

Veranstaltungsmappe



Menglinghauser Straße 20, 44227 Dortmund
Tel. + 49 (0)2 31-75 81 90
Fax + 49 (0)2 31-75 81 960
der-lennhof.de
info@der-lennhof.de

der **Lennhof** SEIT 1395
VIELFALT GENIEßEN

Lieber Gast,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere kompletten Menü-, Büffet- sowie Getränke- und Dekorationsvorschläge für Ihre Feier im Lennhof.

Für eine individuelle Detailabsprache steht Ihnen unser Team gern zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie doch einfach einen Termin, in dem wir alle großen Kleinigkeiten, Ihre Wünsche und Vorlieben besprechen können.

Wir wünschen Ihnen nun viel Vergnügen beim Durchlesen und freuen uns auf Ihren Anruf!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom Lennhof

Inhaltsverzeichnis:

Seite:	3 - 4	Fingerfood
Seite:	5 - 8	Büffets
Seite:	9 - 12	Menüs
Seite:	13 - 14	Käse / Mitternachtsimbiss
Seite:	15 - 16	Hochzeitstorten
Seite:	17 - 18	Getränkeangebot
Seite:	19 - 21	Technik / Musiker / Dekoration
Seite:	22	Hotel
Seite:	23 - 24	Veranstaltungsvertrag / Infoblatt Musiker
Seite:	25	Kostenkalkulator
Seite:	26 - 27	Tischplan
Seite:	28 - 32	AGB´s

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und freibleibend, Stand 2014

Fingerfood

Preise gelten pro Stück, Mindestabnahmemenge 20 Stück pro Sorte

Fingerfood knusprig

- Hochwertiges Knabbergebäck, Grissinistangen, Käsestangen, Sesamstangen, Knusperschnecken auf allen Tischen zum Empfang serviert

Preis pro Person 1,50 €

Fingerfood herzhaft

Vegetarisch:

- Pumpernickel mit Käsecreme 1,50€
- Kartoffelsouffle mit Kräuter- Crème fraîche 1,50€
- Gemüsesticks mit Kräuterquark 1,50€
- Zucchini-Schafskäse-Canneloni 2,00€
- Tomaten-Mozzarella-Lolly 2,00€
- Herzhaftes Stück Gemüsequiche 1,50€
- Antipasti-Shooter 2,00€
- Gefüllter Balsamico-Champignon 2,00€
- Salatschooter mit Sesam-Grissini 1,50€
- Mini Wraps mit Tomaten und Mozzarella 1,60€
- Ziegenfrischkäsepraline (Im Pumpernickel- oder Kräutermantel) 2,30€
- Bruschetta 1,00€

Fleisch:

- Dattel im Speckmantel 1,50€
- Gebackene Wachtelpraline mit Dip 3,00€
- Melone-Parmaschinken-Spieß 2,50€
- Gebackene Maispouarden-Nuggets mit süßsaurem Couscous 2,50€
- Gefülltes Roastbeefröllchen (mit Waldorfsalat, Kräutermajonäse oder Trüffelcreme) 3,00€
- Mini-Süppchen nach Wahl 2,50€
- Geflügelleberpraline auf Traubenchutney 3,50€
- Currywurstshooter 2,00€
- Vitello-Tonnato-Röllchen 2,50€
- Mini Wraps mit Schinken und Käse 1,60€
- Pumpernickelhäppchen mit Dicke-Bohnen-Creme 1,70€
- Miniburger 3,00€
- Geräucherte Entenbrust mit Feigendip 3,00€
- Mini-Mettschnittchen 1,50€

Fingerfood herzhaft

Fisch:

- Thunfischtatar mit Wasabi-Sesamcreme 3,50€
- Gegrillte Riesengarnele mit Dip (Aioli oder Avocado) 4,00€
- Lachstatar auf knusprigem Crouton 3,00€
- Tranche vom hausgeräucherten Lachs mit Limetten- Crème fraîche 3,50€
- Mini Wraps mit Lachs 2,00€
- Jacobsmuschel auf Mango-Salsa 4,50€

Fingerfood süß

- Früchtespieß natur 2,00€
- Früchtespieß mit Schokoladenüberzug (weiß, dunkel oder gemischt) 2,40€
- Popcakes (individuell dekorierbar) 3,50€
- Petit Fours (Champagner, Erdbeere oder Schokolade) 2,00€
- Hausgemachte Windbeutel (Individuell gefüllt z.B. Erdbeere, Vanille, Schoko...) 2,00€
- Schokoladen-Cupcakes 3,00€



Buffets

(ab 30 Personen)

Stellen Sie sich ganz individuell aus einem der folgenden vier Buffets Ihr Wunschbuffet zusammen.

Wir kalkulieren jedes Büffet mit 1 kg pro Person an Speisen. Dies setzt sich zusammen aus 250g Vorspeisen, 500g Hauptgang (250g Fleisch, 250g Beilagen) und 250g Dessert. Was auf Wunsch darüber hinaus verzehrt wird, wird entsprechend berechnet.

Buffet Bodenständig

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Bunte Blattsalate mit zwei Dressings, rustikaler Brotkorb und Butter

Vorspeisen (zwei Vorspeisen zur Wahl)

- Ganzer Lachs als Schaustück mit Sahnemeerrettich oder Senfdill-Dip
- Gemischter Bratenaufschnitt (Roastbeef, Schweinerücken, Tafelspitz)
- Carpaccio vom Kalbstafelspitz in Kräutervinaigrette
- Saftige Rindersülze mit Gemüse und Grüner-Soße
- Schaustück von Rinder- oder Schweinemett
- Als Büffet oder serviert: Klassische Hochzeitssuppe mit Markklößchen

Hauptgerichte (drei Hauptgerichte zur Wahl)

- Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus
- Knuspriger Grillschinken in eigener Bratensoße
- Putenbrust im Schinkenmantel
- Rinderbraten in eigener Soße
- Pfefferpotthast
- Geschnetztes vom Schweinefilet in Pilzrahmsoße
- Pochierter Kabeljau in Senfsauce
- Filet vom Viktoriabarsch in Weißweinsauce
- Gebratenes Welsfilet in Kräutervelouté

Beilagen (vier Beilagen zur Wahl)

- Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterpätzle, Penne, Kräuterreis, Couscous, Bratkartoffeln
- Karamellisiertes Pfannengemüse, Blattspinat, Kaiserschotengemüse mit Kirschtomaten, grüne Speckbohnen, Spitzkohl mit getrockneten Strauchtomaten, Ragout von grünem Spargel, gemischte Gemüseauswahl, Champagnerkraut

Desserts (zwei Desserts zur Wahl)

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Pumpnickelmousse
- Apfelstrudel mit Karamell- oder Vanillesoße
- Herrencreme mit Brandts Kaffeezwieback und Schokosplittern
- Gratiniertes Waldbeerauflauf
- Frischer Obstsalat aus Früchten der Saison mit Vanillesoße

Preis pro Person 39,50 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

Buffet Mediterran

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Bunte Blattsalate mit zwei Dressings, rustikaler Brotkorb und Butter

Vorspeisen (zwei Vorspeisen zur Wahl)

- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Vitello Tonnato
- Eingelegte Meerbarbenfilets aus dem Minestronefond
- Honigmelone mit Serranoschinken
- Auswahl hausgemachter Antipasti
- Meeresfrüchtesalat
- Bruschetta
- Rinder-Carpaccio
- Als Büffet oder serviert: Bouillabaisse
- Als Büffet oder serviert: Cremesuppe von Strauchtomaten mit Rosmarin

Hauptgerichte (drei Hauptgerichte zur Wahl)

- Hähnchensaltimbocca
- Piccata vom Schweinerücken
- Geschmorter Lammbraten
- Doradenfilet im Tomatensud
- Meerbarbe in Zitronensoße oder in Knoblauchöl gebraten
- Lasagne
- Vegetarischer Gemüse-Kartoffelauflauf mediterrane Art

Beilagen (vier Beilagen zur Wahl)

- Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterspätzle, Penne, Kräuterreis, Polenta, Risotto, Gemüse-Couscous, Ricotta-Ravioli
- Mediterrane Gemüsepfanne, Blattspinat, Kaiserschotengemüse mit Kirschtomaten, Ratatouille, grüne Speckbohnen, Spitzkohl mit getrockneten Strauchtomaten, Ragout von grünem Spargel, gemischte Gemüseauswahl

Desserts (drei Desserts zur Wahl)

- Pannacotta mit Frucht-Topping
- Creme Catalan
- Torrone-Creme
- Tiramisu
- Frischer Obstsalat aus Früchten der Saison mit Vanillesoße

Preis pro Person 45,50 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

Buffet International

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Bunte Blattsalate mit zwei Dressings, rustikaler Brotkorb und Butter

Vorspeisen (zwei Vorspeisen zur Wahl)

- Krabbenscocktail
- Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Kräutermayonnaise
- Geräucherte Fischauswahl aus dem Hause Baumöller
- Tranchen von der gebratenen Perlhuhnbrust mit Zitronengraßcreme

Hauptgerichte (drei Hauptgerichte zur Wahl)

- Maispoularde in Kräuterrahmsoße
- Schweinefilet in Pilzrahmsoße
- Rosa gebratene Barbarieentenbrust in Orangensoße
- Roastbeef unter der Senfruste (Auf Wunsch am Buffet tranchiert)
- Rinderfiletstreifen in Champignonrahm
- Pochiertes Lachsfilet in Dillsoße
- Zanderfilet in Zitronenvelouté
- Rotbarsch in rotem Curryschaum

Beilagen (vier Beilagen zur Wahl)

- Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterspätzle, Penne, Kräuterreis, Couscous
- Wok-Gemüse, Blattspinat, Kaiserschotengemüse mit Kirschtomaten, grüne Speckbohnen, Spitzkohl mit getrockneten Strauchtomaten, Ragout von grünem Spargel, gemischte Gemüseauswahl

Desserts (drei Desserts zur Wahl)

- Limetten-Quarkmousse
- Grießflammerie mit Fruchttopping
- Erdbeertopfenmousse
- Creme Brulee
- Schokotörtchen mit Bourbon-Vanillesoße
- Nougatmousse mit Mandelknusper
- Frischer Obstsalat aus Früchten der Saison mit Vanillesoße

Preis pro Person 46,50 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

Buffet Exklusiv

Als Basis gibt es zu jedem Buffet:

Bunte Blattsalate mit zwei Dressings, rustikaler Brotkorb und Butter

Vorspeisen (zwei Vorspeisen zur Wahl)

- Geräucherte Entenbrust mit Feigensauce
- Gebratene Garnelen mit Aioli oder Krauterdip
- Hummerterrine
- Gegrilltes und eingelegtes Gemüse
- Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Hauptgerichte (drei Hauptgerichte zur Wahl)

- Kalbsfilet in Morchelrahmsauce
- Brust vom Label Rouge Perlhuhn in Geflügelvelouté
- Lammfilets in Thymianjus
- Rinderfilet in kräftiger Rotweinjus
- Wolfsbarsch in Trüffel-Nuss-Butter
- Seeteufel im Tomaten-Kräuter-Sud
- Konfekt vom Label Rouge Lachs mit Rieblingrahm

Beilagen (vier Beilagen zur Wahl)

- Kleine Drillinge in Rosmarin geschwenkt, Schlosskartoffeln, Bäckerinkartoffeln, feine Linguini, bunter Wildreis, Perlgraupenrisotto
- Paprikagemüse, Blattspinat, Kaiserschotengemüse mit Kirschtomaten, grüne Speckbohnen, Spitzkohl mit getrockneten Strauchtomaten, Spargelgemüse, glasierte Gemüseauswahl

Desserts (zwei Desserts zur Wahl)

- Pralinenmousse
- Schokoladensäckchen (Individuell gefüllt)
- Champagnercreme mit frischem Himbeertopping
- Schaustück mit frisch aufgeschnittenem Obstarrangement
- Hausgemachte Popcakes

Preis pro Person 59,50 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

Barbecue-Buffet:

Vorspeisen

- Antipasti
- Bunte Blattsalate mit Rohkostbar
- Tomate-Mozzarella-Shooter
- Rustikaler Brotkorb und Butter

Hauptspeisen und Beilagen

- Maislollys
- Mediterraner Nudelsalat
- Ofenkartoffeln
- Hähnchenfiletsteaks
- Schweinemedallions
- Zander in Alufolie
- Bratwurst

Soßen

- Kräuterquark
- Aijoli
- Ketchup
- Senf
- Chilli-Sauce

Dessert

- Crème Brûlée
- Mousse au chocolat
- Frisches Obst

Preis pro Person 40,00 €

Für Kinder von 5 bis einschließlich 15 Jahren: halber Buffetpreis

Für Kinder von 0 bis einschließlich 4 Jahren: kostenfreies Buffet

Wir bitten Sie uns rechtzeitig bei der Auswahl des Büffets über Unverträglichkeiten und Allergiker zu informieren, damit wir diese berücksichtigen können.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine gesonderte Karte zur Verfügung, die Allergiker ^ über alle wichtigen Allergene in unseren Speisen informieren.

Menüs

(ab 20 Personen)

Stellen Sie sich ganz individuell aus einem der folgenden drei Menüs Ihr Wunschmenü zusammen.

Menü Bodenständig

Vorspeise (Vorspeise zur Wahl)

- Bunter Salat in Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen der Saison und knusprigen Brotchips
- Tafelspitzsülze mit grüner Soße und knackigem Salatbouquet
- Baumöllers Lachskonfekt mit Honig-Senf-Lack und bunter Salatchiffonade

Suppe (Suppe zur Wahl)

- Waldpilz-Capuccino mit Knoblauch-Croutons
- Rinderkraftbrühe mit Eicherstich, Gemüse- und Fleischeinlage
- Kartoffelschaumsuppe mit Mettenden
- Tomaten-Rosmarinsuppe mit Creme Fraiche und Croutons

Hauptgericht (Hauptgericht zur Wahl)

- Maispoularde im Schinkenmantel mit glasierten Möhren und feinen Nudeln
- Schweinefilet in Rahmsoße mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln
- Rinderbraten mit Wurzelgemüse und gratinierten Kartoffeln
- Pfefferpotthast mit saurem Gemüse und Schlosskartoffeln
- Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Buttermöhren und Salzkartoffeln
- Pochierter Kabeljau in Senfsoße mit Spinat und tournierten Kartoffeln
- Gebratenes Zanderfilet in Zitronensoße mit buntem Lauchgemüse und Duftreis

Dessert / Käse (Dessert zur Wahl)

- Hausgemachter Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße
- Herrencreme mit karamellisierten Waldbeeren
- Topfenmousse mit frischen Früchten

Preis pro Person 39,00 €

Die Preise sind ohne Gewähr

Menü International

Vorspeise (Vorspeise zur Wahl)

- Rosa Roastbeef mit Kräutermayonnaise und buntem Blattsalat in Balsamicodressing
- Carpaccio vom Kalbstafelspitz unter dem Kräuterlack mit buntem Salatbouquet und Knoblauch-Chiabatta-Chips
- Saisonale Salatauswahl mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse

Suppe (Suppe zur Wahl)

- Kräuterschaumsüppchen mit Julienne von der geräucherten Entenbrust
- Tomatisierte Lauchcremesuppe mit geschwenkten Nordseekrabben
- Geflügelessenz mit Einlage

Hauptgericht (Hauptgericht zur Wahl)

- Rinderfilet mit Kräuterjus, grünem Spargel und Drillingen
- Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Zwergorangenlack, Spitzkohlgemüse und hausgemachten Thymian-Schupfnudeln
- Knusprige Perlhuhnbrust mit Frühlingslauch und Pilzrisotto
- Gebratenes Doradenfilet in Weißweinschaum, mit Ratatouille-Gemüse und Rucola-Gnocchi
- Lachsfilet in Safransoße, mit Zucchini-blumengemüse und Risoleekartoffeln

Dessert (Dessert zur Wahl)

- Haselnusstörtchen mit Tonkabohneneis und Ragout von der Pink Lady
- Marmoriertes Mousse au chocolat mit frischen Früchten und Mandelkrokant
- Geeiste Bourbon-Vanillecreme auf marinierten Obsttranchen

Preis pro Person 48,00 €

Die Preise sind ohne Gewähr

Menü Exklusiv

Vorspeise (Vorspeise zur Wahl)

- Hausgeräucherter Lachs mit mariniertem Fenchel, kleinem Salatbouquet und Pinien-Grissini
- Geflügelleberpastete mit Wildkräutersalat und Trauben-Chutney
- Dreierlei vom Ziegenfrischkäse mit Rucola und süßsaurer Tomatenkonfitüre

Suppe / Zwischengang (Suppe oder Zwischengang zur Wahl)

- Getrüffelte Erdapfelvelouté mit knusprigem Pancetta-Schinken
- Krustentieressenz mit gebackener Hummerpraline
- Kräuterrisotto mit gebratenen Gambas und geschmolzenen Strauchtomaten
- Seeteufelmedaillons mit Limonenblätterschaumvelouté und gegrilltem Zucchini-segel

Hauptgericht (Hauptgericht zur Wahl)

- Lammfilet im Kräutermantel mit mediterranem Gemüse und Polentaflöß
- Kalbsfilet in Morchelrahmsouße mit grünem Spargel-Mikado und Kartoffelsoufflé
- Rinderfilet mit Thymianjus, buntem Gelbrübenkonfetti und Annakartoffeln
- Wolfsbarschfilet mit bunten Gemüseperlen und tomatisiertem Perlgraupenrisotto
- Steinbutt unter der Kartoffelschuppenkruste mit weißem Tomatenschaum und glasiertem Minigemüse

Dessert / Käse (Dessert oder Käse zur Wahl)

- Beschwipstes Pralinenparfait mit frischer Beerenauswahl
- Champagnersüppchen mit weißem Schokoladeneis und frischen Erdbeeren
- Warmer Schokoladenkuchen mit Waldbeersorbet und Bourbon-Vanille-Espuma
- Creme Brulé vom Reblochon mit eingelegten Portweifeigen
- Auswahl französischer Käsesorten mit Feigensenf und Trauben

Preis pro Person 59,00 €

Die Preise sind ohne Gewähr

Kindermenü

Vorspeise

Tomatencremesuppe

Hauptgang

- Paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites
- Gebackenes Fischfilet mit Erbsen und Kartoffelpüree
- Penne Rigate mit Tomatensoße und Parmesankäse
- Spaghetti mit Schinkensahnesoße

Dessert

Gemischtes Eis mit süßer Überraschung

Preis pro Kind 19,50 €

Die Preise sind ohne Gewähr

Käse

Käsebrett Rustikal

- Käsebrett mit herzhaftem Gouda , cremigem Brie und Weintrauben

50g pro Person

Preis pro Person 3,00 €

Käsebrett International

- Gemischte Auswahl der besten Käse aus Deutschland, Italien und Frankreich. Abgerundet mit Feigensenf, Weintrauben und Nüssen.

50g pro Person

Preis pro Person 4,50 €

Käsebrett Frankreich

- Auswahl der beliebtesten französischen Käseerzeugnisse (beinhaltet z.B. Camembert, Morbier, Reblochon, Comté, Fourme d´Ambert, Picandou und Chaource etc. ...) Abgerundet von Feigensenf, Weintrauben und Nüssen.

50g pro Person

Preis pro Person 5,00 €

Zu jeder Käsevariation reichen wir eine frische gemischte Brotauswahl und Butter.

Mitternachtsimbiss

- Currywurst mit hausgemachter Sauce, serviert mit frischem Baguette

Preis pro Person 3,50 €

- Herzhafte Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons und Mettenden

Preis pro Person 4,00 €

- Chili Con Carne mit frischem Ciabatta

Preis pro Person 4,50 €

- Deftige Gulaschsuppe mit rustikalem Brot

Preis pro Person 5,50 €

- Gemischte Platte mit Gouda, Camembert, saftigen Pfefferbeißern und Minifrikadellen, Brot und Butter

Preis pro Person 5,50 €

- „Mett-Torte“ Witzige Alternative für den Standard. Dazu reichen wir Radieschen, Zwiebeln, saure Gurken, frische Brotauswahl und Butter.

Preis pro Person 7,50 €

Der Mitternachtsimbiss kann nur für mindestens 2/3 der Gästezahl serviert werden.

Torten für den besonderen Anlass

Nachfolgend finden Sie ein paar Vorschläge für Ihren Lieblingsskuchen. Gerne können Sie auch Ihre individuelle Torte oder Kuchen bestellen.

Sie können Ihre Torten und Kuchen selbstverständlich auch in Eigenregie besorgen.

Wir berechnen hierfür ein Tellergeld von **2,20 € pro Person**. Diese Kosten stellen sich aufgrund der zur Verfügungstellung und Reinigung von Geschirr und Besteck, sowie Schneiden der Torte zusammen.

Leicht und Fruchtig

- Fruchtige Beerentorte in Herzform, Namen des Brautpaares in Marzipanschrift
- Mit Wunderkerzen präsentiert
- 1 Stück pro Person

Preis pro Person 4,50 €



Bei eigenem Tortenwunsch, können Sie uns ein Bild Ihrer Torte zukommen lassen und wir berechnen den Preis nach Aufwand.

Tradition

- Mehrstöckige Buttercremetorte / Sahnetorte mit Marzipanhülle, Wunschfüllung mit Schokolade, Erdbeer, Zitrone oder Cappuccino, mit Wunderkerzen
- Mit Wunderkerzen präsentiert
- 1 Stück pro Person

Preis pro Person 6,00 €



Getränkeangebot

Unsere Getränkepauschalen für Veranstaltungen ab 30 Personen

Kindergetränkpauschale: 5 bis einschließlich 15 Jahre 15,00 € p. P.

I. Getränkepauschale Basis

- Sekt Hausmarke Cuvée, trocken
- Weißwein: Ihringer Grauer Burgunder, Baden, trocken
- Rotwein: Santa Helena Merlot, Chile, trocken
- Softgetränke: Apollinaris, Vio(Still), Cola, Fanta, Sprite, O-Saft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,
- Brinkhoffs Pilsener vom Fass, sowie alkoholfreies Jever Fun
- Hövels Original
- Schöfferhofer Weizen, sowie Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei
- Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee

39,50 € p. P. für den gesamten Veranstaltungszeitraum
(maximal 12 Std.)

II. Getränkepauschale Digestif/ Liköre

wie Pauschale I zuzüglich Spirituosen.

Sie haben die Möglichkeit, 4 der nachfolgenden Spirituosen in die Pauschale mit aufzunehmen:

- Aversa
- Ramazzotti
- Fernet Branca
- Weizen Korn
- Aquavite
- Grappa
- Williamsbirne
- Baileys
- Kirschlikör
- Waldgeist
- Himbeergeist
- Apfelkorn
- Ouzo
- Sambuca

45,50 € p. P. für den gesamten Veranstaltungszeitraum (maximal 12 Std.)

Falls Sie andere Spirituosen möchten als aufgeführt oder wir im Bestand haben, berechnen wir die diese Flaschen separat.

III. Getränkepauschale Longdrinks

wie Pauschale II zuzüglich Longdrinks.

Sie haben die Möglichkeit, 4 der nachfolgenden Longdrinks in die Pauschale mit aufzunehmen:

- Vodka Mischgetränke (Moskowskaya)
- Vodka Energy (1,00 € Aufpreis pro Person)
- Malibu Multi
- Bacardi Mischgetränke
- Pernod Cola
- Gin Tonic
- Whiskey Cola
- Havanna Cola
- Captain Morgan Mischgetränke
- Jägermeister Mischgetränke
- Jägermeister Energy (1,00 € Aufpreis pro Person)

52,50 € p.P. für den gesamten Veranstaltungszeitraum
(maximal 12 Std.)

IV. Getränkepauschale Sorgenfrei

wie Pauschale III zuzüglich Cocktails.

Sie haben die Möglichkeit, 4 der nachfolgenden Cocktails in die Pauschale mit aufzunehmen:

- Caipirinha
- Long Island Ice tea
- Mochito
- Tequila Sunrise
- Ipanema
- Pina Colada
- Alkoholfreier Fruchtcocktail

72,00 € p.P. für den gesamten Veranstaltungszeitraum
(maximal 12 Std.)

Getränkepauschalen Erweiterung

alle Pauschalen zuzüglich

- Hugo oder Aperol Spritz

2,50 € p. P. Aufschlag zur Pauschale, für den gesamten Veranstaltungszeitraum
(maximal 12 Std.)

Korkgeld

Bitte haben Sie Verständnis, das wir bei eingebrachten Getränken ein Korkgeld berechnen.

Pro Flasche Wein 15,00 €

Pro Flasche Spirituosen 80,00 €

Selbstverständlich dürfen Sie den Getränkeverzehr auch á la carte berechnen. Die Preise finden Sie in unserer aktuellen Getränkekarte.

Technik / Musiker

- Beschallungstechnik für das Restaurant: Lautsprecher, Verstärker, Mischpult, Mikrofon, CD, auf Wunsch vorgerüstet für den Anschluss eines eigenen Laptops, Stativ mit Beleuchtung und Lichteffekten, Lichtsteuerung

Preis 400,00 €

- DJ mit Beschallungs- und Beleuchtungstechnik für den ganzen Abend, ohne Zeitbeschränkung, der DJ steht auch schon für die Hintergrundmusik während des Empfang / Essen zur Verfügung

Preis 850,00 €



Bitte beachten Sie, dass in unserer Champions Lounge keine DJ-Musik mit Boxen etc. gespielt werden darf. Die oben genannten Komponenten gelten ausschließlich für das Restaurant.

Piano Live Musik

Wir bieten Ihnen während des Empfangs und/oder während des Essens hochwertige Piano Live Musik an.

Preis für 2 Stunden 390,00 €

jede weitere Stunde 130,00 €



Dekoration

Unsere Hausdekoration besteht aus weißen Tischdecken, weißen Servietten und Kerzenleuchtern in Silber und stellen wir kostenfrei zur Verfügung. Die Tische werden Ihrem Menu entsprechend eingedeckt. Darüber hinaus bieten wir Ihnen folgende Ergänzungen an, die selbstverständlich auch variiert werden können:

Klassik

- Klassische Gestecke aus Wildrosen und Bärgras mit Streurosenblättern und Glasteelichtern

5,00 € pro Person



Romantik

- Zart gefüllte Gläser mit Wildrosen, Hortensien und Perlen, locker verbunden durch Bärgras mit Glasteelichtern

5,00 € pro Person



Verführung

- Elegante, freischwebende Gebinde aus Orchideen und Anthurien

8,00 € pro Person



Exklusiv

- Ausdrucksvolle, florale Vriese mit Orchideen und Calla, Glasteelichter mit Schilfgras

12,50 € pro Person



Dekorationsgeld

- Die Dekoration darf gerne auch in Eigenregie erfolgen oder durch einen Floristen Ihrer Wahl angeliefert werden. Falls das Eindecken der Dekoration durch unser Personal erfolgen soll, berechnen wir ein Dekorationsgeld

2,00 € pro Person

Die Auswahl der Blumen und Farben darf selbstverständlich individuell getroffen werden.

Gerne erstellen wir für Sie eine Menü- und Weinkarte in unserer hauseigenen Kartenhülle
á 2,50 € / Stück

Hussen

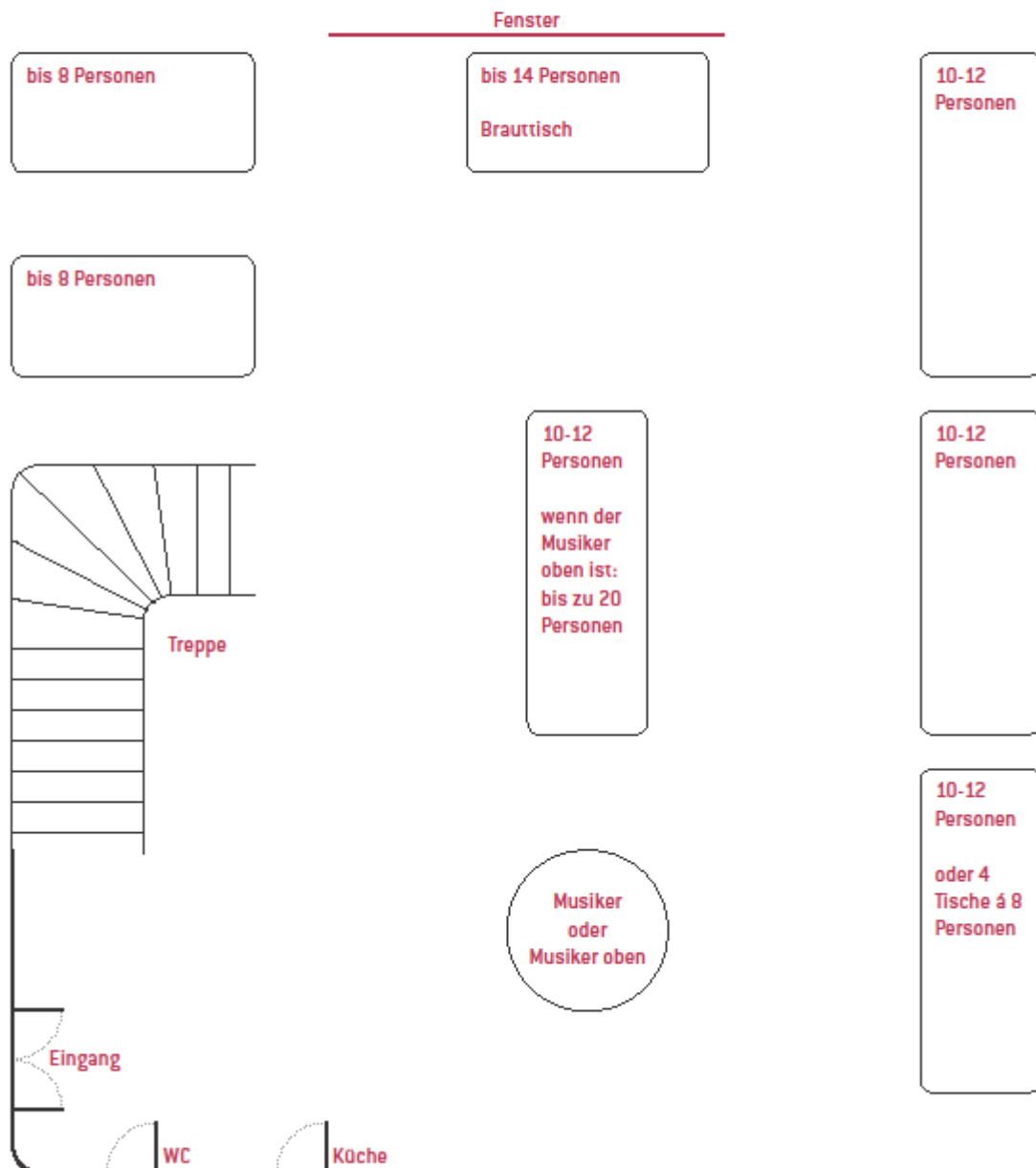
- Auf Wunsch können alle oder ein Teil der Restaurantstühle mit Hussen überzogen werden

9,00 € pro Husse inkl. Stuhl

Selbstverständlich können Sie Hussen auch in Eigenregie organisieren. Falls diese durch unser Personal überzogen werden sollen, berechnen wir 2,00 € pro Husse an Aufwandsgeld. Bitte beachten Sie hierbei die Maße und Anzahl unserer Stühle. Wir stehen Ihnen natürlich auch hier mit Rat zur Seite.

Tischplan

Restaurant unten (max. Personenzahl: 86)



Hotel

Das alte Fachwerkhaus aus dem 14. Jahrhundert präsentiert sich mit modernem Interieur und viel Komfort. Ländlich-idyllisch gelegen, ist der Lennhof die richtige Adresse für alle, die das Außergewöhnliche lieben.

Zimmer

Mit 8 Einzelzimmern, 22 Doppelzimmern und 4 Junior-Suiten zählt der Lennhof zu den kleinen, charaktvollen Hotels der Stadt.

Der unverwechselbare Stil der Hotelzimmer entwickelt sich durch das einzigartige Design.

Die Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/WC, Haartrockner, Klimaanlage, Telefon, Minibar, kostenfreies W-LAN und Farb-TV über DVB-T.

Zimmerpreise

Für Ihre Hochzeitsfeier bieten wir Ihnen und Ihren Gästen gerne unsere Aktionsraten an.

Alle Zimmerpreise pro Nacht/Zimmer inklusive Frühstücksbuffet

- | | |
|----------------|-----------------|
| ▪ Einzelzimmer | 90,00 € |
| ▪ Doppelzimmer | 110,00 € |
| ▪ Suite | 160,00 € |

inklusive Beherbergungsabgabe an die Stadt Dortmund in Höhe von 7,5 % des reinen Logispreises.

Auf Wunsch optionieren wir Ihnen ein Zimmerkontingent zum Abruf bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn.

Gerne können Sie für den Folgetag Gäste zum Frühstück einladen. Dies kostet 15,00 € pro Person.

Brunch

Gerne dürfen Sie mit Ihren Gästen auch an unserem Sonntagsbrunch teilnehmen. Für auswärtige Gäste berechnen wir 24,50 pro Person. Für Hausgäste 14,50 €. (Die Preise sind freibleibend)

Veranstungsvertrag für den Lennhof

geschlossen am: _____

Zwischen

Lennhof Gastronomie GmbH & Co.KG
Menglinghauser Str. 20
44227 Dortmund
(genannt Auftragnehmer)

und

Name: _____
Strasse: _____
Wohnort: _____
E-Mail: _____
Telefon: _____
(genannt Auftraggeber)

Veranstungsdatum: _____

Optionsdatum: _____

Art der Veranstaltung: _____

Personenzahl: _____

Raum / Räume: () Restaurant () Konferenzraum II
(Anzahlung, keine Raummiete) 1.000,00 € 500,00 €

Exklusivnutzung des Wintergartens () 750,00 € **Raummiete**

Im Restaurant besteht ein Mindestumsatz auf Speisen und Getränke von 6.000,00 €.

In Konferenzraum II besteht ein Mindestumsatz auf Speisen und Getränke von 900,00 €.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, die angegebenen Bereiche im Lennhof für den o. a. Auftraggeber am Veranstaltungsdatum exklusiv für die o. a. Art der Veranstaltung zur Verfügung zu stellen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich dazu, Speisen, Getränke und Service wie gesondert vereinbart zur Verfügung zu stellen.

Der Auftraggeber verpflichtet sich dazu, die o. a. Veranstaltung beim Auftragnehmer durchzuführen und die Kosten nach den Angaben der Rechnung des Auftragnehmers zu begleichen.

Der Auftraggeber verpflichtet sich bis zum Ende des o. a. Optionsdatums eine Anzahlung entsprechend der Räumlichkeiten auf das Konto der Dortmunder Volksbank BLZ: 44160014 KTO: 6478302400 mit dem Verwendungszweck: Ihr Nachname _____ zu überweisen.

Ist der entsprechende Betrag bis zum Ende des o. a. Optionsdatums nicht auf das genannte Konto eingegangen, verfallen wechselseitig alle Rechte und Pflichten aus diesem Vertrag. Ist die entsprechende Anzahlung auf das genannte Konto eingegangen, wird diese mit der Endabrechnung verrechnet.

Bei einer Absage 8 Wochen vor Veranstaltungsdatum werden 25% des vereinbarten Veranstaltungsvolumen berechnet. Bei einer Absage von 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum werden 50% des vereinbarten Veranstaltungsvolumen berechnet. Bei kurzfristiger Absage innerhalb von 14 Tagen vor Veranstaltungsdatum 75% des vereinbarten Veranstaltungsvolumen berechnet.

Für Schäden die durch den Veranstalter und/oder seine Gäste verursacht werden, haftet der Veranstalter. Ab einem Glasbruch von 5 Gläsern werden pro Glas 3,00 € berechnet. Sollte Inventar beschädigt werden, ist dies der Haftpflichtversicherung des Veranstalters zu melden.

Wird nach dem o. a. Optionsdatum die o. a. Art der Veranstaltung und das o. a. Veranstaltungsdatum storniert, wird die Anzahlung nicht zurückerstattet.

(für den Auftragnehmer)

(für den Auftraggeber)

Informationsblatt für externe Musiker

Veranstaltungsdatum: _____

Name des Musikers: _____

(bitte das ausgefüllte und unterschriebene Blatt **vor** dem Veranstaltungsdatum an 0231-7581960 faxen oder an info@der-lennhof.de mailen)

Hausordnung:

- Es ist keine Nebelmaschine im Raum erlaubt
- Es sind keine Wunderkerzen im Raum erlaubt
- Die Musik ist in einer der Raumgröße angemessenen Lautstärke zu spielen
- Bei Musikbeginn bleiben die Fenster und Türen geschlossen
- Ab 03.00 Uhr wird die Musik auf Hintergrundlautstärke gedrosselt
- Das Equipment ist unmittelbar nach Veranstaltungsende abzubauen.
- Die Boxen sind von der Fensterfront weg zu richten.

Hiermit erkläre ich, dass ich für durch mein Equipment entstandene Schäden am Hausinventar hafte und mich an die Hausordnung halte.

Datum

Unterschrift

Kostenkalkulator

Auswahl	Produkt	Preis pro Person	
Fingerfood	_____	_____	€
Buffet / Menü	_____	_____	€
Getränkepauschale	_____	_____	€
Getränke Empfang			bei Getränkepauschale keine weiteren Kosten
Käse	_____	_____	€
Mitternachtsimbiss	_____	_____	€
Hochzeitstorte	_____	_____	€
Dekoration	_____	_____	€
<hr/>			
Gesamtpreis pro Person		_____	€
Raummiete			keine Raummiete
Musiker / Band / Technik	Einzelpreis	_____	€
Wintergarten exklusiv	Einzelpreis	_____	€
Brautsuite	Einzelpreis	_____	€
Hotelzimmer Familie	Einzelpreis	_____	€
<hr/>			
Summe Einzelpreise		_____	€
Gesamtpreis pro Person x ____ Personen		_____	€
+ Summe Einzelpreise		_____	€
<hr/>			
Gesamtkosten bei ____ Personen:		_____	€

AGB's

I. Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Geltung der Bedingungen

Die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge, die mit dem Lennhof abgeschlossen werden, sofern sie die Merkmale des AGB-Gesetzes erfüllen.

Sie können durch im Einzelfall ausgehandelte Bedingungen ersetzt werden. Diese AGB werden dem Gast oder Auftraggeber bei Vereinbarungen gesondert ausgehändigt.

2. Abschluss des Gastaufnahmevertrages

Maßgeblich ist die jeweils gültige Preisliste mit den jeweiligen Tarifen und Leistungsbeschreibungen. Im Übrigen sind die Leistungen und Tarife freibleibend.

Der Gastaufnahmevertrag (Beherbergungsvertrag) kann schriftlich, mündlich, fernmündlich oder durch schlüssiges Verhalten zustande kommen. Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist. Bei Hotelübernachtungen ist der Gastaufnahmevertrag abgeschlossen, sobald das Zimmer bestellt und zugesagt oder falls aus Zeitgründen eine Zusage nicht möglich war-bereitgestellt worden ist.

3. Reservierungen

Werden Zimmer oder sonstige Leistungen (z.B. Essen) auf Optionsbasis reserviert, sind die Optionsdaten für beide Vertragspartner bindend. Nach Ablauf der vereinbarten Optionsfrist kann das Hotel ohne Rücksprache über die in Option gebuchten Zimmer und Leistungen frei verfügen. Reservierte und seitens des Lennhof's bestätigte Zimmer werden am Ankunftstag ab 15.00 Uhr und am Abreisetag bis 12.00 zur Verfügung gestellt.

Der Lennhof ist berechtigt, reservierte Zimmer am Ankunftstag nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben, sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde.

4. Preisveränderungen

Vereinbarte Preise können nach Vertragschluss seitens des Lennhofs entsprechend den dann gültigen Preislisten, geändert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Erbringungen der Leistung mehr als 4 Monate beträgt.

5. Zahlungsbedingungen

Die Rechnungen sind – soweit nicht ausdrücklich andere Zahlungsbedingungen vereinbart sind – mit Zugang der Rechnung sofort, ohne jeden Abzug und in bar zur Zahlung fällig.

Eine Rechnungsstellung an Privatkunden ist nicht möglich.

Die Akzeptierung und die Auswahl von Kreditkarten ist dem Lennhof in jedem einzelnen Fall der Vorlage einer Kreditkarte freigestellt, und zwar auch dann, wenn die grundsätzliche Akzeptanz von Kreditkarten durch Aushänge im Hotel angezeigt wird. Die Entgegennahme von Schecks, Kreditkarten und sonstigen Zahlungsmitteln erfolgt im Übrigen nur erfüllungshalber.

Zahlungsverzug mit auch nur einer Rechnung berechtigt den Lennhof, alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Gast einzustellen; Voraussetzung ist, dass der Lennhof die Inverzugsetzung durch eine Mahnung unter Fristsetzung und Hinweis auf diese Folgen bewirkt.

Über einen Betrag von EURO 250,- oder hält sich der Gast länger als 6 Tage im Hotel auf, so ist der Lennhof berechtigt, jeweils einzelne Zwischenrechnungen zu stellen und deren Bezahlung vom Gast zu verlangen.

6. Vorauszahlungen

Der Lennhof ist berechtigt, von einem Gast, der nicht vorreserviert hat, Vorauszahlungen in Höhe eines Übernachtungspreises bei Abschluss des Gastaufnahmevertrages zu verlangen.

Der Lennhof kann ohne Begründung jegliche Bestellannahme, jede Reservierung oder andere Leistung, die auszuführen oder fortzuführen ist, von der gesamten oder teilweisen Begleichung der voraussichtlich geschuldeten Beträge im voraus abhängig machen, und zwar in Form von Anzahlungen, Abschlagszahlungen oder Gesamtvoraussetzungen.

7. Stornierungen, Stornogebühren

Bei Stornierungen von gebuchten Hotelzimmern wird in Rechnung gestellt:

Stornierungen bedürfen grundsätzlich der Schriftform!

Stornierungen sind bis zwei Tage vor der Anreise kostenfrei, später berechnet der Lennhof 80% der bestellten Leistung! Am Anreisetag selbst sogar 100% der Kosten.

Stornokosten für technische Einrichtungen und sonstige gebuchte Leistungen zur Durchführung einer Veranstaltung fallen in entsprechende Staffelung insoweit an, als zum Zeitpunkt der Stornierung durch deren Bereitstellung bereits ein Kostenaufwand entstanden ist und dieser nicht durch anderweitige Verwendung gedeckt werden kann.

Die Stornogebühren werden um die Beträge vermindert, die durch die Weitervermietung der stornierten Zimmer bzw. Weiterberechnung der Leistungen zum bestellten / reservierten Termin seitens des Lennhofs erzielt werden.

Die vorstehenden Stornogebühren fallen auch dann an, wenn die bestellten und reservierten Leistungen nur teilweise seitens des Gastes storniert wurden, wobei die genannten Pauschalen sich auf den Teil der Leistungen welcher storniert wurde,

beziehen, oder wenn der Gast ohne ausdrückliche Stornierung die bestellten und reservierten Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

8. Haftung

Für die Haftung vom Lennhof gelten die §§ 701 – 703 des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Eine Haftung aus sonstigen Gründen ist ausgeschlossen, es sei denn, ein Schaden wurde vom Lennhof, deren gesetzlichem Vertreter oder Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grobfahrlässig verursacht.

9. Sonstige Bestimmungen

- a) In den öffentlichen Bereichen des Hotels ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt.
- b) Die Unterschriften dienen nur der besseren Übersicht und haben keine materielle Bedeutung, insbesondere nicht die einer abschließenden Regelung.
- c) Für diese Bedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen dem Lennhof und dem Gast gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
- d) Gerichtsstand ist das Amts- bzw. Landgericht Frankfurt.

Die nachstehenden Besonderen Allgemeinen Geschäftsbedingungen ergänzen die im vorstehenden Abschnitt 1. enthaltenen „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“

II. Besondere Geschäftsbedingungen für Seminare, Konferenzen und Bankettveranstaltungen

1. Veranstalter

Als Veranstalter gilt, wer als Auftraggeber dem Lennhof gegenüber auftritt; ist diese Person nicht gleichzeitig der tatsächliche Veranstalter, so haftet der Veranstalter und die als bevollmächtigt auftretende Person als Gesamtschuldner.

2. Bankettveranstaltungen, Seminare

Unter Bankettveranstaltungen werden insbesondere größere Veranstaltungen wie Hochzeiten, gemeinsame Essen, Tanzveranstaltungen, kalte Buffets etc. verstanden.

Unter Seminaren bzw. Konferenzen werden üblicherweise Diskussionsrunden, Ausbildungsveranstaltungen, Vorträge etc. verstanden.

3. Reservierungen

Jede Reservierung wird erst aufgrund schriftlicher Bestätigung seitens des Lennhofs wirksam und garantiert. Die Bezahlung von in der Bestätigung enthaltenen Vorauszahlungen ist weitere Vorauszahlung für die Wirksamkeit der Reservierung.

4. Preisgarantie

Die in der Bestätigung angegebenen Preise gelten für 4 Monate ab Wirksamkeit der Reservierung (siehe vorstehend Ziffer 3.). Nach Ablauf dieses Zeitraumes können die Preise ohne Vorankündigung einer Änderung unterliegen; es gelten dann die am Tage der Veranstaltung gültigen Preise.

5. Teilnehmerzahl und Couvert-Garantie

Die vom Veranstalter bei Reservierung angegebene Teilnehmerzahl ist für beide Vertragsparteien verbindlich. Kann der Veranstalter die Zahl der Teilnehmer nur ungefähr angeben, so sind Abweichungen bis zu 5% nach oben oder unten gegenüber der zunächst angegebenen Anzahl möglich; allerdings ist in diesem Fall die genaue Anzahl der Teilnehmer bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Andernfalls übernimmt der Lennhof keine Garantie dafür, dass bei einer Erhöhung der Teilnehmerzahl darüber hinaus die Leistungen ordnungsgemäß erbracht werden; in diesem Fall geschieht die Abrechnung im Übrigen auf der Basis der tatsächlichen Teilnehmerzahl. Bei einer Unterschreitung der vereinbarten Teilnehmerzahl erfolgt die Abrechnung auf der Basis der bei der Reservierung angegebenen Personenzahl; im Übrigen gelten die Regelungen für Stornierungen (s. vorstehend I. Ziffer 7) entsprechend.

6. Widerruf von Veranstaltungen

- a) Hat der Lennhof begründeten Anlass zu der Annahme, dass der Gast oder die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt (z.B. Brand, Streik etc.) kann der Lennhof jede Veranstaltung absagen, ohne zum Schadensersatz verpflichtet zu sein; der Lennhof kann dabei entsprechend den Regelungen für Stornierungen gemäß vorstehend I. Ziffer 7. verfahren und auch Stornogebühren verlangen.
- b) Bei politischen oder weltanschaulich/religiösen Veranstaltungen oder wenn der Veranstalter eine politische oder weltanschaulich/religiöse Vereinigung ist, bedarf es zur Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der vorherigen schriftlichen Genehmigung durch die Geschäftsleitung des Hotels. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Hotel, dass es sich um derartige Veranstaltungen oder Vereinigungen handelt, so ist das Hotel berechtigt, jederzeit den Vertrag zu lösen und Stornogebühren gemäß Abschnitt I. Ziffer 7. zu verlangen.

7. Rücktritt des Vertragspartners, Stornokosten, Rücktrittspauschale

- a) Der Vertragspartner hat jederzeit das Recht, vom Vertrag zurückzutreten. Soweit keine weiteren schriftlichen Vereinbarungen zwischen Vertragspartner und Hotel getroffen wurden, hat das Hotel, außer in den Fällen des Leistungsverzuges des Hotels oder einer von dem Hotel zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungserbringung, Anspruch auf eine angemessene Entschädigung. Das Hotel hat die Wahl, gegenüber dem Vertragspartner statt einer konkret berechneten Entschädigung eine Rücktrittspauschale geltend zu machen. Die Rücktrittspauschale beträgt bei einem Rücktritt bis 30 Tage vor der

Veranstaltung 50% des vertraglich vereinbarten Betrages für Überlassung der Hotelräumlichkeiten sowie 35% des vertraglich vereinbarten Betrages für Speisen und Getränke. Bei einem Rücktritt unter 30 Tagen vor der Veranstaltung beträgt die Rücktrittspauschale 100% des vertraglich vereinbarten Betrages für die Überlassung der Räumlichkeiten und 70% des vertraglich vereinbarten Betrages für Speisen und Getränke. Der Betrag für Speisen und Getränke berechnet sich nach der Anzahl der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl.

Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird für die Pauschale das preislich niedrigste 3-Gänge-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

- b) Sofern Zimmer im Zusammenhang mit einer Veranstaltung gebucht werden, beträgt die pauschalisierte Rücktrittsentschädigung des Hotels bei einem Rücktritt bis 30 Tage vor der Veranstaltung 50% des vereinbarten Übernachtungspreises und unter 30 Tagen vor der Veranstaltung 90% des vertraglich vereinbarten Übernachtungspreises.

Berechnet das Hotel die Entschädigung konkret, so beträgt die Höhe der angemessenen Entschädigung maximal die Höhe des vertraglich vereinbarten Preises für die von dem Hotel zu erbringende Leistung unter Abzug des Wertes der von dem Hotel ersparten Aufwendungen sowie dessen, was das Hotel durch unterweitige Verwendungen der Hotelleistungen erwirkt.

- c) Dem Vertragspartner steht der Nachweis frei, dass dem Hotel kein Schaden entstanden oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Entschädigungspauschale ist.

8. Dekorationsmaterial, eigene Ausstattungen

- a) Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne ausdrückliche Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf- und Abbau und/oder während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldungsnachweis.

- b) Der Veranstalter darf eigene Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (z.B. nationale Spezialitäten etc.) kann darüber eine gesonderte schriftliche Vereinbarung mit dem Lennhof getroffen werden, in diesen Fällen wird gesondert zu vereinbarende Servicegebühr und Korkengeld verrechnet.

9. GEMA

Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Der Lennhof wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

10. Haftung des Hotels, Verjährung

- a) Das Hotel haftet nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Dies gilt insbesondere im Falle der Verletzung vertraglicher Nebenpflichten, der Haftung für Mangelfolgeschäden, der Haftung für Mangelschäden, des Schadenersatzes wegen Nichterfüllung. Der Verletzung von Pflichten bei Vertragsschluss oder der unerlaubten Handlung. Ebenso haftet das Hotel bei Vorzug, bei anfänglichem Unvermögen und nachträglicher Unmöglichkeit nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Für die Verletzung von Vertragspflichten, die unverzichtbar sind, um das Vertragsziel zu erreichen (Kardinalpflichten), haftet das Hotel jedoch auch bei leichter Fahrlässigkeit. Für das Fehlen zugesicherter Eigenschaften haftet das Hotel nach den gesetzlichen Bestimmungen.

- b) Haftet das Hotel, ist die Haftung des Hotels auf den für das Hotel vorhersehbaren Schaden begrenzt. Weiter ist stets die Haftung des Hotels für Folgeschäden oder mittelbare Schäden ausgeschlossen. Darüber hinaus ist- mit Ausnahme der Haftung für die Verletzung von Kardinalpflichten- die Haftung des Hotels für jeden Schadensfall im Einzelnen und alle Schadensfälle aus und im Zusammenhang mit den vertraglichen Leistungen auf einen Betrag von maximal 2.500.000 € für Personen- und Sachschäden und auf maximal 5.000.000 € für Vermögensschäden begrenzt. Die Haftungsbegrenzungen und -ausschlüsse gelten nicht, falls die gesetzlichen Vertreter oder leitenden Angestellten des Hotels Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten haben.

- c) Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Vertragspartner nach den gesetzlichen Bestimmungen. D.h. bis zum 100-fachen des Zimmerpreises, Max. jedoch bis zu 300.000 €. Für Wertgegenstände (Bargeld, Schmuck usw.) ist diese Haftung begrenzt auf € 75.000. Geld und Wertgegenstände, die im Hotelsafe aufbewahrt werden, sind bis zu einem Höchstwert von € 250.000 versichert. Das Hotel empfiehlt, von dieser Aufbewahrungsmöglichkeit Gebrauch zu machen.

Die Haftungsansprüche erlöschen, wenn der Vertragspartner nicht unverzüglich nach dem Erlangen der Kenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung dem Hotel Anzeige erstattet.

- d) Soweit dem Vertragspartner ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhanden kommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nicht, soweit das Hotel nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zu vertreten hat. Dies gilt auch für Erfüllungsgehilfen des Hotels.

- e) Nachrichten, Post und Warensendung für den Vertragspartner werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und auf Wunsch gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Schadenersatzansprüche, die nicht auf grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz beruhen, sind ausgeschlossen.

- f) Für alle Ansprüche des Vertragspartners beträgt die Verjährung grundsätzlich sechs Monate, mit Ausnahme der Ansprüche des Gastes wegen Nichterfüllung positiver Vertragsverletzung oder Verschulden bei Vertragsschluss (c.i.c.) und ungerechtfertigter Bereicherung, die in zwei Jahren verjährt.

- g)

Im Übrigen gelten die Paragraphen 701-703 BGB entsprechend.

11. Nutzungsverlängerung, zusätzliche Leistungen

- a) Reservierte Funktionsräume stehen dem Gast oder Veranstalter nur innerhalb des schriftlich vereinbarten Zeitraums zur Verfügung, eine Inanspruchnahme darüber hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung der Geschäftsleitung des Hotels.

- b) Die neben den vereinbarten vertraglichen Leistungen entstehenden Kosten, wie Telefon, Bar zusätzlich bestellte Speisen und Getränke sind von jedem Veranstaltungsteilnehmer selbst zu bezahlen. Geschieht dies nicht, haftet der Veranstalter gesamtschuldnerisch.

12. Im Übrigen gelten die in Abschnitt 1. festgehaltenen Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

111. Besondere Geschäftsbedingungen für Gruppen

1. Preise

Preise für Gruppen gelten nur aufgrund gesonderter schriftlicher Vereinbarung.

2. Reservierungen

- a) Grundsätzlich gilt vorstehend 11 Ziffer 3, für Reservierungen und Bestätigungen entsprechend.
- b) Die Wirksamkeit jeder Reservierung für Gruppen hänge im Übrigen von der Bezahlung einer Anzahlung in Höhe eines Betrages von 50% der zu reservierenden Leistung ab, wobei die Anzahlung 10 Tage vor der Ankunft der Gruppe im Lennhof eingegangen sein muss, damit die Reservierung endgültig wirksam wird.

3. Zusätzliche Leistungen

Die neben den vereinbarten vertraglichen Leistungen entstehenden Kosten wie Telefon, bar etc. sind vor der Abreise von jedem Gruppenteilnehmer selbst zu zahlen. Geschieht dies nicht, haftet der Gruppenveranstalter gesamtschuldnerisch.

4. Im Übrigen gelten die vorstehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen im Abschnitt 1 entsprechend, und zwar insbesondere auch bezüglich der Stornierungen/ Stornogebühren.

Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Zimmer-Kontingents-Verträge

Zur Ergänzung des Gastaufnahme-Vertrages wird nach Absprache ein separater Zimmer-Kontingents-Vertrag abgeschlossen. Das Hotel stellt dem Besteller die gewünschte Anzahl und Typ von Zimmereinheiten für eine bestimmte Zeit zur Verfügung. Eine komplette Namensliste ist dem Hotel unaufgefordert bis 2 Tage vor Anreise zuzuwenden, damit entsprechend und rechtzeitig disponiert werden kann.

Die Zimmer-Preise bereits das reichhaltige Frühstück vom Büffet sowie die anteilige Mehrwertsteuer und Bedienung. Annullierungen von Zimmerbestellungen können durch den Besteller jedoch nur für den Gesamttraum der Buchung im angegebenen Zeitraum vor der vereinbarten Ankunft berücksichtigt werden. Spätere Stornierungen oder Nichtinanspruchnahme der Hotelzimmer werden vorbehaltlich einer Weitervermietung an andere Gäste berücksichtigt. Bei Nichtvermietung wird eine Stornogebühr in Höhe des genannten Zimmerpreises berechnet. Es sei denn, das Hotel hat sich nach in Schriftform erfolgter Meldung durch den Besteller, mit der Rücknahme der Buchung schriftlich einverstanden erklärt, oder konnte die stornierten Zimmer anderweitig vermieten.

Die Zimmer, die bis 18 Uhr nicht in Anspruch genommen werden, werden vom Hotel anderweitig vermietet, sofern nicht vorher vom Besteller schriftlich mitgeteilt wird, dass der Gast erst nach 18 Uhr eintreffen wird. Buchungen, Annullierungen und jegliche Änderungen

(z.B. Namensänderungen, Änderungen der Ankunfts- und Abreisedaten und -zeiten sowie die Kostenübernahme durch 3. Personen) bedürfen der Schriftform. Nicht fristgerechter Eingang der geforderten Deposit- oder Vorrangzahlung, gilt als Annullierung im Sinne des Zimmer- Kontingents Vertrages. Das Hotel wird von jeglichen Pflichten aus diesem Vertrag frei und behält sich alle Ansprüche aus diesem Vertrag vor.

Der Vertrag kommt erst durch die rechtsgültige Unterschrift mit Firmenstempel zustande. Das Hotel behält sich vor, die Unterzeichnung des Vertrages abzulehnen, falls ein vom Besteller unterzeichnetes Exemplar dem Hotel nicht im angegebenen Zeitraum unterzeichnet vorliegt. Im Falle einer solchen Ablehnung wird das Hotel den Hersteller unterrichten.

Es gilt folgendes:

Stornofristen:

Loqis (bis 14 Personen):

Bis 30 Tage vor der Anreise – kostenfrei

2 Tage vor der Anreise – 80 % des vereinbarten Übernachtungspreises am Anreisetag – Voller Übernachtungspreis für den ersten Tag.

Loqis (ab 15 Personen):

bis 21 Tage vor der Anreise – kostenfrei

Bis 14 Tage vor der Anreise – kostenfrei, falls weniger als 50 % der Gruppenteilnehmer stornieren. Bei einem Storno von mehr als 50 % der Gruppenteilnehmer ist die Hälfte des vereinbarten Übernachtungspreises fällig.

2 Tage vor Anreise – 80 % des vereinbarten Übernachtungspreises, unter zwei Tage vor Anreise – voller Übernachtungspreis für den ersten Tag.

Loqis (ab 50 Personen):

Bis 30 Tage vor der Anreise – kostenfrei,

bis 21 Tage vor der Anreise – kostenfrei, falls weniger als 50 % der Gruppenteilnehmer stornieren. Bei einem Storno von mehr als 50 % der Gruppenteilnehmer ist die Hälfte des vereinbarten Übernachtungspreises fällig.

Bis 3 Tage vor der Anreise – voller Übernachtungspreis für den Tag und 80 % der weiteren Tage, wenn die gebuchten Zimmer nicht anderweitig verkauft werden können.

In allen Fällen bleibt dem Gast der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.