



Albhotel

Fortuna

„Feiern mit Charme“

Ihre Ansprechpartner
Herr C. Blome und Frau D. Dieter
Hegwiesenstr. 20
72585 Riederich
Tel.: 07123/3803-0
Fax.: 07123/3803-444
bankett@albhotel.de
www.fortuna-hotels.de

*mit dieser Mappe möchten wir Ihnen vorab schon einmal einen
kleinen Einblick in unser Hotel ermöglichen.*

*In unserem Haus werden jährlich viele Veranstaltung von
Hochzeiten, Geburtstagen, Konfirmationen und andere
Festlichkeiten geplant und durchgeführt.*

*Wir können auf eine erfolgreiche Vergangenheit zurückblicken
und uns mit gutem Gewissen
als „Spezialist“ für Festlichkeiten bezeichnen.*

*Wir möchten Ihnen bei der Planung und Organisation zur Seite
stehen und mit Hilfe dieser Bankettmappe Ihnen die Möglichkeiten
zeigen die das
Albhotel Fortuna für Sie zu bieten hat.*

Inhaltsverzeichnis:

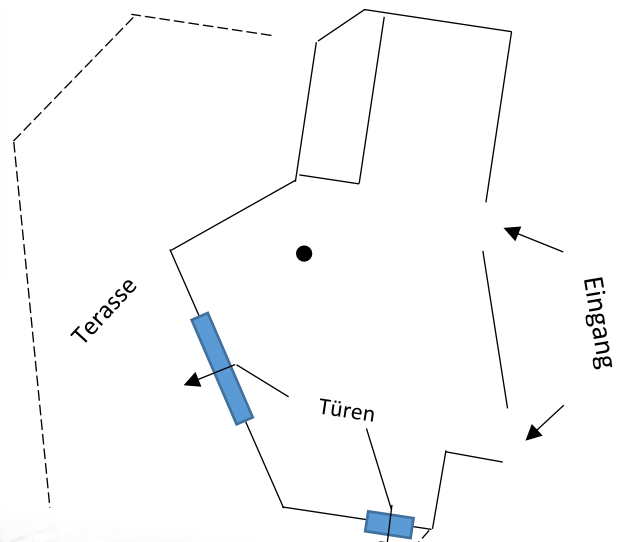
<i>Die Räume</i>	
<i>Wintergarten</i>	4
<i>Festsaal</i>	5
<i>Wissenswertes, Anzahlung und Übernachtungen</i>	6-7
<i>Sekttempfang, Kaffee & Kuchen</i>	8-9
<i>Die Speisen</i>	10
<i>Menüauswahl zum Selbstwählen</i>	11-14
<i>Classic Buffet</i>	15
<i>BBQ-Buffet</i>	16
<i>Schwäbisches Buffet</i>	17
<i>Italienisches Buffet</i>	18
<i>Mitternachtsimbiss</i>	19
<i>Weinkarte (folgt)</i>	20
<i>Sonstige Getränke (folgt)</i>	20
<i>Unsere Partner</i>	21-30
<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen</i>	24

Unsere Räumlichkeiten

Der Wintergarten

Das besondere Ambiente unseres Wintergartens lädt zum Feiern mit bis zu 90 Personen ein.

Mitten im Grünen sitzen und dennoch witterungsfest. Direkt am Wintergarten befindet sich eine kleine Terrasse, auf der wir Sie und Ihre Gäste bei gutem Wetter zum Sektempfang bitten. Ein besonderes Highlight nicht nur für unsere kleinen Gäste ist unser idyllischer Teich. Lassen sie sich verwöhnen mit dem Blick ins Freie.



500 € Raummiete

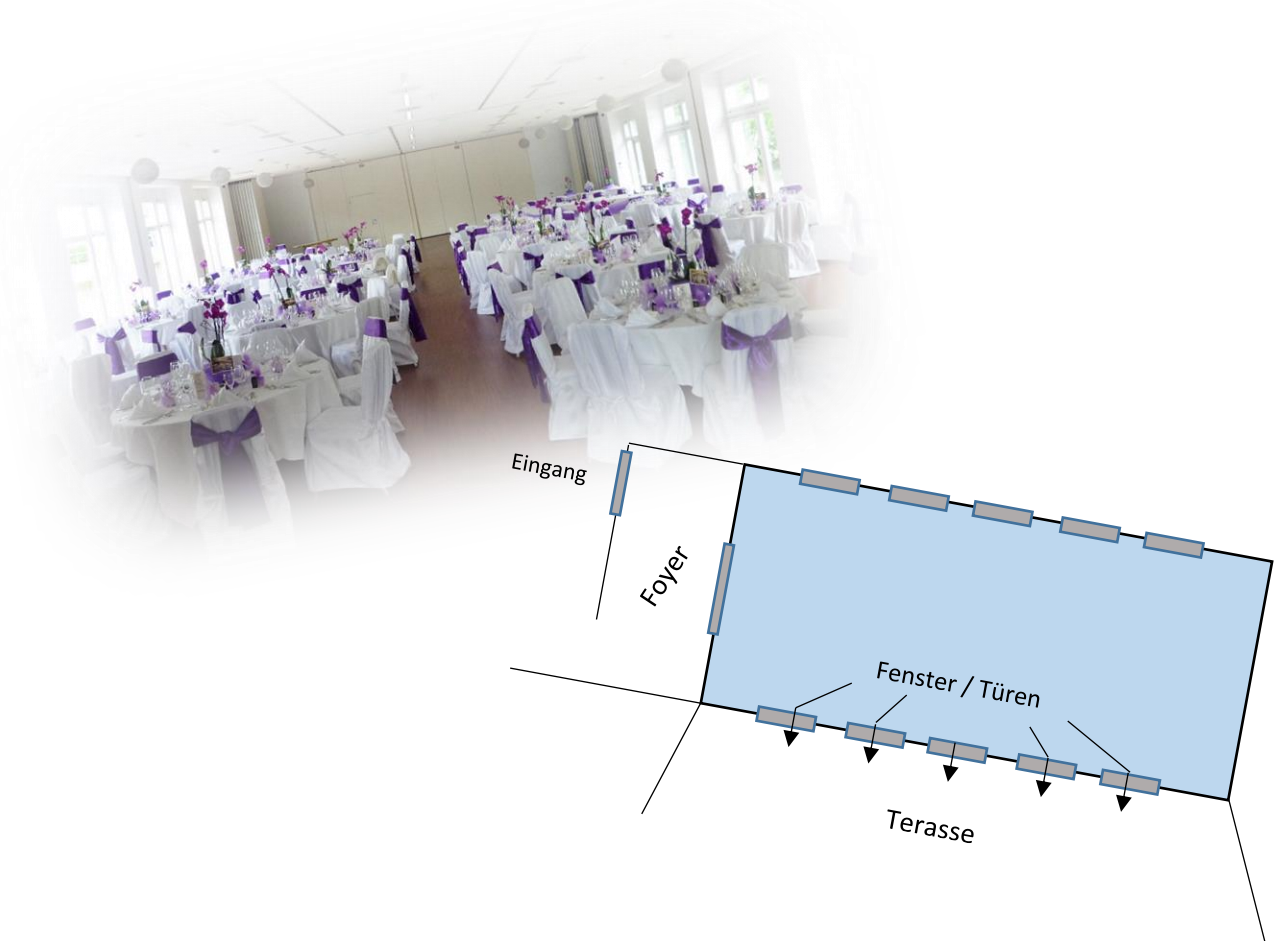
(nicht am Vortag möglich)

Der Festsaal

Unser großer Saal im Anbau bietet mit seinen 400 m² bis zu 300 Personen Platz für ein rauschendes Fest.

Aber auch eine kleinere Hochzeit findet durch die flexible Raumaufteilung hier einen Platz zum Feiern.

Auch hier erstreckt sich über die ganze Länge des Saales eine Terrasse ideal für einen Sektempfang, Kaffee und Kuchen oder auch für die Kinder zum Spielen.



900 € Raummiete

ab 8:00 Uhr am Feiertag

(Vortag ab 18 Uhr möglich, zuzüglich 500 €)

Wissenswertes

Wir bitten Sie zu beachten, dass wir Ihnen die Räumlichkeiten nicht am Vortag garantieren können. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Raumbelagung am Vortag Ihrer Veranstaltung.

Mitgebrachte Speisen und Getränke

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass wir ein Kork- bzw. Tellergeld erheben, wenn Sie sich dazu entschließen Getränke oder Speisen selbst mitzubringen.

Bei Kuchen und anderen „Kleingebäck“ erheben wir ein Tellergeld von € 3,50 pro Person

Bei Getränken richtet sich das Korkgeld nach der Art,

bei Weinen € 12,00 pro Flasche 0,7l

Spirituosen € 50,00 pro Flasche 0,7l (klare Obstbrände, Raki, Ouzo, Wodka, Jack Daniels etc.)

Generell bitten wir Sie uns mitzuteilen, wenn Sie beabsichtigen Speisen oder Getränke selbst mitzubringen.

Sonstiges

Hier werden Zusatzkosten aufgeführt, die bei Bedarf anfallen können,

Raummiete „Wintergarten“ € 500,00

Raummiete „Saal“ € 900,00

Raummiete für garantierte Benutzung am Vortag € 500,00

(Der Saal wird für Sie am Vortag reserviert für eine garantierte Übergabe ab 18:00 Uhr)

Service Nachtzuschlag ab 24:00 Uhr jede angefangene Stunde € 150,00

Leinwand (3,65m x 2,70) € 50,00

Musikanlage € 100,00

Beamer € 50,00

Weisse Stuhlbusen € 5,50 / Stück

Bühnenelemente (2m x 1m) € 15,00 / Stück

Cocktailbar im Saal € 400,00

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass wir auf Grund der Hotelrichtlinien und der Rücksichtnahme auf die anwesenden Hotelgäste den Service um 3 Uhr einstellen müssen.

Anzahlung

Als gegenseitige Sicherheit bitten wir sie uns 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung unaufgefordert eine Anzahlung in Höhe von:

Bis 80 Gäste € 1500

Bis 120 Gäste € 2000

Ab 120 Gäste € 3000

Bankdaten: Kreissparkasse Reutlingen

BLZ 640 500 00 Konto-Nr. 967394

IBAN: DE48 6405 0000 0000 9673 94

SWIFT: SOLADES1REU

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Übernachtungen

*Die Feier geht bis in die Morgenstunden, der Heimweg steht an,
warum nicht einfach im Hotel übernachten?*

Als Brautpaar übernachten Sie bei uns „kostenfrei“.

*Am nächsten Morgen können Sie sich entspannt bei unserem reichhaltigen
Frühstücksbuffet nach Herzenslust noch einmal verwöhnen.*

*Natürlich sind Ihre Gäste bei uns herzlich Willkommen,
bei vorheriger Reservierung bieten wir Ihnen Sonderkonditionen an.*



Sektempfang

Ein Sektempfang ist immer ein perfekter Einstieg in eine Veranstaltung, durch das angenehme Ambiente unserer Terrasse können Sie in entspannter Atmosphäre Ihre Gäste begrüßen.

Sekt Hausmarke Cuvee (trocken) 0,7l € 24,50
„Sektellerei Affaltrach“

Sekt Hausmarke Rosé-Cuvee (halbtrocken) 0,7l € 24,50
„Sektellerei Affaltrach“

Orangensaft 1l € 8,50

Es darf etwas Besonderes sein?

Für einen Aufpreis von € 2,00 pro ausgeschenktem Sektglas, bieten wir Ihnen gerne eine Vielzahl an verschiedenen Aperitifs oder Sektkocktails an:

Hugo,

Prosecco, Limette, Holunderblütensirup, Eis und Minze

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orange

Aperitivo Rosato,

Prosecco, Ramazzotti Rosato, Eis und Basilikum

Rossini

Prosecco, Erdbeermus, Eis

Lillet „Wild Berry“

Prosecco, Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Eis, Rote Beeren

Zu Ihrem Sektempfang und allen anderen Stehempfangen empfehlen wir Ihnen eine kleine Auswahl an ‘Fingerfood’, zur Auswahl stehen:

Canapés mit verschiedenen Aufstrichen und Belägen € 3,00 – 4,50 pro Stück

...und viele mehr. Gerne gestalten wir Ihre Canapé nach Ihren Wünschen.

Alle Canapé sind mit Frischkäse bestrichen und ausdekoriert.

Pikante Blätterteig Snacks „von salzig bis herzhaft“ € 3,30 Pro Person
(3 Stück pro Person in verschiedenen Sorten)

Kaffee und Kuchen?

Bei einer traditionellen Hochzeit im Schwabenland folgt nach dem Sektempfang natürlich der Kaffee und Kuchen. Gerne kümmern wir uns um Ihre Kuchenwünsche und organisieren bei lokalen Bäckereien Ihre Lieblingsstücke.

Sie können auch Ihre eigenen Kuchen zu uns bringen, hierfür berechnen wir ein einmaliges Tellergeld von € 3,50 pro Person
(Dies beinhaltet Kühlstellen und schneiden der Kuchen und Torten)

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit eines Kaffeebuffets
Kanne Kaffee, Westhoff, Hochlandkaffee 1,0 l € 15,50

Natürlich dürfen Ihre Gäste auch weitere Heißgetränke bestellen, Preise hierfür finden Sie in unserer Getränkekarte.



Die Speisen



Ein wesentlicher Teil jeder Veranstaltung ist das Essen, darf es ein Buffet werden? Oder doch ein Menü? Welche Speisen bieten sich an? Es gibt viele Möglichkeiten für Ihr Menü, unser Küchen-Serviceteam stellt Ihnen Ihr Wunschmenü zusammen und berät Sie bei allen aufkommenden Fragen.

Wir erstellen, mit Ihnen, ihr Wunschmenü für Ihren Tag und passen uns den Besonderheiten Ihrer Gäste an. Wir bieten Alternativen für Vegetarier, Veganer, Gluten-/laktosefreies Essen, so dass jeder Gast den Abend genießen kann.

Grundsätzlich bietet es sich an bei Ihrer Einladungen nachzufragen, ob Ihre Gäste bei gewissen Zutaten Vorsichtig sein müssen, unsere Küche berät Sie gerne und kann im Vorfeld für diese Gäste eine alternative Zubereiten.

„Probieren geht über Studieren“

eine alte Redensart mit einem einfachen Prinzip. Sie testen unser Haus, unsere Küche und unseren Service bevor Sie sich für eine Feier bei uns entscheiden. Sie genießen unsere Küche mit dem von Ihnen ausgewählten Menü oder entscheiden sich spontan für einen Besuch in unserem Restaurant. Wenn wir Sie überzeugen konnten und Sie Ihre Feier in unserem Haus ausrichten, wird Ihnen der Umsatz des Probeessens bei Ihrer Veranstaltung gutgeschrieben.

*Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge, Ideen,
kleine Gedankenanstöße für Ihr Menü.*

Unser Küchenteam hat für Sie einige Beispiele zusammen getragen um Ihnen einen kleinen Vorgeschmack von dem zu geben, wie Ihr Festessen aussehen könnte.

Gerne können Sie sich aus diesen Speisen ein Menü oder Buffet zusammenstellen, oder sich inspirieren lassen bei der Erstellung Ihres ganz persönlichen Festessens.



Für Ihr **Menü** finden Sie nachstehend Vorschläge, die wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche abstimmen. Hier können Sie jeweils eine Speise für den jeweiligen Gang auswählen.

MENÜ-Auswahl

Preiskalkulation erfolgt nach Ihrer Auswahl,
Anfragen können jederzeit gestellt werden

Vorspeisen

Schwäbische Festtagsuppe (mit Grießklößchen, Flädle und Eierstich)

Kürbiscremesuppe

Kartoffelsuppe mit gebratenem Speckstreifen und Croûtons

Tomatensuppe

Feine Kalbsbrühe mit Flädle

Gemischter Salat mit gebratenen Speckstreifen und Crôutons

Carpaccio von der Rinderlende

mit frisch gehobeltem Parmesan, Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle

Mediterraner Vorspeisenteller

Antipasti von Zucchini, Paprika, Fenchel und Auberginen, Tomate Mozzarella

Ruccolaspitzen in Aceto Balsamico, Olivenöl, Parmesanhobel

Salat Caprese

-Tomate und Mozzarella mit Basilikum an Olivenöl

Meeresfrüchtesalat an Limonendressing

Salat von Riesengarnelen mit Limetten-Dillhaube

Parmaschinken mit Melone

HAUPTGERICHTE

Schwein

Schweinelende am Stück gebraten

*Medaillons vom Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Cognac-Pfeffersauce
dazu Eierspätzle und Gemüse*

Ofenfrischer Schweinebraten an einer Altbier-Bratensoße mit Brezelknödel

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

Piccata Milanese

Kalbsmedaillon

Rind

Zarter Rinderbraten vom Jungbullen

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück

Rinderfilet am Stück gebraten

Rinderfilet Wellington

Geflügel

Zartes Hähnchenbrustfilet

Putensteak

Hähnchenbrust gefüllt mit Brokkoli

Fisch

Steinbeißer

Seebechtfilet

Lachssteak

Zanderfilet

Vegetarisch & Vegan

Panierter Schafskäse mit Champignons in Weißweinsauce auf Kartoffelrösti

Vegetarische Tortellini mit einer Erbsensabnesauce

Tortellini mit Mozzarella-Füllung in Pesto-Sauce mit Artischockenherzen

Gebratener Tofu auf Tomaten-Gemüsereis

Kartoffelrösti mit mediterranem Pfannengemüse und Tomatensauce

Beilagen

*Kartoffelgratin, Eierspätzle, Semmelknödel, Kartoffelrösti, Rosmarinkartoffeln, Erbsenpüree,
Salzkartoffeln, Bohnen im Speckmantel, Herzoginkartoffeln,*

Frisches Gemüse vom Markt

der goldene Abschluss, wir präsentieren Ihnen:

*das **Dessert!***

Apfelküchle mit Vanilleiscreme

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Der Klassiker „Creme caramel“

Panna Cotta mit Blaubeersoße

Duette von Mousse au Chocolate

Obstsalat mit Fruchtsorbet

Tiramisu

Petit four

Schokoladenmousse

Alternativ für die Kleinsten

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan

Chicken-Nuggets mit Pommes

Kleines Kinderschnitzel mit Pommes

Fischstäbchen mit Bandnudeln

falls Sie sich für Ihre Feier / Veranstaltung für

ein **Buffet** entscheiden

finden Sie nachstehend folgende Vorschläge von unserer Küche zusammengestellt. Gerne gestalten wir auch ein Buffet nach Ihren Wünschen:

Classic Buffet **€ 65,00**

Ab 30 Personen

pro Person

Suppe:

-wird am Tisch serviert-

*Schwäbische Festtagsuppe
mit Grießklößchen, Flädle und Maultäschle*

Vorspeise

*Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken,
Ganzer frischer pochierter Lachs
verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate verschiedene Dressings
Brotauswahl mit Butter*

Hauptgang:

*Feiner Kalbsbraten vom Jungbullen
Schweinefilet im Blätterteig
Blätterteigpasteten mit pikanter Gemüsefüllung*

Beilagen

*frisches Gemüse vom Markt, hausgemachte Eierspätzle Kartoffelgratin
Braten- und Champignonsoße*

Dessert:

*Frischer Obstsalat
Mousse von weißer & brauner Schokolade
Heiße Himbeeren mit Vanillesauce*

BBQ Buffet

€ 64,00

Ab 30 Personen

pro Person

Suppe

-wird am Tisch serviert-

Honigmelonen-Gurken-Kaltschale

Vorspeise

Parma Schinken mit Melone

Gegrilltes eingelegtes Mittelmeergemüse

Chickenwings mit Barbecuesauce

Gebackene Garnelenschwänze in Tempurateig

Tomate-Mozzarella mariniert mit Basilikum

Gartenfrische Salate mit zweierlei Dressings

Brotkorb, Butter und eine Auswahl von Kräuterbutter

Hauptgang

Rinderhüftsteaks, Schweinenackensteak, verschiedene Grillwürste,

zusätzlich buchbar auf Portionen begrenzt:

Spareribs & marinierte Filet vom Hähnchen zu € 5,00 pro Portion

Oder 3 Riesengarnelen zu € 7,00 pro Portion

Oder Lachssteak 100g Rohgewicht zu € 7,50 pro Portion

Beilagen

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Wilde Kartoffeln

Maiskolben

Grilltomaten

Gemüse der Saison

Dessert

Schoko brownies

Salat von frischen Früchten der Saison

Verschiedene Eissorten

Schwäbisches Buffet

€ 53,00

Ab 30 Personen

pro Person

Suppe

-wird am Tisch serviert-

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Vorspeise

Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich

Ochsenmaulsalat

Gartenfrische Salate mit zweierlei Dressings

Brotkorb, Butter und Griebenschmalz

Hauptgang

Saftiger Schweinebraten oder Kasslernackeln im Ofen geschmort

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

Gebratene Schupfnudeln

Gemüse der Saison

Hausgemachte Bratensoße

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Grütze von roten Beeren

Italienisches Buffet

€ 62,00

Ab 30 Personen

pro Person

Suppe

-wird am Tisch serviert-

Tomaten-Kraftbrühe mit Basilikumklößchen

Vorspeisen

Gegrillte marinierte Antipasti

-von Paprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel und Champignons-

Vitello Tonato

-dünnes Kalbfleisch an einer Thunfisch-Kapernsoße-

Salat Caprese

-Tomate und Mozzarella mit Basilikum an Olivenöl-

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Ciabatta mit Butter

Hauptgang

Tranchen vom Kalkbrücken im Blätterteigmantel

Wildlachsfilet

Mediterranes Gemüseragout

Beilagen

Verschiedene Pasta, Gemüsereis mit Parmesan verfeinert, Rosmarinkartoffeln

Frisches Gemüse vom Markt

Dessert

Panna Cotta mit Amarettokirschen

Frische Früchteplatte aus dem Süden

Die Uhr schlägt 12 und Ihre Feier ist noch im vollen Gange?
Um Ihnen und Ihren Gästen den kleinen Hunger zu ersparen, wie wäre es denn mit einem

.....**Mitternachtsimbiss** ?

Zu später Stunde bieten wir Ihnen verschiedene kleine Häppchen zur Stärkung an:

Eine herzhaft Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot pro Person € 6,80

Eine deftige Kartoffelsuppe mit Rauchwürsten und Brot pro Person € 5,90

Käsevariation

Internationale Käseauswahl an Hart- und Weichkäse pro Person € 7,50
mit Weintrauben, Radieschen und Grissini ausdekoriert.
Dazu ofenfrische Brotauswahl

Rustikale Wurstplatte

Verschiedene Wurstspezialitäten mit pro Person € 7,00
Frischem Brot, ausgarniert mit Radieschen
und eingelegtem Gemüse.
Dazu ofenfrische Brotauswahl

„Diese Speisen werden von uns als Buffet zur Selbstbedienung serviert.“



Weinkarte folgt

Getränkekarte folgt

dance  **music**
Bar | Lounge ADTV Tanzschule

Ziegelweg 1/1 | 72764 Reutlingen | Tel. 07121 99422-50
www.tanzen-reutlingen.de | info@tanzen-reutlingen.de

[OJK

Jasmin Kernchen

Menschen ins Gesicht geschaut



Hochzeitsfotos

Der schönste Tag im Leben

Ob Standesamt, Kirche oder auch Beides.
Die Fotos werden eine bleibende Erinnerung.

* Auf Wunsch fotografiere ich den ganzen Tag,
von morgens bis in die späte Nacht hinein.



Kinderfotos

Kinder sind das Leben

Das Lachen von Kindern steckt an, darum
freue ich mich über jedes Kindershooting.

* Als Mama habe ich ein besonderes Gespür
für die kleinen (B)Engelchen :)



Portraits

What you see is what you get

Sie möchten schöne Bilder von sich haben?
Dann nutzen Sie meine Erfahrung
in der Portraitfotografie.

* Für Portraitfotos mache ich so viele Aufnahmen,
bis Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind.

Ermsstraße 25
72654 Neckartenzlingen

Tel. : 07127 975 515
Mobil : 0 177 263 2708

www.jasmin-kernchen.de
mail@jasmin-kernchen.de

[OJK



Audio&Light

Veranstaltungstechnik

SK Audio&Light Veranstaltungstechnik

Sebastian Klumpp

Finsterer Weg 1

72131 Ofterdingen

Telefon: 07473/5 02 02 81

Telefax: 07473/5 02 02 85

Mobil: 0173/3 00 13 26

E-Mail: info@sk-audio-light.de

Internet: www.sk-audio-light.de

TATJANA BERGER
GOLDSCHMIEDE ZUM HASEN

0170 / 9277299
tatjana@goldener-hase.de
www.goldener-hase.de
@goldschmiede.zum.hasen



Liebes Hochzeitspaar,
Ihr möchtet die besonderen Momente
Eurer Hochzeit festhalten, später dann
mit Eurer Familie und Freunden teilen -
dann freue ich mich darauf Euch in einem
persönlichen Gespräch kennenzulernen
und meine ganze Aufmerksamkeit,
Kreativität und Einfühlungsvermögen
Euch und Eurem großen Tag zu widmen.

HACKENJOS

FOTOGRAFIE

HOCHZEIT
PORTRAIT
OBJEKTE
WILDLIFE



Jürgen Hackenjos
An der Heinrichsquelle 4
72622 Nürtingen
+49 (0) 151 2980 1448
juergen@fotografie-hackenjos.de
www.fotografie-hackenjos.de



Tel. 0151 2980 1448 juergen@fotografie-hackenjos.de www.fotografie-hackenjos.de

Albhotel Fortuna Riederich

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

I. Geltungsbereich

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, -partner, -haftung

Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind Vertragspartner.

2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.

4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4 Prozent über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

IV: Rücktritt des Hotels

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsdrohungen nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls

* Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen

z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;

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.

* Ein Verstoß gegen oben 1.2. vorliegt

3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

V. Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht möglich ist.

2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.

3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:
$$\text{Menüpreis} - \text{Bankett} \times \text{Personenzahl}$$
 War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3- Gang Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. Sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

5. Bei Hotelreservierung gilt: Bei der Abbestellung einzelner Hotelzimmer oder der gesamten Zimmerreservierung werden in Rechnung gestellt:

a) bis zu 6 Wochen vor Anreisedatum: kostenlos

b) 6-2 Wochen vor Anreisedatum: 60% der vereinbarten Leistungen

c) 14-0 Kalendertag vor Anreisedatum: 80% der vereinbarten Leistung (dto.)

d) einzelne Zimmerreservierungen bis zu 10% des ursprünglichen Zimmervolumens sind kostenfrei bis zu 48 Stunden vor der Ankunft stornierbar danach mit 80% des Zimmerpreises vergolten.

VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden;

sie bedarf der Zustimmung des Hotels.

2. Die genaue Teilnehmerzahl muss dem Hotel bis maximal 48h vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Eine nachträgliche Änderung der Teilnehmerzahl nach unten kann nicht mehr berücksichtigt werden.

3. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.

4. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

5. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.

6. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückgehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.

2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.

3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenständen sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiere berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

X. Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollten schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

2. Erfüllungsort- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.

3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.

4. Es gilt deutsches Recht.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Zusatz im Albhotel Fortuna für Veranstaltungen:

- nach 24.00 Uhr: Für Veranstaltungen die nach 24.00 Uhr des Veranstaltungstages laufen, werden pro Stunde pauschal € 85,00 berechnet.

- **BMZ:** Zu Ihrer Sicherheit haben wir unsere Räume mit Rauch- und Feuermelder ausgestattet. Wir bitten Sie keine Wunderkerzen, Feuerwerkskörper und oder Nebelmaschinen zu benutzen. Daraus entstandene Feuerwehreinätze müssten wir Ihnen weiterberechnen!

- **Feuerwerk/Laternen:** ein Feuerwerk in Riederich bedarf einer Genehmigung bei der Gemeinde. Laternen sind grundsätzlich verboten!