



Veranstaltungen Feierlichkeiten

2012

Index

§ Inhaltsverzeichnis	Seite 2
§ Hotelinformationen	Seite 3
§ Veranstaltungsräume	Seite 4
§ Begeistert erleben - Allgemeines	Seite 5
§ Menüvorschläge	Seite 6/7
§ Buffetvorschläge	Seite 8-12
§ Zusatzangebote & Pauschalen	Seite 13/14
§ Getränkekarte	Seite 15
§ Weinkarte	Seite 16/17
§ Digestifkarte	Seite 18/19
§ Service - Blumendekoration, Fotograf, Musik	Seite 20
§ Anfahrt	Seite 21
§ Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 22

Für Fragen oder Buchungswünsche stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung:

Direktionsassistentin
Empfangsleiterin
Restaurant- und Bankettleiterin
Küchenchef

Frau Silke Geike
Frau Manuela Böstler
Frau Sabine Jarsetz
Herr Steffen Lindner

PARKHOTEL ambiente Sächsische Schweiz ~ Waldstraße 26 ~ 01848 Hohnstein

Telefon	+49 35975 / 86 20
Fax	+49 35975 / 86 21 13
Mail	hohnstein@hotelambiente.com
Internet	www.hohnstein.hotelambiente.com

Hotelinformation

Lage

Unser Haus befindet sich am Waldrand zum Nationalpark Sächsische Schweiz. Es liegt sehr ruhig nahe dem Aussichtspunkt Napoleonschanze und der phantastischen Panoramaaussicht am Brand sowie der Burg Hohnstein. Der Markt Hohnstein, das Rathaus mit Standesamt und die Burg sind ca. 1km entfernt.

Parkmöglichkeit

Für Ihre Tagung sind genügend Parkplätze vorhanden. Das Parken auf unserem Parkplatz ist für Sie kostenfrei. Möchten Sie Ihr Auto einstellen, so bieten wir Ihnen Garagen an. Diese befinden sich hinter dem Haus, unterhalb des Wellnessbereiches. Die Nutzungsgebühr einer Garage beträgt pro Tag EUR 6,00.

Zimmerausstattung

49 exklusive Zimmer mit 97 Hotelbetten geben Ihnen das Gefühl voller Entspannung – mit allen Vorzügen eines 4-Sterne-Hotels. Alle Zimmer sind ausgestattet mit Sat-TV, Minibar, Telefon und Bad mit Dusche / WC und Fön. Erwachen Sie mit einem Lächeln auf den Lippen, hören Sie die Natur vor dem Haus und freuen Sie sich auf einen neuen Tag.

Zimmer & Preise

4 Einzelzimmer	ca. 15 m ²	ab EUR 69,00
1 Twin / Zweibettzimmer	ca. 22 m ²	ab EUR 90,00
32 Doppelzimmer	ca. 16-17 m ²	ab EUR 90,00
7 Doppelzimmer Deluxe	ca. 18-22 m ²	ab EUR 97,00
5 Juniorsuiten	ca. 24-27 m ²	ab EUR 106,00

An Gäste mit einem gesundheitlichen Handicap haben wir selbstverständlich auch gedacht, deshalb ist unser Haus barrierefrei, verfügt über 2 Aufzüge und weist 2 behindertenfreundliche Zimmer auf.

Die Zimmerpreise beinhalten das reichhaltige Frühstück vom Buffet, die Nutzung der Sauna im Wellnessbereich, des Parkplatzes und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Auf Anfrage können Sie gern Ihr Haustier (Kleintiere) mitbringen. Wir berechnen einen Reinigungsaufschlag von EUR 8,00 pro Tag.



Veranstaltungsräume

Neben unserem Restaurant „Le Jardin“ stellen wir Ihnen für Feierlichkeiten 2 Veranstaltungsräume in der 1. Etage zur Verfügung. Ein separater Eingang, welcher direkt zu den Veranstaltungsräumen führt, ist bestens für Hochzeiten geeignet.

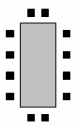

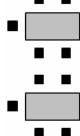
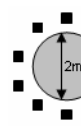
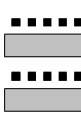

Kandinsky

Mit 117m² Fläche, einer Höhe von 3 Metern und einem Ambiente, das seinesgleichen sucht: So präsentiert sich unser Raum "Kandinsky". Mit dem hellen, freundlichen Raum und einem angrenzenden Balkon von 6,4 x 12 Metern mit Blick auf den Wald schaffen wir eine Wohlfühlatmosphäre als Grundstock für ein gutes Gelingen Ihrer Tagung. Die Bestuhlungsmöglichkeiten für Seminare liegen bei einer Kapazität von bis zu 90 Personen.

Chagall

Auf einer Grundfläche von 100 m², in geschmackvollem Ambiente und ausgestattet mit Tanzfläche, finden Sie unseren Raum „Chagall“. Bei Seminaren ab 45 Personen empfehlen wir die Reservierung beider Tagungsräume. Die Wand zur Lounge lässt sich komplett öffnen, so dass Ihnen der gesamte Eingangsbereich auch zur Verfügung steht.

Veranstaltungskapazitäten

Raum		Maximale Personenzahl					
		Block	U-Form	Bankett (einzeln)	Bankett (rund)	Parlament	Kino
							
Kandinsky	117 m ²	40	60	90	80	60	120
Chagall	100 m ²	34	45	50	50	30	60

Raummiete ohne gastronomische Leistung

Veranstaltungsraum	halbtägig (bis 5 h)	ganztägig (über 5 h)
Veranstaltungsraum "Kandinsky"	EUR 75,-	EUR 100,-
Veranstaltungssalon "Chagall"	EUR 60,-	EUR 90,-

Mietpreise für Veranstaltungstechnik

DVD-Player	EUR 20,00
Rednerpult	auf Anfrage
Leinwand	kostenfrei
Mikrofon und Verstärker	auf Anfrage
Beamer	EUR 40,00
CD-Player inkl. USB-Anschluß & SD-Speicherkartenleser	EUR 20,00



Begeistert erleben – Festlichkeiten und Veranstaltungen

Nachfolgend finden Sie unsere Menü- und Büffetvorschläge sowie einen Auszug unserer Getränkekarte für Ihre Veranstaltung. Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Angeboten.

Unsere im Anschluss aufgeführten Menüs sind zur Auswahl für ein einheitliches Menü ab 6 Personen vorgesehen. Der Austausch einzelner Speisen unserer Menü- sowie Buffetvorschläge ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Berechnung des Menü- bzw. Buffetpreises.

Die Bereitstellungszeit unserer Buffets beträgt 4 Stunden. Wünschen Sie danach eine Auffrischung des Buffets erlauben wir uns EUR 5,00 pro Person zu berechnen. Für benötigtes Küchenpersonal nach 24.00 Uhr berechnen wir zusätzlich EUR 15,00 pro Stunde und Mitarbeiter.

Sollten Ihnen die im Vorfeld genannten Angebote nicht zusagen, arbeiten wir natürlich auch gern ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot aus.
Rufen Sie uns an.

Leistungsgrundlage sind unsere Menüvorschläge sowie die Speisen- und Getränkekarte. Vorbestellte Leistungen müssen entsprechend der Personenzahl vergütet werden. Die Zutaten für die Gerichte unserer Menü- & Buffetvorschläge sind nicht Bestandteil unserer Speisekarte und werden extra für Ihre Wünsche zubereitet. Daher kann eine Mehr- oder Minderzahl nur bis 24 Stunden vor der Veranstaltung Berücksichtigung finden.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen für Speisenmitnahme Verpackungsmaterial zum Preis von EUR 1,00 pro Person zur Verfügung.

Entsprechend der gesetzlich geltenden Bestimmungen ist unsere gesamte Gastronomie rauchfrei.

Menüvorschläge für Veranstaltungen ab 6 Personen

Menü I

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten
und frischem Basilikum
an einem kleinen Salatbukett

Gegrilltes Heilbuttfilet
an Orangen - Chicoreegemüse
serviert mit Rote Bete - Risotto

Grießflammerie mit Himbeerpüree

EUR 20,00

Menü II

Cappuccino von Karotte und Kokos

Rosmarinpicatta vom Huhn
auf tomatisierten Bandnudeln
und gebratener Zucchini

Waldmeister Panna Cotta
mit Erdbeersalat

EUR 21,50

Menü III

Flusskrebscremesüppchen
mit Walnuss - Lauchtörtchen

Schweinefilet sizilianisch mit Balsamicojus
auf mediterranem Gemüsebett
serviert mit Dauphinekartoffeln

Hausgemachtes Mousse au Chocolat
auf Früchtespiegel

EUR 23,00





Menü 4

Cocktail von Atlantikcrevetten
mit Ananas und grünem Pfeffer

Kartoffelcrèmesüppchen
mit Safran und frischer Gartenkresse

Tranchen vom Kalbsrücken
an warmen Rucola - Tomatensalat und Balsamicojus
dazu Kartoffelgratin

Crème Caramel
mit Portweinzwetschgen

EUR 28,50

Menü 5

Vitello Tomato
in Thunfisch - Kapernsauce

Kräftige Rinderbouillon
mit Celestine

Schweinefiletspitzen mit grünem Pfefferrahm
in der Königinpastete

Lammrücken in der Kräuterkruste
an lauwarmem Linsensalat mit Limonendressing
und provenzalischen Kartoffeln

Crème Catalan

EUR 35,00

Buffetvorschläge für Veranstaltungen ab 20 Personen

Buffet I

Vorspeisen

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenem Dressing
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella
und frischem Basilikum
Gegrilltes Gemüse im Balsamicosud
Landschinken an Honigmelone
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Suppe

Geflügel-Limonengrassüppchen

Hauptgerichte

Lachsfilet auf Limonen - Lauchragout
Schweinefilet auf grünen und gelben Zucchini
Putenbruststreifen mit Ananas und Curry

Beilagen

Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,
Basmatireis

Dessert

Honig - Panna - Cotta
auf Früchten der Saison

Käse

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Preis pro Person EUR 24,00

Buffet II

Vorspeisen

Bunte Blatt- und Rohkostsalate
mit verschiedenem Dressing
Parmaschinken an Cantaloupmelone
Graved Lachs mit Dijonsenf - Honig - Sauce
Meeresfrüchte mit Cocktailsauce

Suppe

Paprika - Frischkäsesüppchen

Hauptgerichte

Baramundifilet auf pikantem Fenchel - Ananasragout
Maishähnchen „Suprême“ auf Mangochutney
Kalbsrücken im Schinkenmantel
in Balsamicosauce

Beilagen

Gemüse der Saison
Kartoffel - Lauch - Gratin, Kartoffelkroketten,
geräucherter Basmatireis

Dessert

Weißer und brauner Mousse au Chocolat
Grießflammeri
mit Himbeermark

Käse

Internationale Käseauswahl
mit exotischen Früchten

Preis pro Person EUR 28,50

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Auberginen, Zucchini und Austernpilze in Balsamico gebraten
Reichhaltige Schinken- und Käseauswahl aus Italien
Vitello Tonato
Tomate - Mozzarella - Basilikum
Scampicoctail

Salate

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings
Eingelegter Schafskäse mit Thymian
Salat von weißen Riesenbohnen und Thunfisch
Ciabatta und Knoblauchbaguette

Suppe

Auberginencremesüppchen
mit gerösteten Pinienkernen

Pasta

Spaghettini mit
Chorizo, Tomaten und Oliven in rotem Pesto

Hauptgerichte

Doradenfilet auf Fenchelgemüse
Involtini gefüllt mit Ricotta und Spinat
auf sizilianischem Gemüse

Beilagen

Gnocchi Pomodoro, Polenta

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Orangensauce

Preis pro Person EUR 29,50

Gourmetbuffet

Vorspeisen

Bresaola an zweierlei Melone
Junge Feldsalatröschen in Erdbeervinaigrette
mit marinierter Entenbrust und gerösteten Haselnüssen
Salat von Rucola und Cocktailtomaten mit frischen Parmesanspänen
Hausgebeizter Lachs an grünem Pfefferschmand
Edel - Fischterrine mit Limonen - Dill - Crème

Suppe

Hummercrèmesüppchen

Hauptgerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kohlrabi - Morchelragout
Perlhuhn suprême in Sauce Royale mit Thai - Spargel
Tranchen vom Kalbsfilet im Parmaschinkenmantel
auf sizilianischem Gemüse

Beilagen

Getrüffelte Tagliarini,
Ricotta - Kartoffelgratin, geräucherter Basmatireis

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Internationale Käseauswahl mit exotischen Früchten
Creme Brûlée, Guanja - Schokoladen - Mousse

Preis pro Person EUR 38,50

Brunchbuffet

Frühstücksbuffet

verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse und Eier
Geräucherter Lachs
Große Auswahl an Müsli
frischer Obstsalat
Quark, Joghurt natur, Fruchtjoghurt
Marmeladen-, Honigauswahl und Nutella
Frische Brötchen und Brot
Orangen- und Multivitaminsaft
Kaffee und Tee

Vorspeisenbuffet nach Art des Küchenchefs

Unser Küchenchef zaubert verschiedenste Vorspeisen mit saisonalen
Produkten dazu verschieden Salate

Hauptgerichte

davon 1 Fleisch-, 1 Pasta- und 1 Fischgericht dazu verschiedene Beilagen
und frisches Gemüse vom Markt

Preis pro Person ab EUR 19,00

Zusatzangebote

Grill- Buffet mit Live Cooking auf der Terrasse

(ganzjährig, ab 15 Personen buchbar)

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat
Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand
Verschiedene Dipsaucen
Große Auswahl an Bratwurst und Steaks
Fisch in der Folie gebacken
Brot und Baguette

Preis pro Person ab EUR 19,00

All inclusive Angebot

Für einen Aufschlag von EUR 25,00 pro Person erhalten Sie 3 Stunden Fassbier, Softgetränke und Kaffee. Im Winter servieren wir Punsch oder Glühwein zusätzlich.

Gern stellen wir Ihnen zu ihrem Grillbuffet unsere Feuerschale inklusive Holz zur Verfügung.
Preis pro Person EUR 2,00

Für die gemütliche Zeit an unserem Lagerfeuer empfehlen wir Ihnen Stockwurst und Knüppelteig zum Preis von EUR 4,50 pro Person.

Kaffeepauschale

für den Nachmittag in Ihrem Veranstaltungsraum oder auf unserer Sommerterrasse: unbegrenzt Kaffee, Tee, 3 verschiedene Kuchen und 1 Torte sowie frische Schlagsahne
Preis pro Person EUR 15,00

Käsebrett und Mitternachtsbuffet

Zu später Stunde stellen wir Ihnen gerne noch ein kleines Buffet bereit; Canapes, eine kräftige Suppe, ein internationales Käsebrett oder auch die Hochzeitstorte mit Kuchen und Kaffee. Wir sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste ungestört weiter feiern können.

Getränkepauschale „All inklusive“

Gern bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale an. Diese ist buchbar von 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr und beinhaltet einen Sektempfang mit unserer Hausmarke wahlweise in weiß oder rosé, Softgetränke, Mineralwasser, Fassbier, drei gewählte Tischweine unserer Empfehlung (weiß, rosé & rot) und Kaffee nach dem Essen.

Preis pro Person EUR 35,00

Wünschen Sie andere Weine wird Ihnen der Differenzbetrag in Rechnung gestellt. Weitere alkoholische Getränke sind nicht in der Pauschale inklusive. Getränke die nach 24.00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch.

„After Dinner“ - Pauschale

nach dem Menü oder Buffet ab 24.00 Uhr

Feier mit drei gewählten Tischweinen unserer Empfehlung sowie Bier vom Fass, Mineralwasser, alkoholfreien Getränken und Kaffee

Preis pro Person und Stunde EUR 7,50

Eisbombe

Als besondere Überraschung zum späteren Abend servieren wir gern im Anschluss an das Abendessen (ca. 22.00 Uhr) eine Eisbombe. Diese wird mit Feuerwerk präsentiert. Eine Eisbombe stellen wir ab 20 Personen her.

Preis pro Person EUR 4,00

Schokoladenbrunnen

Für Ihre Feier bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein besonderes Highlight an: Mit dem Schokoladenbrunnen oder der Schokoladenfontäne werden einzigartige Schokoladen-Fruchtfondues inszeniert.

Sie und Ihre Gäste dippen Früchte oder andere Leckereien in den Fluss der mehrstöckigen Kaskade und lassen diese von einem hauchdünnen, warmen weißen oder braunen Schokoladenschmelz überziehen.

Eine kleine Schokoladenfontäne ist für einen Gesamtpreis ab EUR 350,00 buchbar. Hierbei sind Obst, Spießler und 4kg Schokolade enthalten. Diese Menge ist für 30-50 Personen kalkuliert. Feine belgische Kuvertüren in den Sorten Zartbitter, Vollmilch oder Weiße Schokolade können geliefert werden. Eine Sorte Schokolade kann der Brunnen spenden.

Getränkete Karte

Aperitif

Sandeman Sherry <i>rich golden / medium / dry seco</i>	0,05l	EUR 4,50
Martini <i>bianco / rosso / extra dry / d'oro</i>	0,05l	EUR 4,50
Sekt <i>mit Hibiskusblüte</i>	0,10l	EUR 4,90
Sekt <i>mit Weinbergspfirsichlikör</i>	0,10l	EUR 4,50
Robby Bubble <i>Kindersekt</i>	0,10l	EUR 2,50
Kir Royal <i>Crème de Cassis & Sekt</i>	0,10l	EUR 5,20
Prosecco	0,10l	EUR 4,50
Aperol Spritz <i>Prosecco, Aperol, Mineralwasser</i>	0,20l	EUR 4,50
Campari Orange <i>Campari Bitter & Orangensaft</i>	0,20l	EUR 5,90

Fassbier

Lübzer Pils / Schwarzer Steiger	0,50l	EUR 3,80
Lübzer Pils / Schwarzer Steiger	0,30l	EUR 2,40

Flaschenbier

Erdinger Hefeweizen natur / dunkel / kristall / alkoholfrei	0,50l	EUR 3,80
Radeberger	0,33l	EUR 2,50
Lübzer alkoholfrei	0,33l	EUR 2,50
Vitamalz	0,50l	EUR 3,00

Alkoholfreie Getränke

Fürst Bismarck Mineralwasser Sprudel	0,75l	EUR 4,80
San Pellegrino Mineralwasser Medium	0,75l	EUR 4,80
Vittel Mineralwasser Naturell	1,00l	EUR 5,50
Säfte von Granini	0,20l	EUR 2,30
<i>Orange, Apfel, Multivitamin, Banane, Kirsch, Traube, Grapefruit, Mango, Erdbeere, Johannisbeere, Ananas, Tomate</i>		
Ginger Ale / Tonic / Bitter Lemon	0,20l	EUR 2,30
Coca Cola / Fanta / Sprite / Coca Cola light	0,20l	EUR 2,30

Schaumwein

Sekt Hausmarke <i>trocken, weiss / rosé</i>	0,20l	EUR 4,20
	0,75l	EUR 21,00
Prosecco <i>Garganega, trocken</i>	0,75l	EUR 30,00
Rotkäppchen Sekt <i>trocken / halbtrocken</i>	0,75l	EUR 23,00
Veuve Clicquot Brut <i>Champagner</i>	0,75l	EUR 69,00
Drappier <i>Champagner</i>	0,75l	EUR 59,00

Weinkarte

Weisswein

Meißner Kapitelberg <i>Riesling, Q.b.A., Vincenz-Richter, trocken, Sachsen</i>	0,75l	EUR 42,00
Weinböhlauer Gellertberg <i>Blanc de Noir, Q.b.A., Steffen Loose, trocken, Sachsen</i>	0,75l	EUR 36,00
Goldriesling <i>Q.b.A., Schloß Proschwitz, trocken, Sachsen</i>	0,75l	EUR 44,00
Vision „Grauburgunder“ <i>Q.b.A., trocken, Rheinhessen</i>	0,75l	EUR 19,50
Johannisberger Erntebinger <i>Riesling, Q.b.A., trocken, Rheingau</i>	0,75l	EUR 20,50
Geheimrat „J“ <i>Riesling, Spätlese, trocken, Weingut Geheimrat J. Wegeler Erben</i>	0,75l	EUR 59,90
Eden Rock <i>Cuvée, Riesling/ Rivaner/ Scheurebe, trocken, Pfalz</i>	0,75l	EUR 19,50
Go East <i>Pinot Grigio, trocken, Balkan</i>	0,75l	EUR 18,50
770 Miles <i>Chardonnay, trocken, Kalifornien</i>	0,75l	EUR 19,00
Gavi di Comune di Gavi <i>Cortese, D.O.C.G., trocken, Piemont, Italien</i>	0,75l	EUR 22,00
Ses'fikile-Rain Song „Sauvignon Blanc“ <i>trocken, Indlezane Wines, Südafrika</i>	0,75l	EUR 29,50
Bodegas Maximo <i>Viura, trocken, Castilla - La Mancha, Spanien</i>	0,75l	EUR 18,50
Fleur d'Artagnan Blanc <i>Columbard, & Sauvignon Blanc, trocken, Frankreich</i>	0,75l	EUR 18,00

Roséwein

Meißner Spaargebirge <i>Schieler, Q.b.A., Vincenz-Richter, trocken, Sachsen</i>	0,75l	EUR 38,00
Eden Rock Rosé <i>Spätburgunder, trocken, Weingut St. Annagut, Pfalz</i>	0,75l	EUR 19,50
Maximo Rosado <i>Tempranillo, trocken, Castilla - La Mancha, Spanien</i>	0,75l	EUR 18,50
770 Miles „Zinfandel rosé“ <i>Zinfandel, halbtrocken, Kalifornien</i>	0,75l	EUR 21,00
Monferrato Chiaretto <i>Barbera, D.O.C., trocken, Piemont, Italien</i>	0,75l	EUR 21,00

Rotwein

Weinböhlauer Gellertberg <i>Dornfelder, Q.b.A., Steffen Loose, trocken, Sachsen</i>	0,75l	EUR 32,50
Spätburgunder <i>Q.b.A., Schloss Proschwitz, trocken, Sachsen</i>	0,75l	EUR 59,00
Edition Meißen <i>Dornfelder, Q.b.A., Schloss Proschwitz, trocken, Sachsen</i>	0,75l	EUR 44,90
Vision „Dornfelder“ <i>Q.b.A., lieblich, Pfalz</i>	0,75l	EUR 21,00
Eden Rock <i>Cuvée, Dornfelder/ Spätburgunder/ St.Laurent, Pfalz</i>	0,75l	EUR 20,00
Go East <i>Merlot, trocken, Balkan</i>	0,75l	EUR 21,00
770 Miles <i>Zinfandel, trocken, Kalifornien</i>	0,75l	EUR 21,00
OutBack Chase <i>Cabernet Sauvignon, trocken, Riverland, Australien</i>	0,75l	EUR 21,00
Lindemans Premier Selection <i>Shiraz/ Cabernet Sauvignon, trocken, Australien</i>	0,75l	EUR 28,50
Ses fikile-Rain Song „Shiraz“ <i>trocken, Indlezane Wines, Südafrika</i>	0,75l	EUR 33,50
Casa de Campo <i>Cabernet Sauvignon & Carmenere, trocken, Chile</i>	0,75l	EUR 20,50
Fleur d'Artagnan Rouge <i>Merlot & Cabernet, trocken, Gascogne, Frankreich</i>	0,75l	EUR 19,00
Côtes du Rhône A.C. <i>Syrah, Grenache & Mourvèdre, trocken, E. Guial, Rhone</i>	0,75l	EUR 36,50
Maximo Tempranillo <i>trocken, Castilla - La Mancha, Spanien</i>	0,75l	EUR 20,30
Fabelhaft Tinto <i>Douro D.O.C., trocken, Dirk van Niepoort Vinhos S.A., Portugal</i>	0,75l	EUR 37,80
Chianti D.O.C.G. <i>Sangiovese, Canaiolo & Cabernet Sauvignon trocken, Toscana</i>	0,75l	EUR 38,80

Dessertwein

Rosenmuskateller <i>edelsüß, Kellerei Kaltern, Südtirol</i>	0,75l	EUR 39,90
Kracher <i>Beerenauslese, Cuvée aus Welschriesling & Chardonnay, edelsüß, Neusiedlersee</i>	0,375l	EUR 32,00
Zeltinger Schloßberg <i>Riesling Auslese, edelsüß, Weingut Selbach Oster, Mosel</i>	0,375l	EUR 32,00

After Dinner

Calvados

Chateau du Breuil, 8 Jahre, 40%
Papidoux Fine, 40%

2cl	4cl
EUR 6,50	EUR 12,50
EUR 3,00	EUR 5,50

Grappa

Nonino il Merlot, 41%
Nonino il Moscato, 41%
Nonino lo Chardonnay, 41%
Nonino ùE di Prosecco, 38%

EUR 4,20	EUR 8,00
EUR 4,20	EUR 8,00
EUR 4,50	EUR 8,50
EUR 5,00	EUR 9,50

Obstbrand

Coeur de Breuil Zwetschgenwasser, 41%
Schwechower, 40%
Ananas, Banane, Birne, Erdbeere, Karambole, Kirsche, Zwetschge

EUR 5,50	EUR 10,50
EUR 4,00	EUR 7,80

Geiste

Geist von Rathen, 40%
Apfel, Aronia, Haselnuss, Pirnaer Edelhopfen, Himbeer, Quitte, Traminer
Schwechower, 40%
Himbeer, Sanddorn, Schlehe

EUR 4,20	EUR 8,00
EUR 4,50	EUR 8,50

Cognac

Hennessy vs, 40%
Hennessy fine, 40%
Hennessy xo, 40%

EUR 4,00	EUR 7,50
EUR 4,50	EUR 8,50
EUR 9,50	EUR 18,50

Weinbrand

Asbach Uralt, 38%
Chantré, 36%

EUR 2,30	EUR 4,00
EUR 2,50	EUR 4,50

Brandy

Metaxa***** Classic, 38%

EUR 2,50	EUR 4,50
----------	----------

Aquavit

Linie Aquavit, 40%
Jubiläums Aquavit, 42%
Malteserkreuz, 40%

EUR 2,50	EUR 4,50
EUR 2,30	EUR 4,20
EUR 2,20	EUR 4,00

Liköre

Amaretto Di Saronno, 28%
Baileys, 17%
Kahlua, 20%
Sambuca Molinari, 40%
Weinbergpfirsichlikör, 22%

EUR 2,30	EUR 4,20
EUR 2,30	EUR 4,20
EUR 2,80	EUR 5,00
EUR 2,50	EUR 4,50
EUR 3,50	EUR 6,50

Bitter & Kräuter

	2cl	4cl
Fernet Branca, 42%	EUR 2,50	EUR 4,50
Jägermeister, 35%	EUR 2,20	EUR 4,00
Kümmerling, 35%	EUR 2,50	
Radeberger Bitter, 35%	EUR 2,00	EUR 3,50
Ramazotti, 30%	EUR 2,50	EUR 4,50
Schierker Feuerstein, 35%	EUR 2,30	EUR 4,20
Underberg, 44%	EUR 2,80	
Unicum, 42%	EUR 2,50	EUR 4,50
Wilthener Gebirgskräuter, 30%	EUR 2,00	EUR 3,50

Whisky & Whiskey

	4cl
Scotch	
Cragganmore Speyside Malt, 12 Jahre, 40%	EUR 8,00
Dalwhinnie Highland Malt, 15 Jahre, 43%	EUR 9,00
Johnnie Walker Black Label, 12 Jahre, 40%	EUR 6,50
Johnnie Walker Gold Label, 18 Jahre, 40%	EUR 9,50
Johnnie Walker Red Label, 40%	EUR 5,50
Oban Highland Malt, 14 Jahre, 43%	EUR 9,00
The Macallan, 12 Jahre, 40%	EUR 8,50
Irish	
Bushmills Single Malt, 10 Jahre, 40%	EUR 6,50
Tullamore Dew, 43%	EUR 6,50
Bourbon	
Four Roses, 40%	EUR 5,50
Jim Beam white, 40%	EUR 5,50
Tennessee	
Jack Daniel's old No. 7, 40%	EUR 6,50
Canadian	
Canadian Club, 12 Jahre, 40%	EUR 6,50

Heissgetränke

Tasse Kaffee		EUR 2,00
Kännchen Kaffee		EUR 3,80
Tasse Kaffee entcoffeiniert		EUR 2,00
Kännchen Kaffee entcoffeiniert		EUR 3,80
Kanne Kaffee	6 Tassen	EUR 7,50
Cappuccino		EUR 2,50
Milchkaffee		EUR 2,50
Espresso		EUR 2,00
Doppelter Espresso		EUR 3,80
Latte Macchiato		EUR 3,00
Irish Coffee		EUR 3,50
Heisse Schokolade		EUR 2,50
Russische Schokolade		EUR 4,50
Kännchen Tee von Eilles portioniert im TEA DIAMOND		EUR 3,50
<i>Darjeeling Royal Second Flush, Assam Special Broken, Earl Grey Premium Blatt, Grüntee Asia Superior, Sonne Asiens, Rooibos Vanilla, Kräutergarten, Kamille, Pfefferminze, Sommerbeeren, Vita Orange, Spa magic</i>		

Service

Blumendekoration

Für die Blumengestaltung Ihrer Feierlichkeit empfehlen wir Ihnen unsere Floristin. Sie ist Ihnen gerne bei der Dekoration behilflich.

Gärtnerei Gruschwitz
Hohwaldstraße 5
01844 Hohwald
Tel. 03596 / 602040

Fotograf

Um die schönen Erinnerungen Ihrer Feier festzuhalten, empfehlen wir Ihnen folgende Fotografen. Neben den üblichen Fotoalben erhalten Sie z.B. auch Fotobücher mit Ihren eigenen Digitalbildern und Bildern des Fotografen.

ModelForADay
Kathleen Mangatter
Königsbrücker Landstrasse 57
01109 Dresden
Tel. 0351 / 5005812

Foto Gnauck
Ulrich Gnauck - Fotografenmeister
Dresdner Strasse 41
01844 Neustadt
Tel. 03596 / 602370

Fotoatelier Kunde
Wilhelm-Franke-Strasse 38
01219 Dresden
Tel. 0351 / 2842115

Musikalische Gestaltung

Angefangen von dezenter und leichter Hintergrundmusik während Ihres Menüs bis hin zu einem flexiblen DJ oder Livemusik von einer Band, wir haben viele Vorschläge für Sie:

partydiscothek
Herr Mario Zimmermann
Tel. 0179 / 48 18 947
www.partydiscothek.de

Kathrin, Olivia & Band
Herr Wolfgang Fritze
Tel. 0170 / 31 33 533
www.kathrin-olivia-band.de

Unplugged Inc.
Robert Simmchen & Philipp Herzig
Tel. 0151 / 129 317 94 & 0178 / 61 56 244
www.unplugged-inc.de

Wegbeschreibung

So finden Sie uns schnell und sicher!

Mit dem Auto

Aus Richtung Berlin kommend

fahren Sie die Autobahn A13 in Richtung Dresden. Von der Autobahn A13 wechseln Sie am Autobahnkreuz Dresden Nord auf die Autobahn A4 in Richtung Bautzen/Görlitz. Auf der A4 bis zur Abfahrt Ottendorf-Okrilla, dann über Radeberg, Stolpen, Neustadt und schließlich nach Hohnstein. Im Ort den Wegweisern PARKHOTEL ambiente folgen.



Aus Richtung Magdeburg/Leipzig kommend

fahren Sie die Autobahn A14 in Richtung Dresden. Von der Autobahn A14 wechseln Sie am Autobahndreieck Dresden Nossen auf die Autobahn A4 in Richtung Bautzen/Görlitz. Auf der A4 bis zur Abfahrt Ottendorf-Okrilla, dann über Radeberg, Stolpen, Neustadt und schließlich nach Hohnstein. Im Ort den Wegweisern PARKHOTEL ambiente folgen.

Aus Richtung Nürnberg kommend

fahren Sie die Autobahn A9 in Richtung Hof / Berlin. In Hof wechseln Sie am Autobahnkreuz Hochfranken auf die Autobahn A72 in Richtung Chemnitz / Dresden. Der Autobahn A 72 folgen Sie bis zum Autobahnkreuz Dresden Nord und führen die Fahrt auf der Autobahn A4 in Richtung Bautzen/Görlitz fort. Auf der A4 bis zur Abfahrt Ottendorf-Okrilla, dann über Radeberg, Stolpen, Neustadt und schließlich nach Hohnstein. Im Ort den Wegweisern PARKHOTEL ambiente folgen.

Neue Abfahrt von der A4 über die A17 nach Hohnstein

Sie fahren von der A17 die Abfahrt Pirna herunter und auf die 172A in Richtung Pirna. Auf der 172A fahren Sie die Abfahrt Pirna-Graupa herunter und biegen links in Richtung Pirna ab. In Pirna fahren Sie an der 1. Ampel links (kurze Abbiegespur) Richtung Bastei/Neustadt weiter bis zur nächsten Ampelkreuzung, wo Sie wieder rum nach links in Richtung Bastei/Neustadt fahren. Sie fahren durch die Ortschaften Doberzeit, Lohmen, vorbei an der Bastei, Rathewalde bis zum Hockstein, wo Sie dem Straßenverlauf der Hauptstraße nach Hohnstein folgen.

In Hohnstein fahren Sie mit der Hauptstraße in eine sehr enge Straße hinein, hierbei müssen Sie den Verkehrsspiegel beachten. Weiterfahrt der Oberen Straße, wo Sie an der großen Eiche rechts zum PARKHOTEL ambiente fahren – Bitte beachten Sie die Beschilderung, in Hohnstein, zum Hotel.

Alternativ können Sie sich auch am Hotelleitsystem orientieren (ab Pirna Route A, dann auf Route C)

Mit der Bahn

Vom Dresdner Hauptbahnhof finden Sie regelmäßig einen S-Bahn-Anschluss nach Bad Schandau. In Bad Schandau stehen Ihnen am Bahnhof auch Taxis zur Verfügung. Selbstverständlich können Sie auch nach vorheriger Anmeldung unter, (035975 / 86 20, unseren Hotelshuttle von Bad Schandau nach Hohnstein nutzen.

Mit dem Flugzeug

Auf dem Dresdner Flughafen angekommen, können Sie mit dem Taxi direkt nach Hohnstein fahren. Ferner besteht die Möglichkeit mit der im 30 Minuten – Rhythmus fahrenden S-Bahn zum Dresdner Hauptbahnhof zu fahren, wo Sie weiteren Anschluss nach Bad Schandau finden.

Wir wünschen Ihnen eine gute Fahrt und Anreise!

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Parkhotel ambiente, Waldstraße 26, 01848 Hohnstein für den Beherbergungsvertrag sowie für die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen

1. Geltungsbereich

1.1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung sowie alle für den Kunden erbrachten Leistungen und Lieferungen des Hotels. Sie gelten in gleicher Weise für die Überlassung von Seminar- und Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für die Überlassung sonstiger Räume, Vitrinen und Flächen in mit dem Hotel verbundenen Veranstaltungsbereichen.

1.2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.

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

2. Vertragsabschluss, -partner, -haftung; Verjährung

2.1. Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald das Zimmer bestellt und bestätigt, oder wenn eine Zusage zeitlich nicht mehr möglich war, bereitgestellt worden ist.

2.2. Reservierungsverträge bedürfen der Schriftform und kommen mit der Unterzeichnung durch den Besteller und durch das Hotel zustande. Dies gilt auch für Vertragsänderungen.

2.3. Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Beherbergungsvertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Dritten vorliegt.

2.4. Das Hotel haftet für ihre Verpflichtungen aus dem Vertrag. Im nicht leistungstypischen Bereich ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit des Hotels beschränkt.

2.5. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate.

2.6. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Hotels auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung und positiver Vertragsverletzung.

3. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

3.1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.

3.2. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise dem Hotel zu bezahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

3.3. Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel zustimmt.

3.4. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann das Hotel den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% anheben.

3.5. Die 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, Zinsen in Höhe von 5% über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Der Besteller hat unbeschadet der Verzugszinsen für jede Mahnung eine Mahngebühr von EUR 5,00 zu entrichten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren Schadens vorbehalten, dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.6. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung oder

Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

3.7. Bei Gruppenreservierungen behält sich das Hotel im Falle eines Zahlungsverzuges den Rücktritt vom Vertrag hinsichtlich der weiteren Reservierungen und von den übrigen Gruppenreservierungen vor.

3.8. Bei Tagungen und Gruppenreisen verpflichtet sich der Auftraggeber, dem Hotel eine Namensliste der Teilnehmer spätestens 4 Tage vor dem Termin mitzuteilen.

4. Rücktritt des Kunden

4.1. Abbestellungen müssen schriftlich vorgenommen werden. Der Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht in Fällen des Leistungsverzuges des Hotels oder einer von ihm zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungserbringung.

4.2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- und Schadensersatzansprüche dem Hotel auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich dem Hotel gegenüber ausübt, sofern nicht ein Fall des Leistungsverzuges des Hotels oder eine von ihm zu vertretende Unmöglichkeit der Leistungserbringung vorliegt.

4.3. Die Stornierungsgebühren werden wie folgt berechnet:

I Einzelbesteller

Bis 24 Stunden vor Anreise kostenfrei

Ab 24 Stunden vor Anreise 100% des Vertragspreises

II Gruppen bis 19 Personen

Bis 6 Wochen vor Anreise kostenfrei

Ab 6 Wochen vor Anreise 40% des Vertragspreises

Ab 4 Wochen vor Anreise 60% des Vertragspreises

Ab 2 Wochen vor Anreise 80% des Vertragspreises

Ab 24 Stunden vor Anreise 100% des Vertragspreises

III Gruppen ab 20 Personen

Bis 3 Monate vor Anreise kostenfrei

Ab 3 Monaten vor Anreise 40% des Vertragspreises

Ab 8 Wochen vor Anreise 60% des Vertragspreises

Ab 6 Wochen vor Anreise 80% des Vertragspreises

Ab 4 Wochen vor Anreise 100% des Vertragspreises

Bis 3 Tage vor Anreise können max. 3 Zimmer kostenfrei abbestellt werden.

Bei Weitervermietung des Zimmers werden keine Stornierungsgebühren berechnet.

4.4. Rücktritt von Veranstaltungen

Für den Fall der Stornierung sind die in dem Veranstaltungsformular vereinbarten Bereitstellungskosten zu zahlen. Ihre Höhe ergibt sich aus der zur Zeit gültigen Preisliste für die Bereitstellungskosten. Die Stornierungskosten berechnen sich wie folgt:

Bis 28 Tage vor Veranstaltung kostenfrei

15 - 21 Tage vor Veranstaltung angefallene Bereitstellungskosten

14 - 8 Tage vor Veranstaltung Bereitstellungskosten, zzgl. Ersatz von 33 % des entgangenen Speisumsatzes

8 - 2 Tage vor Veranstaltung Bereitstellungskosten zzgl. Ersatz von 66 % des entgangenen Speisumsatzes

2 - 1 Tag vor Veranstaltung Bereitstellungskosten zzgl. Ersatz von 80 % des entgangenen Speisumsatzes

4.5. Abweichen von Teilnehmern bei Veranstaltungen

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Hotel die konkrete Anzahl der Teilnehmer bis spätestens 4

Tage vor dem Termin mitzuteilen. Tatsächliche Abweichungen nach unten oder oben werden bis maximal 5% berücksichtigt. Bei weiteren Überschreitungen der Teilnehmerzahl bedarf es der

vorherigen Abstimmung mit dem Hotel.

5. Rücktritt des Hotels

5.1. Sofern ein Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum ihrerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach einem vertraglich gebuchten Zimmer vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von dem Hotel gesetzten Frist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigten Gründen vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls:

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Tatsachen die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen. Im Falle höherer Gewalt steht dem Hotel das Recht zu, erteilte Aufträge ersatzlos zu stornieren. Schadensansprüche sind ausgeschlossen.

- Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, gebucht werden

- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung 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 oben genannten Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt

5.4. Das Hotel hat den Kunden von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

5.5. Bei berechtigtem Rücktritt entsteht dem Kunden kein Schadensersatzanspruch.

5.6. Politische Vereinigungen oder Gruppierungen haben bei Verhandlungsbeginn diese Eigenschaft offen zulegen, damit die Zustimmung für die Veranstaltung durch die Geschäftsleitung erfolgen kann. Andernfalls ist das Hotel befugt, den Vertrag zu lösen und entsprechende Bereitstellungskosten zu berechnen.

6. Zimmerbereitstellung, -übergabe und -rücknahme

6.1. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer.

6.2. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 14.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.

6.3. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, hat das Hotel das Recht, gebuchte Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben, ohne dass der Gast hieraus Ersatzansprüche herleiten kann. Dem Hotel steht insoweit das Rücktrittsrecht zu.

6.4. Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer des Hotels spätestens um 11 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen, sofern nicht eine spätere Abreise vereinbart wurde. Danach kann das Hotel über den ihm dadurch entstehenden Schaden hinaus für die zusätzliche Nutzung des Zimmers bis 15 Uhr 50% des vollen Logispreises (Listenpreis) in Rechnung stellen, ab 18 Uhr 100%. Dem Kunden steht es frei, dem Hotel nachzuweisen, dass kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

7. Haftung

7.1. Das Hotel haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Diese Haftung ist im nicht typischen Leistungsbereich jedoch beschränkt auf Leistungsmängel, Schäden, Folgeschäden oder Störungen, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. 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 den Schaden möglichst gering zu halten.

Sollten Störungen oder Defekte an den vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, so wird das Hotel unverzüglich für Abhilfe sorgen. Eine Zurückhaltung oder Minderung der Zahlung kann hieraus nicht abgeleitet werden.

7.2. Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen. Das ist bis zum Hundertfachen des Beherbergungspreises für einen Tag, jedoch höchstens bis zu dem Betrag von 3.500 Euro, sowie für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten bis 800 Euro. Der Haftungsanspruch erlischt, wenn der Kunde seine sofortige Anzeigepflicht gegenüber dem Hotel nach § 703 BGB nicht wahrnimmt.

7.3. Fundsachen werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesandt. Andernfalls werden die Sachen nach Ablauf einer einmonatigen Aufbewahrungsfrist unter Berechnung einer angemessenen Gebühr dem lokalen Fundbüro übergeben. Daraus ergibt sich keinerlei Haftung des Hotels.

7.4. Sofern dem Gast ein Stellplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch ein Verwahrungsvertrag nicht zustande. Eine Überwachungspflicht des Hotels besteht nicht.

7.5. Für die unbeschränkte Haftung des Hotels gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

7.6. Schadensersatzansprüche außer wegen grober Fahrlässigkeit und Vorsatz sind ausgeschlossen.

7.7. Für Beschädigung, Verschmutzung oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar, die während einer Veranstaltung verursacht werden, haftet der Auftraggeber, ohne dass es eines Nachweises des Schuldners durch das Hotel bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen bedarf der Zustimmung des Hotels. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Konferenz- und Bankettveranstaltungen übernimmt das Hotel keine Haftung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Vom

Veranstalter eingebrachtes Dekorationsmaterial ist innerhalb von 12 Stunden nach der Veranstaltung wieder zu entfernen.

8. Schlussbestimmungen

8.1. Es gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

8.2. Sollten einzelne Punkte dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen nichtig sein oder gegen geltendes Recht verstoßen, berührt das nicht die Gültigkeit dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Für nichtige oder gegen geltendes Recht verstoßende Bedingungen treten statt dessen die gesetzlichen Bestimmungen in Kraft.

8.3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch bei Scheck und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr Perleberg. Erfüllungsort ist Hohnstein.

Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Perleberg.