



HOTEL KRONE

Bankett | Mappe

Oktober | November | Dezember 2018 | Januar | Februar 2019

Krone

Genießen Sie herbst-winterliche Genussmomente in einer unserer zahlreichen Stuben. Produktqualität und Regionalität stehen für uns an erster Stelle. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir unvergessliche Momente für Sie und Ihre Lieben kreieren! Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Hotel Krone Team

Ihr persönlicher Kontakt | Wir sind gerne für Sie da

Montag bis Freitag von 8 Uhr bis 13 Uhr

Donnerstag von 16 bis 21 Uhr

und nach Vereinbarung

Sie erreichen uns:

info@krone-grosssachsen.de

Telefon | 06201 505 0

Fax | 06201 505 400

Details | Versprechen

Um einen reibungslosen sowie stimmungsvollen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu erreichen, bitten wir Sie ausdrücklich darum, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Nach Rücksprache ist der Hauptgang zur Wahl möglich.

Für eine zweite Beilage oder Sauce berechnen wir Ihnen **€ 3,00 pro Person** zusätzlich.

Es versteht sich von selbst, dass wir dabei auf individuelle Unverträglichkeiten und Wünsche eingehen, wenn dies möglich ist.

Sie lassen sich gerne überraschen?

Dann empfehlen wir Ihnen ein saisonal abgestimmtes **Überraschungs Menü**, kreiert von unserem **Küchenchef Alexander Hahn**.

3-Gänge Menü **€ 41,00** | 4-Gänge Menü **€ 51,00** | 5-Gänge Menü **€ 61,00**



HOTEL KRONE

Aperitif | Auftakt

Blubber | Brause

Hotel Krone | Sekt 0,75l € 25,00
extra trocken | Sektkellerei Rilling

SchrieSecco Rosé 0,75l € 25,00
Trocken | Winzer-genossenschaft Schriesheim

Moët Impérial Chamagner 0,75l € 69,00
Moët & Chandon,
Epernay, Frankreich

Gemischt | Fruchtig

Krone Bellini 0,15l € 5,00
Pfirsich | Sekt

Kürbis | Secco € 5,00
Fruchtig frisch | Sektkellerei Köth Flörsheim-Dalsheim

Prisecco Rosenzauber | alkoholfrei € 4,50
Sylter Rosen | Apfel | Gartenminze | Manufaktur Jörg Geige

Lillet Berry € 6,00
Lillet | Tonic | geeiste Himbeeren | Minze

Krone Vitamine | alkoholfrei € 4,00
Säfte | Mineralwasser

Fingerfood | Aperitif

Tatar | Weideochsen pro Stück € 5,00
Trüffelcrème | geröstetes Bauernbrot

Shrimps | Cocktail pro Stück € 5,00
Cocktail Mayo | Brioche

Kürbis | Quiche pro Stück € 3,00
Wiesenkräuter | Schmand

Tomaten | Tartelette pro Stück € 3,00
Tomatenragoût | Basilikum | Kapern



Spielregeln

ab 8 Personen | ein Menü für alle | mindestens 3 Gänge | maximal 3 Hauptgänge zur Wahl

Vorspeisen | Salate

Krone Variationen Parma Schinken Melonensalat Strauchtomate Büffelmozzarella Ziegenkäse Speckmantel Zupfsalat im Parmesankörbchen	14,00 €
Tatar Gelbflossen Thunfisch marinierte Garnele Kürbis Carpaccio	15,00 €
Feldsalat Kürbisdressing Speck Zwiebeln Croûtons	7,00 €

Suppen

Süßkartoffel Suppe Mais Flan	6,00 €
Tomaten Essenz Topfen Basilikum	8,00 €
Rinderkraft Brühe Wurzelgemüse Maultaschen Eierstich	7,00 €

Zwischengang | vegetarisch

als Hauptgang

Steinpilz Risotto Spargel Parmesan Kräuter Öl	15,00 €	18,00 €
Gebackene Semmelknödel Kürbisgemüse Petersilie	13,00 €	17,00 €
Mezzalune Walnuss Feige Pak Choi gebratene Buchenpilze	14,00 €	18,00 €



HOTEL KRONE

Fisch auch als Zwischengang		als Hauptgang
Seeteufel Pulpo Artischocken Ravioli Tomaten Fondue	21,00 €	27,00 €
Saibling Forellen Kaviar Rahmspinat Reiberdatschi	17,00 €	23,00 €
Schwertfisch Garnelen Kartoffel Kürbis Krustentierschaum	19,00 €	25,00 €

Fleisch | Federvieh

Kalbsrahmbraten Gemüse aus dem Ofen Pilze hausgemachte Spätzle	19,00 €
Perlhuhn Trüffel Pinienkerne Blattspinat Gnocchi	20,00 €
Rosa Barbarie Entenbrust Orangen Ravioli Zuckerschoten	22,00 €
Rumpsteak am Stück gebraten Portweinschalotten Trüffel Kartoffeln	23,00 €
Odenwälder Kalbsrücken Markkruste Süßkartoffel Mousseline glasiertes Gemüse	25,00 €
Krone Gänsebraten Natur Jus Geschmelzte Knödel Bratapfel Maronen Rosenkohl Blaukraut	28,00 €

Dessert | Nachtisch

Spekulatius Schokolade Tiramisu Himbeerrahm Eis Krokant	9,00 €
Schwarzwälder Kirsch Schokoladenmousse Kirschrahmeis	10,00 €
Orangen Lebkuchen Milchschnitte Clementinen Eis Gewürzorange	10,00 €
Dessert Etagere tischweise eingesetzt Eis Sorbet Mousse Pralinen Gebäck	12,00 €



Menü 1 | Tradition trifft Modern **HOTEL KRONE**

Suppe

Kürbis | Curry Süppchen

Kokosmilch Panna Cotta und Koriander Pesto

8,00 €

Salat

Feldsalat | Spinat

geschmorte Zwiebel-Vinaigrette und rote Beete

7,00 €

Hauptgänge zur Wahl

Schweinefilet im Steinpilzmantel

Süßkartoffel | Rosenkohlgemüse | Cranberry Jus

21,00 €

Fluss Zander auf der Haut gebraten

Petersilien Risotto | Schwarzwurzel

20,00 €

Eigelb Ravioli

Mangold | gerösteten Pinienkernen | Trüffelschaum

17,00 €

Dessert

Hirschberger Apfelstrudel

Vanilleschlag | Preiselbeeren Sauce | Walnuss Eis

10,00 €

4 Gang Menü **45,00 €** | 3 Gang Menü mit Suppe **38,00 €** | mit Salat **37,00 €**

Wein Empfehlung

Grauer Burgunder

trocken

Lützelsachsener Stephansberg

Weingut Schröder, Baden

0,75l | 20,00 €

Chardonnay

trocken

Lützelsachsener Stephansberg

Weingut Schröder, Baden

0,75l | 20,00 €

Spätburgunder Luisa

halbtrocken

Lützelsachsener Stephansberg

Weingut Schröder, Baden

0,75l | 20,00 €

Saint Laurent

trocken

Lützelsachsener Stephansberg

Weingut Schröder, Baden

0,75l | 20,00 €



Menü 2 | Klassik

HOTEL KRONE

Suppe

Tafelspitz Brühe

Wurzelwerk | Pfannkuchen | Eierflan

7,00 €

Salat

Krone Salat

Rohkost | Gartensalate | Wiesenkräuter | Milchmädchendressing

6,00 €

Hauptgänge zur Wahl

Duett | Kalb und Rind

Morcheln in Rahm, Sauce Béarnaise | Romanesco

Spätzle vom Brett | Kartoffelgratin

25,00 €

Pochierter Winterlachs | Nussbutter Velouté

Ofen Spargel | Steinpilze Risotto

21,00 €

Kürbis | Gnocchi

Parmesanschaum | gerüstete Kastanien

16,00 €

Dessert

Vanille-Eisparfait

Roter Beerencocktail | Pistazien Crumble

9,00 €

4 Gang Menü **43,00 €** | 3 Gang Menü mit Suppe **37,00 €** | mit Salat **36,00 €**

Wein Empfehlung

Grauburgunder trocken

Leimener Kreuzweg

Weingut Adam Müller, Baden

0,75l | 20,00 €

Weißer Burgunder trocken

Lützelsachsener Stephansberg

Weingut Schröder, Baden

0,75l | 20,00 €

Rotwein Sinfonie Nol QbA feinherb

Leimen

Weingut Adam Müller, Baden

0,75l | 19,50 €

Spätburgunder trocken

Heidelberger Herrenberg

Weingut Adam Müller, Baden

0,75l | 21,00 €



Vorspeise

Gebeizter Lachs

Gurken Mousse | Röstli

14,00 €

Suppe

Blumenkohl | Erbsen Süsspchen

gebackenes Beef Tatar | Kresse

8,00 €

Hauptgänge zur Wahl

Brust | Keule von der Heidelberger Ente

Apfelrotkohl | Serviettenknödel

22,00 €

Tranche vom Wolfsbarsch

geschmorter Kürbis | gebackene Kartoffelnudeln

26,00 €

Süßkartoffel Lasagne

Kerbel Hollandaise | Brokkoli

16,00 €

Dessert

Karamell Viennetta

Schokoladenerde | Birnen Eis | Zartbittermousse

11,00 €

4 Gang Menü **55,00 €** | 3 Gang Menü mit Vorspeise **47,00 €** | mit Suppe **41,00 €**

Wein Empfehlung

Chardonnay

feinherb

Weingut Schröder, Baden

Lützelsachsener Stephansberg

0,75l | 20,00 €

Pinot Blanc de Noir

trocken

Weingut Schröder, Baden

Lützelsachsener Stephansberg

0,75l | 20,00 €

Pinot Noir "Susanna"

Eichenfass, trocken

Weingut Schröder, Baden

Lützelsachsener Stephansberg

0,75l | 22,50 €

Rosé

trocken

Weingut Schröder, Baden

Lützelsachsener Stephansberg

0,75l | 18,00 €



Vorspeise

Kürbis Mousse | Salzschinken

Feigen-Chutney | Gewürzpflaumen | Walnuss Baguette

14,00 €

Suppe

Ochsenschwanz Essenz

Gänseleber Ravioli | Chesterstange

9,00 €

Hauptgänge zur Wahl

Wilderer | Hirschkalbsteak und Jungschweinefilet

Sautierte Waldpilze in Rahm | Preiselbeeren Jus | Brettspätzle

25,00 €

Tranche vom Rinderfilet

Trüffelschaum und Trüffel Jus | Junger Spinat | Kartoffelbaumkuchen

29,00 €

Jakobsmuscheln | Riesengarnelen

Wasabi Risotto | Algensalat | Thai-Curry Sauce

27,00 €

Dessert

Waldbeeren-Cheese-Cake

Nougat | Butterkeks Eis

9,00 €

4 Gang Menü **59,00 €** | 3 Gang Menü mit Vorspeise **50,00 €** | mit Suppe **45,00 €**

Wein Empfehlung

Weisser Burgunder trocken, VDP

Weingut Geheimer Rat

Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

0,75l | 22,00 €

Grauer Burgunder Kabinett, trocken

Weingut Hubach, Pfalz

0,75l | 20,00 €

Domaine Lafage trocken

Cayrol Carignan

Vieilles Vignes

Rousillon Frankreich

0,75l | 21,00 €

Himmelreich Blafränkisch, trocken

Weingut Klumpp, Baden

0,75l | 42,00 €



Vorspeise

Carpaccio | Rinderfilet

Zwiebelmarmelade | Ackersalat | karamellierte Nüsse

15,00 €

Zwischengang

Zwei Riesen | Garnelen

Karamellierter Fenchel | Safran Risotto

17,00 €

Hauptgänge zur Wahl

Sauerbraten vom Hirsch

Mandel-Spekulatius | gebackene Kartoffelknödel | Blaukraut

21,00 €

Kabeljau

Beluga Linsen | Speck Kartoffeln | Kalbsjus

22,00 €

Maronen | Gnocchi

Süßkartoffel | gebackene Austernpilze

16,00 €

Dessert

Winter Liebe

Rumtopf Früchte | Vanille Eis | Zimtschlag

9,00 €

4 Gang Menü **63,00 €** | 3 Gang Menü mit Vorspeise **46,00 €** | mit Zwischengang **48,00 €**

Wein Empfehlung

Riesling Kapellenberg

trocken

Weingut Knipser, Pfalz

0,75l | 22,00 €

Sauvignon Blanc

Bärenstark

trocken

Weingut Oliver Zeter, Pfalz

0,75l | 22,00 €

Ursprung

Rotwein, trocken

Markus Schneider, Pfalz

0,75l | 24,00 €

Torre Raone

Bio, trocken

Raone Rosso
Abruzzen, Italien

0,75l | 27,00 €



HOTEL KRONE

Menü 6 | Das große Menü

Vorspeise

Tatar | Milchkalb

Dijon Senf Schmand | Kaviar

16,00 €

Zwischengang

Wachtel | Crepinette

Winter Spinat | Süßkartoffel | Pinienkerne

11,00 €

Fisch

Steinbutt | Hummer

Champagner Risotto | Zitronen Sellerie

26,00 €

Dazwischen

Beeren | Gin Sorbet

Clementinen | Tonic

8,00 €

Hauptgang

US Rinderfilet | Rossini

Stopfleber | Portwein Schalotten | Trüffel Püree

34,00 €

Dessert

Tonkabohnen | Cake

Glühweineis | Schokoladen Trüffel

12,00 €

6 Gang Menü **99,00 €** | 5 Gang Menü ohne Zwischengang **88,00 €** | 4 Gänge Menü ohne Zwischengang und Fisch **70,00 €**

Wein | Reise

Korrespondierende Weine | Biere | Wasser | Kaffee

Kleine Reise **29,00 €** | Große Reise **39,00 €**



Hotel Krone Hirschberg | Sabine Gröber e.K.
Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Geltungsbereich

(1) Die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge zwischen Ihnen, dem Veranstalter (nachfolgend auch „Kunde“), und uns, dem Hotel Krone Hirschberg, über Veranstaltungen in den Räumen des Restaurants und Caterings sowie alle in diesem Zusammenhang von uns erbrachten Leistungen, insbesondere gastronomische Leistungen.

(2) Die AGB gelten ausschließlich. Entgegenstehende oder von dem Hotel Krone Hirschberg AGB abweichende Bedingungen erkennen wir nicht an, es sei denn, wir hätten ausdrücklich schriftlich ihrer Geltung zugestimmt.

(3) Sie sind Verbraucher, soweit der Zweck Ihres Rechtsgeschäfts mit uns bei seinem Abschluss nicht Ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann. Dagegen ist Unternehmer jede natürliche oder juristische Person oder rechtsfähige Personengesellschaft, die beim Abschluss des Rechtsgeschäfts mit uns in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt.

§ 2 Vertragsschluss

(1) Unsere Veranstaltungsangebote sind unverbindlich und freibleibend, es sei denn wir haben sie ausdrücklich als verbindlich bezeichnet.

(2) Wir senden Ihnen zunächst unsere Vorschläge und Anregungen zu Ihrer Veranstaltung zu. Hierbei handelt es sich noch nicht um ein bindendes Angebot.

(3) Nach gemeinsamer Abstimmung erstellen wir für Sie auf der Grundlage unserer Vorschläge und Anregungen ein ausdrücklich als verbindlich bezeichnetes Angebot, das wir Ihnen in Textform durch Telefax, Brief oder E-Mail zusenden. An dieses Angebot halten wir uns mangels anderweitiger Angabe im Angebot zwei Wochen lang gebunden. Durch die Unterzeichnung und Übersendung unserer diesem Angebot beigefügten Bestätigung innerhalb der Bindungsfrist nehmen Sie unser verbindliches Angebot verbindlich an.

§ 3 Änderungen, Abweichungen bei Veranstaltungsdauer und/oder Teilnehmerzahl

(1) Sofern Sie eine vertragliche Absprache mit uns ändern wollen, etwa die Anzahl der Teilnehmer, die Speisen- und Getränkeauswahl, die Personalausstattung, die Mietgegenstände oder die Art und Dauer der Veranstaltung, müssen Sie dies mit uns gesondert vereinbaren. Bitte nehmen Sie in einem solchen Fall im eigenen Interesse frühzeitig Kontakt mit uns auf, damit wir noch rechtzeitig auf Ihre Änderungswünsche eingehen können.

(2) Wir planen (z.B. unser Personal) nur für die gebuchte Dauer der Veranstaltung und dürfen diese daher auch zur vereinbarten Zeit beenden. Verschieben sich dennoch einmal die Anfangs- und Schlusszeiten Ihrer Veranstaltung, sind wir berechtigt, auch ohne ausdrückliche Vereinbarung, hierfür ein angemessenes Aufgeld zu verlangen, dies gilt nicht, wenn uns hieran ein Verschulden trifft.

(3) Mangels abweichender Vereinbarung ist bei einer Unterschreitung der vereinbarten Teilnehmerzahl um nicht mehr als 5 % die tatsächliche Teilnehmerzahl Grundlage unserer Preise und der Abrechnung. Bei einer Unterschreitung der vereinbarten Teilnehmerzahl von mehr als 5 % sind wir berechtigt, die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% unserer Abrechnung zugrunde zu legen. Ihnen steht der Nachweis frei, dass uns aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl, ein niedrigerer Schaden entstanden ist. Bei einer Überschreitung der vereinbarten Teilnehmerzahl von mehr als 10% können wir unsere Leistungen und Preise neu kalkulieren (Änderung der Mieträume, zusätzliche Personal etc.), es sei denn dies ist Ihnen unzumutbar. Wir weisen noch einmal darauf hin, dass Sie Änderungen der Teilnehmerzahl am besten vorher mit uns absprechen.

§ 4 Veranstaltungsdurchführung durch den Kunden

(1) Unterhaltungsdarstellungen oder künstlerische Darbietungen (Musiker, Shows, Tänzer etc.) bedürfen unserer vorherigen Zustimmung in Textform. Wir sind berechtigt, unsere Zustimmung insbesondere zu verweigern, wenn die Darstellung nicht mit geltendem Recht vereinbar ist, Sicherheitsbedenken bestehen, die Darstellung anstößig ist, sie geeignet ist, den Ruf unseres Hauses zu schädigen oder uns aus anderen Gründen nicht zugemutet werden kann.

(2) Die Verwendung eigener elektrischer Geräte unter Nutzung unseres Stromnetzes bedarf unserer vorherigen Zustimmung in Textform. Durch die Verwendung solcher elektrischer Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an unseren technischen Anlagen gehen zu Ihren Lasten, es sei denn sie sind von uns zu vertreten. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten sind im Mietpreis enthalten.

(3) Das Mitbringen und Aufstellen von Werbe-, Präsentations- und Dekorationsmaterial aller Art bedarf unserer vorherigen Zustimmung in Textform. Bei Dekorationsmaterial muss die öffentlich rechtliche (insbesondere feuerpolizeiliche) Zulässigkeit hinreichend sichergestellt sein. Bitte stimmen Sie sich rechtzeitig im Vorfeld mit uns hierüber ab.

(4) Wir weisen darauf hin, dass eigene Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitgebracht und verzehrt werden dürfen.

§ 5 Stornierungen durch den Kunden

Im Falle einer Kündigung („Stornierung“) durch den Kunden gilt Folgendes:

(1) Können wir die Ihnen vermieteten Räumlichkeiten zum vereinbarten Veranstaltungstermin nicht weitervermieten, sind wir berechtigt, den vereinbarten Mietpreis von Ihnen zu verlangen.

(2) Mangels anderweitiger Abrede sind wir ferner berechtigt, das vereinbarte Entgelt für die Speisen („Speisenumsatz“) zu verlangen. Allerdings reduziert sich dieses um die Aufwendungen, die wir erspart haben, weil wir die Veranstaltung nicht durchführen müssen. Um die Abwicklung zu vereinfachen, reduzieren sich vereinbarte Entgelte pauschal auf 30 % bei einer Stornierung bis zu zwei Wochen vor dem Veranstaltungstermin, auf 60 % bei einer Stornierung bis zu drei Tagen vor dem Veranstaltungstermin und auf 70 % bei einer späteren Stornierung. Der vereinbarte Speisenumsatz ergibt sich aus dem Menüpreis mal (x) Teilnehmerzahl.

War das Menü im Zeitpunkt der Stornierung noch nicht festgelegt, legen wir das preiswerteste Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde. Ihnen steht der Nachweis frei, dass uns überhaupt kein oder ein niedrigerer Schaden entstanden ist als die von uns geforderte Pauschale. Wir behalten uns vor, anstelle der vorstehenden Pauschalen eine höhere Entschädigung zu fordern, soweit wir nachweisen, dass uns ein höherer Schaden entstanden ist.

(3) Haben wir durch Sach- und Dienstleistungen Dritter, der wir uns bedienen, Aufwendungen, die nicht bereits von vorstehender Ziff. (1) und (2) erfasst sind, haben Sie uns mangels anderweitiger Abrede auch diese zu bezahlen. Dies gilt auch dann, wenn sie nicht von Ihnen in Anspruch genommen werden.

§ 6 Preise und Zahlung

(1) Unsere Preise enthalten die jeweils gültige gesetzliche Umsatzsteuer, es sei denn, wir haben auf etwas Abweichendes hingewiesen.

(2) Wir sind berechtigt, eine angemessene Vorauszahlung und/oder Sicherheitsleistung für unsere Leistungen zu verlangen. deren Höhe kann im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

(3) Das vereinbarte Entgelt ist mangels anderweitiger Regelung 10 Tagen nach Zugang der Rechnung zur Zahlung fällig. Für den Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Regelungen.

(4) Gegenansprüche berechtigen den Kunden nur dann zur Aufrechnung, wenn sie rechtskräftig festgestellt oder unstreitig sind. Ein Zurückbehaltungsrecht kann der Kunde nur geltend machen, wenn sein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

(5) Das von uns auf Veranstaltungen eingesetzte Personal ist grundsätzlich nicht bevollmächtigt, Zahlungen entgegenzunehmen.

§ 7 Beanstandungen

Beanstandungen sind unverzüglich nach deren Feststellung mitzuteilen. Ein Preisnachlass kann nur gewährt werden, wenn wir die Beanstandung trotz rechtzeitiger Mitteilung nicht beheben konnten.

§ 8 Haftung des Kunden

Sofern Sie Unternehmer sind, haften Sie bei Schäden an unserem beweglichen Inventar oder in den Gasträumen auch dann, wenn diese von einem Veranstaltungsteilnehmer, Besucher, Mitarbeiter oder einem anderen Dritten, der Ihrer Risikosphäre zuzurechnen ist, verursacht werden. Das gilt natürlich nur insoweit, als ein Verschulden nicht nachweislich bei uns bzw. dem von uns eingesetzten Personal oder bei einem unserer Risikosphäre zurechenbarer Dritten liegt.

§ 9 Unsere Haftung

(1) Für leichte Fahrlässigkeit haften wir nur, sofern wesentliche Pflichten, d.h. Verpflichtungen, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf, verletzt werden. Bei Verletzung solcher Pflichten ist die Haftung von uns auf solche Schäden begrenzt, mit deren Entstehung im Rahmen des Vertrages typischerweise gerechnet werden muss. Im Übrigen ist die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ausgeschlossen. Die vorstehende Haftungsbeschränkung gelten nicht für Schäden aus der Verletzung einer Garantie oder aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit sowie einer zwingenden gesetzlichen Haftung für Produktfehler.

(2) Mitgeführte Ausstattungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Ihre Gefahr in der Veranstaltungsräumen. Wir übernehmen für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalles eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

§ 10 Rücktritt aus wichtigem Grund

(1) Wir haben das Recht, aus wichtigem Grund die Durchführung einer Veranstaltung abzulehnen und vom Vertrag mit Ihnen zurückzutreten. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn:
DD Sie Ihre aus diesem Vertrag obliegenden Pflichten schuldhaft in erheblichem Umfang verletzen, insbesondere Verpflichtungen aus § 4 nicht einhalten, und hiervon auch nach Abmahnung innerhalb einer Ihnen gesetzter angemessener Frist nicht ablassen;
DD Sie auch nach Verstreichen lassen einer von uns gesetzten angemessenen Nachfrist die Vorauszahlung gem. § 6 Abs. 2 nicht leisten;

DD unsere Räume und die Veranstaltung von Ihnen unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. zu Ihrer Person, den Teilnehmern oder dem Zweck der Veranstaltung, gebucht wurden;

DD uns Tatsachen nach Vertragsschluss bekannt werden, auf Grund derer uns die Durchführung nicht zugemutet werden kann, etwa weil der Charakter der Veranstaltung anstößig ist oder die Veranstaltung, der Veranstalter oder derjenige, der in der Öffentlichkeit als Veranstalter wahrgenommen wird, geeignet ist, den guten Ruf unseres Hauses zu schädigen;

DD die Veranstaltung aus von Ihnen zu vertretenden Gründen gegen geltendes Recht verstößt, etwa weil der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;

(2) Im Falle des berechtigten Rücktritts durch uns gemäß Absatz 1 dieser Vorschrift haben Sie keinen Anspruch auf Schadensersatz. Die Befehdmachung eines Schadensersatzanspruches bleibt unsererseits vorbehalten. § 5 dieser Vereinbarung gilt in diesem Fall entsprechend.

§ 11 Schlussbestimmungen

(1) Zusätzliche oder abweichende Vereinbarungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform

(2) Für die Hotel Krone Hirschberg AGB und die gesamte Rechtsbeziehung zwischen uns und dem Kunden gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

(3) Sind Sie Unternehmer ist der Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus Vertragsverhältnissen zwischen Ihnen und uns Mannheim. Wir sind in diesen Fällen auch zur Klageerhebung an jedem anderen zulässigen Gerichtsstand berechtigt. Sind Sie Verbraucher, gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

Stand Oktober 2018