

limburgerhof  
hotel & residenz

*Stepanis*  
Restaurant

# Bankettmappe

Limburgerhof hotel & residenz  
Wir lieben Gäste  
Rheingönheimer Weg 1  
67117 Limburgerhof  
06236-4710  
[www.residenz-limburgerhof.de](http://www.residenz-limburgerhof.de)  
[info@residenz-limburgerhof.de](mailto:info@residenz-limburgerhof.de)

## Lage des Hotels

Unser Haus liegt inmitten der wunderschönen Pfalz-der Toskana Deutschlands". In nur wenigen Minuten erreichen Sie Orte und Städte wie Heidelberg, Speyer, Worms, Bad Dürkheim, Wachenheim und Deidesheim.

## Hotelausstattung

20 Economy Einzelzimmer  
12 Komfort Einzelzimmer  
30 Superior Einzelzimmer  
11 Komfort Kingsize Doppelzimmer  
51 Komfort Doppelzimmer  
4 Superior Doppelzimmer  
2 Suiten

Die Zimmer sind hell und modern ausgestattet mit Dusche/WC, Föhn, Sat TV, Telefon, Pantryküche, Minibar und kostenfreien W-LAN.  
Unsere Rezeption ist 24 Stunden besetzt.

## Veranstaltungsräume und Kapazitäten

Restaurant „Stefan ´s“	80 Sitzplätze
Raum Heidelberg	40 Sitzplätze
Raum Mannheim	90 Sitzplätze
Terrasse	40 Sitzplätze

## Öffnungszeiten

Frühstück: täglich 6:30 bis 10.00 Uhr  
Restaurant: Montag bis Freitag 12.00-14.00 und Montag bis Sonntag 18.00-22.00 Uhr  
Hotelbar: Montag bis Samstag bis 1.00 Uhr  
Für Gruppen ist eine Reservierung auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten möglich.

## Tagungsräume

Mannheim	140 m <sup>2</sup>
Speyer	120 m <sup>2</sup>
Straßburg	120 m <sup>2</sup>
Heidelberg	46 m <sup>2</sup>
Ludwigshafen	40 m <sup>2</sup>
Deidesheim	40 m <sup>2</sup>
Bad Dürkheim	40 m <sup>2</sup>
Neustadt	35 m <sup>2</sup>

## Canapées

Gemischte Blätterteigteilchen	2,90 €
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	3,30 €
Bruschetta mit Oliventapenade	3,00 €
Canapée mit Kräuterfrischkäse	2,50 €
Canapée mit Pamaschinken	2,80 €
Canapée mit Mailänder Salami	2,90 €
Canapée mit Carpaccio oder Roastbeef Scheiben, mit Sauce Remoulade	3,50 €
Canapée mit Forellenfilet oder Lachscreme oder Räucherlachs mit Senf-Dill Creme fraiche	3,50 €

## Fingerfood

### Asien 19,50 €/p.P.

Asiatisch gewürzte Entensuppe mit Eierblumen, mariniertes Hähnchenfilet auf Bambusspiess mit Sprossensalat, Teriyakispiesse in Ingwer-Soja-Sauce, mariniert, Bonsai-Maiskölbchen und Karottensticks in Tempurateig gebacken mit Tomaten-Chili-Dip, Lauwarme Reisbällchen mit Shrimps gefüllt, gefüllter Wan-Tan auf Sojagemüse, Mini-Frühlingsrolle mit pikanten Chili-Dip, verschiedene Dim-Sum auf Tomatenchutney

### Italien 19,50 €/p.P.

Tomatenkraftbrühe, Bruschetta und Tapenadenbrot, Garnelen im Spaghettimantel, Vitello von der Pute, gewürzte Rinderspieße mediterran, gebratene Putenwürfel auf Pestospaghetti, Polenta auf Tomaten-Olivenragout, gebackene Mozzarella-Sticks auf Rucola, Panna Cotta mit Fruchtsoße

### Mediterran 21,00 €/p.P.

Bouillabaise mit Knoblauchbrot, Brotsalat mit Gurken und Paprika, Ratatouillesalat mit Garnelen, Mini Quiche mit Speck und Zwiebeln, Black Tigershrimp im Kartoffelmantel, Zucchini – Tomatenreis mit Hackbällchen, Loup de Mer „Pistone“ mit Pinienkernen und Kartoffelchip, Ziegenkäse im Speckmantel, Orangen Creme Brulée

## Vorspeisen

Im Filoteig gebackener französischer Ziegenfrischkäse mit Feigen und Honig	9,90 €
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti und süßsaurer Chili-Marmelade	10,50 €
Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat, Olivenöl und Parmesan	11,50 €
„Vitello Tonnato“ dünne Scheiben vom Kalb an Thunfisch-Kapernsoße und Zitronen	10,90 €
Trilogie vom Lachs: gebratene Lachswürfel im Sesammantel, Roulade vom Räucherlachs, Lachsmousse mit schwarzen Kaviar und Brioche	13,50 €
„Vorspeisenteller a la Residenz“ Lachstatar, Italienische Salami und Schinken, Pasteten, Terrinen, Garnelencocktail und andere Köstlichkeiten	14,50 €
Antipasti mit italienischer Salami, Parmaschinken, Knoblauchgarnelen, Pesto und Ciabattabrot	15,00 €

## Aus dem Suppenkessel

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	5,50 €
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange	6,50 €
„Festtagssuppe“ Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, feinen Markklößchen und Fleischbällchen	6,60 €
„Gazpacho“ Kalte spanische Gemüsesuppe	5,90 €
Klare Hühnersuppe mit Ei und Gemüse	6,50 €
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Speck	5,80 €

## Fischgerichte

Filet vom Zander auf der Haut gebraten mit Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln	19,90 €
Gedünstetes Lachsfilet mit Curryschaum, Wokgemüse und Duftreis	20,50 €
Roulade von der Lachsforelle auf Basilikumsoße mit Kirschtomaten und Wildreis	21,50 €
Pochierter Kabeljau auf Kräuter Rahmkohlrabi und Bandnudeln	18,90 €
Seeteufel im Speckmantel auf Zuckerschoten und Risotto	27,80 €

## Geflügelgerichte

Hähnchenbrust in Estragonsoße mit Pappardelle und Gartengemüse	17,50 €
Gebratene Maishähnchenbrust mit Parmaschinken und Perlgraupenrisotto	18,50 €
Saté von der Pute an Zitronengrasssoße mit asiatischem Gemüse und Duftreis	16,90 €
In Waldhonig gebratene Entenbrust an Orangensoße mit Zuckerschoten und Kartoffelkrapfen	20,50 €

## Hauptgerichte

Medaillons vom Jungschwein an Rahmchampignons und hausgemachten Butterspätzle	16,90 €
Kalbsrückensteak mediterran zubereitet mit Rosmarin, Salbei, Tomaten, Knoblauch, Zucchini und Kartoffelgratin	22,00 €
Lammrücken auf Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Geschmorte Lammhaxe mit Kräuterkartoffeln und sautiertem Gemüse vom Markt	17,00 €
Kalbsrahmbraten mit Champignons dazu Gemüse vom Markt und Tagliatelle	18,50 €
Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und Schmorzwiebeln dazu Spätzle	19,90 €

## Desserts

Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanilleeis	4,50 €
Lauwarmer Brownie mit Walnusseis	5,50 €
Panna Cotta von der Kokosnuss mit Mangopüree	6,90 €
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Früchten	7,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,90 €
Crème brûlée mit Cranberry-Eis und Früchten	6,90 €
Dreierlei Sorbet auf Fruchtspiegel	7,80 €
Auswahl von französischem Käse mit Feigensenf und frischem Baguette	9,50 €

## **“Der Klassiker”**

„Festtagssuppe“

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, feinen Markklößchen und Fleischbällchen

Krustenbraten in Dornfelder geschmort,  
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle

Lauwarmer Brownie mit Walnusseis

**24,50 €**

## **“Das Herzhafte”**

Gemischter Blattsalat mit Pinienkernen und gebratenem Ziegenkäse

Feiner Tafelspitz aus dem Sud mit Meerrettichsauce,  
Gemüwestreifen, Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln

Bailey-Parfait auf Orangensoße

**30,50 €**

## **“Gutsherrenmenü”**

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange

Ochsenfetzen vom Rind auf Pommery-Senfsoße und Kartoffelrösti

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit marinierten Aprikosen und Joghurteis

**30,90 €**

## **“Weltenbummler“**

Antipasti mit Serranoschinken, Mailänder Salami, Vitello Tonnato,  
Knoblauch-Garnelen mit Pesto und Ciabattabrot

Zander im Kartoffelmantel auf Fenchelgemüse mit Senfsoße

An Knoblauch und Vanille gebratene Entenbrust mit Polentataler und Rahmkohlrabi

Schokoladen Creme Brulée mit hausgemachtem Mandeleis

**47,90 €**

## **“Stefan’s Menü“**

Karottencremesuppe mit Koriander und einem Saté-Spieß von der Pute

Kalbsrücken Steak mediterran zubereitet mit Rosmarin, Salbei, Tomaten, Knoblauch, Zucchini und  
Kartoffelgratin

Panna Cotta von der Kokosnuss mit Mangopüree

**35,00 €**



## **“Menü Residenz”**

Hausgebeizter Lachs auf Gemüserösti und Dill-Creme fraiche

Tomatenconsommée mit Basilikum-Quarkklößchen

Tournedos vom Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Gemüsebouquet und Risolée kartoffeln

Dessertvariation „Residenz“

**49,00 €**

## **“Mediterranes Menü”**

„Vitello Tonnato“ dünne Scheiben vom Kalbsrücken in Thunfisch-Kapernsauce

Basilikumschaumsuppe mit gebratenen Knoblauchgarnelen

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Orangen Creme Brulée mit Joghurteis

**44,00 €**

## **Feinschmecker Gala Menü**

Ziegenkäsepraline mit Honig und Nüssen an kleinem Salatbouquet

\*\*\*\*

Topinamburschaumsuppe mit Räucherlachs

\*\*\*\*

Filet vom schwarzen Heilbutt auf Piemont-Risotto und Safranschaum

\*\*\*\*

Hausgemachtes Cassissorbet mit Secco

\*\*\*\*

Tournedos vom Rinderfilet an Trüffeljus mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

\*\*\*\*

Dessertvariation a la Residenz

\*\*\*\*

Käse vom Brett

**85,00 €**

## **“Pfälzer Spezialitätenbuffet”**

Bauernbrot mit Butter

\*\*\*\*

Blut-und Leberwurst vom Ring mit Gürkchen und mittelscharfem Senf,  
Wachenheimer Bauernschinken, roh und gekocht, deftig abgeschmecktes Schweinemett,  
Schwartenmagen mit Zwiebelvinaigrette

Pfälzer Räucherforelle mit Preiselbeercreme

Original Deidesheimer Spundekäs' mit Wingert-Knorze

Salatauswahl vom Markt

\*\*\*\*

Pfälzer Kartoffelsuppe-Lauchsuppe mit frischem Majoran

\*\*\*\*

Original Pfälzer Saumagen mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree

Pfälzer Zwiebelrostbraten im eigenen Saft mit Speckknödeln

\*\*\*\*

Pfälzer Weinschaumcreme

Rostige Ritter mit Vanillesauce

**35,00 €**

## **“Büffet à la Residenz”**

Brotauswahl und Butter

\*\*\*\*

Variation von verschiedenen Räucherfischen - Graved Lachs, geräucherter Lachs, Forellenfilet, Heilbutt und Makrele - dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

Melonencocktail mit Parmaschinken

Pasteten von Geflügel, Wild und Kalb an Preiselbeersauce

\*\*\*\*

Salatauswahl mit Dressings

\*\*\*\*

Gebratenes Schweinelendchen im Blätterteigmantel mit Apfel-Calvados-Soße

Gegrillte Heilbuttschnitte mit Limonensoße

Gemüse vom Markt, Folienkartoffeln mit Kräuterquark und Champignonreis

\*\*\*\*

Kleines Käsebrett

\*\*\*\*

Vanillecreme mit Fruchtmark

Mousse von weißer und schwarzer Schokolade

**45,50 €**

## **“Büffet à la Stefan”**

Brotauswahl und Butter

\*\*\*\*

Champignoncrèmesuppe mit Knoblauch- Croûtons

Roastbeef vom Angusrind, rosa gebraten, dazu klassische Soße Remoulade

Auswahl von geräucherten Fischen mit Dill-Senfsoße

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Feines Filet vom Fjordlachs, zart pochiert, mit Kräuter-Meerrettich-Creme

\*\*\*\*

Gartenfrische Salate mit Dressings

\*\*\*\*

Fricandeau vom Kalb, zart gebraten und in Scheiben  
geschnitten, dazu Rotweinjus

Filet vom Zander auf der Haut gebraten

Paprika–Zucchini Gemüse, Kartoffelgratin und Reis

\*\*\*\*

Kleine Windbeutelchen mit Vanillesahne gefüllt

Rote Grütze mit Rahm

Mousse von brauner Schokolade

**48,90 €**

## **„Italienisches Büffet“**

Ciabatta und Butter

\*\*\*\*

Antipasti: in Olivenöl gebratene Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Auberginen

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

italienische Spezialitätenplatte:  
Italienische Mortadella, Salami Milano und Coppa,  
„Vitello Tonnato“ - dünne Scheiben vom Kalb in Thunfisch-Kapernsauce

Römischer Salat mit Fenchel und Sardellen  
Italienischer Gemüsesalat  
Verschiedene Dressings

\*\*\*\*

Toskanische Tomatensuppe mit Knoblauch- Croutons und Parmesan

Kleine Kalbsröllchen mit Spinat, Tomaten und Mozzarella gefüllt  
an Salbei-Zitronensoße

Saltimbocca vom Schweinefilet à la Romana

Zwiebeln und Gemüse frisch aus dem Ofen

Waldpilzrisotto

Pasta Arrabiata mit Knoblauchbröseln

\*\*\*\*

Tiramisù

Obstsalat mit Grappa

Erdbeer Panna Cotta

**52,00 €**

## **„Französisches Büffet“**

Baguette und Butter

\*\*\*\*

Meeresfrüchte „französische Art“ mit Senfmayonnaise

Französische Wildpastete

Scheiben von der Entenbrust mit Preiselbeersahne

Crevetten-Cocktail

\*\*\*\*

Salate der Saison

\*\*\*\*

Schweinesteak mit Kräutern, Roquefortkäse und Tomatenwürfeln

Seezungenröllchen mit Lachskern an Safransauce

Kalbsrückenbraten in Dijonsenfkruste

Gemüseauswahl, Lyoner Kartoffeln und Wildreismischung

\*\*\*\*

Crème Caramel mit Orangenspalten

Mousse von dunkler Schokolade

Apfeltarte mit Vanilleeis

**58,50 €**

## **“Klassisches Büffet”**

Brotauswahl und Butter

\*\*\*\*

Roastbeef vom Angusrind, rosa gebraten dazu klassische Remouladensoße

Geräucherter Lachs, Forelle und Makrelen mit Oliven und Kapern

Rindertafelspitz mit Radieschenvinaigrette

Auswahl an Brüsseler Pasteten und Terrinen an Sauce Cumberland und Waldorfsalat

Salatauswahl mit Dressing

\*\*\*\*

Lachsforellenfilet in Mandelbutter gebraten

Poulardenbrust auf Gemüsestreifen

Zart rosa gebratenes Lammcarée mit Thymianjus

\*\*\*\*

Gemüse vom Markt, Kräuter-Senfkartoffeln und Perlgraupenrisotto

\*\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Himbeermark

Salat von frischen Früchten mit Maraschino

Eisbombe reichhaltig garniert

**55,50 €**



## **“Festtagsarrangement”**

Sektempfang in unserer Hotelhalle

\*\*\*\*

Wir servieren die „traditionelle Festtagssuppe“

\*\*\*\*

Vom Büffet

Brotauswahl mit Dip und Butter

\*\*\*\*

Roastbeef mit Remouladensoße

Variationen von Terrinen und Pasteten mit Johannisbeer-Orangensauce

Serranoschinken mit Rucola und Parmesanspänen dazu Honigmelone

Ganzer pochierter Lachs mit Dill-Creme fraiche

Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich

Großes Salatbüffet mit verschiedenen Dressings

\*\*\*\*

Hähnchenbrust mit Prosciutto di Parma und Parmesan gefüllt

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Paprika-Zucchini Gemüse

Pasta Arrabiata mit frischem Basilikum

Gemüse vom Markt, Tomatenreis und Bärlauchspätzle

\*\*\*\*

Eisüberraschung à la Residenz mit frischen Früchten,  
heißen Himbeeren und Schokoladensauce

\*\*\*\*

Alkoholfreie Getränke, Bier vom Fass, Weizenbier, Weißwein und Rotwein  
Soviel Ihre Gäste mögen - kein Limit

**120,00 €**

## **Hochzeitsarrangement**

Sie suchen ein Restaurant, in dem Sie Ihr Hochzeitsfest in einem schönen, modernen Ambiente feiern können? In dem Sie gut essen und trinken können und von einem hervorragenden Service liebevoll verwöhnt werden? Sie suchen ein Hotel in dem Ihre Gäste komfortabel logieren können?

Dann haben Sie es gefunden!



## **Ihre Hochzeit**

Wir stehen Ihnen bei der individuellen Planung Ihrer Hochzeitsfeier mit Rat und Tat zur Seite! Ob Sie unser Hochzeitsarrangement buchen oder ganz nach Ihren eigenen Wünschen feiern möchten:

Von der Auswahl des Ablaufs, der Speisen für Menüs oder Büfets, über Tischanordnung, Dekorationen bis zur Musikauswahl beraten wir Sie gerne. Sie wählen aus und wir sorgen dafür, dass Ihr Fest in unserem Haus perfekt abläuft.

Schauen Sie doch einfach bei uns vorbei oder rufen Sie uns an unter Telefon 06236 - 471-0 und vereinbaren Sie einen Termin, bei dem wir gemeinsam herausfinden, wie wir Ihren ganz besonderen Tag für Sie gestalten dürfen.

## **“Unser Hochzeitsmenü“**

Vorspeisen-Karussell à la Residenz mit hausgemachter Kalbspastete, Lachstartar, Meeresfrüchten  
und weiteren Köstlichkeiten dazu knuspriges Brot

\*\*\*

Tomatenconsommée mit Basilikumnocken

\*\*\*

Kleine Blattsalate mit Orangenfilets und Croutons

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet an gefüllten Champignons und Tournedos vom Rinderfilet in Portweinbutterjus  
dazu erlesene Gemüse, gratinierte Kartoffeln und Butterspätzle

\*\*\*

Hochzeitliche Dessertvariationen: Lassen Sie sich überraschen

**Für Ihre kleinen Gäste kochen wir selbstverständlich auch kindgerechte Menüs**

### **Getränkeauswahl:**

Alkoholfreie Getränke, Bier vom Fass, Weiß-, Rose- und Rotwein von Pfälzer Winzern,  
Kaffee, Espresso, Cappuccino so viel Ihre Gäste wünschen!  
Kein Limit!!! (ohne Spirituosen)

### **Kuchen und Torten:**

Gerne dürfen Sie Ihre Hochzeitstorte und selbstgebackene Kuchen mitbringen.

### **Hochzeitszimmer:**

Sie, das Brautpaar, übernachten in unserer Hochzeitssuite auf Rosen gebettet und beenden die  
Hochzeitsnacht mit einem wunderbar komponierten Sektfrühstück am Morgen.

### **Preisbeispiel:**

Für unser oben aufgeführtes Hochzeitsarrangement mit Sektempfang, Menü, Getränken und die Hochzeitssuite mit Sekfrühstück für das Brautpaar berechnen wir:

100,00 € pro Person

---



limburgerhof  
hotel & residenz



Stefanis  
Restaurant

# Weinkarte

## **Weißweine 1,0 l**

<b>2013 Riesling</b> Riesling   Weingut Koch   Hainfeld	<b>21,50 €</b>
<b>2013 Riesling halbtrocken</b> Riesling   Weingut Koch   Hainfeld	<b>21,50 €</b>
<b>2013 Riesling</b> Riesling   Weingut Keck   Ellerstadt	<b>16,50 €</b>

## **Weißweine 0,75 l**

<b>2013 Villa Bürklin Cuvée weiss</b> Weissburgunder, Silvaner, Riesling   Weingut Dr. Bürklin-Wolf   Wachenheim	<b>27,60 €</b>
<b>2013 Grauburgunder Kabinett Edesheimer Mandelhang</b> Grauburgunder   Weingut Koch   Hainfeld	<b>17,20 €</b>
<b>2013 Chardonnay</b> Chardonnay lieblich   Weingut Keck   Ellerstadt	<b>16,70 €</b>
<b>2013 Chardonnay Kabinett</b> Chardonnay   Weingut Koch   Hainfeld	<b>17,20 €</b>
<b>2013 Weißburgunder Kabinett</b> Weißburgunder   Weingut Koch   Hainfeld	<b>17,20 €</b>

## **Roséweine 1,0 l**

<b>2012 Weissherbst halbtrocken</b> Weißherbst   Weingut Keck   Ellerstadt	<b>16,50 €</b>
---	----------------

## **Roséweine 0,75 l**

**2012 Spätburgunder Rosé trocken** **17,60 €**  
Weingut Koch | Hainfeld

## Rotweine 1,0 l

**2010 Dornfelder halbtrocken** **24,60 €**  
Dornfelder | Weingut Leergenmüller | Hainfeld

**2010 Spätburgunder trocken** **24,60 €**  
Spätburgunder | Weingut Leergenmüller | Hainfeld

## Rotweine 0,75 l

**2011 Villa Bürklin Cuvée rot** **27,60 €**  
Pinot Noir, Dornfelder, Merlot | Weingut Dr. Bürklin-Wolf | Wachenheim

**2011 Friedelsheimer St. Laurent** **29,90 €**  
St. Laurent | Weingut Pflüger | Bad Dürkheim

**2011 Rotwein „Black Print“** **39,00 €**  
Sankt Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot |  
Weingut Markus Schneider | Ellerstadt

## Rotweine International 1,0 l

**2011 Cabernet Sauvignon** **20,80 €**  
Faucon de Montagne | Languedoc-Roussillon | Frankreich

## Dessertwein 0,375 l

**2011 Riesling Auslese „Stückfass“** **35,00 €**  
Riesling | Weingut Jakob Schneider & Jürgen Tullius |  
Niederhausen | Nahe

## Dessertwein 0,75 l

**2012 Gewürztraminer Spätlese** **16,50 €**  
Gewürztraminer | Weingut Keck | Ellerstadt

## Sekt und Champagner

<b>Sektmarke des Hauses</b> Rieslingsekt brut   Weingut Heinz Spohr   Worms, Rheinhessen	<b>0,75 l</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Rieslingsekt brut</b> <b>Traditionelle Flaschengärung</b> Riesling brut   Weingut Reichsrat von Buhl   Deidesheim	<b>0,75 l</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Champagner</b> <b>Veuve Pelletier &amp; Fils brut</b>	<b>0,75 l</b>	<b>69,00 €</b>
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	<b>0,375 l</b>	<b>53,50 €</b>
<b>Veuve Clicquot Demi Sec</b>	<b>0,75 l</b>	<b>98,00 €</b>



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die miet weise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren 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 schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

### Vertragsabschluß, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

### Leistungen, Preise, Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens



jedoch um 10 % erhöht werden.

4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tage ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt. Zinsen in Höhe von 4 Prozent über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

### **Rücktritt des Hotels**

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
  - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
  - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Veranstalters oder Zwecks, 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;
  - ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

### **Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)**

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:  
Menüpreis-Bankett x Personenanzahl.  
War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

### **Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen**

#### **Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit**

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.

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 Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

### **Mitbringen von Speisen und Getränken**

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet. **Technische Einrichtungen und Anschlüsse**

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters.

Der Veranstalter 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 eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

3. Der Veranstalter 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 Veranstalters geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

### **Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen**

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.

2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.

3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

### **Haftung des Veranstalters für Schäden**

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

### **Schlussbestimmungen**

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz der „Residenz Limburgerhof GmbH“.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Stand November 2017