

Bankettmappe



Stilvoll Feiern im weißen Haus am Rhein

Für jede Feier - ob Hochzeiten, Tauffeiern, Abiturfeiern, Geburtstage oder edle Bälle - wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen und freuen uns, Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Fest zu gestalten.

Unser Veranstaltungsteam erreichen Sie montags bis freitags
zwischen 9:00 und 15:00 Uhr unter 0228-8202158

oder per E-Mail unter bankett@rheinhoteldreesen.de

Wir freuen uns auf Sie!

Um Ihnen einen ersten Überblick zu verschaffen, möchten wir Ihnen auf den folgenden Seiten die Möglichkeiten Ihrer Feier bei uns vorstellen.

Unsere Veranstaltungsräume

Saalplan	S. 3
Konzertsaal	S. 4
Empiresaal	S. 5
Salon Petersberg	S. 6
Salon Godesberg	S. 7
Gobelinsaal	S. 8

Unsere Zimmer	S. 9
---------------	------

Speisen

Unsere Menüvorschläge	S. 10
Unsere Buffetvorschläge	S. 12
Brunchen im Rheinhotel Dreesen	S. 14
Süße Snacks	S. 15
Fingerfood	S. 16
Mitternachtssnack	S. 17

Getränke

Getränkepauschale	S. 18
Getränkekarte	S. 19
Weinkarte	S. 21

Dekoration	S. 29
sonstige Informationen	S. 30

Ihre Checkliste	S. 31
-----------------	-------

Allgemeine Geschäftsbedingungen	S. 33
---------------------------------	-------

Änderungen vorbehalten!





RHEINHOTEL
Dreesen
BONN · BAD GODESBERG



Konzertsaal

Unser Konzertsaal hat eine Größe von 267 m² und eignet sich ideal für große Feiern. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, den Konzert- und Empiresaal miteinander zu verbinden, sodass wir noch weitere Sitzmöglichkeiten anbieten können. Der Konzertsaal bietet einen wunderschönen Blick auf den Rhein und das Siebengebirge.



Besonderheiten

Rheinblick
 Tanzfläche
 Spiegeldecke
 barrierefrei
 Corona-Luftfilteranlage
 kostenfreies W-LAN
 Flügel

Bestuhlung

runde Tische	150 Pers.
U-Form	50 Pers.
schmale Tafeln	200 Pers.
Blocktafel	50 Pers.
Stehempfang	270 Pers.

Bestuhlung Konzert- & Empiresaal

runde Tische	200 Pers.
schmale Tafeln	250 Pers.
Stehempfang	350 Pers.

Für den Konzertsaal berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 650,00 € (bei Unterschreitung der Mindestpersonenanzahl von 50 können die Raumbereitstellungskosten abweichen)

Empiresaal

Unser Empiresaal hat eine Größe von 85 m² und eignet sich ideal für Feiern mit bis zu 50 Gästen. Durch den besonderen Stil des Raumes wird Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis.



Besonderheiten

Tanzfläche
barrierefrei
kostenfreies W-LAN

Bestuhlung

runde Tische	46 Pers.
U-Form	32 Pers.
schmale Tafeln	50 Pers.
Blocktafel	30 Pers.
Stehempfang	80 Pers.

Für den Empiresaal berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 450,00 €
(bei Unterschreitung der Mindestpersonenzahl von 25 können die Raumbereitstellungskosten abweichen)

Salon Petersberg

Unser Salon Petersberg hat eine Größe von 60 m² und bietet durch seine Lage, seinen wunderschönen Blick auf den Rhein und das Siebengebirge eine besondere Atmosphäre. Somit ist der Salon Petersberg perfekt für Feiern mit bis zu 40 Personen geeignet.



Besonderheiten

Rheinblick
 direkter Zugang zum
 Kastaniengarten
 barrierefrei
 kostenfreies W-LAN

Bestuhlung

runde Tische	30 Pers.
U-Form	25 Pers.
schmale Tafeln	40 Pers.
Blocktafel	24 Pers.

Für den Salon Petersberg berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 350,00 €
 (bei Unterschreitung der Mindestpersonenanzahl von 16 können die Raumbereitstellungskosten abweichen)

Salon Godesberg

Unser Restaurant hat eine Größe von 60 m² und kann zur exklusiven Nutzung (außer Sonntagmittag) gemietet werden. Der Salon Godesberg bietet Ihnen einen wunderschönen Blick auf den Rhein und das Siebengebirge.



Besonderheiten

Rheinblick
barrierefrei
kostenfreies W-LAN

Bestuhlung

schmale Tafeln	40 Pers.
Blocktafel	20 Pers.
Stehempfang	50 Pers.

Für den Salon Godesberg berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 350,00 €
(bei Unterschreitung der Mindestpersonenanzahl von 16 können die Raumbereitstellungskosten abweichen)

Gobelinsaal

Unser Restaurant und Frühstückssaal hat eine Größe von 150 m² und kann zur exklusiven Nutzung (außer Sonntagmittag) gemietet werden. Der Gobelinsaal bietet Ihnen einen wunderschönen Blick auf den Rhein und das Siebengebirge.



Besonderheiten

Rheinblick
barrierefrei
integriertes Buffet
kostenfreies W-LAN

Bestuhlung

schmale Tafeln 65 Pers.

Für den Gobelinsaal berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 550,00 €
(bei Unterschreitung der Mindestpersonenanzahl von 40 können die Raumbereitstellungskosten abweichen)

Übernachten im Rheinhotel Dreesen

Jede Feier hat einmal ein Ende. Sie möchten nachts einfach nicht mehr nach Hause fahren?
 Fragen Sie nach unseren schönen Hotelzimmern und lassen Sie sich mit Ihren Gästen am
 nächsten Morgen mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet in unserem Gobelinsaal
 verwöhnen.



Zimmerkategorien

Einzelzimmer zum Innenhof oder zur Eingangsseite	ca. 15 m ²
Klassik Doppelzimmer zum Innenhof	ca. 18 m ²
Klassik Doppelzimmer zur Eingangsseite	ca. 20 m ²
Superior Doppelzimmer zur Eingangsseite	ca. 29 m ²
Superior Doppelzimmer mit seitlichem Rheinblick	ca. 29 m ²
Superior Doppelzimmer zur Rheinseite und Balkon	ca. 24 m ²
Deluxe Doppelzimmer zur Rheinseite mit Balkon	ca. 35 m ²
Junior Suite mit separatem Wohn- und Schlafzimmer zur Rheinseite mit Balkon	ca. 45 m ²

Zeiten

Check-In	15 Uhr
Check-Out	11 Uhr
Frühstückszeiten Mo-Fr	6:30-10 Uhr
Frühstückszeiten an Wochenenden & Feiertagen	7-10:30 Uhr

Unsere Menüvorschläge

Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge der Menüs untereinander tauschen.
Bitte beschränken Sie sich dabei auf eine Vor- und eine Nachspeise. Wenn Sie Ihren Gästen zwei Hauptgänge zur Wahl anbieten möchten, nennen Sie uns die Anzahl der einzelnen Hauptgänge bitte spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Zur Beratung Ihres individuellen Menüs sind wir nach Terminabsprache gerne für Sie da.

Menü 1

Andalusische Tomatensuppe mit
Kräutercroutons

Eifeler Schweinefilet mit Pilzjus
auf Ratatouille-Gemüse
und Kartoffel-Kräuter Püree

Bayrische Creme mit marinierten Früchten
und Schokoladenstreuseln

49,00 € pro Person

Menü 2

Kartoffel-Möhrencremesuppe

Rinderschmorbraten vom Weiderind
an Spätburgunder Sauce
mit Kartoffel-Gratin
und Mandelbrokkoli

Mousse au Chocolat
mit Mango-Salat und frischer Minze

50,00 € pro Person

Menü 3

Klare Geflügel Consommé mit
Gemüsejulienne

Kabeljaufilet mit Rieslingschaum
auf Kräuter-Risotto
mit geschmolzenen Kirschtomaten

Schokoladenbrownie
mit Vanilleeis und Beerenragout

53,50 € pro Person

Menü 4

Krustentiersüppchen
mit gebackener Garnele

Geschmorte Ochsenbacke
auf Wurzelgemüse
und Drillingskartoffeln mit Kräutern

Creme brûlée mit Mangosorbet
und Butterstreusel

62,50 € pro Person

Menü 5

Carpaccio vom Rind
mit Rucola und Parmesan

Legierte Blumenkohlsuppe
mit geriebener Belper Knolle

Gebratenes Zanderfilet
mit Senfschaum, Salzkartoffeln
und Möhrengemüse

Gesalzene Schokoladen-Macadamia-
Parfait mit Birnenragout

80,00 € pro Person

Vegetarisches Menü

Bunter Gartensalat
mit Aprikosendressing
und karamellisiertem Ziegenkäse

Gemüseflan
mit Kräuterschmand
Mini-Zucchini
und Auberginen-Kaviar

Schokoladenmousse
von der Valrhona Schokolade
und Mangosorbet

49,00 € pro Person

Veganes Menü

Linsencremesüppchen
mit eingelegtem Staudensellerie

Orientalische Falafel
auf Gemüsecurry
und Bulgur

Sorbet Variation
mit marinierten Beeren

49,00 € pro Person

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce
7,50 €

Backfisch mit Kartoffelpüree
8,50 €

Kinderschnitzel mit Pommes
12,00 €

Gemischtes Eis mit bunten Streuseln
5,00 €

Das Mitbringen sowie Mitnehmen von Speisen, mit Ausnahme von Kuchen, ist nicht gestattet.

Unsere Buffetvorschläge

Buffets bieten wir bereits ab 20 Personen an. Zur Qualitätssicherung werden unsere Buffets mit Ausnahme von Dessert und Käse 3 Stunden nach Eröffnung abgebaut.

Buffet 1

Vorspeisen

Baguette mit Dip und Butter

Blattsalat mit zweierlei Dressing

Schinken- und Wurstspezialitäten sowie
Frikadellen aus der Region mit Monschauer
Senf

Geräucherte Forelle auf Apfel-Meerrettich-
Sahne

Kichererbsen-Salat mit getrockneten Tomaten

Kartoffel-Gurken-Salat

Krautsalat mit Paprika

Suppe

Passierte Linsensuppe mit saurem
Staudensellerie

Hauptspeisen

Rinderschmorbraten
mit Spätburgunder Sauce

Lachsforellen Filets mit Senfsauce

Veganes Linsencurry mit Kokosmilch und
buntem Gemüse

Saisonale Gemüseauswahl

Schupfnudeln * Rosmarinkartoffeln * Wildreis

Dessert

Erdbeermousse
mit weißer Schokolade

Grießflammerie mit Beerengrütze

Panna Cotta von der Tahiti Vanille
und Fruchtsauce

58,00 € pro Person

Buffet 2

Vorspeisen

Baguette mit Dip und Butter

Blattsalat mit zweierlei Dressing

Variation von Räucherfisch
mit Senf-Dill Creme

Roastbeef vom Rind mit Bratkartoffelsalat

Hähnchen-Curry-Salat knackigem Gemüse

Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten,
Zucchini und Aubergine

Griechischer Bauernsalat
mit Fetakäse

Suppe

Tomatencremesuppe
mit Crème fraîche

Hauptspeisen

Variationen von Mittelmeerfischen mit Fenchel

Kalbsragout mit Tomaten und Champignons

Schweinefilet mit Zitronen-Velouté

Steinpilzravioli mit Frühlingslauch und Ricotta

Saisonale Gemüseauswahl

Gnocchi * Butterkartoffeln * Basmatireis

Dessert

Italienische Käseauswahl mit Chutney

Bayrische Creme mit marinierten Früchten

Himbeer-Schokoladenmousse

Crème brûlée

66,00 € pro Person

Buffet 3

Vorspeisen

Weizenbaguette und Vollkornbaguette mit saisonalen Dips

Blattsalat mit zweierlei Dressing

Sizilianischer Pulpo-Salat

Tabouleh-Salat mit Crevetten

Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken

Vitello Tonnato mit Apfelkapern und Rucola

Verschiedene Antipasti mit Aioli und Tapenade

Farfallesalat mit getrockneten Tomaten
und Sonnenblumenkernen

Panzanella-Salat mit bunten Tomaten und Basilikum

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Ravioli

Hauptspeisen

Rotes Meerbarbenfilet mit geschmolzenen Tomaten und Luganasauce

Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinjus

Gegrillte Maishähnchenbrust mit Kräutern der
Provence

Katalanische Tortilla

Saisonale Gemüseauswahl

Serviettenknödel * Spätzle * Polenta

Dessert

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Baguette

Espresso-Tiramisu

Weißes Schokoladenmousse mit gebrannten Mandeln
*

Tropischer Mangosalat

73,50 € pro Person

Brunchen im Rheinhotel Dreesen

An jedem **Sonn- & Feiertag** können Sie im Rheinhotel Dreesen von 12:00 bis 15:00 Uhr brunchen. Wir begrüßen Sie mit einem Glas Dreesen Hausmarke Sekt, anschließend wählen Sie von unserem reichhaltigen Brunchbuffet aus. Wir nehmen individuelle Reservierungen bis maximal 20 Personen in unserem Restaurant entgegen.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen gerne auch täglich unser exklusives Brunchbuffet in einem separaten Veranstaltungsraum von 11:00 bis 15:00 Uhr an:

Frühstücksanteil

Cerealien, Joghurt, Marmeladen
Rührei, Speck sowie Nürnberger Rostbratwürstchen
Croissants, frische Brötchen

Vorspeisen

Meeresfrüchte, Auswahl von Räucherfischen,
Melone mit Schinken,
Fisch- oder Fleischterrinen
Diverse Feinkostsalate

Jahreszeitliche Suppe

Klar oder gebunden

Hauptspeisen

Fisch, Geflügel, Fleisch,
Vegetarischer Hauptgang,
Bunte Gemüsevielfalt,
Diverse Sättigungsbeilagen

Käseauswahl

Dessertbuffet

Cremes, Mousses,
Frisches Obst und Fruchtsaucen

Ein Glas Sekt zur Begrüßung, Filterkaffee & Tee sind inklusive.
Weitere Getränke werden nach vorheriger Auswahl
und dem tatsächlichen Verbrauch zusätzlich berechnet.

53,00 € pro Person
26,50 € pro Kind (zwischen 6 und 11 Jahren)
Kinder unter 6 Jahren sind herzlich eingeladen

Süße Speisen

Pralinen
3,00 € pro Stück

Petits fours
4,00 € pro Stück

Blechkuchen
4,00 € pro Stück

Obst-Tartelette
5,00 € pro Stück

Torte
7,50 € pro Stück

Éclair mit Cremefüllung
4,50 € pro Stück



Selbstverständlich können Sie eigenen Kuchen mitbringen. Hierfür berechnen wir eine Servicepauschale i. H. v. 5,50 € pro Person.

Gerne bestellen wir Ihnen individuelle Kuchen oder Torten. Sprechen Sie uns einfach an.

Fingerfood zum Sektempfang

Sofern Sie zur Begrüßung Ihrer Gäste einen Empfang wünschen, empfehlen wir Ihnen unseren Dreesen Hausmarke Sekt. Bei Sonnenschein und schönem Wetter besteht auch die Möglichkeit, den Empfang in unserem Kastaniengarten zu veranstalten.

Kalte Fingerfoods

- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum Pesto
4,00 € pro Stück
- Parmaschinken auf Bruschetta
4,00 € pro Stück
- Roastbeef auf Roggenbrot mit Remoulade
4,00 € pro Stück
- Vitello Tonnato im Weckglas mit gebackenen Kapern
4,00 € pro Stück
- Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti und Senf-Dill-Honigsauce
4,50 € pro Stück
- Brie auf Baguette mit Feigensenf und Weintrauben
4,00 € pro Stück
- Ziegenkäsecreme auf Pumpernickel mit Dill
4,00 € pro Stück

Warme Fingerfoods

- Mini Cheeseburger
4,50 € pro Stück
- Steinpilzsuppchen
4,50 € pro Stück
- Garnele mit Salsa Verde
6,00 € pro Stück
- Lauchküchlein mit Crème fraîche
4,00 € pro Stück
- Teriyaki Huhn mit Chilisauce
5,00 € pro Stück
- Gebackener Champignonkopf mit Kräuterfrischkäsepro
3,50 € pro Stück
- Frittierte Kichererbsenbällchen mit Auberginendip
4,00 € pro Stück

Mindestbestellmenge: 10 Stück



Mitternachtssnacks

Currywurst mit Brötchen
7,00 € pro Person

Brotzeitplatte mit rheinländischen Spezialitäten
8,50 € pro Person

Gulaschsuppe mit Brötchen
10,00 € pro Person

Chili con Carne mit Sauerrahm
9,50 € pro Person

Käse-Variation
12,00 € pro Person

Getränkepauschale

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, eine Getränkepauschale zu buchen, sodass sich Ihre Gäste nach Belieben alle inkludierten Getränke bestellen können.

Die Getränkepauschale beinhaltet Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee- und Teespezialitäten, Kölsch und Pils vom Fass, sowie unseren Dreesen Hausmarke Sekt zum Empfang. Zudem können Sie sich zwei der unten stehenden Weine aussuchen:

Weißwein

Wurzeln & Flügel „Himmel auf Erden“
Weißburgunder | Chardonnay | Sauvignon
Blanc

Qualitätswein | trocken
Weingut Brogsitter
Rheinhessen

Königswinterer
Kerner Qualitätswein | feinherb
Weingut Pieper
Mittelrhein

Riesling
Gutswein | trocken
Weingut Emil Bauer & Söhne
Pfalz

Rotwein

Bodensee
Spätburgunder VDP.Gutswein | trocken
Weingut Markgraf von Baden
Baden

LIFILI
Primitivo Salento IGP | trocken
Weingut A6mani
Apulien

Wurzeln & Flügel „Grenzenlose Freiheit“
Pinot Noir | Cabernet Sauvignon | Regent
Qualitätswein | trocken
Weingut Brogsitter
Rheinhessen

Roséwein

Wurzeln & Flügel „Schmetterlinge im
Bauch“
Spätburgunder Rosé Qualitätswein |
trocken
Weingut Brogsitter
Rheinhessen

Die Getränkepauschale gilt 5 Stunden und kostet 55,00 € pro Person
Kinder von 6 bis 12 Jahren zahlen 22,50 €
Kinder unter 6 Jahren trinken kostenfrei

Unsere Getränkekarte

Selters Classic Naturell	0,75 l	8,50 €
Selters Classic Naturell	0,25 l	4,00 €
Pepsi Cola ¹ Zero ¹	0,2 l	3,80 €
Mirinda Orange	0,2 l	3,80 €
7 UP	0,2 l	3,80 €
Orangensaft, frisch	0,2 l	6,00 €
Apfelsaft naturtrüb Bio F.J.Rauch	0,2 l	3,80 €
Apfelsaftschorle naturtrüb Bio F.J.Rauch	0,33 l	4,00 €
Orangensaft 100% F.J.Rauch	0,2 l	3,80 €
Tomatensaft 100% F.J.Rauch	0,2 l	3,80 €
Rhabarbersaftschorle naturtrüb Bio F.J.Rauch	0,33 l	4,00 €
Schwarze Johannisbeersaftschorle Bio F.J.Rauch	0,33 l	4,00 €
Eistee Zitrone Pfirsich F.J.Rauch	0,33 l	4,00 €
Thomas Henry Tonic Water ²	0,2 l	3,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,80 €
Thomas Henry Ginger Ale ³	0,2 l	3,80 €
Säfte und Softs Orangensaft Pepsi Cola Pepsi Zero Miranda 7 Up	1,0 l	15,00 €
Alkoholfreier Cocktail Sanbittèr Orange	0,2 l	8,50 €
Sanbittèr frischer Orangensaft		

¹ mit Koffein

² chininhaltig

³ mit Ingwerauszügen

Peters Kölsch vom Fass	0,3 l	4,00 €
Radeberger Pilsner vom Fass	0,3 l	4,00 €
Radeberger Pils alkoholfrei ⁴	0,33 l	4,00 €
Büble Edelweissbier ⁴ (Hefe Alkoholfrei)	0,5 l	5,50 €
Tasse Kaffee		3,50 €
Kännchen Kaffee		6,00 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee ⁵		3,50 €
Kännchen entkoffeinierter Kaffee ⁵		6,00 €
Kännchen Tee		5,50 €
Kännchen Schokolade		5,50 €
Milchkaffee		4,00 €
Cappuccino		4,00 €
Espresso		3,50 €
Espresso Macchiato		3,70 €
doppelter Espresso		4,50 €
Latte Macchiato		4,50 €

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen für Ihr Kaffeegetränk vom Röstbetrieb HEILANDT Kaffeemanufaktur aus Köln. Diese setzen Wert auf hochwertigen, direkt gehandelten Spezialitätenkaffee.

⁴ alkoholfrei

⁵ koffeinfrei

Deutsche Weißweine

	<u>0,75l</u>
<u>Mittelrhein</u>	
Königswinterer Drachenfels Kerner Qualitätswein feinherb Weingut Pieper	38
Rhöndorfer Domkaule Riesling trocken Weingut Pieper	39
Sauvignon Blanc Fumé Leutesdorfer Gartenlay Qualitätswein trocken Weingut Pieper	48
<u>Ahr</u>	
Blanc de Noir Spätburgunder Qualitätswein trocken weiß gekeltert Weingut Burggarten	40
<u>Rheingau</u>	
Rosengarten Riesling VDP.GroßesGewächs trocken Weingut Leitz	99
<u>Mosel</u>	
Blauschiefer Riesling Qualitätswein feinherb Weingut Markus Molitor	45
<u>Rheinhessen</u>	
Brilliance Grauburgunder Spätlese trocken Weingut Brogsitter	39

Deutsche Weißweine

	<u>0,75l</u>
<u>Pfalz</u>	
Grauburgunder Grau ohne Burgunder ist wie Bonn ohne Dreesen Qualitätswein trocken Weingut Emil Bauer & Söhne	40
Viognier Nussdorfer Ortswein trocken Weingut Emil Bauer & Söhne	42
Forster Riesling VDP.Ortswein trocken Weingut Reichsrat von Buhl	44
<u>Franken</u>	
Würzburger Stein Silvaner VDP. Erste Lage trocken Bürgerspital zum Heiligen Geist	59
<u>Baden</u>	
Sonett Weißburgunder Qualitätswein trocken Weingut Dr. Heger	43
Durbach Weißburgunder VDP.Ortswein trocken Weingut Markgraf von Baden	46
Durbacher Schloss Staufenberg Grauburgunder VDP.Erste Lage trocken Weingut Markgraf von Baden	68

Deutsche Rotweine

0,75l

Mittelrhein

Spätburgunder Mönchenberg

Rhöndorfer Drachenfels
 Qualitätswein | trocken | im Barrique gereift
 Weingut Pieper

49

Ahr

Ahr Schiefer

Pinot Noir Qualitätswein | trocken
 Weingut Brogsitter

45

Frühburgunder

VDP.Gutswein | trocken
 Weingut Burggarten

44

Neuenahrer

Spätburgunder VDP.Ortswein | trocken
 Weingut Burggarten

58

Pfalz

Cuvée Noir

„If you can't be happy at least you can be drunk - with my noir“
 Pinot Noir | Merlot | Cabernet Sauvignon | Nebbiolo | trocken
 Weingut Emil Bauer & Söhne

44

Meisterstück

Qualitätswein Cuvée
 Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc | Malbec | Petit Verdot | trocken
 Weingut Emil Bauer & Söhne

59

Württemberg

Lemberger

VDP.Gutswein | trocken
 Weingut Aldinger

45

Französische Weißweine

	<u>0,75l</u>
<u>Gasconne</u>	
Colombard-Sauvignon Côtes de Gascogne IGP Domaine Horgelus	36
<u>Loire</u>	
Sancerre AC Sauvignon Blanc Domaine Gérard Millet	65
<u>Bordeaux</u>	
Graves Blanc AOC Semillon Sauvignon Blanc Baron Philippe de Rothschild	50
<u>Chablis</u>	
Chablis "Saint Martin" AOC Chardonnay Domaine Laroche	75

Österreichische Weißweine

Wien

0,75l

Grüner Veltliner

Qualitätswein | trocken
Mayer am Pfarrplatz

45

Italienische Weißweine

Venetien

Fresco di Masi

Verona IGT
Chardonnay | Pinot Grigio
MASI | Familie Boscaini

45

Beldosso

Lugana DOC
MASI | Familie Boscaini

59

Roséweine

Mittelrhein

Pink

Spätburgunder Rosé | Qualitätswein | trocken
Weingut Pieper

37

Rheingau

Eins-Zwei-Drei

Spätburgunder Rosé | Qualitätswein | trocken
Weingut Leitz

42

Provence

Mirabeau X

Côtes de Provence A.O.P
Maison Mirabeau

43

Französische Rotweine

	<u>0,75l</u>
<u>Burgund</u>	
Pinot Noir AOC Appellation Bourgogne Contrôlée Domaine Lamy-Pillot	63
<u>Beaujolais</u>	
Fleurie AC "Cru" des Beaujolais Appellation Bourgogne Contrôlée Domaine de la Madone - Jean-Marc Després	52
<u>Bordeaux</u>	
Château La Croix AOC Pomerol Familie Joseph Janoueix	97
<u>Côtes du Rhône</u>	
Belleruche Côtes du Rhône AOC trocken Domaine M. Chapoutier	45
Les Meysonniers Crozes-Hermitages AOC Syrah Domaine M. Chapoutier	72
<u>Corbières</u>	
Les Grands Murets Cuvée Cabernet Sauvignon Grenache Mourvèdre Syrah Château de Luc	48

Italienische Rotweine

0,75l

Piemont

L'Avvocata
Barbera d'Asti DOC
Cantine Coppo

45

Apulien

LIFILI
Primitivo | Salento IGP | trocken
Weingut A6mani

38

"San Gaetano"
Primitivo di Manduria | DOP
Cantina Due Palme

45

Spanische Rotweine

Rioja

Reserva XR
Tempranillo & Graciano | Rioja DOCa
Herederos del Marques de Riscal

79

Überseeweine

Neuseeland

Sauvignon Blanc
Oyster Bay | Marlborough

45

USA

Syrah
Chateau St. Michelle | Colombia Valley

49

Australien

The Barossan
Shiraz
Peter Lehmann Wines | Barossa Valley

55

Schaumweine

0,75l

Deutscher Sekt

Dreesen Privat - Edition des Hauses Riesling-Sekt brut Weingut Geheimrat J. Wegeler Rheingau	46
Von Buhl Reserve Sekt Weißburgunder Chardonnay Sekt brut Reichsrat von Buhl Pfalz	55
Eins-Zwei-zero Riesling Sekt alkoholfrei Weingut Leitz Rheingau	45

Italienischer Schaumwein

Argeo Prosecco Spumante Trviso DOC Glera Verdiso Perera brut Weingut Ruggeri Venetien	44
Argeo Rosé-Secco Spumante Trviso DOC Glera Pinot Noir brut Weingut Ruggeri Venetien	46

Champagner

Billecart-Salmon Reserve Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir brut	135
	85
Billecart-Salmon Rosé Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir brut	165
Baron-Fuenté Chardonnay brut Marne	95
	55
	0,375l

Dekoration

Wir decken Ihnen unsere Tische mit weißen Tischdecken, weißen Kerzen und weißen Stoffservietten ein.

Gerne bestellen wir Ihnen Blumengestecke (ab 30,00 € pro Gesteck) bei unserem Floristen. Selbstverständlich dürfen Sie Ihren Blumenschmuck oder Tischdekoration auch selber mitbringen.

Wenn Sie wünschen, hüllen wir Ihre Stühle in festliche cremefarbene Stuhlhussen und zaubern somit ein noch festlicheres Ambiente. Der Aufpreis liegt bei 7,50 € pro Husse.

In unserem Konzertsaal steht ein schöner weißer Flügel, welcher für 100,00 € genutzt werden kann. Gerne lassen wir diesen vorab für Sie stimmen und berechnen hierfür einen Aufpreis von zusätzlich 150,00 €.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen personalisierte Menü-, bzw. Buffetkarten - für die erste Seite der Karte nennen Sie uns einfach Ihren Wunschtext.

Menükarten (DIN A 6)	1,50 € pro Stück
Buffetkarten (DIN A 5)	2,00 € pro Stück
Farbdruck-Aufschlag für Fotos	0,50 € pro Stück



Sonstige Informationen

Wenn Sie Ihre Lieblingsgetränke mitbringen möchten, bringen Sie uns diese nach vorheriger Absprache einen Tag vor der Veranstaltung vorbei, damit wir sie rechtzeitig kühlen können. Für jede mitgebrachte Flasche berechnen wir Korkgeld in Höhe von:

Champagner	50,00 € je Flasche
Sekt / Schaumwein	35,00 € je Flasche
Wein	30,00 € je Flasche
Spirituosen	65,00 € je Flasche

Ab 24:00 Uhr berechnen wir entsprechend unseres Servicestandards Personalkosten bis zum Ende Ihrer Veranstaltung. Diese werden mit 48,00 € pro Stunde berechnet. Zusätzlich berechnen wir zwei Servicekräfte für je zwei Stunden zur Nachbereitung der Veranstaltung

Ein Sektempfang im Kastaniengarten ist nur bei schönem Wetter möglich. Für die Bereitstellung der Stehtische sowie die Vor- und Nachbereitung werden 150,00 € berechnet.

Bei einer größeren Veranstaltung bietet es sich an, eine separate Garderobe für 95,00 € zu mieten. Sollten Sie unseren Garderobenservice wünschen, berechnen wir diesen mit 39,00 € pro Stunde.

In unmittelbarer Nähe des Hotels befindet sich unsere Tiefgarage. Das Parken in der Tiefgarage kostet 1,80 € pro Stunde (max. 15,00 € pro Tag). Entlang der Straße stehen Ihnen zusätzlich kostenfreie Parkmöglichkeiten zur Verfügung.



Checkliste für Ihre Veranstaltung:

Wie viele Gäste erwarten Sie?

Teilen Sie uns spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die genaue Anzahl Ihrer Gäste mit.

Welche Bestuhlung wünschen Sie?

Wie viele Kinder sind anwesend?

Wie alt sind die Kinder?

Benötigen Sie Hochstühle?

Haben Sie eine Tischordnung?

Welche Speisen wünschen Sie?

Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden, benötigen wir die Anzahl der einzelnen Hauptgänge bis spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn.

Sind einige Ihrer Gäste Vegetarier oder Veganer?

Gibt es Gäste mit Unverträglichkeiten?

Haben Sie sich für die Getränkepauschale entschieden?

Welche Weine dürfen wir ausschenken?

Wünschen Sie Menü- / Buffetkarten?

Die Anzahl der Karten, sowie den Text benötigen wir 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn.

Haben Sie einen DJ gebucht?

Wann ist der Aufbau des DJ vorgesehen?

Wie möchten Sie die Musiker verpflegen?

Wer ist während der Feier Ansprechpartner für das Servicepersonal?

Benötigen Sie Hotelzimmer? Falls ja, gehen diese auf Ihre Gesamtrechnung?

Dürfen wir Ihnen Blumenschmuck bestellen?

Wenn ja, teilen Sie uns Ihren Farbwunsch mit.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN (AGBV 6.0)

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 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 das Recht zur Kündigung gemäß § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

2. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG

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. Vertragstypische Pflichten sind solche Pflichten, die die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Erfüllung der Kunde vertraut und vertrauen darf. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen 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.

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 verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

3.3 Ist ein Mindestumsatz vereinbart worden und wird dieser nicht erreicht, kann das Hotel 60% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Hotel einen höheren Schaden nachweist.

3.4 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern.

Bei Änderung der gesetzlichen Umsatzsteuer nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.5 Wurde Zahlung auf Rechnung vereinbart, so hat die Zahlung - vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung - binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zu erfolgen.

3.6 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.

3.7 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 3.6 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.8 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

3.9 Der Kunde ist damit einverstanden, dass ihm die Rechnung auf elektronischem Weg übermittelt werden kann.

4. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

4.1 Eine kostenfreie einseitige Lösung des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Recht zum kostenfreien Rücktritt im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde oder ein gesetzliches Recht zur kostenfreien Lösung besteht.

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 dieses nicht bis zum vereinbarten Termin gegenüber dem Hotel in Textform ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht gemäß 4.1 nicht vereinbart oder bereits erloschen und besteht auch kein gesetzliches Recht zur kostenfreien Lösung vom Vertrag, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung gemäß den Ziffern 3.3, 4.4, 4.5 und

4.6 trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweiter Vermietung sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei pauschaliert werden, bei einzeln ausgewiesenen

Mietpreisen in Höhe von 10%, im Übrigen gemäß den Ziffern 3.3, 4.4, 4.5 und 4.6. 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 ab dem 60. Tag vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt zuzüglich zu den verauslagten Leistungen gem. Ziffer 3.2 Satz 2 und/oder einen vereinbarten Mindestumsatz gem. Ziffer 3.3, 35 % des entgangenen Umsatzes in Rechnung zu stellen, ab dem 30. Tag 60 % und ab dem 10. Tag 85 %.

Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für die Berechnung der Frist der erste Veranstaltungstag maßgeblich. 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."

4.5 Die Berechnung des Verzehrumsatzes erfolgt nach der Formel:

Vereinbarter Menüpreis zuzüglich Getränke x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet.

4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt ab dem 60. Tag vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem Rücktritt ab dem 30. Tag 75% und ab dem 10. Tag 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen. Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für die Berechnung der Frist der erste Veranstaltungstag maßgeblich. 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.

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. Dies gilt entsprechend bei Einräumung einer Option, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung nicht zur festen Buchung bereit ist.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.6 und/oder Ziffer 3.7 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 Aufenthaltswortzweck 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. Sollte bei einem Rücktritt nach vorstehender Ziffer 5.2 oder 5.3 ein Schadensersatzanspruch des Hotels gegen den Kunden bestehen, so kann das Hotel diesen pauschalieren. Die Ziffern 4.3 bis 4.6 gelten in diesem Fall entsprechend.

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 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, dass 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 in Textform mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein angemessener Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

8. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN, ANSCHLÜSSE UND SONSTIGE AUSSTATTUNGEN

8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische Einrichtungen, Anschlüsse und/oder sonstige Ausstattungen von Dritten beschafft, handelt es

im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe.

Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus deren Überlassung frei.

8.2 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 Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlichrechtlicher

Auflagen und sonstiger Vorschriften.

8.5 Der Kunde hat die im Rahmen urheberrechtlich relevanter Vorgänge (z.B. Musikdarbietung, Filmvorführung, Streamingdienste) erforderlichen Formalitäten und Abrechnungen eigenverantwortlich mit den zuständigen Institutionen (z.B. GEMA) abzuwickeln.