



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

BANKETT INFORMATIONEN 2010



Hainstraße 25, 61476 Kronberg im Taunus

Telefon Bankettbüro 06173 - 701 566/568
Telefax 06173 - 701 565

Email: banqueting@schlosshotel-kronberg.de
<http://www.schlosshotel-kronberg.de>



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

CANAPÉES

Unsere Empfehlung:

3 verschiedene Canapées € 9,50
(davon ein warmes Bouchée)
nach Wahl des Küchenchefs

Canapées:

bitte wählen Sie aus rundem Weißbrot, Baguettescheiben, Vollkornbrot oder Pumpernickel

Putenbrust, geräuchert	€ 3,20
Edelsalami mit Fenchelsamen	€ 3,20
Forellenfilet leicht geräuchert	€ 3,70
Brie de Meaux mit Rotweibirne	€ 3,70
Schwarzwälder Schinken	€ 3,20
Roastbeef rosa gebraten	€ 3,70
Tomate-Mozzarella mit Basilikum	€ 3,50
Matjestatar mit Roter Bete	€ 4,00
Norwegischer-Räucherlachs	€ 4,50
Gänseleberparfait mit blauen Trauben	€ 7,50

Partybrötchen mit:

Gekochtem Schinken, Schwarzwälder Schinken, Serrano Schinken,
Roastbeef, Edelsalami, Putenbrust, Brie de Meaux mit Rotweibirne,
Tomate-Mozzarella, Räucherlachs € 4,20



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Finger Food:

Maispoularde auf Paprika-Olivenragout	€ 5,00
Flußkrebsschwänze mit Cocktailsauce	€ 4,50
Tatar vom Kalbs- oder Rinderfilet	€ 5,50
Räucherlachstatar mit Creme fraiche	€ 4,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	€ 4,00
Gänselebertrüffel mit Gelee von Rheingau Riesling Auslese	€ 6,50
Grissini mit Räucherlachs oder Schwarzwälder Schinken	€ 3,20
Mini Windbeutel mit Frischkäsecreme und Wildkräutern	€ 3,50
Mini Kalbsleberparfait mit Sauce Cumberland, Brioche	€ 4,00
Melonenspießchen mit Serrano Schinken	€ 3,70
Bruschetta mit katalanischen Tomaten und Basilikum	€ 3,00
Elsässer Käse-Zwiebel-Speckörtchen, Creme Fraiche	€ 3,20
Rindfleischbällchen mit pikanter Tomatensalsa	€ 3,50
Geflügelpiccata mit Tomatenfondue	€ 4,00
Saté- Spieße mit Erdnusssauce	€ 3,50
Gebratene Riesengarnele mit Sweet Chilisauce	€ 5,00
Kleiner Kartoffelpuffer mit Räucherlachs	€ 4,50
Rinderfiletwürfel in Tandoori mit Melonen-Portweinsauce	€ 4,80
Kalbsfiletwürfel in Estragonrahm	€ 5,00
Hummer in Wan-Tan-Teig mit asiatischem Dip	€ 8,50

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Vegetarisch:

Salat von marinierten Waldpilzen	€ 3,00
Variation von Antipasti	€ 3,50
Ceasar Salad	€ 3,50

Suppen:

Gulaschsuppe mit Paprika und Bauernbrot	€ 7,50
Warme oder kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Frankfurter Cocktailwürstchen	€ 7,50
Linseneintopf mit Speck und Croutons	€ 6,50
Chilli con Carne mit Kartoffeln	€ 8,50
Minestrone mit Tomate und Parmesan	€ 9,50
Gazpacho (kalt)	€ 8,50
Vichysoisse von Kartoffel und Lauch	€ 9,50

Desserts:

Mousse au chocolat mit marinierten Beeren	€ 3,50
Beeren-Grütze mit Vanillesauce	€ 3,50
Crème brûlée mit Vanille	€ 4,50
Erdbeeren in Champagnergelee mit Limette	€ 5,00
Petits Fours	€ 4,50

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse mit Marsalanüssen Salat von französischen Artischocken und Süßholzreduktion	€ 16,00
Tafelspitz-Tranchen mit gebackener Kalbsleber und Oliven- Crostino	€ 16,00
Salat von Wildkräutern, Kopfsalat, Rote Beete Sprossen und Pfifferlingen	€ 16,00
Sülze von geschmorter Barbarie Ente und Himbeeressig auf grünem Erbsenmousse mit zweierlei Bohnen und Feldsalat	€ 17,00
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Limonenmarinade, Meersalz und Mandeln	€ 17,50
Terrine von Salzwassergarnelen und Sauerrahm auf Gurken-Spaghetti mit grünem Spargel und Wildkräutern	€ 18,00
Parfait von der Gänseleber mit Cox Orange Gelee Brioche, Parmaschinken und Wachsbohnen	€ 23,50
Variation vom schottischen Edel-Lachs	€ 24,00
<ul style="list-style-type: none">• Gelierter Lachs mit Wurzelgemüse und getrockneten Tomaten• Rauchlachsmouse/ Mariniertes Lachs mit Passionsfrucht• Gebratener Lachs mit Wasabi und Limone gratiniert	

SUPPEN

Essenz von Strauchtomaten mit Gemüseperlen mit Ricotta- Gnocchis	€ 9,50
Velouté von Zuckerschoten mit Walnussöl und Oliven-Croutons	€ 9,80
Cremesuppe von Wildkräutern mit Tranchen vom Graved- Lachs	€ 10,00
Süppchen vom Knollensellerie mit Serrano Schinken und Pinienkernen	€ 10,50
Ochschwanzessenz mit Sherry ,geschmorten Tafelspitz und Käsestange	€ 11,00
Champagner-Senfrahmsüppchen mit gebackener Kalbsschwanzpraline	€ 11,50
Exotische Krustentiersuppe mit Kaisergranat und Madrocas- Curry	€ 16,00

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

SORBET ALS ZWISCHENGERICHT

Saisonales Angebot! Sehr verehrte Gäste, da wir sehr viel Wert auf frische und lokale Produkte legen, ist nicht jedes Sorbet zu jeder Jahreszeit verfügbar. Unser Bankettteam berät Sie gern. Wir bitten um Ihr geschätztes Verständnis.

Passionsfruchtsorbet mit Bananen-Emulsion	€ 9,00
Zitronensorbet mit Wodka und Basilikum	€ 9,00
Himbeer-Ingwersorbet	€ 7,00
Sorbet von Blauen Lavallee Trauben	€ 8,00

FISCHE UND KRUSTENTIERE

(Preis pro Portion Hauptgang / Zwischengericht)

Kabeljaufilet aus dem Wurzelsud, Meerrettichschaum Bouillongemüse, Petersilienöl und Pariser-Kartoffeln	€ 28,00 / 18,50
Gerösteter Waller, kleine Bratkartoffeln, gebratene Nadelbohnen und lauwarmen rote Beete Salat	€ 28,00 / 18,50
Gebratene Label Rouge Lachs mit Safran- Rieslingsauce schwarzer Reis aus dem Piemont und Kirschtomaten- Confit	€ 28,00 / 18,50
Lasagne vom Bachsaibling und Kräuterseitlingen Schnittlauchsauce, grünen Spargel und kleinen Navetten	€ 30,00 / 20,50
Seeteufelmedaillon im Kartoffelmantel ,Zitrussauce auf gebratener Olivenpolenta und Ratatouille	€ 36,00 / 24,00
Soufflierte Steinbuttschnitte auf Burgunderbutter, getrüffeltem Kartoffelpüree und Gemüseblinis	€ 38,00 / 26,00
Gebratener Hummerschwanz und Salzwasser-Riesengarnele auf Meeresfrüchte –Graupen, Bacon und Bohnenkernen	€ 42,00 / 30,00

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

HAUPTGÄNGE

Gefüllte Maispouardenbrust auf Selleriemousseline karamellierte Navetten ,junger Lauch und Kartoffel- Törtchen	€ 27,50
In Apfelwein geschmorter Kalbstafelspitz, weißer Balsamicosauce, Vichykarotten, Vanille und Gemüse- Cappellinis	€ 28,00
Sautierte Rinderfiletwürfel in Armagnac-Pfefferrahmsauce, glasierten- Mandelbrokkoli und Basilikum- Tagliatelle	€ 28,50
Gelackte Barbarie- Entenbrust mit grober Senfsauce auf Erbsenpüree mit Pfifferlingen und Kartoffel- Krapfen	€ 32,00
Gebratenes Salzwiesenlamm im Brickteig, cremiger Rosmarin- Polenta, kandierte Zitronen und Auberginenkaviar	€ 34,00
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pinienkernkruste, Thymianjus Ragout von Artischocken und getrockneten Tomaten	€ 34,50
Filet vom Jungbullen auf rahmigen Pfefferkraut, mit Servietten-Backpflaumen-Knödel und Portweinschalotten	€ 35,00
Rinderfilet „Wellington“ mit Sauce Bearnaise, Speckböhnchen, gefüllter Tomate und Kartoffelgratin/ ab 8 Personen	€ 36,00

KÄSE

Dreierlei französischer Rohmilchkäse von Maitre Tourette	€ 15,00
Crottin de Chavignol mit Lavendel- oder Rosmarinhonig	€ 14,00
Brillat Savarin mit Apfelspalten und Balsamicosirup	€ 14,00

Zum Käse reichen wir Ihnen gern eine kleine Brotauswahl mit Butter

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

DESSERT

Tiramisu von Erdbeeren und Zitronen- Mascarpone mit weißen Schokoladen Grand Marnier-Eis	€ 13,00
Crème brûlée von Bourbone –Vanille mit Joghurt-Sorbet, Himbeeren und Schokoladen- Crissini	€ 14,00
Marinierte Waldbeeren mit Amaretto- Sabayon gratiniert Minzpesto und Kaffeerahmeis	€ 15,00
Griß-Nougatknödel mit pochierter Ingwerbirne und Sorbet vom Williamsbrand	€ 14,00
Geeister Cappuccino von Mango und Banane mit Kokos- Cookie und Mandelgebäck	€ 14,00
Dessertvariation „Schlosshotel“	€ 16,00

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer

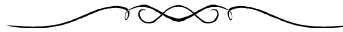


SCHLOSSHOTEL KRONBERG

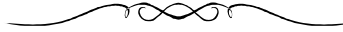
MENÜVORSCHLÄGE

Menü I

Gratinierter Ziegenkäse mit Marsalanüssen
Salat von französischen Artischocken und Süßholzreduktion



Lasagne vom Bachsaibling und Kräuterseitlingen
Schnittlauchsauce, grünen Spargel und kleinen Navetten

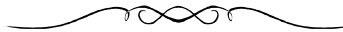


Grieß-Nougatknödel mit pochierter Ingwerbirne
und Sorbet vom Williamsbrand

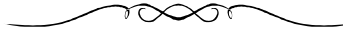
€ 58,00

Menü II

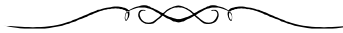
Marinierte Scheiben vom geschmorten Ochsenschwanz
Pfifferlingssalat, kandierte Tomaten und Aceto Balsamico



Gefüllter Ravioli mit Wildkräutern
auf glasierten Lauch mit Mimolett und Karottenjus



Geröstetes Doradenfilet in Aromaten
auf mediterranen Safrangemüse und gebackenen Risolee- Kartoffeln



Mille Feuille von Granny Smith Apfel und Sauerrahm
mit knusprigem Mandelkrokant und Cookie Eis

€ 76,00

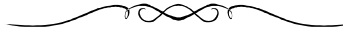
- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



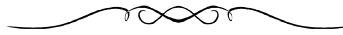
SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Menü III

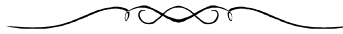
Carpaccio von Label-Rouge Lachs mit Zitrusfrüchten
Rauchlachsmouse, Rucola und Rote Beete Sprossen



Süppchen vom Knollensellerie mit Serrano Schinken und Pinienkernen



Rosa gebratenes Entrecôte auf Schalotten- Dijonsensauce
mit toskanischen Schmorgemüse, Bohnenkerne und Rosmarin- Gnocchis

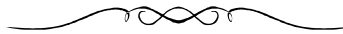


Creme von katalanischen Orangen im Schokoladenkörbchen
mit Amarettorahm- Eis und marinierten Beeren

€ 69,00

Menü IV

Sülze von geschmorter Barbarie Ente
auf grünen Erbsenmousse mit zweierlei Bohnen und Feldsalat



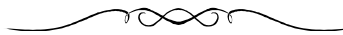
Ochsenschwanzessenz mit Sherry ,geschmorten Tafelspitz und Käsestange



Gegrillter Kabeljau mit Paellasud
auf mallorquinischen Chorizzo -Risotto und Bohnensprossen



Gebratenes Salzwiesenlamm im Brickteig mit Kapernjus
cremiger Rosmarin- Polenta, kandierte Zitronen und Auberginenkaviar



Strudel von Topfen und Rum-Rosinen
mit Vanille-Birnen und Portwein- Sabayon

€ 89,00

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

VEGETARISCHE MENÜVORSCHLÄGE

Menü I

Rucolasalat mit Aceto Balsamico gebackenen Mozzarella Bällchen
und Pinienkern-Vinaigrette mit getrockneten Tomaten

Karotten- Ingwerschaumsüppchen
mit Zwergorangen und Estragon

Safran-Tagliatelle auf Ragout von Spargel und Kaiserschoten

Geeister Cappuccino von Mango und Banane
mit Kokos- Cookie und Mandelgebäck

€ 56,00

Menü II

„Salat Pistou“
Marinierter Castell Franko mit kandierten Zitronen, roter Zwiebel
Kirschtomaten und Auberginen

Schaumsüppchen von Zitronen und Safran und Tofu-Praline

Cordon Bleu vom Knollensellerie und Ziegenkäse im Filoteig
auf andalusischen Olivengemüse mit Petersilienpesto

Hausgemachte Frühlingsrolle
gefüllt mit Bohnensprossen, Karotte, Shitake, schwarze Nüsse
und pikanter Kokos- Zitronengras -Sauce

Mille Feuille von Granny Smith Apfel und Sauerrahm
mit knuspriger Mandelkrokant und Cookie Eis

€ 75,00

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

HESSENBÜFFET

Geräucherte Taunusforelle mit Meerrettichschmand

Marinierter Presskopf mit Sauce Vinaigrette

Kasslerröllchen auf Krautsalat

Kalter Tafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce

Hessische Schmankerlplatte mit
Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, Pfefferbeißer und Landjäger

Sauerkrauttorte mit Mini Frikadellen

Gekochte Eier mit Senfsauce und Streifen von gekochtem Schinken

Fleischwurstsalat mit Zwiebeln und Paprika

Salatbuffet

Kalbstafelspitz in Apfelwein geschmort

Zanderfilet

Gurkengemüse, Rahmwirsing, Kartoffelplätzchen

Maabootchen

(gefüllte Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln)

Eingelegter Handkäs´ mit Musik

Laugenbrezel mit Spundekäs´

Kirschmichel mit Vanillesauce

Brotpudding mit Rotweinsauce

Geeister Frankfurter Kranz

mit Birnenragout

Apfelweincrème

€ 54,00
(ab 30 Personen)

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

ITALIENISCHES BÜFFET

Salat von Meeresfrüchten

Lachs „Bellavista“

Italienischer Fischsalat mit Paprika und Oliven

Gamberoni auf Tomatenfondue

Gefüllte Kalbsbrust „Genueser Art“

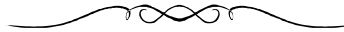
Vitello Tonnato mit Zitrone und Kapernbeeren

Melone mit Parmaschinken und Coppa

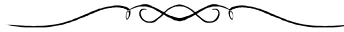
Tomatensalat mit Mozzarella und Rucolapesto

Verschiedene Antipasti

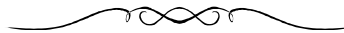
Carpaccio Cipriani



Blattsalate mit italienischem Dressing



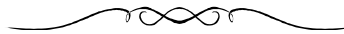
Minestrone



Osso Bucco vom Kalb mit Gremolata

Geflügelpiccata auf Tomatenspaghetti

Seehecht auf Paprikaragout, Oliven und Kapern



Auswahl italienischer Käsespezialitäten



Tiramisu

Cassata

Panna Cotta mit Vanille und Beeren

Focaccia di mandorla

€ 58,00
(ab 30 Personen)

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

FINGER FOOD BÜFFET

Marinierte Muscheln mit Paprika-Olivenvinaigrette

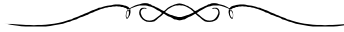
Kleiner Amuse Bouche- Teller mit Vitello Tonnato

Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Pesto

Grissini umlegt mit Parmaschinken

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

Melonenspieße mit Serrano Schinken

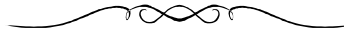


Baby Frühlingsrollen mit Soja-Sauce

Chicken Wings mit Kräutern und Chili mariniert

Rinderfiletwürfel in Tandoori mit Melonenragout

Garnelen in Wan-Tan



Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat von der Valrhonachokolade

Holländer Kirschnitte

Fruchtspieße mit süßem Pesto

€ 45,00
(ab 30 Personen)

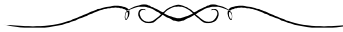
- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



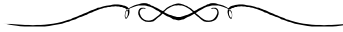
SCHLOSSHOTEL KRONBERG

KOMBINIERTES MENÜ MIT BÜFFET

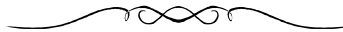
Sülze von geschmorter Barbarie Ente
auf grünen Erbsenmousse mit zweierlei Bohnen und Feldsalat



Cremesuppe vom Bretonischen Hummer mit Cognac und gefüllten Ravioli

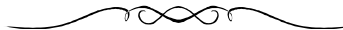


Medaillon von Jungbullenfilet mit Pfifferlingskruste
auf getrüffelter Maisgriß-Schnitte und Ragout von Kaiserschoten



KÄSE & DESSERT BÜFFET

Auswahl französischer Rohmilchkäse von Maitre Tourette



Helles und dunkles Mousse von der Valrhonaschokolade

Beerenragout mit Grand Marnier

Salat von frischen Früchten

Gefüllte Biskuitrolle mit Himbeersahne

Mangotimbale mit Erdbeeren

Cappuccinotörtchen mit Ananas

Dreierlei Frucht- Sorbet

€ 80,00
(ab 20 Personen)

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

SCHLOSSBÜFFET

Cocktail von Flusskrebse
Ganzer Wolfsbarsch mit Kaisergranat
Salat von Hummer und Riesengarnelen
Austern auf Eis mit Zitrone und Chesterbrot
Graved Lachs mit Honig-Schalotten-Creme fraiche
Gänseleberparfait mit Rheingau-Riesling Auslesegelee
Terrine von der Barbarie Ente
Salat vom Stubenküken mit exotischen Früchten
Waldpilzsalat mit Bündnerfleisch
Tomaten-Fenchelsalat mit gebackenen Mozzarella Bällchen
Spargelsalat mit Iberischem Schinken
(je nach Saison grün oder weiß)

Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Kalbsmedaillon auf Austernpilze a la Creme
glasierten Mandelbrokkoli und Tagliatelle
Steinbuttschnitte mit getrüffeltem Rahmwirsing,
mallorquinischen Chorizo-Risotto
Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Basilikum-Tomatensalsa

Auswahl französischer Rohmilchkäse

Ragout von Waldbeeren mit Honigtüllies und Pastismousse
Beeren- Tiramisu mit weißen Schokoladenmouse
Zitronengras Creme Brûlée mit Ananas Tempura
Lasagne von persischen Feige und Wodka
Lauwarmer Kuchen von Piemonteser Haselnüssen

€ 95,00
(ab 30 Personen)

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

SPANISCHES BÜFFET

Salat von galizischen Meeresfrüchten mit Oliven-Zitronenvinaigrette

Ganzer Lachs „Bellavista“

Spanischer Fischsalat

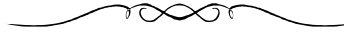
Marinierte Sardellen mit Olivenöl und Knoblauch

Putenbrust mit exotischen Früchten

Serrano Schinken und Manchego Käse mit Melone

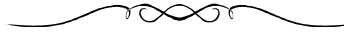
Kartoffelsalat mit Tomate und Thunfisch

Romana Salatherzen mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven



Hühnerbrühe mit Nudeln, Ei, Serranowürfeln und Croutons

im Sommer: Gazpacho Andaluz



Ochsenchwanz à la Jerezana

mit mediterranen Ofenkartoffeln

Confiertes Doradenfilet auf Paprika-Olivenragout

Gebratene Poulardenbrust aus der Knoblauch-Kräuter marinade

auf Pisto Manchego



„Arroz con Leche“

Katalanische Creme mit Zitrone und Zimt

Orangenmousse mit Malagawein-Gelee

Biskuitroulade „Brazo de gitano“

Eingelegte Früchte in Rioja mit Rosmarin

€ 58,00

(ab 30 Personen)

- Änderungen vorbehalten -

unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Auszug aus unserem Getränkeangebot

Warme Getränke

Tasse Kaffee / Tee		€ 3,60
Kännchen Kaffee / Tee		€ 6,40
Cappuccino		€ 5,60
Latte Macchiato		€ 5,60
Espresso		€ 4,10
Doppelter Espresso		€ 5,50

Erfrischungen

Elisabethen Quelle	0,75l	€ 9,70
San Pellegrino	0,25l	€ 4,60
San Pellegrino	0,5l	€ 6,90
San Pellegrino	1,0l	€ 11,20
Gerolsteiner	0,5 l	€ 6,40
Vittel	0,2l	€ 4,30
Vittel	0,5l	€ 6,90
Vittel	1,0l	€ 9,70
Ginger Ale, Tonic & Bitter Lemon	0,2l	€ 4,60
Coca Cola	0,2l	€ 4,60

Fruchtsäfte

Orangensaft, frisch gepr.	0,2l	€ 6,50
Grapefruitsaft	0,2l	€ 6,50
Johannisbeernektar	0,2l	€ 4,60
Traubensaft	0,2l	€ 4,60
Apfelsaft	0,2l	€ 4,60

Flaschenbiere

König Pilsener	0,33l	€ 6,00
Clausthaler, alkoholfrei	0,33l	€ 6,00
Franziskaner Hefeweizen	0,33l	€ 6,00
Radeberger Pils	0,33l	€ 6,00

Aperitifs

Dubonnet	5cl	€ 7,90
Pernod	4cl	€ 10,00
Campari Orange / Soda	4cl	€ 11,00
Sherry Lustau Deluxe Cream	5cl	€ 10,50
Sherry Tio Pepe Extra Dry	5cl	€ 10,50
Gin Tonic		€ 10,50

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Korkgeld

für Weiß- oder Rotwein	0,75l	€ 27,00
1,5l	0,75 l	€ 54,00
3,0l	0,75 l	€ 108,00
für Sekt	0,75l	€ 27,00
Magnum		€ 54,00
für Champagner	0,75l	€ 37,00
Magnum		€ 74,00
für Spirituosen	0,75l	€ 90,00
	0,5l	€ 68,00

Whiskies

Jim Beam	4cl	€ 11,50
Dewars White	4cl	€ 11,50
Tullamore Dew	4cl	€ 11,50
Jack Daniels	4cl	€ 12,50
Ballantines	4cl	€ 12,00
Johnnie Walker, red	4cl	€ 11,50
Chivas Regal 12 Y	4cl	€ 13,50
Bowmore Malt 17Y	4cl	€ 11,80

Cognac und Liköre

Remy Martin VSOP	4cl	€ 12,50
Hine Triomphe	4cl	€ 29,00
Armagnac VSOP	4cl	€ 12,00
Amaretto	4cl	€ 11,00
Bailey's Cream	4cl	€ 11,00
Grand Marnier	4cl	€ 12,00
Drambuie	4cl	€ 11,00

Grappa

Grappa Vuisinar	4cl	€ 12,00
Grappa Fragolino	4cl	€ 21,00

Edelobstbrände

Framboise Morand	4cl	€ 14,50
Williams Morand	4cl	€ 14,50
Williams Morand	4cl	€ 17,90
- Reserve -		
Kirsch Morand	4cl	€ 14,50
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	4cl	€ 27,50

Spirituosen

Underberg	2cl	€ 6,10
Fernet	4cl	€ 10,50
Wodka Moskovskaya	4cl	€ 11,00
Aalborg Aquavit	4cl	€ 11,50

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Ihre Trauung im Schlosshotel Kronberg

Am Anfang steht der Heiratsantrag,...

...den wir für Sie organisieren! Fragen Sie uns – wir geben Ihnen die besten Ideen! Bei einer Golfrunde, bei einem Spaziergang durch den Schlosspark, im romantischen Rosengarten oder an der Grotte... Wir bereiten alles vor: Champagner, Blumen...!

Dann folgt die standesamtliche Hochzeit im Schloss.

Standesamtliche Trauung durch den Standesbeamten. Anschließender Sektempfang, im Sommer im Park, im Winter vor dem Kamin. Festliches Mittagessen mit Blumendekoration. Festabend in den Salons des Hauses mit Tanz und individueller Dekoration.

Und dann kommt die weiße Hochzeitsfeier!

Abholen des Brautpaares von der Kirche in Kronberg zum Schloss mit einer Kutsche oder einer Limousine. Empfang der Hochzeitsgäste mit Champagner, kleinen Köstlichkeiten und einer Hochzeitstorte aus der Schlossküche. Festlicher Gala-Abend mit Blumendekoration und Musik. Übernachtung in einer exklusiven Suite des Schlosses mit Champagner.

Das Ambiente im Schloss und in unseren Bankettsalons eignet sich hervorragend für Ihre Hochzeitsfeierlichkeiten.

Gerne beraten und betreuen wir Sie während Ihrer gesamten Hochzeitsplanung. Rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns!

Wir sind von Montag bis Samstag für Sie da und lassen Ihnen gerne ein detailliertes Angebot zukommen.

Zur Terminabsprache mit dem Standesbeamten kontaktieren Sie bitte das Standesamt Kronberg.

Telefon: 06173 – 703 1350

Ansprechpartner: Frau Hartmann oder Herr Martin

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do: 8.00 – 12.00 Uhr
Mi: 14.00 – 17.00 Uhr

Trauungen können zwischen 10.00 und 16.00 Uhr in unserer Bibliothek abgehalten werden.

Gerne stellen wir Ihnen die Bibliothek für Ihre Trauung und eventuell anschließendem Cocktailempfang zur Verfügung.

Die Raumbereitstellungskosten hierfür betragen € 250,00 für eine Dauer bis maximal 2 Stunden.



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Cocktail - Empfang an der Grotte im Schlosspark - 50 Meter von der Terrasse entfernt -

Getränke

JM Gobillard Brut, Champagner	0,75l	€ 65,00
Laurent Perrier Brut, Champagner	0,75l	€ 96,00
Kurhessen Extra Trocken, Jahrgangssekt	0,75l	€ 29,00
Alkoholfreie Cocktails	ab	€ 11,00
Bowle der Saison	0,2l	€ 10,00
Orangensaft	0,2l	€ 6,50
Soft-Getränke	ab	€ 4,60
Kaffee, Tasse		€ 3,60

Speisen

Platte Crudités von Karotten, Staudensellerie Zucchini, Paprika mit Schnittlauchjoghurt		€ 16,50
--	--	---------

Canapées

belegt mit zum Beispiel Schwarzwälder Schinken		€ 3,70
Räucherlachs		€ 4,50

Kalte Appetithappen

wie Grissini mit Räucherlachs oder Katenschinken		€ 3,70
Mozzarella mit Parmaschinken umhüllt		€ 3,70
Mürbteig Schiffchen mit Sardelle und Aubergine		€ 3,70

Preparations-Pauschale		€ 200,00
------------------------	--	----------

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

WEINPROBE IM SCHLOSSHOTEL

Gerne organisieren wir für Sie eine Weinprobe mit Weinen unseres Weingutes „Prinz von Hessen“ / Johannisberg im Rheingau. Die Weinprobe dauert ca. 2 ½ Stunden und wird von einem Mitarbeiter des Weingutes durchgeführt. Für die Moderation werden ab € 210,00 für die oben angegebene Dauer berechnet. Sollten Sie eine längere Durchführung wünschen, wird die Probenpauschale entsprechend neu kalkuliert. Bitte beachten Sie, dass die verkosteten Weine nach Verbrauch berechnet werden.

Sie können selbst aus den Weinen unseres Weinguts auswählen, oder sich auch gerne von uns eine Auswahl zusammenstellen lassen.

Beispielauswahl:

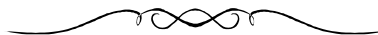
„PRINZ VON HESSEN“ Extra trocken Riesling Jahrgangssekt Q.b.A.



2007er PRINZ VON HESSEN Weißburgunder trocken



2007er Kiedricher Sandgrub Riesling Kabinett trocken



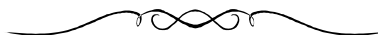
2004er Winkeler Jesuitengarten Riesling Erstes Gewächs



2005er Johannisberger Klaus Riesling Spätlese



2003er Johannisberger Klaus Riesling Auslese



1971er Winkeler Hasensprung Riesling Trockenbeerenauslese



1994er Winkeler Hasensprung Riesling Eiswein

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

INFORMATIONEN ZU VERANSTALTUNGEN **IM SCHLOSSHOTEL**

- ❖ Gerne stellen wir Ihnen in Ihrem Veranstaltungsraum auch unsere Tanzfläche (ca. 25m²) zur Verfügung. Wir berechnen hierfür € 180,00 für den Auf- und Abbau
- ❖ Natürlich können Sie den Flügel in der Bibliothek, sowie unser Klavier benutzen. Wir berechnen hierfür € 120,00 pro Tag.
- ❖ Werten Sie Ihre Veranstaltung durch ein musikalisches Rahmenprogramm auf! Gerne sind wir Ihnen bei der Vermittlung eines DJ's oder anderer Künstler (z.B. Magier, Trio, Quartett, Pianist etc.) behilflich...
- ❖ Benötigen Sie einen Transfer vom oder zum Flughafen?
Möchten Sie Ihre Gäste mit einer Limousine oder eine Kutsche überraschen?
- ❖ Weiteres technisches Equipment können wir über ein externes Technikunternehmen für Sie beziehen, welches Sie auf Wunsch auch während Ihrer Veranstaltung betreut.
- ❖ Alle unsere Tagungsräume verfügen über W-Lan und Highspeed-Internetverbindung. Für unsere Gäste ist dieser Service selbstverständlich kostenfrei.

Techniker pro Stunde (werktags)	€ 47,00
(samstags, sonn- & feiertags)	€ 59,00

Wir berechnen ab 24 Uhr folgende Nachtzuschläge:

Oberkellner	€ 47,00
Küchenchef	
Servicemitarbeiter	€ 27,00
Küchenmitarbeiter	
Mitarbeiter Getränkebuffet	

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass aus Rücksichtnahme auf andere Hausgäste ab 23.00 Uhr die Terrasse, sowie Fenster und Türen der Veranstaltungsräume geschlossen werden müssen.

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

TAGUNGSPAUSCHALE „VICTORIA“ (8.00-18.00 UHR)

Leistungen:

- Tagungsraum mit Tageslicht
- 3-Gang Mittagsmenü, bis 20 Personen Imbiß-Büffet, ab 20 Personen Lunch- oder Fingerfood-Büffet nach Wahl des Küchenchefs
- Ein alkoholfreies Getränk pro Person zum Mittagessen
- Drei Erfrischende Tagungsgetränke pro Person
- 2 Kaffeepausen zur Auswahl - Wählen Sie aus unseren Pausenangeboten ...
- Standardtechnik
(1 Overheadprojektor, 1 Flipchart, 1 Leinwand, 1 Beamer)
- Kostenfreie Nutzung von W-Lan und Highspeed-Internet

€ 89,00 pro Person pro Tag (ab 10 Personen)

TAGUNGSPAUSCHALE „FIT“ (8.00-18.00 UHR)

Leistungen:

- Tagungsraum mit Tageslicht
- 2-Gang Mittagsmenü, bis 20 Personen Imbiß-Büffet, ab 20 Personen Lunch- oder Fingerfood-Büffet nach Wahl des Küchenchefs
- Ein alkoholfreies Getränk pro Person zum Mittagessen
- Drei Erfrischende Tagungsgetränke pro Person
- 1 Kaffeepause Wahl - Wählen Sie aus unseren Pausenangeboten ...
- Standardtechnik
(1 Overheadprojektor, 1 Flipchart, 1 Leinwand, 1 Beamer)
- Kostenfreie Nutzung von W-Lan und Highspeed-Internet

€ 66,00 pro Person pro Tag (ab 10 Personen)

(Alle weiteren Getränke berechnen wir nach Verbrauch)

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

KAFFEIPAUSEN FÜR IHRE TAGUNG

Fitness-Pause:

€ 14,50 pro Person

- Müsli-Riegel
- Gemüsesticks mit 3erlei Dip
- Vollkornbrötchen mit Frischkäse
- frisches Obst, ganz und in handlich geschnittenen Stücken
- Carpe Diem – Ginko und Kombucha
- frisch gepresster Orangensaft
- Auswahl an Ronnefeldt Tee
- Kaffee mit Feingebäck

Tea-Time im Schloss

€ 13,50 pro Person

- Verschiedene Cookies
- Auswahl an Teegebäck
- Gefüllte Windbeutel
- Fingersandwiches mit Gurke, Lachs, Putenbrust und Käse
- Auswahl an Ronnefeldt Tee
- Milch, Kaffeesahne, Zitrone, Kandiszucker
- Kaffee, optional

Kuchen & Plunder

€ 9,50 pro Person

- Auswahl an Plunderteilchen
- Verschiedene Blechkuchen
- Früchtetarteletts
- Auswahl kleiner Torten/Törtchen
- Ungesüßte, vanillierte Sahne
- Auswahl an Ronnefeldt Tee
- Kaffee mit Feingebäck

Klassik

€ 5,00 pro Person

- Kaffee und Tee mit Feingebäck

(oben genannte Preise gelten außerhalb der Tagungspauschale)

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Unsere zusätzlichen Empfehlungen für Ihre Tagung

Feingebäck	€ 5,00 pro Person
Frisch gepresster Orangensaft	€ 6,50 / 0,2 l
Frische Obstauswahl (mundgerecht geschnittene Stücke)	€ 5,50 pro Person
hausgemachte Pralinenvariation	€ 7,50 pro Person
drei verschiedene Canapées (nach Wahl des Küchenchefs)	€ 9,50 pro Person
Pikantes Tempura-Gemüse Dip-Kombination aus Curry und Tomate	€ 13,50 pro Person
Kaiserin-Friedrich-Torte	€ 24,00 pro Torte

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

TECHNISCHE HILFSMITTEL

Beamer	höchste Auflösung	€ 120,00
Beschallung	Anlage mit Boxen zusätzlich zum Mikrophon	auf Anfrage
CD-Player	wahlweise auch Kassettenrecorder	€ 30,00
Diaprojektor	Kodak Karussell, 35 mm mit Kabelfernbed.	€ 41,00
Diaprojektor	mit Spezialobjektiv und IR Fernbedienung	€ 84,50
DVD-Player		€ 66,50
Farbmonitor	68 cm mit Scart-Anschluß	€ 84,50
Medienwagen	VHS-Pal, Secam, NTSC mit Bildschirm	€ 143,50
Fax-Gerät	mit Normalpapier	auf Anfrage
Folienkopie		€ 1,00
Fotokopie	ab 100 Kopien € 0,30/St.	€ 0,50
Fotokopierer	mit und ohne Sorter	auf Anfrage
Funkmikrophon	wahlweise Ansteck oder Solo	auf Anfrage
Laserpointer	zuzüglich € 16,00 Pfand	€ 26,00
Leinwand	1,4 m x 1,4 m	kostenfrei
Moderatorenkoffer		€ 26,00
Overhead-Projektor	250 Watt Tischmodel	€ 43,50
Flipchart	mit Papier und Stiften	€ 26,00
Pinnwand	mit Pinnägeln	€ 26,00
Podium	Länge 1,5 m, Breite 1,3 m, Höhe 0,3 m	auf Anfrage
Tanzfläche	ca. 25 qm	€ 179,00
Tischmikrophon	mit Stativ oder Tischfuß	auf Anfrage
Rednerpult	mit Mikrophon, integriertem Lautsprecher und Leselampe	€ 77,00
Videorecorder		auf Anfrage

Preise gelten pro Tag und verstehen sich inklusive Installation und MwSt.

- Änderungen vorbehalten -
unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

§1 Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen des Hotels und beziehen sich gleichermaßen auf den Hotelaufnahmevertrag.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitрины bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

§2 Vertragsabschluss, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Bestätigung des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel die, ausser im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich groben Schadens hinzuweisen.

§3 Leistungen, Preise, Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schliessen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate, so kann das Hotel entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen Preisänderungen vornehmen.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsrückstand ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4 Prozent über dem jeweiligen Diskontsatz der Europäischen Zentralbank zu berechnen.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungsstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Ab 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde folgende Nachtzuschläge: Für den Oberkellner und Küchenchef je € 47,00, für die Mitarbeiter im Service und Küche je € 27,00. Die Nachtzuschläge sind auf der Endabrechnung ausgewiesen.

§4 Rücktritt des Hotels

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigten Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen z.B. des Veranstalters oder Zweck gebucht werden;
 - das Hotel begründeten Anlaß zu der Annahme hat, daß die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotels gefährden kann;
 - der Veranstalter ohne vorherige schriftlich Zustimmung des Hotels zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen in das Hotel einlädt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

§5 Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung/Stornierung)

1. Der Veranstalter kann bis 8 Wochen vor Veranstaltungstermin vom Vertrag zurücktreten. Bei Rücktritt ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei späterem Rücktritt 70% des Speisenumsatzes. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das vom Umfang vergleichbare, preiswerteste Menü/Buffet des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Sofern Zimmer gebucht werden, berechnet sich die durch den Veranstalter zahlbare, pauschalisierte Rücktrittsentschädigung wie folgt:
 - a) Aus Kontingenten bis 20 Zimmern können einzelne Zimmer bis 2 Wochen vor Anreise kostenfrei storniert werden.
 - b) Aus Kontingenten ab 20 Zimmern können einzelne Zimmer bis 4 Wochen vor Anreise kostenfrei storniert werden.Danach behält sich das Hotel das Recht vor, 90% des Zimmerpreises in Rechnung zu stellen, sofern die Zimmer nicht weiterverkauft werden können.
5. Ersparte Aufwendungen nach 2., 3. und 4. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

§6 Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muß spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
3. 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 Veranstalter unzumutbar ist.
4. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- und Schlußzeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.
5. Für Veranstaltungen, die über 24.00 Uhr hinausgehen, gilt der jeweils ausgewiesene Nachtzuschlag. Siehe §3 Pkt. 6

§7 Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Betrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

§8 Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters 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 Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlußgebühr verlangen.
4. 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.

§9 GEMA - Klausel

1. Bei Veranstaltungen mit GEMA anmeldepflichtiger Unterhaltung fungiert das Hotel lediglich als Vermittler. Die Anmeldung bei der GEMA obliegt dem Veranstalter, alternativ dem durch ihn engagierten Künstler. Bei Unterlassen haftet ausschließlich der Veranstalter vollumfänglich.

§10 Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf der Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringen von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterläßt der Veranstalter dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

§11 Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet 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 Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

§12 Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Vertragsbestätigung oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen bedürfen der Schriftform. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort 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 Voraussetzungen des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht.
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.

Datum, Unterschrift

Firmenstempel

- Änderungen vorbehalten -

unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer