

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Familienfeiern



!!!Gratis Internet per W-LAN!!!

Hotel am Rosengarten

Osterbergstraße 16

74206 Bad Wimpfen

Telefon: 07063 / 991- 0

Fax: 07063 / 991- 8008

E-Mail: direktion@hotel-rosengarten.net

Web: www.hotel-rosengarten.net



HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

über Ihr Interesse, Ihre Veranstaltung im Hotel am Rosengarten**** durchzuführen, freuen wir uns sehr.

Das Hotel am Rosengarten**** liegt am Rande der historischen Altstadt von Bad Wimpfen direkt im großzügig angelegten Kurpark.

Unser Haus bietet Ihnen drei variable Veranstaltungsräume mit Kapazitäten von bis zu 350 Personen.

Unser Hotel verfügt über insgesamt 133 Zimmer, welche in verschiedene Kategorien und Preisklassen unterteilt sind.

Durch unsere Erfahrung und unserem Engagement möchten wir Ihr Fest zu einem unvergesslichen Ereignis gestalten. Neben gutem Essen und festlicher Dekoration können wir Ihnen auch ein besonderes Rahmenprogramm wie einen Sektempfang mit Häppchen im direkt angrenzenden Rosengarten mit Springbrunnen, einen einzigartigen Fototermin in der historischen Altstadt und vieles mehr bieten.

Unser Team freut sich, auf Ihre ganz persönlichen Vorstellungen einzugehen und diese zu verwirklichen. Als Ansprechpartner für Fragen, Wünsche oder Anregungen steht Ihnen Herr Michael Filippakis gerne zur Verfügung.

Auf den nächsten Seiten finden Sie alle Informationen, die für Ihre Veranstaltung wichtig sind.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung Ihres Festes und freuen uns, Sie bald bei uns als Gäste begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

GHM Global Hotel Management GmbH
Hotel am Rosengarten

Petra Käufer
General Manager
Hotel am Rosengarten

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Räume

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die richtige Räumlichkeit. Je nach Personenzahl stehen folgende Räume zur Auswahl:

- Rosengarten (bis 25 Personen) „Für Gemütlichkeiten im kleinen Rahmen“



- Blauer Turm (bis 100 Personen) „Feiern im Schicken Ambiente“



- Kursaal (bis 350 Personen) „Der Raum mit den vielen Möglichkeiten“



HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Aperitif

Gerne organisieren wir für Sie einen Stehempfang im direkt angrenzenden Rosengarten mit Springbrunnen. Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

- Schloss Affaltrach Chardonnay Sekt € 3,90 pro Person
- Schloss Affaltrach Chardonnay Sekt mit Orangensaft € 3,90 pro Person
- Schloss Affaltrach ICE Sekt € 3,90 pro Person
- Aperol Spritz € 5,50 pro Person
- Hugo € 5,50 pro Person
- Ramazzotti Rosato Mio € 6,50 pro Person
- Ramazzotti Rosato Duo € 6,50 pro Person
- Charles Bach Champagner € 9,90 pro Person
- Fruchtcocktail € 3,50 pro Person

Canapés

- mit Roastbeef € 2,80 pro Stück
- mit Poulardenbrust € 2,80 pro Stück
- mit Schwarzwälder Schinken € 2,80 pro Stück
- mit Räucherlachs oder Graved Lachs € 2,80 pro Stück
- mit geräucherter Makrele oder Forelle € 2,80 pro Stück
- mit Frischkäse oder Weichkäse € 2,80 pro Stück

Fingerfood

Riesengarnelen im Knusperteig, Tomate-Mozzarellaspieße, Melone-Schinkenspieße und Grüner Spargel im Schinkenmantel

€ 9,90 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Kaffee & Kuchen

Wir berechnen € 6,50 pro Person für unsere Kaffeepauschale. Darin enthalten ist der unlimitierte Verzehr aller Heißgetränke wie Tee, Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und heiße Schokolade. Die benötigten Kuchen dürfen Sie gerne selbst mitbringen oder über uns beim Konditor bestellen.

Sofern Sie keine Kaffeepauschale wünschen berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von € 2,50 pro Person.

Folgende Kuchen können Sie bei uns bestellen:

- Apfelkuchen mit Butterstreuseln € 39,00
- Erdbeerkuchen € 42,00
- Himbeerkuchen € 42,00
- Käsekuchen € 38,00
- Aprikosen-Käsekuchen € 42,00
- Käsekuchen mit Rosinen € 42,00
- Mandel-Bienenstich € 42,00
- Russischer Zupfkuchen € 42,00
- Schoko-Kokos-Kuchen € 39,00
- Schoko-Orangen-Kuchen € 39,00
- Smartieskuchen € 39,00
- Rhabarber-Stachelbeer-Baiser-Kuchen € 42,00
- Kirsch-Streusel-Kuchen € 42,00

Folgende Torten können Sie bei uns bestellen:

- Ananas-Joghurt-Torte € 59,00
- Brombeer-Joghurt-Torte € 59,00
- Eierlikör-Torte € 59,00
- Erdbeer-Buttermilch-Torte € 59,00
- Erdbeer-Sahne-Torte € 59,00
- Käse-Sahne-Torte € 59,00
- Himbeer-Käse-Sahne-Torte € 59,00
- Mango-Crème-Fraiche-Torte € 59,00
- Marc de Champagne-Torte € 59,00
- Mousse-au-chocolat-Torte € 59,00
- Schwarzwälder-Kirsch-Torte € 59,00
- Tiramisu-Torte € 59,00
- Latte Macchiato-Torte € 59,00
- Panna Cotta Heidelbeer-Torte € 59,00

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Speisen

Nachfolgende Menü- und Buffetvorschläge haben wir für Sie zusammengestellt.

Das sind lediglich Anregungen. Bestimmend sind der Anlass und natürlich die Jahreszeit. Wir beraten Sie gerne und kompetent.

Die Preise der Menüvorschläge gelten bei einheitlicher Menüwahl ab 10 Personen, die Buffetpreise ab 25 Personen.

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Frühling

Menü I

Spargelcremesuppe mit Frühlingslauch

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
an buntem Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln

Weißer Mousse au Chocolat
an marinierten Erdbeeren

ab € 22,80 pro Person

Menü II

Strauchtomaten und Büffelmozzarella
mit Basilikumpesto und mariniertem Rucola

Klare Rinderbrühe mit Frühlingsgemüse

Kalbsrückensteak an Morchelrahm
mit weißem Spargel und neuen Kartoffeln

Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanille Panna Cotta

ab € 32,80 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Sommer

Menü I

Gurkenkaltschale mit Lachstartar

Maispouardenbrust mit Backpflaume und Roquefortsauce
an Mangold und Bandnudeln

Joghurtmousse mit karamellisiertem Rhabarber

ab € 23,80 pro Person

Menü II

Bunte Sommersalate in der Parmesanschale
mit Chiligarnelen

Gazpacho

Gegrilltes Rinderfilet an Sauce Café de Paris
mit sautiertem grünen Spargel und Kartoffelrösti

Marinierte Ananas mit Cocoseiscreme
und Holundersahne

ab € 36,80 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Herbst

Menü I

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit steirischem Kürbiskernöl und Serranoschinken

Barbarie Flugentenbrust rosa gebraten an glacierten Zuckerschoten
mit Holunder-Orangensauce und Kartoffelrösti

Haselnussparfait an Früchtespiegel
mit Minzsahne

ab € 24,80 pro Person

Menü II

Bündnerfleisch an Apfel-Sellerie Salat
mit Sauce Cumberland

Steinpilzcremesuppe mit glacierten Maronen

Tafelspitz vom Jungkalb an Pfifferlingsrahm
mit Rettichspäne und Bäckerinkartoffeln

Lebkuchen Creme Brulé mit Birnensorbet

ab € 34,80 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Winter

Menü I

Pfifferlingscremesuppe mit Kürbisbruschetta

Krustenbraten aus der Jungschweinkeule
an Honig-Biersauce mit Speckwirsing und Brotnödel

Birnen-Schoko-Trifle

ab € 26,80 pro Person

Menü II

Rapunzelsalat mit gebratener Birne
und Schwarzwälder Schinken

Geflügelbrühe mit Grießklößchen und Geflügeleinlage

Hirschrücken rosa gebraten an Burgunderjus
mit sautierten Steinpilzen und Polentaplätzchen

Schokoladenkuchen an Orangenragout mit Vanilleeiscreme

ab € 38,80 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Buffet Neckartal

Tomate-Mozzarella an Rucolapesto
Gefüllte Eier auf buntem Maissalat

Buntes Salatbuffet der Saison mit 3 verschiedenen Dressings
dazu verschiedene Brotsorten

Brokkolicremesuppe

Ofenfrischer Krustenbraten in Schwarzbiersauce
Geschnetzertes von der Hähnchenbrust „Zürcher Art“
Gebratenes Seelachsfilet auf Rieslingsauce

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelpüree, Kräuterreis,
knackiges Gemüse der Saison

Eisbombe „Rosengarten“

ab € 24,50 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Schwäbisches Buffet

Pumpernickeltaler mit Kräuterquark und Schwarzwälder Schinken
Sülze vom Tafelspitz mit Kräutervinaigrette
Mild geräucherte Bachforelle mit Sahnemeerrettich

Buntes Salatbuffet der Saison mit 3 verschiedenen Dressings
dazu verschiedene Brotsorten

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Ofenfrischer Rinderbraten in Trollingersauce
Hausgemachte Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelsauce
Geräucherte Badische Schweineschulter in herzhafter Thymiansauce

Hausgemachte Spätzle, knusprige Schupfnudeln, Kräuterkartoffeln,
knackiges Gemüse der Saison

Apfelküchle mit Vanillesauce
Crêpe gefüllt mit Quark und Rosinen
Waldbeerengrütze mit Vanilleeiscreme

ab € 27,50 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Buffet Rosengarten

Carpaccio von Roter Bete mit Parmesanspäne
Geräucherter Schwarzwälder Schinken auf Honigmelone
Auswahl verschiedener Räucherfische mit Sahnemeerrettich

Buntes Salatbuffet der Saison mit 3 verschiedenen Dressings
dazu verschiedene Brotsorten

Kraftbrühe mit Maultäschle und Gemüsestreifen

Rosa gebratenes Schweinefilet an Thymian-Champignonrahmsauce
Gefüllte Poulardenbrust im Speckmantel
Pochiertes Lachsfilet in Dillsauce

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis
knackiges Gemüse der Saison

Eisvariationen
Weiße und dunkle Mousse
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

ab € 30,50 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Buffet Klassik

Variation von Edelfischen mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Gefüllte Champignons mit Schafskäse an Rucolasalat
Tomatenschaumbrot mit Mozzarella und Basilikumpesto

Buntes Salatbuffet der Saison mit 3 verschiedenen Dressings
dazu verschiedene Brotsorten

Kresseschaumsuppe

Putenröllchen mit Salbei und getrockneten Tomaten
Roastbeef am Stück gebraten mit Kräuterkruste
Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten mit Kayberger Rieslingsauce

hausgemachte Spätzle, Bandnudeln, Gemüsereis
knackiges Gemüse der Saison

Eispyramide Rosengarten
Trilogie von der Mousse
Apfel-Crumble mit Vanillesauce

ab € 31,50 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Festtagsbuffet I

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Ganzer pochierter Lachs mit Wasabi Sahne
Gegrillte Anti-Pasti mit Schafskäse

Buntes Salatbuffet der Saison mit 3 verschiedenen Dressings
dazu verschiedene Brotsorten

Rote Kokos-Currysuppe

Rosa gegartes Schweinefilet im Gewürzmantel an Cognacrahmsauce
Geschmorte Rinderbacken an Schaumsauce
Zanderfilets in Hummersauce

Herzoginkartoffeln, hausgemachte Spätzle, Bandnudeln
knackiges Gemüse der Saison

Eisvariationen
Limonenmousse mit Mangospalten
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten zum Dippen

ab € 34,50 pro Person

EXTRAS

Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck
ab € 7,00 pro Person

Mitternachtssuppe
ab € 4,00 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Mediterranes Buffet

Serranoschinken auf sonnengereifter Galiamelone
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Hausgemachtes Anti-Pasti von marinierten Auberginen, Zucchini,
Champignons, Artischocken, Peperoni und Oliven mit griechischem Fetakäse
Vitello Tonnato
(Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce)
Gefüllte Champignons auf Rucolasalat mit Parmesankäse
Bruschetta, Croustini und Olivenbrot

Minestrone
Tomatencremesuppe

Carree vom Weidelamm mit Kräuterkruste
Gebratene Seeteufelmedaillons an Safranschaum
Maispoularde in Parmaschinken
Fischpaella

Gnoccis, Wildreis, Kartoffelgratin
Ratatouille

Espresso-Krokant-Eis
Stracciatella Eis
Panna-Cotta
Mascarpone-Limonencreme
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

ab € 49,00 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Festtagsbuffet II

Gebratene Garnelen mit Cocktailsauce in der Hummerschale serviert
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Nussalat

Buntes Salatbuffet der Saison mit 3 verschiedenen Dressings
dazu verschiedene Brotsorten

Grießklößchensuppe
Meerrettichsuppe mit geräucherten Lachsstreifen

Geschmorte Lammnüsschen an Salbeisauce
Kalbsbraten mit Estragonsauce
Pochierte Atlantik-Seezungenfilets im Gemüsestreifenest

Pomme Dauphine, Pappardelle, Wildreis, Bäckerin Kartoffeln
Grüne Bohnen im Speckmantel, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten

Minzguglhupf auf Erdbeer-Rhabarberragout
Kirschstrudel mit hausgemachter Vanillesauce
Auswahl erlesener Eissorten

ab € 49,00 pro Person

EXTRAS

Auswahl von Antipasti mit Ciabatta
ab € 7,00 pro Person

Erlesene Auswahl verschiedener Petit Fours (3 St. pro Person)
ab € 7,50 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Fingerfoodbuffet

Tomate-Mozzarella Spieße
Rauchschinken mit Melone
Glasierte Garnelen auf Gurken-Dillsalat
Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat
Gefüllte Eier mit Tomatencreme

Mini Quiche Lorraine
Medaillons vom Schweinefilet auf Röstitalern
Lammkotelett auf Knoblauchbrot
Kleine Lachssteaks auf Ratatouilleplätzchen
Gambas im Knuspermantel

Tiramisu
Zweierlei Schokoladenmousse
Vanille Panna Cotta mit Himbeerglasur
Schokobrunnen mit frischen Früchten

ab € 38,50 pro Person

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Mitternachtsimbiss

Wer viel feiert, hat viel Hunger. Da kann ein kleiner Snack zur Mitternacht nicht schaden.

- Deftige Gulaschsuppe mit Baguette € 3,90 pro Person
- Käsebrett mit Trauben, Salzgebäck und Baguette € 4,90 pro Person
- Schinkenbrett mit Baguette € 4,90 pro Person

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie eine individuelle Menükarte zum Preis von € 1,50 pro Stück.

Runde Tische

Selbstverständlich können wir Ihnen auch runde Tische für bis zu 10 Personen anbieten. Wir berechnen hierfür eine Gebühr in Höhe von € 20,00 pro Tisch.

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Hochzeitspauschale

Planen Sie Ihre Hochzeitsfeier mit unserer all inklusive Pauschale.

Wir begleiten Sie vom ersten Gespräch bis zum schönsten Tag in Ihrem Leben. Genießen Sie eine wunderschöne Hochzeitsfeier und verbringen Sie Ihre Hochzeitsnacht in einem unserer romantisch dekorierten Hochzeits-Zimmer.

Nachfolgend haben wir unsere Hochzeitspauschale mit allen Leistungen für Sie zusammengestellt. Wir berechnen hierfür **€ 79,00 pro Person**

Getränke zum Empfang

Schloss Affaltrach Chardonnay Sekt
wahlweise mit Orangensaft oder Weinbergpfirsichlikör

Menue/Buffet

Wir servieren Ihnen und der Hochzeitsgesellschaft ein Menue, Buffet oder Menue-Buffetkombination nach Wahl (Je nach Art und Umfang der Auswahl kann sich die Pauschale erhöhen).

Getränke innerhalb der Hochzeitspauschale

Weißwein, Roséwein und Rotwein
Bitburger Premium Pils vom Fass
Maisel´s Hefeweizen vom Fass
Maisel´s Dunkel, Kristall und alkoholfrei

Mineralwasser Classic & Still
Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite
Granini Säfte und Saftschorlen
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water & Ginger Ale

Azul Kaffee, Latte Macchiato, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Tee & Schokolade

2 Digestive aus den nachfolgend genannten (ein Digestive pro Person):

Linie Aquavit, Ramazzotti, Averna, Grappa, Baileys, Obstler, Williams Christ, Erdbeerlimes

Tischausstattung

Champagner farbige Tischwäsche und Stoffservietten
Individuell gestaltete Menükarten

Serviceleistungen innerhalb der Pauschale

Raummiete des Bankett Raumes
Servicepersonal für die Dauer der Feierlichkeit
Getränkeauswahl wie oben beschrieben für 8 Stunden
inklusive der gesetzlichen MwSt.

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Festtagspauschale

Planen Sie Ihre Feier mit unserer all inklusive Pauschale.
Wir begleiten Sie vom ersten Gespräch bis zum Tag Ihrer Feier.

Nachfolgend haben wir unsere Festtagspauschale mit allen Leistungen für Sie zusammengestellt. Wir berechnen hierfür **€ 69,00 pro Person**

Getränke zum Empfang

Schloss Affaltrach Chardonnay Sekt
wahlweise mit Orangensaft oder Weinbergpfirsichlikör

Menue/Buffet

Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen ein 4-Gang-Menue oder Buffet nach Art des Küchenchefs.

Getränke innerhalb der Pauschale

Weißwein, Roséwein und Rotwein
Bitburger Premium Pils vom Fass
Maisel´s Hefeweizen vom Fass
Maisel´s Dunkel, Kristall und alkoholfrei

Mineralwasser Classic & Still
Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite
Granini Säfte und Saftschorlen

Azul Kaffee, Latte Macchiato, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Tee & Schokolade

2 Digestive aus den nachfolgend genannten (ein Digestive pro Person):
Linie Aquavit, Ramazzotti, Averna, Grappa, Baileys, Obstler, Williams Christ, Erdbeerlimes

Tischausstattung

Weißer oder Champagner farbige Tischwäsche und Stoffservietten
Besteck und Gläser
Individuell gestaltete Menükarten

Serviceleistungen innerhalb der Pauschale

Raummierte des Bankett Raumes
Servicepersonal für die Dauer der Feierlichkeit
Getränkeauswahl wie oben beschrieben für 8 Stunden
inklusive der gesetzlichen MwSt.

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris Selection, ViO	0,25l	€ 2,40
Apollinaris Selection, ViO	0,75l	€ 5,50
Coca Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,3} , Spezi ^{1,9} , Sprite	0,20l	€ 2,80
Coca Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,3} , Spezi ^{1,9} , Sprite	0,40l	€ 3,80
Coca Cola light ^{1,9,13,14}	0,20l	€ 2,80
Coca Cola light ^{1,9,13,14}	0,40l	€ 3,80
Saftschorle – verschiedene Sorten	0,20l	€ 2,80
Saftschorle – verschiedene Sorten	0,40l	€ 3,80
Granini Säfte – verschiedene Sorten	0,20l	€ 3,20
Granini Säfte – verschiedene Sorten	0,40l	€ 4,20
Bitter Lemon ^{3,10} , Tonic Water ^{3,10} , Ginger Ale ^{3,10}	0,20l	€ 2,80

BIERE

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,10l	€ 1,20
Bitburger Premium Pils vom Fass	0,30l	€ 3,10
Bitburger Premium Pils vom Fass	0,50l	€ 4,50
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	€ 3,10
Licher Premium Export vom Fass	0,30l	€ 3,10
Licher Premium Export vom Fass	0,50l	€ 4,50
Radler	0,30l	€ 3,10
Radler	0,50l	€ 4,50
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	€ 3,10
Maisel's Weisse Hefeweizen vom Fass	0,30l	€ 3,10
Maisel's Weisse Hefeweizen vom Fass	0,50l	€ 4,50
Maisel's Weisse Kristall	0,50l	€ 4,50
Maisel's Weisse Dunkel	0,50l	€ 4,50
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,50l	€ 4,50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	€ 2,40
Espresso	€ 2,40
Espresso Doppio	€ 3,40
Cappuccino	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,20
Trinkschokolade	€ 2,90
Glas Tee – verschiedene Sorten	€ 1,90
Große Tasse Tee – verschiedene Sorten	€ 2,90

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

APERITIF

Aperol Spritz ^{1,10}	0,20l	€ 5,50
Campari Bitter ¹ - mit Orangensaft	0,20l	€ 4,50
Hugo	0,20l	€ 5,50
Ramazzotti Rosato Mio	0,20l	€ 6,50
Ramazzotti Rosato Duo	0,20l	€ 6,50

PROSECCO/SEKT/CHAMPAGNER

Scavi & Ray Prosecco Piccolo	0,20l	€ 5,50
Schloss Affaltrach ICE Sekt Piccolo	0,20l	€ 5,90
Schloss Affaltrach Chardonnay Sekt trocken	0,75l	€ 25,50
Schloss Affaltrach ICE Sekt	0,75l	€ 25,50
Charles Bach Champagner	0,75l	€ 65,00

WHISKY/WHISKEY

Ballantine´s Scotch Whisky	4cl	€ 5,00
Dewar´s White Label Scotch Whisky	4cl	€ 5,50
Glenmorangie Single Highland Malt Scotch Whisky 10 Years	4cl	€ 8,50
Jack Daniel´s Single Barrel Whiskey	4cl	€ 7,00
Jack Daniel´s Tennessee Whiskey	4cl	€ 5,50
John Jameson Irish Whiskey 12 Years	4cl	€ 7,50
Johnnie Walker Black Label Scotch Whisky	4cl	€ 7,00
Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky	4cl	€ 5,50
Tullamore Dew Irish Whiskey	4cl	€ 5,50

RUM/CALVADOS

Bacardi Carta Blanca/Black ¹ /Oro ¹	2cl	€ 3,00
Bacardi Razz/Limon	2cl	€ 3,00
Bacardi 8 Anos ¹	2cl	€ 3,50
Bacardi 151 ³ 75,5 %	2cl	€ 3,50
Calvados	2cl	€ 3,00

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

COGNAC/BRANDY

Otard VSOP Cognac	2cl	€ 3,50
-------------------	-----	--------

KLARE SPIRITUOSEN

Bombay Sapphire Gin	2cl	€ 3,00
Edelbrände Himbeer, Kirsch, Zwetschghe	2cl	€ 3,00
Edelbrände Mirabelle, Williams	2cl	€ 3,50
Finlandia Vodka	2cl	€ 3,00
Grappa di Prosecco	2cl	€ 4,00
Obstler	2cl	€ 2,80
Sierra Tequila Gold, Silver	2cl	€ 3,00

BITTER/LIKÖRE

Averna	2cl	€ 3,00
Fernet-Branca	2cl	€ 3,00
Jägermeister	4cl	€ 3,90
Ramazzotti	4cl	€ 3,90
Amaretto Disaronno	2cl	€ 3,00
Bailey's Irish Cream	2cl	€ 3,00
Cointreau	2cl	€ 3,00
DOM Benedictine ¹	2cl	€ 3,00
Grand Marnier	2cl	€ 3,00

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

COCKTAILS

“Caipirinha” <i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	€ 6,50
“Cuba Libre” <i>Rum, Cola^{1,9}, Limette, Rohrzucker</i>	€ 6,50
“Mojito” <i>Rum, Limette, Rohrzucker, Minze</i>	€ 7,50
“Himbeer Mojito” <i>Bacardi Razz, Sprite, Limette, Rohrzucker, Minze</i>	€ 8,50
“Daiquiri” <i>Rum, Zitronensaft, Zuckersirup²</i>	€ 8,00
“Erdbeerdaiquiri” <i>Rum, Zitronensaft, Zuckersirup², Erdbeeren</i>	€ 8,50
“Pina Colada“ <i>Rum, Ananassaft³, Kokossirup², Sahne</i>	€ 7,50
“Mai Tai” <i>Rum, Cointreau, Ananassaft³, Mandelsirup², Limejuice²</i>	€ 8,50
“Margarita” <i>Tequila, Cointreau, Zitronensaft</i>	€ 7,50
“Frozen Margarita” <i>Tequila, Cointreau, Zitronensaft</i>	€ 8,00
“Frozen Strawberry Margarita” <i>Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Erdbeeren</i>	€ 8,50
“Whiskey Sour” <i>Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup²</i>	€ 7,00
“Cosmopolitan“ <i>Vodka, Cointreau, Triple Sec, Cranberrysirup^{1,2}, Zitronensaft</i>	€ 8,50
“Sex on the Beach“ <i>Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft³, Grenadine^{1,2}, Zitronensaft</i>	€ 8,50
“Watermelon Man“ <i>Vodka, Wassermelonenlikör¹, Orangensaft, Grenadine^{1,2}, Zitronensaft</i>	€ 8,50

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

“Long Island Ice Tea“ € 9,50
Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Gin, Cola^{1,9}, Zitronensaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

“Maracas” € 5,00
Orangensaft, Ananassaft³, Maracujasaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft

“ Virgin Colada ” € 5,50
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale^{3,10}

"Ipanema" € 5,50
Ginger Ale^{3,10}, Rohrzucker, Limette

"Coconut Kiss" € 6,00
Orangensaft, Ananassaft³, Grenadine^{1,2}, Kokossirup², Sahne

SHOOTERS (4cl)

“Apfelstrudel” € 3,50
Malibu, Apfelsaft, Zimt

“Watermelon Boy” € 4,00
Vodka, Wassermelonenlikör¹, Limejuice²

"Kamikaze" € 4,50
Tequila, Triple Sec, Limejuice²

"Peach Trip" € 4,50
Vodka, Triple Sec, Pfirsichlikör

LONGDRINKS (4cl)

Bacardi Cola^{1,9} € 6,50
Jack Daniel´s Cola^{1,9} € 7,50
Bombay Sapphire Gin Tonic^{3,10} € 8,00
Finlandia Vodka Lemon^{3,10} € 7,50
Finlandia Vodka Red Bull^{1,9,12} € 9,50
Jägermeister Red Bull^{1,9,12} € 9,50

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

WEINE WÜRTTEMBERG

Löwensteiner Salzberg Müller- Thurgau QbA ● <i>Zart, blumig mit feiner Frucht!</i> <i>Ideal zu Fruchtdessert oder als Longdrink.</i>	0,20l	€ 4,40
Lehensteinsfelder Salzberg Riesling QbA trocken ● <i>Feines Bouquet von Citrus- und Pfirsicharomen. Der klassische Riesling mit einer feinen spritzigen Säure.</i> <i>Ideal zu kräftigen Fleischgerichten und würzigem Käse.</i>	0,20l	€ 4,60
Fleiner Kirchenweinberg Weissburgunder QbA trocken ● <i>Dezentes Bouquet, kräftiger Alkohol mit milder Säure!</i> <i>Probieren geht über Studieren! Ideal zu Spargel, Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel.</i>	0,20l	€ 4,90
Löwensteiner Salzberg Schwarzriesling Weißherbst QbA ● <i>Spritzig, frisch mit eleganter Süße. Ideal zum Fruchtdessert oder als Longdrink.</i>	0,20l	€ 4,30
Löwensteiner Salzberg Trollinger mit Lemberger QbA ● <i>Herzhaft, feinherb in Fülle und Art. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten und würzigem Käse.</i>	0,20l	€ 4,90
Affaltracher Salzberg Lemberger trocken ● <i>Der gehaltvolle, kräftige Klassiker mit Beerendaroma.</i> <i>Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Lamm und würzigem Käse.</i>	0,20l	€ 4,90
Schloss Affaltrach Weißburgunder QbA trocken ● <i>Gelb mit goldenen Reflexen. Filigraner Duft nach Mango und Ananas. Dezentes Bukett, zarte Säure. Klasse!</i> <i>Ideal zu Spargel, Fisch und Meeresfrüchten.</i>	0,75l	€ 24,50
Schloss Affaltrach Chardonnay QbA trocken ● <i>Toller, frischer Chardonnay, weich und rund am Gaumen, mit Schmelz und Noten von grüner Banane und Limetten.</i> <i>Ideal zu Antipasti, Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren.</i>	0,75l	€ 24,50
Weingut Dr. Baumann Schillerwein QbA ● <i>Elegante Süße, frisch und spritzig. Erdbeergenuss pur.</i> <i>Ein echter Schwabe! Ideal zu Fruchtdessert oder als Longdrink.</i>	0,75l	€ 21,50
Schloss Affaltrach Pinot Meunier Rosé QbA ● <i>Fruchtig und frisch mit einer eleganten Süße. Klasse Wein!</i> <i>Ideal zu Fruchtdessert oder als Longdrink.</i>	0,75l	€ 24,50

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Verrenberger Lindelberg Trollinger mit Lemberger QbA • 0,75l € 25,50
*Kirscharoma, ausgewogen, mild, begeisterungsfähig!
Ideal zu Braten oder als Longdrink.*

Grantschener Salzberg Samtrot Spätlese • 0,75l € 24,50
*Zartes Beerendaroma mit eleganter Süße. Gehaltvoll
und samtig. Ideal zu Rind und Wild.*

Weingut Dr. Baumann Lemberger QbA trocken • 0,75l € 26,50
*Im Eichenholzfass ausgebaut. Sehr elegant und gehaltvoll.
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Lamm und
würzigem Käse.*

ITALIEN

La Murola Sangiovese Marche IGT • 0,20l € 6,90
0,75l € 26,50
*Dieser Wein schafft es, den Charme und die Kraft seiner
Heimatregion Marken auf wundersame Weise einzufangen
und durch viel Fülle und Spannung widerzugeben.
Dunkle Beeren, anschmiegsame Karamellnoten und Aromen
von Kirsche und Wacholder machen diesen Sangiovese zu
etwas ganz Besonderem.
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Lamm und Pasta.*

Cantina Tollo 42° Montepulciano d'Abruzzo DOC • 0,20l € 6,90
0,75l € 26,50
*Dieser Wein erklärt, warum die Rebsorte immer stärker in
den Fokus der Aufmerksamkeit gerät. Tiefes Rubin im Glas,
im Bouquet betörende Noten reifer Früchte und würzige Akzente.
Gut strukturiert, mit seidigen, schön verwobenen Gerbstoffen.
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Lamm und würzigem Käse.*

SPANIEN

Bodegas Macaya "finca linte" Tempranillo Tinto • 0,20l € 5,90
0,75l € 22,50
*Ein fruchtiger und ausgewogener Wein mit mineralischem
Ausdruck. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und
würzigem Käse.*

FRANKREICH

Chateau Caillet Bordeaux Rouge AOC • 0,20l € 6,50
0,75l € 23,50
*Dieser Bordeaux besticht bereits mit seiner granatroten
Farbe. Er ist sehr gehaltvoll mit einer ausgewogenen Frucht.
Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Lamm und würzigem Käse.*

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

CHILE

Vina Siegel "San Elias" Merlot ●	0,20l	€ 6,50
<i>Der "San Elias" besticht durch seine intensive Frucht und seinen ausgewogenen Körper mit weichen Tanninen. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten.</i>	0,75l	€ 25,50

AUSTRALIEN

Yalumba Wineries Merlot „Y-Serie“ ●	0,75l	€ 39,50
<i>Ein fruchtiger, ausbalancierter Wein mit feinen Tanninen, welcher im Abgang an Schokolade erinnert. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Lamm und würzigem Käse.</i>		

● Weisswein

● Roséwein

● Rotwein

Zusatzstoffe: ¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ mit Schwefeldioxid, ⁶ mit Schwärzungsmittel, ⁷ mit Phosphat, ⁸ mit Milcheiweiß, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ gewachst, ¹² mit Taurin, ¹³ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹⁴ mit Süßungsmittel

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Änderungen vorbehalten!

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett-, Veranstaltungsräumen und anderen Räumlichkeiten vom Hotel zur Durchführung von Veranstaltungen aller Art sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen vom Hotel
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie öffentliche Einladungen oder sonstige Werbemaßnahmen zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

2. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande.
2. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Veranstaltungsvertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Dritten vorliegt.
3. Der Kunde ist verpflichtet, dem Hotel unaufgefordert spätestens bei Vertragsabschluss darüber aufzuklären, sofern die Veranstaltung aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters geeignet ist, den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit zu gefährden.
4. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, ferner sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen, und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten vom Hotel beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. 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.
5. Nachrichten, Post und Warensendungen für den Kunden werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und - auf Wunsch - gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Vorstehende Nummer 4 Sätze 2 bis 4 gelten entsprechend.
6. Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrvertrag zustande. Eine Überwachungspflicht des Hotels besteht nicht. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Fahrzeuge oder deren Inhalte haftet das Hotel nicht, außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Vorstehende Nummer 4 Sätze 2 bis 4 gelten entsprechend. Etwaige Schäden sind dem Hotel unverzüglich anzuzeigen.
7. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

3. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

1. Der Kunde ist verpflichtet, die für die bestellten und weiteren in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen durch das Hotel an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechteverwertungsgesellschaften.
2. 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. Liegen zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als vier Monate und ändert sich die gesetzliche Umsatzsteuer, so werden die Preise entsprechend angepasst.
4. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden. Für jedes weitere Jahr zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung über diese vier Monate hinaus erhöht sich die Obergrenze um weitere 5%. Preisänderungen nach Nr. 3 bleiben dabei unberücksichtigt.
5. Rechnungen des Hotels sind - sofern nichts anderes vereinbart ist - binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
6. Für jede Mahnung nach Verzugseintritt hat der Kunde Mahnkosten in Höhe von € 5,- an das Hotel zu erstatten. Der Nachweis, dass keine oder nur wesentlich geringere Kosten entstanden seien, steht dem Kunden frei.
7. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungsstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
8. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

4. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung durch das Hotel. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Tritt der Kunde zwischen 28 - 21 Tagen vor Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis und der etwaigen Leistungen Dritter 35% des entgangenen Verzehrumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Verzehrumsatzes.
4. Die Berechnung des Verzehrumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis der Veranstaltung zzgl. 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.

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen 28 - 21 Tagen vor Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nummern 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

5. RÜCKTRITT DURCH DAS HOTEL

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, 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 durch das Hotel 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 nicht zur festen Buchung bereit ist.
2. Wird eine vereinbarte, oder gemäß obiger Klausel III Nr. 7, verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Kunden 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 Klausel I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt durch das Hotel entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz. Sollte bei einem Rücktritt nach den obigen Nummern 2 oder 3 ein Schadensersatzanspruch des Hotels gegen den Kunden bestehen, so kann das Hotel den Anspruch pauschalieren. Klausel IV Nummern 3 bis 6 gelten entsprechend.

6. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung durch das Hotel.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. 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 Kunden unzumutbar ist.
5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

7. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

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

8. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE; BEHÖRDLICHE ERLAUBNISSE

1. Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt das Hotel 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 der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes vom Hotel bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels; diese kann von der kostenpflichtigen Beistellung eines Hoteltechnikers abhängig gemacht werden. 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 dürfen das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Kunde 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 Kunden geeignete vom Hotel 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 zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.
6. Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften.

9. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz vom Hotel. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen. Abgesehen von den in Satz 4 genannten Fällen bedarf ein Verwahrungsvertrag ausdrücklicher Vereinbarung.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial und sonstige von den Kunden eingebrachte Gegenstände haben den brandschutztechnischen Anforderungen und sonstigen behördlichen Vorschriften zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

HOTEL AM ROSENGARTEN

BAD WIMPFEN

4. Sonstige zurückgebliebene Gegenstände der Veranstaltungsteilnehmer werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des betreffenden Teilnehmers nachgesandt. Das Hotel bewahrt die Sachen drei Monate auf; danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben.

10. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden. Dies gilt entsprechend, wenn der Kunde eine juristische Person des öffentlichen Rechts, Partei oder Gewerkschaft ist.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

11. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Textform. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.