

Bankett  
& *Feier*

.....

Feiern Sie bei uns Ihr Event



## *Inhalt*

.....

- 👑 Herzlich Willkommen
- 👑 Aperitif & Fingerfood
- 👑 Hauptgang-Buffer
- 👑 Ergänzungen Buffet
- 👑 Weinauswahl
- 👑 Pauschale
  - Leitungen
  - Hotelzimmerpauschale
- 👑 Veranstaltungsräume
- 👑 Allgemeine Informationen

# *Herzlich Willkommen!*

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Berg-Gasthof Königstuhl.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und wir Sie an diesem besonderen Tag betreuen und begleiten dürfen.

Unser Hotel liegt auf 570 Metern inmitten des Heidelberger Stadtwaldes. Der atemberaubende Blick in die Rheinebene bietet die perfekte Kulisse für einen unvergesslich schönen Tag.

Damit Sie das Fest mit Ihren Gästen in vollen Zügen genießen können, kümmern wir uns um eine reibungslose Organisation und die Umsetzung Ihrer Wünsche. Auch auf der Suche nach einer stimmigen Dekoration, individuellen Menükarten, dem musikalischen Begleitprogramm oder sonstigen Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich beratend zur Seite und vermitteln Ihnen Dienstleister unseres Vertrauens.

In dieser Mappe finden sie Buffetvorschläge. Gerne erstellen wir Ihnen nach einem persönlichen Gespräch ein individuelles auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Wir freuen uns sehr, Ihr aufmerksamer Gastgeber sein zu dürfen und begrüßen Sie schon heute in unserem Hause herzlich weit oben.

Ihre  
Familien Ueberle & die Berg-Gasthof Königstuhl Mitarbeiter



## Aperitif & Fingerfood

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem prickelndem Glas Sekt und kleinen Snacks:

*(Bitte wählen Sie Ihren Lieblingssekt aus)*

PINOT-SEKT BRUT

Weingut Clauer, Heidelberg – 0,75l - EURO 28,50

oder

ROSÉ-SEKT BRUT

Weingut Clauer, Heidelberg – 0,75l - EURO 32,50

oder

RIESLINGSEKT GEHEIMRAT „J“

Weingut Wegeler, Rheingau – 0,75l - EURO 39,50

*Dazu auf Wunsch:*

Orangensaft – 1,0 l - EURO 9,50

Bergwasser (Sprudel mit Himbeersirup, Zitronensaft, Eis und Limette) – 1,0l - EURO 9,50

Bad Liebenzeller Mineralwasser – 0,7l - EURO 5,90

Gin-Melonen-Minz-Bowle – pro Glas 0,2l - EURO 5,50

Traubensecco – 0,75l - EURO 24,50

.....

### AUSWAHL „GAISBERG“

Kirschtomaten mit Baby Mozzarella und Basilikum

Champignonkopf mit Bergstübendip und Schnittlauch

Kleines Teil vom gebackenem Gockel mit Sauerrahm

Saiblingsfilet gebeizt mit marinierter Gurke

Je Gast 5 Teile gemischt – Euro 11,90 p. P.

### AUSWAHL „HEILIGENBERG“

Ziegenfrischkäse Röllchen mit Waldkräutern

Malzbrotwürfel mit Radieschencreme

Mini Pflanzler mit Dijon-Senfcreme

Rosa Roastbeef Würfel mit frischen Kräutern

Je Gast 5 Teile gemischt – Euro 12,90 p. P.

## Hauptgang-Bufferet

### KALT-WARMES-BUFFERET „BERGBLICK“

#### KALTE SPEISEN

Salatbar mit Blattsalaten, angemachten Salaten und verschiedenen Toppings

Kirschtomaten mit Baby Mozzarella und Basilikum

Kalte Roastbeef-Scheiben mit Ruccola und Radieschen-Vinaigrette

Tatar vom geräucherten Lachs mit Frühlingslauch und Zitronencreme

Badische Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotkracherle

Brotauswahl von unserem Hausbäcker

.....

#### WARME SPEISEN

Geschnetztes vom Landhuhn mit Champignons, Spätzle und frischen Kräutern

Gedämpftes Lachsfilet aus Rahmkohlrabi mit Drillingskartoffeln aus dem Rohr

Hausgemachte saisonale Quiche mit Schnittlauchdip

.....

#### DESSERT

Cappuccino Panna Cotta mit Mandel Crunch

Zitronen-Tarte mit Baiser und Schokoladenstreusel

Schwarzwälder Kirsch im Glas

– Euro 55,00 p. P.

## Hauptgang-Bufferet

### KALT-WARMES-BUFFERET „TALBLICK“

#### KALTE SPEISEN

Salatbar mit Blattsalaten, angemachten Salaten und verschiedenen Toppings

Marinierter Handkäs mit roten Zwiebeln und Kümmel

Holzbrett mit Gebirgssalami, Bergkäse, Rauchspeck und Radieschen

Gebeizte Lachsforelle mit marinierter Gurke und Gartenkresse

Bergheusuppe mit Korn- und Ringelblumenblüten

Brotauswahl von unserem Hausbäcker

.....

#### WARME SPEISEN

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf bunten Rüben mit Kartoffel-Thymiangratin

Zanderfilet auf Kartoffel-Berglinsenragout mit Petersilie

Kartoffelschmarrn mit Sauerrahmdip

.....

#### DESSERT

Nougat Panna Cotta mit eingelegten Kirschen

Buttermichmousse mit Heidelbeeren und Haselnuss-Crumble

Gefüllter Schokoladenturm

– Euro 59,00 p. P.

## Ergänzen Sie Ihr Buffet mit:

### MITTERNACHTS-SNACKS

CURRYWURST mit Baguette

– EURO 8,50 p. P.

und/oder

KÄSEAUFWAHL auf dem Holzbrett mit Chutney, Trauben, Nüsse und Baguette

– EURO 11,50 p. P.

.....

### CANDY-BAR

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unseren süßen Leckereien,

– Pauschal EURO 350,00

.....

### SALTY-BAR

Salziges zum Aperitif ist ein Wohlgenuss.

– Pauschal EURO 250,00

.....

### KUCHENGEDECK

Gerne können Sie für Ihre Feier Ihren eigenen Kuchen mitbringen.

Wir berechnen hier – EURO 7,50 pro Person  
(für Handling, Kühlung, Teller, Papierserviette und Kuchengabel).

## Begleitende Weine zur Auswahl

### WEISSWEINE

Badische Ortsweine (Luftlinie 2,5km)

Weingut Seeger

Chardonnay trocken QbA EURO 27,50

Weisser Burgunder trocken QbA EURO 26,50

Sauvignon Blanc „S“ trocken VDP Erste Lage EURO 33,50

Weingut Hans Winter, (Luftlinie 1,7km)

Riesling Kabinett trocken Heidelberger Herrenberg EURO 26,50

Grauer Burgunder QbA trocken Heidelberger Burg EURO 27,50

Spätburgunder Rosé QbA trocken Heidelberger Herrenberg EURO 26,50

Rheingau

Weingut Wegeler

Geheimrat „J“ Riesling Spätlese trocken EURO 33,50

Magnum EURO 69,00

Pfalz

Weingut Knipser

Riesling trocken QbA Kapellenberg EURO 29,50

Chardonnay & Weißburgunder trocken EURO 30,50

Sauvignon Blanc trocken QbA EURO 29,50

Rosé „Clarette“ trocken EURO 29,50

Lombardei

Cà de Frati

“I Frati“ Lugana DOC EURO 31,50

“Rosa dei Frati“ Riviera del Garda Bresciano DOC EURO 31,50

## Begleitende Weine zur Auswahl

### ROTWEINE

Badische Ortsweine (Luftlinie 2,5km)

Weingut Seeger

Blauer Spätburgunder trocken QbA EURO 26,50

“Cuvee Anna“ trocken QbA EURO 35,50

„Cuvée NaaN trocken QbA EURO 39,50

Pfalz

Weingut Markus Schneider

„Ursprung“ Rotwein Cuvée trocken EURO 28,50

„Black Print“ Rotwein Cuvée trocken EURO 33,50

Weingut Knipser

Blauer Spätburgunder trocken QbA EURO 31,50

Cuvée Gaudenz trocken EURO 29,50

Piemont

Braida

„Il Bacialé“ Monteferrato Rosso DOC EURO 36,50

„Montebruna“ Barbera d'Alba DOC EURO 37,50

Toscana

Poliziano

Rosso di Montepulciano DOC EURO 30,50

Vino Nobile di Montepulciano DOCG EURO 39,50

Magnum EURO 77,00

Fontodi

Chianti Classico DOCG EURO 42,50

BAD LIEBENZELLER Mineralwasser Still/Medium/Classic 0,7l EURO 5,90

Restliche Getränke á la Carte nach Verbrauch.

## Gerne bieten wir Ihnen auch eine Pauschale an:

Getränkepauschale 6 Stunden – 59,00 EURO p. P. inkl. MwSt.  
(spätester Start 18 Uhr)

### APERITIF

PINOT-SEKT BRUT  
Weingut Clauer, Heidelberg

### TISCHWEINE

Grauer Burgunder trocken Kabinett  
Weingut Borell-Diehl, Pfalz

### „URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE

Weingut Markus Schneider, Pfalz

### BIERE

Palmbrau Biere (Pils und Hefeweizen vom Fass,  
Kristallweizen und alkoholfreies Bier)

### BAD LIEBENZELLER MINERALWASSER

Medium und Still

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden, Säfte  
Kaffeespezialitäten und Tee

.....

### LONGDRINK-PAUSCHALE

Für 5 Stunden ab 21 Uhr vier Longdrinks nach Wahl  
(z.B. Gin-Tonic, Vodka-Lemon, Cuba Libre und Whiskey-Cola)

– EURO 25,00 p. P

## Leistungen innerhalb des Angebotes:

Wir haben für Sie ein Angebot zusammengestellt, das einen umfassenden Einblick in unsere Leistungen gibt und es Ihnen erlaubt detailliert zu planen:

Buffet nach Wahl

Getränke wie oben beschrieben

Personalbereitstellung bis 2 Uhr in der Früh

Eindecken der Location (keine Dekoration)  
- Tische mit Tischdecken und Gläserinseln,  
- Geschirr, Besteck und Papierservietten über das Buffet

Endreinigung

Keine versteckten Kosten oder Zusatzkosten für Mobiliar

Kinder unter 6 Jahren sind frei. Kinder und Jugendliche  
von 6 – 15 Jahren feiern zum halben Preis

Der Mindestumsatz beträgt bei der Buchung eines Veranstaltungsraumes  
– EURO 1.600 ((sonntags-donnerstags) und  
– EURO 2.900 (freitags, samstags und vor Feiertagen)

Bei der Buchung von zwei oder drei Veranstaltungsräumen analog  
– EURO 3.200 / 5.800 bzw.  
– EURO 4.800/8.700.

.....

### ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

Eindecken pro Platz mit Stoffservietten, Besteck und Wein- und Wasserglas  
– EURO 3,90  
Blumendekoration nach Wunsch  
– und Aufwand  
Personalbereitstellung ab 2 Uhr  
– EURO 35,00 pro Stunde/Mitarbeiter

## Hotelzimmerpauschale

Falls Sie für Ihre Gäste Zimmer in unserem Hotel benötigen,  
bitten wir Sie um eine rechtzeitige Reservierung.

10 Hotel-Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet und MwSt.

– EURO 1.990,00

20 Hotel-Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet und MwSt.

– EURO 3.690,00

.....

### SHUTTLEBUS

Wir stellen Ihnen gerne unseren Shuttlebus von 22 Uhr bis 03 Uhr  
für Fahrten in die Altstadt zu Verfügung.

– Pauschalpreis EURO 300,00 inkl. MwSt.

.....

### DJ UND VERANSTALTUNGSTECHNIK

Auch hier unterstützen wir Sie gerne – wir können Ihnen einen DJ vermitteln  
und Ihnen gerne eine Beschallungsanlage zur Verfügung stellen.

Musikanlage incl. DJ für – EURO 1.300,00 inkl. MwSt.

Nur Musikanlage – EURO 550,00 inkl. MwSt.

.....

### SPEISEAUSWAHL UND GÄSTEANZAHL

Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können,  
bitten wir Sie, uns Ihre finale Speiseauswahl spätestens 14 Tage  
und die Gästeanzahl spätestens 10 Tage vor Veranstaltung, verbindlich mitzuteilen.

Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.





Ihre  
*Location*



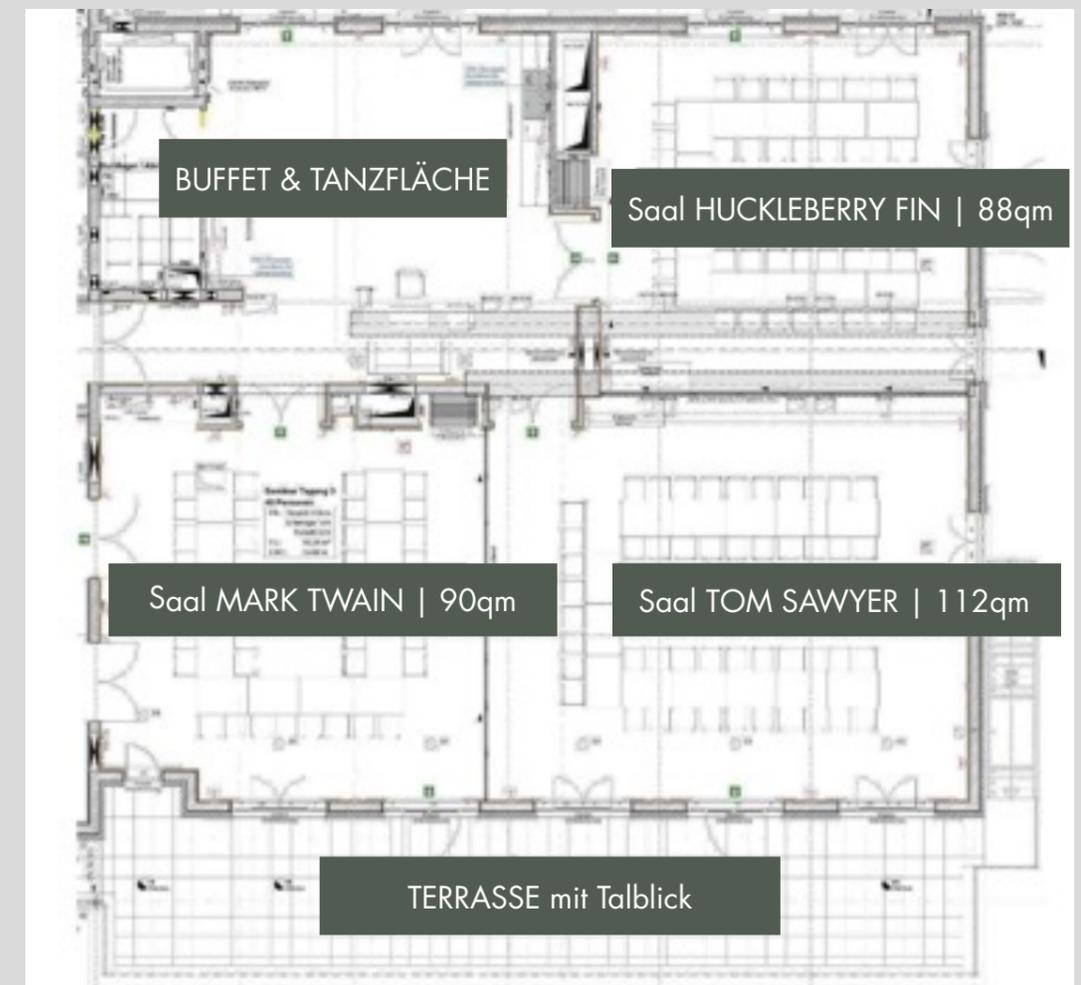
Ihr  
*Buffet*



## Unsere Veranstaltungsräume

Unsere drei Veranstaltungsräume lassen sich je nach Veranstaltungsgröße und Ihren individuellen Wünschen kombinieren.

Die hier abgebildete Bestuhlung lässt sich natürlich ebenso individuell gestalten.



Alle Preise sind gültig ab 01.06.2021  
(Änderungen vorbehalten)



hier  
*tagen*  
Sie mit Weitblick!



# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Berggasthof Königstuhl

Stand: Oktober2020

### I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen im Berggasthof Königstuhl zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels (im weiteren einheitlich „Hotel“ genannt).
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Absatz 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

### II. Vertragsabschluß, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, und sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. 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.
4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 I BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

### III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechteverwertungsgesellschaften.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.

Für jedes weitere Jahr zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung über die Monate hinaus erhöht sich die Obergrenze um weitere 5%.

4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug bar oder per Überweisung (EC-Card) zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 8% über dem Basiszinssatz bzw., bei Rechtsgeschäften an denen ein Verbraucher beteiligt ist, 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

#### IV. Rücktritt des Kunden (i.e. Abbestellung, Stornierung)/ Nichtinanspruchnahme der Leistungen des Hotels (No Show)

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Bereitstellung/Raummietaus dem Vertrag, sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei einer möglichen Weitervermietung zu gleichen Konditionen oder bei Verletzung der vertraglichen Verpflichtungen des Hotels.

2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich 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 schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß oben IV Ziffer 1 Satz 3 vorliegt.

3. Tritt der Kunde nach Vertragsunterzeichnung bzw. nach Ablauf der vertraglich vereinbarten kostenfreien Stornierungsfrist zurück, ist das Hotel berechtigt zuzüglich zur vereinbarten Raummietaus den Kosten für Leistungen Dritter 35% des entgangenen Verzehrumsatzes, bei Rücktritt 28 Tage oder kurzfristiger vor dem Veranstaltungstermin 80% des Verzehrumsatzes in Rechnung zu stellen.

4. Die Berechnung des Verzehrumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis zuzüglich der Getränke x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet.

5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt bei einer Stornierung nach Vertragsunterzeichnung bzw. nach Ablauf des vertraglich vereinbarten kostenfreien Stornierungstermins vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einer Stornierung 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn oder später 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch obige Ziffern 3. bis 5. berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

#### V. Rücktritt des Hotels

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, 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 auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß III Ziffer 5 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;
- 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;
- ein Verstoß gegen oben I. Ziffer 2 vorliegt.

4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

#### VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 6 Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.

2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüberhinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.

3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

5. 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.

#### VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

#### VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für 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.

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher 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.

3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

## Ihre Notizen

### IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

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.

2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. 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.

3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung zu berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

4. Das Befestigen von Gegenständen an Wänden oder Trennwänden mittels Klebeband, Nägeln, Reiszwecken oder ähnlichem ist grundsätzlich nicht gestattet. Etwaige Beschädigungen werden durch das Hotel auf Kosten des Veranstalters fachgerecht beseitigt und weiterverrechnet.

### X. Haftung des Kunden für Schäden

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.

2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

### XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist Heidelberg

3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Heidelberg. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.

4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften

*Kontakt Daten zur Buchung einer Veranstaltung:*

Alexander Beck

tagung@gasthof-koenigstuhl.de

Mobil: +49 6221 4160370

.....

**BERG-GASTHOF KÖNIGSTUHL**

Königstuhl 2 · 69117 Heidelberg

www.gasthof-koenigstuhl.de · info@gasthof-koenigstuhl.de

Tel.: + 49 6221 4160300

