



CENTRAL-HOTEL

Kaiserhof



Central Hotel Kaiserhof
Ernst-August-Platz 4
30159 Hannover

Tel.: 0511/ 3683 0
Fax: 0511/ 3683 114

www.centralhotel.de
info@centralhotel.de




**Georgen
Terrassen**
Bar . Café . Restaurant

Geogenterrassen im DHC
An der Graft 3
30167 Hannover

Tel.: 0511-2202490
Fax: 0511- 2202491

www.geogenterrassen.de
info@geogenterrassen.de



Tagen und Feiern im Central-Hotel Kaiserhof

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Central - Hotel Kaiserhof ist eines der schönsten privat geführten vier Sterne Hotels im Herzen Hannovers.

In dem traditionsreichen Haus haben Sie die Auswahl unter 78 komplett renovierten Gästezimmern und Suiten, die mit modernster Kommunikationstechnik, internationalem Satelliten- und Pay - TV, Premiere.

W-Lan und Safe ausgestattet. Die Minibar ist für unsere Gäste frei.

Fünf multifunktionale Seminarräume mit Tageslicht, Klimaanlage, modernster Konferenztechnik, ISDN Anschluss stehen Ihnen für Ihre Tagung, Konferenz und Veranstaltung zur Verfügung.

Konferenzen bis zu 80 Personen sowie Empfänge und Festlichkeiten bis zu 130 Personen richten wir nach Ihren Wünschen aus.

In unserem Restaurant Brunnenhof erwarten Sie Kreationen der klassischen deutschen und gehobenen internationalen Küche, sowie ausgesuchte Weine aus unserem gut sortierten Weinkeller. Ein kleiner romantischer Brunnen im Innenhof des Restaurants, aus dem man jederzeit fangfrische Forellen speisen kann, verleiht dem Brunnenhof ein südländisches Flair. Im „Wiener Café“ bieten wir Ihnen ein umfangreiches Sortiment an Konfiserie-Spezialitäten an.

Ein separates Clubzimmer mit süddeutschem Charme lädt für private Feiern und Veranstaltungen ein.

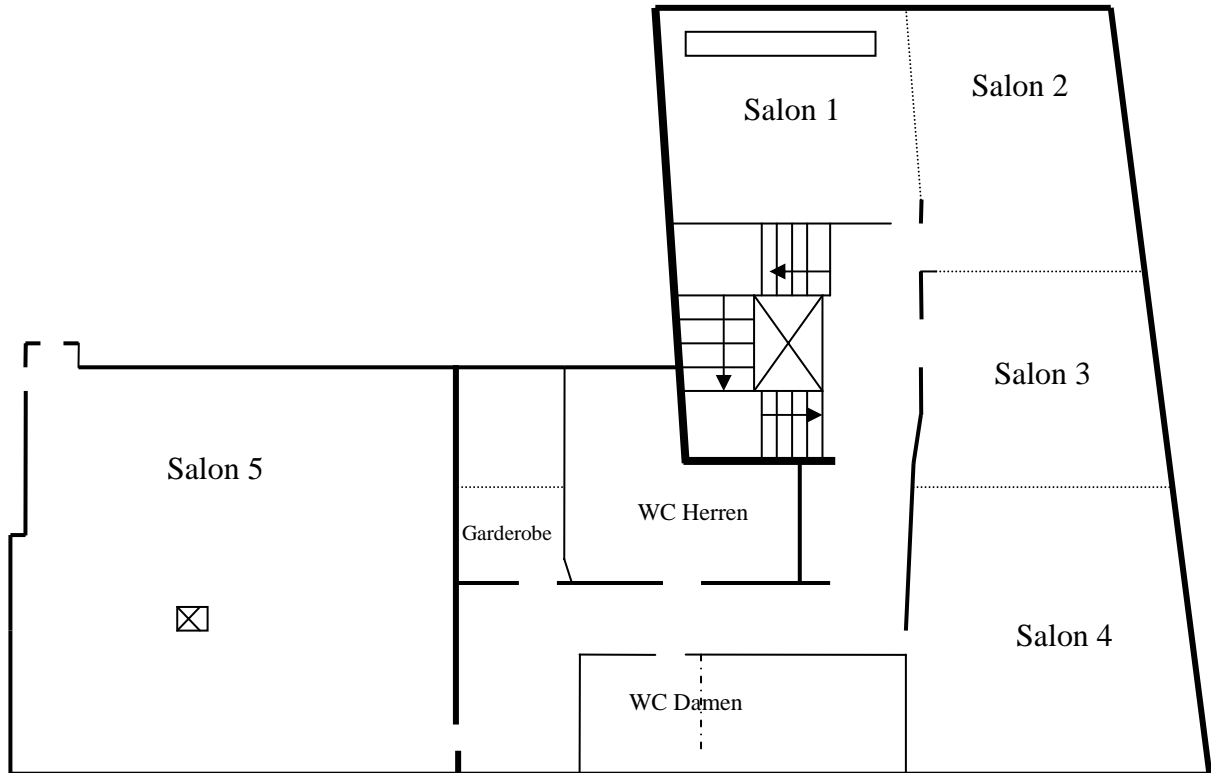
Für weitere Informationen sowie für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.








Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

„Das Haus mit Herz und Geschichte“

Ihre Familie Rüter
und die Mitarbeiter des Central-Hotel Kaiserhof

Raumkapazitäten



	 Block	 Parlament	 Stuhlreihen	 U-Form außen	 U-Form beidseitig	 Empfang	 Bankett	Raumhöhe	Raumtiefe	Raubbreite	Fläche m ²	Tageslicht
Salon 1	8	-	-	-	-	15	-	3,05	4,90	5,65	20	-
Salon 2	14	14	25	14	24	25	-	3,05	4,85	6,50	31	ja
Salon 3	12	8	12	10	14	15	-	3,05	5,30	4,05	21	ja
Salon 4	18	24	30	16	28	30	-	3,05	6,50	6,50	40	ja
Salon 5	28	45	80	32	52	120	50	2,70	10,80	8,30	90	ja
Salon 2 - 3	26	22	37	24	38	40	20	3,05	5,00	10,55	52	ja
Salon 3 - 4	30	32	42	26	42	45	30	3,05	5,30	16,65	61	ja
Salon 2 - 4	40	46	67	40	80	70	50	3,05	5,30	16,65	92	ja

(Salon 1 ist mit einer Bar ausgestattet)

Investitionen für eine erfolgreiche Veranstaltung

Unsere Tagungspauschalen

Die Gräfliche Pauschale

Raum und Technik

Overheadprojektor und Leinwand
1 Pinwand
Flipchart mit Stiften
Moderatorenkoffer
Schreibunterlagen
2 Softgetränke



Kaffeepause am Vormittag

Feines Gebäck,
Kaffee und Tee



Mittagessen

Tellergericht
oder
Imbiss im Raum

(2 halbe belegte Brötchen und eine Tasse Suppe)



Kaffeepause am Nachmittag

Feines Gebäck
Kaffee und Tee

EUR 38,00 pro Person

Die Königliche Pauschale

Raum und Technik

Overheadprojektor und Leinwand
1 Pinwand
Flipchart
Moderatorenkoffer
Schreibunterlagen
2 Softgetränke



Kaffeepause am Vormittag

Feines Gebäck
Obst und Joghurt
Kaffee und Tee



Mittagessen

2 Gang Menü
(Suppe und Hauptgang)

oder

Buffet
(nach Wahl des Küchenchefs)

1 Softgetränk



Kaffeepause am Nachmittag

Kuchenauswahl
Kaffee und Tee

EUR 48,00 pro Person

Die Kaiserliche Pauschale

Raum und Technik

Overheadprojektor und Leinwand
Beamer (auf Anfrage)
1 Pinnwand
Flipchart
Moderatorenkoffer
Schreibunterlagen
Softgetränke



Kaffeepause am Vormittag

Feines Gebäck
Obst und Joghurt
Kuchenauswahl
Kaffee und Tee
Mineralwasser



Mittagessen

2 Gang Menü
(Suppe und Hauptgang)

oder

Buffet
(abhängig von der Personenzahl)

1 Softgetränk
Kaffeespezialitäten



Kaffeepause am Nachmittag

Kuchenauswahl
Kaffee und Tee
Müsliriegel
Mineralwasser
Fruchtsaft

EUR 58,00

Unsere Pauschalen sind ab 10 Personen buchbar.
Vermindert sich die Personenzahl, werden wir Raumbereitstellungskosten berechnen.
Gern stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte persönlich zur Verfügung.

Menüvorschläge

- ab 10 Personen und nur einheitlich für alle Personen möglich! -

Menü 1

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich



Schweinskrustenbraten auf Braunbiersauce,
Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln



Sahnequark mit Früchten

€ 19,50



Menü 2

Heidjer Hochzeitssuppe



Schweinefilet im Ganzen gebraten, Sauce Bèarnaise,
Gemüse der Saison und Krokette



Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 28,50



Menü 3

Toskanische Minestrone



Lammkeule an Wacholderrahmsauce,
Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln



Bayrisch Crème mit Himbeermark

€ 29,50

Menü 4

Feines Champignonrahmsüppchen



Barbarie - Flugentenbrust, Calvadossauce
Apfelspalten, Brokkoli und Mandelbällchen



Duett von dunklem und weißem Mousse au Chocolat

€ 32,50



Menü 5

Geflügelkraftbrühe mit Kräuterflädle



Glacierter Kalbshaxenbraten, Sauerrahmsauce
Gemüse der Saison und Krokette



Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

€ 30,50



Menü 6

Hausgebeizter Lachs, Dill-Senfsauce
Toast und Butter



Kalbsrückenbraten, Morchelrahmsauce,
tourniertes Gemüse und Kartoffelkrokette



Crème Brûlée mit marinierten Beeren

€ 37,50

Menü 7

Honigmelone mit italienischem Landschinken
Toast und Butter



Im Ganzen gebratenes Rinderfilet
Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise
Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln



Grand Marnier Parfait mit Orangenfilet

€ 39,50



Menü 8

Lachstartar auf Kartoffelpuffer



Rosa gebratenes Kalbsfilet, Morchelrahmsauce
Romanesco und Karoffelgratin



Panna Cotta mit Himbeersauce

€ 42,00



Menü 9

Entenkraftbrühe mit Gemüsestreifen



Rosa gebratener Rehrücken, Wacholdersauce
Austernpilzsaitlinge, Preiselbeerbirne
Rosenkohl und Krokette



Dessertvariation
„Brunnenhof“

€ 49,00

Brunnenhof - Buffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig - Dill - Sauce
Matjes nach „Hausfrauen Art“



Selleriesalat, Gurkensalat, Bayrischer Wurstsalat
Krautsalat mit Kümmel
Verschiedene Blattsalate mit Dressings



Hähnchenbrustfilet mit Obst garniert
Schweinebraten, dünn aufgeschnitten mit Remouladensauce
Landschinken



**Burgunderschinken in Rotweinsauce
mit Wirsing in Rahm und Krokette**

**Gebrautes Rotbarschfilet auf Gemüsestreifen
mit Dillsauce
und Petersilienkartoffeln**



Ländliche Käseauswahl an Trauben



Brotauswahl, Butter



Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 32,50

Italienisches Buffet

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Vitello Tonnato
Anti Pasti Variationen
Parmaschinken mit Honigmelone
Tomate-Mozzarella
Ganzer pochierter Lachs mit Dill-Senf-Sauce



Lasagne Bolognese

Piccata Milanese vom Truthahn mit Tomatensauce,

Gebratene Butterfischmedaillons mit Estragonsauce,

**dazu überbackener Brokkoli, geschmortes Gemüse
Butterkartoffeln, Spaghetti**



Käseauswahl mit Trauben



Brotauswahl, Butter



Tiramisu

Panna Cotta mit Erdbeersauce

€ 39,00

Ernst-August-Buffer

Champignoncrèmesuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Salat von Strauchtomaten in Kräutervinaigrette
Nudelsalat, Kartoffelsalat
Verschiedene Blattsalate mit Dressing



Hirschmedaillons mit Früchten garniert, dazu Preiselbeeren

Terrine von Edelfischen mit Lachskaviarschmand

Geräucherte Forellenfilets, Steinhuder Rauchaal,
Sahnemeerrettich



Lammhaxe mit Ratatouille und Gratinkartoffeln

**Im Ganzen gebratenes Schweinefilet an Calvadosauce,
Gemüse der Saison und Kroketten**



Käsevariation an Weintrauben

Brotauswahl, Butter



Bayrisch Crème mit Schattenmorellen
Salat von frischen Früchten

€ 43,00

Niedersachsen - Buffet

Niedersächsische Kartoffelsuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Geräucherte Makrele, Steinhuder Rauchaal,
geräucherte Forellenfilets, Sahnemeerrettich,
Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce



Marinierte Ochsenbrust mit Gemüsevinaigrette

Heidjer Sauerfleisch mit Schnittlauchsauce

Katenschinken



Matjessalat, Apfel-Möhren-Salat, Gurkensalat,
verschiedene Blattsalate mit Dressing



**Pochierter Kabeljau auf Gemüsestreifen
mit Dijonsenfauce und Butterkartoffeln**

**Keule vom Heidelamm mit Rosmarinjus,
Prinzessbohnen und Kartoffelgratin**



Käsevariation an Trauben

Brotauswahl, Butter



Mousse au chocolat
Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce
Mandel-Butterkuchen

€ 46,00

Leibniz - Buffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Ganzer pochierter Lachs mit Röschen vom Graved Lachs
Honig - Dill - Senfsauce



Anti Pasti Variation

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Variation von Blattsalaten mit Joghurt- und Italian Dressing



Vitello Tonnato

Italienischer Landschinken mit Honigmelone



Im Ganzen gebratenes Entrecôte mit Pfeffersauce

Zartes Schweinefilet mit Sauce Béarnaise

dazu Gemüse der Saison, Kroketten und Kartoffelpüree

**Gebratene Scampis auf Lauchgemüse, Aioli
und Basmatireis**



Steinofenbrot, Butter



Bayrisch Crème mit Himbeermark
Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen
Almkäse an Trauben

€ 48,50

Kaiserhof - Buffet

Rahmsuppe von Zuckererbsen mit Grönland Shrimps
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Knackige Salate mit Joghurt-Dressing, Senf-Vinaigrette
Salat von Strauchtomaten mit roten Zwiebeln und weißem Balsamico



Variation von Räucherfischen
Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce



Schweinefiletmedaillons in Mandeln
Rouladen von der Poularde mit Pilzfüllung
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Hirschkalbsrücken mit Sauce Cumberland und glaciertem Backobst



**Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrahmsauce
mit Gemüse der Saison und Kräuterspätzle**

Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Dillkartoffeln



Französische Käsevariation mit Weintrauben

Brotauswahl, Butter



Topfenstrudel mit Vanillesauce
Etagere von frischen Früchten
Mousse von heller und dunkler Schokolade

€ 52,00

Canapees und Schnittchen

Canapees € 2,50

- Matjestartar
- Lachstartar
- Rindertartar
- Kräuterfrischkäse
- Entenbrust
- Roastbeef
- Parmaschinken

Scheiben vom Steinofenbaquette € 2,50

- Tomate-Mozzarella
- Camembert
- Chaumes
- Hausgebeizter Lachs
- Geräucherte Forelle
- Matjestartar
- Roastbeef
- Parmaschinken
- Schweinefilet
- Mailänder Salami
- Rindertartar

Belegte halbe Brötchen € 1,80

- Frischkäse mit Schnittlauch
- Emmentaler
- Gouda
- Brie
- Tomate-Mozzarella
- Geflügelwurst
- Mailänder Salami
- Thüringer Mett
- Kochschinken
- Landschinken
- Mortadella

Personenzahl _____ je _____ Stück

Fingerfood

Gebackene Mini's

€

<input type="checkbox"/>	Garnelen im Knuspermantel	1,90
<input type="checkbox"/>	Mini Frühlingsrollen	0,80
<input type="checkbox"/>	Chilischoten mit Frischkäse	1,50
<input type="checkbox"/>	Mozzarella Sticks	1,50
<input type="checkbox"/>	Champignons in Bierteig	0,80
<input type="checkbox"/>	Putenbrustspieß mit Ananas	1,50
<input type="checkbox"/>	Pikante Blätterteigteilchen	1,80
<input type="checkbox"/>	Dim Sum (veget. Teigtaschen)	1,50

Rustikale Mini's

€

<input type="checkbox"/>	Kleine Schnitzel ca. 70 gr.	2,50
<input type="checkbox"/>	Kleine Frikadellen ca. 70 gr.	1,00

Kalte Mini's

<input type="checkbox"/>	Tomaten-Mozzarella-Spieß	2,00
<input type="checkbox"/>	Gemügesticks mit Dip	2,00
<input type="checkbox"/>	Käsespieß mit Weintrauben	2,00

Wählen Sie dazu:

<input type="checkbox"/>	Senf
<input type="checkbox"/>	Ketchup
<input type="checkbox"/>	Chilisauce
<input type="checkbox"/>	Cocktailsauce
<input type="checkbox"/>	Currysauce
<input type="checkbox"/>	Aioli (Knoblauch)

Süße Mini's

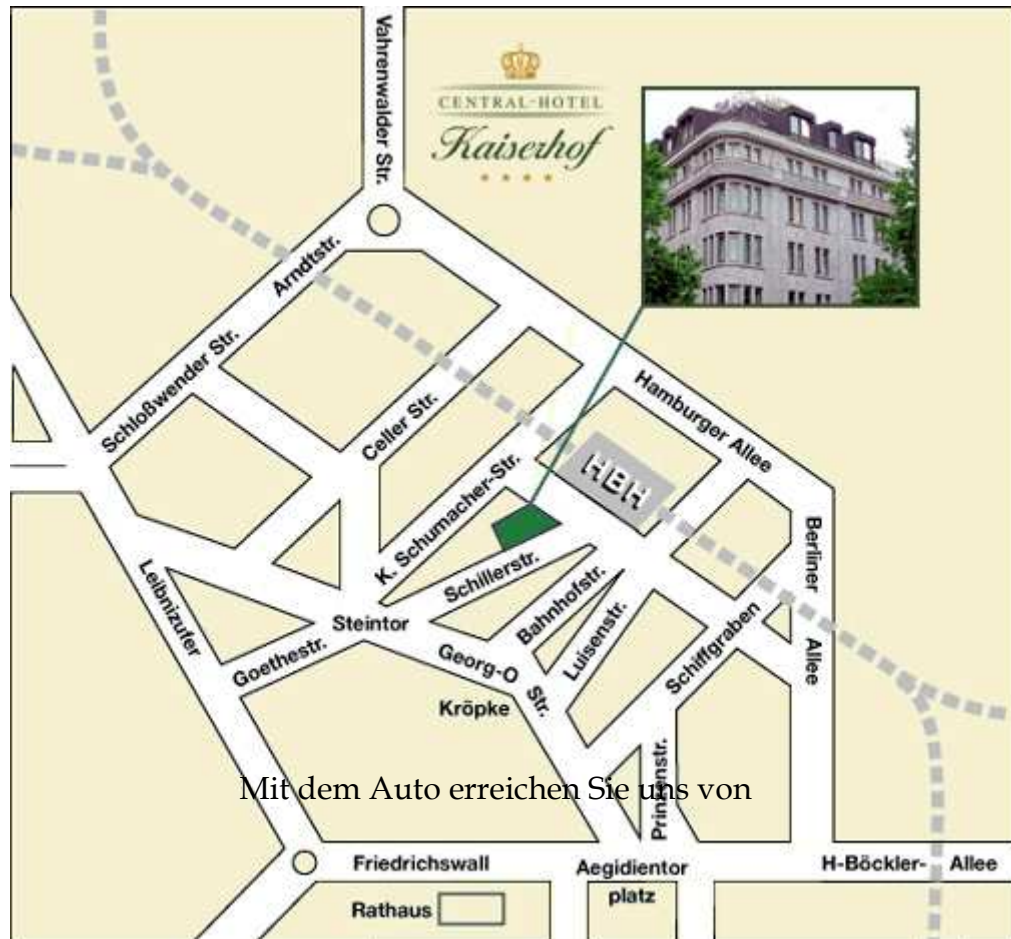
€

<input type="checkbox"/>	Mini Berliner	0,80
<input type="checkbox"/>	Mini Nußschnecke	0,80
<input type="checkbox"/>	Mini Pudding-Schnecke	0,80
<input type="checkbox"/>	Mini Rosinenschnecke	0,80

Stellen Sie sich Ihr Fingerfoodbuffet zusammen und nennen uns nur noch die Personenzahl

Personenzahl: _____ je Stück

Anfahrtsbeschreibung



Mit dem Auto erreichen Sie uns von

Norden:

- Über die A 7.
- Am Autobahndreieck Hannover Nord (Ausfahrt 53) folgen Sie der A 352 bis zur Ausfahrt Nr. 3.
- Fahren Sie dann an der zweiten Ausfahrt Hannover-Nord (Messe, Langenhagen) auf die B 522, die in die Vahrenwalder Strasse mündet.
- Dort folgen Sie der Ausschilderung Hannover Stadtmitte über die B 522.
- Am Ende der Straße fahren Sie links in die Hamburger Allee, deren Verlauf Sie für ca. 1 km folgen.
- Anschließend biegen Sie rechts in die Lister Meile ab und fahren dann nach der Bahnunterführung an der Ampel geradeaus und biegen nach ca. 100 m rechts in die Hoteleinfahrt des *Central- Hotel Kaiserhof*.

Westen und Osten:

- Über die A 2 bis zur Ausfahrt Hannover/Langenhagen (Zentrum) (Ausfahrt 44)
- Folgen Sie der Beschilderung Richtung Hannover Zentrum.
- Sie werden auf die Vahrenwalder Straße geführt, deren Verlauf Sie folgen.
- Am Ende der Straße fahren Sie links in die Hamburger Allee, deren Verlauf Sie für ca. 1 km folgen.
- Anschließend biegen Sie rechts in die Lister Meile ab und fahren dann nach der Bahnunterführung an der Ampel geradeaus und biegen nach ca. 100 m rechts in die Hoteleinfahrt des *Central- Hotel Kaiserhof*.

Süden:

- über die A 7 bis zum Dreieck Hannover Süd (Ausfahrt 60) auf die A 37, die im späteren Verlauf zur B 6 wird.
- Dem Verlauf folgend fahren Sie bis zur Ausfahrt Pferdeturm/Stadtmitte und verlassen hier die B6.
- Am Ende der Auffahrtsrampe ordnen Sie sich bitte in die Linksabbiegerspur ein und biegen links in die Hans-Böckler-Allee ein, deren Verlauf Sie für ca. 1,5 km folgen.
- Danach fahren Sie links in die Berliner Allee, deren Verlauf Sie für ca. 1,5 Km folgen.
- Anschließend biegen Sie links in die Lister Meile ab und fahren dann nach der Bahnunterführung an der Ampel geradeaus und biegen nach ca. 100 m rechts in die Hoteleinfahrt des *Central- Hotel Kaiserhof*.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

I. Geltungsbereich

1. Diese AGB gelten für alle Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung, von Konferenz-, Bankett- und Konferenzräumen sowie alle weiteren für den Kunden erbrachten Lieferungen und Leistungen durch das Central Hotel Kaiserhof (Hotel).
2. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur insoweit Anwendung, als sie im voraus schriftlich vereinbart wurden.

II. Vertragsschluß

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Kunden zustande. Bei Beherbergungsverträgen steht es dem Hotel frei, diese schriftlich zu bestätigen.
 2. Mehrere Besteller haften als Gesamtschuldner.
 3. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume / Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als den vertraglich vereinbarten Zwecken bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
- § 540 I S. 2 BGB findet keine Anwendung, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist. Veranstaltungen mit politischem Charakter sind bei der Anmeldung eindeutig als solche zu kennzeichnen.

III. Leistungen, Preise und Zahlungsmodalitäten

1. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmer- / Raumüberlassung und die sonstigen in Anspruch genommenen Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise zu zahlen – dies gilt auch für durch ihn veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
2. Das Hotel ist berechtigt, je gebuchte Übernachtung ein Deposit von 30,00 EUR für sonstige Leistungen bei Anreise zu verlangen. Bei Abreise wird über das Deposit abgerechnet
3. Die vereinbarten Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Eine Mehrwertsteuererhöhung nach Vertragsschluß kann das Hotel dem Kunden nach berechnen. Liegen zwischen Vertragsschluß und Leistungserbringung mehr als 4 Monate und hat das Hotel auf Grund von Kostensteigerungen seine Preise angehoben, so kann es den vertraglich vereinbarten Preis um die Kostensteigerungen, maximal um 5%, erhöhen.
4. Alle Forderungen des Hotels sind sofort nach Rechnungserhalt ohne Abzug fällig. Sofern keine Vorauszahlung vereinbart wurde, werden die Forderungen bei Anreise bzw. zum Anfang der Leistungserbringung ohne Abzug fällig. Weitere Leistungen, die während des Aufenthalts in Anspruch genommen werden, sind bei Abreise ohne Abzug fällig. Das Hotel ist bei einer Aufenthaltsdauer von mehr als drei Tagen berechtigt, zusätzliche Leistungen schon während des Aufenthalts zu berechnen.
5. Die Abrechnung einer Veranstaltung erfolgt gemäß der angemeldeten Teilnehmerzahl auf Basis der Buchungsbestätigung. Der Kunde ist verpflichtet, dem Hotel eine Überschreitung der angegebenen Teilnehmerzahl um mehr als 5% unverzüglich anzuzeigen, anderenfalls hat er kein Recht auf die Gestellung der über die 5% hinausgehenden Kuvets. Eine Abweichung nach unten berechtigt nicht zur Minderung des Kunden.
6. Der Kunde kann nur mit unstreitigen oder rechtskräftigen Forderungen aufrechnen.

IV. Rücktritt / Stornierung

1. Sofern mit dem Kunden kein vertragliches Rücktrittsrecht vereinbart wurde oder nach den nachstehenden Regelungen möglich ist, bedarf der Rücktritt des Kunden von den gebuchten Leistungen der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Ohne Zustimmung bleibt der Kunde zur Bezahlung der vertraglich vereinbarten Leistungen verpflichtet. Dies gilt nicht, wenn dem Kunden ein unabdingbares gesetzliches Rücktrittsrecht zusteht oder ein Festhalten am Vertrag wegen einer Pflichtverletzung des Hotels unzumutbar ist.
2. Der Kunde hat den Rücktritt dem Hotel gegenüber schriftlich zu erklären.
3. Grundsätzlich sind Stornierungen von gebuchten Leistungen nach den folgenden Regelungen möglich:
 - a) Hotelzimmer
Eine Stornierung ist kostenlos bis zu 2 Tage vor dem Anreisetag möglich. Bei späterer Stornierung werden 80% des Zimmerpreises als Schadensersatz berechnet.
 - b) Tagungs- und Veranstaltungsräume / Appartements Lister Meile
Eine Stornierung ist kostenlos bis zu 14 Tage vor dem vereinbarten Mietbeginn möglich. Bei späterer Stornierung werden 80% der vereinbarten Raummiete als Schadensersatz berechnet.
 - c) Essen (Mahlzeiten, Imbiß, Seminarverpflegung etc.)
Gebuchte Essen, egal ob in Verbindung mit sonstigen Leistungen oder nicht, können bis zu 24 Stunden vorher kostenfrei storniert werden. Bei späterer Stornierung wird der volle Preis als Schadensersatz berechnet.
4. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung/Verwendung anzurechnen.
5. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass die oben genannten Ansprüche nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden sind.

V. An- und Abreise / Zimmerbereitstellung

1. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer.

2. Der Zimmerbezug ist am Anreisetag ab 15.00 Uhr möglich.

3. Die Rückgabe am Abreisetag hat bis 11.00 Uhr zu erfolgen. Bei verspäteter Räumung kann das Hotel bei Räumung bis 18.00 Uhr 50% des Zimmerpreises, bei späterer Räumung 100% des Zimmerpreises verlangen. Vertragliche Ansprüche des Kunden werden nicht begründet. Es gilt Ziff. IV. Abs. 5.

4. Eine Rückvergütung / Minderung für vereinbarte, aber nicht in Anspruch genommene Leistungen ist ausgeschlossen.

VI. Rücktritt des Hotels

1. Wird eine vereinbarte oder nach Ziff. III Abs. 4 verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag und zur Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen berechtigt
2. Das Hotel ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigten Gründen vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, bsp. bei höherer Gewalt, anderer vom Hotel nicht zu vertretender Umstände, die die Vertragserfüllung unmöglich machen, Anmietungen unter irreführenden oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen erfolgen sowie gleichwertiger Gründe.
3. Bei einem berechtigten Rücktritt des Hotels sind Schadensersatzansprüche des Kunden ausgeschlossen.

VII. Pflichten des Kunden

1. Für während der Vertragsdauer entstehende Schäden in oder an den dem Kunden zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten haftet der Kunde persönlich, ggf. gesamtschuldnerisch neben dem Verursacher.
2. Eine von der Vereinbarung abweichende Nutzung der überlassenen Räumlichkeiten berechtigt das Hotel zur fristlosen Kündigung des Vertrags, ohne daß hierdurch der Anspruch des Hotels auf das vereinbarte Entgelt gegenüber dem Kunden gemindert wird.
3. Tiere dürfen von Gästen nur nach vorheriger Zustimmung und unter Berechnung eines Zuschlags mitgebracht werden.
4. Das Mitbringen und der Verkauf von Speisen und Getränken bei Veranstaltungen oder Tagungen durch den Veranstalter ist untersagt und berechtigt das Hotel zur fristlosen Kündigung.
5. Der Kunde darf das Logo und ähnliche Markenzeichen des Hotels nur nach vorheriger Zustimmung zu Werbezwecken anlässlich der gebuchten Veranstaltung nutzen. Sollte das Hotel von seinem Rücktrittsrecht Gebrauch machen, hat der Kunde ab diesem Tag jegliche Werbung für die geplante Veranstaltung in dem Hotel einzustellen.

VIII. Haftung des Hotels / Verjährung

1. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Schadensersatzansprüche des Kunden sind ausgeschlossen. Dies gilt nicht bei Schäden aus der Verletzung des Lebens, Körpers oder der Gesundheit und bei Verletzung vertragstypischer Pflichten des Hotels, wenn es die Pflichtverletzung zu vertreten hat. Ebenfalls ausgenommen sind sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich.
2. Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel entsprechend der gesetzlichen Regelung bis zum hundertfachen Zimmerpreis höchstens bis zu 3.500,00 EUR. Bei Geld, Wertpapieren und Kostbarkeiten gilt eine Höchstgrenze von 800,00 EUR.
3. Schadensersatzansprüche aus Weckaufträgen sind ausgeschlossen.
4. Lebensmittel sind nach Ende einer Veranstaltungen nicht mehr für den Verzehr gedacht. Ihre Mitnahme erfolgt auf eigene Gefahr.
5. Fundsachen werden nur auf Anfrage gegen Kostenerstattung nachgesandt. Im übrigen werden Fundsachen, sofern sie nicht selbst aufbewahrt werden, an das zuständige Fundbüro gegeben.
6. Soweit dem Kunden ein Stellplatz auf dem Hotelparkplatz oder einer Garage – auch gegen Entgelt – zur Verfügung gestellt wird, kommt kein Verwahrvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalts haftet das Hotel nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Ziff.1 dieses Absatzes gilt entsprechend.
7. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren in einem Jahr. Der Beginn richtet sich nach § 199 I BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in 5 Jahren. Dies gilt nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung beruhen.

IX. Schlussbestimmungen

1. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie vom Hotel schriftlich bestätigt wurden.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand im kaufmännischen Verkehr ist der Sitz des Hotels. Gleiches gilt, wenn der Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland hat.
4. Es gilt ausschließlich deutsches Recht. Die Anwendung von UN-Kaufrecht und Kollisionsrecht ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende gültige Regelung.