



Tel: 0231/75 81 9-0  
Fax: 0231/75 81 9-60

Lieber Gast,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere kompletten Menü –, Büffet sowie Getränke- und Dekorations – Vorschläge. Bitte sehen Sie unsere Vorschläge als einen Leitfaden, alles kann untereinander getauscht werden, oder auch Ihre eigenen Vorschläge sind erwünscht.

Für eine individuelle Detailabsprache stehen wir Ihnen gern zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie doch einfach einen Termin. Dafür planen Sie ca. 1 Std. Zeit ein in der wir alle großen Kleinigkeiten, Ihre Wünsche und Vorlieben besprechen können.

Wir wünschen Ihnen nun viel Vergnügen beim Durchlesen und freuen uns auf Ihren Anruf!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom Lennhof

Inhaltsverzeichnis:

Seite:	2 – 3	Canapées und Fingerfood
Seite:	4 – 8	Menüvorschläge
Seite:	9 – 16	Büffetvorschläge
Seite:	17	Barbecue
Seite:	18	Käseauswahl
Seite:	19 – 23	Getränkeangebot/Dekoration
Seite:	24	Veranstaltungsvertrag
Seite:	25-28	Kleingedrucktes

Die Preise verstehen sich inklusiv Mehrwertsteuer und freibleibend, Stand 2009

## Fingerfood vom Feinsten

Ein kleiner Dispositionstip!

Für einen Cocktailempfang von ca. 1-2 stündiger Dauer ohne anschließendem Essen benötigen Sie nach unserer Erfahrung 6-10 Canapées oder warme Snacks pro Person.

Für einen Aperitif von ca.30 Min. Dauer mit anschließendem Essen benötigen Sie ca.3, bei einer Dauer von 1 Stunde ca.5 Canapées oder warme Snacks pro Person.

(Mindestbestellung 10 Stck je Sorte)

	Pro Stück
<u>Kreuz und Quer</u>	
Kaltes Auberginenpiccata mit Paprikarelish	2,60 €
Ratatouilleschaum in der Kaffeetasse	2,60 €
Hähnchen – Saltimbocca – Saté	3,60 €
Apfel – Blutwurst – Strudelbonbon	2,60 €
Datteln im Speckmantel	1,90 €
Gambas – Chorizospieß	4,00 €
Glasnudelsalat mit Wasabi	2,60 €
Nilbarsch in Kräutervinaigrette	2,60 €
<u>Canapées</u>	
köstlich belegt mit	
Tomatenwürfeln und Basilikum	2,90 €
feinem Hartkäse und Weichkäse	2,90 €
Roquefortcreme	2,90 €
Ziegenkäse	3,10 €
Lachstatar	3,30 €
Matjestatar	3,10 €
Hausgebeizter Lachs	3,10 €
Roastbeef	3,30 €
Terrine von Zander und Bachsaibling	3,30 €
Pilzterrine	3,10 €
Perlhuhnterrine	3,30 €

Die Preise sind ohne Gewähr

Pro Stück

Gefüllte Speziallöffel

Entenbrust auf Linsensalat	2,90 €
Shrimpssalat	3,60 €
Lammfilet auf Zucchiniensalat	3,60 €
Kaninchenrücken auf Gemüsesalat	3,60 €
Parmaschinken auf Pinienlauch	3,10 €
Hausgebeizter Lachs auf Senfsauce	3,10 €

Unsere Besten

Paprika oder Zucchini daquiri	3,10 €
Im Sojähonig gebratene Kalbsbries auf Caipirinhakarotten	4,70 €
Gebratene Jacobsmuscheln mit Hagebuttensauce und Lauchtasche	6,50 €

Die Preise sind ohne Gewähr

# Warum in die Ferne schweifen

Liebe Gäste,

die Verwendung von qualitativ hochwertigen Produkten, die Liebe zur traditionellen, feinen Kochkunst und der Wunsch, unsere Gäste durch offene Freundlichkeit und vertrauensvolle Zusammenarbeit zu verwöhnen, machen die Philosophie unseres traditionsreichen Hauses aus.

Dabei lassen wir uns gerne durch Lieferanten und Jäger aus der Umgebung unterstützen. Unseren Lachs beziehen wir von der Firma Baumüller aus Holzwickede, unseren deutschen Käse beziehen wir aus Fröndenberg, von der Firma Wellie und das Wild kommt unter Anderem von Gästen, die ihre Reviere im und um das Sauerland bejagen.

Viel Vergnügen und guten Appetit !

## **Individuelle Menüs fertigen wir ab 10 Personen!**

### **Menü 1**

Geflügelbouillon mit Gemüse und Hähnchenfleisch

\*\*\*

Hausmacher Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Blumenkohl

\*\*\*

Obstsalat mit Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person € 25.50

### **Menü 2**

Blattsalate in Balsamicovinaigrette mit gebratenem Gemüse

\*\*\*

Filet vom Victoriabarsch in Weißweinsauce mit Basmatireis  
und Gurken-Ananasmüse

\*\*\*

Strudel von der Pink Lady und caramelsierten Mandeln mit Butterscotch

Preis pro Person € 32.00

**Die Preise sind ohne Gewähr**

### **Menü 3**

Tomaten-Rosmarin cremesuppe mit Shrimps

\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet – im Ganzen -mit Kräuterjus, Grenaillekartoffeln und  
Wurzelgemüse

\*\*\*

Mousse au chocolat im Weckglas mit Tonkabohneneis

Preis pro Person € 38.00

### **Menü 4**

Ruccolasalat mit gebratenen Gambas

\*\*\*

Hirschkalb auf Estragon- Grenadinejus mit Maisplätzchen  
und Tomatenlauch

\*\*\*

Latte-Macchiato-Creme mit Schokokaffeebohnen

Preis pro Person € 41.00

### **Menü 5**

Streifen vom Wildschwein in Holunder-Preiselbeerreduktion  
und Gemüsesalat

\*\*\*

Waldpilz cremesuppe mit geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Gebratener Wolfsbarsch auf Kräuter – Apfel- Zucchini und Reisplätzchen

\*\*\*

Schokoladentarte, Ananassalat und Butterscotch

Preis pro Person € 45.00

**Die Preise sind ohne Gewähr**

### Menü 6

Gartenkräutersalat mit Seeteufel und Apfel- Wasabisauce

\*\*\*

Kräuterrisotto mit gebratenen Gambas und geschmolzenen Strauchtomaten

\*\*\*

Lammkrone aus dem Buchenholzrauch mit Beeren-Caramel-Gulasch und  
Knusperlasagne von weißen Bohnen

\*\*\*

Guaven-Curryparfait im Schokozyylinder

Preis pro Person € 56.00

### Menü 7

Kräuterschaumsüppchen

\*\*\*

Streifen vom Cappenberger Wildschwein  
in Holunder-Preiselbeerreduktion und Gemüsesalat

\*\*\*

Gebratene Seezunge auf Wonnekraut  
mit Trüffel-Nußbutter und Grenaillekartoffeln

\*\*\*

Saltimbocca von der Maispoularde  
mit getrüffeltem Kappes und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanille-Karamelschaum

Menü komplett 61,00 €

Menü ohne Fisch 41,00 €

Die Preise sind ohne Gewähr

### Menü 8

Weißes Tomatenmousse und eingelegte Tomaten

\* \* \*

Bouillon von und mit Edelfischen

\* \* \*

Linguine mit frisch gehobeltem Parmesan  
und geschmolzenen Strauchtomaten

\* \* \*

Kalbsroulade mit Kräuterfrischkäse  
Polenta und provencalischem Gemüse

\* \* \*

Wan Tan von mariniertem Mozzarella  
mit gebratenem Pancetta und Rosmarin

\* \* \*

Tiramisuparfait mit flambierten Waldbeeren

Menü komplett 65,00 €

Menü ohne Linguine 57,50 €

Menü ohne Linguine und Käse 49,00 €

### Menü 9

Gemüseterrine mit Kräutermascarpone

\* \* \*

Kraftbrühe mit Kalbstafelspitz

\* \* \*

Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen

\* \* \*

Filet vom Lamm mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

\* \* \*

Crème brûlée vom Brie mit Cassisfeigen

\* \* \*

Terrine von Südfrüchten mit weißem Schokoladeneis

Menü komplett 68,00 €

Menü ohne Risotto 57,00 €

Menü ohne Risotto und Käse 49,00 €

Die Preise sind ohne Gewähr

## Menü 10

Ziegenkäse im Bresaolamantel auf buntem Salat mit Mandel-Vanilledressing

\* \* \*

Kartoffelschaumsuppe mit Greetsieler Krabben

\* \* \*

Gefüllte Panzerotti mit Parmesan und Trüffelöl

\* \* \*

Exotisch geschmortes Cappenberger Hirschkalb  
auf Rotkraut und Kartoffelstrudel

\* \* \*

Käsevariation von heimischen Käsen mit dunklem Brot und Butter

\* \* \*

Halbgefrorenes von Torrone  
mit Banane und Apfel

Menü komplett 67,00 €  
Menü ohne Panzerotti 57,00 €  
Menü ohne Panzerotti und Käse 49,00 €

## Menü 11

Bunter Salat mit Aceto Balsamico  
und gebratenen Früchten

\* \* \*

Chili-Maiscremesüppchen

\* \* \*

Filet vom Wolfsbarsch mit Safransauce  
und Tomatenspitzkohl

\* \* \*

Geräucherte Barbarieentenbrust mit Rosmarin-Kirschjus  
mit Kartoffelsoufflee

\* \* \*

Gebackener Reblochon

\* \* \*

Mandelschaumsuppe mit Milchreis- Mangoeis

Menü komplett 70,00 €  
Menü ohne Fisch 55,00 €  
Menü ohne Fisch und ohne Käse 47,00 €

Die Preise sind ohne Gewähr

## Menü 12

Königsdorade vom Grill mit Zucchinicarpaccio und Oliventapenade

\* \* \*

Fenchel-Ananassuppe mit Gamba

\* \* \*

Kross gebratene Seeteufelmedaillons auf Passionsfruchtveloute  
mit gegrillten Karotten

\* \* \*

Steinbutt mit roter Zwiebelmarmelade

Pastinakenpüree und Zucchini

\* \* \*

Gebratene Gänsestopfleber mit Brioche und Apfelreduktion

\* \* \*

Pflaumen und weisses Schokoladenmousse im Weckglas  
serviert mit exotischem Fruchtsalat

Menü komplett 84,00 €

Menü ohne Seeteufel 64,00 €

Menü ohne Seeteufel und Gänsestopfleber 54,00 €

Die Preise sind ohne Gewähr

# Buffetvorschläge für Ihren besonderen Anlass

( ab 20 Personen )

## **Büffet Ruhrpott**

„Getz gibbt`s ersma lekka wat auffe Gabel“

### Vorspeisen

Wurstplatte mit Pfefferbeißer,  
Mettenden, Blutwurst und Leberwurst

Sülze und Remmu, Kattoffelsalat

Matjes frisch auffe Hand

### Suppe

Erbsensuppe vonne Omma

### Hauptgerichte

Sauerkraut mit Stampfkattoffeln  
Schnippelbohnen, Kassler und Mettwurst

Kohlrolladen mit Gehacktes inne Mitte  
und Kartoffelgrateng

### Dessert

Pumpanickelkreme mit Kirschen

Rote Grütze mit Vanilljesosse

Käseigel

€ 29,00 pro Person

Die Preise sind ohne Gewähr

## **Büffet Sommerwind**

### Vorspeise

Rohkostsalatbar mit zwei fruchtigen Dressings

### Suppe

Tomaten-Basilikum-Suppe

### Hauptgerichte

Frischlachs in einer  
Koriander-Weißwein-Sauce

Gebratenes Putenbrustfilet mit einer Kräuterréduktion,  
Paprikagemüse, Risotto  
und Kräuterkartoffeln

### Dessert

Griesflammerie mit Himbeersauce  
Frischer Obstsalat  
und Vanillesauce und Fruchtputée

€ 29,50 pro Person

## **Vitalbüffet**

### Vorspeisen

Antipasti – Gemüse und – Pilze

Gemischte Blattsalate  
mit Balsamicovinaigrette

Strauchtomatensalat  
mit frischem Basilikum

### Hauptgerichte

Viktoriabarschfilet mit Senfsauce,  
Blattspinat und Basmatireis

Coq au vin  
mit glasiertem Wurzelgemüse  
und Kräuterkartoffeln

### Dessert

Obstsalat, Bayrisch creme, Erdbeersauce

€ 30,50 pro Person

Die Preise sind ohne Gewähr

## **Büffet Rustico**

### Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Nüssen und Kernen,  
Tomatensalat mit Speckdressing,  
Rustikaler Brotkorb  
mit gesalzener Butter

### Hauptgerichte

Filet vom Jungschwein  
mit Champignonrahm

Hähnchengeschnetzeltes  
in Curry-Fruchtsauce

Gemüse-Kartoffelauflauf  
Spätzle und Reis

### Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Roter Grütze  
Gouda, Brie und Brot

€ 31,00 pro Person

## **Büffet Frühling**

### Vorspeisen

Junge Blattsalate mit Kräutervinaigrette,  
Im Curryöl gebratener Waller  
mit Limetten – Mascarpone,  
Honigmelone  
mit Serranoschinken,  
Roastbeef rosa gebraten  
mit Kräutermayonnaise

### Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce  
mit Butterspätzle

Nilbarsch in Weißweinsauce  
mit Tomatenwürfeln und Gemüseris

### Dessert

Creme Brulee im Weckglas,  
Frischer Obstsalat, Limettenquarkmousse

€ 35,00 pro Person

Die Preise sind ohne Gewähr

### **Büffet "leicht und lecker"**

#### Vorspeisen

Tomate-Mozzarellasalat mit Basilikum,  
Rohkostsalatbar mit Mais, Gurke, Champignons, Thunfisch und Karotten,  
Bunte Blattsalate mit dreierlei Dressings

#### Hauptgerichte

Zanderfilet  
mit Kräutersauce und Limettenreis

Entenbrust  
mit Orangensauce und Spätzle

Streifen vom Rind  
mit Pilzrahm und Grenaillekartoffeln

Gemüsepfanne

#### Dessert

Gratin vom Brioche mit gemischten Beeren,  
Obstsalat

€ 36,00 pro Person

### **Büffet „Italien“**

#### Vorspeisen

Bruschetta, Antipastigemüse und Pilze, Tomate Mozzarella  
Vitello Tonnato, gebratener Zander  
mit Minestrone mariniert

#### Hauptgerichte

Lammkeule mit Ratatouillegemüse  
und Gnocchi

Saltimbocca von der Putenbrust  
auf Ragout von grünem Spargel und Penne

Victoriabarsch auf Spitzkohl mit getrockneten Strauchtomaten  
und Rosmarinkartoffeln

#### Dessert

Panna cotta mit Fruchtsaucen  
Tiramisu  
Obstsalat mit Maraschino

39,00 € pro Person  
Die Preise sind ohne Gewähr

## **Büffet Provence**

### Vorspeisen

Meerbarbenfilets mit Kräutervinaigrette,  
Gebratene Perlhuhnbrust mit Zitronengrascrème,  
Bunter Salat mit gerösteten Nüssen, Tomaten-Basilikum-Salat,  
Gegrillte Waldpilze, Brotkorb

### Hauptgerichte

Entenbrust im Kräuteraroma

Lammfilets mit Tomaten-Chutney

Dorade auf Blattspinat

### Gemüseauswahl

Limettenreis, Schweizer Knöpfe und Kartoffelgratin

### Dessert

Mohnmousse mit Beerensauce,  
Schokotörtchen mit Mango und Papaya

€ 40,00 pro Person

## **Büffet Kräuterwiese**

### Vorspeisen

Filet vom St. Petersfisch mit Kerbelvinaigrette,  
Greetsieler Krabbensalat,  
Barbarie- Entensülze auf Wurzelgemüse und Liebstöckelcreme,  
Carpaccio vom gebratenen Jungschweinefilet  
mit Pesto und Zucchini-salat

### Hauptgerichte

Roastbeef in der Kräuter-Senfkruste

Schweinefilet in Morchelrahm  
mit Kräuterkartoffeln

Im Rooibos-tee gedämpftes Zanderfilet mit  
Spätzle, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

### Dessert

Apfelstrudel auf Vanille-Karamelschaum,  
Mango-Joghurtmousse, Obstsalat

€ 47,00 pro Person

Die Preise sind ohne Gewähr

Zusätzlich von November -Januar

### **Winter-Weihnachtsbüffet**

#### Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing  
Geräucherte Entenbrust mit Tessiner Feigensauce  
Sülze von der Gänsebrust mit Apfelkren  
Brotkorb, Gänseschmalz und Butter

#### Hauptgerichte

Gänsebraten-Brust und Keule- (am Büffet tranchiert)  
Apfelrotkohl, Bratapfel  
und Serviettenknödel

Zanderfilet mit Rote- Beteschaum,  
dazu Amarettosteckrüben und Grenaillekartoffeln

#### Dessert

Spekulatiusmousse mit Schoko tête de moine  
Panna cotta mit Punschbeeren

47,00 €

Die Preise sind ohne Gewähr

## **Brunchbuffet**

### Frühstück

Brot und Brötchenauswahl  
Butter und Diätmargarine  
Verschiedene Marmeladen und Honig  
Natur- und Fruchtjoghurt,  
Cornflakes und Frischmilch  
Wurst- und Käseauswahl  
Rühreier, frisch zubereitet mit Speck  
Rauchlachs mit Meerrettich  
Frische Gurken und Tomaten

### Hauptgerichte

Filetspitzen „Dijoner Art“  
in würziger Senf-Sahne-Sauce  
mit Spätzle  
  
Gebratener Zander in Zitronenbutter  
und Petersilienkartoffeln

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenpudding mit Mandeln und Sahne

### Getränke

Orangen- und Apfelsaft, Kaffee, Tee

30,00 € pro Person

Wasser, alkoholische Getränke sowie Cola, Fanta etc. sind exclusive

Die Preise sind ohne Gewähr

## **Barbecue**

Rumpsteaks  
Putensteaks  
Schweinenackensteaks  
Bratwürstchen  
Lachs in Alufolie

### Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterbutter  
Nudelsalat  
Gemischter Blattsalat  
Maiskolben mit Butter  
Tomate-Mozarella  
Krautsalat

Brötchen und Butter  
Verschiedene Grillsaucen mild und scharf  
Ajoli  
Senf

33,00 € p.P.

mit Gambas vom Grill 40,00 € p.P.

**Käsebrett von heimischen Käsen  
der Firma Rotkäppchen**

„Weichkäse mit der Tradition der Kernreifung“:

Der Cremige, Schinken, Pfeffer

„Mein Bio“

Bärlauch, Chili, Bockshornklee, Italienischer Kräuter

50g pro Person

Preis pro Person € 2.50

**Französisches Käsebrett**

Munster

Weichkäse aus Kuhrohmlch

Kräftiger, leicht süßlicher Geschmack

Reblochon

Halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmlch aus den Savoyer Alpen

Fruchtig, Haselnußgeschmack

Camembert Calvados

Weichkäse aus Kuhrohmlch

Coulommiers

Weichkäse aus Kuhrohmlch mit weißer Schimmelrinde

Herzhafter Haselnußgeschmack

Brin d` Affinois

Chaource

Weichkäse aus Kuhrohmlch mit weißer Schimmelrinde  
aus der Champagne, leicht säuerlicher Milchgeschmack

Pont l` Eveque

Weichkäse aus Kuhrohmlch mit gewaschener Rinde aus der Normandie

Herzhafter, leichter Räuchergeschmack

Lingot

Aschekäse

50g p.P.

Preis pro Person € 3.50

Die Preise sind ohne Gewähr



## Unsere Getränkepauschale für Veranstaltungen ab 30 Personen

### Getränkepauschale I

Sekt Hausmarke Cuvée, trocken  
Orangensaft  
Apfelsaft  
Mineralwasser Apollinaris  
Coca-Cola  
Fanta  
Sprite  
Schweppes  
Brinkhoffs Pilsener vom Fass  
Hövels Original  
Schöfferhofer Weizen  
Jever Fun

Weißwein: Ihringer Grauer Burgunder, Baden, trocken  
Rotwein: Santa Helena Merlot, Chile, trocken

Alle Kaffeesorten

**€ 39,00 pro Person für maximal 12 Std. , danach wird nach Verbrauch berechnet.**

Kindergetränkepauschale : 5 Jahre bis einschließlich 15 Jahre € 15,00 p.P..

### Getränkepauschale II

*wie Pauschale I*  
zuzüglich :

Averna  
Ramazzotti  
Fernet branca  
Weizen Korn  
Aquavite  
Grappa  
Williamsbirne Pircher  
Baileys

**€ 45,00 pro Person für maximal 12 Std., danach wird nach Verbrauch berechnet.**

### **Getränkepauschale III**

Rieslingsekt Hausmarke Cuvee trocken  
Orangensaft  
Apfelsaft  
Mineralwasser Apollinaris  
Coca Cola  
Fanta  
Sprite  
Schweppes  
Brinkhoffs Pilsener vom Fass  
Hövels Original  
Schöffelhofer Weizen  
Jever Fun  
Weißwein : Gavi di Gavi, Cossetti  
Rotwein : Cabernet Sauvignon, Beringer , Kalifornien  
Cafe creme  
Espresso  
Cappuccino  
Milchkaffee  
Latte macchiato  
Averna  
Ramazzotti  
Fernet branca  
Weizenkorn  
Aquavite  
Grappa  
Williamsbirne Morand  
Baileys  
Vodka Lemon  
Bacardi Cola  
Pernod Cola  
Gin Tonic  
Whiskey Cola  
Campari Orange

**€ 52,00 p.P. für maximal 12 Std., danach wird nach Verbrauch berechnet .**

**Getränkepauschale IV**

*wie Pauschale III*

zuzüglich :

**ohne** : Rieslingsekt Hausmarke Cuvee trocken

**dafür** : Champagner Lanson brut

**und zuzüglich** :

Caipirinha

Long Island Ice tea

Mochito

Alkoholfreier Fruchtcocktail

**€ 72,00 p.P. für maximal 12 Std., danach wird nach Verbrauch berechnet.**

**Einzelpreise bei Berechnung nach Verbrauch****Aperitif**

Prosecco	0,75l	€ 29,00
Prosecco	0,1l	€ 5,00
Sekt	0,75l	€ 23,50
Sekt	0,1l	€ 4,00
Sektcocktail	0,1l	€ 5,90
Champagnercocktail	0,1l	€ 9,80
Bellini	0,1l	€ 5,90
Fruchtcocktail	liter	€ 17,00
Cocktails (Caipirinha, Pina Colada etc)	á	€ 8,50

**Getränke**

Apollinaris Selection	0,75l	€ 5,90
Cola, Fanta, Sprite	0,2l	€ 2,50
Granini Säfte	0,2l	€ 2,30
Schweppes	0,2l	€ 2,70
Brinkhoffs Pils	0,25	€ 2,40
Hövels Original	0,3 l	€ 3,10
Weißwein	0,75l	ab € 22,00
Rotwein	0,75l	ab € 26,00
Korkgeld	0,75l	€ 15,00

**Kaffee**

Thermoskanne Kaffee	Inhalt 7 Tassen	€ 13,00
Café Creme	Tasse	€ 2,10
Cappuccino	Tasse	€ 2,50
Latte Macchiato	Tasse	€ 2,80
Milchkaffee	Tasse	€ 2,80
Espresso	Tasse	€ 2,10
Doppelter Espresso	Tasse	€ 3,80

**Digestif**

Averna	€ 3,00
Rammazotti	€ 3,00
Fernet branca	€ 3,00
Korn	€ 2,10
Aquavite	€ 3,00
Grappa	€ 5,00
Williamsbirne Morand	€ 6,20
Bailey´s	€ 3,00

Die Preise sind ohne Gewähr

**Dekoration**

Einzelrosen ( großkopfig )	á	€ 4,00
Rosensträußchen	á	€ 8,00
FrISChe Rosenblätter	Tüte á	€ 20,00
Efeuranken	Bund á	€ 15,00

Deko kann selbstverständlich auch in Eigenregie organisiert werden

Menükarte gerollt mit Bändchen	á	€ 1,50
Menükarte mit Hülle	a	€ 2,50

Die Preise sind ohne Gewähr

## Veranstungsvertrag für den Lennhof

geschlossen am: \_\_\_\_\_

Zwischen

Brüggmann Gastronomie GmbH & Co. KG  
Menglinghauser Str. 20  
44227 Dortmund  
(genannt Auftragnehmer)

und

Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
Wohnort: \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_  
(genannt Auftraggeber)

Veranstaltungsdatum: \_\_\_\_\_

Optionsdatum: \_\_\_\_\_

Art der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Raum / Räume:                    ( ) Restaurant                    ( ) Konferenzraum II  
(Anzahlung, keine Raummiete) € 1000,00                    € 500,00

Exklusivnutzung des Wintergartens ( ) € 750,00 **Raummiete**

Im Restaurant besteht ein Mindestumsatz von 4800,00€.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, die angegebenen Bereiche im Lennhof für den o.a. Auftraggeber am Veranstaltungsdatum exklusiv für die o.a. Art der Veranstaltung zur Verfügung zu stellen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, Speisen, Getränke und Service wie gesondert vereinbart zur Verfügung zu stellen.

Der Auftraggeber verpflichtet sich dazu, die o.a. Veranstaltung beim Auftragnehmer durchzuführen und die Kosten nach den Angaben der Rechnung des Auftragnehmers zu begleichen.

Der Auftraggeber verpflichtet sich bis zum Ende des o.a. Optionsdatums eine Anzahlung entsprechend der Räumlichkeiten auf das Konto der Dortmunder Volksbank BLZ: 44160014 KTO: 6343456000 mit dem Verwendungszweck: Ihr Nachname zu überweisen.

Ist der entsprechende Betrag bis zum Ende des o.a. Optionsdatums nicht auf das genannte Konto eingegangen, verfallen wechselseitig alle Rechte und Pflichten aus diesem Vertrag.

Ist die entsprechende Anzahlung auf das genannte Konto eingegangen, wird diese mit der Endabrechnung verrechnet.

Wird nach dem o.a. Optionsdatum die o.a. Art der Veranstaltung und das o.a. Veranstaltungsdatum storniert, wird die Anzahlung nicht zurückerstattet.

\_\_\_\_\_  
(für den Auftragnehmer)

\_\_\_\_\_  
(für den Auftraggeber)

## Geschäftsbedingungen

### **I. Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)**

#### 1. Geltung der Bedingungen

Die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge, die mit dem Lennhof abgeschlossen werden, sofern sie die Merkmale des AGB-Gesetzes erfüllen.

Sie können durch im Einzelfall ausgehandelte Bedingungen ersetzt werden. Diese AGB werden dem Gast oder Auftraggeber bei Vereinbarungen gesondert ausgehändigt.

#### 2. Abschluss des Gastaufnahmevertrages

Maßgeblich ist die jeweils gültige Preisliste mit den jeweiligen Tarifen und Leistungsbeschreibungen. Im übrigen sind die Leistungen und Tarife freibleibend.

Der Gastaufnahmevertrag (Beherbergungsvertrag) kann schriftlich, mündlich, fernmündlich oder durch schlüssiges Verhalten zustande kommen. Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist. Bei Hotelübernachtungen ist der Gastaufnahmevertrag abgeschlossen, sobald das Zimmer bestellt und zugesagt oder falls aus Zeitgründen eine Zusage nicht möglich war bereitgestellt worden ist.

#### 3. Reservierungen

Werden Zimmer oder sonstige Leistungen (z.B. Essen) auf Optionsbasis reserviert, sind die Optionsdaten für beide Vertragspartner bindend. Nach Ablauf der vereinbarten Optionsfrist kann das Hotel ohne Rücksprache über die in Option gebuchten Zimmer und Leistungen frei verfügen. Reservierte und seitens des Lennhof's bestätigte Zimmer werden am Ankunftstag ab 15.00 Uhr und am Abreisetag bis 12.00 zur Verfügung gestellt.

Der Lennhof ist berechtigt, reservierte Zimmer am Ankunftstag nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben, sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde.

#### 4. Preisveränderungen

Vereinbarte Preise können nach Vertragsabschluss seitens des Lennhofs entsprechend den dann gültigen Preislisten, geändert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Erbringungen der Leistung mehr als 4 Monate beträgt.

#### 5. Zahlungsbedingungen

Die Rechnungen sind – soweit nicht ausdrücklich andere Zahlungsbedingungen vereinbart sind – mit Zugang der Rechnung sofort, ohne jeden Abzug und in bar zur Zahlung fällig.

Eine Rechnungsstellung an Privatkunden ist nicht möglich.

Die Akzeptierung und die Auswahl von Kreditkarten ist dem Lennhof in jedem einzelnen Fall der Vorlage einer Kreditkarte freigestellt, und zwar auch dann, wenn die grundsätzliche Akzeptanz von Kreditkarten durch Aushänge im Hotel angezeigt wird. Die Entgegennahme von Schecks, Kreditkarten und sonstigen Zahlungsmitteln erfolgt im übrigen nur erfüllungshalber.

Zahlungsverzug mit auch nur einer Rechnung berechtigt den Lennhof, alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Gast einzustellen; Voraussetzung ist, dass der Lennhof die Inverzugsetzung durch eine Mahnung unter Fristsetzung und Hinweis auf diese Folgen bewirkt.

Über einen Betrag von EURO 250,- oder hält sich der Gast länger als 6 Tage im Hotel auf, so ist der Lennhof berechtigt, jeweils einzelne Zwischenrechnungen zu stellen und deren Bezahlung vom Gast zu verlangen.

#### 6. Vorauszahlungen

Der Lennhof ist berechtigt, von einem Gast, der nicht vorreserviert hat, Vorauszahlungen in Höhe eines Übernachtungspreises bei Abschluss des Gastaufnahmevertrages zu verlangen.

Der Lennhof kann ohne Begründung jegliche Bestellannahme, jede Reservierung oder andere Leistung, die auszuführen oder fortzuführen ist, von der gesamten oder teilweisen Begleichung der voraussichtlich geschuldeten Beträge im voraus abhängig machen, und zwar in Form von Anzahlungen, Abschlagszahlungen oder Gesamtvoraussetzungen.

#### 7. Stornierungen, Stornogebühren

Bei Stornierungen von gebuchten Hotelzimmern wird in Rechnung gestellt:

Stornierungen bedürfen grundsätzlich der Schriftform!

Stornierungen sind bis zwei Tage vor der Anreise kostenfrei, später berechnet der Lennhof 80% der bestellten Leistung! Am Anreisetag selbst sogar 100% der Kosten.

Stornokosten für technische Einrichtungen und sonstige gebuchte Leistungen zur Durchführung einer Veranstaltung fallen in entsprechende Staffelung insoweit an, als zum Zeitpunkt der Stornierung durch deren Bereitstellung bereits ein Kostenaufwand entstanden ist und dieser nicht durch anderweitige Verwendung gedeckt werden kann.

Die Stornogebühren werden um die Beträge vermindert, die durch die Weitervermietung der stornierten Zimmer bzw. Weiterberechnung der Leistungen zum bestellten / reservierten Termin seitens des Lennhofs erzielt werden.

Die vorstehenden Stornogebühren fallen auch dann an, wenn die bestellten und reservierten Leistungen nur teilweise seitens des Gastes storniert wurden, wobei die genannten Pauschalen sich auf den Teil der Leistungen welcher storniert wurde, beziehen, oder wenn der Gast ohne ausdrückliche Stornierung die bestellten und reservierten Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

## 8. Haftung

Für die Haftung vom Lennhof gelten die §§ 701 – 703 des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Eine Haftung aus sonstigen Gründen ist ausgeschlossen, es sei denn, ein Schaden wurde vom Lennhof, deren gesetzlichem Vertreter oder Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grobfahrlässig verursacht.

## 9. Sonstige Bestimmungen

- a) In den öffentlichen Bereichen des Hotels ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt.
- b) Die Unterschriften dienen nur der besseren Übersicht und haben keine materielle Bedeutung, insbesondere nicht die einer abschließenden Regelung.
- c) Für diese Bedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen dem Lennhof und dem Gast gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
- d) Gerichtsstand ist das Amts- bzw. Landgericht Frankfurt.

Die nachstehenden Besonderen Allgemeinen Geschäftsbedingungen ergänzen die im vorstehenden Abschnitt 1. enthaltenen „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“

## **II. Besondere Geschäftsbedingungen für Seminare, Konferenzen und Bankettveranstaltungen**

### 1. Veranstalter

Als Veranstalter gilt, wer als Auftraggeber dem Lennhof gegenüber auftritt; ist diese Person nicht gleichzeitig der tatsächliche Veranstalter, so haftet der Veranstalter und die als bevollmächtigt auftretende Person als Gesamtschuldner.

### 2. Bankettveranstaltungen, Seminare

Unter Bankettveranstaltungen werden insbesondere größere Veranstaltungen wie Hochzeiten, gemeinsame Essen, Tanzveranstaltungen, kalte Buffets etc. verstanden.

Unter Seminaren bzw. Konferenzen werden üblicherweise Diskussionsrunden, Ausbildungsveranstaltungen, Vorträge etc. verstanden.

### 3. Reservierungen

Jede Reservierung wird erst aufgrund schriftlicher Bestätigung seitens des Lennhofs wirksam und garantiert. Die Bezahlung von in der Bestätigung enthaltenen Vorauszahlungen ist weitere Vorauszahlung für die Wirksamkeit der Reservierung.

### 4. Preisgarantie

Die in der Bestätigung angegebenen Preise gelten für 4 Monate ab Wirksamkeit der Reservierung ( siehe vorstehend Ziffer 3.). Nach Ablauf dieses Zeitraumes können die Preise ohne Vorankündigung einer Änderung unterliegen; es gelten dann die am Tage der Veranstaltung gültigen Preise.

### 5. Teilnehmerzahl und Couvert-Garantie

Die vom Veranstalter bei Reservierung angegebene Teilnehmerzahl ist für beide Vertragsparteien verbindlich. Kann der Veranstalter die Zahl der Teilnehmer nur ungefähr angeben, so sind Abweichungen bis zu 5% nach oben oder unten gegenüber der zunächst angegebenen Anzahl möglich; allerdings ist in diesem Fall die genaue Anzahl der Teilnehmer bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Andernfalls übernimmt der Lennhof keine Garantie dafür, dass bei einer Erhöhung der Teilnehmerzahl darüber hinaus die Leistungen ordnungsgemäß erbracht werden; in diesem Fall geschieht die Abrechnung im übrigen auf der Basis der tatsächlichen Teilnehmerzahl. Bei einer Unterschreitung der vereinbarten Teilnehmerzahl erfolgt die Abrechnung auf der Basis der bei der Reservierung angegebenen Personenzahl; im übrigen gelten die Regelungen für Stornierungen ( s. vorstehend I. Ziffer 7 ) entsprechend.

### 6. Widerruf von Veranstaltungen

- a) Hat der Lennhof begründeten Anlass zu der Annahme, dass der Gast oder die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt ( z.B. Brand, Streik etc. ) kann der Lennhof jede Veranstaltung absagen, ohne zum Schadensersatz verpflichtet zu sein; der Lennhof kann dabei entsprechend den Regelungen für Stornierungen gemäß vorstehend I. Ziffer 7. verfahren und auch Stornogebühren verlangen.
- b) Bei politischen oder weltanschaulich/religiösen Veranstaltungen oder wenn der Veranstalter eine politische oder weltanschaulich/religiöse Vereinigung ist, bedarf es zur Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der vorherigen schriftlichen Genehmigung durch die Geschäftsleitung des Hotels. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Hotel, dass es sich um derartige Veranstaltungen oder Vereinigungen handelt, so ist das Hotel berechtigt, jederzeit den Vertrag zu lösen und Stornogebühren gemäß Abschnitt I. Ziffer 7. zu verlangen.

### 7. Rücktritt des Vertragspartners, Stornokosten, Rücktrittspauschale

- a) Der Vertragspartner hat jederzeit das Recht, vom Vertrag zurückzutreten. Soweit keine weiteren schriftlichen Vereinbarungen zwischen Vertragspartner und Hotel getroffen wurden, hat das Hotel, außer in den Fällen des Leistungsverzuges des Hotels oder einer von dem Hotel zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungserbringung, Anspruch auf eine angemessene Entschädigung.  
Das Hotel hat die Wahl, gegenüber dem Vertragspartner statt einer konkret berechneten Entschädigung eine Rücktrittspauschale geltend zu machen. Die Rücktrittspauschale beträgt bei einem Rücktritt bis 30 Tage vor der Veranstaltung 50% des vertraglich vereinbarten Betrages für Überlassung der Hotelräumlichkeiten sowie 35% des vertraglich vereinbarten Betrages für Speisen und Getränke. Bei einem Rücktritt unter 30 Tagen vor der Veranstaltung beträgt die Rücktrittspauschale 100% des vertraglich vereinbarten Betrages für die Überlassung der Räumlichkeiten

und 70% des vertraglich vereinbarten Betrages für Speisen und Getränke. Der Betrag für Speisen und Getränke berechnet sich nach der Anzahl der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl.

Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird für die Pauschale das preislich niedrigste 3-Gänge-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

- b) Sofern Zimmer im Zusammenhang mit einer Veranstaltung gebucht werden, beträgt die pauschalisierte Rücktrittsentschädigung des Hotels bei einem Rücktritt bis 30 Tage vor der Veranstaltung 50% des vereinbarten Übernachtungspreises und unter 30 Tagen vor der Veranstaltung 90% des vertraglich vereinbarten Übernachtungspreises.

Berechnet das Hotel die Entschädigung konkret, so beträgt die Höhe der angemessenen Entschädigung maximal die Höhe des vertraglich vereinbarten Preises für die von dem Hotel zu erbringende Leistung unter Abzug des Wertes der von dem Hotel ersparten Aufwendungen sowie dessen, was das Hotel durch unterweilige Verwendungen der Hotelleistungen erwirkt.

- c) Dem Vertragspartner steht der Nachweis frei, dass dem Hotel kein Schaden entstanden oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Entschädigungspauschale ist.

#### 8. Dekorationsmaterial, eigene Ausstattungen

- a) Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne ausdrückliche Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf- und Abbau und/oder während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldungsnachweis.

- b) Der Veranstalter darf eigene Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (z.B. nationale Spezialitäten etc.) kann darüber eine gesonderte schriftliche Vereinbarung mit dem Lennhof getroffen werden, in diesen Fällen wird gesondert zu vereinbarende Servicegebühr und Korkengeld verrechnet.

#### 9. GEMA

Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Der Lennhof wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

#### 10. Haftung des Hotels, Verjährung

- a) Das Hotel haftet nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Dies gilt insbesondere im Falle der Verletzung vertraglicher Nebenpflichten, der Haftung für Mangelfolgeschäden, der Haftung für Mangelschäden, des Schadenersatzes wegen Nichterfüllung. Der Verletzung von Pflichten bei Vertragsschluss oder der unerlaubten Handlung. Ebenso haftet das Hotel bei Vorzug, bei anfänglichem Unvermögen und nachträglicher Unmöglichkeit nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Für die Verletzung von Vertragspflichten, die unverzichtbar sind, um das Vertragsziel zu erreichen (Kardinalpflichten), haftet das Hotel jedoch auch bei leichter Fahrlässigkeit. Für das Fehlen zugesicherter Eigenschaften haftet das Hotel nach den gesetzlichen Bestimmungen.

- b) Haftet das Hotel, ist die Haftung des Hotels auf den für das Hotel vorhersehbaren Schaden begrenzt. Weiter ist stets die Haftung des Hotels für Folgeschäden oder mittelbare Schäden ausgeschlossen. Darüber hinaus ist- mit Ausnahme der Haftung für die Verletzung von Kardinalpflichten- die Haftung des Hotels für jeden Schadensfall im Einzelnen und alle Schadensfälle aus und im Zusammenhang mit den vertraglichen Leistungen auf einen Betrag von maximal 2.500.000 € für Personen- und Sachschäden und auf maximal 5.000.000 € für Vermögensschäden begrenzt. Die Haftungsbegrenzungen und -ausschlüsse gelten nicht, falls die gesetzlichen Vertreter oder leitenden Angestellten des Hotels Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten haben.

- c) Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Vertragspartner nach den gesetzlichen Bestimmungen. D.h. bis zum 100-fachen des Zimmerpreises, Max. jedoch bis zu 300.000 €. Für Wertgegenstände (Bargeld, Schmuck usw.) ist diese Haftung begrenzt auf € 75.000. Geld und Wertgegenstände, die im Hotelsafe aufbewahrt werden, sind bis zu einem Höchstwert von € 250.000 versichert. Das Hotel empfiehlt, von dieser Aufbewahrungsmöglichkeit Gebrauch zu machen.

Die Haftungsansprüche erlöschen, wenn der Vertragspartner nicht unverzüglich nach dem Erlangen der Kenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung dem Hotel Anzeige erstattet.

- d) Soweit dem Vertragspartner ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhanden kommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nicht, soweit das Hotel nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten hat. Dies gilt auch für Erfüllungsgehilfen des Hotels.

- e) Nachrichten, Post und Warensendung für den Vertragspartner werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und auf Wunsch gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Schadenersatzansprüche, die nicht auf grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz beruhen, sind ausgeschlossen.

- f) Für alle Ansprüche des Vertragspartners beträgt die Verjährung grundsätzlich sechs Monate, mit Ausnahme der Ansprüche des Gastes wegen Nichterfüllung positiver Vertragsverletzung oder Verschulden bei Vertragsschluss (c.i.c.) und ungerechtfertigter Bereicherung, die in zwei Jahren verjährt.

- g)

Im übrigen gelten die Paragraphen 701-703 BGB entsprechend.

#### 11. Nutzungsverlängerung, zusätzliche Leistungen

- a) Reservierte Funktionsräume stehen dem Gast oder Veranstalter nur innerhalb des schriftlich vereinbarten Zeitraums zur Verfügung, eine Inanspruchnahme darüber hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung der Geschäftsleitung des Hotels.

- b) Die neben den vereinbarten vertraglichen Leistungen entstehenden Kosten, wie Telefon, Bar zusätzlich bestellte Speisen und Getränke sind von jedem Veranstaltungsteilnehmer selbst zu bezahlen. Geschieht dies nicht, haftet der Veranstalter gesamtschuldnerisch.

12. Im übrigen gelten die in Abschnitt 1. festgehaltenen Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## 111. Besondere Geschäftsbedingungen für Gruppen

### 1. Preise

Preise für Gruppen gelten nur aufgrund gesonderter schriftlicher Vereinbarung.

### 2. Reservierungen

- a) Grundsätzlich gilt vorstehend 11 Ziffer 3, für Reservierungen und Bestätigungen entsprechend.
- b) Die Wirksamkeit jeder Reservierung für Gruppen hänge im Übrigen von der Bezahlung einer Anzahlung in Höhe eines Betrages von 50% der zu reservierenden Leistung ab, wobei die Anzahlung 10 Tage vor der Ankunft der Gruppe im Lennhof eingegangen sein muss, damit die Reservierung endgültig wirksam wird.

### 3. Zusätzliche Leistungen

Die neben den vereinbarten vertraglichen Leistungen entstehenden Kosten wie Telefon, bar etc. sind vor der Abreise von jedem Gruppenteilnehmer selbst zu zahlen. Geschieht dies nicht, haftet der Gruppenveranstalter gesamtschuldnerisch.

4. Im übrigen gelten die vorstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen im Abschnitt 1 entsprechend, und zwar insbesondere auch bezüglich der Stornierungen/ Stornogebühren.

## Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Zimmer-Kontingents-Verträge

Zur Ergänzung des Gastaufnahme-Vertrages wird nach Absprache ein separater Zimmer-Kontingents-Vertrag abgeschlossen. Das Hotel stellt dem Besteller die gewünschte Anzahl und Typ von Zimmereinheiten für eine bestimmte Zeit zur Verfügung. Eine komplette Namensliste ist dem Hotel unaufgefordert bis 2 Tage vor Anreise zuzuwenden, damit entsprechend und rechtzeitig disponiert werden kann.

Die Zimmer-Preise bereits das reichhaltige Frühstück vom Büffet sowie die anteilige Mehrwertsteuer und Bedienung. Annullierungen von Zimmerbestellungen können durch den Besteller jedoch nur für den Gesamttraum der Buchung im angegebenen Zeitraum vor der vereinbarten Ankunft berücksichtigt werden. Spätere Stornierungen oder Nichtinanspruchnahme der Hotelzimmer werden vorbehaltlich einer Weitervermietung an andere Gäste berücksichtigt. Bei Nichtvermietung wird eine Stornogebühr in Höhe des genannten Zimmerpreises berechnet. Es sei denn, das Hotel hat sich nach in Schriftform erfolgter Meldung durch den Besteller, mit der Rücknahme der Buchung schriftlich einverstanden erklärt, oder konnte die stornierten Zimmer anderweitig vermieten.

Die Zimmer, die bis 18 Uhr nicht in Anspruch genommen werden, werden vom Hotel anderweitig vermietet, sofern nicht vorher vom Besteller schriftlich mitgeteilt wird, dass der Gast erst nach 18 Uhr eintreffen wird. Buchungen, Annullierungen und jegliche Änderungen

(z.B. Namensänderungen, Änderungen der Ankunfts- und Abreisedaten und -zeiten sowie die Kostenübernahme durch 3. Personen) bedürfen der Schriftform. Nicht fristgerechter Eingang der geforderten Deposit- oder Vorrauszahlung, gilt als Annullierung im Sinne des Zimmer- Kontingents Vertrages. Das Hotel wird von jeglichen Pflichten aus diesem Vertrag frei und behält sich alle Ansprüche aus diesem Vertrag vor.

Der Vertrag kommt erst durch die rechtsgültige Unterschrift mit Firmenstempel zustande. Das Hotel behält sich vor, die Unterzeichnung des Vertrages abzulehnen, falls ein vom Besteller unterzeichnetes Exemplar dem Hotel nicht im angegebenen Zeitraum unterzeichnet vorliegt. Im Falle einer solchen Ablehnung wird das Hotel den Hersteller unterrichten.

Es gilt folgendes:

### **Stornofristen:**

#### **Logis (bis 14 Personen):**

Bis 30 Tage vor der Anreise – kostenfrei

2 Tage vor der Anreise – 80 % des vereinbarten Übernachtungspreises  
am Anreisetag – Voller Übernachtungspreis für den ersten Tag.

#### **Logis (ab 15 Personen):**

bis 21 Tage vor der Anreise – kostenfrei

Bis 14 Tage vor der Anreise – kostenfrei, falls weniger als 50 % der Gruppenteilnehmer stornieren. Bei einem Storno von mehr als 50 % der Gruppenteilnehmer ist die Hälfte des vereinbarten Übernachtungspreises fällig.

2 Tage vor Anreise – 80 % des vereinbarten Übernachtungspreises, unter zwei Tage vor Anreise – voller Übernachtungspreis für den ersten Tag.

#### **Logis (ab 50 Personen):**

Bis 30 Tage vor der Anreise – kostenfrei,

bis 21 Tage vor der Anreise – kostenfrei, falls weniger als 50 % der Gruppenteilnehmer stornieren. Bei einem Storno von mehr als 50 % der Gruppenteilnehmer ist die Hälfte des vereinbarten Übernachtungspreises fällig.

Bis 3 Tage vor der Anreise – voller Übernachtungspreis für den Tag und 80 % der weiteren Tage, wenn die gebuchten Zimmer nicht anderweitig verkauft werden können.

In allen Fällen bleibt dem Gast der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.