

Ihre Traumhochzeit.

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens im Wittekindshof.



PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



“Die Liebe lebt von liebenswürdigen Kleinigkeiten.“

(Theodor Fontane)





Liebes Brautpaar,

der schönste Tag Ihres Lebens sollte nicht nur ein besonderes, sondern auch ein einzigartiges Erlebnis für Sie und Ihre Gäste sein.

Gern möchten wir dazu beitragen, dass Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Tag in einer ganz besonderen Ambiente wird.

Um Ihren besonderen Tag ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten, stehen wir Ihnen gerne mit unserer Erfahrung, persönlicher Beratung und vielen Ideen zur Seite. Stilvolle Blumendekoration, Hochzeitstorte, Musik, individuelle Menükarten oder Fotograf – wir kümmern uns mit Herz und viel Liebe zum Detail um die Planung und Durchführung. Ob Sie ein stilvolles Hochzeitsmenü im engsten Familienkreis oder ein festliches Buffet planen – im Parkhotel Wittekindshof finden Sie genau den richtigen Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die vielen Möglichkeiten, wie wir Ihren Tag gestalten können. Unser Küchenchef hat erste Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

Seien Sie Gast bei Ihrem eigenen Fest und genießen Sie Ihre persönlich gestaltete Traumhochzeit. Denn Sie sind so individuell wie unsere Möglichkeiten.

Im nächsten Schritt sollten wir uns gemeinsam die Zeit nehmen, Ihre Wünsche und Ideen zu besprechen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit unserer Bankettabteilung:

Tel: 0231/5193-300

info@parkhotel-wittekindshof.de

Wir freuen uns auf Sie!

Mit gastfreundlichen Grüßen

Ihr Michael Hövel

Direktor

Parkhotel Wittekindshof



Viel Raum für eine festliche Atmosphäre

Bei der Wahl der richtigen Räume sind Ihnen bei uns kaum Grenzen gesetzt.

Neben Salon, Kaminzimmer und dem Restaurant WIDU und der Wittekindsstube stehen Ihnen weitere drei Säle unterschiedlicher Größe und mit direktem Zugang zur Gartenterrasse zur Verfügung.

Unsere ruhige, im Grünen gelegene Terrasse lässt sich übrigens auch hervorragend dazu nutzen, um zum Auftakt eines unvergesslichen Tages Ihre Gäste mit einem Sektempfang zu begrüßen.

Auch bei der Bestuhlung können Sie sich auf unsere Erfahrungen verlassen. Gemeinsam mit Ihnen und individuell nach Ihren Wünschen wählen wir aus, ob runde Tische, U-Form oder Tafel die richtige Wahl für Ihre individuelle Hochzeitsfeier in festlicher Atmosphäre ist.





Ihre Hochzeitsfeier mit bis zu 130 Gästen.

Besondere Anlässe verdienen auch einen ganz besonderen Rahmen. Zur Gestaltung Ihrer Hochzeitsfeier für bis zu 130 Gästen stehen Ihnen repräsentative Räumlichkeiten des Wittekindshofes in verschiedenen Größen zur Verfügung.

Wir dekorieren festlich, schaffen das richtige Ambiente und kümmern uns, wenn Sie es wünschen, um die musikalische Untermalung.

Mit zahlreichen Menü- und Buffet-Ideen unseres Chefkochs sorgen wir dafür, dass Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, und dass Sie und Ihre Gäste die stilvolle Atmosphäre in vollen Zügen genießen können.

Im Vorfeld besprechen wir mit Ihnen die Details und sind erfahrene Ansprechpartner bei der Organisation Ihrer Hochzeitsfeier im Wittekindshof.



Unser Hochzeitsgeschenk für Sie

Wir schenken Ihnen Ihre Hochzeitsnacht
im Parkhotel Wittekindshof!

Übernachten Sie nach Ihrer Feier in unserem Hochzeitszimmer, inklusive Frühstücksbuffet oder Frühstück im Bett am nächsten Morgen und Abreise erst gegen 14 Uhr.

Laden Sie Ihre Gäste am nächsten Tag zum Frühstück ein!
Wir berechnen 50% des regulären Frühstückspreises.

Für Ihre Gäste stehen weitere 62 komfortable Zimmer zur Verfügung.





PARKHOTEL WITTEKINDSHOF.



KONTAKT

Parkhotel Wittekindshof
Westfalendamm 270
44141 Dortmund
Tel: (0231) 51 93 0
Fax: (0231) 51 93 100
info@parkhotel-wittekindshof.de

IMPRESSUM

Herausgeber:
Parkhotel Wittekindshof
Westfalendamm 270
44141 Dortmund

KONZEPT UND GESTALTUNG

Kreativgenossenschaft eG
Klopstockstraße 27
22765 Hamburg

FOTOS

Volker Renner
Wittekindshof

Hochzeits – Pauschal – Angebot

Arrangement A

buchbar ab 40 Personen



- Gästeempfang mit Sekt, Orangensaft, Mineralwasser und Salzgebäck
- Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen
- Jahreszeitliches Buffet mit kalten und warmen Speisen (Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts) (Buffetvorschlag I)
- Getränkepauschale:
Radeberger oder DAB Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier, Jever Fun, Malzbier und alkoholfreies Weizenbier, Rot- und Weißwein aus aktueller Auswahl, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte, Tonic Water, Bitter Lemon
- Kaffeespezialitäten und Teeauswahl
- Kostenfreier Auf- und Abbau der Tanzfläche ab 50 Personen

zum Preis von € 86,00 pro Person.

Unsere Arrangement-Angebote sind für eine Dauer von 8 Stunden gültig. Nach Ablauf der Arrangement-Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet und eine Raumbereitstellungsgebühr von € 100,00 inkl. MwSt. pro angefangene Stunde berechnet.

Hinweis:

Wir sind gerne für Sie und Ihre Gäste bis max. 4 Uhr da und „feiern mit Ihnen“.



Arrangement B

buchbar ab 40 Personen

- Gästeempfang mit Sekt, O-Saft, Mineralwasser und Salzgebäck
- Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen
- Jahreszeitliches Buffet mit kalten und warmen Speisen (Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts) (Auswahl aus Buffet Vorschlag I oder II)
- Getränkepauschale:
Radeberger oder DAB vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier, Jever Fun, Malzbier und alkoholfreies Weizenbier
Rot- und Weißwein aus aktueller Auswahl,
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte, Tonic Water , Bitter Lemon
- Kaffeespezialitäten und Teeauswahl
- 3 Spirituosen zur Wahl:
- Bacardi weiß
- Gordon´s Gin
- Jägermeister
- Havana Club (3J.)
- Absolut Vodka
- Jim Bim Whiskey
- Aversa
- Aquavite
- Baileys Original Irish Cream
- Ouzo No. 12
- Sambuca Molinari
- Schladerer Kirschwasser, Williamsbirne, Himbeergeist
- Dortmunder Weizenkorn
- Kostenfreier Auf- und Abbau der Tanzfläche ab 50 Personen



zum Preis von € 110,00 pro Person.

Unsere Arrangement-Angebote sind für eine Dauer von 8 Stunden gültig. Nach Ablauf der Arrangement-Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet und eine Raumbereitstellungsgebühr von € 100,00 inkl. MwSt. pro angefangene Stunde fällig.

Hinweis:

Wir sind gerne für Sie und Ihre Gäste bis max. 4 Uhr da und „feiern mit Ihnen“.

Ihr Hochzeitsbuffet – Vorschlag I

Vorspeise

Geräucherter Fjordlachs mit Sahnemeerrettich
Marinierte Matjesspezialitäten
Westfälische Hausplatte mit luftgetrocknetem Knochenschinken,
Mettwurst und Bauernsülze
Vitello von geräucherter Truthahnbrust mit Thunfischsauce
Caprese von Strauchtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum
in Balsamicodressing
Antipasti (eingelegte, gegrillte Gemüsespezialitäten)
Italienischer Brotsalat
Griechischer Bauernsalat mit Kalamata Oliven

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten
und Rohkostsalaten vom Wochenmarkt
mit unserem Hausdressing und Kräutervinaigrette

Hauptgerichte

Rahmgeschnetztes von der Putenbrust „Zürcher Art“
mit frischen Champignons
Involtini vom Kalb in eigener Sauce
Gemüse vom Wochenmarkt
Butterreis und Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu mit Cappuccinosauce
Vanillemousse mit Himbeermark
Schokobrownies frisch aus dem Ofen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Käsespezialitäten vom Holzbrett
Knusprige Partybrötchen mit Salzbutter

Ihr Hochzeitsbuffet – Vorschlag II

Vorspeise

Baumüller`s geräucherte Forelle und Makrele
aus dem Buchenholzrauch mit Sahnemeerrettich
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachtem Remouladendip
Gefüllte Weizentortilla mit Frischkäse, Rucola
und Scheiben von der Putenbrust
Antipasti (eingelegte, gegrillte Gemüsespezialitäten)
Waldorfsalat
Farfalle Salat mit Edelpilzen und Kirschtomaten
Thunfischsalat mit grünen Bohnen

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten
und Rohkostsalaten vom Wochenmarkt
mit unserem Hausdressing und Kräutervinaigrette

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Zartes Schweinefilet mit Edelpilzen in Kräuterrahm
Saltimbocca von der Hähnchenbrust
rosa gebratene Steakhüfte mit kräftiger Rotwein-Schalottensauce
Röschengemüse, Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Dessert

Mango-Joghurtcreme
gefüllte kleine Windbeutel
Mousse von Zartbitterschokolade
Eiscremevariation
Creme Bruleè mit braunem Zucker abgeflämmt
Käsespezialitäten vom Holzbrett
Knusprige Partybrötchen mit Salzbutter

Westfälisches Buffet

Vorspeisen:

Luftgetrocknete Mettwurst, herzhafte Bauernsülze, Frikadelle,
Westfälische Hausmacher Spezialitäten
mit Griebenschmalz
Forell und, Makrele aus dem Buchenholzrauch
Westfälische Tapas
Oma´s Kartoffelsalat
Herzhafter Krautsalat
Rote Beete Salat mit Essiggurken

Suppe:

(am Tisch serviert oder als Buffet)

Passierte Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettwurstscheiben

ODER

Frische Rindsbouillon mit kräftiger Einlage

Hauptgerichte:

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Frische Reibplätzchen mit Apfelkompott
Rinderrouladen in eigener Sauce
Krustenbraten in Braunbiersauce
Westfälischer Pfefferpotthast
Rahmwirsing, Marktgemüse, Sauerkraut
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, Schupfnudeln

Dessert:

Westfälische Pumpnickelcreme
Milchreis mit Zimt und Zucker
Rote Grütze mit Vanillesauce
Rustikales Käsebrett

€ 36,50 pro Person

Alpenländisches Buffet

Vorspeisen:

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse
Jausenplatte mit alpenländischen Spezialitäten
Knuspriges Laugenkonfekt mit Frischkäse und Obazda
Kalter Schweinsbraten und Weißkrautsalat
Verschiedene Alpenkäse mit Weintrauben vom Holzbrett

Hauptgerichte:

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Weißwurst mit süßem Senf und Brezen
Winzerkrustenbraten mit Braunbiersauce, Sauerkraut und Knödel
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffelsalat und steirischem Kürbiskernöl

Dessert:

Knuspriger Apfelstrudel mit Vanilleeis
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
Bayerischcreme mit Himbeermark

€ 34,50 pro Person

Rund ums Mittelmeer

Vorspeisen:

Cocktail von Avocado, Mango und Gambas
gegrilltes mediterranes Gemüse
Serranoschinken
Kalbsröllchen mit Joghurt-Thunfischdip
Tranchen vom gebeiztem Thunfisch in Oliven-Zitronen-Kapern Vinaigrette
Cocktail von Kirschtomaten und Büffelmozzarella im Weckglas
Frische Blattsalate des Marktes
mit verschiedenen Dressings, Rohkost
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Cous-Cous-Salat
Knuspriges Ciabatta mit Aioli und verschiedenen mediterranen Aufstrichen

Hauptgerichte:

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Saltimbocca von der Poulardenbrust
Rosa gebratene Lammkeule mit Kräutern der Provence
Gebratene Mittelmeerfische z. B. Dorade, Rotbarbe und Lachs
Gemüselasagne
Gebratener Fenchel, Ratatouille,
frisches Gemüse vom Wochenmarkt
Rosmarinkartoffeln, Salbeignocchi,
Polentaplätzchen mit Parmesan

Dessert:

Panna Cotta
Creme Catalan
Joghurt mit Honig und Walnüssen
Limetten-Quark-Mousse
Espresso-Krokant-Eisparfait
Salat von frischen Früchten
Karamellsauce und Erdbeermark

€ 47,50 pro Person

Gala Buffet

Vorspeisen:

Schiffchen von der Schlangengurke
mit Tatar vom hausgebeiztem Lachs und geräucherter Forelle
Salat von Flusskrebsschwänzen und lauwarmen mariniertem Heilbuttfilet
Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken in Tomaten-Oliven-Salsa
Geräucherte Barbarie-Entenbrust mit Portwein-Feigen
Exotischer Hähnchenbrustspieß mit fruchtigem Curry-Joghurdip
Scheiben von Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Balsamicovinaigrette
Knackig-frische Blattsalate des Marktes mit verschiedenen Dressings,
Farfalle Salat mit Edelpilzen und Kirschtomaten
Waldorfsalat
Partybrötchen mit Salzbutter und verschiedenen Aufstrichen

Hauptgerichte:

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Sous vide gegartes Rinderfilet in Rotwein-Schalottensauce
Das Beste von der Maispoularde
Filet vom Ibericoschwein mit feiner Kräuterrahmsauce
Gebratenes Zanderfilet mit Pernod-Safransauce
Marktgemüse, Ratatouille
Kartoffelgratin, Wildreis, Rosmarindrillinge

Dessert:

Internationale Käseauswahl
Eisspezialitäten
After-Eight-Parfait
Crème Brulee im Weckglas
Tobleronemousse
Frischer Obstsalat mit saisonalen Früchten
Vanille- und Fruchtsauce

€ 58,50 pro Person

Menüs im Frühling ab 15 Personen (April - Juni)

Menü I

Salat von grünem und weißem Spargel
in Himbeervinaigrette mit Lachsroschen

* * *

Zartes Hähnchenbrustfilet auf Bärlauchschaum
mit Frühlingsgemüse und kleinen Kräuterdrillingen

* * *

Leicht beschwipste Erdbeeren
mit hausgemachtem Buttermilcheis

€ 36,50

Menü II

Tatar von der Sauerländer Bachforelle auf Pumpernickel
an Frühlingssalaten

* * *

Zart rosa gebratene Lammhüfte auf tomatisierter Zucchini
mit Kartoffelplätzchen

* * *

Erdbeertiramisu mit Amarettoschaum und Minze

€ 39,50

Menü III

Kleine Tomatenconsommé mit Bärlauchklößchen

* * *

Linguine mit geschmorten Kirschtomaten und Garnelen,
in Pesto mit Parmesanchip

* * *

Gebratenes Fjord Lachsfilet mit frisch gestochenem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln

* * *

Vanille-Quark-Mousse mit Orangenkaramell und Salat
von Zitrusfrüchten

€ 46,50

Menüs im Sommer ab 15 Personen (Juli - September)

Menü I

Leichte Joghurt-Shrimpsterrine
an Kerbelcreme mit kleinem Salatbouquet

* * *

Maispoullardenbrüstchen auf Ratatouille
mit Salbeignocchi

* * *

Panna Cotta mit Erdbeersalat und Minzespuma
€ 39,50

Menü II

Wildkräutersalat in weißem Balsamico mit gegrilltem
und Schafskäse im Pancettamantel und kandierten Walnüssen

* * *

Tessiner Kalbsschnitzel mit Rucola, Tomate und Parmesan überbacken,
serviert mit Kartoffelplätzchen

* * *

Duett von Belgischer Schokolade auf Vanilleschaum und Beeren
€ 43,50

Menü III

Salat von Mozzarella und Erdbeeren in
fruchtiger Himbeervinaigrette und knusprigem Rucola

* * *

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Basilikumpesto

* * *

Kalbsrücken am Stück gebraten,
auf Portweinjus mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

* * *

Espresso-Krokant-Eisparfait mit karamellisierten Mangoscheiben
€ 52,00

Menüs im Herbst ab 15 Personen (Oktober - November)

Menü 1

Cappuccino von Waldpilzen mit Kartoffelschaum
* * *

Saltimbocca vom Schweinefilet, mit frischem Salbei
und Parmaschinken gefüllt auf Marsalasaucе,
dazu Marktgemüse und gebackene Polenta
* * *

Zartschmelzendes Grand Marnierparfait
an Himbeermark und frischen Früchten
€ 36,50

Menü 2

Kleines Ragout von Edelpilzen in Rahm
mit frischen Kräutern und Tagliatelle
* * *

Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Holunderbeerensauce
mit Orangenspitzkohl und goldgelb gebratenen Schupfnudeln
* * *

Knusprige Apfeltarte mit Vanilleeis
€ 39,50

Menü 3

Gebackener Hokkaidokürbis auf Ziegenfrischkäsecreme
mit herbstlichen Blattsalaten in Sherry-Walnussdressing
* * *

Karotten-Ingwersuppe mit knusprigem Parmachip
* * *

Zanderfilet auf Estragonsensauce mit Blattspinat
und Wild-Langkornreis

oder

Geschmorter Rindertafelspitz in Burgundersoße
mit Gemüse vom Wochenmarkt und Kartoffelstampf
* * *

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Calvados Äpfeln
und weißem Kaffeeis
€ 49,50

Menüs im Winter ab 15 Personen (Dezember - März)

Menü I

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
mit Schwarzwälder Schinken

* * *

Knuspriger Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen
und Maronen

* * *

Spekulatiuseisparfait mit Glühweincreme

€ 39,50

Menü II

Rahmsuppe vom Muscatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Öl

* * *

Rosa gebratener Angusrinderrücken mit Rotwein-Schalottensauce,
marktfischem Gemüse und Kartoffelgratin

* * *

Soufflé von feiner Zartbitterschokolade
an Amarettosabayone mit Himbeersorbet

€ 44,50

Menü III

Rapunzelsalat in lauwarmem Kartoffeldressing
und knusprigen Brotcroutons

* * *

Kleine Geflügelkraftbrühe mit Kräuterklößchen

* * *

Geschmorte Rehkeule aus heimischer Jagd,
mit Preiselbeersauce, Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

* * *

Dessertbuffet „Wittekindshof“
Eine köstliche Nascherei des Hauses
mit leckeren Cremes, zartschmelzendem Eiscrème
und frischen Früchten

€ 46,00

Canapés

Canapés à € 4,00
belegt mit:

Kasseler mit Cornichon
Poulardenbrust mit Früchten
Lachsschinken mit Ei garniert
Französischer Brie mit Weintraube
Kräuterfrischkäse

Feinschmeckercanapés à € 4,50
belegt mit:

Tatar von der Sauerländer Bachforelle
Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade
Parmaschinken mit Melone
Graved Lachs mit Joghurt-Senf-Dill-Sauce

Die Preise sind inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer
Preisänderungen behalten wir uns vor.

Auszug aus unserer Getrankkarte

Alkoholfreie Getranke:

Gerolsteiner Medium / Naturell (0,75l)	€ 6,80
Gerolsteiner Medium / Naturell (0,25l)	€ 3,20
Coca Cola (0,2l)	€ 3,20
Coca Cola light (0,2l)	€ 3,20
Fanta (0,2l)	€ 3,20
Sprite (0,2l)	€ 3,20
Granini Orangensaft (0,2l)	€ 3,60
Granini Apfelsaft (0,2l)	€ 3,60
Schweppes (0,2l)	€ 3,50
(Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale)	

Bier vom Fass

Radeberger Pilsener (0,3l)	€ 3,50
DAB (0,3l)	€ 3,50

Biere in Flaschen

Jever Fun (0,33l)	€ 3,90
Vitamalz (0,33l)	€ 3,90
Frankenheim Alt (0,33l)	€ 3,90
Weizen (0,5l)	€ 5,60

Spirituosen

Dortmunder Korn (2cl)	€ 2,50
Linie Aquavit (2cl)	€ 3,20
Malteserkreuz Aquavit (2cl)	€ 3,00
Ouzo 12 (2cl)	€ 3,00
Gordons Dry Gin (4cl)	€ 6,00
Fernet Branca/ Menta (2cl)	€ 3,00

Schladerer (2cl)	€ 3,80
Kirschwasser, Williamsbirne Zwetschgenwasser, Himbeergeist	



Liköre

Ramazotti (2cl)	€ 3,00
Baileys (2cl)	€ 3,90
Amaretto di Saronno (2cl)	€ 3,60

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee Creme	€ 2,80
Espresso	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,40

Sekt

Flasche Sekt Hausmarke 0,75l	€ 25,00
------------------------------	---------

Weißwein

Krieger Grauburgunder trocken Winzergenossenschaft Torsten Krieger	€ 22,00
---	---------

Müller-Thurgau Kabinett“ halbtrocken Winzergenossenschaft Jechtingen	€ 20,00
---	---------

Rosé

„Doktorspiele“ QbA Weingut Dr. Köhler	€ 23,00
--	---------

Rotwein

Merlot „Rafale“ Vin de Pays d`Oc Vignerons Catalans	€ 20,00
--	---------

Fatini Sangiovese	€ 23,50
-------------------	---------



Blumen Werner
Frau Anke Werner
Am Gottesacker 42-44
44143 Dortmund
Tel.: 0231 590 192
www.blumenwerner.com



Dekoration & Design
Frau Susanne Herrmann
Südfeld 11
59174 Kamen
Tel.: 0163 606 44 23
www.dekorationunddesign.de



Cafe Schrader GmbH
Kaiserstr. 31
44135 Dortmund
Tel.: 0231 -52 32 49
www.cafe-schrader.de





Photoshop Bisdorf
Ralph Bisdorf
Willy-Brandt-Platz 3
59174 Kamen
Tel. 023 07 130 43
www.Photoshop-Bisdorf.de



Zu buchbare Leistungen

Aperol Spritz / Hugo

€ 5,00 pro Person

Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe mit Toast € 6,50

Currywurst mit Toast € 7,50

Hussen

€ 10,00 pro Person

Menükarten

€ 2,50 pro Menükarte

Tellergeld

€ 2,50 pro Person

Tanzfläche (ab 50 Pers. Kostenfrei, dadrunter)

€ 125,00

Korkgelder

Pro Flasche Wein / Sekt € 25,00

Pro Flasche Spirituose € 50,00

Hochzeits – Checkliste

Details, die mit uns besprochen werden müssen.

- Platzierung der Gäste / Platzkarten
- Zeitlicher Ablauf des Tages / Abends
- Speisenauswahl (Menü oder Buffet)
- Gibt es Vegetarier oder Allergiker?
- Getränkeauswahl (Pauschal-Angebot)
- Entscheiden Sie, welche Getränke auf die Gesamtrechnung gesetzt werden dürfen und welche von den Gästen selbst bezahlt werden!
- Wie viele Kinder sind anwesend?
- Benötigen Sie Kinderstühle?
- Befinden sich Rollstuhlfahrer unter Ihren Gästen?
- Wünschen Sie Menükarten? Welche Widmung sollen diese enthalten?
- Von wem werden Tischkärtchen vorbereitet /erstellt?
- Welche Art Blumenschmuck wünschen Sie? Lieblingsblume?
- Kontaktdaten zu DJ´s vorhanden?
- Wer übernimmt die Verpflegung der/des Musiker(s)?
- Wie viele Zimmer benötigen Sie für Ihre Gäste?
- Bitte geben Sie uns 4 Tage vor der Feier die genaue Personenzahl bekannt

Zahlungsmodalitäten

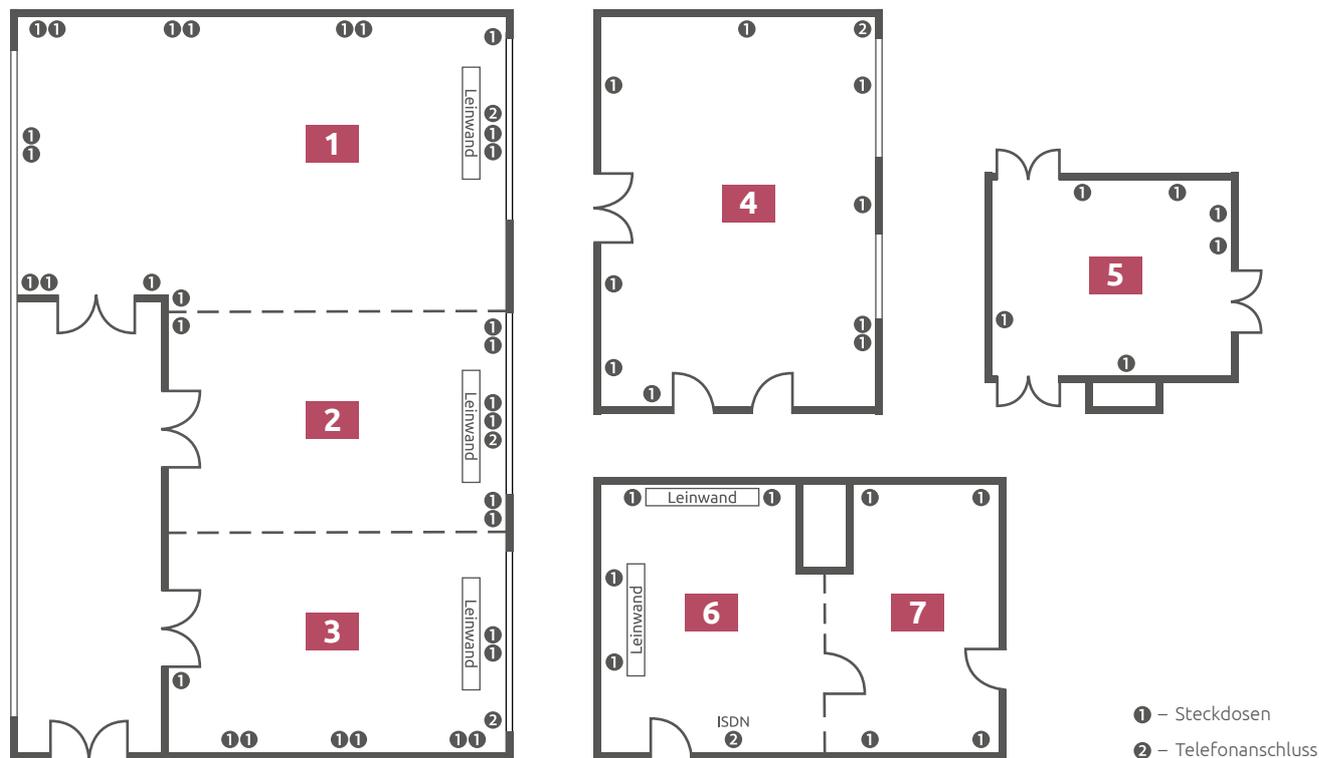
Wir erbitten eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Umsatzes bis 21 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Die Endrechnung wird Ihnen per Post zugesandt.

Wir bitten um Ausgleich innerhalb von 14 Tagen.

Tagungen, Seminare und Bankette.

Auf 220 m² Fläche mit direktem Zugang zur Gartenterrasse.



Raum	Etage	Fläche	Länge	Breite	Höhe	Licht	Klima	Tafel	U-Form	Parlament	Kino	Bankett
1 Raum I	EG	120 m ²	13,00 m	9,00 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	25	38	60	120	50
2 Raum II	EG	50 m ²	9,00 m	5,70 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	16	18	20	30	20
3 Raum III	EG	50 m ²	9,00 m	5,70 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	16	18	20	30	20
Raum I-III	EG	220 m ²	20,40 m	9,00 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	50	50	130	250	130
Raum I-II	EG	170 m ²	14,70 m	13,00 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	40	48	80	150	80
Raum II-III	EG	100 m ²	11,40 m	9,00 m	2,90 m	Tl/vd	Klr	34	30	60	100	60
4 Salon	EG	80 m ²	10,00 m	8,00 m	2,50 m	Tl/vd	Klr	26	28	45	60	50
5 Kaminzimmer	EG	30 m ²	6,00 m	5,00 m	2,90 m	vd	Klr	20	14	20	30	10
6 Widukind I	UG	40 m ²	6,80 m	5,60 m	2,50 m	vd	Kl	15	17	20	40	-
7 Widukind II	UG	25 m ²	6,80 m	4,50 m	2,50 m	vd	Kl	6	-	-	15	-
Widukind I-II	UG	65 m ²	10,00 m	6,50 m	2,50 m	vd	Kl	22	20	33	45	-

Tl = Raum mit Tageslicht

vd = Raum ist verdunkelbar

Klr = Raum mit individuell regelbarer Klimaanlage



Tafel
80 Plätze



U-Form
65 Plätze



Parlamentarisch (mit Tischen)
130 Plätze



Reihenbestuhlung
250 Plätze



Bankett
130 Plätze



Empfang
200 Personen

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN (STAND: APRIL 2016)

1 GELTUNGSBEREICH

- 1.1 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 in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
- 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

2 VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

- 2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
- 2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. 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.
- 2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
- 3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- 3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.
- 3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsverzug des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfangs, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
- 3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

- 4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.
- 4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungen- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.
- 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.
- 4.4 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 Speisensatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisensatzes.
- 4.5 Die Berechnung des Speisensatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- 4.6 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.

5 RÜCKTRITT DES HOTELS./ OPTIONSREGELUNG

- 5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, 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 mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

- 5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;
 - 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;
 - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
 - ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

- 5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

- 6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens vier Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmer durch den Kunden wird durch die vom Hotel für den jeweiligen Veranstaltungsraum festgelegte Umsatzgarantie verrechnet. Die Höhe der Umsatzgarantie für den gebuchten Veranstaltungsraum, wird im Bankettvertrag schriftlich festgehalten. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis vier Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden.
- 6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- 6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbeihilfe angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

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

8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

- 8.1 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.
- 8.2 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. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen 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.
- 8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Soweit diese keine Änderungen an den technischen Geräten und Gegebenheiten erfordern. Das Hotel stellt die dafür entstandenen Kosten dem Kunden in Rechnung.
- 8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
- 8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

9 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

- 9.1 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 Einzelfalles eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- 9.2 Mitgebrachte Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. 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.
- 9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltes des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

- 10.1 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.
- 10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- 11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 11.2 Erfüllungsort- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr ... [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betreibergesellschaft des Hotels]. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand... [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betreibergesellschaft des Hotels].
- 11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

1 SCOPE OF APPLICABILITY

- 1.1 These terms and conditions shall apply to contracts for the rental of the hotel's conference, banquet, and convention rooms for events such as banquets, seminars, conferences, exhibitions and presentations, etc., as well as all other additional services and goods performed/provided in connection therewith by the hotel for the customer.
- 1.2 The hotel's prior consent in written form is required if the rooms, areas, or display cases are to be rented or sublet to a third party, or if invitations are issued for introductory interviews, sales promotions, or similar events, whereby section 540, para. 1, sentence 2 German Civil Code (BGB) is waived insofar as the customer is not a consumer.
- 1.3 The customer's general terms and conditions shall apply only if this is previously expressly agreed.

2 CONCLUSION OF CONTRACT, PARTIES, LIABILITY, STATUTE OF LIMITATIONS

- 2.1 The hotel and the customer are the contracting parties. The contract shall come into force upon the hotel's acceptance of the customer's offer. At its discretion, the hotel may confirm the room reservation in written form.
- 2.2 The hotel is liable for harm inflicted on life, limb and physical health. Further it is liable for other damage caused with full intent or gross negligence or due to intentional or grossly negligent violation of obligations typical for the contract. A breach of obligation of the hotel is deemed to be the equivalent to a breach of a statutory representative or vicarious agent. All other claims for damages are excluded, if not determined differently in this No. 9. Should disruptions or defects in the performance of the hotel occur, the hotel shall act to remedy such upon knowledge thereof or upon objection by the customer made without undue delay. The customer shall be obliged to undertake actions reasonable for him to eliminate the disruption and to keep any possible damage to a minimum. In addition, the customer shall be obliged to notify the hotel in due time if there is a possibility that extraordinarily extensive damage may be incurred.
- 2.3 Any claims against the hotel shall generally be time-barred one year after the commencement of the general statute of limitations period. This shall neither apply to damage claims nor to claims which are based on an intentional or grossly negligent breach of obligation by the hotel.

3 SERVICES, PRICES, PAYMENT, SET-OFF

- 3.1 The hotel is obligated to render the services ordered by the customer and agreed upon by the hotel.
- 3.2 The customer is obligated to pay the agreed or applicable hotel prices for rooms provided and for other services accepted. This also applies to services ordered by the customer directly or via the hotel, which a third party provides and the hotel disburses. In particular, this applies to claims of copyright collecting agencies.
- 3.3 The agreed prices include all taxes in effect at the time of the conclusion of the contract. If the statutory value added tax is changed or if local taxes concerning the services are newly introduced, changed or abolished after these have been contractually agreed upon, the prices will be adjusted. This only applies to contracts concluded with consumers, if four months have passed between the conclusion and fulfillment of the contract.
- 3.4 Hotel invoices not stating a due date are payable without deduction and due within ten days of receipt of the invoice. The statutory rules concerning the consequences of default of payment apply. The hotel reserves the right to prove greater damage.
- 3.5 The hotel is entitled to require a reasonable advance payment or a security, such as a credit card guarantee, from the customer upon conclusion of the contract. The amount of the advance payment and payment dates may be agreed in written form in the contract. The statutory rules concerning the consequences of default of payment apply.
- 3.6 In justified cases, e.g. the customer's default in payment or expansion of the scope of the contract, the hotel shall be entitled, also after the conclusion of the contract up to the commencement of the event, to demand an advance payment or a security within the meaning of the above-mentioned No. 3.5 or an increase of the advance payment or a security agreed in the contract up to the total agreed remuneration.
- 3.7 The customer may only set-off, reduce or clear a claim of the hotel with a claim which is undisputed or decided with final, res judicata effect.

4 WITHDRAWAL OF THE CUSTOMER (CANCELLATION, ANNULMENT)

- 4.1 The customer can only withdraw from the contract concluded with the hotel, if a right of withdrawal was explicitly agreed upon in the contract, another statutory right of withdrawal exists or if the hotel gives its explicit consent to the withdrawal. The contractual agreement of a right of withdrawal as well as the consent to withdrawal from the contract shall be in written form.
- 4.2 Insofar as the hotel and customer have agreed upon a date for a cost-free withdrawal from the contract, the customer may withdraw from the contract up to that date without incurring payment or damage compensation claims by the hotel. The customer's right of withdrawal shall expire, if he does not exercise his right of withdrawal vis-à-vis the hotel by the agreed date.
- 4.3 If a contractual right of withdrawal was not agreed or has expired, a statutory right of withdrawal or cancellation is not given and the hotel does not give its consent to the cancellation of the contract the agreed hotel services shall be paid regardless of whether the customer avails himself of the contractual services. The hotel must credit the income from renting the rooms to other parties as well as for saved expenses. Saved expenses can be assessed in a lump sum according to No. 4.4, 4.5 and 4.6. The customer is entitled to prove that the above-mentioned claim has not accrued at all or has not amounted to the demanded sum. The hotel is at liberty to show that a higher claim has arisen.
- 4.4 If the customer withdraws from the contract between the eighth and fourth week prior to the date of the event, the hotel shall be entitled to charge – in addition to the agreed rent – 35% of lost food sales (70% of food sales for any later cancellation).
- 4.5 Food sales are calculated using the following formula: agreed menu price x the number of participants. If no price had yet been agreed for the menu, then the least expensive three-course menu in the current set of event offerings shall apply.
- 4.6 If a seminar flat rate per participant has been agreed, then the hotel shall be entitled to charge, with a cancellation between the eighth and fourth week prior to the date of the event, 60% of the seminar flat rate x the agreed number of participants (85% for any later cancellation).

5 WITHDRAWAL OF THE HOTEL

- 5.1 Insofar as it was agreed that the customer can withdraw from the contract at no cost within a certain period of time, the hotel is entitled for its part to withdraw from the contract during this period of time, if inquiries from other customers regarding the contractually reserved event rooms exist and the customer, upon inquiry thereof by the hotel, does not waive his right of withdrawal.
- 5.2 If an agreed advance payment or an advance payment or a security demanded pursuant to No. 3.5 and/or No. 3.6 is not made even after a reasonable grace period set by the hotel has expired, then the hotel is likewise entitled to withdraw from the contract.

- 5.3 Moreover, the hotel is entitled to effect extraordinary withdrawal from the contract for a materially justifiable cause, in particular if
- force majeure or other circumstances beyond the hotel's control render the fulfillment of the contract impossible;
 - rooms or spaces are reserved with culpably misleading or false information or concealment regarding essential facts; the identity or solvency of the customer or the purpose of his stay can constitute essential facts;
 - the hotel has justified cause to believe that use of the hotel's services might jeopardize the smooth operation of the hotel, its security or public reputation, without being attributable to the hotel's sphere of control or organization;
 - the purpose or the cause of the event is illegal;
 - there is a breach of the above-mentioned No. 1.2.
- 5.4 The justified withdrawal by the hotel constitutes no claims for damages for the tour operator.

6 CHANGES IN NUMBER OF PARTICIPANTS AND TIME OF EVENT

- 6.1 An increase of the number of participants by more than 5% shall be communicated to the hotel no later than four working days before the beginning of the event; the hotel must give its consent, preferably in written form. The invoice will be calculated on the basis of the actual number of participants and will be based on at least 95% of the agreed higher number of participants. If the actual number of participants is lower, the customer has the right to reduce the agreed price by the expenses saved - to be proven by him - due to the lower number of participants.
- 6.2 A reduction in the number of participants of more than 5% should be communicated to the hotel at an early stage but no later than five working days before the beginning of the event. The invoice is based on the actual number of participants, at least 95% of the finally agreed number of participants though. No. 6.1 sentence 3 applies accordingly.
- 6.3 If the number of participants changes by more than 10%, the hotel shall be entitled to exchange the confirmed room reservations (taking into account the possibly different room rent) unless this is unreasonable for the customer.
- 6.4 If the event's agreed starting or ending times change and the hotel agrees to such deviations, the hotel may reasonably charge for the added cost of stand-by service, unless the hotel is at fault.

7 BRINGING OF FOOD AND BEVERAGES

The customer may not bring food or beverages to events. Exceptions must be agreed with the hotel. In such cases, a charge will be made to cover overhead expenses.

8 TECHNICAL FACILITIES AND CONNECTIONS

- 8.1 To the extent the hotel obtains technical and other facilities or equipment from third parties for the customer at the customer's request, it does so in the name of, with power of attorney and for the account of the customer. The customer is liable for the careful handling and proper return of the equipment. The customer shall indemnify the hotel against all third-party claims arising from the provision of the facilities or equipment.
- 8.2 Consent is required for the use of the customer's electrical systems on the hotel's electrical circuit. The customer shall be liable for malfunctions or damage to the hotel's technical facilities caused by using such equipment, to the extent that the hotel is not at fault. The hotel may charge a flat fee for electricity costs incurred through such usage.
- 8.3 The customer is entitled to use his own telephone, fax, and data transfer equipment with the hotel's consent. The hotel may charge a connection fee.
- 8.4 If suitable hotel equipment remains unused because the customer's own equipment is connected, a charge may be made for lost revenue.
- 8.5 Malfunctions of technical or other equipment provided by the hotel will be remedied promptly whenever possible. To the extent the hotel was not responsible for such malfunctions, payment may not be withheld or reduced.

9 LOSS OF OR DAMAGE TO PROPERTY BROUGHT IN

- 9.1 Customer shall bear the risk of damage or loss of objects on exhibit or other items including personal property brought into the event rooms/hotel. The hotel assumes no liability for loss, destruction, or damage to or of such objects, also not for property damages, with the exception of cases of gross negligence or intent on the part of the hotel. Excepted herefrom are cases of damage caused as a result of harm inflicted on life, limb and physical health. In addition, all cases in which the safekeeping represents a contractually typical obligation due to the circumstances of the individual case, are excluded from this liability disclaimer.
- 9.2 Decorations brought in must conform to the fire protection technical requirements. The hotel is entitled to require official evidence thereof. Should such proof not be given, then the hotel shall be entitled to remove materials already brought in at the cost of the customer. Due to the possibility of damage, the hotel must be asked before objects are assembled or installed.
- 9.3 Objects on exhibit and other items must be removed immediately following the end of the event. If the customer fails to do so, the hotel may remove and store such at the customer's expense. If the objects remain in the room used for the event, the hotel may charge a reasonable compensation for use for the duration of withholding of the room.

10 CUSTOMER'S LIABILITY FOR DAMAGE

- 10.1 Insofar as the customer is an entrepreneur, he shall be liable for all damage to buildings or furnishings caused by participants in or visitors to the event, employees, other third parties associated with the customer and the customer itself.
- 10.2 The hotel may require the customer to provide reasonable security, such as a credit card guarantee.

11 FINAL PROVISIONS

- 11.1 Amendments and supplements to the contract, the acceptance of offers, or these general terms and conditions should be made in written form. Unilateral amendments or supplements by the customer are invalid.
- 11.2 For commercial transactions the place of performance and payment as well as, in the event of litigation, including disputes for checks and bills of exchange, the exclusive court of jurisdiction is at [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betreiber-gesellschaft des Hotels]. Insofar as a contracting party fulfills the requirement of section 38. Para. 2 of the German Code of Civil Procedure (ZPO), and does not have a place of general jurisdiction within the country, the courts at [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betreiber-gesellschaft des Hotels] shall have jurisdiction.
- 11.3 The contract is governed by and shall be construed in accordance with German law. The application of the UN Convention on the International Sale of Goods and the Conflict Law are precluded.
- 11.4 Should individual provisions of these general terms and conditions for Events be or become invalid or void, the validity of the remaining provisions shall remain unaffected thereby. The statutory provisions shall also be applicable.