

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse am BEST WESTERN Stadtpalais Wittenberg.

Ganz gleich, ob Sie Ihre Hochzeit, eine Familienfeier, ein Jubiläum oder ein Klassentreffen planen- wir kümmern uns um die perfekte Umsetzung.

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

Natürlich gehen wir auch individuell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein und erstellen Ihnen gern ein unverbindliches Angebot.

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

Ihr Team
vom BEST WESTERN Stadtpalais Wittenberg****



Ihre Ansprechpartnerin für Veranstaltungsfragen:

Frau Manja Remmling

Bankettkoordinatorin

Telefon: 03491 4250

E-Mail: mr@stadtpalais.bestwestern.de

Unsere Räumlichkeiten

In unserem Restaurant „Soibelmans Restaurant“ mit Taverne stehen 80 Plätze zur Verfügung. Hier findet täglich das a la carte Geschäft 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.

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

Alle unsere Räume sind ebenerdig gelegen!
Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage!

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
Bugenhagen 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

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 (etwa 3 Stück pro Person). Die Wartezeit zwischen Eintreffen aller Gäste und Begrüßung wird so optimal genutzt.

Preis pro Person: 12.00 €

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
- Verzehrfertiges 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 3

Auszug aus unserer Fingerfood Auswahl

- Crostinis mit Paprika- Tomaten- Salsa á 1,90 €
- Auberginen mit Ricotta- Kräuterfüllung á 2,00 €
- Gefüllte Kräuter- Schinken- Champignons á 1,90 €
- Frische Feigen, gefüllt mit Honig- Ziegenkäse á 2,90 €
- Lachsmousse auf Pumpernickel á 1,90 €
- Melonen-Schinken-Spieße á 1,90 €
- Tomate-Mozzarella-Spieße á 1,40 €



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 5

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 6

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 €

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 Rotweibirne und Vanilleeis

6.80 €

Menüvorschläge

Menü 1

Hochzeitsuppe

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 €

Seite 9

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 11

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
Kräutertagliatelle 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 12

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 13

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 Kroketten, 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 14

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 15

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 €

Seite 16

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 €



Kuchen – und Tortenarrangement

Kaffeegedeck 1

ein Stück Blechkuchen & eine Tasse Kaffee oder Tee
Preis pro Person: 4.90 €

Kaffeegedeck 2

ein Stück Kuchen & 1 Kännchen Kaffee oder Tee
Preis pro Person: 6.20 €

Kaffeegedeck 3

Zwei Stück Blechkuchen & ein Kännchen Kaffee oder Tee
Preis pro Person: 8.50 €



Unsere Kuchenauswahl

Blechkuchen

z.B. Apfelkuchen, Pflaumenkuchen, Kirschkuchen, Stachelbeerkuchen, Quarkkuchen, Erdbeerschnitte, Fruchtschnitte, gefüllter Bienenstich, gefüllter Streuselkuchen, Donauwelle, Schokoladenkuchen, Zupfkuchen, Mohnkuchen
Preis pro Stück: 2.90 €

Torten

z.B. Cremetorte mit Früchten, Weinbrandtorte, Fächertorte, Quarksahne- Torte, Erdbeer-Sahnetorte, Heidelbeer-Sahnetorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Mocca Torte, Haselnusstorte, Marzipancremetorte
Preis pro Torte: 40.00 €

Hochzeitstorten (entspricht 16 Stück)

Hochzeitstorte einstöckig rund inklusive Cremerosen á 55.00 €

Jede weitere Etage 50,00 € , Plus Marzipan oder Zuckerrosen 15,00 €

Hochzeitstorte rechteckig: Creme oder Früchte (60 cm x 40 cm) á 75.00 €

Frische Schlagsahne á 1.00 € pro Portion

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 €
Biere	
Radeberger Pilsener	0,5l/ 3.90 €
Ur-Krostitzer Dunkel	0,5l/ 3.90 €

Getränke-Pauschale „light“

In diesem Getränke-Pauschalpreis sind alle alkoholfreien Getränke, Heißgetränke, Biere und Hauswein (rot/weiß) enthalten.

Dazu fertigen wir für Ihre Veranstaltung eine Getränkekarte.

Nicht enthalten:  la Carte Weine, Spirituosen, Cocktails, Longdrinks, Sekt
Diese werden nach Verbrauch abgerechnet.

Preis pro Person: 29.00 €

(Der Preis ist für eine Dauer von 4 Stunden kalkuliert)
jede weitere angefangene Stunde: 5.00 € pro Person)

Getränke-Pauschale „All inclusive“

In diesem Getränke-Pauschalpreis sind alle alkoholfreien Getränke, Heißgetränke, Biere, Weine, Spirituosen, Cocktails, Longdrinks und Sekt enthalten.

Preis pro Person: 39.00 €

(Der Preis ist für eine Dauer von 4 Stunden kalkuliert –
jede weitere angefangene Stunde: 7.00 € pro Person)



„Rund-um-Paket“ für die Feier am Abend

Begrüßen Sie Ihre Gäste auf unserer Terrasse im Innenhof.
Mit einem schmackhaften Menü startet die Gesellschaft in den Abend,
Hausweine sowie alkoholfreie Getränke stehen bereit.

Im Rund-um-Paket enthalten (ab 10 Personen):
Empfang: Sekt oder Aperitif auf unserer Terrasse oder in der Lobby
(1 Stunde)

Kleine Häppchen als Appetitanreger
(3 Stück pro Person)
Blumendekoration im Veranstaltungsraum
Menükarten auf den Tischen

Mittagessen oder Abendessen als 3-Gang-Menü
(Menü 1, 2 oder 3) oder Buffet (nach Absprache)
in unserem Restaurant oder angrenzenden Raum

Getränke während Ihrer Feier
alle alkoholfreien Getränke, Biere, Hauswein (rot/weiß) und
Heißgetränke
nicht enthalten: à la Carte Weine, Spirituosen, Cocktails, Longdrinks,
Sekt
Diese werden nach Verbrauch abgerechnet.

Preis pro Person: 79.00 €

(Der Preis ist für eine Dauer von 6 Stunden kalkuliert)
inklusive Kaffee- und Kuchen am Nachmittag
(Heißgetränke unbegrenzt + 2 Stück Kuchen pro Person)

Preis pro Person: 85.00 €



Seite 20

Hochzeitsarrangement

Gefeiert wird in unserem „Melanchthonsaal“ mit den angrenzenden Räumlichkeiten. Empfangen Sie Ihre Gäste auf unserer Terrasse oder in der kalten Jahreszeit stilvoll in unserer Kaminlobby mit Bechsteinflügel. Am Abend servieren wir Ihren Gästen und Ihnen ein festliches 4-Gang-Menü oder Buffet (nach Absprache).

Im Hochzeitspaket enthalten (ab 15 Personen):

Sektempfang

auf unserer Terrasse oder in der Kaminlobby

Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Blumendekoration in den

Veranstaltungsräumen

Traditionelles Baumstammsägen in unserem Innenhof

Abendessen im „Soibelmans Restaurant“ oder im Veranstaltungsraum

Getränke (alle alkoholfreien Getränke, Heißgetränke, Biere und Hausweine)

nicht enthalten: à la Carte Weine, Spirituosen, Cocktails, Longdrinks, Sekt

-Diese werden nach Verbrauch abgerechnet-
Menükarten auf den Tischen

Hochzeitstorte

Übernachtung für das Hochzeitspaar im romantisch dekorierten Zimmer

Gutschein

für ein romantisches 3-Gang-Candle-Light-Dinner zum 1. Hochzeitstag

Preis pro Person: ab 89.00 €

Daran sollten Sie denken

Dekoration & Blumenschmuck

Bitte sprechen Sie Ihre Wünsche bezüglich Umfang und Farben mit uns ab.

Fahrservice/ Transfer - Wir vermitteln für Sie!

Ihre Gäste sollen abgeholt oder gebracht werden?

Wir organisieren den Transfer vom Bahnhof oder Flughafen per Taxi.

Kork- bzw. Kuchengeld

Sie möchten Ihren eigenen besonderen Wein oder Schnaps oder Kuchen mitbringen? Wir berechnen hierfür ein „Kork- bzw. Kuchengeld“ in Höhe von 7.00 € pro Flasche bzw. pro Kuchen.

Für Ihre Feier stellen wir gerne den Kontakt zu einem Pianisten oder einer Musikgruppe her.

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

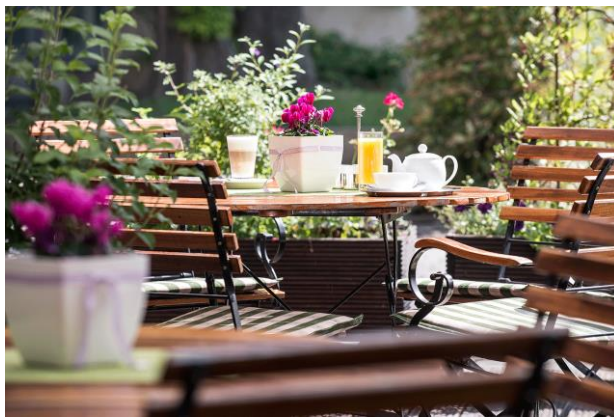
Wir stellen Ihnen Fahrräder zur Verfügung und passende Vorschläge für Ihre Radtour.

Kosten: 8,00 € pro Person und Tag

Grillabend

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

Schifffahrten auf der Elbe



Übernachten - Schlafen Sie gut!

Die Zimmerreservierung erfolgt auf Anfrage!



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

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 auszuüben, sofern nicht ein Fall des Leistungsverzugs 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.
- 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.