



Hochzeitspauschalen für 2027



Stellt euch vor: Die Türen zum festlich gedeckten Saal öffnen sich. Kerzenlicht tanzt auf den weißen Tischdecken, von der Tanzfläche klingen die ersten Takte eures Lieblingslieds – und ringsherum lachen und feiern die Menschen, die euch am meisten bedeuten. Gläser klingen, jemand wischt sich eine Freudenträne aus dem Augenwinkel. Genau diesen Moment wollen wir gemeinsam mit euch wahr werden lassen.

Das Waldhotel Rheinbach ist nicht ohne Grund die beliebteste Hochzeitslocation der Region. Wir feiern hier rund 80 Hochzeiten im Jahr, und jede davon ist für uns etwas ganz Besonderes.

Das Besondere am Waldhotel Rheinbach

Wir wissen: Ihr wollt an eurem großen Tag einfach nur feiern – ohne Stress, ohne Organisationssorgen, ohne böse Überraschungen. Genau das gewährleisten unsere maßgeschneiderten Pauschalen. Alles ist bis ins Detail durchdacht und wird genau so umgesetzt. Ihr müsst nur JA! sagen.

- 🌿 Alle Räumlichkeiten haben eine eigene private Außenterrasse mit Blick ins Grüne
- 🌿 Wunderschöner romantischer Pavillon
- 🌿 offizielle Außenstelle des Standesamts Rheinbach
- 🌿 Freie Trauungen im Pavillon ebenfalls möglich
- 🌿 16.000 qm großer Park mit romantischen Ecken für unvergessliche Hochzeitsfotos
- 🌿 Kinderspielplatz – damit sich die Kleinen richtig austoben können
- 🌿 Individuelle Betreuung und Beratung während der gesamten Planung
- 🌿 Das Brautpaar übernachtet kostenfrei in einem unserer Komfort-Doppelzimmer oder Studios
- 🌿 48 Zimmer im 4-Sterne-Standard mit 100 Betten für euch und eure Gäste
- 🌿 110 kostenfreie Parkplätze auf dem Gelände
- 🌿 Maßgeschneiderte Pauschalen geben euch Planungssicherheit – auch finanziell



Die verschiedenen Pauschalen



CLASSIC – buchbar ab 16:00 Uhr

Die perfekte Grundlage für einen unvergesslichen Abend: Alles, was eine große Hochzeitsfeier braucht – vom feierlichen Sektempfang bis zum Mitternachtsimbiss.

1. Sektempfang mit unserem Hochzeitssekt „per semper“ auf Wunsch mit Sirup oder Likör Orangensaft sowie Mineralwasser und Limonaden bzw. Säfte & Schorlen, Bier und Wein.
2. Abendessen in Büffetform oder teilweise serviert
3. Getränke während der gesamten Feier: Sekt, Hausweine, Bier, Wasser, Softgetränke
4. Kaffeespezialitäten nach dem Essen
5. anschließend Eröffnung der Open Bar mit Digestifs, Longdrinks und Cocktails
6. Mitternachtsimbiss

50-75 erwachsene Personen:	179.- EUR p.P.
76-100 erwachsene Personen:	169.- EUR p.P.
101-125 erwachsene Personen :	155.- EUR p.P.
Ab 126 erwachsenen Personen :	145.- EUR p.P.

PREMIUM – buchbar ab 14:00 Uhr

Für alle, die ihren Tag von Anfang an ganz besonders gestalten möchten: Mit Empfangshäppchen, Aperitif-Cocktails und einer Kaffeestation für eure selbst mitgebrachte Hochzeitstorte.

1. Sektempfang mit unserem Hochzeitssekt „per semper“ auf Wunsch mit Sirup oder Likör Orangensaft sowie Mineralwasser und Limonaden bzw. Säfte & Schorlen, Bier und Wein.
zusätzlich zwei Aperio-Cocktails nach Wahl
2. Canapée & Co: drei Empfangshäppchen Ihrer Wahl
3. Kaffeebar: Sie bringen die Hochzeitstorte und den Kuchen selbst ein.
4. Abendessen in Büffetform oder teilweise serviert
5. Getränke während des ganzen Abends: Hausweine, Bier, Wasser, Softgetränke
6. Kaffeespezialitäten nach dem Essen
7. anschließend Eröffnung der Open Bar mit Digestifs, Longdrinks und Cocktails
8. Mitternachtsimbiss

50-75 erwachsene Personen :	205.- EUR p.P.
76-100 erwachsene Personen :	192.- EUR p.P.
101-125 erwachsene Personen :	175.- EUR p.P.
Ab 126 erwachsenen Personen :	165.- EUR p.P.



Die verschiedenen Pauschalen



SANS SOUCIS – unser Rundum Sorglospaket

Blumendeko, Lichtkonzept, DJ & mehr, damit ihr an eurem großen Tag wirklich nur feiern müsst.

1. Sektempfang mit unserem Hochzeitssekt „per semper“, dazu Orangensaft und Mineralwasser, und Limonaden bzw. Säfte & Schorlen, Bier und Wein.
2. zusätzlich zwei Aperio-Cocktails nach Wahl
3. Canapée & Co mit drei Empfangshäppchen Ihrer Wahl
4. Kaffeebar: Die Hochzeitstorte organisieren Sie selbst
5. Abendessen in Büffetform oder teilweise serviert
6. Getränke während des ganzen Abends: Hausweine, Bier, Wasser, Softgetränke
7. Kaffeespezialitäten nach dem Essen
8. anschließend Eröffnung der Open Bar mit Digestifs, Longdrinks und Cocktails
9. Mitternachtsimbiss
10. Floorspots im Saal
11. Floorspots im Außenbereich zur Ausleuchtung der Terrasse bzw. Bäume
12. Blumenschmuck auf den Tischen
13. DJ für 6 Stunden (Die Verlängerungsstunde für den DJ wird mit 95,00 € je Stunde berechnet)

50-75 erwachsene Personen :
 76-100 erwachsene Personen :
 101-125 erwachsene Personen :
 Ab 126 erwachsenen Personen :

229.- EUR p.P.
 219.- EUR p.P.
 215.- EUR p.P.
 195.- EUR p.P.

AB 119,00 €

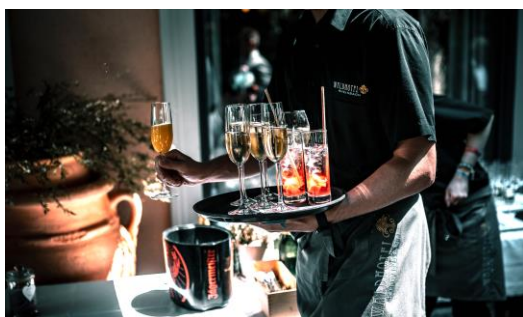
Winter- Adventshochzeit

Während draußen die Natur im Winterschlaf liegt, feiern Sie bei uns ein Fest voller Wärme. In der Vorweihnachtszeit sorgt unser stilvoll geschmückter Weihnachtsbaum bereits für eine edle Kulisse und das perfekte Ambiente für Ihre Hochzeitsfotos. Genießen Sie die exklusive Ästhetik des Waldhotels, wenn es sich von seiner festlichsten Seite zeigt.

AB 119,00 €

Heiraten in der Nebensaison – Frühjahr

Aber auch wenn in unserem Park die ersten Knospen sprießen, bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen für einen frischen Start in die Ehe. Genießen Sie die exklusive Ruhe der Nebensaison und lassen Sie sich von unserer Frühlingsküche mit regionalen Akzenten verwöhnen. Der April macht bei uns, was Sie wollen.



Die Pauschalen im Detail



Kinder

Kinder	0-3 Jahre p.P	kostenfrei
Kinder	4-7 Jahre p.P	25,00 €
Kinder	8-14 Jahre p.P	49,00 €

Sektempfang

Sekt mit Holunderblütensirup oder Cassis
Sekt-Orange, Mineralwasser, Orangensaft, Softs

AB PREMIUM

- Purer Leichtsinn
- Aperol Sprizz
- Martini sour
- Lillet wild Berry
- Sportsman

bitte wählen Sie **zwei** weitere Cocktails
frisches Erdbeerpüree mit Orangensaft
wahlweise mit Sekt oder alkoholfrei mit
Mineralwasser aufgegossen
Sekt, Aperol, Soda, Orange, Eis
Martini Bianco, Lime, Soda
Lillet, Beeren, Schweppes Wild Berry
alkoholfrei: Orangen-, Ananas-, Maracujasaft
Lime und Grenadine

Canapée & Co. „Take three“

ab **PREMIUM** „Take three“

- B & C
- Torero
- TMB
- Veggie
- Saté
- Asia

Wählen Sie drei beliebige Häppchen aus
Bruschetta und Crostini mit Oliventapenade
Manchego mit Trauben am Spieß
Cherrytomaten, Mozzarellakugeln, Pesto
Gurkencanapée mit Kräuterquark
Hühnchenspieß mit sweet & sour Chili-Dip
Minifrühlingsrollen an süß-saurer Sauce

Kaffee & Kuchen

Filterkaffee & Tee

vom Büffet
Kuchen und Hochzeitstorte bringen Sie selbst ein



Die Pauschalen im Detail



Dinner

Büffets

Sie können sich Ihr Büffet individuell zusammenstellen.
Gerne sind wir bei der Ausarbeitung des für Sie optimalen Speisenangebotes behilflich

Menüs:

Sollten Sie ein Menü bevorzugen, bitten wir um eine einheitliche Auswahl. Bei Menüs mit 2 Hauptgängen zur Wahl steigt die Pauschale um 5.- €

Unser Tipp:

Lassen Sie die Suppe servieren.
Vorspeisen, Hauptgänge und Dessert reichen wir dann als Büffet

Open Bar

Sekt

Hausmarke Brogsitter Rieslingsekt „per semper“

Weine vom Menü

Weißwein, Rotwein, Rosé

Bier vom Fass

Bitburger Pils, Gaffel Kölsch, Erdinger Weißbier

alle Biere auch alkoholfrei

Softgetränke

Afri Cola, Bluna Zitrone & Orange, Granini Säfte und Schorlen

Mineralwasser, still und medium

Diese Auswahl steht Ihnen unlimitiert während der gesamten Feier zur Verfügung

Diese Getränke werden zusätzlich nach dem Essen unlimitiert serviert

Long drinks

Wodka Lemon, Gin Tonic, Cuba Libre

Cocktails

Piña Colada, Caipiriña

und alkoholfrei: Ipanema & Virgin Colada

Digestif

Grappa, Obstler, Averna, Baileys

Kaffeespezialitäten

Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Tee

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Baguette

Chili con Carne mit Baguette / Chili sin Carne vegan 

Gulaschsuppe

...oder haben Sie einen besonderen Wunsch?



Unsere Dienstleister



Technik – Musik - Dekoration

DJ / Lichttechnik

DJ Chris music-event&more

Unser Partner in Sachen Technik und DJ

Weierstraße 3 Tel: 02226 83 71 787

info@deejaychris.de

www.deejaychris.de

Blumenschmuck

Blumenbotschaft Vier Jahreszeiten

Unser Partner für Hochzeitsfloristik

Neugartenstr. 28. Tel: 02226 16 81 620

info@blumenbotschaft-vierjahreszeiten.de www.bbvj.de

Unser Partner für Hochzeitsfotografie

Aschofffotografie

Geza Sebastian Aschoff

Auf dem Liemerich 26, 53773 Hennef Tel: 0172 694 2868

info@aschofffotografie.de www.aschofffotografie.de

Fine Art Photography

Marco Dahmen

Pfarrer-Krämer-Weg 8a, 53502 Bad Münstereifel Tel: 0176 4670 3233

info@fineart-moments.de

www.fineart-moments.de

Übernachtungen

Einzelzimmer

115,00 € inklusive Frühstück

Doppelzimmer

139,00 € inklusive Frühstück

Studio/ Familienzimmer

ab 149,00 € inklusive Frühstück

Für Sie als Brautpaar ist die Übernachtung kostenlos

Wir können für Ihre Gäste ein Abrufkontingent einrichten oder Sie verwalten das Kontingent selbst



FAQ – Damit wir uns gut verstehen



Wir sind überzeugt: Offene Kommunikation macht alles einfacher. Deshalb teilen wir hier die Dinge, die uns Brautpaare am häufigsten fragen.

Was ist in den Pauschalen enthalten?

- Saalmiete und Endreinigung sind inklusive – keine versteckten Kosten
- Eingedeckte Tische mit bodenlangen Tischdecken und weißen Stuhlhussen
- Große Kerzenleuchter (100 cm Höhe) inkl. Kerzen
- Eigene Bar im Raum (außer Gelber und Roter Salon)
- Ausreichend Servicemitarbeiter für einen reibungslosen Ablauf bis zum Ende
- Exklusive Nutzung der angeschlossenen Terrasse

Wann endet die Feier?

Alle Pauschalen gelten bis 2:00 Uhr. Wer noch nicht nach Hause möchte:

Von 02:00 bis 03:00 Uhr berechnen wir 300,– €

Von 03:03 bis 04:00 Uhr 400,– € Aufwandspauschale. Spätestens um 4:00 Uhr Endet die Feier.

Wunderkerzen & Konfetti

Auf Wunderkerzen im Raum bitten wir zu verzichten – der Geruch ist unangenehm und die Erfahrung zeigt, dass dabei fast immer Schäden an der Tischwäsche entstehen. Auch Konfettikanonen und Reis sind leider nicht erlaubt. Wir empfehlen stattdessen echte Blütenblätter – das macht noch schönere Fotos.

Büffet

Wir sorgen stets dafür, dass alle angebotenen Speisen nachgelegt werden. Daher ist die Mitnahme verbliebener Speisen nicht möglich.

Trinkgeld

Natürlich freiwillig & keine Aufforderung. Aber die Frage wird sehr oft gestellt. Unsere Erfahrungswerte liegen bei 3–5 % der Veranstaltungssumme – und 100 % davon gehen ans Team.

Stornierung

Sobald ihr euren Termin fest gebucht habt, ist eine kostenfreie Stornierung leider nicht mehr möglich. Im Fall einer Absage fallen Gebühren von 50–80 % an. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie am Ende der Broschüre.

Wir freuen uns schon sehr darauf, Euren Traumtag mit Euch zu gestalten!

BÜFFETSAMMLUNG

*Gerne können Sie sich Ihr Büffet aus den verschiedenen Angeboten auch selbst zusammenstellen
Sie müssten nur bitte auf die ungefähre Anzahl der jeweiligen Vor- Haupt und Nachspeisen achten*

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Aussuchen



Ölmühlenweg 99
53359 Rheinbach
T: 02226 169 22-0
F: 02226 169 22-99
info@waldhotel-rheinbach.de
www.waldhotel-rheinbach.de

Rhein-Büffet

Vorspeisen

Ganzer pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
Melone mit Eifler Schinken
Partyfrikadellen mit Senf Dip
Scheiben vom Schweinebraten mit Backpflaumen
Rindfleischsalat mit Mais und Kidneybohnen // Krautsalat 
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings 
Griebenschmalz, Butter, Kräuterquark und Brotauswahl

Suppe

Kraftbrühe vom heimischen Geflügel
mit Pfannkuchenstreifen

Hauptgänge

Saftiger Krustenbraten in Dunkelbiersauce
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce
Gedünstetes Buntbarschfilet in Safranrahmsauce

Beilagen

Frisches Marktgemüse // Apfel-Rotkohl
Kartoffelknödel // Bandnudeln

Desserts

Herrencreme
Marinierte Früchte mit Vanillesauce
Schokoladenpudding
Käsewürfel mit Trauben

Deutsches Büffet

Vorspeisen

Brot und Brötchenauswahl
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Eifler Schinken mit Portwein-Feigen
Roastbeef, kalt mit Mixed Pickles
Mediterraner Nudelsalat 
Blattsalate der Saison mit Dressings und Condiments 

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Flädle

Hauptgänge

Ofenfrischer Krustenbraten
Zitronenhähnchen
Gebratene Buntbarschfilets in Weißweinsauce

Beilagen

Dörrpflaumen-Sauerkraut // Zucchini-Tomatengemüse // Dill-Schmorgurken
Bandnudeln // Semmelknödel // Petersilienkartoffeln

Desserts

Lauwarmer Apfelkuchen mit Zimtsauce
Duett von Mousse au chocolat
Obstsalat mit Rahm-Joghurt
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Brotauswahl

Mediterranes Büffet

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Gemischte Antipasti von
gegrillten Auberginen, Paprika, Zucchini und Champignons

Tomate mit Mozzarella und Pesto

Vitello tonnato

Frischer Rucolasalat mit Kirschtomaten // Bauernsalat mit Schafskäse

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Brotkorb

Suppe

Zucchini-Crème-Süppchen
mit gerösteten Mandelblättchen

Hauptgänge

Piccata Milanese von der Putenbrust auf Tomatenragout

Geschmorte Lammkeule in Barolo-Sauce

Edelfische in Basilikumrahm

Gemüselasagne

Beilagen

Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen // Ratatouille

Rosmarin-Kartoffeln // Bandnudeln in Pestorahm

Desserts

Panna cotta // Crema Catalana

Tiramisu

Marinierter Salat von Südfrüchten

Französische Käseauswahl vom Brett
mit Trauben, Nüssen und Feigen-Senf

Gala Büffet

Vorspeisen

Geflügelsalat mit Ananas und Champignons
Cous Cous Salat mit Minze, Gurke und Tomate 🌿
Krabbencocktail im Glas
Kalter Lummerbraten mit Sauce Cumberland
Hausgebeizter Lachs an Dill- Senfsauce
Antipasti von eingelegtem Gemüse und Mailänder Salami
Tomate mit Mozzarella und Basilikum 🌿
Blatt- und Rohkostsalate // Dressings und Condiments 🌿

Suppen

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse- Julienne

Hauptgänge

Lachsmedaillons in Limonenbutter
Scheiben vom Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Kichererbsen-Gemüse-Curry 🌿🌿

Beilagen

Mandel- Brokkoli // Frisches Marktgemüse
Domino-Reis // Kartoffelgratin // Spinat-Tagliatelle

Desserts

Crème au Caramel
Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat
Bayrisch Creme mit Himbeercoulis
Käsebrett mit Trauben und Nüssen

Herbstgeflüster

Vorspeisen

Hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland
Rehmedaillons mit Gewürztraminer-Gelee
Wacholderschinken mit sauer eingelegtem Gemüse
Forellenfilets aus dem Rauchfang mit Preiselbeer-Meerrettich
Veggie-Wraps 
Frische Salate mit verschiedenen Dressings 
Waldorfsalat mit frischen Walnüssen 

Suppe

Getrübtes Kartoffelrahmsüppchen
mit Croûtons

Hauptgänge

Hochrippe im Heu gegart mit Waldpilzrahm
Brust und Keule von der Bauernente mit frischen Waldpilzen
Zanderfilets in Krebsbutter
Warme Falafelbällchen mit Tahini-Sauerrahm-Dip 

Beilagen

Speck-Rosenkohl // glasierter Spitzkohl // Mischgemüse
Kartoffelklöße // Dreierlei Nudeln // Kräuter-Risotto

Desserts

Apfel-Tiramisu
Gemischte Beeren mit Vanillesauce
Variation von der Schokolade mit Orangensalat
Käsebrett mit Feigensenf und gerösteten Walnüssen in Waldhonig
Schmalz, Butter, Kräuterquark und frisches Landbrot

Büffet No.5

Buchbar für Mai und Juni

Vorspeisen

Spargel im Kräutercrêpe 
Variation von Räucherfischen an Sahne-Meerrettich
Feldsalat mit Spargelragout und Erdbeer-Vinaigrette 
Frischer Rucolasalat mit Kirschtomaten und Pecorino 
Geflügelsalat mit Ananas und Wiesenchampignons
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings 

Suppe

Kräuterschaumsüppchen 
mit Knoblauch-Croûtons

Hauptgänge

Medaillons von der Maispoularde in Estragon-Sauce
Lachs und Zander in Riesling-Kräuterrahm
Steaks von der Lammhüfte an Knoblauch-Rosmarinjus
Spargelbündchen in Butternage und Sauce Hollandaise 

Beilagen

Ratatouille // Frühlingsgemüse
Kartoffelgratin // Penne in Tomaten-Sugo // Weißwein-Risotto

Desserts

Erdbeer-Panna Cotta
Bayrisch Creme auf Rhabarbergrütze
Dunkle Mousse mit frischen Beeren
Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Nüssen und Frucht-Senf
Brotkorb mit Kräuterquark und Butter

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Geltungsbereich

- 1) Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Bankett- und Veranstaltungsräumen des Waldhotels Rheinbach zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels an den Kunden (im Folgenden auch Veranstalter). Sie gelten in gleicher Weise für die Überlassung sonstiger Räume, Vitрины, Wand- und anderer Flächen.
- 2) Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitрины sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
- 3) Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

2. Vertragsabschluss, -partner, Haftung, Verjährung

- a) Der Veranstaltungsvertrag ist zustande gekommen und ab dem Tag gültig, an dem der Kunde dem Hotel die Veranstaltung per Email oder schriftlich bestätigt. Grundlage des Vertrags ist der angehängte Veranstaltungsablauf.
- b) Ist der Kunde / Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
- c) Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. 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.
- d) Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.
- e) Der Kunde und Veranstalter haften für die Einhaltung sämtlicher für sie einschlägigen gewerberechtlichen, arbeitsrechtlichen Vorschriften sowie aller sonstigen sie treffenden rechtlichen Anforderungen.

3. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

- a) Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- b) Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbaren bzw. üblichen Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechteverwertungsgesellschaften.
- c) Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.
- d) Sollten sich z.B. inflationsbedingt die Preise für Energie, Lebensmittel, Getränke und andere im Rahmen der Veranstaltung angebotenen Leistungen um mehr als 10% erhöhen, behält sich das Hotel einen Inflationsausgleich in angemessener Höhe vor.
- d) Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- e) Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können schriftlich vereinbart werden.
- f) Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels an der mindern.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

4. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

a) Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall 50% des zu erwartenden Umsatzes auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.

b) Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden kein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde von seinem vierzehntägigen Rücktrittsrecht Gebrauch machen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zu diesem Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 4 vorliegt.

c) Tritt der Kunde erst sechs Monate oder noch später vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 80% des zu erwartenden Umsatzes in Rechnung zu stellen. Ist noch kein Preis, Pauschale oder Büffet besprochen, wird die günstigste Pauschale (bei Hochzeiten) bzw. das günstigste Büffet + günstigste Getränkepauschale für Veranstaltungen zu Grunde gelegt.

Sollten vier Wochen vor der Veranstaltung die Zimmer storniert werden, stellt das Hotel nur die Zimmer in Rechnung, die bis zum Veranstaltungstag nicht weiterverkauft werden konnten.

5. Rücktritt des Hotels

a) Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, 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 auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

b) Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel 3 Nr. 5 verlangte Vorauszahlung trotz Fristsetzung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

c) Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
- ein Verstoß gegen Klausel 1 Nr. 1 vorliegt.

d) Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

Ungeachtet des vorstehenden ist der Veranstalter verpflichtet, dem Hotel unaufgefordert mitzuteilen, wenn die Leistungserbringung und / oder die Veranstaltung aufgrund ihres Inhaltes oder Charakters geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des Hotels zu beeinträchtigen oder zu gefährden.

6. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

a) Die Teilnehmerzahl sollte dem Hotel spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.

b) Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl danach kann bis max. 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn anerkannt werden.

c) Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

d) Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

e) 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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

7. Mitbringen von Speisen und Getränken; Weitere betriebliche Anforderungen

- a) Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen kann ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet werden. Da das Hotel bei Buffets Speisen nachlegt und keine Speisen ausgehen lässt, sind die verbliebenen Speisen Eigentum des Hotels. Eine Mitnahme von Speisen ist daher nicht möglich, es sei denn es gibt eine anderslautende schriftliche Vereinbarung.
- b) Zeitungsanzeigen und Veröffentlichungen, die eine Einladung zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen oder Hinweise auf gebuchte Veranstaltungen enthalten, sowie sonstige Werbemaßnahmen, bedürfen grundsätzlich vorheriger Zustimmung des Hotels. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung, so hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen und auf Unterlassung zu bestehen.
- c) Bei allen Abendveranstaltungen, die länger als 8 Stunden andauern, behält sich das Hotel vor, einen Sonderzuschlag für das Personal zu berechnen.
- d) Vereinbarte Raummieten gelten ausschließlich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten sowie das vom Veranstalter gewünschte Mobiliar, soweit im Hotel vorhanden. Technische Geräte sowie deren Energiebedarf sind darin nicht enthalten.
- e) Während des Veranstaltungszeitraumes bestellte Leistungen werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
- f) Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Option, die Banketträumlichkeiten anderweitig zu vermieten.
- g) Verpackungsmaterial (Kartonagen, Kisten, Plastik etc.), das von Veranstaltern für Konferenzen, Ausstellungen, Präsentationen, etc. angeliefert wird, muss vom Veranstalter selbst entsorgt oder mitgenommen werden.
- h) Sollte der Veranstalter das Hotel mit der Entsorgung von Verpackungsmaterial betrauen, behält sich das Hotel vor die Kosten in Rechnung zu stellen.
- i) Für ÖFFENTLICHE Musikveranstaltungen hat die GEMA-Anmeldung durch den Veranstalter zu erfolgen. Dies gilt nicht für private bzw. nicht öffentliche Feiern und Veranstaltungen.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse; Tätigkeiten des Kunden im Hotel

- a) 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. Auch Fremdleistungen sonstiger Art bestellt das Hotel ausschließlich auf Rechnung und im Namen des Kunden. Der Kunde bzw. Veranstalter stellt das Hotel vollumfänglich von allen Ansprüchen Dritter frei.
- b) 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.
- c) Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
- d) Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
- e) Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
- f) Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

9. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen; Pflichten des Kunden

- a) 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 vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- b) Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. 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 abzustimmen. Das Hotel darf die Einbringung auch aus sonstigen berechtigten Gründen ablehnen.
- c) Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.
- d) Eingebrachte Gegenstände, insbesondere technischer oder dekorativer Natur unterliegen allen Auflagen, die Versammlungsgesetze oder der TÜV vorschreiben. Technik, insbesondere wenn diese über den Köpfen der Gäste angebracht wird, muss entsprechend den Vorschriften gesichert sein. Hängepunkte, die im Saal genutzt oder zusätzlich eingebracht werden, dürfen max. zum Höchstgewicht belastet werden. Der Veranstalter weist nach, dass alle Vorschriften eingehalten sind. Das Hotel ist berechtigt eine Prüfung der Einbauten durch vom Hotel beauftragte Fachleute abzufordern. Die Kosten trägt der Veranstalter.
- e) Dienstleister, die im Auftrag des Veranstalters in den Räumen des Hotels arbeiten, achten auf und haften für die folgenden Punkte:
- Rauchverbot in den öffentlichen Bereichen
 - Verzehr von Speisen ausschließlich in zugewiesenen Bereichen
 - Anlieferungen erfolgen nur über die Warenannahme oder in Ausnahmefällen über Wege, die das Hotel zuweist.
 - Aufbauten in öffentlichen Bereichen sind mit dem Hotel abzustimmen.
- f) Aufbauten in der Hotellobby finden nur mit vorheriger Genehmigung bzw. in Absprache mit dem Hotel statt.
- g) Der Veranstalter ist verpflichtet bei seinen Veranstaltungen auf eine der Umgebung (Hotel) angepasste Lautstärke, insbesondere nach 00:00 Uhr, zu achten. Das Hotel ist berechtigt die Lautstärke insoweit zu regulieren, als dass die Lautstärke nicht nachhaltig beeinträchtigt ist.

10. Haftung des Kunden für Schäden

- a) Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, seine Dienstleister oder sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- b) Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen. Insbesondere kann das Hotel vom Kunden einen Nachweis über das Bestehen angemessener Haftpflichtversicherungen verlangen.

11. Schlussbestimmungen

- a) Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- b) Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr Rheinbach.
- c) Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- d) Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Die unterstrichenen Passagen dienen ausschließlich der besseren Auffindbarkeit der meistgestellten Fragen. Es gibt aber keine rechtlichen Unterschiede zwischen den einzelnen Punkten. Das Fettgedruckte sind Überschriften.