

## *Feste feiern*



Liebe Gäste,

feiern Sie Ihr nächstes Fest im Parkhotel Stuttgart Messe-Airport  
und genießen Sie Ihre Feier gemeinsam mit Ihren Gästen.  
Wir beraten und betreuen Sie von der Auswahl der Speisen und Getränke,  
bis hin zur Organisation, Dekoration und Durchführung Ihrer Feier.  
Das Parkhotel Stuttgart Messe-Airport bietet Ihnen eine vielfältige Auswahl an Räumlichkeiten.  
Wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsam bei einem persönlichen Termin  
Ihre Wünsche umzusetzen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Ansprechpartner:

Frau Sanja Bauer  
Telefon 0711 / 63344 273  
Sanja.Bauer@Parkhotel-Stuttgart.de

Frau Leslie Burghard  
Telefon 0711 / 63344 272  
Leslie.Burghard@Parkhotel-Stuttgart.de

# Warum im Parkhotel Stuttgart Messe-Airport feiern?

## ☞ Eine hervorragende Erreichbarkeit für Sie und Ihre Gäste

- ☞ Nur 2 km zur Autobahn A8
- ☞ Die S-Bahn Station „Echterdingen“ und der Taxistand befinden sich direkt vor der Haustür
- ☞ 142 Tiefgaragenstellplätze im Hotel
- ☞ Öffentliches P+R Parkhaus 200 m entfernt

## ☞ Innenhofterrasse für Ihren Aperitif

- ☞ Empfangen Sie Ihre Gäste bei Sonnenschein auf unserer Innenhofterrasse

## ☞ Festliche Veranstaltungsräume

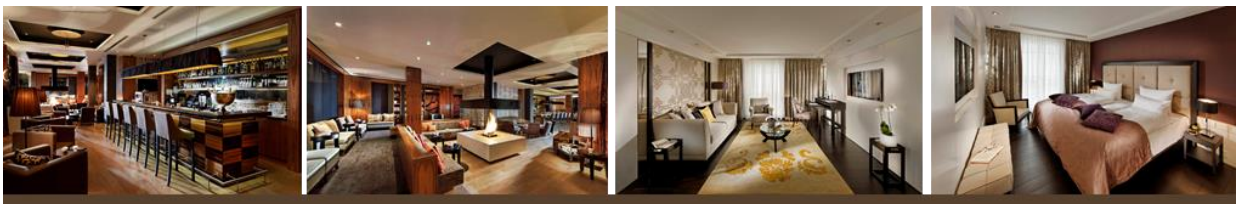
- ☞ Wählen Sie zwischen den verschiedenen Möglichkeiten unserer Räume
- ☞ Alle Räume sind klimatisiert und mit Tageslicht ausgestattet

## ☞ Komfortable Gästezimmer

- ☞ Haben Sie Gäste eingeladen, die nicht aus der Region sind? Wir haben die passenden Zimmer für Sie. Fragen Sie nach unseren Sonderkonditionen.

## ☞ Kaminlounge mit Bar

- ☞ Die gemütliche Kaminlounge mit Bar lädt den „harten Kern“ auf einen „Absacker“ nach Ihrer Feier ein.



## *Ballsaal*

Begrüßen Sie Ihre Gäste bei Sonnenschein auf unserer Innenhofterrasse mit einem Aperitif und starten Sie gemeinsam mit Ihren Liebsten in eine unvergessliche Feier.

Unser Festsaal bietet Platz für bis zu 180 Personen in einer stilvollen Atmosphäre zum Feiern und Tanzen.



Veranstaltungsraum	Größe	Länge x Breite	Runde Tische	Höhe
Saphir, Diamant & Rubin	270 qm	24,00 x 11,00 m	180	3,15 m

## *Panoramasaal*

Suchen Sie eine besondere Location für Ihre Feier?

Vom Panoramasaal im Dachgeschoss des Parkhotel Stuttgart Messe-Airport haben Sie einen wunderschönen Ausblick nach Stuttgart bis hin zum Fernsehturm und der schwäbischen Alb.



Veranstaltungsraum	Größe	Länge x Breite	Runde Tische	Höhe
Panoramasaal 1 + 2	134 qm	16,00 x 8,50 m	90	3,00 m

# Séparée



Veranstaltungsraum	Größe	Länge x Breite	Runde Tische	Höhe
Séparée	86 qm	11,50 x 7,50	60	3,00 m

# Menüvorschläge

## Unsere Küche im Frühling

Die ganze Vielfalt an jungen, frischen Gemüsen, Kräutern,  
Erdbeeren und Rhabarber leicht und kreativ zubereitet!

Die Speisen aus den verschiedenen Jahreszeiten servieren wir Ihnen gerne zu jeder Zeit.  
Preisschwankungen durch die Saisonprodukte sind möglich.

### Frühlingsmenü I

Blattsalate in Kräuter Vinaigrette  
mit gegrilltem Doradenfilet  
\*\*\*

Spargelcrèmesuppe mit Vollkorncroûtons  
\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust mit Portweinjus  
an gegrilltem Zucchini-Tomaten Gemüse  
und Kräuterdrillingen  
\*\*\*

Panna Cotta  
mit Erdbeer-Rhabarberragoût

€ 42,00

### Frühlingsmenü II

Salat von weißem und grünem Spargel  
mit Tomatenmousse  
\*\*\*

Geflügelkraftbrühe mit getrüffelter Teigtasche  
\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshülfe an leichter Pfeffersauce  
mit Schalotten-Bohnen und Kartoffelgaletten  
\*\*\*

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
mit Mango-Chiliragoût und Erdbeersorbet

€ 46,00

### Frühlingsmenü III

Bunte Frühlingssalate in Balsamicovinaigrette  
mit Feigen und gebratenem Ziegenkäseröllchen  
im Speckmantel  
\*\*\*

Bärlauchcrèmesuppe mit Lachswürfeln  
\*\*\*

Rosa gebratener Rinderrücken mit Sauce Bernaise  
an weißem Spargel und Kräuterflädle  
\*\*\*

Schokoladenkuchen im Weckglas  
an Erdbeeren mit süßem Balsamico mariniert

€ 52,00

## *Unsere Küche im Sommer*

...Süden...Sommer...Urlaub...  
Inspirationen aus der mediterranen Küche!

Die Menüs der verschiedenen Jahreszeiten servieren wir Ihnen gerne zu jeder Zeit.  
Preisschwankungen durch die Saisonprodukte sind möglich.

### **Sommermenü I**

Bunter Sommersalat mit Himbeerdressing,  
Croûtons und Kresse

\*\*\*

Gelbe Paprika Suppe mit Ingwer  
und gebratener Frühlingsrolle

\*\*\*

In Kräutern gebratene Maispouardenbrust  
mit Madeirasauce an Grillgemüse und Maispolenta

\*\*\*

Vanilleparfait mit Nougat-Kirschen

€ 42,00

### **Sommermenü II**

Büffelmozzarella mit Tomaten-Pimento Chutney  
und mariniertem Rucola

\*\*\*

Kokos-Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel

\*\*\*

Filet vom Staufen Schwein am Stück gebraten  
mit gebratenen Pfifferlingen  
an glasierten Karotten und Butterspätzle

\*\*\*

Beerentiramisu im Glas

€ 46,00

### **Sommermenü III**

Terrine vom Lachs mit Sauerrahm-Gurken  
und Forellenkaviar

\*\*\*

Pfifferlingscrèmesuppe mit Pancetta-Chip

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet an Barolosauce  
mit glasierten Zuckerschoten  
und Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*

Kokos Panna Cotta mit Himbeerragoût

€ 52,00

## *Unsere Küche im Herbst*

Erntezeit: Bodenständige, heimische Gerichte und Wildgerichte stehen jetzt im Mittelpunkt.

Die Menüs der verschiedenen Jahreszeiten servieren wir Ihnen gerne zu jeder Zeit.  
Preisschwankungen durch die Saisonprodukte sind möglich.

### **Herbstmenü I**

Heißgeräuchertes Forellenfilet  
mit Apfel- Meerrettich und Pumpernickel  
\*\*\*

Weißer Petersilienwurzelsuppe  
mit seinem Stroh  
\*\*\*

Gebackene Hähnchenbrust in der Kürbiskernpanade  
mit Kräutersauce  
an Lauch-Pilzgemüse und Kartoffelrösti  
\*\*\*

Ofenfrischer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce und Vanilleeiscreme

€ 42,00

### **Herbstmenü II**

Roh mariniertes Lachsfilet  
auf Linsensalat mit Salatbukett  
\*\*\*

Kürbis-Ingwercremesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen  
\*\*\*

Wildragoût in Preiselbeersauce  
an Rosenkohl und Spätzle mit Nussschmelze  
\*\*\*

Birnencreme mit Schokoladensauce  
und kandierten Nüssen

€ 46,00

### **Herbstmenü III**

Ackersalat an Kürbiskernöldressing  
mit Speck, Trauben und Croûtons  
\*\*\*

Wildkraftbrühe mit gebratenen Pilzen  
\*\*\*

Rosa gebratene Barbarieentenbrust  
an Honig-Rosmarinjus  
mit geschmortem Gemüse und Schupfnudeln  
\*\*\*

Quarkknödel mit Zwetschgenragoût

€ 52,00

## *Unsere Küche im Winter*

Die Spezialitäten des Winters und der Weihnachtszeit!

Die Menüs der verschiedenen Jahreszeiten servieren wir Ihnen gerne zu jeder Zeit.  
Preisschwankungen durch die Saisonprodukte sind möglich.

### **Wintermenü I**

Heißgeräucherte Entenbrust  
mit Kürbis-Ingwer Chutney  
\*\*\*

Schwarzwurzelcrèmesuppe  
mit Pumpernickelcroûtons  
\*\*\*

Im Ganzen gebratener Rücken vom Staufener Schwein  
an Lembergersauce  
mit Wirsing und Kräuterschupfnudeln  
\*\*\*

Lebkuchenmousse an Zwetschgenragoût

€ 42,00

### **Wintermenü II**

In Honig glasierte Wachtelbrust  
an Apfel-Sellerie Salat mit Walnüssen  
\*\*\*

Maronencrèmesuppe  
\*\*\*

Hirschedelgulasch mit Waldpilzen  
an Rosenkohl und Butterspätzle  
\*\*\*

Zimtparfait mit Tannenhonig  
an Zwergorangeragoût mit Cranberries

€ 48,00

### **Wintermenü III**

Geräuchertes Heilbuttfilet im Crêperöllchen  
mit Pommery-Senf Schmand und Friséesalat  
\*\*\*

Ochschwanzkraftbrühe  
mit Gemüse und Fleischeinlage  
\*\*\*

Brust und Keule von der Bauernente an eigener Sauce  
mit Apfel-Zimt-Rotkraut und Serviettenknödel  
\*\*\*

Nougatparfait auf Gewürzorangeragoût

€ 52,00



# *Buffetvorschläge*

## Echterdinger Buffet

### **Vorspeisen**

Kalte Fleischküchle mit Essiggurken und Silberzwiebeln,  
angemachter Landfrischkäse, kalter Krustenbraten mit Sahne-Meerrettich,  
Hausmacher Wurst und Neckartaler Schinken,  
Äbler Bauernbrot mit Salzbutter und Kräuterquark

### **Salate**

Gurkensalat mit Schmand und Dill, Filderkrautsalat mit Kümmel,  
Kartoffelsalat, Tomatensalat, Rote Bete Salat,  
verschiedene Blattsalate der Saison mit ausgewählten Dressings

### **Suppe**

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen und Gemüse

### **Hauptgerichte**

Mit Honig marinierter Schinkenbraten in Senf-Biersauce  
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Weißweinsauce  
Gemüsemaultaschen in Kräutersauce

### **Beilagen**

Schupfnudeln, hausgemachte Spätzle,  
feines Gemüse der Saison, Filderrahmkraut

### **Desserts**

Apfelküchle mit Vanillesauce, Eisbombe fein garniert,  
Karamellcrème, Salat von frischen Früchten,  
Grießflammerie mit Kirschragoût

**€ 36,00 pro Person**

# Schwäbisches Buffet

## Vorspeisen

Neckartaler Schinken mit Essiggemüse, Tafelspitzsülze mit Kräuterschmand,  
Maultaschensalat, mariniertes Backsteinkäse,  
geräuchertes Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich,  
Brotauswahl mit Salzbutter und Kräuterquark

## Salate

Gurkensalat mit Schmand und Dill, Krautsalat mit Kümmel,  
schwäbischer Kartoffelsalat, Gelbe Rüben Salat,  
Rettichsalat, Wurstsalat mit Schwarzwurst,  
verschiedene Blattsalate der Saison mit ausgewählten Dressings

## Suppe

Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons

## Hauptgerichte

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Speck-Kräutersauce  
Lachsfilet in der Knusperpanade mit Limonensauce  
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

## Beilagen

Serviettenknödel, Kartoffelgratin,  
feines Gemüse der Saison,  
Blumenkohl mit Butterbrösel

## Desserts

Ofenschlupfer mit Äpfeln und Rosinen, Mousse von der Valrhona Schokolade,  
Karamellcrème, Salat von frischen Früchten,  
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce, Eispyramide fein garniert

**€ 39,00 pro Person**

# Schwäbisch-Badisches Buffet

## Vorspeisen

Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse, Sülze vom Schweinskopf mit Meerrettich-Schmand, heißgeräucherte Entenbrust mit Apfel-Sellerie-Salat, Bibeleskäse  
Brotauswahl mit Salzbutter, Kräuterquark und Schmalz

## Salate

Karottensalat mit Mandeln, Krautsalat mit Kümmel, Kartoffel-Gurkensalat,  
Rote Bete Salat, Käsesalat mit Trauben,  
verschiedene Blattsalate der Saison mit ausgewählten Dressings

## Suppe

Schwäbische Festtagssuppe  
mit Maultasche, Eierstich und Kräuterflädle

## Hauptgerichte

Rosa gebratener Rinderrücken mit Thymiansauce  
Pochiertes Wallerfilet auf Gemüsestreifen mit Senf-Sauce  
Filderkraut-Schupfnudeln mit Majoran  
Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit Zwiebel-Speckschmelze

## Beilagen

Haugemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln,  
feines Gemüse der Saison, Speckbohnen

## Desserts

Süße Flädle mit beschwipsten Kirschen,  
zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade,  
Fruchtcrème der Saison, gefüllte Windbeutel,  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

**€ 44,00 pro Person**

# Bayrisches Buffet

## Vorspeisen

Weißwurstsalat mit süßem Senf, Tafelspitzsülze mit Essiggemüse,  
marinierter Romadur mit Rettich-Vinaigrette,  
Brotauswahl mit Brezeln, Bierobazda, Salzbutter und Liptauer Brotaufstrich

## Salate

Gurkensalat mit Kräuteressig, Krautsalat mit Speck und Kümmel,  
bayrischer Kartoffelsalat, Rotwurstsalat, Rettichsalat,  
Rote Bete Salat, Käsesalat mit Nüssen,  
verschiedene Blattsalate der Saison mit ausgewählten Dressings

## Suppe

Rinderkraftbrühe  
mit Leberknödel und Käsnocken

## Hauptgerichte

Schweinekrustenbraten mit Majoran-Specksauce  
Fleischpflanzerl  
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

## Beilagen

Brezelknödel, gebratene Kräuterkartoffeln,  
feines Gemüse der Saison, Bayrisch Kraut

## Desserts

Kirschmichel mit Vanillesauce, Holzknecht Schmarrn mit Apfelmus,  
Bayrisch Crème mit Fruchtpuree, Salat von frischen Früchten,  
Grießflammerie mit Heidelbeerragoût, Eispyramide fein garniert

**€ 39,00 pro Person**

# Mediterranes Buffet

## Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapern und Kerbel, Serrano Schinken mit Melone, gebratenes, mediterranes Gemüse in Olivenöl, Meeresfrüchtesalat, eingelegte Oliven, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Peperoni mit Frischkäse gefüllt  
Baguette und Ciabatta mit Butter und Olivencrème

## Salate

Mediterraner Nudelsalat, weißer Bohnensalat, Karottensalat, verschiedene Blattsalate der Saison mit ausgewählten Dressings

## Suppe

Fruchtige Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

## Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb mit Salbeisauce  
Doradenfilet in Kräuter-Knoblauch gegrillt mit Limonensauce  
Piccata von der Poularde auf gegrillter Paprika  
Tortelli mit Tomatensugo und Oliven

## Beilagen

Risotto con Peperoni vom Sommerweizen, Rosmarinkartoffeln,  
Tagliatelle mit Pesto, mediterranes Gemüse, Mandelbrokkoli

## Desserts

Zitronen-Joghurtcrème, Panna Cotta mit Erdbeersauce,  
gefrorene Cassata, Mousse au chocolat,  
Salat von frischen Früchten, Crema Catalana,  
Clafoutis von saisonalen Früchten, Tiramisu

**€ 47,00 pro Person**

# Schlemmerbuffet

## Vorspeisen

Pochiertes Lachsfilet mit Gurkenschuppen, Pastete von Edelfischen, geräucherter Lachs auf Sandelholz, Variation von Räucherfischen, Roulade vom Saibling, Sülze von Lachs, Garnelen und Wels, Terrine von Saibling und Krebsen, Terrine von der Wachtel mit Pistazien, Hochrippe vom Rind fein garniert, Parmaschinken, Bresaola mit Parmesan, gebratene Hähnchenbrust und Poularde mit exotischen Früchten, Feigen-Senfsauce, Cumberlandsauce, Sahnemeerrettich, Senf-Dillsauce, Cognacsauce, Birnen-Chutney

## Salate

Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse und Knoblauch, Salat von der Poularde mit Balsamico, Shrimpscocktail mit Früchten, mediterranes Gemüse in Olivenöl, Salat vom Kalb mit Cognacsauce, Blattsalate mit Orangendressing, Kräuterdressing und Thousand-Island-Dressing

## Suppen

Kraftbrühe vom Ochenschwanz mit Mini-Ravioli  
Crèmesüppchen von Weinbergschnecken mit Blätterteiggebäck

## Hauptgänge

Hohenloher Kalbrücken in der Kräuterkruste auf Armagnacsauce  
Scheiben von der Barbarie Entenbrust auf Rosa Pfeffersauce  
Ragoût von Lachs und Zander auf Safransauce

## Beilagen

Feines Gemüse der Saison, gratinierte Gemüseschiffchen,  
Kartoffelrösti, schwarze Nudeln, gemischter Reis

## Desserts

Festliche Eisbombe fein garniert, gefüllte Profiterôles, Crème von Kir Royal,  
Salat von exotischen Früchten, Palatschinken mit beschwipsten Kirschen,  
Nougatparfait, Tiramisu, Terrine von saisonalen Früchten,  
Maracujamousse, Schokoladenmousse mit Orangenkompott

**€ 56,00 pro Person**

# *Kuchenauswahl im Bankett*

## Gebackene Kuchen

Apfelrahmkuchen mit Streusel	8-10 Stück	€ 24,00
Aprikosenrahmkuchen	8-10 Stück	€ 24,00
Birnen-Schokoladenrahmkuchen	8-10 Stück	€ 24,00
Johannisbeer-Rahmkuchen	8-10 Stück	€ 24,00
Kirschrahmkuchen	8-10 Stück	€ 24,00
Mandarinenrahmkuchen	8-10 Stück	€ 24,00
Rhabarberkuchen	8-10 Stück	€ 24,00
Zwetschgenkuchen mit Streusel	8-10 Stück	€ 24,00
Käsekuchen	10 Stück	€ 32,00
Käse-Mohnkuchen	10 Stück	€ 32,00
Blechkuchen mit Fruchtauflage	10 Stück	€ 22,00

<u>Obstkuchen</u>	8 Stück	€ 28,00
-------------------	---------	---------

Gemischte Obsttorte  
Erdbeerkuchen  
Himbeerkuchen  
Waldbeerenkuchen

## Trockene Kuchen

Marmorkuchen	10-15 Stück	€ 12,00
Zitronenrührkuchen	10-15 Stück	€ 12,00
Hefezopf	10-15 Stück	€ 14,00
Nuss-Hefezopf	10-15 Stück	€ 14,00
Hefekranz	30-45 Stück	€ 28,00

<u>Torten</u>	10 Stück	€ 39,00
---------------	----------	---------

Käse-Sahnetorte  
Schokoladensahnetorte  
Schokoladenbanane-Sahnetorte  
Schwarzwälder Kirschtorte  
Tiramisu-Torte  
Himbeer-Joghurtsahnetorte

Mitgebrachte Kuchen und Torten	pro Gedeck	€ 4,00
--------------------------------	------------	--------

## *Weitere Leistungen/Sonstiges*

### *☞ Nachtzuschlag*

- ☞ Ein Nachtzuschlag wird ab 1:00 Uhr mit pauschal € 150,00 pro angefangener Stunde berechnet.

### *☞ Garage*

- ☞ Parken Sie und Ihre Gäste in unserer Tiefgarage.  
Wir berechnen hierfür eine Pauschale von € 7,00 pro Fahrzeug/Tag.

### *☞ Aperitif im Innenhof*

- ☞ Für Ihren Empfang bieten wir Ihnen je nach Verfügbarkeit und Sonnenschein unsere Innenhofterrasse kostenfrei an.

### *☞ Einlagen der Gäste*

- ☞ Für Einlagen und Auftritte Ihrer Gäste stellen wir einen Beamer und eine Leinwand kostenfrei auf Anfrage zur Verfügung.

### *☞ Musik*

- ☞ Bitte beachten Sie, dass aus Rücksicht auf unsere Gäste und Nachbarn ab 22:00 Uhr alle Türen und Fenster geschlossen gehalten werden müssen und die Lautstärke gedimmt wird. Bei Veranstaltungen im Ballsaal muss die fest installierte Anlage in der Orangerie genutzt werden, auf die der DJ oder die Band per XLR Anschluss zugreifen kann.

### *☞ Blumen*

- ☞ Gerne empfehlen wir Ihnen einen Floristen.

### *☞ Kinderbetreuung*

- ☞ Benötigen Sie eine Betreuung der Kinder?  
Gerne fragen wir individuell einen Preis für Sie an.

### *☞ Berechnungsgrundlage bei Buffets*

- ☞ Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei weniger als 40 Erwachsenen einen Aufpreis von € 5,00 pro Person und zwischen 30 und 20 Erwachsenen einen Aufpreis von € 10,00 pro Person erheben.



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## I. Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Der Vertrag kommt durch die Auftragsbestätigung des Hotels mit dem Kunden (einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast usw.) zustande. Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil; etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt; sie gelten für sämtliche Leistungen des Hotels, insbesondere für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz-, Banketträumen und anderen Räumlichkeiten des Hotels (nachfolgend umfassend: Leistungserbringung). Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner. Das Hotel kann vom Kunden und / oder vom Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen. Eine Unter- oder Weitervermietung bedarf der schriftlichen Einwilligung des Hotels.
- Die Preise bestimmen sich nach der im Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mehr als 4 Monate, ist das Hotel berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen. Falls ein Mindestumsatz vereinbart worden ist und dieser nicht erreicht wird, kann das Hotel 60 % des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Hotel einen höheren entgangenen Gewinn nachweist.
- Der Vertragspartner erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, wird sich das Hotel bemühen, gleichwertigen Ersatz in anderen Objekten zur Verfügung zu stellen. Der Vertragspartner hat ggf. zu diesem Zweck eine angemessene Wartezeit in Kauf zu nehmen.
- Bei abgeschlossenen Hotelaufnahmeverträgen, bei denen der Kunde einseitig den Rücktritt vom Vertrag erklären kann (Reservierungen), erlischt das Rücktrittsrecht – auch für den Kunden, der Reiseveranstalter ist – wenn nicht innerhalb der in der Reservierung genannten Frist der Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel erklärt wurde.  
Ist keine Frist genannt, kann der Rücktritt spätestens 12 Wochen vor Beginn der Leistungserbringung (schriftlich beim Hotel eingehend) erklärt werden.
- Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr zur Verfügung. Sie müssen am Abreisetag spätestens um 12.00 Uhr geräumt sein. Sofern nicht anders vereinbart, sind die Zimmerbuchungen auf garantierter Basis und werden für eine Anreise nach 18.00 Uhr gehalten. Bei einer späten Stornierung oder Nicht-Anreise werden, sofern nicht anders vereinbart, 90 % des Zimmerpreises berechnet. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten diese in der Auftragsbestätigung zugesagt, aber nicht verfügbar sein, ist das Hotel verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Haus oder in anderen Objekten zu bemühen.
- Eine ausdrücklich als solche bezeichnete unverbindliche Option ist bis spätestens 42 Kalendertage vor dem Ankunftsdatum verbindlich auszuüben oder zurückzugeben. Ausgeübte Optionen werden wie feste Reservierungen behandelt. Das Hotel ist ohne rechtzeitige verbindliche Ausübung der Option berechtigt, die freigehaltene Leistung anderweitig zu vergeben.
- Nicht kalendermäßig fällige Rechnungen sind binnen zehn Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar; Verzug tritt mit dem Zugang der ersten Mahnung ein. Ab Verzugsbeginn ist die Rechnung mit 8 % über dem Basiszinssatz bzw. Referenzzinssatz der Europäischen Zentralbank zu verzinsen, falls nicht das Hotel einen höheren oder der Kunde einen niedrigeren Verzugschaden nachweist. Für jede Mahnung nach Verzugsbeginn wird eine Mahngebühr von € 5,00 geschuldet. Der Vertragspartner kann mit Gegenforderungen gegen das Hotel nur insoweit aufrechnen, als seine Forderungen unbestritten und rechtskräftig festgestellt sind. Der Zahlungsverzug auch nur einer Rechnung berechtigt das Hotel, alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Kunden in allen Betrieben einzustellen bzw. von einer Vorauszahlung in Höhe von 100 % abhängig zu machen. Das Hotel entscheidet darüber ohne Ankündigung. Bei einer Gesamtreservierung über mehr als 9 Übernachtungen behält sich das Hotel vor, eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % der bestellten Leistungen, wenn der Kunde seinen Wohn- oder Firmensitz im Ausland hat, in Höhe von 100 % der bestellten Leistungen zu fordern. Dieser Betrag ist 30 Kalendertage vor Anreise fällig.
- Bei Zimmerbuchungen können die Stornierungsfristen abweichen. Gesonderte Vereinbarungen werden im Hotelaufnahmevertrag festgelegt.
- Gegenstände oder Materialien, die in allgemein zugänglichen Räumen des Hotels, in den technischen Einrichtungen und in den Konferenzsälen des Hotels hinterlassen werden, gelten nicht als eingebracht, wenn sie nicht ausdrücklich von einer dazu berechtigten Person in Obhut genommen wurden. Wertgegenstände wie Schmuck, Pelzmäntel und Geld sind an der Rezeption zu hinterlegen. Zu diesem Zweck ist ein besonderer Aufbewahrungsvertrag mit einer dazu berechtigten Person abzuschließen. Für nicht hinterlegte Wertgegenstände ist die Haftung ausgeschlossen. In Zimmern erstreckt sich eine Haftung darüber hinaus nur auf diejenigen Gegenstände und Materialien, die von dem aus dem Beherbergungsvertrag Berechtigten eingebracht wurden. Der Haftungsumfang des Hotels bei eingebrachten Gegenständen und Materialien ist außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit auf maximal € 3.000,- begrenzt. Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten können bis zu einem Höchstwert von € 800,- im Hotel- oder Zimmersafe aufbewahrt werden. Das Hotel empfiehlt, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen.
- In den öffentlich zugänglichen Bereichen des Hotels ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt.
- a) Das Hotel ist bemüht, Weckaufträge mit Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns auszuführen.  
b) Zu Händen des Kunden bestimmte Nachrichten, Post- und Warensendungen werden mit dieser Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Aufbewahrung, Zustellung und – auf Wunsch gegen Entgelt – die Nachsendung derselben.  
c) Zurückgelebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt. Das Hotel bewahrt die Sachen sechs Monate auf und berechnet dafür eine angemessene Gebühr. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben.  
d) Jedwede Haftung des Hotels nach a)-c) ist ausgeschlossen.
- Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Es gelten die ausgehängten Einstellbedingungen.
- Haustiere werden gegen Aufpreis im Parkhotel Stuttgart Messe-Airport akzeptiert. Das Mitbringen bedarf der Zustimmung des Hotels, grundsätzlich sind aber Hunde willkommen. Der Gast ist dazu verpflichtet, den Wunsch, ein Haustier mitzubringen, bei Reservierung anzubringen und zu klären. Die Zustimmung des Hotels geschieht unter der Voraussetzung, dass das Tier unter der ständigen Aufsicht des Gastes steht sowie frei von Krankheiten ist und auch sonst keine Gefahr für die Hotelgäste und das Hotelpersonal darstellt. Der Gast hat für die vom Haustier verursachten Schäden zu haften. Das Mitführen des Tieres ist beim Frühstück/im Restaurant gestattet, jedoch nicht im Wellnessbereich. Pro Tier und Tag fällt eine Gebühr an, welche in der Reservierungsbestätigung festgehalten wird. Ausnahme sind jedoch Blinden-, Gehörlosen- sowie andere vergleichbare Servicehunde. Diese dürfen kostenlos und zu jeder Zeit mitgeführt werden.
- Das Hotel haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Sollten Störungen oder Mängel an den Leitungen des Hotels auftreten, wird sich das Hotel auf unverzügliche Rüge des Kunden bemühen, für Abhilfe zu sorgen. Unabhängig von Ziff. 11 und den §§ 701 ff. BGB haftet das Hotel nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der gesetzlichen Vertreter der Hotelgesellschaft oder der leitenden Angestellten des Hotels. Eine Verwahrung bedarf ausdrücklicher Vereinbarung. Aufrechnung, Minderung oder Zurückbehaltung sind für den Kunden nur bei unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen zulässig. Eine etwaige Haftung des Hotels ist – abgesehen von den §§ 701 ff. BGB – betragsmäßig auf die Höhe des vereinbarten Mietpreises beschränkt. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate, gerechnet ab Beendigung des Vertrages. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Hotels auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung, positiver Vertragsverletzung und unerlaubten Handlungen.
- Wird durch einen Vertragspartner der Geschäftsbetrieb oder die Sicherheit des Hotels oder deren Gäste gefährdet, so kann sich das Hotel vom Vertrag lösen. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt und sonstiger unvorhersehbarer, außergewöhnlicher und unverschuldeter Umstände, wenn dadurch die Leistung des Hotels unmöglich, unzumutbar oder für den Vertragspartner ohne Interesse ist.
- Ist im Rahmen von Veranstaltungen der Veranstalter eine politische, religiöse oder weltanschauliche Gruppierung, so bedarf die Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der Genehmigung durch die Hotelleitung. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Hotel, dass er eine politische, religiöse oder weltanschauliche Gruppe repräsentiert, so ist der Vertrag schwebend unwirksam. Wird die Genehmigung der Geschäftsleitung auch im Nachhinein nicht erteilt, so ist der Vertrag unwirksam und das Hotel zur Leistungsverweigerung berechtigt. In diesem Fall ist der Veranstalter zum Ersatz aller im Vertrauen auf die Wirksamkeit des Vertrages von dem Hotel getätigten Aufwendungen verpflichtet.

17. Sofern vertraglich vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.  
Wird eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.  
Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
  - Zimmer und Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck des Aufenthaltes, gebucht werden;
  - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
  - der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist;
- Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
18. a) Für Beschädigungen oder Verluste, die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde dem Hotel, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt oder durch einen Dritten verursacht wurde und der Dritte auch tatsächlich Ersatz leistet, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.  
b) Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Abschlagszahlungen, Versicherungen, Kautionen) verlangen.
19. Die vertragliche Haftung des Hotels für bei Abschluss des Vertrages vorhandene Mängel, die nicht infolge eines Umstandes eingetreten sind, welchen das Hotel zu vertreten haben, ist ausgeschlossen.
20. Der Vertragspartner ist verpflichtet, etwaige Mängel unverzüglich, spätestens bei Abreise im Hotel anzuzeigen. Ansprüche des Vertragspartners sind innerhalb eines Monats nach der vertraglich vorgesehenen Beendigung der Leistungserbringung gegenüber dem Hotel geltend zu machen. Nach Ablauf der Frist kann der Vertragspartner Ansprüche nur geltend machen, wenn er ohne Verschulden an der Einhaltung der Frist verhindert worden ist. Ansprüche des Vertragspartners verjähren in sechs Monaten. Die Verjährung beginnt mit dem Kalendertage, an dem die Leistungserbringung nach dem Verträge beendet werden sollte. Hat der Vertragspartner Ansprüche beim Hotel geltend gemacht, so ist die Verjährung bis zu dem Kalendertage gehemmt, an dem das Hotel die Ansprüche schriftlich zurückweist.
21. Für gebuchte Leistungen bzw. durch einen Hotelaufnahmevertrag angemietete Zimmer ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung später vom Kunden storniert wird oder der Kunde nicht erscheint (§ 552 BGB). Die ersparten Aufwendungen des Hotels betragen bei Übernachtung mit oder ohne Frühstück 10 % bei allen bestellten Speisen und Getränken 40 % bei Pauschalvereinbarung (Unterkunft plus Verpflegung in einer Summe) 25 % des vereinbarten Preises.  
Für die sonstige Leistungserbringung, d.h. gebuchte Leistungen außer den in Satz 2 genannten Hotelleistungen, insbesondere Miete (Raum-, Gerätemiete, Bereitstellungskosten etc.), vereinbarte Umsätze von Speisen und Getränken bei einer Veranstaltung etc., bestimmt der Zeitpunkt der Stornierung die Höhe des Anspruchs des Hotels auf eine angemessene Vergütung. Diese ergibt sich aus der Auftragsbestätigung des Hotels sowie dem Anhang (Ziff. II 2.) dieser Geschäftsbedingungen, ersparte Aufwendungen bei der sonstigen Leistungserbringung sind damit abgegolten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
22. Erfüllungsort und Zahlungsort ist für beide Seiten Stuttgart. Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der Ort des Hotels.
23. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages – einschließlich dieser Geschäftsbedingungen – unwirksam sein, berührt dieses die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien werden die unwirksamen Bestimmungen unverzüglich durch solche wirksamen ersetzt, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahe kommen.

## II. Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (Seminare, Konferenzen und Bankette)

1. Reservierungen für Veranstaltungen werden für das Hotel erst verbindlich, wenn der Veranstalter die ihm vom Hotel übersandte Auftragsbestätigung unterschreibt und diese innerhalb der gesetzten Frist beim Hotel eingeht.
2. Sollte die Teilnehmerzahl von der ursprünglich reservierten Anzahl um mehr als 10 % verringert sein, wird vom Hotel 90 % der ursprünglich reservierten Teilnehmeranzahl aller gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. Diese Regelung gilt, sobald die Auftragsbestätigung unterschrieben beim Hotel eingegangen ist. Außerdem behält sich das Hotel eine einseitige Auflösung des Vertrages vor. Im Fall der Überschreitung der Teilnehmerzahl hat der Veranstalter dem Hotel die dadurch entstehenden zusätzlichen Aufwendungen gesondert zu vergüten. Ein der veränderten Personenanzahl entsprechend größerer Raum ist nur nach Absprache mit dem Hotel möglich, ein Anspruch besteht jedoch nicht. Bei Stornierungen von Veranstaltungen gilt folgende Regelung:

Abbestellung Kalendertag vor Veranstaltung	Anspruch des Hotels
über 12 Wochen	Berechnung der Miete (gemäß Auftragsbestätigung) entfällt, vorausgesetzt, das Hotel kann anderweitig vermieten
12 – 4 Wochen	Berechnung der Miete zuzüglich 33 % des erwarteten Umsatzes. Bei Tagungspauschale 60 % der vereinbarten Pauschale x Anzahl der Teilnehmer
4 Wochen – 8 Tage	Berechnung der Miete zuzüglich 66 % des erwarteten Umsatzes. Des Weiteren wie bei vorstehender Frist.
8 bis 3 Tage	Berechnung der Miete zuzüglich 80 % des erwarteten Umsatzes. Bei Tagungspauschale 85% der vereinbarten Pauschale x Anzahl der Teilnehmer
Auszug aus den AGB's der Mitgliedsunternehmen des Hotelverband Deutschland (IHA) e.V.	

3. Der Veranstalter darf, wenn diese nicht Gegenstand der Veranstaltung sind und Demonstrationszwecken dienen, Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten, kosheres Essen, usw.) kann eine abweichende Vereinbarung schriftlich getroffen werden. In diesen Fällen wird eine der Höhe nach in der Vereinbarung zu bestimmende Servicegebühr bzw. ein Korkgeld berechnet.
4. Die Anbringung von Dekorationsmaterial o.ä. sowie die Nutzung von Flächen im Hotel außerhalb der angemieteten Räume, z.B. zu Ausstellungszwecken, bedürfen der schriftlichen Einwilligung des Hotels und können von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden. Diese und sonstige von den Kunden eingebrachten Gegenstände müssen den örtlichen feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Wenn sie nicht sofort, spätestens jedoch innerhalb von 12 Stunden nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden, erfolgt eine Lagerung im Hotel, für die eine angemessene Vergütung, mindestens in Höhe der Mietkosten für den benutzten Raum, vom Kunden geschuldet wird. Vom Kunden zurückgelassener Müll kann auf Kosten des Kunden vom Hotel entsorgt werden.  
Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf- oder Abbau, sowie während der Veranstaltung durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht wurden und vom Hotel nicht zu vertreten sind, haftet der Veranstalter. Dem Veranstalter wird empfohlen, eine Versicherung für Schäden, die das Hotel nicht zu vertreten haben, abzuschließen.
5. Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, Vergnügungssteuer, Sperrzeitverkürzungen usw., hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.
6. Soweit das Hotel für den Kunden technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es in Vollmacht und für Rechnung des Kunden; er haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Einrichtungen und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung frei.
7. Der Kunde verpflichtet sich, das Hotel unverzüglich unaufgefordert, spätestens jedoch bei Vertragsabschluss darüber aufzuklären, dass die Leistungserbringung und / oder die Veranstaltung, sei es aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters, geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des Hotels zu beeinträchtigen. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen und / oder die beispielsweise Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Hotels. Verletzt der Kunde diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine solche Einwilligung, hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall gelten Ziff. 4 der allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und der angemessenen Vergütung) sowie der Anhang dieser Bedingungen entsprechend.

8. Die Veröffentlichung des Namens des Hotel, in welchem die Veranstaltung stattfindet, ist nur zulässig, soweit ein Vertreter des Hotel schriftlich zustimmt. Ausgenommen hiervon ist die Veröffentlichung des Hotelnamens zum Zwecke der Angabe des Veranstaltungsortes und einer etwaigen Wegbeschreibung, soweit es sich nicht um eine Veröffentlichung in Medien handelt, die einer unbegrenzten Anzahl von Personen zugänglich sind und soweit der Hotelname gegenüber dem übrigen Text nicht besonders hervorgehoben wird.
9. Bei Veranstaltungen, die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum, anderenfalls über 23 Uhr, hinausgehen, kann das Hotel zusätzliche Aufwendungen, insbesondere für Nachfolgeveranstaltungen und Personal, berechnen.

### III. Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Gruppen – wenn nicht anders vertraglich vereinbart gelten folgende Bestimmungen:

1. Gruppen im Sinne dieser AGB sind Reisegruppen mit einer Mindestzahl von gebuchten 10 Personen, es erfolgt gemeinsame An- und Abreise. Es wird nur eine Gesamtrechnung erstellt und dem Reiseleiter übergeben. Für eine Gruppe mit weniger als 10 Personen gelten die Preise für Einzelreisende. Ein Anspruch auf Gewährung von Gruppenpreisen besteht nicht; aufgrund individueller Vereinbarung können je nach Verfügbarkeit und Nachfrage Gruppenpreise gewährt werden.
2. Reservierungen sind schriftlich zu bestätigen:
  - Seriengruppen werden mit Unterschrift des Vertrages bestätigt.
  - Punktuelle Gruppen werden 42 Kalendertage vor Ankunft der jeweiligen Gruppe bestätigt.Die endgültige Namensliste der Mitglieder der jeweiligen Gruppe muss dem Hotel bis 10 Kalendertage vor Ankunft mitgeteilt werden.
3. Das Hotel übersendet dem Veranstalter eine Reservierungsbestätigung mit den wesentlichen Bestandteilen der aufgenommenen Reservierung und Angaben zum Check-in sowie zu den Zahlungsbedingungen.
4. Anzahl und Storni
  - a) Seriengruppen  
Die Vorauszahlung beläuft sich auf den Betrag, der den Übernachtungskosten eines durchschnittlichen Aufenthaltes entspricht. Dieser Betrag ist nach dem Bestätigen der Buchung fällig und wird mit dem letzten Aufenthalt der Serie verrechnet.
  - b) Punktuelle Gruppen  
Reservierungen sind für das Hotel erst nach Anzahlung von 50 % nachdem die Buchung bestätigt wurde, wenn der Veranstalter seinen Wohn- oder Firmensitz im Ausland hat, nach Anzahlung von 100 % und nachdem die Buchung bestätigt wurde, verbindlich. Diese Anzahlung wird vom Hotel im Falle einer Stornierung einbehalten, wenn die Stornierung innerhalb von 42 Kalendertagen vor Ankunft der Gruppe erfolgt.  
Bei Stornierungen für Gruppen gilt ansonsten Punkt 1.8. dieser AGB entsprechend.
5. Rechnungsstellung für Punktuelle Gruppen  
Die Rechnungen sind in Euro vier Kalendertage vor Anreise der Gruppe per Banküberweisung bzw. durch gedeckten Bankscheck oder in bar bei Anreise der Gruppe zahlbar, sofern nicht eine andere Vereinbarung getroffen wurde.
6. Alle neben den üblichen Vertragsleistungen bestehenden Kosten wie Telefon, Bar, etc., soweit es im Vertrag nicht anders geregelt ist, sind bei Abreise von jedem Teilnehmer selbst zu bezahlen. Im Falle der Nichtzahlung durch die einzelnen Teilnehmer haftet der Veranstalter.

Copyright und Bildrechte des verwendeten Bildmaterials finden Sie auf [www.parkhotel-stuttgart.de](http://www.parkhotel-stuttgart.de)