



Bankettmappe



Liebe Freunde und Gäste unseres Hauses!

Für die besonderen Momente im Leben:
stimmungsvolle Räume, perfekte Organisation und liebevoll komponierte Speisen.

Historischer Gewölbekeller, lichtdurchfluteter Wintergarten, großer Festsaal, gemütliches Restaurant oder stylische Café-Bistro-Bar – wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für einmalig schöne Events wie Firmenveranstaltungen, Geburtstage, Taufen oder eine Hochzeit.

Bei uns steckt die Liebe im Detail

Das Kleine, Feine wird bei uns genau so sorgfältig zelebriert wie das Große, Spektakuläre. Vertrauen Sie auf unsere hochprofessionelle Arbeit und genießen Sie Ihre Feierlichkeit mit Ihren Gästen! Gerne übernimmt unser erfahrener Bankettservice für Sie die komplette Organisation: erlesene Speisen, festliche Dekoration, Unterhaltungsprogramm, Ablaufpläne, Tischkarten, Raumpläne und vieles mehr – Sie dürfen sicher sein: wir halten, was wir versprechen!

Profitieren Sie von Profis – Unser Catering Service

Es bedarf vieler kleiner Details, um ein Fest zu einem Erlebnis für Gäste und Gastgeber zu machen. Damit Ihre Veranstaltung unvergesslich wird, werden wir als Party-Profis Ihre Wünsche mit unseren Ideen und unserer langjährigen Erfahrung kombinieren. Ihr Fest ist unsere Leidenschaft, Ihre Gäste sind unser Stolz, Ihre Freude ist unsere Motivation. Seit Jahrzehnten organisieren wir weit über die Stadtgrenzen Metzingens hinaus Feierlichkeiten. Ob im kleinen Rahmen bei Ihnen zu Hause oder Firmenfeiern bis zu 2.000 Personen.





Inhalt

BANKETTS IM HOTEL-RESTAURANT SCHWANEN

Die Räumlichkeiten	Seite 4-7
Impressionen.....	Seite 8-9
Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung	Seite 10-13
Events for friends.....	Seite 14-18

UNSERE SPEISEN

Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler	Seite 19-20
Brotkästle, Vorspeisen, Suppen und warme Zwischengerichte	Seite 21-22
Hauptgänge	Seite 23
Desserts, Käse & Mitternachtsimbiss	Seite 24
Menü-Vorschläge.....	Seite 25-29
Büffet-Vorschläge.....	Seite 30-31

SO FINDEN SIE ZU UNS

Anfahrtsskizzen	Seite 32
-----------------------	----------

DAS KLEINGEDRUCKTE

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen	Seite 33-35
Ihre Notizen.....	Seite 36



Diese Räume stehen Ihnen zur Verfügung

1

Raum Schönbein

- Größe: 80 qm
- 40-50 Personen
- Fensterfront zum Hofgarten



2

Schwabenzimmer

- Größe: 68 qm
- 18-40 Personen
- Fensterfront zum Hofgarten



1+2

Raum Schönbein und Schwabenzimmer

- 1+2: 148 qm, 60-140 Personen
- Fensterfront zum Hofgarten



3

Markthalle

- Größe: 56 qm
- 18-30 Personen





Diese Räume stehen Ihnen zur Verfügung

4

Kleiner Saal

- Größe: 60 qm
- 20-50 Personen
- sichtgeschützte Fensterfront



5

Restaurant

- Gesamtgröße 143 qm
- Schwanentisch:
12-16 Personen



6

Gerberstube

- bis 12 Personen



7

Kelternstube

- bis 10 Personen





Diese Räume stehen Ihnen zur Verfügung

8

Mezzo, Größe: 89 qm

- Größe: 89 qm
- Sonntagsbrunch für 20 bis 50 Personen



9

Work.Shop. mit Skylounge

- Größe: 219 qm
- 80 Personen
- 590 € Raummiete





Diese Räume stehen Ihnen zur Verfügung

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir die Räume je nach Größe der Veranstaltung selbst einteilen, um auch in Ihrem Interesse eine optimale und harmonische Belegung zu garantieren. Sobald ein separater Raum gewünscht wird besteht eine Umsatzerwartung.





Impressionen

FEIERN IM SCHWANEN



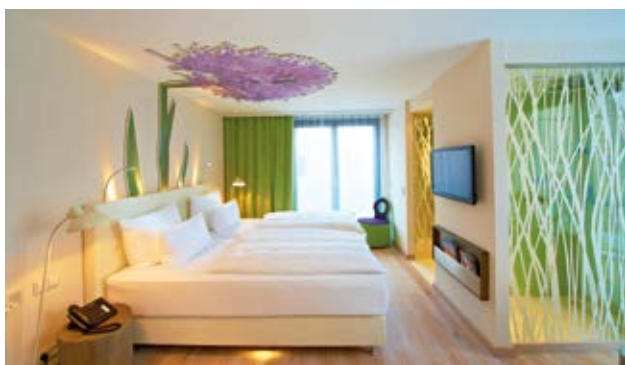
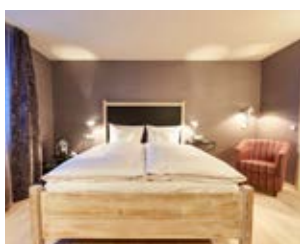


Impressionen

DAS HOTEL-RESTAURANT MIT MEZZO-BAR



UNSERE HOTELZIMMER





Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Absprache

Selbstverständlich vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin zur Raumbesichtigung, Erklärung unserer Bankettmappe und kurzen, allgemeinen Beratung Ihrer Feier in unserem Hause. Wir freuen uns darauf, unseren Ideen für Ihre Veranstaltung gemeinsam freien Lauf zu lassen und die Details ausführlich mit Ihnen zusammen zu besprechen und festzulegen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für vollumfängliche Absprachen vor schriftlicher Auftragserteilung 120,00 € / Stunde berechnen. Bei schriftlicher Auftragserteilung schreiben wir Ihnen diesen Betrag wieder gut. Die Detailabsprache findet ca. 6-8 Wochen vor dem Event statt.

Dekoration

- Sie dürfen gerne Ihre Dekoration selbst mitbringen
- Wir unterstützen Sie bei Bedarf und stellen Ihnen diverse Kerzenständer und Kerzen gegen Berechnung zur Verfügung.
- Im Einzelfall bestellen wir Ihren gesamten Tischschmuck.
- Für den Blumenschmuck auf Ihrer Festtafel empfehlen wir Ihnen unverbindlich unsere Hausdekorateurinnen:

Manz „Ihr Gärtner“ KG

Ramshalde 2, 72654 Neckartenzlingen
Tel. 07127-31457

Bettina Hemm, Stiel und Blüte

Kleinbettlinger Str. 8, 72661 Grafenberg
Tel. 07123-367890

Magical Flower Love - Tanja Wehning Floristik

Tanja Wehning
Neuwiesenstr. 11, 72555 Metzingen
Tel. 0160-917 560 03

blattform Silke Haussmann

Steinengrabenstraße 12/1, 72622 Nürtingen
Tel. 07022-212075

Gästezahl

Teilen Sie uns bitte spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Bei der Menübereitstellung und der Menüberechnung legen wir diese genannte Zahl zugrunde.

Hochzeitsspecial gratis

Ab einer Mindest-Gästeanzahl von 50 Personen laden wir unser Brautpaar ein, ihre Hochzeitsnacht in einem unserer schönen Gästezimmer zu verbringen.

Kuchen zum Nachmittagskaffee

- Sie dürfen Kuchen selbst mitbringen.
- Kuchengedeck € 5,80 pro Person inkl. Schlagsahne.
- Kuchengedeck um Mitternacht am Büffet € 2,80 pro Person
- Für mitgebrachten Kuchen stellen wir Tortenplatten und Tortenschaufeln in begrenzter Anzahl bereit.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten keine Haftung übernehmen.
- Eisfontänen für Ihre Hochzeitstorte € 2,50 pro Fontäne
- Sobald unsere Gäste Kuchen selbst mitbringen, können wir keine Garantie für gesundheitlichen Schäden übernehmen, die während der gesamten Veranstaltung im sehr unwahrscheinlichen Fall entstehen könnten.



Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Kinder

- Die Kleinen bis ca. 12 Jahre dürfen gerne aus unserer Kinderkarte wählen.
- Malsachen von uns verschönern den Kindern das Fest.
- Kinder werden immer als erstes von uns versorgt.
- Spielecke: 2 Stühlchen, 1 Bänke/Truhe und 1 Tischchen für die Kleinen zum Malen, Spielen etc. nach Verfügbarkeit
Leihgebühr € 28,00

Klavier und Musik

- Gerne stellen wir Ihnen unser Klavier im Festsaal kostenfrei zu Verfügung.
- Wir stimmen unser Klavier 2x jährlich; möchten Sie es extra gestimmt haben, rechnen Sie die Kosten direkt mit dem Klavierstimmer ab.
- Sie können Ihre eigene Musik auf dem Laptop mitbringen.
- Grundsätzlich können wir Ihre Veranstaltung mit dezenter Hintergrundmusik über Lautsprecher beschallen. Gleichzeitig halten wir eine ausgesuchte Liste von DJ's, Alleinunterhalter und Bands für Sie bereit.

Korkgeld

In unserem Weinkeller halten wir sorgfältig ausgewählte Weine für Ihr Fest bereit. Sollten Sie trotzdem einen eigenen Wein mitbringen wollen, so berechnen wir pro Flasche € 25,00 (für Service, Gläser, Kühlung etc.).

Menü / Buffet / Brunch

- Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen, gerne mit unserer professionellen Beratung. Dabei werden wir insbesondere den Anlass, die Jahreszeit, Ihr Budget und die Personenzahl berücksichtigen.
- Auf den folgenden Seiten finden Sie Menü- und Büffetideen (Büffet ab 30 Personen).
- Sie haben Ihr Leibgericht nicht entdeckt? Kein Problem, seien Sie mit uns kreativ! Selbstverständlich verblüffen wir Sie mit vielen weiteren Speiseideen, ob saisonal, regional, cross over, von Wald und Wiesen, aus Fluss und Meer – ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.
- Wir organisieren gerne einen Brunch ab 30 Personen für Sie, damit Ihr Fest am folgenden Tag ausklingen kann.

Menükarten

- Standardkarte DIN A6: kostenfrei
 - mit Dekoband und Pergamenthülle: € 4,00 pro Stück
- Menükarte DIN A5: € 1,30 pro Stück
 - mit Pergamenthülle und Dekoband: € 5,00 pro Stück



Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Nachtzuschläge

Pro angefangener halber Stunde berechnen wir ab 1.00 Uhr im Festsaal und Raum WORK.SHOP. € 85,00, in den kleineren Sälen € 65,00.

Organisationspauschale

- Exklusive Raumbereitstellung
 - Veranstaltungsbetreuung im Vorfeld, wie z.B. die individuelle, detaillierte Eventbesprechung mit Beratung zu Zeitabläufen, Dekoration etc.
 - Erstellen von Tischplänen, Mustermenükarten
 - Organisatorische Begleitung
- | | |
|-------------------|----------|
| bis 30 Personen: | € 90,00 |
| bis 60 Personen: | € 150,00 |
| bis 100 Personen: | € 250,00 |
| bis 130 Personen: | € 320,00 |
| im Restaurant: | € 30,00 |

Parkplätze

Um unser Haus herum stehen Ihnen eine Anzahl begrenzter Parkplätze zur Verfügung. Das öffentliche Parkhaus P0 befindet sich nur wenige Meter von uns entfernt.

Technik

- Präsentations-Fernseher
Für Ihre Präsentationen/Filme/Diashows etc. stellen wir Ihnen einen fahrbaren Ultra HD Fernseher für € 128,00 zur Verfügung:
- LCD
- Format 16:9, Kontrast: 1 Million Pixel
- Displaygröße (B x H x T'): ca. 191,7 x 110,9 x 7,3 (2,00) cm
- Android Betriebssystem
- Kompatibel mit HDR
- 4 HDMI-Anschlüsse
- WiFi Direct
- Beamer: € 30,00
- Leinwand (ohne Berechnung)

Preisgarantie - Diese Preise sind gültig bis 30. April 2023

Probeessen

- Gerne können Sie einzelne Gerichte Ihres Festmenüs nach Absprache vorab verkosten. Wir berechnen dafür die regulären einzelnen Gänge.
- Probieren Sie die passenden Weine im Voraus:
 - Liter-Flaschenweine/Qualitätsweine gratis
 - 0,75 Liter-Flaschenweine bis € 35,00 je zwei Sorten weiß, rosé und rot gratis
 - Weitere oder höherpreisige Probe-Weine in 0,75 Liter-Flaschen berechnen wir abzüglich 20%.

Tischkarten

- Mit Schwan: € 1,20 pro Stück, mit Spruch € 0,80
- Tischkarten mit Federn (versch. Farben): € 1,25 pro Karte

Tische – Stühle – Hussen

- Tische: oval, rund oder eckig:
 - ohne Berechnung
- Bistrotische weiß abgedeckt: 25,00 € pro Stück
- Bankettstühle mit und ohne Lehne ergonomisch geformt – ohne Berechnung
- Thonetstühle mit cremefarbenen Hussen: € 9,80 pro Stück
- Bankettstühle „schwarz“ : € 3,80 pro Stück
- Bankettstühle „schwarz“ mit weißen Hussen: € 11,00 pro Stück



Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Zahlungsziel

- Innerhalb 8 Tagen ohne Abzug nach Rechnungserhalt
- Bei Veranstaltungen ab 30 Personen erbitten wir eine Anzahlung bis vier Wochen vor Ihrem Fest in Höhe von 50% des vereinbarten Menüpreises.
- Sollten Sie direkt nach Ihrem Fest eine Urlaubsreise/Flitterwochen antreten, bitten wir um eine weitere Anzahlung des Menüpreises x Anzahl der gemeldeten Gäste bis eine Woche vor Ihrem Fest. Den Rest der ausstehenden Summe dürfen Sie nach Ihrem Urlaub begleichen.

- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Tagungen und Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu, und Sie können diese ohne Abzug auf eines unserer Konten überweisen.

Stand April 2022

Mit Erscheinen dieses Dokumentes sind die Inhalte aller vorgehenden Dokumente ungültig. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Zertifikate



Verantwortung gegenüber der Umwelt ist für uns nicht nur wichtig wegen unserer Lage inmitten des 2009 UNESCO zertifizierten Biosphärenreservats.



Jedes Jahr unterziehen wir uns einer Zertifizierung zu den Top 250 Tagungshotels Deutschlands.



Die Wirtschaftsmedaille ist eine staatliche Auszeichnung und wird für herausragende Leistungen von Persönlichkeiten und Unternehmen verliehen.



Lücken in der Servicekette werden geschlossen und es wird für eine gleichbleibend hohe Dienstleistungsqualität gesorgt.



Wir dokumentieren, dass wir für regionale Gerichte auch wirklich regionale Produkte höchster Qualität verwenden.



Events for friends

in unserem Work.Shop. und der Skylounge

Seit Mai 2019 begeistert der Work.Shop nicht nur unsere Firmenkunden WÄHREND sondern auch NACH den Tagungen und Seminaren. Wir wurden Zeugen von gemütlichen Klatsch-und-Tratsch-Abenden in der Küche oder auf unserer Skylounge, in den kuscheligen Sitznischen oder den Glaskugeln - so ganz ohne Servicekraft und Schnick Schnack. Genau das ist der Zeitpunkt, wenn aus Kollegen Freunde werden.

Hieraus entstand die Idee von "Events for Friends", die sich seither größter Beliebtheit erfreut. Wir laden Sie ein, sich über den Dächern Metzingens und mit Blick zur schwäbischen Alb so richtig wie zuhause zu fühlen - daheim im Schwanen. Ob zu bestimmten Events, oder einfach nur weil die Lust oder Zeit zum selber kochen fehlt :-)





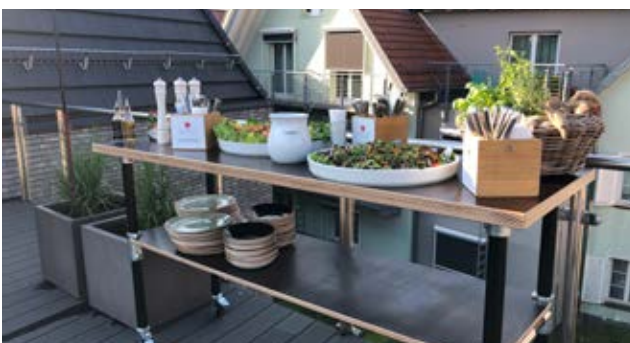
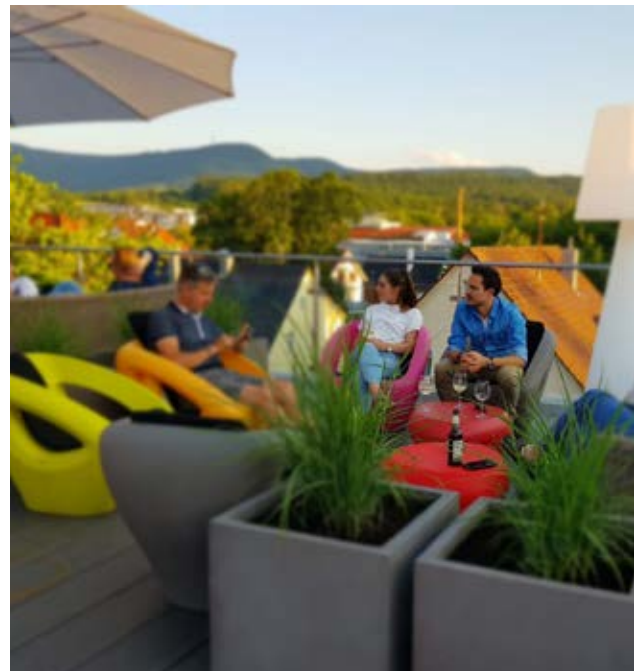
Impressionen





Sky-Lounge

Die Skylounge ist der ideale Platz für Empfänge unter freiem Himmel, für Get-Together, für Sundowner und Seele-baumeln-lassen, für chillen im Stillen, für Aussicht genießen und unter Sonnenschirme rumflackern. Für Häppchen, für Drinks, für gute Musik. Kurzum: unser neuer Lieblingsplatz!





Für's erste "Grießgoddle" oder "ciao bella" am Tisch

Vesperbretter: schwäbisch oder mediterran

Schwäbisches aus dem Ländle

- Verschiedenes vom schwäbisch hällischen Landschwein (Pfefferbeißer, Landjäger, Rauchkringel...)
- Räucherforellenfilet aus dem Ermstal mit Sahne-Meerrettich
- Bühlentaler Dorfkäse
- Griebenschmalz, Frühlings-Kräuterquark, Butter
- Radieschen, Kirschtomaten
- Hausgemachtes gepickeltes Gemüse
- Brot in Brotkörble

€ 19,90 pro Person

Mediterranes aus dem Süden

- Parmaschinken mit Melone
- Luftgetrocknete Salami
- Mortadella fein aufgeschnitten
- Vitello Tonato
- Salat Nizza
- Poulposalat
- Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto und Ochsenherztomate
- Eingelegtes gegrilltes Gemüse mit Jahrgangssardinen
- Verschiedene Dips und Olivenöl
- Brot in Brotkörble

€ 22,90 pro Person

SCHWÄBISCH



MEDITERRAN





Just for Friends



Zum selber schöpfen, zum Teilen, zum Rumschnabulieren

	Frühling	Sommer	Herbst	Winter
Salat in großer Schüssel	Gänselieselsalat Blattsalate, Radiesle, Kräutervinaigrette		Feldsalat mit Birnen-Nussdressing und Kracherle	
	€ 6,90		€ 9,90	
Suppe in großer Terrine	Brunnenkressesuppe mit Flusskrebssen	Spargelcremesuppe mit grünem & weißem Spargel	Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer und Zitronengras	Maultaschensuppe mit geschmelzten Zwiebeln und frischem Schnittlauch
	€ 8,90	€ 7,90	€ 7,90	€ 6,90
Hauptgang	Ragout Fin vom Alb-Huhn mit buntem Frühlingsgemüse und feinen Butternudeln	Braten vom Hohenloher Kalb im Spätburgundersößle mit frischen Pfifferlingen, buntem Sommergemüse und Kartoffelgratin	Rehragout im Hagebuttesößle mit geschmelzten Butterspätzle, Rahmwirsing und gebratenen Pilzen	Ofenfrische Landente mit Blaukraut, zweierlei Knödel und Preiselbeeren
	€ 26,90	€ 31,90	€ 29,90	€ 33,90
Dessert	Süße Schlemmereien vom Dessertbuffet je nach Saison			
	€ 18,00			





Flying-Bufferet in Schüsseln, Gläsern und Töpfen

- Süsschen der Saison
- Unser Grünzeug der Saison, mit Dressing in der Pipette
- Mediterraner Grillgemüsesalat mit Jahrgangssardine
- Gezupftes Alb-Wiesenslamm und Minz-Joghurt
- Risotto mit frischen Pilzen der Saison, getrockneten Tomaten und Pecorino
- Kalbfleischküchle auf getrüffelem Kartoffelpüree und frittierten Blattpetersilie

- Frische Beeren oder Obstsalat der Saison
- Mousse von der Valrhona-Schokolade
- Panna Cotta mit Fruchtsäfte
- Rote Grütze mit Bauerrahm

€ 57,00 pro Person





Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler

FINGERFOOD

Backpflaume oder Dattel im Speckmantel	€ 1,40
Gemischte warme Mini-Blätterteig-Häppchen gefüllt mit Käse, Schinken, Thunfisch, Spinat und Paprika	€ 2,00
Quiche Lorraine im Manschettle	€ 2,50
Räucherforellentatar im Brennesseltüttele	€ 3,90
Pikante Avocadocrème im Knusperhörnchen	€ 2,90
Spießchen von Tomate und Büffelmozzarella	€ 2,90
Kleines Beef-Tatar auf Bauernbrotchip mit Rauchmayonnaise	€ 5,20
Falafel von Alblinsen mit Ingwermayonnaise	€ 4,20

CANAPÉS

Luftgetrockneter Albschinken mit Oliventapenade und Parmesanbruch	€ 3,90
Rosa Kalbstafelspitz, Thunfischcrème und Kapernapfel	€ 4,20
Enten-Rillettes und Feige auf Knusperbrot	€ 3,90
Geräucherter Lachs mit Meerrettichmouse und Orange	€ 4,20
Gebeizter Lachs mit süß-saurem Rettich und Honig-Senfsoße	€ 4,20
Gerauchtes Echaz-Forellenfilet mit Kaviarschmand	€ 4,20
Avocadocrème mit Mango, Radieschen auf Knusperbrot mit roter Kresse	€ 3,90
Bunte Gemüse-Salsa auf Rucola mit Pesto	€ 3,90
Kräuterquark mit Gartenkresse und Radieschen	€ 3,90

*Die Preise beziehen sich auf eine Mindestabnahmemenge von 15 Stück/Sorte.
Viele dieser Spezereien können wir Ihnen gemischt oder mit einem kleinem Salatbukett
der Saison auch als Vorspeise servieren.*



Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler

IM GLÄSCHEN SERVIERT

Mediterraner Gemüsesalat mit Riesengarnele	€ 5,90
Mediterraner Brotsalat mit gebratener Riesengarnele	€ 5,90
Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit roter Bete und Birne	€ 4,50
Roastbeefröllchen auf Sellerie und Apfel	€ 4,90
Sülze vom Kalbstafelspitz mit Radieschenvinaigrette	€ 4,90
Erbsen-Minzmouse mit Kalbsfleischküchle	€ 4,90
In Gin gebeizte Fjordforelle mit Schmandcrème und Gurken-Sagokaviar	€ 5,90
Gazpacho in der Bügelflasche	€ 4,20

*Die Preise beziehen sich auf eine Mindestabnahmemenge von 15 Stück/Sorte.
Viele dieser Spezereien können wir Ihnen mit einem kleinem Salatbukett der Saison
auch als Vorspeise servieren.*





Vorspeisen, Suppen und warme Zwischengerichte

S`GEDECK VORAB

Brot vom Brotsommelier Jörg Schmid, Gomaringen und gesalzene Butter.....€ 1,90

GOURMETKÄSTLE

Kästle für ca. 4 Personen mit Brot und gesalzener Butter, saisonal gefüllt. Bitte wählen Sie 2 Dip: Thunfischkrem, Guacamole, Kräuterkrem, Olivendip, getrocknete Tomaten mit Frischkäse, Räucherlachs mit Frischkäse und Schnittlauch. Bitte wählen Sie 2 Sorten: Gemüsesticks, Coppa vom schwäbischen Landschwein, Cantaloup-Melone, Radieschen.....€ 18,00

VORSPEISEN

Gänseliesel Salat € 6,90
 Bunte Blattsalate mit Radieschen, Kirschtomaten und gebratenen Steinchampignons.....€ 9,90
 Bunter Salatteller Blatt- und Rohkostsalate wie Kartoffel, Karotten-, Gurken- und Krautsalat.....€ 9,90
 Rosa gebratener Kalbstafelspitz, "Vitello Tonato" kalt aufgeschnitten mit Thunfischsoße,
 frittierten Kapern und Rauke€ 17,90
 Carpaccio und Tatar vom Weiderind an buntem Wildkräutersalat und gehobeltem Pecorino.....€ 18,90
 Schwarz gerauchter Thunfisch auf Meerrettich-Gurken
 mit Ingwer-Schmand und kleinem Salatsträußchen€ 18,90

SUPPEN

Flädlesuppe "klassisch"€ 6,90
 Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießklößchen und Schnittlauch€ 7,90
 Altschwäbische Festagssuppe mit Maultäschle, Griesklößchen und Kräuterflädle€ 8,90
 Erbsencremesuppe mit Minzöl und Flusskrebse€ 8,90
 Kräutersüppchen der Saison mit gerauchtem Lachs€ 8,90
 Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengrasschaum€ 7,90
 Leichte Kartoffelsuppe mit getrüffelter Sahnehaube.....€ 7,90
 Schaumsuppe von der geräucherten Forelle mit Pastis-Sahne€ 8,90
 Weiße Tomaten-Schaumsuppe mit Basilikumöl€ 7,90

WARME ZWISCHENGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet auf Erbsen-Minzpüree und Orangencoulis€ 16,90
 Lauwarm gegartes Saiblingfilet auf Perlgraupe Risotto und Kräuterschaum€ 16,90
 Gebratene Riesengarnelen mit Mango und Avocado, Radieschen und Ingwer-Chilimayo€ 17,90
 Pasta à la Schwan – Feine Pasta mit Parmesan und frischem Trüffel€ 14,90
 Pasta à la Schwan - von Oktober bis Februar mit frischem Wintertrüffel€ 18,90



Hauptgänge

Gemischter Braten von Rind und Schwein mit Trollingersößle, Champignons à la crème, Marktgemüse und Spätzle	€ 26,90
Kalbsrahmbraten mit Herzoginkartoffeln, Spätzle und Marktgemüse	€ 29,90
Medaillons vom Landschwein (Klaushof/Österreich) mit Kräuterkruste, mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin und Rosmarinjus.....	€ 27,90
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, buntes Marktgemüse, Kartoffel-Kerbelstampf und Portweinjus.....	€ 28,90
Kalbsbäckle in Spätburgunder geschmort an glacierten Vanille-Karotten und Kartoffel-Selleriepüree.....	€ 32,90
Kalbsrücken am Stück rosa gebraten mit hausgemachten Spätzle, Marktgemüse und Morchelrahm.....	€ 38,90
Kalbsrücken am Stück rosa gebraten mit hausgemachten Spätzle, Marktgemüse und Kräuterseitlingen	€ 35,90
Rehbraten aus heimischer Jagd mit Wacholderrahmsoße, Spätzle, Wirsing, Preiselbeeren und gebratenen Waldpilzen	€ 29,90
Maispoularde vom Bauer Wech/Österreich mit Kräutern unter der Haut gebraten auf Fenchel-Olivengemüse und gebratener Rosmarinpolenta	€ 25,90

FÜR UNSERE VEGETARIER UND VEGANER

Bis 5 Personen dürfen Ihre Gäste gerne à la carte wählen. Ab 5 Personen entscheiden Sie sich bitte für ein gemeinsames Gericht

Fettuccine mit geschmolzenen Tomaten, Burrata und frischem Basilikum	€ 19,90
Gnocchis mit Zucchini, Pinie und Ziegenfrischkäse.....	€ 18,90
Gratin von Auberginen mit Ochsenherztomaten, Parmesan, frischem Basilikum und Minze.....	€ 20,90
Mediterranes Gemüserisotto mit Pecorino und Ruccola	€ 17,90
Gebratene Rosmarinpolenta mit Parmesan gratiniert, auf gegrillter Zucchini und getrockneten Tomaten.....	€ 19,90
Spinatknödel, Sößle vom Bergkäse, gebratene Pilze, Kräuter	€ 19,90



Desserts, Käse und Mitternachtsimbiss

DESSERTS

Riesenkugel Eis (verschiedene Sorten) aus dem Lautertal.....	€ 5,00
Apfelküchle mit Zimt und Zucker, Vanilleeis, Vanillesoße und Preiselbeeren.....	€ 10,00
Parfait von der Nussecke auf Ananascarpaccio und Pistazien-Krokant.....	€ 11,90
Parfait von der Tonkabohne mit frischen Früchten der Saison.....	€ 11,90
Crème Brûlée mit frischen Früchten garniert.....	€ 10,90
Joghurt Limetten-Krem an Mango-Minzsalat.....	€ 10,90
Rote Grütze im Einmachglas serviert mit Vanilleeis und Bauernrahm.....	€ 9,90
"Heiße Liebe" Vanilleeis aus dem Lautertal mit heißen Himbeeren, Sahne und Baiser-Schwänchen.....	€ 10,00
"Schwarzwald Liebe" Vanilleeis aus dem Lautertal mit warmen Kirschen, Kirschwasser, Sahne, Schokosplitter und Baiser-Schwänchen.....	€ 11,90
"New Wave" Schwanen-Eisbecher Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis aus dem Lautertal, frischer Fruchtsalat, Sahne, Himbeersoße und Baiser-Schwänchen.....	€ 12,90
Dessertbuffet: Rote Grütze, Bauernrahm, Vanilleeis, frischer Fruchtsalat, Joghurt-Limettenkrem mit Mangochutney, Apfelküchle in Zimt-Zucker, Vanillesoße, dunkles Schokoladenmousse mit Kirschen.....	€ 18,00

MITTERNACHTSIMBISS "WENN NACHTS DER KLEINE HUNGER DROHT..."

KALT

Reichhaltiges Vesperbrett mit Wurst und Schinken aus unserer Region, Obatzter, bunt garniert.....	€ 13,90
Internationales oder regionales Käsebrett mit Weintrauben, Feigensenf und Nüssen garniert.....	€ 15,90
Wurstsalatbuffet mit Bauernbrot dazu Käse, Schwarzwurst, Zwiebeln und Essiggürklee zum Selbermischen.....	€ 13,90
Würfel aus Emmentaler Käse mit Weintrauben.....	€ 7,90

WARM

Würzige Gulaschsuppe mit Bauernbrot.....	€ 9,90
Chili con Carne mit Baguettes.....	€ 9,90
Currywurst Delux mit Baguettes.....	€ 9,90
Rustikale Kartoffelsuppe mit Würstchen, Speck und Croûtons.....	€ 8,90
Elsässischer und vegetarischer Flammkuchen aus unserem Ofen.....	€ 11,00



Das Lieblingsmenü unserer Gäste

Bunte Blattsalate
mit Radieschen, Kirschtomaten, gebratenen Steinchampignons
und bunten Rettich-Chips – € 9,90



Altschwäbische Festtagssuppe
mit Maultäschle, Grießklößchen und Kräuterflädle – € 8,90



Filet vom Landschwein (Klaushof/Österreich) an Calvadosrahmsoße
glasiertes Gemüse, hausgemachte Spätzle und Kroketten – € 27,90



Hausgemachte Rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm und Vanilleeis – € 9,90

Menüpreis: € 56,60

Business-Menü

Unser schwäbisches Versucherle:
Maultäschle mit geschmelzten Zwiebeln, dazu Kopf- und Kartoffelsalat – € 7,90



Gekochter Tafelspitz vom Weiderind
mit Meerrettichsoße, Blattspinat, Bouillon-Kartoffeln und Preiselbeeren – € 26,90



Apfelmüchle mit Zimt und Zucker, Vanillesoße, Vanilleeis und Preiselbeeren – € 10,00

Menüpreis: € 44,80



Hochzeitsmenü

Terrine von Tomate und Mozzarella an kleinem Salatsträußchen,
Pestovinaigrette und Pinienkernen – € 12,90



Kräuterschaumsüppchen mit Räucherlachsstreifen – € 8,90



Ravioli mit Spinat gefüllt, Salzeibutter, Pinienkerne und Parmesan – € 13,90



Rosa gebratenes Roastbeef an mediterranem Gemüse
Kartoffelgratin, Madeirajus und Sauce béarnaise – € 33,90



Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeersoße und frischen Früchten – € 10,90

Menüpreis: € 80,50 - bei 5 Gängen € 75,50

Geburtsstagsmenü



Karamellierter Ziegenkäse auf Rote Bete-Carpaccio, Salatsträußchen – € 11,90



Brunnenkressesuppe mit gebeiztem Lachswürfel – € 8,90



Salimbocca vom Flusszander auf Erbsenpüree und Orangencoulis – € 16,90



Scheiben vom rosa gebratenen Rinderfilet mit Bohnencassoulet,
gerauchtem Kartoffelpüree und Thymianjus – € 39,90

Mousse von der weißen Valrhona Schokolade und eine Kugel Schokoladeneis aus dem Lautertal
mit Ananasragout – € 10,90

Menüpreis: € 88,50 - bei 5 Gängen € 83,50

Schlichtweg gut



Weißer Tomatenschaumsuppe in der Löwenkopf-Mini-Terrine – 3,50 €



Bunte Pflücksalate mit frischen Gartenkräutern,
Chili, Wassermelone und gebratenen Riesengarnelen – 16,90 €



Filet vom Gaggenau-Weiderind am Stück rosa gebraten - ca. 200 g pro Person
Cognacrahmsauce, frische Pfifferlinge, geschmelzte Spätzle, roter Mangold,
glasierte Zuckerschoten – 43,90 €



Frische Früchte mit Minze,
gratiniert mit Zabaione, Erdbeersorbet und geschlagener Bauernrahm – 11,90 €

Menüpreis: 76,20 €

Vegetarisch

Bunter Salat mit Pflücksalat, Karottenstreifen, Gurkenstreifen, Stangensellerie, Granatapfel,
gebratenen Steinchampignons, Sonnenblumenkerne und Thymian-Kracherle – 10,00 €



Flädlesuppe mit herzhafter Gemüsebrühe, Juliennes, frischem Liebstöckel – 7,50 €



Orientalischer Gewürz-Blumenkohl aus dem Ofen mit Joghurt, frischer Minze
und gerösteten Pistazien – 12,00 €



Ravioli Giganti mit Ricotta und frischen Kräutern gefüllt, gebratene Artischocken,
getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Parmesanschaum – 21,00 €



Dessertbuffet:

Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis, Vanillesauce und Bauernrahm Schokoladenmousse von der Valrhona-Schokolade Warme Schattenmorellen Frischer Fruchtsalat Panna Cotta mit Fruchtsoße – 18,00 €

Menüpreis: 68,50 €

Jahreszeitliche Menü-Ideen



MENÜ „FRÜHLINGSERWACHEN“

Hausgebeizter Gewürzlachs mit Matchaschmand
und süß-sauer eingelegtem Eisäpfle – € 15,90



Spargelsamtsuppe mit Würfel von weißem und grünem Spargel – € 7,90



Geschmorte Lammkeule vom Schäfer Stotz mit Olivenjus,
cremiger Bärlauchpolenta und mediterranem Gemüse – € 29,90



Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Erdbeeren und Rhabarber – € 10,90

Menüpreis: € 64,60

MENÜ „SOMMERTRAUM“

Sommerliche Blattsalate
mit Radieschen, Avocado, Wassermelone und Erdbeeren – € 11,90



Gebackene Knusper-Garnele und Gazpacho – € 9,90



Rosa Kalbstafelspitz mit gebratenen Pfifferlingen,
grünem Spargel und Kartoffel-Baumkuchen – € 33,90



Buttermilchparfait mit marinierten Sommerbeeren – € 11,90

Menüpreis: € 67,60

Jahreszeitliche Menü-Ideen



MENÜ „HERBSTBLÄTTER“

Feldsalat mit eingelegtem Kürbis,
luftgetrocknetem Eichelschweinschinken und Apfelessig – € 13,90



Maronenkremsuppe mit roter Kresse – € 8,90



Geschmorte Hirschkeule an Wacholder-Gin-Jus,
Schattenmorellen, Rosenkohl und Schupfnudeln – € 29,90



Walnusseis mit Rumzwetschgen und Zimtsabayon – € 10,90

Menüpreis: € 63,60

MENÜ „WINTERZEIT“

Parfait von der Gänseleber an Quittenkonfit und kleinem Feldsalat – € 17,90



Schwarzwurzelkremsuppe mit glacierten Haselnüssen – € 7,90



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an Rahm-Wirsing, Kartoffelnocken und Orangensoße – € 30,90



Christstollenparfait mit Rum-Zwetschgen und Zimtsahne – € 11,90

Menüpreis: € 68,60



Büffet „Auf der Schwäbischen Alb Zuhause“

ab 50 Personen

Schwäbische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch am Tisch serviert



Großes buntes Salatbüffet

zum Beispiel mit Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurken- und Tomatensalat,
Bauernsalat, verschiedene Blattsalate und zweierlei Dressing
verschiedene Brote, Baguettes und Brötchen



Braten vom Landschwein mit Champignonrahmsoße
und Weiderind frisch aus dem Ofen mit Trollingersoße
Lachsforellenfilet auf bunten Gemüsestreifen und Zitronen-Safransoße
Grünkernküchle im Haferknusper mit grüner Garten-Kräutersoße

dazu gibt es:

Butterspätzle, Kräuterkartoffele, buntes Gemüse frisch vom Markt



Oma´s Ofenschlupfer mit Vanillesoße
Apfelkompott von Metzinger Streuobstwiesen mit Walnusseis
Rote Grütze mit halbgeschlagenem Bauernrahm

Preis pro Person: € 69,90



Unser Großes Festtagsbüffet

ab 50 Personen

Vorspeisenvariation "Lust auf den Süden"
Ochsenherztomate und Burrata
Parmaschinken und Cantaloup Melone
Kleines Salatsträußchen
Mediterraner Brotsalat mit gebratener Riesengarnele
Vittelo Tonato vom rosa Kalbstafelspitz



Ochsenschwanzessenz mit gefüllten Ravioli



Rosa Kalbsrücken am Stück gegart mit Portwein-Schalottensoße
Filet vom Landschwein im Schinkenmantel
Lachs und Zanderfilet auf Fenchel-Tomatengemüse und Rieslingsöfle
Mediterrane Lasagne von Spinat und Fetakäse mit Tomatenkompott

dazu gibt es:
geschmelzte Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse vom Markt



In Gläschen und Schüsselchen am Buffet:
Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeersoße
Mousse von dunkler Valhronaschokolade
Crème Brulée
Salat von frischen Früchten mit Minze

Preis pro Person: € 94,90



So finden Sie zu uns

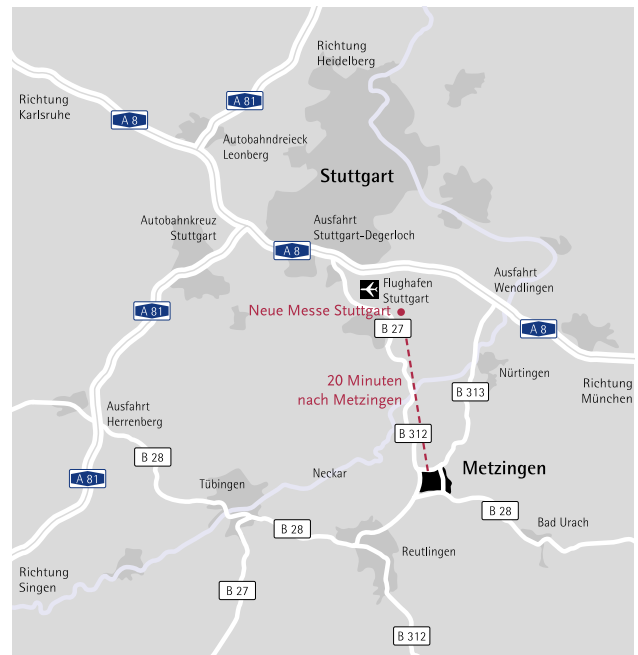
AUS RICHTUNG A81 HEILBRONN / SINGEN ODER A8 KARLSRUHE

- über das Stuttgarter Kreuz Richtung München
- Ausfahrt Stuttgart-Degerloch auf die B27 Richtung Tübingen/Reutlingen
- nach ca. 20 km auf die B312 Richtung Metzingen wechseln
- 2. Metzinger Ausfahrt wählen Richtung Bad Urach/Ulm
- in Metzingen weiterhin Richtung Bad Urach/Ulm – B28
- in Zentrumnähe sehen Sie links von der B28 das Hotel Schwanen, biegen Sie vor dem Schwanen links in die Schlossstraße ein



AUS RICHTUNG A8 MÜNCHEN

- Ausfahrt Wendlingen/Nürtingen (nicht Kirchheim!) in Richtung Nürtingen/Reutlingen
- in Nürtingen zuerst Richtung Reutlingen/Metzingen
- dann links ab auf die B313 nach Metzingen (ca. 15 km)
- in Metzingen Richtung Bad Urach bis zur B28 (vor Bahnübergang)
- dann rechts ab Richtung Reutlingen – der Schwanen befindet sich nach ca. 300 m auf der rechten Seite
- daran vorbeifahren und die nächste Straße rechts in die Schlossstraße einbiegen





Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familiefiern

§ 1 GELTUNGSBEREICH

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

§ 2 VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

§ 3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen. 3.2 Wir – die Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzlar GmbH u. Co. KG – sind berechtigt, die Vergütung einseitig im Falle der Erhöhung von Herstellungs- und/

oder Material- und/oder Produktbeschaffungskosten, Lohn- und Lohnnebenkosten, Sozialabgaben sowie Energiekosten und Kosten durch andere Auflagen und/oder öffentliche Abgaben entsprechend zu erhöhen, wenn diese die Warenherstellungs- oder Beschaffungskosten oder Kosten unserer vertraglich vereinbarten Leistungen unmittelbar oder mittelbar beeinflussen und wenn zwischen Vertragsabschluss und Lieferung mehr als 4 Monate liegen. Liegt der neue Preis aufgrund unseres vorgenannten Preisanpassungsrechtes 15 % oder mehr über dem ursprünglichen Preis, so ist der Kunde zum Rücktritt von noch nicht vollständig erfüllten Verträgen berechtigt. Er kann dieses Recht jedoch nur unverzüglich nach Mitteilung des erhöhten Preises geltend machen.

3.3 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

3.4 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.5 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen acht Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.6 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

3.7 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.8 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.



Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familiefeiern

§ 4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen. 4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt. 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.

4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

4.6 Wurde ein Tagungsangebot je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% des Tagungsangebots x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

§ 5 RÜCKTRITT DES HOTELS

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte

oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls

- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltswitz sein;

- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;

- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;

- ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

§ 6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.



Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familiefiern

§ 7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

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

§ 8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

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

Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei. 8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

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

§ 9 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertrags-typische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutz-technischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen

sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel ab-zustimmen.

9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungs-schädigung berechnen.

§ 10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

§ 11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

11.2 Erfüllungsort und Zahlungsort ist Metzingen. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Bad Urach. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Bad Urach.

11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.