



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

Bankett-Mappe

**Menü- & Buffetvorschläge,
sowie Getränke**

**Traumhafter Service braucht
einen traumhaften Rahmen!**



**Höger's
Hotel & Restaurant GmbH
Ihre Ansprechpartner:
Silke Schuster & Eric John
Kirchplatz 25
49152 Bad Essen**

**Telefon: 0 54 72 – 9 46 40
www.hoegers.de**



Liebe Gäste,

unser Team vom Höger's und wir bedanken uns für Ihr Interesse und Vertrauen an unserem Hause. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere aktuellen Bankett- und Menüvorschläge. Unsere Vorschläge sollen in erster Linie Anregungen für Ihr persönliches Menü sein. Natürlich können die einzelnen Gerichte auch variiert werden bis es Ihren individuellen Wünschen entspricht.

Für unsere Menüs verwenden wir stets regionale Rohprodukte von höchster Qualität aus saisonalen Angeboten. Aus den Menüvorschlägen können Sie wählen, wenn Sie und Ihre Gäste (mindestens 20 Personen) ein einheitliches Menü wünschen!

Auf Wunsch kümmern wir uns auch gerne um die Musik, die Technik und Lichtilluminationen, ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm und die Tischdekoration.

Für eine Essenabsprache bitten wir Sie, mindestens 6 Wochen vor Veranstaltung einen telefonischen Termin zur Menü- oder Buffetabsprache zu vereinbaren!

Bitte beachten Sie auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen!

Informationen zum Festpreisangebot

Gerne nehmen wir eine optionale (für Sie völlig unverbindliche) Reservierung vor, damit Sie die Musik, die Kirche und weiteres planen können. Sollte es parallel zu einer weiteren Anfrage bei uns für Ihren Wunschtermin kommen, halten wir Rücksprache mit Ihnen, und bitten dann um Entscheidung.

Alle Getränkepauschalen gelten jeweils für 8 Stunden. Für jede weitere Stunde berechnen wir eine individuelle Stundenpauschale pro anwesenden Gast.

Kinder unter 12 Jahren werden mit 50 % des Inklusiv- bzw. Menüpreises berechnet. Kinder unter 4 Jahren sind kostenfrei! Alle Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt. und Bedienung!

Stuhlhusse Reinigungs- und Leihgebühr € 4,90 pro Stück

Buchungsbedingungen

Die genaue Personenzahl benötigen wir 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin. Nach Ablauf dieser Frist behalten wir uns vor, die bereits zuvor angemeldete Personenzahl zu berechnen.

Bei Stornierung Ihrer Veranstaltung berechnen wir 35 % des zu erwartenden Speisenumsatzes.

Freie Trauungen im Garten

Jens Köhne, Freier Redner, führt freie Trauungen in unseren Räumlichkeiten und in unserem Garten durch.

Nähere Infos unter www.freietrauredner.de

Für die Vorbereitung der Bestuhlung berechnen wir eine Aufwandspauschale von € 150,00.



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

Empfang

Ohlig PRIVAT Sekt, trocken	0,75 l	18,00
Spumante Etichetta Nera	0,75l	19,50
Cremant	0,75 l	39,00
Riesling Sekt Brut	0,75 l	29,50
Moscato d'Asti DOCG	0,75 l	29,50
Champagne IRROY CARTE D'OR BRUT, Taittinger	0,75 l	69,00
Münsterländer Aperitif, je Glas	0,2 l	5,50
Radeberger Pils	1,0 l	6,90
Flasche Selters	0,75 l	4,90
Apfelschorle	0,70 l	5,00
Orangensaft	1,00 l	6,00
Schweppes Bitter-Lemon	1,00 l	6,00

Weine

Bankettweine Preisklasse I

Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,75	21,50
---	------	-------

Kühle Nase mit Apfelschale, Walnuss und etwas Kräuter. Klar und feinsaftig; dichter und fester Körper mit Kraft und Rückgrat; gewisse Cremigkeit; lebendig und frisch; sehr rassig

Weisser Burgunder Qualitätswein trocken „Edition Johanna Lorenz“, Lorenz & Söhne, Nahe	0,75	21,00
---	------	-------

Feine kräuterwürzige Nase mit etwas Steinobstfrucht. Klar und feinsaftig; animierende Steinobstfrucht, hauptsächlich Aprikose mit etwas Pfirsich, Quitte und Kräuterwürze; lebendig und frisch; fester Körper mit Kraft und Rückgrat; zeigt Spannung am Gaumen; langes Finale mit kräutersalziger Note und reifer Steinobstfrucht.

Dornfelder Rosé Qualitätswein trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,75	20,00
---	------	-------

Feiner Granatapfelsaft, Himbeerenbonbons und sogar etwas Kirschen mit Butterkeks sowie eine Note frischer Kräuter. Klar und feinsaftig; animierende Kräuterigkeit mit roten Beeren; fester Körper mit Kraft und Rückgrat; lebendig und frisch; hat Zug; sehr trocken wirkend; sehr spielerisch; rotbeeriger Abgang.

Galodoro Rosado (Rosé) Casa Santos Lima, Portugal	0,75	19,00
--	------	-------

Der Cabernet-Rosé-Wein überzeugt durch seine schöne Farbe und intensive Aromen reifer roter Früchte. Der Geschmack ist verführerisch fruchtig mit betont mineralischer Note.

Galodoro Tinto Casa Santos Lima, Portugal	0,75	21,00
--	------	-------

Intensive Aromen reifer roter und dunkler Früchte. Der samtige und vollmundige Wein überzeugt durch seine intensive Fruchtnote mit einem Hauch von Gewürzen und Lakritz. Angenehm fruchtig und ausgewogen im Finale.



Cuvée Orchidée Merlot
 Domaine de Bordeneuve, Südfrankreich 0,75 21,00

Dieser reinsortige Merlot ist ein Gaumenschmeichler für alle Anlässe. Ein Potpourri von roten Früchten, ein Hauch von Würze und eine ausgewogenen Tanninstruktur zeichnen diesen Südfranzosen besonders aus.

„Piane del Levante“ Primitivo Puglia IGT
 Cantine Francesco Minini, Apulien 0,75 20,00

Das warme Klima und die Nähe zum Meer machen aus diesem Primitivo einen harmonischen, vollen und samtigen Wein mit intensivem Duft; dunkles Rubinrot mit violetten Tönen.

Bankettweine Preisklasse II

„By the Glass“ Riesling QbA trocken
 Weingut Villa Huesgen, Mosel 0,75 21,00

Kühle kräuterwürzige Nase mit feiner Kernobstfrucht, salziger Mineralität und animierender Frucht - unser Riesling von der Mosel!

Cuvée Nachwuchs weiß, Weingut Kirchner, Pfalz 0,75 21,00

*Rebsorten: Kerner, Riesling, Sauvignon Blanc
 Klar und feinsaftig; animierende Frucht von Orange, Apfel und etwas Pfirsich, aber auch helle Blüten und frische Kräuter; lebendig und frisch; fester Körper mit Kraft; ein Hauch feinherbe Süsse mit etwas Mineralität am Gaumen; gute Balance mit Haltung, Stil und viel Charme; tolles Finale mit Mineralität, Kräutern und verspielter Frucht.*

Cuvée Nachwuchs rosé, Weingut Kirchner, Pfalz 0,75 21,00

*Rebsorten: Portugieser, Cabernet Sauvignon
 Etwas Blütenduft mit hellen Kirschen und Grenadine. Klar und feinsaftig; animierende helle Beerenfrucht mit Granatapfel, hellen Kirschen und sogar etwas Würze; sehr schlank wirkender Körper mit festem Kern; lebendig und frisch; gut integrierte Frucht- und Extraktsüsse; Würze und leichte Beerenfrucht im Finale.*

Jan Fiskaal Merlot
 Family Wines MAN, Südafrika 0,75 22,00

Ein eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumenaroma und zarten Tanninen. Der Fiskalwürger (Jan Fiskaal) ist übrigens ein kleiner schwarz-weißer Vogel aus den Weinbergen Südafrikas.

Beronia Tempranillo Joven
 Bodegas Beronia, Rioja, Spanien 0,75 22,50

Tiefes Kirschrot mit rubinrotem Rand, Duft: von dunklen Waldbeeren, Brombeeren & Lakritz, fein unterlegt mit den würzig süßen Noten der Eichenholzreife, Geschmack: am Gaumen saftig, kraftvoll, gut strukturiert & harmonisch ausgewogen, feiner Nachhall von Kirschen und Kakao.

Bankettweine Preisklasse III

Pinot Grigio delle Venezie IGT, Bolla, Venetien 0,75 22,00

Hellgelb mit goldenen Reflexen zeigt sich der Pinot Grigio delle Venezie. Das Bouquet verwöhnt mit einer herrlich fruchtigen Aromenvielfalt von Birne, Pfirsich, Melone und Feigen. Ein geschmeidiger trockener Wein fruchtigen Körpers.



Santa Digna Sauvignon Blanc Reserva 0,75 25,00
Miguel Torres, Valle Central, Casablanca

Duft: sehr frisches Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Johannisbeerblättern und Cassis-Blüten, grünen Stachelbeeren, Mango, Zitrusfrüchten (Limette) und feinen Kräutern Geschmack: herbfrisch auch am Gaumen, saftige Frucht, lebhaftes Säure und aromatische Frische sind perfekt ausbalanciert, viel frische Frucht auch im Finale mit elegantem Nachhall von schwarzen Johannisbeeren

„Doktorspiele“ Qba trocken 0,75 21,00
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen

*Cuvee aus Frühburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder
O lala, was für eine rotbeerige Nase und wie (oder völlig) verspielt! Und es geht im Mund auch so weiter, wie Hasen hüpfen die verschiedenen roten Beerenfrüchte von einer Seite des Mundes zur anderen und wieder zurück; dazwischen eine kühle Frische; sehr lebendig; schlanker Körper, voll vibrierender Lust; aber vorsichtig erst am Gaumen tritt (oder trifft) die wahre Diva ins Spiel hinein: die Fruchtsüße mit betörender, rotbeeriger Begleitung und dann... Auf jeden Fall den Doktor rufen!*

Ursprung, Markus Schneider, Pfalz 0,75 24,50

Internationale Rebsorten (Cabernet Sauvignon & Merlot) treffen mit einem Stück Deutschland (Portugieser & Cabernet Mitos) aufeinander.

Fabelhaft – Douro, Niepoort (Vinhos) S.A., Portugal 0,75 24,50

Das genussbetonte Erlebnis des Raben Hucklebein und sein fatales Ende in zauberhafter Weise von Wilhelm Busch geschildert, hat Niepoort für Fabelhaft gewählt. Da Tiergeschichten auch als „Fabel“ bezeichnet werden, trägt der Wein den Namen „Fabelhaft“. Und so schmeckt er auch! „Fabelhaft“ zeigt alle Stärken eines klassischen Douro-Weines wie tiefe Frucht, lebhaftes Säure und reife Tannine. Gleichzeitig aber bereitet er schon in seiner Jugend Trinkfreude. Ausgewogenheit und Drinkability sind seine Essenz.

Spirituosen

Wir verfügen über ein umfangreiches Sortiment an Spirituosen. Die gängigen Spirituosen finden Sie in unserer Spirituosenliste. Alle Preise in dieser Liste sind Flaschenpreise für Gesellschaften. Gerne besprechen wir Ihre individuellen Wünsche im direkten Gespräch.

Grappa Gran Moscato, Bocchino	2 cl	3,50	0,7	52,50
Obstler, Andreas Männle	2 cl	2,40	0,7	36,00
Mirabellenwasser, Andreas Männle	2 cl	2,40	0,7	36,00
Williams Edelbrand, Sasse	2 cl	3,50	0,5	43,00
Himbeergeist, Sasse	2 cl	4,50	0,5	56,00
Münsterländer Lagerkorn V.S.O.P.	2 cl	3,00	0,5	37,50
Likör verschiedene, Sasse	2 cl	3,50	0,7	52,50
Vodka, Smirnoff	2 cl	2,00	0,7	30,00
Captain Morgan	2 cl	2,00	0,7	40,00
Gordon`s Gin	2 cl	2,00	0,7	30,00
Weinbrand	2 cl	2,50	0,7	37,50
Liköre	2 cl	2,60	0,7	39,00
Wacholder	2 cl	2,00	0,7	30,00
Korn	2 cl	2,00	0,7	30,00
Ouzo	2 cl	2,00	0,7	30,00
Sambuca	2 cl	2,50	0,7	37,50



Tequila	2 cl	2,40	0,7	36,00
Malteser	2 cl	2,30	0,7	34,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,60	0,7	39,00
Fernet	2 cl	2,60	0,7	39,00
Ramazotti	2 cl	2,60	0,7	39,00
Averna	2 cl	2,60	0,7	39,00
Jägermeister	2 cl	2,40	0,7	36,00
Hirschrudel	2 cl	3,30	0,5	41,00

Hochzeitstorte oder Eistorte aus unserer Konditorei

Sehr gerne backen wir Ihnen auch eine individuelle Hochzeitstorte. Unsere Konditorin backt diese frisch und individuell ganz nach Ihren Wünschen. Dabei haben Sie die Wahl zwischen der Füllung, der Form und der Garnitur und Dekoration.

Natürlich ist es auch möglich ein Kuchen & Torten-Fingerfood-Bufferet zum Kaffee nach dem Essen zu zaubern aus leckeren Kleinigkeiten, wie die Cookies, Pralinen, Petit Fours und Cupcakes.

Bitte beachten Sie, dass Kuchen aus HACCP-Vorschriften nicht von Privatpersonen mitgebracht werden kann. Kuchen vom Bäcker oder Konditor ihrer Wahl kann angeliefert werden, wir berechnen dann eine Servicepauschale von 2,50 € pro Person.

Kaffepezialitäten

	Kaffee wird einzeln nach Tassen abgerechnet.		
Café Creme	2,50 €	Pott Kaffee	3,50 €
Cappuccino	2,80 €	Kännchen Kaffee	3,90 €
Espresso	2,30 €	Doppelter Espresso	3,90 €
Latte Macchiatto	3,20 €	Milchkaffee	3,50 €

Bei einer Kaffeetafel ab 20 Personen rechnen wir den Filterkaffee nach Litern ab und schenken aus Thermoskannen ein. 1,0 l Filterkaffee 12,00 €

Kuchen aus der hauseigenen Konditorei

Sahnetorten (Flockensahne, Schokoladensahne, Schwarzwälder Kirsch, Nussahne, Himbeer-Joghurt, Quark-Mandarinen-Sahne und v.m.)	42,00 €
Crementorten (Frankfurter Kranz, Nuss-Buttercreme, Schokoladen-Baumkuchen)	42,00 €
Gebackene Torten (gebackene Käse-Blaubeer, gebackene Käse-Mandarine, gebackene Käse-Mandel)	39,00 €
Blechkuchen (Apfel, Kirsch, Rhabarber)	40,00 €
Gluten- und Lactosefreier Kuchen (Mallorquinischer Mandelkuchen)	35,00 €
Obsttorten (gemischte Obst, Erdbeer, Himbeer, Waldbeer)	42,00 €
Kaffeegedeck (1 Stück Torte & 2 Tassen Filterkaffee)	6,50 € pro Person



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

Fingerfood zum Aperitif

Fingerfood, kalt je Stück

Belegte Kaviarbrotscheiben:	
Kochschinken, Salami, Bratenaufschnitt	2,50€
Gouda, Kräuterfrischkäse oder Brie	2,80€
Roastbeef, Kernschinken, Serranoschinken, Graved Lachs	3,00€
Gemüsesticks mit Dips	1,50€
Mozzarellaspieße mit Cherrytomaten und Basilikum	2,00€
Pumpernickel mit Ziegenfrischkäse-Crème und Feige	3,50€
Mini Frikadellen mit Essig-Gemüse	3,00€
Roastbeef-Röllchen mit Rucola und getrockneten Tomaten	3,50€

Fingerfood, warm je Stück

Mini Currywurst	1,50€
Mediterraner Grillgemüsespieß	1,80€
Karottenquiche	2,20€
Tandoori-Hähnchenspieß mit Ananas-Chutney	2,80€
Pochierter Lachs auf geschwenkten Senfgurken	3,00€
Mini Rösti mit Trüffelcrème und Lachskaviar	3,50€

Fingerfood, süß je Stück

Schokoladenbrownie	1,40€
Frisches Obst am Spieß	2,00€
Crème Brûlée im Glas	2,50€
Panna Cotta im Glas	2,50€



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

Heimat-Buffer

Geräucherte Forelle & gebeizter Lachs mit Dill-Senf Sauce & Sahnemeerrettich
Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef mit Remouladensauce
Kartoffelsalat mit Essiggurke & Ei
Gurkensalat mit Dillspitzen
Karotten-Orangen Salat
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings & Toppings

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Geschmorte Rinderbäckchen in eigener Sauce
Schweinekrustenbraten mit Altbiersauce
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Champignon-Rahm Sauce
Zanderfilet mit Senfsauce & jungem Spitzkohl
Variation von Marktgemüse
Rahmsauerkraut
Kartoffelgratin
Pomme Dauphine
Basmatireis

Herrencrème mit Ofen-Pflaumen
Orangen-Grießflammerie

39,50 € pro Person

Basis-Buffer

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings & Toppings

Sellerie-Vanillesuppe

Rosa gebratenes Filet und Braten vom Landschwein mit Altbiersoße
Gebratener Kabeljau mit Dijon-Senfsoße und Blattspinat
Lasagne mit Frischkäserahm und buntem Marktgemüse
Speckbohnen, Bad Essener Urmeersalzkartoffeln
Pommes Dauphin

Rote Grütze mit Vanillesoße
Gemisches Eis mit beschwippten Kirschen

29,00 € pro Person



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

Mediterranes Buffet

Mariniertes Grillgemüse mit Brotchips & Aioli
Gehobelter Luftgetrockneter Schinken mit Melone & Minze
Rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Oliven Crème
Salat von Blattspinat in Balsamico-Vinaigrette mit Schafskäse,
Tomaten & Schalotten

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe mit Sardelle und Parmesan

Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit
tomatisiertem Marktgemüse & cremiger Polenta
Saltimbocca vom Hähnchen auf Tomaten-Oliven Sugo mit Kräuter-Tagliatelle
Dorade Royal auf gegrillter Zucchini mit Rosmarinkartoffeln
Gnocchi Pfanne in Rucolarahm mit geschmorter Paprika

Tiramisu
Frische Früchte
Panna Cotta-Limetten Schnitte

46,- € pro Person



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

Höger`s Buffet

Marinierter Schafskäse auf orientalischem Cous cous
Gefüllte Riesenchampignons mit Trüffelcrème
Poulardenröllchen in einer Mandelkruste mit Feigensenf & getrockneten Aprikosen
Carpaccio vom argentinischen Weiderind mit Rucola & Parmesan

Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumöl

Bei Niedrigtemperatur gegarter Rinderrücken am Buffet tranchiert
mit Cognac-Rahmsauce
Coq au vin blanc von der Maispoularde mit
Wurzelgemüse & Pastinaken-Kartoffel Stampf
Loup de mer mit Safransauce und Orangen-Fenchel
Schnitzel vom Sellerie mit Sesam auf buntem Wok Gemüse & frischem Koriander
Gemischter Wildreis
Salbei Gnocchis in Riesling-Rahm
Glacierte Kaiserschoten
Gratinkartoffeln mit Gruyère Käse verfeinert

Dunkle Mousse au chocolate mit Ananas Minz Salat
Apfel- und Schokoladentarte
Zitronen-Topfenmousse
Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Brotsorten und Dips

56,- € pro Person



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

Klassiker Menü

Gemischte Zupfsalate in Hausdressing mit Tomate, Gurke,
Radieschen, Paprika, Karotte und Croutons

Rinderrouladen klassisch gefüllt mit eigener Sauce,
Apfel-Rotkohl & gebratenen Serviettenknödeln

Geflämmte Grießflammerie mit Vanillepflaumen

32,00 € pro Person

Mediterranes Menü

Essenz von sonnengereiften Tomaten mit pochierte Wachtelbrust & Basilikum

Filet von der Dorade Royal mit Kräutersud,
mediterrane Ofengemüse, Ciabatta & Aioli

Panna Cotta mit eingelegten Beeren

38,00 € pro Person

Heimat Menü

Waldpilzkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Zanderfilet unter einer Kürbiskernkruste
mit Zitronenschaum & Rote Bete-Apfelsalat

Filet vom Landschwein im Kernschinkenmantel mit Wachholderrahmsauce,
feinem Bohnengemüse & Gratinkartoffeln

Crème Brûlée mit Rumkirschen

43,00 € pro Person



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

Högers Menü

„Himmel und Erde“

Gebratene Blutwurst an roter Zwiebelmarmelade
mit Bratkartoffelstampf & glasiertem Apfel

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit eigenem Pesto & Mandelknusper

„Zweierlei vom Rind“

Rosa gebratenes Filet & gebackene Praline an Portweinjus
mit kleinem Gemüsebeet & getrüffeltem Kartoffelkrapfen

Schokoladen-Malheur mit hausgemachtem Limetten-Schmandeis

54,00 € pro Person

Mitternachtsimbiss

Pikante Gulaschsuppe mit Brot

5,00 €

Frikadellen mit Kartoffel-Gurkensalat

6,50 €

Currywurst

3,50 €

Weißwürste mit süßem Senf & Brezn

6,50 €

Internationaler Rohmilchkäse mit Brotauswahl und Fruchtchuntey

9,50 €

Räucherfischvariation

10,50 €



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

Getränkepauschalen

Pauschale I

Prosecco oder Sekt

Radeberger Pils

Orangensaft, Wasser

2 Weine aus dem Bankettweinangebot Preisklasse I

Selters, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft

Filterkaffee, Tee

3 Spirituosen zur Wahl: Fernet, Jägermeister, Korn, Wacholder, Roter, Obstler

39,00 € pro Person (für 8 Stunden)

Jede weitere Stunde 8,00 € pro Person

Pauschale II

Rosésekt „Hand in Hand“

Amérie, Aperol Sprizz

Hausaperitif alk. frei

Radeberger Pils

3 Weine aus dem Bankettweinangebot (Preisklasse II)

Selters, Cola, Fanta, Sprite, Bitter lemon, O-Saft, A-Saft

Kaffee, Tee

4 Spirituosen zur Wahl:

Ramazotti, Korn, Roter, Obstler, Grappa, Wodka, Malteser

46,00 € pro Person (für 8 Stunden)

Jede weitere Stunde 10,00 € pro Person

Pauschale III

Cremant weiß, Amérie, Campari, Aperol Sprizz, Hausaperitif alk.frei

Radeberger Pils

3 Weine aus dem Bankettweinangebot (Preisklasse III)

Dessertwein passend zum Dessert

Longdrinks

Selters, Cola, Fanta, Sprite, Bitter lemon, O-Saft, A-Saft

Kaffeespezialitäten und Tee

6 Spirituosen zur Wahl:

Likör, Lagerkorn, Gin, Grappa, Williams, Vodka, Kräuterlikör

49,00 € pro Person (für 8 Stunden)

Jede weitere Stunde 12,00 € pro Person



ALLGEMEINE GESCHAEFTSBEDINGUNGEN FUER VERANSTALTUNGEN

Wir freuen uns, dass Sie uns das Vertrauen entgegenbringen und Ihre Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten durchführen. Nachfolgend finden Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten definieren. Bitte verstehen Sie dies nicht als juristische Formeln, sondern als Regelwerk für eine Vielzahl an unterschiedlichsten Veranstaltungen.

Für Fragen hierzu stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Silke Schuster

1. GELTUNGSBEREICH

- 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
- 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
- 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

2. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

- 2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
- 2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
- 2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

3. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

- 3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
- 3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- 3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.
- 3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
- 3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

4. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

- 4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.
- 4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.



Höger's
Restaurant Café Hotel

selig schlafen
himmlisch speisen
und teuflisch gut feiern

- 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.
- 4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.
- 4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
- 4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85 % der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

5. RÜCKTRITT DES HOTELS

- 5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- 5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
 - Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltswort sein;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
 - ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.
- 5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.



6. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

- 6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95 % der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95 % der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.
- 6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- 6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

7. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

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

8. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

- 8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- 8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
- 8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
- 8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
- 8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.



9. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

- 9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- 9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
- 9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltes des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

10. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

- 10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- 10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

11. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- 11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 11.2 Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
- 11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Silke Schuster

Geschäftsführende Gesellschafterin
Stand Juli 2018