

St. Peter
project
seminar ★★★★★ hotel





seminarhotel st. peter project

Where do you want to meet today?

Die traumhafte Bergwelt des Seefelder Hochplateaus als Inspiration, Erholungsoase und Energiequelle. Hier werden harmonische Wechselbeziehungen zwischen Aktivität und Entspannung, Körper und Geist und nicht zuletzt Mensch und Natur hautnah erlebbar.

Inmitten dieser spannenden und entspannenden Umgebung befindet sich "St. Peter project" – ein Seminarhotel der besonderen Art. Ob Konferenz, Event, Firmenpräsentation oder Tagung bietet es höchsten Komfort und ein professionell ausgestattetes, modernes Ambiente, das Ihr Seminar garantiert zum Erfolg werden lässt.

Das "St. Peter project" Team freut sich auf Ihr Kommen und wünscht einen angenehmen Aufenthalt!



außergewöhnlich...



professionell ausgestattet...



...inmitten der Tiroler Bergwelt – Seefeld



wohnen



St. Peter
HOTEL ★★★★★ DE LUXE
Sportlich. Elegant. Individuell.

Eröffnungsjahr	Dezember 1991
Renoviert und vergrößert	August 2008 / Mai 2011
Hotelbewertung	4 Sterne / Sport Spa Seminarhotel
Zimmeranzahl	80 Zimmer
Bettenkapazität	160 Betten
Zimmerkategorien	3 Suiten 53 DZ / Südbalkon 22 DZ / Nordbalkon 2 EZ

Zimmerausstattung Großteil der Zimmer in edlem Kirschholz, gesunde Betten und hochwertige Teppichböden, Schreibtisch und Sitzgelegenheit oder integrierter Wohnbereich, strahlungsarmer SAT-TV mit deutschen, österreichischen, holländischen, italienischen, englischen und russischen Sendern, Radio, Telefon (größtenteils auch im Badezimmer), Minibar, Zimmersafe, Badewanne mit Duschwand und Fußbodenheizung, Haarföhn, Kosmetikspiegel, Bademäntel.
Breitbandinternet in jedem Zimmer! (Wireless Lan)

Weitere Ausstattungen: Tiefgarage, Lift, Billard, Tischtennis, Tischfußball

Weitere Services: Wäscheservice, Diät / Schonkost

Wellness-Bereich: Schwimmbad, Whirlpool, Panoramasauna, Sole-dampfbad, Tepidarium, Vitalduschen, Ruheraum mit Tee-Ecke, Massage, Solarium, Infrarotkabine, Gartenlandschaft.

Akzeptierte Kreditkarten, Bankverbindung

Die Begleichung Ihrer Hotelrechnung ist mit allen gängigen Kreditkarten: Mastercard/Eurocard, VISA, Diners Club, American Express sowie Maestro-Karte möglich. Gerne senden wir die Rechnung auch an eine Firmenadresse und Sie überweisen einfach den offenen Betrag spesenfrei binnen 14 Tagen auf unser Bankkonto.

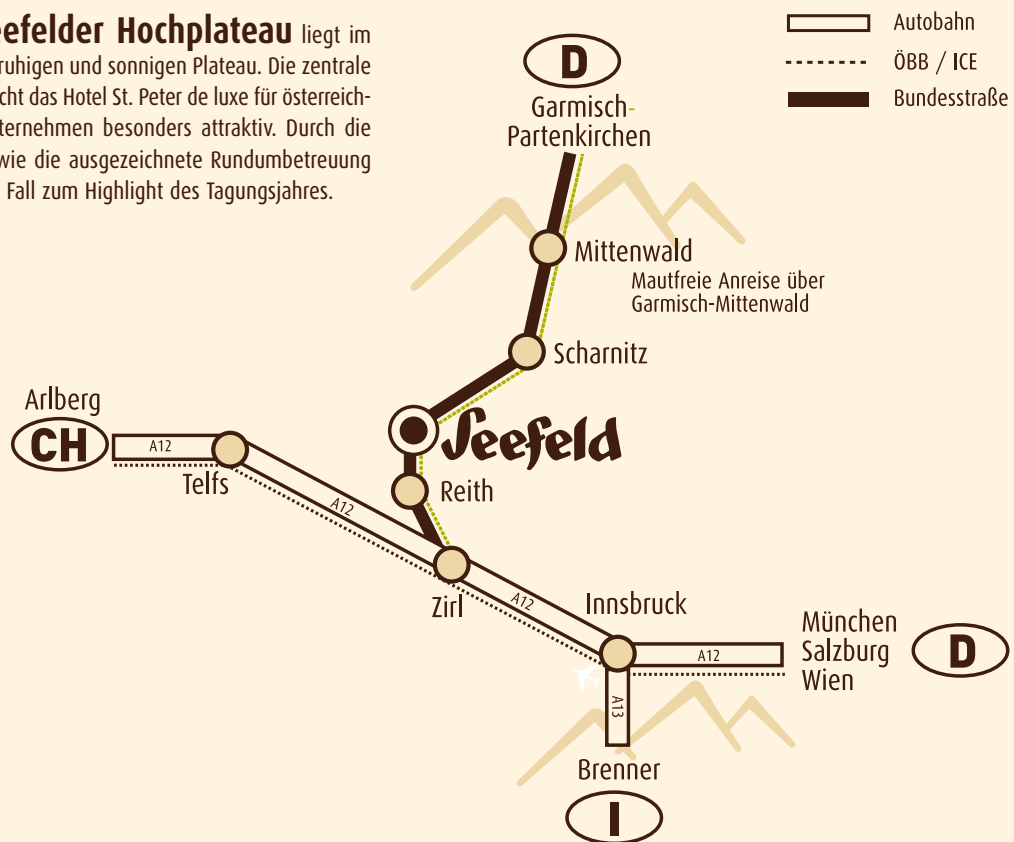
Hypo Tirol Bank AG,
IBAN: AT 61 5700 0510 1101 1343
BIC: HYPT AT 22

Check in, Check out Am Anreisetag stehen Ihnen die Zimmer ab 15:00 Uhr zur Verfügung. Am Abreisetag bitten wir Sie, die Zimmer bis spätestens 11:00 Uhr frei zu machen, da wir Ihnen sonst einen weiteren Tag in Rechnung stellen müssten. Die Buchung einer bestimmten Zimmernummer oder Etage können wir leider nicht garantieren, wir versuchen jedoch, Ihre Wünsche zu berücksichtigen. Speziell für Seminarteilnehmer haben wir jedoch ein Early Check In- und Late Check Out-Paket geschnürt.



anreise

Seefeld – das Seefelder Hochplateau liegt im Herzen Europas auf einem ruhigen und sonnigen Plateau. Die zentrale Lage inmitten der Alpen macht das Hotel St. Peter de luxe für österreich- und europaweit tätige Unternehmen besonders attraktiv. Durch die traumhafte Bergkulisse sowie die ausgezeichnete Rundumbetreuung wird Ihr Seminar auf jeden Fall zum Highlight des Tagungsjahres.



Per Auto

- **von Österreich:** A1 Westautobahn St. Pölten, Linz, Salzburg, Rosenheim, Kufstein, Innsbruck (Richtung Garmisch), Abfahrt Zirl
- **von Deutschland** über Garmisch-Partenkirchen, Mittenwald, Scharnitz
- **von Deutschland** über Rosenheim, Kufstein, Innsbruck (Richtung Garmisch), Abfahrt Zirl
- **von der Schweiz** über Sankt Margarethen, Vaduz (FL), Feldkirch (A), Abfahrt Telfs-Ost - Mösern
- **von Italien** über den Brennerpass, Innsbruck (Richtung Garmisch), Abfahrt Zirl

Ihr Auto können Sie in unserer hoteleigenen Tiefgarage kostenlos parken! Gerne berechnen wir Ihnen europaweit die optimale Strecke.

Per Bahn

Bahnhof Seefeld in Tirol ca. 500 m
 Bahnhof Innsbruck ca. 25 km

Per Flugzeug

Flughafen Innsbruck	Kranebitten, 25 km, 25 min
Flughafen Salzburg	W. A. Mozart, 200 km, 1h 30 min
Flughafen München	F. J. Strauß, 160 km, 1h 40 min
Flughafen Zürich	Unique Airport, 265 km, 3h

Sollten Sie mit der Bahn oder dem Flugzeug anreisen, können Sie gerne unseren exklusiven VW-Shuttlebus reservieren.



pauschalen

Grundpauschale im DZ bereits ab € 126,00 (p.P./Tag)
im EZ € 138,00 (p.P./Tag)

Gültig für Kleingruppen mit bis zu 20 Teilnehmern. Nächtigung Sonntag bis Freitag. Für größere Veranstaltungen, Wochenend- und Feiertagstermine fordern Sie bitte ein maßgeschneidertes Angebot an!

Gerne prüft Ihr Seminarbetreuer unter info@mountains.at,
Phone +43 5212 4555 0, Fax +43 5212 4555 45
Ihren Wunschtermin nach Verfügbarkeit!

Grundpauschale bereits ab € 36,00 (p.P./Tag)

ab 6 – 9 Pers.	ab 10 Pers.	ab 30 Pers.
€ 40,00	€ 38,00	€ 36,00

Eine auf Ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnittene TAGES-PAUSCHALE erhalten Sie gerne binnen 24 Stunden von Ihrem Seminarbetreuer unter info@mountains.at, Phone +43 5212 4555 0, Fax +43 5212 4555 45!

Tag- und Nachtpauschalen

für Seminarveranstaltungen MIT Übernachtung

- Nächtigung im Komfortzimmer, ca. 38 m² (detaillierte Beschreibung siehe Zimmerausstattung)
- Reichhaltiges American Frühstücksbuffet (große Auswahl an Wurst, Käse, Müslis, Säften, Cornflakes, frisch zubereitete warme Eier und sonstige Gerichte, Frühstücksgetränke, Gebäck, Butter, Marmeladen, Honig, Nutella, u.v.m.)
- Business Lunch – entweder Buffet (ab 20 Personen) oder 3-Gang-Menü (bei Buffet: 2 Suppen zur Auswahl, 3 versch. warme Gerichte zur Wahl, Salatbuffet, Dessert, Brot, Gebäck und Butter)
- 4-Gang-Abend-Wahlmenü inkl. reichhaltigem Salatbuffet bzw. Italienischer Abend, Tiroler Bauernbuffet, Gala-Diner oder Grillabend
- Bereitstellung eines geeigneten Seminarraums inkl. state-of-the-art-Kommunikations- und Präsentationstechnik
- 2 x Kaffeepausen: vormittags und nachmittags (Kaffee oder Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Plundergebäck, frische Früchte)
- 4 x Seminargetränke im Raum (Mineralwasser und Fruchtsäfte)
- 2 Getränke zum Mittagessen (alkoholfreie Softdrinks, Tischwein, Bier, Heißgetränke)
- Freie Benützung des großzügigen Wellnessbereichs (Beschreibung siehe Seite 3)
- Flauschiger Bademantel am Zimmer
- Garagenabstellplatz

Tagespauschalen

für Tagesveranstaltungen OHNE Übernachtung

- Bereitstellung eines geeigneten Seminarraums inkl. state-of-the-art-Kommunikations- und Präsentationstechnik
- 2 x Kaffeepausen: vormittags und nachmittags (Kaffee oder Tee, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Plundergebäck, frische Früchte)
- 4 x Seminargetränke im Raum (Mineralwasser und Fruchtsäfte)
- Business Lunch – entweder Buffet (ab 20 Personen) oder 3-Gang-Menü (bei Buffet: 2 Suppen zur Auswahl, 3 versch. warme Gerichte zur Wahl, Salatbuffet, Dessert, Brot, Gebäck und Butter)
- 2 Getränke zum Mittagessen (alkoholfreie Softdrinks, Tischwein, Bier, Heißgetränke)
- Garagenabstellplatz



teamgeist

Teamgeist entscheidet Nur wer im Team spielt – spielt gut! Frei nach diesem Motto versuchen wir jeden Tag aufs Neue die Wünsche unserer Seminarkunden bestmöglich zu befriedigen. Sie werden sich im “St. Peter project” dank unseres qualifizierten Teams rund um die Uhr und mit 100% Einsatz betreut fühlen.



Peter Tauber
Mösererstraße 53
A-6100 Seefeld in Tirol
Fon +43 5212 4555 0
Fax +43 5212 4555 45
tauber@mountains.at
www.mountains.at

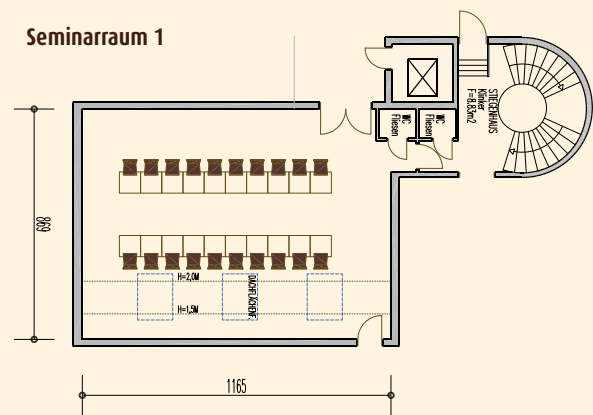
Seminarräume... Die Seminarräume des “St. Peter project” werden jedem technischen Anspruch gerecht und sind außerdem innerhalb des Hauses besonders ruhig gelegen.

Es stehen 2 Räume mit jeweils ca. 100 m² und ein Boardroom für 12 Personen mit ca. 50 m² zu Ihrer Verfügung, welche nach Bedarf bestuhlt werden können.

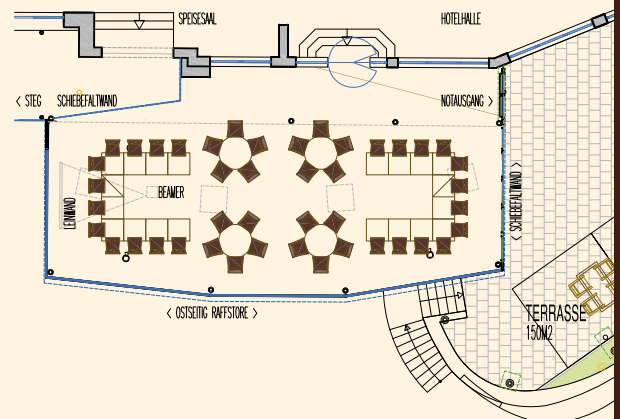


tagungsräume

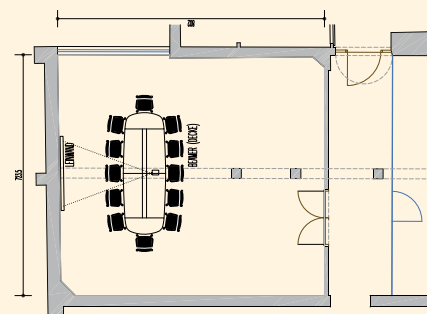
Seminarraum 1



Seminarraum 2



Boardroom





project lounge

24 Stunden work station Die project lounge bietet allen Seminarteilnehmern noch mehr Komfort und zeitgemäßen Service. So finden Sie dort 2 Computerarbeitsplätze, wo Sie mit dem Rest der Welt ONLINE verbunden sind. Der Großteil der angebotenen Serviceleistungen ist für alle Teilnehmer kostenlos!

Microsoft Office
Internet Explorer
E-Mails abrufen über Webmail
Farblaserdrucker (gegen Gebühr)
Scanner (gegen Gebühr)
Kopier- / Faxgerät (gegen Gebühr)

WLAN

Ab sofort bieten wir Ihnen in jedem Hotelzimmer und fast im gesamten Haus eine hochwertige, breitbandige Cisco WLAN-Lösung – damit können Sie Ihren Geschäftstätigkeiten ohne Einschränkung nachgehen. Es ist außer dem Surfen im Internet vor allem noch der Upload/Download von Files, Mail, VPN und vieles mehr möglich.

Mit diesem Produkt von Cisco müssen keine Einstellungen auf Ihrem Notebook adaptiert werden, egal ob Sie in Ihrer Firma fix oder dynamisch (DHCP) Ihrer IP-Adresse zugewiesen bekommen.



professionell ausgestattet... für höchste Ansprüche!

kulinarium

Gaumenfreuden Mit Hilfe von hochwertigen und gesunden Zutaten lässt sich so manches kleine kulinarische Wunder vollbringen und es entstehen Gaumenfreuden und Köstlichkeiten aus dem In- und Ausland, die Genießer der feinen Küche schätzen werden. Veredelt mit einem guten Tropfen aus dem hauseigenen Weinkeller – ein Festessen!





menü – catering

Kaffeepausen

Standard-Kaffeepause (in der Seminarpauschale inkludiert):

- Kaffee oder Tee, Mineralwasser, Säfte
- Plundergebäck
- Obstkorb

Diese können Sie erweitern mit (Aufpreise pro Person):

Joghurt	€ 1,50
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	€ 2,00
belegten Brötchen	€ 3,50

Cocktail

• Prosecco	€ 4,40
• Sekt-Orange	€ 5,00
• Bier, Campari, Martini	€ 5,00

Canapées

• Tiroler Brötchen mit Speck und Käse	€ 5,00
• Lachsbrötchen	€ 6,00
• Vegetarische Brötchen mit Käse / Aufstrichen	€ 5,00

Business Lunch Buffet (ab 20 Personen)

verschiedene Salate und Dressings

2 Suppen nach Wahl

- Consommé mit Profiteroles
- Geflügelkraftbrühe mit Fadennudeln und Gemüsewürfeln
- Tomatencremesuppe
- Karottencremesuppe
- Brokkolicremesuppe

3 Hauptgerichte nach Wahl

- Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce
- Steinpilz-Risotto
- Mariniertes Tafelspitz mit Kernöldressing
- Penne mit Pilzsauce
- Spaghetti al Pomodoro
- Tagliatelle mit Käsesauce
- Kalbsrahmgeschnetzeltes
- Putensteak gratiniert mit Tomaten und Mozzarella
- Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

Dessert nach Wahl

- Frischer Fruchtsalat
- Mousse au Chocolat
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

Business Lunch 3-Gang-Menüvorschläge

Sie können die verschiedenen Gerichte untereinander beliebig austauschen!

Menü 1 • Consommé mit Grießnockerl

- Entrecôte im Rotwein-Pfefferjus mit Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt
- Joghurtmousse auf Mosaik von Fruchtsaucen

Menü 2 • Spargelcremesuppe mit Croûtons

- Lachsschnitzel in Dill-Gurkensauce mit Shrimps mit Safrankartoffeln und gebackenen Zucchini
- Topfenstrudel mit Vanillesauce

Menü 3 • Räucherlachs-Tartare mit Oberskren und Toast

- Rosa gebratenes Schweinefilet auf Austernpilzen in Kräuterrahmsauce mit Mandelbällchen und Wirsinggemüse
- Marinierte Beeren mit Rahmeis

Menü 4 • Carpaccio vom Angusrind mit Parmesansplitter

- Gebratene Maishendlbust auf Rahmlauch mit Kräuterreis
- Gefüllte Windbeutel auf Vanille- und Schokoladensauce

Menü 5 • Consommé mit Frittaten

- Rosa gebratene Entenbrust in Preiselbeersauce, mit Mandelbällchen und Apfelrotkraut
- Pochierte Birne mit Zimt-Mousse auf Zwetschgensauce



menü – catering

Abendessen

Vorschlag I: Tiroler Bauernbuffet

- Gerstlsuppe mit Speck
- Kaltes und warmes Bauernbuffet
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

Vorschlag II: Italienisches Buffet

- Italienisches Vorspeisen-Buffet
- Minestrone
- Variation von Nudeln und Saucen
- Salate vom Buffet nach Wahl
- Rinderfilet vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter und Steinpilz-Risotto oder Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter und Steinpilz-Risotto
- Weinschaum mit Zitronensorbet

Vorschlag III: Gala-Dinner

Galamenü 1

- Vitello Tonnato
- Hummersuppe
- Zitronensorbet mit Sekt
- Rosa gebratener Hirschrücken auf Steinpilzsauce mit Pommes Duchesse und Apfelrotkraut
- Omelette Surprise

Galamenü 2

- Bunte Blattsalate mit sautierten Shrimps an Balsamico-Vinaigrette
- Tomatenconsommé mit Basilikumnockerl
- Pfirsichsorbet mit Sekt
- Rinderfilet im Ganzen gebraten auf Trüffelsauce dazu Kartoffelgebäck und Gemüse
- Omelette Surprise

Galamenü 3

- Marinierte Riesengarnelen auf thailändischem Nudelsalat
- Consommé mit Linsen und Gemüsestreifen
- Cassis-Sorbet mit Sekt
- Schweinefilet im Kartoffelmantel auf provinzialischem Gemüse
- Omelette Surprise

Vorschlag IV: 4-Gang-Wahlmenü

Vorschlag 1

- Bunte Blattsalate an Walnuss-Dressing mit Hirschfiletstreifen
- Kartoffelcremesuppe mit Safran
- Salate vom Buffet nach Wahl
- Piccata vom Milchkalb mit Tomatenspaghetti und Zuckerschoten oder Bachsaiblingsfilet aus heimischen Gewässern auf mediterranem Gemüse mit Dampfkartoffel
- Grießflammerie auf lauwarmen Sauerkirschen

Vorschlag 2

- Legierte Grießsuppe
- Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce
- Salate vom Buffet nach Wahl
- Roastbeef Englisch gebraten an Sauce Bearnaise mit Rahmkartoffeln und Gemüse oder Barschfilet vom Grill an Minzsauce mit schwarzen Nudeln
- Mousse au Chocolat mit Bananenragout

Vorschlag 3

- Waldpilze à la crème in der Blätterteigpastete
- Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln
- Salate vom Buffet nach Wahl
- Kalbsrückensteak an Calvados-Sauce mit Tagliatelle und Gemüse oder Gegrilltes Zanderfilet auf Lauchrahm mit gemischtem Wildreis
- Eis-Kaffee

Vorschlag 4

- Griechischer Bauernsalat
- Karfiolcremesuppe mit Croûtons
- Salate vom Buffet nach Wahl
- Putensteak vom Grill mit Natursauce mit Tomatenreis und Gemüse oder Forelle Müllerin mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln
- Mohr im Hemd mit Vanilleeis



rahmenprogramm



Hüttenabend. Ein besonderes Highlight in Seefeld – bei einem gemütlichen Zusammensein mit Live-Musik schlägt das Urlauberherz höher.



Nordic Walking. Der ideale Ausgleich, um den Kopf für neue Ideen freizubekommen – ideal um die traumhafte Landschaft in Seefeld aktiv zu erleben.



Kutschenwanderung. Mit den Pferdekutschen geht's durch die romantische Landschaft, auf Wunsch mit Glühwein- oder Proseccopause.



Fackelwanderung. Sternenklaare, mondhelle oder tiefschwarze Nächte laden ein und entführen Sie. Durch romantische Wälder, imposante Gebirge und zarte Wiesen führt der Weg und das Rauschen der klaren Bergbäche und die leuchtenden Fackeln werden Ihr einziger Begleiter durch die Dunkelheit sein.



Hüttenwanderung. Ob Sie per pedes, per Pferdekutsche oder per Bus auf die Hütte gelangen, bleibt Ihnen überlassen, auf jeden Fall wird es ein gemütlicher Abend auf einer urigen Hütte bei einheimischen Schmankerln.



Rodelabend. Kann auf Wunsch mit dem Hüttenabend kombiniert werden.



Schlittenhunde-Workshop. Mit Schneeschuhen die Umgebung erkunden und am Schlittenhunde-Workshop teilnehmen, ein besonderes Erlebnis.



Iglu-Workshop. Die Gruppe wird in kleinere Teams aufgeteilt, und jede Mannschaft errichtet unter fachmännischer Anleitung ein Iglu.



Rollerskating. Die 3,3 km lange Rollerstrecke ist für Trainingseinheiten für Hobby- und Spitzensportler bestens geeignet.



anfragebogen

Anfrage Reservierung

Firma _____
 Adresse _____
 Telefon _____
 Telefax _____
 E-Mail (Firma) _____
 Website _____
 Kontakt _____
 E-Mail (persönlich) _____

Veranstaltung mit Übernachtung

EZ von _____ bis _____
 EZ von _____ bis _____
 DZ von _____ bis _____
 DZ von _____ bis _____

Seminarablauf

	1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag	6. Tag
Ankunft						
Frühstück						
Seminar						
Kaffeepause I						
Seminar						
Mittagslunch						
Seminar						
Kaffeepause II						
Seminar						
Rahmenprogramm						
Aperitif						
Abendessen						
Abendprogramm						



anfragebogen

Anfrage Reservierung

Rahmenprogramm

1. Tag _____

2. Tag _____

3. Tag _____

4. Tag _____

5. Tag _____

6. Tag _____

Bestuhlungswunsch

U-Tafel Parlament Block Kino _____

Technikausstattung

Technik-Grundpaket (siehe Technikausstattung) ist in allen Pauschalen und Raummieten inkludiert. Sonstige Technik wird benötigt:

Moderatorenkoffer Diaprojektor Tonanlage mit Funkmikro

Zahlungsmodalitäten

	Firma	Teilnehmer
Nächtigung mit Pauschale		
Seminarpauschale bei Tagesseminaren		
Tagungsgetränke		
Getränke zu Mahlzeiten		
Getränke an der Hotelbar		
Zusätzliche Mahlzeiten, Pausen		
Extras wie z.B. Telefon, Minibar etc.		

Rechnungsanschrift

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen wurden gelesen und akzeptiert!

Datum, Unterschrift

Wir bemühen uns, Ihre Anfrage binnen 24 Stunden zu beantworten! Preisangaben vorbehaltlich Änderungen und Druckfehler. Inklusive Steuern und Abgaben. Stand 03/2011



agb

Vorbemerkung: Die Allgemeinen Bedingungen gelten für die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen. Sie gelten in gleicher Weise für die Überlassung sonstiger Räume, Vitrinen und Flächen in mit dem Hotel verbundenen Veranstaltungsbereichen wie Kongresszentren und dergleichen. Vertragspartner sind der Veranstalter und das Hotel. Ist der Besteller nicht der Veranstalter, so kann das Hotel vom Besteller eine Vorauszahlung in angemessener Höhe verlangen.

Die Allgemeinen Bedingungen gelten wie folgt:

1. Die Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch das Hotel für diese Veranstaltung bindend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen oder Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung von Räumen, Vitrinen oder Flächen bedarf der schriftlichen Genehmigung des Hotels.
2. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 120 Tage, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
3. Die Rechnungen des Hotels sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
4. Der Veranstalter muss dem Hotel die endgültige Zahl der Teilnehmer spätestens fünf Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl werden mit bis max. 5 % berücksichtigt und der Abrechnung zugrunde gelegt; darüber hinausgehende Abweichungen nach unten können nicht berücksichtigt werden und gehen zu Lasten des Veranstalters. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Überschreitungen von bis zu max. 5 % bedürfen keiner vorherigen Absprache mit dem Hotel, weitergehende Überschreitungen müssen vorher mit dem Hotel abgestimmt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die gewünschte Speisenfolge bei einer Überschreitung von über 5 % unter Umständen nicht serviert werden kann.
5. Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Hotel dies zu verantworten hat, so behält das Hotel den Anspruch auf Zahlung der Miete; je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Beköstigung, vorgesehen waren, hat das Hotel auch Anspruch auf eine angemessene Vergütung. Die Höhe der Miete und der Vergütung ergeben sich aus der Auftragsbestätigung des Hotels gemäß Ziffer 1 sowie dem Anhang der Allgemeinen Bedingungen. Dem Veranstalter bleibt vorbehalten, einen geringen Schaden des Hotels nachzuweisen.
6. Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht hinausgehen und die Anwesenheit von Mitarbeitern erfordern, wird ein Aufschlag von EUR 28,- inkl. Mwst. pro Stunde und Mitarbeiter zusätzlich verrechnet, sowie ein evtl. Fahrtkostensatz von EUR 19,- pro Mitarbeiter, soweit das vereinbarte Entgelt nicht bereits eine Zeitdauer über Mitternacht hin berücksichtigt.
7. Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür eine entsprechende Versicherung abzuschließen. Das Hotel kann nach dem Nachweis solcher Versicherungen verlangen. Um Beschädigungen der Wände vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstiger Gegenstände vorher mit dem Hotel abzustimmen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht; im Zweifelsfall kann das Hotel die Vorlage einer Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Das Hotel haftet für Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände nur bei Verschulden. Wertsachen wie Maschinen, Notebooks, Bilder, Bargeld, Ausstellungsgegenständen usw., welche(s) von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebracht werden/wird, unterliegen/unterliegt keinesfalls der Haftung des Hotels.
8. Soweit das Hotel für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und für Rechnung des Veranstalters; der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung dieser Einrichtungen und stellt das Hotel von Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

9. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkengeld berechnet.

10. Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Gesprächsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen sowie die Verwendung des Hotelnamens, Logos für Medien, Drucksorten usw. bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung des Hotels und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen; in diesem Falle gilt Ziffer 5 der Allgemeinen Vertragsbedingungen (Zahlung der Miete und einer Vergütung) entsprechend.

11. Hat das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann es die Veranstaltung absagen.

12. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Hotels. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungünstigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen müssen schriftlich festgelegt werden.

13. Der Veranstalter bzw. die unterzeichnende Person ist autorisiert und verpflichtet sich, diese Bedingungen sowie alle gewerblichen oder sonstigen Vorschriften einzuhalten, und übernimmt durch seine (ihre) Unterschrift die Haftung in vollem Umfang. Sollte dieser Vertrag durch eine autorisierte Firma / Agentur zustande kommen, übernimmt der Veranstalter die Haftung für die zu zahlende Hotelrechnung.

14. Der Vertrag mit der entsprechenden Buchung ist nur gültig, wenn dieser, von beiden Vertragspartnern unterzeichnet und datiert, mit der genannten Anzahlung (falls gewünscht) im angegebenen Zeitraum an das Hotel zurückgeschickt wird. Sollte das Hotel den Vertrag nicht rechtzeitig erhalten, steht es dem Hotel frei, über die Veranstaltungsräume / Hotelzimmer ohne Rücksprache zu verfügen und diese anderweitig zu vermieten.

15. Die für eine Veranstaltung erforderliche Genehmigung hat sich der Veranstalter rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Dem Veranstalter obliegt die Einhaltung der öffentlich-rechtlichen Auflagen und sonstigen Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere AKM-Gebühren, Vergünstigungssteuer etc. sind unmittelbar und direkt zu entrichten.

16. Der Veranstalter erklärt sich einverstanden, die Veranstaltung zum schriftlich vereinbarten Zeitpunkt zu beginnen und zu beenden. Das Hotel behält sich das Recht vor, dem Veranstalter für zusätzlich entstehende Kosten durch Veränderungen diese in Rechnung zu stellen.

17. Verpackungsmaterial (Kartonagen, Kisten, Plastik etc.), welches vom Veranstalter angeliefert wird, muss selbst entsorgt oder mitgenommen werden. Sollte der Veranstalter das Hotel mit der Entsorgung beauftragen, wird dies in Rechnung gestellt.

18. Wird die Raumbestuhlung durch den Veranstalter oder durch einen von ihm beauftragten Vertreter im Vergleich zur Bestellung verändert gewünscht, so ist das Hotel berechtigt, die hierfür entstehenden Kosten zu berechnen. Umstellungen sind bis maximal 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich.

Der Anspruch des Hotels entsprechend Ziffer 5 dieser Bedingungen beträgt zur Zeit:

Stornierungen (Kalendertag) vor Veranstaltungsbeginn

Anspruch des Hotels:

- bis 2 Monate vor Anreise	kostenfrei
- bis 1 Monat vor Anreise	20 %
- bis 10 Tage vor Anreise	50 %
- bis zu 3 Tagen vor Anreise	70 %
- unter 3 Tagen vor Anreise	100 %

der bis zu diesem Zeitpunkt vom Veranstalter fix angeordneten und bestätigten Leistungen.