



Feiern im ARAMIS



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

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

A handwritten signature in black ink that reads "Rolf R. Eiss". The signature is written in a cursive style with a large, sweeping flourish at the end.

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-Badensee, 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 .
- ✓ Feiern Sie bis 03:00 Uhr (Erläuterungen s. S. 33)

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 m² 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.

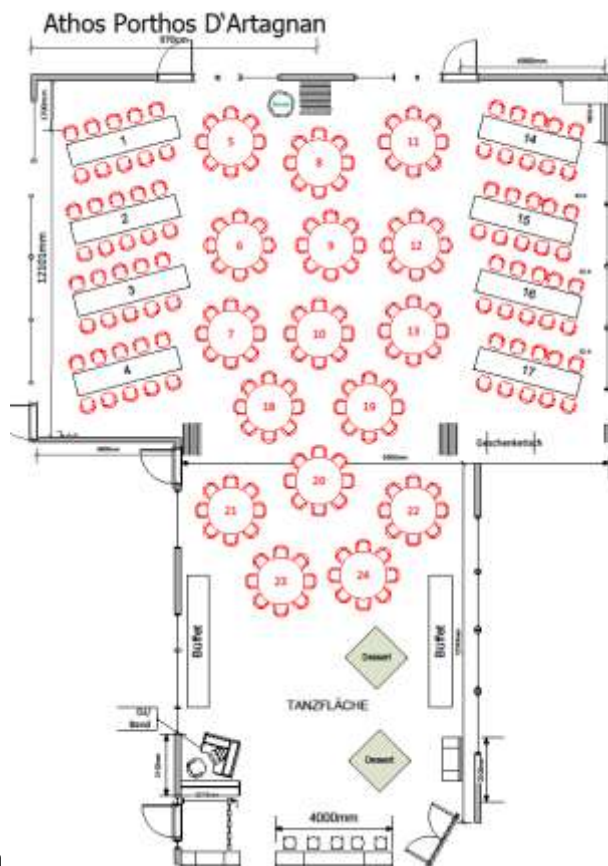
Das behagliche Kaminzimmer bietet einen romantischen Rahmen für Candle-Light-Dinner oder als Séparée für Familien- und Betriebsfeiern.

Größe und Kapazität: 60 m² 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 m² 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
info@sebastian-lilienthal.de

Sänger, Moderator, Coach Wolfgang Selje 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

07031 – 8171 111
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 6,00 € 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“

Küchenschef 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 Küchenschef Dieter Schmid

und Küchen-Team

Snacks , die Sie selber zusammenstellen dürfen

Fingerfood

Belegte Baguette-Scheiben, reich garniert:	€/Stück
Schwarzwälder Schinken, Cornichons	3,50
Gekochter Schinken	3,50
Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert, Sahnemeerrettich	3,50
Geräucherter Ostseelachs, Sahnemeerrettich, Dill, Zitrone	3,50
Camembert, Trauben oder Paprikazwiebeln	3,50
Angemachter Frischkäse auf Laugengebäck	3,50
Roastbeef-Röllchen rosa gebraten, Remoulade	3,80
Fleischbällchen, pikanter 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 Schokoladentarte, mini Apfeltarte	3,50
Mini Macarons, mini Petit Fours	3,50

Menüvorschläge

ARAMIS – Menü I

Rahmsuppe von saisonalem Gemüse

Rosa Kalbshüfte

Rahmsauce, Möhren-Zuckerschoten-Gemüse

hausgemachte Spätzle

Beerengrütze

hausgemachtes Sauerrahmeis, karamellierte Cashewkerne

38,00 €

ARAMIS – Menü II

Rinderkraftbrühe

Maultaschen, Gemüsestreifen

Maispouardenbrust

Kräuter-Pilzragout, saisonales Gemüse

Kartoffelgnocchi

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Blutorangen-Sorbet, Mandelschaum

36,00 €

ARAMIS – Menü III

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Pumpnickel-Croûtons

Gemischter Braten von Rind und Schwein

Rahm- und Bratensauce, hausgemachte Spätzle

bunter Salatteller

Heiße Himbeeren

Vanilleeis, Schlagrahm

36,00 €

ARAMIS - Menü IV

Salatvariation von Rohkost- und Blattsalaten

gebratene Speckstreifen, Röstbrotwürfel

Schwäbische Festtagssuppe

Maultäschle, Flädle, Grießnocken, Gemüsestreifen

(ohne Suppe 44,00 €)

Gemischte Medaillons von Rind, Schwein und Pute

Rahm- und Bratensauce, saisonales Gemüse

hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten

Heiße Himbeeren oder Kirschen

Vanilleeis, Schlagrahm

50,00 €

ARAMIS - Menü V

Blattsalate mariniert Kräutercroûtons, karamellisierter Ziegenkäse ***	
Tomatencrèmesuppe Kräuteröl ***	(ohne Suppe 50,00 €)
Duett vom Rind (geschmorte Backe und Medaillon vom Filet) Bratensauce, saisonales Gemüse Kartoffelkrapfen ***	
Zweierlei Schokoladen-Mousse frische Früchte	56,00 €

ARAMIS - Menü VI

Gebratene Riesengarnelen Linsensalat, Kirschtomaten Rucola ***	(ohne Vorspeise 49,00 €)
Tomatenessenz, Basilikumklößchen ***	
Kalbsrückensteak Kräuter-Pilzkruste, saisonales Gemüse Polenta-Nocken ***	
Vanille Panna Cotta marinierte Früchte	56,00 €

ARAMIS - Fischmenü

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

ARAMIS – Vegetarisches Menü

Tomatencrèmesuppe Basilikumöl ***	
Linsencurry Süßkartoffelpommes, Kräuterdip ***	
Hausgemachtes Sorbet frische Früchte	40,00 €

ARAMIS - Schlemmermenü

Karamellierter Ziegenkäse

Blattsalate

(ohne Vorspeise 60,00 €)

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“

69,00 €

Menübausteine

Vorspeisen	€
Blatt- und Rohkostsalate der Saison Röstbrotwürfel, gebratene Speckstreifen	8,50
Feiner Feldsalat, Balsamicodressing (nach Saison) Kräutercroûtons, gebratene Schinkenstreifen	9,50
Gebratene Riesengarnelen Linsensalat, Rucola, Kirschtomaten	16,00
Mild geräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet Salatgarnitur, Preiselbeer-Meerrettich	13,50
Karamellierter Ziegenkäse feine Blattsalate	11,50
Tomaten mit Mozzarella-Käse Salatgarnitur, Balsamico-Olivenöl Dressing, Basilikumstreifen	10,00
Rosa gebratenes Roastbeef Avokadosauce, Rosmarin-Kartoffelcroûtons	14,00
Warmes hausgebeiztes Lachsfilet Limetten-Korianderdip, bunte Blattsalate	16,00
Vitello Tonnato getrocknete Tomaten, Rucola	14,50
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, gebratene Garnele	9,50
Rahmsuppe von roten Linsen, Kokosmilch, gebratene 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, würziger Couscous, Currysauce	14,50
Seeteufel Medaillon, Tomatenrisotto, Rucola Pesto	16,00
Gebratene Riesengarnelen mediterranes Gemüseragout, Parmesanchip	14,80
Gegrillter Pulpo, Tomaten-Kräuter-Sugo, Polenta	13,80
Rosa gebratene Entenbrust karamellisierter Chicorée, Granatapfel-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	19,00
Rosa gebratene Entenbrust, Honig-Balsamicojus gebratenes Gemüse, Kartoffelgnocchi	24,00
Steak und Rahmgeschnetztes vom Hirschkalb gebratene Pilze, Gemüse, hausgemachte Spätzle	28,00
Medaillons vom Rehrücken, Cassis-Pfeffersauce Wirsinggemüse, Haselnuss-Schupfnudeln	34,00
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	21,50
Schweinelendchen fruchtige Pfeffersauce, Karottengemüse, Kartoffelkroketten	23,50
Kalbshälfte rosa gebraten saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle	23,00
Kalbssteak Morchelrahmsauce, saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle	32,00

Menübausteine

Gemischte Filets von Rind, Schwein und Pute Rahm- und Bratensauce, saisonales Gemüse Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle	€ 30,00
Medaillons vom Rinderfilet, kräftige Burgundersauce saisonales Gemüse, Kräuter-Kartoffelplätzchen	34,50
Gesottener Rindtafelspitz, Meerrettichschaum Gemüwestreifen, Petersilienkartoffeln	19,50
Schwäbischer Rostbraten Bratensauce, gebratene Zwiebeln Sauerkraut oder frisches Gemüse, hausgemachte Spätzle	24,00
Entrecôte vom argentinischen Rind mit Kräutern überbacken Bohngemüse, Kartoffel-Gratin	28,00
Gekrüterte Lammkeule Bohnen-Cassoulet, Rosmarinkartoffeln	27,50
Rosa gebratene Lammkoteletts im Kräutermantel Ratatouille, Kartoffelgratin	32,00
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken saisonales Gemüse, Bandnudeln	31,50

Hauptgänge Fisch

Duett von Lachs und Zander Safransauce, Blattspinat, Bandnudeln	27,50
Gebratenes Meerwolffilet Tomaten-Paprikagemüse, Thymiankartoffeln	27,50
Zanderfilet kross gebraten Linsengemüse, Kartoffelgnocchi	29,00
Gegrillter Seeteufel im Speckmantel Thymianglace, Tomaten-Zucchini-ragout, Kräuternudeln	34,00
Zusätzlicher Beilagen Salat	7,50

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 Ziegenkäsecreme, Haselnusspesto	10,00
Weißer Mokka-Panna Cotta legierte Kirschen, Schokoladenkuchen	8,50
Hausgemachtes Schokoladenparfait marinierte Ananas, Kokosmuffin	8,50
Salat von frischen Früchten, Eis nach Wahl, Schlagrahm	7,50
Rote Grütze, Vanilleeis, Schlagrahm	7,50
Heiße Himbeeren oder Kirschen, Vanilleeis, Schlagrahm	7,50
Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce oder Vanilleeis, Schlagrahm	7,50
Weißes Kaffee Mousse, frische Früchte, Himbeerschaum	8,50
Haselnuss Panna Cotta hausgemachtes Bananeneis, Schokoladensauce	8,50
Mousse von zweierlei Schokolade, saisonale Früchte	8,50
Vanille Crème Brûlée, Früchtégarnitur, Pistazieneis	8,50
Dessertvariation „ARAMIS“ Lassen Sie sich überraschen oder variieren Sie ganz nach Ihren Wünschen	12,00

Menübaustein – Vegetarisch und Vegan

Vorspeisen

Avocado-Tatar, mariniertes Ziegenfrischkäse Tomatensalsa, Salatbouquet	11,00
Rote-Bete-Carpaccio Meerrettichschmand, kleines Salatbouquet	9,50
Feiner Linsensalat gebackenes Gemüse, Kräuterdip	11,00
Gegrillte Auberginen Kräuter-Couscous, Walnusspesto	11,00

Hauptgerichte

Feines Linsengemüse, Süßkartoffel-Pommes, Kräuterdip	16,00
Tomatenrisotto, würziger Rucola, Parmesanchip	16,00
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 Ribs pikant und kross
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

42,00 € pro Person

Erweitertes Grillbuffet mit	€/Stück
<i>Verschiedene Fleischsorten (ca. 80g pro Stück)</i>	
Steaks von der Lammhüfte	4,00
Steaks von der Rinderhüfte	4,00
Medaillons vom Schweinefilet	3,50
Hähnchenbrust im Speckmantel	3,50
Medaillons vom Rinderfilet	6,00
 <i>Verschiedene Fischarten (ca. 80g pro Stück)</i>	
Garnelenspieße	5,50
Gegrilltes Meerwolffilet	6,00
Lachsforellenfilet	5,00
 <i>Verschieden Wurstsorten</i>	
Rote Wurst	3,50
Thüringer Bratwurst	3,50
Geflügelbratwurst	3,00
Bratwurst Chorizo	3,50
Bratwurst Salsiccia	3,50
 <i>Vegetarisch Gerichte</i>	
Kichererbsenburger	3,50
Tofuburger	3,50
Vegetarische Bratwurst	3,50

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

50,00 € pro Person
44,00 € 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, gebratene 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

54,00 € pro Person
48,00 € ohne Suppe pro Person

Buffetvorschläge

Galabuffet

Vorspeisen

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

Suppe

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe
gebratene Jakobsmuschel

Hauptgerichte

Medaillons von Rind und Schwein
Scheiben vom rosa gebratenen 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

65,00 € pro Person

59,00 € 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, Marsalakrautersauce

Hähnchenbrust, Zitronensauce

gegrilltes Meerwolffilet, Tomatensugo

mediterrane Gemüse

Kartoffelgnocchi, Pasta

Risotto Milanese

und Süßes zum Schluss

Panna Cotta, Erdbeermark

Tiramisu

54,00 € pro Person

48,00 € 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 Knabberereien (Erdnüsse, Chips, Flips, Salzstangen, Kernenergie) pro Schale	3,50
Currywurst, hausgemachte 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 Aperitif 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 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 22:00 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.

- 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 (Leistungs-träger) 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.