

NOVINA[®]

HOTEL

Wöhrdersee Nürnberg - City

NV

TAGUNGEN, KONGRESSE
UND MEETINGS

TAGUNGEN, FIRMENEVENTS UND FEIERLICHKEITEN



7 Tagungsräume von 21qm bis 150qm,
für bis zu 150 Personen

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN

Auf folgenden Seiten finden Sie die Details zu unseren Serviceleistungen und weitere hilfreiche Informationen für Ihre geplante Tagung, Firmenfeier oder Feierlichkeit. Für ein individuelles Angebot oder Fragen zu unseren Kapazitäten, unterstützt Sie unser Team tatkräftig. Gerne übernehmen wir für Sie die Organisation und setzen Ihre Wünsche und Vorstellungen um. Wir freuen uns von Ihnen zu hören!



TAGUNGSRÄUME

WÖHRDERSEE NÜRNBERG CITY



IHRE ANSPRECHPARTNER

TAGUNG UND RESERVIERUNG

Conference & Reservation Coordinator
 Anna Sawczuk u. Lisa Gorajewski
 tagung@novina-woehrdensee.de
 Tel.: +49 911 27 466 - 637

Tagungsraum Name:	m2	Blockform 	Parlamentarisch 	U-Form 	Kinobestuhlung 	Kreis 
Königstor + Sterntor	150	80	110	55	150	80
Königstor	90	40	55	35	80	40
Marientor + Hallertor	86	40	40	30	80	40
Sterntor	60	20	30	20	50	20
Hallertor	43	10	20	15	30	10
Marientor	43	10	20	15	30	10
Wöhrdortor	21	10	-	-	15	-

IHRE ANSPRECHPARTNER

RESTAURANT

Restaurant Manager
 Sebastian Jäger
 restaurant@novina-woehrdensee.de
 Tel.: +49 911 27 466 - 5



TAGUNGSPAUSCHALEN

AB 10 PERSONEN

„TP Tagungspauschale Halbtags ohne Übernachtung“

Begrüßungskaffee
Kaffeepause mit Kaffee/Tee und herzhaftem oder süßem Snack
Mittagessen als 3-Gang Menü oder Lunchbuffet (ab 40 Personen)
Tagungsraum inkl. Standardtechnik (Flipchart, Pinnwand, Blöcke und Stifte, Beamer, Moderationskoffer)

„TP Tagungspauschale Standard ohne Übernachtung“

Begrüßungskaffee
Kaffeepause mit Kaffee/Tee und herzhaftem Snack
Mittagessen als 3-Gang Menü oder Lunchbuffet (ab 40 Personen)
Kaffeepause mit Kaffee/Tee und süßem Snack
Tagungsraum inkl. Standardtechnik (Flipchart, Pinnwand, Blöcke und Stifte, Beamer, Moderationskoffer)

„Tagungspauschale all inclusive ohne Übernachtung“

Begrüßungskaffee
Kaffeepause mit Kaffee/Tee und herzhaftem Snack
Mittagessen als 3-Gang Menü oder Lunchbuffet (ab 40 Personen)
Softgetränke ohne Limit zum Mittagessen
Kaffeepause mit Kaffee/Tee und süßem Snack
Mineralwasser 0,75l und Säfte 1l ohne Limit im Tagungsraum
Tagungsraum inkl. Standardtechnik (Flipchart, Pinnwand, Blöcke und Stifte, Beamer, Moderationskoffer)

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Arrangement Ihren Wünschen entsprechend.

TAGUNGSTECHNIK

LCD - TV 55 Zoll
Videokamera
DVD - Player
CD - Player
Active Lautsprecher pro Stück
Mikrofonanlage inkl. einem Mikrofon
Handmikrofon
Headset
Beamer
Knopflochmikrofon
Schwarz-Weiß-Kopie
Farbkopie
Laser Pointer
Moderatorenkoffer
Flipchart
Pinnwand
Tanzfläche
Bühne

Die oben genannten Preise sind Nettopreise.
Auf Anfrage können wir Ihnen gerne weitere gewünschte Technik extern bestellen.

GASTRONOMISCHE EINRICHTUNGEN

LOBBY UND BARBEREICH

Unser großzügiger Lobbybereich eignet sich bestens für Empfänge sowie für größere Registrierungs- und Informationsstände.

Die direkt angrenzende Hotelbar ist ein optimaler Treffpunkt um Ihren Tag bei ausgewählten Getränken und Snacks ausklingen zu lassen. Aktuelle Sportereignisse können Sie außerdem an unseren Flachbildfernsehern live miterleben.



RESTAURANT MIT WINTERGARTEN

In unserem hellen und modernen Restaurantbereich mit offener Showküche werden Ihnen fränkische und internationale Spezialitäten serviert, die unser Küchenchef mit Liebe für Sie kreiert. Direkt nebenan befindet sich unser lichtdurchfluteter Wintergarten, welcher sich hervorragend für kleinere Feierlichkeiten eignet.

Ein großes Frühstücksbuffet ergänzt unser Serviceangebot und lässt Sie perfekt in den Tag starten!

MENÜVORSCHLÄGE

VEGETARISCHES MENÜ

Ziegenkäse Creme Brûlée, Honig, Thymian, Knäckebrot
Klare Apfel-Sellerie-Suppe
Hummus, Paprika, Fingergemüse,
Büffelmozzarella, Papadam
Granité von Himbeere mit Champagner

FRÄNKISCHES MENÜ

Fränkische Leberknödelsuppe
Schweine Schäufele, Kartoffelkloß,
Schlenkerla Rauchbier, Wirsing
Fränkische Weincreme, Gewürzkuchen, Kirschen

GANZ JAHRES MENÜ

Rindertatar, Senf Vinaigrette, Wachtelei
Gartenkressesuppe, Flusskrebse
Maispoularde, Rote Beete-Risotto,
Ricotta Schaumsoße, Fingergemüse
Tarte und Chip vom Apfel, Tonkabohne, Vanille Eis

JANUAR / FEBRUAR

Geräuchertes Forellenfilet, Rote Beete-Carpaccio,
Knuspersegel, Feldsalat, Bayersdorfer Kren
Pastinakensuppe, Birnenragout
Kalbsrücken gebraten, Portweinjus,
Rahmschwarzwurzeln, Herzogin-Kartoffeln
Grand - Marnier Parfait,
Zitrusfrüchtesalat, Haselnusshippe

MÄRZ / APRIL

Feldsalat, Apfel, Rosmarin,
Ziegenfrischkäse, Knusperkerne
Bärlauchschaumsuppe, hausgebeizter Lachs
Schweinelende gebraten,
Pilzrahmsoße, Grüne Nudeln
Crème Brûlée, Ananas Ragout, Langem Pfeffer

MAI / JUNI

Fränkischer Spargel, Ei, Tomate, Kümmel-Krustel
Karotten-Ingwersuppe, Sauerampferpesto
Weißer Heilbutt, Kartoffel, Oliven,
Paprika, Muscheln, Nordseekrabben
Rhabarber, Fenchel, Vanille, Milkschokolade

JULI / AUGUST

Tee-geräucherter Bachsaibling,
Sommer Gemüse, Wachtelei
Weiße Tomatensuppe, Basilikum, Gin
Lammkarree, Knoblauchpolenta,
Bohnen, Balsamico Jus
Variation von Beeren, Schokolade

SEPTEMBER / OKTOBER

Kürbis, Kardamom, Pfifferlinge, Bergkäse
Bayersdorfer Kren Suppe, Gebackener Kalbskopf
Rehrücken, Lado, Wirsing,
Quitten-Serviettenknödel, Perlzwiebeln
Mandel, Kirsche, Kaffee

NOVEMBER / DEZEMBER

Gebeiztes Wildschwein, Nougat,
Anis, Fenchel, Blutorange
Maronen Suppe
Kabeljau, Belugalinsen, Wurzelgemüse,
Kapern, Tomate, Butter, Balsamico, Holunderblüte
Zimtparfait, Zwetschgenröster, Vanillesoße



BUFFETVORSCHLÄGE

ITALIEN BUFFET

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Rucolapesto
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Muscheln und Gemüse
Spaghetti-Oliven-Salat mit gebratenen Garnelen
Eingelegtes Gemüse, verschiedenen Schinken
Vitello Tonnato mit Kapern und Sardellen
Brotauswahl, Butter
Verschiedene Blatt-, Rohkost- und angemachte Salate
Dressing
Minestrone
Pollo di Saltimbocca auf Spinat
Ossobuco alla Milanese
Gegrilltes Doradenfilet auf Ofengemüse
Penne al Arrabiatta mit Parmesan
Rosmarinkartoffeln, Cremige Polenta, Salbeignocci
Mediterrane Gemüseauswahl
Käseauswahl aus Italien mit Trauben und Oliven
Gebackenes Obst mit Amarettini
Fruchtplatte
Tiramisu, Cappuccino Mousse
Aprikosentarte mit Zitrone-Creme Fraîche
Panna Cotta

GALA BUFFET

Waldpilz-Panna-Cotta
Auswahl von Räucherfischen
(Makrele, Lachs, Forelle, Heilbutt)
Speckpflaumen, Orangen Fenchel
Luftgetrocknete Schinken
Brotauswahl, Butter, Verschiedene Blatt-, Rohkost-
und angemachte Salate , Dressing
Hummer Bisque
Langsam gegartes Roastbeef mit Sauce Bernaise
Lachsfilet unter der Dill-Senf-Kruste
Schweinefilet in Calvadossauce
Tagliatelle aus dem Käselaiab
Kartoffelgratin, Gemüsereis, Kräuterkartoffeln,
Gemüseauswahl
Schockladenbrunnen mit Obstspießen
Crêpes mit Orangenragout
Dunkles und Helles Schokoladenmouse
Crème Brûlée
Eis Bombe
Käse Auswahl mit Feigen und Nüssen

FRÄNKISCHES BUFFET

Steigerwälder Schinkenplatte mit geräucherten Bratwürsten und
Rettichsalat
Saiblingsfilet auf Apfel-Zwiebelschmand
Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
Zieherlaskäse auf Bauernbrot mit Schnittlauch
Brot Auswahl, Butter,
Verschiedene Blatt-, Rohkost- und angemachte Salate
Dressing
Fränkische Brotsuppe mit Majoranzwiebeln
Sauerbraten mit Lebkuchensauce
Schweineschüftele mit Dunkelbiersauce
Forellenfilet pochiert mit Rieslingsauce
Kartoffelklöße, Spätzle, Kräuterreis,
Fränkische Bratwurst mit Sauerkraut
Gemüseauswahl
Käsekuchen mit Beeren
Frankenwein Creme mit Kirschmarmelade
Apfelküchle mit Zwetschgenröster
Schokoladenmousse

WEIHNACHTEN / WINTER BUFFET

Ziegenkäse-Crème Brûlée mit Himbeersenf
Geräucherte Entenbrust mit Zimtpflaumen
Hausgebeizter Lachs mit winterlichen Aromen
Orangencarpaccio mit roten Zwiebeln
Brotauswahl, Butter
Verschiedene Blatt-Rohkost- und angemachte Salate
Dressing, Griebenschmalz
Maronencremesuppe
Gänsekeule mit Beifußsauce
Wildgulasch mit Birnen
Wallerfilet im Wurzelsud
Serviettenknödel mit Pilzragout
Kartoffelkloß, Spätzle, Petersilienkartoffeln,
Gemüseauswahl mit Blaukraut und Wirsing
Bratapfel mit Vanillesauce
Printenmousse mit Walnusskrokant
Rote Grütze mit Schmand
Nougat-Tarte mit Eierlikör

FINGERFOODBUFFET

AB 20 PERSONEN



Business Fingerfood

Quiche Lorraine Schnittlauch Schmand
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
Ricotta-Spinattortellini mit Tomatensalsa
Rauchlachstatar mit Avocado und Limetten
Tomate-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum
Käsekuchen
Bayerisch Creme mit Himbeermark

Fränkisches Fingerfood

Leberkäse auf Kartoffelsalat
Nürnberger Bratwurst im Blätterteigmantel
Forellentatar mit Dill
Rindergulasch mit kleinem Kartoffelkloß
Zieberlaskäs auf geröstetem Bauernbrot
Apfelküchle mit Zimt-Zucker
Fränkische Weincreme mit Kirschen



GETRÄNKE



KAFFEE UND KUCHEN

Pauschale 1 für eine Stunde

mit Kaffee, Tee, Milch oder heißer Schokolade sowie einer Kuchen- und Tortenauswahl mit zwei Stücken

Pauschale 2 für eine Stunde

mit Kaffeespezialitäten, Tee, Milch, heißer Schokolade sowie einer Kuchen- und Tortenauswahl mit zwei Stücken



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale 1

Seccoempfang, Wasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten für 4 Stunden

Getränkepauschale 2

Seccoempfang, Wasser, Softgetränke, Kaffeespezialitäten, Fränkische Biere und Weine für 4 Stunden

Getränkepauschale 3

Champagnerempfang, Wasser, Softgetränke, Kaffeespezialitäten, Fränkische Biere und Weine für 4 Stunden

EMPFANG FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Saisonal

Winterbowle (November – Januar)

Vivaldi (Februar – April)

Waldmeisterbowle (Mai – Juni)

Sommer Bellini (Juli – August)

Himbeer Kir (Juli – Oktober)

Ganzjährlich

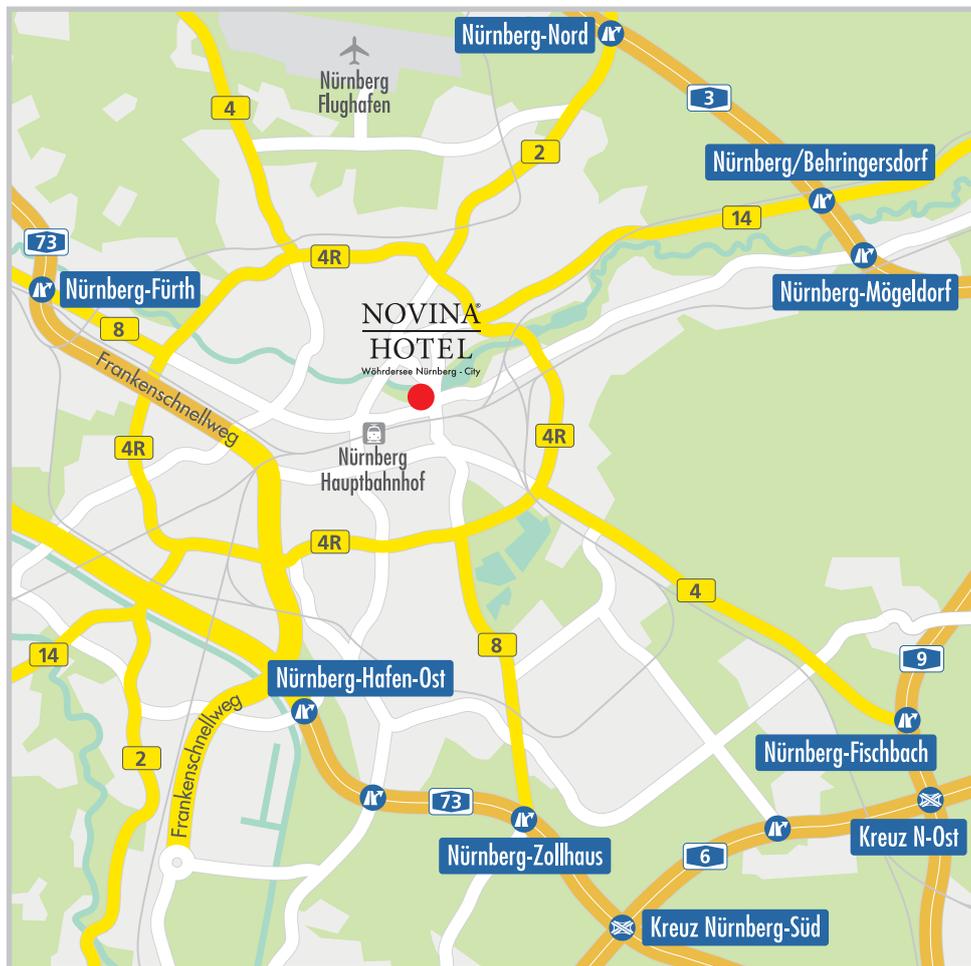
Secco

Aperolspritz

Hugo

Auf Anfrage erstellen wir Ihnen auch eine Getränkepauschale mit Ihren individuellen Wünschen.

ANFAHRT



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 Vitrinen 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 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

Wöhrdersee Nürnberg - City