

NOVINA<sup>®</sup>  

---

HOTEL

Herzogenaurach - Herzo-Base

NV

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<br>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.

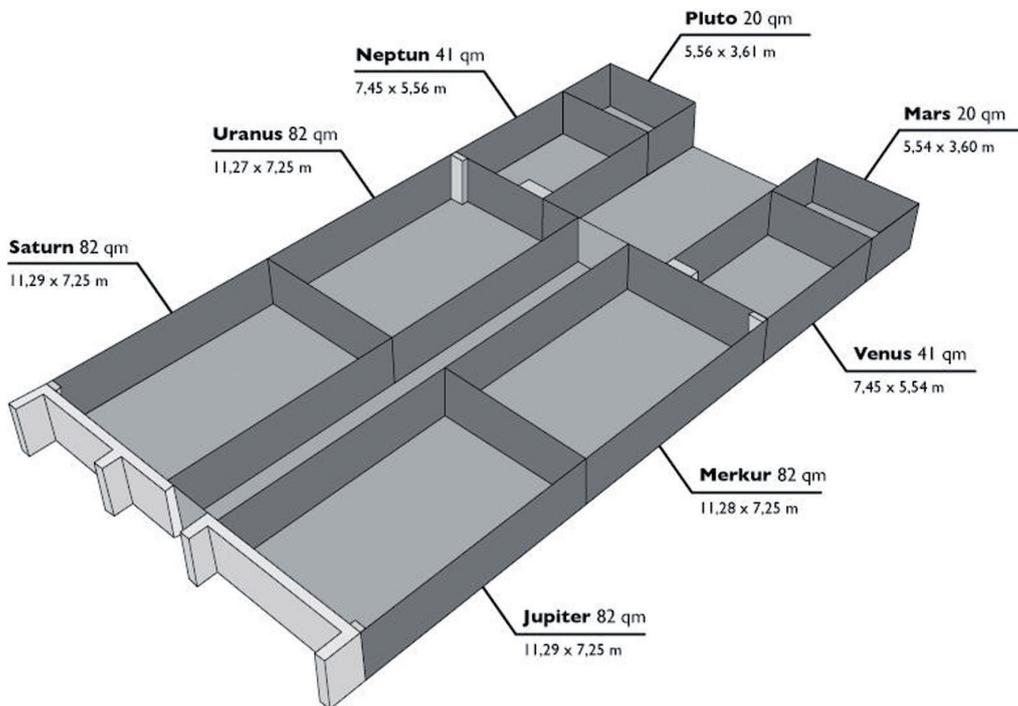
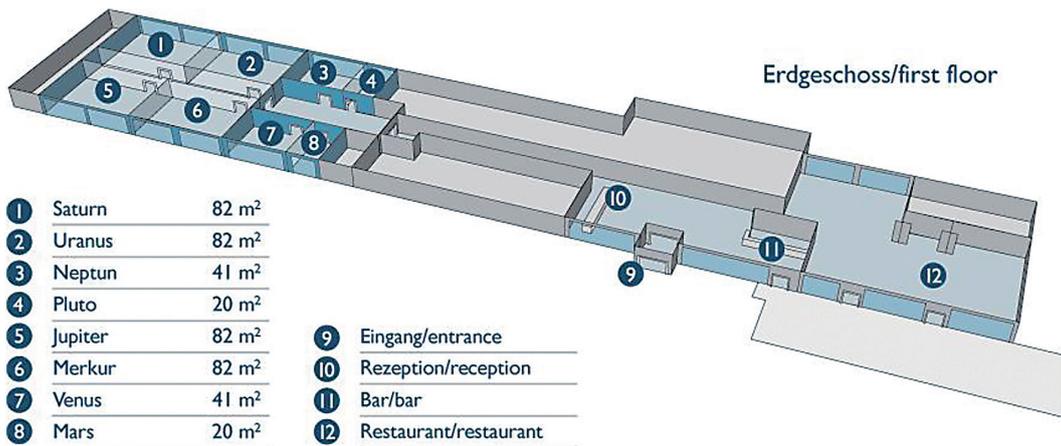


# RAUMKAPAZITÄTEN

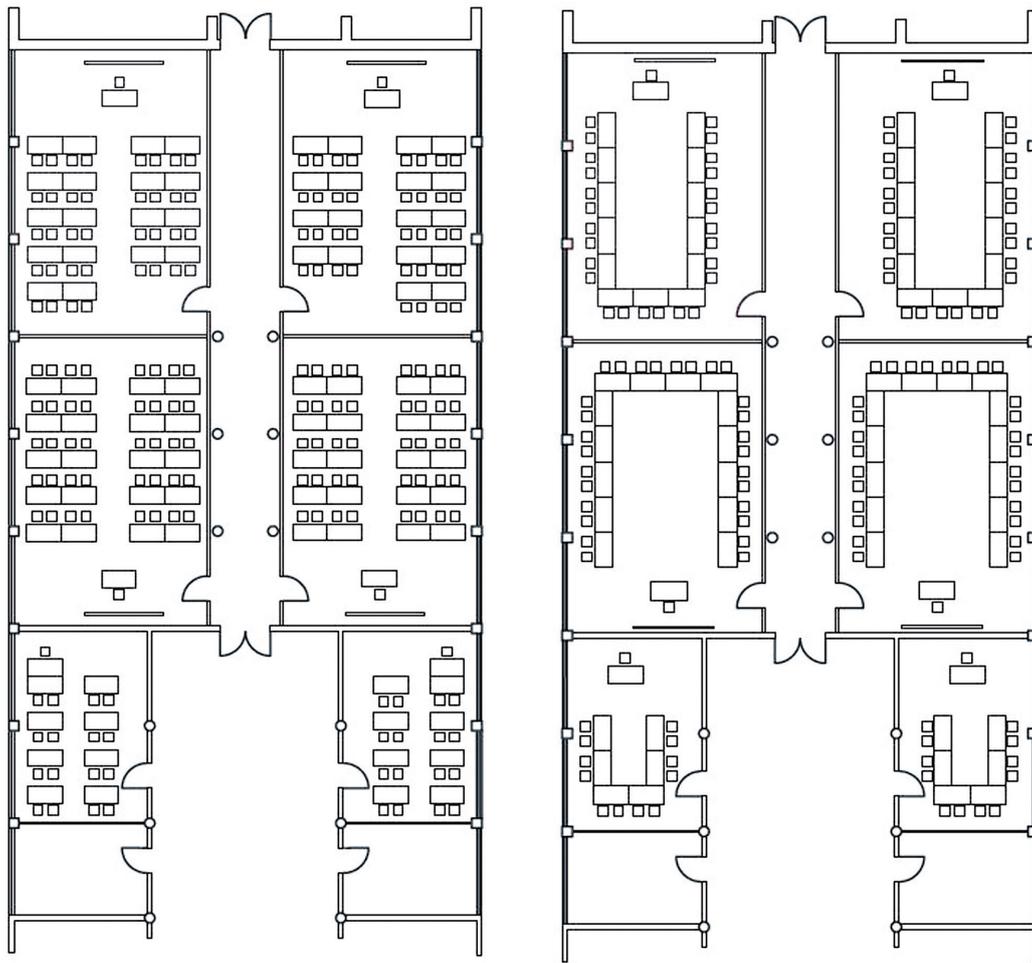
Room description and capacity length x width x height	Space in m <sup>2</sup>	parliamentary 	U-style 	cinema 	block 	circle 	banquet 
Saturn 11,29 x 7,25 x 3,60 m	82	36	26	80	32	40	48
Uranus 11,27 x 7,25 x 3,60 m	82	40	28	90	32	40	48
Jupiter 11,29 x 7,25 x 3,60 m	82	36	26	80	32	40	48
Merkur 11,28 x 7,25 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

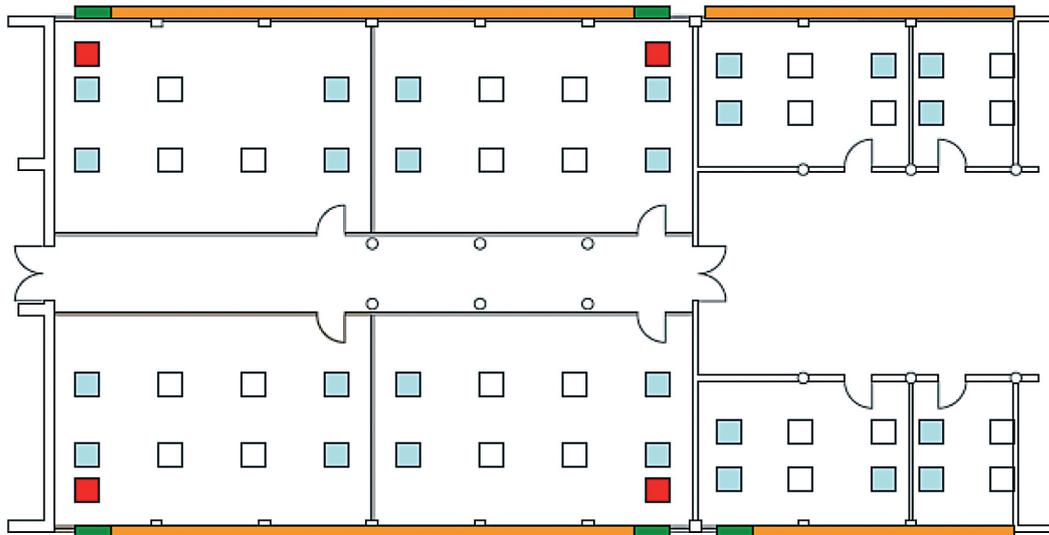


# BESTUHLUNGS- VARIANTEN



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/m<sup>2</sup>

# 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 und weitere 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

Nachmittags: 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



## **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

## **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

## **Internationales Fingerfood**

Bruschetta 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 Rosmarinweig gebraten  
Involtini mit Basilikum und Oliven gefüllt  
Rindergulasch mit kleinem Kartoffelkloß  
Leberkäse auf Kartoffelsalat

### **Vegetarisch**

Gemüeschiffchen 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  
Tomatencremesuppe mit Mozzarella

### **Dessert**

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

# CANAPÉES

## 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



# NE

# 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

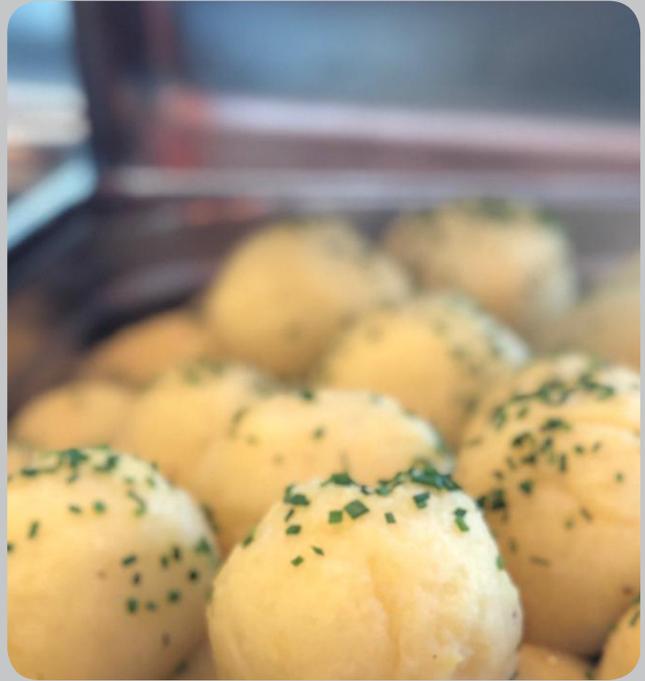
Kartoffelsuppe

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,  
Joghurdip 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



# N

# BUFFETS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

AB 25 PERSONEN

## VARIANTE 1

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

**Salatbuffet, Brotkorb und Butter sind grundsätzlich dabei**

### Wählbare Vorspeisen

Fetakäsewraps  
Mediterraner Gemüse-Brot Salat  
Schweizer Wurstsalat  
Tonnato vom Schweinerücken  
Pfeffermakrelenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich

### 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**

**Salatbuffet, 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 Joghurt dip  
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  
Maispouardenbrust mit Frischkäsesauce, bunten Nudeln und grünem Gemüse  
Kalbsrückenmedallions mit Madeirajus, grünem Spargel und Kartoffelhocken  
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  
Zitronengrasspanna-Cotta mit Brombeersauce  
Creme Bruleé  
Johannesbeer-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**

**Salatbuffet, Brotkorb und Butter sind grundsätzlich dabei**

### Wählbare Vorspeisen

Dreifarbige 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 Tremezzini

### 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 Tremezzinimantel, Jus, Kräuterrisotto  
Geschmortes Ratatouillegemüse mit gebratenen Kräuter-Polentatalern

### Wählbares Dessert

Karamellisierte Orangencrepes, Nougateis  
gebrannte Limonentarte mit Mangocoulis  
Schokoladensoufflé, pochierte Birnen  
Creme Bruléé 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.





# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 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 Vitрины 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<sup>®</sup>**  

---

**HOTEL**

Herzogenaurach - Herzo-Base