Forellenhof Rössle
HOTEL & RESTAURANT

Tagungsmappe

Preisliste 2017

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen Bestimmungen und Konditionen ihre Gültigkeit.
Stand Januar 2017. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Akzent Hotel Forellenhof Rössle Familien Gumpper & Stoll	Heerstraße 20 72805 Lichtenstein Schwäbische Alb	Tel: 07129 / 92970 www.forellenhof-roessle.de info@forellenhof-roessle.de

DAMIT WIR UNS GUT VERSTEHEN

Wichtige Infos zur Planung

Ablaufplanung

Tagungen brauchen viel Planung und Organisation im Vorfeld. Ein gut geplanter Ablauf ist die halbe Miete für eine perfekte Tagung. Nutzen Sie die Zeit vorab und besprechen Sie mit uns Ihre Wünsche und Zeitbedürfnisse. Unser professionelles Team unterstützt Sie gerne bei der Umsetzung & reagiert ebenso auf unvorhergesehene Änderungen.

Firmenlogo

Zu Beginn benötigen wir bitte Ihr Firmenlogo zur Ausschilderung der Tagungsräume. Bitte senden Sie uns dieses gerne per Email an: info@forellenhof-roessle.de

Personenanzahl / Berechnungsgrundlage

Wir freuen uns, wenn Sie uns die endgültige Anzahl der Tagungsteilnehmer **3Tage vor Veranstaltungsbeginn** mitteilen. Die uns bis dahin bekannte Anzahl nehmen wir als Berechnungsgrundlage für die Kaffeepausen und Mahlzeiten.

Übernachtungsgäste

Wir gehen davon aus, dass Sie uns eine **Namensliste der Übernachtungsgäste 1 Woche vorher** bekannt geben – somit können wir einen reibungslosen Check-In gewährleisten.

Stornierung

Wir hoffen natürlich, dass wir Sie zu Ihrem gebuchten Termin begrüßen dürfen. Sollten Sie dennoch gezwungen sein, Ihre Tagung abzusagen, so kann dafür, abhängig vom Zeitpunkt eine Stornierungsgebühr anfallen. Diese entnehmen Sie bitte unseren AGBs im Anhang.

Dauer Ihrer Veranstaltung

Aufgrund gesetzlicher Vorschriften dürfen unsere Mitarbeiter maximal **10 Stunden** pro Tag arbeiten. Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns das geplante Ende Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen. Unser Restaurant hat bis 23.30 Uhr geöffnet, gerne dürfen Ihre Gäste im Anschluss in unsere Cocktailbar wechseln.

Menüs für Ihre Tagung

Unsere Küche ist weit bekannt für die Forellen und Saiblinge aus der eigenen Zucht. Diese bieten die Basis unserer regional geprägten Küche. Die Heimat wird in unserer Küche großgeschrieben, weshalb über 90% der Produkte welche wir verarbeiten aus Baden Württemberg stammen. Hierfür sind wir mit 3 Löwen von „Schmeck den Süden“ ausgezeichnet. Auch bei den Tagungsmenüs gehen wir keine Kompromisse in Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel ein. Alle Speisen sind handgemacht und zu 100% ohne Geschmacksverstärket oder andere Hilfsmittel zubereitet. Getreu unserer Philosophie „Kompromisslose Natürlichkeit! hausgemacht, unverfälscht, ehrlich …“

Preisangaben

Alle Preise in diesen Menüvorschlägen sind Bruttopreise (inkl. der gesetzlichen MwSt.).

Raum / Raumstellung

Unser Restaurant bietet 6 verschiedene Räumlichkeiten passend für jeden Anlass von 5 – 80 Personen.
Jeder Raum hat seinen eigenen Charakter und eignet sich unterschiedlich für die jeweilige Personenzahl. Sollten Sie zusätzliche Räume zu Ihrer Pauschale benötigen, können Sie diese gerne dazu buchen.
Entsprechend Ihrer Bestellung wird der Tagungsraum für Sie am Vorabend hergerichtet.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für spontane Änderungen am Veranstaltungsmorgen, eine Servicegebühr von 30,00 € berechnen.

Zahlungsziel

Unsere Rechnungen sind **innerhalb 8 Tagen** nach Erhalt **ohne Abzug zahlbar**.
Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir bei Tagungen und Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung nach Ihrer Veranstaltung zu und Sie können diese ohne Abzug bequem auf eines unserer Konten überweisen. Je nach Art und Größe der Veranstaltung behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50 % des geschätzten Verzehrumsatzes 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin zu berechnen.

Herzlich willkommen im Honauer Echaztal

am Fuße des Biosphärengebiets „Schwäbische Alb“

Das Hotel Forellenhof Rössle in Honau,
9 Generationen Gastgeberfamilien
mit über 220 Jahren Tradition und Gastfreundschaft

Auch im Bereich Tagung, Seminare und Workshop sind wir Ihr professioneller Partner für den Erfolg Ihrer Veranstaltung.

Kompromisslose Natürlichkeit, hausgemacht, unverfälscht, ehrlich!
Der natürliche Genuss, durch saisonale Produkte, verbunden mit dem Besten aus der Region. Für unseren Anspruch verwenden wir kompromisslos natürliche Zutaten. Das heißt keine Geschmacksverstärker, keine Fertigwaren, zu 100% hausgemacht und dadurch unverfälscht im Geschmack.
Nicht nur für Ihre GAUMENFREUDE
Auch Kopf, Körper und Geist werden begeistert sein …
Essentiell für die Kreativität und Willenskraft an einem Seminartag.

Viel Erfolg beim planen wünscht Ihnen
Ihre Gastgeberfamilien Gumpper und Stoll
& das Forellenhof Rössle Team

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Infos zur Planung ..... Seite 1

Tagung

Pauschalen ..... Seite 3
Technik ..... Seite 4
Übernachtung ..... Seite 4
Räume ..... Seite 5 + 6

Das Rahmenprogramm für Ihre Tagung

Kochkurse ..... Seite 7
Grillabende ..... Seite 8 + 9
Grillkurse ..... Seite 10
Aktivtäten im Forellenhof ..... Seite 10
Outdoor Aktivitäten ..... Seite 11
Wellness ..... Seite 12

Die Kleinigkeiten

Allgemeine Geschäftsbedingungen ..... Seite 13+14

TAGUNGSPAUSCHALEN ab 10 Personen

Tagungspauschale 1 -„schwäbisch effektiv sparsam“

- Bereitstellung des Tagungsraumes entsprechend der Teilnehmerzahl inklusive Standard – Tagungstechnik
- Alkoholfreie Getränkeauswahl während der Tagung
- Kaffeepause vormittags mit Kaffee/ Tee, Brezeln & Butter und frisches Obst
- Mittagessen in Form eines leichten 2 – Gang Menüs mit regionalen Zutaten und Wahlmöglichkeit des Hauptgangs
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee / Tee und hausgemachtem Kuchen

Preis pro Person **49,50 €**

Tagungspauschale 2 – „schwäbisch effektiv“

- Bereitstellung des Tagungsraumes entsprechend der Teilnehmerzahl inklusive Standard – Tagungstechnik
- Alkoholfreie Getränkeauswahl während der Tagung
- Kaffeepause vormittags mit Kaffee/ Tee, Brezeln & Butter und frisches Obst
- Mittagessen in Form eines 3 – Gang Menüs mit regionalen Zutaten und Wahlmöglichkeit des Hauptgangs, inklusive alkoholfreier Getränke zum Mittagessen
- Kaffeepause nachmittags mit Kaffee / Tee und hausgemachtem Kuchen

Preis pro Person **62,00 €**

Zusatzleistung zur gewählten Pauschale

- **Abendessen in Form eines genussreichen 3 – Gang Menüs**
  mit regionalen Zutaten und Wahlmöglichkeit des Hauptgangs

  Preis pro Person: **+ 19,50 €** zur gewählten Pauschale

- **Exklusives 4 – Gang Abendmenü mit dem Besten**
  aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb“ und Wahlmöglichkeit des Hauptgangs

  Preis pro Person: **+ 27,00 €** zur gewählten Pauschale

Gerne stellen wir Ihr individuelles Angebot zusammen.
Bei Buchungen unter 10 Personen oder bei Halbtags-Tagungen fallen zusätzlich Raumbereitstellungs-gebühren in Höhe der halben Tagesmiete des entsprechenden Tagungsraumes an.

TAGUNGSTECHNIK

Standardausstattung (in den Tagungspauschalen enthalten ist)

- Leinwand
- 1 Flipchart inkl. Papier und Stiften
- 1 Pinnwand inkl. Papier und Stiften
- WLAN
- Notizblock und Bleistift

Zusätzliche Tagungstechnik (auf Anfrage)

- Moderatoren Koffer	10,00.€	- zusätzlicher Flipchart	5,00 €
- Beamer	40,00 €	- zusätzliche Pinnwand	5,00 €
- Fernseher	20,00 €	- Kopie pro Blatt und Kopie	0,30 €
- DVD Player	10,00 €		
- Rednerpult mit Mikrofon	25,00 €		

Kostenlos
Verlängerungskabel

Alle Preise sind Bruttopreise und pro Tag. Weiteres technisches Zubehör auf Anfrage.

TAGUNGEN MIT ÜBERNACHTUNG

Wenn's mal wieder länger Dauert…
Unabhängig von Ihrer gewählten Tagungspauschale bieten wir Ihnen als unser Tagungsgast einen Sonderpreis für Ihren Tagungsaufenthalt.

Einzelzimmer 87,00 € pro Zimmer und Nacht inkl. Frühstücksbuffet

Und wenn der Kopf raucht …
dann nutzen Sie unsere AlbSpa Erlebniswelt zum Entspannen. Ob bei Sauna, Dampfbad, im Ruheraum unter Glas mit Blick zum Schloss Lichtenstein oder bei einer Massage, verarbeiten Sie den Tag, atmen Sie durch. Der Eintritt in unseren Wellnessbereich ist im Zimmerpreis inklusive.

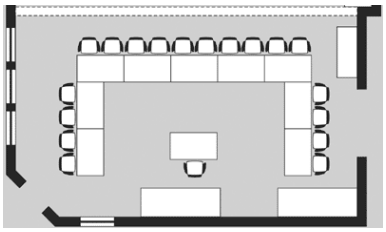
TAGUNGSRÄUME IM ÜBERBLICK

Unsere Tagungsräume sind hell eingerichtet und mit reichlich Tageslicht versehen.
Einen WLAN Zugang stellen wir Ihnen in Verbindung mit der Tagung kostenlos zur Verfügung. Die Räume Felsenblick und Albrechtstüble liegen in der ersten Etage unseres Hauses und verfügen über einen Balkon. Vom Saal 1 aus haben Sie direkten Zugang zu unserer Terrasse.

Alle Preise gelten pro Tag inklusive der Standard – Tagungstechnik und der gesetzliche MwSt.

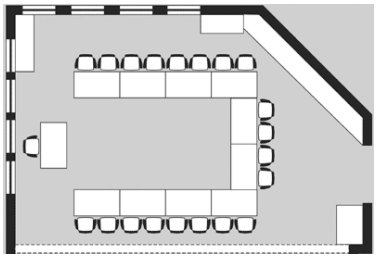
Festsaal 1

Maße:		**Bestuhlung:**	
Größe:	70 m²	Parlamentarisch:	max. 20 Pers.
Länge x Breite:	10m x 7m	U-Form:	max. 20 Pers.
Höhe:	2,50 m	Stuhlreihen:	max. 30 Pers.
Preis:	70,00 €	Block:	max. 24 Pers.



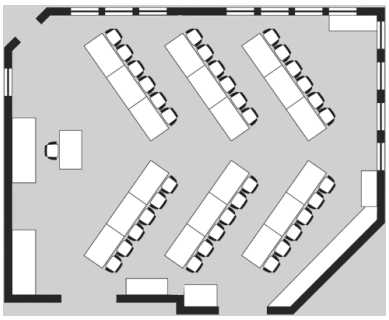
Festsaal 2

Maße:		**Bestuhlung:**	
Größe:	70 m²	Parlamentarisch:	max. 22 Pers.
Länge x Breite:	10m x 7m	U-Form:	max. 20 Pers.
Höhe:	2,50 m	Stuhlreihen:	max. 35 Pers.
Preis:	70,00 €	Block:	max. 20 Pers.



Festsaal 1 & 2

Maße:		**Bestuhlung:**	
Größe:	140 m²	Parlamentarisch:	max. 40 Pers.
Länge x Breite :	14 m x 10 m	U-Form:	max. 35 Pers.
Höhe:	2,50 m	Stuhlreihen:	max. 80 Pers.
Preis:	100,00 €	Block:	-



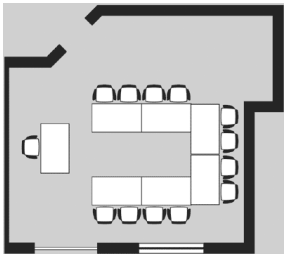
Felsenblick

Maße:

Größe:	42 m²
Länge x Breite:	7 m x 6 m
Höhe:	2,20 m
Preis:	40,00 €

Bestuhlung:

Parlamentarisch:	max. 18 Pers.
U-Form:	max. 15 Pers.
Stuhlreihen:	max. 25 Pers.
Block:	max. 12 Pers.



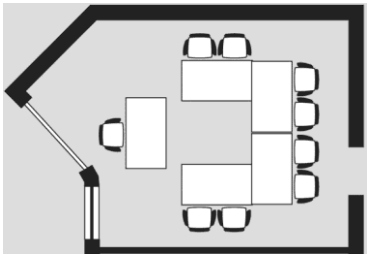
Albrechtstüble

Maße:

Größe:	25 m²
Länge x Breite:	5 m x 5 m
Höhe:	2,20 m
Preis:	40,00 €

Bestuhlung:

Parlamentarisch:	-
U-Form:	max. 7 Pers
Stuhlreihen:	max. 10 Pers.
Block:	max. 10 Pers.



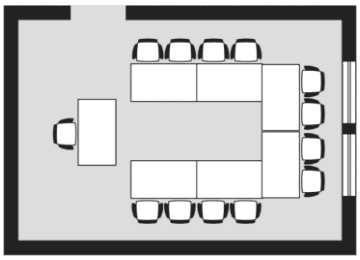
Echazstüble

Maße:

Größe:	25 m²
Länge x Breite:	5 m x 5 m
Höhe:	2,20 m
Preis:	40,00 €

Bestuhlung:

Parlamentarisch:	-
U-Form:	max. 12 Pers.
Stuhlreihen:	max. 14 Pers.
Block:	max. 10 Pers.



FÜR DIE GEISTIGE ABWECHSLUNG

DAS RAHMENPROGRAMM FÜR IHRE TAGUNG

Der Gedankenaustausch und informelle Gespräche sind wichtige Bestandteile einer erfolgreichen Tagung. Nützen Sie das Ambiente unseres Restaurants, unserer Bar oder im Sommer unsere Gartenterrasse an der Echaz zum ausklingen des Veranstaltungsabends.

Oder schaffen Sie sich einen besonderen Rahmen, der das Teamgefühl stärkt, zu Gesprächen animiert und Spaß macht.

Kochkurs mit unserem Küchenchef (8 - 15 Personen)

Werfen Sie und Ihr Team, einen Blick hinter die Kulissen und krempeln Sie die Ärmel hoch.
Hände waschen, Schürze an und los geht's …

In lockerer Runde kochen Sie im Team mit unserem Küchenchef ein leckeres Menü.
Stärken Sie das WIR – Gefühl Ihres Teams durch ein gemeinsames Ziel – Ihr Abendessen!

Kochkurs „genial regional" kompakt (3 Gänge, 2 davon selbst gekocht)

- Zum Start ein kleiner Snack aus der Hand in der Küche
- Vorspeise und Hauptgang werden im Team gemeinsam gekocht und gegessen.
- Dessert wird von dem Rössle - Küchenteam serviert.
- Kleines Weinarrangement zum Menü

Reine Kochzeit	ca. 1,5 - 2 Stunden
Gesamtdauer	ca. 3 Stunden

Aufpreis zur Tagungspauschale pro Person 50,00 €
(inklusive Weinarrangement, Mineralwasser, 3 Gang- Menü, Rezepturen und jede Menge Spaß)

Kochkurs „genial regional" (4Gänge selbst gekocht)

- Zum Start ein kleiner Snack aus der Hand in der Küche
- Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert werden im Team gemeinsam gekocht und gegessen.
- Weinarrangement zum Menü
- Inklusive sämtlicher Getränke (ausgenommen Digestif)

Reine Kochzeit	ca. 2,5 - 3 Stunden
Gesamtdauer	ca. 4 Stunden

Aufpreis zur Tagungspauschale pro Person 65,00 €
(inklusive Weinarrangement, sämtlicher Getränke (ausgenommen Digestif), 4 Gang- Menü, Rezepturen und jede Menge Spaß)

Grillabende im Sommer

Frischluft für den Kopf, saftiges vom Grill für den Bauch und angeregte Gespräche am Lagerfeuer für das Vergnügen.
Im Sommer sucht mach das Freie, nutzen Sie unsere Grillangebote für einen gemütlichen Ausklang des Tages, mit Betreuung oder zum selber grillen. Für die besonders motivierten: Wie wäre alles mit einem Grillkochkurs direkt an unserer Grillstelle.

Grillabend im Rössle Garten

- Individuelles Grillen im Forellenhof Rössle Garten mit 2 Webergrills (Kohle und Gas), Biertischgarnituren im freien wird fertig für Sie vorbereitet
- Grillbuffet mit verschiedenen Grillsalaten und Vorspeisen fertig aufgebaut
- Mariniertes Grillfleisch aus regionalen Produkten (Pute, Rind, Schwein), verschiedene Grillwürstchen und Lachsforellenfilet in der Alufolie
- Verschiedene Dips, Ofenkartoffeln und Maiskolben
- Dessertbuffet in kleinen Schälchen

- Getränke werden nach Verbrauch berechnet

Preis pro Person
inklusive Betreuung **30,00 €** (ab 10 Personen)

Grillabend an der Echazquelle (Tobelmühle)

- Individuelles Grillen an unserer Grillstelle bei der Echazquelle mit 2 Webergrills (Kohle und Gas) und Feuerstelle, Pagodenzelt mit Heizstrahlern und Biertischgarnituren
- Grillbuffet mit verschiedenen Grillsalaten und Vorspeisen fertig aufgebaut
- Stockbrot zum selber backen
- Mariniertes Grillfleisch aus regionalen Produkten (Pute, Rind, Schwein), verschiedene Grillwürstchen und Lachsforellenfilet in der Alufolie
- Verschiedene Dips, Ofenkartoffeln und Maiskolben
- Kleines Dessert in Schälchen

- Getränke werden nach Verbrauch berechnet (Gekühlt aus der Echaz)

Preis pro Person
vorbereitet zum selber Grillen ohne Betreuung **30,00 €** (ab 10 Personen)

Preis pro Person
inklusive Betreuung **40,00 €** (ab 10 Personen)

Termine nur von Mai – August möglich

Grillkochkurs an der Echazquelle

- Abendveranstaltung der besonderen Art mit unserem Küchenchef an unserer Grillstelle an der Echazquelle (Tobelmühle) mit 4 Grills, Lagerfeuer und Heizstrahlern.
- Gestalten Sie zusammen ein 4 – Gang – Grillmenü und entdecken Sie die Vorzüge der unterschiedlichen Garmethoden.
- Hände waschen, Schürze um … jeder macht mit.
- Sämtliche Getränke sind im Preis inbegriffen.

Preis pro Person
bei 10 – 15 Personen 65,00 € pro Person
bei 15 – 25 Personen 60,00 € pro Person

Dauer ca. 4-5 Stunden (je nach „Sitzfleisch“ der Gäste)

Aktivitäten im Forellenhof

Cocktailkurs mit unserem Barkeeper

Mixen Sie ihre Getränke doch einfach mal selbst…
Unsere Cocktailbar „Aquamarin“ bietet die perfekte Location dafür. Kreieren Sie zusammen im Team mit unserem Barkeeper Cocktails und andere Bargetränke.

- Sie haben die komplette Bar für sich
- Durch Beamer und Leinwand haben Sie die Möglichkeit Präsentationen abzuspielen oder aktuelle Sportevents aus dem FreeTV zu verfolgen
- Die Musikanlage steht zu freien Nutzung
- Kleine Snacks zu den Cocktails
- Inklusive allen Cocktailkurs - Getränken

Preis pro Person: **22,50 €** (bei 11 – 18 Personen)
Preis pro Person: **27,50 €** (bei 6 – 10 Personen)

Fischzuchtführung

In unserer Fischzuchtanlage bei der Echazquelle wird der Grundstein für die Gaumenfreuden in unserem Hause gelegt. In kristallklarem Quellwasser gedeihen unsere Forellen und Saiblinge. Schauen Sie hinter die Kulissen des Hauses und erfahren Sie wissenswertes rund um unsere Fische. Eine Führung in der Zuchtanlage dauert ca. 30 – 45 min.

Pauschalpreis pro Führung **50,00 €***
(* für Tagungsgäste mit Übernachtung kostenfrei)

Verbinden Sie die Führung mit einer kleinen Weinprobe und Verköstigung der Produkte.
Preis pro Person **ca. 10,00 €**

ALBSPA ERLEBNISWELT

Der Wellnessbereich im Forellenhof Rössle

Wellness & Beauty – mit Blick auf Schloss Lichtenstein

Abschalten und einfach mal ausspannen – fernab vom hektischen Treiben und Alltagsstress.
WER lädt Ihre Akkus wieder auf? SIE selbst! Wir bieten Ihnen dafür die ideale Plattform in einzigartiger Umgebung:

Massagen

Massagen geben Spannkraft, fördern das Immunsystem, wirken gegen Schlafstörungen, Beschwerden, Schmerzen und Verspannungen. Genießen Sie z.B. eine After Work Massage nach einem anstrengenden Seminartag – Terminabsprache erforderlich.

Kosmetik

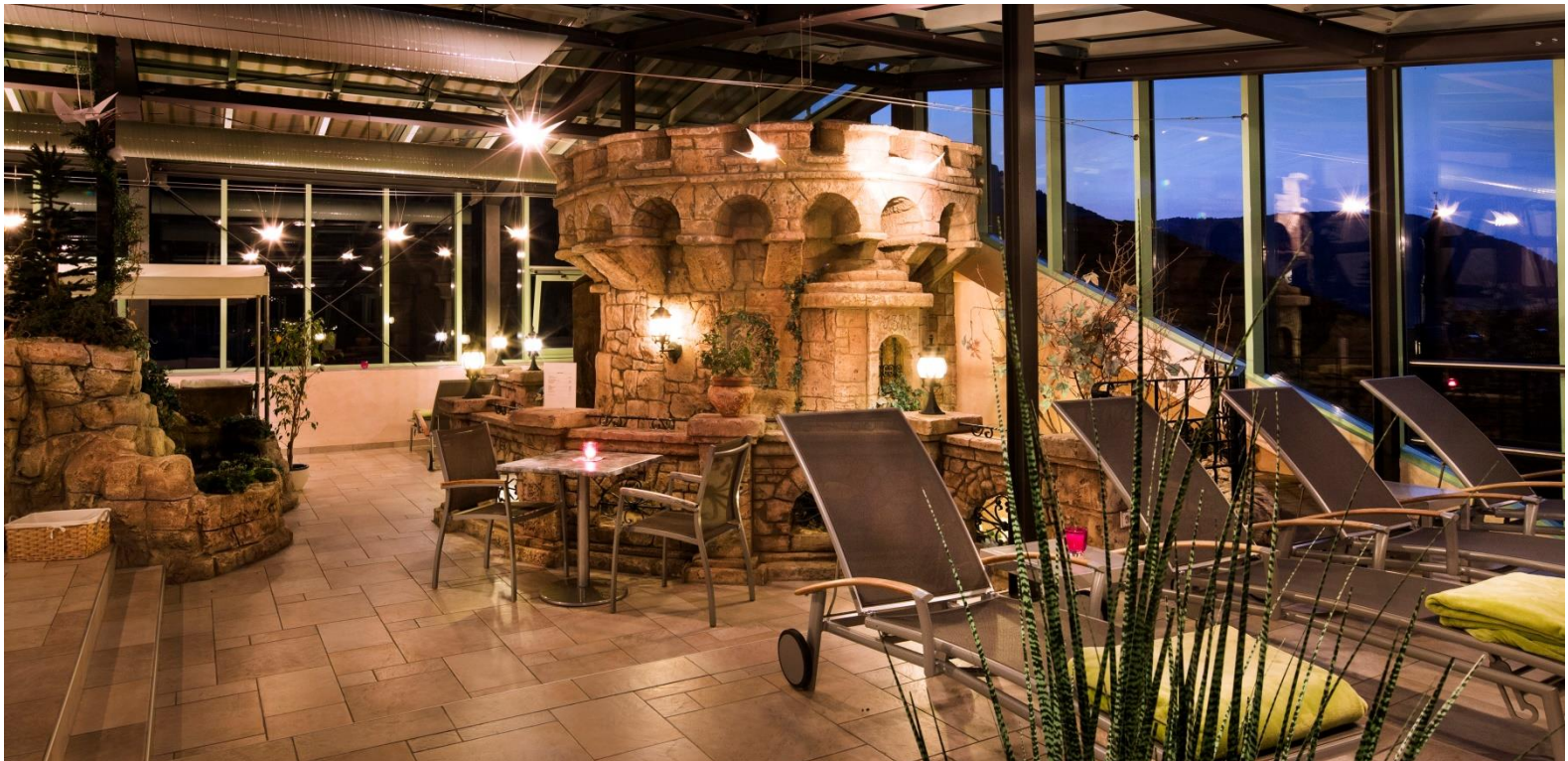
Unsere Gesichtsbehandlungen werden individuell auf ihren Hauttyp abgestimmt und mit natürlichen Produkten der Fa. Dr. Spiller durchgeführt – für Damen und Herren.

Saunalandschaft

Wie bieten Ihnen ein ritterliches Dampfbad (ca. 40°C), eine Bio-Sauna mit Aroma (ca. 60°C) beide mit Farblichtspiel und selbstverständlich ist auch eine Finnische Sauna (ca. 90°C) vorhanden. Bademäntel und Saunatücher für die Dauer Ihres Aufenthaltes haben wir auf Ihrem Zimmer für Sie vorbereitet.

Ruhebereich

Im großen Wintergarten über dem Wellnessbereich können Sie herrlich zwischen den Saunagängen entspannen und einen Snack einnehmen – dem Himmel nah sein und eine wunderschöne Aussicht genießen…



Schwäbische Alb – Outdoor Programm

Raus in die freie Natur & Energie tanken.
Die Schwäbische Alb ist ein Paradies zum Wandern, Fahrradfahren und für jede Menge andere Gruppenaktivitäten. Wir sind ihnen gerne bei individuellen Touren, Wanderungen oder Ausflügen mit Rat und Tag behilflich.

Unser Service für Sie:
Wandern und Fahrradfahren mit GPS-Gerät – immer auf dem richtigen Weg
Transfer der Gäste zum Ausgangs- oder Abholpunkt – nach der Wanderung oder Fahrradtour
Lunchpakete – für die Verpflegung unterwegs richten wir Ihnen auf Vorbestellung.
Preis auf Anfrage, je nach Ausführung des Lunchpakets
(belegte Brötchen, Getränke in PET Flaschen, frisches Obst & Schokoriegel)

Abenteuer Kletterpark am Schloss Lichtenstein

Was ist ein Abenteuer Park ?
Im Wald in luftiger Höhe wie Tarzan und Jane durch die Bäume schwingen, wie Spiderman ein Netz erklimmen. Diese Abenteuer können im Abenteuerpark Schloss Lichtenstein hautnah erlebt werden. All dies findet in freier Natur und auf gesicherten Wegen statt.

Hier kann man dem Alltag davon klettern - Spaß, Sport, Abenteuer und Trainingserfolge im Team erleben. Geschicklichkeit üben. Stress abbauen, Reaktionsvermögen und Ausdauer erproben. Oder sich einfach vergnügen!

Preis pro Person ca. 25,00 € je nach Parcour
Gerne melden wir Sie an.

Geführte Wanderungen, E-Bike oder SEGWAY Touren

Ein einzigartiges Vergnügen inmitten herrlicher Landschaft, erleben Sie geführte Touren durch das Biosphärengebiet Schwäbische Alb.

Informationen und Preise auf Anfrage.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette sowie für Zimmerreservierungen

§ 1 GELTUNGSBEREICH

1.1. Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört, dass Sie genau wissen, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.

1.2 Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.

1.3 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie Einladungen zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.

§ 2 VERTRAGSABSCHLUSS

2.1 Der Vertrag kommt durch die Reservierungsbestätigung des Hotels an den Veranstalter zustande. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie vom Hotel schriftlich bestätigt worden sind. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserstellung sechs Monate, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusiv-Preise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer (MwSt.) Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so ändert sich der vereinbarte Preis dementsprechend.

2.2 Wird die Reservierungsbestätigung vom Veranstalter binnen 8 Tagen nicht zurückgeschickt, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Weicht der Inhalt der Reservierungsbestätigung von dem Inhalt der Anmeldung ab, wird der abweichende Inhalt der Bestätigung für den Gast und für den Hotelier dann verbindlich, wenn der Gast nicht innerhalb von 10 Tagen von der angebotenen Rücktrittsmöglichkeit Gebrauch macht.

2.3 Reservierte Tagungsräume stehen dem Leistungsteilnehmer nur zu der schriftlich vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine Inanspruchnahme der Räume über den vereinbarten Zeitraum bedarf der vorherigen Rücksprache mit dem Hotel. Welche Leistungen vertraglich vereinbart sind, ergibt sich aus der Ausschreibung in der Seminarmappe und aus den Angaben in der Reservierungsbestätigung, die darauf Bezug nimmt. Soweit nicht anders vereinbart ist, gelten die Angaben in unserer Seminarmappe mit den jeweils gültigen Preisblättern. 2.4 Der Veranstalter muss die endgültige Zahl der Gäste/Teilnehmer spätestens drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen, ansonsten gilt die letztgenannte Teilnehmerzahl. Abweichungen der Teilnehmer nach unten werden nicht berücksichtigt, bei einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

2.5 Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Tagungsräume anderweitig zu vergeben. Sollte das Hotel während der Optionszeit eine weitere Anfrage für den reservierten Termin erhalten, wird das Hotel den Veranstalter darüber informieren und abklären, ob bereits eine Entscheidung seitens des Veranstalters getroffen wurde.

§ 3 RÜCKTRITT DES VERANSTALTERS

Vertrauen ist eine Voraussetzung jeder guten Beziehung – vor diesem Hintergrund verstehen wir Umbuchungen und die Zurücknahme geplanter Veranstaltungen. Wir versuchen, Kundenwünsche ohne Kosten oder kostenminimiert zu erfüllen. Wir behalten uns aber vor, in Einzelfällen die Stornovereinbarungen unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen anzuwenden.

Bei Abbestellungen von reservierten Räumen:

- bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: keine Kosten
- bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 30% der vereinbarten Leistungen
- ab 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 60% der vereinbarten Leistungen

Bei Abbestellungen von reservierten Gästezimmern:

- bis 28 Tage vor Anreise: keine Kosten
- bis 28-8 Tage vor Anreise: 50% Stornogebühren
- 7 Tage bis 48 Stunden vor Anreise: 80 %Stornogebühren
- Bei Stornierung am Anreisetag: 100% der gebuchten Leistungen

§ 4 RÜCKTRITT DES HOTELS

4.1 Das Hotel ist berechtigt, sofort nach Vertragsabschluss einen Betrag von 30% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages zu verlangen. Geht diese Vorauszahlung nicht innerhalb von zwei Wochen nach Aufforderung auf dem Konto des Hotels ein, so ist das Hotel zum Vertragsrücktritt berechtigt.

4.2 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls:

• Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen gebucht werden.
• Das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels gefährden kann.

4.3 Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktritts rechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

§ 5 NACHTZUSCHLAG

5.1 Das Hotel stellt dem Kunden ab 24 Uhr Nachtzuschläge für seine Mitarbeiter in Rechnung. Pro Mitarbeiter, pro angefangene Stunde 30,00€. Bei Veranstaltungen bis zu 30 Personen ca. 1 Mitarbeiter. Bei Veranstaltungen über 30 Personen ca. 2 – 3 Mitarbeiter Sperrstundenverkürzungen gehen zu Lasten des Veranstalters.

5.2 Das Restaurant des Hotels hat bis 23.30 Uhr geöffnet. Sollte der Veranstalter planen abends länger als 23.30 Uhr im Restaurant zu verweilen, bedarf dies der vorherigen Anmeldung beim Hotel. Das Hotel behält sich vor, die Gäste am Ende der Restaurantöffnungszeit zum Wechsel in die Bar aufzufordern.

§ 6 HAFTUNG

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel auch für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellten Speisen und Getränken.

§ 7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkgeld zur Deckung der Gemeinkosten berechnet. Aus hygienischen Sicherheitsgründen ist das Hotel gezwungen, bei Veranstaltungen, bei denen Gäste eigene Kuchen oder andere Speisen mitbringen, eine Warenprobe von den mitgebrachten Speisen zurückzustellen (Rückstellprobe).

§ 8 ZAHLUNG

8.1 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen acht Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug per Überweisung zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.

8.2 Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.

8.3 Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistung ist nicht möglich.

8.4 Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für sämtliche Veranstaltungen als Zahlungsweise Bargeld, EC-Karte oder Überweisung, aber keine Kreditkarten akzeptieren.

§ 9 NEBENLEISTUNGEN

9.1 Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten, Blumendekoration o.ä. werden extra berechnet. Für Ausführung und Qualität der durch das Hotel vermittelten Leistungen wird nicht gehaftet.

9.2 Störungen an zur Verfügung gestellter technischer oder sonstiger Einrichtungen werden, soweit möglich, sofort beseitigt. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann jedoch nicht vorgenommen werden.

§ 10 SCHLUSSBESTIMMUNG

10.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

10.2 Sollten einzelne Bestimmungen dieser „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ für Veranstaltungen unwirksam werden, wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

10.3 Für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrage und seiner Erfüllung wird, soweit gesetzlich zulässig, die Zuständigkeit des Amtsgerichts Reutlingen vereinbart. Mit Erscheinen der vorliegenden Geschäftsbedingungen sind alle vorherigen hinfällig.

Zertifizierungen

Die Biosphärengastgeber
Wir sind stolz auf unsere Heimat. Unter Einhaltung von strengen Kriterien unterstreichen einzelne Gastgeber vom Biosphärengebiet ihre Verbundenheit zu ihrer Umwelt und der Region.

Schmeck den Süden Gastronomen
Regionalität wird bei uns groß geschrieben. Für die Verwendung von mindestens 90% regionaler Lebensmittel auf der Speisekarte, sind wir mit 3 Löwen ausgezeichnet. Dies wird dokumentiert und kontrolliert.

EMAS geprüft
Verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt. Für uns als Biosphärengastgeber ein wichtiges Gut zur Erhaltung der Heimat.

Service Qualität Deutschland
Hohe Qualität kann nur durch strukturierte Abläufe, gelebter Gastfreundschaft und gepflegten Standards erreicht und gehalten werden. Die Servicequalität schließt Lücken in Abläufen und sorgt für eine hohe Dienstleistungsqualität.

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag	7.00- 23.30 Uhr	**Sonntag + Feiertag**	7.00 – 21.45 Uhr
Warme Küche	11.30 – 14.00 und 17.00 – 21.00 Uhr	**Warme Küche**	11.30 – 20.30 Uhr
Kleine Karte	14.00 – 17.00 und 21.00 – 21.45 Uhr		

Aquamarin: Fr + Sa. 20.30 – 2.00 Uhr oder auf feste Reservierung