

MAINHAUS STADTHOTEL FRANKFURT
INDIVIDUELL FEIERN UND WUNDERBAR GENIESSEN



BANKETT MAPPE

mainhaus Stadthotel Frankfurt
Hotel und Restaurant
Kolpinghaus Frankfurt GmbH
Lange Straße 26 . 60311 Frankfurt am Main
Telefon: +49 (0)69 2 99 060
www.mainhaus-frankfurt.de



Das mainhaus Stadthotel Frankfurt steht Ihnen mit seiner vielfältigen Küche, der ganz besonderen Location mitten im Herzen von Frankfurt am Main, jeder Menge Know-how und langjähriger Erfahrung rund um die perfekte Feier zur Verfügung.

Egal zu welcher Jahreszeit, wir haben das passende Konzept mit der professionellen Ausstattung für Sie! Die verschiedenen Räumlichkeiten in unserem Hotel und die liebevoll restaurierten Ausstattungszubehörenden, angelehnt an das durch Kolping geprägte Schuhmacherhandwerk, spiegeln unsere Liebe zum Detail wider.

Planen Sie mit uns Ihre Feier! Gemeinsam besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränkeauswahl, sowie bei Bedarf die richtige Raum- und Tischdekoration.

Was wir Ihnen bieten:

- Ein Ansprechpartner: vom ersten Gespräch bis zur Feier
- Wir besprechen Ihre Vorstellungen im Vorfeld – für einen reibungslosen Ablauf
- Wählen Sie aus unterschiedlichen Arrangements
- Unsere Räumlichkeiten bis zu 200 Personen
- Übernachtungsmöglichkeit im Haus (45 Zimmer)

Wir beraten Sie jederzeit gerne.

Rufen Sie uns einfach an, schicken uns eine E-Mail oder vereinbaren einen Termin zum persönlichen Gespräch.

Ihr Team vom mainhaus Stadthotel Frankfurt

Ansprechpartner Bankett:

Svenja Nickel und Michelle Kessler

Tel.: 069 299 06 122

E-Mail: bankett@mainhaus-frankfurt.de

UNSERE LOCATION



RESTAURANT "HAND-WERKS-KAMMER"

Unser Restaurant „HAND-WERKS-KAMMER“ bietet Platz für bis zu 120 Personen. Bei der Bestuhlung richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen.

Die kleine Bühne kann für Ansprachen oder Begrüßungsreden genutzt werden, bietet aber auch einem Musiker oder DJ ausreichend Platz. In Ihren Reihen befindet sich ein begabter Pianist? Unser Steinway-Flügel kann gerne genutzt werden. Angrenzend an das Restaurant liegt unsere Innenhof-Terrasse, auf der Sie in aller Ruhe einen Aperitif zu sich nehmen können.



KOLPING-SAAL MIT GALERIE UND BÜHNE

Der Kolping-Saal bietet mit seinen 220 m² Platz für bis zu 200 Personen. Weitere 50 Personen finden auf der Galerie Platz. Das angrenzende Foyer bietet Platz für Empfänge und Buffets.

GETRÄNKE



SEKTEMPFANG

Riesling Sekt,
Bürmann brut, traditionell
weitere Schaumweine auf Anfrage

0,75l

€ 22,00

Orangensaft

1,0l

€ 9,50

Mineralwasser

0,75l

€ 7,50

Weitere Getränke, Longdrinks und

Spirituosen können Sie entsprechend unserer Getränkekarte bestellen.

Korkgeld

Sie möchten nicht auf Ihren Lieblingssekt verzichten? Dann bringen Sie ihn gerne mit. Als Korkgeld berechnen wir pro Flasche 8,00 €.



COCKTAILEMPFANG

Hugo

€ 6,50

Aperol Sprizz

€ 7,00

Kir

€ 5,50

weitere Cocktails auf Anfrage





GETRÄNKE

GETRÄNKEPAUSCHALE BASIC

Mineralwasser

diverse Softgetränke und **ChariTea** - feinster Biotee, Saftauswahl

Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten

Biere von Schlappeseppel

Rot- und Weißwein, saisonal auch Rosé

pro Person für

2h € 17,00

4h € 22,00

6h € 28,00

GETRÄNKEPAUSCHALE ALKOHOLFREI

Mineralwasser

diverse Softgetränke und **ChariTea** - feinster Biotee, Saftauswahl

Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten

Biere von Schlappeseppel

Rot- und Weißwein, saisonal auch Rosé

pro Person für

2h € 12,00

4h € 15,00

6h € 18,00

Selbstverständlich können Sie auch die Getränke à la Carte auswählen.



SPEISEN



FINGERFOOD & FLYING

KALTE GERICHTE

Preis pro Stück

Krustenbrot mit Hähnchenbrust, Curry und Grillananas	€ 3,80
Krustenbrot mit Roastbeef, Sauce-Tartar und Kresse	€ 5,50
Krustenbrot mit Rindertatar, Kapernapfel und Sauce-Tartar	€ 5,90
Krustenbrot mit Rehrücken, Sauerkirsche und Bacon	€ 6,90
Krustenbrot mit Thunfisch, Algen und Wasabi-Mayonnaise	€ 6,70
Krustenbrot mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum	€ 3,50
Krustenbrot mit Avocado-Creme, Tomate und Kresse	€ 4,80
Krustenbrot mit Grüner Soße, Wachtelei, Meerrettich-Dip und Chiso	€ 5,80

Hähnchenbrust auf Mango-Chutney und Kresse	€ 3,80
Matjes auf Rote-Beete-Rettichsalat, Zwiebeln und Dip	€ 4,50
Terrine vom Schwein, säuerliches Gemüse und Sauce-Tartar	€ 4,90
Spargel mit Schinken auf Spargelragout, Kresse und Kartoffel	€ 5,60
Kokos-Cannelloni, Garnele, Bacon und Kresse	€ 5,60
Räucherlachs mit Meerrettichmouse und Dill	€ 5,80
Carpaccio vom Rind, Ruccola und Parmesan-Segel	€ 5,80
Carpaccio vom Lach, Limettenschaum und Dill	€ 5,80

VEGETARISCH

Ragout vom Antipasti mit Salsa Verde und Parmesan-Crumble	€ 4,50
Confierte Tomate auf Basilikummouse und Parmesan	€ 4,90
Carpaccio von der Roten Beete, Ziegenkäse und Nüsse	€ 5,40
Ragout von Waldpilzen, Dillmouse und Wildfond	€ 5,50
Preiselbeer-Mousse mit Lachs und Kresse	€ 5,50

WARME GERICHTE

Gratinierte Maispolenta mit Tomaten-Oliven-Gemüse	€ 6,80
Putenroulade auf Tomatengemüse und Olivenschaum	€ 7,00
Hähnchenbrust auf Erdnuss-Bulgur und Zuckerschoten	€ 7,20
Zander auf Rosenkohlsalat und Velouté	€ 7,50
Wiener Schnitzel auf Kartoffel Salat und Grüne Soße	€ 7,80
Flank-Steak auf BBQ-Kartoffeln und Steaksauce	€ 7,80
Lachs auf Limetten-Ries und Kokosschaum	€ 7,80
Kalbsblanquette mit Wurzelgemüse und Kartoffeln	€ 7,90
Schweinebacke auf Kartoffelpüree und Sellerieschaum	€ 8,20
Rumpsteak und Kartoffelgratin und Röstzwiebeln	€ 8,80
Kalbsfilet im Kärutermantel mit Basilikum-Spaghetti	€ 8,90
Lammrücken auf Kichererbsenpüree, Feta und Jus	€ 9,50

VEGETARISCH**Preis pro Stück**

Gartengemüse mit Kräutern, brauner Butter und Kresse	€ 5,50
Ofenkartoffel mit Zitronen Crème Fraîche und Nussbutter	€ 6,50
Reistaler auf Grillobst mit Curryschaum	€ 6,50
Linsencurry mit Gemüse und Kresse	€ 6,80
Artischocken in Tomatensauce und Kartoffel-Oliven-Püree	€ 7,00
Waldpilzrisotto mit Dillschaum und Kresse	€ 7,50
Basilikum-Risotto mit Auberginen-Chip und Paprikaschaum	€ 7,80

DESSERT

Kuchen Plunderstückchen Kekse	€ 2,00
Panna Cotta, klassisch	€ 2,50
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 2,50
Schokoladenmousse	€ 2,80
Weißes Mousse au Chocolat	€ 2,80
Karamell-Mousse	€ 2,80
Beeren-Mousse	€ 2,80
Obstsalat	€ 2,80
Erdbeersalat	€ 3,30
Karamell-Mousse mit Nüssen	€ 3,30
Maccarons (Vanille, Schokolade, Früchte, Cremes)	€ 3,60
Panna Cotta mit Erdbeer, Minze und Zitrone	€ 3,80
Panna Cotta mit Orange, Zimt und Nüssen	€ 3,80
Kaffee-Orangen-Schokomousse	€ 4,50
Tiramisu Crêpes Suzette	€ 4,50
Vanille-Soufflé	€ 4,80
Passionsfrucht-Soufflé	€ 5,30



BUFFET - B A U K A S T E N

VORSPEISEN

Bitte wählen Sie eine servierte Vorspeise oder 3 Vorspeisenplatten

servierte Vorspeisen - wählen Sie Ihren Favorit

Lachstatar mit Apfel und Gurke, dazu Limettencreme

Antipasti Ragout mit Tomatenbutter und Parmesan

Vorspeisenplatte

Antipasti Platte mit Tomatenbutter und Olivenbutter

Fischvariation mit Lachs, Forelle und Aal

Hausmacher Wurstplatte

Tomaten-Mozzarella-Platte mit Basilikum

Blätterteigtaschen mit Spinat und Fetakäse

Ziegenkäseplatte mit Rote Beete

Ziegenkäseplatte mit Feigen und Nüssen

Gefüllte Weinbergblätter mit Sauerrahmdip

Gebratene Romanaherzen mit Balsamico

Salate

Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei Dressings nach Wahl

Tomatendressing | Joghurtdressing | Kräuterdressing | Senfdressing | Balsamicodressing |

Gemüsevinaigrette | Essig & Öl

angemachte Salate

Bitte wählen Sie sechs angemachte Salate

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Krautsalat

Curry-Geflügelsalat

Curken-Sahne-Salat

Eiersalat

Rindfleischsalat

Hähnchen-Lauch-Salat

Frühlingsalat

Wurstsalat

Tomatensalat

Rohkostsalat

Rettichsalat

Kraut-Sahne-Salat

Schweizersalat

Nudel-Mozzarella-Salat

Bauernsalat

Nudel-Pfifferling-Salat

Walldorfsalat

HAUPTGÄNGE

Bitte wählen Sie je ein Fisch-, sowie zwei Fleisch-/Geflügel- oder vegetarische Gerichte

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Pellkartoffeln und Grüner Soße

Kabeljau mit Zitronenbutter und Wildreis

Fleisch & Geflügel

Rinderschmorbraten mit Wurzelgemüse, Knödeln und Bratenjus

Schweinekrustenbraten mit Bayrisch Kraut, Semmelknödeln und Kümmeljus

Rinderrouladen mit Rotkohl, Serviettenknödeln und Rinderjus

Sauerbraten mit Rosenkohlgemüse, Knödeln und Honigbrotjus

Schweinesteaks mit Salsa Verde

Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter

Hähnchenbrust „Provence“ mit Tomaten und Kräutern

Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons

Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Champignons

Vegetarisch

Gemüseauflauf mit Käse gratiniert

Würziger Karottenkuchen mit Kräuterseitlingen in Rahm und Saisongemüse

Gegrillter Tofu mit Chili, Koriander und Austernpilzen

Cannelloni gefüllt mit Spinat und Käse

Gefüllte Paprikaschoten mit Gemüse und Reis

Tortilla mit Champignons, Kartoffeln, Paprika und Knoblauch

Nudelgratin | Nudelauf

Beilagen

Bitte wählen Sie je eine Sättigungs- und Gemüsebeilage

Sättigungsbeilagen

Rösti oder Rösti-Variation | Kartoffelpüree | Pellkartoffeln | Reis | Kartoffelgratin

Nudeln (gefüllt oder ohne Füllung), nach Wunsch auch angemacht mit Soße

Gemüsebeilagen

Tomatengemüse | Fenchelgemüse | Bohnengemüse | Italienisches Gemüse

Marktgemüse mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi

Dessert

Bitte wählen Sie drei Desserts

Zitronen Panna Cotta | Schokoladenmousse | Kokosmousse | Tiramisu

Weißer Schokoladenmousse | Crème Brûlée | Kuchen-Auswahl

BUFFET-BAUKASTEN: € 36,50 pro Person

Ihre Wünsche und Ideen nehmen wir gerne an und erstellen zusammen Ihr perfektes Buffet
Sprechen Sie uns einfach an!

MENÜ - B A U K A S T E N

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen.

Bei Fragen zu Allergenen oder anderen Wünschen sind wir Ihnen gerne behilflich.

Amuse gueule	Preis pro Portion/Stück
Gemüsetaler	€ 2,00
Garnele mit Aioli	€ 2,00
Buschetta nach Ihren Wünschen	€ 2,00
Antipasti	€ 2,00
Suppen	
Maronencremesuppe (saisonal)	€ 3,80
Spargelcremesuppe (saisonal)	€ 3,80
Tomatensuppe	€ 3,80
Tomaten-, Gemüse-, Erbsen- oder Brokkolicremesuppe	€ 3,80
Thai-Curry-Suppe	€ 3,80
Rinder-, Hühner-, Kalb- oder Entenbrühe mit Einlage (Gemüsestreifen, Gemüsewürfel, Grießnocken, Fleischbällchen, Nudeln, Flädle oder Leberknödel)	€ 3,80
Vorspeisen	
Lachstatar	€ 6,50
Antipasti	€ 5,50
Rindercarpaccio	€ 9,50
Tomate-Mozzarella	€ 5,50
Räucherfisch Variation	€ 6,50
Ziegenkäse mit Feigen und Nüssen	€ 5,50
Strudel gefüllt mit Lachs und Spinat	€ 5,50
gebratener Romanasalat	€ 4,50
Vitello Tonnato	€ 7,00
Zwischengänge	
Paprika-Cappuccino mit Lammspieß	€ 6,50
Ingwersorbet	€ 4,50
Curke-Minzsorbet	€ 4,80
Sellerie-Milchkaffeesüppchen	€ 5,50
Pasta aller Arten (kleine Portion)	€ 4,50

Hauptgänge**Preis pro Person****Fleisch**

Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Gartengemüse	€ 26,50
Filet Wellington mit Pilzen, Kräuter-Kartoffelpüree und Brokkoli	€ 32,50
Schweinelende in Pilz-Rahmsoße dazu Krokette und Karottengemüse	€ 16,50
Hähnchenbrust mit Tomaten-Sugo und Wildreis	€ 12,50
Putencurry mit Zitronengras und Ananas dazu Basmati Reis	€ 12,50
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Rote Beete und Kartoffelrösti	€ 17,50
Rinderrouladen mit Knödeln und Rotkohl	€ 17,50
Rindergulasch mit Kartoffeln und Paprikagemüse	€ 14,50
Kalbsbraten mit Kartoffeln und Kohlrabi	€ 16,50
Rinderrouladen mit Knödeln und Rotkohl	€ 17,50
Rindergulasch mit Kartoffeln und Paprikagemüse	€ 14,50
Kalbsbraten mit Kartoffeln und Kohlrabi	€ 16,50
Tafelspitz mit grüner Soße und Kartoffeln	€ 14,50
Rinderbraten mit Semmelknödel und Rotkohl	€ 15,50
Rehagout in Pilzerahm dazu Spätzle	€ 17,50
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	€ 18,50
Hähnchenbrust auf Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffeln	€ 14,50

Fisch

Kabeljau in Senfsoße dazu Reis und Gemüse	€ 15,50
Zanderfilet in Kapernbutter mit Tomaten, Grillkartoffeln und Ruccola	€ 16,50
Fischcurry mit Gemüse und Reis	€ 13,50

Pasta

Pappardelle in Tomatensoße mit Oliven und Feta	€ 9,50
Tagliatelle mit Garnelen in Tomaten und Knoblauch geschwenkt mit Ruccola	€ 14,50
Linguine in Trüffelrahm	€ 14,50
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	€ 11,50
Penne in Chorizorahm mit Tomaten und Paprika	€ 12,50
Lasagne mit Hackfleisch und Käse gratiniert	€ 10,50
Tortellini mit Spinat und Ricotta	€ 10,50
Cannelloni mit Hackfleisch gefüllt	€ 10,50

Vegetarische Gerichte

Pfifferling-Ragout mit Semmelknödel	€ 12,50
Antipasti Lasagne mit Pesto	€ 14,50
Grillgemüsepfanne mit Kartoffeln und Kräutern	€ 11,50
Gemüseauflauf	€ 8,50
Ofenkartoffel mit Quark und buntem Salat	€ 7,50
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta	€ 10,50

Beilagen Salat nach Wahl: 3,50 €

Dessert**Preis pro Person**

Schokoladenmousse	€ 5,00
Vollmilch, Zartbitter oder weiße Schokolade	€ 5,00
Panna Cotta nach Wunsch	€ 6,50
Tiramisu	€ 3,80
Obstsalat	€ 3,80
Gefüllte Crêpes	€ 3,50
Gemischtes Eis nach Wahl	€ 4,50
Sorbet mit Früchten	€ 5,00
Weißer Mousse	€ 2,80
alle Arten von Blechkuchen oder Torten pro Stück	€ 3,50
Espresso mit Orangenzabaione	€ 4,50
Käseauswahl mit Feigensenf	

Ihre Wünsche und Ideen nehmen wir gerne an und erstellen zusammen Ihr perfektes Menü.
Sprechen Sie uns einfach an!



TECHNIK

Folgende Technik halten wir für Sie zu folgendem Tagessatz bereit:

Mikrofonanlage im Restaurant	€ 60,00
Mikrofonanlage im Kolping-Saal	€ 120,00
Beamer im Restaurant inkl. Leinwand	€ 80,00
Beamer im Kolping-Saal inkl. Leinwand	€ 120,00

Der Steinway-Flügel steht standardmäßig in unserem Restaurant Hand-Werks-Kammer. Den Flügel können Sie kostenfrei benutzen.

Flügel Stimmen	€ 200,00
----------------	----------

Nutzung des Flügels im Kolping-Saal:

Hin- und Rück-Transport in den Kolping-Saal	€ 900,00
Flügel Stimmen	€ 200,00

ANFAHRT

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

Vom Flughafen:

Am „Terminal 1“ mit der S-Bahn Linie „8“ oder „9“ Richtung „Hanau“ bis zur Haltestelle „Ostendstraße/Europäische Zentralbank“ (7. Station). Ausgang „Hanauer Landstraße/Allerheiligen Tor“ nehmen, dann sind es nur noch ca. 100m geradeaus bis Sie das mainhaus Stadthotel sehen.

Vom Hauptbahnhof:

Sie können alle S-BAHN LINIEN Richtung Stadtmitte/City nehmen. Der 4. Ausstieg ist die Haltestelle „Ostendstraße/Europäische Zentralbank“. Nehmen Sie den Ausgang „Hanauer Landstraße/Allerheiligen Tor“. Von dort aus sind es ca. 100 Meter bis zum Hotel.

Sie können auch die STRASSENLINIE 11 in Richtung „Fechenheim/Schießhüttenstraße“ nehmen (6 Haltestellen) bis zur Station "Allerheiligentor".

Die Haltestelle befindet sich neben dem Hotel.

Mit dem Auto:

Bitte geben Sie die Adresse Allerheiligentor 2-4, 60311 Frankfurt in Ihr Navigationsgerät ein. Die Zufahrt zum Parkplatz befindet sich direkt gegenüber dieser Adresse, da dieser Teil der Straße keine eigene Adresse besitzt.

Parkplätze:

Bei Anreise mit dem Auto stehen Ihnen auf unserer Hoffläche 20 Parkplätze zur Verfügung. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Parkplatzreservierungen entgegennehmen können. Sollte unser Parkplatz belegt sein, befindet sich das öffentliche Parkhaus „Zoopassage“ in unmittelbarer Nähe (Zufahrt über die Grüne Straße).

I H R E A N S P R E C H P A R T N E R A U F E I N E N B L I C K

GESCHÄFTSFÜHRENDE HOTELDIREKTORIN

Frau Andrea Gänsslen-Halbrodt

eMail: andrea.gaensslenhalbrodt@mainhaus-frankfurt.de

Tel.: +49 (0)69 - 29906 - 0

Fax: +49 (0)69 - 29906 - 100

BANKETTABTEILUNG

Frau Svenja Nickel

Frau Michelle Kessler

eMail: bankett@mainhaus-frankfurt.de

Tel.: +49 (0)69 - 29906 - 122

Fax: +49 (0)69 - 29906 - 100

KÜCHENCHEF

Herr Marko Friedel

eMail: kueche@mainhaus-frankfurt.de

Tel.: +49 (0)69 - 29906 - 0

Fax: +49 (0)69 - 29906 - 100

**Preis- und Arrangement-Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.
Stand 09/19**

mainhaus Stadthotel Frankfurt
Hotel und Restaurant Kolpinghaus Frankfurt GmbH
Lange Straße 26
60311 Frankfurt am Main
Telefon: +49 (0) 69 - 299 06 0 - Telefax: +49 (0) 69 - 299 06 100
info@mainhaus-frankfurt.de - www.mainhaus-frankfurt.de



Amadeus: TPFRAHKO . Sabre: TP34367. Galileo: TP68129. Worldspan: TPFRAKO. Pegasus (HCD): TPO46454

Geschäftsführende Hoteldirektorin: Andrea Gänsslen-Halbrodt

Handelsregister: HRB-Nr. 17617 . Sitz in Frankfurt/Main .

Steuernummer: 045/235/82133 . Ust.-idNr. DE 114 166 162

Frankfurter Sparkasse Konto 200 504 541 . BLZ 500 50 201 . IBAN DE88500502010200504541 . BIC HELADEF1822

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN (STAND: NOVEMBER 2017)**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 abgedungen 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 Erfüllungsgehilfen 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. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

3. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

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 Vertragsschlusses 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 des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. 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. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsverzug 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 anderweiliger 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 Würde 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 Aufenthaltszweck 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 Mitgebrachte 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 Nutzungsschädigung 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 Frankfurt am Main. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Frankfurt am Main.

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.