

Meiser

HOTELS · RESORT · EVENTS

★★★★
Superior



HOCHZEIT & BANKETT

ROSENGARTEN
Träume erleben

Meiser GmbH
Grenzstraße 42
74579 Fichtenau - Neustädtlein

Tel. + 49 (0) 7962 - 711 940
www.vitalhotel-meiser.de



Sehr geehrte Gäste,
sehr geehrte Veranstalter,

wir freuen uns über Ihr Interesse an den Angeboten unseres Hauses
für unseren neuen, exklusiv ausgestatteten Raum für
Veranstaltungen bis zu 240 Personen.

Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich Anregungen und
Informationen bei der Planung Ihrer Veranstaltung einzuholen
und sich einen Überblick über unsere Leistungen zu verschaffen.

Gerne laden wir Sie ein unser Haus zu besuchen, damit Sie sich vor Ort einen
Eindruck über Räumlichkeiten und Möglichkeiten bilden können.
Wir freuen uns, Ihre individuellen Wünsche kennen zu lernen
und Sie bei einem persönlichen Gespräch beraten zu dürfen.

Wir machen aus Ihrer Bankettveranstaltung ein ganz besonderes Ereignis,
-ob festlich, elegant, fröhlich und heiter- wir gestalten den individuellen
Verlauf Ihrer Festlichkeit wie Sie es sich wünschen.

Genießen Sie die herzliche Gastfreundschaft und hohe Servicekompetenz
unseres 4* Sterne-Hauses, ergänzt durch umfangreiche Erfahrungen
bei der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen.

Lassen Sie uns ein Teil des Erfolgs Ihrer Veranstaltung werden.

Ihre Familie Meiser & das Vital Hotel Team

Bitte beachten Sie, dass mit Erscheinen einer neuen Auflage unserer
Bankettmappe, alle bisherigen Preise Ihre Gültigkeit verlieren.



Inhalt

Impressionen	Seite 4-5
Bankettplan - Übersicht der Stellmöglichkeiten	Seite 6
Kuchen & Torten - Kaffee- & Kuchen-Arrangements	Seite 7-8
<u>TIPP</u> <i>Meiser's</i> Menü & Buffet Kombination	Seite 9
Suppen	Seite 10
<u>TIPP</u> <i>Meiser's</i> Barbeque	Seite 11
Büffetvorschläge	Seite 11-15
Beilagen & Dessertauswahl	Seite 16
Late Night & Midnight Snacks	Seite 17
Kindergerichte & -buffet	Seite 18
Aperitif & Stehempfang - Fingerfood & Häppchen	Seite 19
Weinempfehlungen	Seite 20
<u>Tipp</u> Getränkepauschalen	Seite 21
<u>Tipp</u> Bar & Cocktails	Seite 22
Bankettpauschale	Seite 23
Dekorationsbeispiele	Seite 24
Blumenschmuck	Seite 25
Zahlungsvereinbarung & wichtige Informationen	Seite 26
Brautentführung & Freie Trauung	Seite 27
Anfahrt	Seite 28
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGBs)	Seite 29
Formular zur Tischplanung	Seite 30

IMPRESSIONEN



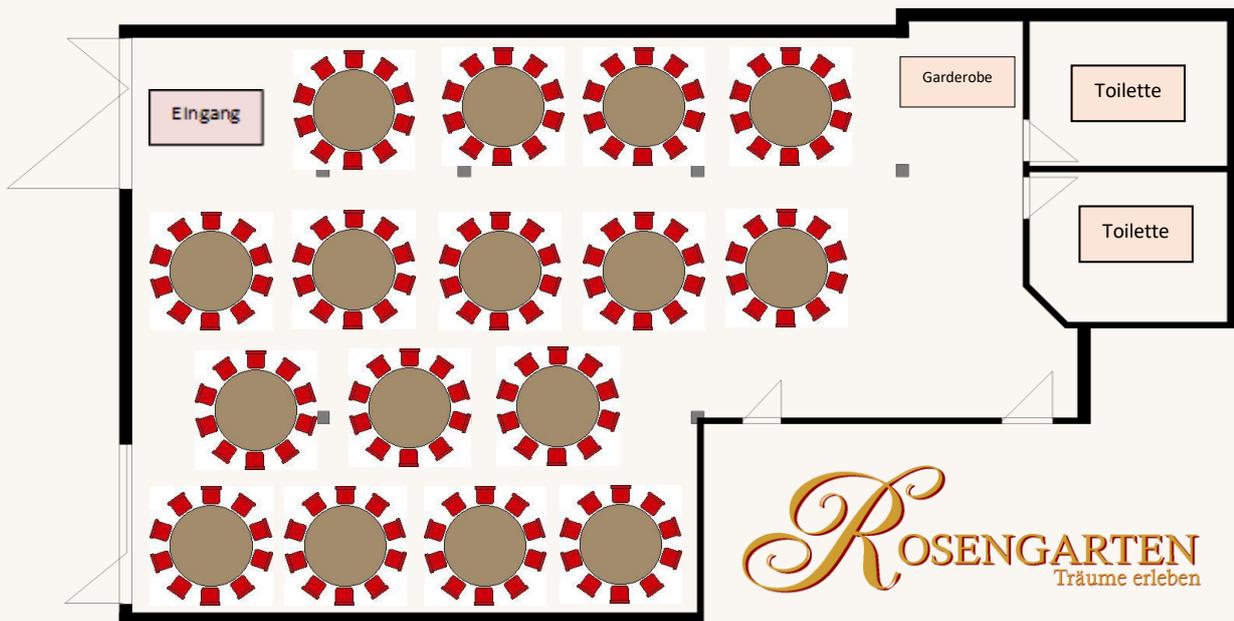
IMPRESSIONEN



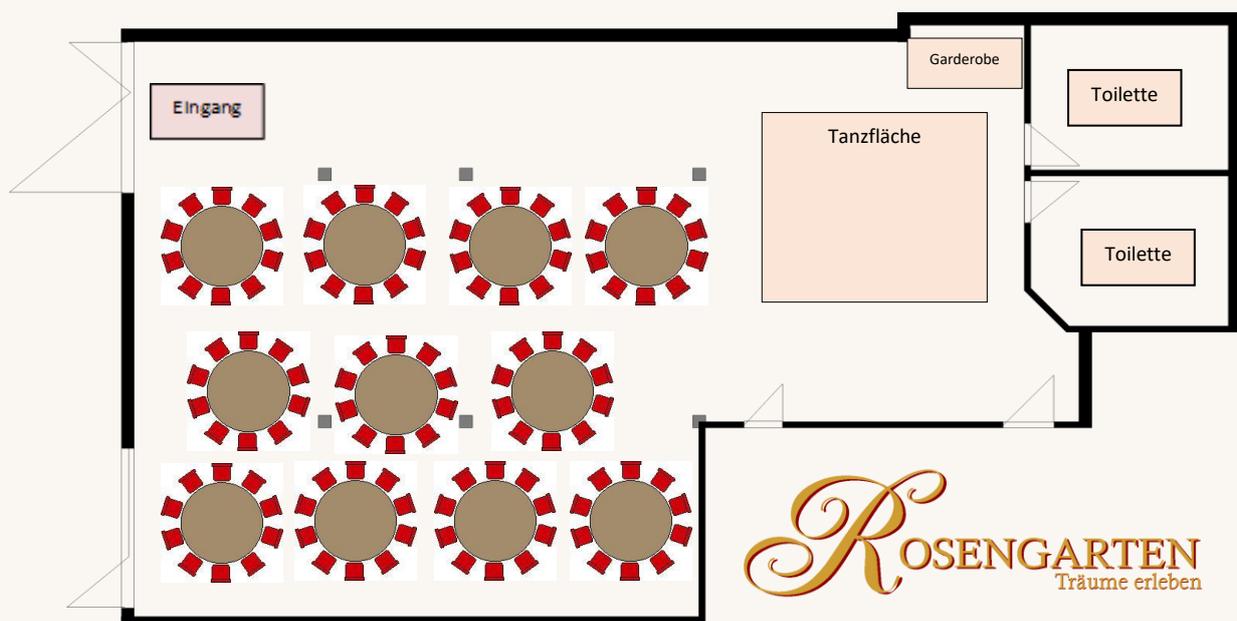


Bankettplan

Übersicht der Stellmöglichkeiten



16 runde Bankettische für bis zu 160 Personen.



11 runde Tische für bis zu 110 Personen mit Musikerpodest und Tanzfläche.



Kuchen & Torten

Süße Verführungen

Sämtliche Kuchen und Torten dieser Auswahl werden in unserer hauseigenen Konditorei in Dinkelsbühl hergestellt. Unsere Konditoreiprodukte zeichnen sich aus durch hohe Qualität, äußerste Frische und saisonal Beläge. Bei der Zusammenstellung unserer Kuchen und Torten gilt unser Augenmerk besonders der Bekömmlichkeit – unsere Produkte gelten als leicht und kalorienbewusst. Für die exklusive und stets gepflegte Präsentation des Buffets werden unsere Produkte als Schnitten auf weißem Porzellan angerichtet.

Sahnekuchen & -torten

Bienenstich	Zitronensahnekuchen
Schokosahnekuchen	Schwarzwälder
Kirschtorte	Joghurt-Sahnekuchen mit frischen Himbeeren
Cappuccino-Sahnetorte	Mandarinen-Joghurt-Sahnekuchen
Nougatsahnekuchen	Joghurt-Sahnekuchen mit frischen Heidelbeeren

Trockenkuchen

Aprikosen-Vanille-Kuchen	Donauwelle
Rotweinkuchen	Streuselkuchen mit Hefeteig
Mandarinen-Vanille-Kuchen	Himbeeruchen
Heidelbeeruchen	

Käsekuchen

Kirsch-Käsekuchen	Mohnkäsekuchen
Käsekuchen mit Butterstreusel	Birnenrahmkuchen

Hochzeitstorten

auch hier bieten wir eine Vielzahl von Variationen:

Cremes		Böden	Überzüge
Schokolade	Nuss	Biskuitböden	Schokolade
Vanille	Nougat	Wiener Böden	Fondant
Stracciatella	Eierlikör		Marzipan
Mandel	Mocca		Buttercreme
Himbeere			

Die Preise für Hochzeitstorten gestalten sich individuell nach Vereinbarung



Arrangements für die Kaffeetafel

Kaffee- und Kuchen-Arrangement 1

(mit Kuchen & Torten aus unserer Konditorei)

Dieses Arrangement beinhaltet Filterkaffee, Tee und für Kinder heiße Schokolade in beliebiger Menge.

Darüber hinaus beinhaltet es Kuchen aus unserer Konditorei in folgender Zusammenstellung vom Buffet:

- 1 Sorte Cremekuchen
- 2 Sorten Obstkuchen
- 2 Sorten Sahnekuchen
- 1 Sorte Trockenkuchen

Preis pro Person: 10,80 €

Wenn Sie Ihre Hochzeitstorte von unserer Konditorei bestellen, reduziert sich der Preis pro Person auf 8,50 €.

Kaffee- und Kuchen-Arrangement 2

Dieses Arrangement beinhaltet Filterkaffee, Tee und für Kinder heiße Schokolade in beliebiger Menge.

Preis pro Person: 7,50 €

Wenn Sie Ihre eigenen Kuchen und Torten mitbringen, wird ein zusätzliches Tellergeld von € 3,00 pro Person berechnet

Die Temperatur der angelieferten Kuchen und Torten darf 6°C nicht überschreiten. Wir bitten um Kennzeichnung mit Name & Adresse aller angelieferten Kuchen- und Tortenverpackungen. Anzahl und Art bitte vor der Veranstaltung angeben.

Für mitgebrachte Kuchenplatten und Kuchenverpackungen übernehmen die Meiser Hotels keine Haftung

Wenn Sie das oben genannte Kaffee- und Kuchen-Arrangement 1 (mit Kuchen und Torten aus unserer Konditorei) buchen, Ihre Hochzeitstorte aber selbst mitbringen wird kein Tellergeld in Rechnung gestellt.



Kombination aus servierten Gängen und Buffet

UNSER
TIPP

„Meiser's Hochzeitsbuffet“

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Grieß-, Brät- und Leberklößchen
(wird serviert)

Meiser's großes vitales Salatbuffet

mit Auswahl frisch zubereiteter Blatt- und Rohkostsalate

Hauptgerichte vom Buffet

Schweinelende – am Stück gebraten (tranchiert am Büffet)
Poulardenbrust aus dem Ofen – gratiniert mit Basilikumpesto
Paniertes Hähnchenfilet im Pankomantel

Tranchen vom Lachs

Dunkle Bratensoße, Rahmsoße & leicht tomatisierte Weißweinssoße

Buntes Sommergemüse mit Brokkoli, Blumenkohl, glacierten Karotten,
grüne Bohnen und Erbsen,
Spätzle, Kartoffelkroketten, 3erlei Tagliatelle & Rosmarin-Würfelkartoffeln

Flying-Dessert

unterschiedliche Kleinigkeiten aus unserer Patisserie.
(Serviert vom Silbertablett)

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw.	ab 80 Erw.	ab 100 Erw.	ab 120 Erw.
51,80	50,80	49,80	47,80



Buffetvorschläge

Unsere Buffetpreise verstehen sich pro Person in Euro und beinhalten 19% Mehrwertsteuer.

Suppen

Hier können Sie eine saisonale Suppe ganz nach ihrem Wunsch zu ihrem Buffet auswählen, oder eine bestehende austauschen

Hochzeitssuppe mit Gries-, Brät- & Leberklößchen, frischer Schnittlauch

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Brätstrudel, Schnittlauch

Tomatenessenz mit Basilikum-Griesklößchen und bunten Gemüwestreifen

Pikante Thai- Curry- Kokossuppe mit Satayspieß, Gemüestroh

Leichte Karotten-Ingwercremesuppe, Gemüestroh

Apfel-Meerrettichcremesuppe mit Himbeeressig

Badische Kartoffelcremesuppe mit Majoran

Rote Bete Cremesuppe

Bärlauchcremesuppe (April & Mai)

Spargelcremesuppe (Saison April bis Juni)

Maronencremesuppe (November & Dezember)

Preis zuzüglich zu Ihrem Buffetwunsch € 4,20



Meiser's Barbeque vom Smoker

UNSER
TIPP

Meiser's großes vitales Salatbuffet
mit Auswahl von 5 Blatt- und 5 Rohkostsalaten
inkl. Tomaten- Mozzarella,
Kartoffel- & mediterranem Spaghetti Salat
Großer Brotkorb mit Stangenweißbrot, Holzofenbaguette und Ciabatta
(vom Buffet)

Soßen und Dips

Feine Cocktailsoße
Hausgemachtes Knoblauch-Tzatziki
Senf-Kräuter-Dip
Pikante Grillsoße mit buntem Paprika
Süß-Saurer Currydip & BBQ-Soße

Fleisch und Gemüse vom Holzkohlen-Grill (einzeln portioniert mit jeweils ca. 80g)

Steaks vom Schweinenacken - pikant mariniert
Beef-Ribs mit grob geschrotetem buntem Pfeffer – aus dem Smoker mit BBQ-Soße
(wird von einem Koch am Buffet tranchiert)
Medium gebratene Lammkoteletts – am Stück gebraten, mariniert in Knoblauchöl
Steaks aus der Putenbrust mit pikanter Currynote
Feine Rostbratwürste, Pulled Pork
Tranchen vom Lachs, Garnelenspieße mit Zitronengras,
Mediterrane Gemüsespieße, Maiskolben

Warme Beilagen

Ofengemüse
Baked Potatoes aus dem Ofen

Flying Dessert

Großes, umfangreiches Dessert mit elegant portionierten Süßigkeiten aus unserer Patisserie.
Unterschiedliche Mousses & Cremes, Parfaits, Eiscremes, Früchte

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw.	ab 80 Erw.	ab 100 Erw.	ab 120 Erw.
52,80	50,80	49,80	47,80 €

...und Mitternacht gibt's...

Meiser's Currywurst

Alternativ zum Late-Night-Snack, bieten wir Ihnen & Ihren Gästen
- zum Meiser's Barbecue –
Original Berliner-Currywurst **9,80 €**
mit ofenfrischer Baguette Auswahl



„Hochzeitsbuffet Exotik“

Wildkräutersalat im Gurkenmantel
auf Zucchinicarpaccio mit Passionsfrucht vinaigrette
karamellisierter Ziegenfrischkäse & glasierten Feigen
(wird serviert)

Hauptgerichte vom Buffet
Tranchen vom am Stück gebratenem Roastbeef - wird am Buffet tranchiert
Medaillons vom Norweger Lachs
Schweinelende gefüllt mit Thaispargel im Speckmantel - wird am Buffet tranchiert
Panzerotti - gefüllt mit Ricotta-Spinat (vegetarisch)

Kräuternage, Pfeffer-Rahmsoupe & Dunkle Bratenjus

Buntes Sommergemüse, glasierte Karotten,
Rosmarin-Kartoffelspalten,
hausgemachte Spätzle & Dreierlei-Tagliatelle

Flying-Dessert oder Dessertbuffet zur Wahl
unterschiedliche Kleinigkeiten aus unserer Patisserie.

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw.	ab 80 Erw.	ab 100 Erw.	ab 120 Erw.
49,80	48,80	47,80	45,80



„Hochzeitsbuffet mediterran“

„Vitello Tonnato“
Tranchen vom Kalbsrücken
mit Thunfischsoße, Kapernäpfel, Sardellen & Olivengigante
(wird serviert)

Tomatenessenz
mit Basilikum-Grießklößchen und Olivenschrot
(wird serviert)

Hauptgerichte vom Buffet
Poulardenbrust auf mediterranem Ofengemüse
Hähnchenfilet im Pankomantel
Filet von der Dorade
Aus unserer Frontcooking-Station wird Ihnen aus einem Parmesanlaib
hausgemachte Tagliatelle mit frischen Kräutern serviert
Schweinelende am Stück gebraten-wird am Buffet tranchiert
Gefüllte Zucchini mit mediterranem Gemüse, gebraten in Olivenöl auf Blattspinat &
Mangold
(vegetarisch/vegan)

Tomatennage & Dunkle Bratenjus

Ofenkartoffeln, Dreierlei-Tagliatelle, Herzoginkartoffeln,
Artischockenherzen mit Cherry-Strauchtomaten & Fingermörchen

Flying-Dessert oder Dessertbuffet zur Wahl
unterschiedliche Kleinigkeiten aus unserer Patisserie.

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw.	ab 80 Erw.	ab 100 Erw.	ab 120 Erw.
52,80	51,80	50,80	48,80



„Buffet Deluxe“

Vorspeisen

Hausgemachtes Antipasti Gemüse mit Zucchini, Paprika, Fenchel, Champignons und Auberginen
 Auswahl von Räucherfischen und gebeiztem Lachs
 Fein tranchierter Schweinerücken, Cumberlandsoße
 Geräucherte und luftgetrocknete internationale Schinkenspezialitäten
 Französische Baguettesalami
 Brotauswahl mit frisch gebackenem Baguette und Ciabatta
Meiser's großes vitales Salatbuffet mit Auswahl von 4 Blatt- und 4 Rohkostsalaten
 Haus- und Balsamicodressing

Suppe

Festtagssuppe
 Rinderkraftbrühe mit dreierlei Klößchen

Hauptgerichte

US Beef / Ball Tip - Kugelsteak aus der Hüfte - rosa gebraten, am Buffet tranchiert
 Gebratene Filettranchen vom Lachs, Tomatenschaum
 Hähnchenbrust mediterran
 Schweinelende vom Landschwein - am Stück gebraten – für Sie am Buffet tranchiert
 Bratenjus, Tomatenrahm

Beilagen & Gemüse

Blumenkohl, Karotten, grüne Bohnen & Erbsen, Romanesco
 Hausgemachte Spätzle, Kartoffelkrapfen, Kräuter-Wildreis, Kartoffel-Lauchgratin

Dessert & Käse

(einzeln portioniert in Fingerfoodgröße)
 Unterschiedliche Mousse au Chocolat, Parfaits
 Crème brûlée, Tiramisu, frisches Obst
 Auswahl französischer und internationaler Käsespezialitäten, frisches Obst, Feigensenf
 Steinofenbaguette

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw.	ab 70 Erw.	ab 100 Erw.	ab 120 Erw.
56,80	55,80	54,80	52,80



„5 – Gang - Exklusive“

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Grieß-, Brät- und Leberklößchen
(wird serviert)

Sorbet (nach Wahl)
aufgegossen mit Prosecco/alkoholfreiem Traubensecco
(wird serviert)

Meiser's großes vitales Salatbuffet
mit Auswahl frisch zubereiteter Blatt- und Rohkostsalate

Hauptgerichte vom Buffet

Rinderfilet & Kalbsrücken vom Husumer Rind

Kotelett vom Staufericoschwein

Sous vide gegarter Hesselberger Stör auf Blattspinat
- für Sie tranchiert an unserer Frontcooking Station -

Gnocchi formaggi (vegetarisch)

Portweinjus, Rahmsoße & Dunkle Bratenjus

Mediterranes Ofengemüse, Fenchelgemüse, hausgemachte Spätzle, pommes macaire,

Flying-Dessert oder Dessertbuffet zur Wahl
unterschiedliche Kleinigkeiten aus unserer Patisserie

Buffetpreis pro Person in €:

ab 60 Erw.	ab 80 Erw.	ab 100 Erw.	ab 120 Erw.
59,80	58,80	57,80	55,80



Wählen Sie Ihre Beilagen zu ihrem Hochzeitsbuffet

Serviettenknödel	Kartoffelgratin aus dem Ofen
Kartoffelrösti	Pommes Frites
Kartoffelkroketten	3erlei Tagliatelle
Kräuterwildreis	Kartoffelgnocchi
Kartoffelknödel	Petersilienkartoffeln
Hausgemachte Spätzle	Kartoffelkrapfen
Herzogenkartoffeln	mediterranes Ofengemüse

Jede zusätzlich gewählte Beilage wird mit € 2,50 pro Person berechnet

Für sämtliche Speisen gilt, dass vermeintliche Reste nicht mitgenommen werden dürfen.

Flying Dessert (serviert auf einem Silbertablett) oder Dessertbuffet?

Wir stehen Ihnen bei der Entscheidung gerne zur Seite.

Aus den unten aufgeführten Dessertkomponenten wählen Sie Ihr Hochzeitsdessert aus.

Sie haben die Wahl Ihr Dessert als Büffet oder als Flying Dessert zu wählen.

Sie können jeweils 6 Komponenten auswählen.

Schoko: halbflüssiger Schokoladenkuchen, Mousse au chocolat, marmoriertes Mousse, weißes Schokoladenmousse, Schokosorbet auf frischen Mangostücken

Panna cotta: Klassische Vanille Panna cotta mit einem Fruchtspiegel Ihrer Wahl

Himbeer Panna cotta, Tropic Panna cotta, Waldfrucht Panna cotta, Erdbeer Panna cotta

Mousses: Kokosmousse, Mangomousse, Nougatmousse, Lebkuchenmousse, weitere auf Nachfrage

Crems: Bayerische Creme, Zitronencreme, Cassiscreme, weitere auf Nachfrage

Parfaits: Auswahl wird in der Hochzeits-Detailabsprache getroffen, da viele Sorten möglich.

Sorbet: Caipirinhasorbet, Lillletsorbet, Waldmeistersorbet, Himbeersorbet auf Gurkenspaghetti, Mangosorbet

Hausgemachte Eissorten: Auswahl wird in der Hochzeits-Detailabsprache getroffen, da viele Sorten möglich.

Salat von frischen Früchten

Tiramisu

Crème brûlée

Apfelstrudel mit Vanillesoße (warm)

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (warm)

Apfelkühle mit Zimt & Zucker (warm)

Marillenknödel oder Zwetschgenknödel (warm)



Late Night & Midnight Snacks

Rustikales Käsebrett mit Auswahl von Hart-, Schnitt- & Weichkäse,
Obst, frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 8,20 €

Großes Vesperbrett mit geräucherten Bauernbratwürstel, Landjägern und Hausmacher
Wurstspezialitäten, Senf, Sahnemeerrettich, gekochten Eiern, Essiggurken & Radieserl, Obatzter, sowie Auswahl
von Hart- und Schnittkäse, Trauben, Auswahl von frisch gebackenem Weiß- und Schwarzbrot
Preis pro Person: 9,50 €

Auswahl französischer und internationaler Rohmilch-Käsespezialitäten vom Brett mit Früchten & Feigensenfsoße,
frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 10,80 €

Pikantes Chili con Carne, frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 6,70 €

Pikante Thai Curry Kokos Cremesuppe, frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 6,90 €

Würzige Gulaschsuppe mit Kartoffeln, frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 7,20 €

...und Mitternacht gibt's...

Meiser's Currywurst

Alternativ zum Late-Night-Snack, bieten wir Ihnen & Ihren Gästen
Original Berliner-Currywurst vom Smoker
mit ofenfrischer Baguette Auswahl
Preis pro Person: 9,80 €





Kindergerichte & Kinderbuffet

Für Kinder bieten wir unterschiedliche Gerichte an,
welche selbstverständlich auch als Menü zusammengestellt werden können.

Hochzeitssuppe mit Gries-, Brät- & Leberklößchen, frischer Schnittlauch	6,40
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle, frischer Schnittlauch	6,40
Rinderkraftbrühe mit Griesklößchen und bunten Gemüsestreifen	6,40
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	6,40
Reibedatschi (Kartoffelrösti) mit Apfelmus	6,40
Gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites	7,40
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites & Ketchup	8,40

Ab einer Anzahl von 20 Kindern im Alter von 4 - 9 Jahren bieten wir gerne ein separates Kinderbuffet an.

Kinderbuffet mit kleinen panierten Putenschnitzeln, Chicken Wings, Fischstäbchen, Nürnbergerle, Spätzle, Krokette, Schupfnudeln, Gemüse, Rahmsoße, Ketchup, Apfelmus, Eis am Stiel (unterschiedliche Sorten) und Obstsalat

Preis pro Kind (von 4 – 9 Jahren): 14,50





Unsere Aperitifs zum Stehempfang

Klassische Aperitifs

Meisers Sekt Cuvée – halbtrocken	Glas 0,1 l	3,90 €
Meisers Sekt Cuvée mit Orangensaft	Glas 0,1 l	3,90 €
Meisers Sekt Cuvée – halbtrocken	Flasche 0,75 l	27,00 €
Prosecco – Vino Frizzante	Glas 0,1 l	3,80 €
	Flasche 0,75 l	26,00 €
MUMM Cordon rouge, brut Champagne	Glas 0,1 l	9,80 €
	Flasche 0,75 l	69,00 €

Erfrischende Cocktails

Malfy Gin Rosa, Grapefruit, Tonic	Glas 0,1 l	4,80 €
Bombay Bramble (Blaubeere & Himbeere) & Tonic	Glas 0,1 l	4,80 €
Lillet Russian Wildberry	Glas 0,1 l	4,80 €
Prosecco Apérol	Glas 0,1 l	4,80 €

Alkoholfreie Apéritifs

Martini alkoholfrei Vibrante & Soda	Glas 0,1 l	2,90 €
Cocktail – Erdbeersaft mit Bitter Lemon	Glas 0,1 l	2,90 €
Traubensecco-alkoholfrei Hans Wirsching Franken	Glas 0,1 l	3,80 €

Fingerfood & Häppchen

Zum Stehempfang reichen wir gerne in Form eines Flying Buffets Fingerfood & Häppchen.

Arrangement mit 4 Stück pro Person:

Canapés mit unterschiedlichen Belägen, Mini Pizzen & Flammkuchen
sowie pikantes Blätterteiggebäck

Preis pro Person: 7,80 €





Unsere Weinempfehlung

Flaschenweine Weiß

TIPP Weingut Graf Neipperg – Gutsabfüllung Riesling Edition , Qualitätswein trocken, Württemberg Unser Preis-Leistungs-Tipp (entspricht bei 0,75 l – 20,10 €) Leichter, angenehm zu trinkender Riesling von einem der besten Riesling-Winzer Deutschlands. Für Diabetiker geeignet.	11 Flasche	26,80 €
Hans Wirsching Bacchus Qualitätswein halbtrocken – Franken Herrlich fruchtiges Bukett, belebende Aromen, harmonisch trocken.	11 Flasche	26,80 €
Azienda Agricola Cavazza, Venetien IGT Chardonnay , trocken saftiges Bukett, angenehm fruchtig	11 Flasche	28,80 €

Flaschenweine Rosé

Weingärtnergenossenschaft Eberstadt , Württemberg Spätburgunder Weißherbst , trocken	11 Flasche	28,80 €
TIPP Campo Lavilla – Rosado Navarra – Spanien Feinfruchtiger, ausgewogener Roséwein – die ideale Wahl für durchtanzte Sommernächte	0,75l Flasche	21,80 €
Ingelfinger Kocherberg - Württemberg Schillerwein -Qualitätswein halbtrocken Ausgeprägt animierende Beerenfrucht, frisch, angenehm, harmonisch.	11 Flasche	26,80 €

Flaschenweine Rot

Genossenschaftskellerei Württemberg Dornfelder , lieblich Tief dunkel mit fülligen Fruchtaromen	0,75l Flasche	21,80 €
Verrenberger Lindelberg “Fürstenfass” Trollinger , Qualitätswein, trocken, Württemberg Zart hellrot, Fruchtig und würzig	11 Flasche	24,80 €
TIPP Bodegas Enguera „e“ Tempranillo – Valencia – Spanien Rebsortenreiner Tempranillo mit optimaler Trinkreife – vollmundig, temperamentvoll Ein treuer Begleiter für späte Abende	0,75l Flasche	22,80 €
Cavazza Veneto IGT Cabernet Sauvignon – Italien-trocken Zarte Gewürznoten, leuchtendes Rubinrot.	1,0l Flasche	28,80 €
Cavazza Veneto IGT Merlot , Italien-trocken Angenehme Frucht, Eleganz & Stil.	1,0l Flasche	28,80 €

**Gerne senden wir Ihnen auch unsere umfangreiche Weinkarte zu
und beraten Sie persönlich & individuell bei der Auswahl.**

Falls Sie Lieblingsweine haben, die Sie selber einkaufen möchten, können Sie diese nach Absprache gerne zu Ihrer Veranstaltung mitbringen. Hierbei berechnen wir pro geöffneter Flasche ein Korkgeld von 19,50 €.



Da es für jeden Veranstalter schwierig einzuschätzen ist, in welcher Höhe zusätzlich zum Menüpreis, Kosten für Getränke anfallen, bieten wir Ihnen folgende

UNSER
TIPP

Getränkepauschalen

Diese erleichtern die Kostenkalkulation und decken ein sehr umfangreiches und breitgefächertes Produktangebot.

Getränkepauschale I ab 18.00 Uhr inklusive

Warsteiner Pils, Hefe-Weißbier vom Fass, Radler, Coca-Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Tafelwasser still & medium in Karaffen auf den Tischen eingesetzt, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar und Schorle aus diesen Säften, sowie die unter Weinempfehlung mit **Tipp** gekennzeichneten Weiß-, Rosé- & Rotweine.

Zeitraum 7 Stunden / Preis p. Person: 26,80 € (danach Service lt. Basis-Arrangement)
Verlängerungsstunde 3,90 €

Getränkepauschale II ab 18.00 Uhr inklusive

Warsteiner Pils, Hefe-Weißbier vom Fass, Radler, Coca-Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Gerolsteiner Mineralwasser still & medium in 0,75 l Gourmetflaschen auf den Tischen eingesetzt, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar und Schorle aus diesen Säften, sowie die unter Weinempfehlung mit **Tipp** gekennzeichneten

Weiß-, Rosé- & Rotweine, Filterkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino & Espresso
Zeitraum 7 Stunden / Preis p. Person: 31,80 € (danach Service lt. Basis-Arrangement)

Getränkepauschale III ab Eintreffen der Gäste 15.00 Uhr inklusive

Warsteiner Pils, Hefe-Weißbier vom Fass, Radler, Coca-Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Gerolsteiner Mineralwasser still & medium in 0,75 l Gourmetflaschen auf den Tischen eingesetzt, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar und Schorle aus diesen Säften, sowie die unter Weinempfehlung mit **Tipp** gekennzeichneten

Weiß-, Rosé- & Rotweine, Filterkaffee (beim Kaffeetrinken), Latte Macchiato, Cappuccino & Espresso
Zeitraum 10 Stunden / Preis p. Person: 38,80 € (danach Service lt. Basis-Arrangement)

Gleichzeitig reduziert sich der Preis des Kaffee- und Kuchen - Arrangement 1 auf 5,20 € p.P.
(Bei zusätzlicher Abnahme der Hochzeitstorte aus unserer Konditorei reduziert sich der Preis des Kaffee- und Kuchen - Arrangement 1 auf 4,90 € p.P.)

Falls Sie längere Zeiten für die Getränkepauschalen II & III wünschen, ist eine Erweiterung problemlos möglich.

Jede weitere Stunde wird mit 4,50 € pro Person zusätzlich berechnet.

Getränkepauschale für Kleinkinder, Kinder & Jugendliche

Für den Veranstaltungstag inklusive Coca Cola, Fanta, Spezi Sprite, Mineralwasser still & medium, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar (sowie Schorle aus genannten Säften), sowie Tee und heiße Schokolade:

Preis pro Kleinkind (2-5 Jahren):	9,80 €
Preis pro Kind (6-9 Jahre):	14,80 €
Preis pro Kind (10-15 Jahre):	18,80 €

UNSER
TIPP

Bar & Cocktails

Buchen Sie als besondere Attraktion für Ihre Gäste einen unserer professionellen Barkeeper und lassen Sie sich mit frisch zubereiteten Cocktails & Longdrinks verwöhnen. Hierfür bauen wir im Rosengarten eine kleine Bar auf, dort „mixxt“ ab z.B. 22.30 Uhr einer unserer Barkeeper eine Auswahl an Drinks.

alcoholic Cocktails

Meiser's Sex on the Beach

☞ „süß – spritzig – eine Versuchung wert...“ ☞
Vodka, Pfirsichlikör, Limette, Cranberry, Ananas & Orange

Touch Down

Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Limette, Maracuja & Orange

Pina Colada

unterschiedliche Rumsorten, Kokos, Sahne, Ananas

Meiser's Mai Tai

☞ „There's more inside – Der Klassiker ganz groß“ ☞
unterschiedliche Rumsorten, Apricot Brandy, Mandel, Limette, Zitrone, Puderzucker, Orange

Cosmopolitan

☞ „fruchtig, frisch & faszinierend“ ☞
Vodka Absolut, Cranberry, Zitrone

Cuba Libre

☞ „Hast du's im Blut?“ ☞
Havana Club Rum, Limette, Coke

Caipirinha

☞ „...The Best...“ ☞
Cachaca, Limette, Rohrzucker

Mojito

☞ „...klassisch...“ ☞
Rum, Limette, Rohrzucker, Minze & Soda

Apérol Spritz oder Hugo oder Lillet Russian Wildberry

Absolut Vodka (4cl) & Red Bull (Dose)

Bombay Sapphire Gin (4cl) & Tonic Water (0,2l Flasche)

Weitere auf Nachfrage...

non alcoholic Cocktails

Ipanema

☞ „Die alkoholfreie Variante vom klassischen Caipirinha“ ☞
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Drachenblut

☞ „veni, vidi, vici!“ ☼ „ich kam, ich sah, ich siegte!“ ☞
Grenadine, Kirsch, Maracuja, Zitrone

Virgin Colada

☞ „Der jungfräuliche Pina Colada!“ ☞
Kokos, Sahne & Ananas

Cocktailpauschale

(Buchbar ausschließlich in Verbindung und innerhalb der Zeit einer der Getränkepauschalen von Seite 21 und ab einer Mindestpersonenzahl von 60)

Von 22.30 Uhr bis 01.00 Uhr inklusive 5 unterschiedlichen alkoholhaltigen und 2 unterschiedlichen alkoholfreien Cocktails Ihrer Wahl aus o.g. Vorschlag.

Preis pro Person: 10,80 € (Verlängerungsstunde: 4,90 €)



Bankettpauschale

Die Bankettpauschale beinhaltet folgende Komponenten:

- klimatisierter Bankettsaal & Buffetraum
 - Kinderspielraum
- Aufbereitung und Nutzung des Außenbereichs, Loungemöbel & Pagodenpavillons, Kinderspielecke
 - Lange champagnerfarbene oder weiße Stofftischdecken.
 - Vital Hotel Meiser Menükarten (2 Stück pro Tisch).
- Zellstoffservietten (Stoffähnlich) „Vital-Hotel Meiser“ 40cm x 40cm, Faltung „Tafelspitz“.
 - 30 cm hohes Windlicht mit Kerze.
- Champagnerfarbene oder rote Stoffblütenblätter (auf den Tischen eingestreut).
 - Integrierte Leinwand für Präsentationen.
 - Bedienung bis 03:00 Uhr inklusive.
- Tischplan als großformatiges farbiges Poster (Ca. 60 cm x 40 cm) auf einer Staffelei am Eingang
 - Tanzfläche 6m x 4m
 - Stromversorgung für Bands & DJs inkl. Starkstrom
 - Professionelle Betreuung durch unsere Event- & Wedding Planer

Der Preis hierfür beträgt 9,80 € pro Person und Veranstaltung.

(gilt für Erwachsene & Kinder ab 10 Jahren, von 0-9 Jahren ohne Berechnung)

Bei Veranstaltungen im Rosengarten mit weniger als 70 Personen fällt zusätzlich eine Mindermengenauspauschale/Raummierte von 980,- € an.

Bei weniger als 60 Personen wird die Mindermengenauspauschale/Raummierte mit 1.280,- € berechnet.

Veranstaltungen unter 50 Personen nach Absprache.

Sollten einzelne Inhalte der Bankettpauschale nicht in Anspruch genommen werden, reduziert sich der Preis nicht.

Wir weisen darauf hin, dass wir vor, während und nach Ihrer Veranstaltung keinerlei Haftung für Ihre bei uns deponierten Gegenstände, Geldgeschenke oder sonstige Geschenke übernehmen.

Veranstaltungsende/Musikdarbietungen:

Der Bankettsaal Rosengarten steht Ihnen bis 3:00 Uhr inkl. Servicepersonal zur Verfügung. Nach 3:00 Uhr bieten wir Ihnen unseren Irish-Pub (dieser ist direkt neben dem Rosengarten) bis max. 4:00 Uhr zum „Absacker“ für den „Harten-Kern“ an.

Dort werden Sie von 1-2 Kellner bewirtet, dies wird pauschal mit 35,00€ pro Stunde berechnet. Die Getränkeauswahl im Irish-Pub entspricht der des Rosengartens, die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Eine Soundanlage ist dort fest installiert. Den Irish-Pub können Sie zu dieser Zeit auch als Raucherbereich nutzen.

DJ/Band: Aufgrund behördlicher Auflagen muss das Musikende um 3.00 Uhr vollzogen sein. Des Weiteren ist die maximale Musikkautstärke auf 85 Dezibel (5m von den Lautsprechern entfernt) begrenzt. Die Bankettleitung ist ermächtigt die Lautstärke zu messen und ggf. eine Reduzierung einzufordern.



ROSENGARTEN
Träume erleben



Zusätzliche Dekorations- & Technischelemente gegen Berechnung (pro Stück):

Event Speisekarten im Streifenformat (Ca. 29,5 cm x 8,0 cm)	0,90 €
Silberner Platzteller Durchmesser 32cm	1,80 €
Silberner 5-armiger Kerzenleuchter, 90cm hoch - inklusive Kerzen	15,00 €
Silberner Dekoständer mit weißer Stoffrosenkugel 110 cm hoch	25,00 €
Stoffservietten mit individueller Faltung	0,40 €
Podest für Musiker 2x4m, Höhe ca. 30cm	85,00 €
weiße Stuhlhussen inkl. Auf- & Abziehen	4,50 €
Spiegelplatte Durchmesser 50cm	9,00 €
Lichtstarker Beamer mit Deckenhalterung	25,00 €
Selbstmitgebrachte Hussen:	
Aufziehen von mitgebrachten Stuhlhussen (durch unser Personal)	1,50 €
Abziehen von mitgebrachten Stuhlhussen (durch unser Personal)	0,50 €

Sämtliche Dekorations- und Technischelemente sind eine Leihgabe für die Dauer Ihrer Veranstaltung. Bei Verlust oder Mitnahme werden diese in Rechnung gestellt.



Bankett-Arrangement mit Zusatz Stoffservietten und silbernen Kerzenleuchtern für bis zu 8 Gedecke pro Tisch.





Bankett-Arrangement mit Zusatz silberne Platzteller für bis zu 8 Gedecke pro Tisch.



Unsere Empfehlung für den Blumenschmuck

Für die Umsetzung Ihrer individuellen Wünsche zur Dekoration mit Blumenschmuck:



Dorfblume Blumen und mehr

Frankenstr.3
91634 Wilburgstetten
Tel. 09853/3852906
E-Mail: info@julias-dorfblume.de

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Dekorationsarbeiten
bei selbst mitgebrachten Arrangements oder Blumen übernehmen



Zahlungsvereinbarung und wichtige Informationen

Bei einer Größenordnung ab 50 Personen fällt vier Wochen vor der Veranstaltung eine Anzahlung in Höhe von 70,00 € pro erwarteten Erwachsenen an.

Der Restbetrag laut Rechnung ist zahlbar innerhalb von 8 Tagen nach der Veranstaltung in bar, per EC-Karte oder per Banküberweisung (**Keine** Kreditkarten).

Bitte teilen Sie uns spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung eine eventuelle Änderung der Personenzahl mit. Sollten wir keine Information erhalten, so müssen wir die bestellte Personenzahl in Rechnung stellen.

In sämtlichen Räumlichkeiten und Außenbereichen der Meiser GmbH sind Feuerwerke, Wunderkerzen, Nebel o. Ä. verboten. Eventuell anfallende Kosten für Feuerwehreinsätze werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Viele Veranstalter beschreiben unsere Mitarbeiter als sehr engagiert, kompetent und freundlich. Wenn Sie dies nach Ihrer Veranstaltung ebenfalls so empfunden haben und die Leistungen unserer Küchen- & Servicemitarbeiter/-innen honorieren möchten, können Sie diesen gerne ein Trinkgeld zukommen lassen. Üblicherweise liegt es zwischen 3 und 5 % des Getränke- & Speisenumsatzes.



Brautentführung & Freie Trauung

Sind Sie selbst als Brautpaar an der Planung Ihrer Brautentführung beteiligt?

Sind Sie auf der Suche nach einer passenden Umgebung für eine moderne Trauzeremonie?

Für beides bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten mit exklusiven Locations für besondere Augenblicke.

Die Hubertusstube

Im Gebäude der Tanzmetropole befindet sich unsere rustikale Hubertusstube, mit gemütlichem Ambiente und mit Platz für bis zu 80 Personen. Diese ist für eine stimmungsvolle Brautentführung hervorragend geeignet.

Kosten: lediglich Getränkeverzehr

Die Tanzmetropole

Durch moderne Umbauten und durch die Größe der Tanzfläche mit integrierter Bühne, bieten wir Ihnen in unserer Tanzmetropole eine elegante & wetterunabhängige Möglichkeit Ihre Trauzeremonie zu etwas ganz Besonderem werden zu lassen.

Kosten: Eventmiete, Sitzgarnituren, Dekoration & Musikanlage (siehe unten)

Der Garten

Dem Ideenreichtum und der Kreativität beim Gestalten von immer neuen Attraktionen sind bei uns kaum Grenzen gesetzt. Der Privatgarten der Familie Meiser besticht bei schönen Wetterbedingungen durch einen idyllischen Ausblick in die Landschaft alter Kirsch- & Apfelbäume. Neben einer romantischen Pferdekoppel gibt es viel Platz für eine exklusive Trauzeremonie oder eine ausgelassene Brautentführung.

Kosten: Eventmiete, Sitzgarnituren, Dekoration (siehe unten)

Preise:

Eventmiete inkl. Vorbereitungsarbeiten:		580,00 €
Mikrofontechnik über Trauredner selbst organisiert.		
Sitzbank für bis zu 4 - 5 Personen ohne Husse:	Stk.	9,00 €
Sitzbank für bis zu 4 - 5 Personen mit exklusiver Husse:	Stk.	14,00 €
Zwei rechteckige Pagodenpavillons à 8mx4m Pauschalpreis inkl. Auf-/Abbau		220,00 €



Anfahrt zum Rosengarten

Autobahn A7, Ausfahrt 112 Dinkelsbühl - Fichtenau, an der Ausfahrt rechts Richtung Dinkelsbühl, nach ca. 200m Kreisverkehr 3. Ausfahrt Neustädtlein.





Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (AGB)

Geltungsbereich:

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 etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
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.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich und schriftlich vereinbart wurde.

Vertragsabschluss, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

Leistungen, Preise, Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungen 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 8 Tagen ab dem Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der 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.

Rücktritt des Hotels

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsdrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. 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 Veranstalters 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 „Geltungsbereich Absatz 2“ vorliegt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen oder bei Tagungs-Arrangements ohne separate Raummiete eine anteilige Raummiete von € 8,- pro Person und Seminartag zu berechnen. Dies erfolgt sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speiseumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speiseumsatzes.
3. Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt nach der Formel:
Buffet oder Menüpreis-Bankett x Personenzahl
War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3 – gängige Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete 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 Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

Mitbringen von Speisen und Getränken

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

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter 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 Veranstalters 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 Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Veranstalter 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 Veranstalters 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.

GEMA-Anmeldung

1. Die GEMA – Anmeldung obliegt dem Veranstalter.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dass, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

Haftung des Veranstalters für Schäden

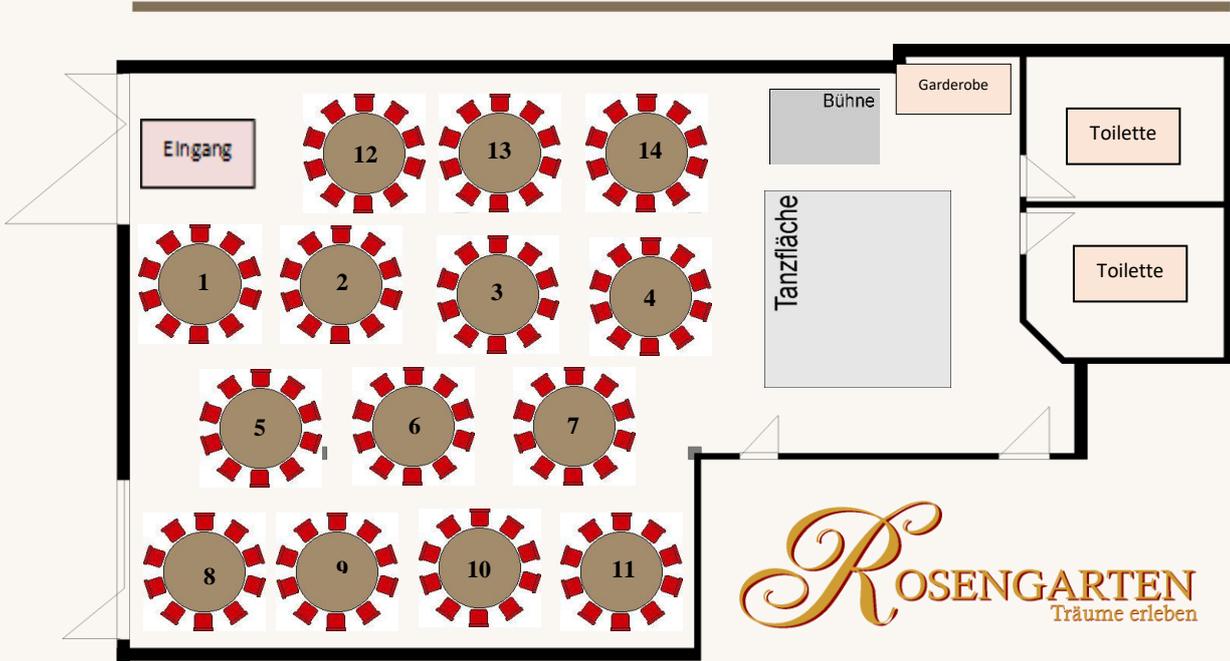
1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels (Fichtenau)
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht.
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.

Geschäftsführer:
Friedrich Meiser, Thomas Meiser, Armin Meiser

Amtsgericht Ulm HRB 671317
Sitz der Gesellschaft: Fichtenau-Neustädtlein



Tischnummer	Personenzahl zum Kaffee	Personenzahl zum Abendessen	Namen	Kinder	Hochstühle
Tisch 1				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 2				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 3				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 4				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 5				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 6				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 7				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 8				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 9				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 10				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 11				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 12				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 13				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	
Tisch 14				0 – 3 Jahre: 4 – 9 Jahre: 10 – 15 Jahre:	