



HOTEL

GASTHAUS

Zur Henne

Veranstaltungsmappe

Hochzeitspauschalen

2025

...von allem etwas mehr!

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Zur Henne

Das im Jahr 1889 erbaute Gasthaus und die entstandene Brauerei waren durch ihr beliebtes Bier in der Region bekannt geworden. Ob Dombräu, Doppelkaramell oder Hennebräu. Viele Erinnerungen von damals locken immer wieder Gäste in unser Haus der Gastlichkeit.

Nach einem Umbau 2005 eröffneten wir als 3-Sterne-Superior Hotel im Saale-Unstrut-Triasland, der kleinen Toskana im Süden von Sachsen-Anhalt. Genießen Sie die Ruhe in den Weinbergen, besichtigen Sie den Naumburger Dom oder schauen Sie auf dem Schloss Neuenburg vorbei.

Unsere Küche bietet Ihnen eine kulinarische Vielfalt, von bürgerlich-rustikal bis hin zur gehobenen deutschen Küche. Dazu verwenden wir die beste Qualität von unseren jahrelangen regionalen Lieferanten.

Immer unter dem Motto: **Als Fremder gekommen, als Freund gegangen.**

Auf einen Blick

Hotel

- ★ 29 Zimmer, ausgestattet mit:
Dusche oder Bad/WC, Sat-TV &
Telefon, Fön, Radiowecker
- ★ Parkplätze (kostenfrei)
- ★ WLAN kostenfrei im
gesamten Haus, Sky-TV kostenlos

Veranstaltungsräume

- ★ 6 Tagungsräume
- ★ 550 m² Gesamt-Tagungsfläche
- ★ max. 180 Personen

Gastronomische Einrichtungen

- ★ Restaurant / Jägerzimmer
- ★ Biergarten
- ★ Herrenzimmer
- ★ Spiegelsaal
- ★ Weinkeller
- ★ kleiner Saal „Unstrut“
- ★ großer Saal „Saale“

Verkehrsanbindungen

- ★ Autobahn A9 16 km
- ★ Atobahn A38 16 km
- ★ Flughafen Halle/Leipzig 61 km
- ★ Bahnhof Naumburg/Saale 3,5 km

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Zimmer

In alten Gemäuern ist Neues entstanden. Unser Haus hält 29 Zimmer verschiedener Größe und unterschiedlicher Ausstattung für Sie bereit. Angefangen bei Einzelzimmern, bis hin zu Ferienwohnungen für bis zu 6 Personen.

Unsere Appartements und Ferienwohnungen sind mit einer komfortablen Küche ausgestattet. Dadurch sind diese Zimmer für Familien und längere Aufenthalte bestens geeignet.

In allen unserer 29 individuell und geschmackvoll eingerichteten Zimmer können unsere Gäste Komfort und Service genießen.

Nach einer erholsamen Nacht beginnen Sie dann Ihren Tag mit einem köstlichen Frühstücksbuffet.

Einzelzimmer: * 6 Juniorsuiten: 2 Ferienwohnungen: 2
Doppelzimmer: 15 Appartements: 4

* Einzelzimmer mit französischem Bett, zur Doppelbelegung nutzbar

Anreise: ab 15.00 Uhr
Abreise: bis 11.00 Uhr

Preise

Einzelzimmer:	ab 68,00 €	Doppelzimmer:	ab 92,00 €
Dreibettzimmer:	ab 129,00 €	Ferienwohnungen:	ab 180,00 €
Appartements:	ab 105,00 €	Juniorsuiten:	ab 118,00 €
Zustellbett Kind:	ab 27,50€		
Babybett:	20,00€		

Frühstück: Hotelgäste 10,00 € pro Person
externe Gäste 16,90 € pro Person

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Räume

Kleiner Saal „Unstrut“

Im Obergeschoss unseres Hauses laden unser großer Saal „Saale“ und unser kleiner Saal „Unstrut“ zum gemütlichen Beisammensein ein. Die Räume eignen sich ideal für Betriebs-, Weihnachts-, Familien- und Geburtstagsfeiern sowie für Tagungen und Seminare.

- ★ Tageslicht
- ★ abdunkelbar
- ★ Blick auf die Saale und Naumburg

Großer Saal „Saale“

- ★ Tageslicht
- ★ abdunkelbar
- ★ Stuhlkreis bis 25 Personen
- ★ Blick auf die Naumburger Wein- und Sektmanufaktur

Herrenzimmer

Unser Herrenzimmer im englischen Stil befindet sich ebenfalls im Obergeschoss. Bei einer guten Zigarre mit einem auserwählten Whisky kann man(n) es sich hier gut gehen lassen.

- ★ Tageslicht
- ★ offene Salonbestuhlung für bis zu 20 Personen
- ★ gemütliche Sitzgarnituren laden zum verweilen

Der Kleiner Saal, der Großer Saal und das Herrenzimmer eignen sich hervorragend als eine Einheit für geschlossene Veranstaltungen. Wir beraten Sie gern.



Räume

Jägerzimmer

Unser uriges Jägerzimmer befand sich in der damaligen Brauereigaststätte an selber Stelle und lädt nun mit seinem historischen Charme zum Wohlfühlen ein.

- ★ Tageslicht
- ★ separater Eingang von Außen
- ★ für Rollstuhlfahrer geeignet

Spiegelsaal

In den liebevoll sanierten Lagerhallen der ehemaligen Brauerei ist unser imposanter Spiegelsaal entstanden. In diesem besonderen Ambiente wird Ihre Hochzeit, Familienfeier oder Betriebsfest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Für bis zu 160 Personen bietet der Spiegelsaal genügend Platz und kann überdies auch als Tagungsort genutzt werden.

- ★ teilweise Tageslicht
- ★ offene rechteckige 8er Bestuhlung bis 160 Personen
- ★ offene runde 8er Bestuhlung bis 64 Personen
- ★ angenehmes Raumklima durch die Brauereiwände
- ★ historischer Charakter

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Räume

Weinkeller

In unserem Gewölbekeller mit Kamin können Weinverkostungen ab 10 Personen durchgeführt werden.

Von unserem freundlichen Personal werden die regionalen Weine aus dem Saale-Unstrut Gebiet vorgestellt. Gern organisieren wir ein Weinprobe mit einem Mitarbeiter eines hiesigen Weingutes. Dazu reichen wir Ihnen die passenden Speisen, um die Geschmacksknospen zwischen den einzelnen Weinen zu neutralisieren. Bei Kerzenschein in wohliger Atmosphäre ein unvergessliches Erlebnis.

- ★ kein Tageslicht

Übersicht der Räumlichkeiten inkl. Bestuhlung

	U-Tafel	T-Tafel	Block	Tafel	Kino	Parlamentarisch	Offene Bestuhlung	Größe
Jägerzi.	25	18	16	18	36		32	50m ²
Herrenz.			10	10	20			50m ²
Kleiner Saal	20	24	20	20	30			41m ²
Großer Saal	20	30	24	30	40	25	48	55m ²
Kleiner + Großer Saal					50	25	74	96m ²
Unterer Spiegelsaal	40	55	60	60	100	80	100	125m ²
Oberer Spiegelsaal	40	55	60	60	100	80	100	125m ²
Spiegelsaal gesamt					150		160	250m ²
Weinkeller		18		20			50	80m ²

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Feierlichkeiten

Die stilvollen und geschmackvollen Räumlichkeiten unseres Hotels sind der perfekte Rahmen für Ihre private Feierlichkeit. Unser erfahrenes Team vor Ort steht Ihnen von der Planung bis zum krönen- den Abschluss stets mit Rat und Tat, aber auch mit guten Ideen zur Seite und freut sich darauf, Ihre ganz persönlichen Wünsche zu erfüllen.

Egal, ob Sie ein Familienfest planen, einen runden Geburtstag begehen oder Ihre silberne oder goldene Hochzeit feiern möchten, unsere Veranstaltungsräume sind dazu ausgerichtet, Ihre Vorstellungen von der perfekten Feier wahr werden zu lassen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Fragen zu beantworten, Ihr Fest gemeinsam mit Ihnen zu planen und Ihre Gastgeber zu sein.

Hochzeiten

Das Gasthaus & Hotel „Zur Henne“ ist die richtige Adresse für den schönsten Tag in Ihrem Leben. Lassen Sie sich vom Chef persönlich und bei einer guten Tasse Kaffee über die Möglichkeiten beraten. Überzeugen Sie sich von unserer Kompetenz und unserem Fachwissen. Ob im großen Kreise oder in Familie – wir haben für Sie das passende Ambiente.

Wir übernehmen auf Wunsch die Organisation von:

- ★ Blumenschmuck
- ★ Hochzeitsauto oder Kutsche mit Pferden
- ★ Fotograf
- ★ Musikalische Umrahmung, Showact, Feuerwerk
- ★ Hochzeitstorte oder Hochzeitskuchen, Eisbombe
- ★ Festmenü oder kalt-warmes Buffet, Menükarten
- ★ Übernachtungsmöglichkeiten im Haus
- ★ kostenlose Durchführung traditioneller Rituale wie Holzbock sägen und Brot und Salz reichen

Ihre persönlicher Ansprechpartner ist **Hr. Michael Schmidt**.

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de, Telefon: 03445-2326 0

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Hochzeitspakete

Hochzeitsangebot „Silber“ ab 40 Personen

- ★ Sektempfang zur Begrüßung mit Rotkäppchen Sekt
- ★ Getränkepauschale für 8 Stunden: Softgetränke, verschiedene Biersorten, Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, rosé, Hauswein rot und weiß sowie brühfrischer Kaffee und Tee

Hochzeitsbuffet

Warme Speisen:

- ★ Kraftbrühe Lucullus mit feinen Eierstich und Fleischklößchen
- ★ zarte Schweinemedallions auf Champignonrahm
- ★ deftiger Hirschrahmbraten in Rotweinsauce, Waldpilze und Preiselbeeren
- ★ gebratenes Zanderfilet auf bunten Paprikagemüse, dazu reichen wir eine Weißweinsauce und Zitronenbutter
- ★ Hähnchenbrustmedallions Hawaii, überbacken mit Ananas und Käse
- ★ Gemüse der Saison und Apfelrotkohl
- ★ Mini-Klöße, Kartoffelkroketten, Basmatireis und Spätzle

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation aus verschiedenen Ländern, mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse, Blauschimmelkäse und Feigensenf
- ★ Meeresfischplatte mit Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, Makrelenfilet und Matjesfilet
- ★ Schinkenplatte mit Kochschinken, Lachsschinken und Schinkenspeck
- ★ Hackepeter-Igel mit Zwiebelwürfeln
- ★ Tomate-Mozzarella
- ★ Gurkensalat und Tomatensalat
- ★ gefüllte Eier, herzhaft garniert
- ★ Rindfleischsalat und Geflügelsalat
- ★ Obst, tranchiert auf Platte
- ★ Schokoladenmousse und Mango-Aprikosencreme
- ★ Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Bonus: Hochzeitssuite für das Brautpaar
inkl. Sekfrühstück am nächsten Morgen

Preis: 130,90 € pro Person

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Hochzeitspakete

Hochzeitsangebot „Gold“ ab 40 Personen

- ★ Sektempfang zur Begrüßung mit Rotkäppchen Sekt Riesling trocken
- ★ umfangreiches Kaffee- und Kuchenbuffet (ohne Hochzeitstorte) am Nachmittag
- ★ Getränkepauschale für 8 Stunden: Softgetränke, verschiedene Biersorten, Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, rosé, Hauswein rot und weiß sowie brühfrischer Kaffee und Tee

Hochzeitsbuffet

Warme Speisen:

- ★ Schweinemedallions in einer Cognac-Pfefferrahmsoße
- ★ gebratene Maispouardenbrust mit gegrillten Cocktailtomaten und Brokkoli
- ★ gebratenes Zanderfilet auf Paprikagemüse und Zitronenbutter
- ★ deftiger Hirschbraten in einer Wacholderrahmsoße, Preiselbeeren
- ★ gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Frischkäse und Parmesan überbacken
- ★ Gemüse der Saison und Blaukraut, gebackene Blumenkohlrispchen
- ★ Mini-Klöße, Basmatireis, Kartoffelkroketten und Spätzle

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Rotschimmelkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- ★ exklusive Räucherfischplatte mit Lachspralinen, Heilbutt und Räucherlachs
- ★ Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
- ★ Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Peperonischnitten und gefüllten Champignons
- ★ Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- ★ Carpaccio auf Rucolasalat mit Balsamicoglace und Parmesanspäne
- ★ bunter Blattsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais und frischen Champignonköpfen
- ★ Rindfleischsalat und bunter Linsensalat
- ★ Obst, tranchiert auf Platte mit exotischen Früchten
- ★ Limetten-Minzmousse, Schokoladenmousse und Panna Cotta mit Erdbeermark
- ★ Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Bonus: Hochzeitssuite für das Brautpaar
inkl. Sektf Frühstück am nächsten Morgen

Preis: 138,90 € pro Person

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Hochzeitspakete

Hochzeitsangebot „Platin“ ab 40 Personen

- ★ Sektempfang zur Begrüßung mit Rotkäppchen Sekt Riesling trocken
- ★ umfangreiches Kaffee- und Kuchenbuffet (ohne Hochzeitstorte) am Nachmittag
- ★ Getränkepauschale für 8 Stunden: Softgetränke, verschiedene Biersorten, Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, rosé, Hauswein rot und weiß sowie brühfrischer Kaffee und Tee

Hochzeitsbuffet

Warme Speisen:

- ★ zarter gespickter Rehbraten in einer Wachholderrahmsauce, Waldpilze und Preiselbeeren
- ★ Kalbsrücken Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbeiblatt
- ★ gebratenes Doradenfilet, garniert mit Miesmuschelfleisch und Garnelen, Dijonsenf-Dillsoße
- ★ gebratene Maispoularde in einer Curry-Calvados-Kokossoße, Grilltomaten
- ★ Gemüse der Saison und Schinkenbohnen
- ★ Mini-Klöße, Mandelbällchen, Kartoffelgratin und Wildreis

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart- und Weichkäse, Ziegenkäse, Camembert, Frischkäse, Blauschimmelkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- ★ Meeresfischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, geräuchertes Forellenfilet und Garnelen
- ★ luftgetrockneten Seranoschinken mit Netzmelone
- ★ Anti Pasti mit gefüllten Champignons, gefüllte Peperonischnitten, gebratenes Gemüse, Oliven und getrockneten Tomaten
- ★ Carpaccio auf Rucola Salat mit Parmesanspänen und Balsamicoglaze
- ★ rosa Kalbfleisch in Scheiben mit einer Thunfisch – Kapernsoße
- ★ Tomate mit Büffelmozzarella
- ★ Balkansalat mit Oliven und Fetakäse
- ★ Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und Vinaigrette
- ★ Obst, tranchiert auf Platte
- ★ Panna Cotta, Erdbeerdreieck und Tiramisu
- ★ Brot, Ciabatta und verschiedene Buttersorten
- ★ **Eistorte mit Wunderkerzen und brühfrischem Kaffee, restlicher Kuchen vom Kaffeetrinken**

Bonus: Hochzeitssuite für das Brautpaar
inkl. Sektfrühstück am nächsten Morgen

Preis: 159,90 € pro Person

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Henne Catering

Sie wollen lieber in Ihren eigenen Räumlichkeiten feiern?

Kein Problem, gerne unterstützen wir Sie bei der Umsetzung und kulinarischen Versorgung mit unserem „HENNE CATERING“.

Dabei genießen Sie alle kulinarischen Vorzüge und alle anderen Henne-Leistungen am Ort Ihrer Wahl (bis 50 km).

Egal ob auf dem Wasser, bei Ihnen Zuhause oder am Ort Ihrer Wahl, Sie bestimmen den Rahmen und wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste. Dabei ist es egal, ob Sie nur die Speisen oder Getränke von uns möchten oder das HENNE-Gesamtpaket.



Gerne beraten wir Sie zu Ihrem geplanten Catering.

unter

E-Mail: info@gasthaus-zur-henne.de, Telefon: 03445-2326 0



Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 1

„Klassisch Deutsches Büfett von der Henne“ ab 20 Personen

Warme Speisen:

- ★ Kraftbrühe Lucullus mit feinem Eierstich und Fleischklößchen
- ★ zarte Schweinemedallions auf Champignonrahm
- ★ deftiger Hirschrahmbraten in Rotweinsauce, Waldpilze und Preiselbeeren
- ★ gebratenes Zanderfilet auf bunten Paprikagemüse, dazu reichen wir eine Weißweinsauce und Zitronenbutter
- ★ Hähnchenbrustmedallions Hawaii, überbacken mit Ananas und Käse
- ★ Gemüse der Saison und Apfelrotkohl
- ★ Mini-Klöße, Kartoffelkroketten, Basmatireis und Spätzle

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation aus verschiedenen Ländern, mit Hart – und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse, Blauschimmelkäse und Feigensenf
- ★ Meeresfischplatte mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet, Makrelenfilet und Matjesfilet
- ★ Schinkenplatte mit Kochschinken, Lachsschinken und Schinkenspeck
- ★ Hackepeter-Igel mit Zwiebelwürfeln
- ★ Tomate-Mozzarella
- ★ Gurkensalat und Tomatensalat
- ★ gefüllte Eier, herzhaft garniert
- ★ Rindfleischsalat und Geflügelsalat
- ★ Obst tranchiert auf Platte
- ★ Schokoladenmousse und Erdbeercreme
- ★ Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Preis pro Person: 56,90 €

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 2

„Modernes Deutsches Büfett von der Henne“ ab 20 Personen

Warme Speisen:

- ★ feines Tomaten-Ingwersüppchen
- ★ Ochsenbäckchen in Schmandsoße
- ★ Zarte Schweinemedallions im Baconmantel auf gekräuterten Champignons
- ★ gebratenes Lachsfilet auf Ratatoulli-Gemüse, dazu reichen wir Dill-Senf Soße
- ★ gefüllte Hähnchenbrust Florentiner Art, gefüllt mit Spinat und Fetakäse, in Kräutersoße
- ★ Gemüse der Saison und Kräuterchampignons
- ★ Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Mini-Klöße und Zitronenreis

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart – und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse, Blauschimmelkäse und Feigensenf
- ★ Meeresfischplatte mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet, Makrelenfilet und Matjes
- ★ feiner Seranoschinken mit Honigmelone
- ★ Tomate mit Büffelmozzarella
- ★ Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven und getrockneten Tomaten
- ★ bunter Blattsalat mit Radieschen, Möhren, Gurke, Tomate, Paprika und Croutons, dazu reichen wir zwei verschiedene Dressings
- ★ Geflügelsalat und Linsensalat
- ★ Obst, tranchiert auf Platte
- ★ Schokoladenmousse mit roter Beerengrütze und Erdbeercreme
- ★ Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Preis pro Person: 57,90 €



Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 3

„Mediterranes Büfett von der Henne“ ab 20 Personen

Warme Speisen:

- ★ zarter ~~gespicer~~ Rehbraten in einer Wachholderrahmsoße, Waldpilze und Preiselbeeren
- ★ Kalbsrücken Saltim-Bocca mit Parmaschinken und Salbeiblatt
- ★ gebratenes Doradenfilet, garniert mit Miesmuschelfleisch und Garnelen, Dijonsenf-Dillsoße
- ★ gebratene Maispoularde in einer Curry-Calvados-Kokossoße, Grilltomaten
- ★ Gemüse der Saison und Schinkenbohnen
- ★ Mini-Klöße, Mandelbällchen, Kartoffelgratin und Wildreis

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart- und Weichkäse, Ziegenkäse, Camembert, Frischkäse, Blauschimmelkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- ★ Meeresfischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, geräuchertem Forellenfilet und Garnelen
- ★ luftgetrockneter Seranoschinken mit Netzmelone
- ★ Anti Pasti mit gefüllten Champignons, gefüllte Peperonischnitten, gebratenes Gemüse, Oliven und getrockneten Tomaten
- ★ Carpaccio auf Rucola-Salat mit Parmesanspänen und Balsamicoglace
- ★ rosa Kalbfleisch in Scheiben mit einer Thunfisch-Kapernsoße
- ★ Tomate mit Büffelmozzarella
- ★ Balkansalat mit Oliven und Fetakäse
- ★ Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und Vinaigrette
- ★ Obst, tranchiert auf Platte
- ★ Panna Cotta, Erdbeerdreiecke und Tiramisu
- ★ Buffetbrötchen, Ciabatta und verschiedene Buttersorten



Preis pro Person: 67,90 €

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 4

„Weihnachtliches Buffet von der Henne“ ab 20 Personen

Warme Speisen:

- ★ zarter Entenbraten in einer Orangensoße
- ★ gefüllter Schweinerücken mit Trockenobst und Rahmsoße
- ★ gebratenes Zanderfilet auf Weinsauerkraut angerichtet, dazu Zitronenbutter
- ★ deftiger Wildgulasch mit feinen Waldpilzen und Preiselbeeren
- ★ Gemüse der Saison und Apfelrotkohl
- ★ Mini-Klöße, Kartoffelkroketten, Basmatireis und Petersilienkartoffeln

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart – und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse, Blauschimmelkäse und Feigensenf
- ★ Meeresfischplatte mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet, Makrelenfilet und Matjesfilet
- ★ Bratenvariation mit Schweinerücken rosa, Putenbrust rosa und Kasslerbraten
- ★ Hackepeter-Igel mit Zwiebeln und Gewürzgurke
- ★ Tomate-Mozzarella
- ★ gefüllte Eier, herzhaft garniert
- ★ Balkansalat mit Fetakäse
- ★ Obst, tranchiert auf Platte
- ★ Nougatcreme und Panna Cotta
- ★ Brot, Brötchen, Baguette und Butter



Preis pro Person: 56,90 €

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 5

„Rustikales Buffet von der Henne“ ab 20 Personen

Warme Speisen:

- ★ Hubertussüppchen mit feinen Waldpilzen
- ★ Feiner Tafelspitzbraten mit Apfel-Meerrettichsoße
- ★ würzige Hähnchenschenkel mit Paprikasoße
- ★ Bratklopse mit Käsefüllung
- ★ kleine Schweineschnitzel
- ★ Gemüse der Saison und Rahmchampignons
- ★ Mini-Klöße, Petersilienkartoffeln und Kroketten

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse und Blauschimmelkäse
- ★ Lachsplatte mit Räucherlachs und Graved Lachs, dazu Dill-Senf-Dressing
- ★ Hackepeter-Igel mit Zwiebelwürfel
- ★ Hausschlachteplatte mit Knackwurst, Leberwurst, Rotwurst und Presskopf
- ★ pikanter Eiersalat mit frischen Kräutern
- ★ bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Mais, Radieschen und Champignons, dazu zwei verschiedene Dressings
- ★ Tomatensalat und Gurkensalat mit saurer Sahne
- ★ Obst, tranchiert auf Platte
- ★ Schokoladenpudding und Panna Cotta mit Fruchtmark
- ★ Brot, Baguette und Butter

Preis pro Person: 55,90 €



Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 6

Buffet „Trendzeit Frühling/Sommer von der Henne“ ab 20 Personen

Warme Speisen:

- ★ Spargelcremesüppchen mit bunter Spargeleinlage
- ★ Zarte Kalbsschnitzel
- ★ gebratenes Doradenfilet und gedünstetes Lachsfilet auf roten Linsengemüse, garniert mit Knoblauchgarnelen, dazu reichen wir eine Dillsoße und Pfefferbutter
- ★ feine Maispoulardenbrust in einer Curry-Calvados-Kokos-Soße
- ★ zarte Ochsenbäckchen in einer Burgundersoße
- ★ frischer deutscher Stangenspargel mit brauner Butter / Sauce Hollandaise
- ★ Gemüse der Saison
- ★ Rosmarinkartoffeln, Mandelbällchen und Wildreis

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Rotschimmelkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- ★ Räucherlachsplatte mit Lachspralinen, Räucherlachs und Graved Lachs, dazu reichen wir Senf-Dill-Soße
- ★ Parmaschinken mit Honigmelone
- ★ Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Peperonischoten und gefüllten Champignons
- ★ feiner Feldsalat mit Pinienkernen und Balsamicodressing
- ★ Gemüsesticks mit Aioli-Paste
- ★ Obst, tranchiert auf Platte
- ★ Erdbeeren und Vanillesoße
- ★ Crème Brûlée und Erdbeermousse
- ★ Brot, Brötchen, Ciabatta und Butter



Preis pro Person: 68,50 €

Bei der Preisgestaltung kann es bezüglich des Saison-Gemüses zu Abweichungen kommen.

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 7

„Hochzeitsbuffet von der Henne“

Warme Speisen:

- ★ Schweinemedallions in einer Cognac-Pfefferrahmsoße
- ★ gebratene Maispoullardenbrust mit gegrillten Cocktailtomaten und Brokkoli
- ★ gebratenes Zanderfilet auf Paprikagemüse und Zitronenbutter
- ★ deftiger Hirschbraten in einer Wacholderrahmsoße, Preiselbeeren
- ★ gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Frischkäse und Parmesan überbacken
- ★ Gemüse der Saison und Blaukraut, gebackene Blumenkohlröschen
- ★ Mini-Klöße, Basmatireis, Kartoffelkroketten und Spätzle

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Rotschimmelkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- ★ Exklusive Räucherfischplatte mit Lachspralinen, Matjes, Sprotten und Räucherlachs
- ★ Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
- ★ Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Peperonischnitten und gefüllten Champignons
- ★ Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- ★ Carpaccio auf Rucolasalat mit Balsamicoglace und Parmesanspäne
- ★ bunter Blattsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais und frischen Champignonköpfen
- ★ Balkansalat mit Feta
- ★ Obst, tranchiert auf Platte mit exotischen Früchten
- ★ Limetten-Minzmousse, Schokoladenmousse und Panna Cotta mit Erdbeermark
- ★ Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Preis pro Person: 67,50 €

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 8

„Gesundes und vegetarisches Buffet“ mit veganen Anteilen

Warme Speisen:

- ★ Pastinakensüppchen mit Coutons
- ★ gedünstetes Zanderfilet auf Zucchini-Gemüse mit Tomatenbutter
- ★ gebratene Perlhuhnbrust in einer Rieslingsoße
- ★ gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Frischkäse und Parmesan überbacken
- ★ Spaghetti Arrabiata mit Tomatenfleischwürfeln und Knoblauch, Kräuter
- ★ Linsencurry mit Mangofleisch
- ★ gefüllte Champignons mit Frischkäse und Gemüsebratlinge
- ★ Gemüse der Saison und Grillgemüse
- ★ Basmatireis, Spätzle, Roamarinkartoffeln und gebratenen Schupfnudeln

Kalte Speisen:

- ★ Käsevariation mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Rotschimmelkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- ★ Exklusive Räucherfischplatte mit Graved Lachs, Lachspralinen und geräuchertes Forellenfilet
- ★ Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Peperonischnitten und gefüllten Champignons
- ★ Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- ★ Gemüsesticks mit Möhren, Kohlrabi, Paprika und Staudensellerie dazu Aioli-Paste
- ★ bunter Blattsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais und frischen Champignonköpfen
- ★ Tomatensalat
- ★ Obst, tranchiert auf Platte
- ★ Panna Cotta mit Erdbeermark und Schokoladenmousse
- ★ Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Preis pro Person: 63,90 €

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 9

"Winzerbrett", gern auch zu Weinproben ab 10 Personen

- ★ verschiedene Schnittkäsesorten
- ★ hausschlachtene Wurst mit Knackwurst, Leberwurst, Rotwurst und Presskopf, Pfefferbeißer, Naumburger Schinkenspeck und Winzerwurst, pikant garniert
- ★ Butterlocken und Apfeligriebenschmalz

- ★ Brot, Brötchen, und Butter

Preis pro Person: 23,50 € pro Person



Wahlweise dazu:

- ★ Winzersuppe mit feinem Riesling, jungem Gemüse und Champignons
oder
- ★ herzhafte Soljanka mit Zitrone und Sauerrahm
oder
- ★ Hubertussüppchen

Preis pro Person: 27,90 €

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 10

„Quick Grillbüfett“ ab 15 Personen

Heiße Grillspeisen:

- ★ Thüringer Bratwurst
- ★ Schweinenackensteaks gewürzt
- ★ pikante Hähnchenspieße mit Ananas
- ★ Ofenkartoffeln in Folie mit Kräuterquark

Kalte Speisen:

- ★ Hausgemachter Spirelli-Nudelsalat
- ★ Hausgemachter Kartoffelsalat
- ★ Balkansalat, bunter Sommersalat mit Paprika, Tomaten, Gurke, Mais und Radieschen, dazu reichen wir zwei verschiedene Dressings und Croutons
- ★ Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- ★ Gewürzgurken und Apfel-Griebenschmalz
- ★ verschiedene Würzsoßen, Senf, Ketchup
- ★ Obstkorb der Saison
- ★ Schokoladenmousse und Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
- ★ Brezeln, Baguette und Kräuterbutter



Preis pro Person: 32,90 €

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Buffet Nr. 11

„Grillbüfett von der Henne“ ab 20 Personen

Heiße Grillspeisen:

- ★ kleine Hähnchenbrustspieße Ananas
- ★ Beefburger und Bacon
- ★ kleine Kalbssteaks
- ★ gedünstetes Lachsfilet in Folie
- ★ marinierte Nackensteaks
- ★ Ofenkartoffeln in Folie
- ★ Herzhafter Grillkäse
- ★ Gegrillte Maiskolben



Kalte Speisen:

- ★ hausgemachter Kartoffelsalat
- ★ Hausgemachter Spirelli-Nudelsalat
- ★ Käsebrett mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, Frischkäse, Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Räucherkäse, Camembert und Feigensenf
- ★ Gurkensalat mit Saurer Sahne
- ★ Tomato-Mozzarella
- ★ bunter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Champignons, Mais und Radieschen, dazu reichen wir zwei verschiedene Dressings
- ★ Gewürzgurken und Tomatenscheiben
- ★ Platte mit Gemüsestiften und Dips
- ★ verschiedene Würzsoßen, Kräuterbutter und Knoblauchbutter
- ★ Zaziki mit Gurken
- ★ Obst tranchiert auf Platte
- ★ Panna Cotta und Schokoladenmousse
- ★ verschiedenes Brot, Baguette und Burger-Brötchen

Preis pro Person: 43,50 €

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



**HOTEL
GASTHAUS**

Zur Henne



Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 etc. sowie alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unterbringung- und Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen und Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

Vertragsabschluss, -partner, -haftung Leistungen, Preise, Zahlungen

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. 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 dieser dem vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.
4. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 5% über dem jeweiligen Basiszinssatz bei Verbrauchern bzw. 8% bei gewerblichen Nutzern zu verlangen (§ 288 BGB).
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

Rücktritt des Hotels

1. 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.
2. 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 Vertrages unmöglich machen; - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters 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 zu zurechnen ist; - ein Verstoß gegen den Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis - Bankett x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl abzüglich 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.
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 Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- und Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird der Beitrag zur Deckung

der Gemeinkosten berechnet.

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. 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. Erstellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. 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.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete Anschlüsse 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.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und das Anbringen von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Hotel die Entfernung und die 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.

Haftung des Veranstalters für Schäden

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

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. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten ist im kaufmännischen Verkehr Dessau. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Dessau.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. 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. Gültig ab 1.7.2006

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen für den Hotelaufnahmevertrag

Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung sowie alle für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unterbringung- und Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher vereinbart wurde.

Vertragsabschluss, -partner, -haftung; Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Zimmerbuchung schriftlich zu bestätigen.
2. Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Hotelaufnahmevertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Dritten vorliegt.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Im nicht leistungstypischen Bereich ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit des Hotels beschränkt.
4. Die Verjährungsfrist für alle Ansprüche der Vertragsparteien beträgt drei Jahre (§ 195 BGB).
5. Die Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Hotels auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung und positiver Vertragsverletzung.

Leistungen, Preise, Zahlungen, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. 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 dieser den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 10%, anheben.
4. Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistungen des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.
5. 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, Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Basiszinssatz bzw. dem entsprechenden Nachfolgezinssatz der Europäischen Zentralbank zu berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.
6. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen für Pauschalreisen, eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
7. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber eine Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht in Fällen des Leistungsverzuges des Hotels oder einer von ihm zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungserbringung.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum 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 das Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht der Fall des Leistungsverzuges des Hotels oder eine von ihm zu vertretende Unmöglichkeit der Leistungserbringung vorliegt.
3. Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Zimmern hat das Hotel die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Zimmer sowie die eingesparten Aufwendungen anzurechnen.
4. Dem Hotel steht es frei, den ihm entstehenden und vom Kunden zu ersetzenden Schaden zu pauschalieren. Der Kunde ist dann verpflichtet, 90% des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtung mit oder ohne Frühstück, 70% für Halbpension und 60% für Vollpensionarrangements zu zahlen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass kein Schaden entstanden oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Pauschale ist.

Rücktritt des Hotels

1. Sofern ein Rücktritt 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 Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

2. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen; - Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, gebucht werden; - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung 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 Absatz 2 vorliegt.
4. Das Hotel hat den Kunden von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
5. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

Zimmerbereitstellung, -übergabe und -rückgabe

1. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer.
2. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 14.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.
3. Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel um 11.00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Hotel über den ihm dadurch entstehenden Schaden hinaus für die zusätzliche Nutzung des Zimmers bis 18.00 Uhr 50% des vollen Logispreises (Listenpreises) in Rechnung stellen, ab 18.00 Uhr 100%. Dem Kunden steht es frei, dem Hotel nachzuweisen, dass diesem kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

Haftung des Hotels

1. Das Hotel haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Diese Haftung ist im nicht leistungstypischen Bereich, jedoch beschränkt auf Leistungsmängel, Schäden, Folgeschäden oder Störungen, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. 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.
2. Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach gesetzlichen Bestimmungen, das ist bis zum Hundertfachen des Zimmerpreises (höchstens 3100,00€) sowie für Geld und Wertgegenstände bis zu 770,00€. Geld und Wertgegenstände können bis zu einem Höchstwert von 770,00€ im Hotelsafe aufbewahrt werden. Das Hotel empfiehlt, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen. Die Haftungsansprüche erlöschen, wenn der Kunde nicht unverzüglich nach Erlangen der Kenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung dem Hotel Anzeige macht (§703 BGB).
3. Für die unbeschränkte Haftung des Hotels gelten die gesetzlichen Bestimmungen.
4. Soweit dem Kunden ein Stellplatz auf dem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nicht, außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Dies gilt auch für Erfüllungsgehilfen des Hotels.
5. Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt. Schadensersatzansprüche, außer wegen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz, sind ausgeschlossen.
6. Nachrichten, Post und Warensendungen für die Gäste werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung. Aufbewahrung und auf Wunsch gegen Entgelt die Nachsendung der selben. Schadensersatzansprüche, außer wegen grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz, sind ausgeschlossen.

Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Naumburg.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften. Gültig ab 1.7.2006

Ihre persönlichen Ansprechpartner:

Michael Schmidt
Tommy Löffler

Telefon: 03445 / 23 260
Telefon: 03445 / 23 260

E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de
E-Mail: t.loeffler@gasthaus-zur-henne.de