ARAMIS

HOTEL
TAGUNGEN
WELLNESS
SPORT

Feiern
im ARAMIS

Der ideale Ort für
Familienfeiern und Firmenevents
inmitten einer idyllischen Parklandschaft
mit Natur-Badesee.

Hochzeit Stand 06/2020

Inhalt

Grußwort des Gastgebers	3
Die Geschichte des ARAMIS Tagungs- und Sporthotels	4
Daten & Fakten	5
Unsere Veranstaltungsversprechen	6
Checkliste für Ihre Hochzeit	7
Ihre Zeitplanung im ARAMIS	10
Räumlichkeiten & Bestuhlungsformen	11
Dekoration & Technik	12
Externe Partner	12
Blumen	12
Kosmetik	12
Frisuren	12
Unterhalter	12
Musik	13
Feuerwerk	13
Fotografie	13
Limousinen // Kutschen // Chauffeurdienste	14
Bäckerei	14
Kaffee und Kuchen	14
Übernachtungen	15
Hochzeitszimmer	15
Lage & Verkehrsanbindung	15
„Ein Gruß aus der Küche"	16
Snacks zum selber zusammenstellen	17
Fingerfood	17
Menüvorschläge	18
Menübausteine	21
Büffetvorschläge	25
Allgemeine Informationen	32

Grußwort des Gastgebers

Das Aramis-Team und ich danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus.

Nachfolgend erhalten Sie detaillierte Informationen über die Angebote und Möglichkeiten im ARAMIS. Betrachten Sie diese als Anregung.

Heute schon möchten wir Ihnen versichern, dass wir alles daran setzen, um „Ihren Tag" im ARAMIS und Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Denn das Motto des ARAMIS und seiner Mitarbeiter lautet:

„Willkommen beim Wohlfühlen".

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, zögern Sie bitte nicht, uns jederzeit zu kontaktieren. Sehr gern beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen und sagen schon heute:

Herzlich Willkommen!

Ihr

Rolf R. Eiss
Hoteldirektor und Ihr Gastgeber

Die Geschichte des ARAMIS Tagungs- und Sporthotels

1989 Baubeginn des Tagungs- und Sporthotels mit 54 Zimmern und des Konferenz-Zentrums mit 7 Tagungsräumen
Eröffnung des Sport-Bistros mit einem vielseitigen Sportangebot

1990 Eröffnung des Hotel ARAMIS mit seinem Konferenz-Zentrum

1996 Teilrenovierung des Hotels und der Hotelzimmer, sowie Anbau von drei weiteren Konferenz-Räumen

2006 Renovierung der Hotelzimmer
Erwerb des Gästehauses mit 32 weiteren Hotelzimmern
Modernisierung und Vergrößerung der Sauna- und Wellness-Landschaft auf 800 m²
Bau der 1200 m² großen Parkanlage des Hotels
Montage von 360 Photovoltaik-Modulen und Bau eines Blockheizkraftwerkes
Neueröffnung des Dr. BABOR Kosmetikstudios

2007 Auszeichnung als „Top-Tagungshotel Deutschland"
Baubeginn des Glaspavillons: Errichtung des Restaurants „D'Artagnan" und der Räume „Athos" und „Porthos", sowie zwei bewirteten Gartenterrassen
Erweiterung des Sportangebotes um zwei Außen-Tennisplätze, Neuauslage des Granulatbodens in der Open-Air Tennishalle
Renovierung des Fitness-Studios: neue Geräte und neuer Boden
Modernisierung des Tagungs- und Konferenz-Zentrums

2008 Neue Klassifizierung: 4 Stern für das Hotel ARAMIS
Eröffnung des Glaspavillons mit den Räumen „Athos, Porthos und D'Artagnan"
Renovierung des Bistro-Biergartens

2009 20 Jahre ARAMIS

2011 Modernisierung des Tagungs- und Konferenz-Zentrums mit Einbau einer Klimaanlage

2012 Neuer Kinder-Spielplatz in der Parkanlage des Restaurants

2013 DEHOGA Umwelt-Auszeichnung in Gold für das ARAMIS Hotel

2016 Renovierung der Hotelzimmer im Haupthaus
54 Zimmer und Bäder werden komplett erneuert, sowie Fertigstellung der neuen Suite

2017 Klassifizierungsupgrade: Neue Einstufung auf 4 Sterne Superior
Renovierung des Tagungszentrums im Nebengebäude

2019 30 Jahre ARAMIS
Beginn der Renovierung im Nebengebäude

Daten & Fakten

Daten:	ARAMIS Hotel & Freizeit GmbH Siedlerstraße 40-44 71126 Gäufelden-Nebringen Telefon: +49 (0)7032 – 781-0 Fax: +49 (0)7032 – 781-555 E-Mail: info@aramis.de Internet: www.aramis.de
Lage:	Idyllische Panoramalage mitten im Grünen im Einzugsgebiet der mittelalterlichen Stadt Herrenberg
Kategorie:	4-Sterne Superior nach DEHOGA-Klassifizierung - individuell und familiär geführtes Haus -
Geschäftsführung:	Michael Dengler
Hoteldirektor:	Rolf R. Eiss
Zimmer:	48 Einzel- und 42 Doppelzimmer 1 Suite
Wellness:	Kosmetikstudio mit umfangreichem Wellness- und Kosmetik-Angebot (Kosmetikerin Christel Scheerer) Vielseitiges Massageangebot u.a. auch traditionelle Thai- und Ayurvedamassagen Mediterrane Saunalandschaft auf 800 m^2 Parklandschaft mit Natur-Badesee als Ruhe-Oase
Veranstaltungsräume:	Glaspavillon mit den Bankett-Räumen „Athos“ und „Porthos“, sowie dem Restaurant „D'Artagnan“ für 30 - 200 Personen // 2 Terrassen (See- und Innenhofterrasse) Freie Trauung in unserem Gartenbereich möglich Wird bestuhlt mit Bierbänke (mit Hussen übergezogen) Hier berechnen wir für die Freie Trauung 500,00 € Raummiete, zuzüglich für Auf- und Abbau pro Mitarbeiter/Stunde 45,00 € Für exklusive Nutzung unserer Seeterrasse berechnen wir mit 450,00 € Kaminzimmer für bis zu 35 Personen (Stehempfang bis zu 50 Personen) Wintergarten (Durchgangsraum) für bis zu 50 Personen 12 Tagungs- und Seminarräume für 10 - 140 Personen, vollklimatisiert (im Haupthaus)
Restaurant:	Moderne, innovative Gastronomie sowie internationale und klassische schwäbische Gerichte in Buffet- und Menüservice Sportwelt-BAR – leichte und schnelle Küche

Unsere Veranstaltungsversprechen

- ✓ Einzigartige Lokalität mit außergewöhnlichem Ambiente und idyllischer Außenanlage
- ✓ Lichtdurchflutete Bankett-Räume
- ✓ Panoramafenster und Parkettfußboden in allen Sälen
- ✓ Zugang und Nutzung der Außenterrassen, sowie der gepflegten Parkanlage mit Natur-Badesee, ideal auch für Ihr Fotoshooting
- ✓ Freundliche und dienstleistungsorientierte Servicemitarbeiter
- ✓ Warme und herzliche Atmosphäre
- ✓ Kompetente Beratung
- ✓ Lassen Sie doch Ihre Freunde Ihr heimatliches Schlafzimmer umbauen und genießen Sie Ihre Hochzeitsnacht bei uns. Für das Brautpaar stellen wir in der Hochzeitsnacht gerne ein Hochzeitszimmer bereit. Ab einer Hochzeitsfeier von 60 Personen erhalten Sie dieses als Geschenk von uns.
- ✓ Gemeinsames Frühstück mit den Hochzeitsgästen am nächsten Vormittag bis 11:00 Uhr .
- ✓ Wir bieten 1 Bankettpakete an: Feiern Sie bis 04:00 Uhr (Erläuterungen s. S. 40)

Checkliste für Ihre Hochzeit

10 bis 18 Monate vor der Hochzeit

- ✓ Art der Hochzeit wählen:
  - standesamtliche oder kirchliche Trauung
  - Trauung mit einem freien Theologen / einer freien Theologin
  - traditionell oder ausgefallen
- ✓ Hochzeitstermin frühzeitig festlegen, da der Wunschtermin sonst evtl. schon belegt ist
- ✓ Rahmen der Hochzeit festlegen (Anzahl der Gäste)
- ✓ Soll ein Polterabend stattfinden?
- ✓ Restaurant/Lokalität auswählen und reservieren – Das ARAMIS ist meist frühzeitig ausgebucht. Deshalb nach der Termin-Absprache mit dem Standesamt bzw. der Kirche den Termin auch gleich mit uns besprechen.
- ✓ Musiker, DJ, Band organisieren
- ✓ Hochzeitsreise planen und für die Zeit Urlaub einreichen
- ✓ Hochzeitsordner erstellen, d. h. wichtige Unterlagen für die Hochzeit besorgen
- ✓ (vorläufigen) Kostenplan aufstellen und während der Hochzeitsvorbereitung kontinuierlich aktualisieren

4 bis 6 Monate vor der Hochzeit

- ✓ Wenn gewünscht: Trauzeugen bestimmen
- ✓ Gästeliste erstellen
- ✓ bei Trauung mit einem Pfarrer/freiem Theologen sind weitere Vorbereitungen notwendig:
  - Ablauf der Trauung besprechen
  - Texte und Lieder auswählen
  - Liederheft gestalten
- ✓ Musik organisieren
- ✓ Fotograf/in auswählen
- ✓ Fahrzeug bestellen (Kutsche, Limousine)
- ✓ Anzeigen, Einladungskarten, Tisch- und Menükarten gestalten
- ✓ Tanzkurs für den Hochzeitswalzer o.Ä. belegen

Checkliste für Ihre Hochzeit

3 bis 4 Monate vor der Hochzeit

- ✓ Hochzeitskleidung auswählen
- ✓ Ringe aussuchen und gravieren lassen
- ✓ Hochzeitstisch erstellen (bekanntgeben, wo der Geschenktisch abrufbar ist)
- ✓ Endgültige Gästeliste zusammenstellen und Einladungskarten verschicken
- ✓ Standesamtliche Trauung planen – Unterlagen für Standesamt und Kirche
- ✓ Blumen und Dekoration bestellen

1 bis 2 Monate vor der Hochzeit

- ✓ Rückantworten in der Gästeliste vermerken – bei fehlenden Rückantworten nochmal nachfragen
- ✓ Polterabend organisieren (wenn gewünscht)
- ✓ Ansprechpartner („Zeremonienmeister") für die Feierlichkeit aussuchen
- ✓ Menü und Ablauf des Menüs mit ihrem Ansprechpartner im ARAMIS planen
- ✓ Sitzplan und Anordnung der Tische festlegen
- ✓ Lied- und Programmheft drucken
- ✓ Hochzeitstorte bestellen bzw. Absprachen mit dem Restaurant treffen
- ✓ Termin mit Friseur und Visagist vereinbaren und Probefrisur testen

2 bis 4 Wochen vor der Hochzeit

- ✓ Unterbringung der Gäste organisieren – das ARAMIS bietet Ihnen 91 komfortable Hotelzimmer mit insgesamt 133 Betten
- ✓ Trauringe abholen
- ✓ Organisationsplan erstellen – genaue Absprachen mit den Helfern und dem Ansprechpartner für Ihre Gäste treffen
- ✓ Sitzplan und Anordnung der Tische überprüfen
- ✓ Gästetransport klären (Bus, Taxi, ARAMIS-Shuttle)
- ✓ Hochzeitskleidung nochmal anprobieren und letzte Anpassungen vornehmen
- ✓ Brautstrauß und Blumenanstecker für den Hochzeitstag bestellen

Checkliste für Ihre Hochzeit

1 bis 2 Wochen vor der Hochzeit

- ✓ Hochzeitsreise vorbereiten
- ✓ Hochzeitsschuhe einlaufen
- ✓ Termine mit den zuständigen Firmen und Dienstleistern nochmal abstimmen – Kennen alle den Weg und den Erscheinungstermin?

Der letzte Tag vor der Hochzeit

- ✓ Koffer für die Hochzeitsreise packen
- ✓ Geld zurechtlegen (Trinkgeld, Kollekte, Musiker, Blumen- / Geschenkboten, …)
- ✓ Handtasche der Braut packen: Make-up, Nähzeug, Ersatzstrumpfhosen, Kopfschmerztabletten, Deo, Kamm, Pflaster u.Ä. sollten in der Nähe sein (oder: Ansprechpartner bestimmen, der alles dabei hat)
- ✓ Kleidung bereitlegen
- ✓ Ringe und Unterlagen bereithalten
- ✓ Gut schlafen – ein kleiner Drink oder Baldrian☺?

Am Tag der Hochzeit

- ✓ Besuch des Visagisten und Friseurs
- ✓ Ringe nicht vergessen
- ✓ Den Tag genießen
- ✓ Bei kleinen Fehlern improvisieren – das ist normal (das sollte der Festansprechpartner Ihrer Feier übernehmen)
- ✓ Viel Spaß bei der Hochzeitsreise

Bis 4 Wochen nach der Hochzeit

- ✓ Hochzeitsgarderobe reinigen lassen
- ✓ Danksagungen verschicken
- ✓ Namen anpassen (Telefonbuch, Personalausweis, Führerschein, Kreditkarten, …)
- ✓ Rechnungen begleichen

Ihre Zeitplanung im ARAMIS

8 bis 18 Monate vor der Hochzeit

- ✓ Reservierung der Räumlichkeiten

10 Wochen vor der Hochzeit

- ✓ Studieren des Buffet- und Menüangebots

4 bis 6 Wochen vor der Hochzeit

- ✓ Detaillierte Absprachen mit Ihrem Gastgeber oder Ansprechpartner im ARAMIS
- ✓ Der „Zeremonienmeister" (Festansprechpartner) übergibt das Programm und reserviert die benötigten Kommunikationsmittel

2 Wochen vor der Hochzeit

- ✓ Die genaue Gästeliste und Zimmerbelegungsliste einreichen

Der letzte Tag vor der Hochzeit

- ✓ Dekoration und Vorbereitung der Räumlichkeiten, wenn die Räumlichkeiten frei sind. Ansonsten richten wir gerne die Tischdekoration am Veranstaltungstag für Sie.
  Preis auf Anfrage.

Räumlichkeiten & Bestuhlungsformen

Der Wintergarten - Durchgang in unser Restaurant

Der Wintergarten ist der ideale Ort für Ihre Feier. Im hellen Wintergarten mit Blick in den Innenhof-Patio mit Teich und Terrasse, sowie einem integrierten Buffetbereich genießen Sie ein angenehmes Beisammensein. Größe und Kapazität: 95 m^2 für max. 70 Personen

Das Kaminzimmer

Nicht nur im Winter, wenn das Feuer im Kamin knistert fühlt man sich in unserem Kaminzimmer wohl und is(s)t gerne hier.

Das behagliche Kaminzimmer bietet einen romantischen Rahmen für Candle-Light-Dinner oder als Séparée für Familien- und Betriebsfeiern.

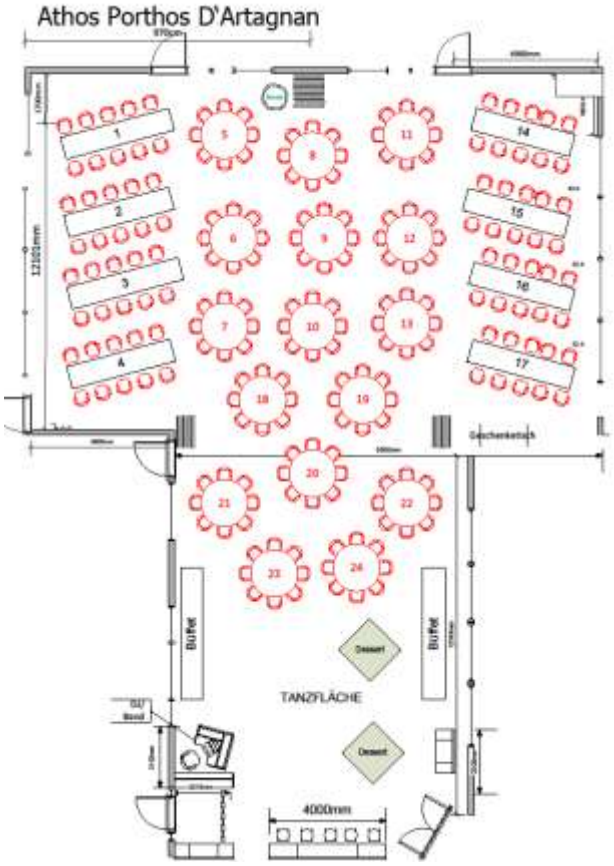
Größe und Kapazität: 60 m^2 für max. 35 Personen – bei Stehempfang bis max. 50 Personen.

Der Glaspavillon mit den Räumen „Athos / Porthos / D´Artagnan"

Mit dem modernen Glaspavillon steht Ihnen eine neue Dimension behaglicher Gastlichkeit zur Verfügung. Lichtdurchflutet und stilvoll ist die Atmosphäre. Drei variable Bankett- und Restaurationsräume „Athos", „Porthos" und „D'Artagnan" offerieren eine Kapazität für bis zu 200 Personen ohne störende Stützsäulen.

Die großzügige Fensterfront eröffnet Ihnen einen einzigartigen Blick auf den Natur-Badesee und auf das weite Panorama der Schwäbischen Alb. Im Sommer ein Kleinod ist zudem das idyllisch-gelegene Gartenrestaurant, welches Sie einlädt, die exquisite Gastronomie neben Natur und Ruhe zu genießen. Der Glaspavillon ist der perfekte Rahmen und eine traumhafte Kulisse für Ihre Hochzeit oder andere Familienfeiern.

Größe und Kapazität: 130-360 m^2 für max. 200 Personen



Dekoration & Technik

		€/Stück
Individuelle Menükarten zu Ihrem Anlass	DIN A5	3,00
Spitzkerzen		1,50
Teelichter im Glas		1,00
Hussen		4,50
Pechfackeln		5,00

Zusatztechnik

Großleinwand 3m x 2,5m Beamer + Beamertisch	25,00
Rednerpult, Mikro (mit oder ohne Kabel, als Headset, als Krawattenmikro oder als klassisches Stabmikro)	80,00
Verstärker-Anlage mit 5-CD-Wechsler	80,00

Externe Partner

Blumen

Stil und Blüte, Frau Kusterer	07032 – 71341

Kosmetik

ARAMIS Kosmetikstudio, Christel Scheerer	07032 – 781-600

Frisuren

ARAMIS Friseur, Tanja Dittus	0178 – 3379150 hallo@einmalhaare.de

Unterhalter

DinnerKrimi	01805 – 302022 www.dinnerkrimi.de
Charlinis – Animation · Show · Musik C. Beyer	info@charlinis.com www.charlinis.com
Zauberer Fedor	07032 – 26909 www.zauberer-fedor.de
Saxophonist Sebastian Lilienthal	0711 – 760429 0178 – 7604292 info@sebastian-lilienthal.de
Sänger, Moderator, Coach Wolfgang Seljé	0711 – 9905513 www.selje.de

Externe Partner

Musical – Gaumenschmaus	0711 – 50887937 fawn.arnold@musical-gaumenschmaus.de

Musik

EventHa – Veranstaltungsservice Harald Hackner	07457 – 6053766 www.eventha.de
Mr. Mac's Party Team	0711 – 7874780 www.mrmac.de
Lifestyle Party- & Showband Gerhard Bannholzer	07251 – 358113 www.lifestyle-music.de
Scheck Eddy	0152 – 28649479 www.eddyscheck.de
Tanz- und Partyband „Starzach-Duo" Ralf Ullrich	07456 – 7957282 www.Starzach-Duo.de
EventSolutions Andy Wachendorfer	07472 – 283351 www.eventsolutionsaw.de
DJ-Rainer	0173 – 2315561 www.dj-rainer.com

Feuerwerk

- nur nach Rücksprache und Vorab-Anmeldung und nur über professionelle Pyrotechniker-

Pyro Engineering Daniel Mock & Oliver Veihauer GbR	0711 – 67426496 www.pyroengineering.de
Skyfire – Feuerwerk- und Sprengtechnik GmbH	07031 – 380000 www.skyfire.de

Fotografie

Der Fotograf Gordon Below	07032 – 26629 www.DERFOTOGRAF.net
Fotografie Hackner Reinhold Hackner	07452 – 87130 www.fotografie-hackner.de
Sarah und Daniel Sattler	07034 – 6478385 info@daniel-sattler.de
Benjamin Van Husen	0160 – 96230244 info@benjaminvanhusen.de
Jessy Nitsche	0911 – 13017310 mail@jessyphotography.de
Monika Schöb Fotografie, Gäufelden	07032 – 790436 www.yourpagemaker.de info@yourpagemaker.de

Externe Partner

Limousinen // Kutschen // Chauffeurdienste

Limousinenservice Dream Limo GmbH	07231 – 9383155 www.dream-limo.de
Funcars-Süd Vermietung Stretch-Limousinen	0711 – 50424135 www.funcars-sued.de
Retro Classics, Herr Karl Ulrich Herrmann Vermietung Oldtimer	07159 – 927809 info@retropromotion.de

Bäckerei

Bäckerei Baier in Gültstein	07032 – 9109172 eMehl@Baecker-Baier.de
Sweet Dreams for you Frau Jasmin Hölderlin	07032 – 9109172 sweet-dreams-for-you.com info@sweet-dreamss-for-you.com
Kevin Kugel	07032 – 784424 jallo@kevinkugel.de www.kevinkugel.de

Kaffee und Kuchen

Sie bringen den Kuchen mit, bzw. lassen den Kuchen anliefern. (Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden). Hier berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von 5,00 € pro Person.

Wir schneiden und servieren den Kuchen zu Ihrer Feier.

Für mitgebrachte Kuchen stellen wir Tortenplatten und Tortenschaufeln in begrenzter Anzahl bereit. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten und Kuchen keine Haftung übernehmen.

Zur gegenseitigen Sicherheit behalten wir Rückhalteproben im Kühlraum ein.

Den Kaffee und Tee berechnen wir nach Verbrauch.

Übernachtungen

Zum puren Wohlfühlen geschaffen sind unsere 91 großzügig geschnittenen und freundlich eingerichteten Zimmer.

Jedes von ihnen ist in hellen Farben gestaltet und komfortabel mit Balkon / Terrasse, Dusche / Bad, WC, Föhn, Kosmetikspiegel, W-LAN, Premiere-Programmen, Kabel-TV, Telefon und Zimmersafe ausgestattet.

Hochzeitszimmer

Genießen Sie Ihre Hochzeitsnacht in unserem geräumigen Doppelzimmer je nach Verfügbarkeit.

Diese erhalten Sie von uns als exklusives Geschenk bei einer Hochzeitsfeier mit mehr als 60 Gästen.

Preis pro Doppelzimmer in der Hochzeitsnacht für Hochzeitsgäste: 115,00 € inkl. Frühstück
Preis pro Einzelzimmer in der Hochzeitsnacht für Hochzeitsgäste: 85,00 € inkl. Frühstück

Lage & Verkehrsanbindung

Lage: Idyllische Lage mitten im Grünen in Gäufelden-Nebringen – im Einzugsgebiet der mittelalterlichen Stadt Herrenberg.

Verkehrsanbindung: Sie erreichen uns verkehrsgünstig über die Autobahn A 81 oder über eine direkte Bahnanbindung (Distanz: 5 km – Herrenberg, 20 km – Böblingen). Das Hotel ist ca. 30 Minuten von der Neuen Messe und vom Flughafen Stuttgart entfernt. 200 kostenfreie Parkplätze finden Sie am Hotel und bei unserer Sportanlage. Bahnhof Gäufelden 10 Minuten Fußweg von uns entfernt.

ARAMIS Tagungs- und Sporthotel
Siedlerstr. 40-44
71126 Gäufelden-Nebringen

„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 Geschmacks-verstärker. 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

Belegte Baguette-Scheiben, reich garniert:	€/Stück
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons	3,50
Gekochter Schinken	3,50
Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert, Sahnemeerrettich	3,50
Geräucherter Ostseelachs, Sahnemeerrettich, Dill, Zitrone	3,50
Camembert mit Trauben oder Paprikazwiebeln	3,50
Angemachter Frischkäse auf Laugengebäck	3,50
Roastbeef-Röllchen rosa gebraten, Remoulade	3,80
Fleischbällchen, pikantem Salat	2,50
Gebackenes Gemüse, Kräuterdip	2,50
Tomate-Mozzarella Spieße, Rucola	2,50
Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel	2,50
Pikante Blätterteigtaschen verschiedene Sorten (Thunfisch, Paprika, Würstchen, Oliven oder Spinat)	2,50
Pumpernickel, Frischkäse	2,50
Mini Maultaschen, Kartoffelsalat	2,50
Mini Pizzen verschiedene Sorten (Salami, Schinken oder Spinat)	2,50
Mini Schnitzel, Kartoffelsalat	3,00
Frühlingsrolle, Gemüsesalat, Sojasauce	3,00
Geflügelspieße, Glasnudelsalat	3,00
Pumpernickel, Frischkäse, Räucherlachs	3,00
Quiche Lorraine verschiedene Sorten (Lauch und Speck, Lauch und Mozzarella)	3,00
Garnele im Backteig	3,00
Mini Zitronentarte, Mini Schokladentarte, Mini Apfeltarte	3,50
Mini Maccarons, Mini Petit Fours	3,50

Menüvorschläge

ARAMIS – Menü I

Rahmsuppe von saisonalem Gemüse
* * *
Rosa Kalbshüfte
Rahmsauce, Möhren-Zuckerschoten-Gemüse
hausgemachte Spätzle
* * *
Beerengrütze
hausgemachtes Sauerrahmeis, karamellisierte Cashewkerne 35,00 €

ARAMIS – Menü II

Rinderkraftbrühe
Maultaschen, Gemüsestreifen
* * *
Maispoulardenbrust
Kräuter-Pilzragout, saisonales Gemüse
Kartoffelgnocchi
* * *
Lauwarmer Schokoladenkuchen
Blutorangen-Sorbet, Mandelschaum 35,00 €

ARAMIS – Menü III

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe
Pumpernickel-Croûtons
* * *
Gemischter Braten von Rind und Schwein
Rahm- und Bratensauce, hausgemachte Spätzle
bunter Salatteller
* * *
Heiße Himbeeren
Vanilleeis, Schlagrahm 34,00 €

ARAMIS - Menü IV

Salatvariation von Rohkost- und Blattsalaten
gebratene Speckstreifen, Röstbrotwürfel
* * *
Schwäbische Festtagssuppe
Maultäschle, Flädle, Grießnocken, Gemüsestreifen (ohne Suppe 42,00 €)
* * *
Gemischte Medaillons von Rind, Schwein und Pute
Rahm- und Bratensauce, saisonales Gemüse
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten
* * *
Heiße Himbeeren oder Kirschen
Vanilleeis, Schlagrahm 48,00 €

ARAMIS - Menü V

Blattsalate mariniert
Kräutercroûtons, karamelisierter Ziegenkäse
* * *
Tomatencrèmesuppe (ohne Suppe 48,00€)
Kräuteröl
* * *
Duett vom Rind (geschmorte Backe und Medaillon vom Filet)
Bratensauce, saisonales Gemüse
Kartoffelkrapfen
* * *
Zweierlei Schokoladen-Mousse
frische Früchte 54,00 €

ARAMIS - Menü VI

Gebratene Riesengarnelen (ohne Vorspeise: 44,00 €)
Linsensalat, Kirschtomaten
Rucola
* * *
Tomatenessenz, Basilikumklößchen
* * *
Kalbsrückensteak
Kräuter-Pilzkruste, saisonales Gemüse
Polenta-Nocken
* * *
Vanille Panna Cotta
marinierte Früchte 54,00 €

ARAMIS - Fischmenü

Gebratene Riesengarnelen
Linsensalat, Rucola
* * *
Gegrilltes Lachsfilet
Zuckerschoten, Tomatenrisotto
Parmesan
* * *
Vanille Crème Brûlée
frische Früchten, Pistazieneis 45,00 €

ARAMIS – Vegetarischesmenü

Tomatencrèmesuppe
Basilikumöl
* * *
Linsencurry
Süßkartoffelpommes, Kräuterdip
* * *
Hausgemachtes Sorbet
mit frischen Früchten 40,00 €

ARAMIS - Schlemmermenü

Karamelisierter Ziegenkäse
Blattsalate — ohne Vorspeise: 51,00 €
* * *
Wachtelessenz
Pistazienklößchen
* * *
Gebratene Garnele und Jakobsmuschel
Tomatenrisotto, Rucola
* * *
Medaillon vom Rinderfilet
Balsamico-Schalotten, Gemüseragout
Polenta
* * *
Zitronengras Crème Brûlée
hausgemachtes Karamelleis, marinierte Beere

oder

Dessertvariation „ARAMIS" — 59,00 €

Menübausteine

Vorspeisen	€
Blatt- und Rohkostsalaten der Saison Röstbrotwürfeln, gebratene Speckstreifen	8,50
Feiner Feldsalat, Balsamicodressing (nach Saison) Kräutercroûtons, gebratene Schinkenstreifen	9,50
Gebratene Riesengarnelen Linsensalat, Rucola, Kirschtomaten	14,50
Mild geräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet Salatgarnitur, Preiselbeer-Meerrettich	13,00
Karamelisierter Ziegenkäse feine Blattsalaten	11,50
Tomaten mit Mozzarella-Käse Salatgarnitur, Balsamico-Olivenöl Dressing, Basilikumstreifen	9,00
Rosa gebratenes Roastbeef Avokadosauce, Rosmarin-Kartoffelcroûtons	12,00
Warmes hausgebeitztes Lachsfilet Limetten-Korianderdip,bunte Blattsalate	14,00
Vitello Tonnato getrocknete Tomaten, Rucola	12,50

Suppen	
Rinderkraftbrühe, Gemüsestreifen als Einlage: Suppenmaultaschen oder Kräuterflädle oder Grießnocken	6,50
Schwäbische Festtagssuppe Maultäschle, Flädle, Grießklößchen, Gemüsestreifen	6,50
Würzige Tomatensuppe, Sahnehaube	7,00
Geflügelessenz, Pilzklößchen	7,00
Paprikarahmsuppe, Kräuterschmand, gebratener Garnele	9,50
Rahmsuppe von roten Linsen, Kokosmilch, gebratener Hähnchenbrust	7,50
Brunnenkresse-Schaumsuppe, Räucherlachsstreifen	8,50
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe, Pumpernickel-Croûtons	7,00

Menübausteine

Warme Vorspeisen	€
Offenes Lachsravioli, Blattspinat, Safransauce	13,50
Gebratener Kaninchenrücken, würzigem Couscous, Currysauce	14,50
Seeteufel Medaillon, Tomatenrrisotto, Rucola Pesto	16,00
Gebratene Riesengarnelen mediterranem Gemüseragout, Parmesanchip	14,80
Gegrillter Pulpo, Tomaten-Kräuter-Sugo, Polenta	13,80
Rosa gebratene Entenbrust karamellisierter Chicorée, Grantapfel-Balsamicojus	14,50
Saltimbocca von der Schwarzwälder Forelle, Kartoffel-Lauchragout	13,00
Hauptgerichte von Geflügel und Wild	
Gegrilltes Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken Kräuterrahmsauce, Blattspinat, Bandnudeln	18,00
Maispoulardenbrust Kräuter-Pilz-Ragout, saisonales Gemüse, Kartoffelgnocchi	19,00
Rahmschnitzel von der Pute saisonales Gemüse, Kartoffelplätzchen	17,50
Rosa gebratene Entenburst, Honig-Balsamicojus gebratenes Gemüse, Kartoffelgnocchi	23,00
Steak und Rahmgeschnetzeltes vom Hirschkalb gebratene Pilze, Gemüse, hausgemachte Spätzle	24,00
Medaillons vom Rehrücken, Cassis-Pfeffersauce Wirsinggemüse, Haselnuss-Schupfnudeln	31,00
Hauptgänge Kalb, Rind, Schwein oder Lamm	
Saftiger Schweinehalsbraten Schwarzbiersauce, Bayerisch Kraut, Semmelknödel	17,50
Gemischter Braten von Rind und Schwein Rahm- und Bratensauce, saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle	19,50
Schweinelendchen fruchtiger Pfeffersauce, Karottengemüse, Kartoffelkroketten	22,50
Kalbshüfte rosa gebraten saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle	21,00
Kalbssteak Morchelrahmsauce, saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle	29,00

Menübausteine

	€
Gemischte Filets von Rind, Schwein und Pute Rahm- und Bratensauce, saisonales Gemüse Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle	25,00
Medaillons vom Rinderfilet, kräftige Burgundersauce saisonales Gemüse, Kräuter-Kartoffelplätzchen	30,00
Gesottener Rindtafelspitz, Meerrettichschaum Gemüsestreifen, Petersilienkartoffeln	19,00
Schwäbischer Rostbraten Bratensauce, gebratene Zwiebeln Sauerkraut oder frisches Gemüse, hausgemachte Spätzle	23,00
Entrecôte vom argentinischen Rind mit Kräutern überbacken Bohnengemüse, Kartoffel-Gratin	26,00
Gekräuterte Lammkeule Bohnen-Cassoulet, Rosmarinkartoffeln	26,00
Rosa gebratene Lammkotelett im Kräutermantel Ratatouille, Kartoffelgratin	30,00
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken saisonales Gemüse, Bandnudeln	28,50

Hauptgänge Fisch

Duett von Lachs und Zander Safransauce, Blattspinat, Bandnudeln	25,00
Gebratenes Meerwolffilet Tomaten-Paprikagemüse, Thymiankartoffeln	25,00
Zanderfilet kross gebraten Linsengemüse, Kartoffelgnocchi	26,00
Gegrillter Seeteufel im Speckmantel Thymianglace, Tomaten-Zucchiniragout, Kräuternudeln	32,00
Zusätzlicher Beilagen Salat	6,50

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, Kartoffelkroketten, Pommes frites, Wedges, Pasta

Menübausteine

Desserts und Süßspeisen	€
Marinierte Cassis Feigen feine Ziegenkäsecrème, Haselnusspesto	10,00
Weiße Mokka-Panna Cotta legierte Kirschen, Schokoladenkuchen	8,50
Hausgemachtes Schokoladenparfait marinierte Ananas, Kokosmuffin	8,50
Salat von frischen Früchten, Eis nach Wahl, Schlagrahm	6,50
Rote Grütze, Vanilleeis, Schlagrahm	7,00
Heiße Himbeeren oder Kirschen, Vanilleeis, Schlagrahm	7,00
Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce oder Vanilleeis, Schlagrahm	7,50
Weißes Kaffee Mousse, frische Früchte, Himbeerschaum	8,00
Haselnuss-Panna Cotta hausgemachtes Bananeneis, Schokoladensauce	8,00
Mousse von zweierlei Schokolade, Saisonale Früchte	8,00
Vanille Crème Brûlée, Früchtegarnitur, Pistazieneis	7,50
Dessertvariation „ARAMIS" Lassen Sie sich überraschen oder variieren Sie ganz nach Ihren Wünschen	11,00

Menübaustein – Vegetarisch und Vegan

Vorspeisen	
Avocado-Tatar, marinierter Ziegenfrischkäse Tomatensalsa, Salatbouquet	11,00
Rote-Bete-Carpaccio Meerrettichschmand, kleinem Salatbouquet	8,50
Feiner Linsensalat gebackenes Gemüse, Kräuterdip	9,80
Gegrillte Auberginen Kräuter-Couscous, Walnusspesto	9,50
Hauptgerichte	
Feines Linsengemüse, Süßkartoffel-Pommes, Kräuterdip	14,80
Tomatenrisotto, würziger Rucola, Parmesanchip	14,50
Kichererbsencurry	14,50
Frische Pilze in Kräuterrahm, Pasta	16,50
Mediterranes Gemüseragout, Kartoffelgnocchi, Pesto	16,50

Büffetvorschläge

Grillbuffet

Vorspeisen

Blattsalate und Gemüserohkost frisch vom Markt, verschiedene Dressings
Geräucherter und Luftgetrockneter Schinken, zweierlei Melonen
Tomate-Mozzarella-Salat
Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben kalt mit Thunfischkapernsauce)
Pflaumen im Speckmantel
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen, Butter

Hauptgerichte

Schweinehalssteaks, Steaks von der Putenbrust,
Spare Rips pikant und kross
Lachssteaks vom Grill, gegrillter Halloumi-Käse
Bunte Auswahl an Grillgemüse mit Grilltomaten
gebackene Kartoffeln, Kräuterquark

Dazu reichen wir Grillsauce

Kräuterbutter, Barbecue-, Kräuter-Knoblauch-, Chili-, Currysauce,
Senf und Ketchup

und Süßes zum Schluss

Panna Cotta, Erdbeerpüree, Eisplatte mit verschiedenen Eissorten
Schokoladencrème, Kirschen

40,00 € pro Person

Erweitertes Grillbuffet mit	€/Stück
Verschiedene Fleischsorten (ca. 80g pro Stück)	
Steaks von der Lammhüfte	3,50
Steaks von der Rinderhüfte	3,50
Medaillons vom Schweinefilet	3,20
Hähnchenbrust im Speckmantel	2,50
Medaillons vom Rinderfilet	4,50
Verschiedene Fischsorten (ca. 80g pro Stück)	
Garnelenspieße	4,80
Gegrilltes Meerwolffilet	4,50
Lachsforellenfilet	4,20
Verschieden Wurstsorten	
Rote Wurst	2,50
Thüringer Bratwurst	2,50
Geflügelbratwurst	2,50
Bratwurst Chorizo	2,50
Bratwurst Salsiccia	2,50
Vegetarisch Gerichte	
Kichererbesenburger	3,50
Tofuburger	3,50
Vegetarische Bratwurst	2,70

Buffetvorschläge

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate der Saison, verschiedene Dressings
Schwarzwälder Wurst-, Speck und Schinkenplatte reich garniert
Tafelspitzsülze, Kräutervinaigrette
Wacholdergeräucherte Regenbogenforelle, Sahnemeerrettich
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen
Bibeleskäs, Zwiebeln, Schnittlauch, Butter

Suppe

Schwäbische Maultaschensuppe

Hauptgerichte

Braten vom Rind, Spätburgunderjus
Schwarzwälder Schweinekrustenbraten, Biersauce
Forellenfilet
Fildersauerkraut, saisonales Gemüse
hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln,
Petersilienkartoffeln

und Süßes zum Schluss

Ofenschlupfer, Vanille-Sauce
Schwarzwälder Eisguglhupf

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

Büffetvorschläge

Festtagsbuffet

Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate der Saison, verschiedene Dressings
Kartoffelsalat
Geräuchertes von Ostseelachs, Schwarzwaldforelle und Heilbutt
Sahnemeerrettich
Terrine von edlen Fischen, Kräutersauce
Geräucherter und luftgetrockneter Schinken, verschiedene Melonensorten
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen, Butter

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe
Maultäschle, Flädle, Grießklößchen

Hauptgerichte

Tranchen vom Kalbsrücken, Rahmsauce
Medaillons vom Schweinefilet, gebratenen Pilze, Kräutersauce
Gebratenes Lachsforellenfilet, Mandelbutter
saisonales Gemüse
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, bunter Reis

und Süßes zum Schluss

Obstsalat von frischen Früchten
Mousse von heller und dunkler Schokolade
Eisplatte mit verschiedenen Eissorten

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

Buffetvorschläge

Galabuffet

Vorspeisen

Variationen von Räucherfischen
hausgemachte Fischterrine, Kräutersauce
Galantine von der Poularde, Orangen-Pfeffersauce
Mousse von Geflügelleber, Portwein-Preiselbeersauce
Gebratene Garnelen, Mango-Curry-Dip
Rohkost- und Blattsalate der Saison, verschiedene Dressings
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen, Butter

Suppe

Karotten-Ingwercrèmesuppe
gebratene Jakobsmuschel

Hauptgerichte

Medaillons von Rind und Schwein
Scheiben vom Rosa gebratenem Kalbsrücken
Gegrilltes Lachsfilet, Zitronen-Kräuterkruste
Bratensauce, Morchelrahmsauce, Zitronenpfeffersauce
saisonales Gemüse,
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Basmatireis

und Süßes zum Schluss

Eisbombe mit Feuerwerk
Vanille Crème Brûlée
Schokoladenmousse, marinierte Beeren
Kokos-Panna Cotta, Ananaskompott

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

Buffetvorschläge

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

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

Suppe

Parmesanschaumsuppe, Basilikumöl

Hauptgerichte

Saltimbocca, Marsalakräutersauce
Hähnchenbrust, Zitronensauce
Gegrilltes Meerwolffilet, Tomatensugo
mediterrane Gemüse
Kartoffelgnocchi, Pasta
Risotto Milanese

und Süßes zum Schluss

Panna Cotta, Erdbeermark
Tiramisu

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

Mitternachtssnacks / Imbiss

	€/Portion
Käseauswahl, Brot, Butter	9,00
Käseauswahl, Landjäger, Bauernschinken, Brot, Butter	10,00
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln extra, Brot	8,50
Deftige Kartoffelsuppe, Croûtons, Saiten oder Debreziner	8,50
Gulaschsuppe, Brot	8,50
Butterbrezel	3,50
Salzige Knabbereien (Erdnüsse, Chips, Flips, Salzstangen, Kernenergie) pro Schale	3,50
Currywurst, hausgemachter Sauce, Brötchen	8,00
Mini Pizzen Käse, Tomate Gemüseauflage oder Salami	Stck 2,80
Blätterteigtaschen / Blätterteighörnchen gefüllt mit: Lachscrème, Schinkenmousse oder Käse	Stck 3,00

Allgemeine Informationen

Der Termin ist der erste wichtige Schritt. Sobald Sie einen Wunschtermin haben, teilen Sie uns diesen mit. Gerne können wir eine optionale Reservierung von maximal 3 Wochen vornehmen. In dieser Zeit sollten Sie uns wissen lassen, ob Sie Ihre Reservierung bestätigen möchten. Erhalten wir keine Rückmeldung, erlischt die Option automatisch einen Tag später.

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.

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

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 Dekorationsmaterialen (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 22:00 Uhr muss die Musik auf eine angemessene Lautstärke und reduzierte Bässe geregelt werden. Ihre Gäste dürfen sich weiterhin im Außenbereich aufhalten, wenn sie sich in normaler Lautstärke unterhalten. Die Türen zum Veranstaltungsraum müssen jedoch geschlossen werden.

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.

Es ist bei uns möglich nach vorheriger Festlegung (mind. 10 Tage vor der Veranstaltung) auch nach 3:00 Uhr zu feiern.

Aus diesem Grund bieten wir Ihnen folgendes Bankettpaket an:

Hochzeitsfeier und Geburtstagsfeier/:

Feiern bis 4:00 Uhr danach Ende

Musik bis max. 3:30 Uhr

Letzte Runde Getränke Ausschank 3:30 Uhr

Servicepauschale ab 21:00 Uhr für 2 zusätzliche Mitarbeiter bis Ende Aufräumen: 52,00 € pro Stunde pro Servicekraft

z.B. 2 Mitarbeiter von 21:00 Uhr bis Ende Aufräumen (6:00 Uhr) : 936,00 €.

Trinkgeld für den Service und die Küche ist in unseren Angeboten nicht einkalkuliert, diese Position basiert auf Freiwilligkeit des Veranstalters.

Notizen

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.