



*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:

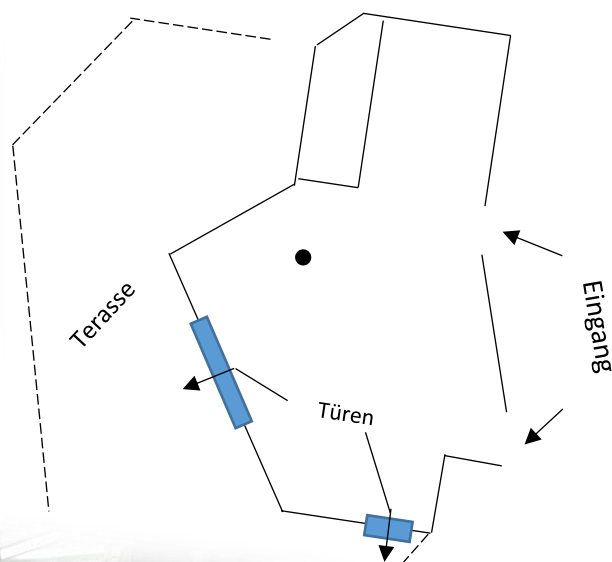
<i>Die Räume</i>	
<i>Wintergarten .....</i>	<i>4</i>
<i>Festsaal .....</i>	<i>5</i>
<i>Wissenswertes, Anzahlung und Übernachtungen.....</i>	<i>6-7</i>
<i>Sektempfang, Kaffee &amp; Kuchen.....</i>	<i>8-9</i>
<i>Die Speisen.....</i>	<i>10</i>
<i>Menüauswahl zum Selbstwählen.....</i>	<i>11-14</i>
<i>Classic Buffet.....</i>	<i>15</i>
<i>BBQ-Buffet.....</i>	<i>16</i>
<i>Schwäbisches Buffet.....</i>	<i>17</i>
<i>Italienisches Buffet.....</i>	<i>18</i>
<i>Mitternachtsimbiss.....</i>	<i>19</i>
<i>Getränke.....</i>	<i>20</i>
<i>Weinkarte .....</i>	<i>21-22</i>
<i>Unsere Partner .....</i>	<i>ab 23</i>
<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen</i>	<i>26</i>

# 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

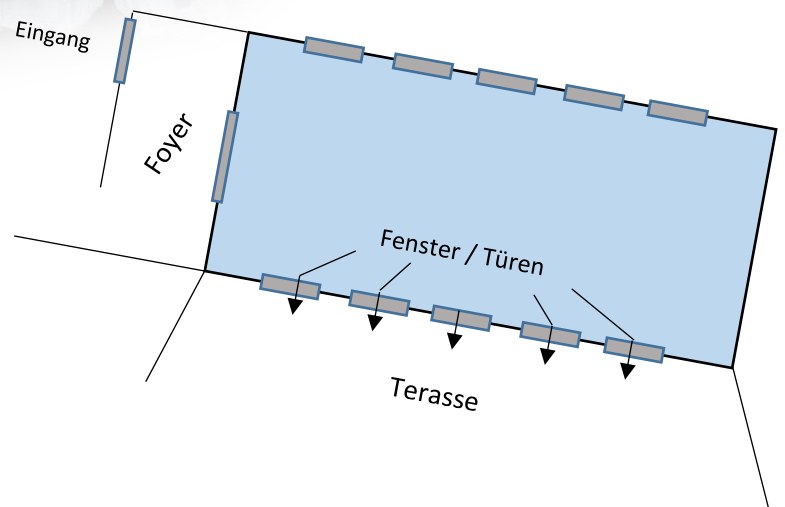
*(nicht am Vortag möglich)*

# Der Festsaal

*Unser großer Saal im Anbau bietet mit seinen 400 m<sup>2</sup> 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 Raumbellegung 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

Weißer 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 Sektcocktails 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 € 16,50

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-Service-Team 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 Ihren 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 zusammengetragen 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*

*Seehechtfilet*

*Lachssteak*

*Zanderfilet*

## ***Vegetarisch & Vegan***

---

*Panierter Schafskäse mit Champignons in Weißweinsauce auf Kartoffelrösti*

*Vegetarische Tortellini mit einer Erbsensahnesauce*

*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 **B**uffet entscheiden

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

## ***Classic Buffet***

**€ 58,00**

*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*

## 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

€ 52,00

Ab 30 Personen

pro Person

## Suppe

*-wird am Tisch serviert-*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle*

## Vorspeise

*Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachsplatte mit Sahneerrettich*

*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

€ 59,00

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 Kalbsrücken 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 herzhaftere 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, aus garniert mit Radieschen  
und eingelegtem Gemüse.

Dazu ofenfrische Brotauswahl

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



# Getränke

## Mineralwasser

Teinacher Gourmet	0,25l	€ 2,50
medium oder still	0,7l	€ 5,50

## Säfte

Apfelsaft	0,2l	€ 2,50
Orangensaft	0,2l	€ 2,50
Johannisbeere	0,2l	€ 2,50
Maracujanektar	0,2l	€ 2,50
Alle Säfte auch als Schorle:	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00

## Softgetränke

Coca Cola, Spezi, Fanta <sup>2,3,13</sup>	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00
Coca Cola -light, -zero <sup>2,4,11,13</sup>	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,00

## Schweppes

Bitter Lemon <sup>2,3,14</sup>	0,2l	€ 3,00
Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2l	€ 3,00
Tonic Water <sup>14</sup>	0,2l	€ 3,00

## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>13</sup>	€ 3,00
Milchkaffee <sup>13, B</sup>	€ 3,50
Cappuccino <sup>13, B</sup>	€ 3,50
Latte Macchiato <sup>13, B</sup>	€ 3,50
Espresso <sup>13</sup>	€ 2,50
Doppelter Espresso <sup>13</sup>	€ 3,50
Tasse Tee (versch. Sorten)	€ 3,00

## Biere

Fassbier Zwiefalter Pilsener <sup>C</sup>	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Fassbier Zwiefalter Hefe <sup>C</sup>	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Fassbier Zwiefalter Helles <sup>C</sup>	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Radler <sup>C, 4, 11</sup>	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Zwiefalter Kristallweizen <sup>C</sup>	0,5l	€ 4,50
Zwiefalter Hefeweizen alkoholfrei <sup>C</sup>	0,5l	€ 4,50
Bitburger 0,0% Pilsner <sup>C</sup>	0,33l	€ 3,50
Sanwald Hefeweizen dunkel <sup>C</sup>	0,5l	€ 4,50

## Bitter

Jägermeister <sup>2</sup>	€ 3,00
Averna <sup>N</sup>	€ 3,00
Ramazotti <sup>2</sup>	€ 3,00

## Digestiv

Hennesy VS <sup>2</sup>	€ 4,00
Grappa Nonino Chardonnay	€ 4,50
Nusbaumer Poiré-Williams	€ 3,50
Nusbaumer Mirabelle	€ 3,50
Molinari Sambuca	€ 3,00
Ouzo Plomari	€ 3,00

## Whiskey

Jack Daniels Tennessee Whiskey <sup>2</sup>	€ 5,50
Tullamore Dew – Irish Whiskey <sup>2</sup>	€ 6,00
Cragganmore - 12y Scotch Single Malt <sup>2</sup>	€ 7,00
Lagavulin - 16y Scotch Single Malt <sup>2</sup>	€ 9,00

## Rotwein

Lemberger, QbA. trocken <i>Schloßkellerei Affaltrach, Württemberg</i> <i>Kräftiges Beerenaroma, sehr gehaltvoll: zum Verführen.</i>	0,75 l	22,50 €
Samtrot Kabinett, halbtrocken <i>Schloßkellerei Affaltrach</i> <i>Samtrot, die Mutation des Spätburgunders ist angenehm leicht, süffig</i> <i>Und mit einem ausgewogenen Süße- Säure- Spiel ausgestattet</i>	0,75 l	23,80 €
Rotweincuvée, Erste Begegnung, halbtrocken <i>Weingut Escher, Württemberg</i> <i>Ein weicher zugänglicher Rotwein aus regionalen Rebsorten (Dornfelder, Regent, Trollinger) der nach frischen dunklen Früchten duftet.</i> <i>Insgesamt angenehm leicht und feinfruchtig.</i>	0,75 l	24,60 €
Pinot Meunier, trocken <i>Weingut Dr. Baumann, Württemberg</i> <i>Schwarzriesling mit voller Beerenfrucht und viel Volumen, von feiner, anregender Würze und voller Farbe, helles Rubinrot mit violetten Reflexen. Die milde Frucht und die angenehme Säurestruktur bilden eine tolle Harmonie mit den wunderbar eingebundenen Tanninen.</i>	0,75 l	32,50 €

## Spanien

Vergel Tinto, Bio-Anbau, fruchtig <i>Bodega de la Pinoso/ Alicante, Spanien</i> <i>Feiner Bukett mit Rosen, Wassermelone und Erdbeeren. Raffiniertes Spiel mit feiner Säure. Lebendig, tief und elegant</i>	0,75 l	24,50 €
---	--------	---------

## Rosewein

„Schmetterlinge im Bauch“ <i>Rosecuvée QbA feinherb, Weingut Kiefer, Kaiserstuhl, lieblich</i> <i>Aromen von reifen Himbeeren und roten Johannisbeeren begeistern am Gaumen und lassen. Sie ein herzhaft prickelndes Süße-Säure-Spiel erleben!</i> <i>Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet Mitos</i>	0,75 l	23,50 €
Pinot Meunier, QbA. feinherb <i>Schloßkellerei Affaltrach, Württemberg</i> <i>Fruchtig und frisch mit einer eleganten Süße. Ein besonderer Speisebegleiter</i>	0,75 l	22,50 €

## Spanien

Vergel Rosado, Bio-Anbau, fruchtig <i>Bodega de la Pinoso/ Alicante, Spanien</i> <i>In der Nase ist er Ausdrucksstark an Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone.</i> <i>Am Gaumen wirkt er mild, frisch elegant und schmackhaft mit einem langen und angenehmen Abgang</i>	0,75l	23,50 €
---	-------	---------

## Weißwein

Grauburgunger, QbA. trocken <i>Schloßkellerei Affaltrach, Baden</i> <i>Feiner Duft nach Birne und Ananas. Klare, markante Frucht.</i>	0,75 l	22,50 €
Riesling QbA., trocken <i>Vdp-Weingut Dantel, Bönningheim</i> <i>Dieser herzhaft knackige Riesling trägt die Handschrift des, nach Gault-Millau, 5 Sterne-Winzer Ernst Dantel. Herzhafte Noten von reifen Äpfel und Grapefruit wirken äusserst anregend.</i>	0,75 l	28,50 €
Blanc de noir, Trollinger „weiss“ <i>Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg</i> <i>Der Rote mit dem weissen Teint von Schloss Affaltrach. Spontan, saftig, chic. Ein weiß gekelterter Trollinger, ein fruchtiger Wein, saftig mit feinen Aromen und dezenten Säuren.</i>	0,75 l	25,50 €
Weissweincuvée, Erste Begegnung, feinherb <i>Weingut Escher, Württemberg</i> <i>Unkomplizierter Weißwein, delikate Fruchtaromen von Apfel, Birne und Quitte, aber auch Zitrus und Steinobst. Am Gaumen wunderbar leicht und saftig.</i>	0,75l	23,60 €

## Italien

Sauvignon Blanc Veneto IGT., trocken <i>Borgo Molino, Venetien, Italien</i> <i>Intensives und komplexes Aroma mit ausgeprägter pflanzlicher Note, Tomatenblätter, Paprika, Salbei, begleitet von einem intensiven exotischem Duft.</i>	0,75l	27,50 €
Lugana D.O.C Vigneto Madolara, feinherb <i>Azienda Le Mmorette, Peschiera del Garda</i> <i>Der Weissweinstar vom Gardasee. Gekeltert aus der edlen Trebbianotraube. Der Duft von Frühlingsblüten, das Fruchtspiel von Mango und reifen Aprikosen Verleihen dem Wein Noblesse.</i>	0,75 l	31,50 €

**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 17 7 263 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](mailto:info@sk-audio-light.de)

**Internet:** [www.sk-audio-light.de](http://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 Zimmer Volumens 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!