

nestor

H O T E L

LUDWIGSBURG



Ihre Hochzeit im nestor Hotel
DER SCHÖNSTE TAG
IN IHREM LEBEN

Rosalie Horst steht Ihnen für Fragen
gerne zur Verfügung.

Telefon: +49 (0) 7141/967-581, -198
Telefax: +49 (0) 7141/967-113

va-ludwigsburg@nestor-hotels.de
www.nestor-hotel-ludwigsburg.de

Allgemeine Informationen.....	3
So finden Sie uns	4
Geschichte trifft Gegenwart.....	5
Mozartsaal	6
Fingerfood.....	8
Menüvorschläge	9
Buffetvorschläge	14
Kaffee und Kuchen	20
Mitternachtssnacks.....	21
Zimmerpreisliste 2016	22
Wichtige Kontakte für die Planung Ihrer Hochzeit.....	23
Planungshilfe für Ihre Hochzeitsfeier.....	27
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	30

Allgemeine Informationen

Anschrift	nestor Hotel Ludwigsburg nestor Hotel Objekt Ludwigsburg GmbH Stuttgarter Strasse 35/2 71638 Ludwigsburg Telefon: +49 (0) 71 41- 9 67-0 Telefax: +49 (0) 71 41- 9 67-1 13 E-Mail: ludwigsburg@nestor-hotels.de Internet: http://www.nestor-hotel-ludwigsburg.de Amadeus-Code: YH STR LUD
Lage	Zentral gelegen, zwischen Stuttgart (ca. 18 km) und Heilbronn (ca. 50 km) direkt neben dem Kultur- und Kongresszentrum „Forum am Schlosspark“ und der Event-Location „Reithaus Ludwigsburg“ ca. 2 km zur A 81 Abfahrt Ludwigsburg Süd/Nord ca. 1 km zum Zentrum Ludwigsburg und zum Bahnhof Ludwigsburg (S-Bahn, RB) ca. 40 km zum Flughafen Leinfelden-Echterdingen (Stuttgart)
Zimmer	179 vollklimatisierte, modern eingerichtete Nichtraucherzimmer, als Einzel-, Doppel- oder Familienzimmer, sowie Business Class-Zimmer und eine Suite für sehr hohe Ansprüche 1 behindertengerechtes Zimmer
Ausstattung	Alle Zimmer sind ausgestattet mit Bad/Dusche und WC, Klimaanlage, Kabel-TV, Telefon, Faxanschluss, Schreibtisch, Wireless- LAN und Minibar (gegen Gebühr)
Restaurants und Bar	Restaurant „Wintergarten“: 70 Sitzplätze Restaurant: 130 Sitzplätze Terrasse „Mediterranée“: 75 Sitzplätze Hotelbar „Meeting Point“
Veranstaltungsräume	Veranstaltungsräume bis 280 Personen Alle Räume sind ebenerdig, schallisoliert, mit Tageslicht, Klimaanlage und modernster Tagungstechnik ausgestattet.
Wellness	Sauna, römisches Dampfbad, verschiedene Fitnessgeräte (Butterfly, Laufband, Crosstrainer) stehen unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung, Solarium (gegen Gebühr)
Hotelservice	Busparkplätze sind wenige Meter vom Hotelgebäude entfernt, 80 Parkplätze (kostenpflichtig) direkt am Hotel 24-Stunden-Rezeptionsdienst

So finden Sie zu uns

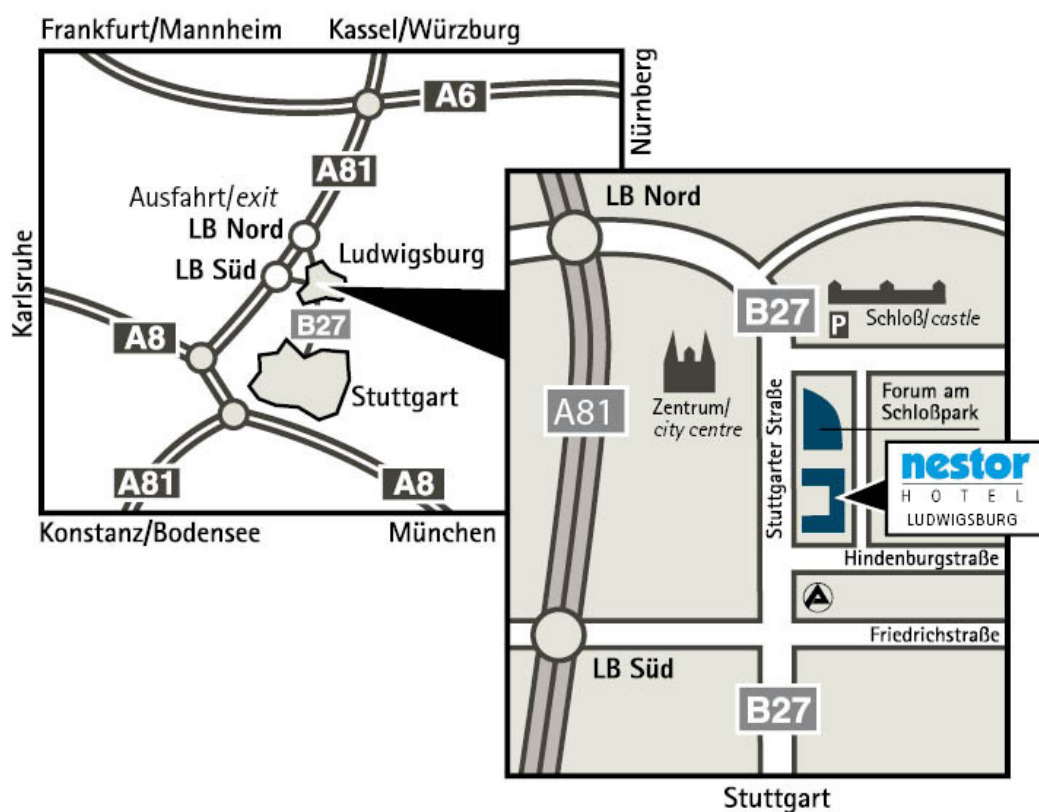
Von München oder Flughafen A 81 von München oder Flughafen Stuttgart, Abfahrt Ludwigsburg Süd, dann rechts Richtung Ludwigsburg (Schwieberdinger Strasse), anschließend in die Keplerstrasse links abbiegen Richtung Heilbronn (auf B 27), geradeaus auf der Stuttgarter Strasse. Auf der rechten Seite befindet sich das nestor Hotel Ludwigsburg direkt neben dem Forum.

oder

Von Frankfurt oder Heilbronn A 81 Abfahrt Ludwigsburg Nord, anschließend rechts abbiegen in Richtung Innenstadt (Heilbronnerstr. / B27). Nach der Unterführung zweite Ampel links, dort befindet sich das nestor Hotel Ludwigsburg.

GEODATEN

Breite / Länge:
48.891457 / 9.195836



Geschichte trifft Gegenwart

Wo 1874 Brötchen gebacken wurden, können Sie heute in einem außergewöhnlichen Ambiente exklusivste Festlichkeiten genießen. Die ehemalige Garnisonsbäckerei wurde zu einem modernen Hotel der 4-Sterne-Kategorie umgebaut. Das nestor Hotel eröffnete im Mai 1996 seine Pforten.

Überzeugen Sie sich selbst von der einmaligen Kulisse bei einer Hausführung, besichtigen Sie die ehemalige Backstube, der heutiger Mozartsaal oder unser Restaurant, zwei sehr unterschiedliche und facettenreiche Räumlichkeiten.

Wie Sie bei Ihrem Besuch selbst sehen können, ist bis auf die grauen Eisenträger in den Zimmern im Inneren unseres Hauses nur noch wenig von einer alten Bäckerei zu erkennen. Von außen gesehen erinnert der unter Denkmalschutz stehende – von 1874 bis 1893 erbaute – Backsteinbau aber noch stark an die ehemalige Nutzung als Kaserne in der Garnisonszeit.

Genießen Sie es einfach, wenn unser Team das nestor-Credo „Persönlichkeit ist unsere Stärke“ angenehm und unaufdringlich immer wieder aufs Neue für Sie mit Leben erfüllt.

Mit 179 vollklimatisierten Nichtraucherzimmern und 278 Betten sowie Bankettkapazitäten bis 280 Personen, zählt das nestor Hotel zu den größten und modernsten Hotels im Großraum Ludwigsburg. Die beliebtesten Spezialitäten unserer Region, klassische und internationale Gerichte können Sie sich in unserem Wintergarten, im Restaurant oder auf der Terrasse schmecken lassen.

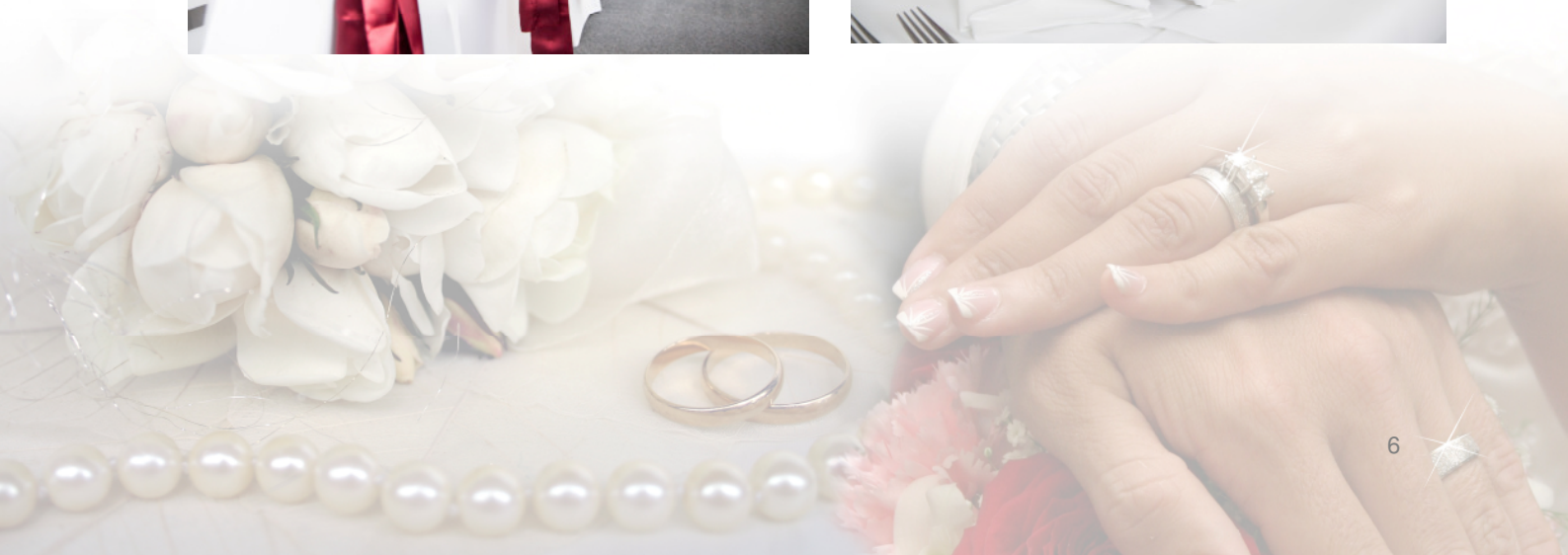
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



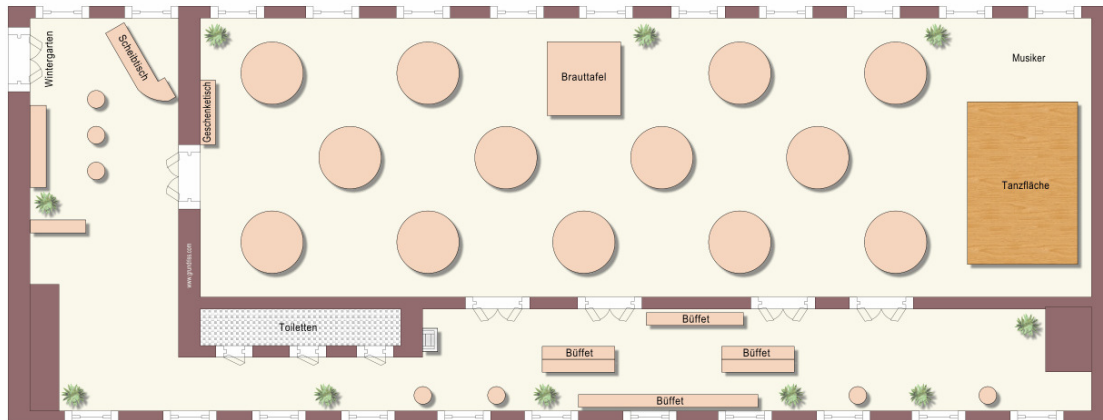
Mozartsaal

Größe: 266 qm (29,79 x 8,96 x 7,8)

Kapazität für bis zu 180 Personen mit runden Tischen bestuhlt.



Muster für Ihre Raumgestaltung:



Raumgröße:

Ab 106m² bis 266m²

Ab 50 bis maximal 150 Personen

Für Ihre individuelle Raumgestaltung

belaufen sich die Raumbereitstellungskosten auf 950,00 EUR.

Diese beinhalten:

- runde Tische à 7-8 Personen mit weißer Tischwäsche, Rotwein- Weißwein- und Wassergläser, Servietten
- Platzteller
- Menükarten
- Gestaltung des Tischplanes
- Tanzfläche (Auf- und Abbau), mit Platz für die Band oder DJ
- Geschenketisch im Raum

Stuhlhussen und Schleifen à 7,00 EUR pro Stück inklusive Reinigung, Auf- und Abziehen.

Mindestumsatz: ab 3.000 EUR

Fingerfoodauswahl

ZU IHREM EMPFANG EMPFEHLEN WIR:

Snacks

Quiche Lorraine	2,90 EUR pro Stück
Baguette mit Pesto Crème Fraîche und getrockneten Tomaten	2,90 EUR pro Stück
Krabben-Cocktail im Glas	2,90 EUR pro Stück
Mini Sandwich „Tomate Mozzarella“	2,90 EUR pro Stück
Grissini mit Schwarzwälder Schinken und Oliven	2,00 EUR pro Stück

Canapés

Canapé mit Vitello Tonnato und feinen Kapern	3,90 EUR pro Stück
Canapé mit Brie und frischer Feige	3,90 EUR pro Stück
Räucherlachs Canapé mit Sahnemeerrettich	3,90 EUR pro Stück
Teriyaki-Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Kaiserschoten	3,90 EUR pro Stück
Canapé mit Parmaschinken und Melone	3,90 EUR pro Stück



3-Gang Menüs

Menü I

Festtagssuppe
mit Maultasche und Gemüsestreifen

Schweinefiletmedaillons
auf Estragon-Senfsauce
mit Vichy-Karotten
und Butterspätzle

Mousse au chocolat
auf Himbeercoulis
mit Joghurt-Crème-Eis

38,50 EUR pro Person



Menü II

Hausgebeizter Limetten-Lachs
an Pfeffer-Crème Fraîche
mit Landgurke und Zupfsalat

Gebratene Maishähnchenbrust
an Kräuterjus
auf Ratatouille Gemüse
und Risolée Kartoffeln

Passionsfrucht-Parfait
mit Vanilleschaum
und Johannisbeerenragout

41,50 EUR pro Person



4-Gang Menüs

Menü I

Tomatenessenz
mit Basilikumklößchen

Gebratene Riesengarnelen
an Pestoschaum
mit konfierten Tomaten
und Safranrisotto

Tranche vom rosa Kalbsrücken
an Olivenöl-Jus
mit Peperonata-Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Haselnuss-Krokantschnitte
mit Portweinkirschen
und Espresso-Crème-Eis

51,50 EUR pro Person



Menü II

Marinierte Scheiben vom Roastbeef
auf Schalottenkonfitüre
mit frischen Blattsalaten
und Walnussvinaigrette

Waldpilzessenz
mit Hähnchenbrustfilet
und frischen Sprossen

Gebratener Zander
an Krustentierschaum
und konfierten Tomaten
auf Gemüserisotto

Dôme au chocolat
auf marinierten Beeren
und Vanille-Crème-Eis

54,50 EUR pro Person



6-Gang Menü

Mediterranes Menü

Antipasti Variation
Salami- und Schinkenauswahl
Mediterranes Gemüse
Frischkäse-Terrine

Basilikumgnocchi
an Tomatensugo
und Parmesanspäne

Mascarponerisotto
mit gebratenen Artischocken
und Radicchio

Gebratenes Doradenfilet
an Zitronenpolenta mit Rosmarin
und Olivenfond

Involtini vom Kalbsrücken
an Salbeijus
mit Paprikagemüse
und Thymiankartoffeln

Dessertbuffet:

Limetten-Joghurtmousse
Panna Cotta mit Erdbeercoulis
Tiramisu mit Tonkabohne
Orangen-Polenta Schnitte
Crème Brûlée
Frische Obstvariation

72,50 EUR pro Person

Buffetvorschläge

SCHWÄBISCHES BUFFET

Rinderkraftbrühe
mit Maultasche und Gemüsestreifen

Luftgetrockneter Schwarzwälder Schinken
Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand
Tafelspitzsülze mit Schnittlauchvinaigrette
Schwäbischer Wurstsalat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Blattsalate mit hausgemachten Dressings

Zwiebelrostbraten auf Schmorzwiebeln an Lembergerjus
Gebratenes Zanderfilet an Rivanersauce
Gemüseauswahl
Schwäbische Käsespätzle, Schupfnudeln, Petersilienkartoffeln, Butterreis
Geschmälzte Gemüseaultaschen

Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Quarkmousse mit frischen Früchten
Grießflammeri mit Fruchtsauce
Mousse au chocolat mit Haselnusskrokant

49,50 EUR pro Person



ITALIENISCHES BUFFET

Minestrone mit frischem Gemüse
und Focaccia

Anti Pasti Auswahl mit Grissini
Vitello Tonnato mit Kapern
Wassermelone mit Büffelmozzarella und Olivenöl
Salamiauswahl aus verschiedenen Regionen Italiens
Rindercarpaccio mit Limetten und Parmesan
Marinierte Salatauswahl
Blattsalate mit hausgemachten Dressings

Involtini vom Rinderrücken an Zitronenjus
Putensteak an Pecorinosauce
Gebratenes Doradenfilet auf Grillgemüse
Geschwenkte Gnocchi mit Salbei und Kirschtomaten
Gemüseauswahl
Gemüselasagne provençale
Thymiankartoffeln

Limetten-Joghurtmousse
Panna Cotta mit Erdbeercoulis
Tiramisu mit Tonkabohne
Amarettocrème
Frische Obstvariation

52,50 EUR pro Person



HOCHZEITSBUFFET

Hochzeitssuppe
mit Mark- und Grießklößchen
und Gemüsestreifen

Lachs „Bellevue“ und Graved Lachs mit Kaviar-Crème Fraîche
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Frischkäseterrine mit Basilikumcrème
Marinierte Salate
Blattsalate mit hausgemachten Dressings

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken an Portweinjus
Maishähnchenbrust an Sherry-Rahmsauce
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Fenchelgemüse
Geschwenkte Gnocchi mit Pilzen
Gemüseauswahl
Kartoffelgratin
Paprikareis

Crème Brûlée
Dôme au chocolat mit marinierten Beeren
Maracujamousse mit Mandel-Baiser
Frische Obstvariation

55,50 EUR pro Person



WEINVORSCHLÄGE

WEIßWEINE

Riesling, trocken, QbA Weingut Escher Württemberg	0,75l	28,00	EUR
Grauer Burgunder, Kabinett, trocken Jupiter Weinkeller Württemberg	0,75l	28,00	EUR
Chardonnay, trocken Domaine Astruc Languedoc, Frankreich	0,75l	27,00	EUR
Sauvignon Blanc, trocken Domaine Astruc Languedoc, Frankreich	0,75l	27,00	EUR

ROSEWEINE

Lemberger Weißherbst, Kabinett, halbtrocken Weinkonvent Dürrenzimmern Württemberg	0,75l	27,00	EUR
Bardolino Chiaretto, trocken, DOC Corte Giara/Allegrini Veneto, Italien	0,75l	27,00	EUR

ROTWEINE

Edition Lemberger, trocken, QbA Jupiter Weinkeller Württemberg	0,75l	28,00	EUR
Cabernet Sauvignon, trocken Domaine Astruc Languedoc, Frankreich	0,75l	28,00	EUR
Merlot, trocken Domaine Astruc Languedoc, Frankreich	0,75l	28,00	EUR
Vina Sardasol Cabernet Sauvignon Riserva, trocken, DO Bodegas Alconde Navarra, Spanien	0,75l	29,00	EUR

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für das Ausschneiden von mitgebrachten Weinen berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von EUR 18,00

Getränke

APÉRITIF & BITTERS

Aperol / Campari	4 cl	5,00	EUR
Aperol / Campari mit Soda / Orange		7,00	EUR
Prosecco	0,75l	39,00	EUR
Prosecco	0,10l	6,50	EUR
Prosecco mit Fruchtmousse	0,10l	7,00	EUR
Prosecco Aperol	0,10l	7,00	EUR
Prosecco Orange	0,10l	6,00	EUR
Kir Royal	0,10l	10,50	EUR
Champagner Perrier-Jouet	0,10l	10,50	EUR
Champagner Perrier-Jouet	0,75l	73,00	EUR
Kessler Sektkellerei, Rosé Sekt Brut	0,10l	6,00	EUR
Kessler Sektkellerei, Cabinet Cuvée Sekt brut	0,10l	6,00	EUR
Kessler Sektkellerei, Rosé Sekt brut	0,75l	39,00	EUR
Kessler Sektkellerei, Cabinet Cuvée Sekt brut	0,75l	39,00	EUR
Vermouth Martini	4 cl	5,00	EUR
extra dry, bianco, d'oro, rosso			
Sandemann Sherry	5 cl	5,50	EUR
extra dry, medium, cream			
Sherry Tio Pepe Fino extra dry	5 cl	6,00	EUR
Pernod	5 cl	6,00	EUR
Averna	4 cl	5,50	EUR
Ramazotti	4 cl	5,50	EUR
Fernet Branca / Menta	2 cl	3,00	EUR
Cynar	4 cl	5,00	EUR
Ouzo	2 cl	5,00	EUR

BIER VOM FASS

Stuttgarter Hofbräu Herrenpils	0,30l	3,50	EUR
Malteser Hefeweizen Hell	0,50l	4,50	EUR
Radler	0,30l	3,20	EUR

BIER AUS DER FLASCHE

Clausthaler Classic, alkoholfrei	0,33l	3,80	EUR
Malteser Kristallweizen	0,50l	4,50	EUR
Malteser Hefeweizen Dunkel	0,50l	4,50	EUR
Schöffelhofer Hefeweizen, alkoholfrei	0,50l	4,50	EUR
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,80	EUR

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

COCKTAILS

Caipirinha	7,50	EUR
Sex on the beach	7,50	EUR
Cuba Libre	7,50	EUR
Hugo	6,50	EUR
Aperol Spritz	6,50	EUR

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Honeymoon	6,50	EUR
-----------	------	-----

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris Selection	0,25l	2,90	EUR
Apollinaris Selection	0,75l	7,00	EUR
Apollinaris Vio	0,25l	2,90	EUR
Apollinaris Vio	0,75l	7,00	EUR
Coca Cola ^{2,4} , Fanta ^{1,2} , Sprite ^{1,2} , Mezzo Mix ^{1,2,4}			
Coca Cola light ^{1,2,3,4}	0,20l	3,10	EUR
Ginger Ale ¹ , Tonic Water ⁵ , Bitter Lemon	0,20l	3,20	EUR
Granini Säfte	0,20l	3,20	EUR
Apfel, Orange, Grapefruit, Multivitamin, Tomate, Johannisbeere Kirschnektar, Maracuja, Banane			

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,90	EUR
Milchkaffee	3,70	EUR
Latte Macchiato	3,90	EUR
Cappuccino	3,60	EUR
Espresso	2,50	EUR
Doppelter Espresso	4,80	EUR
Glas Tee von Eilles	3,50	EUR
Tasse Schokolade	2,90	EUR
Kanne Kaffee	12,50	EUR

1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Süßstoff; 4 Koffeinhaltig; 5 Chininhaltig

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Kaffee und Kuchen

KAFFEEPAUSCHALE

14,50 EUR pro Person (buchbar ab 10 Personen)

- Kaffeespezialitäten, Tee, Milch oder heiße Schokolade
- Kuchenauswahl vom Buffet, 1 Stück Blechkuchen und 1 Stück Torte pro Person (Anzahl und Auswahl der Kuchen und Torten sind abhängig von der Gästezahl)

Für das **Mitbringen von Kuchen** zu den Feierlichkeiten berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,50 EUR pro Person.



Mitternachtssnacks

Kartoffelsuppe mit Majoran und Saitenwürstchen	Je Portion	5,50 EUR
Ungarische Gulaschsuppe	Je Portion	6,00 EUR
Käsebuffet mit Weintrauben, Oliven dazu Bauernbrot und gesalzene Butter (ab 15 Personen)	Je Portion	9,00 EUR
Vesperteller, Mixed Pickles mit Wurst und Käseauswahl	Je Portion	9,00 EUR
Currywurst mit Brot	Je Portion	6,00 EUR



Nachtzuschlag

Ab 24.00 Uhr berechnen wir pauschal einen Nachtzuschlag in Höhe von 150,00 EUR/Stunde. Gern können Sie bis 3:00 Uhr bei uns feiern.



Zimmerpreisliste 2016



STANDARDZIMMER:

Einzelzimmer
Doppelzimmer

ab 95,00 EUR
ab 126,00 EUR

EXECUTIVE BUSINESS CLASS-ZIMMER:

(bis zu 42 qm große Zimmer mit exklusiver Ausstattung, Willkommensgruß, Bademantel, 24h kostenfreiem WLAN, Kaffee- oder Teezubereitungsmöglichkeit und kostenfreiem Parkplatz)

als Einzelbelegung
als Doppelbelegung

ab 144,00 EUR
ab 183,00 EUR

EXECUTIVE SUITE:

(50 qm Suite mit exklusiver Ausstattung, großem Obstkorb, 1 Flasche Champagner, Bademantel, Blumenstrauß und 24h kostenfreiem WLAN)

ab 349,00 EUR

Alle Preise verstehen sich inklusive Frühstück, Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Gerne berät Sie unser Veranstaltungs-Team!

Wichtige Kontakte für die Planung Ihrer Hochzeit

Sie möchten Ihre Liebste mit einem Feuerwerk überraschen, in einer Kutsche zum Hotel fahren oder ein exklusives Video Ihrer Hochzeit? Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige unserer Geschäftspartner aufgelistet, die Ihnen bei Ihrer Feier gerne zur Seite stehen.

BLUMENSCHMUCK/ DEKORATION:

Blumen Assenheimer
Helga Ilg
Waldäckerstrasse 2
71679 Asperg

Telefon: 0 71 41/6 26 06
Telefax: 0 71 41/66 17 82

BALLONS:

Pitt's Balloon
Hans-Peter Bulant
Gablenberger Hauptstraße 27
70186 Stuttgart

Telefon: 07 11/6 33 30 34
Telefax: 07 11/6 33 30 36
E-Mail: info@pittsballoon.de
www.pittsballoon.de

CASINO:

Plein & Cheval - Mobiles Spielcasino
Herr Christian Schülke
Mobil: 0170 474 02 49
E-Mail: info@spielbankmobil.de

DJ:

MR. MAC'S PARTY TEAM
Steffen & Matthias Eifert GbR
Endersbacher Strasse 42
70374 Stuttgart

Telefon: 07 11/78 74 78 0
Telefax: 07 11/78 74 78 22
E-Mail: info@mrmac.de
www.mrmac.de

DJ MOBIL DISCO PEGASUS:

Jens Kaufmann
Helfenbergerstraße 3
74199 Untergruppenbach

Mobil: 0151/ 23201717
Fax: 07131/ 6441051
Email: info@mobil-disco-pegasus.de
www.mobil-disco-pegasus.de

EINLADUNGSKARTEN:

Tischnachbarn
Nadine Pötz
Königsallee 43
71638 Ludwigsburg

Telefon: 0 71 41/ 12 52 12
Telefax: 0 71 41/ 12 52 15
E-Mail: nadine.poetz@tischnachbarn.de
www.tischnachbarn.de

EVANGELISCHE KIRCHE LUDWIGSBURG:

Stadtkirchenplatz 1
71634 Ludwigsburg

Telefon: 0 71 41/ 92 37 69
Telefax: 0 71 41/ 97 88 56
E-Mail: pfa.lb.stadt2@evk-lb.de
www.stadtkirche.meinekirche.de

FEUERWERK:

Pyrotechnik Brunner
Groß- und Kleinf Feuerwerke
Im Gallenmichel 23
74343 Sachsenheim

Telefon: 0 70 46/88 15 16
Telefax: 0 70 46/88 15 17
E-Mail: info@pyrotechnik-brunner.de
www.pyrotechnik-brunner.de

Stuttgarter Feuerwerke
Bastianweg 5
70439 Stuttgart

Telefon: 0711/ 504 23 869
Telefax: 0711/ 504 23.868
mobil: 0163/ 83 66 267

FOTOSTUDIO:

Fotostudio Gallas
Jan Gallas, Fotografenmeister
Kirchstraße 9-11
71638 Ludwigsburg

Telefon: 07141/ 92 33 71
Telefax: 07141/ 95 65 66 0
E-Mail: info@foto-gallas.de
www.foto-gallas.de

FRISEUR:

Haarstudio Brigitte
Frau Hartmann
Alleenstrasse 10/1
71638 Ludwigsburg

Telefon: 0 71 41/2 99 96 00
Telefax: 0 71 41/2 99 96 16
www.haarstudio-brigitte.de

FREIE TRAUUNG:

David Andreas Roth

Telefon: 07123/ 9570429
Email: info@moseprojekt.de
www.moseprojekt.de

HOCHZEITSBAND:

Party Blues
Andreas Vockrodt

Telefon: 07 11/ 75 24 78
E-Mail: info@partyblues.de
www.partyblues.de

HOCHZEITSFAHRZEUGE:

Klassik-Automobilen,
Rolls Royce Vermietung
Herr Roeder
Voithstrasse 6/1
71640 Ludwigsburg

Telefon: 0 71 41/86 03 03
Mobil: 01 79/6 98 97 62
Telefax: 0 71 41/86 04 09
www.hochzeitsauto-vermietung.de

HOCHZEITSTANZ:

Sylvia Scheerer
ADTV-Tanzlehrer

Telefon: 0 71 46/82 12 23
Mobil: 01 73/3 06 15 74

JUWELIER:

123gold.de Trauringshop
Juwelier Löffler
Magstadter Strasse 4
71272 Renningen

Telefon: 0 71 59/77 47
Telefax: 0 71 59/8 03 84
E-Mail: juwelier.loeffler@t-online.de
www.123gold.de

KATHOLISCHE KIRCHE LUDWIGSBURG:

Katholische Gesamtkirchengemeinde
Schorndorfer Strasse 31
71638 Ludwigsburg

Telefon: 07 14 1/92 31 69

KINDERBETREUUNG:

KIVENTS
Claudia Guther (Diplom Ökonom)
Fliederweg 5
74395 Mundelsheim

Telefon: 01 77/ 66 10 99 5
E-Mail: info@kivents.de
www.kivents.de

KÜNSTLERVERMITTLUNG:

gh Eventmanagement
Gertraude Haller
Riederstrasse 45
70619 Stuttgart

Telefon: 07 11/4 20 91 34
Telefax: 07 11/2 20 10 89
E-Mail: ghaller@web.de

KONDITOREI:

Konditorei Luckscheiter
Wilhelmstr. 18
D-71638 Ludwigsburg

Telefon: 0 71 41/92 35 89
Telefax: 0 71 41/92 61 16
www.baeckerei-luckscheiter.de

KOSMETIK:

Face Art make-up & hairstyling
Jutta Diekmann
Mittlere Sackgasse 17
71332 Waiblingen

Telefon: 0 71 51/9 86 02 52
Telefax: 0 71 51/9 86 02 93
E-Mail: info@diekmann-faceart.de
www.jutta-diekmann.de

KUTSCHE:

Kutschenbetrieb
Thomas Sommerau
August-Lämmle-Straße 15
71686 Remseck-Hochberg

Telefon: 0 71 46/28 47 82
Telefax: 0 71 46/28 47 82
www.kutschfahrtingsommerau.de

LICHT- UND TONTECHNIK:

Reckling Veranstaltungstechnik e.K.
Rolf Reckling
Fichtenstr. 40
73635 Rudersberg

Telefon: 0 71 83/ 93 18 80
Telefax: 0 71 83/ 93 18 81
E-Mail: info@reckling-vt.de
www.reckling-vt.de

MAGIE, UNTERHALTUNG, ZAUBEREI:

SVEN B.
Music, magic & more
Im Pfädle 18
71669 Vaihingen/Enz-Horrheim

Telefon: 0 71 42/98 83 06
Telefax: 0 71 42/98 83 08
E-Mail: info@svenb.de
www.svenb.de

MASSSCHNEIDEREI:

P. Hübscher & co.
Ralf Schönhuber
Eberhardstrasse 18
71634 Ludwigsburg

Telefon: 0 71 41/44 71 82
Telefax: 0 71 41/44 71 83
E-Mail: rs.huebscherdemden@t-online.de
www.masshemden-ludwigsburg.de

REISE:

Euro Lloyd Breuninger
Reisebüro GmbH & Co. KG
Heinkelstrasse 1
71634 Ludwigsburg

Telefon: 0 71 41/2 21 46 15
Telefax: 0 71 41/2 21 46 17
www.reisebuero-ludwigsburg.de

STANDESAMT LUDWIGSBURG:

Obere Marktstraße 1-3
71638 Ludwigsburg
Heinkelstrasse 1

Telefon: 0 71 41/91 00
Telefax: 0 71 41/ 91 02 61 9
E-Mail: standesamt@ludwigsburg.de
www.ludwigsburg.de

RESIDENZSCHLOSS LUDWIGSBURG:

Schlossstraße 30
71634 Ludwigsburg

Telefon: 0 71 41/ 18 64 40
Telefax: 0 71 41/ 18 64 34
E-Mail: info@schloss-ludwigsburg.de
www.schloss-ludwigsburg.de

Nach Anmeldung über das Hotel kann das Brautpaar mit den Trauzeugen und zwei weiteren Helfern sowie dem Fotograf kostenfrei in das Blühenden Barock, um Fotos zu machen.

TRANSFER IM OLDTIMERBUS:

Manfred Heinzmann
Brückenstrasse 6
71397 Leutenbach

Telefon: 0 71 95/92 07 88
Telefax: 0 71 95/92 07 87
E-Mail: info@oldiebus.de
www.oldiebus.de

VIDEOPRODUKTION:

Wolf Videoproduktion
Hermann-Roemer-Strasse 19
71706 Markgröningen

Telefon: 0 71 45/81 06
E-Mail: info@wolf-mp.de
www.wolf-vp.de



Planungshilfe für Ihre Hochzeitsfeier

12 BIS 6 MONATE VOR IHRER HOCHZEIT

- Festlegung des Hochzeitstermins unter Berücksichtigung von Feiertagen und Urlaub
- Erste Absprachen zum Rahmen der standesamtlichen und kirchlichen Trauung sowie Feier treffen
- Zusammenstellen einer vorläufigen Gästeliste
- Aufstellen eines Kostenplans
- Trauzeugen, falls gewünscht, fragen, ob sie Zeit und Lust haben, die Trauung zu bezeugen (heutzutage sind Trauzeugen übrigens keine standesamtliche Pflicht mehr)
- Reservierung von Restaurant/Hotel für die Feier
- Was wünscht man sich von den Gästen?
- „Save The Date“ Karten versenden

6 MONATE VORHER

- Zusammenstellung der Papiere für standesamtliche Anmeldung zur Eheschließung (ein halbes Jahr vor Termin ist eine Anmeldung möglich)
- Anmeldung zur kirchlichen Trauung. Taufschein ist beim Taufpfarramt erhältlich.
- Zusammenstellen eines Festkalenders mit Terminen für Polterabend, Junggesellenabschied, Ablauf des Hochzeitstages (Trauung, Empfang, Hochzeitsessen, Tanz, etc.)
- Musiker für das Fest buchen
- Evtl. Reservierung von Kutsche oder Oldtimer
- Terminreservierung beim Fotografen/Videografen
- Einladungen versenden

5 BIS 6 MONATE VORHER

- Brautkleid und Accessoires (Ersatzstrümpfe, falls etwas reißt) aussuchen
- Falls Brautjungfern gewünscht: Kleiderauswahl treffen
- Überprüfung der Gästeliste
- Verlässliche Helfer für die weiteren Vorbereitungen auswählen
- Zeremonienmeister für den Festabend/-tag bestimmen, der die Organisation des „Bunten Abends“ in seine Hände nimmt

4 MONATE VORHER

- Bräutigam-Anzug und Accessoires aussuchen
- Buchen der Hochzeitsreise (sind Impfungen notwendig? Rechtzeitig impfen lassen! Reisepass vorhanden?)
- Zusammenstellung eines Hochzeitstisches im Geschäft oder einer Geschenkeliste
- Beantragung von Sonderurlaub beim Arbeitgeber

3 MONATE VORHER

- Unterbringung der auswärtigen Gäste organisieren (Buchen von Hotelzimmern oder Einquartierung bei Verwandten/Bekanntem)
- Einladungskarten drucken und verschicken
- Drucksachen in Auftrag geben (Tisch-/Menükarten, evtl. Programmheft für kirchliche Trauung, Danksagungskarten)
- Falls gewünscht, Ehevertrag mit Notar besprechen
- Auswahl der Kleidung für Blumenkinder
- Trauringe auswählen und gravieren lassen

2 MONATE VORHER

- Gespräch mit Pfarrer für kirchliche Trauung (auch Musik und Blumenschmuck)
- Falls nicht bei Terminabsprache schon geschehen: Einzelheiten mit Fotograf festlegen (Studioaufnahmen, Fotos im Freien, Gruppenbilder, etc.)

1 MONAT VORHER

- Genaue Absprachen mit dem Hotel über Wein- und Menüplan und Raum-/Tischgestaltung
- Termin beim Friseur für Probe-Hochzeitsfrisur machen und für eigentlichen Hochzeitstag
- Bestellung der Blumen (Brautstrauß, Reversanstecker, Autoschmuck, Tischschmuck im Restaurant, Blumenkinder, etc.)
- Bestellung der Hochzeitstorte
- Falls gewünscht: Ringkissen und Gästebuch besorgen

2 WOCHEN VORHER

- Gästelisten anhand der Antworten aktualisieren
- Erstellen einer Tischordnung und Meldung an das Hotel
- Hochzeitsanzeige in der Zeitung aufgeben
- Einlaufen der Brautschuhe
- Anprobe der Hochzeitsgarderobe. Noch ist Zeit für kleine Änderungen
- Reisevorbereitungen für Flitterwochen beginnen
- Friseur-Termin für Bräutigam



1 WOCHEN VORHER

- Letztgültige Meldung an das Hotel über Gästezahl
- Freuen auf Polterabend, Junggesellenabschied und andere Aufmerksamkeiten von Freunden und Nachbarn
- Geschenkeliste anlegen: Wer hat was geschenkt? (Wichtig für persönliche Danksagungen. Am Hochzeitstag weiterführen)

1 TAG VORHER

- Brauttäschchen packen (Make-up, Aspirin, Deo, Kamm)
- Ringe und Papiere bereitlegen
- Endkontrolle

4 WOCHEN NACH DER HOCHZEIT

- Danksagungen verschicken

WICHTIGE PAPIERE FÜR DIE HOCHZEIT:

Standesamt:

- Beglaubigte Abschriften des Familienbuches (keine Kopie aus dem im eigenen Besitz befindlichen Familienstammbuches!) oder Abstammungsurkunde der Eltern beider Partner
- Evtl. Aufenthaltsbescheinigung
- Personalausweis oder Reisepass
- Evtl. Nachweis über akademische Grade
- Nachweis der Staatsangehörigkeit (speziell bei Ausländern)
- Bei Zweitehen: zusätzliche beglaubigte Abschrift oder Auszug aus dem Familienbuch der vorangegangenen Ehen bzw. frühere Heiratsurkunden und rechtskräftige Scheidungsurteile
- Wenn Kinder mitgeheiratet werden oder einer der Partner ein Adoptivkind ist, werden noch weitere Papiere benötigt. Für spezielle Fälle fragen Sie das zuständige Standesamt.

Kirche:

- Personalausweis
- Taufschein (darf nicht älter als 6 Monate sein)
- Konfirmationsschein oder Firmungszeugnis
- Bescheinigung zur Anmeldung der standesamtlichen Trauung



Allgemeine Geschäftsbedingungen

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, -Partner, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
2. Ist der Kunde/ Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzüglicher Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren, soweit sie nicht auf einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit oder der Freiheit beruhen. Diese Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in zehn Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Umsatzsteuer ein.
3. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
4. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlungen und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden.
5. In begründeten Fällen, z.B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsabschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Nummer 4 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen und verrechnen.

IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine weitere Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel in Textform ausübt.
3. Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes als Schadensersatz in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis x angemeldeter Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 80% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl als Schadensersatz in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen durch Nr. 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

V. Rücktritt des Hotels

1. Sofern in Textform vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Zimmer III Nummern 4 und/oder 5 verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. 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;
 - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Kunden oder zum Zweck seiner Aufenthaltes, gebucht werden;
 - Das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - Der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
 - Ein Verstoß gegen oben genannte Ziffer I Nummer 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels in Textform.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis, um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. 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 Kunden unzumutbar ist.
5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichung zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es denn das Hotel trifft ein Verschulden.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung in Textform mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Bsp. Korkgeld) berechnet.

VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Kunden und dessen Veranstaltung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kund haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung in Textform. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretenden Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallgebühr berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. Haftung des Kunden für Schäden

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude und Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder von ihm selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Standort des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der gesellschaftsrechtlich Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der gesellschaftsrechtliche Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.