

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen bei uns am Rhein. Wir freuen uns sehr, dass Sie „hier“ sind und bedanken uns vorab für Ihr Interesse an unserem Haus. Wir glauben (so empfinden es zumindest wir selber), dass Sie an einem der schönsten Orte am Rhein sind.

Nachfolgend erhalten Sie detaillierte Informationen über die verschiedensten (Veranstaltungs-) Möglichkeiten im Rheinhotel Dreesen. Betrachten Sie diese bitte zunächst „nur“ als Anregung. Wir freuen uns immer sehr, wenn wir Sie persönlich beraten dürfen und den Weg zu „Ihrer“ Veranstaltung begleiten.

Seien Sie sich gewiss, dass wir jeder Zeit gerne für Sie bereit stehen. Sollten Sie also Fragen oder Wünsche haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren. Im Gegenteil sogar: wir würden uns doch sehr freuen, wenn Sie uns fragen. Wir werden gemeinsam bestimmt das Passende finden.

Wir hoffen, dass wir Sie mit unserer Broschüre noch ein wenig neugieriger auf „das Dreesen“ machen können und versprechen Ihnen schon heute, dass wir alles daran setzen werden, um Ihren Aufenthalt bei uns am Rhein so angenehm wie nur möglich zu gestalten.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste und verbleiben bis ganz bald!



*Fritz Georg Dreesen und Fritz Olaf Dreesen
und ihr Hotel-Team*

Auszüge aus der Geschichte des Hauses Dreesen

seit 1770 ist die Fam. Dreesen in Rüingsdorf am Rhein beheimatet und betreibt eine vergleichbar kleine Restauration in der Zeit der Treidelschiffe auf Deutschlands bedeutendstem Strom.

1821 ist Theodor Dreesen erstmals als Wirt in Bad Godesberg urkundlich erwähnt und betreibt den damaligen (heute nicht mehr existenten) Pavillon

Seit 1858 heißen alle Dreesen mit Vornamen Fritz, bis heute, der 5. Hotel- Generation.

Ab 1877 wurde das Haus Dreesen als Badeanstalt mit Veranda am Rhein bekannt.

Am 03. Mai 1894 Eröffnung des Hotelneubaues, erbaut im wilhelminischen Stil.

Das Hotel Dreesen, seit dieser Zeit erstes Haus am Platz, partizipierte an der Entwicklung Bad Godesbergs als Bäderstadt für die Reichen der damaligen Zeit und förderte zugleich den Tourismus jener Zeit.

Täglich über 80 Menüs von 2,00 bis 6,00 Reichsmark waren ebenso normal wie eine 6 Tage Arbeitswoche, 16 Std. Arbeitszeit bei 1 Std. Pause und 3 Tage Kündigungsfrist (historisch belegt mit Arbeitsbüchern dieser Zeit)

Das Inventurprotokoll von 1940 zählte über 84.000 Flaschen besten Weines im Keller des Hotels. Unmittelbar nach der amerikanischen Besatzung des Hauses nur noch einen Bruchteil.

VIP- Gäste aus Politik, Wirtschaft, Sport, Kunst- und Kultur und der „Geldadel“ aus dem Ruhrgebiet frequentierten das Haus seit jeher, hier eine kleine Auswahl:

aus Kreisen des Europäischen Hochadels und Staatsmänner:

Die deutsche Kaiserfamilie, Paul von Hindenburg, König Faisal von Saudi Arabien,

Silvia Königin von Schweden, Dwight D. Eisenhower, Bruno Kreisky, Giscard d'Estaing, Francois Mitterrand, Pérez de Cuéllar, Andreas Papandreou, Gustav Stresemann, Friedrich Ebert, Michail Gorbatschow, Henry Kissinger, Joseph Luns, Theodor Heuss, Heinrich Lübke und alle nachfolgenden Bundespräsidenten, Konrad Adenauer und alle nachfolgenden Bundeskanzler und viele deutsche Minister aller Kabinette.

an Künstlern und andren Prominenten:

*Greta Garbo, Charlie Chaplin, Rudolf Caracciola, Gustaf Gründgens, Martin Held
Francis Durbridge, Elisabeth Flickenschildt, Will Quadflieg, Marcel Marceau,
Jean Marais, Bernhard Grzimek, Danny Kaye, O.E. Hasse, Lil Dagover, Paul Bocuse
Herbert von Karajan, Mario del Monaco, Rudolf Augstein, Yehudi Menuhin,
Aldo Moro, Caterina Valente, Amintore Fanfani, Robert Kempner.*

1926

*damals noch als staatenloser Schriftsteller, besuchte Adolf Hitler erstmalig das Dreesen.
Vermittelt wurde dieser Aufenthalt von seinem späteren Stellvertreter Rudolf Heß, der Bad
Godesberger Schüler im nahe liegenden „Pädagogium“ war und dessen Eltern in Alexandria
lebten.*

*Heß und dessen Eltern kannten und schätzten das Dreesen als Haus erster Klasse und machten
es zu ihrem bevorzugten Refugium am Rhein.*

*Ein besonderes Datum war der **22.09.1938**, als Adolf Hitler und Neville Chamberlain zur
Abwendung der „Sudetenkrise“ die Präliminarien für das „Münchener Abkommen“ führten.*

***1934** wurde das fahrbare Glasdach (fast 2.000 m²) über den „Kastaniengarten“ als
ingenieurtechnische Spitzenleistung der damaligen Zeit erbaut und ist bis heute unverändert in
Betrieb.*

Im 2. Weltkrieg war das Hotel Internierungslager für 100 Diplomaten.

*In der Nacht des **07.03.1945** bezog der deutsche General Schimpf mit seinem Stab das Dreesen
und übergab am nächsten Tag Bad Godesberg kampflos den Amerikanern.*

*Daraufhin macht der Oberkommandierende und spätere US Präsident
Dwight D. Eisenhower im Dreesen eine Woche Station.*

*Vom **15.07.1949** an war das Dreesen beschlagnahmt und wurde Sitz des französischen
Hochkommissar André Francois-Poncet.*

*Die Beschlagnahme des Hotels dauerte bis **1952**. Die „Besetzungsfreigabe“ erfolgte dann am
26.09.1952. Nach kompletter Renovierung mit enormem Kraft- und Kapitalaufwand, fand am
17.11.1952 die Wiedereröffnung des Dreesen's als Hotel statt.*

*Seit dem Weggang der Regierung aus Bonn haben wir 100 % unserer Gäste verloren und 105 %
dazu gewonnen und damit eine wesentliche Basis für die wirtschaftliche Zukunft des Hauses
geschaffen.*

Tagungspauschalen

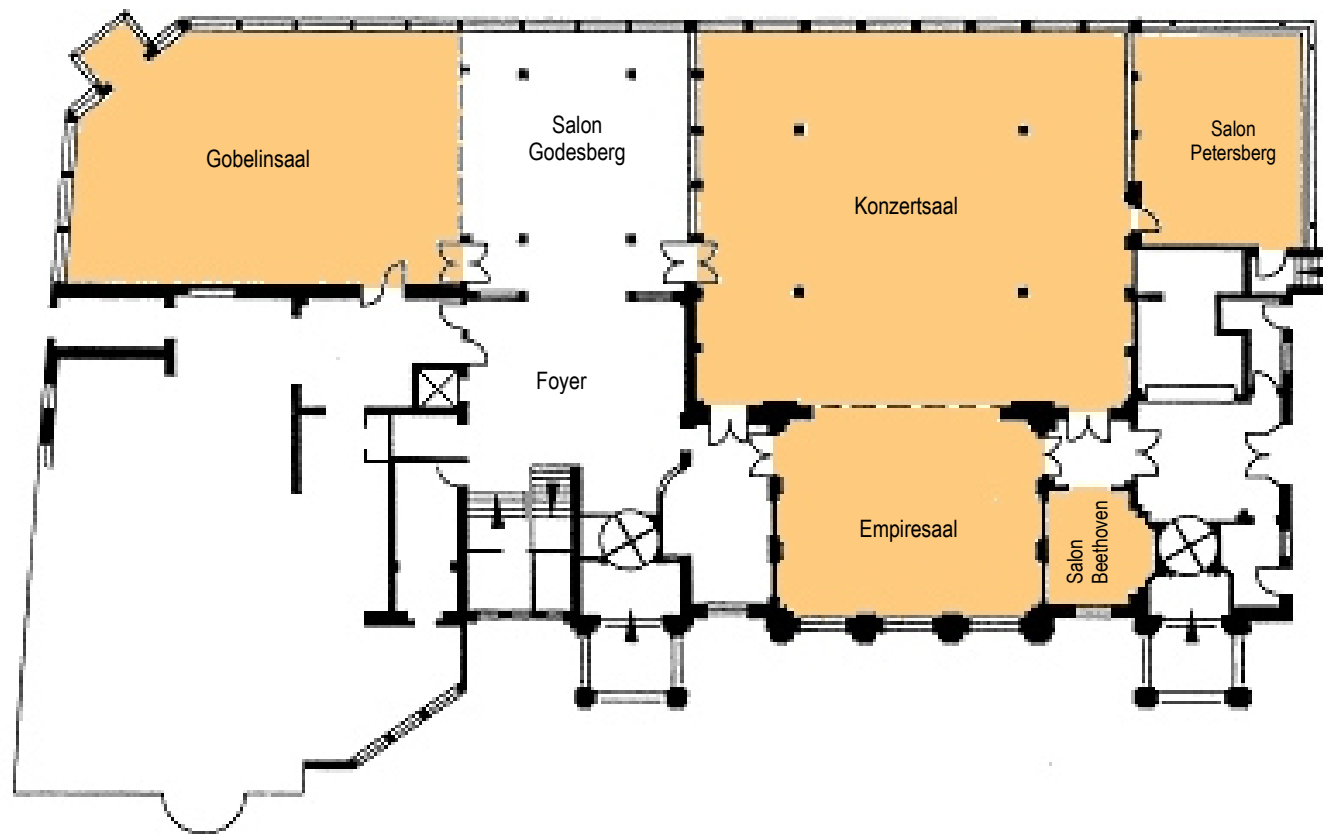
<i>Dreesen Basis-Tagungspauschale</i>	<i>Dreesen Halbtags-Tagungspauschale (bis / ab 14:00 Uhr)</i>	<i>Dreesen Tagungspauschale</i>
<i>Inklusive Mittagsimbiss bestehend aus Tagessuppe und 2 halben belegten Brötchen</i>	<i>Inklusive Business Lunchbuffet <u>oder</u> Dinner</i>	<i>Inklusive Business Lunchbuffet <u>oder</u> Dinner</i>
<i>2 Kaffeepausen mit Gebäck sowie vormittags Obstsalat und Fruchtjoghurt 2 Softgetränke während der Tagung und ein Getränk zum Essen</i>	<i>1 Kaffeepause mit Gebäck 1 Softgetränk während der Tagung und ein Getränk zum Essen</i>	<i>2 Kaffeepausen mit Gebäck sowie vormittags Obstsalat und Fruchtjoghurt 2 Softgetränke während der Tagung und ein Getränk zum Essen</i>
<i>Standardtechnik* und kostenfreies W-LAN</i>	<i>Standardtechnik* und kostenfreies W-LAN</i>	<i>Standardtechnik* und kostenfreies W-LAN</i>
<i>47,50 € pro Person (inkl. Raummiete)</i>	<i>54,50 € pro Person (inkl. Raummiete)</i>	<i>59,50 € pro Person (inkl. Raummiete)</i>

**Standardtechnik bestehend aus 1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Beamer mit Leinwand*

***Gerne bieten wir Ihnen an allen Tagungstagen zusätzlich ein 3-Gang-Abendessen
mit wahlweise Fisch- oder Fleischhauptgang für 29,00 € pro Person an***

Bankett- und Tagungsräume

Raumname	Konzert- saal	Empire- saal	Konzert- u. Empiresaal	Salon Godesberg - nur Bankett -	Salon Beethoven	Salon Petersberg	Gobelin- saal - nur Bankett -	Salon Drachen- fels	Kastanien- garten - nur Bankett -
Fläche in m ²	267	85	352	60	20	60	150	45	240
Länge x Breite Höhe	17,45 x 15,3 4	10,5 x 8,2 4,4	-	-	4,7 x 3,8 4,4	6,7 x 8,7 3,6	16 x 10,5 4	10,7 x 4,2 4	8 x 30
Setup:									
Einzeltische	200	50	300	40	-	40	80	-	200
Bankett (rund)	190	40	230	30	8	30	-	-	200
Stehempfang	270	80	350	50	-	-	-	-	200
Parlament	100	40	140	-	-	30	-	-	-
Stuhlreihen	250	80	330	-	-	40	-	-	-
U-Form	60	30	-	-	-	25	-	-	-
Blocktafel	50	30	-	20	-	24	40	20	-
Tageslicht	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Verdunkelung	ja	nein	ja	ja	ja	ja	ja	ja	nein
Beleuchtung dimmbar	ja	ja	ja	nein	ja	ja	ja	ja	nein
Mindestumsätze der Bankett- und Tagungsräume									
	2.200,00 €	1.000,00 €	3.200,00 €	800,00 €	150,00 €	750,00 €	1.750,00 €	550,00 €	2.500,00 €



Veranstaltungs- und Tagungstechnik

Alle Tagungspauschalen verstehen sich grundsätzlich inklusive unserer Standard-Tagungstechnik. Diese besteht aus 1 Leinwand, 1 Metaplanwand sowie 1 Flipchart. Zusätzlich benötigte Technik wird wie folgt berechnet:

<i>Leinwand 1,80 x 1,60 m</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Leinwand 3,80 x 4,00 m</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Flipchart mit Papier und Stiften</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Metaplanwand mit Papier und Stiften</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Moderatorenkoffer</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Beamer mit 3000 ANSI-Lumen Lichtleistung</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Beamer „Christie LX60li“ mit 600 ANSI-Lumen Lichtleistung</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>Laserpointer</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>DVD Player</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>TV-Gerät</i>	<i>auf Anfrage</i>
<i>Fest installierte Tonanlage inkl. 1 Stand-Mikrofon</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Funk-Mikrofon</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Head-Set Mikrofon</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Rednerpult</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Stehpult</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Simultandolmetscher Anlage</i>	<i>auf Anfrage</i>
<i>Sonstige Tagungs-, sowie Ton- und Lichttechnik</i>	<i>auf Anfrage</i>

Bei Veranstaltungen, bei denen Ton-Aufzeichnungen benötigt werden und bei Veranstaltungen mit notwendiger Ton- und Lichtsteuerung, wird grundsätzlich ein Veranstaltungstechniker für die Dauer der Veranstaltung im Auftrag und auf Rechnung des Veranstalters bei unserer Technik-Partnerfirma gemäß separatem Angebot in Auftrag gegeben.

Zusatzleistungen

Personalkosten: Für die Bereitstellung unserer Mitarbeiter nach 24:00 Uhr berechnen wir entsprechend unseres Servicestandards Personalkosten bis zum Ende Ihrer Veranstaltung.

Restaurantfachleute	€ 34,00 pro Stunde
Buffetier	€ 28,00 pro Stunde

Parken: In unmittelbarer Nähe des Hotels befindet sich unsere Tiefgarage. Hier können unsere Gäste kostenfrei parken. Entlang der Straße direkt vor dem Hotel stehen Ihnen ebenfalls kostenfreie Parkmöglichkeiten zur Verfügung.

Telekommunikation:

Telefon	€ 0,30 pro Einheit
Fax	€ 0,30 pro Einheit
Kopie bis 100 Seiten	€ 0,40 pro Stk.
Kopie 100 – 200 Seiten	€ 0,35 pro Stk.
Kopie 200 – 300 Seiten	€ 0,25 pro Stk.
Kopie ab 300 Seiten	€ 0,15 pro Stk.
Farbkopie	€ 1,00 pro Stk.
Folienkopie	€ 1,00 pro Stk.

Korkengeld für mitgebrachte Getränke:

Champagner	0,75 l	€ 50,00 je Flasche
Sekt / Schaumwein	0,75 l	€ 26,00 je Flasche
Wein	0,75 l	€ 25,00 je Flasche
Spirituosen	0,75 l	€ 50,00 je Flasche
Mineralwasser	1,0 l	€ 5,50 je Flasche
Säfte	1,0 l	€ 6,50 je Flasche

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Speisen jeglicher Art aus lebensmittel- und haftungsrechtlichen Gründen zum Verzehr nicht mitgebracht werden dürfen.

Als Ausnahme von dieser Grundsatzregelung gelten angelieferte Hochzeitstorten sowie Kuchen, wobei wir hier eine Servicepauschale von € 1,50 pro Person berechnen.

Tischdekoration:

<i>Blumengesteck</i>	<i>ab € 18,00 pro Stück</i>
<i>Blumenkränze</i>	<i>ab € 35,00 pro Stück</i>
<i>Hochvasen</i>	<i>ab € 25,00 pro Stück</i>
<i>Weihnachtliche Tischdekoration</i>	<i>ab € 2,50 pro Person</i>
<i>Kerzen und Kerzenleuchter</i>	<i>kostenfrei</i>

Menükarten:

<i>Menükarten, Größe DIN 5 oder DIN 6</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>Menükarten mit Farbdruck</i>	<i>€ 1,00 pro Stück</i>

Verschiedenes:

<i>Separate Garderobe</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Garderobendame</i>	<i>€ 20,00 pro Stunde</i>
<i>Hotelbeflaggung</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Außenfeuerwerk</i>	<i>auf Anfrage</i>
<i>Ton- und Lichttechniker</i>	<i>auf Anfrage</i>

Allgemeine Informationen

Menüs & Buffets: alle vorliegenden Menüs & Buffets sind untereinander variierbar. Unsere Bankettabteilung berät Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs oder Buffets inklusive korrespondierender Weine sowie der detaillierten Ablaufplanung Ihrer Veranstaltung.

- ***In unseren Bankett-Räumen bieten wir Ihnen Menüs bereits ab 10 Personen sowie individuelle Buffets ab 20 Personen an.*** Zur Qualitätssicherung werden unsere Buffets mit Ausnahme von Dessert und Käse 3 Stunden nach Eröffnung abgebaut. Das Mitbringen von Speisen, mit Ausnahme von Kuchen, gestatten wir nicht.
- ***An jedem Sonn- & Feiertag können Sie im Rheinhotel Dreesen von 12:00 bis 15:00 Uhr brunchen.*** Wir begrüßen Sie mit einem Glas Dreesen Hausmarke Sekt, anschließend wählen Sie von unserem **reichhaltigen Brunchbuffet** aus.
- ***Unser Restaurant ist montags bis samstags von 12:00 bis 23:00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen ab 16:00 Uhr (nach dem Brunch) bis ebenfalls 23:00 Uhr geöffnet.*** Gesellschaften bis 12 Personen können in unserem Restaurant aus der À-la-carte-Speisenkarte wählen. Bei größeren Gruppen bitten wir um Absprache mit unserer Bankettabteilung.
- ***Bei „Open Air“ Veranstaltungen in unserem Kastaniengarten sind aus logistischen Gründen ausschließlich Buffets möglich.***
- ***Bitte beachten Sie, dass wir bei fest bestellten Menüs und Buffets spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn eine definitive Personenzahl für die Küchen- und Personalplanung benötigen.*** Verspätet gemeldete Reduzierungen können wir nur im Rahmen unserer AGB akzeptieren. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Fremdmaterial / Ausstellungsstücke können in unserem Haus aus kapazitiven Gründen nicht gelagert werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Hotels. In jedem Fall ist auf der Grundlage unserer AGB eine Haftung des Hauses für Verlust oder Beschädigung ausgeschlossen.

Unsere Menüvorschläge

Menü 1

Tomaten-Süßkartoffelsuppe
mit Blatt Petersilienpesto

*

Röllchen vom Jungschweinerücken
mit Oliven-Ricotta-Füllung
auf buntem Gemüse Ragout
mit Basilikumsauce und Gnocchi

*

Stracciatellacreme
mit gelber Grütze und Ingwer

€ 31,60

Menü 2

Schalottencremesuppe
mit Croutons von Coppa und Schafskäse

*

Gebratene Maispouardenbrust
auf Sauce von Orangen und Rosmarin
mit Zuckerschoten, geschmolzenen Kirschtomaten
und Graupenrisotto

*

Mascarponecreme
mit Sauerkirschkompott
und Zitronengras-Pistaziensauce

€ 33,30

Menü 3

Cremsuppe von weißen Champignons
mit Honigschinkenschöberln und Rote-Bete-Würfeln

*

Hausgemachte Rinderroulade in Burgundersauce
mit Vichy-Karotten, Blumenkohl
und Kartoffel-Lauchknödel

*

Pfirsich-Joghurtcreme
mit Himbeerschaum

€ 34,60

Menü 4

Sellerie-Orangensuppe
mit geräucherter Entenbrust

*

Bachforellenfilets
auf mariniertem Spitzkohl
mit Rieslingsauce, Rosa Pfefferbeeren
und Kartoffelschnecken

*

Guaven-Buttermilchcreme
mit Feigen-Cassis-Coulis

€ 35,10

Menü 5

Cremesuppe von Stangenbohnen und Weichkäse
mit Roggenbrotdrouns und gebratener Schwarzwurst

*

Rheinischer Sauerbraten
mit Rosinen-Mandelsauce
und Kartoffelklößen mit Semmelbröseln und Apfelkompott

*

Kakaocreme mit Ingwer
und Muskatblüte
mit Eierlikörschaum und Beerenkonfit

€ 35,50

Menü 6

Passierte Linsensuppe
mit hausgebeiztem Zanderfilet
und glasierten Birnenwürfeln

*

Geschmorter Kalbstafelspitz in Kräutersauce
mit Wurzelgemüse, Balsamicoschalotten
und Pilzrisotto

*

Halbgefrorenes von Schattenmorellen
mit Knusperschokolade und weißer Moccasauce

€ 36,50

Menü 7

Geflügelkraftbrühe
mit Tomaten-Mozzarella-Ravioli
*

Schweinefiletmedaillons
im Speckmantel gebraten auf Rahmwirsing
mit Ananas-Senfsauce
und Gerstoni-Kartoffelrösti
*

Birnen-Macadamiacreme
mit Holundersauce

€ 37,40

Menü 8

Filet vom Rauchmatjes
auf Buchweizen-Specktaler
mit Apfel-Zwiebel-Chutney
*

Cremesuppe von jungem Spinat
mit gelben Paprikanocken
und Pastinaken
*

Rosa gebratene Entenbrust
auf buntem Gemüse
mit Estragonsauce
und Erbsen-Risotto
*

Ananas-Limettenmousse
mit Erdbeerschaum

€ 45,70

Menü 9

Eifeler Kräuter-Ziegenfrischkäseterrine
mit Kalamata-Olivenkaviar
im Salatnest

*

Tomatenessenz
mit Nocken vom Hecht
und Kapern

*

Rinderrückensteak unter der Schalotten-Rotweinkruste
mit leichter Meerrettichsauce,
Ragout von Shii-Takepilzen und Nadelbohnen
und hausgemachten Fingernudeln

*

Latte-Macchiato-creme
mit Mango-Joghurteis

€ 51,30

Menü 10

Parfait von Strauchtomaten
im Zucchinimantel
mit Kresse-Rucolasalat und Gemüsesalsa

*

Cremesuppe von Shii-Takepilzen
mit gebeizter Entenbrust
und Minzpesto

*

Medaillons vom Eifeler Hirschrücken
mit Mango-Pfeffersauce,
gebackener Roter Bete
und Spitzkohl-Kartoffelstrudel

*

Vollmilchschokoladenmousse
mit Mandeln und Honig
Nashi-Birnenkompott

€ 52,40

Menü 11

Waldpilzessenz
mit Perlgraupen
und Morchelnocken

*

Wolfsbarschfilet
auf Tomaten-Gurken-Kompott
mit Rucola-Limettenpesto

*

Perlhuhn und Wachtel
im Crêpemantel gebacken
mit buntem Gemüse,
Marsalasaucе und Sellerie-Kartoffelmousse

*

Gebrannte Salbeicreme
und Granatapfel-Halbgefrorenes
mit Ragout von exotischen Früchten

€ 53,60

Menü 12

Roulade von Eismeershrimps und Flusskrebsen
im Beizlachsmantel
mit Avocado-Dip

*

Kalbsschwanzessenz
mit Kaninchen-Mangoldmaultasche
und Wurzelgemüse

*

Scheiben vom Lammrücken
mit Rosmarinsauce, Rotweinzwiebeln,
mediterranem Gemüseragout
und gratinierten Rahmkartoffeln

*

Creme von Pistazien
und Kefir auf Löffelbiskuit
mit Passionsfruchtgelee, Himbeereiscreme

€ 54,80

Menü 13

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet
auf Reibeküchlein
mit Gurken und Rosa Pfefferbeeren
*

Perlhuhnnessenz
mit Erbsen-Artischocken-Tortellini
und Navetten
*

Rinderlende am Stück gebraten
mit Morchelrahmsauce,
jahreszeitlichem Gemüsestrauß
und Herzoginkartoffeln
*

Aprikosen-Rosmarinparfait
mit warmem Johannisbeerschaum
und eingelegten Melonenspalten

€ 58,30

Menü 14

Terrine von Waldpilzen und Rehrücken
in Madeiragelee
mit Wachtelpraline und Kräutersalat
*

Hummercremesuppe
mit Riesengarnele
und Jakobsmuschel
*

Kalbslendchen
im Serranoschinkenmantel gebraten
mit Basilikumsauce, grünem Spargel
und Parmesan-Kartoffelnocken
*

Süße Paprika-Sauerrahmmousse
mit gerösteten Pinienkernen und Zitronenmelisse
und Mandarinensorbet in der Hippe

€ 62,10

Vegetarische Menüs

Menü 1

Passierte jahreszeitliche Gemüsesuppe
mit Kirschtomaten und Käsebisquit

*

Kohlrouladen mit Cous-Cous gefüllt
auf Möhrenspaghetti
mit gelber Paprikasauce und Zucchini-Kartoffelpuffer

*

Schokoladen-Kirsch-Reisflan
mit Mangoconfit

€ 27,90

Menü 2

Klare Linsen-Orangensuppe
mit Wantan-Kartoffeltasche und Koriander

*

Gebratene Tofu-Sesamschnitte
auf glasiertem Pak-Choi
mit Ingwer-Kokossauce und Süßkartoffelpüree

*

Weißes Schokoladenküchlein
mit Holunder-Birnen und Pistazien

€ 28,70

Menü 3

Rucola-Frisee-Salat
mit marinierten Melonenkugeln und Kalamata-Oliven
und gebackenen Kichererbsenbällchen

*

Schafskäse-Spinatstrudel
auf Kirschtomatenragout
mit Pinienkern-Basilikumsalsa und Grünkern-Risotto

*

Himbeer-Zitronengrasparfait
mit Kiwimark und Ananas-Krapfen

€ 29,90

Vegane Menüs

Menü 1

Minestrone
*mit weißen Bohnen
und Staudensellerie*

*

Gebratene Polenta-Gemüseschnitte
*mit karamellisiertem Orangen-Fenchel
und Guacamole*

*

Melonensüppchen
*mit Mango-Granité
und Minze*

€ 27,90

Menü 2

Rote-Bete-Apfel-Carpaccio
*mit Linsenvinaigrette,
Balsamico-Schalotten und Wildkräutersalat*

*

Eingelegter Tofu
*auf Kichererbsencurry
mit Mungbohnen und Sobanudeln*

*

Gebratene Früchte
*mit Waldbeerkompott
und Mandel-Sojamilchsauce*

€ 29,10

Buffet „Speisen aus der Region“

Vorspeisen

Geräucherter Lachs und Felchenfilets im Blätterteigmantel mit Orangensauce

*

Matjessalat mit roten Zwiebeln und Salatgurke

*

Salat von Wurzelgemüse und Miesmuscheln in Riesling-Vinaigrette

*

Frikadellen mit Ziegenkäse auf Spitzkohlsalat

*

Geräuchertes, Schinken und Griebenwurst aus der Region mit süß-sauer eingelegtem Gemüse

*

Schweinelendchen und Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuter-Eisauce

*

Salat von marinierter Ochsenbrust, Paprika und Lauchzwiebeln

*

Pellkartoffelsalat mit Endivie und Speckkrusteln

*

Rote-Bete-Salat mit Äpfeln

*

Nudelsalat mit Schinkenwurst, grünem Spargel, Champignons und Joghurt

*

Bunter Bohnensalat mit Buttermilch-Senfdressing

*

Verschiedene Brotsorten, Griebenschmalz und Butter

Suppe

Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Linsen, Karotten und Sellerie

Hauptgerichte

Medaillons vom Zanderfilet

auf Weinkraut mit Ahrburgunder-Schalottensauce

*

Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinensauce

*

Flöns-Apfel-Lasagne

*

Rüingsdorfer Reibekuchen mit Apfelkompott

*

Auswahl von jahreszeitlichem Gartengemüse

*

*Kartoffelklöße * Gersten-Gemüserisotto*

Dessert

Halver Hahn und Kölsch-Camembert mit Bonner Rörgelchen

Himbeer-Eierlikörpudding

*

Rieslingcreme mit Schwarzbrotkrokant

*

Apfel-Traubencreme

€ 39,80 p.P.

Buffet „Rund um die Welt“

Vorspeisen

*Hausgebeizter Fjordlachs mit Kräuterfrischkäse gefüllt
und Medaillons von der geräucherten Forelle mit Apfelschmand*

*

Skandinavisches Heringshäckerl mit Eiern und Gewürzgurken

*

Pikanter asiatischer Hähnchensalat mit Glasnudeln

*

Graupen-Gemüsesalat

*

Grünkernsalat mit Paprika und Zucchini

*

Gabelspaghettisalat mit gebratenen Pilzen und gerösteten Kürbiskernen

*

Kartoffelsalat mit Gurke und Dill in Joghurtcreme

*

Salat von süß-saurem Schweinefleisch, Garnelen und Papaya mit Reismudeln

*

Fenchelsalat mit Chorizo, Salami und Serranoschinken

*

Brot, Butter, Auberginen- und Kichererbsenmus

Suppe

Geflügelcremesuppe mit Kokosmilch und Shii-Takepilzen

Hauptgerichte

*Gebratenes Knurrhahnfilet
auf Gemüse-Cous-Cous mit Limettensauce*

*

*Geschmorte Lammschulter
auf Ragout von Bohnenkernen in Tomatensugo*

*

Rindersaftgulasch „Szegediner Art“

*

Paprika-Polenta-Auflauf

*

Bunte Gemüseauswahl

*

*Pilzrisotto * Salbeikartoffeln * Serviettenknödel*

Dessert

Eingelegter Schafskäse mit Oliven und französischer Rohmilchkäse

Terrine von getrockneten Aprikosen und Joghurt im Löffelbisquitmantel

*

Mango-Mascarponecreme mit Minze

*

Piña-Colada-Creme

*

Salat von frischen Früchten

€ 42,90 p.P.

Buffet „Culinaria“

Vorspeisen

Terrine von Mittelmeerfischen und Shrimps mit Thunfischcreme in der Strauchtomate

*

Kartoffelsalat mit geräuchertem Lachs und Gurke

*

Salat von Meeresfrüchten und Farfalle

*

Rauchmatjes mit Ananas-Confit und Ingwer

*

Rauchfleisch und Serranoschinken mit Mango-Melonenfächer

*

Gesottener Rindertafelspitz in Paprika-Basilikumvinaigrette

*

Kichererbsen-Linsensalat mit Minze

*

Porreesalat mit Pilzen und gerösteter Sesamsaat

*

Staudensellerie-Papayasalat mit Cashewkernen und Emmentaler

*

Tortellinisalat mit Broccoli und Aalrauchschinken

*

Salat von Paprika, Gurken und Tomaten mit Rucola

*

Brotauswahl, Butter, Kräuterfrischkäsecreme

Suppe

Käse-Lauchsuppe mit Champignons

Hauptgerichte

Gebratenes Felchenfilet

auf Zucchini-Karottennudeln mit weißer Tomaten-Orangensauce

*

Poularde in Rotwein

mit glasierten Schalotten und geschmortem Wurzelgemüse

*

Roulade von der Kalbsnuss

mit Spinat-Speckfüllung in Monschauer-Senfsauce

*

Auswahl von jahreszeitlichem Gemüse

*

*Basmatireis * Schupfnudeln * Kartoffelgratin*

Dessert

Auswahl von europäischen Rohmilch- und Hartkäsen

Marmoriertes Schokoladenmousse

*

Passionsfrucht-Joghurtcreme

*

Zweierlei Weincreme im Glas

*

Karamellcreme mit Grütze von Waldbeeren

€ 49,80 p.P.

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Sizilianischer Pulposalat mit Knoblauch

*

Marinierte Riesengarnelen mit Salsa Verde

*

Cantaloupmelone mit Parmaschinken und Coppa

*

Rosa gebratene Rinderhüfte auf Gemüsesalat mit Harissa

*

*Anti-Pasti-Variation mit Auberginen-Fetakäseröllchen,
gegrillter Paprika, Zucchini und Champignons, Balsamicozwiebeln*

*

Hackfleischbällchen in Tomatensalsa mit weißen Borlotti Bohnen

*

Büffelmozzarella mit Eiertomaten und Pesto

*

Cous-Cous-Salat mit Hühnchen

*

Mediterraner Nudelsalat mit Pecorino

*

Verschiedene Brotsorten, Butter, Paprika- und Olivencreme

Suppe

Tomatensuppe mit weißen Bohnenkernen und Chorizo

Hauptgerichte

Rote Meerbarbe und Dorade mit Muschelsauce und Kapern

*

Geschmortes Kaninchen mit Thymian auf spanischem Kartoffeleintopf

*

Spanferkelrücken mit Kräuterkruste in Olivensauce

*

Pasta mit Artischocken, Zucchini, roten Zwiebeln und Parmesan in Weißwein

*

*Ratatouille * Mandel-Broccoli*

*

*Römische Nocken * Risotto mit Paprika und Blattpetersilie * Rosmarinkartoffeln*

Dessert

Südländische Käseauswahl

Orangen-Basilikum-Panna Cotta mit Erdbeermark

*

Tiramisu-Creme

*

Süße Mango-Polenta

*

Salat von Südfrüchten mit Minze

€ 48,70 p.P.

Buffet „Beethoven“

Vorspeisen

Terrine von Hecht und getrockneten Tomaten mit Sauerampfercreme
*
Marinierter Seeteufel und Riesengarnelen in Limetten-Paprikavinaigrette
*
Safrancrêpe gefüllt mit Thunfischcreme und Spinatsalat
*
Kaninchenterrine mit Oliven im Parmaschinkenmantel
*
Waldpilze in Gelee mit Hirschschinken und Rauchfleisch
*
Rindfleischsalat mit gehackten Eiern und Kräutern
*
Salat von Eismeershrimps, Gurken und Kartoffeln mit Creme Fraîche
*
Nudelsalat mit Jakobsmuscheln und Lauchzwiebeln
*
Ziegenfrischkäsemousse auf Zucchini-Auberginensalat mit Tomatensalsa
*
Beluga-Linsensalat mit Granatapfeldressing
*
Salat von roten Rüben mit getrockneten Aprikosen und Koriander
*
Ofenfrisches Brot, Butter und Frischkäseaufstrich

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Semmelknocken und feinem Gemüse

Hauptgerichte

Variation von Lachsforellenfilet und Wolfsbarsch mit Orangen-Basilikumsauce
*
Ragout vom Perlhuhn in Rieslingsauce mit glasierten Karotten und grünem Spargel
*
Kalbsrücken mit Pilzfarce gefüllt auf buntem Gemüseallerlei, Estragon-Senfsauce
*
Speck-Bohnen und saisonale Gemüseauswahl
*
*Kräuterkartoffeln * Hausgemachte Spätzle * Basmatireis*

Dessert

Europäische Käseauswahl

*Erdbeer-Charlotte * Marmorierte Schokoladenmousse*
*
Macadamia-Milchreiscrème mit kandierten Früchten und Himbeermark
*
Eisbombe „Fürst Pückler“

€ 54,60 p.P

Buffet „Rheinhotel Dreesen“

Vorspeisen

Terrine von geräucherter Forelle und Zander mit Forellenkaviar

*

Marinierter Sushi-Thunfisch mit Wasabi und Ingwer

*

Variation von geräuchertem Butterfisch und Paprikawels mit Gurken-Limonenkressecreme

*

Nordmeerkrabben mit Cocktailsauce

*

Salat von Riesengarnelen, Flusskrebsschwänzen und Mini-Penne in Mangodressing

*

Hähnchensalat mit Zucchini und Kirschtomaten in Zitronen-Vinaigrette

*

Gefüllte Entenbrust und Perlhuhn-Ballotine mit Feigen-Senfsauce

*

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet im Serranoschinkenmantel

*

Kalbsrücken gefüllt mit Creme von getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella

*

Kartoffelsalat mit Endivie und Bündnerfleisch

*

Salat von Spitzpaprika, Kalamata-Oliven und Bulgur

*

Staudensellerie-Apfelsalat mit Ziegenkäse und Orangen-Honig

*

Ofenfrisches Brot, Butter und Kräuterfrischkäse

Suppe

Tomatenessenz mit Basilikumnocken und Gemüseperlen

Hauptgerichte

Variation von Bachsaibling und Seezungenfilets auf Spinatnudeln mit Hummersauce

*

*Roulade vom Eifeler Hirsch und Kaninchen
auf Waldpilzragout mit Pistazien-Burgundersauce*

*

Lammspieße auf Ratatouille

*

Roastbeef am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce

*

*Grilltomaten und feine Nadelbohnen * Gartengemüse*

*

*Risotto mit grünem Spargel * Gratinierte Kartoffeln * Graupen-Rösti*

Dessertbuffet „Rheinhotel Dreesen“

Internationale Käseauswahl

Verschiedene Cremes, Mousse, Fruchtsaucen, frisches Obst und Eisbomben

€ 59,80 p.P.

Unser Brunchbuffet
- ganz exklusiv -

Täglich in separatem Raum zwischen 11:00 und 15:00 Uhr buchbar.

Frühstücksanteil

*Unter anderem mit
Cerealien, Joghurt, Marmeladen
Rührei, Speck sowie Nürnberger Rostbratwürstchen
Croissants, frische Brötchen*

*

Vorspeisen

*Mit Meeresfrüchten,
Auswahl von Räucherfischen, Melone mit Schinken
Fisch- oder Fleischterrinen
diverse Feinkostsalate*

*

Jahreszeitliche Suppe

klar oder gebunden

*

Hauptspeisen

*Fisch, Geflügel, Fleisch,
vegetarischer Hauptgang,
bunte Gemüsevielfalt,
diverse Sättigungsbeilagen*

*

Käseauswahl

*

Dessertbuffet

*Cremes, Mousse,
Frisches Obst und Fruchtsauce*

*

Filterkaffee & Tee inkludiert

*weitere Getränke werden nach vorheriger Auswahl
und dem tatsächlichen Verbrauch zusätzlich berechnet.*

€ 42,50 pro Person

€ 22,00 pro Kind (zwischen 6 und 11 Jahren)

Kalte Snacks

	<i>Preise pro Stück</i>
- <i>Minisandwich mit Rauchlachs, Rucola und Dill-Senfsauce</i>	€ 2,50
- <i>Minisandwich mit Roastbeef und Sauce Remoulade</i>	€ 2,50
- <i>Canapé mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettichsahne</i>	€ 2,60
- <i>Canapé mit hausgebeizter Lachsforelle und Dill-Senfsauce</i>	€ 2,60
- <i>Canapé mit Eifeler Wildschinken und Apfel-Zwiebelkonfit</i>	€ 3,00
- <i>Canapé mit Kalbsbraten und Sauce Remoulade</i>	€ 3,00
- <i>Roggenbrotscheibe mit Oliven-Paprikacreme</i>	€ 2,20
- <i>Roggenbrotscheibe mit Thunfischcreme</i>	€ 2,50
- <i>Matjestatar mit roten Zwiebeln und Gurke auf Pumpernickel</i>	€ 2,80
- <i>Lachstatar mit Gurke und Ei auf Pumpernickel</i>	€ 2,80
- <i>Ziegenfrischkäse mit Rosmarin und Birne auf Pumpernickel</i>	€ 2,80
- <i>Kirschtomaten-Mozzarellaspieß</i>	€ 2,30
- <i>Parmaschinken-Melonenspieß</i>	€ 3,50
- <i>Shrimpscocktail mit grünem Spargel im Gläschen</i>	€ 4,50
- <i>Crepesroulade mit geräuchertem Lachs und Frischkäse</i>	€ 2,80
- <i>Frenchbrotscheiben belegt mit Roastbeef, französischem Brie oder Rauchlachs</i>	€ 3,00
- <i>Halbe verschieden belegte Brötchen</i>	€ 3,10

Warme Snacks

	<i>Preise pro Stück</i>
- <i>Lauch-Schinkentarte mit Sauerrahm</i>	€ 2,30
- <i>Blätterteigschnecken mit Lammfleisch, Spinat und Schafskäse</i>	€ 3,20
- <i>Nürnberger Rostbratwürstchen im Blätterteigmantel</i>	€ 3,10
- <i>Blutwurst-Kartoffelbällchen mit Apfel- Meerrettichschaum</i>	€ 3,50
- <i>Datteln mit Käsefüllung im Speckmantel</i>	€ 3,00
- <i>Tofu-Gemüsestrudel mit Asiasauce</i>	€ 2,80
- <i>Gebackener Champignonkopf mit Kräuterfrischkäse</i>	€ 2,80
- <i>Hähnchenspieß mit Erdnusssauce</i>	€ 3,60
- <i>Riesengarnele im Tempurateig gebacken mit Mango-Ingwersauce</i>	€ 3,90
- <i>Frittiert Kichererbsenbällchen mit Auberginendip</i>	€ 2,80
- <i>Bruschetta mit Tomate und Mozzarella</i>	€ 2,60
- <i>Bruschetta mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	€ 3,50

Mitternachtssnacks

Currywurst mit Brötchen

€ 4,50 p.P.

*

*Kartoffelsuppe mit Mettenden
und Brötchen*

€ 6,40 p.P.

*

Gulaschsuppe mit Brötchen

€ 8,20 p.P.

*

Chili con Carne mit Brötchen

€ 6,90 p.P.

*

*Rustikale Platte mit Landjägern,
Bierbeißern, mittelaltem Gouda und Röggelchen*

€ 11,50 p.P.

*

*Rustikale Platte mit geräuchertem und luftgetrocknetem Schinken,
Taleggio und Ziegenkäse, Brotauswahl mit Butter*

€ 13,50 p.P.

*

*Europäische Käseauswahl
mit verschiedenen Weich- und Hartkäsen
Brotauswahl mit Butter*

€ 10,50 p.P.

Süße Snacks

	<i>Preis pro Stück</i>
<i>Pralinen</i>	€0,60
<i>Petits fours</i>	€2,30
<i>Hefe-Plunderteilchen</i>	€2,60
<i>Blechkuchen</i>	€2,80
<i>Obst-Tartelette</i>	€2,80
<i>Torte</i>	€3,50
<i>Eclair mit Cremefüllung</i>	€3,10
<i>Windbeutel mit Schattenmorellen und Sahne gefüllt</i>	€3,10
<i>Portion Sahne</i>	€1,00
<i>Kugel Eis</i>	€1,80
<u><i>Croissants</i></u>	
<i>Butter-Croissant</i>	€2,20
<i>Süße Butter-Croissants mit verschiedenen Füllungen</i>	€2,30

Unser Küchenangebot für Trauerfeierlichkeiten

Arrangement 1

*Je Person 1 Suppe mit Einlage
nach Tagesangebot*

*

*vom Buffet zur Selbstbedienung stehen bereit:
je Person 3 Frenchbrotschnittchen belegt mit
geräuchertem Lachs, Roastbeef, frz. Brie*

*

je Person 1 Stück Butterkuchen vom Blech

€ 22,50 pro Person
inklusive Raummiete

*zuzüglich Getränke Ihrer Wahl,
abgerechnet nach dem tatsächlichen Verbrauch*

Arrangement 2

Je Person 1 Kräuterrahmsuppe Ihrer Wahl

*

1 Königin-Pastetchen gefüllt mit feinem Kalbsragout

oder

*Geflügelragout im Reisrand
mit feinen Erbsen*

*

*vom Buffet zur Selbstbedienung steht bereit:
Auswahl von Obst-Blechkuchen*

€ 26,90 pro Person
inklusive Raummiete

*zuzüglich Getränke Ihrer Wahl,
abgerechnet nach dem tatsächlichen Verbrauch*

• **Deutsche Weißweine** •

<u>Mittelrhein</u>		
Oberdollendorfer Laurentiusberg		28,50
<i>Riesling Kabinett - trocken</i>		
<i>Weingut Blöser Königswinter</i>		
<hr/>		
<u>Rheingau</u>		
Oestricher		29,50
<i>Riesling VDP. Ortswein - trocken</i>		
<i>Weingüter Geheimrat J. Wegeler</i>		
Dreesens Lagencuvée		32,30
<i>Riesling Spätlese - trocken</i>		
<i>Weingüter Geheimrat J. Wegeler</i>		
Geheimrat J.		45,00
<i>Riesling Spätlese - trocken</i>		
<i>Weingüter Geheimrat J. Wegeler</i>		
<hr/>		
<u>Mosel</u>		
Graacher		29,80
<i>Riesling VDP. Ortswein - feinherb</i>		
<i>Weingüter Geheimrat J. Wegeler</i>		
Weißburgunder RK		29,50
<i>Qualitätswein - trocken</i>		
<i>Weingut Reichsgraf von Kesselstatt</i>		
Josephshöfer VDP. Großes Gewächs		48,00
<i>Riesling - trocken</i>		
<i>Weingut Reichsgraf von Kesselstatt</i>		
<hr/>		
<u>Saar</u>		
Scharzhofberger VDP. Großes Gewächs		48,00
<i>Riesling - trocken</i>		
<i>Weingut Reichsgraf von Kesselstatt</i>		
<hr/>		
<u>Ruwer</u>		
Maximin Grünhaus - Alte Reben		36,40
<i>Riesling VDP. Ortswein - trocken</i>		
<i>Schlosskellerei Carl von Schubert</i>		

Alle Preise gelten für Flaschen 0,75l in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt. Jahrgangsangaben erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Allergenhinweis: Weine enthalten Sulfite.

• *Deutsche Weißweine* •

Rheinhessen

Der Salm weiß <i>Cuvée aus Weißburgunder, Scheurebe, Grauburgunder, Riesling Weingut Prinz Salm</i>	31,60
Grauburgunder - Brilliance - <i>Spätlese - trocken Privatkellerei Brogsitter</i>	32,00
Scheurebe - Qvinterra - <i>VDP. Gutswein - trocken Weingut Kühling-Gillot</i>	34,40

Pfalz

Grauburgunder <i>Qualitätswein - trocken Weingut Markus Pfaffmann</i>	29,50
Deidesheimer <i>Riesling VDP. Ortswein - feinherb Weingut Geheimer Rat Dr. Bassermann-Jordan</i>	34,00
Wachenheimer <i>Riesling VDP. Ortswein - trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf</i>	34,50

Franken

Würzburger Stein <i>Silvaner VDP. Erste Lage - trocken Weingut Bürgerspital zum Heiligen Geist</i>	36,50
--	--------------

Baden

Hofgarten <i>Grauburgunder Kabinett - trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein</i>	31,30
Weißburgunder - Sonett - <i>Qualitätswein - trocken Weingut Dr. Heger</i>	32,50

Alle Preise gelten für Flaschen 0,75l in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt. Jahrgangsangaben erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Allergenhinweis: Weine enthalten Sulfite.

• *Französische Weißweine* •

Loire

<i>Sancerre AOC</i> <i>Sauvignon blanc</i> <i>Domaine Guy Saget</i>	39,40
---	--------------

Chablis

<i>Petit Chablis AOC</i> <i>Chardonnay</i> <i>Domaine Louis Michel & Fils</i>	41,80
---	--------------

Burgund

<i>Rully Blanc AOC</i> <i>Chardonnay, Mâconnais</i> <i>Joseph Drouhin</i>	46,20
---	--------------

• *Italienische Weißweine* •

Südtirol

<i>Weißburgunder DOC</i> <i>Kellerei Terlan</i>	33,00
--	--------------

Venetien

<i>Pinot Grigio IGT</i> <i>Il Cigno</i> <i>Cantina Le Contesse</i>	29,50
<i>Lugana Vigneto Le Fornaci DOC</i> <i>Trebbiano di Lugana</i> <i>Familiengut Tommasi Viticoltori</i>	34,60

• *Deutsche Rotweine* •

Ahr

Meyer-Näkels Spätburgunder Qualitätswein - trocken Weingut Meyer-Näkel	34,00
Blauschiefer Spätburgunder Qualitätswein - trocken Weingut Meyer-Näkel	42,80
Blanc de Noir Spätburgunder Qualitätswein - trocken - weiß gekeltert Weingut Burggarten	30,60

Rheingau

Krone Spätburgunder Qualitätswein - trocken Erzeugerabfüllung Weingut Krone Assmannshausen	33,40
---	--------------

Franken

Casteller Reitsteig Spätburgunder VDP. Erste Lage - trocken Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt	39,00
---	--------------

Baden

Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder Qualitätswein - trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein	31,80
--	--------------

Württemberg

Lemberger Qualitätswein - trocken Weingut des Grafen Neipperg	32,00
Herbst im Park Cuvée aus Spätburgunder, Lemberger und Cabernet - Qualitätswein - trocken Weingut Michael Graf Adelmann	46,00

Alle Preise gelten für Flaschen 0,75l in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt. Jahrgangsangaben erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Allergenhinweis: Weine enthalten Sulfite.

• *Französische Rotweine* •

<u>Beaujolais</u>		
Fleurie Appellation Beaujolais Contrôlée Weingut Joseph Drouhin		42,00
<hr/>		
<u>Burgund</u>		
Pinot Noir - Laforêt - Appellation Bourgogne Contrôlée - trocken Weingut Joseph Drouhin		38,60
Aloxe Corton AOC Pinot Noir, Côtes de Beaune Weingut Joseph Drouhin		65,00
<hr/>		
<u>Bordeaux</u>		
Château Castera Cru Bourgeois Appellation Medoc Contrôlée		39,80
Baron Nathaniel Appellation Pauillac Contrôlée Weingut Baron Philippe de Rothschild		52,30
Château Lafleur Gazin Appellation Pomerol Contrôlée		61,40
<hr/>		
<u>Côtes du Rhône</u>		
Crozes-Hermitages AOC Domaine des Grands Chemins Weingut Delas Frères		48,00
<hr/>		
<u>Languedoc</u>		
Mas d'Andrum Cuvée aus Shiraz und Grenache, Costières de Nîmes AOC Weingut Mas d'Andrum		34,90

Alle Preise gelten für Flaschen 0,75l in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt. Jahrgangsangaben erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Allergenhinweis: Weine enthalten Sulfite.

• *Italienische Rotweine* •

Piemont

Barbera d'Asti DOCG - Lavignone - Cantina Pico Maccario 33,60

Barolo DOCG - Monfalletto - Weingüter Cordero di Montezemolo 71,00

Toskana

Chianti Classico DOCG Riserva Marchese Antinori & Tenute Tignanello 52,50

Brunello di Montalcino DOCG Villa Poggio Salvi di Montalcino 56,00

Apulien

Primitivo Salento IGT Castello Monaci 31,20

• *Iberische Rotweine* •

Rioja

Rioja Reserva DOC - Roda - Bodegas Roda 51,00

Ribera del Duero

Celeste Crianza 100% Tempranillo - Bodega Miquel Torres 43,40

Castilla y León

Dehesa La Granja Tempranillo - trocken, Alejandro Fernández 37,00

Alentejo

Mariana Cuveé aus Touriga National, Aragonez, Alicante Bouchet, Trincadeira Herdade do Rocim, Portugal 31,60

Alle Preise gelten für Flaschen 0,75l in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt. Jahrgangsangaben erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Allergenhinweis: Weine enthalten Sulfite.

• **Überseeweine** •

Neuseeland

Sauvignon Blanc 36,80
Villa Maria Estate G. Fistonich, Marlborough

Chile

Montes Cabernet Sauvignon Reserva 31,70
Valle de Colchagua, Familie Aurelio Montes

Max Reserva Chardonnay 37,00
Aconcagua Valley, Vina Errazuriz

Südafrika

Kallista 45,55
*Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc
Weingut Vriesenhof Jan Coetzee, Stellenbosch*

Australien

Penfolds Bin2 42,50
*Cuvée aus Shiraz und Mataro
Weingut Penfolds, Koonunga Hill South East Australia*

• **Roséweine** •

Pfalz

Villa Bürklin 33,40
*Cuvée Rosé Qualitätswein - trocken
Weingut Dr. Bürklin-Wolf*

Württemberg

Neipperger Rosé 31,80
*Qualitätswein Cuvée - trocken
Weingut des Grafen Neipperg*

Provence

Château du Seuil Rosé 32,60
*Coteaux d'Aix en Provence AOC
Mis en bouteille au Château*

Alle Preise gelten für Flaschen 0,75l in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt. Jahrgangsangaben erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Allergenhinweis: Weine enthalten Sulfite.

• *Schaumweine* •

Deutscher Sekt

<i>Dreesen Privat – Edition des Hauses</i>		32,00
<i>Riesling-Sekt brut</i>		
<i>Weingut Geheimrat J. Wegeler - Rheingau</i>	<i>Glas 0,1l</i>	4,60
 <i>Geheimrat J. Sekt</i>		46,00
<i>Jahrgangs-Riesling-Sekt brut, Flaschengärung</i>		
<i>Weingut Geheimrat J. Wegeler - Rheingau</i>		

Italienischer Schaumwein

<i>Prosecco Spumante - Extra dry</i>		30,40
<i>Etichetta Nera</i>	<i>Glas 0,1l</i>	4,30
<i>Weingut Sacchetto - Venetien</i>		
 <i>Rosé-Secco Spumante - brut</i>		35,00
<i>Cuvée aus Merlot und Pinot Nero</i>		
<i>Weingut Sachetto - Venetien</i>		

Champagne

Haus-Champagner der Ringhotels
Ruinart – Plus ancienne maison de Champagne

<i>R de Ruinart - brut</i>		94,00
<i>Reims</i>	<i>halbe Flasche 0,375l</i>	54,00
 <i>Rosé Champagner de Ruinart - brut</i>		109,00
 <i>Taittinger - brut Réserve</i>		85,00
<i>Reims</i>	<i>halbe Flasche 0,375l</i>	46,00

*Alle Preise gelten, soweit nicht anders angegeben, für Flaschen 0,75l in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt.
Allergenhinweis: Weine enthalten Sulfite.*

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet Sprudel, Medium oder Naturell	Flasche 0,75 l	€7,60
Gerolsteiner Gourmet Sprudel oder Naturell	Flasche 0,25 l	€2,70
San Pellegrino Mineralwasser	Flasche 0,75 l	€7,90
Coca Cola¹	Flasche 0,2 l	€2,90
Coca Cola light²	Flasche 0,2 l	€2,90
Fanta	Flasche 0,2 l	€2,90
Sprite	Glas 0,2 l	€2,90
Granini Apfelsaftschorle	Flasche 0,2 l	€2,90
Granini Apfelsaft	Flasche 0,2 l	€3,10
Granini Maracujanektar	Glas 0,2 l	€3,10
Granini Roter Traubensaft	Flasche 0,2 l	€3,35
Granini Schwarzer Johannisbeernektar	Glas 0,2 l	€3,35
Granini Orangensaft	Flasche 0,2 l	€3,35
Granini Tomatensaft	Flasche 0,2 l	€2,90
Frisch gepresster Orangensaft	Glas 0,1 l Karaffe 0,25 l	€3,00 €5,90
Schweppes Tonic Water³	Flasche 0,2 l	€3,00
Schweppes Bitter Lemon	Flasche 0,2 l	€3,00
Schweppes Ginger Ale⁴	Flasche 0,2 l	€3,00
Bionade verschiedene Sorten	Flasche 0,33l	€3,20
Granini Orangensaft, Apfelsaft, Multivitamin	Flasche 1,0 l	€11,90
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Lift Apfelsaftschorle	Flasche 1,0 l	€11,90

¹ mit Koffein

² mit Koffein und Süßstoff Aspartam

³ chininhaltig

⁴ mit Ingwerauszügen

Alkoholfreie Cocktails

Dreesen's Delight <i>Schweppes Bitter Lemon, Maracuja, Schwarze Johannisbeere</i>	0,2l	€ 4,00
Planter's Wonder <i>Orange, Ananas, Maracuja, Zitrone, Grenadine</i>	0,2l	€ 5,50
Virgin Swimming Pool <i>Ananas, Zitrone, Sahne, Blue Curacao Sirup, Kokossirup</i>	0,2l	€ 6,50
Greeny <i>Orange, Zitrone, Mandelsirup, Schweppes Ginger Ale, Blue Curacao Sirup</i>	0,2l	€ 6,20

Biere

Gaffel Kölsch vom Fass	0,3 l	€ 3,00
Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,00
Bitburger Pils „0,0%“⁵	Flasche 0,33 l	€ 3,20
Benediktiner Weizenbier <i>(hefetriüb, dunkel und alkoholfrei)</i>	Flasche 0,5 l	€ 4,00
Kandi Malzbier	Flasche 0,33 l	€ 3,00

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,40
Kännchen Kaffee	€ 4,50
Tasse Kaffee Hag⁶	€ 2,40
Kännchen Kaffee Hag	€ 4,50
Kännchen Tee	€ 4,50
Kännchen Schokolade	€ 4,65
Tasse Café Crème	€ 2,60
Tasse Cappuccino	€ 2,90
Tasse Espresso	€ 2,40
Tasse doppelter Espresso	€ 4,60
Latte Macchiato	€ 3,25
Milchkaffee	€ 3,20

⁵ alkoholfrei

⁶ koffeinfrei

Armagnac

Samalens Vieille Relique 15 Jahre Bas Armagnac	2cl	€ 6,50
--	-----	--------

Calvados

Boulard Calvados Appellation Calvados du Pays d' Auge Contrôlée	2cl	€ 6,50
--	-----	--------

Brandy

Cardenal Mendoza – Brandy de Jerez Solera Gran Reserva	2cl	€ 4,50
---	-----	--------

Señor Lustau Solera Gran Reserva	2cl	€ 6,50
-------------------------------------	-----	--------

Rum

Appleton Estate Extra Original Jamaica Rum	2cl	€ 5,50
--	-----	--------

Myer´s Original Dark Jamaica Rum	2cl	€ 4,00
----------------------------------	-----	--------

Weitere Spirituosen

Dreesens Stiefel Schnaps – Premium Wacholder	2cl	€ 3,00
--	-----	--------

Stiefelmeister – Kräuterlikör aus der Edel-Destillerie P.J. Schütz	2cl	€ 3,00
--	-----	--------

Malteserkreuz Aquavit	4cl	€ 4,50
-----------------------	-----	--------

Aalborg Jubiläumsaquavit	4cl	€ 4,90
--------------------------	-----	--------

Dreiling Aqua Vitae Destillerie Kreuzritter	2cl	€ 4,50
---	-----	--------

Wodka Moskowskaja	2cl	€ 3,50
-------------------	-----	--------

Absolut Vodka Schweden	2cl	€ 3,70
------------------------	-----	--------

Gordon´s Dry Gin	2cl	€ 3,50
------------------	-----	--------

Bombay Sapphire London Dry Gin	2cl	€ 4,50
--------------------------------	-----	--------

Ferdinand´s Saar Dry Gin vom Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken	2cl	€ 5,60
--	-----	--------

Fernet Branca	4cl	€ 3,90
---------------	-----	--------

Averna	4cl	€ 3,70
--------	-----	--------

Ramazotti	4cl	€ 3,70
-----------	-----	--------

Sierra Tequila weiß	2cl	€ 3,50
---------------------	-----	--------

Underberg	2cl	€ 3,00
-----------	-----	--------

Bailey´s Irish Cream	4cl	€ 4,50
----------------------	-----	--------

Vecchia Romagna Italy Brandy Etichetta Nera	2cl	€ 3,90
---	-----	--------

Amaretto Disaronno Originale	2cl	€ 3,50
------------------------------	-----	--------

Longdrinks (mit 4cl Spirituosenanteil)

Whiskey Cola ¹	0,25l	€ 7,90
Gin Tonic ²	0,25l	€ 7,50
Wodka Lemon	0,25l	€ 7,50
Bacardi Cola	0,25l	€ 7,50
Campari ³ mit frischgepresstem Orangensaft	0,25l	€ 8,00
Campari Soda	0,25l	€ 7,00
Kir – Weißer Burgunder mit Cassisé	0,15l	€ 5,00

Apéritifs

Martini – Bianco, Rosso, Extra dry	5cl	€ 4,00
Martini Cocktail – Vermouth, Gin, Olive	6cl	€ 7,50
Sherry von Emilio Lustau		
Fino "Jarana" trocken – Solera Reserva	5cl	€ 4,90
Amontillado "Los Arcos" medium dry – Solera Reserva	5cl	€ 4,90
Deluxe Cream "Capataz Andres" sweet – Solera Reserva	5cl	€ 5,90
Portwein von Ramos Pinto		
White Port	5cl	€ 4,60
Ruby Port	5cl	€ 4,50
Kir Royal - Champagner mit Cassisé	0,1l	€ 9,50

Grappa

Nonino Monovitigno Merlot – harmonisch	2cl	€ 4,00
Nonino Monovitigno Chardonnay, Barrique – weich mit Holz	2cl	€ 4,00
Nonino Monovitigno Moscato – sehr feines Bouquet	2cl	€ 4,00
Nonino Ue di Prosecco – fruchtig-pikant	2cl	€ 4,00
Nonino Riserva 8 years – Ausbau in Barriques (ohne Farbstoff)	2cl	€ 12,00

Edelobstbrände von Ziegler

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	2cl	€ 5,00
Sauerkirsche	2cl	€ 6,50
Waldhimbeere	2cl	€ 7,50
Ziegler No. 1 Wildkirsche	2cl	€ 12,00

¹ enthält Koffein

² enthält Chinin

³ mit Farbstoff

Whisky

Glenmorangie "The Original" 10 Years Highland Single Malt Scotch Whisky	4cl	€ 9,50
Glenmorangie "Extremely Rare" 18 Years Highland Single Malt Scotch Whisky	4cl	€ 15,50
Glenmorangie "The Lasanta" Sherry Cask Highland Single Malt Scotch Whisky	4cl	€ 9,80
Glenmorangie "The Quinta Ruban" Port Cask Highland Single Malt Scotch Whisky	4cl	€ 9,80
Glenmorangie "The Nectar D´Or" Sauternes Cask Highland Single Malt Scotch Whisky	4cl	€ 10,60
Ardbeg TEN Islay Single Malt Scotch Whisky	4cl	€ 9,90
Ardbeg UIGEADAIL Islay Single Malt Scotch Whisky	4cl	€ 12,90
Ardbeg CORRYVRECKAN Caskstrength 57,1% vol. Islay Single Malt Scotch Whisky	4cl	€ 13,50
Glen Garioch 12 Years Highland Single Malt Scotch Whisky	4cl	€ 7,50
Johnnie Walker Red Label Old Scotch Whisky	4cl	€ 5,90
Ballantine´s Finest Blended Scotch Whisky	4cl	€ 6,50

Whiskey

Bushmills Black Bush Irish Whiskey Sherry Cask	4cl	€ 7,50
Wild Turkey 101 Austin Nichols Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4cl	€ 7,75
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4cl	€ 5,90

Cognac

Hennessy Fine de Cognac	2cl	€ 6,50
Hennessy X.O	2cl	€ 12,50
Delamain Pale & Dry X.O. 1 ^{er} cru de Cognac	2cl	€ 7,50
Hine Cognac Fine Champagne	2cl	€ 6,50

Getränkepauschale

p.P. € 42,00 für 5 Stunden

Apéritif:

*Dreesen Privat Riesling-Sekt – brut - aus dem Rheingau
und Orangensaft*

Softgetränke und Mineralwasser

Korrespondierender Weißwein und Rotwein

Kölsch und Pils vom Fass

Filterkaffee, Teespezialitäten

Zuschlag pro Verlängerungstunde p.P. € 5,00

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN (STAND: APRIL 2012)

- 1 GELTUNGSBEREICH**
- 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
- 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.
- 2 VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG**
- 2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
- 2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgeldes gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
- 2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisabhängig in fünf Jahren, soweit sie nicht auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen. Diese Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in zehn Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.
- 3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRICHTUNG**
- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
- 3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragschlusses geltenden Steuern.
- Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8 % bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- 3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden.
- 3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
- 3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.
- 4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)**
- 4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.
- 4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.
- 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.
- 4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.
- 4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- 4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60 %, bei einem späteren Rücktritt 85 % der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
- 5 RÜCKTRITT DES HOTELS**
- 5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- 5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltsweg sein;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
 - ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.
- 5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
- 6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT**
- 6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95 % der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95 % der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.
- 6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- 6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.
- 7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN**
- Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- 8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE**
- 8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden.
- Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- 8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
- 8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
- 8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
- 8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.
- 9 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN**
- 9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalles eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- 9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
- 9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.
- 10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN**
- 10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- 10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.
- 11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN**
- 11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 11.2 Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr ... [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betriebsgesellschaft des Hotels]. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand... [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betriebsgesellschaft des Hotels].
- 11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR DEN HOTELAUFNAHMEVERTRAG (STAND: APRIL 2012)

1 GELTUNGSBEREICH

- 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung sowie alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels (Hotelaufnahmevertrag). Der Begriff „Hotelaufnahmevertrag“ umfasst und ersetzt folgende Begriffe: Beherbergungs-, Gastaufnahme-, Hotel-, Hotelzimmervertrag.
- 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Absatz 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

2 VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, VERJÄHRUNG

- 2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Zimmerbuchung in Textform zu bestätigen.
- 2.2 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisabhängig in fünf Jahren, soweit sie nicht auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen. Diese Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in zehn Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRICHTUNG

- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.
- 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden.
- 3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern und lokalen Abgaben. Nicht enthalten sind lokale Abgaben, die nach dem jeweiligen Kommunalrecht vom Gast selbst geschuldet sind, wie zum Beispiel Kurtaxe. Bei Änderung der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.4 Das Hotel kann seine Zustimmung zu einer vom Kunden gewünschten nachträglichen Verringerung der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer des Kunden davon abhängig machen, dass sich der Preis für die Zimmer und/oder für die sonstigen Leistungen des Hotels erhöht.
- 3.5 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8 % bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- 3.6 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Vorauszahlungen oder Sicherheitsleistungen für Pauschalreisen bleiben die gesetzlichen Bestimmungen unberührt.
- 3.7 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Aufnahmefanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn des Aufenthaltes eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.6 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
- 3.8 Das Hotel ist ferner berechtigt, zu Beginn und während des Aufenthaltes vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.6 für bestehende und künftige Forderungen aus dem Vertrag zu verlangen, soweit eine solche nicht bereits gemäß vorstehender Ziffer 3.6 und/oder Ziffer 3.7 geleistet wurde.
- 3.9 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)/ NICHTINANSPRUCHNAHME DER LEISTUNGEN DES HOTELS (NO SHOW)

- 4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.
- 4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.
- 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Zimmer sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Werden die Zimmer nicht anderweitig vermietet, so kann das Hotel den Abzug für ersparte Aufwendungen pauschalieren. Der Kunde ist in diesem Fall ver-

pflichtet, mindestens 90 % des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtung mit oder ohne Frühstück sowie für Pauschalarrangements mit Fremdleistungen, 70 % für Halbpensions- und 60 % für Vollpensionsarrangements zu zahlen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der vorgenannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

5 RÜCKTRITT DES HOTELS

- 5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei 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 mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- 5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.6 und/oder Ziffer 3.7 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Zimmer oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Leistung 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;
 - ein Verstoß gegen oben genannte Ziffer 1.2 vorliegt.
- 5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

6 ZIMMERBEREITSTELLUNG, -ÜBERGABE UND -RÜCKGABE

- 6.1 Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer, soweit dieses nicht ausdrücklich vereinbart wurde.
- 6.2 Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15:00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.
- 6.3 Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens um 12:00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Hotel aufgrund der verspäteten Räumung des Zimmers für dessen vertragsüberschreitende Nutzung bis 18:00 Uhr 50 % des vollen Logispreises (Listenpreises) in Rechnung stellen, ab 18:00 Uhr 90 %. Vertragliche Ansprüche des Kunden werden hierdurch nicht begründet. Ihm steht es frei nachzuweisen, dass dem Hotel kein oder ein wesentlich niedrigerer Anspruch auf Nutzungsentgelt entstanden ist.

7 HAFTUNG DES HOTELS

- 7.1 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche sind, soweit in dieser Ziffer 7 nicht anderweitig geregelt, ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten.
- 7.2 Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen. Das Hotel empfiehlt die Nutzung des Hotel- oder Zimmersafes. Sofern der Gast Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten mit einem Wert von mehr als 800 Euro oder sonstige Sachen mit einem Wert von mehr als 3.500 Euro einzubringen wünscht, bedarf dies einer gesonderten Aufbewahrungsvereinbarung mit dem Hotel.
- 7.3 Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf dem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nur nach Maßgabe der vorstehenden Ziffer 7.1, Sätze 1 bis 4.
- 7.4 Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt. Nachrichten, Post und Warensendungen für die Gäste werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und – auf Wunsch – gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Das Hotel haftet hierbei nur nach Maßgabe der vorstehenden Ziffer 7.1, Sätze 1 bis 4.

8 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- 8.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 8.2 Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr ... [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betreibergesellschaft des Hotels]. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand ... [Bitte Ort eintragen, wahlweise Standort des Hotels oder Sitz der Betreibergesellschaft des Hotels].
- 8.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 8.4 Sollen einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.