MEISER DESIGN HOTEL

— DINKELSBÜHL —

★★★★S

Meiser Design Hotel // Neue Allee 4 // 91550 Dinkelsbühl

HOCHZEIT & BANKETTMAPPE

Herr Patrick Schichta / Bankett- & Eventmanager
E-Mail: p.schichta@meiser-hotels.de
Telefon: 07962 711 940
www.meiser-hotels.de/design

Sehr geehrte Gäste,
sehr geehrte Veranstalter,

wir freuen uns über Ihr Interesse an den Angeboten unseres neuen Meiser Design Hotels. Es verfügt über exklusiv ausgestattete Räume, für Veranstaltungen bis zu 240 Personen.

Diese Mappe bietet 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 oder heiter – wir gestalten den individuellen Verlauf Ihrer Festlichkeit wie Sie es sich wünschen.

Genießen Sie herzliche Gastfreundlichkeit und die hohe Servicekompetenz unseres 4 Sterne Superior-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 Design Hotel Team

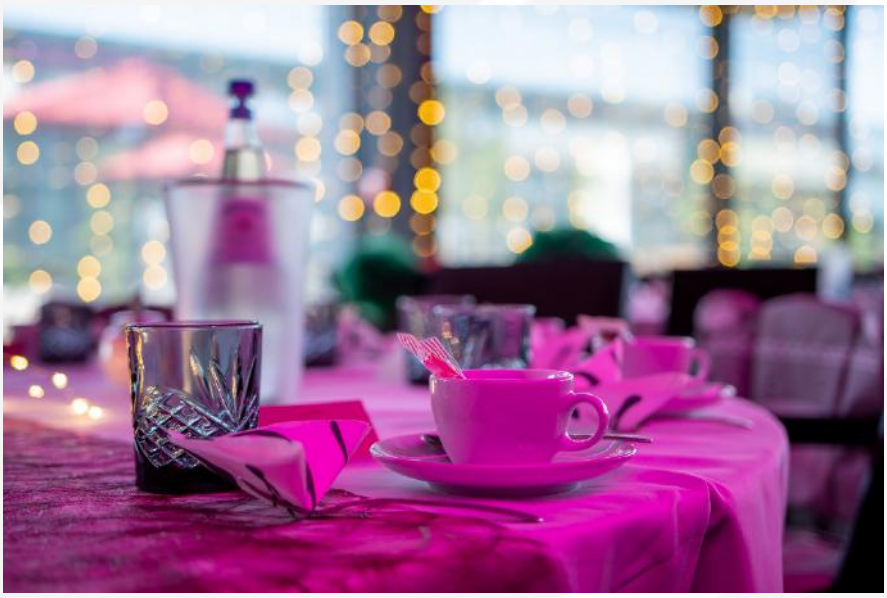
Bitte beachten Sie, dass mit Erscheinen einer neuen Auflage unserer Bankettmappe, alle bisherigen Preise Ihre Gültigkeit verlieren.

02/21

Inhalt

	Seite
Impressionen	1-2
Bankettplan - Übersicht der Stellmöglichkeiten	3
Kuchen & Torten - Kaffee- & Kuchen-Arrangements	4-5
Büffetvorschläge	6-9
Beilagen & Dessertauswahl	10
Kindergerichte & -menü	11
Late Night & Midnight Snacks	12
Tipp Menü-Buffet-Kombination	13
Hochzeitsklassiker – Menü & Buffetvorschlag	14
Tipp Barbecue	15
Fingerfood & Häppchen - Apéritif & Stehempfang	16
Weinempfehlungen	17
Tipp Getränkepauschalen	18
Tipp Bar & Cocktails	19
Bankettpauschale	20
Dekorationsbeispiele	21
Blumenschmuck	22
Zahlungsvereinbarung & wichtige Informationen	23
Brautentführung & Freie Trauung	24
Anfahrt	25
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGBs)	26
Formular zur Tischplanung	27

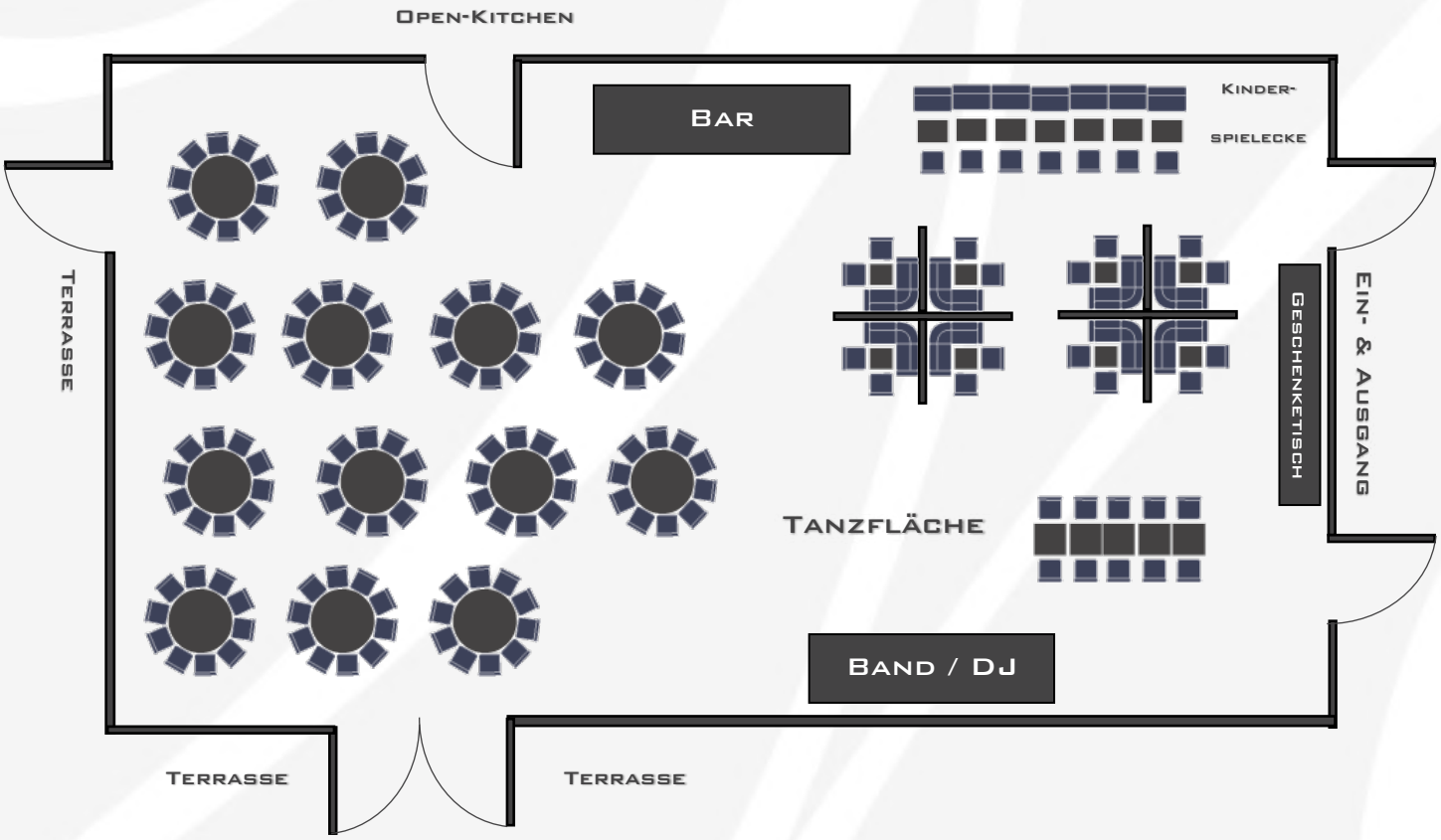
Impressionen



Impressionen

Bankettplan

Übersicht der Stellmöglichkeiten



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

Schokosahnekuchen

Kirschtorte

Cappuccino-Sahnetorte

Nougatsahnekuchen

Zitronensahnekuchen

Schwarzwälder

Joghurt-Sahnekuchen mit frischen Himbeeren

Mandarinen-Joghurt-Sahnekuchen

Joghurt-Sahnekuchen mit frischen Heidelbeeren

Trockenkuchen

Aprikosen-Vanille-Kuchen

Rotweinkuchen

Mandarinen-Vanille-Kuchen

Heidelbeerkuchen

Donauwelle

Streuselkuchen mit Hefeteig

Himbeerkuchen

Käsekuchen

Kirsch-Käsekuchen

Käsekuchen mit Butterstreusel

Mohnkäsekuchen

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			

<u>Preise Hochzeitstorten:</u> 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 €

Hierbei wird zusätzlich ein Tellergeld von 3,- € 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 übernimmt das Meiser Design Hotel keine Haftung.

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

Buffetvorschläge

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

Suppen

Darunter können Sie eine saisonale Suppe ganz nach ihrem Wunsch zu ihrem Buffet auswählen

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

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Brätstrudel Schnittlauch

Tomatenessenz mit Basilikum-Griesklößchen und bunten Gemüsestreifen

Pikante Thai- Curry- Kokossuppe mit Satayspieß, Gemüsestroh

Leichte Karotten-Ingwercremesuppe, Gemüsestroh

Spargelcremesuppe (Saison April bis Juni)

Bärlauchcremesuppe (April & Mai)

Maronencremesuppe (November & Dezember)

Apfel-Meerrettichcremesuppe

Badische Kartoffelcremesuppe mit Majoran

Rote Beete Cremesuppe

„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

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

Gnocchi formaggi (vegetarisch)

Kotelett vom Staufericoschwein

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

„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
Doradenfilet
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 70 Erw.	ab 100 Erw.	ab 120 Erw.
48,80	**47,80**	**46,80**	**44,80**

„Hochzeitsbuffet Exotik“

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

***

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

Kräuternage, Pfeffer-Rahmsoße & 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 70 Erw.	ab 100 Erw.	ab 120 Erw.
44,80	**43,80**	**42,80**	**40,80**

Wählen Sie Ihre Beilagen zu ihrem Hochzeitsbuffet

Hausgemachte
Kartoffelrösti
Kartoffelkroketten
Bamberger Hörchen
Kartoffelknödel
Hausgemachte Spätzle
Pomme macaire

Semmelknödel
Pommes Frites
Schupfnudeln
Kräuterwildreis
Thymian Würfelkartoffeln
Kartoffelkrapfen
mediterranes Ofengemüse

Kartoffelgratin aus dem Ofen
Risolierte Kräuterkartoffeln
3erlei Tagliatelle
Kartoffelgnocchi
Lyonerkartoffeln
Herzoginkartoffeln

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

Flying Dessert (serviert auf einem Silbertablet) oder Dessertbuffet?

Wir stehen Ihnen bei der Entscheidung 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, marmorierte 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
Cremes: Bayerische Creme, Zitronencreme, Cassiscreme, weitere auf Nachfrage
Parfaits: Auswahl wird in der Hochzeits-Detailabsprache getroffen, da viele Sorten möglich.
Sorbet: Caipirinhasorbet, Lilletsorbet, Waldmeistersorbet, Himbeersorbet auf Gurkenspaghetti, Mangosorbet
Hausgemachte Eissorten: Auswahl wird in der Hochzeits-Detailabsprache getroffen, da viele Sorten möglich.
Salat von frischen Früchten
Tiramisu
Creme brulée
Apfelstrudel mit Vanillesoße (warm)
Kaiserschmarn mit Apfelmus (warm)
Apfelküchle mit Zimt & Zucker (warm)
Marillenknödel oder Zwetschgenknödel (warm)

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
Schupfnudeln mit Apfelmus	6,40
Reibedatschi (Kartoffelrösti) mit Apfelmus	6,40
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 Putenschnitzel, Chicken Wings, Fischstäbchen, Nürnbergerle, Spätzle, Kroketten, Schupfnudeln, Gemüse, Rahmsoße, Ketchup, Apfelmus, Eis am Stiel (unterschiedliche Sorten) und Obstsalat

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

Late Night & Midnight Snacks

Rustikales Käsebrett mit Auswahl von Hart-, Schnitt- & Weichkäse, Obst,
frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 7,30 €

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: 8,90 €

Auswahl französischer und internationaler Rohmilch-Käsespezialitäten vom Brett mit Früchten & Feigensenfsoße,
frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 9,40 €

Würzige Gulaschsuppe mit Kartoffeln, frisch gebackene Brotspezialitäten
Preis pro Person: 6,90 €

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 €

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
oder paniertes Hähnchenfilet im Pankomantel
Tranchen vom Lachs
Dunkle Bratensoße, Rahmsoße & leicht tomatisierte Weißweinsoße
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 70 Erw.	ab 100 Erw.	ab 120 Erw.
49,80	48,80	47,80	45,80

„Buffet Deluxe“

Vorspeisen
Hausgemachtes Antipasti Gemüse mit Zucchini, Paprika, Fenchel, Champignons, Auberginen
Auswahl von Räucherfischen und gebeiztem Lachs
Fein tranchiertes Schweinerücken, Cumberlandsoße
Geräucherte und luftgetrocknete internationale Schinkenspezialitäten
französische Baguette Salami
Brotauswahl mit frisch gebackenem Baguette und Ciabatta
Meiser´s großes vitales Salatbuffet mit Auswahl von 4 Blatt- und 4 Rohkostsalate
Haus- und Balsamico Dressing

Suppe
Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit dreierlei Klößchen

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

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

Dessert & Käse
(einzeln portioniert in Fingerfood-Größe)
Unterschiedliche Mousse au Chocolat, Parfaits
Creme brulée, 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
53,80	**52,80**	**51,80**	**49,80**

Meiser's Barbecue vom Smoker

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 Curry Dip & 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 Potatos 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 70 Erw.	ab 100 Erw.	ab 120 Erw.
49,80	**47,80**	**46,80**	**44,80 €**

...und um Mitternacht gibt’s Meiser‘s Currywurst...

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

Unsere Apéritifs zum Stehempfang

Klassische Apéritifs

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	25,00 €
Prosecco – Vino Frizzante	Glas 0,1 l	3,80 €
Prosecco – Vino Frizzante	Flasche 0,75	24,00 €
Champagner Moutard & Fils – Rosé	Glas 0,1 l	9,50 €

Erfrischende Prosecco - Cocktails

Prosecco mit Erdbeerlimes	Glas 0,1 l	4,80 €
Prosecco Apérol	Glas 0,1 l	4,80 €
Prosecco mit weißem Holunderblütensirup	Glas 0,1 l	4,80 €
Lillet Russian Wildberry	Glas 0,1 l	4,80 €

Alkoholfreie Apéritifs

Cocktail – Erdbeersaft mit Bitter Lemon	Glas 0,1l	2,90 €
Orangensaft mit Grenadine	Glas 0,1l	2,60 €
Kindercocktail – Sprite mit Waldmeisteraroma	Glas 0,1l	1,60 €
Traubensecco-alkoholfrei Hans Wirsching Franken	Glas 0,1l	3,80 €

Bei Buchung der Getränkepauschale 2 & 3 erhalten Sie eine einmalige Runde der folgenden Apéritifs zum Sonderpreis von 3,50 € pro Person zzgl. zur Getränkepauschale
(3 verschiedene zur Auswahl beim Stehempfang) Prosecco, Prosecco O, alkoholfreie Variante, Lillet 0,1l, Hugo 0,1l, Apérol Spritz 0,1l, Mini Bier 0,2l)

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: 6,80 €

Unsere Weinempfehlung

Flaschenweine Weiss

TIPP Weingut Graf Neipperg – Gutsabfüllung — 1l Flasche — 26,80 €
Riesling Edition, Qualitätswein trocken, Württemberg
Unser Preis-Leistungs-Tipp (**entspricht bei 0,75 l – 19,35 €)**
Leichter, angenehm zu trinkender Riesling von einem der besten Riesling-Winzer Deutschlands.
Für Diabetiker geeignet.

Hans Wirsching — 1l Flasche — 26,80 €
Bacchus Qualitätswein halbtrocken – Franken
Herrlich fruchtiges Bukett, belebende Aromen, harmonisch trocken.

Azienda Agricola Cavazza, Venetien IGT — 1l Flasche — 28,80 €
Chardonnay, trocken
saftiges Bukett, angenehm fruchtig

Flaschenweine Rosé

Weingärtnergenossenschaft Eberstadt, Württemberg — 1l Flasche — 28,80 €
Spätburgunder Weißherbst, trocken

TIPP Campo Lavilla – Rosado — 0,75l Flasche — 21,80 €
Navarra – Spanien
Feinfruchtiger, ausgewogener Roséwein – die ideale Wahl für durchtanzte Sommernächte

Ingelfinger Kocherberg - Württemberg — 1l Flasche — 26,80 €
Schillerwein-Qualitätswein halbtrocken
Ausgeprägt animierende Beerenfrucht, frisch, angenehm, harmonisch.

Flaschenweine Rot

Genossenschaftskellerei Würrtemberg — 0,75l Flasche — 21,80 €
Dornfelder, lieblich
Tief dunkel mit fülligen Fruchtaromen

Verrenberger Lindelberg "Fürstenfass" — 1l Flasche — 24,80 €
Trollinger, Qualitätswein, trocken, Württemberg

TIPP Bodegas Enguera „e" — 0,75l Flasche — 22,80 €
Tempranillo – Valencia – Spanien
Rebsortenreiner Tempranillo mit optimaler Trinkreife – vollmundig, temperamentvoll
Ein treuer Begleiter für späte Abende

Cavazza Veneto IGT — 1,0l Flasche — 28,80 €
Cabernet Sauvignon – Italien-trocken
Zarte Gewürznoten, leuchtendes Rubinrot.

Cavazza Veneto IGT — 1,0l Flasche — 28,80 €
Merlot, Italien-trocken
Angenehme Frucht, Eleganz & Stil.

Gerne senden wir Ihnen auch unsere umfangreiche Weinkarte und beraten Sie persönlich 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 bei jeder Veranstaltung sehr schwierig einzuschätzen ist, in welcher Höhe zusätzlich zum Menüpreis, Kosten für Getränke anfallen, bieten wir Ihnen folgende

Getränkepauschalen

UNSER TIPP

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 (sowie Schorle aus vorgenannten Säften), sowie unter Weinempfehlung mit **Tipp** gekennzeichneten Weiß-, Rosé- & Rotwein.

Zeitraum 18.00 – 01.00 Uhr Preis p. Person: 25,80 € (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 (sowie Schorle aus genannten Säften), sowie unter Weinempfehlung mit **Tipp** gekennzeichneten Weiß-, Rosé- & Rotwein, Filterkaffee, Latte Macchiato, Cappuccino & Espresso

Zeitraum 18.00 – 01.00 Uhr Preis p. Person: 30,80 € (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 (sowie Schorle aus genannten Säften), sowie unter Weinempfehlung mit **Tipp** gekennzeichneten Weiß-, Rosé- & Rotwein, Filterkaffee (beim Kaffeetrinken), Latte Macchiato, Cappuccino & Espresso

Zeitraum 15.00 – 01.00 Uhr Preis p. Person: 37,80 € (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 Jahre):	8,80 €
Preis pro Kind (6-9 Jahre):	13,80 €
Preis pro Kind (10-15 Jahre):	16,80 €

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 eine kleine Bar auf, dort „mixt“ ab z.B. 22.30 Uhr einer unserer Barkeeper eine Auswahl an Drinks.

Alcoholic Cocktails

UNSER TIPP

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

Weitere gerne auf Nachfrage...

Non alcohol 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

Long Drinks & gespritzte Kombis, Aufpreis pro Getränk 2,00 € pro Gast (siehe unten)

Apérol Spritz oder Hugo oder **Lillet Russian Wildberry**

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

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

Nach Absprache bereiten Ihnen unsere Barkeeper auch gerne andere Cocktail-Kreationen zu.

Cocktailpauschale

(Buchbar ausschließlich in Verbindung und innerhalb der Zeit einer der Getränkepauschalen von Seite 18)

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 schwarze oder weiße Stofftischdecken.
- Meiser Design Hotel 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 auf einem 1,80m großen TV-Display am Eingang
- Tanzfläche 8m 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 mit weniger als 70 Personen fällt zusätzlich ein Mindermengenpauschale/Raummiete von 980,- € an.
Bei weniger als 60 Personen wird die Mindermengenpauschale/Raummiete 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 und sonstigen Geschenke übernehmen!

Veranstaltungsende/Musikdarbietungen:

Der Bankettsaal steht Ihnen bis 3:00 Uhr inkl. Servicepersonal zur Verfügung. Nach 3:00 Uhr bieten wir Ihnen unsere Loyd & Henry’s Hotelbar 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 entspricht der des Meiser Design Hotels. Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Eine Soundanlage ist dort fest installiert.

DJ/Band:

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

Zusätzliche Dekorations- & Technikelemente 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 Technikelemente sind eine Leihgabe für die Dauer Ihrer Veranstaltung. Bei Verlust oder Mitnahme werden diese in Rechnung gestellt.

Unsere Empfehlung für Ihren Blumenschmuck

Für die Umsetzung Ihrer individuellen Wünsche zur Dekoration mit Blumenschmuck empfehlen wir:

Dorfblume
Blumen und mehr

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

Dorfblume
BLUMEN & MEHR

Wir weißen ausdrücklich darauf hin, dass wir bei selbst mitgebrachten Dekorations- & Floristikelementen keine derartige Arbeit verrichten werden.

Zahlungsvereinbarung
&
wichtige Informationen

Vier Wochen vor der Veranstaltung
fällt 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 Hotel GmbH sind Feuerwerke, Wunderkerzen, Nebel o. Ä. verboten. Eventuell anfallende Kosten für Feuerwehreinsätze werden dem Brautpaar 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?

Oder sind Sie auf der Suche nach an einer passenden Umgebung für eine moderne Trauzeremonie?

Auch hier bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten mit exklusiven Locations, für besondere Augenblicke.

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 & Musikanlage (siehe unten)

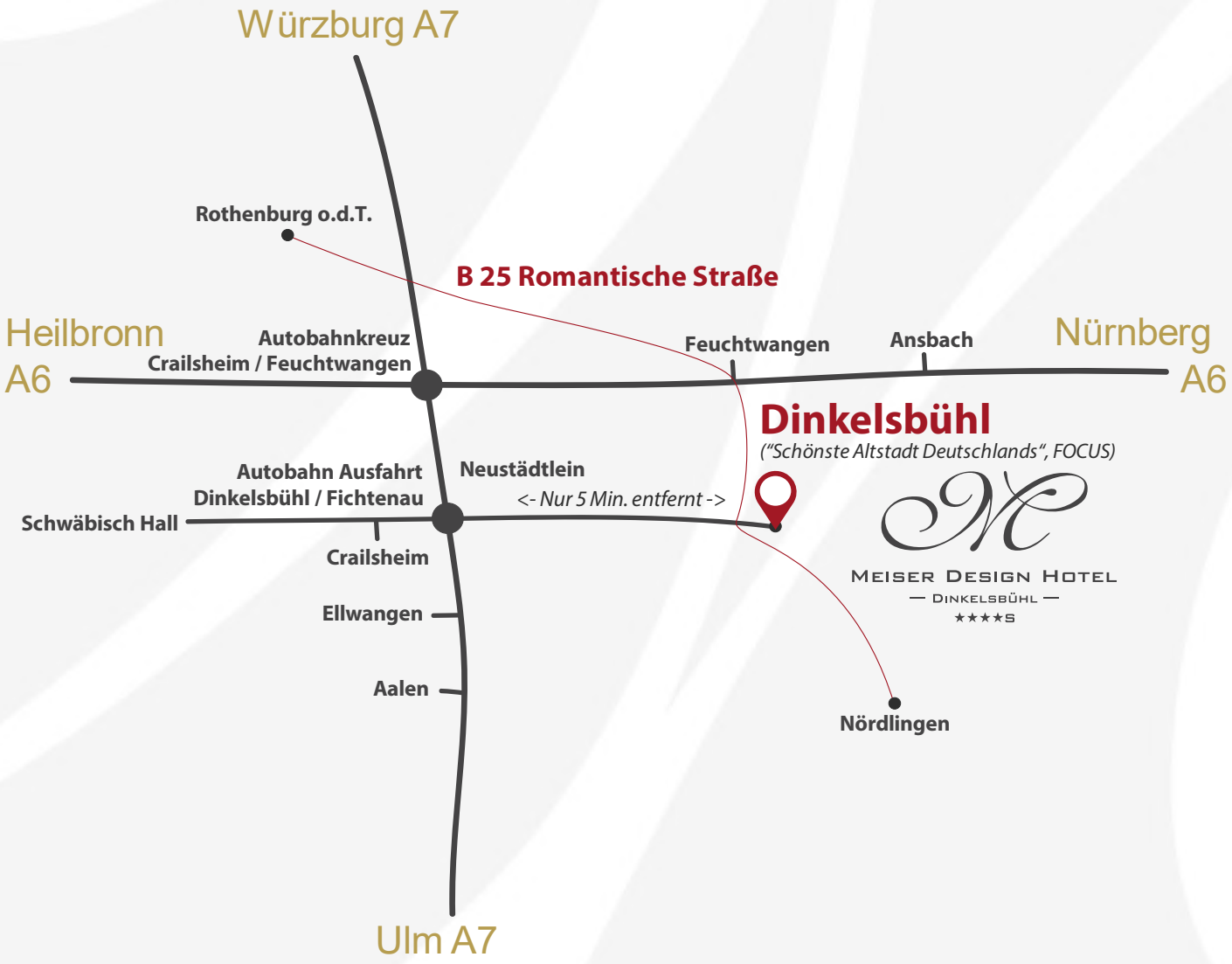
Preise:

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

Anfahrt

Autobahn A7, Ausfahrt 112 Dinkelsbühl – Fichtenau
An der Ausfahrt rechts Richtung Dinkelsbühl, nach ca. 200m Kreisverkehr 2. Ausfahrt geradeaus nehmen. Richtung Dinkelsbühl (ca. 5 Autominuten entfernt).

Adresse:
Meiser Design Hotel
Neue Allee 4
91550 Dinkelsbühl



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (AGB)

Meiser Design Hotel
— Dinkelsbühl —
★★★★S

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 Vorstellungs-gesprächen, 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, zuzüglich 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 darüberhinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben werden die tatsächlichen Teilnehmer berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigen 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.

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 das, 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. Erfüllungs- 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.

Meiser Hotel GmbH
Meiser Design Hotel
Grenzstr. 42-43
74579 Fichtenau-Neustädtlein

Geschäftsführer:
Armin Meiser, Thomas Meiser
Amtsgericht Ulm HRB 736644
Sitz der Gesellschaft: Fichtenau

Formular zur Tischplanung

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:	