

Veranstaltungsmappe 2020

Ideen, Anregungen, Vorschläge

*Gib jedem Tag die Chance, der schönste
deines Lebens zu werden.*

Mark Twain, US-Schriftsteller

Aus diesem Grunde bieten wir Ihnen in unserem IFA Fehmarn Hotel & Ferien-Centrum geeignete Veranstaltungsräume an. Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Konfirmation, Kommunion oder eine andere Feierlichkeit – wir erstellen Ihnen gerne ein auf Sie zugeschnittenes Angebot.

Wir haben für Sie in dieser Mappe einen Überblick über unser Angebot – von der Dekoration, über Menü- und Buffetvorschläge bis zu unserer Getränkeauswahl zusammengestellt.

Gerne stehen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mit unserer Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite und helfen Ihnen, eine gelungene und unvergessliche Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren.

Ihr Team des IFA Fehmarn Hotel & Ferien-Centrum



Ihre Ansprechpartner

Sven Gerken	04371 - 89 2304
Rezeption	04371 - 89 0
FAX	04371 - 89 25 11
E-Mail	sgerken@ifahotels.com

Unsere Veranstaltungsräume
"Hansekogge"
"Kiek ut" & "Futterluke"

Dekoration
Dekorationsvorschläge

Menü- & Buffetvorschläge
3-Gang-Menüs
4-Gang-Menüs
Buffets

Getränke
Begrüßungsgetränke
Getränkeauswahl
Getränkepauschalen
Unsere Weine

Checkliste

Schlusswort

AGB

Veranstaltungsraum "Hansekogge"

Die „Hansekogge“ bietet auf der einen Seite einen herrlichen Blick auf die Ostsee und auf der anderen Seite eine große Tanzfläche und vielen Möglichkeiten für Buffetaufbau und Orchesterplatz.

Raumbeschreibung

- 380 qm groß
- maximale Personenanzahl: 220
- Klimaanlage
- teils Fliesenboden, teils Tanzfläche
- Blick auf die Ostsee
- Unterschiedliche Stellmöglichkeiten, je nach Wunsch

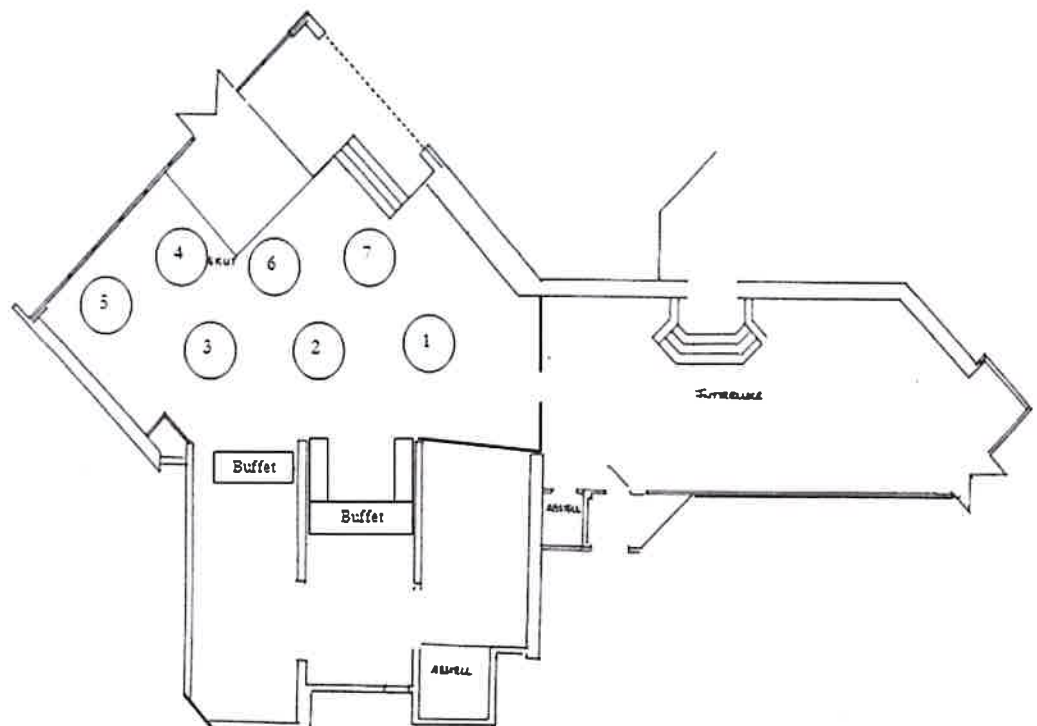


Veranstaltungsräume „Kiek ut“ / „Futterluke“

Dieser Raum trägt seinen Namen nicht zufällig:
Er bietet Ihnen durch unser lichtdurchflutetes
Vitarium einen reizvollen Blick auf die Ostsee.

Raumbeschreibung

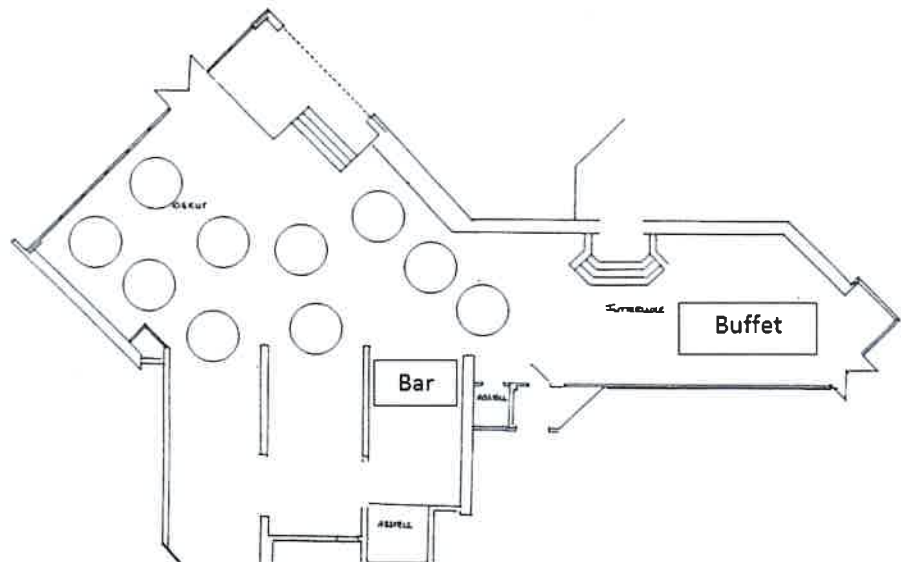
- durchschnittliche Personenanzahl: 70
- 130 qm groß
- Klimaanlage
- Verdunkelbar
- durch Trennwand aufteilbar in 2 Räume
- mit erhöhtem Podest



Veranstaltungsräume „Kiek ut“ / „Futterluke“

Unser Tipp für größere Veranstaltungen im „Kiek ut“:

Unterbringung des gesamten Buffets oder der Bar in der „Futterluke“.



Dekoration

Je nach Art der Veranstaltung muss man sich Gedanken machen, wie die Gäste sitzen sollen, welche Tischordnung gewählt werden kann und - mit das Wichtigste für eine gelungene Veranstaltung – wie die Dekoration aussehen soll.

In einem persönlichen Gespräch zeigen wir Ihnen gern ein paar Möglichkeiten.

Wir nehmen auch gerne Ihre Ideen auf und verwirklichen diese gemeinsam mit Ihnen.



Menuvorschlag 3-Gang

Unsere Menüs und Buffets sind von uns nur Vorschläge an Sie. Stellen Sie Ihr Menü oder Buffet selbst zusammen. Wir helfen Ihnen gern! Die Preise verstehen sich als Richtwert und werden zum Zeitpunkt der Absprache individuell kalkuliert.

Menü 1

Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne

Putenmedaillons mit
Honig-Rosmarin glaciert,
Rahmsauce,
Gemüseauswahl,
Thymiankartoffeln

Créma Fritta auf Fruchtspiegel
mit Vanilleeis und
Amarettosahne

Pro Person

28,00 €

Menü 2

Carpaccio von der Zucchini
mit gegrilltem Scampi &
Limonen Vinaigrette

Medaillons vom Schweinefilet
Gemüseauswahl,
Pfeffer Jus
& Thymiankartoffeln

Schokoladenküchlein
auf Erdbeeren &
Schlagsahne mit
Zitronenmelissearoma

Pro Person

36,00 €

Menü 3

Fehmarnsche frische Suppe

Schweinebraten und
Rinderbraten,
Bratensauce und
Schnittlauchhollandaise,
gebratene Champignons,
Gemüseauswahl der Saison,
Kroketten und
Salzkartoffeln

Vanilleeis
mit heißen Kirschen

Pro Person

31,50 €



Menüvorschläge 3-Gang

Menü 4

Lauchcremesuppe
mit Croùtons

Schweinefilet im Speckmantel,
Champignons in Rahm,
Blumenkohl, Möhren,
Kohlrabi,
Herzoginkartoffeln,

Duo von Mousse au chocolate
und Quarkmousse
auf Fruchtspiegel
an Obstbouquet

Pro Person
31,00 €

Menü 5

Drei Lachspralinen auf Honig-
Senfsauce an Salatbouquet
mit Balsamicodressing dazu
Baguette und Butter

Geschmorte Hirschkeule
Wacholder-Pfeffersauce,
gebratene Pilze

Rotkohl,
Schwenkkartoffeln

Zitronencreme

Pro Person
38,50 €

Menü 6

Blinys mit geräuchertem
Lachs, Wasabischaum
und Salatbouquet

Rinderfilet
im ganzen gebraten,
Rotweinsauce,
glacierte Perlzwiebeln,
Brokkoli in Mandelbutter,
Möhren,
Kartoffelgratin

Dessertteller "Surprise"
(aus Mousse, Eis,
Roter Grütze und
frischem Obst)

Pro Person
58,50 €



Menüvorschlag 4-Gang

Menü 7

Antipasti aus Aubergine,
Zucchini, Paprika
und Champignons
mit Kräuterdipp und
Knoblauchbaguette

Tomatisierte Brühe
mit Basilikumklößchen

Putenmedaillons und
Schweinefiletmedaillons
mit Rahmsauce,
Bohnenbündchen,
glacierte Möhren
Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée
mit eingelegten Himbeeren

Pro Person
39,00 €

Menü 8

Reibekuchen mit
geräuchertem Lachs,
Meerrettich-Preiselbeersahne
& Salatbouquet

Rinderbrühe mit Kräuterfädle

Schweinefilet im Ganzen
gebraten
Rahmsauce,
Gemüseauswahl der Saison,
Serviettenknödel

Weißer Schokoladenmousse
mit Ananascarpaccio

Pro Person
38,50 €

Menü 9

Avocado gefüllt mit
marinierten Krabben
an Salatbouquet mit
Baguette & Butter
*

Kürbisschaumsüppchen
mit Pinienkernen &
Kürbiskernöl
*

Kalbsbraten rosé
mit Romanescoröschen,
Kräuterseitlingen,
roter Beersauce,
& gefüllte Ofenkartoffel mit
Meersalz
*

Crêpes „Suzette“
mit Vanilleeis, Beerenfrüchten
& Orangensauce

Pro Person
61,50 €



Buffetvorschlag

Buffet 1

*Rosa gebratenes Roastbeef
mit Salatherzen & Kräutervinaigrette*

*

*Zartes Matjesfilet
auf gegrillten Äpfeln & Creme Fraiche*

*

*Marinierte Auberginen
mit Feta*

*

*Crostini
mit Tomate & Olive*

*

*Geflügelspieße
in Teriyakisauce*

*

*Salatbuffet
mit marinierten & Rohkostsalaten
Baguette, Brot & Butter*

*Gegrilltes Schweinefilet
mit Kartoffel-Pilz Haube & Sc. Bernaise*

*

*Gebackenes Seelachsfilet
mit Pommery-Senf-Sauce*

*

Blumenkohl & glacierte Karotten

*

Thymiankartoffeln & Safranreis

*

*Bayrische Vanillecreme
mit Pfirsich Confit*

*

Tiramisu

32,50 € pro Person

Buffet 2

Tomatensalat mit Schafskäse

*

Farfallesalat mit feinen Lachsstreifen

*

Kartoffelsalat in Senfcreme

*

gebackene Auberginen mit Tomatencreme

*

Gurkenstempel mit Frischkäse

*

Fleischsalat mit Gewürzgurken

*

Hähnchenspieße mit Mangodipp

*

Baguette, Partybrötchen & Butter

*

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

*

Piccata von der Truthahnbrust

gefüllte Schollenfilet-Röllchen

Brokkoli, Zucchini Gemüse & Gurkenragout

Gratin von der Kartoffel

*

Apfel Crumble mit Karamelcreme

Mousse au chocolate

Pro Person

31,50 €

Buffetvorschläge

Buffet 3

Tomatensalat mit Fetakäse,

*

Gurkensalat mit Buttermilch & Kresse

*

Blattsalat mit Grana Padano

*

gebratene Spitzpaprika mit Knoblauch Dipp

*

sautierte Zucchiniwürfel mit Cherrytomaten

*

ingelegte Champignons

*

ganzer pochiertes Lachs

*

*ingelegter Sherry Matjes
auf geröstetem Schwarzbrot*

*

Baguette, Partybrötchen & Butter

*

Currysuppe mit Hähnchenstreifen

*

Suprême Maispoulardenbrust mit Frischkäsesauce

Lachsfilet im Strudelteig

Blumenkohl, Brokkoli, Karotten & Bohnen

Rosmarinkartoffeln, Basmatireis

*

Tiramisu

gratinierte Beerenfrüchte

Apfelcrumble

Pro Person

35,50 €

Buffetvorschläge

Buffetvorschlag Italienisch

Serrano-Schinken mit Melonenschiffchen

Vitello tonnato

Anti Pasti vario

Nudelsalat mit Lachsstreifen

Tomaten-Mozzarella

Bruschetta

*Großes Salatbuffet
verschiedene Dressings*

Brot, Baguettebrot, Butter

Minestrone

*Piccata milanese (vom Schwein) mit
Kräuter-Tomatensauce
Rosmarinkartoffeln*

*gebratene Lachsmedaillons mit Weißweinsauce
Reis*

Champignons in Rahmsauce

gebutterte Röschen von Blumenkohl

glacierte Möhren und Bohnen im Speckmantel

Panna Cotta

Tirami Su

EUR 36,00

Getränke

Begrüßungsgetränke



Prosecco	0,1 l	3,00 €
Prosecco mit Cassis	0,1 l	3,50 €
Prosecco mit Pepino Peach	0,1 l	3,50 €
Martini	5 cl	3,00 €
Hövels	0,1 l	1,50 €
Red Kiss (Rum braun, Kirschlikör, Ananassaft, Sekt)	0,1 l	4,50 €
Tequila Sunrise (Tequila silver, Grenadinesirup, Orangensaft)	0,1 l	4,50 €

Getränkeauswahl

Biere

Radeberger Pils vom Faß	0,3 l	€ 2,90
Alsterwasser	0,3 l	€ 2,90
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	€ 3,00
Schöfferhofer Hefe, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50

Fruchtsäfte / Nektare

„granini“ Multivitaminsaft	0,2 l	€ 2,90
„granini“ Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€ 2,80
„granini“ Orangensaft	0,2 l	€ 2,80

Alkoholfreie Getränke

Selters classic/naturell	Fl. 0,25 l	€ 2,50
Selters classic/naturell	Fl. 0,75 l	€ 5,50

„Lift“ Apfelfruchtschorle	0,2 l	€ 2,50
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	€ 2,80

Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	€ 2,90
--	-------	--------

Getränke

Spirituosen

Roter Genever 20% Vol.	2 cl	€ 2,00
Fürst von Bismarck Doppelkorn 38% Vol.	2 cl	€ 2,00
Malteserkreuz Aquavit 40% Vol.	2 cl	€ 2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit 42% Vol.	2 cl	€ 2,80
Calvados 40% Vol.	2 cl	€ 3,50
Gammel Dansk 38% Vol.	2 cl	€ 2,50
Fernet Branca 42% Vol.	2 cl	€ 2,50
Jägermeister 35% Vol.	2 cl	€ 2,50
Grappa Miele 35% Vol.	2 cl	€ 4,50
Grappa Po di Poli Riserva 40% Vol.	2 cl	€ 4,80
Ramazotti 38% Vol.	4 cl	€ 3,80
Amaretto 28% Vol.	2 cl	€ 2,50
Bailey's Irish Cream 17% Vol.	2 cl	€ 2,50
Sambuca 40% Vol.	2 cl	€ 2,50

Kaffee/Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	€ 2,20
Tasse Kaffee entkoffeiniert	€ 2,20
Glas Tee (Beutel)	€ 2,20
Tasse Schokolade	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,80
Espresso	€ 2,00
Latte Macchiato	€ 3,20
Café au Lait	€ 3,20
Thermos Kanne Filterkaffee	€ 8,50

Getränkepauschale

Sie haben die Wahl,
welche Abrechnungsform Sie für Ihre
Veranstaltung möchten.
Sie können sich für die Abrechnung
nach Verbrauch entscheiden,
dabei berechnen wir unsere aktuellen
Getränkepreise.

Oder

möchten Sie alle Kosten
im Vorfeld kalkulieren?
Dann wählen Sie eine unserer
Getränkepauschalen.

Die Pauschalen gelten jeweils vom Empfang
Ihrer Veranstaltung,
bis 3:00 Uhr am nächsten Morgen.
Danach werden alle Getränke nach Verbrauch
abgerechnet.

Pauschale "Südstrand"

Selters Mineralwasser
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
Orangensaft, Apfelsaft
Radeberger Pils vom Fass,
Jever fun alkoholfrei,
Schöffelhofer Hefeweizen
Prosecco (inklusive Empfang)
zwei Sorten Tischwein (Rotwein & Weißwein),
unsere Auswahl
Longdrinks aus Havana Club 3 Jahre,
Wodka Moscovskaja,
Fürst Bismarck Doppelkorn
und Jim Beam Whiskey
Aalborger Jubiläums Aquavit, Jägermeister
Baileys
Filterkaffee

Pro Person 47,00 €

Pauschale "Südstrand" + Kaffeespezialitäten

49,00 € pro Person

Pauschale "Südstrand" incl. Kaffeespezialitäten,
Cocktails:(Tequila Sunrise, Caipirinhà,
Ipanema (alkoholfrei),
Virgin Sunrise (alkoholfrei)

62,00 € pro Person

Welche Kosten fallen noch an...

Neben Essen und Getränke können für Ihre Feier bei uns im Haus noch Kosten anfallen:

Stuhlhussen

2,50 € pro Stück



Blumenschmuck
(je nach Aufwand beim Floristen)

Musiker (hier stellen wir Ihnen gern eine Liste von Musikern und DJ zusammen)

evtl. für Dekoration über unseren Standard hinaus.



Checkliste für Ihre Veranstaltung

Wie viele Gäste sind geladen /
haben zu gesagt?

Zu wann haben Sie eingeladen /
werden Sie einladen?

Sind Kinder unter den Gästen?

Soll es eine Tischordnung geben?

Werden Tischkarten und Menü-/Buffetkarten
benötigt?

Sind während des Essens Tischreden oder
sonstige Einlagen/Darbietungen geplant?

Haben Sie für ein musikalisches Rahmenpro-
gramm gesorgt?

Benötigen Sie eine Tanzfläche?







Was dürfen wir für Sie sonst noch tun?

*Nun haben Sie sich inspirieren lassen
und die Planung für Ihre
Veranstaltung kann durchstarten.*

*Gerne laden wir Sie auf ein persönliches
Gespräch zu uns ins
IFA Fehmarn Hotel & Ferien-Centrum ein.
Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren
einen Termin.*

*Um Ihre Veranstaltung zu gestalten, stehen wir
mit Rat & Tat zur Seite und unterstützen Sie
natürlich auch schon in der Vorbereitungsphase
mit kompetentem Know-How.*

*Wir werden alles tun, damit Ihr Event
zum unvergesslichen Erlebnis wird!*

*Herzlichst
Ihr IFA Fehmarn Team*

Die Durchführung einer Veranstaltung in unserem Hause (IFA Fehmarn) sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln. Dennoch sind gemessen an den Qualitätsmaßstäben des IFA Fehmarn, ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten unumgänglich. Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen, die in Räumlichkeiten des IFA Fehmarn stattfinden.

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für sämtliche Leistungen, die von IFA Hotels in Deutschland für Kunden und sonstige Vertragspartner erbracht werden. Dazu gehören insbesondere die entgeltliche Überlassung von Bankett-, Konferenz- und Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen aller Art und alle mit diesen Leistungen zusammenhängenden Tätigkeiten, Lieferungen und sonstigen Leistungen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Vertragspartners werden nur Vertragsbestandteil, wenn dies bei Abschluss des Vertrages ausdrücklich schriftlich vereinbart worden ist.

2. Vertragsabschluss / Anzahlung / Unter- und Weitervermietung

Ein Vertrag mit dem Hotel ist wirksam abgeschlossen, wenn das Hotel einen entsprechenden Antrag des Kunden annimmt. Dem Hotel steht es frei, den Antrag des Kunden mündlich, schriftlich, durch Textform, durch elektronische oder telekommunikative Übermittlung, durch Leistungserbringung oder schlüssiges Verhalten anzunehmen.

Das Hotel ist dazu berechtigt, den Abschluss des Vertrages mit dem Kunden unter der Bedingung abzuschließen, dass der Kunde eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung erbringt, wobei die Höhe der Vorauszahlung und der Zahlungstermin bei Vertragsabschluss vereinbart werden.

Das Kleingedruckte

Der Kunde ist bei Vertragsabschluss zur Aufklärung darüber verpflichtet, ob die geplante Veranstaltung aufgrund ihres religiösen, politischen oder sonstigen Charakters geeignet ist, den ordnungsgemäßen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit zu gefährden.

Etwa erforderliche behördliche Genehmigungen für die Veranstaltung hat der Kunde auf eigene Kosten selbst zu beschaffen.

Eine Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räumlichkeiten an Dritte, eine Nutzung zu anderen als den vereinbarten Vertragszwecken sowie öffentliche Einladungen oder sonstige Werbemaßnahmen etwa zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufsveranstaltungen oder ähnlichen Veranstaltungen sind nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels zulässig. Ohne eine Zustimmung hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen.

3. Teilnehmerzahl / Änderungen / Veranstaltungszeiten

Der Kunde ist dazu verpflichtet, dem Hotel die endgültige Teilnehmerzahl spätestens zehn Kalendertage vor Beginn der Veranstaltung mitzuteilen.

Ist die mitgeteilte Teilnehmerzahl höher als die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl, bedarf dies der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Ein Anspruch des Kunden auf Zustimmung des Hotels besteht nicht. Stimmt das Hotel nicht zu, ist der Kunde zur Durchführung der Veranstaltung mit einer höheren Teilnehmerzahl nicht berechtigt. Im Falle der Zustimmung des Hotels erfolgt die Abrechnung nach der höheren Teilnehmerzahl.

Ist die mitgeteilte Teilnehmerzahl niedriger als die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl, erfolgt die Abrechnung nach den vertraglichen Vereinbarungen. Der Kunde ist berechtigt, den entsprechenden Nachweis für ersparte Aufwendungen des Hotels durch die niedrigere Teilnehmerzahl zu führen und den vereinbarten Preis entsprechend zu mindern.

Gebuchte Räumlichkeiten stehen dem Kunden nur innerhalb des vertraglich vereinbarten Leistungszeitraums zur Verfügung. Für eine darüber hinausgehende Inanspruchnahme ist eine schriftliche Zustimmung des Hotels erforderlich. Das Hotel behält sich vor, die Zustimmung von der Vereinbarung einer zusätzlichen Vergütung abhängig zu machen.

Verschieben sich der Zeitpunkt des Beginns oder des Endes der Veranstaltung, ist das Hotel dazu berechtigt, dem Kunden die dadurch entstandenen Mehrkosten zu berechnen, sofern die Verschiebung der Zeitpunkte nicht durch das Hotel zu vertreten ist.

4. Preise / Berechnung / Fälligkeit

Der Kunde ist dazu verpflichtet, die mit ihm vereinbarten bzw. geltenden Preise für die von ihm bestellten und für die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen und die von ihm veranlassten Auslagen des Hotels zu zahlen.

Das Kleingedruckte

Die Preise der jeweiligen Leistungen bestimmen sich nach der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltenden Preisliste des Hotels, sofern der Kunde keine ausdrückliche anderweitige Vereinbarung mit dem Hotel getroffen hat.

Alle Preisangaben sind Bruttobeträge einschließlich der jeweils geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer. Liegt zwischen dem Vertragsabschluss und dem Zeitpunkt der Leistungserbringung ein Zeitraum von mehr als vier Monaten und ändert sich während dieser Zeit die Höhe der gesetzlichen Umsatzsteuer, werden die Preise entsprechend angepasst.

Ohne schriftliche Zustimmung des Hotels ist der Kunde nicht dazu berechtigt, eigene Speisen und Getränke zu der Veranstaltung mitzubringen. Das Hotel behält sich vor, die Zustimmung von der Vereinbarung einer zusätzlichen Vergütung abhängig zu machen.

Ist mit dem Kunden ein Mindestumsatz vertraglich vereinbart und wird dieser nicht erreicht, ist das Hotel berechtigt, 60% des Differenzbetrages zwischen dem vereinbarten Mindestumsatz und dem tatsächlichen Umsatz als pauschalisierte entgangenen Gewinn in Rechnung zu stellen. Der Kunde ist berechtigt, den entsprechenden Nachweis dafür zu führen, dass dem Hotel ein Schaden in geringerer Höhe entstanden ist. Das Hotel ist berechtigt, den entsprechenden Nachweis zu führen, dass ein höherer Schaden entstanden ist.

In den mit den Kunden vereinbarten bzw. geltenden Preisen sind Abgaben an Dritte für die Veranstaltung des Kunden, wie beispielsweise GEMA-Gebühren, etc. nicht enthalten. Der Kunde hat diese Abgaben direkt an die jeweiligen Empfänger zu zahlen.

Alle Zahlungsansprüche des Hotels werden mit Zugang der Rechnung beim Kunden ohne Abzug fällig. Der Kunde gerät mit Zahlungsansprüchen des Hotels spätestens in Verzug, wenn er nicht innerhalb von 30 Tagen nach Fälligkeit und Zugang einer Rechnung oder gleichwertigen Zahlungsaufstellung zahlt. Für Mahnungen nach Verzugseintritt kann das Hotel Mahngebühren von € 2,50 je Mahnung geltend machen.

5. Stornierung / Rücktritt / Kündigung durch den Kunden

Vom Hotel bestätigte Reservierungen des Kunden sind für beide Vertragspartner verbindlich. Sofern die Parteien bei Vertragsabschluss keinen kostenfreien Rücktritt vom Vertrag bis zu einem bestimmten Termin vereinbart haben oder kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht des Kunden besteht, hat der Kunde bei der Stornierung einer bestätigten Reservierung oder bei einem sonstigen Rücktritt vom Vertrag unter folgenden Bedingungen Schadensersatz an das Hotel zu leisten:

(1) Ein Schadensersatzanspruch des Hotels besteht nicht, wenn die schriftliche Stornierung oder der schriftlich erklärte Rücktritt vom Vertrag des Kunden bis einschließlich 60 Kalendertage vor dem vereinbarten Beginn des Leistungszeitraumes bei dem Hotel zugeht.

Das Kleingedruckte

(2) Geht die schriftliche Stornierung oder der schriftlich erklärte Rücktritt vom Vertrag des Kunden in einem Zeitraum von 59 bis 30 Kalendertagen vor dem vereinbarten Beginn des Leistungszeitraumes bei dem Hotel zu, beträgt der Schadensersatzanspruch des Hotels 30% des Preises der betroffenen Leistungen.

(3) Geht die schriftliche Stornierung oder der schriftlich erklärte Rücktritt vom Vertrag des Kunden in einem Zeitraum von weniger als 30 Kalendertagen vor dem vereinbarten Beginn des Leistungszeitraumes bei dem Hotel zu, beträgt der Schadensersatzanspruch des Hotels 70% des Preises der betroffenen Leistungen.

Der Schadensersatzanspruch des Hotels umfasst neben der vereinbarten bzw. nach der jeweiligen Preisliste geltenden Raummiete auch den Verzehrumsatz, der sich aus dem vereinbarten Menüpreis plus Getränke multipliziert mit der Teilnehmerzahl berechnet. Ist ein Menüpreis noch nicht vereinbart, wird das preiswerteste Menü der Preisliste in Ansatz gebracht. Ist eine Tagungspauschale vereinbart, wird diese in Ansatz gebracht.

Der Kunde ist dazu berechtigt, den entsprechenden Nachweis dafür zu führen, dass dem Hotel kein Schaden oder nur ein Schaden in geringerer Höhe entstanden ist.

Einnahmen aus anderweitiger Verwertung der stornierten Leistungen rechnet das Hotel auf etwaige Schadensersatzansprüche an.

6. Stornierung / Rücktritt / Kündigung durch das Hotel

Das Hotel ist dazu berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund außerordentlich vom Vertrag mit dem Kunden zurückzutreten oder den Vertrag außerordentlich zu kündigen. Ein außerordentliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht besteht insbesondere,

(1) wenn die Erfüllung des Vertrages wegen nicht vorhersehbarer höherer Gewalt oder anderer vom Hotel nicht zu vertretender Umstände unmöglich ist;

(2) wenn der Kunde irreführende oder falsche Angaben zu vertragswesentlichen Umständen macht, insbesondere zur Person des Kunden oder zum Buchungszweck;

(3) wenn der Kunde die Räumlichkeiten ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels an Dritte unter- oder weitervermietet oder ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels zu anderen als den vereinbarten Vertragszwecken nutzt;

(4) wenn das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Leistungen des Hotels durch den Kunden den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- oder Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;

Das Kleingedruckte

(5) wenn der Kunde eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zu einem mit dem Kunden vereinbarten Leistungstermin nicht erbringt.

Liegt ein berechtigter Rücktritts- oder Kündigungsgrund des Hotels vor, besteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz, auf Aufwendungsersatz oder auf sonstige Ausgleichsleistungen.

7. Haftung / Eingebachte Gegenstände / Technische Anlagen

Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für die Verpflichtungen aus dem Vertrag. Schadensersatzansprüche des Kunden sind ausgeschlossen. Dies gilt nicht bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit, bei Schäden durch Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit von Menschen und bei Schäden durch Verletzung einer Hauptleistungspflicht des Hotels und/oder dessen gesetzlicher Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

Eingebrachtes Dekorationsmaterial oder sonstige eingebrachte Gegenstände des Kunden müssen die jeweils geltenden brandschutzrechtlichen Voraussetzungen und alle sonstigen behördlichen Vorschriften und Anforderungen erfüllen. Werden diese Voraussetzungen nicht erfüllt, kann das Hotel die sofortige Entfernung aus den Räumlichkeiten verlangen.

Nach Ende der Veranstaltung ist das gesamte eingebrachte Dekorationsmaterial sowie alle vom Kunden eingebrachten Gegenstände vollständig durch den Kunden zu entfernen. Lässt der Kunde eingebrachtes Dekorationsmaterial oder eingebrachte Gegenstände nach Ende der Veranstaltung in den Räumlichkeiten des Hotels zurück, ist das Hotel nach eigener Wahl zur Entsorgung oder Einlagerung berechtigt. Die Kosten für eine fachgerechte Entsorgung oder Einlagerung trägt der Kunde.

Im Hotel zurückgebliebene Sachen von Gästen des Kunden werden vom Hotel für sechs Monate aufbewahrt, danach werden sie - sofern ein erkennbarer Wert besteht - dem Fundbüro übergeben. Nach Ablauf von sechs Monaten ist das Hotel zur Entsorgung berechtigt.

Beschafft das Hotel für den Kunden und auf dessen Veranlassung von Dritten technische oder sonstige Einrichtungen für die Veranstaltung, handelt das Hotel im Namen, mit Vollmacht und für Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für eine pflegliche Behandlung und eine ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen in vertragsgemäßem Zustand. Der Kunde stellt das Hotel insoweit von allen Ansprüchen Dritter frei.

Soweit dem Kunden - auch gegen Entgelt - Stellplätze auf dem Hotelparkplatz oder in der Hotelgarage zur Verfügung gestellt werden, wird dadurch kein Verwahrungsvertrag mit dem Hotel abgeschlossen. Es besteht keine Überwachungspflicht des Hotels. Für den Verlust, die Beschädigung oder die Zerstörung auf dem Hotelparkplatz oder in der Hotelgarage abgestellter Fahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nur bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels und/oder dessen gesetzlicher Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

8. Gerichtsstand / Unwirksamkeit von Bestimmungen

Für alle Kunden und Vertragspartner, die nicht Verbraucher im Sinne des § 13 BGB sind, ist Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus dem Vertragsverhältnis der Sitz des Hotels. Das Hotel ist berechtigt, auch am Sitz des Kunden oder Vertragspartners zu klagen.

Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages einschließlich dieser Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein, berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht.

Stand: Mai 2017

Der Auftraggeber bestätigt mit seiner Unterschrift, dass er die oben genannten AGB des IFA Fehmarn erhalten, gelesen und akzeptiert hat.

Ort/Datum

Unterschrift