

Feiern

INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE



Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt.

- ❖ Kurzportrait Hotel
- ❖ Räume
- ❖ Essen und Trinken
- ❖ Fingerfood /Kleinigkeiten
- ❖ Übernachtung
- ❖ Haben Sie an alles gedacht?

Ihre Ansprechpartner Christine und Robert Kutscher (Telefon:+ 49 (0) 9080 1667) freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre E-mail unter info@weberhans.de.

Fordern Sie uns, wir haben viele gute Ideen!

Auf Ihren persönlichen Besuch und die Gelegenheit, Ihr Gastgeber sein zu dürfen, freuen sich Familie Kutscher und das Team vom Landgasthof Weberhans.

Kurzportrait

Im Ihrem ruhigen Ort Mündling, nur 5km bis zur Harburg, zwischen B25 und B2 gelegen, ist der Landgasthof Weberhans. Unser herzlicher, persönlicher Service und die Professionalität erfahrener Gastronomen erwarten Sie im Landgasthof Weberhans.

Ob eine Familienfeier, eine Hochzeit, eine Tagung für Ihre Vertriebsabteilung, ein Seminar für Mitarbeiter oder Kunden, das wichtige Geschäftsessen oder auch das Betriebsfest als Motivation für die kommenden Monate – der Landgasthof Weberhans bietet Ihnen den richtigen Rahmen mit dem passenden Ambiente.

Unser Team setzt alles daran, Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen. Und das bieten wir Ihnen:

- ❖ Privat geführter Landgasthof
- ❖ 1 separater Raum für bis zu 30 Personen
- ❖ 1 separater Raum für bis zu 80 Personen
- ❖ beide Räume miteinander verbunden bis zu 140 Personen, mit Tanzfläche bis 110 Personen
- ❖ 12 modern eingerichtete Hotelzimmer
(Alle Zimmer sind mit Dusche, WC, Fön, Schreibtisch sowie mit Flat TV ausgestattet. In allen Räumen können Sie kostenloses W-LAN empfangen) Erfragen Sie Sonderpreise für Ihre Gäste.
- ❖ A la carte Restaurant
(täglich ab 18:00 Uhr, Sonntag auch schon von 12:00 – 14:00 Uhr geöffnet. Donnerstag Ruhetag)
- ❖ Kostenfreie Parkplätze am Haus
- ❖ Dachterrasse mit spektakulären Ausblicken ins Land bis zur Harburg für unsere Hotelgäste.



Bestuhlungsformen

Block- Tafel



E-Form Tische



U-Form



		Kapazitäten bei folgenden Bestuhlungsformen		
Name	Größe	Einzeltische	Tafeln	E-Form
Kleiner Saal		30	24	40
Großer Saal		80	40	65
Kleiner & Großer Saal		140	70	110
Restaurant		35	16	0
Biergarten		24	24	24

Nach Absprache lassen sich auch verschiedene Bestuhlungsformen kombinieren.
Auf Wunsch lässt sich eine Tanzfläche mit integrieren. Je nach Größe der Tanzfläche reduziert sich die Anzahl der Sitzplätze geringfügig.



Sektempfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas Sekt, ob im Biergarten, im Vorraum oder im Veranstaltungsraum.

Schauen Sie nach unseren Empfangspauschalen:

Empfangspauschale 1

€ 3,90

- Cuvée Sekt halbtrocken vom Schloss Hohenlauf
- Orangensaft, Johannisbeersaft, Salzstangen und Chips für eine Dauer von 1 Stunde

Empfangspauschale 2

€ 9,80

- Cuvée Sekt halbtrocken vom Schloss Hohenlauf
- Orangensaft, Johannisbeersaft, Salzstangen und Chips für eine Dauer von 1 Stunde
- Auswahl an kleinen Häppchen

Empfangspauschale 3

€ 5,90

- Hugo - ein spritziger Sekt mit Holundersirup und frischen Minzeblättern
- Karibik Sommer - ein Mix aus Bitter und Maracuja (alkoholfrei) ein Glas Hugo oder Karibik Summer pro Person
- Salzstangen und Chips

zum Aperitif empfehlen wir



Häppchen

Schnittchen, Minifrikadellen, Tomaten-Mozzarella Spieße und noch vieles mehr

pro Pers **€ 6,90**

3 Pikante Minis

Blätterteiggebäck mit unterschiedlicher Füllung

pro Pers **€ 2,00**

Canapés

Parmaschinken / Schwarzwälder-Schinken / rosa Roastbeef / Räucherlachs / Räucherlachsmousse / Käse / Rucola und Tomate

Stück **€ 2,00**

Laugengebäck

Mini Laugengebäck im Körbchen gereicht, dazu servieren wir frischen Quark im Töpfchen

pro Pers **€ 4,90**

Kaffee und Kuchen

Für Ihre Kaffeetafel reservieren wir Ihnen eine unserer Räumlichkeiten.

Wir werden Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet aufbauen und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

Hier unsere 2 Kaffee & Kuchenangebote:

Angebot 1

€ 10,90

- Auswahl an Kuchen und Torten ohne Limit
in Form eines wunderschönen Buffets, welches von uns gestellt wird.
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit.

Angebot 2

€ 4,90

- Die Kuchen, Torten und Hochzeitstorte bringen Sie mit. Wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbuffet aufbauen.
Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit.
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck.



All inclusive

Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive CLASSIC“

Sektempfang: Cuvée Sekt halbtrocken vom Schloss Hohenlauf
dazu Orangensaft und Johannisbeersaft

zum Essen: -Flaschenweine weiß, rot und rosé,
Bissinger Auerquelle Mineralwasser Naturell und Sanft
alkoholfreie Erfrischungsgetränke
Toerring Hell, Toerring Weizen,

nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)

19,90 € pro Person

Unser Arrangement gilt von 17.00 Uhr bis 24:00 Uhr.
Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen,
berechnen wir eine zusätzliche Getränkepauschale in Höhe
von 3,50 € pro Person und Stunde.
Getränke die nach 02:00 Uhr verzehrt werden, berechnen
wir nach Verbrauch. (Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum)



Kalte Vorspeisen

Serranoschinken auf Melonenfächer an marinierten Blattsalaten in Orangen-Parmesan-Dressing	€ 5,50
Mousse vom Rauchlachs auf Salatbouquet	€ 4,90
Knackfrische gemischter Salatteller mit gerösteten Kernen	€ 3,50
Rauchlachs-Crêperöllchen mit Kräuterschmand an Blattsalaten	€ 6,00
Carpaccio von der Rinderlende mit geriebenem Parmesan an Ruccola oder Feldsalat mit Pinienkernen	€ 10,90
Tomate Mozzarella mit Basilikum, mariniert mit Olivenöl und Balsamico	€ 4,90

Suppen

Festtagssuppe Rinderbrühe mit hausgemachten Leber- und Brätlnödeln, Flädle, Maultaschen und Eierschobern. Dies servieren wir Ihnen in einer Suppenterrine.	€ 3,90
Kartoffel-Lauch Suppe Eine leckere Suppe mit lokalen Kartoffeln und Lauch. Mit Speck Croutons und Gemüsewürfeln serviert.	€ 3,90
Karotten-Ingwer-Suppe Mit Kokosmilchschaum und Gambas	€ 3,90
Tomatensuppe Mit Kräutercroutons und Mozzarella Stückchen	€ 3,90
Klare Gemüsebrühe Mit Mandelflädle und Gemüsewürfel	€ 3,90
Badische Apfelsuppe mit Äpfeln aus dem heimischen Garten, Grüner Pfeffer und Apfellikör	€ 3,90



Saisonale Suppen

Bärlauch-Creme-Suppe

€ 3,90

Feiner Bärlauch-Pesto in einer Cremesuppe mit Sahnehäubchen und gerösteten Mandelblättchen. (vegetarisch)

Bärlauch-Creme-Suppe Garnelenspieß mit Cherry-Tomate

€ 5,90

Pfifferling-Rahmsuppe

€ 4,90

Eine leichte Cremesuppe mit kleinen Würfeln von Pfifferlingen und Zwiebeln. Wir servieren Ihnen die Suppe mit Sahnehäubchen und Croutons.

Kürbiscremesuppe

€ 4,90

Hokkaido Kürbis mit Äpfeln und Kokosmilch.
Kräuter Croutons, geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Orangen-Karotten-Suppe

€ 3,90

Mit Kandierten Orangen, Gemüsewürfeln und frischer Minze

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Kartoffeltaschen

€ 7,90

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Sahneschaum mit gemischtem Gemüse

Ratatouille mit Schafkäse überbacken

€ 7,90

Karotten, Zucchini, Aubergine und Zwiebelgemüse in Tomatensoße mit Schafkäsewürfeln überbacken auf Reis

Paniertes Tofu Schnitzel

€ 7,90

mit Gemüse Pommes und gehobelter Parmesan

Gefüllter Spitzpaprika

€ 9,90

mit Gemüse-Cous-Cous und Tomatensoße

Brokkoli Kartoffelpuffer

€ 9,50

mit veganer Tofu-Tomaten-Bolognese

Für VEGANE Speisen sprechen Sie bitte mit uns

Fischgerichte

- Meerwasser Lachsforellen Klößchen** € 11,90
Klößchen von der Lachsforelle mit Gemüsewürfeln
an einer Curcuma-Riebling-Soße mit Reis
- Gedünstes Welsfilet** € 13,90
auf Riesling-Spinatrahm mit Pinienkernen und Blütenreis
- Gegrilltes Filet vom Zanderfilet** € 13,90
auf Mandelreis an Paprika-Tomatengemüse

Geflügel

- Putenschnitzel „Hawai“** € 10,90
Putenschnitzel natur gebraten mit Mini-Ananas und Käse überbacken
dazu gemischtes Gemüse
- Barberie Entenbrust** € 14,90
auf WOK-Gemüse mit Mandelreis und Orangensoße
- In Honig und Sesam gegrilltes Hähnchenbrustfilet** € 12,90
an Jaipur-Curryrahm mit Basmatireis und glasiertem Gemüse
- Putenbrust im Speckmantel** € 11,90
an Paprikarahmsauce und Butternudeln

Schwein

- Medaillons vom Schwein** € 13,50
auf Spätzle in Waldpilzrahm und knackigem Gemüse
- Schweinefilet im Brätmantel** € 13,90
mit Champions, Zwiebeln und Speck, mit hausgemachten Spätzle
Steinpilz-Creme und Rahmsauce

Rind

- Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rind** € 15,90
mit gerösteten Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse
- Medaillons vom Rinderfilet mit regionaler Hartkäsekruste** € 25,90
auf saftigen Grilltomaten und nussigen Bandnudeln

Kalb

- Medaillons vom Kalbsfilet unter der Pinienkernkruste** € 22,90
auf fruchtigem Apfelchutney mit Butternudeln und knackigem Gemüse

Geschmorte Kalbsbäckchen

in Portweinsauce auf gebratener Polentaschnitte und gegrilltem Gemüse

€ 14,90

Steak vom Kalb mit Parmaschinken und Mozzarella

auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln

€ 18,90

Fleischmix

Schweinefilet im Brätmantel mit Kalbsbraten

Hausgemachte Spätzle, buntem Gemüse und Rahmsauce

€ 13,90



Exoten

Kängurusteak

in pikanter Rotweinsauce auf glacierten Zuckerschoten und Butternudeln

€ 13,50

Lamm

Würziges Lammragout

mit Knoblauch und Dörrobst an gebackenen Kartoffeln und geschmorte Zucchini

€ 15,90

Rosa gebratener Lammrücken

auf Ratatouille und Bandnudeln

€ 18,90

Wild

Rosa gebratener Rehrücken

mit würzig eingelegten Sauerkirschen Maccaire Kartoffeln und Mandelbrokkoli

€ 24,90

Rehkeulenbraten

Hausgemachte Spätzle, Rahmpilzen, buntem Gemüse an Rotweinsauce

€ 14,90

Rouladen vom Hirsch

mit Speck und Pilzen gefüllt Cranberrysauce an Walnussnudeln

€ 14,90

Dessert

Parfait der Saison mit korrespondierenden Früchten	€ 3,90
Bayrisch Creme mit Pfirsich-Püree	€ 3,90
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten	€ 3,90
Salat von frischen Früchten	€ 3,50
Crème brûlée mit frischen Früchten dazu Zitronensorbet	€ 4,90
Apfelküchle mit Vanilleeis und leichter Zimtsoße	€ 4,90



Käse

Kleiner Käseteller mit Walnüssen, Früchten und Feigensenf	€ 6,90
Marinierter Frischkäse mit Birnen und Gorgonzola Auf in Olivenöl geröstete Korn Baguette mit karamellisierten Nüssen	€ 5,90

Kinderessen

Gerne besprechen wir das Essen individuell mit unseren kleinen Gäste durch.

Mitternachtsimbiss

Herzhafte Gulaschsuppe mit Brot	€ 3,90
Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln und Crôutons	€ 3,90
Maultaschensuppe	€ 3,90
Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf, Brot	€ 4,90
Currywurst mit Pommes	€ 4,90

Buffetbalkasten

Vorspeisen (bitte wählen Sie 5)

- Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade
- Antipasti Platte mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven, Peperoni und Fetawürfel
- gegrillte Champignons in Kräuteröl
- griechische Fetacreme auf Zucchinischeiben
- Honigmelone mit mild geräuchertem Schinken
- geräucherte Putenbrust auf Orangen-Fenchelsalat
- Hähnchen-Curryroulade im Flädle
- Putenbrust im Kokosmantel auf Avocadosalat im Glas
- Räucherlachsmousse im Glas
- Antipasti mit eingelegten Champions, gefüllte Minipaprika etc.
- Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
- Salat vom Buffet

Suppen: (bitte wählen Sie 1)

- Rinderbrühe mit Leber- und Brätknödeln
- Suppe von Strauchtomaten
- Badische Apfelsuppe mit grünem Pfeffer
- Karotten-Ingwersuppe
- Pfefferminz-Melonenkaltschale

Hauptgerichte: (bitte wählen Sie 3)

- Kalbsrahmbraten mit Rahmsauce
- Schweinefilet im Brätmantel mit Rahmsouße
- Gefülltes Schweinefilet mit Sherry-Rahmsouße
- Schnitzelchen aus dem Schweinerücken
- Rinderschmorbraten in Burgundersauce
- Putengeschnetzeltes in Curryrahmsouße mit Fruchtwürfel
- Putensteaks mit Mini-Ananas und Käse überbacken
- Piccata von der Putenbrust auf Spaghetti mit Tomatensauce
- Champignon-Austernpilzragout in Sahnesauce
- Lachsforellen Klößchen auf Curcuma-Rieslingsoße
- Norwegischer Lachs in Rieslingsauce

Buffetbaukasten

Beilagen (bitte wählen Sie 4)

hausgemachte Spätzle
Kartoffelkroketten
Kartoffelgratin
Röstinchen
Rosmarin-Kartoffeltaschen
Bandnudeln
Reis
Gemischtes Gemüse
Grüne Speck-Bohnen
Ratatouille

Dessert:

(bitte wählen Sie 5 Desserts)
Mousse au Chocolat
Crème brûlée mit Himbeermark
Bayerische Crème mit Fruchtsauce
Apfelringe mit Vanillesauce
Obstsalat von frischen Früchten
Bunte Eis & Parfaitvariation
Weißbier Tiramisu
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Quarkmousse mit Ananas und Löffelbiskuit
Früchte Panna Cotta
Käse vom Brett mit Feigensenf

41,99 Euro

Brunch

1 Glas Sekt
Kaffee, Tee, Kakao
Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft, Mineralwasser

Frühstücksbuffet

verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse
Geräucherter Lachs
Große Auswahl an Müslis dazu frischer Obstsalat, Quark, Joghurt natur
sowie Fruchtjoghurts
Honigauswahl, Nutella und diverse hausgemachte Marmeladen
Rührei, gekochte Eier, Nürnberger Würstchen, gebratener Speck
Brötchen und Brot

Vorspeisenbuffet nach Art des Küchenchefs
Unser Küchenchef zaubert verschiedenste Vorspeisen mit saisonalen Produkten
dazu große Salatauswahl

3 Hauptgerichte
davon 2 Fleisch und 1 Fischgericht
dazu verschiedene Beilagen
und frisches Gemüse vom Markt

24,90 Euro pro Person

Im Preis sind enthalten:
alle Säfte auf dem Buffet sowie Heißgetränke während der Frühstückszeit und 1 Glas Sekt

Hotel & Übernachtung

Wir freuen uns, Sie in unserem Hotel verwöhnen zu dürfen.
Unsere 12 gemütlich eingerichteten Zimmer verfügen über Dusche und WC, Schreibtisch, Schreibtisch mit Sitzmöglichkeit, Flat TV, kostenlosem W-Lan.
Unsere Gäste parken kostenlos und haben Zugang zu unserer Dachterrasse.

**Eine Ermäßigung der Übernachtungspreise
Ihrer Gäste ist für uns selbstverständlich.
Zusätzlich haben wir Super-Raten ab 2 Nächten.**

Komfort Doppelzimmer



Doppelzimmer



Komfort Einzelzimmer



Sonnenterrasse



Gemeinschaftsküche



Standard Einzelzimmer



BEZAHLUNG

Bei einer Buchung werden 50% Deposit der gebuchten Leistungen bis 80 Tage vor Veranstaltung fällig. Der andere Teil kann in Bar oder mit EC-Karte vor Ort beglichen werden.

Wir nehmen keine Kreditkarten für Bankettrechnungen

Unsere Leistungen für Sie:

Kinderpreise bei Buffet und All inclusive Paket	
0-6 Jahre	kostenfrei
7-12 Jahre	halber Preis
Tischdecken in Wunschfarbe	kostenfrei
Servietten in Wunschfarbe	kostenfrei
Kerzenleuchter inkl. Kerzen pro Tisch	kostenfrei
Menükarten pro 4 Personen	kostenfrei
Bestuhlung Ihres Festsaaes	kostenfrei
Parken	kostenfrei
Stromkosten	kostenfrei
Service Personal für Ihre Feier	kostenfrei
Raummiete	kostenfrei
Tischgesteck pro Stück	ab 25,00 €
Stuhlhussen pro Stuhl	5,00 €
Stoffservietten	0,50€
Sonderformen Servietten	auf Anfrage
Korkgeld pro mitgebrachter Flasche Wein	10,00 €
Nachtzuschlag ab 0:00 Uhr	50,00 €/h

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwert Steuer

Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Ihre Feiern

Sehr geehrter Kunde, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht`s!
Wer führt die Veranstaltung durch?

Name, Vorname: _____

Straße: _____

Plz., Ort: _____

Tel.Nr./Fax: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar EC-karte Überweisung

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum: _____ Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene: _____

Kinder: _____ Kleinkinder: _____

Menü Büffet? Sind Vorschläge angefordert ja nein

Vorschläge erhalten? ja nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: _____ Uhrzeit: _____

Menüauswahl: festgelegt noch offen

Getränkeauswahl: : festgelegt noch offen

Wie sind die Einladungen gestaltet? _____

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? _____

Einladungen ausgesendet? Datum: _____

Zimmerreservierungen erforderlich? ja nein

Zimmer, Selbstzahler? ja Selbstzahler

Ist den Gästen das bekannt? ja nein

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Menükarte: vom Veranstalter vom Hotel

Tischkarten: ja nein

Sitzordnung: ja nein

Namensschilder: ja nein

Textwünsche: _____

Motiv: _____

Tischdekoration: _____

Blumen, Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____

Andere: _____

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Bankett-, Konferenz-, oder Saalräume, Hotelzimmer einschließlich der hierzu gehörigen Nebenflächen, sowie alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Forderungen durch Landgasthof Weberhans an den Kunden. Kunde im Sinne der Allgemeinen Geschäftsbedingungen ist der jeweilige Vertragspartner des Hotels Landgasthof Weberhans.

2. Vertragsabschluss

Der Vertrag über die oben genannten Räumlichkeiten kommt durch die schriftliche Annahme eines entsprechenden Antrages des Kunden durch das Hotel Mustermann zustande. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Hotels Mustermann. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

Eine Unter- oder Weitervermietung der Veranstaltungsräume bedarf der schriftlichen Genehmigung des Landgasthof Weberhans.

3. Preise / Zahlungsmodalitäten

Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

Liegt zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungsdatum ein Zeitraum von mehr als vier Monaten, so behält sich das Landgasthof Weberhans das Recht Preisänderungen bis höchstens 10% vorzunehmen. Preisänderungen werden nur vorgenommen, um sonstige Kostensteigerungen auszugleichen. Sonstiger Kostensteigerungen sind insbesondere das tarifliche Ansteigen von Angestelltenvergütungen, gestiegene Kosten für Heizung, Strom und Wasser, Steuererhöhungen oder gestiegene Kosten für Lieferanten. Auf Wunsch wird hierüber Rechnung gelegt. Liegt die Preiserhöhung nicht unerheblich über der Steigerung der allgemeinen Lebenshaltungskosten, so ist der Kunde zum Rücktritt des Vertrages berechtigt. Die Rechnungen des Landgasthof Weberhans sind binnen 7 Tagen nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Nach Überschreitung dieser Zahlungsfrist ist das Landgasthof Weberhans berechtigt, Zinsen von 4 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutsche Bundesbank zu berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Landgasthof Weberhans des einen höheren Schadens vorbehalten.

Der Landgasthof Weberhans ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen für Pauschalreisen, eine angemessene Vorauszahlung bis zur Höhe des vertraglich vereinbarten Gesamtpreises zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine werden im Vertrag schriftlich vereinbart. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Landgasthof Weberhans aufrechnen.

4. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

Eine Änderung der Teilnehmerzahl bei Abgabe von Speisen aller Art muss spätestens drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung übermittelt worden sein. Der Landgasthof Weberhans wird sich bemühen, bei jeder Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben eine wunschgemäße Versorgung bereitzustellen, allerdings kann eine Garantie hierfür nur übernommen werden, soweit die Abweichung nach oben 2% der ursprünglichen Teilnehmerzahl nicht übersteigt. Höhere Abweichungen können von dem Landgasthof Weberhans verbindlich nur verlangt werden, wenn dieses vorher seine Zustimmung erklärt hat. Bei Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Liegt die Tatsächliche Teilnehmerzahl unter der des Landgasthof Weberhans spätestens drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilten Teilnehmerzahl, so wird die mitgeteilte Teilnehmerzahl berechnet. Abweichungen nach unten werden auch bei fristgemäßer vorheriger Ankündigung nur bis maximal 5% berücksichtigt. Bei Abweichungen nach unten, die dem Landgasthof Weberhans nicht innerhalb der oben genannten Frist mitgeteilt

wurden, wird die ursprünglich bestellte Anzahl der Speisen in Rechnung gestellt. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Landgasthof Weberhans die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Landgasthof Weberhans zusätzlich Kosten der Leistungsbereitstellung in Rechnung stellen.

5. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Sonderfälle sind mit der Bankettabteilung zu vereinbaren. In vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung durch die Bankettabteilung.

6. Konferenzräume

Reservierte Konferenzräume stehen dem Leistungsnehmer nur zu der schriftlich vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine Inanspruchnahme über den vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung durch die Bankettabteilung.

7. Abbestellung/Rücktritt des Kunden

Soweit eine anderweitige Vergabe der vertraglich gebuchten Leistungen nicht möglich ist, werden bei Um- bzw. Abbestellungen von reservierten Hotelzimmern, Bankett-/Konferenzräumen und Arrangements folgende Preise als pauschalierter Schadensersatz in Rechnung gestellt:

- a) Um- bzw. Abbestellung 120 Tage oder mehr vor Ankunft:
keine Kosten
- b) 60 bis 119 Tage vor Ankunft:
30% der vereinbarten Leistungen
- c) 59 bis 30 Tage vor Ankunft:
45% der vereinbarten Leistungen
- d) 21 bis 29 Tage vor Ankunft:
60% der vereinbarten Leistungen
- e) 28 bis 4 Tage vor Ankunft:
80% der vereinbarten Leistungen
- f) 3 oder weniger Tage vor Ankunft:
100% der vereinbarten Leistungen

Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Die Berechnung des Getränkekonsums basiert auf einem Durchschnittswert von 9,00 €/Gast.

Dem Landgasthof Weberhans und dem Kunden bleibt es unbenommen, einen höheren bzw. niedrigeren Schaden dem Landgasthof Weberhans nachzuweisen.

8. Gültigkeit eines geschlossenen Vertrages

Eine Leistung braucht nur dann vom Landgasthof Weberhans erbracht werden, wenn ein unterschriebener Vertrag dem Landgasthof Weberhans mindestens 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erreicht. Bei kurzfristig abgesprochenen Veranstaltungen können kürzere Zeiten vereinbart werden, insofern der service- und küchentechnische Ablauf von Seiten des Landgasthof Weberhans nicht gefährdet wird. Sollte kein unterschriebener Vertrag das Landgasthof Weberhans vor Veranstaltungsbeginn erreichen, ist das Landgasthof Weberhans berechtigt, die Veranstaltung kurzfristig abzusagen. In diesem Falle werden dem Besteller entstandene Warenkosten in Rechnung gestellt.

9. Rücktrittsrecht des Landgasthof Weberhans

Geht eine in den Zahlungsmodalitäten verlangte Vorauszahlung nicht innerhalb von zwei Wochen nach Anforderung auf dem Konto des Landgasthof Weberhans ein, so ist das Landgasthof Weberhans zum Vertragsrücktritt berechtigt. Zeitungsanzeigen, Einladungen zu

nicht gesellschaftlichen Veranstaltungen, z.B. Vorstellungsgespräche oder Verkaufsveranstaltungen bedürfen grundsätzlich der vorherigen Zustimmung der Bankettabteilung des Landgasthof Weberhans. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung und werden dadurch wesentlich Interessen des Landgasthof Weberhans beeinträchtigt, so hat das Landgasthof Weberhans das Recht, vom Vertrag zurückzutreten. Der Kunde wird, soweit ihm dies möglich und zumutbar ist, alles tun um innere und äußere Störungen zu vermeiden. Hat das Landgasthof Weberhans begründeten Anlass zu der Annahme, dass die vom Kunden vorgesehene Veranstaltung, z.B. Aufgrund ihres politischen Charakters, den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Landgasthof Weberhans zu gefährden droht, kann das Landgasthof Weberhans vom Vertrag zurücktreten. Dies gilt insbesondere dann, wenn das Landgasthof Weberhans über den wahren Zweck der Veranstaltung bei Vertragsabschluss durch den Kunden nicht hinreichend informiert worden ist.

Das Landgasthof Weberhans ist ferner berechtigt, aus anderen wichtigen, sachlich gerechtfertigten Gründen vom Vertrag zurückzutreten. Einen solchen Grund stellt beispielsweise eine unberechtigte Unter- oder Weitervermietung überlassener Räume durch den Kunden dar. Das Landgasthof Weberhans hat die Ausübung des Rücktrittsrechts dem Kunden unverzüglich mitzuteilen. Bei berechtigtem Rücktritt von Hotel Mustermann entsteht kein Anspruch auf Schadenersatz gegen das Landgasthof Weberhans. Wird der Rücktritt von Landgasthof Weberhans durch eine vertragswidrige, schuldhaft Pflichtverletzung des Kunden herbeigeführt, so kann das Landgasthof Weberhans unbeschadet des Rücktritts die in Ziffer VII aufgeführten Beträge als pauschalisierte Schadenersatz geltend machen. Dem Landgasthof Weberhans und dem Kunden bleibt der Beweis eines höheren oder niedrigeren Schadens unbenommen.

10. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

Soweit keine vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzungen von Mitarbeitern des Landgasthof Weberhans vorliegen, übernimmt das Landgasthof Weberhans keine Haftung für den Verlust oder die Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen oder Exponaten des Kunden oder der Tagungs- bzw. Hotelgästen. Die mitgebrachten Gegenstände oder Exponaten befinden sich in Gefahr des Kunden in ihm zugewiesenen Räumlichkeiten und sind sofort nach Beendigung der Veranstaltung zu entfernen. Unterbleibt die unverzügliche Entfernung, so ist das Landgasthof Weberhans berechtigt, Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vorzunehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Landgasthof Weberhans für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Erforderliche Entsorgung von zurückgebliebenen Materialien, einschließlich solcher Gegenstände, die von Firmen gemietet und in den Räumen des Landgasthof Weberhans verbraucht wurde, erfolgt ebenfalls zu Lasten des Kunden. Hinsichtlich der Haftung des Landgasthof Weberhans für eingebrachte Sachen von Beherbergungsgästen wird ausdrücklich auf die gesetzlichen Bestimmungen der § 701 u. 702 BGB verwiesen. Die Schadenersatzansprüche nach § 701 u. 702 BGB erlöschen, sofern Schäden nicht unverzüglich angezeigt werden.

11. Sonstige Haftung des Landgasthof Weberhans

Die Haftung des Landgasthof Weberhans ist im nicht leistungstypischen Bereich beschränkt auf die Haftung und Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Leistungstypisch ist insbesondere der Bereich, bei dem der Kunde der Fachkenntnis und Kompetenz des Landgasthof Weberhans und seiner Angestellten ein besonderes Vertrauen entgegenbringt. Die Haftung des Landgasthof Weberhans ist bei der entgeltlichen oder unentgeltlichen Benutzung eines vom Landgasthof Weberhans zur Verfügung gestellten KFZ- Stellplatzes durch den Kunden oder die Gäste und bei der Ausführung von Weckaufträgen auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt. Gleiches gilt für die Behandlung von Nachrichten, Post und Warensendungen für den Kunden oder die Gäste. Obige Haftungsbeschränkungen gelten sowohl für vertragliche, als auch für deliktische Haftung.

12. Haftung des Kunden für Beschädigungen

Der Kunde haftet für alle Schäden (Beschädigung oder Verlust) an Gebäuden oder Inventar, die durch ihn oder seine Erfüllungsgehilfen zumindest leicht fahrlässig verursacht werden. Entstehen Schäden durch ein Fehlverhalten von Besuchern oder sonstigen Dritten aus dem Bereich des Kunden, so ist der Kunde berechtigt und verpflichtet, dem Landgasthof Weberhans entstandenen Schäden im Rahmen eigener Ersatzansprüche zugunsten des Landgasthof Weberhans im eigenen Namen geltend zu machen. Das Landgasthof Weberhans kann wahlweise die Abtretung der Ersatzansprüche verlangen. Es obliegt dem Kunden, für die in diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen geregelte Haftpflicht entsprechende Versicherungen abzuschließen. Das Landgasthof Weberhans kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.

Das anbringen von Dekorationsmaterial und die Befestigung von Exponate ist nur in Absprache mit der Bankett-Abteilung des Landgasthof Weberhans gestattet. Eingebraachte Dekorationsmaterial und eingebraachte Exponate müssen feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Das Landgasthof Weberhans ist berechtigt, einen behördlichen Nachweis hierüber zu verlangen. Das Landgasthof Weberhans ferner berechtigt, die Anbringung von Dekorationsmaterial und Aufstellung von Exponaten abzulehnen, wenn diese den feuerpolizeilichen Anforderungen oder der Statik nicht entsprechen bzw. wenn sonstige Sachschäden zu befürchten sind.

13. Störungen an technischen Einrichtungen

Störung an zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden, soweit möglich sofort beseitigt. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann jedoch nicht vorgenommen werden. Die gesetzlich gewährten Gewährleistungs- und Ersatzansprüche des Kunden gegenüber dem Landgasthof Weberhans bleiben hiervon unberührt.

14. Schlussbestimmungen

Änderungen oder Ergänzungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen dürfen der Schriftform. Gleiches gilt für den Verzicht auf dieses Schriftformerfordernis. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Landgasthof Weberhans. Ausschließlicher Gerichtsstand- auch Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Landgasthof Weberhans. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 3 Nr. 2 ZOB erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Landgasthof Weberhans. Gleiches gilt gemäß § 38 Abs. 3 Nr. 2 ZOB für den Fall, dass die Klagewege in Anspruch nehmende Partei nach Vertragsschluss ihren Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthalt ins Ausland verlegt oder ihr Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthalt zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist. Das Vertragsverhältnis unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Falls Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam sein sollten oder werden oder der Vertrag Lücken enthält, wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrages nicht berührt. Anstelle der unwirksamen Bestimmungen sind diejenigen Bestimmungen zu vereinbaren, die dem Sinn und Zweck der unwirksamen Bestimmungen am nächsten kommen. Im Falle von Lücken ist diejenige Bestimmung zu vereinbaren, die dem entspricht, was nach Sinn und Zweck des Vertrages vereinbart worden wäre, hätte man die Angelegenheit von vornherein bedacht.