

NOVINA[®]

HOTEL

Herzogenaurach - Herzo-Base

NV

TAGUNGEN, KONGRESSE
UND MEETINGS

PREISGÜLTIGKEIT 2019/2020

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN

vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Tagungs- und Veranstaltungsmöglichkeiten. Auf den folgenden Seiten finden Sie Wissenswertes über unser Haus und die damit verbundenen Möglichkeiten für Ihre Veranstaltung.



TAGUNGEN, FIRMENEVENTS UND FEIERLICHKEITEN

Was auch immer Sie sich vorstellen,
erwarten Sie von uns einfach nur das Beste.

SIE HABEN FRAGEN?

Vor, während und auch nach Ihrer Veranstaltung steht Ihnen unser Tagungsteam persönlich zur Seite.

Unsere Bankettabteilung erreichen Sie unter folgender Rufnummer:

+49 (0) 9132 - 74 72 500

Sie haben Fragen?
Sprechen Sie uns an!



NOVINA HOTEL HERZOGENAURACH HERZO-BASE

NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base
Ihr Business-, Sport- und Tagungshotel

HOTELINFORMATIONEN

Hoteltyp-/Kategorie

- Designhotel
- Sporthotel
- Businesshotel
- Tagungs- /Kongresshotel
- **** Superior

Hotelausstattung

- Empfangshalle (Lobby)
- Fahrstuhl
- Wireless LAN
- 175 kostenfreie Parkplätze direkt am Hotel
- Busparkplätze am Hotel verfügbar
- 8 Tagungsräume mit Tagungskapazität bis 300 Personen, KFZ befahrbar
- 150 Nichtraucherzimmer
- 4 behindertengerechte Zimmer
- behindertengerechte Toilette (Empfangshalle)
- 15 Zimmer mit Verbindungstür
- öffentliche Räume barrierefrei
- Restaurant bis 150 Personen
- Bar mit Loungebereich
- Terrasse
- Wellnessbereich (mit Ruheterrasse)
Sauna
Regenwalddusche
Fitness Raum

Entfernungen vom Hotel

- | | |
|--------------------------|--------|
| • Outlet Factory Stores | 0,3 km |
| • Stadtzentrum | 2 km |
| • Atlantis Bad | 4 km |
| • Nürnberg | 25 km |
| • Flughafen Nürnberg | 19 km |
| • Messez. Nürnberg (CCN) | 30 km |
| • Bahnhof Erlangen | 15 km |
| • Autobahn | 4 km |
| • Bushaltestelle | 0,2 km |

Serviceleistungen im Hotel

- Wäsche- und Reinigungsservice (gegen Gebühr)
- Schuhputzautomat
- Vegetarische-, vegane-, Diabetiker- und Vollwertkost verfügbar
- Zeitungen und Zeitschriften
- Sekretariatsservice

Öffnungszeiten

- | | |
|-------------------|--|
| • Rezeption | 24 Std. geöffnet |
| • Restaurant | |
| Frühstück | Mo-Fr von 06:30 – 10:30
Sa-So von 06:30 – 11:00 |
| Restaurant | tgl. von 11:30 – 23:00 |
| • Bar/Lounge | tgl. von 17:00 – 02:00 |
| • Wellnessbereich | tgl. von 06:00 – 23:00 |
| • Roomservice | tgl. von 18:00 – 23:30 |

Zimmerkategorie

- 139 Komfortzimmer, davon 4 behindertengerecht
- 10 Executive Zimmer
- 1 Champion Suite
- 300 Betten

Zimmerausstattung

- Tür mit Sicherheitsschloss & Spion
- Lärm- und Brandschutztüren
- Ruhige Zimmer
- Panoramablick
- Lärmschutzfenster
- Fenster zum Öffnen
- Schreibtisch
- separate Kofferablage
- Ganzkörperspiegel
- alle Zimmer voll klimatisiert (individuell regelbar)
- Minibar in allen Zimmern
- Safe in allen Zimmern (Laptop-Format)
- Telefon am Schreibtisch
- Flat-Screen Fernseher in allen Zimmern
- WLAN / DSL
- Sky Bundesliga
- Radio
- Badezimmer mit Badewanne/WC
- Kosmetikspiegel
- Haartrockner
- Betten mit Überlänge verfügbar

ANFAHRT

NOVINA HOTEL HERZOGENAURACH HERZO-BASE

ANREISE MIT DEM AUTO:

I. Aus Richtung Berlin A 9

Autobahnkreuz „Nürnberg“ in Richtung Würzburg/Frankfurt A3 bis Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach“. Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

II. Aus Richtung München A 9

Autobahndreieck „Nürnberg“ in Richtung Würzburg/Frankfurt A3 bis Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach“. Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

III. Aus Richtung Würzburg/Frankfurt A 3

Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach“. Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

IV. Aus Richtung Regensburg/Passau A 3

Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach“. Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN:

- Zugverbindung nach Erlangen Hbf. Von dort mit dem Bus Linie 201 nach Herzogenaurach/ An der Schütt dort umsteigen in Bus Linie 274 nach Herzo-Base/Münchner Straße, Ausstieg ca. 250 m vom NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base entfernt.
- Express Busverbindung von Erlangen Busbahnhof mit Bus Linie 200 nach Herzogenaurach. Haltestelle Münchner Straße, Ausstieg ca. 250 m vom NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base entfernt.

UNSER RESTAURANT



Unser Restaurant wird Sie nicht nur durch sein modernes Ambiente begeistern – an 150 Sitzplätzen im Innenraum, 40 Sitzplätzen in unserem Wintergarten und 60 Sitzplätzen auf unserer Terrasse erfahren Sie ausgezeichneten Service, der Sie mit kulinarischen Genüssen preisgekrönter Köche verwöhnen wird. Egal ob Empfang, Geschäftsessen, Familienfeier oder stilvoller Galaabend – unser Restaurant bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen.



UNSERE HOTELBAR & LOUNGE



Unsere großzügige Lounge mit der auffällig rot beleuchteten Bar ist ein beliebter Treffpunkt im NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base. Lassen Sie einen produktiven Tag bei verschiedensten Cocktails, Longdrinks und ausgewählten Spirituosen ausklingen. Neben einer Barkarte mit warmen Speisen und kleinen Snacks erwartet Sie auch eine Großbildleinwand, so können Sie alle großen Sportereignisse live miterleben.

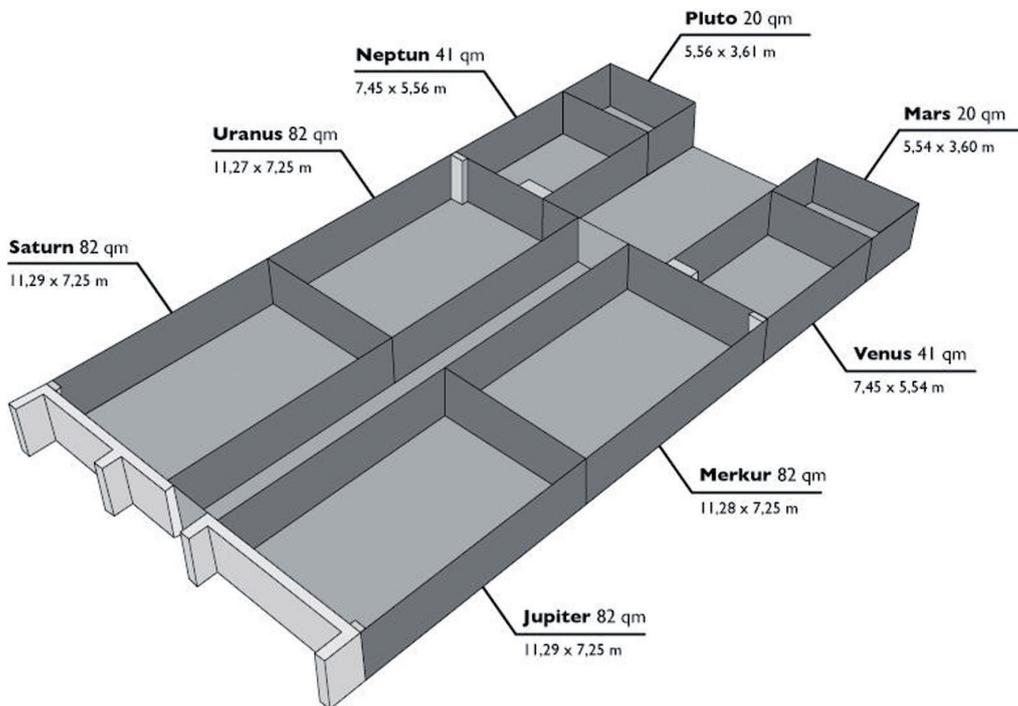
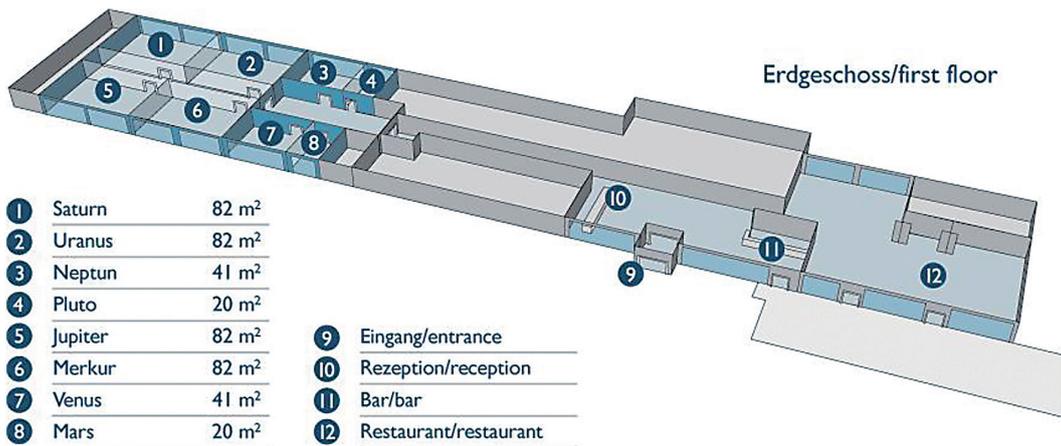


RAUMKAPAZITÄTEN

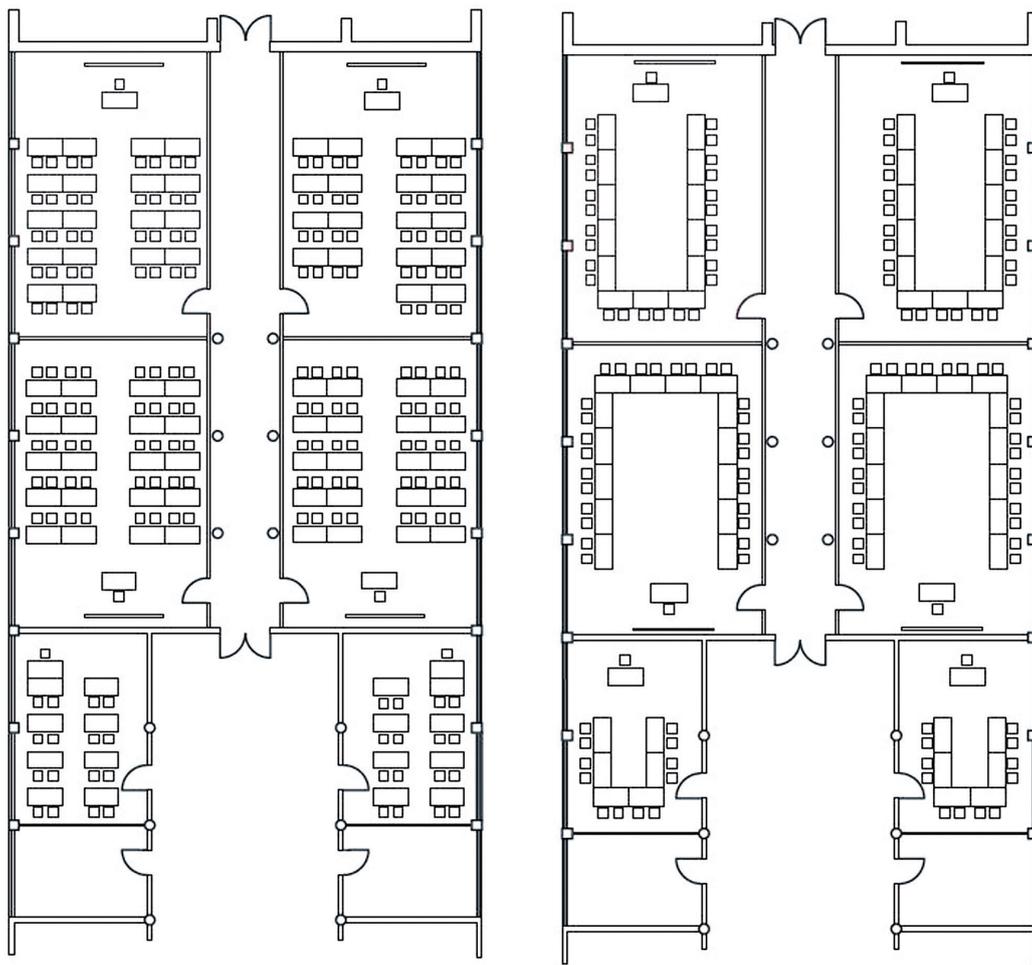
Room description and capacity length x width x height	Space in m ²	parlia- mentary 	U-style 	cinema 	block 	circle 	banquet 
Saturn 11,29 x 7,25 x 3,60 m	82	36	26	80	32	40	48
Uranus 11,27 x 7,25 x 3,60 m	82	40	28	90	32	40	48
Jupiter 11,29 x 7,25 x 3,60 m	82	36	26	80	32	40	48
Merkur 11,28 x 7,25 x 3,60 m	82	40	28	90	32	40	48
Raum Saturn-Uranus oder Jupiter-Merkur 22,89 x 7,25 x 3,60 m	166	100	58	190	64	80	90
Raum Saturn-Uranus- Jupiter-Merkur 22,89 x 18,13 x 3,60 m	415	200	70	300	-	120	150
Raum Neptun 7,45 x 5,56 x 3,70 m	41	16	12	33	16	20	24
Raum Pluto 3,61 x 5,56 x 3,70 m	20	-	-	10	10	10	8
Raum Neptun-Pluto 11,39 x 5,56 x 3,70 m	63	24	24	61	28	40	36
Raum Venus 7,45 x 5,54 x 3,70 m	41	16	12	33	16	20	24
Raum Mars 3,60 x 5,54 x 3,70 m	20	-	-	10	10	10	8
Raum Venus-Mars 11,39 x 5,54 x 3,70 m	63	24	24	61	28	40	36
Restaurant 21,00 x 13,00 x 3,70 m							
Bar/Lounge 10,00 x 8,00m							
Raummieten							
Raum Saturn,Uranus,Jupiter,Merkur	€ 450,00 je Raum						
Raum Saturn-Uranus oder Jupiter-Merkur	€ 900,00 je Raumkombination						
Raum Saturn,Uranus,Jupiter,Merkur	€ 1980,00 für die komplette Kombination						
Raum Neptun-Venus	€ 200,00 pro Raum						
Raum Mars-Pluto	€ 100,00 pro Raum						
Raum Neptun-Pluto oder Mars-Venus	€ 300,00 pro Raumkombination						

Mit unserer Vielfalt des Raumangebotes sind wir sehr flexibel – abhängig von der Teilnehmerzahl passen wir Ihre Räumlichkeit an. Sollten Sie eine andere Raumgröße bevorzugen, stellen wir diesen gegen Aufpreis (und Verfügbarkeit) gerne zur Verfügung.

ÜBERSICHT DER RÄUMLICHKEITEN

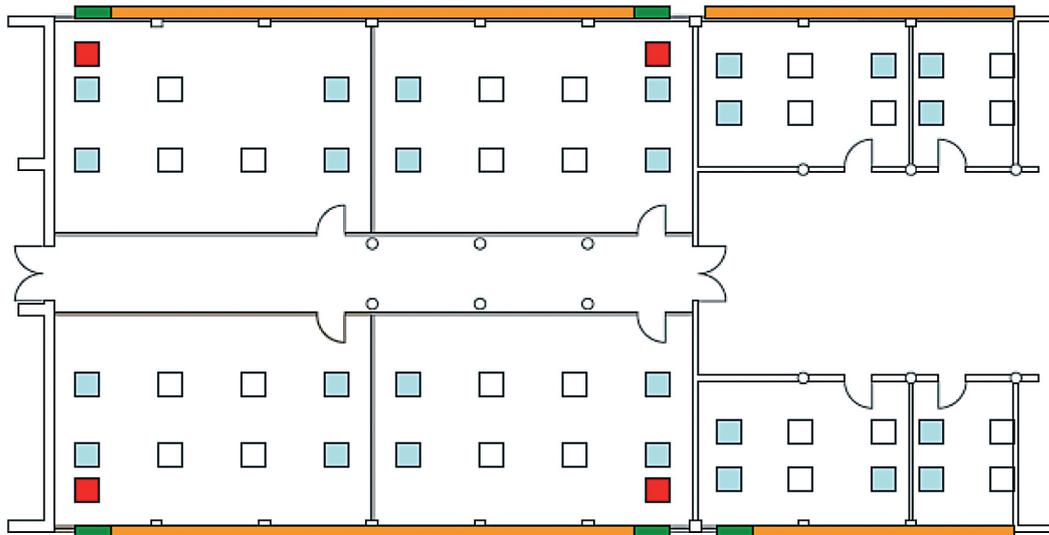


BESTUHLUNGS- VARIANTEN



Weitere Bestuhlungsvarianten und Kombinationsmöglichkeiten
senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu.

STROM- UND INTERNETANSCHLÜSSE



- Bodenbuchse mit Starkstromanschluss á 380 – 400 V
- Bodenbuchse mit 4 Stromanschlüssen á 230 V, 2 DSL-Anschlüssen für kostenfreien Internetzugang und einem Telefon- bzw. Faxanschluss
- Bodenbuchse mit 4 Stromanschlüssen á 230 V und 2 DSL-Anschlüssen für kostenfreien Internetzugang
- Notausgänge
- Glasfront

- Unsere Tagungsräume befinden sich alle im Erdgeschoss und sind ebenerdig.
- Materialanlieferungen können direkt vor den Tagungsräumen abgeladen werden, das Hotel kann komplett mit einem LKW umfahren werden.
- Unsere Tagungsräume verfügen alle über Tageslicht, sind komplett abdunkelbar und klimatisiert.
- Für Autos oder Ausstellungsstücke ist der Raum Saturn geeignet, mit einer Flächenlast von 500 kg/m²

IHR EVENT-



UNSERE HERAUSFORDERUNG

Wir machen aus Ihrer Tagung ein unvergessliches Erlebnis.



TAGUNGSPAUSCHALEN

AB 10 PERSONEN

„Standard“

Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
Tagungstechnik (2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet)
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet

EUR 48,00 pro Person/Tag

„Standard inklusive Abendessen“

Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
Tagungstechnik (2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet)
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Abendessen (3-Gang-Menü oder Buffet)

EUR 65,00 pro Person/Tag

„Halbtagespauschale“ gültig für 4 Stunden

Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
Tagungstechnik (2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Mittagessen oder Abendessen (3-Gang-Menü oder Buffet)

EUR 37,00 pro Person/Tag

„All inclusive“

Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
Tagungstechnik (2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet) inklusive Mineralwasser & Apfelsaft 0,75 l zum Mittagessen
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Mineralwasser & Apfelsaft 0,75 l (unbegrenzt im Raum)

EUR 59,00 pro Person/Tag

Gerne bieten wir Ihnen unsere „All inclusive“ Tagungspauschale auch mit Softgetränken in kleinen Flaschen (unbegrenzt im Raum) für einen Aufpreis von € 4,00 pro Person an.

Wir bieten keine Tagungspauschalen ohne Mittagessen an.
Die Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen Spezialarrangements für Ihre Tagung zusammen.

ZIMMERPREISE

ZIMMER

Preise gültig bis 31.12.2020

Einzelzimmer	ab EUR	86,00 – 235,00
Executive Einzelzimmer	ab EUR	100,00 – 250,00
Doppelzimmer	ab EUR	98,00 – 264,00
Executive Doppelzimmer	ab EUR	113,00 – 279,00
Suite	ab EUR	255,00 – 288,00

Die genannten Preise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Frühstücksbuffet, Internet auf den Zimmern (DSL und WLAN), Minibar, Service und der gesetzlich festgelegten MwSt.

TAGUNGSTECHNIK

TECHNIK

TV		EUR	30,00
Overheadprojektor		EUR	30,00
Videokamera		EUR	52,00
Videokassette (45 min)		EUR	10,00
DVD-Player		EUR	30,00
CD-Player		EUR	30,00
Beamer		EUR	75,00
Weitere Beamer können auf Anfrage kostenpflichtig angemietet werden.			
E-Board		EUR	175,00
Funkmikrofon & Anlage		EUR	50,00
Knopflochmikrofon		EUR	60,00
Headset		EUR	60,00
Fotokopie		EUR	0,08 - 0,25
Farbkopie		EUR	0,30 - 0,35
Folienkopie		EUR	0,85
Laser Pointer / Presenter		EUR	10,00
Zusätzlicher Moderatorenkoffer			1x inkl. pro Raum
	jeder weitere	EUR	25,00
Flipchart			1x inkl. pro Raum
	jeder weitere	EUR	10,00
Pinnwand			2x inkl. pro Raum
	jede weitere	EUR	5,00
Leinwand entsprechend der Raumgröße			1x inkl. pro Raum
Weitere Leinwände in diversen Größen			Preis auf Anfrage
Rückprojektions-Leinwände diverse Größen			Preis auf Anfrage

Weitere Tagungstechnik und Podien/Bühnen auf Anfrage.

RAHMENPROGRAMM

Unser Hotel sowie unsere Umgebung bieten viele Möglichkeiten für ein Rahmenprogramm jeglicher Art um Ihre Veranstaltung teambildend und einzigartig zu gestalten.
Gerne haben wir unser Angebot für Sie kurz zusammengefasst. Bei der Organisation sind wir natürlich gerne behilflich!

FÜR GENIEßER

- Cocktailkurs im Haus
- Brauereibesichtigung der Kulturbrauerei Kitzmann in Erlangen

FÜR SPORTLICHE

- Bowling Sportland Erlangen
- Bouldern in Dechsendorf
- Kickerturnier im Haus

FÜR CLEVERE

- Escape Room in Erlangen, Nürnberg oder Fürth

KONFERENZPAUSEN

Standard-Kaffeepause inkl. der Tagungspauschalen mit Kaffee, Tee, Saft und Obstkorb dazu

Vormittags: Obstsalat, Joghurt und herzhafte Überraschung aus der Küche

Nachmittags: Candybar und süße Überraschung aus der Küche

Keine Lust auf Überraschung? Gerne können Sie auch folgende Kaffeepausen wählen

Aufpreis Amerikanische Kaffeepause 1,30 € pro Person

Vormittags: Bagels verschieden belegt,
Farmer Kartoffeln mit Sour Creme
Nachmittags: Donuts

Aufpreis Italienische Kaffeepause 2,20 € pro Person

Vormittags: Anti-Pasti Spieße,
Tomate-Mozzarella-Spieße
Nachmittags: Panna Cotta mit Fruchtmark

Aufpreis Asiatische Kaffeepause 1,50 € pro Person

Vormittags: Mini Frühlingsrollen, Sateé Spieße
Nachmittags: Gebackene Bananen

Aufpreis Fitness Kaffeepause 1,80 € pro Person

Vormittags: Früchtequark, Fruchtshake
Nachmittags: Obstspieße

FINGERFOOD

AB 10 PERSONEN



Fränkisches Fingerfood

Leberkäse auf Kartoffelsalat
Nürnberger Blaue Zipfel mit Schwarzbrot
Gedünstetes Forellenfilet mit Dillsauce
Rindergulasch mit kleinem Kartoffelkloß
Fränkischer Zwiebelkuchen
Dessert
Apfelküchle mit Zimt-Zucker
Bayrisch Creme mit Birnenragout

EUR 21,00 pro Person

Business Fingerfood

Nürnberger Bratwürste im Blätterteigmantel
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
Ricotta-Spinattortellini mit Tomatensalsa
Rauchlachstatar mit Avocado und Limette
Hähnchennuggets mit Süß-Sauer-Sauce
Dessert
Käsekuchen
Schokoladenmousse

EUR 19,00 pro Person

Italienisches Fingerfood

Bruschetta mit Aubergine und Tomate
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse und Kräutern
Parmaschinken mit Honigmelone und Oliven
Antipastispieße mit verschiedenen Pestos
Penne Arrabiatta mit Parmesankäse
Involtini mit Basilikum und Oliven gefüllt
Dessert

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
Himbeer-Mascarpone Trifle

EUR 23,00 pro Person



FINGERFOOD

INDIVIDUELL AB 10 PERSONEN

Nachstehend bieten wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Fingerfood-Komponenten an.

Für Ihre Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hier können Sie Ihr individuelles Fingerfoodbuffet zusammenstellen.

Alle Preise sind pro Stück

Fisch

Riesengarnelen am Zitronengrasspieß gebraten	€ 3,80
Reibeküchle mit gebeiztem Fijordlachs	€ 2,50
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse und Ruccola	€ 2,20
Gebratener Zander mit Ruccolapesto gratiniert	€ 2,40
Büsumer Krabbencocktail mit Avocadostückchen	€ 3,00
Lachs-Matjes-Tatar auf Gurkencarpaccio	€ 2,20

Fleisch

Nürnberger Bratwürste im Blätterteigmantel	€ 1,80
Hausgemachte Kalbfleischküchle auf Kartoffel-Lauch-Ragout	€ 2,30
Putenbrustwürfel auf einem Rosmarinweig gebraten	€ 2,50
Involtini mit Basilikum und Oliven gefüllt	€ 3,20
Rindergulasch mit kleinem Kartoffelkloß	€ 2,90
Leberkäse auf Kartoffelsalat	€ 2,00

Vegetarisch

Gemüeschiffchen mit Frischkäse gefüllt	€ 1,90
Ricotta-Spinattortellini mit Kräutersauce im Glas	€ 2,20
Tagliatelle mit Waldpilzragout im Glas	€ 2,20
Fränkischer Zwiebel-Lauchkuchen	€ 1,80
Spinat-Quiche mit gerösteten Pinienkernen	€ 2,00
Penne Arrabiatta mit Parmesankäse	€ 2,00

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Wienerle	€ 3,50
Deftige Gulaschsuppe	€ 3,90
Gemüsecrèmesuppe mit Schwarzbrotcroutons	€ 3,00
Krustentiersuppe mit Cognacsahne	€ 4,50
Brokkolicrèmesuppe mit gerösteten Mandelsplittern	€ 3,80
Tomatencremesuppe mit Mozzarella	€ 3,60

Dessert

Windbeutel mit Vanillecreme	€ 1,80
Himbeer-Mascarpone Trifle	€ 2,20
Panna Cotta mit Fruchtsaucen	€ 2,00
Apfelküchle mit Zimt-Zucker	€ 1,80
Bayerisch Crème mit Himbeermark	€ 1,80
Käsekuchen	€ 1,80

CANAPÉES

AB 10 PERSONEN

Für Ihre Canapées stehen verschiedene Brotsorten zur Auswahl:
Französisches Baguette, Zwiebelbaguette, Ciabatta
oder Pumpernickel

Geräucherter Schinken mit Melone	€ 2,00
Parmaschinken mit Weintrauben	€ 2,30
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich	€ 2,20
Beizlachs mit Senf-Dillsauce	€ 2,40
Italienische Salami mit Orangenfilets	€ 2,10
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce	€ 2,30
Putenbrustschinken mit Früchten	€ 2,00
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	€ 1,70
Kräuterfrischkäse mit Walnüssen	€ 1,70
Shrimpscocktail mit Avocado	€ 2,10



NE

MENÜVORSCHLÄGE

AB 20 PERSONEN



STANDARD MENÜ

Kartoffelcremesuppe mit Wienerle
Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzsaucе,
Spätzle und buntem Gemüse
Apfelstrudel mit Vanillesauce

EUR 21,00 pro Person

FRÄNKISCHES MENÜ

Fränkische Festtagssuppe mit
Grieß- & Leberknödel, dazu Pfannkuchenstreifen
Bachsaiblingsfilet mit Mandelbutter und
Petersilienkartoffeln, dazu Blattsalate
Apfelkühle auf warmen Zwetschgenröster

EUR 25,00 pro Person

MEDITERRANES MENÜ

Tomatensuppe mit Mozzarella
Involtini á la Saltimbocca mit Paprikaragout
und gebratenen Gnoccis
Panna Cotta mit Beeren

EUR 26,00 pro Person

VEGETARISCHES MENÜ

Salat von frischen Kräutern und Blüten
mit Limonenvinaigrette und ofenfrischem Baguette
Kresseschaumsüppchen
Variation von der Kartoffel
Kartoffelstrudel, Süßkartoffelpüree, Lila Kartoffelchips
Zitronentarte mit Schokoladeneis

EUR 26,00 pro Person

HERZO-BASE MENÜ

Zupfsalate mit Sherry-Walnussdressing,
dazu Crepes-Roulade mit Lachs und Frischkäse
Curry-Cocos-Cremesuppe
Rosa Kalbsfilet im Kräutermantel
mit getrüffeltem Tagliatelle und Fingermöhren
Crème Brûlée und Zitrusfruchtagout

EUR 34,00 pro Person



BUFFETVORSCHLÄGE

STEIGERWALD BUFFET

ab 20 Personen

Geflügelsalat mit Gemüse und Kräutern
Lauwarmer Zwiebelkuchen
Steigerwälder Schinkenplatte mit Essiggemüse
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Geräucherte Bratwürste und Pfefferbeißer mit Rettichsalat

Salatbuffet mit Dressingauswahl
Erlesene Landbrotspezialitäten

Kartoffelsuppe

Sauerbraten mit Lebkuchensauce
Schweinefilet im Speckmantel auf Pilzragout
Zanderfilet pochiert mit Dill-Rieslingsauce

dazu reichen wir:

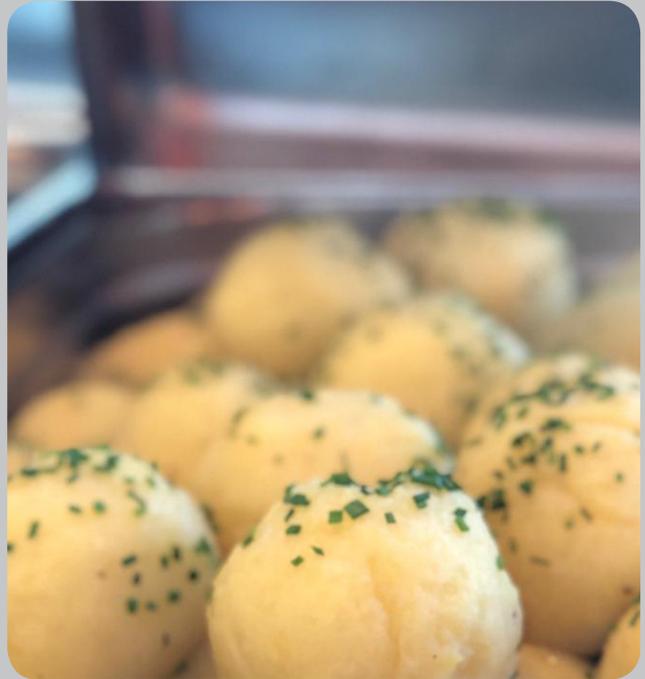
Klöße, Spätzle, Bratkartoffeln
saisonale Gemüseauswahl

Auswahl fränkischer Rohmilchkäsesorten
Käsekuchen mit Preiselbeeren
Frankenweincrème mit Kirschmarmelade
Rote Grütze mit Sauerrahm
Apfelkühle mit Zwetschgenröster

ab 20 Personen EUR 31,00 pro Person

ab 30 Personen EUR 29,00 pro Person

ab 40 Personen EUR 27,00 pro Person



RUSTIKALES BUFFET

ab 20 Personen

Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
Dreierlei Makrelenfilet mit Sahneerrettich
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln
Rosa Roastbeef mit Lebercreme, Früchten und Sauce Tatar

Salatbuffet mit Krautsalat, Selleriesalat und Kartoffelsalat
verschiedene Blattsalate und Dressingauswahl

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Erbsencremesuppe mit Speckcroutons

Rinderroulade Hausfrauen Art mit Rotweinsauce

Spanferkelkotelett mit Majoranjus
Wallerfilet gedünstet mit Zwiebel-Senfkruste
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

dazu reichen wir:

Kartoffelklöße, Kroketten, Limonen-Pilawreis
saisonale Gemüseauswahl

Käse vom Brett mit Rettich und Radieschen
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Quarkbällchen mit Zimt-Zucker
Himbeer-Sauerrahmmouse mit Mangokompott
Grießflammerie mit Waldbeerengrütze

ab 20 Personen EUR 33,00 pro Person

ab 30 Personen EUR 31,00 pro Person

ab 40 Personen EUR 29,00 pro Person

BUFFETVORSCHLÄGE

MEDITERRANES BUFFET

ab 20 Personen

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto

Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Pulpo,
Muscheln und Gemüse

Spaghetti-Olivensalat mit gebratenen Garnelen
und getrockneten Tomaten

Rindercarpaccio mit Parmesan und Oliven

Vitello Tonnato mit Ruccola, Sardellen und Kapern

Marktfrisches Salatbuffet mit Dressingauswahl
Essig- und Ölauswahl

Brotkorb mit Ciabatta und Butter

Tomatensuppe

Piccata Milanese

Geschmorte Lammhaxe mit Kräutersauce

Paella mit Garnelen, Muscheln, Gemüse und Hähnchenbrust

Gnocchi al Forno mit Ruccolapesto

dazu reichen wir:

Rosmarinkartoffeln, Cremige Thymian-Polenta,
Tomatenspaghetti, südländische Gemüseauswahl

Käseauswahl mit Trauben und Oliven

Mousse au Chocolat mit Chili aromatisiert

Fruchtplatte mit Maraschino

Tiramisu, Aprikosentarte mit Zitronen-Cremefraiche

Verschiedene Panna Cotta

ab 20 Personen EUR 37,00 pro Person

ab 30 Personen EUR 35,00 pro Person

ab 40 Personen EUR 33,00 pro Person



N

BUFFETS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

AB 20 PERSONEN

VARIANTE 1

**besteht aus 3 Vorspeisen, Salatbuffet,
Brot und Butter, 1 Suppe,
3 Hauptgängen und 4 Desserts**

Wählbare Vorspeisen

Fetakäsewraps
Mediterraner Gemüse-Brot Salat
Schweizer Wurstsalat
Tonnato vom Schweinerücken
Pfeffermakrelenfilet mit Preiselbeer-Sahne Meerrettich

Wählbare Suppen

Selleriecremesuppe
Kartoffelcremesuppe mit Wienerle
Fränkische Festtagssuppe mit Grieß- & Leberknödeln
dazu Pfannkuchenstreifen

Wählbare Hauptgerichte

Rinderbraten mit Rotweinsauce, Klöße und Blaukraut
Kalbsbraten in Rahmsauce mit Kartoffeln und Bayrisch Kraut
Maispouardenbrust mit Kräuterrahmsauce,
Reis und Ratatouillegemüse
Schweinefiletmedallions mit Rahmsauce,
Spätzle und Gemüse
Gedünstetes Welsfilet im Wurzelsud,
Kartoffelpüree und Wurzelgemüse
Gegrillter Buntbarsch mit Dijon-Senfsauce,
gebackene Kartoffeln und Lauchgemüse
Kartoffel-Paprikagulasch

Wählbares Dessert

Kirschcrumble mit Vanillesauce
Apfelküchle mit warmen Kirschen und Zimt-Zucker
Bayrisch Creme mit Himbeermark
Frischer Obstsalat mit Minze und Knusperstange
Haselnuss-Mascarponecreme mit Himbeeren
Frische Obstplatte mit Maraschino
Profiteroles mit Vanille und Schokoladencreme
Schokoladenschnitte mit Apfelgelee

EUR 25,00 pro Person

BUFFETS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

AB 20 PERSONEN

VARIANTE 2

**besteht aus 4 Vorspeisen, Salatbuffet,
Brot und Butter, 1 Suppe,
4 Hauptgängen und 4 Desserts**

Wählbare Vorspeisen

Geräucherte Matjes mit Apfel-Zwiebelschmand
Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce
Salat Niçoise
Kalter Rinderrücken rosa mit Essiggemüse und Sauce Tatar
Sülze vom Rindertafelspitz mit Schnittlauchcreme
Carpaccio mit Oliven, Pfeffer, Ruccola und Parmesan
Gemüse- und Garnelen-Tempura mit Joghurt dip
Ziegenkäse Creme Bruleé, Anisbrotchip und fruchtiges Ragout

Wählbare Suppen

Kartoffel-Currysuppe mit Krebsen
Rote Linsen-Kokossuppe
Hühnerkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln
Kraftbrühe vom Rindertafelspitz mit Gemüseperlen

Wählbare Hauptgerichte

Kalbsschulterbraten mit Rahmsauce, Semmelknödel und Rahmwirsing
Spanferkelkotelett mit Majoransauce, Röstklöße und Bayrisch Kraut
Maispoulardenbrust mit Frischkäsesauce, bunten Nudeln und grünem Gemüse
Kalbsrückenmedallions mit Madeirajus, grünem Spargel und Kartoffelnocken
Soufflierter Lachs mit Senfsauce, Spinat und Wildreis
Gebratener Bachsaibling mit Mandelbutter,
Kartoffelschnee und Kaiserschoten
Kartoffelstrudel mit Kräutersaitlingen und Karottensauce
Salbeignocis mit Roter Peperonata und Ruccolapesto

Wählbares Dessert

Erdbeer-Minzsalat
Zitronengras-Panna-Cotta mit Brombeersauce
Creme Bruleé
Johannesbeer-Sauerrahmmousse
Regionale Käseauswahl mit Feigensenf
Birnentarte mit Vanillesauce
Eis aus der Truhe
Schokoladenpudding mit Rum

EUR 30,00 pro Person

BUFFETS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

AB 20 PERSONEN

VARIANTE 3

**besteht aus 4 Vorspeisen, Salatbuffet,
Brot und Butter, 2 Suppen,
4 Hauptgängen und 5 Desserts**

Wählbare Vorspeisen

Dreifarbige Paprikamousse mit Ananas-Minzchutney
Verschiedene Tapas
Geräucherte Entenbrust mit Scharlottenmarmelade
Auswahl an hausgemachtem Sushi mit kandiertem Ingwer und Sojasauce
Lauwarmes Kalbsragout mit Steinpilzschäum
Gegrillter Thunfisch auf Gurkensalat und Wasabi
Shrimpscocktail mit geröstetem Tiramisu

Wählbare Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Ravioli
Hummercremesuppe
Apfel-Selleriecremesuppe
Wildkraftbrühe mit Pilzstrudel
Karotten-Ingwerschaumsuppe
Kräuterschaumsuppe mit Garnelen

Wählbare Hauptgerichte

Lammrücken an Rosmarinjus mit Selleriepüree und Speckbohnen
Hirschrücken gebraten mit Wacholderjus, Meerrettichserviettenknödel und Blaukraut
Argentinischer Rinderrücken mit Portweinjus, Gemüseknödelchen und Kräuterstrudel
Glacierter Steinbutt mit Trüffelschäum, Belugalinsen und rote Beete
Dorade im Salzmantel gebacken mit Olivenöl und getrüffeltes Kartoffel-Ofengemüse
Kalbsfilet mit Steinpilzen im Tiramisumantel, Jus und Kräuterrisotto
Geschmortes Ratatouillegemüse mit gebratenen Kräuter-Polentatalern

Wählbares Dessert

Karamellisierte Orangencrepes, Nougateis
gebrannte Limonentarte mit Mangocoulis
Schokoladensoufflé, pochierte Birnen
Creme Bruléé von der Tonkabohne
Obstspieße mit Schokoladenbrunnen
Käseauswahl mit Trauben und Oliven
Mousse au Chocolate
Tiramisu

EUR 38,00 pro Person

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten Allergenen stehen in einer Zusammenfassung in unserem Restaurant für Sie bereit.

Bei Fragen zögern Sie bitte nicht unser Restaurant- oder Küchenmitarbeiter anzusprechen.
Selbstverständlich können wir auf Nachfrage diese Zusammenfassung auch per E-Mail verschicken.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.
Im Rahmen Ihrer Tagungen oder Feiern bieten wir Ihnen auch individuell auf Ihre Wünsche zugeschnittene Buffets oder Menüs an.

Im Sommer können Sie gerne auch Grillbuffets oder Salatbuffets mit Wokstation auf unserer Terrasse buchen
(bei schlechtem Wetter Ausweichmöglichkeit in unser Restaurant).

Passende alkoholische und alkoholfreie Getränke sowie korrespondierende Weine bieten wir Ihnen gerne zu den von Ihnen ausgewählten Speisen an.

Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes werden die Preise entsprechend angeglichen.
Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die Preise Ihre Gültigkeit.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitрины sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Absatz 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/ Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechteverwertungsgesellschaften.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist, oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß oben IV Ziffer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch obige Ziffern 3. bis 5. berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist

V. Rücktritt des Hotels

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß III Ziffer 5 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich I. Ziffer 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden.
2. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
3. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
4. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. Haftung des Kunden für Schäden

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
 2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
 4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

NOVINA[®]

HOTEL

Herzogenaurach - Herzo-Base