



Feiern im ARAMIS



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

Inhalt

GRUßWORT DER GASTGEBERIN	3
DATEN & FAKTEN	4
UNSER VERANSTALTUNGSVERSPRECHEN	5
RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNGSFORMEN	6
Das Kaminzimmer	6
Das SeeRestaurant mit den Räumen „Athos / Porthos / D’Artagnan“	6
DEKORATION & TECHNIK	7
EXTERNE PARTNER	7
Blumen	7
Kosmetik	7
Bäckerei	7
Kaffee und Kuchen	8
ÜBERNACHTUNGEN	9
LAGE & VERKEHRSANBINDUNG	9
„EIN GRUß AUS DER KÜCHE“	10
FINGERFOOD	11
MENÜVORSCHLÄGE	12
Regional/Baden-Württemberg	12
Fischmenü	12
ARAMIS – Klassiker	12
ARAMIS – Veganes Menü	13
ARAMIS – Schlemmermenü	13
MENÜBAUSTEIN – VEGETARISCH UND VEGAN	14
Vorspeisen	14
Hauptgerichte	14
BÜFFETVORSCHLÄGE	15
Grillbuffet 1	15
BÜFFETVORSCHLÄGE	16
Grillbuffet 2	16
Schwäbisches Buffet	17
Festtagsbuffet	18
MITTERNACHTSSNACKS / IMBISS	19
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	21
BANKETTPAKET	22
AGB	23

Grußwort der Gastgeberin



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 daransetzen, 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 anzusprechen. 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!

Ihre



Carmen Bechtold – Krieg
Hoteldirektorin und Ihre Gastgeberin

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 / bankett@aramis.de Web: www.aramis.de
Lage:	Idyllische Panoramalage mitten im Grünen mit malerischer Aussicht auf die Schwäbische Alb // im Einzugsgebiet der mittelalterlichen Stadt Herrenberg
Kategorie:	4-Sterne nach DEHOGA-Klassifizierung - individuell und familiär geführtes Haus -
Geschäftsführung:	Michael Dengler
Hoteldirektorin:	Carmen Bechtold-Krieg
Zimmer:	43 Einzel- und 42 Doppelzimmer, 1 Suite
Veranstaltungsräume / Raummieten:	SeeRestaurant mit den Räumen „Athos“ und „Porthos“, sowie dem Haupt-Restaurant „D’Artagnan“ für 30 - 200 Personen Bei Nutzung unter 30 Personen berechnen wir für die Räume „Athos“ & „Porthos“ jeweils eine Raummiete von 300,00 € Für die zusätzliche Nutzung unter 50 Personen von Raum „Porthos“ berechnen wir eine Raummiete von 550,00 € Für die zusätzliche Nutzung unter 100 Personen von Raum D’Artagnan berechnen wir eine Raummiete von 700,00€. 2 Terrassen (See- und Innenterrasse) Für die exklusive Nutzung unserer Seeterrasse berechnen wir 550,00 € Für die exklusive Nutzung unserer Innenterrasse berechnen wir 350,00 € Freie Trauung in unserem Gartenbereich Bestuhlung: Mit Hussen überzogene Bierbänke Wir berechnen für die Freie Trauung 500,00 € Miete, zuzüglich für Auf- und Abbau 48,00 € pro Mitarbeiter / Stunde „Kaminzimmer“ für bis zu 35 Personen Bei Nutzung unter 15 Personen berechnen wir eine Raummiete von 250,00 € 12 Tagungs- und Seminarräume für 10 - 140 Personen, vollklimatisiert (im Haupthaus)
SeeRestaurant:	Moderne, innovative Gastronomie sowie internationale und klassische schwäbische Gerichte in Buffet- und Menüservice

Unser Veranstaltungsversprechen

- ✓ Einzigartige Lokalität mit außergewöhnlichem Ambiente und idyllischer Außenanlage
- ✓ Lichtdurchflutete Bankett-Räume
- ✓ Panoramafenster und Parkettfußboden in allen Sälen
- ✓ Zugang und Nutzung der Außenterrassen, sowie eine gepflegte Parkanlage mit Natur-Badesee, ideal auch für Ihr Fotoshooting
- ✓ Freundliche und dienstleistungsorientierte Servicemitarbeiter*innen
- ✓ Warme und herzliche Atmosphäre
- ✓ Kompetente Beratung
- ✓ Hochzeitszimmer: Ab einer Hochzeitsfeier von 60 Personen erhalten Sie die Übernachtung im Hotelzimmer als Geschenk von uns.
- ✓ Gemeinsames Frühstück mit den Hochzeitsgästen am nächsten Vormittag bis 10:30 Uhr
- ✓ Feiern bis 03:00 Uhr



Räumlichkeiten & Bestuhlungsformen

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.

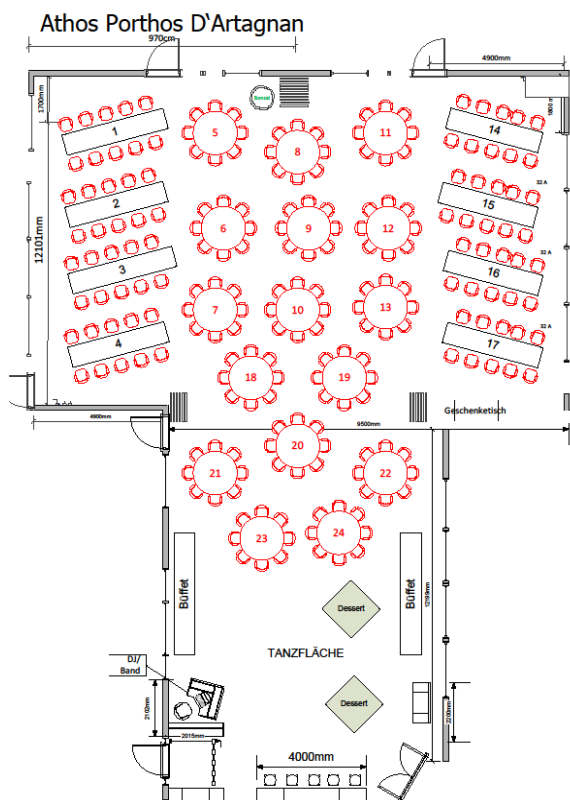
Größe und Kapazität: 60 m² für max. 35 Personen – bei Stehempfang bis max. 50 Personen.

Das SeeRestaurant mit den Räumen „Athos / Porthos / D’Artagnan“

Mit dem modernen SeeRestaurant 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. Das SeeRestaurant ist der perfekte Rahmen und eine traumhafte Kulisse für Ihre Hochzeit oder andere Familienfeiern.

Größe und Kapazität: 130-360 m² für max. 200 Personen



Raum oben links: „Athos“ / Raum oben rechts: „Porthos“

Raum unten: „D’Artagnan“

Dekoration & Technik

	€/Stück
Individuelle Menükarten zu Ihrem Anlass DIN A5	2,50
Spitzkerzen	1,50
Teelichter im Glas	1,00
Hussen	5,50
Pechfackeln	5,50
Großleinwand 3m x 2,5m Beamer + Beamtisch	80,00
Beschallungsanlage, Mikro (mit oder ohne Kabel, als Headset, als Krawattenmikro oder als klassisches Stabmikro)	150,00
Barelement in dem Raum	150,00
Candybar (siehe Bild)	Preis auf Anfrage

Externe Partner

Blumen

Stil und Blüte, Frau Kusterer 07032 71341

Kosmetik

ARAMIS Kosmetikstudio, Christel Scheerer 07032 781 600

Bäckerei

Bäckerei Baier in Gültstein 07032 9109172
eMehl@Baecker-Baier.de

Sweet Dreams for you 07032 9109172
Frau Jasmin Hölderlin 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 und die Hochzeitstorte mit bzw. lassen den Kuchen anliefern. (Die Kühltaste darf nicht unterbrochen werden). Hier berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von 6,50 € 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 Verzehr.



Übernachtungen

Zum puren Wohlfühlen geschaffen sind unsere 86 großzügig geschnittenen und freundlich eingerichteten Zimmer.

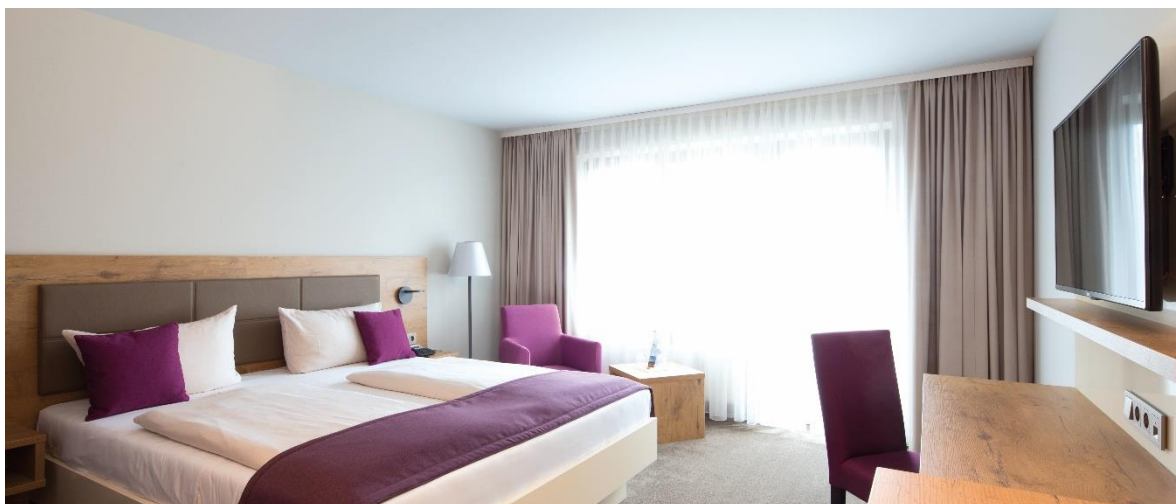
Jedes von ihnen ist in hellen Farben gestaltet und komfortabel mit teilweise Balkon / Terrasse, Dusche / Bad, WC, Föhn, Kosmetikspiegel, W-LAN, Kabel-TV, Telefon und Zimmersafe ausgestattet.

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: 139,00 € inkl. Frühstück
Preis pro Einzelzimmer in der Hochzeitsnacht für Hochzeitsgäste: 109,00 € 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 besteht aus hochwertigen Lebensmitteln, natürlichen Gewürzen, Respekt vor Nahrungsmitteln und viel Liebe beim Zubereiten.

Dabei legen wir größten Wert auf die Qualität der zu verarbeitenden Bestandteile. Auch deshalb werden vorrangig Produkte von regionalen Anbietern verwendet. Ein Qualitätskriterium, das nicht nur exzellent schmeckt, sondern auch beruhigt.

Genießen Sie in unserem SeeRestaurant die tolle Atmosphäre, ehrliche Gastfreundschaft und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen, damit Ihre Feier zum besonderen Erlebnis wird.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine erfolgreiche und hoffentlich unvergessliche Veranstaltung im ARAMIS.

Herzlichst,

Ihr Küchenchef Dieter Schmid und Küchen-Team



Fingerfood

	€/Stück
Belegte Baguette-Scheiben, reich garniert: Schwarzwälder Schinken, Cornichons Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert, Sahnemeerrettich Geräucherter Ostseelachs, Sahnemeerrettich, Dill, Zitrone Camembert, Trauben Angemachter Frischkäse auf Laugengebäck	4,20
Fleiscbällchen, pikanter Salat	2,50
Tomate-Mozzarella-Spieße, Rucola	2,50
Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel	2,00
Mini Blätterteig Snacks gemischt	2,10
Pumpernickel, Frischkäse	2,50
Mini Maultaschen, Kartoffelsalat	3,00
Mini Pizzen verschiedene Sorten (Salami, Schinken und Spinat)	2,50
Mini Schnitzel, Kartoffelsalat	3,00
Geflügelspieße, Glasnudelsalat	3,50
Pumpernickel, Frischkäse, Räucherlachs	3,30

Menüvorschläge

€

Regional/Baden-Württemberg

57,00

Tatar von der Räucherforelle
Apfel, Meerrettich, saisonalem Salatbukett

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
Kräuterflädle, Gemüsestreifen
oder

Gemüsesuppe nach Saison

Saftiger Schweinebraten, Medaillon vom Rinderrücken
Rahm- und Bratensauce, saisonales Gemüse
hausgemachte Spätzle, Bubaspitzle

oder

Gegrilltes Saiblings Filet
saisonales Gemüse, Kartoffeln, Kräuterschaum

Sauerrahmcrème, Fruchtkompott nach Saison
hausgemachtes Honig-Parfait, Streusel

Fischmenü

65,30

Hausgebeiztes Lachsfilet
Honig-Dill-Senfauce, Kartoffelrösti, Salatbukett

Karotten-Ingwercremesuppe
gebratene Garnele, Curry Espuma

Gegrilltes Zanderfilet
Rauch-Paprikagemüse, Erbsenpüree, Kartoffeltaler

Mousse von Himbeere und Tarte von dunkler Schokolade
Salzkaramell, Himbeersorbet

ARAMIS – Klassiker

56,80

Salatvariation von Rohkost- und Blattsalaten
gebratene Speckstreifen, Röstbrotwürfel

Schwäbische Festtagssuppe
Maultäschle, Flädle, Grießnocken, Gemüsestreifen

Gemischte Medaillons von Rind, Schwein und Pute
Rahm- und Bratensauce, saisonales Gemüse
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten

Heiße Himbeeren
Vanilleeis, Schlagrahm

ARAMIS – Veganes Menü

50,60

Saisonale Gemüsecrèmesuppe
Vollkorn-Croûtons

Bunte Salate der Saison
gebackene Falafel, Kräuterdip

Linsencurry
Süßkartoffelpommes, geröstete Nüsse

Himbeercreme
Vanilleeis, Schokoladen Crumble

ARAMIS – Schlemmermenü

99,00

Thunfisch Sashimi
Avocado, Forellenkaviar

Möhrenessenz, Polenta-Parmesanklößchen
gebratene Wachtelbrust

Lamm-Bohnen Cassoulet
Nusskartoffeln

Medaillon vom Rinderfilet
Honigschalotten, Wurzelgemüse, Brioche-Knödel, Portweinsauce

Dessertvariation „Aramis“

Menübaustein – Vegetarisch und vegan

Vorspeisen	€
Avocado-Tatar, gratinierter Ziegenfrischkäse Tomatensalsa, Salatbukett	12,50
Warmer Linsensalat gebeizter Möhren-Lachs, Kräuter-Meerrettich-Dip	13,50
Gratinierter Schafskäse Rucola Risotto, geschmorte Kirschtomaten, Cashewkerne	13,80
Hauptgerichte	
Feines Linsencurry, Süßkartoffelpommes, Limetten-Kräuterdip	20,80
Ragout von Räuchertofu & Paprika, Basmatireis, kleiner Salatteller	21,50
Frische Pilze in Kräuterrahm, hausgemachte Semmelknödelplätzchen	21,00
Rote Beete Gnocchi, Blattspinat, Pinienkerne, Kräutersauce	22,50



Unsere Büffets bieten wie Ihnen ab 30 Erwachsene an.

Büffetvorschläge

Grillbuffet 1

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

Schweinenackensteaks
Steaks von der Putenbrust
Steaks von der Rinderhüfte
gebratenes Lachsforellenfilet
gegrillter Halloumi-Käse
bunte Auswahl an Grillgemüse
Grilltomaten
Wedges, Pommes
Kräuterquark

Grillsaucen

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

Desserts

Panna Cotta, Erdbeerpüree
Eisplatte mit verschiedenen Eissorten
Schokoladenmousse, Kirschen

55,00 € pro Person

Grillwürste: Thüringer Bratwurst, Rote Wurst oder Salsiccia
2,00 € pro Stück

Vegetarisches: Vegane Bratwurst, Gemüse-Tofu Spieße oder Gemüsetaler
2,00 € pro Stück

Hähnchen-Tandoori Spieße
2,50 € pro Stück

Weitere Fleischsorten oder Fischfilets auf Anfrage

Büffetvorschläge

Grillbuffet 2

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

Schweinenackensteaks
Steaks von der Putenbrust
Steaks vom Rinderrücken
gebratenes Lachsfilet
Garnelenspieße
gegrillter Halloumi-Käse
bunte Auswahl an Grillgemüse
Grilltomaten
Wedges
Kräuterquark

Grillsaucen

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

Desserts

Panna Cotta, Erdbeerpüree
Eisplatte mit verschiedenen Eissorten
Schokoladencrème, Kirschen
Vanille Creme brûlée

65,00 € pro Person

Grillwürste: Thüringer Bratwurst, Rote Wurst oder Salsiccia
2,00 € pro Stück

Vegetarisches: Vegane Bratwurst, Gemüse-Tofu Spieße oder Gemüsetaler
2,00 € pro Stück

Hähnchen-Tandoori Spieße
2,50 € pro Stück

Weitere Fleischsorten oder Fischfilets auf Anfrage

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

Roastbeef gebraten am Stück, Zwiebelsauce
Schweineschnitzel, Rahmsauce
Forellenfilet gebraten, Mandelbutter
saisonales Gemüse
hausgemachte Spätzle
Schupfnudeln
Pommes frites
Petersilienkartoffeln

Desserts

Schwarzwälder im Glas
Quarkmousse, marinierten Beeren
Apfelküchle, Vanillesauce

65,00 € pro Person
ohne Suppe 59,00 € pro Person

Büffetvorschläge

Festtagsbuffet

Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate der Saison
verschiedene Dressings
Kartoffelsalat
geräuchertes von Ostseelachs und Schwarzwaldforelle
Sahnemeerrettich
Terrine von edlen Fischen
Kräutersauce
Salat von Eismeershrimps
rosa gebratenes Roastbeef
Senfsauce
geräucherter und luftgetrockneter Schinken
verschiedene Melonensorten
Auswahl verschiedener Brotsorten
Partybrötchen
Butter

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe
Maultäschle, Flädle, Grießklößchen

Hauptgerichte

Tranchen vom Kalbsrücken, Morchelrahmsauce
Medaillons vom Schweinefilet, Kräuterjus
Gegrilltes Lachsfilet, Safransauce
Frische Pilze in Kräuterrahm, gebratene Knödelplätzchen
saisonales Gemüse
Kartoffelgratin
hausgemachte Spätzle
bunter Reis

Desserts

Obstsalat von frischen Früchten
Mousse von heller und dunkler Schokolade
Panna Cotta, Erdbeerpüree
Creme brûlée von der Tongabohne

73,00 € pro Person
ohne Suppe 67,00 € pro Person

Mitternachtssnacks / Imbiss

	€/Portion
Käseauswahl, Brot, Butter	13,00
Käseauswahl, Landjäger, Bauernschinken, Brot, Butter	12,50
Deftige Kartoffelsuppe, Croûtons, Saiten	8,50
Gulaschsuppe, Brot	8,50
Salzige Knabbereien (Erdnüsse, Chips, Flips, Salzstangen, Kernenergie) pro Schale	3,50
Currywurst, hausgemachte Sauce, Brötchen	8,50
Mini Pizzen Käse, Tomate Gemüseauflage und Salami	Stück 2,50





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 30% 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 10 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 48,00 € 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 Schlusssdienst bei 40 - 90 Gästen 2 Mitarbeiter und ab 90 Gästen 3 Mitarbeiter einteilen.

AGB

A. 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 Bestellung des Gastes durch das Hotel zustande und ist bindend (per Unterschrift oder Mail)
- 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 18:00 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 Mitternacht des geplanten Anreisetages reserviert. Im Falle der Nichtanreise und Bekanntgabe der Kreditkarten-Nr. wird der vereinbarte Mietbetrag mittels Kreditkarte abgebucht (garantierte Buchung)
- 4.4. Die gemieteten Räume sind durch den Gast am Tag der Abreise bis 10:30 Uhr bei Hotelzimmern freizumachen. Handelt es sich dabei um Tagungsräume erfolgt die Rückgabe des Raumes nach Absprache (Buchung)
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 %

Einen Tag vorher berechnen wir 100 %Logis. Ebenso bei No Show.

Die Höhe der obigen pauschalierten Stornokosten berücksichtigen die durchschnittlich ersparten Aufwendungen und die gewöhnlich mögliche, anderweitige Verwendung der gebuchten Leistung.
- 5.3. Maßgeblich für die Einhaltung der Fristen ist der Eingang der Rücktrittserklärung beim Hotel. Sie bedarf der schriftlichen Form.
- 5.4. Kontingente, die nicht in Anspruch genommen werden, verfallen kostenfrei zum vereinbarten Optionstermin.
- 5.5. Der Auftraggeber hat dem Hotel die garantierte Anzahl der Teilnehmer an Konferenz- oder sonstigen Veranstaltungen spätestens bis 24 Stunden vor der Veranstaltung mitzuteilen (Berechnungsgrundlage)
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.

7. Störungen und Versicherungen

- 7.1. 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.
- 7.2. 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 10:30 Uhr zu räumen. Wenn das Zimmer danach noch in Anspruch genommen wird, wird folgendes Entgelt berechnet:

Von 12 bis 14.00 Uhr 20 Eur/Zimmer

Von 14 bis 16.00 Uhr 40 Eur/ Zimmer

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 ursprünglich 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
3. Bewirtungsverträge ab 10 Personen kommen durch die stillschweigende Annahme der schriftlichen Bestellung des Gastes durch das Hotel zustande.
4. Rücktritt
- 4.1. 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.
- 4.2. Eine Reduzierung der bestellten Personenzahl kann innerhalb von 36 Stunden vor dem Veranstaltungstermin in der Rechnungsstellung nicht mehr berücksichtigt werden.
5. Zusatzleistungen
- 5.1. 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.