

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  
Stadtpalais Wittenberg\*\*\*\*



Ihr Ansprechpartner für Veranstaltungsfragen:

Frau Manja Remmling

Bankettkoordinatorin

Telefon: 03491 4250

E-Mail: [mr@stadtpalais.bestwestern.de](mailto:mr@stadtpalais.bestwestern.de)

## Unsere Bestuhlungsmöglichkeiten & Raumgrößen

Raum	qm (L x B x H in m)	Bankett	Empfang	Parlament	Stuhl- Reihen	U-Form	Block
Katharina EG	18 4,74 x 3,76 x 2,76						10
Bughagen OG	38 6,25 x 6,00 x 2,91				30	12	12
Lutherzimmer EG	47 7,28 x 6,48 x 3,00						16
Cranachsaal EG (klimatisiert)	48 6,18 x 7,74 x 2,76	30	40	24	35	17	20
Melanchthon 1 EG (klimatisiert)	38 4,86 x 7,74 x 2,76						12
Melanchthon 1-2 EG (klimatisiert)	76 9,72 x 7,74 x 2,76			30	45	18	30
Melanchthon 1-3 EG (klimatisiert)	101 14,58 x 7,74 x 2,76	54	100	50	90	34	42



Tagungstechnik

### Standardtechnik:

Blöcke, Stifte, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Rednerpult, WLAN-Zugang, Anschlüsse und Tisch für einen Beamer

### kostenpflichtig:

Beamer (50,00 € pro Tag)

Laptop (50,00 € pro Tag)

Moderationskoffer (10,00 € pro Tag)

### Seite 2

BEST WESTERN Stadtpalais Wittenberg - Collegienstraße 56/57 - 06886 Lutherstadt Wittenberg

Telefon: 03491 4250/ Telefax: 03491 425100/ E-Mail: [info@stadtpalais.bestwestern.de](mailto:info@stadtpalais.bestwestern.de)

[www.stadtpalais.bestwestern.de](http://www.stadtpalais.bestwestern.de)

## Tagungspauschalen

### **„Meet & Go“**

Kaffeepause mit süßen oder herzhaften Leckereien, Kaffee & Tee  
Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Buffet (Hotelentscheidung)

Kaffeepause mit süßen Gebäckstücken, Kaffee & Tee

Nutzung des Veranstaltungsraumes inkl. Tagungstechnik

Preis pro Person: 45.00 € (Mindestteilnehmerzahl 10 Personen)

### **„Meet & Go- all inclusive“**

Kaffeepause mit süßen oder herzhaften Leckereien, Kaffee & Tee  
Mineralwasser und Apfelsaft unlimitiert im Tagungsraum

Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Buffet (Hotelentscheidung)

Mineralwasser unlimitiert zum Mittagessen

Kaffeepause mit süßen Gebäckstücken, Kaffee & Tee

Nutzung des Veranstaltungsraumes inkl. Tagungstechnik

Preis pro Person: 55.00 € (Mindestteilnehmerzahl 10 Personen)

### **„Meet & Stay“**

1 Übernachtung im Einzelzimmer inkl. reichhaltiges Frühstück

Kaffeepause mit süßen oder herzhaften Leckereien, Kaffee & Tee  
Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Buffet (Hotelentscheidung)

Kaffeepause mit süßen Gebäckstücken, Kaffee & Tee

Nutzung des Veranstaltungsraumes inkl. Tagungstechnik

Preis pro Person: ab 119.00 € (Mindestteilnehmerzahl 10 Personen)



### „Luther all inklusive“

- 1 Übernachtung im Einzelzimmer inkl. reichhaltiges Frühstück
- Mineralwasser und Apfelsaft unbegrenzt im Tagungsraum
- Kaffeepause mit süßen oder herzhaften Leckereien, Kaffee & Tee
- Mittagessen oder Abendessen als Luthermahl nach Art des 16. Jahrhunderts
- Kaffeepause mit süßen Gebäckstücken, Kaffee & Tee
- Nutzung des Veranstaltungsraumes inkl. Tagungstechnik
- Preis pro Person: ab 137.00 € (Mindestteilnehmerzahl 10 Personen)

### Tagungsbausteine

<b>Leistung</b>	<b>Preis pro Person/Tag</b>
Raummiete/ Servicepauschale (Technik, Aufbau/Abbau, Personal, Verbrauchsmaterialien etc.)	ab 5.00 €
Mineralwasser und Apfelsaft unbegrenzt im Tagungsraum	10.00 €
Mineralwasser und Apfelsaft unbegrenzt im Tagungsraum & während der Mahlzeiten	15.00 €
<b>Kaffeepausenvielfalt</b>	
„Luther“ Kaffee & Tee sowie süße Leckereien	8.00 €
„Cranach“ Kaffee & Tee sowie herzhaftes Köstlichkeiten	8.00 €
„Melanchthon“ Kaffee & Tee sowie süße und herzhaftes Kreationen und frisches Obst	10.00 €
„Katharina“ Kaffee & Tee sowie gesunde und fruchtige Köstlichkeiten, z.B. Obstsalat, Müsliriegel	11.00 €
<b>Mittagessen oder Abendessen</b>	
3-Gang-Menü mit Hauptgangwahl oder Buffet (Hotelentscheidung)	24.00 €
Luthermahl nach Art des 16. Jahrhundert	27.00 €
2-Gang-Menü mit Hauptgangwahl oder Snackbuffet (Hotelentscheidung)	16.00 €

### Pausensnacks

- Zwei halbe Brötchen belegt mit Käse & Wurst á 4,50 €
- Vier pikante Minigebäckstücke á 5,50 €
- Vier süße Minigebäckstücke, z.B. Berliner, Muffins á 5,50 €
- Tagessuppe mit Brot- oder Baguettescheiben á 4,80 € pro Person
- Verzehrbares Obst der Saison á 4,50 € pro Person
- Begrüßungskaffee & -tee ohne Snacks á 2,10 € pro Person
- Thermoskanne Kaffee oder Tee á 9,80 €

#### Seite 4

## Auszug aus unserer Getränkekarte

Mineralwasser (classic, medium, still)	0,25l/ 2.20 €
Mineralwasser (classic, medium, still)	0,7l/ 4.90 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2l/ 2.50 €
Fruchtsäfte (z.B. Apfel, Orange, Maracuja)	0,2l/ 2.50 €
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l/ 2.50 €
<b>Biere</b>	
Radeberger Pilsener	0,5l/ 3.90 €
Ur-Krostitzer Dunkel	0,5l/ 3.90 €

## Empfang

Ihnen und Ihren Gästen bieten wir die Möglichkeit, sich einzufinden und zu begrüßen. Zur Einstimmung auf Ihre Feierlichkeit servieren wir Ihnen Rotkäppchen Sekt, Mineralwasser und Orangensaft, um miteinander auf eine unvergessliche Feier anzustoßen.

Preis pro Person: 5.90 €

(Sektempfangspauschale auf 1 Stunde kalkuliert)

## Empfangsarrangement

Der Sektempfang kann gekoppelt werden mit einem Fingerfood-Angebot

Der Empfang ist der Einstieg zu Ihrer Veranstaltung und sollte etwa mit 1 Stunde eingeplant werden. Dazu reichen wir kleine appetitanregende Häppchen (3 Stück pro Person). Die Wartezeit zwischen Eintreffen aller Gäste und Begrüßung wird so optimal genutzt.

Preis pro Person: 10.90 €

### Menübausteine

Aus unseren Menübausteinen können Sie sich Ihr Wunschmenü zusammenstellen.  
Bitte wählen Sie eine einheitliche Menüfolge für Ihre Gäste.  
Die Preise verstehen sich immer pro Person.

### Kalte Vorspeisen

#### **Räucherlachsrose**

an einem Salatbouquet mit Balsamicodressing, serviert mit Sahnemeerrettich,  
Butter und frischem Baguette  
7.90 €

#### **Gartensalat „Best Western“**

mit Kräuter-Vinaigrette, sautierten Streifen von der Hähnchenbrust  
und frischem Baguette  
7.50 €

#### **Carpaccio**

vom Rinderfilet mit getrockneten Tomaten, Steinpilzen, Olivenöl  
und frischem Baguette  
8.50 €

#### **Wrap**

Gefüllt mit mediterranem Gemüse in einer Kräuter-Quark-Creme  
8.10 €

### Warme Vorspeisen

#### **Gefüllte Kartoffel**

mit sautierten Streifen von der Putenbrust und braunen Champignons  
8.20 €

#### **Gedünstetes Fjordlachsfilet**

an einer Riesling-Sahne-Sauce, auf einem Blattspinat-Nudelnest, garniert mit  
Tomatenwürfeln  
9.70 €

#### **Gebratener Scampi**

an einer Knoblauch-Tomaten-Rahmsauce,  
dazu Basmatireis mit geschwenkten Gemüsewürfeln  
9.80 €

### Seite 6

**Gebratene Schweinemedallions**

mit sautierten Waldpilzen an einer Schattenmorellen-Pfefferrahmsauce,  
dazu gebutterter Toast

9.80 €

**Suppen****Soljanka**

mit Creme Fraiche und Zitrone Butter

4.70 €

**Tomatencremesuppe**

mit Kräutersahne und Croûtons

4.50 €

**Kartoffelrahmsuppe**

mit Wurzelgemüse und Bauchspeckwürfel

4.50 €

**Reinhardts Feuertopf**

Herzhaft Suppe von Rindfleisch mit Zwiebeln, Pilzen, Paprika,  
roter Bete und Schmand

4.90€

**Pastinakencremesuppe**

mit gebratenen Speckwürfeln und frischen Kräutern

4.60 €

**Hauptgerichte****Gebratenes Saiblingsfilet**

auf glacierten Kaiserschoten und buntem Basmatireis

15.50 €

**Pochiertes Lachsfilet**

in einer Riesling-Dill-Sahnesauce mit Blattspinat und Bandnudeln

14.90 €

**Gebratene Doradenfilets**

mit buntem Zucchini Gemüse und Nusskartoffeln

17.90 €

**Seite 7**

**Schupfnudelpfanne**

mit frisch geschwenktem Weißkraut und Pilzen  
(vegetarisch)  
11.90 €

**Gebackener Tofu**

in Tempurateig gebackene Tofuscheiben auf Paprikasauce und Couscous  
(vegetarisch)  
14.50 €

**Gebratene Schweinemedallions**

an Dijon-Senf-Sauce, glaciertem Karottengemüse und Kartoffelgratin  
15.90 €

**Zwei kleine Schweineschnitzel**

mit Rahmchampignons und Pommes Frites  
14.50 €

**Hausgemachte Rinderroulade**

mit Apfelrotkohl und Klößen  
15.20 €

**Gebratenes Rinderfiletsteak (180g)**

an Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter  
mit sautierten frischen Champignons und Kartoffelecken  
19.80 €

**Putengeschnetzeltes „Züricher Art“**

mit frischen Champignons und Basmatireis  
14.90 €

**Linguine „Bergwitzsee“**

in hausgemachtem Basilikumpesto geschwenkte Linguine mit Pinienkernen,  
Kirschtomaten, Gemüse und Rucola  
(vegetarisch)  
13.90 €

**Geschmorte Wildschweinkeule**

an geschwenkten Buchenpilzen und Butterspätzle  
16.40 €

**Schweinegulasch**

mit Champignons und Paprikastreifen, dazu Zuckerschoten und Salzkartoffeln  
14.50 €

Seite 8



**Hausgemachtes Sauerfleisch**

mit Remoulade und Bratkartoffeln

12.50 €

**Gekochter Tafelspitz**

mit Sahnemeerrettichsauce, geschwenkten Gemüsestäben und Bouillonkartoffeln

14.90 €

## Desserts

**Mohnparfait**

auf beschwipsten Kirschen und Sahne

5.70 €

**Schokoladenmousse**

an einem Himbeerspiegel mit frischen Früchten und Waffelgebäck

5.50 €

**Warmer Apfelstrudel**

an Vanille-Mohn-Sauce und einer Kugel Eis

5.80 €

**Dessertteller „Lutherstadt Wittenberg“**

auf einem Fruchtsaucenspiegel angerichtetes Parfait und Mousse umlegt mit bunten Früchten und Schlagrahm

6.90 €

**Warmes Schokotörtchen**

an Rotweinbirne und Vanilleeis

6.80 €

## Menüvorschläge

### Menü 1

#### **Hochzeitssuppe**

Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüsejulienne,  
Eierstich und Putenklößchen

#### **Quattro de Rôtisseur**

(serviert auf Platten und in Schüsseln)

Schmorbraten vom Rind, Schwein, Kalb und Pute, geschwenktem  
Marktgemüse, Thüringer Kloß und Kartoffelkroketten

#### **Zarter Schokoladenschaum**

Mousse von brauner und weißer Schokolade,  
umlegt mit Früchten und Waldfruchtsauce, dazu Schlagsahne

29.90 €

### Menü 2

#### **Kresserahmsüppchen**

mit Rote Bete Streifen und Croutôns

#### **Rosa gebratenes Rinderfilet**

an geschwenktem Gartengemüse, dazu Macairekartoffeln und Kräuterbutter

#### **Grand Marnier Parfait**

an Schokoladen-Rum-Sauce und Schattenmorellen, dazu Schlagsahne

33.50 €

### Menü 3

#### **Tomatenrahmsüppchen**

mit Basilikumsahne

#### **Gebratenes Marlinfilet**

auf Pak Choi und buntem Gemüsereis

#### **Cremé Brulée**

garniert mit frischem Obst

22.50 €

Menü 4

**Klare Rinderconsommé**  
mit Gemüsejulienne

**Medaillons vom Schweinefilet**  
an Tomaten- Champignonragout und Herzoginkartoffeln

**Waldbeerengrütze**  
mit Vanillesauce

24.90 €

Menü 5 (weihnachtlich)

**Rahmsüppchen von frischen Champignons**  
mit Sahnehäubchen und Kräutercroûtons

**Knusprige Entenkeule**  
mit Rotkohl karamellisierten Apfelspalten und Klößen

**Honig-Mandel-Parfait**  
an Waldfrucht-Zimt-Sauce,  
umlegt mit frischen Früchten und Schlagsahne

24.90 €

Menü 6 (weihnachtlich)

**Wildrahmsüppchen**  
mit geschwenkten Waldpilzen, Pistazienklößen und Kräuterrahm

**Geschmorte Gänsebrust**  
mit Ananasrotkohl und Mandelkroketten

**Lebkuchen-Parfait**  
an Weihnachtspunch-Sauce, Obstbouquet, gehackten Nüssen  
und Schlagsahne

28.00 €

## Buffetvorschläge

### Buffet 1

Cantaloupemelone mit Schwarzwälder Schinken  
Klassisches Roastbeef, rosa gebraten in feiner hausgemachter Remoulade  
Gebeizter Lachs und Räucherlachs mit frischem Dill und Zitrone  
Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings  
Brot, Baguette und Butter

\*\*\*

Rahmsüppchen von heimischen Waldpilzen

\*\*\*

Gebackene Hähnchenkeulchen auf Beifußjus  
Medaillons vom Schwein an Calvados-Sauce und Champignons  
Glacierte Putenbrust mit Preiselbeeren in Maronen-Zwiebelgemüse

\*\*\*

Gebutterte Petersilienkartoffeln  
Mit Croûtons gefüllte Kartoffelklöße  
Schnittlauchspätzle mit geschmolzenen Zwiebeln  
Verschiedene gesottene Gemüse der Saison  
in feiner Butter glaciertes Gurken-Zwiebelgemüse

\*\*\*

Stracciatella Mousse

Warmen Schokoladenkuchen auf Ananasragout

Preis pro Person (bei bis zu 14 Personen): 39.00 €

Preis pro Person (bei bis zu 29 Personen): 35.00 €

Preis pro Person (ab 30 Personen): 29.00 €

### Seite 12

## Buffet 2

Klassisches Vitello Tonato  
(gedünstetes Kalbsfleisch mit einer feinen Kapern-Thunfischsauce)  
Tomate-Mozzarella mit buntem Pfeffer und Basilikumpesto  
Platte mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich und Limettenspalten

\*\*\*

Auswahl an internationalen Käsesorten, garniert mit Trauben  
Butter und Kräuterdip  
Brot, Baguette und Brötchen  
Bunte Blattsalate mit Hausdressing

\*\*\*

Zwiebelrostbraten in kräftiger Jus  
Schweinefilet im Speckmantel in Pilzrahmsauce  
Gebratenes Marlinfilet in Gemüse-Sahne-Sauce  
Mediterrane Gemüselasagne

\*\*\*

Rosmarinkartoffeln  
Buntes Kaisergemüse  
Kräutertagiatelle in Butter geschwenkt

\*\*\*

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
Weißes Schokoladenmousse

Preis pro Person (bei bis zu 14 Personen): 39.00 €  
Preis pro Person (bei bis zu 29 Personen): 35.00 €  
Preis pro Person (ab 30 Personen): 29.00 €

### Seite 13

Buffet 3

Matjesfilet, Pfeffer- und Kräutermakrele auf Kresse-Krautsalat  
Anti Pasti  
Regionale Wurst- und Käsespezialitäten  
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings  
Baguette, Brot und Butter

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons und Kerbel

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Rind mit Paprika und Pilzen  
Deftiger Schweinekrustenbraten auf Weinsauerkraut  
Putencurry mit frischen Früchten und Wokgemüse  
Gebratenes Rotbarschfilet in Kräuter-Sahne-Sauce

\*\*\*

Gebutterte Bandnudeln mit Kirschtomaten und Oliven  
Wildreis mit frischem Frühlingslauch  
Gebackene Kartoffelecken an kräftigem Joghurt-Kräuterdip

\*\*\*

Apfelstrudel an süßer Vanille-Chili-Sauce  
Bayrisch Creme mit Fruchtmark

Preis pro Person (bei bis zu 14 Personen): 39.00 €  
Preis pro Person (bei bis zu 29 Personen): 35.00 €  
Preis pro Person (ab 30 Personen): 29.00 €

**Seite 14**

Buffet 4  
„Kulinarische Weltreise“

Gebeizter Lachs und geräucherter Seefisch  
Orientalische Hähnchenbrustfilets in Sherry geschmort  
Melonenspalten mit Serranoschinken  
Variation von internationalen Salaten mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Soljanka

\*\*\*

Indisches Puten-Curry  
Southern Fried Chicken  
(knusprige Hähnchenteile, gewürzt mit rotem Pfeffer)  
Österreichischer Zwiebelrostbraten  
Mexikanisches Chili con Carne  
Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“

\*\*\*

Mediterrane Gemüseplatten mit gebratener Zucchini und Aubergine,  
Grilltomaten, Erbsen, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Baked Beans

\*\*\*

Kartoffelwedges, asiatischer Duftreis,  
Dänische Kroketter, italienische Pasta

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster  
Tiramisu mit Waldbeeren

Preis pro Person (bei bis zu 14 Personen): 36.00 €

Preis pro Person (bei bis zu 29 Personen): 31.00 €

Preis pro Person (ab 30 Personen): 25.00 €

**Seite 15**

Buffet 5  
„Rustikales kaltes Buffet“

Spiegel mit Thüringer Mett, Sülzwurst, Leberwurst, Rotwurst und Bratwurst  
Auswahl an europäischen Weich- und Hartkäsespezialitäten  
Gebeizter Lachs und Räucherlachs mit frischem Dill und Zitrone

\*\*\*

Verschiedene Platten und Bretter mit:  
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade  
Luftgetrocknete Rindersalami  
Kalter Schweinsbraten mit saurem Gemüse umlegt  
Reinsdorfer Kochschinken trifft Regensburger Mettenden  
Herzhafte kleine Schnitzel und Mini Frikadellen  
Rosa gebratene Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt

\*\*\*

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit dreierlei Dressing

\*\*\*

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

\*\*\*

Obstkorb

Verschiedene fruchtige Cremes im Glas  
Grießflammerie mit Himbeermark

Preis pro Person (bei bis zu 14 Personen): 34.00 €

Preis pro Person (bei bis zu 29 Personen): 29.00 €

Preis pro Person (ab 30 Personen): 24.00 €

**Seite 16**



Buffet 6  
„Snackbuffet“

Brokkolicremesuppe mit gebratenen Schinkenstreifen

\*\*\*

Wraps, gefüllt mit verschiedenen Cremes und Salateinlagen

Deftiger Nudelsalat im Glas mit Mini-Wienern

Melonenspalten mit Schwarzwälder Schinken

Bulgursalat mit gespießter Dattel im Speckmantel

Roter Linsensalat mit gebratener Putenbrust

Chicken Wings „Hot and Spicy“ auf einem Rucolabeet

Kleine Frikadellen unter einer Zwiebelhaube

Minipizzen auf einem Salatbeet

Baguettescheiben mit Räucherlachstatar

Schnitzelchen mit pikanter Creme

\*\*\*

Waldfrucht-Vanille-Grütze

Fruchtige Creme auf Biskuit

Preis pro Person (bei bis zu 14 Personen): 34.00 €

Preis pro Person (bei bis zu 29 Personen): 29.00 €

Preis pro Person (ab 30 Personen): 24.00 €

## **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

27.00 €



## Rahmenprogrammorschläge

### Stadtführung

Auf den Spuren Martin Luthers, Katharina von Boras, Cranachs und anderer Persönlichkeiten: Rundgang durch die historische Lutherstadt Wittenberg begleitet von ausgebildeten Stadtführern. Es werden verschiedene Führungen angeboten z.B. „Es war einmal in Wittenberg...“, „Spukführung“ oder „Frauenklatsch aus dem 16. Jahrhundert“.

Kosten: ab 60,00 € (je nach Dauer und Gruppenstärke) zzgl. Eintrittspreise

für Museen

### Martin Luthers Tischreden

Ein Mime berichtet über das Leben zu Martin Luthers Zeiten und hält Tischreden.

Kosten: circa 150,00 €

### 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.

Kosten: ab 13,00 € pro Person

### Radtour entlang der Elbe

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

Kosten: 8,00 € pro Person und Tag

### Grillabend

Ob Steaks, Gemüsespieße oder Bratwurst- wir grillen für Sie auf unserer Terrasse im Innenhof.

Kosten: ab 16,90 € pro Person

### Schifffahrten auf der Elbe



## Übernachten - Schlafen Sie gut!

Die Zimmerreservierung erfolgt auf Anfrage!

Unser Haus verfügt über 80 Zimmer (ca. 142 Betten) verschiedener Kategorien -davon u.a. 02 behindertenfreundliche Doppelzimmer. Die WLAN Nutzung ist im gesamten Haus gratis. Unser Saunabereich steht den Hotelgästen in der Zeit 18.00 – 22.00 Uhr kostenfrei zur Verfügung.



### Parken

Für Tagesveranstaltungen sind unsere Parkplätze im Innenhof und in der Tiefgarage kostenfrei.

Für Hotelgäste mit Übernachtung berechnen wir eine Parkgebühr von 10.00 € pro Fahrzeug/ Nacht.

Achtung: Die Zufahrt erfolgt über die „Wallstraße“ (Rückseite des Hotels)!

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 03491 4250 oder

per E-Mail: [info@stadtpalais.bestwestern.de](mailto:info@stadtpalais.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 alle 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 ausüben, 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 jeweils gültigen 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.

### **Seite 22**



- Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem 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 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.
- Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
- Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz der  
Betreibergesellschaft Göttingen. 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.