



FESTE FEIERN IM HERBST IM PARKHOTEL PFORZHEIM

Liebe Gäste,

das Parkhotel Pforzheim bietet ein besonderes Ambiente für Ihre privaten oder geschäftlichen Festlichkeiten und Empfänge.

Die vielfältige Gastronomie und die großzügigen Räume unterschiedlicher Stilrichtungen ermöglichen eine willkommene Abwechslung für Ihre Gäste.

Wir freuen uns auf Sie!

Das PARKHOTEL PFORZHEIM

liegt im Herzen der Goldstadt am Zusammenfluss von "Enz" und "Nagold",
umgeben von schönen Grünflächen und Blick auf den Lindenpark.

Die unmittelbare Nähe zum Stadttheater und die ca. 200 m entfernte
Fußgängerzone der Innenstadt wird von unseren Gästen sehr geschätzt.

**Die direkte Verbindung zwischen dem CongressCentrum Pforzheim und dem
Parkhotel Pforzheim bietet vielseitige Veranstaltungsmöglichkeiten
für bis zu 2000 Personen.**

INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEE & KUCHEN	Seite 3
HERBSTMENÜS	Seite 4
SPEISEVORSCHLÄGE IM HERBST	Seite 5
HERBSTBUFFET	Seite 6
UNSERE KLASSIKER BUFFETS	Seite 9
KINDERGERICHTE	Seite 14
MITTERNACHTSIMBISS	Seite 14
INFORMATIONEN	Seite 15
DEKORATION UND TECHNIK	Seite 16
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	Seite 17

KAFFEE & KUCHEN

KUCHENAUSWAHL

Apfel-Zimt-Kuchen	6 Stücke	€ 18,60
Birnen-Schokoladenrahmkuchen	6 Stücke	€ 18,60
Mandarinenrahmkuchen	6 Stücke	€ 18,60
Aprikosenrahmkuchen	6 Stücke	€ 18,60
Käsekuchen	12 Stücke	€ 39,60
Linzer Torte	12 Stücke	€ 39,60
Käse-Sahnetorte	16 Stücke	€ 56,00
Himbeer-Sahnetorte	16 Stücke	€ 56,00
Schwarzwälder Kirschtorte	16 Stücke	€ 56,00
Eierlikör- Nusstorte	16 Stücke	€ 56,00

SAISONALE KUCHEN

Johannisbeerkuchen mit Baiser	6 Stücke	€ 18,60
Stachelbeerrahmkuchen	6 Stücke	€ 18,60
Rhabarberkuchen mit Baiser	12 Stücke	€ 39,60
Zwetschgenkuchen	12 Stücke	€ 39,60
Erdbeerkuchen	12 Stücke	€ 39,60
Erdbeersahnetorte	16 Stücke	€ 56,00

KAFFEE

• Tasse Kaffee	€ 2,50	• Kännchen Kaffee	€ 4,80
• Tasse Tee	€ 2,50	• Tasse heiße Schokolade	€ 3,20
• Cappuccino	€ 3,20	• Latte Macchiato	€ 3,90
• Espresso	€ 2,60	• Tasse Milchkaffee	€ 3,20
• Doppelter Espresso	€ 3,90	• Kanne Kaffee / Tee (8-10 Tassen)	€ 17,50

HERBSTMENÜS

PARKHOTEL MENÜ

VORSPEISE

Carpaccio von der Lachsforelle
mit Sellerie, Apfel und Haselnüssen

SUPPE

Kürbissuppe vom Hokkaido mit Ingwer und Kernöl

ZWISCHENGANG 1

Gebratenes Perlhuhn
mit Sesamcreme und wildem Brokkoli

ZWISCHENGANG 2

Risotto mit Pfifferlingen,
Estragon, Kerbel und Belper Knolle

HAUPTGANG

Zanderfilet mit Trauben-Specksauce und Rahmkraut

VORDESSERT

Cassis-Sorbet mit Champagnerschaum

DESSERT

Apfel-Haselnuss-Crumble
mit Holunderbeerenschaum und Maciseis

€ 69,00 pro Person

GOLDSTADT MENÜ

VORSPEISE

Gänseleberterrinen mit Trüffel
Artischocke und Rucola

SUPPE

Ochsenschwanzsuppe mit Maultasche

ZWISCHENGANG 1

Wolfsbarsch mit Süßkartoffeln
Feigen und Steinpilzen

ZWISCHENGANG 2

Fontinatortellini mit Maronencreme und Trüffel

HAUPTGANG

Rinderfilet mit Petersilienwurzelpüree, gegrillten
Schwarzwurzeln und Honigschalotten

VORDESSERT

Guavensorbet mit Passionsfrucht und Rum

DESSERT

Cheesecake mit Pfirsich,
Orange und Nusskrokant

€ 89,00 pro Person

Entscheiden Sie selbst, welches Menü und wie viele Gänge wir Ihnen servieren dürfen:

3 GANG MENÜ - VORSPEISE | HAUPTGANG | DESSERT

Parkhotel Menü: € 38,00 | Goldstadt Menü: € 45,00

4 GANG MENÜ - VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

Parkhotel Menü: € 43,00 | Goldstadt Menü: € 52,00

5 GANG MENÜ - VORSPEISE | SUPPE | ZWISCHENGANG | HAUPTGANG | DESSERT

Parkhotel Menü: € 50,00 | Goldstadt Menü: € 67,00

6 GANG MENÜ - VORSPEISE | SUPPE | ZWISCHENGANG | HAUPTGANG | VORDESSERT | DESSERT

Parkhotel Menü: € 65,00 | Goldstadt Menü: € 85,00

**Die Menüs aus unseren Bankettmappen werden speziell für Sie zubereitet
und setzen die Personenzahl von 15 voraus.**

Bei einer geringeren Gästezahl berechnen wir einen Aufpreis.

**Als Alternative ohne Aufpreis bieten wir die Zusammenstellung
eines Menü aus unserer aktuellen Speisekarte an.**

SPEISEVORSCHLÄGE IM HERBST

VORSPEISEN

	Preis pro Person
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Selleriepüree, Gewürzquitten und Maronen	€ 14,00
Gebeizter Lachs mit Taschenkrebis und Limonen-Dressing	€ 14,00
Carpaccio vom Weiderind mit sautierten Pfifferlingen und Crème Fraîche	€ 14,00
Gebratene Entenleber mit pochierter Gewürzbirne und Brioche	€ 16,00
Freiland-Feldsalat mit Granatapfel und Kürbischips	€ 9,50

SUPPEN

Kürbissuppe mit Ingwer und Kernöl	€ 7,50
Flädlesuppe	€ 5,90
Steinpilzrahmsuppe	€ 9,50
Topinambursuppe mit schwarzem Trüffel	€ 12,50

ZWISCHENGERICHTE

Ochsenschwanz-Ravioli auf Maronencreme und Rotwein-Schalotten	€ 12,00
Pochierter Lachs mit Blumenkohl-Couscous und Petersilienöl	€ 14,00
Pfifferlingsrisotto mit Kerbel, Estragon und Belper Knolle	€ 8,50

HAUTGÄNGE MIT FLEISCH

Kalbshüfte mit Mangold und Kürbisrisotto	€ 19,50
Perlhuhnbrust mit Trauben, Sauerkraut und Kartoffelstampf	€ 19,50
Entenbrust mit Gewürzjus, Rote Bete Hummus, Zwergorangen und Blattspinat	€ 22,00
Rinderfilet mit Maispüree, Tomaten-Fenchel-Marmelade und Popcorn	€ 28,00
Rehrücken mit Cranberries, Selleriepüree und Grießknödel	€ 28,00

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

Lachsfilet mit Ahornsirup, karamellisierten Äpfeln und Sellerie-Cannelloni	€ 22,00
Zanderfilet mit geschmortem Radicchio und Maronen-Apfel-Risotto	€ 19,50
Steinköhler mit Stachelbeeren, Speckstaub und Kartoffelpüree	€ 22,00
Kabeljaufilet mit Kürbis-Aprikosenpüree und Orangenbutter	€ 24,00
Wolfsbarsch mit eingelegten Wildfeigen und Süßkartoffelpüree	€ 26,00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Kürbis-Spinat-Curry mit Aprikosen-Couscous	€ 14,50
Gebratene Haselnussknödel mit Rahmpilzen und Mangold	€ 14,50
Radicchio-Ravioli mit Bohnenkernen und schwarzem Trüffel	€ 19,50

DESSERTS

Maronen-Tiramisu mit Birnen-Wachholdersorbet	€ 7,50
Birnenstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis	€ 7,50
Haselnuss-Krokant mit Pralinencreme und Pistazien	€ 7,50
Zwetschgentarte mit Rotweibutter-Eis	€ 8,50
Tarte Tatin mit Vanilleeis und Zabaione	€ 8,50

HERBSTBUFFET – gestalten Sie Ihr Buffet selbst!

Hier finden Sie die Auswahl saisonaler Gerichte von unserem Küchenchef.

Entscheiden Sie sich für eine Auswahl und suchen Sie sich Ihre Lieblingsgerichte aus.

Bitte beachten Sie, dass einige Komponenten mit einem Aufpreis versehen sind, der sich pro Person versteht.

AUSWAHL 1: € 39,00 pro Person

6 Vorspeisen
1 Suppe
1 Hauptgericht mit Fleisch
1 Hauptgericht mit Fisch
1 Vegetarisches Hauptgericht
4 Beilagen
4 Desserts

AUSWAHL 2: € 49,00 pro Person

8 Vorspeisen
2 Suppen
1 Hauptgericht mit Fleisch
1 Hauptgericht mit Fisch
1 Vegetarisches Hauptgericht
6 Beilagen
6 Desserts

AUSWAHL 3: € 59,00 pro Person

10 Vorspeisen
2 Suppen
2 Hauptgerichte mit Fleisch
1 Hauptgericht mit Fisch
1 Vegetarisches Hauptgericht
6 Beilagen
8 Desserts

In allen Buffets enthalten

- ☒ Saisonale Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
- ☒ Drei verschiedene Rohkostsalate nach Wahl des Küchenchefs
- ☒ Brot und Butter

Vorspeisen

- Bunter Bulgursalat mit Maronen und Cranberries
- Rote Bete-Perlgraupen-Salat
- Kürbissalat mit Ziegenkäse und Honig
- Linsensalat mit Granatapfel
- Schupfnudelsalat mit Pfifferlingen und Trauben
- Grünkohlsalat mit Haselnuss und Sesam
- Kartoffel-Endiviensalat
- Antipasti
- Pomelosalat mit Endivie und Ente
- Rindfleischsalat mit Sprossen und Koriander
- Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Salzkapern
- Rosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade (Aufpreis € 3,50)
- Parmaschinken mit eingelegten Wildfeigen
- Shrimpscocktail mit Gurke und Mango
- Riesengarnelen in Paprika-Vinaigrette (Aufpreis € 3,50)
- Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
- Glasnudelsalat mit Garnelen
- Thunfischsalat mit Oliven

HERBSTBUFFET – gestalten Sie Ihr Buffet selbst!

Suppen

- Flädlesuppe
- Selleriesuppe mit Kaffeeschaum (à part)
- Minestrone vom Herbstgemüse
- Gebrannte Grießsuppe mit Wurzelgemüse
- Kürbissuppe mit Ingwer und gerösteten Kernen
- Steinpilzsuppe

Hauptgänge mit Fleisch

- Geschmorter Ochsenbug mit Pumpnickelsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef in Thymianjus (Aufpreis € 6,00)
- Kalbshüfte Sous Vide mit Trüffeljus
- Hausgemachte Rinderrouladen im eigenen Saft
- Saftiger Krustenbraten in Biersauce
- Rehragout in Holundersauce
- Perlhuhnbrüstchen in Traubensauce

Hauptgänge mit Fisch

- Steinbeißer gebraten in Orangenbutter
- Schollenfilet gedämpft mit Mandelbutter
- Zanderfilet gebraten in Trauben-Speck-Sauce
- Lachsfilet confiert mit Ahornsirup
- Kabeljau gebraten mit Feigensauce

Vegetarische Hauptgänge

- Kürbisravioli mit Spinatblättern und Walnussschmelze
- Rosenkohl-Curry mit Koriander und Granatapfel
- Kürbisgnocchi mit Mangold, Pinienkernen und Pecorino
- Serviettenknödel mit Waldpilzen und Blattspinat

HERBSTBUFFET – gestalten Sie Ihr Buffet selbst!

Sättigungsbeilagen

- Kartoffelgratin
- Haselnussspätzle
- Schupfnudeln
- Serviettenknödel
- Pfifferlingsrisotto
- Feigen-Couscous
- Süßkartoffeln
- Gewürz-Reis

Gemüsebeilagen

- Rosenkohl mit Zitronenbröseln
- Gewürz-Karotten
- Petersilienwurzeln
- Geschmorter Chicorée
- Sauerkraut
- Kürbis-Aprikosenpüree
- Himbeer-Rotkraut
- Vanille-Kohlrabi

Desserts

- Schokoladen-Erdnussmousse
- Apfel-Haselnuss-Crumble
- Lavendel-Panna Cotta mit geschmortem Weinbergpfirsich
- Helles & dunkles Mousse au Chocolat
- Schokobrunnen mit Fruchtspießchen (Aufpreis € 5,00)
- Birnen-Walnussstrudel mit Vanillesoße
- Vanillecreme mit Quittenkompott und Butterstreuseln im Glas
- Grießknödel mit Zwetschgenkompott mit süßen Bröseln
- Schokoladen-Soufflé mit Balsamico-Kirschen
- Salat von frischen Früchten

Unsere Buffets sind auf mindestens 40 Personen kalkuliert. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei einer Personenzahl unter 40 einen Aufpreis von € 5,00 pro Person und bei einer Personenzahl zwischen 30 und 20 einen Aufpreis von € 10,00 pro Person für das Buffet erheben.

Unsere Buffets sind auf eine Servierzeit von maximal 2,5 Stunden geplant.

Wir liefern so viel, dass alle Gäste satt werden.

Zum Ende der Servierzeit wird die Ware abgeräumt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass eine Warenmitnahme nicht möglich ist.

UNSERE KLASSIKER BUFFETS

RUSTIKALES BUFFET

VORSPEISEN

Rohkostsalate der Saison
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings
Brot und Butter

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Croûtons

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat
Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

DESSERTS

Dreierlei Eis mit Sahne
Rote Grütze im Glas
Salat von frischen Früchten

€ 26,00 pro Person

UNSERE KLASSIKER BUFFETS

REGIONALES BUFFET

VORSPEISEN

Rohkostsalate der Saison
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings
Kartoffelsalat
Feldsalat mit Speck und Croûtons
Zanderterrine mit Kräutercreme
Räucherforellen-Tatar mit Roter Bete und Gewürzgurken
Gepökeltes Schweinebäckle mit Linsensalat und Senfsauce
Schwarzwälder Räucherspezialitäten mit Essiggemüse und frischem Meerrettich
Brot und Butter

SUPPEN

Flädlesuppe
Grobe Kartoffelsuppe mit Majoran

HAUPTGANG MIT FLEISCH

Krustenbraten in Biersauce, saisonales Gemüse und Kartoffelbrei

HAUPTGANG MIT FISCH

Bachsaibling mit zerlassener Butter, Blattspinat und Pellkartoffeln

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Serviettenknödel mit Rahmpilzen

DESSERTS

Apfelküchle mit Vanillesauce
Schwarzwälder Kirschnitten
Rote Grütze im Glas

€ 39,00 pro Person

UNSERE KLASSIKER BUFFETS

MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISEN

Rohkostsalate der Saison
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings
Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl mariniert
Südlicher Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl
Pikanter Bohnensalat mit Chorizo
Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln und Gurke
Pulposalat mit Oliven und Blatt Petersilie
Gegrillte Rotbarben mit frischen Kräutern und Zitronen-Vinaigrette
Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Salzkapern
Brot und Butter

SUPPEN

Minestrone
Tomatencrèmesuppe mit Kräuterpesto

HAUPTGANG MIT FLEISCH

Tranchen vom Kalb mit Limonensauce, Tagliatelle und Caponata

HAUPTGANG MIT FISCH

Doradenfilet mit Mangold und Safrangnocchi

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Lasagne von Grillgemüse mit frischen Kräutern

DESSERTS

Schokoladenaufbau
Nougat Tiramisu
Panna Cotta mit weißer Schokolade und Fruchtsauce
Pistazienmousse mit eingelegten Orangen
Zitronentarte mit Baiser
Crema Catalana

€ 49,00 pro Person

UNSERE KLASSIKER BUFFETS

PARKHOTEL BUFFET

VORSPEISEN

Rohkostsalate der Saison
Blattsalate der Saison mit Dressings
Kartoffel-Brunnenkresse-Salat mit Speck
Avocado-Salat mit Strauchtomaten und Spinatblättern
Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum
Rosa Roastbeef mit Remouladen-Sauce
Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Salzkapern
Geflügelleber-Parfait mit Rotweinschalotten und Brioche
Forellen-Tatar mit eingelegten Gurken und Rote-Bete-Meerrettichschmand
Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Shrimpscocktail mit Gurke, Mango und Koriander
Brot und Butter

SUPPEN

Klare Brühe mit bunter Einlage (Flädle, Maultaschen, Schnittlauch und Gemüse)
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander

HAUPTGANG MIT FLEISCH

Sous-vide gegarte Kalbshüfte mit Kräutern in Pilzrahmsauce, saisonalem Gemüse und Spätzle

HAUPTGANG MIT FISCH

Lachsfilet mit Safransauce, Blattspinat und Butterkartoffeln

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Gemüsecurry mit Spinatblättern und Gewürz-Couscous

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Dunkles Mousse au Chocolat mit Rotweinkirschen
Helles Mousse au Chocolat mit Gewürzorange
Salat von frischen Früchten
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Crème Brûlée
Tiramisu

€ 55,00 pro Person

UNSERE KLASSIKER BUFFETS

GOURMET BUFFET

VORSPEISEN

Rohkostsalate der Saison
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings
Gänseleberterrinen mit eingelegten Wildfeigen und Brioche
Entenbrust mit Apfelchutney
Garnelensalat mit Paprika-Vinaigrette
Lachs-Ceviche mit Chilli und Koriander
Marinierte Jakobsmuscheln mit Mango-Salsa und Affilakresse
Thunfisch-Sashimi mit Szechuanpfeffer und eingelegtem Rettich
Carpaccio vom Weiderind mit sautierten Edelpilzen und Rote Bete Chips
Rindfleischsalat mit grünem Spargel
Mesclunssalat mit Brunnenkresse und Honig-Haselnuss-Dressing
Avocado-Salat mit Strauchtomaten und Spinatblättern
Brot und Butter

SUPPEN

Hummersuppe mit Kokos und Ingwer
Steinpilzessenz mit Rehmaultaschen

HAUPTGANG MIT FLEISCH

Rinderfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
saisonaalem Gemüse und Kartoffelgratin
Maishähnchenbrust mit Morchelrisotto und Thymianjus

HAUPTGANG MIT FISCH

Lachs und Seeteufel in Krustentiersauce mit Blattspinat und feinen Nudeln

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Tagliolini-Nudeln aus dem Parmesanlaib mit Trüffel

DESSERTS

Eisbombe
Champagnertörtchen mit Aprikose
Schokobrunnen mit exotischen Früchtespießen
Dreierlei Crème Brûlée
Dreierlei Mousse au Chocolat
Bananensplit von der Minibanane
Pralinencreme mit Haselnusskrokant

€ 69,00 pro Person

KINDERGERICHTE – für unsere „kleinen“ Gäste

	Preis pro Person
SUPPEN	
Flädlesuppe	€ 2,00
Tomatensuppe	€ 2,00
SALAT	
Feiner Salat mit Kracherle	€ 2,50
HAUPTGÄNGE	
Maultaschen in der Brühe	€ 3,50
Hausgemache Spätzle mit Linsen und Saitenwürstchen	€ 4,20
Hähnchenbrustfilet mit Schupfnudeln und Karotten	€ 4,20
Feine Nudeln mit Lachsstreifen	€ 3,60
Hausgemachte Spätzle mit Soße	€ 3,50
Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	€ 9,50
DESSERTS	
Spaghetti-Eis	€ 2,50
Beerenkompott mit Vanilleeis	€ 2,50
Schokoladenmousse mit frischen Früchten	€ 2,50
Früchte-Eisbecher mit drei Kugeln Eis nach Wahl	€ 2,50

MITTERNACHTSIMBISS

	Preis pro Person
Herzhafte Gulaschsuppe mit Wurzelbrot	€ 5,30
Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen	€ 5,30
Chili con Carne mit Baguette	€ 5,30
Currywurst mit Brötchen	€ 7,00
Hot Dogs	€ 5,00
Paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf	€ 8,30
Ausgesuchte Käsespezialitäten aus Frankreich, garniert mit Früchten und Nüssen	€ 9,00

Auf Wunsch teilen wir Ihnen gerne die Allergene Ihrer gewählten Speisen mit.

INFORMATIONEN

KUCHENGEDECK

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir Ihnen einen Gedeckpreis von € 4,00 pro Person. Der Gedeckpreis beinhaltet die Annahme Ihrer Kuchen in gedeckten Behältnissen mit Namensaufschrift, Kühlung Ihrer Kuchen, die Bereithaltung auf dem Buffet, den Service und die Rückgabe.

KUCHEN MITNAHME

Die Kuchen für Ihre Veranstaltung wurden von Ihnen bestellt. Die übrig gebliebenen Kuchenstücke dürfen Sie gerne mitnehmen. Bitte bringen Sie dafür Behälter mit. Die von Ihnen mitgebrachten Kuchenplatten, Behältnisse, Dekorationsartikel sowie Geschenke bitten wir am Ende der Veranstaltung wieder mitzunehmen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für zurückgelassene Gegenstände keine Haftung übernehmen.

KORKGELD WEINE/SPIRITUOSEN

Für mitgebrachte Weinflaschen (0,75 l) berechnen wir ein Korkgeld von € 18,00 und für Spirituosen (0,7 l) ein Korkgeld von € 58,00 pro geöffnete Flasche. Das Korkgeld beinhaltet die Annahme Ihrer Ware, das Kühlen, die separate Verwahrung, den Service und die Rückgabe an Sie.

LAUTSTÄRKE

Die Lautstärke im Veranstaltungsraum soll ab 0:00 Uhr mit Rücksicht auf unsere Hotelgäste und die benachbarten Anwohner entsprechend angepasst werden und die Türen zu den Terrassen müssen geschlossen bleiben.

NACHTZUSCHLÄGE

Das Hotel behält sich vor, bei Veranstaltungen ab 00:30 Uhr einen Nachtzuschlag pro angefangene Stunde in Höhe von € 150,00 inklusive der gesetzlichen MwSt. zu berechnen.

KINDERREGELUNG

Bei Veranstaltungen mit einem Essen in Buffetform sind Kinder bis 5 Jahre kostenfrei. Bei Kindern im Alter von 6-11 Jahren berechnen wir 50% des Buffetpreises. Bei Kindern ab 12 Jahren berechnen wir den vollen Preis. Bei Veranstaltungen mit einem servierten Menü, verweisen wir auf unsere Kindergerichte. Wird das komplette Menü für die Kinder bestellt, berechnen wir den vollen Menüpreis, unabhängig von dem Alter der Kinder.

ÜBERNACHTUNGEN IHRER GÄSTE

Gerne dürfen Sie und Ihre Gäste, im Rahmen Ihrer Feier, bei uns im Hotel zum Sonderpreis übernachten. Einzelzimmer: € 99,00 | Doppelzimmer: € 129,00 inklusive Frühstück. Zimmerkategorie nach Verfügbarkeit. Für das Jahr 2020 behalten wir uns Änderungen vor.

GARAGE

Während Ihrer Veranstaltung ist das Parken in unserer Tiefgarage für Sie und Ihre Gäste kostenfrei. Für Übernachtungsgäste fallen Parkkosten in Höhe von € 10,00 pro Nacht/Auto an.

DEKORATION UND TECHNIK

TISCHDEKORATION

Hausdekoration mit Teelichtern -kulanzhalber kostenfrei-

Hausdekoration mit individuellen Wünschen,
wie zum Beispiel Stumpenkerzen, Tischband oder Farbwünsche mit Aufpreis verbunden

Die Hausdekoration ist in den Räumen Salon Vicenza,
Parkrestaurant und Salon Palmengarten buchbar.

Dekoration nach Ihren Wünschen in Absprache mit unserer Floristin

5- armige Kerzenleuchter mit Kerzen und Reinigung € 22,00 pro Stück

Auf Wunsch dürfen Sie Ihre Dekoration auch extern organisieren.

DEKORATIONSELEMENTE

Grundkosten Menükarten	€ 13,00	einmalig
Menükarten mit farbigen Einlegern Ihrer Wahl	€ 1,30	pro Stück
Namenskarten	€ 1,30	pro Stück
Grundkosten Staffelei	€ 13,00	einmalig
Weißer Stuhlhussen	€ 8,00	pro Stück

Mitgebrachte Dekorationsartikel, wie zum Beispiel:

Menükarten, Namenskarten, Staffelei, Blumen, Tischbänder usw.

können Sie gerne in Absprache mit dem Bankettbüro auf Ihre Tische stellen und dekorieren.

**Gerne übernehmen wir die Gestaltung des Bankettraumes nach Ihren Wünschen
und rechnen dafür eine kleine Servicepauschale.**

TECHNIK

Beamer mit Leinwand	€ 95,00
Bose Beschallungs-Anlage	€ 100,00
Handmikrofon	€ 35,00
Tanzfläche (maximal 4x4m)	inklusive
W-LAN	inklusive

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I. Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Der Vertrag kommt durch die Auftragsbestätigung des Hotels mit dem Kunden (einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast usw.) zustande. Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil; etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt; sie gelten für sämtliche Leistungen des Hotels, insbesondere für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz-, Banketträumen und anderen Räumlichkeiten des Hotels (nachfolgend umfassend: Leistungserbringung). Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner. Das Hotel kann vom Kunden und / oder vom Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Einwilligung des Hotels.
2. Die Preise bestimmen sich nach der im Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mehr als 4 Monate, ist das Hotel berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen. Falls ein Mindestumsatz vereinbart worden ist und dieser nicht erreicht wird, kann das Hotel 60 % des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Hotel einen höheren entgangenen Gewinn nachweist.
3. Der Vertragspartner erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, wird sich das Hotel bemühen, gleichwertigen Ersatz in anderen Objekten zur Verfügung zu stellen. Der Vertragspartner hat ggf. zu diesem Zweck eine angemessene Wartezeit in Kauf zu nehmen.
4. Bei abgeschlossenen Hotelaufnahmeverträgen, bei denen der Kunde einseitig den Rücktritt vom Vertrag erklären kann (Reservierungen), erlischt das Rücktrittsrecht – auch für den Kunden, der Reiseveranstalter ist – wenn nicht innerhalb der in der Reservierung genannten Frist der Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel erklärt wurde.
5. Ist keine Frist genannt, kann der Rücktritt spätestens 12 Wochen vor Beginn der Leistungserbringung (schriftlich beim Hotel eingehend) erklärt werden. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr zur Verfügung. Sie müssen am Abreisetag spätestens um 12.00 Uhr geräumt sein. Sofern nicht anders vereinbart, sind die Zimmerbuchungen auf garantierter Basis und werden für eine Anreise nach 18:00 Uhr gehalten. Bei einer späten Stornierung oder Nicht-Anreise werden, sofern nicht anders vereinbart, 90 % des Zimmerpreises berechnet. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten diese in der Auftragsbestätigung zugesagt, aber nicht verfügbar sein, ist das Hotel verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Haus oder in anderen Objekten zu bemühen.
6. Eine ausdrücklich als solche bezeichnete unverbindliche Option ist bis spätestens 42 Kalendertage vor dem Ankunftsdatum verbindlich auszuüben oder zurückzugeben. Ausgeübte Optionen werden wie feste Reservierungen behandelt. Das Hotel ist ohne rechtzeitige verbindliche Ausübung der Option berechtigt, die freigehaltene Leistung anderweitig zu vergeben.
7. Nicht kalendermäßig fällige Rechnungen sind binnen zehn Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar; Verzug tritt mit dem Zugang der ersten Mahnung ein. Ab Verzugsbeginn ist die Rechnung mit 8% über dem Basiszinssatz bzw. Referenzzinssatz der Europäischen Zentralbank zu verzinsen, falls nicht das Hotel einen höheren oder der Kunde einen niedrigeren Verzugsschaden nachweist. Für jede Mahnung nach Verzugsbeginn wird eine Mahngebühr von € 5,00 geschuldet. Der Vertragspartner kann mit Gegenforderungen gegen das Hotel nur insoweit aufrechnen, als seine Forderungen unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind. Der Zahlungsverzug auch nur einer Rechnung berechtigt das Hotel, alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Kunden in allen Betrieben einzustellen bzw. von einer Vorauszahlung in Höhe von 100 % abhängig zu machen. Das Hotel entscheidet darüber ohne Ankündigung. Bei einer Gesamtreservierung über mehr als 9 Übernachtungen behält sich das Hotel vor, eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % der bestellten Leistungen, wenn der Kunde seinen Wohn- oder Firmensitz im Ausland hat, in Höhe von 100 % der bestellten Leistungen zu fordern. Dieser Betrag ist 30 Kalendertage vor Anreise fällig.
8. Bei Zimmerbuchungen können die Stornierungsfristen abweichen. Gesonderte Vereinbarungen werden im Hotelaufnahmevertrag festgelegt.
9. Gegenstände oder Materialien, die in allgemein zugänglichen Räumen des Hotels, in den technischen Einrichtungen und in den Konferenzsälen des Hotels hinterlassen werden, gelten nicht als eingebracht, wenn sie nicht ausdrücklich von einer dazu berechtigten Person in Obhut genommen wurden. Wertgegenstände wie Schmuck, Pelzmäntel und Geld sind an der Rezeption zu hinterlegen. Zu diesem Zweck ist ein besonderer Aufbewahrungsvertrag mit einer dazu berechtigten Person abzuschließen. Für nicht hinterlegte Wertgegenstände ist die Haftung ausgeschlossen. In den Zimmern erstreckt sich eine Haftung darüber hinaus nur auf diejenigen Gegenstände und Materialien, die von dem aus dem Beherbergungsvertrag Berechtigten eingebracht wurden. Der Haftungsumfang des Hotels bei eingebrachten Gegenständen und Materialien ist außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit auf maximal € 3.000,- begrenzt. Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten können bis zu einem Höchstwert von € 800,- im Hotel- oder Zimmersafe aufbewahrt werden. Das Hotel empfiehlt, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen.
10. In den öffentlich zugänglichen Bereichen des Hotels ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt.
11. a) Das Hotel ist bemüht, Weckaufträge mit Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns auszuführen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- b) Zu Händen des Kunden bestimmte Nachrichten, Post- und Warensendungen werden mit dieser Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Aufbewahrung, Zustellung und – auf Wunsch gegen Entgelt – die Nachsendung derselben.
- c) Zurückgebliebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt. Das Hotel bewahrt die Sachen sechs Monate auf und berechnet dafür eine angemessene Gebühr. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben.
- d) Jedwede Haftung des Hotels nach a)-c) ist ausgeschlossen.
12. Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Es gelten die ausgehängten Einstellbedingungen.
13. Das Hotel haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Sollten Störungen oder Mängel an den Leitungen des Hotels auftreten, wird sich das Hotel auf unverzügliche Rüge des Kunden bemühen, für Abhilfe zu sorgen. Unabhängig von Ziff. 11 und den §§ 701 ff. BGB haftet das Hotel nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der gesetzlichen Vertreter der Hotelgesellschaft oder der leitenden Angestellten des Hotels. Eine Verwahrung bedarf ausdrücklicher Vereinbarung. Aufrechnung, Minderung oder Zurückbehaltung sind für den Kunden nur bei unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen zulässig. Eine etwaige Haftung des Hotels ist – abgesehen von den §§ 701 ff. BGB – betragsmäßig auf die Höhe des vereinbarten Mietpreises beschränkt. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate, gerechnet ab Beendigung des Vertrages. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Hotels auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung, positiver Vertragsverletzung und unerlaubten Handlungen.
14. Wird durch einen Vertragspartner der Geschäftsbetrieb oder die Sicherheit des Hotels oder deren Gäste gefährdet, so kann sich das Hotel vom Vertrag lösen. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt und sonstiger unvorhersehbarer, außergewöhnlicher und unverschuldeter Umstände, wenn dadurch die Leistung des Hotels unmöglich, unzumutbar oder für den Vertragspartner ohne Interesse ist.
15. Ist im Rahmen von Veranstaltungen der Veranstalter eine politische, religiöse oder weltanschauliche Gruppierung, so bedarf die Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der Genehmigung durch die Hotelleitung. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Hotel, dass er eine politische, religiöse oder weltanschauliche Gruppe repräsentiert, so ist der Vertrag schwebend unwirksam. Wird die Genehmigung der Geschäftsleitung auch im Nachhinein nicht erteilt, so ist der Vertrag unwirksam und das Hotel zur Leistungsverweigerung berechtigt. In diesem Fall ist der Veranstalter zum Ersatz aller im Vertrauen auf die Wirksamkeit des Vertrages von dem Hotel getätigten Aufwendungen verpflichtet.
16. Sofern vertraglich vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Zimmer und Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck des Aufenthaltes, gebucht werden;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung 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;
 - der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist;
- Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
17. a) Für Beschädigungen oder Verluste, die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde dem Hotel, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt oder durch einen Dritten verursacht wurde und der Dritte auch tatsächlich Ersatz leistet, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.
- b) Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Abschlagszahlungen, Versicherungen, Kautionen) verlangen.
18. Die vertragliche Haftung des Hotels für bei Abschluss des Vertrages vorhandene Mängel, die nicht infolge eines Umstandes eingetreten sind, welchen das Hotel zu vertreten haben, ist ausgeschlossen.
19. Der Vertragspartner ist verpflichtet, etwaige Mängel unverzüglich, spätestens bei Abreise im Hotel anzuzeigen. Ansprüche des Vertragspartners sind innerhalb eines Monats nach der vertraglich vorgesehenen Beendigung der Leistungserbringung gegenüber dem Hotel geltend zu machen. Nach Ablauf der Frist kann der Vertragspartner Ansprüche nur geltend machen, wenn er ohne Verschulden an der Einhaltung der Frist verhindert worden ist. Ansprüche des Vertragspartners verjähren in sechs Monaten. Die Verjährung beginnt mit dem Kalendertage, an dem die Leistungserbringung nach dem Verträge beendet werden sollte. Hat der Vertragspartner Ansprüche beim Hotel geltend gemacht, so ist die Verjährung bis zu dem Kalendertage gehemmt, an dem das Hotel die Ansprüche schriftlich zurückweist.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

20. Für gebuchte Leistungen bzw. durch einen Hotelaufnahmevertrag angemietete Zimmer ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung später vom Kunden storniert wird oder der Kunde nicht erscheint (§ 552 BGB). Die ersparten Aufwendungen des Hotels betragen bei Übernachtung mit oder ohne Frühstück 10 % bei allen bestellten Speisen und Getränken 40 % bei Pauschalvereinbarung (Unterkunft plus Verpflegung in einer Summe) 25 % des vereinbarten Preises. Für die sonstige Leistungserbringung, d.h. gebuchte Leistungen außer den in Satz 2 genannten Hotelleistungen, insbesondere Miete (Raum-, Gerätemiete, Bereitstellungskosten etc.), vereinbarte Umsätze von Speisen und Getränken bei einer Veranstaltung etc., bestimmt der Zeitpunkt der Stornierung die Höhe des Anspruchs des Hotels auf eine angemessene Vergütung. Diese ergibt sich aus der Auftragsbestätigung des Hotels sowie dem Anhang (Ziff. II 2.) dieser Geschäftsbedingungen, ersparte Aufwendungen bei der sonstigen Leistungserbringung sind damit abgegolten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
21. Erfüllungsort und Zahlungsort ist für beide Seiten Pforzheim. Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der Ort des Hotels.
22. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages – einschließlich dieser Geschäftsbedingungen – unwirksam sein, berührt dieses die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien werden die unwirksamen Bestimmungen unverzüglich durch solche wirksamen ersetzt, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahe kommen.

II. Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (Seminare, Konferenzen und Bankette)

1. Reservierungen für Veranstaltungen werden für das Hotel erst verbindlich, wenn der Veranstalter die ihm vom Hotel übersandte Auftragsbestätigung unterschreibt und diese innerhalb der gesetzten Frist beim Hotel eingeht.
2. Sollte die Teilnehmerzahl von der ursprünglich reservierten Anzahl um mehr als 10 % verringert sein, wird vom Hotel 90 % der ursprünglich reservierten Teilnehmeranzahl aller gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. Diese Regelung gilt, sobald die Auftragsbestätigung unterschrieben beim Hotel eingegangen ist. Außerdem behält sich das Hotel eine einseitige Auflösung des Vertrages vor. Im Fall der Überschreitung der Teilnehmerzahl hat der Veranstalter dem Hotel die dadurch entstehenden zusätzlichen Aufwendungen gesondert zu vergüten. Ein der veränderten Personenanzahl entsprechend größerer Raum ist nur nach Absprache mit dem Hotel möglich, ein Anspruch besteht jedoch nicht. Bei Stornierungen von Veranstaltungen gilt folgende Regelung:

Abbestellung Kalendertag vor Veranstaltung	Anspruch des Hotels
über 12 Wochen	Berechnung der Miete (gemäß Auftragsbestätigung) entfällt, vorausgesetzt, das Hotel kann anderweitig vermieten
12 – 4 Wochen	Berechnung der Miete zuzüglich 33 % des erwarteten Umsatzes. Bei Tagungspauschale 60 % der vereinbarten Pauschale x Anzahl der Teilnehmer
4 Wochen – 8 Tage	Berechnung der Miete zuzüglich 66 % des erwarteten Umsatzes. Des Weiteren wie bei vorstehender Frist.
8 bis 3 Tage	Berechnung der Miete zuzüglich 80 % des erwarteten Umsatzes. Bei Tagungspauschale 85% der vereinbarten Pauschale x Anzahl der Teilnehmer
Auszug aus den AGB's der Mitgliedsunternehmen des Hotelverband Deutschland (IHA) e.V.	

3. Der Veranstalter darf, wenn diese nicht Gegenstand der Veranstaltung sind und Demonstrationszwecken dienen, Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten, koscheres Essen, usw.) kann eine abweichende Vereinbarung schriftlich getroffen werden. In diesen Fällen wird eine der Höhe nach in der Vereinbarung zu bestimmende Servicegebühr bzw. ein Korkgeld berechnet.
4. Die Anbringung von Dekorationsmaterial o.ä. sowie die Nutzung von Flächen im Hotel außerhalb der angemieteten Räume, z.B. zu Ausstellungszwecken, bedürfen der schriftlichen Einwilligung des Hotels und können von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden. Diese und sonstige von den Kunden eingebrachten Gegenstände müssen den örtlichen feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Wenn sie nicht sofort, spätestens jedoch innerhalb von 12 Stunden nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden, erfolgt eine Lagerung im Hotel, für die eine angemessene Vergütung, mindestens in Höhe der Mietkosten für den benutzten Raum, vom Kunden geschuldet wird. Vom Kunden zurückerlassener Müll kann auf Kosten des Kunden vom Hotel entsorgt werden. Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf- oder Abbau, sowie während der Veranstaltung durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht wurden und vom Hotel nicht zu vertreten sind, haftet der Veranstalter. Dem Veranstalter wird empfohlen, eine Versicherung für Schäden, die das Hotel nicht zu vertreten haben, abzuschließen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

5. Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, Vergünstigungssteuer, Sperrzeitverkürzungen usw., hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.
6. Soweit das Hotel für den Kunden technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es in Vollmacht und für Rechnung des Kunden; er haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Einrichtungen und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung frei.
7. Der Kunde verpflichtet sich, das Hotel unverzüglich unaufgefordert, spätestens jedoch bei Vertragsabschluss darüber aufzuklären, dass die Leistungserbringung und / oder die Veranstaltung, sei es aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters, geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des Hotels zu beeinträchtigen. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen und / oder die beispielsweise Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Hotels. Verletzt der Kunde diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine solche Einwilligung, hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall gelten Ziff. 4 der allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und der angemessenen Vergütung) sowie der Anhang dieser Bedingungen entsprechend.
8. Die Veröffentlichung des Namens des Hotels, in welchem die Veranstaltung stattfindet, ist nur zulässig, soweit ein Vertreter des Hotel schriftlich zustimmt. Ausgenommen hiervon ist die Veröffentlichung des Hotelnamens zum Zwecke der Angabe des Veranstaltungsortes und einer etwaigen Wegbeschreibung, soweit es sich nicht um eine Veröffentlichung in Medien handelt, die einer unbegrenzten Anzahl von Personen zugänglich sind und soweit der Hotelname gegenüber dem übrigen Text nicht besonders hervorgehoben wird.
9. Bei Veranstaltungen, die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum, anderenfalls über 23 Uhr, hinausgehen, kann das Hotel zusätzliche Aufwendungen, insbesondere für Nachfolgeveranstaltungen und Personal, berechnen.

III. **Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Gruppen – wenn nicht anders vertraglich vereinbart gelten folgende Bestimmungen:**

1. Gruppen im Sinne dieser AGB sind Reisegruppen mit einer Mindestzahl von gebuchten 10 Personen, es erfolgt gemeinsame An- und Abreise. Es wird nur eine Gesamtrechnung erstellt und dem Reiseleiter übergeben. Für eine Gruppe mit weniger als 10 Personen gelten die Preise für Einzelreisende. Ein Anspruch auf Gewährung von Gruppenpreisen besteht nicht; aufgrund individueller Vereinbarung können je nach Verfügbarkeit und Nachfrage Gruppenpreise gewährt werden.
2. Reservierungen sind schriftlich zu bestätigen:
Seriengruppen werden mit Unterschrift des Vertrages bestätigt. Punktuelle Gruppen werden 42 Kalendertage vor Ankunft der jeweiligen Gruppe bestätigt. Die endgültige Namensliste der Mitglieder der jeweiligen Gruppe muss dem Hotel bis 10 Kalendertage vor Ankunft mitgeteilt werden.
3. Das Hotel übersendet dem Veranstalter eine Reservierungsbestätigung mit den wesentlichen Bestandteilen der aufgenommenen Reservierung und Angaben zum Check-in sowie zu den Zahlungsbedingungen.
4. Anzahl und Stornierung
 - a) Seriengruppen
Die Vorauszahlung beläuft sich auf den Betrag, der den Übernachtungskosten eines durchschnittlichen Aufenthaltes entspricht. Dieser Betrag ist nach dem Bestätigen der Buchung fällig und wird mit dem letzten Aufenthalt der Serie verrechnet.
 - b) Punktuelle Gruppen
Reservierungen sind für das Hotel erst nach Anzahlung von 50 % nachdem die Buchung bestätigt wurde, wenn der Veranstalter seinen Wohn- oder Firmensitz im Ausland hat, nach Anzahlung von 100 % und nachdem die Buchung bestätigt wurde, verbindlich. Diese Anzahlung wird vom Hotel im Falle einer Stornierung einbehalten, wenn die Stornierung innerhalb von 42 Kalendertagen vor Ankunft der Gruppe erfolgt. Bei Stornierungen für Gruppen gilt ansonsten Punkt 1.8. dieser AGB entsprechend.
5. Rechnungsstellung für Punktuelle Gruppen
Die Rechnungen sind in Euro vier Kalendertage vor Anreise der Gruppe per Banküberweisung bzw. durch gedeckten Bankscheck oder in bar bei Anreise der Gruppe zahlbar, sofern nicht eine andere Vereinbarung getroffen wurde.
6. Alle neben den üblichen Vertragsleistungen bestehenden Kosten wie Telefon, Bar, etc., soweit es im Vertrag nicht anders geregelt ist, sind bei Abreise von jedem Teilnehmer selbst zu bezahlen. Im Falle der Nichtzahlung durch die einzelnen Teilnehmer haftet der Veranstalter.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

IV. Informationen zum Datenschutz nach EU-DSGVO

Unser Unternehmen prüft regelmäßig bei Vertragsabschlüssen und in bestimmten Fällen, in denen ein berechtigtes Interesse vorliegt auch bei Bestandskunden Ihre Bonität. Dazu arbeiten wir mit der Creditreform Boniversum GmbH, Hellersbergstraße 11, 41460 Neuss zusammen, von der wir die dazu benötigten Daten erhalten. Im Auftrage von Creditreform Boniversum teilen wir Ihnen bereits vorab dazu folgende Informationen gem. Art. 14 EU-DSGVO mit:

Die Creditreform Boniversum GmbH ist eine Konsumentenankunft. Sie betreibt eine Datenbank, in der Bonitätsinformationen über Privatpersonen gespeichert werden.

Auf dieser Basis erteilt Creditreform Boniversum Bonitätsauskünfte an ihre Kunden. Zu den Kunden gehören beispielsweise Kreditinstitute, Leasinggesellschaften, Versicherungen, Telekommunikationsunternehmen, Unternehmen des Forderungsmanagements, Versand-, Groß- und Einzelhandelsfirmen sowie andere Unternehmen, die Waren oder Dienstleistungen liefern bzw. erbringen. Im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen wird ein Teil der in der Auskunftsdatenbank vorhandenen Daten auch für die Belieferung anderer Firmendatenbanken, u. a. zur Verwendung für Adress-Handelszwecke genutzt.

In der Datenbank der Creditreform Boniversum werden insbesondere Angaben gespeichert über den Namen, die Anschrift, das Geburtsdatum, ggf. die E-Mailadresse, das Zahlungsverhalten und die Beteiligungsverhältnisse von Personen. Zweck der Verarbeitung der gespeicherten Daten ist die Erteilung von Auskünften über die Kreditwürdigkeit der angefragten Person. Rechtsgrundlage für die Verarbeitung ist Art. 6 Abs. 1f EU-DSGVO. Auskünfte über diese Daten dürfen danach nur erteilt werden, wenn ein Kunde ein berechtigtes Interesse an der Kenntnis dieser Informationen glaubhaft darlegt. Sofern Daten in Staaten außerhalb der EU übermittelt werden, erfolgt dies auf Basis der sog. „Standardvertragsklauseln“, die Sie unter folgendem Link:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001D0497&from=DE>

einsehen oder sich von dort zusenden lassen können.

Die Daten werden solange gespeichert, wie ihre Kenntnis für die Erfüllung des Zwecks der Speicherung notwendig ist. Notwendig ist die Kenntnis in der Regel für eine Speicherdauer von zunächst drei Jahren. Nach Ablauf wird geprüft, ob eine Speicherung weiterhin notwendig ist, andernfalls werden die Daten taggenau gelöscht. Im Falle der Erledigung eines Sachverhalts werden die Daten drei Jahre nach Erledigung taggenau gelöscht. Eintragungen im Schuldnerverzeichnis werden gemäß § 882e ZPO nach Ablauf von drei Jahren seit dem Tag der Eintragungsanordnung taggenau gelöscht.

Berechtigte Interessen im Sinne des Art. 6 Abs. 1f EU-DSGVO können sein: Kreditentscheidung, Geschäftsanbahnung, Beteiligungsverhältnisse, Forderung, Bonitätsprüfung, Versicherungsvertrag, Vollstreckungsauskunft.

Sie haben gegenüber der Creditreform Boniversum GmbH ein Recht auf Auskunft über die dort zu Ihrer Person gespeicherten Daten. Soweit die über Sie gespeicherten Daten falsch sein sollten, haben Sie einen Anspruch auf Berichtigung oder Löschung. Kann nicht sofort festgestellt werden, ob die Daten falsch oder richtig sind, haben Sie bis zur Klärung einen Anspruch auf Sperrung der jeweiligen Daten. Sind Ihre Daten unvollständig, so können Sie deren Vervollständigung verlangen.

Sofern Sie Ihre Einwilligung zur Verarbeitung der bei Creditreform Boniversum gespeicherten Daten gegeben haben, haben Sie das Recht, diese Einwilligung jederzeit zu widerrufen. Durch den Seite 2 von 2 | Stand April 2018 | © 2018 Boniversum

Widerruf wird die Rechtmäßigkeit der aufgrund Ihrer Einwilligung bis zu einem etwaigen Widerruf erfolgten Verarbeitung Ihrer Daten nicht berührt.

Sollten Sie Einwände, Wünsche oder Beschwerden zum Datenschutz haben, können Sie sich jederzeit an den Datenschutzbeauftragten der Creditreform Boniversum wenden. Dieser wird Ihnen schnell und vertrauensvoll in allen Fragen des Datenschutzes weiterhelfen. Sie können sich auch über die Verarbeitung der Daten durch Boniversum bei dem für Ihr Bundesland zuständigen Landesbeauftragten für Datenschutz beschweren.

Die Daten, die Creditreform Boniversum zu Ihnen gespeichert hat, stammen aus öffentlich zugänglichen Quellen, von Inkassounternehmen und von deren Kunden.

Um Ihre Bonität zu beschreiben bildet Creditreform Boniversum zu Ihren Daten einen Scorewert. In den Scorewert fließen Daten zu Alter und Geschlecht, Adressdaten und teilweise Zahlungserfahrungsdaten ein. Diese Daten fließen mit unterschiedlicher Gewichtung in die Scorewertberechnung ein. Die Creditreform Boniversum Kunden nutzen die Scorewerte als Hilfsmittel bei der Durchführung eigener Kreditentscheidungen.

Widerspruchsrecht:

Die Verarbeitung der bei Creditreform Boniversum GmbH gespeicherten Daten erfolgt aus zwingenden schutzwürdigen Gründen des Gläubiger- und Krediterschutzes, die Ihre Interessen, Rechte und Freiheiten regelmäßig überwiegen oder dient der Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen. Nur bei Gründen, die sich aus einer bei Ihnen vorliegenden besonderen Situation ergeben und nachgewiesen werden müssen, können Sie der Verarbeitung Ihrer Daten widersprechen. Liegen solche besonderen Gründe nachweislich vor, werden die Daten nicht mehr verarbeitet. Wenn Sie der Verarbeitung Ihrer Daten für Werbe- und Marketingzwecke widersprechen, werden die Daten für diese Zwecke nicht mehr verarbeitet.

Verantwortlich im Sinne des Art. 4 Nr. 7 EU-DSGVO ist die Creditreform Boniversum GmbH, Hellersbergstr. 11, 41460 Neuss. Ihr Ansprechpartner in unserem Haus ist der Consumer Service, Tel.: 02131 36845560, Fax: 02131 36845570, E-Mail: selbstauskunft@boniversum.de.

Den zuständigen Datenschutzbeauftragten erreichen Sie unter folgenden Kontaktdaten: Creditreform Boniversum GmbH, Datenschutzbeauftragter, Hellersbergstr. 11, 41460 Neuss, E-Mail: datenschutz@boniversum.de.