



Menü- und Buffetvorschläge

ARAMIS Tagungs - und Sporthotel
Siedlerstrasse 40-44
71126 Gäufelden
Tel: 07032-781-0
Fax: 07032-781-555
www.aramis.de
info@aramis.de

„Ein Gruß aus der Küche“

Küchenchef Dieter Schmid und Küchen-Team

Liebe Gäste,

ein gutes Gericht ist für uns eine gelungene Komposition aus hochwertigen Lebensmitteln, natürlichen Gewürzen, Respekt vor Nahrungsmitteln und viel Liebe beim Zubereiten.

Deshalb bürgen wir höchstpersönlich für die Verwendung von frischen Waren und einer ehrlichen Zubereitung der Nahrungsmittel ohne künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker. Sie werden es sicher schmecken, beispielsweise beim Genuss unseres zarten Fleisches und unserer klassisch hergestellten Saucen.

Ein gutes Gericht ist allerdings dann auch erst ein Erfolg, wenn es für den Gast ein „sinnreiches“ Erlebnis ist. Es ist wie bei einem Spiel, bei dem wir mit verschiedenen Geschmacksnuancen bis hin zur perfekten Abrundung jonglieren.

Sehen – Riechen – Schmecken – Hören, jede Sinneswahrnehmung für sich ist ein wichtiger Bestandteil. Fein aufeinander abgestimmt und sich gegenseitig ergänzend, wird es zum wahren und nachhaltigen Erlebnis.

Wir wünschen Ihnen ein „sinnreiches“ Geschmackerlebnis und eine erfolgreiche Veranstaltung im ARAMIS Restaurant.

Herzlichst,

Ihr Küchenchef Dieter Schmid und Küchen-Team

Snacks zum selber zusammenstellen

Fingerfood kalt

Belegte Baguette-Scheiben, reich garniert:

	€
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons	2,60
Gekochter Schinken	2,60
Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert Sahnemeerrettich	2,60
Geräucherter Ostseelachs, Sahnemeerrettich	2,60
Camembert mit Trauben	2,60
Angemachter Frischkäse auf Laugengebäck	2,60
Roastbeef-Röllchen rosa gebraten	2,80
Luftgetrocknetes Bündner Fleisch	2,80
San Daniele oder Parmaschinken	2,80
Räucherfischtatar mit Kräutern und Frühlingszwiebeln	3,00
Geflügelbrüstchen mit Ananas	3,00

Klassische Canapées

Ausgestochene Weiß- und Vollkornbrot-scheiben nett garniert

Beispiele:

Räucherlachsroschen, Forellenfilet, Italienische Salami, Parmaschinken	3,30
Roastbeef, Geflügel- oder Entenleber	3,30
Lachstatar, Garnelenschwänze	3,50
Internationale Käsesorten	3,00

Snackbuffets zu Empfängen

Mini Pizza mit Salami oder Spinat & Käse
Kleine Frühlingsröllchen mit süß-sauer Sauce
Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel
Laugengebäck mit Frischkäse oder Butter

pro Person 10,50 €

Geflügelspieße mit Erdnusscrème
Herzhafte Fleischküchle auf Kartoffelsalat
Laugengebäck mit Butter und Schnittlauch
2 Baguette Scheiben mit Schinken oder Brikäse belegt

pro Person 9,00 €

Pikant gefüllte Blätterteigtaschen
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Balsamico-Crème
Gemüse-Sticks (Gurke, Karotte, Sellerie) mit Kräuterdip
2 Baguette Scheiben mit Räucherlachs und Schwarzwälder Schinken
Geflügelspieße mit Ananas und Kokos-Chili-Crème

pro Person 12,50 €

Fingerfood-Buffer I

pro Person 22,50 €

Rohkost-Gemüestäbchen mit Knoblauch und Kräuterdip
Fleischnäpfe mit Barbecue Sauce
Mini Maultaschen auf Kartoffelsalat
Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel
Schwarzwälder Schinken mit Pumpnickel und Frischkäse
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Krautsalat
Tomate-Mozzarella und Rucola im Glas
Pikante Blätterteigtaschen
Früchtespießchen
Joghurt Crème mit Erdbeermark
Frisch gebackenes Baguette

Fingerfood-Buffer II

pro Person 26,00 €

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Balsamicocrème und Basilikum
Mini Schnitzel mit buntem Kartoffelsalat
Aprikose und Pflaume im Speckmantel
Garnele und Ananas mit Chilicrème
Geflügelspießchen auf Glasnudel-Sprossensalat
Kartoffel-Curry-Crème mit Schinkenstreifen, Parmesan und Schwarzbrot
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Krautsalat
2 belegte Baguette Scheiben mit Schinken oder Brikäse
Pikante Blätterteigtaschen
Früchtespießchen
Schokoladencrème mit Fruchtsauce
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Frisch gebackenes Baguette

Menüvorschläge

ARAMIS – Menü I

35,00 €

Rahmsuppe von Ihrem Lieblingsgemüse
oder nach Saison

Geschmorter Kalbstafelspitz
mit Burgunderrahmsauce
Möhren-Zuckerschoten-Gemüse und hausgemachte Spätzle

Feine Beerengrütze
mit Cashew-Sauerrahmeis und Schlagrahm

ARAMIS – Menü II

35,00 €

Rinderkraftbrühe
mit Maultaschen und Gemüsestreifen

Maispoulardenbrust
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung
Mandelbrokkoli und Kartoffeltaler

Lauwarmer Schokoladenkuchen
an Blutorangen-Sorbet und Mandelschaum

ARAMIS – Menü III

34,00 €

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Croûtons

Gemischter Braten von Rind und Schwein
Rahm- und Bratensauce, Butterspätzle
und bunter Salatteller

Lauwarmer Ofenschlupfer
mit Vanillesauce

Menüvorschläge

ARAMIS - Menü IV

48,00 €

Salatvariation von Rohkost- und Blattsalaten
mit gebratenen Speckstreifen und Röstbrotwürfeln

ohne Suppe 42,00€

Schwäbische Festtagssuppe
mit Maultäschle, Flädle, Grießnocken und Gemüsestreifen

Gemischte Medaillons von Rind, Schwein und Pute
Rahm-und Bratensauce
Gemüsebouquet mit frischen Gemüsen
serviert mit hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten

Heiße Himbeeren oder Kirschen
mit Vanilleeis und Schlagrahm

ARAMIS - Menü V

54,00 €

Frischer Feldsalat und würziger Rucola
mit Kräutercroûtons und gebratenen Schinkenstreifen

ohne Suppe 48,00 €

Rinderkraftbrühe
mit Kräutergrießnocken und Gemüsestreifen

Dreierlei Filets Rind, Schwein und Kalb
mit Gemüsebouquet, hausgemachten Spätzle
Kartoffelgratin, Pilzrahm-und Bratensauce

Schokoladen-Mousse von VALRHONA Schokolade
an Saison Früchten und Orangensauce

ARAMIS - Menü VI

52,00 €

Gratinierter Ziegenkäse
mit Lavendelhonig und Speckstreifen
an feinen Blattsalaten mit Pinienkern-Vinaigrette

ohne Vorspeise: 44,00 €

* * *

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

* * *

Medaillons vom Kalbsrücken
an Portweinglace, Selleriepurée und Kartoffelkrapfen

* * *

Vanille Crème Brûlée mit frischen Früchten

Menüvorschläge

ARAMIS - Menü VII 42,00 €

Rahmsuppe von Zitronengras
mit Eismeer Shrimps

* * *

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut dazu Schupfnudeln

* * *

Weißes Kaffeemousse
mit frischen Früchten und Himbeerschaum

ARAMIS - Menü VIII 39,00 €

Italienisches Menü

Leichte Tomatencrèmesuppe
mit Muschelfleisch und Sauerrahmdip

* * *

Saltimbocca vom Kalb
an Marsalasauce
mit feinem Parmaschinken und Risotto Milanese

* * *

Vanille Panna Cotta
mit Limoncelloschaum und Amarena-Kirscheis

ARAMIS - Menü IX 57,00 €

Feinschmecker Menü

ohne Vorspeise: 48,00 €

Gebratene Wachtelbrust
und Parfait von Geflügelleber
an Blattsalaten mit hausgemachten Brioche

* * *

Essenz vom Ochsenchwanz
und trockenem Sherry mit Morchelklößchen

* * *

Medaillon vom Rinderfilet
auf Honig-Balsamico-Schalotten
mit kleinem Gemüse und Parmesan-Kartoffelnocken

* * *

Dessertvariation „ARAMIS“

Menübausteine

Vorspeisen

	€
Marktfrische Saisonsalate von Blattsalat und Rohkostsalaten mit Röstbrotwürfeln und gebratenen Speckstreifen	8,50
Feiner Feldsalat und würziger Rucola in Honig-Balsamico-Vinaigrette mit Kräutercroûtons und gebratenen Schinkenstreifen	9,50
Gebratene Wachtelbrust und Geflügelleber-Parfait an Portwein-Orangen-Gelee und mariniertem Feldsalat	12,50
Frischkäse-Kräutermousse mit feinem Schwarzwälder Schinken und Salatbouquet	9,50
Mild geräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet an Salatgarnitur und Preiselbeer-Meerrettich	12,00
Tomaten mit Mozzarella-Käse, Salatgarnitur, Balsamico-Olivenöl Dressing und Basilikumstreifen	9,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Avokadosauce und Rosmarin-Kartoffelcroûtons	12,00
Warmes hausgebeitztes Lachsfilet mit Limetten-Korianderdip an bunten Blattsalaten	14,00
Törtchen von frischen Feigen und Ziegenkäse an feinem Rucola-Salat mit Walnussdressing	12,00
Geräucherte Entenbrust auf geschmortem Chicorée und Apfelchutney	14,00

Menübausteine

Suppen

	€
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen als Einlage: Suppenmaultaschen, Kräuterflädle, Grießnocken	5,50
Schwäbische Festtagssuppe mit Maultäschle, Flädle, Grießklößchen und Gemüsestreifen	6,00
Würzige Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube	6,50
Crèmesuppe von Meerrettich und Apfel mit Räucherlachsstreifen	5,50
Paprikarahmsuppe mit Kräuterschmand und gebratener Garnele	8,00
Rahmsuppe von roten Linsen und Kokosmilch mit gebratener Hähnchenbrust	6,50
Brunnenkresse-Schaumsuppe mit Räucherlachsstreifen	7,00
Kartoffel-Curryrahmsuppe mit Eismeercrevetten	8,00
Rahmsuppe von weißen Bohnen mit Streifen vom Roastbeef und Croûtons	7,50
Kartoffel-Knoblauchschaumsüppchen mit gebratenem Lammfilet	8,50

Feine hausgemachte Sorbets als Zwischengericht

Basilikumsorbet, Pfirsichsorbet, Erdbeersorbet, Limetten-Minzsorbet	3,00
---	------

Warme Vorspeisen

Schwäbische Maultaschen auf Blattspinat mit Speck-Zwiebelschmelze	9,00
Gebratene Maultaschenscheiben mit Tomate und Käse überbacken	10,00
Roulade von der Perlhuhnbrust auf feinem Blattspinat und Parmesansauce	12,50
Seeteufel Medaillon auf Tomaten-Kräuterrisotto mit Mandelbutter	16,00
Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust auf Ragout von schwarzen Linsen mit Kräutersauce	14,50
Gegrillter Scampi-Spieß auf Rahmlauch mit Tomaten-Chili-Salsa	15,00
Kleine Lachstranche mit leichter Currysauce auf Gewürz-Couscous	14,00
Glaciertes Kalbsbries auf getrüffeltem Rahmkohlrabi und feinen Bandnudeln	14,00
Saltimbocca von der Schwarzwälder Forelle auf Kartoffel-Lauchragout	13,00

Menübausteine

Hauptgerichte von Geflügel und Wild

	€
Gefülltes Poulardenbrüstchen mit rohem Schinken und Salbei auf Linsengemüse mit Pariser Kartoffelchen	17,50
Gegrilltes Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken auf Blattspinat an feiner Kräuterrahmsauce und Bandnudeln	18,00
Maispoulardenbrüstchen gebraten auf Gemüse-Pilzragout	

dazu Spinatbandnudeln	19,50
Rahmschnitzel von der Pute mit Kartoffelplätzchen und Gemüsekörbchen	19,00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Portwein-Kirschsauce Gemüsekörbchen und Selleriemus	23,00
Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen Wacholdersauce, dazu Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle	24,00
Zartes Hirschragout in Burgundersauce mit Preiselbeeren dazu Brokkoli und Serviettenknödel	21,00
Rehmedaillons vom Rücken mit Lembergerjus auf Wirsinggemüse mit Haselnuss-Spätzle	31,00

Hauptgänge Kalb, Rind, Schwein oder Lamm

Saftiger Schweinehalsbraten mit Schwarzbiersauce, dazu Bayerisch Kraut und Semmelknödel	17,50
Gemischter Braten von Rind und Schwein mit Rahm- und Bratensauce, dazu Butterspätzle	20,50
Schwäbischer Kalbsrahmbraten Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle	21,00
Gemischte Filets von Rind, Schwein und Pute mit Rahm- und Bratensauce und gebratenen Pilzen dazu Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle ohne Pilze, dafür mit Gemüsebouquet	24,00 27,00
Medaillons vom Rinderfilet an kräftiger Burgundersauce mit Saisongemüse und Maccaire-Kartoffeln (Kräuter-Kartoffelplätzchen)	29,00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Gemüsebouquet, hausgemachte Spätzle	29,00
Jungschweinsrücken im Kräuternetz mit Champignonsahne dazu Saisongemüse und Schupfnudeln	20,00

Menübausteine

Hauptgänge Kalb, Rind, Schwein oder Lamm - Fortsetzung

Schweine-Lendchen auf Apfel-Calvados-Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Karottengemüse	21,50
Gesottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichschaum Gemüstreifen und Bouillonkartoffeln	19,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Filderkraut und hausgemachten Spätzle	22,00
Entrecôte vom argentinischen Rind mit Kräutern überbacken dazu Kartoffel-Gratin und Bohnenbündchen	26,00
Gekräuterter Lammbraten von der Keule Bohnenbouquet im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln	27,00
Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste Rosmarinsauce, französischem Mischgemüse und Kartoffelgratin	30,00
Scheiben vom ganzen rosa gebratenen Kalbsrücken Gemüsebouquet und Steinpilz-Schupfnudeln	26,50

Hauptgänge Fisch

	€
Pochiertes Buntbarschfilet dazu Wurzelgemüse und Mandelreis	19,50
Roulade von Lachs und Zander in Safransahne mit Brokkoli-Röschen und Bandnudeln	26,00
Variation von edlen Fischen auf Grillgemüse mit Garnelenspieß und Butterreis	31,50
Zandermittelstück kross auf der Haut gebraten Blattspinat mit Pinienkernen und hausgemachte Gnocchi	28,50
Gegrillter Seeteufel im Speckmantel auf Tomaten-Zucchini-Ragout mit Orangenreis-Timbale oder Butterkartoffeln	36,00
Zusätzlicher Beilagensalat	6,00
Gemüsebouquet anstelle der vorgeschlagenen Gemüse	4,00

Die Beilagen zu den Gerichten dürfen Sie auch nach Ihren individuellen Wünschen und Geschmack gegen nachfolgend aufgeführte Beilagen austauschen:
Kartoffelgratin, Spätzle, Bunter Reis, Herzogin Kartoffeln, Petersilienkartoffeln, Pariser
Kartoffelchen, Kartoffelkroketten, Pommes frites, Wedges, Mandelbällchen, Butternudeln

Menübausteine

Desserts und Süßspeisen

	€
Marinierte Cassis Feigen an feiner Ziegenkäsecreme und Haselnusspesto	10,00
Weißer Mokka-Panna Cotta mit legierten Kirschen und Schokoladentorte	8,50
Hausgemachtes Vanilleparfait an feinem Ananassalat und kleinem Nusskuchen	8,00
Salat von frischen Früchten mit Eis nach Wahl und Schlagrahm	6,50
Rote Grütze mit Vanilleeis und Kirschwasser-Sahne	7,00
Heiße Himbeeren oder Rumkirschen mit Vanilleeis (saisonabhängig mit marinierten Erdbeeren)	7,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce Vanilleeis und Schlagrahm	7,00
Weißer Kaffee Mousse mit frischen Früchten und Himbeerschaum	8,00
Mousse von der VALRHONA Schokolade mit Saison Früchten und Orangensauce	9,00
Mousse von heller und dunkler Schokolade umlegt mit exotischen Früchten	8,00
Vanille Crème Brûlée mit Fruchtegarnitur und Schwarzkirscheis	7,50
Dessertvariation von Schokoladen Mousse, Fruchtcrème, frischen Früchten usw. Lassen Sie sich überraschen oder variieren Sie ganz nach Ihren Wünschen	11,00

Bei Menüzusammenstellungen, die weniger als 3 Gänge umfassen, behalten wir uns vor, den Preis der größeren Portion innerhalb des Menüs neu zu kalkulieren.

Menübausteine - Vegetarisch

Vorspeisen

	€
Avokado-Tatar und marinierter Ziegenfrischkäse mit Tomatensalsa an Salatbouquet	11,00
Feiner Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Schafskäse, dazu Baguette	8,50
Kohlrabi Carpaccio mit Walnussmarinade und kleinem Salatbouquet	9,50
Gebratener Tofu mit Rote Bete Scheiben und Linsensalat	8,50

Suppen

Klare Gemüsebrühe mit Kräuterstrudel	6,50
Feine Waldpilzcrèmesuppe mit Gemüsestreifen	7,00
Tomaten-Orangensuppe mit Rucola	7,50
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	7,50

Hauptgerichte

Feines Linsengemüse mit gebackenen Kartoffeln und Korianderdip	11,50
Gemüselasagne mit Mozzarella an Tomatenreis und Kräutersauce	14,00
Marinierter Grillkäse auf würzigem Gemüse-Couscous	11,50

Fisch

Zartes Lachsfilet auf Kartoffel-Pilzragout mit Schnittlauchschaum	26,00
Gegrilltes Meerwolffilet an Kräuterbutter mit Paprikagemüse und Thymiankartoffeln	24,50
Gebratenes Forellenfilet mit Orangen-Fenchelgemüse und Kartoffelgnocchi	26,00

Buffetvorschläge

Grillbuffet I

Vorspeisen

Blatt- und Gemüsesalate frisch vom Markt
mit Zerlei Dressings
Kartoffelsalat, Nudelsalat
Gegrillte Paprika, Zucchini und Austernpilze
Auswahl verschiedener Brotsorten und Partybrötchen

Hauptgerichte

Schweinehalssteaks und Putensteaks
Spare Ribs pikant und kross
Rote Wurst
Thüringer Rostbratwurst
Lachssteak gegrillt

Ofenkartoffeln
Gefüllte Kartoffeln
Wedges
Bunte Auswahl an Grillgemüse mit Grilltomaten

Dazu reichen wir Grillsauce

Kräuterbutter
Barbecue-Soße
Kräuter-Knoblauchsoße
Chili Soße
Kräuterquark
Senf und Ketchup

Und Süßes zum Schluss

Rote Grütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten
Bayerische Crème mit Kiwisauce

37,00 € pro Person

Buffetvorschläge

Grillbuffet II

Vorspeisen

Blattsalate und Gemüserohkost frisch vom Markt
mit 3erlei Dressings
Gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini und Austernpilze
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Tomate- Mozzarella-Salat
Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben kalt mit Thunfischkapernsauce)
Pflaumen im Speckmantel
Kartoffelsalat
Auswahl verschiedener Brotsorten und Partybrötchen

Hauptgerichte

Schweinehalssteaks und
Steaks von der Rinderhüfte
Spare Ribs pikant und kross
Thüringer Rostbratwurst
Putenspieße
Lachssteaks vom Grill
Gegrillter Feta-Käse
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Wedges **oder** Kroketten
Bunte Auswahl an Grillgemüse mit Grilltomaten

Dazu reichen wir Grillsauce

Kräuterbutter, Pfefferbutter
Barbecue-Soße
Kräuter-Knoblauchsoße
Chili Soße
Currysoße
Senf und Ketchup

und Süßes zum Schluss

Panna Cotta mit Erdbeerpurée
Eisplatte mit verschiedenen Eissorten
Schokoladencreme mit Kirschen

44,00 € pro Person

Buffetvorschläge

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings
Schwarzwälder Wurst-, Speck und Schinkenplatte
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette
Wacholdergeräucherte Regenbogenforelle
Sahnemeerrettich
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen
Bibeliskäs mit Zwiebeln und Schnittlauch
Butter

Suppe

Schwäbische Maultaschensuppe

Hauptgerichte

Braten vom Rind mit Spätburgunderjus
Schwarzwälder Schweinekrustenbraten
mit Biersauce
Schwarzwaldforelle aus dem Ofen
mit Zitronenbutter
Fildersauerkraut
Feine Gemüse der Saison
Hausgemachte Spätzle und Schupfnudeln
Petersilienkartoffeln

und Süßes zum Schluss

Ofenschlupfer mit Vanille-Sauce
Schwarzwälder Eisguglhupf

45,00 € pro Person
40,00 € ohne Suppe pro Person

Buffetvorschläge

Festtagsbuffet

Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate der Saison mit drei verschiedenen Dressings
Schwäbischer Kartoffelsalat
Geräuchertes von Ostseelachs, Schwarzwaldforelle und Heilbutt
Preiselbeer-Sahneerrettich
Terrine von edlen Fischen
mit grüner Kräutersauce
Geräucherter und luftgetrockneter Schinken
mit verschiedenen Melonensorten
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen
Butter

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe
mit Maultäschle, Flädle und Grießklößchen

Hauptgerichte

Tranchen vom Kalbsrücken mit Wacholderrahmsauce
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Pilzen und Rahmsauce
Gebratenes Bodenseefelchen oder Saibling
mit Mandelbutter

dazu

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle
und bunter Reis oder Petersilienkartoffeln
Marktfrische Gemüse

Dessertauswahl

Obstsalat von frischen Früchten
Mousse von heller und dunkler Schokolade
Variationen von verschiedenen Eissorten

50,00 € pro Person
44,00 € ohne Suppe pro Person

Buffetvorschläge

Galabuffet

Vorspeisen

Shrimpscocktail mit Ananas
Lachsterrine an Limonensauerrahm
Wildschweinterrine auf Apfel- Selleriesalat
Geräucherte Flugentenbrust mit Mango-Grünpfeffersauce
Geräuchertes von Ostseelachs, Makrele und Heilbutt
mit Dill- und Sahnemeerrettich
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Rohkost- und Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen
Butter

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe mit Gemüsestreifen,
Maultäschle, Flädle und Grießklößchen

Hauptgerichte

Medaillons von Rind, Schwein und Pute
mit Rosmarinjus und Pilzrahmsauce
Gefüllter Kalbsbraten
mit Madeirasauce
Gegrilltes Lachssteak auf Blattspinatbett

dazu

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle
und bunter Reis oder Herzoginkartoffeln
Marktfrische Gemüse

Dessertauswahl

Eisbombe mit Feuerwerk
Obstsalat von frischen Früchten
Profiteroles mit warmer Schokoladensauce
Crème Caramel

55,00 € pro Person
50,50 € ohne Suppe pro Person

Buffetvorschläge

Italienisches Buffet

Vorspeisen

„Caprese“
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Rohkost- und Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
„Vitello Tonnato“
Kalbfleischtranchen mit einer kalten Thunfisch-Kapernsauce
Luftgetrockneter Parma Schinken
mit verschiedenen Melonen
Antipasti Gemüse
eingelegt in kalt gepresstem Olivenöl
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen
und Ciabatta, Butter

Suppe und Zwischengericht

Minestra di Zucchini
Zweierlei Pasta
mit Tomaten-Basilikumsauce
und Pilzsauce

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel Saltimbocca
an Tomatenkräutersauce
Manzo di Barolo
Rinderbraten in Barolojus
oder
Perlhuhn in Olivensauce
Gefüllte Tintenfische auf Seemannsart

dazu

Polentaschnitten
und bunter Reis
Mediterranes Gemüse

Dessertauswahl

Panna Cotta mit Erdbeermark
Tiramisu

50,00 € pro Person
45,00 € ohne Suppe pro Person

Mitternachtssnacks/Imbiss

	€
Internationale Käseauswahl von Hart und Weichkäse, reich garniert (Personenzahl benennen Sie)	9,00/Port.
Gemischte Käseauswahl mit Landjäger und / oder Bauernschinken	9,00/Port.
Gemischte Räucherfischplatte mit Forelle und Lachs	12,00
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln extra	8,50
Deftige Kartoffelsuppe mit Croûtons und Saiten oder Debreziner	8,50
Passierte Kartoffelsuppe mit Croûtons	6,50
Gulaschsuppe mit Baguette	8,50
Butterbrezeln	Stck 2,50
Salzige Knabbereien (Erdnüsse, Chips, Flips, Salzstangen)	pro Schale 2,00
Belegte Sandwiches mit Käse, Schinken, Salami	6,00
Mini Pizzen mit Käse und Tomate Gemüseauflage oder Salami	Stck 2,80
Blätterteigtaschen / Blätterteighörnchen gefüllt mit: Lachscrème, Schinkenmousse, Käse	Stck 3,00

Auszug aus unserer Weinkarte

Weißweine

Württemberg		€
Heilbronner Stahlbühl Riesling, Kabinett -trocken- Albrecht Kiessling Weingut <i>Fruchtaromen von Pfirsich und frischem Gras</i>	0,75 l	28,00
Beilsteiner Steinberg Riesling, Kabinett -trocken- Weingut Amalienhof <i>frisch, mit klarer Struktur, feinfruchtig</i>	0,75 l	29,50
Fleiner Eselsberg Riesling, Kabinett –trocken- Weingärtner Flein-Thalheim <i>frisch fruchtig, aromatisch, Frucht-/Säurespiel</i>	0,75 l	27,00
St. M. Riesling – trocken – Weingut Cleebronn & Güglingen <i>Pfirsich, Litschi, Honigmelone, mineralisch</i>	0,75 l	25,50
Edition Wirtemberg Grauburgunder –trocken – Collegium Wirtemberg Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG <i>zart, exotisch, dicht und kräftig, langer Abgang</i>	0,75 l	37,00
Monarchie „Katharina“ Riesling –trocken- Collegium Wirtemberg Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG <i>königlicher Riesling, leicht, Schmelz und Fülle</i>	0,75 l	50,00
Heilbronner Staufenberg Kerner –halbtrocken- Genossenschaftskellerei Heilbronn <i>pikant, frisch, würzig</i>	1,0 l	21,00
Fleiner Eselsberg Riesling –halbtrocken- Weinkeller Flein-Thalheim <i>zart, würzig, feinfruchtig</i>	1,0 l	26,80
Roßwager Halde Weißburgunder –trocken– Lembergerland Roßwag <i>feinherb, frisch, elegant, aromatisch</i>	0,75 l	24,50
Untertürkheimer Mönchberg Riesling –trocken-, Weinmanufaktur Untertürkheim <i>rassiger, spritziger, frischer Riesling</i>	1,0 l	25,00
Verrenberger Riesling –trocken- Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen <i>frisch, spritzig mit feinem Aroma, rassig</i>	1,0 l	30,00

Weißweine – Fortsetzung

Baden

€

„Oktav“ Weißburgunder Kabinett –trocken-
Weingut Dr. Heger 0,75 l 37,50
pikant, säurebetont, spritzig

„Edition Anna“ Grauburgunder Kabinett –trocken-
Weingut Abril 0,75 l 34,00
elegant, fruchtig, nussig

Jechtinger Vulkanfelsen Grauer Burgunder –trocken-
Baden Kaiserstuhl 1,0 l 30,00
klar und feinsaftig, animierende Kernobstfrucht

Meersburger Müller-Thurgau –halbtrocken-
Staatsweingut Meersburg 1,0 l 30,00
knackig, erfrischend, klassischer Müller-Thurgau vom See

Franken

Sommeracher Silvaner –trocken-
Winzer Sommerach 1,0 l 30,00
feinduftig, angenehm, fisch, fruchtig

Italien

Riva d'Oro Pinot Grigio –trocken-
Gardasee, Alibrianza 0,75 l 22,00
exotisch, frisch, spritzig, vollmundig, elegant

Terlaner Classico –trocken-
Cantina Terlan, Südtirol 0,75 l 48,00
lebendig, weich, frisch, mineralisch

Gavi di Gavi "Sassi del Cardinale" –trocken-
Terra di Vino, Piemont 0,75 l 39,00
würzig, füllig, ausgewogen, langanhaltend

Frankreich

Heritage Touraine Sauvignon Blanc –trocken-
sehr ausdrucksstarker Wein, perfekte Balance zwischen fruchtigen und blumigen Aromen 0,75 l 28,50

Chardonnay Cave du Lineran d'Oc –trocken-
frisch, fruchtig 1,0 l 20,00

Spanien

Castillo de Robles Macabeo Blanco –trocken-
Bodegas Navarro Lopez 0,75 l 22,00
Zitrone, Grapefruit, frisch, weich

Monte Blanco Verdejo –trocken-
Bodegas Monte Blanco, Rueda 0,75 l 27,00
Blütenduft, Aromen heller Früchte, rassig

U.S.A. Kalifornien

Chardonnay Wente Brothers - trocken -
Livermore-Valley 0,75 l 44,00
Fruchtaromen von Vanille und Citrus, füllig, frisch

Auszug aus unserer Weinkarte

Rotweine

Württemberg

		€
Neipperger Steingrube Lemberger/Trollinger-halbtrocken - Weingut Stromberg-Zabergäu <i>Komplex, Kräuter, kräftig, nachhaltig</i>	0,75 l	25,00
„Bunter Mergel“ Schwarzriesling –trocken- Weingut Georg und Anja Merkle <i>Brombeere, vollmundig ausgewogen</i>	0,75 l	27,50
Staatsweingut Weinsberg Spätburgunder–trocken- <i>Kirschen, Beeren, Lorbeer, Wacholder</i>	0,75 l	35,50
Aurum Acolon Neue Bottwartaler Winzer <i>tiefdunkel, aromatisch, füllig, intensiv</i>	0,75 l	22,00
Lemberger 401 Lemberger Roßwag -trocken- <i>feurig, würzig, klassisch</i>	0,75 l	28,00
Heilbronner Stiftsberg Samtrot Kabinett –trocken- Weingut Albrecht Kiessling, <i>würzig, kräftig, deutlicher Abgang, merkliche Gerbstoffe</i>	0,75 l	30,00
„Wild R“ Cuvée mit Wildmuskat –trocken- Weingut Amalienhof, <i>üppige Beerenfrucht, Duft nach Wildrosen</i>	0,75 l	28,50
PUR Trollinger Weingut Heid <i>ziegelroter, frischer Sommerwein</i>	0,75 l	25,00
Grantschener Wildenberg Lemberger mit Trollinger –halbtrocken- Winzergenossenschaft Grantschen, <i>Johannisbeere, vollmundig, herzhaft, kräftig</i>	1,0 l	25,00
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling –halbtrocken- Lauffener Weingärtner, <i>süffig, elegant, vollfruchtig</i>	1,0 l	25,00
Rotenberger Collegium Wirtemberg, Trollinger mit Lemberger Weingärtner Rotenberg und Uhlbach eG, <i>kräftig, markant –halbtrocken-</i>	1,0 l	29,00
Fleiner Kirchenweinberg Schwarzriesling/Samtrot –halbtrocken- Weinkeller Flein-Thalheim, <i>weinig, kraftvoll</i>	1,0 l	24,00
Roßwager Halde, Lemberger –trocken- Lembergerland Roßwag, <i>kräftig, fruchtig, körperreich</i>	1,0 l	25,00
Roßwager Halde, Trollinger –trocken- Lembergerland Roßwag, <i>kräftig, gehaltvoll, herzhaft</i>	1,0 l	25,00
Baden		
Durbacher Kollektion, Spätburgunder – trocken - Winzergenossenschaft Durbach, <i>gehaltvoll, kräftig, fruchtig</i>	0,75 l	29,00
Sasbachwaldener Alde Gott, Spätburgunder Kabinett –trocken-, Weingut Sasbachwalden, <i>fruchtig, herb, mit großer Fülle</i>	0,75 l	34,00

Auszug aus unserer Weinkarte

Rotweine – Fortsetzung

Österreich		€
Blauer Zweigelt Weingut Münzenrieder <i>Kirsche, Zwetschge, Würze, fruchtig</i>	0,75 l	28,50
Spanien		
Finca Enguera Crianza –halbtrocken- <i>Dezente Würze, reife Frucht</i>	0,75 l	24,00
Castillo de Robles Garnacha Tinto –halbtrocken- Bodegas Navarro Lopez <i>Rubinrot, Waldfrüchte, Zimt</i>	0,75 l	22,00
Rioja Marques de Tiron Tinto –trocken- <i>Vanille, Kakao, Schattenmorellen, authentisch, sanft</i>	0,75 l	29,00
Italien		
Merlot Garda Cantina di Castelnuovo del Garda –trocken- <i>Duft nach roten Früchten, harmonisch</i>	0,75 l	23,00
Sangiovese I.G.T, Caparzo –trocken- <i>Brombeeren, Himbeeren, würzig, herzhaft</i>	0,75 l	23,50
Lagrein E&N Erste & Neue –trocken- <i>Granatrot, kraftvoll, Kirsche, Schokolade</i>	0,75 l	35,50
Vino Nobile di Montepulciano Filicheto Castellani –trocken- <i>Waldbeeren, Kirsche, Veilchen, Pfeffer, Mandel</i>	0,75 l	40,50
Barbera d’Asti “Bricco” Paulo Conterno Vini –trocken- <i>Marmelade, Vanille, Kräuter, Haselnuss</i>	0,75 l	39,00
Chianti Colli Senesi La Serra, Toscana –trocken- Sangiovese, Cannaiolo Nero, <i>rubinrot, intensiv, Kirsche, Waldbeere</i>	0,75 l	22,50
Frankreich		
Château Lamothe Belair AOC –trocken- Stephane Puyol, Bergerac <i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot</i>	0,75 l	26,00
U.S.A. Kalifornien		
Ravenswood Old Vine Zinfandel Napa Valley <i>Pflaume, Kirsche, Beerenfrüchte</i>	0,75 l	42,50

Auszug aus unserer Weinkarte

Rotweine – Fortsetzung

Chile

€

Reserva Cabernet Sauvignon Casa del Bosque
Cassis, Pflaume, elegant, Zimt, Nelken, Espresso 0,75 l 33,00

Argentinien

Broquel Malbec Bodegas Trapiche
Marmelade, Likör, Rauch, Vanille, Schokolade 0,75 l 41,50

Australien

Hills View Shiraz Simon Hackett –trocken-
würzig, reife Beeren 0,75 l 33,50

Roséweine/ Weißherbst

Württemberg

St. M. Lemberger Weißherbst –trocken-
Weingut Cleeborn & Güglingen
frisch, süß, beerig 0,75 l 26,00

Roßwager Halde Lemberger Weißherbst –halbtrocken-
Lembergerland Roßwag
beerig, fruchtig, würzig 1,0 l 25,00

Baden

Meersburger Spätburgunder Weißherbst –halbtrocken-
Staatsweingut Meersburg
feine Erdbeerfrucht, angenehm rund 0,75 l 30,00

Durbacher Spätburgunder Weißherbst Kabinett -trocken-
Winzergenossenschaft Durbach
Vollfruchtig, frisch mit feiner Säure 0,75 l 27,50

Durbacher Spätburgunder Weißherbst -halbtrocken-
Winzergenossenschaft Durbach
Rund, gefällig, saftig 1,0 l 27,00

Meersburger Spätburgunder Weißherbst QbA –trocken-
Staatsweingut Meersburg
Vielzahl an Aromen, herzhaft Würze 1,0 l 26,00

Frankreich

Grenache Rosé Cave du Lineran d'Oc –trocken-
Sommerwein, frisch 1,0 l 22,00

Spanien

Castillo de Robles Tempranillo Rosado –trocken-
Bodegas Navarro Lopez
saftig, rote Beeren, weich, Terrassenwein 0,75 l 22,00

Allgemeine Informationen

Der Gesamt-Preis der Veranstaltung: Erfahrungsgemäß beträgt der ungefähre Pro-Kopf-Preis der Veranstaltung das Doppelte des Menüpreises bei einer Auswahl von 4-Gängen und beinhaltet Apéritif und Festabend.

Bitte beachten Sie, dass wir uns vorbehalten, bei Unterzeichnung der detaillierten Verlaufsplanung, **eine Anzahlung** von 20% der angenommenen Rechnungshöhe (doppelter Menüpreis x bestellte Personen) zu berechnen.

Es gelten die Preise, die am Tag der Detailabsprache besprochen werden. Der Gastwirt behält sich eine Preiserhöhung vor, sofern zwischen Vertragsschluss und Veranstaltungstermin ein Zeitraum von mind. 4 Monaten liegt.

Eine Reduzierung der **Personenzahl** um mehr als 5% muss dem Hotel frühzeitig, spätestens aber 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Der neue Preis basiert auf der tatsächlichen Teilnehmerzahl, mindestens aber 95% der letztlich vereinbarten Gästezahl.

Die Rechnung für Ihre Feier mit der genauen Auflistung des zu entrichteten Restbetrages schicken wir Ihnen per Post zu. Diese ist bis spätestens 14 Tage nach Rechnungseingang in bar oder per Überweisung zu begleichen.

Getränke und Speisen dürfen grundsätzlich nicht zu Veranstaltungen mitgebracht werden. Ausnahmen bedürfen der Zustimmung des Hotels. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Wir behalten uns vor, für aufwendige Aufräumarbeiten von Dekorationsmaterialien (kleine Steinchen, Lampions, Konfetti...) nach der Veranstaltung eine zusätzliche Aufwandsentschädigung zu verlangen.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass jegliche Art von Konfetti oder ähnlichem Streu, -Wurf oder Blütenkonfetti, ob herkömmlich oder biologisch abbaubar, nicht erlaubt sind. Sollte trotzdem gestreut werden, berechnen wir 45,00 € Reinigung pro Stunde pro Person. Bitte weisen Sie auch Ihre Gäste darauf hin. Der/die Besteller/in ist auch für Zuwiderhandlung der Gäste verantwortlich.

Himmelslaternen dürfen in Deutschland nicht ohne Erlaubnis steigen gelassen werden und sind in den meisten Bundesländern komplett verboten. Bei der Deutschen Flugsicherung muss hier eine Genehmigung eingeholt werden. Diese Anträge werden grundsätzlich online über die Internetseite der Deutschen Flugsicherung, www.dfs.de, beantragt.

Ab 22 Uhr muss die Musik auf eine angemessene **Lautstärke und reduzierte Bässe** geregelt werden.

Wir behalten uns vor bei Preisänderungen unserer Lieferanten, respektive Kostenänderungen, die angebotenen Preise zu modifizieren.

Vereinbarte **Fest- und Feierzeiten** müssen eingehalten werden. Dementsprechend werden unsere Mitarbeiter-Zeiten eingeteilt. Wir sind verpflichtet die gesetzlichen Vorschriften des Arbeitszeitgesetzes einzuhalten. Bitte beachten Sie, dass wir für den Schlussdienst bei 40 - 90 Gästen 2 Mitarbeiter und ab 90 Gästen 3 Mitarbeiter einteilen.

Hotelvertragsbedingungen

1. Allgemeines

Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben. Diese allgemeinen Hotelvertragsbedingungen stellen jenen Vertragsinhalt dar, zu dem das HOTEL ARAMIS (Leistungsträger) üblicherweise mit seinen Gästen Beherbergungs- und Bewirtungsverträge abschließt.

2. Vertragspartner

2.1. Als Vertragspartner des Hotels gilt im Zweifelsfalle der Besteller, auch wenn er für andere namentlich genannte Personen bestellt oder mitbestellt hat.

2.2. Die Leistung in Anspruch nehmende Personen sind Gäste im Sinne der Vertragsbedingungen.

3. Vertragsabschluss – Anzahlung

3.1. Der Beherbergungsvertrag, auch für Überlassung von Konferenz- und Banketträumen kommt in der Regel durch Annahme der schriftlichen oder mündlichen Bestellung des Gastes durch das Hotel zustande und ist bindend.

3.2. Es kann vereinbart werden, dass der Gast eine Anzahlung leistet.

4. Beginn und Ende der Beherbergung (Hotelzimmer)

4.1. Der Gast hat das Recht, die gemieteten Räume ab 15:00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zu beziehen.

4.2. Das Hotel hat das Recht, für den Fall, dass der Gast bis 19:00 Uhr des vereinbarten Anreisetages nicht erscheint, vom Vertrag zurückzutreten, es sei denn, dass ein späterer Ankunftszeitpunkt vereinbart wurde.

4.3. Hat der Gast eine Anzahlung geleistet oder die Nummer seiner gültigen Kreditkarte bekannt gegeben, so bleibt (bleiben) der Raum (die Räume) bis spätestens 12:00 Uhr des folgenden Tages reserviert. Im Falle der Nichtanreise und Bekanntgabe der Kreditkarten-Nr. wird der vereinbarte Mietbetrag mittels Kreditkarte abgebucht.

4.4. Die gemieteten Räume sind durch den Gast am Tag der Abreise bis 12:00 Uhr freizumachen.

5. Rücktritt vom Vertrag

5.1. Buchungen sind verbindlich. Es wird vereinbart, dass abweichend von den anerkannten Grundsätzen der Rechtsprechung und Konditionenempfehlung Stornierungen möglich sind. Die Stornofristen und die dem Hotel pauschal verbleibenden Erfüllungsansprüche werden wie folgt vereinbart. Die Stornogebühren resultieren aus den gebuchten Gesamtleistungen.

5.2. Pauschalierte Stornosätze gültig für Hotelzimmer, Konferenz- und Banketträume, es sei denn Zimmer oder Räume, oder ein Teil aus der Gesamtreservierung können durch das Hotel anderweitig vermietet werden:

Bis 90 Tage vor Ankunft	10 %	bis 45 Tage vor Ankunft	20 %
bis 28 Tage vor Ankunft	45 %	bis 21 Tage vor Ankunft	60 %
bis 7 Tage vor Ankunft	70 %	unter 7 Tage vor Ankunft	80 %

5.3. Die Höhe der obigen pauschalierten Stornokosten berücksichtigen die durchschnittlich ersparten Aufwendungen und die gewöhnlich mögliche, anderweitige Verwendung der gebuchten Leistung.

5.4. Maßgeblich für die Einhaltung der Fristen ist der Eingang der Rücktrittserklärung beim Hotel. Sie bedarf der schriftlichen Form.

5.5. Kontingente, die nicht in Anspruch genommen werden, verfallen kostenfrei zum vereinbarten Optionstermin.

5.6. Der Auftraggeber hat dem Hotel die garantierte Anzahl der Teilnehmer an Bankett-, Konferenz- oder sonstigen Veranstaltung spätestens 48 Std. vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen.

6. Haftung des Auftraggebers

6.1. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Auftraggeber, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Hotel bedarf.

6.2. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Hotels gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

6.3. Sollten Hinweise auf die gebuchte Veranstaltung durch z.B. öffentliche Einladungen in den Medien veröffentlicht werden, so bedarf es für die Gestaltung der Genehmigung durch das Hotel.

6.4. Für die Nutzung der Parkanlage und des Natur-Badesees bitten wir die aufgestellten Baderegeln und Nutzungshinweise zu beachten.

7. Störungen und Versicherungen

Sollten Störungen oder Defekte an den vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, so wird das Hotel unverzüglich für Abhilfe sorgen. Eine Zurückhaltung oder Minderung der Zahlung kann hieraus nicht abgeleitet werden.

7.1. Eine etwaige notwendige Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Auftraggeber. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene Gegenstände.

8. Haftung des Hotels für Schäden

8.1. Das Hotel haftet für Schäden, die ein Gast erleidet, wenn sich der Schaden im Rahmen des Betriebes ereignet hat und ihn oder seine Erfüllungsgehilfen ein Verschulden trifft.

9. Beendigung der Beherbergung (Hotelzimmer)

9.1. Wurde der Beherbergungsvertrag auf bestimmte Zeit vereinbart, so endet er mit dem Zeitablauf. Reist der Gast vorzeitig ab, werden analog den Rücktrittsbedingungen (5.1.-5.3) 80 % des vereinbarten Entgeltes in Rechnung gestellt.

9.2. Das Zimmer ist bis 12:00 Uhr zu räumen. Wenn das Zimmer danach noch in Anspruch genommen wird, wird folgendes Entgelt berechnet:

Von 12 bis 14.00 Uhr	10 % des vereinbarten Zimmerpreises
Von 14 bis 15.00 Uhr	30 % des vereinbarten Zimmerpreises
Von 15 bis 16.00 Uhr	50 % des vereinbarten Zimmerpreises

Ab 16.00 Uhr volles Entgelt, abzüglich ersparter Aufwendungen.

10. Rechnungsfälligkeit

10.1. Rechnungen sind binnen 10 Tagen ohne Abzug zu bezahlen. Fakturierungsreklamationen sind unverzüglich unserem Haus mitzuteilen.

11. Wirksamkeit der Vertragsbedingungen

11.1. Diese Bedingungen werden mit Bestellung und Annahme anerkannt.

11.2. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages oder dieser Bedingungen berühren nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen.

12. Erfüllungsort und Gerichtsstand

12.1. Erfüllungsort ist der Ort, in dem der Beherbergungsbetrieb gelegen ist. Auch im Falle einer Nichtinanspruchnahme der gebuchten Leistung, da der Gastaufnahmevertrag am Ort des Hotels zu erfüllen ist.

12.2. Für alle Streitigkeiten aus dem Beherbergungsvertrag wird das für den Beherbergungsbetrieb sachlich und örtlich zuständige Gericht vereinbart.

B. Bewirtungsvertragsbedingungen

1. Allgemeines

Es gelten die nachfolgend aufgeführten Bedingungen analog den Hotelvertragsbedingungen: 2.1./8.1/10.1/12.

2. Vertragspartner

2.1. Besteller und Veranstalter haften im Zweifelsfalle gesamtschuldnerisch

2.2. Bewirtungsverträge ab 10 Personen kommen durch die stillschweigende Annahme der schriftlichen Bestellung des Gastes durch das Hotel zustande.

3. Rücktritt

3.1. Buchungen sind verbindlich. Bei Rücktritt werden nach den anerkannten Grundsätzen der Rechtsprechung und der Konditionenempfehlung des Kartellamtes Gebühren von 60 % des mittleren Umsatzes von vergleichbaren Veranstaltungen erhoben.

3.2. Eine Reduzierung der bestellten Personenzahl kann innerhalb von zwei Tagen vor dem Veranstaltungstermin in der Rechnungsstellung nicht mehr berücksichtigt werden.

4. Zusatzleistungen

4.1. Der Vertragspartner haftet für die Bezahlung etwaiger, von den Gästen zusätzlich bestellter Speisen, Getränke, Zimmer und Accessoires, es sei denn, dass die Erbringung und Bereitstellung solcher Leistungen ausdrücklich ausgeschlossen wurde.

C. Nebenabsprachen

1. Nebenabreden oder abweichende Vereinbarungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.