



# Veranstaltungen und Feiern

gültig ab 2017

*Best Western Queens Hotel  
Pforzheim – Niefern*

Liebe Gäste,

hinter uns liegen ereignisreiche Monate mit vielen Neuerungen, die wir Ihnen gerne im Folgenden vorstellen möchten.

Wir bieten 118 Zimmer, davon wurden 52 Zimmer 2014 neu gebaut und entsprechen den neuesten Standards, was Komfort und Design angeht. 17 dieser Zimmer haben 1,80m breite Betten und 35 Zimmer sind mit Queensize Betten (1,60m) ausgestattet. Eines dieser Zimmer ist behindertengerecht eingerichtet. Außerdem haben wir 4 Deluxe Zimmer, die insgesamt größer sind und eine zusätzliche Bordküche besitzen. Unsere Zimmer sind mit Minibar, Flachbildfernseher mit Sky Programmen und einem Schreibtisch inklusive Internetanschluss und Telefon ausgestattet.

Ein weiterer Pluspunkt ist sicherlich unsere Tiefgarage mit 16 Stellplätzen und unser neugestalteter Parkplatz mit 80 Stellplätzen.

Unser neues, lichtdurchflutetes Restaurant begrüßt die Gäste mit regionalen Gerichten, kleinen Leckerbissen und einer Steakkarte und bietet Platz für bis zu 90 Personen. Für größere Gesellschaften bieten wir auch separate Räume an, in denen fernab vom Trubel Tagungen oder auch Feiern durchgeführt werden können. Die Veranstaltungsräume wurden neu erbaut und bestechen durch gedeckte Farben und das einladende Licht in Kombination mit modernster Technik.

Für die gemütlichen Abendstunden nutzen sie gerne unsere Hotelbar, an der natürlich Sportereignisse übertragen werden, sowie unsere Kaminlounge in der sie den Abend beispielsweise mit einem Glas Wein ausklingen lassen können.

Für sportliche Betätigungen gibt es vom Hotel aus verschiedene Strecken zum Joggen, Walken oder Fahrradfahren und auch der Enztalradweg ist schnell und einfach zu erreichen. Für den Abschluss eines Workouts oder für die Gäste, die gar nicht erst raus möchten, bieten wir einen neuen Fitnessraum mit verschiedenen Geräten für die gängigen Muskelgruppen, eine Sauna, ein Saunarium und natürlich auch einen Ruheraum.

Alle diese Punkte in Kombination mit unseren Mitarbeitern, machen uns sicher, dass sich Ihre Gäste bei uns rundum wohl fühlen werden.

## Inhaltsverzeichnis

Nützliche Informationen	Seite 4
Anfahrtsskizze	Seite 7
Veranstaltungsräume	Seite 8
Menüs	Seite 9-18
Buffets	Seite 19-20
Getränke	Seite 21-25
Zimmer	Seite 26
AGB	Seite 27

## **Nützliche Informationen von A-Z**

- Adresse** BEST WESTERN Queens Hotel Pforzheim-Niefern  
Suedes Hotel GmbH  
Pforzheimer Strasse 52  
D-75223 Niefern  
Tel. +49 (0) 72 33 – 709 - 0  
Fax +49 (0) 72 33 – 709-100  
Email [Info@queens-pforzheim.de](mailto:Info@queens-pforzheim.de)  
Internet [www.queens-hotel-pforzheim.bestwestern.de](http://www.queens-hotel-pforzheim.bestwestern.de)
- Anfahrt** Um Ihnen die Anfahrt zu erleichtern, haben wir am Ende dieses Abschnittes eine detaillierte Skizze beigefügt. Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage auch unsere Hausprospekte.
- Ansprechpartner** Für Rückfragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung. Eine Übersicht Ihrer Ansprechpartner mit den entsprechenden Durchwahlnummern finden Sie in dieser Broschüre.
- Dekoration** Blumengestecke, Dekosäulen, Ballon-Deko, Tischschmuck... gern vermitteln wir den Kontakt zu Gärtnereien oder Fachgeschäften in der Nähe.  
  
Wünschen Sie Dekoration Ihrer Tafeln vom Haus, berechnen wir pro Person 1,50€. Enthalten sind dann Kerzen, Menükarten sowie Blumenschmuck für die Tische.
- Fotograf** Für die bildliche Dokumentation Ihrer Veranstaltung oder gelungene Gruppenaufnahmen vermitteln wir Ihnen gerne den Kontakt zu entsprechenden Profis.
- Gastronomie** In unserem Restaurant Paladin steht Ihnen unser Restaurantteam täglich von 6.30 bis 22.00 Uhr zur Verfügung und begleitet Sie vom Frühstück bis zum Abendessen durch den Tag. Eine Auswahl an Menü- und Buffetvorschlägen für Ihre Veranstaltung finden Sie im Anhang.

In der Hotelbar beenden Sie den Tag ganz entspannt mit Cocktails, frisch gezapftem Bier oder Snacks zu später Stunde.

Ein weiteres Highlight ist unsere Terrasse! Bei schönem Wetter öffnen wir in den Sommermonaten unser Gartenlokal mit Speisen vom Grill und erfrischenden Getränken.

- Gedeckpreis** Gern können Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen zu Ihrer Festlichkeit mitbringen. In diesem Fall berechnen wir Ihnen einen Gedeckpreis von 3,00 € pro Person für Service und Geschirr.
- Kellnergeld** Bei Feierlichkeiten berechnen wir ab 24:00 Uhr für unseren Personalaufwand 90,00€ pro angefangene Stunde.
- Klavier** Falls ein Klavier benötigt wird, stellen wir Ihnen gern eins bereit. Mietkosten : 60,00€
- Parkplätze** Direkt am Hotel stehen Ihnen 100 hoteleigene Parkplätze zur Verfügung.  
Gerne dürfen Sie auch in unserer Tiefgarage parken.  
(Parken bis 17:00 Uhr frei – danach 10 € pro Nacht)
- Pforzheim** Informationen und Prospektmaterial über unsere Stadt erhalten Sie an der Hotelrezeption oder auf Anfrage durch unser Veranstaltungsbüro.
- Preise** Die derzeit gültige Mehrwertsteuer ist in den Preisen enthalten. Eine Änderung des Mehrwertsteuersatzes führt zu Preiskorrekturen.
- Raummiete** Separater Raum bei Teilnahme am Brunchbuffet  
Raum Baden(40qm): 100,00€  
Raum Württemberg(72qm): 200,00€  
Kombination Raum Baden-Württemberg(112qm) : 300,00€
- Rechnung** Gern senden wir Ihnen die Rechnung zu, so dass Sie uns den Betrag überweisen können. Die Zahlung vor Ort in bar oder per ec-cash ist natürlich auch möglich.

**Servietten**      Vorschläge


Fächer



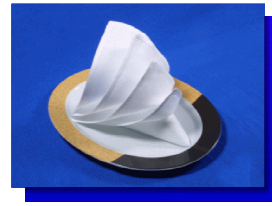
Stern



Kerze



Iris



Sydney



Hemd

**Teilnehmer:** Die exakte Teilnehmerzahl ist bis 10 Tage vor Veranstaltungstermin dem Hotel anzumelden. Änderungen der Personenzahl (z.B. wegen Krankheit o.ä.) können noch bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum mitgeteilt werden und werden bei der Abrechnung anerkannt.

Als **Berechnungsgrundlage** für die Restaurantleistung gilt mindestens die Teilnehmerzahl, die dem Hotel bis 3 Tage vor Veranstaltung mitgeteilt wurde. Sollten mehr Teilnehmer anwesend sein, wird die tatsächliche Gästezahl berechnet.

### Ihre Ansprechpartner

Abteilung	Ansprechpartner	Tel.
Empfang		Tel.: + 49 (0) 72 33 – 709 - 0
Restaurantleitung	Herr Nowicki	- 824/813
Fax		+ 49 (0) 72 33 -709 -100

**Informationen, Anfahrts- und Raumskizzen können Sie auch von unserer Homepage laden:**

[www.queens-hotel-pforzheim.bestwestern.de](http://www.queens-hotel-pforzheim.bestwestern.de)

**So finden Sie uns:**

Mit dem Auto: A8, Abfahrt Pforzheim-Ost, an der 1. Ampel links, 1. Straße rechts.

How to find us:

By car: Motorway A 8, exit Pforzheim-Ost, in the direction of Niefern, at the 1st traffic lights left, 1st street right.



**Best Western  
Queens Hotel Pforzheim-Niefern**

Pforzheimer Str. 52, 75223 Niefern  
Telefon: 07233-709-90, Telefax: 07233-709-100

**BITTE GEBEN SIE ALS ZIELORT IN IHREM NAVIGATIONSSYSTEM  
„NIEFERN“ EIN!!!**

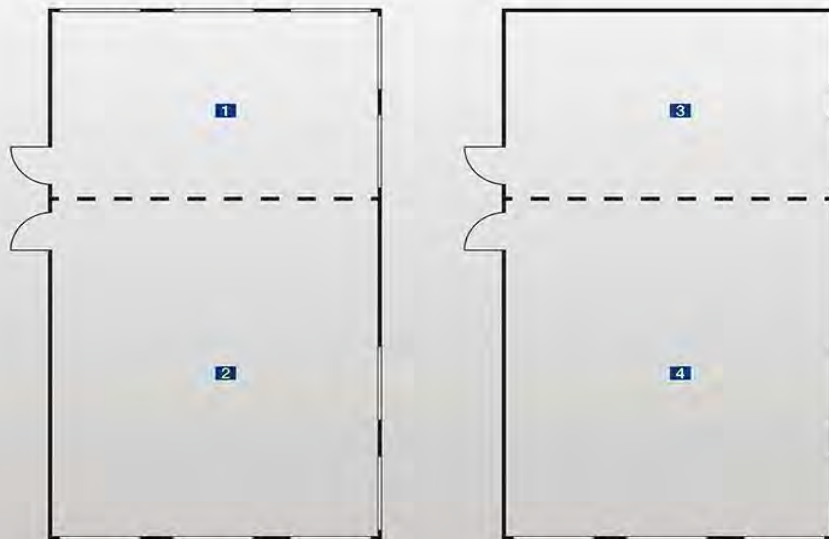
## Veranstaltungsräume

### 52 neue Zimmer und Tagungsräume



Raum	Etage	Fläche (m²)	Länge	Breite	Höhe	Licht	Klima	Block	U-Form	Parlament	Kino	Bankett
1 Baden	EG	40,00	5,00	8,00	3,00	TI/vd	Kl	14	0	12	20	16
2 Württemberg	EG	72,00	9,00	8,00	3,00	TI/vd	Kl	26	25	30	60	48
1 + 2 = Baden-Württemberg	EG	112,00	14,00	8,00	3,00	TI/vd	Kl	40	40	80	100	64
3 Enztal	UG	40,00	5,00	8,00	2,80	TI/vd	Kl	14	12	12	20	16
4 Pforzheim	UG	72,00	9,00	8,00	2,80	TI/vd	Kl	26	25	30	60	48
3 + 4 = Enztal/Pforzheim	UG	112,00	14,00	8,00	2,80	TI/vd	Kl	40	40	80	100	64

TI = Raum mit Tageslicht    vd = Raum ist verdunkelbar    Kl = Raum mit Klimaanlage    Klr = Raum mit individuell regelbarer Klimaanlage



Alle Veranstaltungsräume verfügen über Tageslicht, sind verdunkelbar, klimatisiert und mit modernster Tagungstechnik ausgestattet.



## **Menüs und Buffetvorschläge**

### **„Leckereien“ zum Sektempfang**

#### **„Schwäbisch“**

Ofenfrisches Baguette mit Griebenschmalz,  
Schnittlauchbutter, Schwarzwälder-Schinken  
und Marquarts Räucherlachs

**5,90€ pro Person**

#### **„Queens Classic“**

Warme Knusperstangen, Tartlets gefüllt mit  
gebeiztem Lachs auf Gurkensalat und  
herzhaften Schweinsöhrchen

**5,90€ pro Person**

#### **„Mediterran“**

Grissini mit italienischem Landschinken,  
Olivenspieße und hausgemachten Bruscetta

**6,50€ pro Person**

## Unsere Menüvorschläge

### **Klassiker Nr. 1**

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Honig-Senfsoße und  
Blattsalaten der Saison an feiner Dillvinaigrette

\*\*\*\*

Kräftige Rinderbouillon mit gefüllten Flädle

\*\*\*\*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Trollinger-Lembergerjus,  
glaciertem Gemüse und handgeschabten Spätzle

\*\*\*\*

Hausgemachter Ofenschlupfer von der Williamsbirne  
mit Vanilleschaum und weißem Schokoladenparfait

**43,00€ pro Person**

### **Klassiker Nr.2**

Bunte Blattsalate der Saison mit  
Rotwein-Balsamicovinaigrette und Croutons

\*\*\*\*

Schwäbische Festtagssuppe mit Klößchen, Maultäschle und Kräuterflädle

\*\*\*\*

Medaillons vom Kalb, Schwein und Rind an Cognacrahmsoße dazu  
glaciertes Gemüse und handgeschabten Spätzle mit Kräuterschmelze

\*\*\*\*

Duo vom weißen und dunklen Mousse au chocolate  
an Himbeer-Joghurtspiegel

**45,50€ pro Person**

## Frühlingsmenü 1

Spargelcremesuppe mit knusprigen Parmagrissini

\*\*\*

Gebratenes deutsches Weideroastbeef mit Sauce Bernaise,  
glaciertem Frühlingsgemüse und  
handgeschabten Spätzle mit Bärlauchschmelze

\*\*\*

Duo vom weißen und dunklen Mousse au chocolate  
an Vanille-Ananasragout

**36,90€ pro Person**

## Frühlingsmenü 2

Wildkräutersalat mit Mango-Balsamicodressing,  
Cherrytomaten und Salbeicroutons

\*\*\*\*

Bärlauchcrèmesuppe mit Lachsklößchen

\*\*\*\*

Maispoularde sous-vide gegart mit Rotweincharlotten,  
glaciertem Gemüse und Butternudeln

\*\*\*\*

Panna Cotta mit Rhabarberragout

**37,50€ pro Person**

### Frühlingsmenü 3

Knackige Blattsalate mit Avocadospalten, Radieschen, Frühlingszwiebeln  
und bunten Cherrytomaten an Kräutervinaigrette  
dazu gebratenes Landei im Knuspermantel

\*\*\*\*

Geflügelkraftbrühe mit Pistazienklößchen

\*\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet im Speckmantel an Rotweinsauce,  
buntem Spargelgemüse in Rahm dazu Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*

Rhabarbertopfenauflauf mit Vanilleschaum und Erdbeersorbet

**41,50€ pro Person**

### Frühlingsmenü 4

Salat vom weißen und grünen Spargel  
mit Radieschenvinaigrette und geräuchertem Lachs

\*\*\*\*

Tafelspitzconsommé mit Gemüserauten und Topfen-Grießklößchen

\*\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet mit Bärlauchkruste mit Rahmsauce,  
glaciertem Kohlrabi dazu Pommes Maccaire

\*\*\*\*

Frische deutsche Erdbeeren mit Vanilleparfait

**49,90€ pro Person**

## **Sommermenü 1**

Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette  
und gebratenen Pfifferlingen

\*\*\*\*

Tomatenconsommé mit Quark-Grießklößchen  
und frischen Basilikum

\*\*\*\*

Suprême von der Maispoularde mit Pesto und Rosmarinjus  
auf gebratenen Zucchini und Gnocchi

\*\*\*\*

Holunderblütenparfait auf Sommerbeerenragout

**39,50€ pro Person**

## **Sommermenü 2**

Salat von bunten Cherrytomaten, Ruccola und Büffelmozzarella mariniert  
mit fruchtiger Johannisbeere-Balsamicovinaigrette

\*\*\*\*

Kräuterschaumsuppe mit Shrimps

\*\*\*\*

Tranchen von der Kalbshüfte mit Thymianjus,  
buntem Paprikaragout und gebratener Olivenpolenta

\*\*\*\*

Weißes Schokoladen-Limonen-Mousse mit marinierten Erdbeeren

**44,50€ pro Person**

### **Sommermenü 3**

Bunte Sommersalate mit Frenchdressing  
und panierten Pfifferlingen und Salbeicroutons

\*\*\*\*

Rote Paprikaschaumsuppe

\*\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Thymianbuttersoße dazu  
glaciertes Gemüse und kleine Kartoffeln

\*\*\*\*

Sorbetvariation von Passionsfrucht, Schwarzer Johannisbeere und Zitrone  
auf mariniertem Früchtecoulis

**44,50€ pro Person**

### **Sommermenü 4**

Ruccolasalat mit Balsamicovinaigrette,  
getrockneten Tomaten und Parmesanchips

\*\*\*\*

Pfifferlingscrèmesuppe mit Specknockerln

\*\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet an Portweinsoße, glaciertem Sommergemüse  
und hausgemachten Kräuterknöpfe

\*\*\*\*

Blätterteig mille feuille mit Vanillesahne und frischen Erdbeeren

**49,50€ pro Person**

## **Herbstmenü 1**

Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
gerösteten Speck und Croutons

\*\*\*\*

Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe mit Schnittlauchbaguette

\*\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet mit Honig und Rosmarin gebraten dazu  
Mandelbrokkoli und Gemüsenudeln

\*\*\*\*

Grießflammerie im Weckglas  
auf Gewürzorange und Karamellbruch

**37,00€ pro Person**

## **Herbstmenü 2**

Herbstliche Blattsalate mit Apfel und Birnenspalten  
an Kürbisvinaigrette

\*\*\*\*

Pilzessenz mit Sherry und Crêpestreifen

\*\*\*\*

Tranchen vom Wildschweinerücken mit Preiselbeerjus,  
Rahmwirsing und Pommes Williams

\*\*\*\*

Hausgemachter Bratapfelstrudel mit Vanilleparfait

**39,90€ pro Person**

### **Herbstmenü 3**

Rindercarpaccio mit Walnußöl und Apfelbarriqueessig,  
herbstlichen Blattsalaten und geriebenem Bergkäse

\*\*\*\*

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Kräuterblätterteig

\*\*\*\*

Gebratene Entenbrust mit Preiselbeerjus,  
Rahmwirsing und Mohnschupfnudeln

\*\*\*\*

Mandelkrokantparfait auf lauwarmen Zwetschgenröster

**42,50€ pro Person**

**Alle Menüs und Speisen sind miteinander kombinierbar.  
Wir erstellen für Sie auch gerne ein individuelles Angebot.  
Wir beraten Sie gerne...**



## Wintermenü 1

Feldsalat mit Rotwein-Balsamicovinaigrette und Crôutons

\*\*\*\*

Kartoffel-Maronencrèmesuppe mit Crôutons und Calvados

\*\*\*\*

Brust und Keule von der Gans  
mit Bratapfelsoße Rotkohl und zweierlei Knödeln

\*\*\*\*

Zwetschgenstrudelbonbon auf Vanilleschaum und Schokoladeneis

**41,90€ pro Person**

## Wintermenü 2

Geräucherte Entenbrust mit Pflaumen-Preiselbeerchutney ,  
Feldsalat und lauwarmen Croutons

\*\*\*\*

Kartoffel-Selleriecrèmesuppe mit Petersilienwurzelchips

\*\*\*\*

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Forellenkaviarsoße,  
Wurzelgemüse und Butternudeln

\*\*\*\*

Bratapfelparfait mit Gewürzsoße und Nusscrumble

**42,50€ pro Person**

### **Wintermenü 3**

Apfel-Selleriesalat mit hausgemachter  
Zander-Lachsroulade und Kürbischutney

\*\*\*\*

Kraftbrühe von der Ochsenbrust mit Gemüse,  
Fleischeinlage und Gewürzbiskuit

\*\*\*\*

Geschmorte Rehkeule mit Wachholderrahmsoße und Preiselbeerbirne dazu  
Speckrosenkohl und handgeschabte Spätzle mit Haselnußschmelze

\*\*\*\*

Mohnschupfnudeln mit Vanillesahne und Kirschparfait

**42,90€ pro Person**

### **Wintermenü 4**

Winterliche Blattsalate mit Preiselbeervinigette,  
Croutons und gerösteten Walnußkernen

\*\*\*\*

Entenconsommé mit gefüllten Pistazienflädle

\*\*\*\*

Gebratener Hirschrücken mit gemischten Waldpilzen,  
Rotwein-Sauerkischjus, Rahmwirsing und Brezelknödeln

\*\*\*\*

Nougatmousse mit weißer Schokoladensoße und Mangoragout

**46,50€ pro Person**

## Unsere Buffetvorschläge

### **Regionalbuffet**

#### „Schwäbische Tappas“

Schwarzwälderschinken mit Cornichons, Kasslerrücken mit Remoulade, Ochsenmaulsalat , Pastete von Blut und Leberwurst, Räucherforellenfilet mit Senfsoße und Räucherlachsflädle

\*\*\*\*

Kartoffelsalat, Möhrensalat, Weißkrautsalat, Rote Beetesalat, Rettichsalat, verschiedene Blattsalate der Saison mit hausgemachten Dressings, Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Flädle  
Badische Schneckenrahmsuppe

\*\*\*\*

Schweinelendchen „Badischer Art“ mit ChampignonrahmsöÙe  
Zwiebelrostbrätle und Maultaschen mit Lembergerjus  
Gebratenes Zanderfilet mit LauchsöÙe  
dazu handgeschabte Spätzle, Petersilienkartoffeln  
und glaciertes Gemüse vom Markt

\*\*\*\*

Aufgeschlagene Vanillecreme mit Kirschragout,  
Crème Karamell, Sahnemilchreis mit SchokoladensoÙe,  
Salat von frischen Früchten, Ofenschlupfer mit VanillesoÙe

**45,00€ pro Person**

Buffet ab 35 Personen

## **Mediterranes Buffet**

Hausgemachte Anti Pasti mit Italienischem Landschinken,  
gebratener Fenchel mit Salami Napoli und Chorizzo, geräucherter Lachs  
mit Orangen und Zitronenzesten, Vitello Tonato,  
Shrimps in Cocktailsoße

\*\*\*\*

Bunter Tomatensalat, Zucchini Salat, Gurke in Balsamicorahm, Pastasalat  
mit Oliven, Brotsalat, Tomate mit Mozzarella, Blattsalate der Saison mit  
Rotwein-Balsamicovinigrette dazu ofenfrisches Baguette

\*\*\*\*

Tomaten-Möhrensuppe mit Chilli

\*\*\*\*

Chiantibraten vom Rind, Gefüllte Maispoularde mit Pesto,  
Gegrilltes Lachsfilet mit Salbeibutter dazu Polenta Grießschnitte,  
Gnocchi, Gemüsenudeln, Ratatouille und glaciertes Gemüse

\*\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark, Limonenmousse , Tiramisu im Weckglas,  
Orange- Joghurtmousse und exotische Früchteplatte

**48,00€ pro Person**

Buffet ab 35 Personen

### ***Alkoholfreie Getränke***

Selters Mineralwasser	0,25l	2,50	EUR
Selters „la culinaria“	0,75l	4,90	EUR
Selters naturell	0,25l	2,50	EUR
Selters naturell	0,75l	4,90	EUR
Fanta <sup>1</sup> , Sprite <sup>1</sup> , Coca Cola <sup>1,2,3</sup> , Coca Cola light <sup>1,2,3</sup> ,	0,20l	2,90	EUR
	0,40l	4,90	EUR

#### Granini Fruchtsäfte

Apfel	0,20l	3,50	EUR
Orange, Grapefruit, Multivitamin	0,20l	3,80	EUR
Johannisbeere, Traube, Tomate	0,20l	3,80	EUR

#### Schweppes Bitter Lemon<sup>1,2</sup>,

Tonic Water <sup>1,2</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20l	3,20	EUR
--	-------	------	-----

#### Fruchtsaftschorle

	0,20l	3,40	EUR
	0,4l	4,90	EUR

### ***Heißgetränke***

Tasse Kaffee <sup>1</sup>		2,20	EUR
Kännchen Kaffee <sup>1</sup>		3,90	EUR
Kleine Thermoskanne Kaffee		13,90	EUR
Große Thermoskanne Kaffee		31,00	EUR
Glas Tee		2,20	EUR
Kännchen Tee		3,90	EUR
Thermoskanne Tee		10,60	EUR

Espresso <sup>1</sup>	2,30	EUR
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	3,30	EUR
Cappuccino <sup>1</sup>	2,80	EUR
Milchkaffee <sup>1</sup>	3,00	EUR
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,00	EUR
Heiße Schokolade mit Sahne	4,80	EUR

### ***Biere***

Radeberger Pilsener vom Fass	0,30l	3,00	EUR
Radeberger Pilsener vom Fass	0,40	3,90	EUR
Paulaner Hefe vom Fass	0,50l	3,90	EUR
Claustaler alkoholfrei	0,33l	3,30	EUR
Paulaner Kristallweizen	0,50l	3,90	EUR
Hefeweizen dunkel	0,50l	3,90	EUR
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	3,90	EUR
Radler vom Fass	0,30l	2,80	EUR
	0,40l	3,60	EUR

### **Aperitif**

Campari <sup>1)</sup> Soda	4 cl	5,50	EUR
Campari <sup>1)</sup> Orange	4 cl	6,40	EUR
Martini Bianco	5 cl	5,50	EUR
Martini Extra Dry	5 cl	5,50	EUR
Martini Rosso	5 cl	5,50	EUR
Sherry Dry	5 cl	4,80	EUR
Sherry Dry Fino Seco	5 cl	4,80	EUR
Sherry Cream	5 cl	4,80	EUR
Portwein rot	5 cl	5,50	EUR
Schweickert Sekt , trocken	10 cl	5,50	EUR
Schweickert Sekt , trocken 0,7l Flasche	0,7l	35,00	EUR
Glas Prosecco	10 cl	6,80	EUR
Glas Sekt/Orange	10 cl	4,90	EUR
Glas Sekt mit Holunderblütensirup	10 cl	4,90	EUR
Glas Hugo	10 cl	6,50	EUR
Sekt Aperol	10 cl	4,90	EUR
Aperol Sprizz	10 cl	6,50	EUR
Kir ( <i>Weißwein mit Cassis</i> )	10 cl	4,50	EUR
Kir Royal (Sekt mit Cassis)	10 cl	5,50	EUR

### **Weißweine**

2015 Nordheimer Heuchelberg Riesling Kabinett, trocken (11,5 %vol) Privatkellerei Rolf Willy / Württemberg	0,75 l	24,80€
2015 Nordheimer Heuchelberg Grauer Burgunder, trocken (12,5%) Privatkellerei Rolf Willy/ Württemberg	0,75 l	24,80€
2015 Durbacher Plauenrain Grauer Burgunder, trocken (12,0 %vol) Weinhaus Schwörer, Baden	0,75 l	26,80€
2015 Alde Gott Riesling Qualitätswein, Baden, trocken (12,0 % )	0,75 l	26,80€
2015 Durbacher Plauenrain Kabinett Spätburgunder Weißherbst Baden (12,0%)	0,75 l	26,80€
2015 Alde Gott Gewürz Traminer QbA, trocken (15,5%) Baden	0,75l	27,80€
2015 Alde Gott Spätburgunder Rosé QbA, trocken (13,5%) /Baden	0,75l	27,80€
2015 Alde Gott Grauburgunder Spätlese, trocken (14,0%) im Eichenfass gereift/Baden	0,75l	34,90€

### **Italien**

2014 Pinot Grigio Farnese Fantini Abruzzen, Terre Siciliane (13%)	0,75l	20,40€
--	-------	--------



## Rotwein

### Deutschland

2015	Alde Gott Spätburgunder Rotwein Kabinett, trocken (13,5%vol) Alde Gott Winzer eG, Baden	0,75 l	23,50€
2015	Heilbronner Stiftsberg Dornfelder, trocken (13,5%) QbA Weingut Lampe, Württemberg	0,75 l	24,50€
2015	Nordheimer Heuchelberg Lemberger, trocken Privatkellerei Rolf Willy Württemberg	0,75 l	25,50€

### Frankreich

2014	Cabernet Sauvignon Gerard Bertrand I.G.P Reserve Spéciale (13,5%vol)	0,75l	29,00€
2014	Merlot Gerard Bertrand I.G.P Reserve Spéciale (14,0%vol)	0,75 l	29,00€
2011	Château de Ribebon Bordeaux Superieur A.B.S.C (13,0%vol)	0,75l	29,50€

### Südafrika

2013	Kadette Kanonkop Wyn-Landgoed (14%)	0,75l	32,00€
------	-------------------------------------	-------	--------

### Italien

2012	Montepulciano La Braccasca Toskana D.O.C.G(13,5%)0,75l	0,75l	36,00€
2010	Valpolicella Amarone D.O.C.G ,Venetia-Bolla (16%)	0,75l	56,50€

### Spanien

2010	Rioja Reserva Alma del Campo D.O.C (13,5%)	0,75l	29,50€
------	---	-------	--------

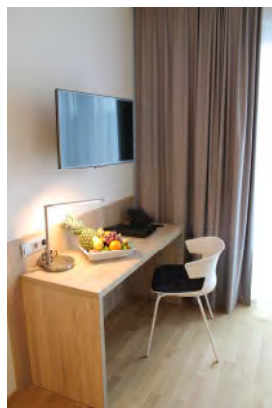
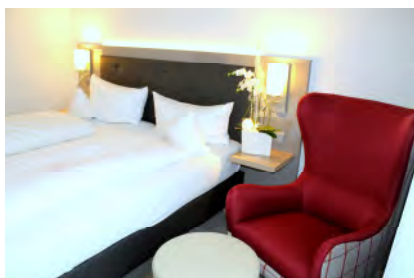
**Zimmer:**

Gern reservieren wir im Rahmen Ihrer Feierlichkeiten eines unserer komfortablen Zimmer:

**Standard** Kategorie: Einzelzimmer 80,00€  
Doppelzimmer 105,00€



**Superior** Kategorie: Einzelzimmer 100,00€  
Doppelzimmer 127,00€



**3-Bett-Zimmer** 125,00€  
**4-Bett-Zimmer** 147,00€

**Alle Preise verstehen sich pro Zimmer pro Nacht inklusive unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet sowie der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.**

- 1 GELTUNGSBEREICH**
- 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
- 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.
- 2 VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG**
- 2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
- 2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungshelfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
- 2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.
- 3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG**
- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel vorauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
- 3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- 3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.
- 3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
- 3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.
- 4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)**
- 4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.
- 4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.
- 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.
- 4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
- 4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- 4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
- 5 RÜCKTRITT DES HOTELS**
- 5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- 5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
  - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltswort sein;
  - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
  - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
  - ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.
- 5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
- 6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT**
- 6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.
- 6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- 6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.
- 7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN**
- Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- 8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE**
- 8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden.
- 8.2 Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
- 8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
- 8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
- 8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.
- 9 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN**
- 9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalles eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- 9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
- 9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltes des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.
- 10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN**
- 10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- 10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.
- 11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN**
- 11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 11.2 Erfüllungsort und Gerichtsstand sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr ... [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betriebsgesellschaft des Hotels]. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand... [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betriebsgesellschaft des Hotels].
- 11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.