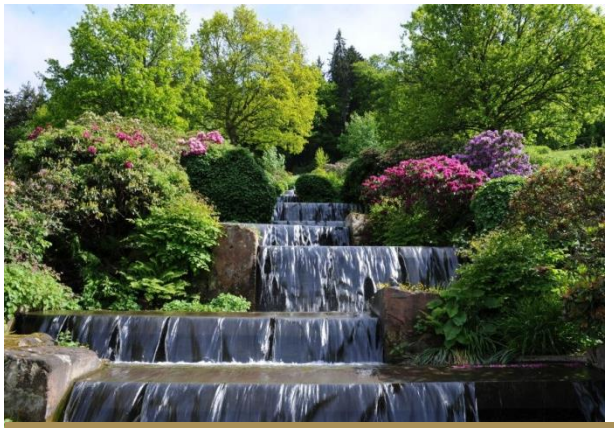
HOTEL THERME
BAD TEINACH



Hochzeit feiern

Hotel Therme Bad Teinach
Otto-Neidhart-Allee 5 · 75385 Bad Teinach
Telefon: 07053 29-100 · Telefax: 07053 29-177
bankett@hotel-therme-teinach.de · www.hotel-therme-teinach.de

NATURPARK-WIRTE

Das Hotel Therme Bad Teinach

Wir schaffen einmalig schöne Erinnerungen

Welches Fest man auch feiert - es ist immer etwas Besonderes.
Wie wichtig sind da das Ambiente, die Herzlichkeit der Gastgeber, die einwandfreie und reibungslose Bewirtung und natürlich die Gastfreundschaft des Hauses.
Und wo lässt es sich schöner feiern als in einer eleganten, festlichen Umgebung?

Der historische Teil des „Hotel Therme Bad Teinach“ ist im Stil eines fürstlichen Palais erbaut. Im klassizistischen Residenzsaal können sie auf glanzvollem Parkett und unter funkelnden Kronleuchtern tanzen und an festlich gedeckten Tischen Ihren Gästen unvergesslich schöne Stunden bereiten.

Der hoteleigene Park wird zur landschaftlichen Natur- und Festkulisse. Der Wasserfall plätschert dort idyllisch.

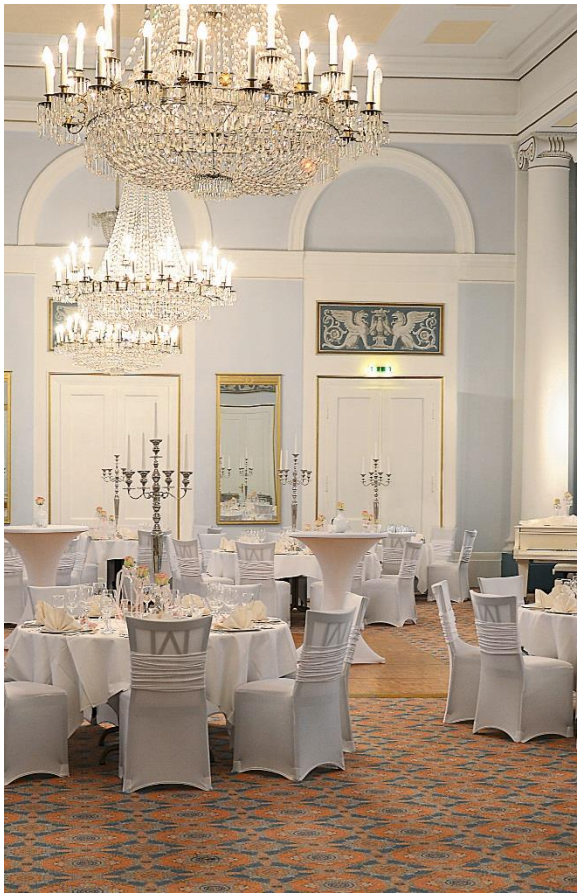
Wir sorgen dafür, dass alles so abläuft, wie Sie sich das wünschen. Wir sind sicher: Ihnen und Ihren Gästen wird es bei uns gefallen.

Wir organisieren mit viel Herz Ihre Feier mit bis zu 130 Gästen vom herzlichen Willkommen bis zum Abschied.
Unser Küchenchef zaubert dazu aus der Naturpark-Küche badisch-schwäbische Köstlichkeiten – alles ganz nach Ihrem Geschmack.

Werden Sie Gast auf Ihrem eigenen Fest - Wir freuen uns auf Sie!

ÜBERSICHT

SNACKS ZUM EMPFANG	Seite	4
HOCHZEITS-PAUSCHALEN	Seite	5
HOCHZEITS-MENÜS	Seite	7
INDIVIDUELLE SPEISENVORSCHLÄGE	Seite	8
BUFFET „RESIDENZ“	Seite	10
UNSERE KLASSIKER BUFFETS	Seite	13
MITTERNACHTSIMBISS	Seite	15
KINDERGERICHTE	Seite	16
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	Seite	17-19
DEKORATION & TECHNIK	Seite	20
UNSERE EMPFEHLUNGEN	Seite	21
GESCHÄFTSBEDINGUNGEN HOTEL THERME TEINACH	Seite	22



Stand Januar 2020 - Die Preise sind gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.
Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.
Unser Veranstaltungsbüro erreichen Sie per E-Mail: bankett@hotel-therme-teinach.de oder per Telefon: 07053-29 100

SNACKS ZUM EMPFANG

ZUM EMPFANG

Pumpernickeltaler belegt mit Tatar vom graved Lachs	Stück	€	2,90
Pumpernickeltaler mit Frischkäse und frischen Kräutern	Stück	€	1,90
Mini Frühlingsrolle mit süßer Chilisauce	Stück	€	1,00
Kleine Flammkuchen mit Speck und Creme fraîche	Stück	€	1,40
Pikante Mini-Croissants mit diversen Füllungen	Stück	€	2,20
Mini Pizza „Salami“	Stück	€	1,40
Garnele im Knusperteig mit leichtem Knoblauchdip	Stück	€	2,50
Melone mit Parmaschinken	Stück	€	2,80
Party Brötchen wahlweise belegt mit Schinken, Käse oder Wurst	Stück	€	2,90

Canapés klassisch auf Baguettescheibe Stück € 3,50

Bitte wählen Sie aus unseren Leckereien

- mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich
- mit Räucherlachs und Ei
- mit hausgebeiztem Lachs und Forellenkaviar
- mit Schwarzwälder Schinken und Cornichons
- mit gekochtem Schinken und Spargel
- mit Salami und Silberzwiebelchen
- mit Roastbeef und Maiskölbchen
- mit Käse und Zwiebelringen
- mit angemachtem Gervais und Walnuss
- mit Tortenbrie und Trauben
- mit Kalbslebermousse mit Apfelspalten

HOCHZEITS-PAUSCHALEN

HOCHZEITSARRANGEMENT

- ab 40 Personen –

Zum Aperitif ein Glas Sekt

Wahlweise ein festliches Buffet oder ein 4-Gang-Menü

Getränkepauschale für 5 Stunden
mit einem Weiß-, Rosé- und Rotwein aus unseren Vorschlägen,
Bierspezialitäten, verschiedenen Säften, Mineralwasser und Softgetränken

Menükarten, silberne Platzteller, silberne kleine Leuchter

Probeessen für 2 Personen
Ein 4-Gang Menü aus unseren Vorschlägen mit 5 korrespondierenden Weinen
in Absprache mit der Veranstaltungsabteilung sowie einem Aperitif, Soft- und Heißgetränk

Die Hochzeitsnacht des Brautpaares in unserer Hochzeitssuite inklusive einer Überraschung
Frühstück im Zimmer oder im Restaurant für das Brautpaar

EUR 119,00 pro Person/Tag

Die Getränkepauschale ist für die jeweiligen Stunden nach dem Aperitif gültig. Im Anschluss werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.
Alternativ kann die Dauer der Getränkepauschale verlängert werden.
Eine Verlängerung der Getränkepauschale wird mit € 12,00 pro Person / Stunde berechnet.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei einer Personenzahl unter 40 einen Aufpreis von € 7,00 pro Person
und bei einer Personenzahl unter 30 (bis 20) einen Aufpreis von € 12,00 pro Person erheben.

HOCHZEITS-PAUSCHALEN

Weitere Pauschalen für Ihren Aperitif

Gültig für max. 1 Stunde – buchbar ab 15 Personen

„KLASSISCH“
Sekt Private Hotel Collection oder
Traubensecco Weingut Herzog von Württemberg
Mineralwasser
Blätterteigtaschen – verschieden gefüllt (2 Stück p.P.)

€ 16,00 p.P.

„SCHWÄBISCH“
Brauhaus Pils -in Pfiff-Gläsern 0,1 l serviert-
Mineralwasser
Rustikale Snackauswahl (2 Stück p.P.)
Schmalzbrot, Brotschnitten mit Obatzda / Mett, Mini-Butterbrezeln

€ 15,00 p.P.

„MODERN“
Lillet loves Tonic mit Himbeeren
Himbeer Tonic (alkoholfrei)
Mineralwasser
Teig-Tartelettes – verschieden gefüllt (2 Stück p.P.)
(Paprika-Frischkäse mit Garnele, Guacamole und marinierte Tomate, orientalischer Linsensalat mit Hähnchen)

€ 20,00 p.P.

„ELEGANT“
Champagner blanc
Mineralwasser
Blinis – verschiedene Sorten (2 Stück p.P.)
(Räucherlachs mit Limonencrème, Crème fraîche mit Forellenkaviar, Feigensenf und Frischkäse)

€ 23,00 p.P.

HOCHZEITS-MENÜS

ROMANTIK - MENÜ

VORSPEISE
Carpaccio von der Lachsforelle
mit Sellerie, Apfel und Haselnüssen

SUPPE
Karotten-Ingwer-Suppe

ZWISCHENGANG
Risotto mit Pfifferlingen
Estragon, Kerbel und Belper Knolle

SORBET
Cassis-Sorbet mit Champagnerschaum

HAUPTGANG
Knusprige Entenbrust mit Fenchelrisotto
und mariniertem Pfirsich

DESSERT
Schokoladenauflauf
mit Erdbeergel und Sauerrahmeis

€ 67,00

QUELLEN - MENÜ

VORSPEISE
Gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsencreme
Erbseneis, Minze und knuspriger Pancetta

SUPPE
Topinambursuppe mit gebratener
Wachtelbrust und schwarzem Trüffel

ZWISCHENGANG
Confierte Seezungenfilets mit Lauchpüree
Forellenkaviar und Nussbutter

SORBET
Guavensorbet mit Passionsfrucht und Rum

HAUPTGANG
Sanft gebratenes Kalbsfilet
mit wildem Brokkoli und Karottenpüree

DESSERT
Cheesecake mit Pfirsich
Orange und Nusskrokant

€ 82,00

Entscheiden Sie selbst,
welches Menü und wie viele Gänge
wir Ihnen servieren dürfen:

3 GANG MENÜ
VORSPEISE | HAUPTGANG | DESSERT
Romantik - Menü: € 43,00
Quellen - Menü: € 49,50

4 GANG MENÜ
VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT
Romantik - Menü: € 49,00
Quellen - Menü: € 58,00

5 GANG MENÜ
VORSPEISE | SUPPE | ZWISCHENGANG |
HAUPTGANG | DESSERT
Romantik - Menü: € 59,50
Quellen - Menü: € 74,00

Stand Januar 2020 - Die Preise sind gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.
Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.
Unser Veranstaltungsbüro erreichen Sie per E-Mail: bankett@hotel-therme-teinach.de oder per Telefon: 07053-29 100

INDIVIDUELLE SPEISENVORSCHLÄGE

VORSPEISEN

Gebackener Ziegenkäse mit Wildkräutersalat und Holunder-Vinaigrette	€ 8,50
Carpaccio vom Weiderind mit Wildkräutern und Süßkartoffel-Chips	€ 14,00
Vitello Tonnato mit gebackenem Thunfisch	€ 12,00
Burrata mit Tomate und Basilikum	€ 9,50
Gebeizter Lachs mit Taschenkrebs und Limonen-Dressing	€ 14,00

SUPPEN

Flädlesuppe	€ 5,90
Kokos-Zitronengrassuppe mit Huhn und frischem Koriander	€ 7,50
Tomatenessenz mit Ricotta-Ravioli	€ 8,50
Hummersuppe mit Limette und Kokos	€ 14,00

ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Wachtelbrust mit Frühlingssalat, Puy Linsen und Morchelschaum	€ 14,00
Steinpilzrisotto mit Rote Bete Chips und Parmesan	€ 11,00
Gebratene Riesengarnelen mit Blumenkohl und Ras el Hanout-Sauce	€ 16,00

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterjus, Zuckerschoten und hausgemachte Spätzle	€ 24,00
Maishähnchen mit Avocado, Granatapfel und Shi Take-Risotto	€ 21,00
Duroc-Schweinefilet mit Thymianjus, Chorizo-Bohnen und Curry-Kartoffeln	€ 22,00
Rinderfilet mit Szechuanjus, Macadamia-Spinat und Kichererbsenpüree	€ 32,00
Rosa gebratene Kalbshüfte mit Portweinjus, mediterranem Gemüse und gratinierten Kartoffeln	€ 24,00

INDIVIDUELLE SPEISENVORSCHLÄGE

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

Gebratener Bachsaibling mit Pfifferlingsrisotto und Kresseschaum	€ 19,50
Wolfsbarsch mit eingelegten Wildfeigen und Süßkartoffelpüree	€ 26,00
Lachsfilet mit Ahornsirup, karamellisierten Äpfeln und Sellerie	€ 24,00
Zander-Teriyaki mit Avocado, Mango und Ingwer-Kartoffelpüree	€ 21,00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Gemüsecurry mit grünem Spargel und Couscous	€ 14,00
Geschmorter Chicorée mit Ziegenkäse gratiniert an Polenta	€ 16,00
Gebratene Haselnussknödel mit Rahmpilzen und Mangold	€ 16,00

DESSERTS

Champagnermousse mit Aprikosensorbet	€ 9,00
Kaffee-Crème Brûlée mit Tonkabohneneis	€ 9,00
Passionsfrucht-Joghurttörtchen und Mangosorbet	€ 9,00
Tarte Tatin mit Vanilleeis und Zabaione	€ 8,50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Mangoragout	€ 11,00

BUFFET „RESIDENZ“ – gestalten Sie Ihr individuelles Buffet!

Hier finden Sie die Auswahl saisonaler Gerichte von unserem Küchenchef. Entscheiden Sie sich für eine Auswahl und suchen Sie sich Ihre Lieblingsgerichte aus. Bitte beachten Sie, dass einige Komponenten mit einem Aufpreis versehen sind, der sich pro Person versteht.

AUSWAHL 1: € 49,00
6 Vorspeisen
1 Suppe (wird serviert)
1 Hauptgericht mit Fleisch
1 Hauptgericht mit Fisch
1 Vegetarisches Hauptgericht
5 Beilagen
4 Desserts

AUSWAHL 2: € 59,00
8 Vorspeisen
1 Suppe (wird serviert)
2 Hauptgerichte mit Fleisch
1 Hauptgericht mit Fisch
1 Vegetarisches Hauptgericht
5 Beilagen
6 Desserts

In allen Buffets enthalten

- ☒ Saisonale Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
- ☒ Drei verschiedene Rohkostsalate nach Wahl des Küchenchefs
- ☒ Brot und Butter

BUFFET „RESIDENZ“ – gestalten Sie Ihr individuelles Buffet!

Vorspeisen

- ☐ Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Salzkapern
- ☐ Rosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade (Aufpreis € 3,50 pro Person)
- ☐ Parmaschinken mit Melone
- ☐ Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
- ☐ Riesengarnelen in Paprika-Vinaigrette (Aufpreis € 3,50 pro Person)
- ☐ Shrimpscocktail mit Gurke und Mango
- ☐ Burrata mit Tomaten und Basilikum
- ☐ Antipasti-Platte
- ☐ Bunter Bulgursalat mit Zuckerschoten, Minze und Cashewkernen
- ☐ Roter Quinoa-Salat mit Cashewkernen und Limetten
- ☐ Glasnudelsalat mit Garnelen
- ☐ Thunfischsalat mit Oliven
- ☐ Rindfleischsalat mit Sprossen und Koriander
- ☐ Toskanischer Brotsalat
- ☐ Melonensalat mit Fenchel und Minze
- ☐ Avocado-Tomatensalat mit Spinatblättern
- ☐ Meeresfrüchtesalat mit Orangenöl, Tomaten und Blattpetersilie
- ☐ Linsensalat mit Granatapfel

Suppen

- ☐ Flädlesuppe
- ☐ Karotten-Ingwer-Suppe
- ☐ Gebrannte Grießsuppe mit Wurzelgemüse
- ☐ Steinpilzsuppe
- ☐ Minestrone
- ☐ Kokos- Zitronengrassuppe mit Hähnchen und frischem Koriander

Hauptgänge mit Fleisch

- ☐ Maishähnchenbrust mit Morchelrahm
- ☐ Kalbshüfte im Kräutermantel
- ☐ Hausgemachte Rinderrouladen im eigenen Saft
- ☐ Rosa gebratenes Roastbeef mit Thymianjus (Aufpreis € 6,00 pro Person)
- ☐ Saftiger Krustenbraten in Biersauce
- ☐ Lammhüfte mit Rosmarinjus und eingelegtem Knoblauch
- ☐ Schweinelende mit Parmaschinken und Salbei

BUFFET „RESIDENZ“ – gestalten Sie Ihr individuelles Buffet!

Hauptgänge mit Fisch

- ☐ Lachsfilet mit Krustentiersauce
- ☐ Kabeljau mit Macadamiakruste rotem Curry-Schaum
- ☐ Steinbeißer gebraten mit Mangochutney
- ☐ Zanderfilet mit Weißweinsauce
- ☐ Doradenfilet mit Pimento-Schaum

Vegetarische Hauptgänge

- ☐ Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Feta
- ☐ Serviettenknödel mit Waldpilzen und Blattspinat
- ☐ Pappardelle mit Kichererbsen und Spinat
- ☐ Gemüsecurry mit grünem Spargel

Beilagen

- ☐ Geschmorter Chicorée
- ☐ Kartoffelgratin
- ☐ Spätzle
- ☐ Paprikarisotto
- ☐ Kräuterschupfnudeln
- ☐ Feine Bandnudeln
- ☐ Butter-Kartoffeln
- ☐ Basmati-Reis
- ☐ Ingwer-Karotten
- ☐ Chorizo-Bohnen
- ☐ Blattspinat mit Pinienkernen
- ☐ Ratatouille

Desserts

- ☐ Crème Brûlée
- ☐ Salat von frischen Früchten
- ☐ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ☐ Cheesecake mit Orangen und Nektarinen (1 Kuchenstück)
- ☐ Tiramisu
- ☐ Helles & dunkles Mousse au Chocolat
- ☐ Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Mangoragout
- ☐ Apfel-Haselnuss-Crumble
- ☐ Topfenknödel mit Aprikosenkernen und Butterbröseln

UNSERE KLASSIKER BUFFETS

MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISEN

Rohkostsalate der Saison
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings
Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl mariniert
Südlicher Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl
Pikanter Bohnensalat mit Chorizo
Tomaten-Brotsalat mit roten Zwiebeln und Gurke
Pulposalat mit Oliven und Blattpetersilie
Gegrillte Rotbarben mit frischen Kräutern und Zitronen-Vinaigrette
Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Salzkapern
Brot und Butter

SUPPE ZUR WAHL
(wird serviert)

Minestrone
Tomatencrèmesuppe mit Kräuterpesto

HAUPTGANG MIT FLEISCH

Tranchen vom Kalb mit Limonensauce, Tagliatelle und Caponata

HAUPTGANG MIT FISCH

Doradenfilet mit Mangold und Safrangnocchi

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Lasagne von Grillgemüse mit frischen Kräutern

DESSERTS

Schokoladenauflauf
Nougat Tiramisu
Panna Cotta mit weißer Schokolade und Fruchtsauce
Pistazienmousse mit eingelegten Orangen
Zitronentarte mit Baiser
Crema Catalana

€ 52,00 pro Person

UNSERE KLASSIKER BUFFETS

HOTEL THERME BUFFET

VORSPEISEN

Rohkostsalate der Saison
Blattsalate der Saison mit Dressings
Kartoffel-Brunnenkresse-Salat mit Speck
Avocado-Salat mit Strauchtomaten und Spinatblättern
Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum
Rosa Roastbeef mit Remouladen-Sauce
Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Salzkapern
Geflügelleber-Parfait mit Rotweinschalotten und Brioche
Forellen-Tatar mit eingelegten Gurken und Rote-Bete-Meerrettichschmand
Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Shrimpscocktail mit Gurke, Mango und Koriander
Brot und Butter

SUPPE ZUR WAHL
(wird serviert)

Klare Brühe mit bunter Einlage
(Flädle, Maultaschen, Schnittlauch und Gemüse)
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander

HAUPTGANG MIT FLEISCH

Sous-vide gegarte Kalbshüfte mit Kräutern in Pilzrahmsauce,
saisonalem Gemüse und Spätzle

HAUPTGANG MIT FISCH

Lachsfilet mit Safransauce, Blattspinat und Butterkartoffeln

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Gemüsecurry mit Spinatblättern und Gewürz-Couscous

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Dunkles Mousse au Chocolat mit Rotweinkirschen
Helles Mousse au Chocolat mit Gewürzorangen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten
Crème Brûlée
Tiramisu

€ 59,00 pro Person

MITTERNACHTSIMBISS

		Preis pro Person
Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot		€ 7,00
Kartoffelrahmsuppe mit Gemüsestreifen		€ 6,50
Chilli con carne mit Baguette		€ 7,50
Currywurst mit Brötchen		€ 8,00
Hot Dogs		€ 7,00
Paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf		€ 8,00
Käsebüfett mit Weintrauben, Williamsbirnen, Nüssen und Brotauswahl	á 100 g	€ 12,50
Käsewürfel mit Früchtespieß	á 100 g	€ 8,50

KINDERGERICHTE – für unsere „kleinen“ Gäste

SUPPEN	**Preis pro Person**
Flädlesuppe	€ 2,00
Tomatensuppe	€ 2,00
SALAT	
Feiner Salat mit Kracherle	€ 2,50
HAUPTGÄNGE	
Maultaschen in der Brühe	€ 3,50
Hausgemache Spätzle mit Linsen und Saitenwürstchen	€ 4,20
Hähnchenbrustfilet mit Schupfnudeln und Karotten	€ 4,20
Feine Nudeln mit Lachsstreifen	€ 4,50
Hausgemachte Spätzle mit Soße	€ 3,50
Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	€ 9,50

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

RAUMMIETE BZW. UMSATZGARANTIE

	Raumgröße	Gesamtpersonenanzahl	Miete	Umsatzgarantie
Gartenhaus (nach Verfügbarkeit)	100 qm	max. 50 Personen	1.500,00 €	2.500,00 €
Reiterzimmer	40 qm	max. 30 Personen	1.000,00 €	1.500,00 €
Residenzsaal	260 qm	max. 140 Personen	3.000,00 €	6.500,00 €

Eine Raummiete wird erhoben, wenn die Räumlichkeiten für Tagungen bzw. Vorträge ohne Verzehr genutzt werden.
Beispiel:
70 Gäste feiern im Residenzsaal mit einem Speisen- & Getränkeumsatz von 100,00 € pro Person und erreichen somit einen Umsatz von 7.000,00 €. Entsprechend fällt keine Raummiete an. 40 Gäste feiern im Gartenhaus mit einem Speisen- & und Getränkeumsatz von 50,00 € pro Person und erreichen somit einen Umsatz von 2.000,00 €. Es fällt eine Raummiete in Höhe von 500,00 € an.

NUTZUNGSPAUSCHALE AB 24 UHR

Pauschalpreis je Stunde 150,00 €

KINDERPREISE

Bei Veranstaltungen mit einem Essen in Buffetform sind Kinder sind bis 3 Jahre kostenfrei. Bei Kindern im Alter von 3-6 Jahren berechnen wir 25% des Buffetpreises und bei Kindern von 6-11 Jahren berechnen wir 50% des Buffetpreises. Bei Kindern ab 12 Jahren berechnen wir den vollen Preis.

Bei Veranstaltungen mit einem servierten Menü, verweisen wir auf unsere Kindergerichte. Wird das komplette Menü für die Kinder bestellt, berechnen wir den vollen Menüpreis, unabhängig des Alters der Kinder.

KUCHENGEDECK

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir Ihnen einen Gedeckpreis von € 4,00 pro Person.

HOCHZEITSTORTE

Für Lagerung und Präsentation Ihrer Torte berechnen wir einen Pauschalpreis von € 80,00.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

AUFBAU
Je nach Verfügbarkeit können Sie gerne am Vortag ab 14.00 Uhr den Residenzsaal für Ihre Hochzeit dekorieren. Verbindliche Zusage 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS
Die von Ihnen mitgebrachten Kuchenplatten, Behältnisse, Dekorationsartikel sowie Geschenke sind am Ende der Veranstaltung mitzunehmen.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für zurückgelassene Gegenstände keine Haftung übernehmen.

KORKGELD
Für mitgebrachte Weinflaschen (0,75 l) berechnen wir ein Korkgeld von € 18,00. Für Sekt/Champagner (0,75 l) ein Korkgeld von € 32,00. Dies gilt pro geöffnete Flasche.
Das mitbringen von Spirituosen ist nicht gestattet.

LAUTSTÄRKE
Als Hotel in einem Kurort gelten für uns besondere Richtlinien der Nachtruhe. Diese gilt ab 22:00 Uhr.
Das bedeutet, dass Fenster und Türen ab diesem Zeitpunkt geschlossen werden müssen und der Geräuschpegel außerhalb des Veranstaltungsraums reduziert wird, zum Schutz der Nachtruhe anderer Hotelgäste und Anwohner.
Die Raucher werden gebeten, sich im Innenhof nur leise zu unterhalten, oder sich in unserer Raucherlounge im Inneren des Hauses aufzuhalten.
Wir danken Ihnen als Veranstalter im Voraus für Ihre Hilfe und Unterstützung zum Wohle aller Gäste.
Musikalische- und künstlerische Darbietungen sind bis max. 2.00 Uhr erlaubt. Veranstaltungen in den dafür genutzten Räumen enden um spätestens 3.00 Uhr.

PARKEN
60 Parkplätze rund um die Hotelanlage stehen kostenfrei zur Verfügung. Sie dienen der Allgemeinheit.
Die Tiefgarage der Mineralbrunnen Teinach GmbH steht darüber hinaus mit weiteren über 100 Parkplätzen kostenpflichtig zur Verfügung. Zahlbar an der Hotelrezeption.

FEUERWERK, NEBELMASCHINE UND GLITZERKANONEN
Feuerwerke benötigen eine Genehmigung der Stadtverwaltung. Genehmigungen werden über das Hotel eingeholt. Feuerwerke müssen bis 22:00 Uhr abgebrannt werden.
Im Gartenhaus ist es, aufgrund der Rauchmelder, nicht möglich Tischfeuerwerk oder Wunderkerzen abzubrennen, ebenso ist die Benutzung von Nebelmaschinen im kompletten Hotel nicht möglich.
Glitzerkanonen sowie Konfetti sind auf unserem Hotelgelände als auch in den Räumlichkeiten nicht gestattet.
Grobe Verunreinigungen werden gesondert, nach Aufwand, berechnet.
Sollten Ihre Gäste Überraschungen planen, die übermäßigen Aufwand oder Verunreinigungen verursachen, sollten diese im Vorfeld mit uns besprochen werden um Missverständnisse bei der Reinigung zu vermeiden.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

AUFPREIS BEI BUFFETS MIT GERINGER PERSONENZAHL
Unsere Buffets sind auf 30 Personen kalkuliert. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei einer Personenzahl unter 30 einen Aufpreis von € 8,00 pro Person für das Buffet erheben. Die Mindestpersonenanzahl für ein Buffet sind 25 Personen. Darunter können wir kein Buffet anbieten.

SPEISENAUSWAHL
Die in dieser Mappe ausgeführten Speisenvorschläge sind Grundlage für die Zusammenstellung **eines einheitlichen Menüs** für alle Gäste.

ZIMMER
Da sich in der Nähe des Veranstaltungsraumes (Residenzsaal) auch Hotelzimmer befinden, müssen 6 Doppelzimmer und 7 Einzelzimmer von den Gästen der Feierlichkeit genutzt werden, damit wir unseren Individualgästen Ruhe gewährleisten können.
Bei Tagesveranstaltungen zum Mittag, Kaffee oder Abendessen mit oder ohne Musik und Tanz bis max. 22:00 Uhr sind die Zimmerbuchungen nicht zwingend, aber natürlich möglich. Die feste Buchung der Zimmer, ist auch als Einzelzimmer möglich. Die aktuellen Zimmerpreise können Sie unserer Preisliste entnehmen.

DEKORATION & TECHNIK

DEKORATION

Erstellungskosten Menükarten	€ 12,00	einmalig
Menükarten Exklusiv	€ 5,00	pro Stück
Grundkosten Staffelei (auf Anfrage)	kostenfrei	
Stuhlhussen mit Armlehne	€ 10,50	pro Stück
Stuhlhussen ohne Armlehne	€ 8,00	pro Stück
Silberne Platzteller	€ 1,50	pro Stück

TECHNIK

Beamer	€ 40,00	pro Stück
Leinwand	€ 50,00	pro Stück
Benutzung Bösendorfer Flügel (gestimmt)	€ 220,00	
Tanzfläche (maximal 4x4m)	kostenfrei	
Verschieben der Tanzfläche	€ 200,00	
W-LAN	kostenfrei	
Mobile Bar Bereitstellungskosten	€ 150,00	Pauschalpreis
zzgl. Barkeeper pro Stunde bis 24:00 Uhr	€ 28,00	pro angefangene Stunde
ab 24:00 Uhr bis max. 3:00 Uhr	€ 38,00	pro angefangen Stunde
Regiekosten Umbau der Terrasse, z.B. freie Trauung	€ 200,00	
Bierbank inkl. Husse	€ 25,00	je Bierbank

UNSERE EMPFEHLUNGEN

… EIN GASTGESCHENK	Dein Gastgeschenk	07032/7868508	www.deingastgeschenk.de
… EINEN FOTOGRAFEN	Wagner Photography	0152 / 33676622	iuliu@photography-wagner.de
	Margit Seidler	0175/9741863	info@seidler.photography
	Jan Walter	0171 4488940	hochzeitsfotograf-janwalter.de
…EINE FOTOBOX	Der Foto Spiegel (Patrick Mielke & Rene Chrystof)	0174/1818365	info@der-fotospiegel.de
… EINEN DJ UND EVENTTECHNIK	Robin Passon	0162/4206896	info@rp-tech.de
… EINEN KLAVIERSPIELER	Bernd Camin	0176/70074344	info@bc-ton.de
… EINE HOCHZEITSSÄNGER	Diana Noto	0173/3261462	diana.noto@outlook.de
	Isaiah Awonaike	0173/8727125	info@isaiahsingt.de
… EINE BAND	Matthias Schwenk	0176/70302643	matthias.schwenk@web.de
… IHRE DEKORATION	Dekowerk	07033/4750014	info@dein-dekowerk.de
… IHRE HOCHZEITSTORTE	Marika Schäfer	0162/4176449	info@die-seelenschmeichler.de
	Jürgen Seibold	07084/4234	info@wellness-talblick.de

Geschäftsbedingungen Hotel Therme Bad Teinach

I. Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Der Vertrag kommt durch die Auftragsbestätigung des Hotels mit dem Kunden (einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast usw.) zustande. Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil; etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt; sie gelten für sämtliche Leistungen des Hotels, insbesondere für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz-, Banketträume und anderen Räumlichkeiten des Hotels (nachfolgend umfassend: Leistungserbringung). Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner. Das Hotel kann vom Kunden und / oder vom Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Einwilligung des Hotels.

2. Die Preise bestimmen sich nach der im Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mehr als 4 Monate, ist das Hotel berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen. Falls ein Mindestumsatz vereinbart worden ist und dieser nicht erreicht wird, kann das Hotel 60 % des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Hotel einen höheren entgangenen Gewinn nachweist.

3. Der Vertragspartner erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, wird sich das Hotel bemühen, gleichwertigen Ersatz in anderen Objekten zur Verfügung zu stellen. Der Vertragspartner hat ggf. zu diesem Zweck eine angemessene Wartezeit in Kauf zu nehmen.

4. Bei abgeschlossenen Hotelaufnahmeverträgen, bei denen der Kunde einseitig den Rücktritt vom Vertrag erklären kann (Reservierungen), erlischt das Rücktrittsrecht – auch für den Kunden, der Reiseveranstalter ist – wenn nicht innerhalb der in der Reservierung genannten Frist der Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel erklärt wurde. Ist keine First genannt, kann der Rücktritt spätestens 12 Wochen vor Beginn der Leistungserbringung (schriftlich beim Hotel eingehend) erklärt werden.

5. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr zur Verfügung. Sie müssen am Abreisetag spätestens um 11.00 Uhr geräumt sein. Sofern nicht anders vereinbart, sind die Zimmerbuchungen auf garantierter Basis und werden für eine Anreise nach 18:00 Uhr gehalten. Bei einer späten Stornierung oder Nicht-Anreise werden, sofern nicht anders vereinbart, 90 % des Zimmerpreises berechnet. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten diese in der Auftragsbestätigung zugesagt, aber nicht verfügbar sein, ist das Hotel verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Haus oder in anderen Objekten zu bemühen.

6. Eine ausdrücklich als solche bezeichnete unverbindliche Option ist bis spätestens 42 Kalendertage vor dem Ankunftstag verbindlich auszuüben oder zurückzugeben. Ausgeübte Optionen werden wie feste Reservierungen behandelt. Das Hotel ist ohne rechtzeitige verbindliche Ausübung der Option berechtigt, die freigehaltene Leistung anderweitig zu vergeben.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN HOTEL THERME BAD TEINACH

7. Nicht kalendermäßig fällige Rechnungen sind binnen zehn Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar; Verzug tritt mit dem Zugang der ersten Mahnung ein. Ab Verzugseintritt ist die Rechnung mit 8% über dem Basiszinssatz bzw. Referenzzinssatz der Europäischen Zentralbank zu verzinsen, falls nicht das Hotel einen höheren oder der Kunde einen niedrigeren Verzugsschaden nachweist. Für jede Mahnung nach Verzugseintritt wird eine Mahngebühr von € 5,00 geschuldet. Der Vertragspartner kann mit Gegenforderungen gegen das Hotel nur insoweit aufrechnen, als seine Forderungen unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind. Der Zahlungsverzug auch nur einer Rechnung berechtigt das Hotel, alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Kunden in allen Betrieben einzustellen bzw. von einer Vorauszahlung in Höhe von 100 % abhängig zu machen. Das Hotel entscheidet darüber ohne Ankündigung. Bei einer Gesamtreservierung über mehr als 9 Übernachtungen behält sich das Hotel vor, eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % der bestellten Leistungen, wenn der Kunde seinen Wohn- oder Firmensitz im Ausland hat, in Höhe von 100 % der bestellten Leistungen zu fordern. Dieser Betrag ist 30 Kalendertage vor Anreise fällig.

8. Bei Zimmerbuchungen können die Stornierungsfristen abweichen. Gesonderte Vereinbarungen werden im Hotelaufnahmevertrag festgelegt.

9. Gegenstände oder Materialien, die in allgemein zugänglichen Räumen des Hotels, in den technischen Einrichtungen, in den Konferenzräumen sowie dem Residenzsaals des Hotels hinterlassen werden, gelten nicht als eingebracht, wenn sie nicht ausdrücklich von einer dazu berechtigten Person in Obhut genommen wurden. In Zimmern erstreckt sich eine Haftung darüber hinaus nur auf diejenigen Gegenstände und Materialien, die von dem aus dem Beherbergungsvertrag Berechtigten eingebracht wurden. Der Haftungsumfang des Hotels bei eingebrachten Gegenständen und Materialien ist außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit auf maximal € 3.000,– begrenzt. Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten können bis zu einem Höchstwert von € 800,- im Hotel- oder Zimmersafe aufbewahrt werden. Das Hotel empfiehlt, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen.

10. In den öffentlich zugänglichen Bereichen des Hotels ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt.

11. a) Das Hotel ist bemüht, Weckaufträge mit Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns auszuführen.

    b) Zu Händen des Kunden bestimmte Nachrichten, Post- und Warensendungen werden mit dieser Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Aufbewahrung, Zustellung und – auf Wunsch gegen Entgelt – die Nachsendung derselben.

    c) Zurückgebliebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt. Das Hotel bewahrt die Sachen sechs Monate auf und berechnet dafür eine angemessene Gebühr. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben.

    d) Jedwede Haftung des Hotels nach a)-c) ist ausgeschlossen.

12. Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Es gelten die ausgehängten Einstellbedingungen.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN HOTEL THERME BAD TEINACH

13. Haustiere werden gegen Aufpreis im Hotel Therme akzeptiert. Das Mitbringen bedarf der Zustimmung des Hotels, grundsätzlich sind aber Hunde willkommen. Der Gast ist dazu verpflichtet, den Wunsch, ein Haustier mitzubringen, bei Reservierung anzubringen und zu klären. Hundezimmer stehen limitiert zur Verfügung. Die Zustimmung des Hotels geschieht unter der Voraussetzung, dass das Tier unter der ständigen Aufsicht des Gastes steht sowie frei von Krankheiten ist und auch sonst keine Gefahr für die Hotelgäste und das Hotelpersonal darstellt. Das Mitführen des Tieres ist aus hygienischen Gründen im gesamten Restaurant/ Bankett/ Wellnessbereich nicht gestattet. Hunde sind auf der Terrasse an der Leine zu führen. Der Gast hat für die vom Haustier verursachten Schäden zu haften. Pro Tier und Tag fällt eine Gebühr an, welche in der Reservierungsbestätigung festgehalten wird. Ausnahme sind jedoch Blinden-, Gehörlosen- sowie andere vergleichbare Servicehunde. Diese dürfen kostenlos und zu jeder Zeit mitgeführt werden. Der Wellnessbereich ist hiervon jedoch ausgenommen. Sollten Sie Ihren Hund alleine im Zimmer lassen –verwenden Sie bitte das „Ich bin im Zimmer“ Schild. Zimmerreinigung erfolgt ausnahmslos nur dann, wenn Ihr Hund nicht im Zimmer ist. Bitte mit der Rezeption die Uhrzeit abklären!
Der Hund im Bett oder auf Polstermöbel ist ein „No Go“! Bei starker Verschmutzung oder etwaige Schäden an Möbeln, Türen, Teppichen, etc., die von Ihrem Hund verursacht werden, erlauben wir uns, dies in Rechnung zu stellen.

14. Das Hotel haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird sich das Hotel auf unverzügliche Rüge des Kunden bemühen, für Abhilfe zu sorgen. Unabhängig von Ziff. 11 und den §§ 701 ff. BGB haftet das Hotel nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der gesetzlichen Vertreter der Hotelgesellschaft oder der leitenden Angestellten des Hotels. Eine Verwahrung bedarf ausdrücklicher Vereinbarung. Aufrechnung, Minderung oder Zurückbehaltung sind für den Kunden nur bei unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen zulässig. Eine etwaige Haftung des Hotels ist – abgesehen von den §§ 701 ff. BGB – betragsmäßig auf die Höhe des vereinbarten Mietpreises beschränkt. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate, gerechnet ab Beendigung des Vertrages. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Hotels auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung, positiver Vertragsverletzung und unerlaubten Handlungen.

15. Wird durch einen Vertragspartner der Geschäftsbetrieb oder die Sicherheit des Hotels oder deren Gäste gefährdet, so kann sich das Hotel vom Vertrag lösen. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt und sonstiger unvorhersehbarer, außergewöhnlicher und unverschuldeter Umstände, wenn dadurch die Leistung des Hotels unmöglich, unzumutbar oder für den Vertragspartner ohne Interesse ist.

16. **Nichtraucherhotel/Alarmierung der Feuerwehr im Brandfall**
Im Hotel besteht Rauchverbot. Für die Raucher haben wir die Kaminbar.
Rauchen Gäste dennoch im Zimmer. beteiligen wir den Gast an den Reinigungskosten
(Gardinen, Mobiliar, usw.) mit 200,00 EUR. Kann das Zimmer wegen starken Rauchgeruchs am nächsten Tag nicht vermietet werden, wird eine zusätzliche Nacht laut Listenpreis in Rechnung gestellt. Alle Räumlichkeiten und Gästezimmer sind per Rauchmelder mit einer Brandmeldezentrale verbunden. Im Falle eines Feueralarms durch Verschulden des Gastes sind alle anfallenden Kosten die in unmittelbarer Verbindung damit stehen, wie z.B. der Einsatz der Feuerwehr oder die Folgekosten zur Wiederherstellung des Betriebszustandes, allein durch den Gast zu tragen.

17. Um die Beschädigungen der Wände vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen, Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht; im Zweifelsfalle kann das Hotel die Vorlage einer Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen.

18. Ist im Rahmen von Veranstaltungen der Veranstalter eine politische, religiöse oder weltanschauliche Gruppierung, so bedarf die Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der Genehmigung durch die Hotelleitung. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Hotel, dass er eine politische, religiöse oder weltanschauliche Gruppe repräsentiert, so ist der Vertrag schwebend unwirksam. Wird die Genehmigung der Geschäftsleitung auch im Nachhinein nicht erteilt, so ist der Vertrag unwirksam und das Hotel zur Leistungsverweigerung berechtigt. In diesem Fall ist der Veranstalter zum Ersatz aller im Vertrauen auf die Wirksamkeit des Vertrages von dem Hotel getätigten Aufwendungen verpflichtet.

19. Sofern vertraglich vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls

    - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;

    - Zimmer und Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck des Aufenthaltes, gebucht werden;

    - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung 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;

    - der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist; bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

19. a) Für Beschädigungen oder Verluste, die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde dem Hotel, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt oder durch einen Dritten verursacht wurde und der Dritte auch tatsächlich Ersatz leistet, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.

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

20. Die vertragliche Haftung des Hotels für bei Abschluss des Vertrages vorhandene Mängel, die nicht infolge eines Umstandes eingetreten sind, welchen das Hotel zu vertreten hat, ist ausgeschlossen.

21. Der Vertragspartner ist verpflichtet, etwaige Mängel unverzüglich, spätestens bei Abreise im Hotel anzuzeigen. Ansprüche des Vertragspartners sind innerhalb eines Monats nach der vertraglich vorgesehenen Beendigung der Leistungserbringung gegenüber dem Hotel geltend zu machen. Nach Ablauf der Frist kann der Vertragspartner Ansprüche nur geltend machen, wenn er ohne Verschulden an der Einhaltung der Frist verhindert worden ist. Ansprüche des Vertragspartners verjähren in sechs Monaten. Die Verjährung beginnt mit dem Kalendertag, an dem die Leistungserbringung nach dem Vertrage beendet werden sollte. Hat der Vertragspartner Ansprüche beim Hotel geltend gemacht, so ist die Verjährung bis zu dem Kalendertag gehemmt, an dem das Hotel die Ansprüche schriftlich zurückweist.

22. Für gebuchte Leistungen bzw. durch einen Hotelaufnahmevertrag angemietete Zimmer ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung später vom Kunden storniert wird oder der Kunde nicht erscheint (§ 552 BGB). Die ersparten Aufwendungen des Hotels betragen 20 % auf die gebuchte Leistung. Für die sonstige Leistungserbringung, d.h. gebuchte Leistungen außer den in Satz 2 genannten Hotelleistungen, insbesondere Miete (Raum-, Gerätemiete, Bereitstellungskosten etc.), vereinbarte Umsätze von Speisen und Getränken bei einer Veranstaltung etc., bestimmt der Zeitpunkt der Stornierung die Höhe des Anspruchs des Hotels auf eine angemessene Vergütung.
Diese ergibt sich aus der Auftragsbestätigung des Hotels sowie dem Anhang (Ziff. II 2.) dieser Geschäftsbedingungen, ersparte Aufwendungen bei der sonstigen Leistungserbringung sind damit abgegolten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

23. Erfüllungsort und Zahlungsort ist für beide Seiten Bad Teinach. Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der Ort des Hotels.

24. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages – einschließlich dieser Geschäftsbedingungen – unwirksam sein, berührt dieses die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien werden die unwirksamen Bestimmungen unverzüglich durch solche wirksamen ersetzten, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahe kommen.

II. Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (Seminare, Konferenzen und Bankette)

1. Reservierungen für Veranstaltungen werden für das Hotel erst verbindlich, wenn der Veranstalter die ihm vom Hotel übersandte Auftragsbestätigung unterschreibt und diese innerhalb der gesetzten Frist beim Hotel eingeht.

2. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsabschluss werden die Preise entsprechend angepasst.

3. Sollte die Teilnehmerzahl von der ursprünglich reservierten Anzahl um mehr als 10 % verringert sein, wird vom Hotel 90 % der ursprünglich reservierten Teilnehmeranzahl aller gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. Diese Regelung gilt, sobald die Auftragsbestätigung unterschrieben beim Hotel eingegangen ist. Außerdem behält sich das Hotel eine einseitige Auflösung des Vertrages vor. Im Fall der Überschreitung der Teilnehmerzahl hat der Veranstalter dem Hotel die dadurch entstehenden zusätzlichen Aufwendungen gesondert zu vergüten. Ein der veränderten Personenanzahl entsprechend größerer Raum ist nur nach Absprache mit dem Hotel möglich, ein Anspruch besteht jedoch nicht.

4. Sogenannte „Probeessen“ sind sehr zeit- und personalintensiv und müssen daher in Höhe des angebotenen Menüpreises pro Person berechnet werden. Sie sind nicht für eine Buffetauswahl gedacht. Nach Vertragsabschluss können wir gerne einen Termin für Ihr Probeessen vereinbaren. Alkoholfreie Getränke während des Probeessens werden nicht berechnet. Die verzehrten alkoholischen Getränke werden zu den in unserem Restaurant üblichen Preisen berechnet.
   Bitte beachten Sie hierbei, dass nicht alle Gerichte aus unseren Menü-Vorschlägen für zwei oder vier Personen genauso zubereitet und angerichtet werden können wie für 50 oder mehr Gäste.

5. Sollte zwischen dem Hotel und dem Kunden kein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag in Textform vereinbart worden sein, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zur Raummiete folgende Stornogebühr (entgangener Umsatz) in Rechnung zu stellen, insofern eine Weitervermietung nicht möglich ist:

Abbestellung Kalendertag vor Veranstaltung	**Anspruch des Hotels**
bis zu 12 Wochen	Bearbeitungsgebühr von 5,00 EUR pro fest reserviertem Teilnehmer gemäß der Auftragsbestätigung. Berechnung der Miete (gemäß Auftragsbestätigung) entfällt, vorausgesetzt, das Hotel kann anderweitig vermieten
12 – 4 Wochen	Berechnung der Miete zuzüglich 33 % des erwarteten Umsatzes. Bei Tagungspauschale 60 % der vereinbarten Pauschale x Anzahl der Teilnehmer
4 Wochen – 8 Tage	Berechnung der Miete zuzüglich 66 % des erwarteten Umsatzes. Des Weiteren wie bei vorstehender Frist.
8 bis 3 Tage	Berechnung der Miete zuzüglich 80 % des erwarteten Umsatzes. Bei Tagungspauschale 85% der vereinbarten Pauschale x Anzahl der Teilnehmer
Auszug aus den AGB´s der Mitgliedsunternehmen des Hotelverband Deutschland (IHA) e.V.	

Die Berechnung des Umsatzes erfolgt nach der Formel:
Menüpreis-Bankett + 50 % des Menüpreises als Pauschalausfall für Getränke x Personenzahl.
War für das Menü noch kein Preis vereinbart oder war noch kein Menü festgelegt, wird ein preislich durchschnittliches 4-Gang-Menü zugrunde gelegt.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN HOTEL THERME BAD TEINACH

6. Der Veranstalter darf, wenn diese nicht Gegenstand der Veranstaltung sind und Demonstrationszwecken dienen, Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten, koscheres Essen, usw.) kann eine abweichende Vereinbarung schriftlich getroffen werden. In diesen Fällen wird eine der Höhe nach in der Vereinbarung zu bestimmende Servicegebühr bzw. ein Korkgeld berechnet.

7. Die Anbringung von Dekorationsmaterial o.ä. sowie die Nutzung von Flächen im Hotel außerhalb der angemieteten Räume, z.B. zu Ausstellungszwecken, bedürfen der schriftlichen Einwilligung des Hotels und können von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden. Diese und sonstige von den Kunden eingebrachten Gegenstände müssen den örtlichen feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Wenn sie nicht sofort, spätestens jedoch innerhalb von 12 Stunden nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden, erfolgt eine Lagerung im Hotel, für die eine angemessene Vergütung, mindestens in Höhe der Mietkosten für den benutzten Raum, vom Kunden geschuldet wird. Vom Kunden zurückgelassener Müll kann auf Kosten des Kunden vom Hotel entsorgt werden. Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf- oder Abbau, sowie während der Veranstaltung durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht wurden und vom Hotel nicht zu vertreten sind, haftet der Veranstalter. Dem Veranstalter wird empfohlen, eine Versicherung für Schäden, die das Hotel nicht zu vertreten haben, abzuschließen.

8. Für von Ihnen gebrachte Dekoration, Blumen, etc. die durch unsere Mitarbeiter anschließend auf den Tischen nach Ihren Vorgaben arrangiert wird, werden mit einem Arbeitsaufwand je € 10,00 pro Tisch berechnet.

9. Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, Vergnügungssteuer, Sperrzeitverkürzungen usw., hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.

10. Soweit das Hotel für den Kunden technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es in Vollmacht und für Rechnung des Kunden; er haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Einrichtungen und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung frei.

11. Der Kunde verpflichtet sich, das Hotel unverzüglich unaufgefordert, spätestens jedoch bei Vertragsabschluss darüber aufzuklären, dass die Leistungserbringung und / oder die Veranstaltung, sei es aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters, geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des Hotels zu beeinträchtigen. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen und / oder die Beispielsweise Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Hotels. Verletzt der Kunde diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine solche Einwilligung, hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall gelten Ziff. 4 der allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und der angemessenen Vergütung) sowie der Anhang dieser Bedingungen entsprechend.

12. Die Veröffentlichung des Namens des Hotels, in welchem die Veranstaltung stattfindet, ist nur zulässig, soweit ein Vertreter des Hotels schriftlich zustimmt. Ausgenommen hiervon ist die Veröffentlichung des Hotelnamens zum Zwecke der Angabe des Veranstaltungsortes und einer etwaigen Wegbeschreibung, soweit es sich nicht um eine Veröffentlichung in Medien handelt, die einer unbegrenzten Anzahl von Personen zugänglich sind und soweit der Hotelname gegenüber dem übrigen Text nicht besonders hervorgehoben wird.

13. Bei Veranstaltungen, die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum, anderenfalls über 24 Uhr, hinausgehen, kann das Hotel zusätzliche Aufwendungen, insbesondere für Nachfolgeveranstaltungen und Personal, berechnen.

14. Da sich in der Nähe des Veranstaltungsraumes (Residenzsaal) auch Hotelzimmer befinden, müssen 13 Doppelzimmer (vier Klassik Doppelzimmer und neun Komfort Doppelzimmer) von den Gästen der Feierlichkeit genutzt werden, damit wir unseren Individualgästen Ruhe gewährleisten können.
    Bei mindestens 13 gebuchten Doppelzimmern erhalten Sie einen Sonderpreis für Ihre Übernachtungsgäste.
    Bei Tagesveranstaltungen zum Mittag, Kaffee oder Abendessen mit oder ohne Musik und Tanz bis max. 22:00 Uhr sind die Zimmerbuchungen nicht zwingend, aber natürlich möglich. Die feste Buchung der Zimmer, ist auch als Einzelzimmer möglich. Die aktuellen Zimmerpreise können Sie unserer Preisliste entnehmen.

III. Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Gruppen – wenn nicht anders vertraglich vereinbart gelten folgende Bestimmungen:

1. Gruppen im Sinne dieser AGB sind Reisegruppen mit einer Mindestzahl von gebuchten 10 Personen, es erfolgt gemeinsame An- und Abreise. Es wird nur eine Gesamtrechnung erstellt und dem Reiseleiter übergeben. Für eine Gruppe mit weniger als 10 Personen gelten die Preise für Einzelreisende. Ein Anspruch auf Gewährung von Gruppenpreisen besteht nicht; aufgrund individueller Vereinbarung können je nach Verfügbarkeit und Nachfrage Gruppenpreise gewährt werden.

2. Reservierungen sind schriftlich zu bestätigen:
    a) Seriengruppen werden mit Unterschrift des Vertrages bestätigt.
    b) Punktuelle Gruppen werden 42 Kalendertage vor Ankunft der jeweiligen Gruppe bestätigt.
    Die endgültige Namensliste der Mitglieder der jeweiligen Gruppe muss dem Hotel bis 10 Kalendertage vor Ankunft mitgeteilt werden.

3. Das Hotel übersendet dem Veranstalter eine Reservierungsbestätigung mit den wesentlichen Bestandteilen der aufgenommenen Reservierung und Angaben zum Check-in sowie zu den Zahlungsbedingungen.

4. Anzahl und Stornierungen
   a) Seriengruppen
   Die Vorauszahlung beläuft sich auf den Betrag, der den Übernachtungskosten eines durchschnittlichen Aufenthaltes entspricht. Dieser Betrag ist nach dem Bestätigen der Buchung fällig und wird mit dem letzten Aufenthalt der Serie verrechnet.
   b) Punktuelle Gruppen
   Reservierungen sind für das Hotel erst nach Anzahlung von 50 % nachdem die Buchung bestätigt wurde, wenn der Veranstalter seinen Wohn- oder Firmensitz im Ausland hat, nach Anzahlung von 100 % und nachdem die Buchung bestätigt wurde, verbindlich. Diese Anzahlung wird vom Hotel im Falle einer Stornierung einbehalten, wenn die Stornierung innerhalb von 42 Kalendertagen vor Ankunft der Gruppe erfolgt.
   Bei Stornierungen für Gruppen gilt ansonsten Punkt I.8. dieser AGB entsprechend.

5. Rechnungsstellung für Punktuelle Gruppen
   Die Rechnungen sind in Euro vier Kalendertage vor Anreise der Gruppe per Banküberweisung bzw. durch gedeckten Bankscheck oder in bar bei Anreise der Gruppe zahlbar, sofern nicht eine andere Vereinbarung getroffen wurde.

6. Alle neben den üblichen Vertragsleistungen bestehenden Kosten wie Telefon, Bar, etc., soweit es im Vertrag nicht anders geregelt ist, sind bei Abreise von jedem Teilnehmer selbst zu bezahlen. Im Falle der Nichtzahlung durch die einzelnen Teilnehmer haftet der Veranstalter.