

2026

Veranstaltungsmappe & Menüvorschläge



Hotel Restaurant Rebstock

Familie André Braune

Januar bis Dezember 2026

Unser Wegweiser

Dideldum-Dideldei isch des Plätzle do noch frei?

Tisch und Tafelformen

Restaurant	Seite 2 3
Kaybergsaal	Seite 4 5 6
Katharina-Stube	Seite 7 8

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!

Menükomponenten

Salate & Vorspeisen	Seite 9
Suppen	Seite 10
Hauptspeisen	
Rind Kalb Geflügel	Seite 11
Schwein Fisch Vegetarisch	Seite 12
Saisonal	
Spargel Pfifferlinge Wild	Seite 13
Platten & Buffets	
Vorspeisen Hauptspeisen	Seite 14
Käse Dessert	Seite 15
Beilagen & Saucen	Seite 16
Desserts	Seite 17
Kaffee & Kuchen	Seite 18
Dekoration	Seite 19
Menükarten	Seite 20
Allgemeine Geschäftsbedingungen	ab Seite 21

Restaurant

In unserem gemütlichen Restaurant mit Zugang zu unserer wettergeschützten Terrasse freuen wir uns Ihre Familienfeierlichkeiten, Weihnachtsfeiern, Geschäftsessen bis zu 25 Personen kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



Restaurant

Restaurant

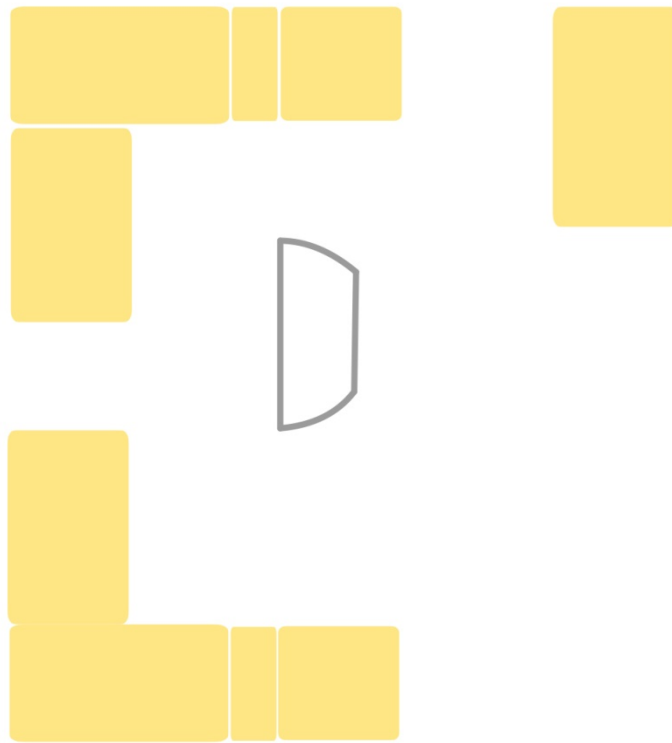


Abb.1 | U-Form

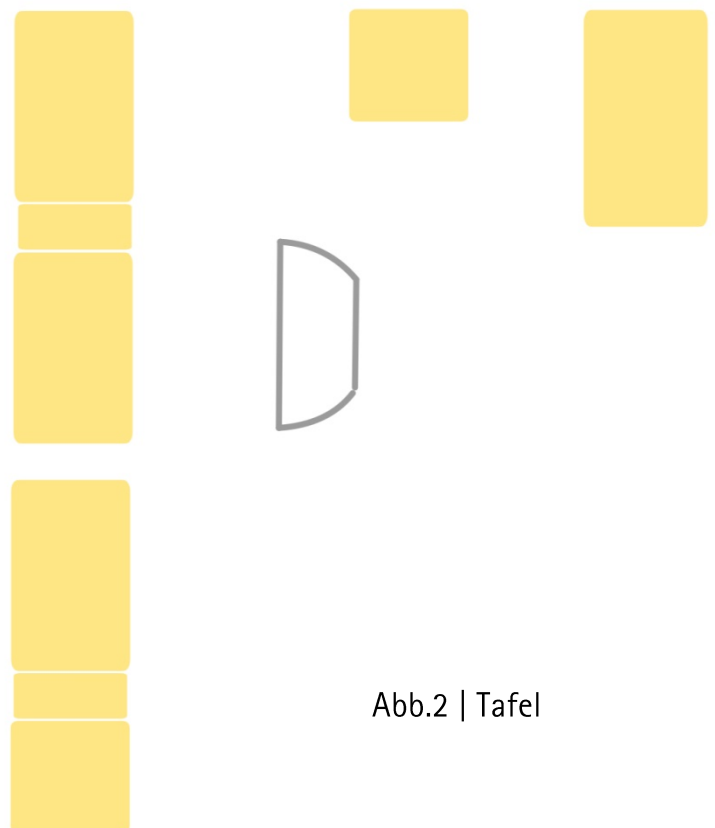


Abb.2 | Tafel

Kaybergsaal

In unserem Kaybergsaal feiern Sie Ihre Feierlichkeit mit bis zu 60 Personen in großzügigem Ambiente. Dank flexibler Tischformen bietet dieser Raum genügend Platz und Komfort für Sie und Ihre Gäste. Der direkte und stufenfreie Zugang ermöglicht unkompliziert nach draußen an die frische Luft zu kommen.



Kaybergsaal

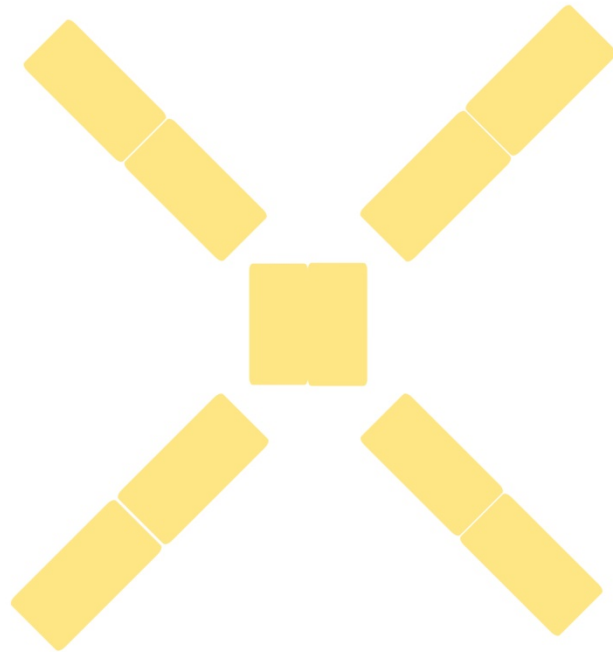


Abb. 3 | Stern

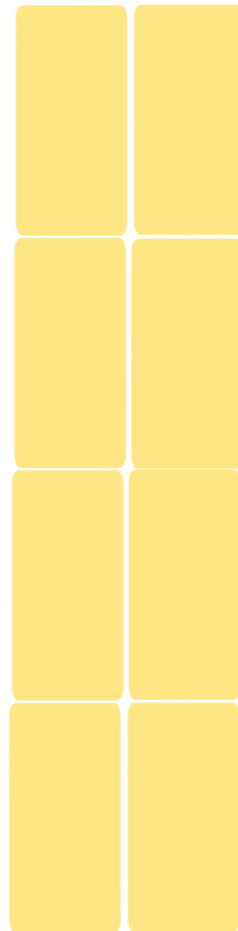


Abb.4 | Block

Kaybergsaal

Abb.5 | U-schmal

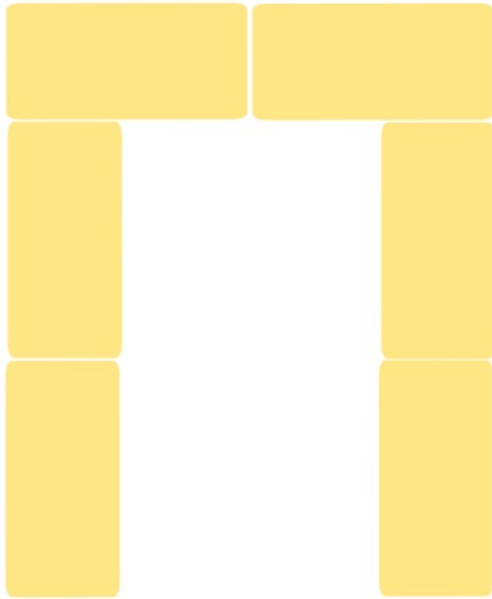


Abb.6 | U-schmal



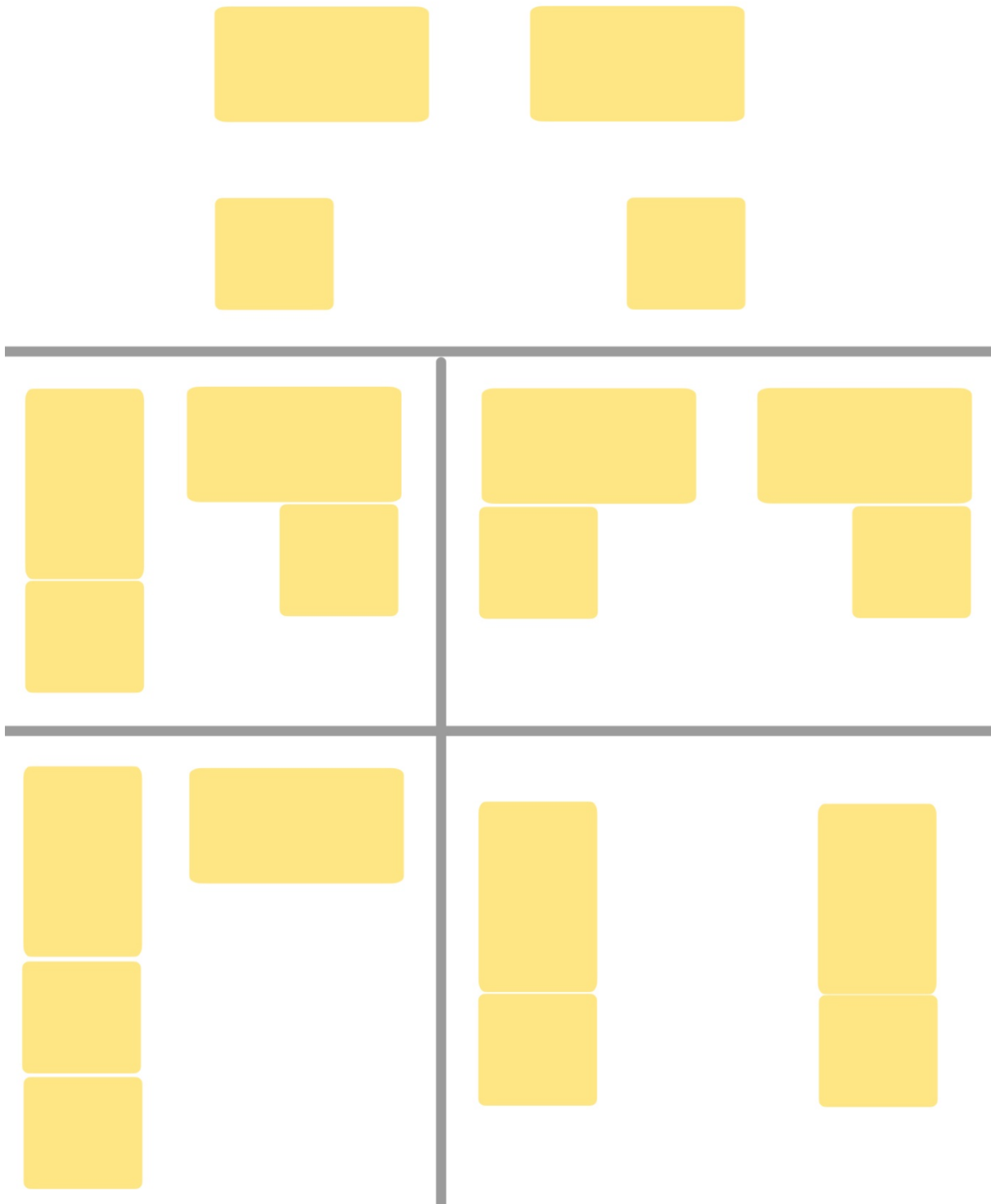
Katharina Stube

Unsere Katharina-Stube schafft das perfekte Ambiente für Ihre Feier mit bis zu 20 Personen im geschlossenen Rahmen.

Die warmen Holztöne schaffen mit der indirekt eingesetzten Beleuchtung ein wohliges Ambiente



Katharina Stube



Salate und Vorspeisen

Salate

pro Portion

Gemischte Blattsalate Rohkostsalate Kartoffelsalat	7,50
mit gebratenen Champignons	9,00
mit Croutons und gerösteten Pinienkerne	8,00
mit gebratenen Garnelen	12,50

Dressing: Hausdressing | Joghurtdressing
Himbeervinaigrette | Balsamico-Vinaigrette

Vorspeisen

pro Portion

Rind

Carpaccio Rucola Parmesan Balsamico	15,00
Roastbeef Bratkartoffelsalat Remouladensauce	12,50
Tafelspitz Tomatensauce Meerrettich	12,00

Kalb

Vitello Tonnato Sardellen Kapern	12,50
--------------------------------------	-------

Schwein

Geräuchertes Carpaccio Rucola Parmesan Crostini	11,50
---	-------

Wild

Wildschinken Carpaccio von roter & gelber Beete	12,50
Geräucherte Entenbrust Fenchel-Apfelsalat Orange	12,50

Fisch

Lachspraline Sesam Rucola Dill Petersilie Crostini	12,50
2 Lachs Knoblauch-Chili Garnelen 2 Meerrettich	15,00

Vegetarisch

Ziegenkäse Rote Beete-Ragout Birne Walnuss	10,00
Schwäbisches Bruschetta	8,00
Tomate-Mozzarella	7,50
Gefüllte Rote Beete Birnenragout Rucola	11,50

Suppen

Klare Brühen

pro Portion

Rinderkraftbrühe **oder** Geflügelbrühe | Schnittlauch

Maultaschen 7,00

Eierstich 5,50

Nudeln 5,50

hausgemachte Kräuterflädle 5,50

Markklößchen | Grießklößchen | Backerbsen 7,00

Gemüsebrühe | Gemüseeinlage | Schnittlauch

Gemüsemaultaschen 7,00

Eierstich 5,50

Nudeln 5,50

hausgemachte Kräuterflädle 5,50

Grießklößchen | Backerbsen 7,00

Schwäbische Festtagssuppe

Maultasche, Flädle, Grießklößchen, Markklößchen, Backerbsen 8,00

Crèmesuppen

pro Portion

Gelbe Beete 7,00

Kartoffel | Speck | Croutons 6,50

Pastinake | Rote Beete | Schwarzbrot 6,50

Karotte | Ingwer | Kokos – auch vegan 7,00

Kürbis | Kerne | Kernöl – auch vegan 7,00

Spargel | Sahne | Kräuter-Öl – Saisonal Preis nach der Saison

Bärlauch | Rote Beete | Croutons – Saisonal Preis nach der Saison

Essenz

pro Portion

Tomate | Ricotta | Basilikum 9,50

Hauptspeisen

Rind

pro Portion

Schwäbischer Zwiebelrostbraten	21,00
Rebstock's traditionelle Ochsenbäckle	20,00
Geschmorter Rinderbraten	19,00
Hausgemachte Roulade	19,00
Schwäbischer Sauerbraten	19,00
Tafelspitz Meerrettich	19,00
Rinderfilet am Stück gegart	27,00
Roastbeef am Stück gegart	20,00

Kalb

pro Portion

Kalbsrahmbraten Pilze	19,00
Gegrilltes Kalbsrückensteak	23,00
Kalbshälfte	16,00
Salimbocca	23,50
Paniertes Kalbsschnitzel	23,00
Kalbsfilet am Stück gegart	27,00
Kalbsrücken am Stück gegart	22,00

Geflügel

pro Portion

Hausgeflügel

Gebratene Putenmedaillons	16,00
Gebratenes Hähnchenbrustfilet	16,00
Gebratene Hähnchenbrust Caprese	19,50
Gebratene Maispoularde	19,00

Gans – Saisonal

Preis nach der Saison

Brust & Keule | Semmelknödel | Kartoffelklöße | Rotkraut
Bratapel | Maroni | Gänse-Jus | Maroni Sauce

Ente – Saisonal

Preis nach der Saison

½ Ente | Rotkraut | Semmelknödel | Enten-Jus

Hauptspeisen

Schwein

pro Portion

Schweinemedallions im Speckmantel	19,00
Traditioneller Schweinebraten	12,00
Gegrilltes Schweinerückensteak	17,00
Herzhaftes Schäuferle	14,50
Schweinefilet am Stück gegart	16,00

Fisch

pro Portion

Nordischer Wildlachs	27,50
Zander	27,50
Dorade	25,00
Garnelen Pasta Gemüse	23,00

Beilagen – Empfehlungen

Kartoffeln | Nudeln | Risotto | Ratatouille | Rahmgemüse | Spinat

Saucen – Empfehlungen

Riesling | Riesling-Senf | Hollandaise |

Vegetarisch

pro Portion

Kartoffelrösti Pfannengemüse	19,00
Sellerieschnitzel confierte Tomate Kräuterschaum	18,50
Gebackener Blumenkohl	18,00
Gefüllte Zucchini Reis Tomate	15,00
Pfannengemüse	17,00
Spaghetti Aglio e Olio	18,50
Rotes Linsencurry Kichererbsen Gemüse	18,00

Risotto – Saisonal variabel

Preis nach der Saison

Pasta – Saisonal variabel

Preis nach der Saison

Hauptspeisen – Saisonal

Spargel – Saisonal

Preis nach der Saison

Weißer Spargel **oder** Grüner Spargel
Hollandaise | Butter | Kartoffeln | Flädle
Lachsfilet
Schweinemedallions
Kalbsrückensteak
Schweineschnitzel
Pasta **oder** Risotto

Gerne empfehlen & beraten wir Sie aus der saisonal aktuellen Speisekarte.

Pfifferlinge – Saisonal

Preis nach der Saison

Vorspeisen
Bruschetta | Besenbrot

Suppe
Pfifferling | Sahne

Hauptspeisen
Rinderfilet am Stück gegart
Kalbsrahmbraten
Pasta | Rahm
Risotto

Gerne empfehlen & beraten wir Sie aus der saisonal aktuellen Speisekarte

Wild – Saisonal

Preis nach der Saison

Wildschwein
Rücken | Kirsch-Pfeffer | Serviettenknödel | Rosenkohl
Schnitzel | Schupfnudeln
Hirsch
Braten | Wacholder | Spätzle | Rotkraut
Rücken | Pflaume | Kartoffelgratin | Waldpilze
Reh
Braten | Preiselbeere | Spätzle | Schwarzwurzel | Rahm

Platten & Buffets

Vorspeisen

	pro Person
Tomate – Mozzarella	8,00
Lachs geräuchert	6,50
Lachs gebeizt	6,50
Chili – Knoblauch Garnelen	6,50
Schinken – Melone	8,50
Antipasti	13,00
(Italienische Salami italienischer Schinken Tomate Aubergine Zucchini Champignon Zwiebel Parmesan Baguette)	

Erstellen Sie sich aus den obigen Vorspeisen ein Vorspeisenbuffet nach Ihrer Wahl.

Wir helfen Ihnen gerne dabei!

Preis nach Kombination

Hauptspeisen

	pro Person
Rebstock's Erlenbacher Schlemmerplatte	36,00
Schweinemedallions im Speckmantel Zwiebelrostbraten Panierte Putenschnitzel Maultasche Schupfnudeln Spätzle Pommes Croquettes Gemüse Champignon Pfefferrahmsauce Bratensauce	

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihre Platte nach Ihren Wünschen zusammen.

Preis nach Kombination

Unser Genießerbuffet

Entscheiden Sie, welche Komponenten Sie Ihren Gästen anbieten möchten.

Erstellen Sie Ihr Buffet mit verschiedenen Fleischsorten, Beilagen & Saucen

Preis nach Kombination

Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Buffets

Käse

pro Person

Gemischte Käseplatte | Käseteller 13,50

Weichkäse | Schnittkäse | Käsewürfel | Bauernbrot | Baguette

Käsebuffet 15,00

Weichkäse | Käsewürfel | Schnittkäse | Blockkäse

Trauben | Soletti | Bauernbrot | Baguette

Gerne erstellen wir ein Käsebuffet mit Käse nach Ihrem Wunsch
Preis nach Kombination

Dessert

pro Person

Rebstock's Eisbuffet 15,00

Sie geben uns Ihr Hobby oder ein Thema Ihrer Wahl

Und wir toben uns aus.

Gerne können Sie auch aus den
nachfolgenden Desserts ein Buffet zusammenstellen
Preis nach Kombination

Beilagen & Saucen

<u>Beilagen</u>	pro Portion		pro Portion
Spätzle	4,00	Kartoffelgratin	5,50
Nudeln	4,00	Schwenkkartoffeln	5,00
Reis	4,00	Schupfnudeln	5,50
Risotto	4,50	Bratkartoffeln	5,00
Gemüse	5,00	Pommes frites	4,00
Pfannengemüse	5,00	Pommes Dauphine	4,00
Wilder Brokkoli	5,00	Kartoffelpüree	4,00
Serviettenknödel	5,00	Rosmarinkartoffeln	4,00
Kartoffelklöße	6,00	Bouillonkartoffeln	3,50
Polentaschnitte	4,50	Spargelragout	Preis nach Saison

Saucen

Inklusive

Rotweinjus
Bratensauce
Cognacrahmsauce
Pfefferrahmsauce
Pilzrahmsauce
Klassische Frankfurter grüne Sauce
Tomatensauce
Hollandaise
Bernaise
Meerrettich
Zwiebelkonfit

Für die Erstellung Ihres Menüs sind 2 Saucen inklusive.
Für jede weitere Sauce werden 3,50 pro Person verrechnet.

Sie haben Wünsche oder Vorstellungen zu einer eigenen Sauce?
Wir stehen Ihnen beratend zur Seite!

Dessert

Eis – Sorte nach Wahl

pro Portion

Vanille Schoko Erdbeere Walnuss Stracciatella	
heiße Himbeeren Sahne	8,00
heiße Kirschen Sahne	8,00
heiße Zwetschge Sahne	8,00
gemischt Sahne	7,00
Rote Grütze Sahne	9,00
3 Sorbet Obstsalat – vegan	11,00
Vanille Espresso	5,70
Vanille Espresso Milchschaum Liqueur43	7,70

Mousse

3 Mousse frische Früchte	9,00
Joghurtmousse Himbeersorbet	9,00

Panna Cotta

Fruchtspiegel Beeren der Saison	9,50
Himbeersorbet	9,00

Aus dem Ofen

Hausgemachtes Schokoladenküchlein Vanilleeis	11,00
Hausgemachter Ofenschlupfer Vanilleeis	12,50
Hausgemachter Cheesecake	11,00
Topping – Frucht mousse Heidelbeergel Obst Eis	

Kaffee & Kuchen

Kaffee

Filterkaffee

pro Kanne

In der Kaffeekanne serviert

15,00

Kaffee- & Teespezialitäten

nach Verbrauch

Die Gäste bestellen frei nach Wahl

Kuchen & Torten

Unsere Partner

Konditorei Sammet | Löwenstein

Die Tortenwerkstatt | Obersulm

Bäckerei Grimmeisen | Gellmersbach

Gerne bestellen wir die von Ihnen gewünschten Kuchen & Torten bei unseren Kollegen. Diese werden direkt zu uns geliefert & von uns versorgt.

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen?

Sie haben begeisterte Hobby-Bäcker & Bäckerinnen im Umfeld?

Gerne dürfen Sie Ihr Können präsentieren

und die Kuchen & Torten selbst mitbringen.

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir einen

Gedeckpreis pro Person

3,50

Bitte beachten Sie, dass wir für mitgebrachte Kuchen & Torten eine genaue Zutatenliste benötigen.

Wir nehmen die Produkte entgegen und kühlen diese bei uns ein.

Wir übernehmen keine Haftung oder Verantwortung für selbst gebackene Kuchen & Torten.

Dekoration

Blumendekoration

Unsere Partner

Rosenkulturen | Weinsberg
Blumen Bäuerle | Obersulm
Maren Löhe | Erlenbach
Pustebume | Neckarsulm

Bei diesen Partnern dürfen Sie sich gerne erkundigen & auf Rebstock Erlenbach Ihre Blumen bestellen. Die Arrangements werden direkt zu uns geliefert & von uns auf den Tisch platziert.

Sie haben ein Floristikgeschäft Ihres Vertrauens? Geben Sie uns kurz eine Information, dass wir die Blumenarrangements entsprechend annehmen und versorgen können

Blumenarrangement von uns

Gerne organisieren wir nach Ihren Wünschen Blumen und erstellen das Arrangement. Der Preis richtet sich immer nach dem Einkauf zuzüglich des Aufwands.

Die Arrangements dürfen mitgenommen werden

Unsere klassische Tischdekoration steht Ihnen jederzeit kostenfrei zur Verfügung. Die Arrangements richten sich immer nach der Saison.

Die Arrangements sind unser Eigentum

Blumen von Ihnen

Es steht Ihnen selbstverständlich auch die Möglichkeit offen die Tische oder den Raum selbst zu dekorieren.

Bitte halten Sie mit uns Rücksprache um den zeitlichen Ablauf so perfekt wie möglich gemeinsam besprechen zu können.

Menükarten

DIN-A4 Aufstellkarte

pro Karte
4,00

Die schlichte & einfache

Das Blatt wird im Querformat bedruckt, sodass effektiv 4 Seiten zur Verfügung stehen.

Gerne drucken wir ein Bild welches dem Anlass entspricht auf die Front oder bringen dieses als Wasserzeichen im Hintergrund.

DIN-A4 Flyer

pro Karte
6,00

Elegant und unaufdringlich

Das Blatt wird im Querformat bedruckt, sodass effektiv 6 Spalten zur Verfügung stehen.

Auf die Front drucken wir ein Bild, welches dem Anlass entspricht.

Mit einem herzlichen Spruch, welcher auf den Anlass abgestimmt ist.

DIN-A4 Pergamentrolle

pro Karte
8,00

Die mit dem WOW-Effekt

Das Pergament wird von uns ganz nach Ihren Wünschen bedruckt. Ob saisonal auf den Anlass abgestimmt oder mit einem Foto bzw. Bild welches wir für Sie verwenden sollen.

Das Besondere – Ihre Menükarte wird über ein Teelicht gestellt, welche den Tisch sowie das Menü aufleuchten lässt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotel Restaurant Rebstock und die gewünschte Ausstattung (Tagungs- und Konferenztechnik) zur Durchführung von Veranstaltungen wie Bankette, Seminare, Tagungen sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Dienst- und Serviceleistungen der Mitarbeiter und des Hotels.
2. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotel Restaurant Rebstock.
3. Geschäftsbedingungen des jeweiligen Veranstalters finden nur dann Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

Vertragsabschluss | Vertragspartner & Haftung

1. Der Vertrag kommt durch die schriftliche Antragsannahme 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.
2. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen 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.

Änderung der Personenzahl

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss dem Hotel 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Rückbestätigung des Hotels.
2. Die finale angemeldete Personenzahl ist Grundlage für die Rechnungsstellung.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichung 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- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Mitbringen von Speisen & Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel-Restaurant Rebstock.

In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
(Gedeckpreis & Korkgeld)

Wir benötigen für eingebrachte Speisen eine Zutatenliste.

Zudem behalten wir uns vor, verdorbene Waren nicht zu servieren.

Die Haftung des Hotels für mitgebrachte Speisen und Getränke ist ausdrücklich ausgeschlossen.

Mitnahme von Speisen Ihrer Veranstaltung

Das Hotel stellt Ihnen die Möglichkeit zur Verfügung, übrig gebliebene Speisen von Ihrer Veranstaltung mit nach Hause zu nehmen.

Bitte bringen Sie hierfür geeignete Behältnisse mit.

Bei Bedarf stellt das Hotel Ihnen gegen Gebühr Behältnisse zum Einpacken und zur Mitnahme von Speisen.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände

1. Mitgeführte Ausstellung- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen beziehungsweise im Hotel.

Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.

2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen mit Klebstoffen, Möbelhaltern, Nägeln, Schrauben und ähnliches an Wänden, Böden und Decken verboten oder 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 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 des einen höheren Schadens vorbehalten.

Das Hotel-Restaurant Rebstock übernimmt keinerlei Haftung für die vor oder nach Veranstaltung in den Veranstaltungsräumen aufbewahrten Gegenstände des Bestellers

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Technische Einrichtungen & 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.
Er stellt das Hotel von alle Ansprüchen Dritter, aus der Überlassung dieser Einrichtung 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 der technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehende 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. 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 verantworten hat.

Haftung des Veranstalters für Schäden

1. 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.
2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

Leistungen | Preise & Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen einwandfrei 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 stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 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% werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 nicht in der vorgegebenen Stornierungsfrist vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, bei jedem zu späten Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes zu berechnen.
(Siehe Stornierungsfristen Veranstaltung)
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:
 $\text{Menüpreis} \times \text{Personenzahl}$
War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird
Ein Grundpreis von 36,00 pro Person zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten.
Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren,
dem Hotel des einen höheren Schadens vorbehalten.

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 Vertrags unmöglich machen
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden.
 - Das Hotel begründet 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 Herrschaft- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist
 - Ein Verstoß gegen oben 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.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stornierungsfristen bei Zimmerreservierungen

1. Privatkunden von 1 bis 5 Zimmer
Bis 30 Tage vor Anreise kostenfrei
Ab 29 Tage bis 14 Tage vor Anreise 20% des Zimmerpreises
Ab 13 Tage bis 3 Tage vor Anreise 60% des Zimmerpreises
1 Tag vor Anreise 80% des Zimmerpreises
No Show 100%
2. Firmenkunden mit Einzel- & Gruppenreservierungen
Reservierungen bis max. 4 Zimmer sind am Anreisetag bis
15:00 Uhr kostenfrei stornierbar.
Ab 5 Zimmern am Anreisetag ab 15:00 Uhr: 50 % des
Zimmerpreises.
No Show 100%

Die Stornierung muss schriftlich erfolgen und vom Vertragspartner bestätigt werden.

Zimmerreservierungen werden bis 18:00 Uhr aufrechterhalten. Reist der Vertragspartner später an, muss dies dem Hotel-Restaurant Rebstock mitgeteilt werden. Sollte dies nicht geschehen, sieht sich das Hotel-Restaurant Rebstock vor, das Zimmer anderweitig ohne Ersatzverpflichtung zu vermieten.

Stornierungsfristen für Veranstaltungen und Tischreservierungen

- | | |
|-----------------|----------------------------------|
| Bis 10 Personen | 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn |
| Bis 20 Personen | 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn |
| Bis 30 Personen | 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn |
| Ab 40 Personen | 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn |

Wird die Veranstaltung nicht in der vorgegebenen Zeit storniert, werden Teilstornierungskosten berechnet. Das Hotel ist berechtigt zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 70 % des Speisenumsatzes zu berechnen.

Ihr Anspruch auf einen reservierten Tisch erlischt 30 Minuten nach der reservierten Uhrzeit, sofern wir keine Information über eine Verzögerung Ihrerseits haben.

Musik & Tanzveranstaltungen

1. Es ist den Gästen untersagt Musikdarbietungen, Lautsprecherdurchsagen o.ä. lauter als 95 dB zu betreiben.
2. Ab 23:00 Uhr ist die Nachtruhe einzuhalten und der Geräuschpegel auf 40 dB zu senken.
3. Das Öffnen von Fenstern oder Türen im Festsaal ist nur im Notfall/Fluchtfall gestattet.
4. Musiker und Künstlergagen rechnen Sie direkt mit den betreffenden Personen ab. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren tragen Sie als Veranstalter.

Wir weisen Sie ausdrücklich darauf hin, dass für Schäden jeglicher Art, sowie finanziellen Folgeschäden wegen Nichtbeachtung dieser AGB der Besteller/ausrichtender Gast selbst verantwortlich ist.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unwirksamkeit einzelner Paragraphen

Die Unwirksamkeit einzelner Vertragsbestimmungen berührt die Wirksamkeit des übrigen Vertragsinhaltes nicht.

Das Hotel und der Besteller verpflichten sich, eine unwirksame oder nichtige Vertragsklausel durch eine dem wirtschaftlichen Ziel des Vertrages entsprechende wirksame Vertragsklausel zu ersetzen.

Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Hotel Restaurant Rebstock Erlenbach
André Braune
Weinsberger Straße 14
74235 Erlenbach
Stand | Juli 2024