

NOVINA[®]

HOTEL

Herzogenaurach - Herzo-Base

VERANSTALTUNGEN





SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN

vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Veranstaltungsmöglichkeiten. Auf den folgenden Seiten finden Sie Wissenswertes über unser Haus und die damit verbundenen Möglichkeiten für Ihre Veranstaltung.

HOCHZEITEN, KOMMUNIONEN, WEIHNACHTSFEIERN ODER SOMMERFESTE

Was auch immer Sie sich vorstellen, erwarten Sie von uns einfach nur das Beste.

SIE HABEN FRAGEN?

Vor, während und auch nach Ihrer Veranstaltung steht Ihnen unser Veranstaltungsteam persönlich zur Seite.

Unsere Veranstaltungsabteilung erreichen Sie unter folgender Rufnummer: **+49 (0) 9132 - 74 72 521** und Emailadresse: **restaurant@novina-herzogenaurach.de**

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!



RESTAURANT

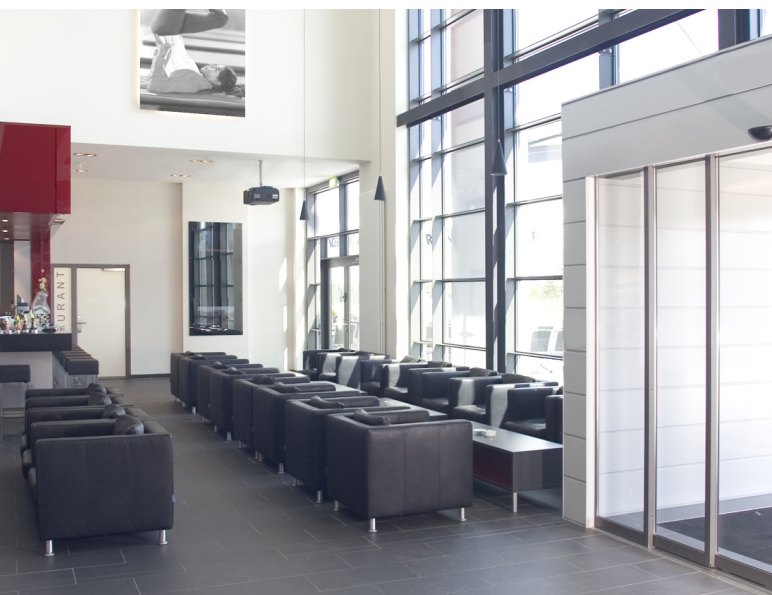


Unser Restaurant wird Sie nicht nur durch sein modernes Ambiente begeistern – an 150 Sitzplätzen im Innenraum, 40 Sitzplätzen in unserem Wintergarten und 60 Sitzplätzen auf unserer Terrasse erfahren Sie ausgezeichneten Service, der Sie mit kulinarischen Genüssen preisgekrönter Köche verwöhnen wird.

Egal ob Empfang, Geschäftsessen, Familienfeier oder stilvoller Galaabend – unser Restaurant bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen.



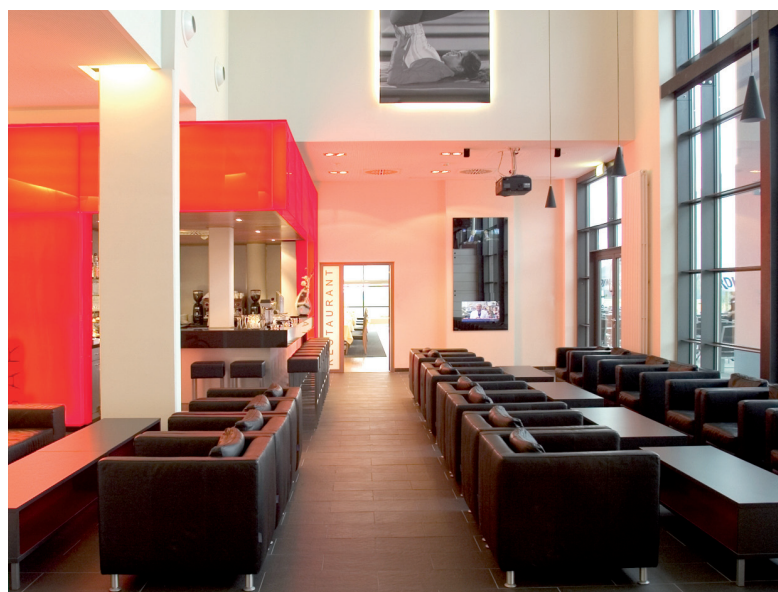
HOTELBAR & LOUNGE



Unsere großzügige Lounge mit der auffällig rot beleuchteten Bar ist ein beliebter Treffpunkt im NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

Lassen Sie Ihren Tag bei verschiedensten Cocktails, Longdrinks und ausgewählten Spirituosen ausklingen.

Neben einer Bar Karte mit warmen Speisen und Snacks erwartet Sie auch ein Großbild-Fernseher, so können alle Sportereignisse live miterlebt werden.



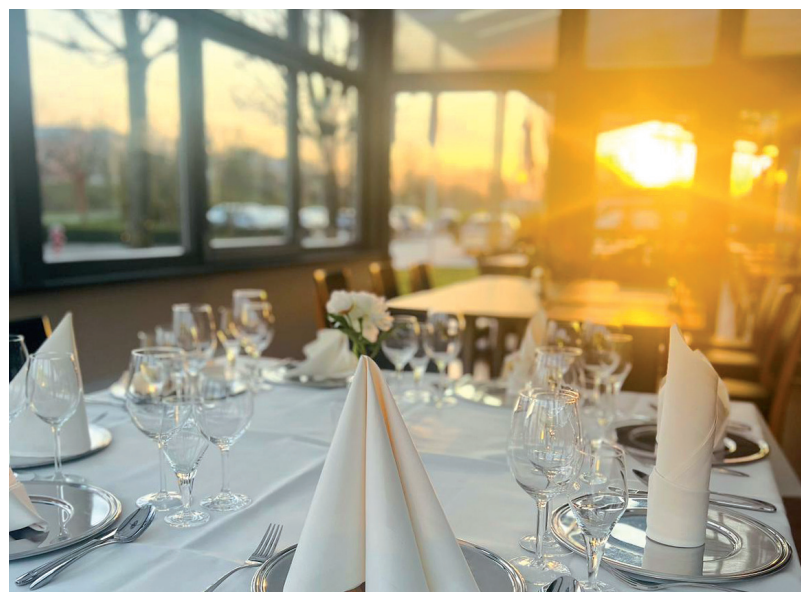
WINTERGARTEN



Unser einladender Wintergarten ist der perfekte Ort für kleinere Feste und bietet Platz für 15 bis 45 Personen.

Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre und die lichtdurchfluteten Räume, die Ihre Feier zu etwas Besonderem machen. Zusätzlich steht Ihnen eine charmante, private Terrasse zur Verfügung, die Sie nach Belieben nutzen können.

Hier können Sie frische Luft schnappen und die Feier gelassen beobachten. Lassen Sie sich von der einzigartigen Stimmung verzaubern und feiern Sie unvergessliche Momente in unserem Wintergarten!



DEKORATION



Die Kombination aus stilvollen Serviettenformen, passender Tischwäsche und frischen Blumen kann Ihre Dekoration auf ein neues Level heben. Nehmen Sie sich Zeit, um die verschiedenen Elemente sorgfältig auszuwählen und aufeinander abzustimmen.

So schaffen Sie eine einladende und festliche Atmosphäre, die Ihre Gäste begeistern wird.

Cremefarbene Tischwäsche und Stoffservietten erhalten Sie kostenfrei von Haus aus. Stuhl Hussen im Bankettbereich sind erhältlich gegen eine Reinigungsgebühr.

Gerne sind Ihre Ansprechpartner als auch unsere Partner bei der Auswahl behilflich:

Blumen Gauch
Noppengassen 7 . 91074 Herzogenaurach
Kontakt: info@blumen-gauch.de
Tel: +49 (0) 9132 4679

Blumengalerie Matthäus
Einsteinstrasse 15A . 91074 Herzogenaurach
Kontakt: info@herzoflower.de
Tel: +49 (0) 9132 62715

Online gibt es noch mehr rund um das Thema Dekoration:
www.tafeldeko.de www.tischdeko-shop.de



ANFAHRT

ANREISE MIT DEM AUTO:

I. Aus Richtung Berlin A 9

Autobahnkreuz „Nürnberg“ in Richtung Würzburg/Frankfurt A3 bis Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach“.

Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

II. Aus Richtung München A 9

Autobahndreieck „Nürnberg“ in Richtung Würzburg/Frankfurt A3 bis Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach“.

Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

III. Aus Richtung Würzburg/Frankfurt A 3

Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach“. Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

IV. Aus Richtung Regensburg/Passau A 3

Ausfahrt „Erlangen-Frauenaurach/Herzogenaurach“. Ab hier rechts in Richtung Herzogenaurach/Neustadt a.d. Aisch, nach ca. 4,0 km rechts in Richtung Herzo-Base nächste Straße rechts zum NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base.

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN:

- Zugverbindung nach Erlangen Hbf. Von dort mit dem Bus Linie 201 nach Herzogenaurach/An der Schütt dort umsteigen in Bus Linie 274 nach Herzo-Base/Münchner Straße, Ausstieg ca. 250 m vom NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base entfernt.
- Express Busverbindung von Erlangen Busbahnhof mit Bus Linie 200 nach Herzogenaurach. Haltestelle Münchner Straße, Ausstieg ca. 250 m vom NOVINA HOTEL Herzogenaurach Herzo-Base entfernt.

HOTEL INFORMATION

Hoteltyp-/Kategorie

- Designhotel
- Sporthotel
- Businesshotel
- Tagungs- /Kongresshotel
- 4 Sterne

Hotelausstattung

- Empfangshalle (Lobby)
- Fahrstuhl
- WLAN
- 175 kostenfreie Parkplätze direkt am Hotel
- Busparkplätze am Hotel verfügbar
- 8 Tagungsräume mit Tagungskapazität bis 300 Personen, KFZ befahrbar
- 150 Nichtraucherzimmer
- 4 behindertengerechte Zimmer
- behindertengerechte Toilette (Empfangshalle)
- 15 Zimmer mit Verbindungstür
- öffentliche Räume barrierefrei
- Restaurant bis 150 Personen
- Bar mit Loungebereich
- Terrasse
- Wellnessbereich (mit Ruheterrasse)
Sauna
Regenwalddusche
Fitness Raum

Entfernungen vom Hotel

- | | |
|--------------------------|--------|
| • Outlet Factory Stores | 0,3 km |
| • Stadtzentrum | 2 km |
| • Atlantis Bad | 4 km |
| • Nürnberg | 25 km |
| • Flughafen Nürnberg | 19 km |
| • Messez. Nürnberg (CCN) | 30 km |
| • Bahnhof Erlangen | 15 km |
| • Autobahn | 4 km |
| • Bushaltestelle | 0,2 km |

Serviceleistungen im Hotel

- Wäsche- und Reinigungsservice (gegen Gebühr)
- Schuhputzautomat
- Vegetarische-, vegane-, Diabetiker- und Vollwertkost verfügbar
- Zeitungen und Zeitschriften
- Sekretariatsservice

Zimmerkategorie

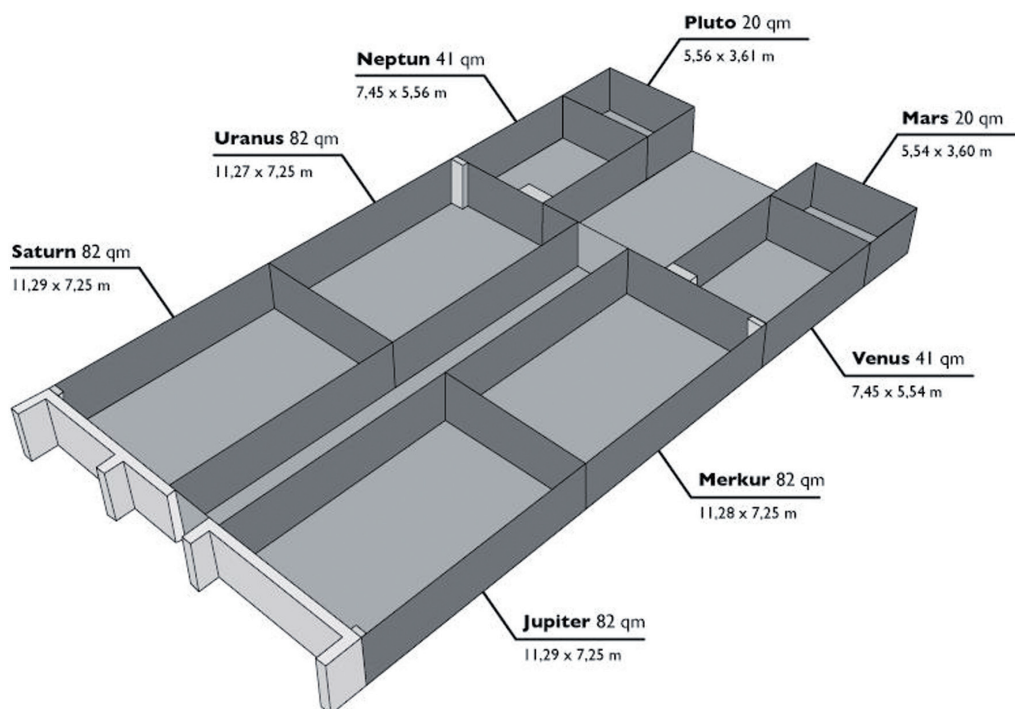
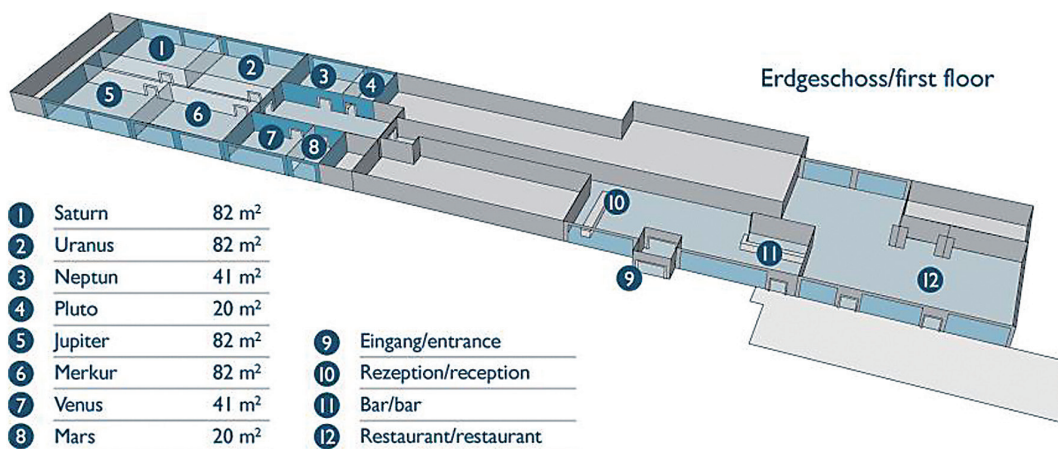
- 139 Komfortzimmer, davon 4 behindertengerecht
- 10 Executive Zimmer
- 1 Champion Suite
- 300 Betten

Zimmerausstattung

- Tür mit Sicherheitsschloss & Spion
- Lärm- und Brandschutztüren
- Ruhige Zimmer
- Panoramablick
- Lärmschutzfenster
- Fenster zum Öffnen
- Schreibtisch
- separate Kofferablage
- Ganzkörperspiegel
- alle Zimmer voll klimatisiert (individuell regelbar)
- Minibar in allen Zimmern
- Safe in allen Zimmern (Laptop-Format)
- Telefon am Schreibtisch
- Flat-Screen Fernseher in allen Zimmern
- WLAN / DSL
- Radio
- Badezimmer mit Badewanne/WC
- Kosmetikspiegel
- Haartrockner
- Betten mit Überlänge verfügbar

ÜBERSICHT

DER RÄUMLICHKEITEN



GETRÄNKE



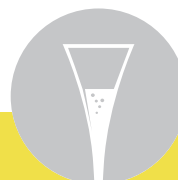
TRADITION UND REINHEITSGEBOT,

das ist uns wichtig, die Tucher Brauerei hat ein breites Sortiment, ob verschiedene Weißbiere (leicht, dunkel, alkoholfrei) oder z.B. alkoholfreies Bier, Kellerbier oder Pils. Frisch gezapft gibt es Weißbier und helles Vollbier

UNSERE WEINE

Wir setzen auf Regionalität und Qualität und arbeiten Hand in Hand mit fränkischen Winzern und finden den passenden Wein für Sie.

Ebenso bieten wir erstklassige internationale Weine von namhaften Winzern an. Lassen Sie sich bei einer Verkostung überzeugen



SPIRITS UND

COCKTAILS



SCHNAPSRUNDE GEFÄLLIG?

Feinste Brände aus dem bayrischen Wald gehören genauso zu unserem Sortiment wie auch Klassiker aus Italien (z.B. Ramazzotti, Aversa) und weitere international beliebte Spirituosen.

Wir bieten ein breites Spektrum an bekannten flüssigen Köstlichkeiten, wie Moscow Mule, Sex on the Beach, Negroni, und Pina Colada, um einige zu nennen. Gin Tonic, Cuba Libre und ähnliche Longdrinks sind selbstverständlich.

SEKTEMPFANG

Ob Prosecco, Winzersekt oder doch Aperol Spritz, Hugo und Lillet Wild Berries, für jeden ist etwas dabei.



FINGERFOOD

CANAPEÉS



FINGERFOOD

Nürnberger Bratwürste im Blätterteig
Minischnitzel auf Kartoffelsalat
Parmaschinken mit Honigmelone
Bruschetta mit Tomate & Aubergine
Kräuterfrischkäseschiffchen
Meeresfrühtesalat mit Gemüse und Kräutern
Shrimps Cocktail mit Avocado
Penne Arrabiata mit Pecorino
Mini Falafel mit Sesamjoghurt
Kirschcrumble im Glas
Schokoladenmousse im Glas

CANAPEÉS

Brotsorten zur Auswahl:
Französisches Baguette, Zwiebelbaguette, Ciabatta oder Pumpernickel
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
Beizlachs mit Senf-Dillsauce
Geräucherter Schinken mit Melone
Italienische Salami mit Orangenfilets
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Putenbrustschinken

BUFFET VORSCHLÄGE

1

VORSPEISEN

Salat Caprese
Rinder Carpaccio mit Rucola & Parmesan
Beizlachs mit Meerrettich Mayonnaise

SUPPE

Karotten – Orangensuppe
oder
Hühnerbrühe mit Eierstich

HAUPTGÄNGE

Involtini vom Kalb mit Tomatenragout & cremiger Polenta
Wolfsbarsch mit Zucchini, gelben Kirschtomaten, Safranrisotto & Beurre Blanc
Gebratene Gnocchi mit Peperonata & Grana Padano

DESSERT

Crème Brûlée

BUFFET VORSCHLÄGE



VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse auf Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing
Caesar Salad mit Croûtons & Ei
Beizlachstatar mit Zitrone & Dill

SUPPE

Fränkische Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Grieß- & Leberknödeln

HAUPTGÄNGE

Rinderroulade mit Kartoffelkloß & Blaukraut
Picatta Milanese mit buntem Gemüse & Pesto Spaghetti
Gebratenes Lachsfilet mit Gremolata & Grillgemüse
Gebratene Gnocchi mit Peperonata & Grana Padano

DESSERT

Beeren Crumble
Profiteroles
Crème Caramel
Fruchtplatte

...weitere Vorschläge erstellen wir gerne in Absprache nach Ihren Wünschen

BUFFET VORSCHLÄGE

3

VORSPEISEN

Bruschetta mit Tomate & Aubergine
Geflügelsalat mit Gemüse & Kräutern
Parmaschinken mit Melone
Markfrisches Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Erlesene Brot- & Butterauswahl

SUPPE

Paprika Cremesuppe

HAUPTGÄNGE

Sauerbraten mit Serviettenknödeln, Blaukraut & Lebkuchensauce
Fränkisches Schäuferle mit Kartoffelkloß, Sauerkraut & Biersauce
Zanderfilet mit Basmatireis, Beurre Blanc & Spinat
Gemüselasagne

DESSERT

Weißes Schokoladenmousse
Limonentarte
Mascarponecreme mit roter Grütze
Fruchtplatte

...weitere Vorschläge erstellen wir gerne in Absprache nach Ihren Wünschen

EXKLUSIVES BBQ

GRILLBUFFET

VORSPEISEN

Sommerlicher Melonen- / Mango Salat mit Feta
Pulposalat mit Senfdressing
Caesar Salad mit Croûtons & Ei

SUPPE

Paprika-Cremesuppe

HAUPTGÄNGE

Fränkische Bratwürste & Geflügelbratwürste
Gegrillter Schweinebauch & Nacken
Zarter Lammrücken & Rinderfilet
Hähnchenspieße
Mediterraner Feta im Folienpäckchen
Ofenlachs

BEILAGEN

Ofenkartoffel, Grillgemüse, Salatauswahl

DIPSAUCEN

Weißer BBQ Sauce, Salsa Tatemada, Curry Dip, versch. Mayonnaisen, Chimichurri
Tomatenketchup, Senf, Meerrettich

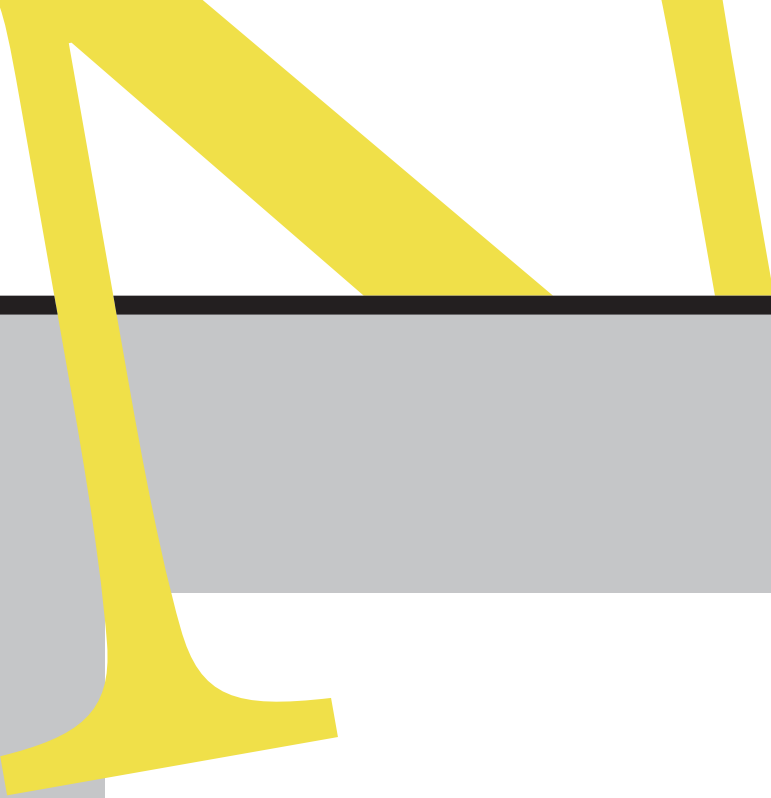
DESSERT

Eiswahl, Sorbet
Joghurtwahl mit Beeren
Panna Cotta



...weitere Vorschläge erstellen wir gerne in Absprache nach Ihren Wünschen.

Buchbar ab 30 Personen



Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten Allergenen stehen zusammenfassend in unserem Restaurant für Sie bereit.

Bei Fragen zögern Sie bitte nicht unsere Restaurant- oder Küchenmitarbeiter anzusprechen.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden. Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung bieten wir auch individuelle Buffets oder Menüs an. Im Sommer können Sie gerne auch Grillbuffets oder Salatbuffets mit Wokstation auf unserer Terrasse buchen (bei schlechtem Wetter Ausweichmöglichkeit in unser Restaurant).

Passende alkoholische und alkoholfreie Getränke sowie korrespondierende Weine bieten wir Ihnen gerne zu den von Ihnen ausgewählten Speisen an.

Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes werden die Preise entsprechend angeglichen. Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die Preise ihre Gültigkeit.

PLATZ FÜR

IHRE NOTIZEN

[illegible]

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I. Geltungsbereich

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 damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitрины sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Absatz 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluß, -partner, Haftung, Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/ Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechteverwertungsgesellschaften.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% erhöht werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungs- termine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

IV. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist, oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich 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 schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß oben IV Ziffer 1 Satz 3 vorliegt.
3. 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. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. 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.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch obige Ziffern 3. bis 5. berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist

V. Rücktritt des Hotels

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß III Ziffer 5 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich I. Ziffer 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
5. 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.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

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

VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

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.
2. 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.
3. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
4. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

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.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. Haftung des Kunden für Schäden

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.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
 2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. 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.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

NOVINA[®]

HOTEL

Herzogenaurach - Herzo-Base

NOVINA HOTEL Herzogenaurach - Herzo-Base

Olympiaring 90 . 91074 Herzogenaurach

Tel: 09132 74 72 0 . Fax: 09132 74 72 555

E-mail: info@novina-herzogenaurach.de

www.novina-hotels.de