



Bankett-Broschüre

Lieber Gast,

sie feiern eine Hochzeit, einen Geburtstag, ein Jubiläum, eine Taufe oder ein Firmenfest? Wir freuen uns, Ihr Fest ausrichten zu dürfen und Sie, sowie Ihre Gäste zu verwöhnen.

Die nachfolgenden Menüs, Buffets und Vorschläge sollen selbstverständlich nur Anhaltspunkte für Sie sein, um Ihre eigene Menüfolge oder Zusammenstellung des Buffets individuell zu bestimmen. Sie sind als Inspiration gedacht. Wir erfüllen gerne Ihre ganz besonderen Wünsche. Menüs servieren wir bis zu einer Teilnehmerzahl von 40 Personen, unsere Buffets zu den angegebenen Preisen ab 30 bis 150 Erwachsene. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.

Gerne stellen wir Ihnen die im Haus vorhandene Tischdekoration für Ihre Festlichkeit - ausgenommen Frischblumen und Frischblumengestecke ohne Berechnung zur Verfügung. Alle von uns angebotenen Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer, den Service, die Raummiete, Tischdecken, Papierservietten, Kerzen, Gläser und Gedecke die im Hause vorhanden sind.

Zur Beratung und individuellen Menü- oder Buffetgestaltung sind wir nach Terminabsprache gerne für Sie da.

Herzlichst

Here Gastgeber Olga und Frank Mülfer und das gesamte Forsthaus Team

Inhaltsverzeichnis

Kaffee und Kuchen	Seite 4
Sektempfang	Seite 6
Apéritif	Seite 8
Kleine Häppchen	Seite 10
Menüs	Seite 12
Buffets	Seite 18
Getränkepauschale	Seite 22
Ausstattung	Seite 23
Buchungsbedingungen & generelle Hinweise	Seite 24
AGBs	Seite 25



Kaffee und Kuchen ab 25 Personen

Für Ihre Kaffeetafel reservieren wir Ihnen je nach Personenzahl unser Rondell Seeblick (65 Plätze), das Kaminzimmer (30 Plätze), den kleinen Salon (30 Plätze), Saal (100 Plätze) oder Sonnen Terrasse (60 Plätze). Wir bauen Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet auf und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

Angebot 1 - 22,90 €

- Auswahl an Kuchen und Torten ohne Limit in Form eines Buffets, welches von uns gestellt wird.
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit

Angebot 2 - 13,90 €

- Kuchen und Torten bringen Sie mit
- Wir schneiden diese vor und anschließend bauen wir ein dekoratives Kuchenbuffet auf
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

Angebot 3 - 7,90 €

- Kuchen und Torten bringen Sie mit
- Wir schneiden diese vor und anschließend bauen wir ein dekoratives Kuchenbuffet auf
- Servierte Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck



Sektempfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas Sekt, in unserer Lobby oder auch auf der herrlichen Sonnen Terrasse im Rahmen unserer Empfangspauschalen für eine Dauer von einer Stunde:

Empfangspauschale 1 - 9,90 €

- Sekt halb trocken
- Orangensaft, Johannisbeersaft

Empfangspauschale 2 - 16,90 €

- Sekt halb trocken, Biere 0,1 l
- Orangensaft, Johannisbeersaft
- Auswahl an kleinen Häppchen

Empfangspauschale 3 − 8,90 €

Alkoholfreier Apéritif-Cocktail "Virgin Bellini"
 (Ein Mix aus alkoholfreiem Sekt, Pfirsichsaft und einem Spritzer Grenadine)



Apéritif

Sekt trifft Likör - 7,90 €

Glas Sekt mit

- Waldmeisterlikör
- Pfirsichlikör
- Apérol (Italienischer Bitterlikör)

Hugo - 7,90 €

- Ein spritziger Sekt mit Holunderblütensirup und frischen Minzblättern
- auf Eis serviert

Campari Orange- 6,90 €

• Campari mit Orangensaft

Glas Rosensekt - 7,90 €

mit Rosenblütenblätter und einem Schuss Rosensirup

Aperol Spritz - 7,90 €

- Prosecco mit einem Schuss Aperol und Mineralwasser
- auf Eis serviert mit einem Orangenschnitz

Haus Kir - 7,90 €

 Trockener Weißwein aufgefüllt mit fruchtiger Johannisbeere

Lillet Wild Berry- 8,90 €

 Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry, Himbeere, Erdbeere

Alkoholfreie Apéritif-Cocktails

Daviscup - 6,90 €

- ein Mix aus Limone-, Orangensaft und Grenadine
- abgerundet mit Bitter Lemon

Red Summer - 6,90 €

• ein Mix aus Bitter Lemon und Grapefruitsaft



Kleine Häppchen

Zum Apéritif empfehlen wir unsere beliebten kleinen Häppchen:

Canapés - 12,90 € p.P.

- Parmaschinken
- Schwarzwälder-Schinken
- rosa Roastbeef
- Räucherlachs
- Räucherlachsmousse
- Käse
- Rucola und Tomate

Häppchen - 13,90 € p.P.

- Schnittchen
- Minifrikadellen
- Tomaten-Mozzarella Spieße

Laugengebäck - 7,90 € p.P.

- Minilaugengebäck im Körbchen gereicht
- dazu servieren wir frischen Quark im Gläschen



Menüs

Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschmenü aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten eine eigene Menüfolge zusammen.

Die kulinarische Gestaltung Ihres Events ist ganz Ihnen überlassen. Sie können sich zwischen kreativen Speisen mit internationalem Flair, regionalem Bezug oder auch thematischen Präsentationen entscheiden.

Bei Bedarf geht unser Küchenchef auch gerne auf individuelle Wünsche, sowie gesundheitlich oder religiös bedingte Essgewohnheiten ein. So wird etwa vegetarische oder vegane Kost zubereitet.

Norddeutscher Wildschweinschinken mit Salatbouquette und		Blätterteigtasche gefüllt mit Schafskäse und karamellisiertem		Karamelisierter Ziegenkäsetaler mit Feldsalat oder Rucola, Thymianhonig	
Marinierter Tafelspitz		Crostinis mit schwarzem Olivenpesto,		Tomate trifft Mozzarella	
mit feiner Vinaigrette an Salatblum	ne 10,90 €	Schafskäsecreme und Tomaten	11,90 €	mit Basilikum-Marinade	10,90 €
Carpaccio vom Rind		Feldsalat oder Rucola (nach Saison)		Kräutercrepe gefüllt	
mit gestoßenem Pfeffer, Olivenöl		mit Orangenfilet und warmen Speckwürfeln		mit Räucherlachs und	
und Zitrone	12,90 €	an Balsamico-Himbeerdressing	9,90 €	Créme fraiche	10,90 €
Lachs Tatar hausgebeizt		Salat der Saison			
auf Reibekuchen und		mit Olivenöldressing und			
Honig-Senfschaum	11,90 €	Räucherlachsrose	10,90 €		
Suppen —					
Petersilienwurzelcremesuppe		Norddeutsche Kartoffelsuppe			
mit Speckchips	7,90 €	mit Krabben	9,90 €		
Tomatensuppe		Erbsencremesüppchen			
mit Basilikum Pesto	8,90 €	mit Laugen-Croûtons & frischer Minzo	e 8,90€		
Wildkraftbrühe		Hochzeitssuppe			
mit Einlage	8,90 €	Klare Brühe, Eierstich, Klößchen,			
		und Gemüsewürfel	8,90 €		
Rinderkraftbrühe					
mit Tafelpitz und Wurzelgemüse	8,90 €	Kalte Mango-Tomatensuppe	8,90 €		
Klare Tomatensuppe		Curry-Kokossuppe			
mit Crepestreifen	8,90 €	mit Gemüseeinlage	8,90 €		

Hauptgerichte

Gegrillter Schweinerücken auf mediterranem Ofengemüse serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Braten Jus 24,90 €

Schweinefilet im Speckmantel auf Kartoffelselleriestampf dazu Ratatouille Gemüse 27,90 €

Deutscher Kalbsrücken im Kräutermantel auf feiner Burgundersauce mit saisonaler Gemüsegarnitur und Kartoffelgratin 28,90 €

Saftiges Rinderfilet mit Barolosauce an grünen Bohnen und Kirschtomaten, dazu Rosmarinkartoffeln 39,90 €

Gegrilltes Hänchenbrustfilet auf Tomaten Confit serviert mit Spinat und Butterkartöffelchen 21,90 €

Rehrücken im Speckmantel mit Pilzen und Röstkartoffeln, auf feiner Rotwein-Preiselbeersauce serviert, garniert mit karamellisierter Birne 35,90 €

Hirschroulade gefüllt mit Pilzen, Zwiebeln und Aprikose auf Rotwein-Preiselbeersauce, dazu Kartoffelstampf und gegrillte Speckbohnen 32,90 € Lachsschnitte mit Walnuss Parmesan Kräuterkruste auf mediterranem Ofengemüse dazu Rosmarinkartoffeln und feine Joghurtcreme 27,90 €

Wolfsbarschfilet auf Tomatenconfit mit Safranrisotto und grünem Spargel 29,90 €

Roulade vom Flusszander mit Lachs und Spinat gefüllt, dazu Gemüsenudeln und glasierte Cherrytomaten 28,90 € Feine Pasta Taschen gefüllt mit Trüffel und Ricotta auf Apfel-Mango-Chutney mit leichtem Käseschaum 21,90 €

Saftige Zucchiniröllchen gefüllt mit Hokkaidokürbis, Oliven und Zwiebeln dazu Kartoffelselleriestampf (saisonales Gericht/Vegan) 22,90 €

Hausgemachte Kräuterbandnudeln mit frischem Basilikumpesto und mediterranem Ofengemüse 17,90 €

Dessert

Mousse au chocolat Karamelisiertes Ananascarpaccio **Pudding Beeren Traum** mit Vanilleeis und frischen Früchten mit Karamellpudding Erdbeeren Gelee der Saison 9.90€ mit Schokoladensauce und einer Kugel Vanilleeis 9,90€ und Waldbeeren 8,90 € Orangenscheiben mariniert in Campari mit gehackten Pistazien Quarkmousse Gewürzpflaumen und Vanilleeis 8,90 € mit Passionsfruchtgelee eingelegt in Portwein mit einer Kugel und Schokoladeneis 9.90€ Walnusseis und Sahne 9.90 € Panna cotta mit einer Kugel Himbeersorbet, knusprigen Zitronen Panna cotta mit Mangoragout Marzipanparfait Schokochips und Haselnuss-Krokant 10,90 € mit Beerenkompott 9,90 € und Schokoladeneis 9.90 € Rote Grütze Karamellisierte Vanillecréme Creme Brûlée mit einer Kugel Vanilleeis mit Mangoconfit und Erdbeereis 9,90€ 10,90 € 7.90 €

Mitternachtssnack

Currywurst
mit fruchtiger hausgemachter CurryMangosauce, dazu ofenfrisches Baguette
und Pommes 11.90 €

Herzhaftes Fingerfood mit Hackbällchen und Mini-Schnitzel, dazu Dipp und ofenfrisches Baguette12,90 € Verschiedene Käsevariationen mit Obst garniert, dazu reichen wir Laugengebäck und Feigensenf 14,90 €

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette 10,90 €

-	•	
T)	2109	tit
\mathbf{L}		u

Williams Birne	38%	2cl	4,90 €
Kirschwasser	42%	2cl	4,90 €
Himbeergeist	38%	2cl	4,90 €
Remy Martin VSOP	40%	2cl	6,90 €
Forsthaus Geist (Kakao-Vanille-Minze-Schnaps)	36%	2cl	3,90 €
Oste Land Aquavit	40%	2cl	3,90 €
Oste Land Likör (Haselnuss-Krokant)	28%	2cl	3,90 €
Altländer Apfelbrand	40%	2cl	4,90 €
Linie	41%	2cl	4,90 €
Grappa Forsthaus	35%	2cl	4,90 €
Fernet Branca	39%	2cl	4,90 €
Jägermeister	35%	2cl	3,90 €



Buffets

Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschbuffet aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten ein eigenes Buffet zusammen.

Die kulinarische Gestaltung Ihres Events ist ganz Ihnen überlassen. Sie können sich zwischen kreativen Speisen mit internationalem Flair, regionalem Bezug oder auch thematischen Präsentationen entscheiden.

Bei Bedarf geht unser Küchenchef auch auf individuelle Wünsche, sowie gesundheitlich oder religiös bedingte Essgewohnheiten ein. So wird etwa vegetarische oder vegane Kost zubereitet.

Buffet-Auswahl - 69,90 €

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 4 aus

- Im ganzen pochierter Lachs als Schaustück auf einem Spiegel präsentiert, garniert mit Räucherfischvariationen und Riesengarnelen
- Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade
- Antipasti Platte mit Aubergine,
 Zucchini, Paprika, Oliven, Peperoni und
 Fetawürfel
- gegrillte Champignons in Kräuteröl
- Tranchen von gekräuterte Putenbrust auf Orangen-Fenchelsalat
- Bunte Salatplatte mit hausgemachtem Balsamicodressing und Brotvielfalt
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Thunfischsalat mit grünem Spargel und roten Bohnen im Glas
- Erbsen-Panna Cotta mit Speckchips im Glas

Suppen

Bitte wählen Sie 1 aus

- Hochzeitssuppe Klare Brühe, Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen
- Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Wurzelgemüse
- Kartoffellauchcremesuppe
- Karotten Ingwer Suppe

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie 4 aus

- Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel dazu Cognacsauce
- Fischpfanne mit Lachs und Kabeljaufilet auf saftigem Pfannengemüse
- Dreierlei Fischfilet auf Blattspinat mit Honig-Senfsauce
- Gegrillte Hähnchenbrust auf Paprikarahm
- Schnitzelchen aus dem Schweinerücken
- Kalbsrücken in einem Kräutermantel auf Burgundersauce
- Rehrücken im Speckmantel gebraten gewürzt mit Thymian
- Fjordlachsfilet mit Pesto Kruste und Safransauce
- Edelwildragout
- Hirschroulade gefüllt mit Pilzen, Zwiebeln und Aprikose

Beilagen

Bitte wählen Sie 4 aus

 Kartoffelgratin | Petersilienkartoffeln Kroketten | Rosmarin Kartoffeln Kartoffelstampf | Risotto hausgemachte Kräuterspätzle Tagliatelle mediterranes Ofengemüse gegrillte Speckbohnen | Ratatouille Gemüse | buntes Marktgemüse | Rotkohl

Dessert

Bitte wählen Sie 3 aus ODER 1 Dessert und 1 Eisbombe

- Mousse au Chocolat
- Bayerische Crème mit Fruchtsauce
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Pudding Beeren Traum
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Fruchtsalat
- Vanille-Schokopudding
- Mascarpone Creme mit p\u00fcrierten Himbeeren
- Eisbombe wie beim Traumschiff! Mit Fontänen in den Raum gebracht und vor Ihren Augen auf den Teller angerichtet -"die Alternative zum Dessertbuffet"

Hochzeitsbuffet Basic - 99,90 €

- Bunte Salatplatte mit hausgemachtem Dressing und Brotvielfalt
- Antipasti-Auswahl mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Gegrillte Hähnchenbrust auf Paprikarahm
- Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel dazu Cognacsauce
- Fischpfanne mit Lachs und Seelachsfilet auf Spinat
- Hausgemachte Tagliatelle mit Basilikum-Pesto, Cherrytomaten
- Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, buntes Marktgemüse
- Fruchtsalat
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Krombacher Pils und Weizen, auch alkoholfrei
- Hausweine Rot, Weiß, Rosé
- Filterkaffee, Tee
- Alkoholfreie Getränke
- Likör Rot, Grün, Gelb
- Korn
- Für ein Zeitfenster von 8 Stunden

Hochzeitsbuffet Forsthaus - 114,90 €

- Bunte Salatplatte mit hausgemachtem Dressing und Brotvielfalt
- Antipasti-Auswahl mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Hochzeitssuppe mit klarer Brühe, Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsewürfel
- Kalbsrücken in einem Kräutermantel auf Burgundersauce
- Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel dazu Cognacsauce
- Fischpfanne mit Lachs und Kabeljaufilet auf saftigem Pfannengemüse
- Hausgemachte Tagliatelle mit Basilikum-Pesto, Cherrytomaten
- Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, buntes Marktgemüse, Risotto
- Mousse au Chocolat mit frischen Früchten
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Krombacher Pils und Weizen, auch alkoholfrei
- Hausweine Rot, Weiß, Rosé
- Filterkaffee, Tee
- Alkoholfreie Getränke
- Likör Rot, Grün, Gelb
- Gin Tonic, Cuba Libre
- Korn, Ramazzotti
- Weinbrand
- Für ein Zeitfenster von 8 Stunden

Hochzeitsbuffet Feinschmecker - 139,90 €

- Im ganzen pochierter Lachs als Schaustück auf einem Spiegel präsentiert, garniert mit Räucherfischvariationen und Riesengarnelen
- Bunte Salatplatte mit hausgemachtem Dressing und Brotvielfalt
- Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Hochzeitssuppe mit klarer Brühe, Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsewürfel
- Kalbsrücken in einem Kräutermantel auf Burgundersauce
- Rehrücken aus der Region, gewürzt mit Thymian im Speck gebraten
- Fjordlachsfilet mit Pestokruste und Safransauce
- Mit Spinat gefüllte Maispoularde auf Paprikarahm (besonders zartes Hähnchenfleisch)
- Kartoffelgratin, Tagliatelle, Petersilienkartoffeln, Speckbohnen, mediterranes Ofengemüse, Risotto
- Zweierlei Mousse und Obstplatte
- Joghurtschaum auf Fruchtsalat
- Mascarpone Creme mit p\u00fcrierten Himbeeren
- Krombacher Pils und Weizen, auch alkoholfrei
- Hausweine Rot, Weiß, Rosé
- Kaffee, Espresso, Milchkaffe, Tee
- Alkoholfreie Getränke
- 5 Liköre, 3 Longdrinks Ihrer Wahl
- Wodka, Oste Land Aquavit, Ramazzotti,
- Whisky
- Für ein Zeitfenster von 8 Stunden



Getränkepauschale

Classic - 42,90 €

- Krombacher Pils & Weizen vom Fass, auch alkoholfrei
- Rotwein, Weißwein trocken & halbtrocken
- Korn, Likör Rot, Grün, Gelb
- Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- Wasser classic & still
- Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle
- Kaffeespezialitäten & Tee
- Für ein Zeitfenster von 8 Stunden

Forsthaus - 52,90 €

- Krombacher Pils & Weizen vom Fass, auch alkoholfrei
- Rotwein, Weißwein trocken & halbtrocken
- Oste Land Aquavit, Korn, Weinbrand
- Likör Rot, Grün, Gelb,
 Oste Land Likör
- 2 Sorten Longdrinks
- Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- Wasser classic, still
- Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle
- Kaffeespezialitäten & Tee
- Für ein Zeitfenster von 8 Stunden

Lukullus - 64,90 €

- Krombacher Pils & Weizen vom Fass, auch alkoholfrei
- Rotwein, Weißwein, Rosé trocken & halbtrocken
- 4 Sorten Longdrinks
- Whisky, Oste Land Aquavit, Korn, Wodka, Weinbrand
- Liköre Rot, Grün, Gelb,
 Oste Land Likör
- Softgetränke & Säfte ohne Limit
- Wasser classic & still
- Kaffeespezialitäten & Tee
- Für ein Zeitfenster von 8 Stunden

Ausstattung flexibel gestalten

Stehtische	3,50 € pro Tisch
Stehtischhussen	1,90 € pro Husse
Stoffservietten	2,90 € pro Serviette
Bestuhlung inkl. Hussen für freie Trauung	2,00 € pro Person
Rosenbogen	150 € zum Ausleihen

Buchungsbedingungen & generelle Hinweise

- Die Pauschale ist ab 50 Erwachsenen und nur im Zusammenhang mit dem kompletten Saal buchbar. Diese Personenzahl dient als Mindestberechnungsgrundlage.
- Für unsere Hochzeitspauschalen: Bei Buchung des Hochzeitsbuffet Basic beträgt der Mindestumsatz vom Buffet 4.995,00 EUR. Bei Buchung des Hochzeitsbuffet Forsthaus beträgt der Mindestumsatz 5.745,00 EUR. Bei Buchung des Hochzeitsbuffet Feinschmecker beträgt der Mindestumsatz vom Buffet 6.995,00 EUR. Sollte der jeweilige Umsatz nicht durch die jeweilige Pauschale erreicht werden, stellen wir den Differenzbetrag der fehlenden Personen zum tatsächlichen Umsatz als Raummiete in Rechnung. Mit inbegriffen sind die Vor- und Nachbereitungen der Räume.
- Die Veranstaltung wird auf max. 8 Stunden festgelegt.
 Danach erheben wir einen Überstundenzuschlag von 285,00 EUR pro angefangene Stunde auf den Gesamtbetrag.
- Für die Teilnahme von Kindern, wird folgendes
 Abrechnungsmodell angesetzt: Kinder im Alter von 0-3
 Jahre kostenfrei, Kinder im Alter von 4-6 Jahre 25 % des
 Pauschalpreises, Kinder im Alter von 7-11 Jahre 50 % des
 Pauschalpreises, Kinder ab 12 Jahren sind Vollzahler.
- Die Getränkepauschale ist für ein Zeitfenster von 8 Stunden nach dem Empfang festgelegt. Danach berechnen wir für den Verzehr der Getränke entsprechend dem Verbrauch und unserer gültigen Getränkekarte.

- Für den Serviceaufwand einer Hochzeitstorte wird ein Gedeckpreis in Höhe von pauschal 75,00 EUR berechnet.
 Sollten von der Hochzeitstorte noch Reste übrig sein, werden diese spätestens 24 Stunden nach der Hochzeit entsorgt, sofern das Brautpaar die Reste nicht mitnimmt.
- Das Einbringen von weiteren Speisen in jeglicher Form (außer Kuchen und Torten) ist vom Hotel nicht gestattet.
- Das Einbringen von Sekt und Wein ist gestattet und wird für eine 0,75 l Flasche mit einem Korkgeld von 10,00 EUR pro angefangene Flasche berechnet. Spirituosen werden mit einem Korkgeld von 20,00 EUR pro angefangene Flasche berechnet.
- Der Verzehr von Spirituosen und Longdrinks, welche nicht im Pauschalangebot inbegriffen sind, wird zu den regulären Preisen It. der Barkarte abgerechnet. Es werden keine Flaschenpreise oder andere Mengenrabatte angeboten.
- Sämtliche Pyrotechnik, Glitzer- oder Konfettikanonen und ähnliche Effekte sind innerhalb des Gebäudes sowie auf dem gesamten Außenbereich des Forsthauses Wingst untersagt.
- Das Rauchen ist nur vor dem Hotelhaupteingang gestattet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. GELTUNGSBEREICH

- 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankettund Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
- 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde

2. VERTRAGSABSCHLUSS. -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

- 2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
- 2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahr-lässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprü-che, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
- 2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisabhängig in fünf Jahren, soweit sie nicht auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen. Diese Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in zehn Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gel-ten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Ho-tels beruhen.

3. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
- 3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsab-schluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei

- Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- 3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden.
- 3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
- 3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

4. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

- 4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.
- 4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadenser-satzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.
- 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.
- 4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.
- 4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- 4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60 %, bei einem späteren Rücktritt 85 % der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

5. RÜCKTRITT DES HOTELS

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

- 5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten. insbesondere falls
- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich
- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;
- 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 Herrschaftsbzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
- ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.
- 5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

6. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

- 6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95 % der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95 % der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.
- 6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- 6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

7. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

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

8. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

- 8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassuna dieser Einrichtungen frei.
- 8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

- 8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
- 8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallveraütung berechnet werden.
- 8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

9. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

- 9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- 9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
- 9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

10. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

- 10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- 10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

11. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- 11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 11.2 Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten ist im kaufmännischen Verkehr Forsthaus-Ferienhotel am Dobrock, Hasenbeckallee 39, 21789 Wingst. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Forsthaus-Ferienhotel am Dobrock, Hasenbeckallee 39, 21789 Wingst.
- 11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.



Inhaber: Frank Müller
Forsthaus – Ferienhotel am Dobrock
Hasenbeckallee 39
21789 Wingst

Tel.: 0 47 78 - 800 93 55 Mobil: 0151- 400 600 78 Fax: 0 47 78 - 800 93 56

info@forsthaus-wingst.de www.forsthaus-wingst.de