

Feste und Feiern in den Räumlichkeiten unseres Hauses

Tischreservierungen für unser Restaurant mit Wintergarten im à la carte-Service, als Menü oder Tischbuffet nehmen unsere Mitarbeiter sehr gern jederzeit entgegen.

Für einen besonderen Anlass decken wir Ihren Tisch natürlich gerne liebevoll ein.

Wenn Sie sich für eines unserer Menüs oder Tischbuffets entschieden haben, sollte uns dieses spätestens 10 Tage vor Veranstaltungstermin vorliegen.

Sollten Sie für eine Familienfeier ab 25 erwachsenen Personen eine separate Räumlichkeit bevorzugen, bietet unser Haus folgende Möglichkeiten.

„Billardraum“ im Freizeitzentrum:

Tafelform mit Tanzfläche	25 - 40 Personen
Offene Sitzstellung ohne Tanzfläche	25 - 50 Personen

Grundsätzlich stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten im Zuge Ihrer Feier für die Dauer der Durchführung gern kostenfrei zur Verfügung.

Unsere **Servicepauschale gilt bis 01:00 Uhr**. Nach Erhalt einer letzten Runde, bitten wir um Ihr Verständnis, die Räumlichkeiten anschließend zeitnah zu verlassen.

Für eine Gesellschaft mit weniger Gästen als die Menü- oder Buffetmindestmenge erfordert, erheben wir einen Aufschlag von 2,50 € pro Person auf das gewählte Menü/Buffet.

Ein qualitativ hochwertiges Kuchen- und Tortenangebot für Ihre Familienfeier beziehen Sie über uns von der Bäckerei Kadatz, deren Katalog zur Einsicht vorliegt.

Bei definitiver Buchung Ihres gewünschten Festraums wird eine Anzahlung von 100,00 € fällig, die Ihnen bei Realisierung Ihrer Feier gutgeschrieben wird.

Die Detailabsprache zu Ihrer Feier sollte spätestens 3 - 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum erfolgen. Dazu vereinbaren Sie bitte über unsere Mitarbeiter der Rezeption im Vorfeld einen Gesprächstermin.

Alle unsere Buffets und Menüs sind grundsätzlich Vorschläge unsererseits und werden selbstverständlich gern nach Ihren Wünschen und Vorstellungen variiert. Sollten Sie weit reichende Veränderungen vornehmen wollen, vereinbaren Sie über unsere Mitarbeiter der Rezeption einen Gesprächstermin mit den verantwortlichen Ansprechpartnern.

Wir bedanken uns für die Berücksichtigung unseres Hauses und freuen uns darauf, Sie schon bald wieder zu den Gästen unseres Hauses zählen zu können.

Ihr Team vom
„Hotel An der Hasenheide“



Wichtige Infos für Ihre Planung

Wir hoffen natürlich, Sie zu Ihrem gebuchten Termin in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Sollten Sie gezwungen sein das Fest abzusagen, können Sie Ihre Stornierung bis 6 Wochen vor Veranstaltungstermin kostenfrei vornehmen. Wir werden versuchen, den Raum anderweitig zu vergeben. Bei kurzfristigen Absagen (Frist von 6 Wochen ist bereits verstrichen) ist das leider nicht immer machbar, da viele Feste lange im Voraus gebucht werden, sodass wir die gezahlte Kautions als Stornierungsgebühr einbehalten.

Bei einer Stornierung ab 3 Wochen vor Termin einer Veranstaltung (Absprache ist bereits erfolgt), werden dem Vertragspartner zusätzlich 80 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. Weitere Informationen zu den Stornierungsbedingungen entnehmen Sie bitte den anhängenden AGB's.

Für unsere Räume behalten wir uns vor, folgende Stornierungsgebühr als **Minimalverlust** zu erheben:

Billardraum	800,00 EUR
Bowlingbahn	17,00 EUR pro gebuchte Bahn und Stunde

Wir freuen uns, wenn Sie uns die endgültige Anzahl Ihrer Gäste 7 Tage vor Ihrem Fest mitteilen. Diese Zahl dient als Berechnungsgrundlage. Auch möchten wir für Sie alles perfekt vorbereiten und bereitstellen. Dazu gehört ebenfalls unser Wareneinkauf, welcher je nach Bestellung angepasst wird.

Ebenfalls bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir uns bei einer Reduzierung der Gästeanzahl um mehr als 20 % eine Tisch- und Raumänderung vorbehalten bzw. 80 % der ursprünglich vereinbarten Bausteine berechnen. Bei einer Reduzierung der Gästeanzahl im Billardraum unter die erforderliche Mindestteilnehmerzahl erwarten wir einen Mindestumsatz von 1.000,00 €.

Wir gehen davon aus, dass Sie uns die genaue Anzahl der benötigten Hotelzimmer sowie die dazugehörige Namensliste Ihrer Gäste mindestens 3 Tage vorher bekannt geben. Somit können wir einen reibungslosen Check-In gewährleisten. Bis zu 6 Wochen vorher sind Zimmerstornierungen kostenfrei. Bei kurzfristigen Absagen behalten wir uns vor, Stornogebühren nach unseren AGB's zu erheben.

Die Zimmer können ab 15:00 Uhr bezogen werden. Geben Sie uns die Chance, Ihr Zimmer nachfolgenden Gästen frisch und freundlich zur Verfügung zu stellen, so wie Sie es vorgefunden haben. Deshalb bitten wir Sie die Zimmerkarte bis 10:00 Uhr an der Rezeption abzugeben. Eine spätere Abreise ist nur in Absprache mit der Rezeption möglich.

Sinn und Zweck unserer betriebseigenen Kontrollen und Maßnahmen nach dem HACCP-Konzept (Hygieneschutzverordnung) ist es, gesundheitliche Auswirkungen durch den Genuss von Speisen zu verhindern. Bei selbst mitgebrachten Speisen (darf nur in Ausnahmen und nach vorheriger Absprache erfolgen) ist dies jedoch nicht möglich. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei diesen Produkten keine Gewährleistung übernehmen können. Des Weiteren schließen wir die Verantwortung beim späteren Verzehr von mitgenommenen Speisen aus.

Wir übernehmen keinerlei Haftung für Verlust oder Beschädigung vom Gast eingebrachter Produkte bzw. Sachgegenstände.

Aus organisatorischen Gründen muss eine Reduzierung oder Stornierung schriftlich erfolgen.



Menüvorschläge

werden fertig vorportioniert auf Tellern serviert

*** Menü I ***

Mindestzahl 15 Gäste

à 25,50 EUR

Mecklenburger Hochzeitssuppe
regional zubereitet
mit Spargel, Eierstich, Mettklößchen und Gemüse

Hausgemachte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl
Bratensauce
Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln

Eisbecher "Heiße Liebe"
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menüvorschläge

werden auf Platten, in Schalen und Schüsseln serviert

*** Tischbuffet II ***

Mindestzahl 15 Gäste

à 28,90 EUR

Mecklenburger Hochzeitssuppe
regional zubereitet
mit Spargel, Eierstich, Mettklößchen und Gemüse

Jungschwein- und Rinderbraten
zartes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern paniert
gemischte Gemüseplatte mit Rosenkohl, Blumenkohl, Bohnen mit Speckstippe
Möhren und junge Erbsen mit Sauce Hollandaise
hausgemachter Gurkensalat
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Eisbecher mit gemischten Früchten und Sahne

Sehr geehrte Gäste,
um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass die bestellte Menümenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.



Menüvorschläge

werden auf Platten, in Schalen und Schüsseln serviert

*** Tischbüffet III ***

Mindestzahl 15 Gäste

à 34,50 EUR

feine Champignoncremesuppe
aus frischen Champignons zubereitet
mit gehackter Petersilie und Sahnehäubchen

zartes Schweinefilet und Rumpsteak
Steak von der Hähnchenbrust
auf dem Grill gebraten
Hähnchenkeulen in Bierteig gebacken
Rosenkohl, Möhren, junge Erbsen mit Sauce Hollandaise
Brechbohnen mit Speckstippe
Salzkartoffeln und Herzoginkartoffeln
Hausgemachter Tomatensalat

„Rote Grütze - Variation“

fruchtige rote Grütze mit Vanilleiscreme, mit Sahnehaube und Eiswaffel

*** Tischbüffet IV ***

Mindestzahl 15 Gäste

à 39,50 EUR

Kraftbrühe Celestine
Klare Brühe mit Pfannkuchenstreifen

auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl
Rindermedaillons auf dem Grill gebraten
weißer und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise, Rosenkohl
Erbsen und Möhren gemischt mit Sauce Hollandaise
Rotweinsauce
Butterkartoffeln

Pfirsich "Melba"

2 Kugeln Vanilleeis mit halben Pfirsichen, Erdbeersauce und Sahne

Sehr geehrte Gäste,
um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass die bestellte Menümenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.



Einzelbausteine

zur Büffetergänzung oder selbst Zusammenstellen

Vorspeisen/Kaltanteile

- | | |
|--|-----------------|
| * Hausgemachte Soljanka | 5,80 EUR/ Port. |
| * Tomatierte Hühnerherzensuppe | 6,20 EUR/ Port. |
| * Ungarischer Kesselgulasch | 6,50 EUR/ Port. |
| * gemischte Vorspeisenplatte
<i>mit Antipasti, sowie Gemüsesticks mit Kräuterquark</i> | 8,50 EUR/ Pers. |
| * gemischte Salami-Schinken-Platte
<i>mit ausgewählten Salamisorten und Schinkenspezialitäten
garniert mit Salzgebäck</i> | 7,00 EUR/ Pers. |
| * gemischte Käseplatte
<i>mit diversen Käsevariationen
garniert mit Trauben und Walnüssen</i> | 7,00 EUR/ Pers. |

Warmanteile

- | | |
|--|------------------|
| * gebackene Schweineschulter (bis ca. 15 Pers.) /
gebackene Schweinekeule (ab ca. 16 Pers.)
<i>auf Sauerkraut mit Knoblauchcreme
dazu gemischte Brötchen</i> | 18,90 EUR/ kg |
| * ½ Ente
<i>gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen
dazu Bratensauce, hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße «Thüringer Art»</i> | 26,50 EUR/ Port. |

Beilagen

- | | |
|---|-------------------|
| * Brötchen
<i>hell & dunkel, verschiedene Sorten</i> | ab 0,50 EUR/ Stk. |
| * Salzkartoffeln | 2,90 EUR/ Port. |
| * Kartoffelecken mit Sour Cream | 3,50 EUR/ Port. |
| * Kartoffelgratin | 3,50 EUR/ Port. |
| * Baguette-Brot | 3,00 EUR/ Stk. |

Nicht das passende Menü gefunden? Gerne können Sie sich aus unserer aktuellen Speisekarte ein individuelles Menü für Ihre Familienfeier zusammenstellen.
Das Angebot gilt ab 15 Personen - wir beraten Sie gern.



Schnittchen vom Kaviarbrod

liebevoll und sehr aufwendig garniert mit:

Kocheisbichen, Camembert, Schnittkäse, Salami, Bierschinken, Jagdwurst, Mortadella, Kochschinken, Bauernschinken, Schweinebraten, Kasseler Braten, Zwiebelmett	3,10 EUR
Roastbeef, geräuchertes Aal Filet, Graved Lachs	3,60 EUR

Halbe belegte Brötchen

liebevoll garniert mit:

Kocheisbichen, Schnittkäse, Camembert, Salami, Bierschinken, Jagdwurst, Mortadella, Kochschinken, Bauernschinken, Schweinebraten, Kasseler Braten, Zwiebelmett	2,80 EUR
Roastbeef, geräuchertes Aal Filet, Graved Lachs	3,30 EUR

Verpackungspauschale

Nicht alles geschafft - gerne können Sie die übriggebliebenen Speisen mitnehmen.
Wir packen Ihnen die restlichen Speisen sortiert in Mehrwegbehälter ein, die Sie auch gerne am
Folgetag abholen können.
Alternativ befüllen wir auch gerne Ihre mitgebrachten Behälter.

Verpackungspauschale pro Mehrwegbehälter	2,00 EUR
--	----------



Büffet „Hasenheide I“

Mindestzahl 20 Gäste

Mecklenburger Hochzeitssuppe

verschiedene kleine panierte Schweineschnitzelchen
nach Art: „au four“, „Waliser Art“ & „Hawaii“
dazu grüne Bohnen mit Speckstippe und Bratkartoffeln

Putenbruststeaks natur mit Pommernpilzen
Blumenkohlröschen mit Semmelbröseln
und Mini-Röstitaler

zarter Spanferkelbraten mit Kruste
auf Ananassauerkraut mit Salzkartoffeln

gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüsemix mit Reis

gemischtes Käsebrett
mit verschiedenen Käsevariationen

Schnittchen mit Zwiebelmett
Schopskasalat mit Oliven und Schafskäse

Süßspeisenvariationen gemischt

bunte Obstplatte
mit verschiedenen Saisonobstsorten

Brotauswahl und frisch gebackene Brötchen
Butter

32,90 EUR/Person

Sehr geehrte Gäste,
bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büffets um Mischkalkulationen handelt.
Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büffetbestandteilen anteilige Portionen.
Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.
Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass die bestellte Büffetmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.



Büffet „Hasenheide II“

Mindestzahl 20 Gäste

Feine Champignoncremesuppe

Gemischte Vorspeisenplatte
mit verschiedenen europäischen Köstlichkeiten
wie Antipasti und Gemüsesticks mit Kräuterquark

Schinkenröllchen mit Meerrettichcreme

Wildlachs gedünstet auf buntem Gemüse dazu Butterkartoffeln

zartes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern paniert
auf buntem Paprika-Maisgemüse und Mandelbällchen

gebratene Schweinemedallions in Pilzrahmsauce
Blumenkohl- und Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise und Kroketten
Bratensauce und Bratkartoffeln

kleine gemischte Räucherfischplatte
(Sprotten, Makrele, Heilbutt und Lachs)
mit ½ gefüllten Eiern

kleine gemischte Schinken- & Salamiplatte
mit verschiedenen mediterranen Spezialitäten
garniert mit Oliven und Peperoni

Rucola Salat
mit Tomate, Mozzarella und Balsamicodressing

Bunte Obstplatte
mit verschiedenen Saisonobstsorten

Süßspeisenvariationen gemischt

helle und dunkle Brötchen und Butter

35,50 EUR/Person

Sehr geehrte Gäste,
bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büffets um Mischkalkulationen handelt.
Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büffetbestandteilen anteilige Portionen.
Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.
Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass die bestellte Büffetmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.



Büffet „Hasenheide III“

Mindestzahl 20 Gäste

Mecklenburger Hochzeitssuppe

Gemischte Vorspeisenplatte
mit verschiedenen Köstlichkeiten
wie Antipasti und Gemüsesticks mit Kräuterquark

Schinkenröllchen

gebratenes Zanderfilet mit Apfel-Mango-Chutney gratiniert

Nudelvariation mit Carbonara

zartes Hähnchenbrustfilet Natur mit Kirschtomaten belegt
und Mozzarella überbacken

Putensteak natur mit Ananasringen und Käse überbacken

gebratene Garnelen in Olivenöl auf Zuckerschoten

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Melonensalat mit Schafskäse

kleine gemischte Salami-Schinken-Platte

kleine gemischte Räucherfischplatte

(Sprotten, Makrele, Heilbutt und Lachs)

mit ½ gefüllten Eiern

bunte Obstplatte

mit verschiedenen Saisonobstsorten

Brotauswahl, helle und dunkle Brötchen

Butter

36,50 EUR/Person

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büffets um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büffetbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass die bestellte Büffetmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.



Mecklenburger Bauernbüffet 1

Mindestzahl 20 Gäste

Hausgemachte Tomatensuppe

Lachsfilet gedünstet auf Reis

Kleine Schweinesteaks natur auf ganzen gebratenen Champignonköpfen

Entenbraten gefüllt mit Backpflaumen

Rotkohl, Sauce, Klöße

Putensteak natur mit Ananasringen und Käse überbacken

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Mini-Röstitaler

Kartoffelkroketten

kleines gemischtes Käsebrett
mit verschiedenen Käsevariationen

Platte mit liebevoll belegten Schnittchen
gefüllte halbe Eier

Tomatensalat hausgemacht

Gurkensalat hausgemacht

Süßspeisenvariationen, gemischt

bunte Obstplatte

mit verschiedenen Saisonobstsorten

Brotauswahl und frisch gebackene Brötchen

Butter

27,50 EUR/Person

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büffets um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büffetbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass die bestellte Büffetmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.



Mecklenburger Bauernbüffet 2

Mindestzahl 20 Gäste

Tomatensuppe

Lachsfilet gedünstet auf Reis

Kleine Schweineschnitzel auf grünen Bohnen mit Speckstippe

Schweinesteak natur auf gebratenen ganzen Champignonköpfen

kleine geschmorte Hähnchenkeulchen mit feiner Knoblauchcreme

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten und

Kartoffelecken mit Sour Cream

Gemischtes Käsebrett

mit verschiedenen Käsevariationen

Tomate-Mozzarella-Platte auf Eisbergsalat
mit Olivenöl und Balsamicoessig

Schopskasalat mit Oliven und Schafskäse

Süßspeisenvariationen, gemischt

bunte Obstplatte

mit verschiedenen Saisonobstsorten

Brotauswahl, helle und dunkle Brötchen

Butter

30,50 EUR/Person

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büffets um Mischkalkulationen handelt.
Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büffetbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass die bestellte Büffetmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.



Mecklenburger Bauernbüffet 3

Mindestzahl 20 Gäste

Mecklenburger Hochzeitssuppe

Lachsfilet gedünstet auf buntem Möhrengemüse, Reis

Wildschweinbraten geschnitten in Pilzrahmsauce

kleine Schweineschnitzel „Altdeutsch“ mit Bratkartoffeln

Entenbraten geviertelt, gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen

Rotkohl, Sauce, Klöße

kleines Gemischtes Käsebrett
mit verschiedenen Käsevariationen

kleine Räucherfischplatte gemischt
(Sprotten, Makrele, Heilbutt und Lachs)

Platte mit gefüllten ½ Eiern auf einem Reisbett

hausgemachter Gurkensalat

Süßspeisenvariationen, gemischt

bunte Obstplatte

mit verschiedenen Saisonobstsorten

Brotauswahl, helle und dunkle Brötchen

Butter

33,50 EUR/Person

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büffets um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büffetbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass die bestellte Büffetmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen sowie für die Buchung im Restaurant des „Hotel An der Hasenheide“ 18182 Bentwisch

1. Gültigkeit

Die vorliegenden Geschäftsbedingungen gelten für Verträge, die mit dem „Hotel An der Hasenheide“ abgeschlossen werden, über die zeitweise Überlassung von Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Tagungen, Seminaren und Firmen- bzw. Familienfeiern sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen einschließlich der Zimmerbuchungen.

2. Ersatzanspruch

Der Vertragspartner erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, wird sich das „Hotel An der Hasenheide“ bemühen, gleichwertigen Ersatz in anderen Häusern zur Verfügung zu stellen.

3. Preisgestaltung

Preise können nach Vertragsabschluss dann modifiziert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Erbringung der Leistung mehr als 6 Monate beträgt. In diesem Falle ist eine entsprechende Preiserhöhung zulässig, wenn die gesetzl. MwSt. erhöht wird oder im Hotel- und Gaststättenbereich Kostensteigerungen eingetreten sind. Beträgt die Preiserhöhung über 5% des vereinbarten Preises, ist der Vertragspartner zum Rücktritt berechtigt.

4. Vertragsabschluss

Der Veranstaltungsvertrag kommt durch Annahme des Angebotes durch den Besteller zustande. Wird der Vertrag im Namen eines Dritten abgeschlossen, so wird dieser Vertragspartner des Hotels. Der Besteller hat das Hotel vor Vertragsabschluss in Schriftform darauf hinzuweisen. Der Vertrag ist für beide Vertragspartner verbindlich und kann grundsätzlich nicht einseitig gelöst werden.

5. Leistungserbringung und Zahlungsmodalitäten

Das Hotel ist verpflichtet, die bestellten und vertraglich zugesagten Leistungen nach den Vorgaben seiner Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu erbringen. Der Vertragspartner ist verpflichtet die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu bezahlen. Die Bezahlung wird vor Ort erwartet. Eine Rechnung ist nur mit einer unterschriebenen Kostenübernahme möglich. Die Rechnungen sind grundsätzlich 14 Tage nach Erhalt und ohne Abzug von Skonto fällig. Bei Zahlungsverzug ist das „Hotel An der Hasenheide“ berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem am Fälligkeitstag geltenden Basiszinssatz zu berechnen, wenn nicht ein Verzugschaden in anderer Höhe nachgewiesen wird. Der Vertragspartner kann mit Gegenforderungen gegen das „Hotel An der Hasenheide“ nur insoweit aufrechnen, als seine Forderungen unbestritten oder rechtskräftig festgestellt sind. Der Zahlungsverzug auch nur einer Rechnung berechtigt das „Hotel An der Hasenheide“, alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Kunden einzustellen bzw. von einer Vorauszahlung in Höhe von 100% abhängig zu machen. Bei einer Buchung ab 20 Teilnehmern behalten wir uns vor, eine Vorauszahlung von 50 % der bestellten Leistungen zu fordern. Dieser Betrag ist 14 Kalendertage vor Anreise fällig.

6. Stornierungskriterien

Nimmt der Vertragspartner vertragliche Leistungen, die er im Voraus bestellt oder reserviert hat, nicht ab, so bleibt er zur Zahlung einer Entschädigungspauschale in folgender Höhe verpflichtet:

- bis 6 Wochen vor Veranstaltung	kostenfrei
- bis 3 Wochen vor Veranstaltung	50 % aller gebuchten Leistungen
- bis 1 Tag vor Veranstaltung	80 % aller gebuchten Leistungen
- Stornierung am Veranstaltungstag	100 % aller gebuchten Leistungen
- bei Nichterscheinen	100 % aller gebuchten Leistungen

Dem „Hotel An der Hasenheide“ steht es frei, den ihm entstehenden und vom Vertragspartner zu ersetzendem Schaden zu pauschalisieren. Dem Vertragspartner steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in geforderter Höhe entstanden ist.

Für Veranstaltungen mit privatem Hintergrund in einem separaten Veranstaltungsraum ist mit definitiver Zusage des Vertragspartners, einen separaten Raum zu buchen, eine Anzahlung von 100,00 € zu leisten, die dem Vertragspartner mit der Endabrechnung gutgeschrieben wird. Sollte der gebuchte Raum vom Vertragspartner wieder storniert werden, behält das „Hotel An der Hasenheide“ die geleistete Anzahlung ein.

7. An- und Abreise

Gebuchte Zimmer stehen dem Vertragspartner ab 15:00 Uhr des Anreisetages zur Verfügung und sind vom Tagungsteilnehmer bis spätestens 18:00 Uhr in Anspruch zu nehmen. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behalten wir uns das Recht vor, bestellte Zimmer nach 18:00 Uhr anderweitig zu vergeben. Am Abreisetag sind die Zimmer, wenn nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde, bis 10:00 Uhr zu räumen.

8. Aktualisierungsfristen Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber ist verpflichtet bei der Buchung vom Billardraum, den Tagungsräumen bzw. bei Tischbüffetreservierungen die voraussichtliche Teilnehmerzahl bei der Buchung anzugeben. Die garantierte Anzahl der Teilnehmer an einer dieser Veranstaltung ist dem Hotel spätestens 7 Tage vor dem Termin in Schriftform mitzuteilen. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% bedarf der Zustimmung durch das Hotel. Bei reinen Tischreservierungen im Restaurant für das à la carte Geschäft reduziert sich die Anzahl der Tag auf 2. Tatsächlich entstehende Abweichungen können nach dieser Frist nicht mehr berücksichtigt werden und gehen zu Lasten des Veranstalters.

9. Lebensmittelschutzgesetz

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet, Ausnahmen sind nur in Absprache mit dem „Hotel An der Hasenheide“ möglich und bedürfen der Textform. In diesen Fällen kann das Hotel eine Servicegebühr zur Deckung der Gemeinkosten berechnen.

10. Wahrung des öffentlichen Interesses

Der Vertragspartner ist verpflichtet das „Hotel An der Hasenheide“ unverzüglich und unaufgefordert, spätestens jedoch bei Vertragsabschluss, darüber aufzuklären, dass die Leistungserbringung oder die Veranstaltung - sei es aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters - geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange zu beeinträchtigen. Zeitungsanzeigen, die Einladungen jeglicher Art im „Hotel An der Hasenheide“ enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Zustimmung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis des „Hotel An der Hasenheide“ oder verletzt der Vertragspartner diese Aufklärungspflicht und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so behält es sich das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadenersatzansprüche sind durch den Veranstalter zu tragen.

11. Einbringung

Gegenstände oder Materialien, die in allgemein zugänglichen Räumen des „Hotel An der Hasenheide“ hinterlassen werden, gelten nicht als eingebracht, wenn sie nicht ausdrücklich von einer dazu berechtigten Person in Obhut genommen wurden. Für Wertgegenstände wie Schmuck, Pelzmäntel und Bargeld wird keine Haftung übernommen, wenn diese nicht in einem Safe (z. Bsp.: an der Rezeption) verschlossen wurden.

12. Sicherheitsaspekt

Wird durch einen Vertragspartner der Geschäftsbetrieb, oder die Sicherheit des Hotels oder deren Gäste gefährdet, so kann sich das „Hotel An der Hasenheide“ vom Vertrag lösen. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt und sonstiger unvorhersehbarer, außergewöhnlicher und unverschuldeter Umstände, wenn dadurch die Leistung des Hotels unmöglich, unzumutbar oder für den Vertragspartner ohne Interesse ist.

13. Schadensregulierung

Das „Hotel An der Hasenheide“ ist zum Ersatz von Schäden, gleich aus welchem Rechtsgrund, nur verpflichtet soweit der Schaden auf grober Fahrlässigkeit, Vorsatz oder dem Fehlen zugesicherter Eigenschaften seitens des Hotels beruht.

14. Mängelanzeige

Der Vertragspartner ist verpflichtet, etwaige Mängel unverzüglich, spätestens bei Abreise im „Hotel An der Hasenheide“ anzuzeigen. Ansprüche der Vertragspartner sind innerhalb eines Monats nach der vertraglich vorgesehenen Beendigung der Leistungserbringung gegenüber dem „Hotel An der Hasenheide“ geltend zu machen. Nach Ablauf der Frist kann der Vertragspartner Ansprüche nur geltend machen, wenn er ohne Verschulden an der Einhaltung der Frist verhindert worden ist. Ansprüche des Vertragspartners verjähren in sechs Monaten. Die Verjährung beginnt mit dem Tag, an dem die Leistungserbringung nach dem Vertrag beendet werden sollte. Hat der Vertragspartner Ansprüche beim „Hotel An der Hasenheide“ geltend gemacht, so ist die Verjährung bis zu dem tag gehemmt, an dem das „Hotel An der Hasenheide“ die Ansprüche schriftlich zurückweist.

15. Erfüllungsort

Erfüllungsort für beide Seiten und Gerichtsstand ist die Hansestadt Rostock. Mit Buchung eines Hotelzimmers bzw. eines Tagungs- oder Veranstaltungsraumes erkennt der Vertragspartner diese Geschäftsbedingungen an.

Stand: Januar 2023

