

Sehr geehrte Damen und Herren,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Überblick über unser Leistungsangebot in Bezug auf Tagungen, Seminare, Meetings, Workshops oder Ausstellungen geben.

Die Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen und können selbstverständlich Ihren Wünschen entsprechend abgeändert werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!

Wir würden uns freuen, Ihre Veranstaltung in unserem Hause ausrichten zu dürfen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen,

Ihre Familien Schmid & Mössner
mit Mitarbeiter

PAUSCHALEN

Für Tagungen und Seminare bieten wir verschiedene Pauschalen an. Einen Auszug haben wir nachfolgend für Sie aufgeführt:

TAGUNGSPAUSCHALE „Schwäbisch“

- 1 Konferenzraum der Personenzahl entsprechend
- Standardtechnik (1 Overhead, 1 Leinwand, 1 Flipchart)
- 1 Vormittagskaffee
- Mittagessen (3-Gang Menü oder Lunchbuffet (ab 25 Personen))
- 1 alkoholfreies Getränk zum Mittagessen
- 1 Nachmittagskaffee
- 2 Konferenzgetränke pro Person

39,50 € pro Person

TAGUNGSPAUSCHALE „Bayerisch“

- 1 Konferenzraum der Personenzahl entsprechend
- Standardtechnik (1 Overhead, 1 Leinwand, 1 Flipchart)
- 1 Vormittagskaffee mit Butterbrezeln
- Mittagessen (3-Gang Menü oder Lunchbuffet(ab 25 Personen))
- 1 alkoholfreies Getränk zum Mittagessen
- 1 Nachmittagskaffee mit Gebäckstückchen
- 2 Konferenzgetränke pro Person

42,50 € pro Person

TAGUNGSPAUSCHALE „Meet & Sleep“

- Übernachtung im Standard-Zimmer mit Frühstück vom Buffet
- 1 Konferenzraum der Personenzahl entsprechend
- Standardtechnik (1 Overhead, 1 Leinwand, 1 Flipchart)
- 1 Vormittagskaffee mit Butterbrezeln
- Mittagessen (3-Gang Menü oder Lunchbuffet(ab 25 Personen))
- 1 alkoholfreies Getränk zum Mittagessen
- 1 Nachmittagskaffee mit Gebäckstückchen
- 2 Konferenzgetränke
- kalt/warmes Abendessen (2-Gang-Menü)
- 1 Getränk zum Abendessen

127,00 € pro Person im Einzelzimmer

102,50 € pro Person im Zweibettzimmer

Die Gültigkeit jeder Pauschale richtet sich nach der Raumgröße und der entsprechenden Personenzahl.

EINZELPREISE

Raummieten:

- Raum „Stuttgart“ oder „München“	(100m ²)	210,00 € / Tag
- Raum „Stuttgart“ und „München“	(200m ²)	420,00 € / Tag
- Raum „Robert Bosch“	(50m ²)	120,00 € / Tag
- Raum „Ulmer Spatz“	(14m ²)	40,00 € / Tag
- Raum „Ludwig Berblinger“	(20m ²)	50,00 € / Tag
- Raum „Elchingen“	(100m ²)	210,00 € / Tag
- Raum „Einstein“	(42,50m ²)	120,00 € / Tag
- Raum „Langenau“	(20m ²)	50,00 € / Tag
- Raum „Würzburg“	(60m ²)	120,00 € / Tag
- Raum „Kempten“	(90m ²)	210,00 € / Tag
- Raum „Füssen“	(60m ²)	auf Anfrage
- Saal gesamt	(200m ²)	420,00 € / Tag
- Alb Saal	(90m ²)	auf Anfrage
- Ulmer Saal	(100m ²)	auf Anfrage
- Ulmer Alb Saal	(190m ²)	auf Anfrage

Tagungstechnik:

- Rednerpult	kostenfrei
- Beamer	35,00 € / Tag
- Mikrofon (drahtlos, Mini zum Anstecken)	15,00 € / Tag
- Mikrofon (drahtlos, Handmikrofon)	15,00 € / Tag
- Laser-Pointer	3,00 € / Tag
- Pinwand / Metaplanwand	6,00 € / Stk.
- Flipchart inkl. 1 Block	6,00 € / Stk.
- Dia-Projektor mit Fernbedienung	10,00 € / Tag
- Videorekorder (VHS)	20,00 € / Tag
- DVD-Player	20,00 € / Tag
- Fotokopie	0,20 € / Stk.
- Folienkopie	0,70 € / Stk.
- Sondermöblierung (z.B. Entfernen von Tischen / Stühlen, Messeaufbauten, etc.)	35,00 € / Std.

EINZELPREISE

Tagungsgetränke:

(Preise pro Einheit)

- Pepsi/Mirinda	0,33 l	2,50 €
- Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
- Obst-/Fruchtsäfte	0,2 l	2,60 €
- Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €
- Thermoskanne Kaffee/Tee		12,50 €

Alternative Kaffeepausen:

(pro Person)

- „Fitness – Pause“ Knuspermüsli mit frischer Milch Fruchtjoghurt, Obstkorb Teegebäck, Kaffee oder Tee		7,50 €
- „Bayerische Pause“ 1 Paar Weißwürste, Süßer Senf Kartoffelsalat, Brezel Weißbier oder alkoholfreies Getränk 0,3l		8,50 €

Ergänzungen zu den Kaffeepausen:

(pro Stück/Person)

- 1/2 belegtes Brötchen	2,20 €
- Butterbrezel	2,00 €
- gebackene Kuchen	2,50 €
- Blechkuchen	2,20 €
- Verschiedene Gebäckstückchen	1,50 €
- Teegebäck (Kekse)	0,80 €
- Obstkorb (pro Person)	2,50 €
- Appetitschnittchen (Canapés)	2,20 €

STEHIMBISSE

STEHIMBISS „Basic“

½ belegte Brötchen
mit gekochtem Schinken, Salami,
geräuchertem Schinken, Schnitt- & Frischkäse
„Chili con carne“
Tomaten-Gurkensalat im Glas

Schokoladenmousse mit Orangensauce
Obstsalat

10,00 €

STEHIMBISS „Vital“

Canapés mit „Graved Lachs“ & Honig-Dill-Senfsauce
Schwarzwälder Schinken mit Melone
Tomaten-Gurkensalat im Glas
Klassischer Nudelsalat
Käse-Trauben-Spießchen

Panna Cotta mit Himbeersauce
Obstsalat

10,50 €

STEHIMBISS „Mediterran“

Canapés mit „Graved Lachs“ & Honig-Dill-Senfsauce
Geräucherter Schinken mit Melone
„Griechischer Bauernsalat“ im Glas
Knackige Gemüsepfanne mit Putenbruststreifen
Polentataler mit Camembert & Preiselbeeren

Tiramisu
Obstsalat

12,90 €

Zu jedem Imbiss reichen wir eine Brotauswahl

STEHIMBISSE

STEHIMBISS „Vital & Feurig“

Rohkoststicks mit Quarkdip
Zweierlei Canapés
*mit „Graved Lachs“
mit feinwürziger Salami*
Pasta „Tricolore“ im Glas
*Marinierte Nudeln mit Kirschtomaten, Mozzarella und Pesto
„Chili con carne“*
Polentataler mit Camembert und Preiselbeeren
Gespießte Datteln im Speckmantel

Panna Cotta mit Himbeersauce
Obstsalat

12,90 €

STEHIMBISS „Zünftig“

Bauernbrotcanapés
*mit Griebenschmalz
mit gekochtem Schinken
mit „Obazda“*
Linseneintopf mit Würstchen*
Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck
Tomaten-Gurkensalat im Glas
Käse-Trauben-Spießchen

Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat

12,00 €

*mit panierten Schnitzelhäppchen vom Schwein oder von der Pute
anstelle von Linseneintopf

13,50 €

Zu jedem Imbiss reichen wir eine Brotauswahl

FINGERFOOD zum Sektempfang oder als Ergänzung zum Stehimbiss

Canapés

	Preis / Stück
Belegt und ausgarniert mit	
- Graved Lachs und Honig-Dill-Senfsauce	2,20 €
- Roastbeef und Sauce Remoulade	2,20 €
- Geräuchertem Schinken	2,20 €
- Kräuterfrischkäse	2,20 €
Bauernbrotcanapés (mit Griebenschmalz / Obazda)	1,20 €

Spießchen & mehr

Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Pesto	1,30 €
Käsespießchen mit Traube	0,70 €
Mediterran gebratenes Garnelenspießchen	2,70 €
Gebratenes Dattel-Speckspießchen	1,70 €
Rohkoststicks mit Quarkdip	0,90 €
Schwarzwälder Schinken mit Melone	1,70 €
Polentataler mit Camembert & Preiselbeeren	1,40 €
Bruschetta mit marinierten Tomaten	1,70 €
Bruschetta „rustica“	2,20 €
<i>(Warmes Ciabattabrot mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum)</i>	
½ Brötchen belegt und ausgarniert	2,20 €
- mit gekochtem Schinken	2,20 €
- mit geräuchertem Schinken	2,20 €
- mit Salami	2,20 €
- mit Käse	2,20 €
- mit Graved Lachs	2,90 €
Panierte Schnitzelhäppchen von Schwein oder Pute	1,20 €

Im Glas

Tomaten-Gurkensalat mit Petersilie	1,80 €
Griechischer Salat <i>Tomaten, Gurken, Oliven und Schafskäse an milder Dressing</i>	2,00 €
Pasta „Tricolore“ <i>Marinierte Nudeln mit Kirschtomaten, Mozzarella und Pesto</i>	2,30 €
Thunfischsalat mit Gurke und Ei	2,30 €
Geflügelsalat mit Ananas und Curry	2,50 €
Matjesfilet an Apfel-Joghurt-Sauce	2,50 €

Aus „Pott & Schüssel“

Linseneintopf mit Würstchen	3,50 €
Chili con carne	3,00 €
Knackige Gemüsepfanne mit Putenbruststreifen	4,00 €
Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck	3,00 €
Klassischer Nudelsalat	3,00 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Sonderveranstaltungen

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung in unserem Hause.
2. Ein "à la carte - Service" wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden.
3. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Menü-Karten oder Blumendekoration werden extra berechnet.
4. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit dem betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
5. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste werden die ersparten Aufwendungen von uns in Abzug gebracht, d.h. bei nicht gemeldeten Abweichungen von mehr als 10% werden wir für diese bestellten, jedoch nicht abgenommenen Leistungen die Hälfte des zu erwartenden Durchschnittsverzehrs berechnen.
6. Veranstaltungen dauern in der Regel bis 01.30 Uhr nachts. Unsere Mitarbeiterplanung orientiert sich an diesen Zeiten. Sollte sich die Veranstaltung über 01.00 Uhr nachts ausdehnen, so berechnen wir für jede angefangene Stunde einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 50,00 €. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass die Kapelle/Musik bis längstens 01.30 Uhr aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste spielen darf.
7. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 3 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen, eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten.
8. Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug, Nettokasse innerhalb von 14 Tagen. Wir behalten uns das Recht vor, bei Veranstaltungen, an denen mehr als 20 Personen beteiligt sind, eine Vorauszahlung in Höhe von 50% der zu erwartenden Rechnungssumme bis spätestens zwei Wochen vor Veranstaltung anzufordern. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.
9. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
10. Bei einer Stornierung der gesamten Veranstaltung werden jeweils ab 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 60%, ab 3 Tage vor Veranstaltungstag 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. Diese Stornoregelung tritt nur in Kraft, wenn die gebuchte Kapazität nicht wieder belegt werden kann. Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Dabei wird der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von 10,00 EUR pro Person in Ansatz gebracht.
11. Besteht begründeter Anlaß, daß die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

DEHOGA - Hotel- und Gaststättenverband