

Bankettmappe



Stilvoll Feiern im weißen Haus am Rhein

Für jede Feier - ob Hochzeiten, Tauffeiern, Abiturfeiern, Geburtstage oder edle Bälle - wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen und freuen uns, Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Fest zu gestalten.

Unser Veranstaltungsteam erreichen Sie montags bis freitags
zwischen 9:00 und 16:00 Uhr unter 0228-8202158

oder per E-Mail unter bankett@rheinhoteldreesen.de

Wir freuen uns auf Sie!

Um Ihnen einen ersten Überblick zu verschaffen, möchten wir Ihnen auf den folgenden Seiten die Möglichkeiten Ihrer Feier bei uns vorstellen.

Unsere Veranstaltungsräume

Saalplan

Neuer Pavillon im Kastaniengarten

Konzertsaal

Empiresaal

Salon Petersberg

Salon Godesberg

Gobelinsaal

Unsere Zimmer

Speisen

Unsere Menükomponenten

Unsere Buffetvorschläge

Brunchen im Rheinhotel Dreesen

Süße Speisen

Fingerfood

Mitternachtssnack

Getränke

Getränkepauschale

Getränkekarte

Weinkarte

Dekoration

sonstige Informationen

Ihre Checkliste

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Änderungen vorbehalten!

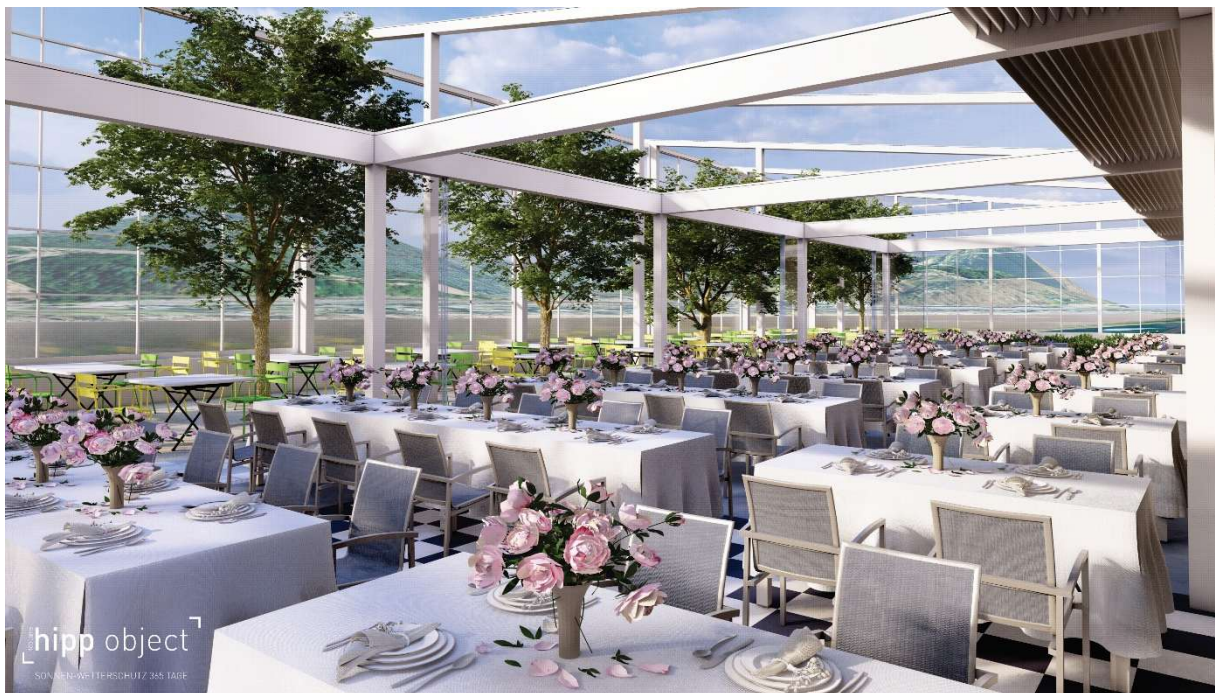


RHEINHOTEL
Dreesen
BONN · BAD GODESBERG



Neuer Pavillon im Kastaniengarten

Mit unserem neuen Pavillon im Kastaniengarten entsteht eine außergewöhnliche Eventlocation direkt am Rhein. Die moderne Glasarchitektur schafft ein offenes, lichtdurchflutetes Ambiente und bietet gleichzeitig Schutz bei Regenwetter. Umgeben von den historischen Kastanienbäumen genießen Ihre Gäste einen beeindruckenden Blick auf den Rhein und das Siebengebirge. Für Hochzeiten, Familienfeiern oder Firmenveranstaltungen bietet der Pavillon Platz für bis zu 120 Personen.

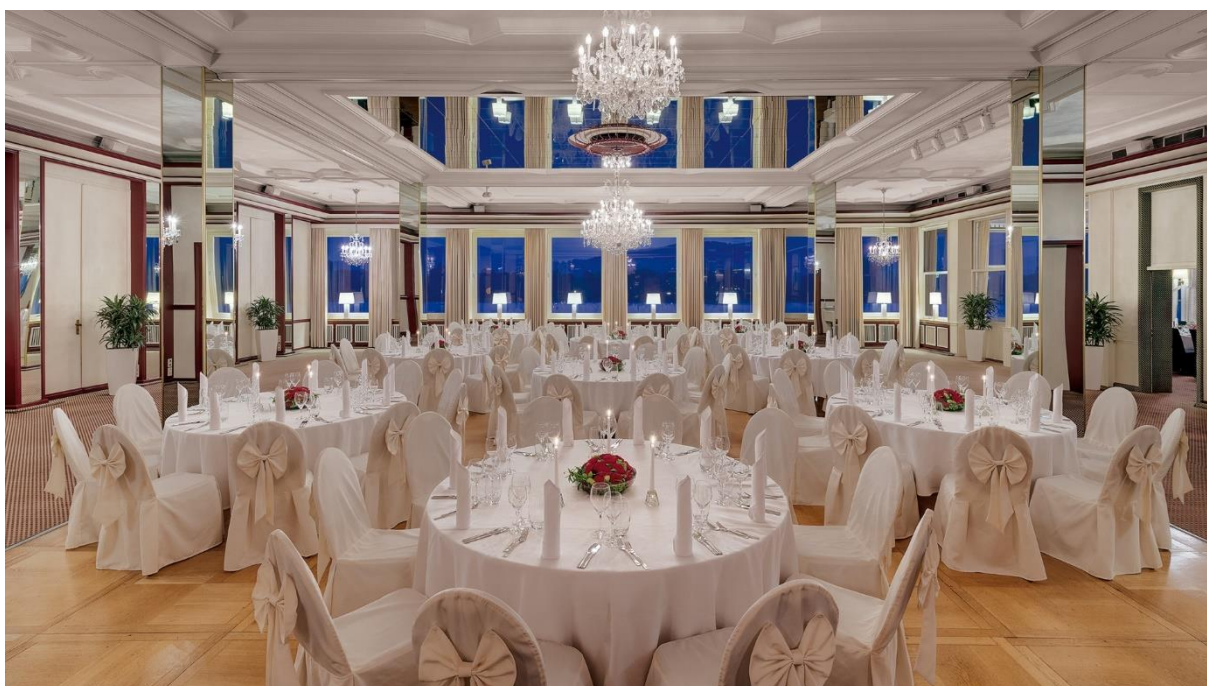


Besonderheiten	Bestuhlung	
Ganzjährig Lichtdurchflutet Indoor-Outdoor-Konzept Sonnen- und Regenschutz barrierefrei Kostenfreies W-LAN	Tafeln	ca. 120 Pers.
	Runde Tische	ca. 80 Pers.
	Stehempfang	ca. 180 Pers.

Für den Neuen Pavillon berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 750,00 €
 (bei Unterschreitung der Mindestpersonenanzahl von 50 können sich die Raumbereitstellungskosten erhöhen)

Konzertsaal

Unser Konzertsaal hat eine Größe von 267 m² und eignet sich ideal für große Feiern. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, den Konzert- und Empiresaal miteinander zu verbinden, sodass wir noch weitere Sitzmöglichkeiten anbieten können. Der Konzertsaal bietet einen wunderschönen Blick auf den Rhein und das Siebengebirge.



Besonderheiten

Rheinblick
 Tanzfläche
 Hohe Spiegeldecke
 barrierefrei
 Kostenfreies W-LAN
 Flügel

Bestuhlung

Runde Tische	150 Pers.
U-Form	50 Pers.
Schmale Tafeln	200 Pers.
Blocktafel	50 Pers.
Stehempfang	270 Pers.

Bestuhlung Konzert- & Empiresaal

runde Tische	200 Pers.
schmale Tafeln	250 Pers.
Stehempfang	350 Pers.

Für den Konzertsaal berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 650,00 €
 (bei Unterschreitung der Mindestpersonenanzahl von 50 können sich die Raumbereitstellungskosten erhöhen)

Empiresaal

Unser Empiresaal hat eine Größe von 85 m² und eignet sich ideal für Feiern mit bis zu 50 Gästen. Durch den besonderen Stil des Raumes wird Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis.



Besonderheiten

Tanzfläche
Barrierefrei
Kostenfreies W-LAN

Bestuhlung

Runde Tische	46 Pers.
U-Form	32 Pers.
Schmale Tafeln	50 Pers.
Blocktafel	30 Pers.
Stehempfang	80 Pers.

Für den Empiresaal berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 450,00 €
(bei Unterschreitung der Mindestpersonenanzahl von 25 können sich die Raumbereitstellungskosten erhöhen)

Salon Petersberg

Unser Salon Petersberg hat eine Größe von 60 m² und bietet durch seine Lage, seinen wunderschönen Blick auf den Rhein und das Siebengebirge eine besondere Atmosphäre. Somit ist der Salon Petersberg perfekt für Feiern mit bis zu 40 Personen geeignet.



Besonderheiten

Rheinblick
 Direkter Zugang zum
 Kastaniengarten
 Barrierefrei
 Kostenfreies W-LAN

Bestuhlung

Runde Tische	30 Pers.
U-Form	25 Pers.
Schmale Tafeln	40 Pers.
Blocktafel	24 Pers.

Für den Salon Petersberg berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 350,00 € (bei Unterschreitung der Mindestpersonenanzahl von 16 können sich die Raumbereitstellungskosten erhöhen)

Salon Godesberg

Unser Restaurant hat eine Größe von 60 m² und kann zur exklusiven Nutzung (außer Sonntagmittag) gemietet werden. Der Salon Godesberg bietet Ihnen einen wunderschönen Blick auf den Rhein und das Siebengebirge.



Besonderheiten

Rheinblick
Barrierefrei
Kostenfreies W-LAN

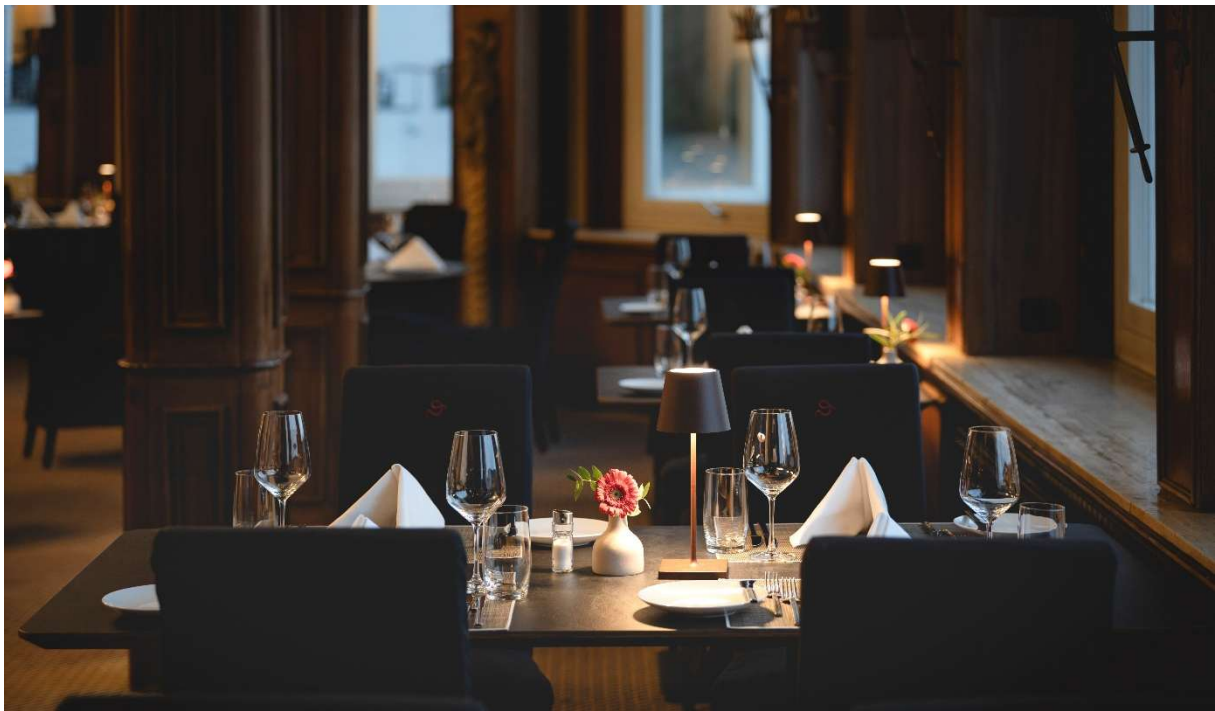
Bestuhlung

Schmale Tafeln	40 Pers.
Blocktafel	20 Pers.
Stehempfang	50 Pers.

den Salon Godesberg berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 350,00 €
(bei Unterschreitung der Mindestpersonenanzahl von 16 können sich die Raumbereitstellungskosten erhöhen)

Gobelinsaal

Unser Restaurant und Frühstückssaal hat eine Größe von 150 m² und kann zur exklusiven Nutzung (außer Sonntagmittag) gemietet werden. Der Gobelinsaal bietet Ihnen einen wunderschönen Blick auf den Rhein und das Siebengebirge.



Besonderheiten

Rheinblick
Barrierefrei
Integriertes Buffet
Kostenfreies W-LAN

Bestuhlung

Schmale Tafeln 65 Pers.

Für den Gobelinsaal berechnen wir Raumbereitstellungskosten in Höhe von 550,00 €
(bei Unterschreitung der Mindestpersonenanzahl von 40 können sich die Raumbereitstellungskosten erhöhen)

Übernachten im Rheinhotel Dreesen

Jede Feier hat einmal ein Ende. Sie möchten nachts nicht mehr nach Hause fahren? Fragen Sie nach unseren schönen Hotelzimmern und lassen Sie sich mit Ihren Gästen am nächsten Morgen mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet in unserem Gobelinsaal verwöhnen.



Zimmerkategorien

Klassik Einzelzimmer zum Innenhof
Superior Einzelzimmer
Klassik Doppelzimmer zum Innenhof
Klassik Doppelzimmer zur Gartenseite
Superior Doppelzimmer zur Gartenseite
Superior Doppelzimmer mit Rheinblick ohne Balkon
Superior Doppelzimmer mit Rheinseite und Balkon
Deluxe Doppelzimmer mit Rheinseite mit Balkon
Suite mit Rheinblick und Balkon

Zeiten

Check-In	15 Uhr
Check-Out	11 Uhr
Frühstückszeiten Mo-Fr	6:30-10 Uhr
Frühstückszeiten an Wochenenden & Feiertagen	7-10:30 Uhr

Unsere Menükomponenten

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen.

Bitte beschränken Sie sich dabei auf eine Vor- und eine Nachspeise. Wenn Sie Ihren Gästen zwei Hauptgänge zur Wahl anbieten möchten, nennen Sie uns die Anzahl der einzelnen Hauptgänge bitte spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Vorspeisen und Salate

Club Salat mit Radieschen, Sprossen, Croûtons & Dressing Sylter Art	✓	15,00 €
Sommerrolle gefüllt mit Gemüse, Avocado und Glasnudeln	✓ ✓	16,90 €
Knusprige Blumenkohlröschen mit Tahini-Datteldressing an feinen Salatspitzen	✓ ✓	18,90 €
Kölsche Tapas-Variation mit Reibekuchen, Apfelkompott, Halver Hahn, Essiggürkchen & Zwiebeln	✓	17,50 €
Bunter Blattsalat der Saison mit verschiedenem Gemüse im Pankomantel gebacken, Falafel und Holunderdressing	✓	18,00 €
Salat Caprese mit Büffelmozzarella an Basilikum Pesto	✓	18,50 €
Saisonaler Salat mit Honig-Vinaigrette dazu karamellisierte Nüsse	✓ ✓	15,00 €
- wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse	✓	+4,00 €
Anti-Pasti-Variation mit Tomaten & Mozzarella, Melonenschiffchen, gegrillte Zucchini & Aubergine, Oliven	✓	19,00 €
- wahlweise mit Parmaschinken		+3,00 €
Thailändischen Hähnchen-Erdnuss-Salat mit Minze & Chili		19,00 €
Kölsche Tapas-Variation mit Reibekuchen, Apfelkompott, Halver Hahn, Zwiebelmett & Flönz		19,50 €
Saisonale Blattsalate mit drei gebratenen Gambas und Kräutervinaigrette		21,50 €
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren		21,00 €
Nizza Salat mit Thunfisch, grünen Bohnen, Paprika & Ei		19,00 €
Gebeizte Jakobsmuscheln mit Granatapfel, Wildkräutersalat und Orangen-Honig-Vinaigrette		24,00 €
Ceviche vom Kabeljau mit Calamansi Vinaigrette, Friséesalat und Rote Zwiebel Marmelade		25,00 €
Sashimi vom Thunfisch mit Spinatsalat dazu marinierter Rettich & Wasabi Mayo		26,50 €

Suppen

Gazpacho mit Croûtons und Kräuteröl  	9,00 €
Melonenkaltschale mit Minzöl  	9,00 €
Kartoffel-Sahne Creme mit Trüffel 	13,00 €
Weißer Tomatensuppe mit Pinienkernnockerl und Basilikum-Espuma 	12,50 €
Tomatenessenz mit Frischkäsenockerl 	13,00 €
Asiatische Kokos-Curry-Cremesuppe mit Gamba	14,50 €
Süßkartoffel-Kokoscremesüppchen mit Hähnchen-Saté	11,00 €
Rinder-Consommé mit Kräutercelestine und Schnittlauch	12,00 €
Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck und Mettenden	11,00 €
Klassische Hochzeitssuppe (Gemüse Julienne, Eierstich, Markklößchen, Nudeln)	14,00 €
Suppentriologie bestehend aus 3 x Süppchen à 70 ml	15,00 €

Hausgemachte Sorbets

Je Kugel	5,00 €
- Passionsfrucht - Kirsch - Mango - Himbeere - Apfel - Zitrone-Basilikum - Cassis	
Aufgefüllt mit Wegeler Brut Rieslingsekt oder Wodka	+5,00 €

Hauptgerichte

Strozzapretti an Trüffelcreme oder Pesto 	25,00 €
Ofengebackene Zucchini mit Bulgur, Kichererbse, Granatapfel & Sojajoghurt-Minz-Dip  	25,00 €
Tofu Thai-Curry, geräucherter Tofu, pikant fruchtige Currysauce, Jasmin Duftreis, Wok Gemüse, Sesam  	26,00 €
Gerösteter orientalischer Blumenkohl, Blattspinat, Granatapfel, dazu Kokosjoghurtcreme & Nusscrunch  	26,00 €
Tranchen vom Schweinefilet mit Kerbelcreme, glasierten Möhren und Kartoffel Strudel	26,00 €
Gebratene Maispoularde an Parmesancreme mit wildem Brokkoli und Tagliatelle	29,00 €
Bauernentenbrust an Orangen-Honigjus mit geschmortem Chicorée und gebackener Polenta Schnitte	31,50 €
Gebratener Wolfsbarsch an Gremolata mit confierten Kirschtomaten und Endivien-Kartoffelstampf	36,00 €
Tranche vom Lachsfilet mit Gorgonzolarahmsauce mit sautiertem Blattspinat und Pappardelle	34,00 €
Steak vom niedergegarten Kalbrücken an Morchelrahm mit sautierten Kaiserschoten und Rosmarin Kartoffeln	38,00 €
Rosa gebratene Tranchen vom Roastbeef an Sherry Rahm mit Bohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln	39,00 €
Lammkarree an Rosmarin-Jus mit sautierten Keniabohnen und Tomaten-Risotto	43,00 €
Niedergegartes Rinderfilet vom Weiderind mit Portwein-Jus dazu Baby-Gemüse und getrüffelttes Kartoffelgratin	53,00 €
Rheinischer Rindersauerbraten mit gerösteten Mandeln und Rosinen, Kartoffelklöße und Apfelkompott mit Preiselbeeren	26,00 €
Ochsenbacke, in Burgundersauce mit geschmortem Wurzelgemüse und Selleriepüree	28,00 €

Dessert

Tiramisu mit Kaffeeликör	9,50 €
Apfelstrudel mit Tahiti-Vanilleeis	10,00 €
Passionsfrucht-Mousse mit Mango-Creme im Glas serviert	11,00 €
Marmorierte Schokoladenmousse mit Mangosorbet und Beeren der Saison	12,50 €
Schoko Törtchen mit Himbeer-Kompott	13,00 €
Crème Caramel mit Salted Toffee Eiscreme und New York Cheesecake	12,50 €
Crème Brûlée Yuzu	12,00 €
Trifle mit saisonalem Obst	14,00 €

Alle Desserts können vegan angeboten werden.

Das Mitbringen sowie Mitnehmen von Speisen,
mit Ausnahme von Kuchen, ist nicht gestattet.

Legende:

Vegetarisch 

Vegan  

Unsere Buffetvorschläge

Buffets bieten wir bereits ab 20 Personen an. Zur Qualitätssicherung werden unsere Buffets mit Ausnahme von Dessert und Käse 3 Stunden nach Eröffnung abgebaut.

Rund um die Welt

Vorspeisen

Brotauswahl mit Butter
und verschiedenen Dips

Lachs-Mais-Salat mit Cocktailsauce

Verschieden gefüllte Wraps

Hähnchen-Currysalat mit Erbsen und Pfirsich

Räuchermatjes „Hausfrauen Art“

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings

Suppe

Geflügelessenz mit Kräuter-Celestine

Hauptspeisen

Rotbarschfilet in Riesling Sahne-Sauce

Schweinefilettranchen
in Champignon-Rahmsauce

Fussiloni mit Baby-Blattspinat
und sautierten Kirschtomaten

Limonen-Jasminreis

Rosmarin-Bratlinge

Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce im Weckglas

Cheesecake

Exotische Früchte

50,40 € pro Person

Mediterran

Vorspeisen

Brotauswahl mit Butter
und verschiedenen Dips

Tomaten mit Mozzarella an
Basilikumvinaigrette

Melonenschiffchen umlegt mit Parmaschinken

Anti-Pasti-Variation

Meeresfrühtesalat in Limone und Olivenöl

Kartoffel-Pesto-Salat

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe

Hauptspeisen

Gebratener Zander an Limonencreme

Gnocchi mit Spinatcreme

Ossobuco

Kräuterreis

Kartoffelgratin

Mandelbrokkoli

Dessert

Tiramisu-Creme

Obstsalat im Weckglas

Panna Cotta mit Erdbeermark

Gorgonzolacreme mit Birne

54,90 € pro Person

Klassisch

Vorspeisen

Brotauswahl und Butter
mit verschiedenen Dips

Caesar-Salat im Weckglas

Couscous Salat mit Ziegenfrischkäse
und Granatapfel

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Mixed Pickles an Sauce Tartar

Rucola-Salat mit karamellisierten Nüssen
Honig-Balsamico-Dressing und Parmesan

Salat von grünem Spargel mit Mango
und Eismeergarnelen

Suppe

Cremesuppe vom gerösteten Mais mit Croutons

Hauptspeisen

Kalbsragout mit Artischocken und Paprika

Lachsmedaillon mit Dillcreme

Ricotta Spinat Ravioli mit Kirschtomaten
und Parmesan

Butterspätzle

Dill-Kartoffeln

Dessert

Vanillecreme mit Karamellsauce im Gläschen

Obstsalat im Weckglas

Brownie

65,00 € pro Person

Rheinhôtel Dreesen

Vorspeisen

Brotauswahl mit Butter
und verschiedenen Dips

Vitello Tonnato

Tomate Mozzarella mit Pesto

Forellenfilet & gebeizter Lachs
mit Apfel-Sahne Meerrettich

Entenbrust-Scheiben mit Linsensalat

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
und Oliven

Bunte Sommersalate mit zweierlei Dressings

Lachs Bellevue

Suppe

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum-Croûtons

Hauptspeisen

Wolfsbarschfilet in Weißweincreme

Perlhuhnbrust mit Erdnuss-Sauce

Kartoffelgratin

gemischter Reis

Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat

Tiramisu mit Kaffeeликör

Exotische Früchteplatte

Internationale Käseauswahl

80,00 € pro Person

Rheinisches Buffet

Vorspeisen

Roggenbaguette mit Butter
und Griebenschmalz

Schinken- und Wurstspezialitäten
aus der Region

Frikadellen mit Monschauer Senf

Geräucherte Forelle auf Apfel-Sellerie Salat

Nudelsalat mit Fleischwurst mit Erbsen

Kartoffel- Gurkensalat

Lauch-Schinkensalat

Suppe

Kartoffel-Bohnensuppe mit geriebenem Gouda

Hauptspeisen

Sauerbraten mit Rosinen Sauce und Mandeln

Hähnchenschenkel in Senfkruste

Gebratene Zanderfilets mit Weißweinsauce

Reibekuchen mit Apfelmus

Saisonale Gemüseauswahl

Kartoffelklöße

Butterreis

Dessert

Herrencreme
mit Schokoladenraspeln und Rum

Grießflammeri mit Beerengrütze

Rieslingcreme
mit marinierten Weintrauben

53,00 € pro Person

Vegetarisch -Veganes Buffet

Vorspeisen

Weißer Bohnensalat mit grünen Oliven in Zitrusdressing  

Melonensalat mit Minze und Feta

Farfallesalat mit getrockneten Tomaten,
Rucola und Pinienkernen

Salat von Fenchel und Orangen mit Sesam  

Gebratenes Gemüse in Olivenöl eingelegt  

Kirschmozzarella mit Strauchtomaten
und Pesto

Brot, Butter, Auberginen-und
Kichererbsenmousse  

Suppen

Mediterrane Gemüsesuppe

Hauptspeisen

Polenta-Gemüseschnitte auf Tomatenkompott

Gebratene Grünkern-Rosmarinschnitte mit
sautierten Pilzen und Senfkohl  

Gemüselasagne mit Feta

Bunte Gemüseauswahl

Pilzrisotto

Rosmarinkartoffeln  

Dessert

Waldbeer-Frischkäsecreme

Frischer Obstsalat  

Käseauswahl

52,00 € pro Person

Legende:

Vegan  

BBQ-Buffer - Big Green Egg

**Exklusiv im Pavillon im Kastaniengarten
Buchbar von Mai bis September**

Vorspeisen

Frischer Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

Italienischer Brotsalat

Deftiger Kartoffelsalat mit Gurke und Ei

Krautsalat mit Paprika

Omas Nudelsalat

Mais-Bohnen-Salat

Knackiger Blattsalat mit verschiedenen Dressings

Ofenfrische Laugenbrezeln mit Butter und Griebenschmalz

Gegrilltes

Grillbratwurst

Marinierte Spareribs

Holzfällersteaks

Mit Kräutern marinierte Lammkoteletts

Medaillons von der Eifler Hähnchenbrust

Lachsmedaillons in der Folie gegart

Maiskolben mit Kräuter-Sauerrahm

Beilagen

Ofenkartoffeln mit Käse und Knoblauch überbacken
Kartoffel-Zucchini gratin

Saucen

Barbecue- Sauce, Tzatziki , Kräuterbutter

Dessert

Blechkuchen vom heimischen Bäcker

Obstsalat mit Mascarponecreme

76,00 € pro Person

Specials

Buchen Sie zusätzlich eine unserer „Live Cooking Stationen“:

Roastbeef-Station
Zart gebratenes Roastbeef
frisch tranchiert, serviert mit aromatischer Rosmarinjus

Pro Person 18,50 €

Crêpe-Station
frisch zubereitete Crêpes
mit einer Auswahl an süßen Füllungen und Toppings
Pro Person 10,50 €



Brunchen im Rheinhôtel Dreesen

An jedem **Sonn- & Feiertag** können Sie im Rheinhôtel Dreesen von 12:00 bis 15:00 Uhr brunchen. Wir begrüßen Sie mit einem Glas Dreesen Hausmarke Sekt, anschließend wählen Sie von unserem reichhaltigen Brunchbuffet aus. Wir nehmen individuelle Reservierungen bis maximal 20 Personen in unserem Restaurant entgegen.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen gerne auch täglich unser exklusives Brunchbuffet in einem separaten Veranstaltungsraum von 11:00 bis 15:00 Uhr an:

Frühstücksanteil

Cerealien, Joghurt, Marmeladen
Rührei, Speck sowie Nürnberger Rostbratwürstchen
Croissants, frische Brötchen

Vorspeisen

Meeresfrüchte, Auswahl von Räucherfischen
Melone mit Schinken
Fisch- oder Fleischterrinen
Diverse Feinkostsalate

Jahreszeitliche Suppe

Klar oder gebunden

Hauptspeisen

Fisch, Geflügel, Fleisch
Vegetarischer Hauptgang
Bunte Gemüsevielfalt
Diverse Sättigungsbeilagen

Käseauswahl

Dessert

Cremes, Mousses
Frisches Obst und Fruchtsaucen

Ein Glas Sekt zur Begrüßung, Filterkaffee & Tee sind inklusive.
Weitere Getränke werden nach vorheriger Auswahl
und dem tatsächlichen Verbrauch zusätzlich berechnet.

56,00 € pro Person
26,50 € pro Kind (zwischen 6 und 11 Jahren)
Kinder unter 6 Jahren sind herzlich eingeladen

Süße Speisen

Pralinen
3,50 € pro Stück

Petits fours
4,50 € pro Stück

Mini-Plunderteilchen
4,50 € pro Stück

Blechkuchen
4,70 € pro Stück

Obst-Tartelette
5,50 € pro Stück

Torte
6,50 € pro Stück



Selbstverständlich können Sie eigenen Kuchen mitbringen. Hierfür berechnen wir eine Servicepauschale i. H. v. 5,50 € pro Person.

Gerne bestellen wir Ihnen individuelle Kuchen oder Torten. Sprechen Sie uns einfach an.

Fingerfood

Mindestbestellmenge: 10 Stück

Belegte Brötchenhälften

Ei und Schnittlauch	3,50 €
Flönz mit Äpfeln und Zwiebeln	4,50 €
Honigschinken mit Silberzwiebeln	4,50 €
Mittelalter Gouda mit Walnuss	4,50 €
Brie de Meaux mit Walnuss	4,60 €
Tomate mit Mozzarella und Pesto	4,90 €
Veganer Aufschnitt	4,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	5,50 €
Roastbeef mit Sauce Tatar	5,50 €

Canapés

Brie de Meaux und Walnuss	4,00 €
Talleggio und Feigensenf	4,00 €
Veganer Aufstrich	4,00 €
Honigschinken und Remoulade	4,50 €
Blauschimmelkäse und Apfelkompott	5,50 €
Gratiniertem Ziegenkäse und Honig	5,00 €
Roastbeef und Sauce Tartar	5,50 €
Lachstatar und Dillcreme	5,50 €

Crostini

Basilikum Pesto	3,50 €
Knoblauch und Meersalz	3,50 €
Oliventapenade	3,50 €
Tomate und Basilikum	3,50 €
Paprikatapenade	3,50 €
Thunfischcreme und Kapern	3,90 €

Fingerfood Kalt

Tortelett mit Eicreme und Schnittlauch	3,80 €
Spanische Tortilla	4,60 €
Pumpernickeltaler mit Kräuter Frischkäse & Dörrtomaten	4,80 €
Mini Caesar Salat im Weckglas	5,00 €
Grissini mit Luftgetrocknetem Landschinken	4,20 €
Tomaten-Mozzarella-Spieß	5,00 €
Feige & Ziegenkäse am Spieß	5,00 €
Kleine Sandwiches	4,50 €
Antipasti-Spieß	5,00 €
Bauernsalat im Weckglas	4,50 €

Fingerfood Warm

Chili-Cheese Nuggets	3,00 €
Falafel auf Hummus	3,00 €
Brokkoli im Tempuramantel und Mangochutney	4,00 €
Pflaume oder Dattel im Speckmantel	4,00 €
Samosa mit Mangochutney	4,50 €
Mini Quiche Lorraine	4,50 €
Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	4,50 €
Kleine Kalbfrikadelle mit Dijon Senf Creme	5,50 €
Chicken Wings mit BBQ Sauce	5,50 €
Hähnchen-Teriyaki-Spieß an Erdnuss-Sauce	5,50 €
Garnele im Pankomantel mit süß-saurer Sauce	5,50 €

Mitternachtssnack

ab 20 Personen

Der Klassiker

Currywurst, bereits geschnitten,
in fruchtiger Currysauce mit Baguette

11,00 € pro Person

Vegane Currywurst

Vegan Currywurst, bereits geschnitten,
in fruchtiger Currysauce mit Baguette

13,00 € pro Person

Der Rustikale

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Baguette und Butter

10,50 € pro Person

Der rheinische Klassiker

Mini-Halve Hahn, Mini-Frikadellen,
Mini-Metthäppchen, rustikales Käsebrett

16,00 € pro Person

Internationales Käsebrett

Käseauswahl
mit Trauben, Brot, Butter und Salzgebäck

21,00 € pro Person

Getränkepauschale

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, eine Getränkepauschale zu buchen, sodass sich Ihre Gäste nach Belieben alle inkludierten Getränke bestellen können.

Die Getränkepauschale beinhaltet Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee- und Teespezialitäten, Kölsch und Pils vom Fass, sowie unseren Dreesen Hausmarke Sekt zum Empfang. Zudem können Sie sich zwei der untenstehenden Weine aussuchen:

Weißwein

Grauburgunder
Grau ohne Burgunder ist wie
Bonn ohne Dreesen
Qualitätswein, trocken
Weingut Emil Bauer & Söhne
Pfalz

Wurzeln & Flügel „Himmel auf Erden“
Weißburgunder, Chardonnay
Sauvignon Blanc
Qualitätswein, trocken
Weingut Brogsitter
Rheinhessen

Colombard-Sauvignon
IGP
Domaine Horgelus
Côtes de Gascogne

Rotwein

Ahr Schiefer
Pinot Noir
Qualitätswein,
trocken
Weingut Brogsitter
Ahr

Wurzeln & Flügel „Grenzenlose Freiheit“
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Regent
Qualitätswein
trocken
Weingut Brogsitter
Rheinhessen

Merlot Barrel Aged
IGP
La Forge Estate J.C. Mas
Pays d'Oc

Roséwein

Wurzeln & Flügel „Schmetterlinge im Bauch“
Spätburgunder, Portugieser
Rosé Qualitätswein, trocken
Weingut Brogsitter
Rheinhessen

Die Getränkepauschale gilt 5 Stunden und kostet 60,00 € pro Person
Kinder von 6 bis 12 Jahren zahlen 25,00 €
Kinder unter 6 Jahren trinken kostenfrei

Unsere Getränkekarte

Taunusquelle Medium Naturell	0,75 l	8,50 €
Pepsi Cola ¹ Zero ¹	0,2 l	3,80 €
Schwip Schwap Orange	0,2 l	3,80 €
7UP	0,2 l	3,80 €
Orangensaft, frisch	0,2 l	6,00 €
Apfelsaft naturtrüb Bio F.J.Rauch	0,2 l	4,80 €
Apfelsaftschorle naturtrüb Bio F.J.Rauch	0,33 l	4,80 €
Orangensaft 100% F.J.Rauch	0,2 l	4,80 €
Rhabarbersaftschorle naturtrüb Bio F.J.Rauch	0,33 l	4,80 €
Eistee Zitrone Pfirsich F.J.Rauch	0,33 l	4,80 €
Thomas Henry Tonic Water ²	0,2 l	4,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	4,80 €
Thomas Henry Ginger Ale ³	0,2 l	4,80 €
Pepsi Cola Pepsi Zero 7Up Schwip Schwap Orange	1,0 l	15,00 €
Orangensaft Apfelsaft	1,0 l	17,00 €

¹ mit Koffein

² chininhaltig

³ mit Ingwerauszügen

Peters Kölsch vom Fass	0,3 l	4,30 €
Radeberger Pilsner vom Fass	0,3 l	4,30 €
Radeberger Pils alkoholfrei ⁴	0,33 l	4,50 €
Büble Edelweissbier ⁴ (Hefe Alkoholfrei)	0,5 l	6,00 €
Tasse Kaffee		4,00 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee ⁵		4,00 €
Kännchen Tee		5,50 €
Kännchen Schokolade		5,50 €
Milchkaffee		4,80 €
Cappuccino		4,20 €
Espresso		3,30 €
Espresso Macchiato		4,00 €
doppelter Espresso		4,80 €
Latte Macchiato		4,80 €

⁴ alkoholfrei

⁵ koffeinfrei

Aperitif & Schaumwein

Dreesen Privat - Edition des Hauses , Riesling-Sekt, brut Weingut Geheimrat J. Wegeler, Rheingau	0,75 l	49,00 €
Pinot Brut No. 1 Brogsitter, Ahr	0,75 l	46,00 €
Champagner Jacquart Mosaïque Brut, Reims	0,75 l	90,00 €
Légère "Sekt" <u>Alkoholfrei</u> Schäumendes Getränk, entalkoholisierter Wein	0,75 l	38,00 €
Aperol Spritz / Lillet Wild Berry	0,2 l	11,50 €
Bellini Cocktail Cipriani	0,2 l	9,50 €
Sanbittèr Orange / Crodino Spritz <u>Alkoholfrei</u>	0,2 l	8,50 €
Bellini Cocktail Zero Cipriani <u>Alkoholfrei</u>	0,2 l	9,50 €

Weißweine

Grauburgunder Grau ohne Burgunder ist wie Bonn ohne Dreesen Qualitätswein, trocken Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz	0,75 l	40,00 €
Königswinterer Drachenfels Kerner Qualitätswein, feinherb Weingut Pieper, Mittelrhein	0,75 l	38,00 €
Wurzeln & Flügel „Himmel auf Erden“ Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc Qualitätswein, trocken Weingut Brogsitter, Rheinhessen	0,75 l	39,00 €
Spätburgunder Blanc de Noir Trocken Weingut Burggarten Ahr	0,75 l	41,00 €
Chardonnay Schneider Trocken Weingut Schneider Pfalz	0,75 l	48,00 €
Colombard-Sauvignon Côtes de Gascogne IGP Domaine Horgelus	0,75 l	37,00 €
Lugana DOC Otello, Veneto	0,75 l	47,00 €

Roséweine

Pink Spätburgunder Rosé, Qualitätswein, trocken Weingut Pieper, Mittelrhein	0,75 l	38,00 €
Wurzeln & Flügel „Schmetterlinge im Bauch“ Spätburgunder, Portugieser Qualitätswein, trocken Weingut Brogsitter, Rheinhessen	0,75 l	39,00 €
Mirabeau X Côtes de Provence A.O.P Maison Mirabeau	0,75 l	44,00 €

Rotweine

Ahr Schiefer Pinot Noir Qualitätswein, trocken Brogsitter, Ahr	0,75 l	48,00 €
Wurzeln & Flügel „Grenzenlose Freiheit“ Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Regent Qualitätswein, trocken Weingut Brogsitter, Rheinhessen	0,75 l	39,00 €
Ursprung Rotweincuvée Cabernet, Merlot, Portugieser Weingut Schneider Pfalz	0,75 l	48,00 €
Merlot Barrel Aged IGP La Forge Estate Frankreich Languedoc	0,75 l	42,00 €
Les Grands Murets Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvèdre, Syrah Château de Luc, <u>Corbières</u>	0,75 l	49,00 €
San Gaetano Primitivo di Manduria, DOP Due Palme, Apulien	0,75 l	46,00 €

Dessertwein

Cuvée Auslese Chardonnay-Welschriesling Weinlaubenhof Kracher, Österreich	0,75 l	45,00 €
--	--------	---------

Spirituosen & Longdrinks

Grappa Nonino	2 cl	6,00 €
Ramazotti	2 cl	7,00 €
Williams Christ Birnenbrand Premium Scheibel	2 cl	7,00 €
Gin Tonic	mit 2 cl	14,50 €
Rum Cola	mit 2 cl	14,50 €
Whiskey Cola	mit 2 cl	12,00 €
Wodka Lemon	mit 2 cl	12,00 €



Dekoration

Wir decken Ihnen unsere Tische mit weißen Tischdecken, weißen Kerzen und weißen Stoffservietten ein.

Gerne bestellen wir Ihnen Blumenschmuck (ab 30,00 € pro Gesteck) bei unserem Floristen. Selbstverständlich dürfen Sie Ihre Blumen oder Tischdekoration auch selbst mitbringen.

Wenn Sie wünschen, hüllen wir Ihre Stühle in festliche cremefarbene Stuhlhussen und zaubern somit ein noch festlicheres Ambiente. Der Aufpreis liegt bei 9,50 € pro Husse.

In unserem Konzertsaal steht ein schöner weißer Flügel, welcher für 100,00 € genutzt werden kann. Gerne lassen wir diesen vorab für Sie stimmen und berechnen hierfür einen Aufpreis von zusätzlich 150,00 €.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen personalisierte Menü-, bzw. Buffetkarten - für die erste Seite der Karte nennen Sie uns einfach Ihren Wunschtext.

Menükarten (DIN A 6)	1,50 € pro Stück
Buffetkarten (DIN A 5)	2,00 € pro Stück
Farbdruck-Aufschlag für Fotos	0,50 € pro Stück



Sonstige Informationen

Wenn Sie Ihre Lieblingsgetränke mitbringen möchten, bringen Sie uns diese nach vorheriger Absprache einen Tag vor der Veranstaltung vorbei, damit wir sie rechtzeitig kühlen können. Für jede mitgebrachte Flasche berechnen wir Korkgeld in Höhe von:

Champagner	50,00 € je Flasche
Sekt / Schaumwein	35,00 € je Flasche
Wein	30,00 € je Flasche
Spirituosen	65,00 € je Flasche

Ab 24:00 Uhr berechnen wir entsprechend unseres Servicestandards Personalkosten bis zum Ende Ihrer Veranstaltung. Diese werden mit 48,00 € pro Stunde berechnet. Zusätzlich berechnen wir zwei Servicekräfte für je zwei Stunden zur Nachbereitung der Veranstaltung

Ein Sektempfang im Kastaniengarten ist nur bei schönem Wetter möglich. Für die Bereitstellung der Stehtische sowie die Vor- und Nachbereitung werden 250,00 € berechnet.

Bei einer größeren Veranstaltung bietet es sich an, eine separate Garderobe für 95,00 € zu mieten. Sollten Sie unseren Garderobenservice wünschen, berechnen wir diesen mit 39,00 € pro Stunde.

In unmittelbarer Nähe des Hotels befindet sich unsere Tiefgarage. Das Parken in der Tiefgarage kostet 1,80 € pro Stunde (max. 19,00 € pro Tag). Entlang der Straße stehen Ihnen zusätzlich kostenfreie Parkmöglichkeiten zur Verfügung.



Checkliste für Ihre Veranstaltung:

Wie viele Gäste erwarten Sie?

Teilen Sie uns spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die genaue Anzahl Ihrer Gäste mit.

Welche Bestuhlung wünschen Sie?

Wie viele Kinder sind anwesend?

Wie alt sind die Kinder?

Benötigen Sie Hochstühle?

Haben Sie eine Tischordnung?

Welche Speisen wünschen Sie?

Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden, benötigen wir die Anzahl der einzelnen Hauptgänge bis spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn.

Sind einige Ihrer Gäste Vegetarier oder Veganer?

Gibt es Gäste mit Unverträglichkeiten?

Haben Sie sich für die Getränkepauschale entschieden?

Welche Weine dürfen wir ausschenken?

Wünschen Sie Menü- / Buffetkarten?

Die Anzahl der Karten, sowie den Text benötigen wir 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn.

Haben Sie einen DJ gebucht?

Wann ist der Aufbau des DJ vorgesehen?

Wie möchten Sie die Musiker verpflegen?

Wer ist während der Feier Ansprechpartner für das Servicepersonal?

Benötigen Sie Hotelzimmer? Falls ja, gehen diese auf Ihre Gesamtrechnung?

Dürfen wir Ihnen Blumenschmuck bestellen?

Wenn ja, teilen Sie uns Ihren Farbwunsch mit.

Hier ist Platz für Ihre Notizen

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN (AGBV 6.0)

1. GELTUNGSBEREICH

1.1 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 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 das Recht zur Kündigung gemäß § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

2. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG

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 fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Vertragstypische Pflichten sind solche Pflichten, die die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Erfüllung der Kunde vertraut und vertrauen darf. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, 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.

3. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRÉCHNUNG

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 Ist ein Mindestumsatz vereinbart worden und wird dieser nicht erreicht, kann das Hotel 60% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Hotel einen höheren Schaden nachweist.

3.4 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderung der gesetzlichen Umsatzsteuer nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.5 Wurde Zahlung auf Rechnung vereinbart, so hat die Zahlung - vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung - binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zu erfolgen.

3.6 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. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

3.7 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 3.6 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.8 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

3.9 Der Kunde ist damit einverstanden, dass ihm die Rechnung auf elektronischem Weg übermittelt werden kann.

4. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

4.1 Eine kostenfreie einseitige Lösung des Kunden vom dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Recht zum kostenfreien Rücktritt im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde oder ein gesetzliches Recht zur kostenfreien Lösung besteht.

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 Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er dieses nicht bis zum vereinbarten Termin gegenüber dem Hotel in Textform ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht gemäß 4.1 nicht vereinbart oder bereits erloschen und besteht auch kein gesetzliches Recht zur kostenfreien Lösung vom Vertrag, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung gemäß den Ziffern 3.3, 4.4, 4.5 und

4.6 trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweiter Vermietung sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei pauschaliert werden, bei einzeln ausgewiesenen

Mietpreisen in Höhe von 10%, im Übrigen gemäß den Ziffern 3.3, 4.4, 4.5 und 4.6. 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 ab dem 60. Tag vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt zuzüglich zu den verauslagten Leistungen gem. Ziffer 3.2 Satz 2 und/oder einen vereinbarten Mindestumsatz gem. Ziffer 3.3, 35 % des entgangenen Umsatzes in Rechnung zu stellen, ab dem 30. Tag 60 % und ab dem 10. Tag 85 %.

Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für die Berechnung der Frist der erste Veranstaltungstag maßgeblich. 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."

4.5 Die Berechnung des Verzehrumsatzes erfolgt nach der Formel:

Vereinbarer Menüpreis zuzüglich Getränke x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet.

RHEINHOTEL
Dreesen
BONN - BAD GODESBERG

4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt ab dem 60. Tag vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem Rücktritt ab dem 30. Tag 75% und ab dem 10. Tag 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen. Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für die Berechnung der Frist der erste Veranstaltungstag maßgeblich. 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.

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. Dies gilt entsprechend bei Einräumung einer Option, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung nicht zur festen Buchung bereit ist.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.6 und/oder Ziffer 3.7 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 machen;
- 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 Aufenthaltswitz 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 Herrschafts- bzw. 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. Sollte bei einem Rücktritt nach vorstehender Ziffer 5.2 oder 5.3 ein Schadensersatzanspruch des Hotels gegen den Kunden bestehen, so kann das Hotel diesen pauschalieren. Die Ziffern 4.3 bis 4.6 gelten in diesem Fall entsprechend.

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 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 Raumgröße, 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, dass 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 in Textform mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein angemessener Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

8. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN, ANSCHLÜSSE UND SONSTIGE AUSSTATTUNGEN

8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische Einrichtungen, Anschlüsse und/oder sonstige Ausstattung 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 deren Überlassung 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 Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlichrechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften.

8.5 Der Kunde hat die im Rahmen urheberrechtlich relevanter Vorgänge (z.B. Musikdarbietung, Filmvorführung, Streamingdienste) erforderlichen Formalitäten und Abrechnungen eigenverantwortlich mit den zuständigen Institutionen (z.B. GEMA) abzuwickeln.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR DEN HOTELAUFNAHMEVERTRAG (AGBV 8.1)

1 Geltungsbereich

- 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung sowie alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels (Hotelaufnahmevertrag). Sie gelten nicht für Pauschalreisen im Sinne des § 651a BGB. Der Begriff „Hotelaufnahmevertrag“ umfasst und ersetzt folgende Begriffe: Beherbergungs-, Gastaufnahme-, Hotel-, Hotelzimmervertrag.
- 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei das Recht zur Kündigung gemäß § 540 Absatz 1 Satz 2 BGB abbedungen wird.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

2 Vertragsabschluss, -partner

Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Für den Fall der Buchung über die hoteleigene Homepage kommt der Vertrag über Anklicken des Buttons „KOSTENPFLICHTIG BUCHEN“ zustande.

3 Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.
- 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren 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.
- 3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern und lokalen Abgaben. Nicht enthalten sind lokale Abgaben, die nach dem jeweiligen Kommunalrecht vom Gast selbst geschuldet sind, wie zum Beispiel Kurtaxe.
Bei Änderung der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung o. der Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsabschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.4 Wurde Zahlung auf Rechnung vereinbart, so hat die Zahlung - vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung - binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zu erfolgen.
- 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. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.
- 3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn des Aufenthaltes 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 Das Hotel ist ferner berechtigt, zu Beginn und während des Aufenthaltes vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 für bestehende und künftige Forderungen aus dem Vertrag zu verlangen, soweit eine solche nicht bereits gemäß vorstehender Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 geleistet wurde.
- 3.8 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.
- 3.9 Der Kunde ist damit einverstanden, dass ihm die Rechnung auf elektronischem Weg übermittelt werden kann.

4 Rücktritt/Kündigung („Stornierung“) des Kunden / Nichtinanspruchnahme der Leistungen des Hotels („No Show“)

- 4.1 Eine einseitige Lösung des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde oder ein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht besteht.

- 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 Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er dieses nicht bis zum vereinbarten Termin gegenüber dem Hotel in Textform ausübt.

- 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen und besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Zimmer sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Werden die Zimmer nicht anderweitig vermietet, so kann das Hotel den Abzug für ersparte Aufwendungen pauschalieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, 90% des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtung mit oder ohne Frühstück sowie für Pauschalarrangements mit Fremdleistungen, 70% für Halbpensions- und 60% für Vollpensionsarrangements zu zahlen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der vorgenannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

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 Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Dies gilt entsprechend bei Einräumung einer Option, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung nicht zur festen Buchung bereit ist.
- 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 an-gemessenen 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 machen;
 - Zimmer oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Ver-schweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltswitz sein;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Leistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist;
 - ein Verstoß gegen oben genannte Ziffer 1.2 vorliegt.

- 5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz. Sollte bei einem Rücktritt nach vorstehender Ziffer 5.2 oder 5.3 ein Schadensersatzanspruch des Hotels gegen den Kunden bestehen, so kann das Hotel diesen pauschalieren. Die Ziffer 4.3 gilt in diesem Fall entsprechend.

6 ZIMMERBEREITSTELLUNG, -ÜBERGABE UND -RÜCKGABE

- 6.1 Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer, soweit dieses nicht ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.
- 6.2 Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15:00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.
- 6.3 Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens um 12:00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Hotel aufgrund der verspäteten Räumung des Zimmers für dessen vertragsüberschreitende Nutzung bis 18:00 Uhr 50% des vollen Logispreises (Preis gemäß Preisverzeichnis) in Rechnung stellen, ab 18:00 Uhr 90%. Vertragliche Ansprüche des Kunden werden hierdurch nicht begründet. Ihm steht es frei nachzuweisen, dass dem Hotel kein oder ein wesentlich niedrigerer Anspruch auf Nutzungsentgelt entstanden ist.

7 HAFTUNG DES HOTELS

- 7.1 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 fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungs- weise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen.

Vertragstypische Pflichten sind solche Pflichten, die die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Erfüllung der Kunde vertraut und vertrauen darf. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche sind, soweit in dieser Ziffer 7 nicht anderweitig geregelt, 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.

- 7.1 Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen. Das Hotel empfiehlt die Nutzung des Hotel- oder Zimmersafes. Sofern der Kunde Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten mit einem Wert von mehr als 800 Euro oder sonstige Sachen mit einem Wert von mehr als 3.500 Euro einzubringen wünscht, bedarf dies einer gesonderten Aufbewahrungsvereinbarung mit dem Hotel.
- 7.2 Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf dem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nur nach Maßgabe der vorstehenden Ziffer 7.1, Sätze 1 bis 4.
- 7.3 Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt. Nachrichten für die Kunden werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel kann nach vorheriger Absprache mit dem Kunden die Annahme, Aufbewahrung und - auf Wunsch - gegen Entgelt die Nachsendung von Post und Warensendungen übernehmen. Das Hotel haftet hierbei nur nach Maßgabe der vorstehenden Ziffer 7.1, Sätze 1 bis 4.

8 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- 8.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser All-gemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.
- 8.2 Ist der Kunde Kaufmann oder juristische Person des öffentlichen Rechts, ist ausschließlicher Gerichtsstand in Bonn. [Das Hotel kann wahlweise den Kunden aber auch am Sitz des Kunden verklagen. Dasselbe gilt jeweils bei Kunden, die nicht unter Satz 1 fallen, wenn sie ihren Sitz oder Wohnsitz nicht in einem Mitgliedsstaat der EU haben.
- 8.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.
- 8.4 Entsprechend der gesetzlichen Verpflichtung weist das Hotel darauf hin, dass die Europäische Union eine Online-Plattform zur außergerichtlichen Beilegung von verbraucherrechtlichen Streitigkeiten („OS-Plattform“) eingerichtet hat: <http://ec.europa.eu/consumers/odr/>
Das Hotel nimmt jedoch nicht an Streitbelegungsverfahren vor Verbraucherschlichtungsstellen teil.