

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Sehr geehrte Damen und Herren,

das AUGUSTA Hotel Mannheim ist ein privat geführtes Stadthotel, der gehobenen 3-Sterne Kategorie und liegt im Herzen Mannheims. Es verfügt über 105 Gästezimmer, vier Tagungsräume, ein Restaurant und eine Hotelbar.

Ihre Ansprechpartner sind:

Peter Pajoncsek Tel.: 0621/42070
Direktor E-Mail: Peter.Pajoncsek@augustahotel.net

Tobias Fischer Tel.: 0621/42070
Stellvertr. Direktor E-Mail: Tobias.Fischer@augustahotel.net

Antje Eckstein Tel.: 0621/42070
Bankett E-Mail: Antje.Eckstein@augustahotel.net

Wir organisieren und planen mit Ihnen Ihre Veranstaltung bei uns im Haus.

Weitere Informationen finden Sie auf den folgenden Seiten:



CITY PARTNER HOTELS

AUGUSTA Hotel • GASTROTEL Gastronomie- und Hotel-Verwaltungsgesellschaft mbH • Augustaanlage 43-45 • 68165 Mannheim
Telefon: 06 21 – 4 20 70 • Fax: 06 21 – 7 20 71 99 • Geschäftsführerin: Gabriele Utsch • Amtsgericht Mainz • HRB 10833
Bankverbindung: Volksbank Alzey-Worms eG • BLZ 550 912 00 • Konto 33 88 700
www.augustahotel.net • e-mail: info@augustahotel.net
Reservierungssysteme: Amadeus-CF MHG CP1 • Galileo-XW 29196 • Worldspan-XW MHG PA

Unsere Tagungspauschalen, Menu- und Buffetvorschläge

Dies sind lediglich Vorschläge unsererseits. Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche. Sprechen Sie uns an.

Tagungspauschale "BASIC"

***Bereitstellung eines, der Personenzahl entsprechend
großen Tagungsraumes***

Schreibunterlage, Notizblock und Stift

Standardtechnik

W-Lan Zugang für alle Tagungsteilnehmer

Mineralwasser, soviel Sie wünschen, im Tagungsraum

2 Kaffeepausen Ihrer Wahl

3-Gang Mittagessen mit 2 Hauptgängen zur Auswahl

EUR 48,00 pro Person und Tag (gültig ab 10 Personen)

*Wünschen Sie eine Pauschale mit Abendessen und Übernachtung?
Sprechen Sie uns an!*

Tagungspauschale "COMFORT"

***Bereitstellung eines, der Personenzahl entsprechend
großen Tagungsraumes***

Schreibunterlage, Notizblock und Stift

W-Lan Zugang für alle Tagungsteilnehmer

Standardtechnik

Mineralwasser und Fruchtsäfte, soviel Sie wünschen, im Tagungsraum

Kaffee und Tee vor Tagungsbeginn

2 Kaffeepausen Ihrer Wahl

***3-Gang Mittagessen mit 2 Hauptgängen zur Auswahl
inklusive aller alkoholfreien Getränke und einer Kaffeespezialität***

EUR 55,00 pro Person und Tag (gültig ab 10 Personen)

***Wünschen Sie eine Pauschale mit Abendessen und Übernachtung?
Sprechen Sie uns an!***

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Bitte wählen Sie 2 Kaffeepausen für Ihre Pauschale aus!

Fitnesspause

***mit frischem Kaffee und exklusiven Teevariationen von Eilles
Müsli im Gläschen mit Milch oder Vollkornsandwiches
Gemüsesticks mit selbstgemachtem Kräuterquark
selbstgemachte Smoothies***

Süß und Lecker

***mit frischem Kaffee und exklusiven Teevariationen von Eilles
hausgemachte Gebäck-oder Kuchenvariationen
kleine süße Überraschungen***

Herzhafte Pause

***mit frischem Kaffee und exklusiven Teevariationen von Eilles
Laugengebäck mit Butter oder halbe belegte Brötchen
würzige Würstchensnacks
leckere Blätterteigteilchen***

Wellnesspause

***mit frischem Kaffee und exklusiven Teevariationen von Eilles
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto oder Rohkostsalate im Gläschen
geschnittenes Obst mit Joghurt-Dip
erfrischendes Wellnessgetränk***

„Auf einen Blick“

Bereitstellungskosten

| Raum | halber Tag | ganzer Tag |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| Salon 1 | € 95,00 | € 180,00 |
| Salon 2 | € 65,00 | € 110,00 |
| Salon 4 | € 90,00 | € 165,00 |
| Salon Gold | € 170,00 | € 330,00 |

Die Bereitstellungskosten entfallen bei Buchung einer unserer Tagungspauschalen.

Die Standardtechnik ist in den Bereitstellungskosten bereits enthalten.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Checkliste für Veranstaltungen

Veranstaltungstag: Tag: _____ Datum: _____

Uhrzeit: von: _____ Uhr bis: _____ Uhr

Raum: m²: _____

Anlaß: Tagung: Privatfeier:

Teilnehmer: Personen: _____

Besteller: Firma: _____
Adresse: _____
Tel.: _____
Fax.: _____

Tischform: Tafel: Block: U-Form: Parla: Kino:

Pauschale: ja: nein:

Tagungsgetränke: ja: nein:

Kaffeepausen: ja: nein:

Mittagessen: ja: nein:

Abendessen: ja: nein:

Tagungstechnik: Overhead-Projektor:
Leinwand:
Flip-Chart:
Pinnwand:
TV-Video:
Beamer: nach Verfügbarkeit
Beschallungsanlage: EUR 150,00 pro Tag

Bezahlung: direkt: auf Rechnung:

Datum:

Unterschrift:

Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder Firmenfeier? Bei uns sind Sie richtig

Gerne planen wir Ihre Feierlichkeiten oder Empfänge jeder Art in unseren festlichen Veranstaltungsräumen.

Ob klassisch, saisonal, rustikal oder international, bei unserer umfangreichen Auswahl von Menü- und Buffetvorschlägen, bleiben keine Wünsche offen.

Leckere selbstgemachte Kuchen und Torten unseres Partners „Konditorei Rall“ aus Viernheim runden das kulinarische Angebot ab.

Gerne kümmern wir uns auch um Ihre ganz persönlichen Wünsche wie Blumenschmuck und Dekoration.

Unsere hauseigene Dekoration wie Kerzenständer, silberne Platzteller und Tischbänder erhalten Sie von uns kostenfrei. Ebenso gehören Menü- und Tischkarten dazu. Selbstverständlich übernehmen wir auch deren Gestaltung.

Gegen Aufpreis können wir Ihnen Stuhlhussen zur Verfügung stellen.

Natürlich gehört eine schöne Blumengestaltung ebenso dazu. Gerne vermitteln wir Ihnen den Kontakt unseres Partners „Das Blumenhaus“ in der Augustaanlage in Mannheim.

Vertrauen Sie uns in Beratung und Ausführung.

Wir arrangieren Ihre Feier ganz nach Ihren Vorstellungen.

Sprechen Sie uns an!

**AUGUSTA  HOTEL
MANNHEIM**

Buffet I

Tomatensuppe mit Knoblauchcroûtons

Anti Pasti-Platte

Mit Oliven, Pepperoni und mediterraner Wurst

Räucherlachs an Meerrettichcreme

Melonenschiffchen mit geräuchertem Schinken

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

***Salatbuffet mit 3 Beilagensalaten, Blattsalate mit verschiedenen
Dressings und Toppings***

Putensteaks in Estragon-Bardolino-Sauce

Gemüse der Saison

Kräuterrisotto und Butternudeln

Latte Macciato-Panna-Cotta

Buntes Obst im Glas

Auswahl von verschiedenen Käsesorten

Brot, Baguette und Butter

€ 29,00 pro Person

ab 20 Personen

**AUGUSTA  HOTEL
MANNHEIM**

Buffet II

Maultaschensuppe

***Obazter und Würstchenspieße
Geräucherte Forellenfilets und Makrele
Vesperplatte mit Leberwurst, Blutwurst und Leberkäse
Salatbuffet mit 3 Beilagensalaten, Blattsalate mit verschiedenen
Dressings und Topings***

***Schweinekrustenbraten
Gemüse vom Markt und Sauerkraut
Butternudeln und Kartoffelknödel***

***Bayrische Crème
Apfelstrudel und Vanillesauce***

Baguette, Brezeln und Butter

€ 26,50 pro Person

ab 20 Personen

AUGUSTA  HOTEL
MANNHEIM

Buffet III

Kartoffelrahmsuppe

***Räucherfische mit Honig-Senfsauce
Roastbeefröllchen gefüllt mit gegrillter Paprika
Krabbencocktail mit Ananas
Tomaten gefüllt mit Fleischsalat
Salatbuffet mit 3 Beilagensalaten, Blattsalate mit verschiedenen
Dressings und Toppings***

***Schweinelende mit frischen Champignons
Atlantic Fischragout mit Limettensauce
Blattspinat und Gemüse vom Markt
Basmatireis und hausgemachte Spätzle***

***Mousse au chocolat
Mascarponecrème mit Himbeeren***

***Auswahl von verschiedenen Käsesorten
Brot, Baguette und Butter***

€ 35,50 pro Person

ab 20 Personen

Buffet IV

Karotten-Ingwer-Suppe

***Zucchini-schiffchen mit Ratatouille
Rindertafelspitz in Kräutersenf dressing
Honigmelone mit Schinken
Atlantik Fischterrinen mit Zitronencreme
hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Dip
Vitello Tonnato im Glas
Salatbuffet mit 3 Beilagensalaten, Blattsalate mit verschiedenen
Dressings und Toppings***

***Blockhouse Roastbeef am Stück gebraten
mit einer Pfeffer-Zwiebel-Jus
Lachstranchen, pochiert mit Olivenöl und Knoblauch
Speckbohnen, Broccoli und Paprika
Folienkartoffeln mit Kräuterquark und bunte Nudeln***

***Tiramisu
Vanillecreme mit Apfel und Butterkeks-Crumble***

***Auswahl von verschiedenen Käsesorten
Brot, Baguette und Butter***

€ 44,50 pro Person

ab 20 Personen

AUGUSTA  HOTEL
MANNHEIM

Menu I

***Kleiner bunter Salatteller mit Kräutervinaigrette
Croûtons und Sprossen***

☞☞☞

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen

☞☞☞

***Medaillons von der Schweinelende
mit frischen Champignons an einer Rieslingsauce
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle***

☞☞☞

Erdbeer-Vanilleparfait mit Orangenragout

3-Gang Menü € 28,00 pro Person

4-Gang Menü € 31,00 pro Person

AUGUSTA  HOTEL
MANNHEIM

Menu II

***Rucolasalat mit Pepperoni, Oliven
und Parmaschinken***

🍴 🍴 🍴

Tomatensuppe mit Basilikumschaum

🍴 🍴 🍴

***Saltin-Bocca-Spieß vom Kalb in Speck-Salbei Sauce
dazu mediterranes Gemüse und Spaghetti***

🍴 🍴 🍴

Latte Macciato-Panna Cotta

3-Gang Menü € 30,00 pro Person

4-Gang Menü € 35,00 pro Person

AUGUSTA  HOTEL
MANNHEIM

Menu III

***Knackiger Blattsalat an Estragonvinaigrette
mit Hähnchenbruststreifen und gegrillten Kirschtomaten***

☞ ☞ ☞

Broccolirahmsuppe mit Mandeln

☞ ☞ ☞

***Steak vom Rinderfilet an Baralojus
dazu Bohnenröllchen und Herzogin-Kartoffeln***

☞ ☞ ☞

Mousse au chocolat mit exotischen Früchtesalat

3-Gang Menü € 35,00 pro Person

4-Gang Menü € 41,00 pro Person

AUGUSTA  HOTEL
MANNHEIM

Menu IV

***Frische Blattsalate an Senfdressing
mit Thunfisch und Oliven***

🍴 🍴 🍴

Kartoffelsuppe mit Speckstreifen

🍴 🍴 🍴

***Maishähnchenbrust an Rosmarin-Honig Sauce
mit Vanillekarotten und Mandelbällchen***

🍴 🍴 🍴

***Drei mal Apfel
Apfelsorbet, Crêpe mit Apfel und Apfelkompott***

3-Gang Menü € 29,00 pro Person

4-Gang Menü € 33,00 pro Person

AUGUSTA  HOTEL
MANNHEIM

Menu V

***Bunter Gartensalat mit Kressevinaigrette
und Graved Lachs***

☞ ☞ ☞

Zucchini-suppe mit Grissini

☞ ☞ ☞

***„Zweierlei vom Lamm“
Geschmorte Lammkeule an Thymianjus und
Lammrücken an roter Tai-Curry-Sauce
mit Sojabohnen und Rahmkartoffeln***

☞ ☞☞☞

hausgemachtes Mascarponeeis mit Waldbeeren

3-Gang Menü € 36,00 pro Person

4-Gang Menü € 43,00 pro Person

Hochzeitsmenü

**„Salatteller Lustgarten“
Blattsalat an Kokosvinaigrette
mit Mango, Papaya
und Streifen vom Rinderfilet**

☺ ☺ ☺

Curryschaumsuppe mit einem Zitronengras-Garnelenspieß

☺ ☺ ☺

Basilikum-Limetten-Sorbet

☺ ☺ ☺

**Schweinefilet am Stück gebraten
mit Pfeffersauce und Kräutersauce
dazu Bandnudeln und Gemüse vom Markt**

☺ ☺ ☺

**Dessertvariation "Süsse Liebe"
Auswahl von süßen Leckereien
mit frischen Früchten**

€ 49,00 pro Person

Vegetarisches Menü

***Kleiner bunter Salatteller mit Kräutervinaigrette,
Croûtons und Sprossen***

🍴 🍴 🍴

Paprikasuppe mit Pinienkernen

🍴 🍴 🍴

***Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Ziegenkäse
an einer Olivensauce***

🍴 🍴 🍴

Kokos-Crème Brûlée mit Ananassalat

3-Gang Menü € 26,00 pro Person

4-Gang Menü € 31,00 pro Person

Stehempfang

€ 1,50 pro Stück, pro Person

Ciabatta mit Tomaten, Mozzarella und Pesto

Stück

Tramezzini Chorizo und Frischkäse

Stück

Sandwich mit Schinken, Spargel und Kräutercreme

Stück

Pikante Minisnacks

Kleine Würstchen, Lauchtaschen und Schinken-Käsegebäck

Stück

Canapées mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich

Stück

Crostini mit Thunfisch und Zwiebeln

Stück

Käsespieße mit Trauben

Stück

Mozzarellasticks mit Tomatensalza

Stück

Mini Sandwiches mit geräucherter Forelle und Meerrettich

Stück

Bruschetta mit Olivenpaste und Tomaten

Stück

Brötchen wahlweise belegt

Stück

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Stück

Kirschtomaten mit Frischkäse

Stück

Pumpernickel mit Käse

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Weine im Ausschank 0,25l

Weißwein

| | | |
|--------|---|--------|
| 2015er | <i>Dürkheimer Steinberg, Riesling trocken, QbA, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz kräftig, rassig, elegante Frische</i> | € 4,80 |
| 2015er | <i>Dürkheimer Hochbenn, Weißer Burgunder trocken, QbA, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz angenehm frisch und spritzig</i> | € 6,10 |
| 2015er | <i>Dürkheimer Schenkenböhl, Riesling halbtrocken, QbA, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz würzig, frisch, nachhaltig, vollmundig</i> | € 4,80 |
| 2015er | <i>Ungsteiner Honigsäckel, Riesling und Gewürztraminer Kabinett lieblich, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz würziger Honigduft, elegant und finessenreich</i> | € 6,10 |
| 2014er | <i>Neuweierer Mauerberg, Riesling trocken, Qualitätswein, Weingut Neuweier, Baden typischer Rieslingsgeschmack</i> | € 6,10 |
| 2014er | <i>Pinot Grigio delle Venezie, Riff, IGT, Alois Lageder, Magrè Italien trocken, frisch, fruchtig</i> | € 5,90 |
| 2014er | <i>Chardonnay Ardeche, Vin de Pays, Louis Latour, Bourgogne, Frankreich trocken, frische Birnenfrucht, würzig</i> | € 5,90 |

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Weißherbst/Rosé

- 2015er *Dürkheimer Schenkenböhl, Weißherbst, QbA,
Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz* € 4,80
halbtrocken, blumig, mild, angenehm fruchtig
- 2015er *Dürkheimer Schenkenböhl, Schwarzriesling rosé trocken,
QbA, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz* € 6,10
elegant, frische Fruchtigkeit
- 2015er *Mas des Bressades, Costières de Nîmes,
„Tradition“ Rosé, AOP, Valle du Rhône, Frankreich* € 6,30
*saftig zart im Duftbild, im Mund fruchtig und feingliedrig,
viel Schmelz am Gaumen*

Rotwein

- 2015er *Wachenheimer Mandelgarten, Schwarzriesling trocken,
QbA, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz* € 6,10
kräftig, elegant, dezentes Beerenaroma, angenehme Reife
- 2015er *Dürkheimer Feuerberg, St. Laurent trocken, QbA,
Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz* € 6,10
nachhaltig, würzig, feine Röstaromen
- 2014er *Dürkheimer Feuerberg, Spätburgunder halbtrocken,
QbA, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz* € 6,10
weiche Burgunderart, fruchtig, würziger Charakter
- 2015er *Belleruche, Côte du Rhône,
AC, M.Chapoutier, Tain* € 6,80
Frankreich
Aromen von roter Waldfrucht, sehr dicht, weich & lang
- 2010er *Domaine Preignes le Vieux, Syrah,
Vin de Pays d’Oc, Jérôme & Bruno Vic, Vias,* € 6,80
Frankreich
trocken, rassig und gehaltvoll

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Flaschenweine weiß 0,75l

Baden

2014er **Neuweierer Mauerberg, Riesling trocken, Qualitätswein,
Weingut Neuweier, Baden** **€ 18,30**
typischer Rieslingsgeschmack

Pfalz

2015er **Dürkheimer Steinberg, Riesling trocken, QbA,
Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz** **€ 19,20**
kräftig, rassig, elegante Frische

2015er **Dürkheimer Hochbenn, Weißer Burgunder trocken,
QbA, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz** **€ 18,30**
angenehm frisch und spritzig

2015er **Dürkheimer Schenkenböhl, Riesling halbtrocken,
QbA, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz** **€ 19,20**
würzig, frisch, nachhaltig, vollmundig

2015er **Ungsteiner Honigsäckel, Riesling und Gewürztraminer
Kabinett lieblich, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim,
Pfalz** **€ 18,30**
würziger Honigduft, elegant und fitnessreich

Frankreich

2014er **Chardonnay Ardeche, Vin de Pays, Louis Latour,
Bourgogne, Frankreich** **€ 17,70**
trocken, frische Birnenfrucht, würzig

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Flaschenweine rot 0,75l

Pfalz

- 2015er** **Wachenheimer Mandelgarten, Schwarzriesling trocken,
QbA, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz** **€ 18,30**
kräftig, würzig, dezentes Beerenaroma, angenehme Reife
- 2015er** **Dürkheimer Feuerberg, St. Laurent trocken, QbA,
Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz** **€ 18,30**
nachhaltig, würzig, feine Röstaromen
- 2014er** **Dürkheimer Feuerberg, Spätburgunder halbtrocken,
QbA, Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim, Pfalz** **€ 18,30**
weiche Burgunderart, fruchtig, würziger Charakter

Frankreich

- 2010er** **Domaine Preignes le Vieux, Syrah,
Vin de Pays d'Oc, Jérôme & Bruno Vic, Vias,
Frankreich** **€ 20,40**
trocken, rassig und gehaltvoll
- 2015er** **Belleruche, Côte du Rhône,
AC, M. Chapoutier, Tain
Frankreich** **€ 20,40**
Aromen von roter Waldfrucht, sehr dicht, weich & lang

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Apéritif

| | | |
|--|--------------|----------------|
| <i>Kir Royal (Sekt mit Crème de Cassis)</i> | <i>0,10l</i> | <i>€ 4,50</i> |
| <i>Ricard¹</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 3,50</i> |
| <i>Martini:</i> | | |
| <i>Bianco</i> | <i>5cl</i> | <i>€ 3,90</i> |
| <i>Rosso</i> | <i>5cl</i> | <i>€ 3,90</i> |
| <i>Campari:</i> | | |
| <i>Campari¹</i> | <i>4cl</i> | <i>€ 3,70</i> |
| <i>Campari Tonic¹</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 4,80</i> |
| <i>Campari Orange¹</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 4,80</i> |
| <i>Sherry:</i> | | |
| <i>Sandeman dry</i> | <i>5cl</i> | <i>€ 3,90</i> |
| <i>Sandeman medium</i> | <i>5cl</i> | <i>€ 3,90</i> |
| <i>Portwein:</i> | | |
| <i>Sandeman Port White</i> | <i>5cl</i> | <i>€ 4,40</i> |
| <i>Sandeman Port Tawny</i> | <i>5cl</i> | <i>€ 4,40</i> |
| <i>Aperol Sprizz</i> | <i>0,25l</i> | <i>€ 5,40</i> |
| <i>Sekt/Prosecco:</i> | | |
| <i>Augusta Hotel Privat Cuvée trocken</i> | <i>0,10l</i> | <i>€ 3,90</i> |
| <i>Augusta Hotel Privat Cuvée trocken</i> | <i>0,75l</i> | <i>€ 20,50</i> |
| <i>Prosecco Villa Sandi, DOC, brut, Crocetta Del Montello, Italien</i> | <i>0,10l</i> | <i>€ 4,60</i> |
| <i>Prosecco Villa Sandi, DOC, brut, Crocetta Del Montello, Italien</i> | <i>0,75l</i> | <i>€ 32,00</i> |
| <i>Champagner:</i> | | |
| <i>Louis Roederer, Brut Premier Reims, Frankreich</i> | <i>0,75l</i> | <i>€ 96,00</i> |

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid,
6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel,
12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin, 15 gentechnisch verändert

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Biere

| | | |
|---|--------------|---------------|
| <i>Fürstenberg Pils vom Fass</i> | <i>0,30l</i> | <i>€ 2,80</i> |
| <i>Fürstenberg Pils vom Fass</i> | <i>0,50l</i> | <i>€ 4,10</i> |
| <i>Fürstenberg Hefeweizen hell vom Fass</i> | <i>0,30l</i> | <i>€ 2,80</i> |
| <i>Fürstenberg Hefeweizen hell vom Fass</i> | <i>0,50l</i> | <i>€ 4,10</i> |
| <i>Fürstenberg Kristallweizen</i> | <i>0,50l</i> | <i>€ 4,10</i> |
| <i>Fürstenberg Hefeweizen dunkel</i> | <i>0,50l</i> | <i>€ 4,10</i> |
| <i>Fürstenberg alkoholfrei</i> | <i>0,33l</i> | <i>€ 2,50</i> |
| <i>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</i> | <i>0,50l</i> | <i>€ 3,70</i> |
| <i>Köstritzer Schwarzbier</i> | <i>0,33l</i> | <i>€ 2,80</i> |
| <i>Radler^{11,12}</i> | <i>0,30l</i> | <i>€ 2,60</i> |
| <i>Radler^{11,12}</i> | <i>0,50l</i> | <i>€ 3,90</i> |

Heiße Getränke

| | | |
|---------------------------------------|--|---------------|
| <i>Tasse Kaffee⁹</i> | | <i>€ 2,30</i> |
| <i>Kännchen Kaffee⁹</i> | | <i>€ 3,90</i> |
| <i>Espresso⁹</i> | | <i>€ 2,00</i> |
| <i>Doppelter Espresso⁹</i> | | <i>€ 3,60</i> |
| <i>Cappuccino⁹</i> | | <i>€ 2,60</i> |
| <i>Milchkaffee⁹</i> | | <i>€ 3,20</i> |
| <i>Latte Macchiato⁹</i> | | <i>€ 3,40</i> |
| <i>Glas Tee „Eilles“</i> | | <i>€ 2,30</i> |
| <i>Kännchen Tee „Eilles“</i> | | <i>€ 3,90</i> |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------------|---------------|
| <i>Teinacher Gourmet</i> | <i>0,25l</i> | <i>€ 2,00</i> |
| <i>Teinacher Gourmet</i> | <i>0,50l</i> | <i>€ 3,80</i> |
| <i>Teinacher Gourmet</i> | <i>0,75l</i> | <i>€ 4,90</i> |
| <i>Teinacher Gourmet naturell</i> | <i>0,25l</i> | <i>€ 2,00</i> |
| <i>Teinacher Gourmet naturell</i> | <i>0,50l</i> | <i>€ 3,80</i> |
| <i>Teinacher Gourmet naturell</i> | <i>0,75l</i> | <i>€ 4,90</i> |
| <i>Coca Cola^{1,9} / Coca Cola light^{1,9,11,12}</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Mezzo Mix^{1,9}</i> | <i>0,33l</i> | <i>€ 3,10</i> |
| <i>Fanta^{1,3}</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Saftschorle</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Saftschorle</i> | <i>0,40l</i> | <i>€ 3,80</i> |
| <i>Schweppes Tonic Water¹⁰</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,30</i> |
| <i>Schweppes Bitter Lemon¹⁰</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,30</i> |
| <i>Schweppes Ginger Ale¹</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,30</i> |

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Säfte

| | | |
|---|--------------|---------------|
| <i>Burkhardt Orangensaft</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Burkhardt Apfelsaft klar/naturtrüb</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Burkhardt Grapefruitsaft</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Burkhardt Multivitaminsaft</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Burkhardt Tomatensaft</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Burkhardt Ananassaft</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Burkhardt Sauerkirschnektar</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Burkhardt Traubensaft rot/weiß</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Burkhardt Johannisbeernektar</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Burkhardt Maracujasaft</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Burkhardt Karottensaft</i> | <i>0,20l</i> | <i>€ 2,10</i> |
| <i>Redbull^{1,9,14}</i> | <i>0,25l</i> | <i>€ 3,90</i> |

Digestif

Bitters:

| | | |
|----------------------|------------|---------------|
| <i>Fernet Branca</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 3,40</i> |
| <i>Ramazzotti</i> | <i>4cl</i> | <i>€ 4,20</i> |
| <i>Averna</i> | <i>4cl</i> | <i>€ 4,20</i> |
| <i>Jägermeister</i> | <i>4cl</i> | <i>€ 3,40</i> |

Aquavit:

| | | |
|----------------------------------|------------|---------------|
| <i>Malteserkreuz</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 3,50</i> |
| <i>Aalborg Jubiläums Aquavit</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 3,70</i> |
| <i>Linie Aquavit</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 3,70</i> |

Cognac:

| | | |
|-------------------------|------------|---------------|
| <i>Hennessy VS</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 5,20</i> |
| <i>Remy Martin VSOP</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 5,40</i> |

Brandy/Weinbrand:

| | | |
|-------------------------|------------|---------------|
| <i>Asbach Uralt</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 3,60</i> |
| <i>Cardenal Mendoza</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 4,80</i> |

Tequila :

| | | |
|-------------------------------|------------|---------------|
| <i>Sierra Tequila White</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 3,60</i> |
| <i>Sierra Tequila Antiguo</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 3,60</i> |

Calvados:

| | | |
|-----------------------------|------------|---------------|
| <i>Pay's D'Auge Dauphin</i> | <i>2cl</i> | <i>€ 4,60</i> |
|-----------------------------|------------|---------------|

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Grappa:

| | | |
|---------------------------|------------|---------------|
| Grappa di Prosecco | 2cl | € 4,60 |
| Vuisinar Nonino | 2cl | € 5,40 |

Obstbrände/Eau de Vie:

| | | |
|--------------------------------|------------|---------------|
| Elsässer Framboise | 2cl | € 4,50 |
| Elsässer Vieux Kirsch | 2cl | € 4,50 |
| Elsässer Mirabelle | 2cl | € 4,50 |
| Elsässer Poire Williams | 2cl | € 4,50 |

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Geltungsbereich

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen und alle damit weiteren Leistungen des Hotels.

Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.

Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

2. Vertragsabschluss, -partner, -haftung

Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

Das Hotel haftet für seine Verpflichtung aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

3. Leistungen, Preise und Zahlung

Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch in Verbindung mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte

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

Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar, Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Basiszinssatz bzw. dem entsprechenden Nachfolgezinssatz der Europäischen Zentralbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel eines höheren Schadens vorbehalten.

Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

4. Rücktritt des Hotels

Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretenden Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
- Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht wurden.
- 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 den Geltungsbereich in Absatz 1.2 vorliegt.

Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausführung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadenersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

5. Rücktritt des Veranstalters/Abbestellung

Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermittlung nicht mehr möglich ist.

Tritt der Veranstalter erst zwischen der 4. und der 2. 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.

Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Ersparte Aufwendungen nach 5.2 und 5.3 sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

6. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5%, bis 6 Werktage vor Veranstaltungsbeginn, muss der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.

Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.

Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

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 Veranstalter unzumutbar ist.

Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein verschulden.

7. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung des Hotels. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters 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 Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

Der Veranstalter 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 Veranstalters geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

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.

9. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigung sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.

Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

10. Haftung des Veranstalters für Schäden

AUGUSTA HOTEL MANNHEIM

Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

11. Schlussbestimmungen

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.

Ausschließlicher Gerichtsstand- auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels

Es gilt deutsches Recht.

- 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.