

Villa **Sophienhöhe** Hotel & Restaurant

Bankettmappe 2024



VSH Villa Sophienhöhe Hotelgesellschaft mbH - Sophienhöhe 1 . 50171 Kerpen Niederbolheim

Geschäftsführung: Werner Stump – HR – Nr. B 91692 - AG Köln,

Steuer Nr. 203/6559/1148

Bankverbindung Kreissparkasse Köln: IBAN: DE15 3705 0299 0162 2807 55 SWIFT: COKSDE 33

Internet: www.villa-sophienhoehe.de . eMail: kontakt@villa-sophienhoehe.de

Tel. : 02275-9228-0 / FAX. : 02275-9228-49



Preisliste/pro Person (Buffets ab 25 Personen)

Menü-Buffer von 1-3	63,00€
Menü-Buffer 1-3 ohne Suppe	57,00€
Rheinisches Marktbuffer	59,00€
Hochzeitsbüffet	73,50€
Grillbuffer	60,50€

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Menü-Buffer 1

Salatvariation mit Balsamicodressing,
Reibekuchen mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

Brotauswahl mit Kräuterquark und Salzbutter

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer

Buffer

Hähnchenbrustmedaillons mit Paprikasauce,
Gebratenes Lachsfilet mit Limetten-Weißweinsauce,
Gebratene Serviettenknödel mit Champignons a la creme und
Baby-Spinat

mediterranem Grillgemüse, Blattspinat,
Rosmarinkartoffeln, Basmatireis

Dessert

Crème Brûlée von der Thaiti Vanille
Eisplatte garniert mit Früchten und Sahne
Obstsalat mit Mandelsauce

Menü-Buffer 2

Variation vom schottischen Wildlachs mit roter Bete und Gurke
(Lachstatar mit Limonen Crème Fraîche, Räucherlachs mit
Wasabi, gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce)

Brotauswahl mit Kräuterschmand und Salzbutter

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen

Buffer

Roastbeef am Stück gebraten mit Portweinjus,

Auf der Haut gebratenes Filet vom Kabeljau

mit Dijon-Senf-Sauce,

Gemüselasagne mit Tomatensauce

Speck-Bohnen, Zucchini-Tomatengemüse

Kartoffelgratin, Meersalzbrätlinge

Dessert

Weißer Kaffee-Mousse mit Portwein-Kirschen

Herrencreme

Joghurtcreme mit Früchten

Menü-Buffer 3

„Antipasti“ – mariniertes Gemüse in Olivenöl und Kräutern
mit Rucola und frischem Parmesan

Brotauswahl mit Pesto und Oliven

Minestrone

Buffer

Saltimbocca alla Romana an Salbeijus

(Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken)

Ragout von Edelfischen in leichter Safransauce

Leicht cremige Gnocchi mit Kirschtomaten und Baby-Spinat

Tagliatelle-Nudeln, Basmatireis, Kartoffelgratin,
frisches Marktgemüse, Fenchel-Orangen-Gemüse

Dessert

Himbeer - Tiramisu

Schokoladenmousse mit marinierten Beeren

Panna-Cotta mit Fruchtsalat

Rheinisches Marktbuffet

Vorspeisen

Kalt aufgeschnittenes Rosa-Roastbeef mit Remoulade

Reibekuchen mit Räucherlachs und Meerrettich

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Kartoffelsalat mit Fleischwurst

Hausgemachter Bauernsalat mit Feta und Oliven

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Hauptspeisen

Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Paniertes Lachsfilet mit Sauce Tatar

Rahmwirsing, frisches Marktgemüse,

Kartoffelpüree, Petersilienkartoffeln

Dessert

Waffeln mit heißen Kirschen

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Feine Käseauswahl

Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Antipasti-Variation von gegrilltem Gemüse
Vitello Tonnato mit Thunfischauflage und Kapern,
Im ganzen pochiertes Bio-Lachs mit gefüllten Eiern,
Auswahl von Räucherfischen mit Honig-Senfsauce und
Sahnemeerrettich

Brotauswahl mit Schnittlauchquark und Aioli

Suppe

Kräuterschaumsüppchen

Hauptspeisen

Rinderfilet "Neuseeland" im Ganzen gebraten an Rosmarinjus
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce
Zanderfilet mit Safransauce
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Paprika, Lauch, Möhren,
Zucchini und Champignons in Rahm

Zuckerschoten mit Kirschtomaten, Mandelbroccoli,
Butterreis, Kartoffelgratin, Tagliatelle-Nudeln

Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti – Vanille
Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Waldfruchtespuma
Erdbeer-Panna-Cotta mit Vanillesauce

Sommerliches Grillbuffet

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Bauernsalat mit Feta und Oliven

Omas Kartoffelsalat mit Fleischwurst

Hausgemachter Krautsalat

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Auswahl von Landbrotten,

Kräuter-Knoblauchfocaccia, Baguette und Zwiebelbaguette

Kräuterbutter, Aioli, Oliven

Salsa und Toppings

Tomaten-Chili Salsa, Monschauer Senf, Ketchup,

Sour Cream, BBQ-Sauce

Vom Grill

Thüringer Rostbratwürstchen

Schweinenackensteaks in Paprika-Pfeffer-Marinade

Lammkotelets mit Knoblauch und Rosmarin

Marinierte Rinderhüftsteaks

Putensteaks in Curry

Lachsfilet mit 10 Gewürzen in Folie gegart

Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Kartoffel-Wedges,

Schmorzwiebeln, Maiskolben, mediterranes Grillgemüse,

Gemüsespieße

Dessert

Vanille-Schokoladenmousse mit Beerenkompott

Brombeer-Quark-Terrine

Fingerfood

Shrimps Cocktail	4,50€/Stück
Oliven Feta Spieße	2,60€/Stück
Tomate-Mozzarella Spieß	2,80€/Stück
Reibekuchen mit geräuchertem Lachs	3,90€/Stück
Honig-Melone mit Parmaschinken Spieße	3,90€/Stück
Gebackene Zucchinirolade, gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten	3,90€/Stück
Roastbeefröllchen gefüllt mit Ruccula	4,45€/Stück
Chicoreeblatt mit Bulgursalat	2,80€/Stück
Wrap-Scheiben mit:	
(Thunfisch, Hähnchenbrust oder Schinken Käse)	3,35€/Stück
Reissalat mit Hähnchen und Mandarinen	3,90€/Stück
Pumpernikel mit Lachsmousse/Forellenmousse	3,35€/Stück
Crostini mit Oliventapenade	3,10€/Stück
Crostini mit Parmaschinken	3,35€/Stück
Lachscrostini mit Kräuterschmand	3,35€/Stück
Bruschetta mit Tomate und Rauke	3,10€/Stück
Canapés (geräucherter Lachs, Tomate-Mozzarella, Camembert, Parmaschinken, Roastbeef...)	3,35€/Stück
Datteln im Speckmantel	2,25€/Stück



Unsere Kuchen & Torten

- **(Pro Kuchen 12 Stück – 3,70€/Stück)**
- Apfelstreusel
- Birnenstreusel
- Pflaumenkuchen
- Kirschkuchen
-
- **(Pro Kuchen 14-16 Stück – 4,55€/Stück)**
- Burgundertorte
- Frankfurter Kranz
- Herrentorte
- Kirschcremetorte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Himbeersahnetorte
- Käsesahnetorte
-
- **(Pro Kuchen (Trockenkuchen) ca.20 Stück – 2,10€/Stück)**
- Eierzopf
- Nusszopf
- Marmorkuchen
- Zitronenkuchen
-
- **(Pro Kuchen 12 Stück – 4,20€/Stück)**
- Erdbeerkuchen
- Obsttorte
- Käsekuchen
- Linzer Torte



Getränkete

Heißgetränke

Tasse Kaffee		2,95€
Kännchen Kaffee		5,55€
Espresso		3,15€
Doppelter Espresso		5,25€
Espresso Macchiato		3,45€
Cappuccino		4,00€
Milchkaffee		4,30€
Latte Macchiato		4,30€
Kaffee Hag		2,95€
Kakao		3,45€
Tee (verschiedene Sorten)		2,95€

Softgetränke

Selters Mineralwasser (Classic, Medium, Naturell)	0,2l	2,05€
Selters Mineralwasser (Classic, Medium, Naturell)	0,7l	6,85€
Selters Apfelschorle	0,2l	2,75€
Selters Apfelschorle	0,7l	9,25€
Coca Cola/Cola Light/Cola Zero/Fanta/Sprite	0,2l	2,95€
Fruchtsäfte	0,2l	3,45€
Schorlen	0,4l	5,35€
Schweppes (Tonic-Water, Bitter-Lemon, Ginger-Ale)	0,2l	3,35€
Vitamalz	0,33l	3,70€

Bier

Sion Kölsch	0,2l	2,40€
Sion Kölsch	0,3l	3,45€
Pittermännchen Sion Kölsch	10,0l	104,00€
Radeberger Pilsener	0,2l	2,40€
Radeberger Pilsener	0,3l	3,45€
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5l	5,15€
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	5,15€
Alster (Fanta)/Radler (Sprite)	0,3l	3,45€
Radeberger Alkoholfrei	0,33l	3,70€

Aperitif

Sekt (Chardonnay, Brut)	0,15l / 0,7l	5,80 / 28,90€
Prosecco (Brut)	0,15l / 0,7l	6,25 / 31,30€
Aperol "Spritz"	0,2l	7,15 €
"Bellini" (Sekt mit Pfirsichlikör)	0,15l	6,80 €
"Hugo" (Sekt mit Holunderblütensirup)	0,2l	7,15 €
Kir	0,15l	5,55 €
Kir Royal	0,15l	6,40 €
Campari Soda / Orange	0,2l	6,40/7,50 €
Martini	5cl	5,15€
Sherry Sandeman	5cl	5,15€
Bombay Sapphire Blue	2cl	5,80€
Hendrick's Gin	2cl	9,75€
Gin Tonic (Bombay/Hendricks)	0,2l	9,25/13,25€
Pernod	4cl	8,05€

Digestif

Marker`s Mark	2cl	7,35€
Jack Daniel's	2cl	4,10€
Jim Beam Red Stag	2cl	4,10€
Glendfiddich 12J	2cl	8,10€
The Balvenie 14J	2cl	13,20€
Glenlivet 12J	2cl	10,50€
Tullermore Dew	2cl	4,10€
Grappa „Nonino“	2cl	5,15€
Carlos No1 Brandy	2cl	12,10€
Rémy Martin VSOP	2cl	7,55€
Hennessy Cognac	2cl	8,70€
Asbach Uralt	2cl	3,45€
Nusbaumer (Williams, Mirabelle, Kirsch, Framboise)	2cl	8,70€
Nusbaumer Vieille Prune	2cl	9,90€
Calvados Dauphin	2cl	5,15€
Havanna Club 3J	2cl	4,10€
Myer's Rum	2cl	4,60€
Absolut Vodka	2cl	4,10€
Sierra Tequila silver	2cl	3,45€
Fürst Bismark	2cl	2,85€
Linie Aquavit	2cl	5,80€
Jubiläums Aquavit	2cl	5,15€
Malteser Aquavit	2cl	4,10€
Fernet Branca/Fernet Menta	2cl	4,10€
Averna	2cl	4,10€
Ramazotti	2cl	3,45€
Jägermeister	2cl	3,45€
Bailey's	4cl	8,10€
Tia Maria	4cl	7,45€
Dela Force Porto (Weiß/Rot)	5cl	5,80€
Amaretto Disaronno	2cl	3,45€
Sambuca	2cl	4,10€
Ouzo	2cl	4,10€

Weißwein aus Deutschland

Mosel

Riesling, Hochgewächs, feinherb

Weingut Albert Kallfelz 35,25 €/0,75 l

Riesling, Spätlese trocken

Merler Stephansberg

Weingut Albert Kallfelz 37,05 €/0,75 l

Riesling Auslese, lieblich

Merler Fettgarten

Weingut Albert Kallfelz 10,50 €/0,2 l 37,05 €/0,75 l

Saar – Riesling, trocken

Weingut Van Volxem, Mosel-Saar 11,40 €/0,2 l 39,90 €/0,75 l

Pfalz

Riesling, trocken

Weingut Lucashof/Forst, Pfalz 8,90 €/0,2 l 40,40 €/1,0 l

Riesling, halbtrocken

Weingut Lucashof/Forst, Pfalz 8,90 €/0,2 l 40,40 €/1,0 l

Rheinhessen

Grauer Burgunder, trocken

Dalsheimer Sauloch

Weingut Müller – Dr. Becker 42,80 €/0,75 l

Baden

Grauer Burgunder, trocken

Winzergenossenschaft Bickensohl EG, Baden 8,90 €/0,2 l 40,40 €/1,0 l

Weißer Burgunder, trocken

Winzergenossenschaft Bickensohl EG, Baden 8,90 €/0,2 l 40,40 €/1,0 l

Württemberg

Kerner, trocken

Schlosskellerei Affaltrach 9,60 €/0,2 l 33,60 €/0,75 l

Nahe

Weißburgunder, feinherb

Weingut Christian Bamberger

Bad Sobernheim 9,60 €/0,2 l 33,60 €/0,75 l

Nahe

Merlot Blanc de Noir, trocken

Weingut Christian Bamberger

Bad Sobernheim

9,60 €/0,2 l

33,60 €/0,75 l

„Sorgenfrei“, trocken

Cuvée Riesling & Weißburgunder

Weingut Christian Bamberger

Bad Sobernheim

33,60 €/0,75 l

„Glückslos“, trocken

Cuvée Sauvignon Blanc & Scheurebe

Weingut Christian Bamberger

Bad Sobernheim

33,60 €/0,75 l

Scheurebe „Don` t be shy“, trocken

Weingut Christian Bamberger

Bad Sobernheim

9,60 €/0,2 l

33,60 €/0,75 l

Franken

Silvaner „Iphöfer Kalb“, trocken

Weingut Hans Wirsching

Iphofen

45,15 €/0,75 l

Rosèwein aus Deutschland

Mosel

Spätburgunder Rosè, trocken

Weingut Albert Kallfelz

35,25 €/0,75 l

Baden

Spätburgunder Weißherbst, feinherb

Winzergenossenschaft Bickensohl EG, Baden

8,80 €/0,2 l

39,90 €/1,0 l

Nahe

„Lichtblick“, trocken

Cuvée Rosè aus Cabernets

Weingut Christian Bamberger

Bad Sobernheim

9,60 €/0,2 l

33,60 €/0,75 l

Weißwein aus Italien

Venetien

Pinot Grigio I.G.T.

Az Agr. Cavazza, Venetien, Italien

31,80 €/0,75 l

Chardonnay "Insieme", trocken

Mezzolombardo, Italien

7,25 €/0,2 l

32,45 €/1,0 l

Desenzano del Garda

Sorgente – Lugana DOC

Citari – Desenzano del Garda, Italien

49,25 €/0,75 l

Weißwein aus Frankreich

Frankreich

Pouilly fumé , trocken

La Rambarde, Domaine Landrat-Guyollot

52,10 €/0,75 l

Sancerre blanc, trocken

Domaine de la Garenne

12,90 €/0,2 l

45,15 €/0,75 l

Bermont Blanc, trocken

Grenache Blanc, Colombard

Caves Languedoc Roussillon

8,30 €/0,2 l

29,00 €/0,75 l

Weißwein aus Spanien

Josè Pariente, trocken

Varietal Verdejo

34,25 €/0,75 l

Rotwein aus Deutschland

Pfalz

Dornfelder, lieblich

Weinkellerei Emil Wissing 9,15 €/0,2 l 31,80 €/0,75 l

Dornfelder, trocken

Weingut Thorsten Krieger 8,60 €/0,2 l 30,15 €/0,75 l

Baden

Spätburgunder, trocken

Winzergenossenschaft Bickensohl EG, Baden 9,00 €/0,2 l 40,45 €/1,0 l

Spätburgunder Spätlese, halbtrocken

Fessenbacher Kirchherrenberg 12,45 €/0,2 l 43,60 €/0,75 l

Ahr

Spätburgunder QbA, „Nikolaus“ halbtrocken

Weingut Mayschoss 10,60 €/0,2 l 37,05 €/0,75 l

Nahe

„**Machtlust**“, trocken

Cuvée Cabernets & Merlot
Weingut Christian Bamberger Bad Sobernheim 36,45 €/0,75 l

Rotwein aus Italien

Abruzzen

Montepulciano d´Abruzzo

Terra D`Aligi 9,25 €/0,2 l 32,35 €/0,75 l

Toscana

Chianti, Salcheto DOCG

Biskero, Italien 10,90 €/0,2 l 37,05 €/0,75 l

Apulien

Primitivo, trocken

Nardelli, Puglia-Apulien 40,50 €/0,75 l

Rotwein aus Frankreich

Merlot "Cellier des Vicomtes"

Rhone-Languedoc

7,25 €/0,2 l

32,45 €/1,0 l

Rotwein aus Spanien

Rioja Crianza, trocken, kräftig, Beerenaromen

„Letargo“ , Rioja Spanien

45,15 €/0,75 l

Elias Mora, Toro, trocken

Bodegas Elias Mora, San Romàn de Hornija-Valladolid Spanien

47,45 €/0,75 l

Schaumweine, Sekt, Prosecco, Champagner

0,1l

0,75l

Sekt

Chardonnay Sekt -brut -, "Schlosskellerei Affaltrach"

5,80 €

28,90 €

Prosecco

Prosecco Spumante DOC, extra dry

6,25 €

31,30 €

Champagner

"Paul Bara" Grand Cru, Brut Reserve, Champagne

86,85 €

Unsere Empfehlung (Begrenzte Stückzahl)

Gutedel, trocken

Behringer, Baden

30,45 €/0,75 l

Chardonnay Spätlese, trocken

Privatweinkellerei Strecker, Baden

35,30 €/0,75 l

Spätburgunder Weißherbst Kabinett, trocken

Glottertäler Roter Bur, Privatkellerei Hirschen

31,50 €/0,75 l



**Allgemeine Geschäftsbedingungen
der VSH GmbH
für
Veranstaltungen im F & B Bereich
(Stand Januar 2018)**

I. Vertragsabschluss

1. Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald die Veranstaltungsräume, sonstigen Flächen oder weitere Leistungen bestellt und zugesagt sind. Eine Zusage wird auch angenommen/akzeptiert wenn aus Zeitgründen formale Erfordernisse nicht mehr möglich waren, für die Bereitstellung der verabredeten Leistungen aber Zweifel bestand.
2. Die Leistungserbringung erfolgt nur auf Grundlage der vorliegenden Hotel AGB, die auf Anforderung ausgehändigt wird. Eine AGB des Veranstalters bzw. Kunden wird nicht anerkannt.
3. Eine Unter- oder Weitervermietung der Veranstaltungsräume, Flächen usw. an Dritte bedarf der schriftlichen Einwilligung des Hotels.
4. Hat ein Dritter für einen Kunden eine Bestellung vorgenommen, haftet der Dritte zusammen mit dem Kunden dem Hotel gegenüber als Gesamtschuldner. Das Hotel kann vom Veranstalter oder Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen.

II. Preis, Leistung

1. Vereinbarte Preise und vereinbarte Leistungen des Hotels ergeben sich aus der von beiden Vertragspartnern unterzeichneten Bankettvereinbarung. Sofern die Bankettvereinbarung nicht bestätigt wurde, gelten die Preise der aktuellen Preisliste des Hotels/Restaurants. Die Preise schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.
2. Ändert sich nach Vertragsabschluss die Mehrwertsteuer, so ist das Hotel berechtigt die Preise entsprechend anzupassen.
3. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann das Hotel den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% anheben.
4. Die Preise können vom Hotel/Restaurant auch geändert werden, wenn der Veranstalter nachträglich Leistungen oder das Volumen der Leistung verändert und das Hotel zustimmt.

III. Veranstaltungen

1. Der Veranstalter hat dem Hotel die endgültige Teilnehmerzahl 8 Tage vor dem Beginn der Veranstaltung mitzuteilen. Nur so kann eine sorgfältige Vorbereitung der Veranstaltung sichergestellt werden.
2. Abweichungen der vereinbarten Teilnehmerzahl nach unten können mit einer Frist von 8 Tagen zu Veranstaltungsbeginn hin kostenseitig nicht mehr berücksichtigt werden. Die vereinbarten Leistungen dienen als Garantie und diese sind Grundlage für die Abrechnung der Veranstaltung.

3. Wird die Teilnehmerzahl überschritten ist eine Absprache hierzu im Hotel/Restaurant erforderlich. Nur so kann ein reibungsloser Ablauf der Veranstaltung garantiert werden. In die Abrechnung werden die zusätzlichen Teilnehmer einbezogen.
4. Bei Veranstaltungen, die über 00.00 Uhr hinausgehen, wird pro Kellner und angefangene Stunde ein Betrag von 39,00 Euro in Rechnung gestellt. Das Ende der Veranstaltung bestimmt der Veranstalter oder ein von ihm legitimer Vertreter.
5. Der Veranstalter ist grundsätzlich nicht berechtigt Speisen und/oder Getränke zu den Veranstaltungen mitzubringen. In Sonderfällen kann eine Vereinbarung mit dem Hotel/Restaurant getroffen werden. Diese Vereinbarung bedarf der Schriftform in der auch die Höhe von Entgelten (z.B. Korkgeld) festgehalten wird.
6. Veranstalter und deren Beauftragte haften für zusätzliche Leistungen, die von den Teilnehmern der Veranstaltung bestellten Leistungen. Es wird angeraten, die Absprache mit den Teilnehmern in eigener Verantwortung klar zu regeln.
7. Abfälle, die dem normalen Hausmüll zugeordnet werden und soweit diese in einem unmittelbaren Zusammenhang mit diesem Vertrag anfallen, werden in eigener Zuständigkeit des Hotel/Restaurant entsorgt.
8. Anfallender Sondermüll, der nach der jeweils geltenden Abfallsatzung der Stadt Kerpen nicht mittels der normalen Abfallbeseitigung entsorgt werden kann, ist vom Veranstalter binnen 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung abzuholen und zu entsorgen. Das Hotel/Restaurant ist andernfalls berechtigt, die Entsorgung selbst durchzuführen und die hieraus entstandenen Kosten dem Veranstalter gesondert zu berechnen. In diese Regelung werden auch Wegschmuck von der B 477 bis aufs Gelände der Villa Sophienhöhe mit einbezogen.
9. Der Veranstalter/Besteller ist verpflichtet, dem Hotel unaufgefordert mitzuteilen, wenn die Leistungserbringung und/oder die Veranstaltung aufgrund ihres Inhalts oder Charakters geeignet sind, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des Hotels zu beeinträchtigen oder zu gefährden.
10. Zeitungsanzeigen sowie sonstige Werbemaßnahmen oder Veröffentlichungen, insbesondere Einladungen zu Vorstellungsgesprächen, politischen oder religiösen Veranstaltungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen, bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Hotels
11. Bei Bankettveranstaltungen ist darauf zu achten, dass ab 22.00 Uhr die Lautstärke von Bands, DJs usw. auf ein annehmbares Maß zur Bewahrung der Nachtruhe für unsere Anwohner zu reduzieren ist. Die Fenster im Turmraum sind ab diesem Zeitpunkt geschlossen zu halten.
12. Die Terrasse wird ab 22.00 Uhr geschlossen. (Verordnung Stadt Kerpen)
13. Genehmigungen wie Gema, Feuerwehr (Feuerwerk) oder Fliegerhorst Nörvenich (Luftballonaufstieg) werden vom Veranstalter organisiert. Die Kosten sind vom Veranstalter/Besteller zu tragen. Bei den Genehmigungen ist das Hotel umgehend zu informieren.

IV. Zahlung, Rechnungen des Hotels

1. Bei Vertragsabschluss wird eine angemessene Vorauszahlung von 500,00 Euro verlangt. Die vereinbarte Höhe der Vorauszahlung und der Zahlungstermin werden im Vertrag schriftlich vereinbart.
2. Rechnungen ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 8 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug fällig.
3. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 5% über dem jeweiligen Bundesbankdiskontsatz zu berechnen, falls das Hotel nicht einen höheren oder der Veranstalter einen niedrigeren Verzugschaden nachweist.
4. Erfüllungsort für Zahlungsverpflichtungen ist der Sitz des Hotels in der Stadt Kerpen. Diese Regelung trifft auch dann zu, wenn aufgrund besonderer Vereinbarungen die Forderung kreditiert und/oder aufgrund gesonderter Rechnungsstellung und Vereinbarungen erst später fällig werden.
5. Rückvergütungen oder Erstattungen nicht in Anspruch genommener Leistungen sind nicht möglich.
6. Der Veranstalter kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

V. Rücktritt, Abbestellung, Stornierung durch den Veranstalter

1. Ein Rücktritt vom Vertrag muss in Schriftform mitgeteilt werden und bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der Veranstalter, wenn er vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt, verpflichtet, dem Hotel der vertretenden Unmöglichkeit der Leistungserbringung nachzuweisen.
2. Für jede Form der Absage eines unterzeichneten Vertrages wird die vereinbarte Anzahlung als Aufwands- und Ausfallentschädigung einbehalten.
3. Wird die Veranstaltung nach Beginn der 10 Wochenfrist (70 Tage) abgesagt, wird eine Stornogebühr verlangt.

Mit dieser Stornogebühr wird die vereinbarte Anzahlung verrechnet.

4. Es gelten folgende Stornofristen:

70 - 50 Tage vor Veranstaltungsbeginn = 30 % der bestellten Leistungen/
geschätzten Umsatz

49 - 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn = 50 % der bestellten Leistungen/
geschätzten Umsatz

20 - 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn = 70 % der bestellten Leistungen/
geschätzten Umsatz

13 - 08 Tage vor Veranstaltungsbeginn = 80 % der bestellten Leistungen/
geschätzten Umsatz

7 Tage bis zum Veranstaltungstermin = 100 % der bestellten Leistungen/ Umsatz

5. Der Veranstalter/Besteller hat von der Ausübung des Rücktrittsrechts das Hotel/Restaurant unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
6. Bei einem berechtigten Rücktritt des Hotels vom Vertrag entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadenersatz (siehe VI)

VI. Rücktritt durch das Hotel

1. Das Hotel ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere falls
 - a) die angeforderte Vorauszahlungen nicht zeitgerecht eingehen.
 - b) höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretbaren Umstände die Vertragserfüllung unmöglich machen.
 - c) ein Verstoß gegen Ziffer III.9 vorliegt. Das Hotel ist in diesem Fall auch berechtigt, die Veranstaltung abzusagen.
 - d) das Hotel begründeten Anlass zur Annahme hat, das die Inanspruchnahme der Hotelleistung, namentlich die im Hotel vorgesehene Veranstaltung, den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes, die Sicherheit und/oder den Ruf des Hotels gefährden kann.
 - e) die Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen z.B. des Veranstalters oder Zweck gebucht werden kann.
2. Wurde mit dem Veranstalter eine schriftliche Vereinbarung über dessen Rücktrittsrecht bis zu einem bestimmten Termin getroffen, so ist das Hotel in der Zeit bis zu diesem Termin zum Rücktritt berechtigt, sofern Anfragen anderer Veranstalter nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Veranstalter auf Rückfrage des Hotels auf sein Rücktrittsrecht nicht verzichtet.
3. Im Fall des berechtigten Rücktritts durch das Hotel steht dem Kunden kein Anspruch auf Schadenersatz zu.
4. Bei Auflösung des Hotels/ Restaurantbetrieb verfallen jegliche Vereinbarungen. Der Veranstalter hat keinen Anspruch auf Durchführung der Veranstaltung. Geleistete Vorauszahlungen werden erstattet.

VII. Haftung

1. Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen. Eventuelle Haftungsansprüche erlöschen, wenn nicht der Kunde unverzüglich nach Erlangen der Kenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung dies dem Hotel anzeigt (§703 BGB).
2. Der Veranstalter/Besteller ist verpflichtet, die mitgebrachten Gegenstände – z.B. Ausstellungsgegenstände- sachgerecht zu versichern.
3. Der Veranstalter/Besteller hat für den Verlust oder Beschädigungen am Hoteleigentum oder Besitz, die durch seine Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen, wie für Verlust und Beschädigungen, die er selbst verursacht hat.

4. Soweit das Hotel für den Veranstalter, Fremdleistungen, technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus Überlassung dieser Einrichtung frei.
5. Das Hotel haftet nicht für Unfälle bei Freizeitprogrammen jeder Art, es sei denn, das Hotel handelt grob fahrlässig oder vorsätzlich.

VIII. Sonstiges

1. Auskünfte werden nach bestem Gewissen erteilt. Hier sind Schadenersatzansprüche ausgeschlossen.
2. Fundsachen werden nur auf Anfrage nachgesandt. Sie werden im Hotel 6 Monate aufbewahrt. Nach Ablauf dieser Frist werden die Gegenstände, die einen ersichtlichen Wert haben, dem lokalen Fundbüro übergeben.
3. Nachrichten, Post und Warensendungen für Gäste behandelt das Hotel mit größtmöglicher Sorgfalt. Die Aufbewahrung und Nachsendung wird gegen Kostenerstattung und auf ausdrücklichen Wunsch übernommen. Eine Haftung für Verlust, Verzögerung oder Beschädigung ist ausgeschlossen.

IX. Schlussbestimmungen

1. Abweichende Vereinbarungen oder mündliche Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Sie werden erst wirksam, wenn sie vom Hotel schriftlich bestätigt werden.
2. Erfüllungsort ist Kerpen und Gerichtstand Kerpen.
3. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.