

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Hause und möchten Sie herzlich bei uns begrüßen.

Ganz gleich, ob Sie eine Schulung, eine Versammlung oder ein Jubiläum planen- wir helfen und unterstützen Sie dabei, dass Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird.

Unsere Bankettmappe soll Ihnen bereits im Vorfeld bei der Organisation helfen. Gerne beraten wir Sie hierzu. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die komplette Betreuung und Organisation Ihrer Veranstaltung an.

Natürlich gehen wir auch individuell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein und erstellen Ihnen während eines persönlichen Gespräches ein unverbindliches Angebot.

Sollten Sie noch Fragen oder Wünsche haben, dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Ihr Team vom **Best Western soibelmanns
Lutherstadt Wittenberg******



-Rezeption-

Ihr Ansprechpartner für Veranstaltungsfragen:
Frau Manja Remmling
Bankettkoordinatorin
Telefon: 03491 425504
E-Mail: mr@soibelmanns-lw.bestwestern.de

Zu unserem Haus

Das Hotel wurde 1999 unter dem Namen „Best Western Stadtpalais Wittenberg“ mit dem Restaurant „Wittenberger Hof“ eröffnet. Es wurde im Juli 2011 von der Familie Soibelman unter dem Namen „Best Western soibelmans Lutherstadt Wittenberg“, mit dem „SOIBELMANNS Restaurant“ übernommen.

Wir befinden uns in bester Lage, zwischen dem Luther- und dem Melanchthonhaus, nur 15 Minuten vom Marktplatz entfernt, wo sich u.a. die Cranachhöfe befinden, das Abbild von Phillip Melanchthon, sowie das Denkmal zu Ehren des Reformator Martin Luther und anderen Sehenswürdigkeiten der Lutherstadt Wittenberg.

In unserem Hotel finden Sie 80 Zimmer (62 Doppel- und 18 Einzelzimmer) verschiedener Kategorien, welche individuell ausgestattet sind und in Kombination mit moderner Funktionalität und besonders gemütlicher Atmosphäre zum Entspannen und Erholen einladen.



„Hotelloobby“



„Restaurant“

Das SOIBELMANNS Restaurant mit der Taverne verfügt über 80 Sitzmöglichkeiten, wo Sie sich mit regionalen und internationalen Gaumenfreuden verwöhnen lassen können. Im Sommer lädt unsere Terrasse mit 40 Sitzplätzen zum Entspannen und Relaxen ein.

Sie können den Abend an der Hotelbar mit frisch gemixten Cocktails oder einem Glas Wein ausklingen lassen.

Im Saunabereich mit Finnischer Sauna, Römischen Dampfbad, Ruheraum und Schwallduschen können Sie erholen, entspannen und neue Kräfte sammeln.



„Sauna/Ruhebereich“-



„Terrasse“

Räume für Ihre Möglichkeiten

In unserem „SOIBELMANNS Restaurant“ mit Taverne stehen 80 Plätze zur Verfügung. Hier findet täglich das á la carte Abendessen statt. Es kann daher nur anteilig für Ihre Feier genutzt werden. Die angrenzende Terrasse im Innenhof bietet sich bei schönem Wetter für einen Sektempfang an.

Raum	Größe	Bankett	Empfang	Parlament	Theater	U-Form	Block
Katharinenzimmer (Erdgeschoss) <i>Raubereitstellungskosten</i> 50.00 € pro Tag	18 4,74 x 3,76 x 2,76						08
Bugenhagenzimmer (1. Etage, mit Balkon) <i>Raubereitstellungskosten</i> 100.00 € pro Tag	38 6,25 x 6,00 x 2,91			12	30	12	12
Lutherzimmer (Erdgeschoss) <i>Raubereitstellungskosten</i> 100.00 € pro Tag	47 7,28 x 6,48 x 3,00						16
Cranachsaal (Erdgeschoss) (klimatisiert) <i>Raubereitstellungskosten</i> 100.00 € pro Tag	48 6,18 x 7,74 x 2,76	30	40	24	35	17	20
Melanchthon 1 (Erdgeschoss) (klimatisiert) <i>Raubereitstellungskosten</i> 100.00 € pro Tag	38 4,86 x 7,74 x 2,76	16	15	10	15	10	12
Melanchthon 1-2 (Erdgeschoss) (klimatisiert) <i>Raubereitstellungskosten</i> 150.00 € pro Tag	76 9,72 x 7,74 x 2,76	30	45	30	45	18	30
Melanchthon 1-3 (Erdgeschoss) (klimatisiert) <i>Raubereitstellungskosten</i> 200.00 € pro Tag	101 14,58 x 7,74 x 2,76	54	100	60	90	34	42

In unserem Veranstaltungsbereich stehen Ihnen bis zu 7 Räume zur Verfügung, die durch den Tageslichteinfall sehr einladend sind. Alle unsere Räume sind barrierefrei. Durch unsere Tiefgarage im Haus, wo sich ein Fahrstuhl befindet, haben Sie einen kurzen Anlaufweg zu den Räumlichkeiten.

Ein separates Bankettfoyer lädt durch die gemütliche Atmosphäre zum Verweilen ein. Durch seine Individualität kann man dieses sehr gut für Empfänge, Kaffeepausen und Buffets nutzen.



„Melanchthonsaal“

Tagungstechnik

Standardtechnik

Schreibblöcke & Stifte, 1x Leinwand, 1x Flipchart, 1x Pinnwand, WLAN-Zugang, Anschlüsse und Tisch für einen Beamer

Technikausleih kostenpflichtig

Beamer á 50,00 € pro Tag

Laptop á 50,00 € pro Tag

Rednerpult á 20,00 € pro Tag

Moderationskoffer á 15,00 € pro Tag

Leinwand/ Pinnwand/ Flipchart á 10,00 € pro Tag

Tagungspauschalen

Tagungspauschale 1

Bereitstellung eines Tagungsraumes entsprechend der Teilnehmerzahl

1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand im Tagungsraum Schreibunterlagen

1 Kaffeepause vormittags mit frisch gebrühtem Filterkaffee oder Tee und wechselndem Angebot an fruchtigen, herzhaften Snacks

2 Tagungsgetränke/ Softdrinks 0,2l im Tagungsraum

Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü (Buffet ab 25 Personen)

1 Kaffeepause nachmittags mit frisch gebrühtem Filterkaffee oder Tee und wechselndem Angebot an fruchtigen und süßen Snacks

Preis pro Person: 44.00 € (Mindestteilnehmerzahl 10 Personen)



„Cranachsaal“

Tagungspauschale 2

Bereitstellung eines Tagungsraumes entsprechend der Teilnehmerzahl

1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand im Tagungsraum, Schreibunterlagen

1 Kaffeepause vormittags mit frisch gebrühtem Filterkaffee oder Tee und wechselndem Angebot an fruchtigen und herzhaften Snacks

3-Gang-Menü oder Lunchbuffet (Buffet ab 25 Personen)

1 Softdrink 0,2l zum Mittagessen

1 Tasse Kaffee nach dem Mittagessen

1 Kaffeepause nachmittags mit frisch gebrühtem Filterkaffee oder Tee und wechselndem Angebot an fruchtigen und süßen Snacks

Mineralwasser und Apfelsaft unbegrenzt im Tagungsraum

Preis pro Person: 52.00 € (Mindestteilnehmerzahl 10 Personen)



„Lutherzimmer“

Pausensnacks und Fingerfood

Canapés

mit Käsecreme und Trauben	2.00 € pro Stück
mit Reinsdorfer Salami und Gewürzgurke	2.20 € pro Stück
mit Serranoschinken und Paprika	2.20 € pro Stück
mit Thunfischcreme und Kapern	2.20 € pro Stück
mit Räucherlachs und Meerrettichcreme	2.40 € pro Stück
Drei verschieden belegte Canapés pro Person	á 6.00 €



„Bankettlobby“

Röstitaler

mit Lachs und Avocadocreme	2.60 € pro Stück
Mit Serranoschinken und Paprika	2.50 € pro Stück

Fingerfood

Datteln im Speckmantel	1.30 € pro Stück
Grissini mit Landschinken	1.40 € pro Stück
Lachstatar im Gläschen mit Meerrettich	1.80 € pro Stück
Salami-Spieße mit getrockneter Tomate und Olive	1.60 € pro Stück
Tomate-Mozzarella-Spieße	1.60 € pro Stück
Verschiedene Gemüsesticks, z,B. Paprika, Gurke, Karotte mit Avocado-Dip	1.50 € pro 4 Stück
Crostini (geröstete Baguettescheibe) mit Anti-Pasti	2.10 € pro Stück
Gebackene Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip	2.00 € pro Stück
Mini Frikadelle mit Bautzner Senf	1.50 € pro Stück
Kleine Obstspieße	1.80 € pro Stück



Tagessuppe mit Baguette 5.90 € pro Person
z.B. Hausgemachte Soljanka, Süßkartoffelsuppe mit Ingwer,
Kräutercremesuppe

Begrüßungskaffee oder Tee 2.50 € pro Tasse
Thermoskanne frisch gebrühter Filterkaffee oder Tee 10.50 €

Herzhafte Pause á 7.50 € pro Person

Mini Schnitzel mit Dip und Baguette, Käsespieß mit Traube, Obstspieße,
oder
ein halbes belegtes Brötchen, herzhaftes Plundergebäck und Mini Frikadellen
mit hausgemachtem gelben Ketchup

Vital Pause á 7.50 € pro Person

Bunte Gemüsesticks mit Dip, Joghurt mit frischen Früchten der Saison im Glas,
Müsliriegel
oder
vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Dip, Roggenbaguette mit Frischkäse,
Bircher Müsli im Gläschen



Süße Pause á 7.50 € pro Person

Süßes Plundergebäck, Keksauswahl, frische Früchte der Saison verzehrfertig zubereitet
oder
Minimuffins (mit Schokolade oder Blaubeeren), Fruchtjoghurt im Glas, Mini Blechkuchen

Bei den Pausenarrangements dazu buchbar: frisch gebrühter Filterkaffee und/ oder Tee
á 4.50 € pro Person





Menü- und Buffetvorschläge

Bitte wählen Sie eine einheitliche Menüfolge für Ihre Gästegruppe.
Es können auch einzelne Speisen getauscht oder kombiniert werden.
Die Menü- und Buffetpreise verstehen sich immer pro Person!

Menüvorschläge (ab 10 Personen)

3-Gang-Menü (1)

Tomatenconsommé mit Basilikumnocken

Geschmorte Ochsenbäckchen mit glasierten Möhren und Sellerie-Kartoffel-Stampf

Cheesecake im Gläschen

Preis: 25.00 € pro Person

3-Gang-Menü (2)

Caesar Salat mit gehobeltem Parmesan, Croûtons und Dressing

In Sesam gebratenes Lachsfilet auf Zucchini Gemüse, mit Kräutergnocchis

Waldbeeren Panna Cotta mit Crumble und Schokoladensoße

Preis: 28.00 € pro Person

3-Gang-Menü (3)

Hochzeitssuppe

Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüsejulienne, Eierstich und Fleischklößchen

Quattro de Rôtisseur (serviert auf Platten und in Schüsseln)

Rosa gebratenes Entrecôte, Schweinefilet, Maispoularde und geschmorte Ochsenbäckchen,

Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Spätzle

Warmes Schokotörtchen an beschwipsten Kirschen und Vanilleeis

Preis: 32.00 € pro Person



4-Gang-Menü (1)

Kürbis-Küchlein mit Parmesan-Soße und Baconchip

Rinderconsommé mit Gemüsejulienne

Saltimbocca vom Zanderfilet auf Dill-Rahm-Soße mit Gemüse-Tagliarini

Rosmarin Zabaione mit Vanilleeis

Preis: 34.00 € pro Person

4-Gang-Menü (2)

Tomatenmousse an Basilikumpesto mit zwei Black Tiger Garnelen

Petersilienwurzelsüppchen mit Croûtons

Lammcarré unter einer Kräuter-Senf-Kruste mit Bohnengemüse
und violetten Kräuterkartoffeln

Orangen Crème brûlée

Preis: 36.00 € pro Person

4-Gang-Menü (3)

Carpaccio vom Lachsfilet mit Honig-Senf-Dip und Crostini

Gelbe Paprikacremesuppe mit Fetakäse und Oliven

**

Rosa gebratenes Entrecôte mit sautierten Waldpilzen an Rotweinsrisotto

Nougat Parfait mit beschwipster Birne und Sahnehaube

Preis: 38.00 € pro Person

Buffetvorschläge (ab 25 Personen)

Italienisches Buffet (Buffet 1)

Vorspeise

Vitello Tonnato, Kalbsfleischscheiben unter einer Thunfisch-Sardellen-Farce mit Kapern garniert

Anti-Pasti-Variation - Zucchini, Aubergine, Pilze, Paprika und Balsamico-Zwiebeln

Caprese Salat mit Basilikumpesto und Rucola

Römische Salatherzen mit Balsamico-Dressing, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Ciabatta und Butter

Suppe

Italienische Gemüsesuppe mit geröstetem Pancetta und Kräuter-Pesto

Hauptgänge

Hähnchen „Picatta Milanese“ mit Tomatensugo und Tagliatelle

Involtini vom Mailänder Schwein mit Salbei an Ratatouille mit Wildreis

Saltimbocca vom Lachs mit mediterraner Weißweinsauce, Romanesco und Kräutergnocchi

Pancerotti mit Ricotta und ligurischen Oliven

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Cremige Beerenlasagne

Italienische Käseauswahl mit Weintrauben, Feigensenf und Ciabatta

Preis: 35.00 € pro Person



Rustikales Bauernbuffet (Buffet 2)

Vorspeise

„Reinsdorfer“ Wurstplatte mit Blutwurst, Leberwurst, Schwartenwurst, Bratwurst, rohem Schinken und gekochten Schinken mit Gewürzgurken garniert und Bautzner Senf
Kartoffeltaler mit Räucherlachs und Schmand, Matjestatar auf Pumpernickel
Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Bauernsalat mit Fetakäse
gemischter Brotkorb, Butter und Schmalztöpfchen

Suppe

Brotsuppe mit Tomaten

Hauptgänge

Rindertafelspitz mit Wurzelwerk und Meerrettichsahnesauce mit Semmelknödel
Rostbrät'l aus dem Schweinenacken mit gerösteten Zwiebeln und Schupfnudeln
Geschmorte Lammhaxe mit Bohnen im Speckmantel und einem Kartoffel-Lauch-Gratin
Gemüsestrudel gefüllt mit Lauchzwiebel, Karotte, Champignons, Paprika, Weißkohl und Schafskäse

Dessert

Rote Beerengrütze an Vanillesoße
Griesflammerie mit Himbeermark
Käsevariation mit Weintrauben und Früchtebrot

Preis: 37.00 € pro Person



Festliches Buffet (Buffet 3)

Vorspeise

Hausgebeizter Rehrücken mit Preiselbeeren,
Parmaschinken mit Melone und Avocado,
Duett von geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Honig-Senf-Dill-Soße
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto
Verschiedene frische Blattsalate mit Joghurt- und Balsamico-Dressing,
Paprika, Salatgurke, Kirschtomaten, Karotte und Mais,
Rucolasalat mit Schafskäse, Carpaccio von Roter Bete an Feldsalat mit Kürbiskernmayonnaise
Brotauswahl mit Butter

Suppe

Steinpilzcremesuppe mit Croûtons

Hauptgänge

Medallions vom Rind und Schwein mit Cognacrahmsoße
Pfannengemüse der Saison und einem Pastinaken-Kartoffel-Gratin
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Mandel-Broccoli und einem Selleriepüree
Zitronenlachs auf Tomatensugo mit Kräutergnocchis
Zucchini-schiffchen gefüllt mit Ratatouille

Dessert

Pistazien Tonkabohnen Crème brûlée
Pina-Colada Panna-Cotta mit gebackener Ananas
Himbeer-Mascarpone -Crumble, geschichtet im Gläschen
Französischer Käse vom Brett mit Weintrauben und Beeren

Preis: 45.00 € pro Person



Luthermahl nach Art des 16. Jahrhunderts

Essen wie zu Luthers Zeiten. Für das Luthermahl haben wir Geschirr aus Ton herstellen lassen im Grundfarbton erdig bis grün. Auch sämtliche Trinkgefäße sind ebenfalls aus Ton.

Apfelschnäpslein zur Begrüßung

Bauernbrot mit Senf und Schmalz

Platte vom Hofvieh

Gepökeltes Jungschwein, gekochtes Rindfleisch im Kräutersud,
gebratene Hähnchenkeule mit deftigem Erbsbrei,
dazu Gemüse aus Katharina von Boras (Luthers Frau) Garten:
Möhren, Steckrüben, Weißkohl und Pastinaken

Kleine Apfeltaiglaibe mit
Bienenhonig und Obst

Preis: 28.00 € pro Person



Auszug aus Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (classic, medium, still)	á 0,25l/ 2.40 €
Mineralwasser (classic, medium, still)	á 0,7l/ 5.20 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	á 0,2l/ 2.60 €
Fruchtsäfte (z.B. Apfel, Orange)	á 0,2l/ 2.60 €
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	á 0,2l/ 2.90 €

Begrüßungsgetränke

Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken oder mild)	3.20 € pro 0,1l 15.50 € pro 0,75l
Soibelmanns Rubin Campari, Prosecco, Orangenscheibe	4.50 € pro 0,1l
Rossini Erdbeerpüree & Prosecco	5.50 € pro 0,1l
Sparkling Elderflower Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	6.00 € pro 0,1l
Lillet Citrose Lillet Rose, Zitronenlimonade, Minze, Zitronenscheibe	6,50 € pro 0,1l
Island Cooler, alkoholfrei Orangen-, Ananas-,Grapefruitsaft, Grenadine, Soda	5.50 € pro 0,1l

Biere

Radeberger Pilsener	á 0,5l/ 4.10 €
Ur-Krostitzer Dunkel	á 0,5l/ 4.20 €

Weine

Rotwein

Lutherwein „Merlot“ Frankreich, trocken	á 0,25l/ 6.50 € á 0,75l/ 17.90 €
Nero d´Avola Italien, trocken	á 0,25l/ 6.50 € á 0,75l/ 18.90 €

Weißwein

Lutherwein „Silvaner“ Nahe, trocken	á 0,25l/ 6.50 € á 0,75l/ 17.90 €
Chardonnay Spanien trocken	á 0,25l/ 7.50 € á 0,75l/ 21.90 €

Roséwein

Cabernet Sauvignon Spanien, trocken	á 0,25l/ 7.50 € á 0,75l/ 21.90 €
-------------------------------------	-------------------------------------

Rahmenprogrammorschläge

Gern sind wir Ihnen bei der Organisation Ihres individuellen Rahmenprogramms behilflich, wie z.B. DJ, Stadtführungen, Besuch des Luther- und Melancthonhauses, Panorama "Luther 1517" von ASISI, CLACK Theater Wittenberg, Ausflug in den Alaris-Schmetterlingspark, Tagesausflüge ins Wörlitzer Gartenreich, Grillabende und Tischreden zum Luthermahl.

Paddelabenteuer auf der Elbe

Aufregende Paddeltour auf der Elbe mit der Elbestromung (z.B. von Wittenberg nach Coswig). Paddeln kann jeder - egal ob jung oder alt. Es ist im Prinzip so leicht wie Fahrradfahren.

Radtour entlang der Elbe

Wir stellen Ihnen Fahrräder zur Verfügung und passende Vorschläge für Ihre Radtour.

Kosten: 8,00 € pro Leihfahrrad und Tag



„Außenansicht“

Übernachten - Schlafen Sie gut!

Die Zimmerreservierung erfolgt auf Anfrage!



„Hotelzimmer“



Parken

Unsere Parkplätze im Innenhof und in der Tiefgarage erreichen Sie über die „Wallstraße“ (Rückseite des Hotels)!

Preise: EUR 1.50/ Stunde bzw. EUR 10.00 pro Nacht
(Eine Stellplatzreservierung ist nicht möglich!)

Wir danken für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihre Veranstaltung mit Ihnen und für Sie planen und umsetzen zu dürfen. Für Fragen, nähere Erläuterungen und eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Sie erreichen uns telefonisch unter Telefon 03491 4250

oder

per E-Mail: info@soibelmanns-lw.bestwestern.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

- Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung, sowie alle für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
- Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels
- Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher vereinbart wurde.

Vertragsabschluss -partner, -haftung; Verjährung

- Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Zimmerbuchung schriftlich zu bestätigen.
- Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Hotelaufnahmevertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung eines Dritten vorliegt.
- Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Im nicht leistungstypischen Bereich ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit des Hotels beschränkt.
- Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate.
- Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Hotels auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung und positiver Vertragsverletzung.

Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

- Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.
- Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Erhöht sich der Mehrwertsteuersatz zum Tage der Leistungserbringung, so ändern sich die jeweils vereinbarten Preise entsprechend; das Hotel ist berechtigt, die Mehrwertsteuererhöhung nach zu belasten.
- Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann dieses den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% anheben.
- Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.
- Rechnung 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, Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

- Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen für Pauschalreisen eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
- Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

- Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht in allen Fällen des Leistungsverzuges des Hotels oder einer von ihm zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungserbringung.
- Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- und Schadenersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel auszuüben, sofern nicht ein Fall des Leistungsverzuges des Hotels oder eine von ihm zu vertretende Unmöglichkeit der Leistungserbringung vorliegt.
- Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Zimmern hat das Hotel die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Zimmer sowie die eingesparten Aufwendungen anzurechnen.
- Dem Hotel steht es frei, den ihm entstehenden und vom Kunden zu ersetzenden Schaden zu pauschalieren. Der Kunde ist dann verpflichtet, 90% des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtung mit oder ohne Frühstück, 70% für Halbpensions- und 60% für Vollpensionsarrangements zu zahlen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass kein Schaden entstanden oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Pauschale ist.

Rücktritt des Veranstalters bei Gruppen ab 15 zahlenden Erwachsenen (Abbestellung)

- Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Anreisetag zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 50% den entgangenen Übernachtungs- und Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 80% des Übernachtungs- und Speisenumsatzes.
- Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:

Menüpreis-Bankett x Personenzahl

War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweiligen Angebotes zugrunde gelegt. • Ersparte Aufwendungen nach Absatz 2 und 3 sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

- Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
- Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprüngliche Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.
- Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- 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 Veranstalter unzumutbar ist.
- Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- und Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

Rücktritt des Hotels

- Sofern ein 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 Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- Wird eine vereinbarte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls – höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, gebucht werden;

– das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist. – ein Verstoß gegen oben

Geltungsbereich 2. Absatz vorliegt.

- Das Hotel hat den Kunden von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
- Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

Zimmerbereitstellung, -übergabe und -rückgabe

- Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer.
- Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.
- Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens um 12.00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Hotel über den ihm dadurch entstandenen Schaden hinaus für die zusätzliche Nutzung des Zimmers bis 18.00 Uhr 50% des vollen Logispreises (Listenpreises) in Rechnung stellen, ab 18.00 Uhr 100%. Dem Kunden steht es frei, dem Hotel nachzuweisen, dass diesem kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.
- Das Hotel haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Diese Haftung ist im nicht leistungstypischen Bereich jedoch beschränkt auf Leistungsmängel, Schäden, Folgeschäden oder Störungen, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. 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.
- Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen, das ist bis zum Hundertfachen des Zimmerpreises, höchstens EUR 3.000,-, sowie für Geld und Wertgegenstände bis zu EUR 750,-. Geld und Wertgegenstände können bis zu einem Höchstwert von EUR (Versicherungssumme) im Hotel- oder Zimmersafe aufbewahrt werden. Das Hotel empfiehlt, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen. Die Haftungsansprüche erlöschen, wenn nicht der Kunde unverzüglich nach Erlangen der Kenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung unverzüglich dem Hotel Anzeige macht (§ 703 BGB).
- Für die unbeschränkte Haftung des Hotels gelten die gesetzlichen Bestimmungen.
- Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelparkplatz 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 nicht, außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Dies gilt auch für die Erfüllungsgehilfen des Hotels.
- Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt. Schadensersatzansprüche, außer wegen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz, sind ausgeschlossen.
- Nachrichten, Post und Warensendungen für die Gäste werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und - auf Wunsch - gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Schadensersatzansprüche, außer wegen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz, sind ausgeschlossen.

Schlussbestimmungen

- Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
- Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz der Soibermann Hotel Wittenberg GmbH
- . Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz der Betreibergesellschaft.
- Es gilt deutsches Recht.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.