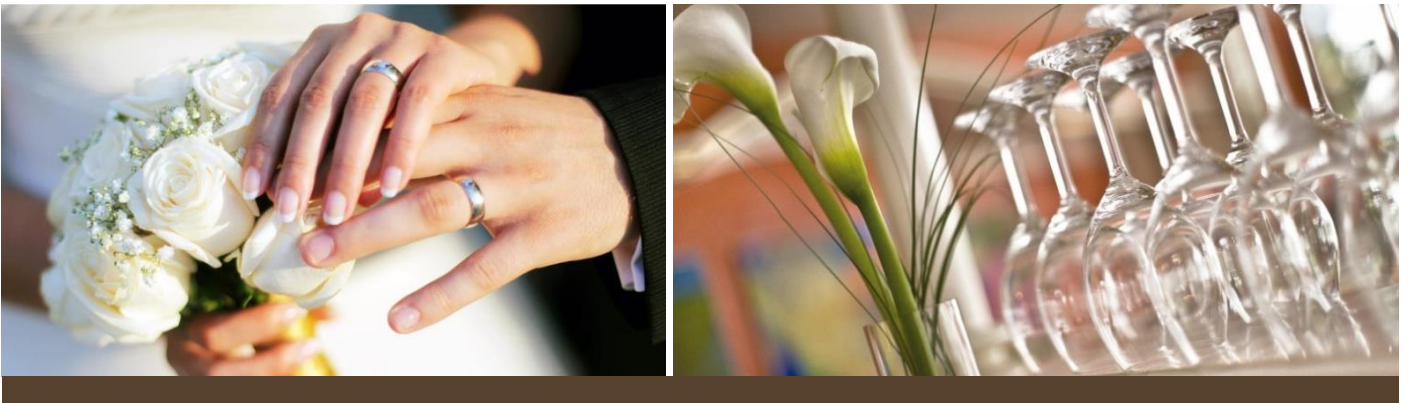


Hochzeit feiern



Liebes Brautpaar,

die Hochzeit soll der schönste Tag des Lebens werden!
Damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, sind wir für Sie da.
Feiern Sie Ihre Hochzeit im Parkhotel Stuttgart Messe-Airport
und genießen Sie Ihr Fest 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.

Gerne setzen wir gemeinsam Ihre Wünsche bei einem persönlichen Termin um.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Wedding-Team

-1-

Inhaltsverzeichnis

RÄUMLICHKEITEN	Seite	3
FREIE TRAUUNG	Seite	4
HOCHZEITSARRANGEMENT	Seite	5
PAUSCHALEN FÜR IHREN APERITIF	Seite	6
FINGERFOODVORSCHLÄGE	Seite	7
MENÜVORSCHLÄGE	Seite	8
HOCHZEITSBUFFET	Seite	10
KINDERGERICHTE	Seite	12
MITTERNACHTSIMBISS	Seite	13
KUCHENAUSWAHL	Seite	13
WEINAUSWAHL	Seite	14
GETRÄNKEKARTE	Seite	16
MOBILE BAR / COCKTAILS & LONGDRINKS	Seite	18
DEKORATION & TECHNIK	Seite	19
UNSERE EXTERNEN PARTNER	Seite	19
WEITERE INFORMATIONEN	Seite	20
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	Seite	21



Räumlichkeiten

Ballsaal

Begrüßen Sie Ihre Hochzeitsgäste bei Sonnenschein auf unserer Innenhofterrasse mit einem Aperitif und starten Sie gemeinsam mit Ihren Liebsten in eine unvergessliche Feier. Unser Festsaal mit angrenzender Orangerie, die für den Aperitif und als Tanzfläche genutzt werden kann, 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 Personen	3,15 m

Panoramasaal

Suchen Sie eine besondere Location für Ihre Hochzeit?
Vom Panoramasaal des Parkhotel Stuttgart Messe-Airport mit großer Dachterrasse 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	70 Personen	3,00 m

-3-

Freie Trauung

Sie suchen eine Location in der Sie gleichzeitig feiern und „Ja“ sagen können?
Dann lassen Sie sich bei schönem Wetter in unserem Innenhof trauen und feiern Sie anschließend
in unserem Ballsaal mit angrenzender Orangerie.



Für die Bestuhlung des Innenhofs berechnen wir pauschal € 350,00.
Bei schlechtem Wetter stellen wir Ihnen gerne einen unserer Räume im Erdgeschoss zur Verfügung.



Alternativ bietet unser Panoramasaal auf der 5. Etage die perfekte Atmosphäre
für eine freie Trauung mit bis zu 120 Personen.
Für die Bereitstellung des Saals wird eine Raummiete in Höhe von € 2500,00 in Rechnung gestellt.

-4-

Hochzeitsarrangement

- ab 40 Personen -

Hochzeitsarrangement

- Zum Aperitif ein Glas Sekt
- Wahlweise ein festliches Buffet oder ein 4-Gang-Menü
- Getränkepauschale für 5 Stunden
mit einem Weiß-, Rosé- und Rotwein aus unseren Vorschlägen, Bierspezialitäten, verschiedenen Säften, Mineralwasser und Softgetränken
- Menükarten und weiße Stuhlhussen
- Probeessen für 2 Personen:
Ein 4-Gang Menü aus unseren Vorschlägen mit 5 korrespondierenden Weinen in Absprache mit der Veranstaltungsabteilung sowie einem Aperitif, Soft- und Heißgetränk
- Die Hochzeitsnacht des Brautpaares in unserer Hochzeitsuite inklusive einer Überraschung
- Frühstück im Zimmer oder im Restaurant für das Brautpaar

EUR 109,00 pro Person/Tag

Kinderarrangement

- Zum Aperitif ein Glas Orangensaft
- Teilnahme am festlichen Buffet oder individuelles Kindermenü, alternativ Auswahl aus unserer Kinderkarte
- Getränke im Rahmen des à la carte
- Weiße Stuhlhülle oder Kinderstuhl
- Malbuch mit Stiften

EUR 36,00 pro Kind/Tag

Das Kinderarrangement ist für Kinder bis 11 Jahre gültig. Für Kinder ab 12 Jahren wird der volle Preis berechnet.

Die Getränkepauschale ist für die jeweiligen Stunden nach dem Aperitif gültig. Im Anschluss werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Alternativ kann die Dauer der Getränkepauschale verlängert werden.

Eine Verlängerung der Getränkepauschale wird mit € 10,00 pro Person / Stunde berechnet.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei einer Personenzahl zwischen 30 und 40 einen Aufpreis von € 5,00 pro Person, und bei einer Personenzahl zwischen 20 und 30 einen Aufpreis von € 10,00 pro Person erheben.



Weitere Pauschalen für Ihren Aperitif

Gültig für max. 1 Stunde – buchbar ab 15 Personen

„KLASSISCH“

Alkoholfreier Fruchtcocktail

Mineralwasser

Blätterteigtaschen – verschieden gefüllt (2 Stück p.P.)

€ 14,00 p.P.

„SCHWÄBISCH“

Brauhaus Pils -in Pfiff-Gläsern 0,1 l serviert-

Mineralwasser

Rustikale Snackauswahl (2 Stück p.P.)

Schmalzbrot, Brotschnitten mit Obatzda / Mett, Mini-Butterbrezeln

€ 13,00 p.P.

„MODERN“

Lillet loves Tonic mit Himbeeren

Himbeer Tonic (alkoholfrei)

Mineralwasser

Teig-Tartelettes – verschieden gefüllt (2 Stück p.P.)

(Paprika-Frischkäse mit Garnele, Guacamole und marinierte Tomate, orientalischer Linsensalat mit Hähnchen)

€ 18,00 p.P.

„ELEGANT“

Veuve Virey Champagner blanc oder rosé

Mineralwasser

Blinis – verschiedene Sorten (2 Stück p.P.)

(Räucherlachs mit Limonencrème, Crème fraîche mit Forellenkaviar, Feigensenf und Frischkäse)

€ 21,00 p.P.

Fingerfoodvorschläge

Unsere Snacks und Canapées bieten wir ab 10 Stück pro Sorte an.

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Blätterteigschnecken	€ 1,90
Bruschetta: geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und frischen Tomaten oder mit Zucchini, Frischkäse und Schnittlauch	€ 3,10
Flammkuchen	€ 2,50

SPIESSCHEN MIT

Tomate - Mozzarella	€ 2,30
Parmaschinken und Melone	€ 2,30
Putenwürfel und Paprika vom Grill	€ 2,30
Garnele und Ananas	€ 2,60

CRÊPERÖLLCHEN GEFÜLLT MIT

Gemüsecrème	€ 2,20
Parmaschinken und Paprika	€ 2,20
Räucherlachs mit Honig-Senf Frischkäse	€ 2,20

SNACKS IM GLAS SERVIERT

Herzhafter Wurstsalat mit Gürkchen und Käsestreifen	€ 3,60
Mozzarella in Tomatengelee mit Basilikumvinaigrette	€ 3,60
Flusskrebse in Cocktailsauce mit Äpfeln und Mandarinen	€ 3,60
Garnelen auf rotem Linsensalat	€ 3,60
Frische Geflügelleber auf Apfelsalat mit Balsamicojus	€ 4,50
Tatar vom Räucherlachs auf frischem Salat mit Kräuterdip	€ 4,50

SNACKS IM SCHÄLCHEN SERVIERT

Kalbfleischküchle auf Kartoffelsalat	€ 3,50
Maultäschle auf Kartoffel-Gurkensalat	€ 3,50
Gebatene Garnele auf Wokgemüse	€ 3,90

Verschiedene Canapées zur Wahl

CANAPÉES „CLASSIC“ - Kornbaguette belegt mit: Roastbeef und Remoulade Schwarzwälder Schinken und Cornichons Tortenbrie und Trauben Frischkäse und Kresse	à € 3,10
--	----------

CANAPÉES „EDEL“ - Weißbrot, Sauerteigbrot und Pumpernickel belegt mit: Fischterrine und Preiselbeersahne Parmaschinken und Honigmelone geräucherter Entenbrust und Früchten eingelegtem Ziegenkäse und Streifen von getrockneten Tomaten	à € 3,50
--	----------

CANAPÉES „GOURMET“ - Weißbrot und Vollkornbrot belegt mit: Scheiben vom Kalbsfilet mit Trüffel Gebatene Garnele mit Mangochutney Gänseleberpraline Tête de Moine mit frischen Feigen	à € 4,10
--	----------

Menüvorschläge

Stellen Sie sich aus den folgenden Gerichten Ihr individuelles 4-Gang-Menü zusammen.
Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

Vorspeisen

Blattsalate in Kräuter-Vinaigrette mit gegrilltem Doradenfilet
Tomatenmousse mit Basilikumpesto und Kräutersalat
Kalt geräucherte Entenbrust an Mangosalat mit Cashewkernen
Lachstatar mit Brunnenkresse und Radieschen
Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel mit Wildkräutersalat und Holunder-Vinaigrette
Bunte Salatauswahl mit Himbeerdressing, Croûtons und Sprossen
dazu wahlweise
gebratenes Antipastigemüse in Olivenöl, Garnele auf Zitronengrasspieß oder gebratene Kräuterpilze

Suppen

Kokos-Zitronengrassuppe mit gebratener Black Tiger Garnele
Geflügelkraftbrühe mit getrüffelter Teigtasche
Gelbe Paprikacrèmesuppe mit Ingwer und gebratener Frühlingssrolle
Tomatenessenz mit Ricotta-Ravioli
Aufgeschäumtes Gartenkräutersüppchen mit Tomatenwürfeln
Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Maultäschle und Kräuterflädle

Hauptgänge mit Fleisch

Rosa gebratener Kalbsrücken an Kräuterjus
mit Zuckerschoten und hausgemachten Spätzle
Rosa gebratene Kalbhüfte mit Portweinjus,
mediterranem Gemüse und gratinierten Kartoffeln
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Schalottensauce
an Bohnenbündchen und Kartoffeltürmchen
Rosa gebratener Rinderrücken an Barolosauce
mit glasierten Zuckerschoten und Kartoffel-Selleriepüree
Duroc-Schweinefilet mit Thymianjus, Chorizo-Bohnen und Risolée kartoffeln
Staufener Schweinerücken unter der Kräuterkruste an Rotweinsauce
mit mediterranem Gemüse und Kartoffeltürmchen
Schweinefilet im Speckmantel an Lembergersauce
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin
Maishähnchen mit Avocado, Granatapfel und Shi Take-Risotto

-ß-

Hauptgänge mit Fisch

Gebratenes Dorschfilet mit Mandelschaum dazu Brokkoliröschen und Pfifferling-Risotto
Lachs-Teriyaki mit Avocado, Mango und Wasabi-Kartoffelpüree
Doradenfilet mit Mangold und Safrangnocchi

Vegetarische Hauptgänge

Gemüsecurry mit grünem Spargel und Couscous
Gebratene Haselnussknödel mit Rahmpilzen und Mangold
Pappardelle in Limonen-Velouté mit Kichererbsen und Spinat
Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Feta

Desserts

Schokoladenauflauf mit Erdbeergel und Sauerrahmeis
Champagnermousse mit Schokoladencrumble und Aprikosensorbet
Kaffee-Crème Brûlée mit Tonkabohneneis
Passionsfrucht-Joghurtörtchen und Mangosorbet
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Mangoragoût

Dessertbuffets

Alternativ zum servierten Dessert können wir den süßen Abschluss gerne als Buffet bereitstellen.

VORSCHLAG 1

Schokoladenauflauf, Nougat-Tiramisu,
Panna Cotta mit weißer Schokolade und Fruchtsauce,
Pistazienmousse mit eingelegten Orangen, saisonaler Cheesecake,
Crema Catalana, Ofenschlupfer mit Vanillesauce

VORSCHLAG 2

Apfelstrudel mit Vanillesauce,
dunkles Mousse au Chocolat mit marinierten Kirschen,
Salat von frischen Früchten, Panna Cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu,
Beerenragoût mit Vanillesauce, Crème Brûlée

-9-

Hochzeitsbuffet

Gestalten Sie Ihr individuelles Buffet!
Hier finden Sie die Auswahl von unserem Küchenchef.
Suchen Sie sich Ihre Lieblingsgerichte aus den Vorschlägen aus.

AUSWAHL

6 Vorspeisen

2 Suppen

1 Hauptgericht mit Fleisch

1 Hauptgericht mit Fisch

1 Vegetarisches Hauptgericht

6 Beilagen

6 Desserts

IM BUFFET ENTHALTEN

- Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten nach Wahl des Küchenchefs mit verschiedenen Dressings
- Baguette und Bauernbrot, Butter und Kräuterquark

VORSPEISEN

- Bunter Bulgursalat mit Zuckerschoten, Minze und Cashewkernen
- Roter Quinoasalat mit Cashewkernen und Limetten
- Eiernudelsalat mit Garnelen
- Thunfischsalat mit Oliven
- Rindfleischsalat mit Sprossen und Koriander
- Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Salzkapern
- Parmaschinken mit Melone
- Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
- Shrimpscocktail mit Gurke und Mango
- Melonensalat mit Fenchel und Minze
- Burrata mit Tomaten und Basilikum
- Avocado-Tomatensalat mit Spinatblättern
- Meeresfrüchtesalat mit Orangenöl, Tomaten und Blatt Petersilie
- Antipasti-Platte
- Linsensalat mit Granatapfel

SUPPEN

- Flädlesuppe
- Kokos-Zitronengrassuppe mit Hähnchen und frischem Koriander
- Gebrannte Grießsuppe mit Wurzelgemüse
- Steinpilzsuppe
- Minestrone
- Karotten-Ingwer-Suppe

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

- Maishähnchenbrust mit Morchelrahm
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Schalottensauce
- Hausgemachte Rinderrouladen im eigenen Saft
- Rinderrücken in der Kräuterkruste mit leichter Pfeffersauce
- Lammhüfte mit Rosmarinjus und eingelegtem Knoblauch
- Schweinelende mit Parmaschinken und Salbei

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

- Lachsfilet mit Krustentiersauce
- Welsfilet mit Macadamiakruste und Safran-Portweinsauce
- Pochierter Kabeljau mit Meerrettichsauce
- Zanderfilet mit Weißweinsauce
- Doradenfilet mit Pimentosauce

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

- Pappardelle in Limonen-Velouté mit Kichererbsen und Spinat
- Gemüsecurry mit grünem Spargel
- Serviettenknödel mit Waldpilzen und Blattspinat
- Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Feta

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Butter-Spätzle
- Paprikarisotto
- Aprikosen-Couscous
- Kräuterschupfnudeln
- Feine Bandnudeln
- Butter-Kartoffeln
- Basmati-Reis

GEMÜSEBEILAGEN

- Ingwer-Karotten
- Chorizo-Bohnen
- Blattspinat mit Pinienkernen
- Vanille-Kohlrabi
- Ratatouille
- Saisonales Gemüse
- Buntes Paprikagemüse mit Oliven
- Asiatisches Grillgemüse

DESSERTS

- Crème Brûlée
- Salat von frischen Früchten
- Apfel-Haselnuss-Crumble
- Topfenknödel mit Aprikosenkern und Butterbröseln
- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Cheesecake mit Orangen und Nektarinen
- Tiramisu
- Helles & dunkles Mousse au Chocolat
- Saisonales Parfait
- Buttermilch-Mousse mit Mangoragoût
- Vanillecrème mit Beerenkompott und Butterstreuseln

Kindengerichte

Stellen Sie sich aus den folgenden Gerichten Ihr individuelles Kindermenü zusammen.
Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

Vorspeisen

Flädlesuppe
Tomatensuppe
Kleiner Salat mit Kracherle

Hauptgänge

Maultaschen in der Brühe
Spätzle mit Linsen und Saitenwürstchen
Hähnchenbrustfilet mit Schupfnudeln und Karotten
Lachsnudeln
Paniertes Schnitzel mit Pommes oder Spätzle
Spätzle mit Sauce
Chicken Nuggets mit Pommes

Desserts

Milchreis mit Zimt-Zucker
Beerenkompott mit Vanilleeis
Schokoladenmousse mit frischen Früchten
Eisbecher mit drei Kugeln Eis nach Wahl

Mitternachtsimbiss

	pro Person
Herzhafte Gulaschsuppe mit Brotauswahl	€ 5,60
Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Brotauswahl	€ 5,60
Chili con carne mit Brotauswahl	€ 6,20
Hot Dog Station	€ 9,40
Currywurst mit hausgemachter Sauce und Brotauswahl	€ 7,40
Käseauswahl vom Brett	€ 12,50
Ausgesuchte Käsespezialitäten mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Brotauswahl	
Vesperplatte	€ 10,50
Schinken, Landjäger und Cabanossi dazu Mixed Pickles, Butter und Brotauswahl	

Kuchenauswahl

Käsekuchen	€ 32,00
Apfelkuchen	€ 28,00
Erdbeerkuchen	€ 32,00
Rhabarberkuchen	€ 32,00
Kirschkuchen	€ 32,00
Himbeerkuchen	€ 32,00
Aprikosenrahmkuchen	€ 32,00
Marmorkuchen	€ 22,00
Bienenstich	€ 32,00
Hefezopf	€ 14,00
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 39,00
Käse-Sahnetorte	€ 39,00
Sachertorte	€ 42,00
Himbeer-Sahne Bisquitrolle	€ 24,00
Zitronen-Joghurt Bisquitrolle	€ 24,00
Mitgebrachte Kuchen und Torten	pro Gedeck € 4,50

Weinauswahl

Unsere Empfehlung

PARKHOTEL WEISS
Chardonnay, Viognier | trocken
Languedoc-Rousillon

Walnuss und Birne
stehen dem cremigen Duft sehr gut.
Saftig, stoffig und mit einer leichten
Schärfe versehen.

PARKHOTEL ROSÉ
Grenache, Syrah | trocken
Languedoc-Rousillon

Himbeere, Hagebutte und Cassis
sind deutlich zu erkennen.
Der Rosé erfreut
mit seiner Fülle an Frucht.

PARKHOTEL ROT
Merlot, Syrah | trocken
Languedoc-Rousillon

Angenehm fruchtiges Aroma
wie Kirsche und Waldbeeren,
kombiniert mit würzigen Tönen wie weißer
und schwarzer Pfeffer.

Languedoc-Rousillon

Das Weinbaugebiet Languedoc-Rousillon ist eines der größten weltweit. Es erstreckt sich von der Rhône bis hin zur spanischen Grenze und bietet eine einzigartige und schillernde Palette von über 30 Rebsorten.

Jede dieser Rebsorten kommt mit ihren dichten und komplexen Aromen zum Ausdruck und spiegelt so die Kontraste und die Vielfalt des Weinbaugebiets wider.

Dank der geografischen und geologischen Vielfalt verfügt die Region über ein ganzes Arsenal von einzigartigen Terroirs, zu denen auch außergewöhnliche Weinbaulagen gehören.

In dieser unverfälschten Natur und mediterranen Landschaft zaubern seine Winzer eine außerordentliche Palette an unterschiedlichen Weinstilen.

Weißweine

Riesling | QbA trocken

Duft von Grapefruit und Pfirsich mit einer mineralischen Note,
kräftige Säurestruktur mit feiner Würze.
Gipskeuper | VDP Weingut Dautel | Württemberg

Grauburgunder | QbA trocken

feinwürziger, rauchiger Melonenduft und zarterherber Frucht
Oktav | Weingut Heger | Baden

Weißburgunder | QbA trocken

Kraftvoll und zugleich elegant. Duftet herrlich fein nach reifen,
gelben Früchten mit einer rassigen Säure.
Oberbergener | Baßgeige-Stelvin | Franz Keller | Baden

Grenache Blanc, Roussane

Überwältigende, würzige Nase mit Anklängen an Muskat und Honig,
dichte Struktur am Gaumen, immens langer Nachhall im Finale
Mas de Figuier | Seigneur de Leuze | Languedoc-Roussillon

Roséweine

Spätburgunder, Lemberger | QbA trocken

Duft von Himbeeren, Waldbeeren und kirschenfrischer und saftiger Rose mit nachhaltiger Struktur

Dautel Rosé | Weingut Dautel | Württemberg

Syrah, Grenache, Cinsault

Ein erfrischender Rosé mit köstlicher, heller Frucht aus der Sorte Cinsault gewonnen.

Mas de Figuièr | Gourmandise | Languedoc-Roussillon

Rotweine

Lemberger | QbA trocken

Tief-dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, ausladende Kirsch- und Cassisaromatik, langer kraftvoller Abgang.

Verrenberger | Verrenberg | Weingut Fürst zu Hohenlohe-Öhringen | Württemberg

Spätburgunder | QbA trocken

Kräftiger Spätburgunder mit saftigen Tanninen, feine Säure, intensive Frucht nach Pflaume und Brombeere.

Spätburgunder | Franz Anton | Weingut Franz Keller | Baden

Acolon | QbA trocken

Lebkuchengewürz, Holunder und Schwarzkirsche findet man im Glas, ein Vollmundiger Wein mit festem Körper, milder Säure und langem würzigem Finale

Acolon | Weinmanufaktur Untertürkheim | Württemberg

Barbera | DOC trocken

Ein herrlich frischer und regionstypischer Barbera, sehr fruchtig, erinnert an Kirschen

Barbera Del Monferrato | *Giulin*, Accornero | Italien

Weitere Weine bieten wir Ihnen gerne in Absprache an. Die Auswahl kann mit einem Aufpreis verbunden sein.

Getränkekarte

Biere

Brauhaus Ratskeller Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,20
Brauhaus Hefeweizen Hell	0,5 l	€ 3,90
Brauhaus Kristallweizen	0,5 l	€ 3,90
Ruppaner Hefeweizen Dunkel	0,5 l	€ 3,90
Maisel's Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
Moninger Bleifrei	0,33 l	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

MINERALWASSER		
Bad Liebenzeller Medium	0,75 l	€ 6,40
Bad Liebenzeller Still	0,75 l	€ 6,40

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola Coca Cola Zero	0,2 l	€ 3,20
Frucade Orange Cola-Mix Zitrone	0,2 l	€ 3,20
Apfelschorle	0,2 l	€ 3,20
Bad Liebenzeller Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,20
Bad Liebenzeller Love Tonic Water	0,2 l	€ 3,20
Ginger Ale	0,2 l	€ 3,20

SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	€ 3,20
Orangensaft	0,2 l	€ 3,20
Bananen-Nektar	0,2 l	€ 3,20
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	€ 3,20
Maracuja-Nektar	0,2 l	€ 3,20
Pfirsich-Nektar	0,2 l	€ 3,20
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 3,20
Mangosaft	0,2 l	€ 3,20
Cranberrysaft	0,2 l	€ 3,20
Ananassaft	0,2 l	€ 3,20

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,90
Tasse Milchkaffee	€ 3,40
Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,90
Tasse heiße Schokolade	€ 3,90
Tasse Tee	€ 2,40

Edelbrände

Liebl Apfel & Birne	2 cl	€ 4,50
Liebl Blutorange	2 cl	€ 4,50
Liebl Williams Birne	2 cl	€ 4,50
Liebl Haselnussgeist	2 cl	€ 7,50
Liebl Mandarinenbrand	2 cl	€ 6,80
Liebl Quittenbrand	2 cl	€ 6,80
Liebl Wildkirsche Edelbrand	2 cl	€ 10,80
Fassbind Birnenbrand, Barrique	2 cl	€ 4,50
Fassbind Pflaumenbrand, Barrique	2 cl	€ 4,50

Weinbrand

Carlos I	4 cl	€ 7,50
Metaxa 7*	4 cl	€ 6,50
Vecchia Romagna	4 cl	€ 5,80

Calvados

Château du Breuil	4 cl	€ 11,00
Château du Breuil X.O.	4 cl	€ 13,50

Armagnac

Clés des Ducs V.S.O.P. Armagnac	4 cl	€ 6,50
---------------------------------	------	--------

Grappa

Grappa di Chardonnay	2 cl	€ 4,40
Grappa Prosecco	2 cl	€ 5,80
Grappa Stravecchia	2 cl	€ 7,90

Cognac

Hennessy Fine de Cognac	4 cl	€ 12,00
Hennessy X.O.	4 cl	€ 24,00
Rémy Martin Coeur de Cognac	4 cl	€ 12,50

Digestif

Averna Amaro	4 cl	€ 4,60
Fernet Branca	4 cl	€ 4,60
Jägermeister	4 cl	€ 4,60
Ramazotti	4 cl	€ 4,60
Baileys	4 cl	€ 4,60

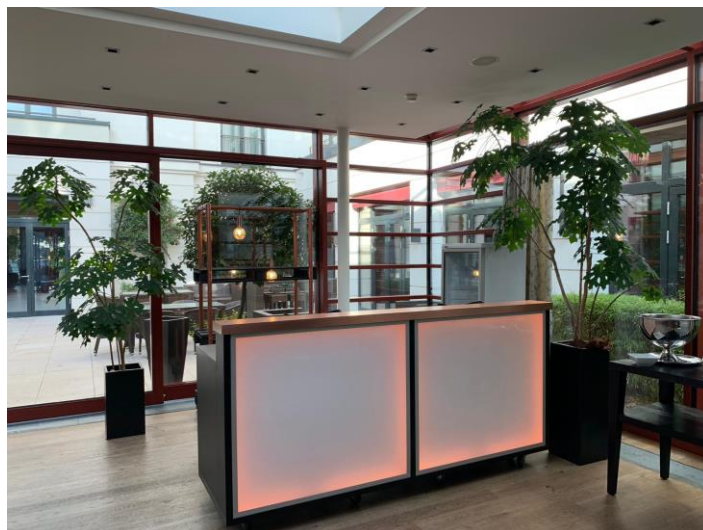
Mobile Bar in der Orangerie

(nur in Verbindung mit dem Ballsaal buchbar)

Sie möchten am Tag Ihrer Feier auch Cocktails und Longdrinks anbieten?
Dann ist unsere mobile Bar genau das Richtige und ein tolles Highlight für Ihre Hochzeit.

Für die Bereitstellung der mobilen Bar berechnen wir einen Pauschalpreis in Höhe von 350,00 €
inklusive Barkeeper für 3 Stunden.

Jede weitere angefangene Stunde wird mit 36,00 € in Rechnung gestellt.



Cocktails & Longdrinks

Cocktails

CAIPIRINHA € 8,00
Limette, Cachaca,
Rohrzucker, Lime Juice

CUBA LIBRE € 8,00
Rum, Limette, Coca Cola

SEX ON THE BEACH € 9,00
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft,
Ananassaft

TEQUILA SUNRISE € 8,00
Tequila, Zitronensaft,
Grenadine, Orangensaft

PISCO SOUR € 9,00
Pisco, Limettensaft, Zuckersirup,
Angostura

Alkoholfreie Cocktails

IPANEMA € 6,50
Limette, Rohrzucker,
Lime Juice, Ginger Ale

ROSMARY PEACH € 6,50
Pfirsich, Cranberry, Rosmarin

FRISCHLING € 6,50
Grenadine, Orangensaft, Grapefruit,
Ananas

VANILLA SOUR € 6,50
Vanille, Maracuja, Orange, Limette

Longdrinks

WHISKEY COLA € 8,00
Jack Daniels mit Coca Cola

WHISKEY GINGER ALE € 8,00
John Jameson
mit Schweppes Ginger Ale

GIN TONIC € 9,00
Bombay Sapphire
mit Schweppes Tonic Water

VODKA LEMON / ORANGE € 8,00
Absolut Vodka mit Schweppes Bitter
Lemon / Orangensaft

PIMM'S CUP € 8,00
Pimm's No. 1 mit Limonade

Dekoration & Technik

DEKORATION

Menükarten	€ 1,50	pro Stück
Namenskarten	€ 1,50	pro Stück
Weißer Stuhlhussen	€ 8,00	pro Stück
5-armige Kerzenständer inklusiver weißer Kerzen	€ 28,00	pro Stück
Teelichtglas inklusive Teelicht	€ 1,50	pro Stück

TECHNIK

Bose Beschallungs-Anlage	€ 100,00
Tanzfläche	€ 15,00 / qm
WLAN	inklusive
Beamer & Leinwand	€ 95,00

Unsere externen Partner

BLUMEN & DEKORATION

Blumenmeisterei Tobias Rueß
07158 / 9490610
info@blumenmeisterei-ruess.de
www-blumenmeisterei-ruess.de

MUSIK

mr. mac's party team-
der DJ-Service
0711-7874780
info@mrmac.de
www.mrmac.de

VISAGISTIN

Antje Krause
0711-12152538
0176-40182249
mail@antje-k.de
www.antje-k.de

HOCHZEITSTORTE

Cake Styling
0711-91268764
0157-75732312

Zucker-Kunst
07181-606840
info@zucker-kunst.de
www.zucker-kunst.de

Patisserie tarte&törtchen
0711-91253505
info@tarteundtoertchen.de
www.tarteundtoertchen.de

FREIE TRAUUNG

Sandy Liebehenschel
0171-7133385
sandy@sprechering-
moderatorin-rednerin.de

FOTOGRAFIE

Philip Kottlorz
0163-7364416
mail@philipkottlorz.com
www.lovereport.me

Hollywedd- Fotografie & Film
0176-96521525
info@hollywedd.de
www.hollywedd.de

Weitere Informationen

☞ 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 ggf. gedimmt wird, da die gesetzlich vorgeschriebene Lautstärke nicht überschritten werden darf. Um dies zu gewährleisten werden bei Veranstaltungen im Ballsaal unsere fest installierten Lautsprecher in der Orangerie verwendet, auf die Ihr DJ oder Ihre Band per XLR Anschluss zugreifen können.

☞ Nachtzuschlag

- ☞ Das Hotel behält sich vor, bei Veranstaltungen ab 01:00 Uhr bis 03:00 Uhr einen Nachtzuschlag pro angefangener Stunde von € 150,00 inklusive der gesetzlichen MwSt. zu berechnen.
Ab 03:00 Uhr berechnen wir € 300,00 inklusive der gesetzlichen MwSt. pro angefangener Stunde.

☞ Weine / Spirituosen

- ☞ Weine und Spirituosen, die wir nicht über unsere Lieferanten beziehen können, dürfen nach Rücksprache mit der Veranstaltungsabteilung eingebracht werden.
- ☞ Für mitgebrachte Weinflaschen (0,75 l) berechnen wir ein Korkgeld von € 18,00 pro geöffnete Flasche und für Spirituosen (0,7 l) wird ein Korkgeld von € 65,00 berechnet.

☞ Hochzeitstorte

- ☞ Ihre Hochzeitstorte nehmen wir am Veranstaltungstag gerne entgegen und lagern sie in unserem Kühlhaus. Als besonderes Highlight können wir die Torte auf einem Wagen mit Tischfeuerwerk für Sie vorbereiten. Sie schneiden die Torte an und wir übernehmen das Weiterschneiden.

☞ Zimmer

- ☞ Gerne können Sie und Ihre Gäste, im Rahmen Ihrer Feier, bei uns im Hotel zum Sonderpreis übernachten.
Einzelzimmer € 106,00 | Doppelzimmer € 116,00 inklusive Frühstück
Die Sonderrate sowie die Zimmerkategorie ist buchbar nach Verfügbarkeit.

☞ Garage

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

☞ Nebelmaschine / Wunderkerzen

- ☞ Die Verwendung von Nebelmaschinen, Wunderkerzen, Glitzer- oder Konfettikanonen ist im gesamten Gebäude sowie im Außenbereich untersagt.
- ☞ Bei einem Verstoß haftet der Veranstalter. Reinigungs- oder Entschädigungskosten können dem Veranstalter zusätzlichen in Rechnung gestellt werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

I. Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. 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.

2. 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.

Sollte sich die gesetzliche Mehrwertsteuer während der Laufzeit des Vertrages ändern, werden die Preise entsprechend dem im Aufenthaltszeitraum gültigen Mehrwertsteuersatz angepasst.

3. 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.
4. 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.
5. 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.

6. Eine ausdrücklich als solche bezeichnete unverbindliche Option ist bis spätestens 42 Kalendertage vor dem Ankestag 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.
7. 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 Verzugsschaden 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 oder 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.

8. Bei Zimmerbuchungen können die Stornierungsfristen abweichen. Gesonderte Vereinbarungen werden im Hotelaufnahmevertrag festgelegt.
9. 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 den 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.
10. In den öffentlich zugänglichen Bereichen des Hotels ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt.

11. 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) Zurückgebliebene 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.
12. 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.
13. 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.
14. Das Hotel haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen 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.
15. 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.
16. 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 ersetzen, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahekommen.

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:

Veranstaltungen bis 30 Personen	Veranstaltungen ab 30 Personen
bis 8 Wochen vorher: kostenfrei	bis 12 Wochen vorher: kostenfrei
bis 4 Wochen vorher: Berechnung von 60% des vereinbarten Umsatzes	bis 8 Wochen vorher: Berechnung von 40% des vereinbarten Umsatzes
bis 1 Woche vorher: Berechnung von 80% des vereinbarten Umsatzes	bis 4 Wochen vorher: Berechnung von 60% des vereinbarten Umsatzes
	bis 1 Woche vorher: Berechnung von 80% des vereinbarten Umsatzes

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, koscheres 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.

Die Verwendung von Nebelmaschinen, Wunderkerzen, Glitzer- oder Konfettikanonen ist im gesamten Gebäude sowie im Außenbereich untersagt. Bei einem Verstoß haftet der Veranstalter. Reinigungs- oder Entschädigungskosten können dem Veranstalter zusätzlich in Rechnung gestellt 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 Hotels, in welchem die Veranstaltung stattfindet, ist nur zulässig, soweit ein Vertreter des Hotels 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 I.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.