

Hochzeitspauschale all inklusive

~ die Pauschale beinhaltet:

≈ Unser Hochzeitsbüffet, siehe Anlage

≈ Sektempfang

≈ Getränke von 16.00 Uhr bis 1.00 Uhr, siehe Anlage

≈ Herrichten der Festtafel nach ihren Wünschen, z. B. U-Form, Block, L-Form, Gruppentische

≈ Eindecken der Tische mit der gewünschten Tischwäsche

≈ Passende Kerzen und Serviettenformen ihrer Wahl

≈ Blumenschmuck der Tische

≈ Menükarten

≈ Terrassennutzung im Sommer bis 23.00 Uhr

≈ Bei einer Hochzeitsfeier ab 40 vollzahlenden Personen bekommt das Brautpaar die Übernachtung in einem unserer Hochzeitszimmer inklusive Frühstück gratis

Gesamtpreis für 30 Personen 2400,00 €, für jede weitere Person wird 75,00 € berechnet

Kinderpreise von 0 – 3 Jahre frei, vom 4 – 11 Jahre 30,00 € pro Kind

~ **Nachtzuschlag**, siehe Allgemeine Geschäftsbedingungen

Optional zubuchbar:

~ **Gedeckgeld für Kaffee** 9,00 € pro Person,

inklusive Kaffee, Tee und heiße Schokolade, herrichten des Kuchenbüffets

(Sie haben die Möglichkeit den Kuchen mitzubringen oder bei uns die Sorten zu bestellen, die Sie mögen, Preis je nach Sorte)

~ bei der Organisation eines **Feuerwerkes** können wir Ihnen gerne helfen

(Kosten ca. 600,00 bis 800,00 €)

~ bei der **Vermittlung von Musikern** oder einem DJ sind wir Ihnen gerne behilflich,

Preise ab ca. 370,00 € bis ca. 700,00 €

(Life Musik bis 1.00 Uhr, ab 23.00 Uhr etwas ruhiger)



Getränkekarte im Rahmen der Hochzeitspauschale all inklusive von 16.00 bis 1.00 Uhr

- zusätzliche Getränke werden extra berechnet -

Aperitifs

*Sekt
Sekt Orange / Sekt Pecher
Campari Orange / Campari Soda
Pernod, Aperol Spritz
Prosecco, Hugo
Martini dry
Martini bianco / Martini rot
Sherry medium / Sherry dry
Portwein rot / Portwein weiß*

Alkoholfreie Getränke

*Cola / Cola light
Fanta/ Sprite / Spezi
Mineralwasser
Stille Quelle
Bitter Lemon
Tonic Water
Ginger Ale*

Bischoff Biere

*Pils vom Fass
Weizenbier vom Fass
Kellerbier vom Fass
Altbier vom Fass
Ur-Schwarze
Krefelder
Cola-Weizen
Alkoholfreies Bier
Malzbier*

Kaffee am Abend

Kaffee, Cappuchino, Espresso

Weine im Ausschank

*Deidesheimer Nonnenstück, Weißwein trocken
Blauer Portugieser, Rosé trocken
Dornfelder, Rotwein trocken*

Flaschenweine

*Deidesheimer Hofstück, Riesling trocken
Aimery blanc Chardonnay, Weißwein trocken
Da Casta Rosada, Rosé trocken
St. Laurent, Rotwein trocken*

Degestifs

*Remy Martin V.S.O.P.
Calvados Gilbert
Grappa
Ramazotti / Aversa
Fernet Branca
Jägermeister
Malteser / Jubiläums Aquavit
Sambucca
Asbach
Jonnie Walker
Glenfiddich / Ballentines / Jack Daniels
Jim Beam
Amaretto
Baileys
Wodka Gorbatschow*

Schladerer Schnäpse

*Williams Birne / Mirabelle / Kirsch
Himbeere / Quetsch*

Hochzeitsbüffet

kalte Speisen

*Angus Roastbeef rosa gebraten und gefüllte Artischockenböden,
Sauce Remoulade*

★

Geflügelplatte mit Früchten und Exoticsauce

★

*verschiedene Rauchfischspezialitäten - Lachs, Heilbutt und Forellenfilet –
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce*

★

Shrimpscocktail mit Ananas und Spargel

★

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

★

*Anti Pasti -Zucchini, Auberginen
und getrocknete Tomaten-*

★

frische Salate mit verschiedenen Dressings

★

Käse aus deutschen Landen

★

Brotauswahl, Cocktailbrötchen und Butter

warme Speisen

Hochzeitsuppe mit Markklößchen

★

*Rindersteaks auf Pfefferrahmsauce und Schweinefiletmedaillons auf Champignonsauce
mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Kroketten*

★

Zanderfilet in Rieslingsauce mit Marktgemüse und Tagliatelle

Desserts

frische Obstplatten mit Himbeermark

★

rote Grütze mit Vanilleeis

★

Mousse au chocolat –weiß/braun-

★

verschiedene Eissorten mit heißen Himbeeren und Schattenmorellen

Hochzeits- und Geburtstagsmenüs 2017

Menü 1

Tafelspitzkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüse
*

Salatbuffet mit Anti Pasti
*

Schweinefiletmedaillons
und Putenschnitzel
mit Champignonrahmsauce,
Gemüse der Saison und Spätzle
*

Eis-Büffet
mit 3 Sorten Eis zur Wahl,
heißen Himbeeren und Schattenmorellen

EUR 29,00

Menü 2

Hochzeitssuppe
mit Markklößchen,
Rindfleisch und Gemüsestreifen
*

Salatbuffet mit Anti Pasti
*

Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce
und Schweinefiletmedaillons
auf Champignonrahmsauce
mit Gemüse der Saison und Spätzle
*

Eis-Büffet
mit 3 Sorten Eis zur Wahl,
heißen Himbeeren und Schattenmorellen

EUR 32,00

Menü 3

Kartoffellauchsuppe
mit Crôtons
*

Salatbuffet mit Anti Pasti
*

Argentinische Rinderfiletmedaillons
mit Schalottenrotweinsauce
mit Gemüse der Saison
und Kartoffelgratin
*

Dessertteller „Schlosshotel“

EUR 45,00

Menü 4

Markklößchensuppe
mit Gemüsestreifen
und Rindfleisch
*

Salatbuffet mit Anti Pasti
*

Kalbsrahmbraten und Rinderhüftsteaks
mit frischen Champignons,
Gemüse der Saison und Spätzle
*

Eis-Büffet
mit 3 Sorten Eis zur Wahl,
heißen Himbeeren und Schattenmorellen

EUR 34,-

Menü 5

Norwegischer Räucherlachs
mit Salatdecor, Sahnemeerrettich,
Baguette und Butter
*

Zucchinicremesuppe
*

Kalbsrückenmedaillons
auf Kalbsjus
mit Gemüse der Saison
und Kartoffelgratin
*

Schokoladenvariation

EUR 45,-

Alternative Sättigungsbeilagen zur Wahl

- Tagliatelle - Pommes frites
- Kartoffelknödel - Kroketten
- Semmelknödel - Williamskartoffeln

Alternative Fischhauptspeisen zusätzlich zu Ihrem Menü + EUR 7,-

- Zanderfilet mit Rieslingsauce
- St. Petersfischfilet & Doradenfilet mit
Kräuterschaumsauce
- Lachsfilet mit Dillrahmsauce

Alternative Suppen-Vorschläge

- Paprikaschaumsüppchen
- Steinpilzcremesuppe
- Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken
und Basilikum
- Grießnockerlsuppe

Franz-von-Sickingen Büffet 2017

warme Speisen

Kartoffellauchcremesuppe

*

Schweineschnitzel

*

Putenbrustmedaillons mit Champignonrahmsauce

*

Doradenfilet in Dillrahmsauce

*

Gemüse der Saison, Nudeln und Bratkartoffeln

kalte Speisen

Räucherfischplatte mit gefüllten Eiern

*

Spargelröllchen

*

Melone mit Schinken

*

Anti Pasti

*

Salate mit verschiedenen Dressings

*

Käse mit Trauben

*

Brot, Brötchen und Butter

Desserts

frische Früchte

*

Mousse au chocolat – weiß und schwarz -

*

Gemischtes Eis mit heißen Himbeeren

*

Kaiserschmarrn

ab 40 Pers. EUR 34,-

Kurfürstliches Buffet

2017

Kalt

Angus Roastbeef rosa gebraten und gefüllte
Artischockenböden, Sauce Remoulade

*

bunte Geflügelplatte mit Früchten und Sauce Cumberland

*

Coppa, Schwarzwälderschinken mit Melonenschiffchen und
Schinkenröllchen mit Spargel

*

Kalbsfleischpastete und ganzer Kalbsrücken

*

Rauchfischspezialitäten und norwegischer Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich

*

Terrine von Edelfischen mit Cocktailsauce, Shrimpscocktail

*

Tomatensalat mit Mozarella, bunter Paprikasalat

*

Anti Pasti - Zucchini, Auberginen und getrocknete Tomaten -

*

frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings

*

Käse aus französischen und deutschen Landen mit Trauben
und Salzgebäck

*

Brotauswahl, Cocktailbrötchen und Butter

Warm

Hochzeitssuppe mit Rindfleisch, Eierstich und Markklößchen

*

Kalbsrücken mit frischen Champignons,
Gemüse der Saison und Spätzle

*

Zanderfilet auf Rieslingsauce,
Gemüse der Saison und Tagliatelle

*

Rindersteaks in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln

Desserts

feines Mousse au chocolat -weiß und braun- mit Himbeermark

*

rote Grütze mit Vanillesauce

*

frisches Obst und Tiramisu

*

gefüllte Crêpes mit verschiedenen Eissorten und heißen
Himbeeren und Schattenmorellen

ab 40 Personen EUR 45,-

Nanstein Büffet 2017

Warm

Kartoffellauchcremesuppe mit Croutons

Schweineschnitzel mit Champignonrahm a la creme,
dazu Bratkartoffeln

Rinderbraten in Burgundersoße,
Gemüse und Spätzle

Doradenfilet auf Blanc-de-Noir-Soße und Duftreis

Kalt

Verschiedene Rauchfischspezialitäten
(Lachs, Heilbutt und Forellenfilet)
und gefüllte Eier

gebratenes Poulardenbrustfilet mit Exoticsauce
und verschiedenen Früchten, Geflügelterrinen

Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken
Schinkenröllchen mit Spargel

Tomaten mit Mozzarella, Nudelsalat,
dicke Oliven mit Paprika,
Anti Pasti -Zucchini, Auberginen, getrocknete
Tomaten-

frische Salate der Saison mit verschiedenen
Dressings

Käse aus deutschen Landen mit Trauben
und Salzgebäck

Brotauswahl, Cocktailbrötchen, Baguette und Butter

Desserts

frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat – weiß/braun- mit Himbeermark

Pfälzer Weinschaumcreme mit Trauben

Gemischte Eissorten mit heißen Himbeeren

ab 40 Pers. EUR 39,-

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

SchlossHotel Landstuhl
Hans-Joachim Schuff e.Kfm.
für Veranstaltungen

Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für die damit zusammenhängenden weiteren Leistungen des SchlossHotels Landstuhl.

2. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden keine Anwendung. Etwas anderes gilt nur, wenn dies ausdrücklich schriftlich vom SchlossHotel Landstuhl bestätigt wird.

Vertragsabschluss/ Überlassung an Dritte

1. Der Vertrag kommt durch Antragsannahme/ Bestätigung des SchlossHotels Landstuhl an den Veranstalter und dessen schriftliche Rückbestätigung zustande; Veranstalter und das SchlossHotel Landstuhl sind Vertragspartner

2. Das SchlossHotel Landstuhl verpflichtet sich, die reservierten Räumlichkeiten bereitzustellen, sowie die bestellten Dienstleistungen zu erbringen.

3. Der Veranstalter garantiert, dass die bestellte Veranstaltung im SchlossHotel Landstuhl stattfinden wird und er die vereinbarten Preise für die Leistungen des SchlossHotels Landstuhl zahlen wird.

4. Falls sich eine Veranstaltung über 1:00 Uhr nachts ausdehnen sollte, wird ein pauschaler Nachtarbeitszuschlag von:
- € 90,00 pro Stunde (bis 20 Personen)
- € 100,00 pro Stunde (bis 45 Personen)
- € 120,00 pro Stunde (ab 46 Personen)
berechnet. Berechnungsgrundlage ist die in der Bankettvereinbarung gebuchte Personenzahl.

Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Die vereinbarten Preise schließen die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein, es sei denn, diese wird gesondert ausgewiesen. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 6 Monate und erhöht sich der vom SchlossHotel Landstuhl allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis entsprechend erhöht werden.

2. Nimmt der Veranstalter unter Zustimmung von SchlossHotel Landstuhl

Umbestellungen vor, so sind diese nicht mehr an die ursprünglichen Preise gebunden.

3. Rechnungen vom SchlossHotel Landstuhl sind innerhalb von 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.

Bei Zahlungsverzug können Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank berechnet werden.

4. Das SchlossHotel Landstuhl ist berechtigt, eine angemessene Vorauszahlung bei Vertragsabschluss als Sicherheitsleistung zu verlangen.

5. Der Kunde kann nur unstreitige und rechtskräftig festgestellte Forderungen gegenüber Forderungen des SchlossHotels Landstuhl aufrechnen.

Mängel, Haftung, Verjährung

1. Sollten an den Lieferungen oder Leistungen vom SchlossHotel Landstuhl Mängel auftreten bzw. die Leistungen gestört werden, hat der Veranstalter dies nach Feststellung unverzüglich zu rügen, damit das SchlossHotel Landstuhl die Möglichkeit erhält, schnellstmöglich Abhilfe zu schaffen bzw. die Vertragsgemäßheit der Lieferungen und Leistungen herzustellen. Soweit dies wegen der Natur des Mangels/der Störung oder aus sonstigen zwingenden Gründen nicht möglich oder dem Veranstalter nicht zuzumuten ist, müssen Mängelrügen in jedem Fall spätestens anlässlich der Rückgabe der Räume an das SchlossHotel Landstuhl erhoben werden. Der Veranstalter ist verpflichtet, einen ihm entstehenden Schaden möglichst gering zu halten.

2. Im Übrigen ist die Haftung von dem SchlossHotel Landstuhl im nicht leistungstypischen Bereich auf Leistungsmängel beschränkt, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit vom SchlossHotel Landstuhl beruhen. Dies gilt insbesondere auch für Ansprüche wegen zugesicherter Eigenschaften und Verschuldens bei Vertragsabschluss.

3. Ansprüche des Kunden wegen Nicht- oder Schlechterfüllung oder aus Gründen einer sonstigen Haftung von dem SchlossHotel Landstuhl verjähren – vorbehaltlich einer etwaigen kürzeren gesetzlichen Verjährungsfrist spätestens in sechs Monaten, gerechnet ab dem laut Vertrag über die Anmietung von Veranstaltungsräumen vereinbarten Tag des Endes der Veranstaltung.

Rücktritt des Bankett Kunden

1. Absagen des Veranstalters sind in schriftlicher Form vorzunehmen.

2. Sofern der Kunde ein Bankett (= Hochzeit, Geburtstagsfest oder ähnliche Festlichkeiten) storniert, wird neben der Raummiete des gebuchten Veranstaltungsraumes das preiswerteste 4-Gang Menü (Bankettmenüs) und eine Getränkepauschale in Höhe von € 35,00 pro Person als Grundlage oder der bereits vereinbarte Speiseumsatz (falls bereits ein Angebot vorliegt), bei Stornierung der Veranstaltung, wie folgt in Rechnung gestellt:

- Rücktritt später als 179 Tage vor Beginn: 25%

- Rücktritt später als 70 Tage vor Beginn: 50%

- Rücktritt später als 21 Tage vor Beginn: 75%

- Rücktritt am Veranstaltungstag: 100% Gebuchte Zimmer werden gemäß Stornobedingungen wie folgt berechnet:

- bis 8 Wochen vor Beginn: keine Kosten

- bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 60% der gebuchte Leistungen danach 80% der gebuchten Leistungen. Sollte der Termin erneut mit einer gleichwertigen Veranstaltung verkauft werden, entfällt die Stornogebühr.

3. Die Bestimmungen sind auch anwendbar, wenn der Kunde die Veranstaltung aus irgendwelchen Gründen welche das SchlossHotel Landstuhl nicht zu verantworten hat (z.B. höhere Gewalt), nicht antritt.

4. Zahlungsverpflichtungen des Veranstalters nach Absatz V entstehen nicht, wenn der Rücktritt des Veranstalters aus einem Grund erfolgt, den das SchlossHotel Landstuhl zu vertreten hat.

5. Leistungen durch Dritte oder Sonderleistungen, die infolge der Stornierung nutzlos werden, sind in jedem Fall zu bezahlen.

Rücktritt vom SchlossHotel Landstuhl

1. Wird eine verlangte Vorauszahlung innerhalb der vereinbarten oder einer angemessenen Frist nicht geleistet, so ist SchlossHotel Landstuhl zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

2. Ferner ist SchlossHotel Landstuhl berechtigt, aus sachlich gerechtfertigten Gründen vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere von dem SchlossHotel Landstuhl nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unzumutbar machen; falls Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Veranstaltungszwecks, gebucht werden; falls das SchlossHotel Landstuhl begründeten Anlass zu der

Annahme hat, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen vom SchlossHotel Landstuhl gefährden kann.

3. Dies gilt auch, wenn das SchlossHotel Landstuhl Grund zur Annahme hat, dass der Veranstalter oder Teilnehmer der Veranstaltung Sympathisanten oder Anhänger von Scientology, bzw. des Gedankengutes von L. Ron Hubbard oder weisungsgebunden an Anordnungen einer Organisation, welche die Hubbard-Technologie verbreitet oder verwendet.

4. Bei berechtigtem Rücktritt vom Vertrag durch das SchlossHotel Landstuhl hat der Veranstalter keinen Anspruch auf Schadenersatz. Das SchlossHotel Landstuhl hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

Teilnehmerzahl, Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Der Veranstalter von Bankettveranstaltungen teilt dem SchlossHotel Landstuhl spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Teilnehmerzahl mit.

2. Verringert sich die tatsächliche Zahl der Teilnehmer gegenüber der ursprünglichen Bestellung um höchstens 5 %, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei darüber hinausgehenden Reduzierungen werden folgende Anteile eines vereinbarten Speisen- und Getränkeumsatzes der 5 % überschreitenden Ausfälle wie folgt in Rechnung gestellt:

Bei Mitteilung später als 7 Tage vor Beginn: 50%

Bei Mitteilung am Veranstaltungstag: 100%

Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das SchlossHotel Landstuhl berechtigt, die vereinbarten Räume zu tauschen, sofern die Größe der neuen Räume für die reduzierte Teilnehmerzahl angemessen ist und die Räume vergleichbar ausgestattet sind.

Im Fall einer Erhöhung wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

3. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung vom SchlossHotel Landstuhl die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das diese zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft gemäß §315 BGB in Rechnung stellen, es sei denn das SchlossHotelLandstuhl trifft ein Verschulden der Verschiebung. Speisen und Getränke zu Veranstaltungen stellt ausschließlich das SchlossHotel Landstuhl Ausnahmen bedürfen

einer schriftlichen Vereinbarung. In diesen Fällen wird ein Betrag zur Deckung der Gemeinkosten („Korkgeld“ und/oder „Tellergeld“) berechnet. Der Veranstalter trägt die volle Haftung für mitgebrachte Speisen und Getränke und stellt dem SchlossHotel Landstuhl insoweit von jeder Inanspruchnahme durch Dritte frei.

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das SchlossHotel Landstuhl für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. SchlossHotel Landstuhl ist von allen Ansprüchen Dritter aus Überlassung dieser Einrichtungen frei.

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes von dem SchlossHotel Landstuhl bedarf deren schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels bzw. der genutzten Räumlichkeiten gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit SchlossHotel Landstuhl bzw. Angehörige davon diese nicht zu vertreten haben. Die durch die Verwendung entstandenen Stromkosten darf das SchlossHotel Landstuhl – soweit nicht anders vereinbart- pauschal erfassen und berechnen.

3. Der Veranstalter ist nur mit Zustimmung von dem SchlossHotel Landstuhl berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und andere Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann eine Anschlussgebühr verlangt werden.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen; Haftung des Hotels

Mitgeführte Ausstellungs-, Seminar-, Tagungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. SchlossHotel Landstuhl übernimmt keine Bewachungs- oder Aufbewahrungspflicht. Für die Veranstaltung bestimmte Gegenstände sind, sofern möglich, nicht früher als 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn in das Hotel zu bringen. Auch hierbei besteht keine Haftung seitens des SchlossHotel Landstuhl bezüglich Verlust, Untergang und Beschädigung lediglich bei grober Fahrlässigkeit, Vorsatz oder Verletzung der Vertragspflichten vom SchlossHotel

Landstuhl begrenzt auf die jeweilige Deckungssumme der Betriebshaftpflichtversicherung. Die Versicherung mitgebrachter Gegenstände obliegt dem Veranstalter.

Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden etwa solche am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

2. Das SchlossHotel Landstuhl kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften etc.) verlangen.

Verschiedenes

1. Fotografische Aufnahmen zu gewerblichen Zwecken dürfen nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung durch das SchlossHotel Landstuhl durchgeführt werden.

2. Zeitungsanzeigen mit Hinweis auf die Veranstaltung sind ebenfalls durch das SchlossHotel Landstuhl genehmigungspflichtig.

3. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform. Einseitige Änderungen durch den Kunden sind unwirksam.

4. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die Parteien werden unwirksame Bestimmungen durch solche ersetzen, die dem angestrebten wirtschaftlichen Zweck möglichst nahe kommen.

5. Für Schadenersatzansprüche jeglicher Art gilt grundsätzlich: Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, SchlossHotel Landstuhl der eines höherer Schadens vorbehalten.

6. Erfüllungsort und Zahlungsort ist – soweit gesetzlich zulässig – ist der Sitz des SchlossHotels Landstuhl in Landstuhl. Ausschließlicher Gerichtsstand ist der Sitz des Hotels.

Es gilt das Deutsche Recht.