NOVINA®
HOTEL
Herzogenaurach - Herzo-Base

TAGUNGEN, KONGRESSE UND MEETINGS

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN

vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Tagungs- und Veranstaltungsmöglichkeiten. Auf den folgenden Seiten finden Sie Wissenswertes über unser Haus und die damit verbundenen Möglichkeiten für Ihre Veranstaltung.

TAGUNGEN, FIRMENEVENTS UND FEIERLICHKEITEN

Was auch immer Sie sich vorstellen,
erwarten Sie von uns einfach nur das Beste.

SIE HABEN FRAGEN?

Vor, während und auch nach Ihrer Veranstaltung steht Ihnen unser Tagungsteam persönlich zur Seite.

Unsere Bankettabteilung erreichen Sie unter folgender Rufnummer:

+49 (0) 9132 - 74 72 500

Sie haben Fragen?
Sprechen Sie uns an!

NOVINA HOTEL HERZOGENAURACH HERZO-BASE

NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base
Ihr Business-, Sport- und Tagungshotel

HOTELINFORMATIONEN

Hoteltyp-/Kategorie

- Designhotel
- Sporthotel
- Businesshotel
- Tagungs- /Kongresshotel
- **** Superior

Hotelausstattung

- Empfangshalle (Lobby)
- Fahrstuhl
- Wireless LAN
- 175 kostenfreie Parkplätze direkt am Hotel
- Busparkplätze am Hotel verfügbar
- 8 Tagungsräume mit Tagungskapazität bis 300 Personen, KFZ befahrbar
- 150 Nichtraucherzimmer
- 4 behindertengerechte Zimmer
- behindertengerechte Toilette (Empfangshalle)
- 15 Zimmer mit Verbindungstür
- öffentliche Räume barrierefrei
- Restaurant bis 150 Personen
- Bar mit Loungebereich
- Terrasse
- Wellnessbereich (mit Ruheterrasse)
  Sauna
  Regenwalddusche
  Fitness Raum

Entfernungen vom Hotel

• Outlet Factory Stores	0,3 km
• Stadtzentrum	2 km
• Atlantis Bad	4 km
• Nürnberg	25 km
• Flughafen Nürnberg	19 km
• Messez. Nürnberg (CCN)	30 km
• Bahnhof Erlangen	15 km
• Autobahn	4 km
• Bushaltestelle	0,2 km

Serviceleistungen im Hotel

- Wäsche-und Reinigungsservice (gegen Gebühr)
- Schuhputzautomat
- Vegetarische-, vegane-,
  Diabetiker- und Vollwertkost verfügbar
- Zeitungen und Zeitschriften
- Sekretariatsservice

Öffnungszeiten

• Rezeption	24 Std. geöffnet
• Restaurant	
Frühstück	Mo-Fr von 06:30 – 10:30
	Sa-So von 06:30 – 11:00
Restaurant	tgl. von 11:30 – 23:00
• Bar/Lounge	tgl. von 17:00 – 02:00
• Wellnessbereich	tgl. von 06:00 – 23:00
• Roomservice	tgl. von 18:00 – 23:30

Zimmerkategorie

- 139 Komfortzimmer, davon 4 behindertengerecht
- 10 Executive Zimmer
- 1 Champion Suite
- 300 Betten

Zimmerausstattung

- Tür mit Sicherheitsschloss & Spion
- Lärm- und Brandschutztüren
- Ruhige Zimmer
- Panoramablick
- Lärmschutzfenster
- Fenster zum Öffnen
- Schreibtisch
- separate Kofferablage
- Ganzkörperspiegel
- alle Zimmer voll klimatisiert (individuell regelbar)
- Minibar in allen Zimmern
- Safe in allen Zimmern (Laptop-Format)
- Telefon am Schreibtisch
- Flat-Screen Fernseher in allen Zimmern
- WLAN / DSL
- Radio
- Badezimmer mit Badewanne/WC
- Kosmetikspiegel
- Haartrockner
- Betten mit Überlänge verfügbar

ANFAHRT

NOVINA HOTEL
HERZOGENAURACH HERZO-BASE

ANREISE MIT DEM AUTO:

I. Aus Richtung Berlin A 9

Autobahnkreuz „Nürnberg" in Richtung Würzburg/Frankfurt A3
bis Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach".
Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts
in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

II. Aus Richtung München A 9

Autobahndreieck „Nürnberg" in Richtung Würzburg/Frankfurt A3
bis Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach".
Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts
in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

III. Aus Richtung Würzburg/Frankfurt A 3

Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach". Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/ Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

IV. Aus Richtung Regensburg/Passau A 3

Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach". Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/ Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

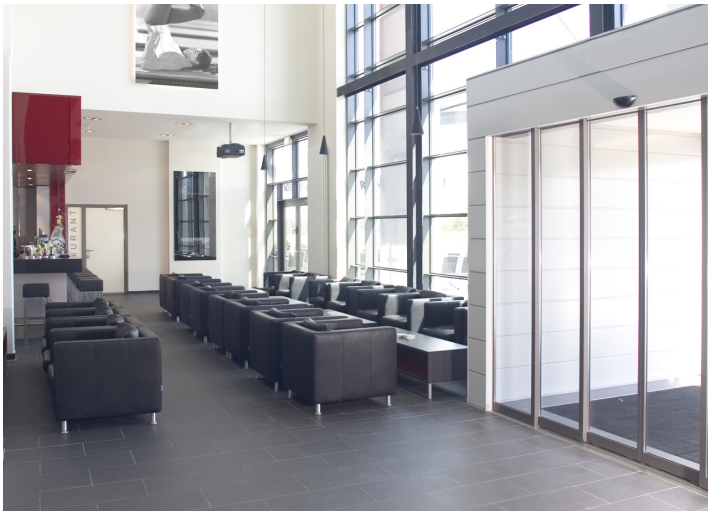
ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN:

- Zugverbindung nach Erlangen Hbf. Von dort mit dem Bus Linie 201 nach Herzogenaurach/ An der Schütt dort umsteigen in Bus Linie 274 nach Herzo-Base/Münchner Straße, Ausstieg ca. 250 m vom NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base entfernt.
- Express Busverbindung von Erlangen Busbahnhof mit Bus Linie 200 nach Herzogenaurach. Haltestelle Münchner Straße, Ausstieg ca. 250 m vom NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base entfernt.

UNSER RESTAURANT

Unser Restaurant wird Sie nicht nur durch sein modernes Ambiente begeistern –
an 150 Sitzplätzen im Innenraum, 40 Sitzplätzen in unserem Wintergarten und 60 Sitzplätzen auf unserer Terrasse
erfahren Sie ausgezeichneten Service, der Sie mit kulinarischen Genüssen preisgekrönter Köche verwöhnen wird.
Egal ob Empfang, Geschäftsessen, Familienfeier oder stilvoller Galaabend –
unser Restaurant bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen.

UNSERE HOTELBAR & LOUNGE



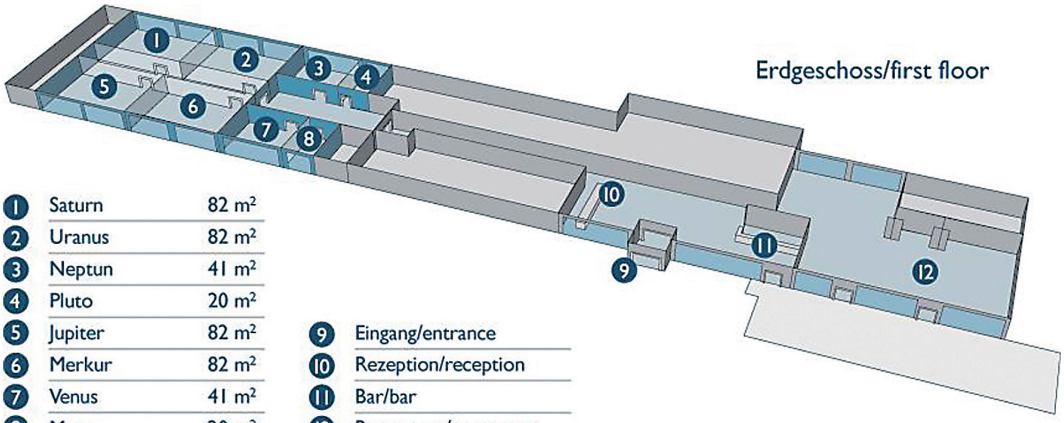
Unsere großzügige Lounge mit der auffällig rot beleuchteten Bar ist ein beliebter Treffpunkt
im NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.
Lassen Sie einen produktiven Tag bei verschiedensten Cocktails, Longdrinks und ausgewählten Spirituosen ausklingen.
Neben einer Barkarte mit warmen Speisen und kleinen Snacks erwartet Sie auch eine Großbildleinwand,
so können Sie alle großen Sportereignisse live miterleben.

RAUMKAPAZITÄTEN

Room description and capacity lenght x width x height	Space in m^2	parlia-mentary	U-style	cinema	block	circle	banquet
Saturn 11,29 x 7,25 x 3,60 m	82	36	26	80	32	40	48
Uranus 11,27 x 7,25 x 3,60 m	82	40	28	90	32	40	48
Jupiter 11,29 x 7,25 x 3,60 m	82	36	26	80	32	40	48
Merkur 11,28 x 7,25 x 3,60 m	82	40	28	90	32	40	48
Raum Saturn-Uranus oder Jupiter-Merkur 22,89 x 7,25 x 3,60 m	166	100	58	190	64	80	90
Raum Saturn-Uranus- Jupiter-Merkur 22,89 x 18,13 x 3,60 m	415	200	70	300	-	120	150
Raum Neptun 7,45 x 5,56 x 3,70 m	41	16	12	33	16	20	24
Raum Pluto 3,61 x 5,56 x 3,70 m	20	-	-	10	10	10	8
Raum Neptun-Pluto 11,39 x 5,56 x 3,70 m	63	24	24	61	28	40	36
Raum Venus 7,45 x 5,54 x 3,70 m	41	16	12	33	16	20	24
Raum Mars 3,60 x 5,54 x 3,70 m	20	-	-	10	10	10	8
Raum Venus-Mars 11,39 x 5,54 x 3,70 m	63	24	24	61	28	40	36
Restaurant 21,00 x 13,00 x 3,70 m	273						
Tagungsfoyer 15,21 x 6,48 x 3,70m	98						
Bar/Lounge 10,00 x 8,00m	80						
Wintergarten 8,00 x 7,75m	62						
Raummieten							

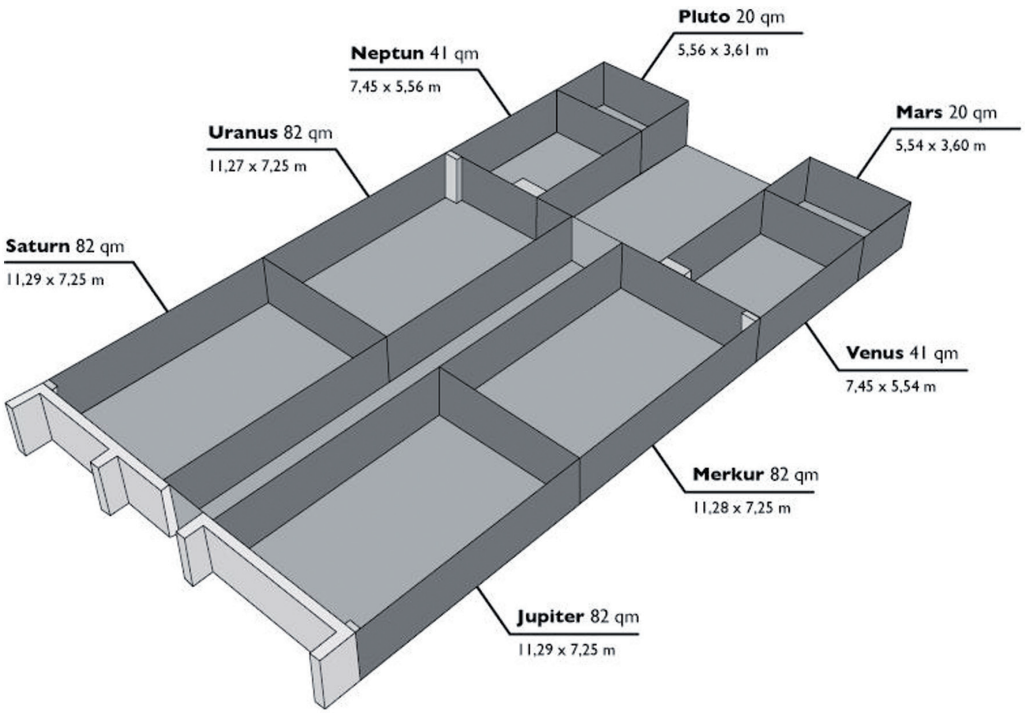
Mit unserer Vielfalt des Raumangebotes sind wir sehr flexibel –
abhängig von der Teilnehmerzahl passen wir Ihre Räumlichkeit an.
Sollten Sie eine andere Raumgröße bevorzugen,
stellen wir diesen gegen Aufpreis (und Verfügbarkeit) gerne zur Verfügung.

ÜBERSICHT DER RÄUMLICHKEITEN

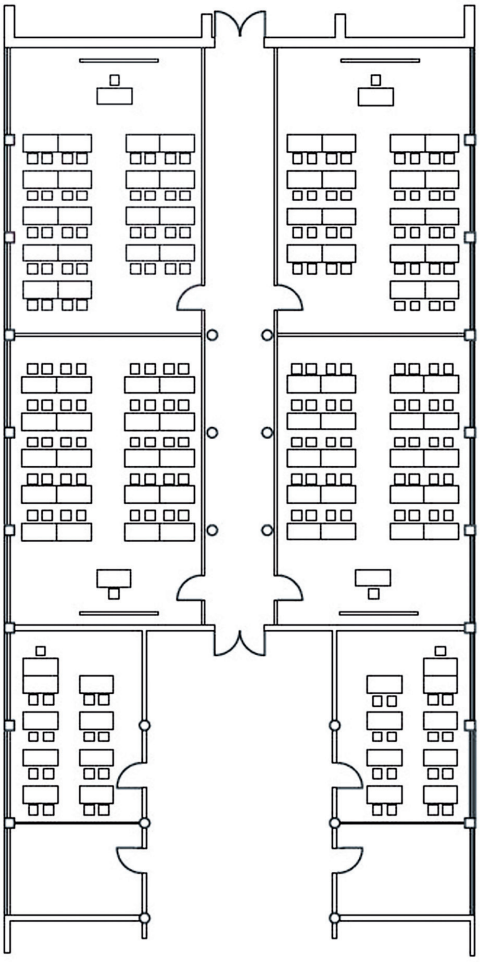


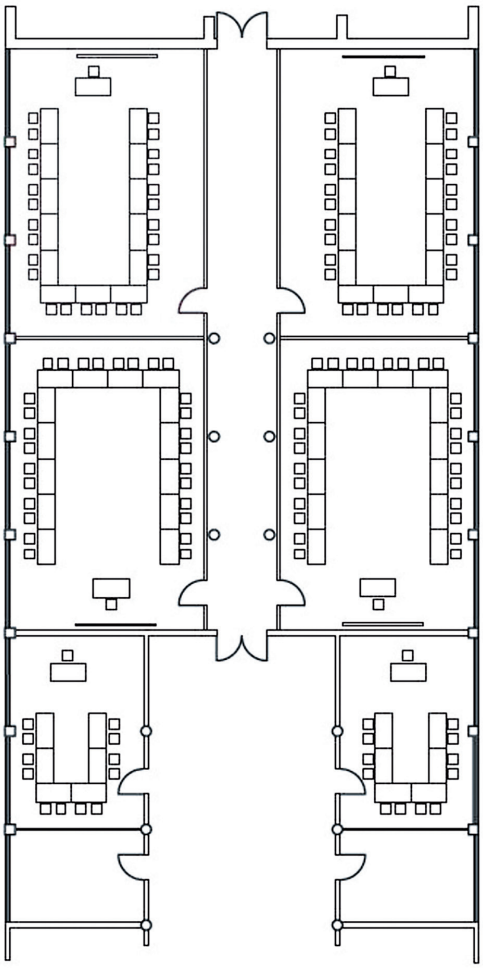
1	Saturn	82 m²
2	Uranus	82 m²
3	Neptun	41 m²
4	Pluto	20 m²
5	Jupiter	82 m²
6	Merkur	82 m²
7	Venus	41 m²
8	Mars	20 m²

9	Eingang/entrance
10	Rezeption/reception
11	Bar/bar
12	Restaurant/restaurant



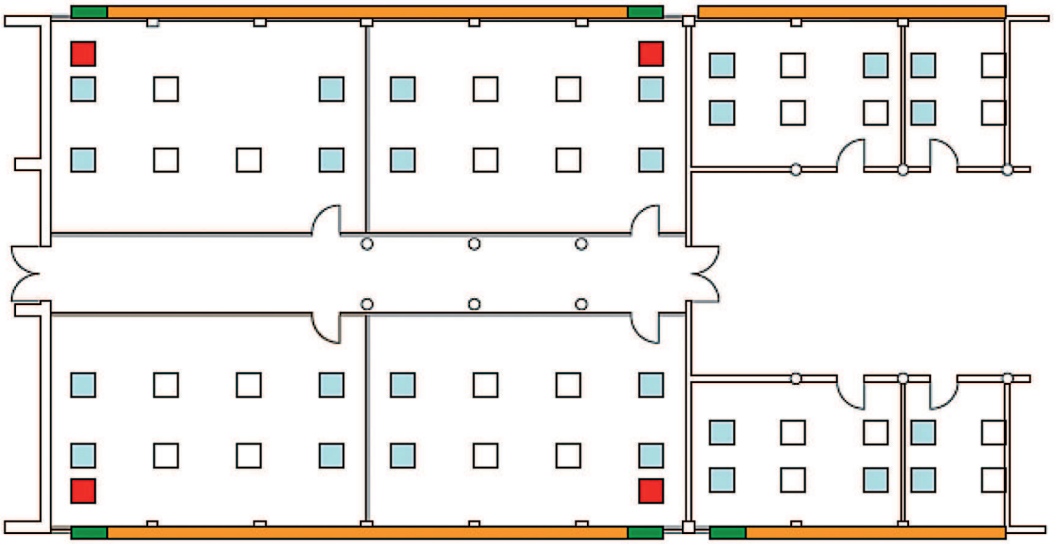
BESTUHLUNGS-VARIANTEN





Weitere Bestuhlungsvarianten und Kombinationsmöglichkeiten
senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu.

STROM- UND INTERNETANSCHLÜSSE



- Bodenbuchse mit Starkstromanschluss á 380 – 400 V
- Bodenbuchse mit 4 Stromanschlüssen á 230 V, 2 DSL-Anschlüssen für kostenfreien Internetzugang und einem Telefon- bzw. Faxanschluss
- Bodenbuchse mit 4 Stromanschlüssen á 230 V und 2 DSL-Anschlüssen für kostenfreien Internetzugang
- Notausgänge
- Glasfront

- Unsere Tagungsräume befinden sich alle im Erdgeschoss und sind ebenerdig.
- Materialanlieferungen können direkt vor den Tagungsräumen abgeladen werden, das Hotel kann komplett mit einem LKW umfahren werden.
- Unsere Tagungsräume verfügen alle über Tageslicht, sind komplett abdunkelbar und klimatisiert.
- Für Autos oder Ausstellungsstücke ist der Raum Saturn geeignet, mit einer Flächenlast von 500 kg/m²

IHR EVENT–

UNSERE HERAUSFORDERUNG

Wir machen aus Ihrer Tagung ein unvergessliches Erlebnis.

TAGUNGSPAUSCHALEN

AB 10 PERSONEN

„Standard““

Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
Tagungstechnik (2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet)
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet

„Standard inklusive Abendessen“

Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
Tagungstechnik (2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet)
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Abendessen (3-Gang-Menü oder Buffet)

„Halbtagespauschale“ gültig für 4 Stunden

Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
Tagungstechnik (2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Mittagessen oder Abendessen (3-Gang-Menü oder Buffet)

„All inclusive“

Professioneller Tagungsraum mit Tageslicht
Tagungstechnik (2 Pinnwände, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
Begrüßungskaffee für Ihre Gäste
Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet) inklusive Mineralwasser & Apfelsaft 0,75 l zum Mittagessen
Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Teeauswahl und unserem Pausenbuffet
Mineralwasser & Apfelsaft 0,75 l (unbegrenzt im Raum)

Gerne bieten wir Ihnen unsere „All inclusive“ Tagungspauschale auch mit Softgetränken in kleinen Flaschen (unbegrenzt im Raum) für einen Aufpreis an.

Wir bieten keine Tagungspauschalen ohne Mittagessen an.
Die Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen Spezialarrangements für Ihre Tagung zusammen.

ZIMMERPREISE

ZIMMER

Preise gültig bis 31.12.2023

Einzelzimmer	auf Anfrage
Executive Einzelzimmer	auf Anfrage
Doppelzimmer	auf Anfrage
Executive Doppelzimmer	auf Anfrage
Suite	auf Anfrage

Die genannten Preise verstehen sich pro Zimmer/Nacht inkl. Frühstücksbuffet, Internet auf den Zimmern (DSL und WLAN), Minibar, Service und der gesetzlich festgelegten MwSt.

TAGUNGSTECHNIK

TECHNIK

TV
Videokamera
Videokassette (45 min)
DVD-Player
CD-Player
Beamer
Weitere Beamer können auf Anfrage kostenpflichtig angemietet werden.
E-Board
Funkmikrofon & Anlage
Knopflochmikrofon
Headset
Fotokopie
Farbkopie
Folienkopie
Laser Pointer / Presenter
Zusätzlicher Moderatorenkoffer
Flipchart
Pinnwand
Leinwand entsprechend der Raumgröße
Weitere Leinwände in diversen Größen
Rückprojektions-Leinwände diverse Größen

Alle Preise undweitere Tagungstechnik und Podien/Bühnen auf Anfrage.

RAHMENPROGRAMM

Unser Hotel sowie unsere Umgebung bieten viele Möglichkeiten für ein Rahmenprogramm jeglicher Art
um Ihre Veranstaltung teambildend und einzigartig zu gestalten.
Gerne haben wir unser Angebot für Sie kurz zusammengefasst. Bei der Organisation sind wir natürlich gerne behilflich!

FÜR GENIEßER

- Cocktailkurs im Haus
- Brauereibesichtigung in Nürnberg, Fürth und Erlangen

FÜR SPORTLICHE

- Bowling Sportland Erlangen
- Bouldern in Dechsendorf
- Kickerturnier im Haus

FÜR CLEVERE

- Escape Room in Erlangen, Nürnberg oder Fürth

KONFERENZPAUSEN

Standard-Kaffeepause inkl. der Tagungspauschalen mit Kaffee, Tee, Saft und Obstkorb
dazu
Vormittags: Obstsalat, Joghurt und herzhafte Überraschung aus der Küche
Nachmittag: Candybar und süße Überraschung aus der Küche

Keine Lust auf Überraschung? Gerne können Sie auch folgende Kaffeepausen wählen

Aufpreis Amerikanische Kaffeepause

Vormittags: Bagels verschieden belegt, Farmer Kartoffeln mit Sour Creme
Nachmittags: Donuts

Aufpreis Italienische Kaffeepause

Vormittags: Anti-Pasti Spieße, Tomate-Mozzarella-Spieße
Nachmittags: Panna Cotta mit Fruchtmark

Aufpreis Asiatische Kaffeepause

Vormittags: Mini Frühlingsrollen, Sateé Spieße
Nachmittags: Gebackene Bananen

Aufpreis Fitness Kaffeepause

Vormittags: Früchtequark, Fruchtshake
Nachmittags: Obstspieße

FINGERFOOD

AB 10 PERSONEN

Fränkisches Fingerfood

Wurstsalat mit Schwarzbrot

Kleines Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Gedünstetes Forellenfilet mit Dillsauce

Hausgemachter Obazder mit Bauernbrot

Brezenknödel mit Waldpilzragout

Dessert

Kirschcrumble

Bayrisch Creme mit Birnenragout

Business Fingerfood

Nürnberger Bratwürste im Weckle

Gebackene Mozzarellasticks mit Tomatendip

Spinattortellini mit Ricotta Sauce

Rauchlachstatar mit Avocado und Limette

Hähnchennuggets mit Süß-Sauer-Sauce

Dessert

Käsekuchen

Schokoladenmousse

Internationales Fingerfood

Bruscetta mit Aubergine und Tomate

Meeresfrüchtesalat mit Gemüse und Kräutern

Lammhackfleischbällchen auf Ratatouille Gemüse

Roastbeef Tagliata mit Parmesan und Rucola

Penne Arrabiatta mit Pecorino Käse

Gebackene Falafel mit Sesamjoghurt

Dessert

Dulcey Schokolade mit Passionsfrucht

Himbeer-Mascarpone Trifle

FINGERFOOD

INDIVIDUELL
AB 10 PERSONEN

Nachstehend bieten wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Fingerfood-Komponenten an.
Für Ihre Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Hier können Sie Ihr individuelles Fingerfoodbuffet zusammenstellen.

Fisch

Riesengarnelen am Zitronengrasspieß gebraten
Reibeküchle mit gebeiztem Fijordlachs
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse und Ruccola
Gebratener Zander mit Ruccolapesto gratiniert
Büsumer Krabbencocktail mit Avocadostückchen
Lachs-Matjes-Tatar auf Gurkencarpaccio

Fleisch

Nürnberger Bratwürste im Blätterteigmantel
Hausgemachte Kalbfleischküchle auf Kartoffel-Lauch-Ragout
Putenbrustwürfel auf einem Rosmarinzweig gebraten
Involtini mit Basilikum und Oliven gefüllt
Rindergulasch mit kleinem Kartoffelkloß
Leberkäse auf Kartoffelsalat

Vegetarisch

Gemüseschiffchen mit Frischkäse gefüllt
Ricotta-Spinattortellini mit Kräutersauce im Glas
Tagliatelle mit Waldpilzragout im Glas
Fränkischer Zwiebel-Lauchkuchen
Spinat-Quiche mit gerösteten Pinienkernen
Penne Arrabiatta mit Parmesankäse

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Wienerle
Deftige Gulaschsuppe
Gemüsecrèmesuppe mit Schwarzbrotcroutons
Krustentiersuppe mit Cognacsahne
Brokkolicrèmesuppe mit gerösteten Mandelsplittern
Tomatencrèmesuppe mit Mozzarella

Dessert

Windbeutel mit Vanillecreme
Himbeer-Mascarpone Trifle
Panna Cotta mit Fruchtsaucen
Apfelküchle mit Zimt-Zucker
Bayerisch Crème mit Himbeermark
Käsekuchen

CANAPÈES

AB 10 PERSONEN

Für Ihre Canapées stehen verschiedene Brotsorten zur Auswahl:
Französisches Baguette, Zwiebelbaguette, Ciabatta
oder Pumpernickel

Geräucherter Schinken mit Melone
Parmaschinken mit Weintrauben
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
Beizlachs mit Senf-Dillsauce
Italienische Salami mit Orangenfilets
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Putenbrustschinken mit Früchten
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Kräuterfrischkäse mit Walnüssen
Shrimpscocktail mit Avocado

MENÜVORSCHLÄGE

AB 20 PERSONEN

STANDARD MENÜ

Kartoffelcremesuppe mit Wienerle

Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzsauce,
Spätzle, buntes Gemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

FRÄNKISCHES MENÜ

Fränkische Festtagssuppe mit
Grieß- & Leberknödel, dazu Pfannkuchenstreifen

Schäufele mit Dunkelbiersauce, Kloß und Sauerkraut

Apfelküchle mit Walnuss Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Salat von frischen Kräutern und Blüten
mit Limonenvinaigrette und ofenfrischem Baguette

Kresseschaumsüppchen

Variation von der Kartoffel
Kartoffelstrudel, Süßkartoffelpüree, Lila Kartoffelchips

Zitronentarte mit Schokoladeneis

BUFFETVORSCHLÄGE

FRÄNKISCHES BUFFET

ab 20 Personen

Geflügelsalat mit Gemüse und Kräutern
Lauwarmer Zwiebelkuchen
Steigerwälder Schinken und Räucherplatte mit gepickeltem Gemüse
Warm geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Salatbuffet mit Dressingauswahl
Erlesene Brotspezialitäten

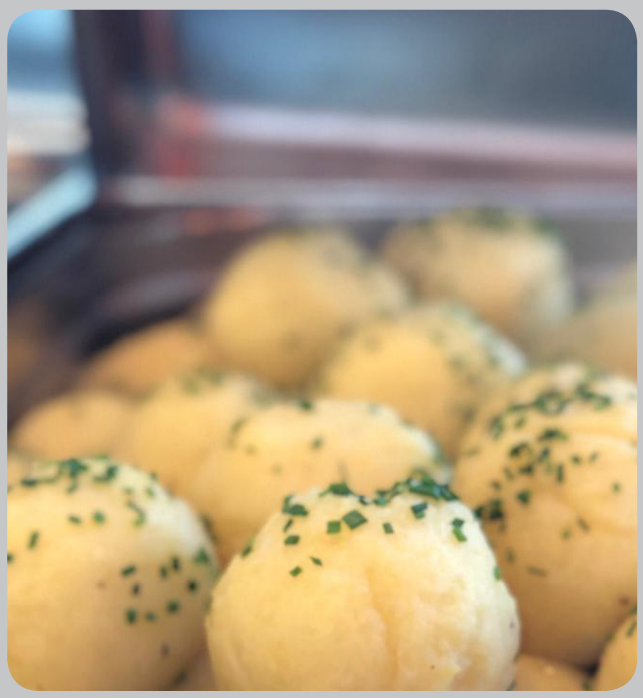
Kartoffelsuppe

Kalbfleischpflanzerl mit Tomaten-Lauchgemüse
Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmsauerkraut
Gekochter Blumenkohl mit Käsesauce und Butterbrösel
Saiblingsfilet pochiert mit brauner Butter und Schnittlauch

dazu reichen wir:

Klöße, Salzkartoffeln, Kartoffel-Gurkensalat
saisonale Gemüseauswahl

Auswahl fränkischer Rohmilchkäsesorten
Käsekuchen mit Preiselbeeren
Frankenweincrème mit Kirschmarmelade
Grießschnitte mit Erdbeer-Himbeerkompott
Birnenküchle mit Zwetschgenröster



RUSTIKALES BUFFET

ab 20 Personen

Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorfsalat
Dreierlei Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebeln

Salatbuffet mit Krautsalat, Selleriesalat und Kartoffelsalat
verschiedene Blattsalate und Dressings

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Erbsencremesuppe, Speckcroutons

Rinderroulade Hausfrauen Art, Rotweinsauce
Spanferkelrücken gebraten mit Speckcrumble
Waller Filet gedünstet mit Dill Öl
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

als Beilagen servieren wir:

Kartoffelstampf, Kroketten, Limonen-Pilawreis
Saisonale Gemüseauswahl

Käse vom Brett mit Rettich und Radieschen
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Quarkbällchen, Zimt-Zucker
Grießflammerie mit Waldbeerengrütze

BUFFETVORSCHLÄGE

MEDITERRANES BUFFET

ab 20 Personen

Ziegenkäse mit Walnußcrumble und Balsamicofeigen
Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Pulpo,
Muscheln und Gemüse
Rindercarpaccio mit Parmesan und Oliven
Vitello Tonnato mit Ruccola, Sardellen und Kapern

Marktfrisches Salatbuffet mit Dressings
Essig- und Ölauswahl

Brotkorb mit Ciabatta und Butter

Tomatensuppe

Piccata Milanese
Geschmorte Lammhaxe, Kräutersauce
Saiblingsfilet gebraten mit Blumenkohl Cous-Cous,
Joghurtdip und Datteln
Ratatouille Gemüseauflauf mit Feta Creme und Kräutern

dazu reichen wir:

Olivenkartoffeln, Cremige Thymian-Polenta, Tomatenspaghetti
südländische Gemüseauswahl

Käseauswahl mit Trauben und Oliven
Crème Brulée
Fruchtplatte mit Maraschino,
Aprikosentiramisu
Avocado-Schokoladenmousse mit Banane

BUFFETS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

AB 25 PERSONEN

VARIANTE 1

**besteht aus 3 Vorspeisen, 1 Suppe,
3 Hauptgängen und 4 Desserts**

Salatbüffet, Brotkorb und Butter sind grundsätzlich dabei

Wählbare Vorspeisen

Fetakäsewraps
Mediteraner Gemüse-Brotsalat
Schweizer Wurstsalat
Tonnato vom Schweinerücken
Pfeffermakrelenfilet mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich

Wählbare Suppen

Selleriecremesuppe
Kartoffelcremesuppe mit Wienerle
Fränkische Festtagssuppe mit Grieß- & Leberknödeln
dazu Pfannkuchenstreifen

Wählbare Hauptgerichte

Rinderbraten mit Rotweinsauce, Klöße und Blaukraut
Kalbsbraten in Rahmsauce mit Kartoffeln und Bayrisch Kraut
Maispoulardenbrust mit Kräuterrahmsauce,
Reis und Ratatouillegemüse
Schweinefiletmedallions mit Rahmsauce,
Spätzle und Gemüse
Gedünstetes Welsfilet im Wurzelsud,
Kartoffelpüree und Wurzelgemüse
Gegrillter Buntbarsch mit Dijon-Senfsauce,
gebackene Kartoffeln und Lauchgemüse
Kartoffel-Paprikagulasch

Wählbares Dessert

Kirschcrumble mit Vanillesauce
Apfelküchle mit warmen Kirschen und Zimt-Zucker
Bayrische Creme mit Himbeermark
Frischer Obstsalat mit Minze und Knusperstange
Haselnuss-Mascarponecreme mit Himbeeren
Frische Obstplatte mit Maraschino
Profiteroles mit Vanille und Schokoladencreme
Schokoladenschnitte mit Apfelgelee

BUFFETS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

AB 25 PERSONEN

VARIANTE 2

**besteht aus 4 Vorspeisen, 1 Suppe,
4 Hauptgängen und 4 Desserts**

Salatbüffet, Brotkorb und Butter sind grundsätzlich dabei

Wählbare Vorspeisen

Geräucherte Matjes mit Apfel-Zwiebelschmand
Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dillsauce
Salat Niçoise
Kalter Rinderrücken rosa mit Essiggemüse und Sauce Tatar
Sülze vom Rindertafelspitz mit Schnittlauchcreme
Carpaccio mit Oliven, Pfeffer, Ruccola und Parmesan
Gemüse- und Garnelen-Tempura mit Joghurtdip
Ziegenkäse Creme Bruleé, Anisbrotchip und fruchtiges Ragout

Wählbare Suppen

Kartoffel-Currysuppe mit Krebsen
Rote Linsen-Kokossuppe
Hühnerkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln
Kraftbrühe vom Rindertafelspitz mit Gemüseperlen

Wählbare Hauptgerichte

Kalbsschulterbraten mit Rahmsauce, Semmelknödel und Rahmwirsing
Spanferkelrücken mit Majoransauce, Röstklöße und Bayrisch Kraut
Maispoulardenbrust mit Frischkäsesauce, bunten Nudeln und grünem Gemüse
Kalbsrückenmedallions mit Madeirajus, grünem Spargel und Kartoffelnocken
Soufflierter Lachs mit Senfsauce, Spinat und Wildreis
Gebratener Bachsaibling mit Mandelbutter,
Kartoffelschnee und Kaiserschoten
Kartoffelstrudel mit Kräutersaitlingen und Karottensauce
Salbeignoccis mit Roter Peperonata und Ruccolapesto

Wählbares Dessert

Erdbeer-Minzsalat
Zitronengrasspana-Cotta mit Brombeersauce
Creme Bruleé
Johhannesbeer-Sauerrahmmousse
Regionale Käseauswahl mit Feigensenf
Birnentarte mit Vanillesauce
Eis aus der Truhe
Schokoladenpudding mit Rum

BUFFETS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

AB 25 PERSONEN

VARIANTE 3

**besteht aus 4 Vorspeisen, 2 Suppen,
4 Hauptgängen und 5 Desserts**

Salatbüffet, Brotkorb und Butter sind grundsätzlich dabei

Wählbare Vorspeisen

Dreifarbiges Paprikamousse mit Ananas-Minzchutney
Verschiedene Tapas
Geräucherte Entenbrust mit Charlottenmarmelade
Auswahl an hausgemachtem Sushi mit kandiertem Ingwer und Sojasauce
Lauwarmes Kalbsragout mit Steinpilzschaum
Gegrillter Thunfisch auf Gurkensalat und Wasabi
Shrimpscocktail mit geröstetem Tramezzini

Wählbare Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Ravioli
Hummercremesuppe
Apfel-Selleriecremesuppe
Wildkraftbrühe mit Pilzstrudel
Karotten-Ingwerschaumsuppe
Kräuterschaumsuppe mit Garnelen

Wählbare Hauptgerichte

Lammrücken, Rosmarinjus, Selleriepüree und Speckbohnen
Hirschrücken gebraten, Wacholderjus, Meerrettichserviettenknödel und Blaukraut
Argentinischer Rinderrücken, Portweinjus, Gemüsekörbchen und Kräuterstrudel
Glacierter Steinbutt mit Trüffelschaum, Belugalinsen und rote Beete
Dorade im Salzmantel gebacken, Olivenöl und getrüffeltes Kartoffel-Ofengemüse
Kalbsfilet mit Steinpilzen im Tramezzinimantel, Jus, Kräuterrisotto
Geschmortes Ratatouillegemüse mit gebratenen Kräuter-Polentatalern

Wählbares Dessert

Karamellisierte Orangencrepes, Nougateis
gebrannte Limonentarte mit Mangocoulis
Schokoladensouffleé, pochierte Birnen
Creme Bruleé von der Tonkabohne
Obstspieße mit Schokoladenbrunnen
Käseauswahl mit Trauben und Oliven
Mousse au Chocolate
Tiramisu

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten Allergenen stehen in einer Zusammenfassung in unserem Restaurant für Sie bereit.

Bei Fragen zögern Sie bitte nicht unser Restaurant- oder Küchenmitarbeiter anzusprechen.
Selbstverständlich können wir auf Nachfrage diese Zusammenfassung auch per E-Mail verschicken.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.
Im Rahmen Ihrer Tagungen oder Feiern bieten wir Ihnen auch individuell auf Ihre Wünsche zugeschnittene Buffets oder Menüs an.
Im Sommer können Sie gerne auch Grillbuffets oder Salatbuffets mit Wokstation auf unserer Terrasse buchen (bei schlechtem Wetter Ausweichmöglichkeit in unser Restaurant).

Passende alkoholische und alkoholfreie Getränke sowie korrespondierende Weine bieten wir Ihnen gerne zu den von Ihnen ausgewählten Speisen an.

Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes werden die Preise entsprechend angeglichen.
Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die Preise Ihre Gültigkeit.

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGNEN

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs-oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Absatz 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluß, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/ Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. 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.
4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechteverwertungsgesellschaften.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu 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.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist, oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß oben IV Ziffer 1 Satz 3 vorliegt.
3. 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. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. 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.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch obige Ziffern 3. bis 5. berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist

V. Rücktritt des Hotels

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, 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 auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß III Ziffer 5 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
- ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich I. Ziffer 2 vorliegt.

4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
5. 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.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

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

VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

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.
2. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
3. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
4. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

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.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. 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.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. Haftung des Kunden für Schäden

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.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

PREISGÜLTIGKEIT 2022/2023

NOVINA®
HOTEL
Herzogenaurach - Herzo-Base