



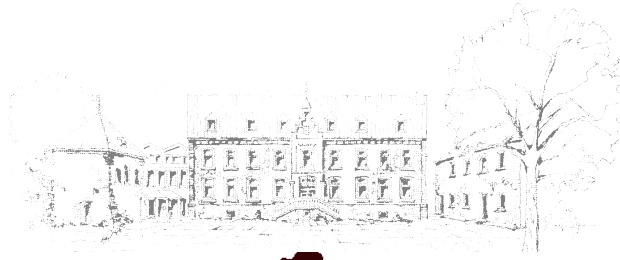
BURG WEGBERG

Hotel & Gastronomie



Feiern Sie bei uns Ihre Traumhochzeit





BURG WEGBERG Hotel & Gastronomie

Der schönste Tag in Ihrem Leben

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit im unvergleichbaren Ambiente der Burg Wegberg.

Wir betreuen Sie vom Beginn der Planungen an bis hin zum Frühstück am Morgen nach Ihrer Hochzeitsfeier und stehen Ihnen als kompetenter Partner mit Rat und Tat, mit Tipps und Ideen zur Seite.

Auf Burg Wegberg feiern Sie Ihre ganz persönliche Traumhochzeit und haben selbstverständlich die Möglichkeit, Ihre eigenen, auch noch so ausgefallenen Wünsche, umzusetzen.

Ebenso nehmen wir Ihnen aber auch gerne die Organisation ab und planen Ihr Fest bis ins kleinste Detail, ganz nach Ihren Wünschen.



Ob Hochzeitspauschale mit vorher fest vereinbartem Budget oder mit individueller Abrechnung: wir sind schon im Vorfeld Ihrer Feier Ihr verlässlicher Partner und arbeiten mit transparenten Konditionen und fairer Preisgestaltung.

Sprechen Sie uns an, besichtigen Sie unsere unterschiedlichen Räumlichkeiten zu welchen wir Ihnen auch jeweils einen grosszügigen Aussenbereich zur Verfügung stellen können und verschaffen sich einen persönlichen Eindruck Ihrer Möglichkeiten in und um Burg Wegberg.

Unser Ziel ist es, dass Ihr Hochzeitstag unvergessen bleibt, ganz egal, ob Sie nun mit 20 oder sogar mit 100 oder mehr Gästen feiern möchten.

Ihr Burg Team





Pauschalarrangement „Burg Wegberg“

Empfang ab 16.00 Uhr

- mit Sekt oder Prosecco

(auf Wunsch auch mit Holunderblüte, Cassis, Aperol & Peach), Orangensaft & Mineralwasser sowie weiteren Getränken nach Wunsch Ihrer Gäste

- Fingerfood- & Canapée-Auswahl

nachmittags

- Filterkaffee & Tee
- Kuchenauswahl

(nach Absprache - auch eigener Kuchen / Hochzeitstorte)

abends

• erlesenes Kalt-Warm-Buffer (oder Menue / Kombination) nach individueller Zusammenstellung im Wert von 44,50 € pro Gast

- Auswahl an frisch gezapften Bieren, Weizenbier, alkoholfreies Bier sowie Softgetränke
- ausgewählte Tischweine
- Kaffee, Espresso, Cappuccino etc.

sowie 2 Digestiva p.P. nach Wahl nach dem Abendessen

inklusive

- Bereitstellung, Vor- & Nachbereitung sowie Reinigung der Räumlichkeiten
- Buffet- bzw. Menuekarten
- Stuhlhussen
- alle angegebenen Getränke im Zeitraum von 16.00 Uhr bis 02.00 Uhr

pauschal pro Person 144,50 €

Pauschalarrangement „Classic“

Empfang ab 17.00 Uhr

- mit Sekt oder Prosecco

(auf Wunsch auch mit Holunderblüte, Cassis, Aperol & Peach), Orangensaft & Mineralwasser sowie weiteren Getränken nach Wunsch Ihrer Gäste

- Filterkaffee & Tee

abends

• erlesenes Kalt-Warm-Buffer (oder Menue / Kombination) nach individueller Zusammenstellung im Wert von 39,50 € pro Gast

- Auswahl an frisch gezapften Bieren, Weizenbier, alkoholfreies Bier sowie Softgetränke

- ausgewählte Tischweine
- Kaffee, Espresso, Cappuccino etc. sowie 2 Digestiva p.P. nach Wahl nach dem Abendessen

inklusive

- Bereitstellung, Vor- & Nachbereitung sowie Reinigung der Räumlichkeiten
- Buffet- bzw. Menuekarten
- Stuhlhussen
- alle angegebenen Getränke im Zeitraum von 17.00 Uhr bis 01.00 Uhr

pauschal pro Person 114,50 €

Juniorsuite für die Hochzeitsnacht

Wir laden Sie ein:

Nach einem aufregenden Tag, einem traumhaften Fest, einer rauschenden Nacht, übernachten Sie in einer unserer Juniorsuiten auf unsere Kosten und können all den positiven Stress hinter sich lassen.

Genießen Sie die Zweisamkeit und gönnen Sie sich den Komfort, nur noch wenige Schritte bis in Ihr Schlafgemach gehen zu müssen.

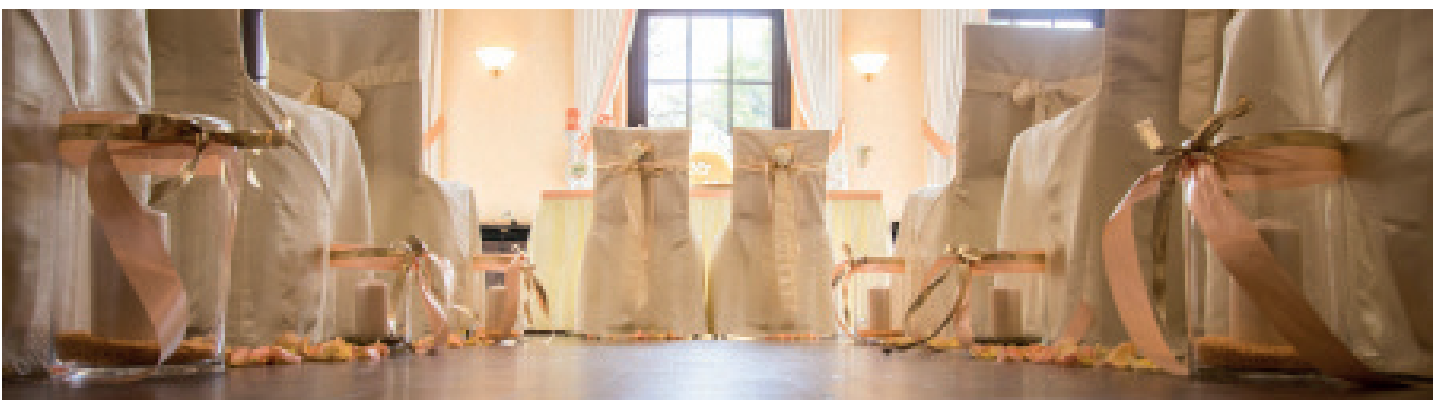
Für Ihre Gäste reservieren wir gerne, je nach Verfügbarkeit, entsprechende Zimmerkontingente zu Sonderraten.

Aber bitte:

Buchen Sie rechtzeitig!

Verabschieden Sie Ihre Gäste nach dem gemeinsamen Frühstücksbuffet und freuen Sie sich auf den Start in die Flitterwochen.

Anspruchsvoll, unkompliziert und stressfrei...





Weitere Gästeinformationen

Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass wir ab 02:00 Uhr nachts einen Nachtzuschlag in Höhe von 100,00 € pauschal je angefangener Stunde berechnen, zuzüglich der dann noch verzehrten Getränke nach tatsächlichem Verbrauch.

Personenzahl

Bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, benötigen wir eine verbindliche Personenzahl, für die unsere Mitarbeiter alle Vorbereitungen treffen. Diese erbitten wir bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung, sie gilt als Grundlage zur Rechnungsstellung an den Veranstalter. Darüber hinaus gehende Personen werden zusätzlich berechnet.

Musik & Sperrstunde

Nach 02:00 Uhr nachts sollte die Musik der Feierlichkeit auf eine angemessene Lautstärke reduziert werden. Sperrstunde in unserem Hause ist ab 4.00 Uhr.

Kinderberechnung

Kinder bis zum Alter von 4 Jahren berechnen wir nicht
 Kinder bis zum Alter von 5 - 10 Jahren berechnen wir mit 25% des Pauschalbetrages
 Kinder bis zum Alter von 11 - 15 Jahren berechnen wir mit 50% des Pauschalbetrages
 Kinder und Jugendliche ab 16 Jahren berechnen wir mit 100% des vereinbarten Pauschalbetrages

Zahlungsmodalitäten

Wir senden Ihnen eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 40% der Pauschal-Summe, ca. 6 Wochen vor der Feier zu, den Ausgleich der Schlußrechnung erbitten wir innerhalb von 7 Tagen nach der Feier.

Hotelzimmer

Gerne reservieren wir Ihnen auf Wunsch ein optionales Zimmerkontingent in unserem Hause. Dieses kann durch Ihre Gäste bis zu 3 Monate vor der Veranstaltung gebucht werden. Danach wird das verbleibende Kontingent freigegeben.

Übernachtungs-Sonderpreise

im Doppelzimmer inklusive Frühstück 119,00 €
 im Einzelzimmer inklusive Frühstück 95,00 €
 Gerne stellen wir Ihnen ein Zustellbett gegen Aufpreis von 45,00 € inkl. Frühstück zur Verfügung. Ein Babybett stellen wir nach Verfügbarkeit kostenlos bereit.



BURG WEGBERG
 Hotel & Gastronomie

Weitere, individuell buchbare Leistungen

Staffelei mit Sitzplan	15,00 €
Stuhlhussen	5,00 €
Kuchengedeck	3,50 €
Mitternachtssnack ab	5,00 €

Sollten Sie keine Pauschale buchen, so berechnen wir für Bereitstellung, Vor- und Nachbereitung sowie Reinigung der Veranstaltungs-Räumlichkeiten pro Person 10,00 €

Mehrwertsteuer

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Rauchen

Es herrscht absolutes Rauchverbot in all unseren Räumlichkeiten.

AGB

Wir weisen ausdrücklich daraufhin, dass bei Angebotsannahme unsere zugrundeliegenden AGB anerkannt werden.

Preisänderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten!





Buffet Alt Berck

Vorspeisen

Gemischte mediterrane Antipasti-Platte mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons und Oliven
Gefüllte Eier mit Schnittlauchcrème
Räucherfischmousse auf Pumpnickeltalern
Krautsalat, Möhrensalat, Tomatensalat, Gurkensalat
Frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings

Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
mit bunten Minis, Ciabatta und kernigem Vollkornbrot
dazu raffinierte Gemüsesalsa, Kräuterquark
und eine pikante Thunfischcrème

Hauptspeisen

Saftiger Schweinebraten in Champignon-Rahm-Sauce
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Kokos-Orangen-Sauce
Butterreis
Süßkartoffel-Wedges an Gartenkräutern
Bunte Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Quarkspeise mit frischen Früchten

Pro Person | € 35,90



BURG WEGBERG
Hotel & Gastronomie

Buffet Burggrafen



Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
mit bunten Minis, krossem Ciabatta
und kernigem Vollkornbrot
dazu eine raffinierte Gemüsesalsa, Kräuterquark
und eine pikante Thunfischcrème

Salate

Krautsalat, Möhrensalat, Tomatensalat, Cous-Cous-Salat
Frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings

Vorspeisen

Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs,
Pfeffermakrelen und geräucherte Forellenfilets
dazu Honig-Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
Gemischte mediterrane Antipastiplatte mit Zucchini, Aubergine,
Paprika, Champignons und Oliven
Marinierter Tafelspitz in einer Limonen-Wurzelgemüse-Vinaigrette

Hauptspeisen

Gepökelter Schinken-Krustenbraten mit Dunkelbier-Sauce
Variation von Lachs und Zander auf Kräuter-Crevetten-Sauce
Kartoffelgratin, Kräuterreis
Frische und vielfältige Gemüseauswahl der Saison
mit Sauce Hollandaise

Dessert

Rote Grütze mit Vanilletopping
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Pro Person | € 39,50



BURG WEGBERG
Hotel & Gastronomie



Buffet Rheinisch

Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
mit verschiedenen Minis, krossem Ciabatta
und kernigem Vollkornbrot
dazu raffinierte Gemüsesalsa, frischer Kräuterquark
und eine pikante Thunfischcrème

Vorspeisen

Kleine Reibeküchlein mit Rübenkraut
Wacholdergeräucherte Bachforellen-Filets
mit Meerrettich-Sahne
Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Heringsstip „Hausfrauen-Art“
Hausmacher Blut- und Leberwurstscheiben
mit Zwiebelringen, Essiggemüse und Düsseldorfer Senf
Mildgeräucherter Katenschinken an bunten Melonenspalten

Salate

Hausgemachter warmer Kartoffelsalat
mit Speck in Essig-Öl angemacht
Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat
Verschiedene frische Gartensalate mit hausgemachten Dressings

Hauptspeisen

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Butter-Spätzle,
Semmelknödeln, Rotkohl und Apfelkompott
Gebratene Zanderfilets in Senfsauce mit frischen Gartenkräutern
Schwenkkartoffeln und Blattspinat in Rahm

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Quarkspeise mit frischen Früchten

Pro Person | € 42,50



BURG WEGBERG
Hotel & Gastronomie



Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
mit bunten Minis, krossem Ciabatta und kernigem Vollkornbrot
dazu eine raffinierte Gemüsesalsa, frischer Kräuterquark
und pikanter Paprikafrischkäse

Salate

Thunfisch-Paprika-Salat
Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Cous-Cous-Salat
Rucola-Salat mit geriebenem Parmesankäse
Frische Gartensalate mit hausgemachten Dressings

Vorspeisen

Geräucherter und gebeizter Lachs, Forellenfilets & Makrelenfilets
dazu Dill-Senf-Sauce & Meerrettich-Sahne
Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben mit Basilikumpesto
Antipastiauswahl mit Aubergine, Zucchini, marinierter Paprika
und eingelegten Champignons
Serrano-Schinken an bunten Melonenspalten

Hauptspeisen

Tranchen vom Schweinefilet mit Sherry-Rahm-Sauce
Hähnchenbrustfilet in Paprika-Velouté
Variation von Lachs, Zander und Garnelen
in Weißwein-Sahne-Sauce
Kartoffelgratin, Rosmarin-Kartoffeln
Gemüsereis
Vielfältige Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert

Eisbombe "Nach Art des Hauses"
mit frischem Fruchtsalat und Schlagsahne
Blueberry-Cheesecake im Weckglas
Mousse von heller und dunkler Schokolade

Pro Person | € 47,50



BURG WEGBERG
Hotel & Gastronomie

Buffet Italienisch



Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
mit bunten Minis, krossem Ciabatta und kernigem Vollkornbrot
dazu Gemüsesalsa, Kräuterquark, Paprikafrischkäse
und Auberginencrème

Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten- und Zwiebelwürfeln
Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben
mit Olivenöl und frischem Basilikum
Parmaschinken mit bunten Spalten von der Melone und Grissini
Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben in Thunfisch-Mayo
Antipastiplatte mit gebratener Paprika,
Auberginen, Zucchini, marinierten Champignons und Oliven
Crevetten mit Olivenöl und Zitrone im Cocktailglas
Röllchen von geräuchertem Lachs mit Honig-Dill-Senf-Dip

Salate

Krautsalat, Cous-Cous-Salat, Tomatensalat, Gurkensalat
mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
Frische Gartensalate mit verschiedenen leckeren Dressings

Hauptspeisen

Tranchen vom Schweinefilet in Marsalaschaum
dazu Blattspinat & Rosmarin-Kartoffeln
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Schinken und Salbei
in Thymian-Jus
Feine Bandnudeln mit Basilikum-Pesto, Rucola, Pinienkernen
und Parmesan
Verschiedene mediterrane Gemüse in Tomatensugo

Dessert

Hausgemachtes Tiramisú
Panna Cotta an Fruchtmarkspiegel
Himbeer-Mascarpone-Crème
mit Amarettini

Pro Person | € 49,90



BURG WEGBERG
Hotel & Gastronomie



Buffet Gala

Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
mit bunten Minis, krossem Ciabatta und kernigem Vollkornbrot
dazu Gemüsesalsa, Kräuterquark, Paprikafrischkäse
und eine pikante Thunfischcrème

Vorspeisen

Gebratene Garnelen auf mediterranem Cous-Cous-Salat
Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs,
wacholdergeräucherten Forellenfilets und Makrelen
mit Kaisergranaten garniert,
dazu Sahne-Meerrettich und Honig-Dill-Senf-Sauce
Crevetten mit Olivenöl und Zitrone im Cocktailglas
Gratinierter Ziegenkäse auf mariniertem Feldsalat
mit karamelierten Nüssen und Feigen
Parmaschinken mit eingelegten Portwein-Melonenkugeln
und Grissini

Salate

Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Möhrensalat
Frische Gartensalate mit hausgemachten Dressings

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef vom Argentinischen Angus-Rind
-am Buffet tranchiert-
dazu Schalotten-Rotwein-Jus und eine Grüne-Pfeffer-Rahmsauce
Geschmorte Lammschulter in Thymian-Jus
Gebratenes Zanderfilet unter der Kräuterkruste
auf Weißwein-Sahne-Sauce
Frische Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise
Spinat-Ricotta-Tortelloni in getrüffelnder Sahne-Sauce
Kartoffelgratin
Mediterrane Kräuter-Kartöffelchen

Dessert

Blueberry-Cheesecake im Weckglas
Zitronen-Sauerrahm-Mousse
Crème Brûlée

Pro Person | € 65,90



BURG WEGBERG
Hotel & Gastronomie

Buffet Barbecue



Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
mit bunten Minis, krossem Ciabatta und kernigem Vollkornbrot
dazu Tzaziki, Curry-Joghurt-Dip, Gemüsesalsa
und Thunfisch-Crème

Salate

Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat
Frische Gartensalate mit hausgemachten Dressings
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Oliven und Schafskäse
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
Cous-Cous-Salat, Wassermelonen-Salat

Vorspeisen

Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben
mit frischem Basilikum und Olivenöl
Antipastiplatte mit Auberginen, Zucchini,
Paprika, eingelegten Champignonköpfen und Oliven

Hauptspeisen frisch vom Grill:

Hüftsteaks vom Argentinischen Black-Angus-Rind
marinierte Hähnchenspieße
marinierte Schweinenackensteaks
Thüringer Grillwurst / Krakauer
Lachspäckchen mit frischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone
-in der Folie gegart-
Rauchige BBQ-Sauce, Honig-Senf-Dip
Hausgemachte Kräuter-Knoblauchbutter
Drillinge mit frischem Rosmarin
Mediterrane Gemüsepfanne

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Vanilletopping
Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Quarkspeise
mit karamelisierter Ananas

Pro Person | € 48,90



BURG WEGBERG
Hotel & Gastronomie

Fingerfood Herzhaft



Begrüßungs-Häppchen / Fingerfood

Bruschetta

Tomaten- und Zwiebelwürfel mit Olivenöl, Knoblauch
und frischem Basilikum auf gerösteten Weißbrotscheiben
Stk. | € 2,50

Wrap-Rouladen

Gefüllt mit mediterranem Gemüse Stk. | € 2,50
Gefüllt mit Spinat und Mozzarella Stk. | € 2,70
Gefüllt mit Räucherlachs und Wakamé Stk. | € 2,70

Mini-Burger

Mit Lachs Stk. | € 3,00
Mit Hähnchenbrust Stk. | € 3,00
Mit Rinderhüfte Stk. | € 3,00

Spiesschen

Mit marinierten Champignons und Zucchini
Stk. | € 2,00
Mit Kirschtomaten, Schafskäse
und frischem Basilikum Stk. | € 2,90

Cannapées

Mit geräuchertem Forellenfilet Stk. | € 3,00
Mit Räucherlachs Stk. | € 3,00
Mit Graved Lachs Stk. | € 3,00
Mit rosa gebratenem Roastbeef Stk. | € 3,00
Mit französischem Brie Stk. | € 3,00
Mit schwarzwälder Schinken Stk. | € 3,00

Tomaten-Mozzarella-Sticks Stk. | € 2,50
Honig-Melone mit Serrano-Schinken Stk. | € 2,50
Crispy Vegetable Sticks & Limetten Joghurt Stk. | € 2,00

Gazpacho im Glas serviert Stk. | € 2,90
Kleiner Ceasars-Salad mit Käsestängli
und Gamba Stk. | € 3,00
Ananas-Putenbrust-Salat Stk. | € 2,90

Pumpnickeltaler

Mit Räucherforellenmousse Stk. | € 3,00
Mit Ziegenkäsemousse und Feigen Stk. | € 3,00

Fingerfood Süß



Kuchenauswahl

Sahnetorte, 16 Stk.	42,00 Euro
Herrentorte, 16 Stk.	42,00 Euro
Obstsalat, 10 Stk.	25,00 Euro
Erdbeerboden (Saison), 10 Stk.	32,00 Euro
Apfel-, Aprikosen- oder Kirschriemchentorte, 10 Stck.	22,00 Euro
Fürst-Pückler-Eistorte, 16 Stck.	46,00 Euro
Grillasch-Torte, 16 Stck.	46,00 Euro
Apfelzuschlag, 10 Stck.	32,00 Euro
Gebackener Käse, 10 Stck.	28,00 Euro
Buttercrémertorte, 16 Stck.	42,00 Euro

Grosse Herztorte

Mit frischen Erdbeeren (Saison) circa 40 Stk.	180,00 Euro
Mit gemischten Beeren (Saison) circa 40 Stk.	180,00 Euro
Mit gemischtem Obst (Saison) circa 40 Stk.	180,00 Euro

Pêtit Fôurs

Eine süsse Spezialität	4,50 Euro / Stück
------------------------	-------------------

Nach Absprache haben Sie die Möglichkeit,
auch selbstgebackenen Kuchen, Torten
oder auch Ihre Hochzeitstorte anliefern zu lassen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Burg Wegberg Catering GmbH

Ab 1. Januar 2017

1. Geltungsbereich

1.1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung. Des weiteren gelten sie für alle Verträge oder Anmietungen der Räumlichkeiten für Veranstaltungen jeglicher Art.

1.2. Eine Unter- oder Weitervermietung der Räumlichkeiten ist ohne schriftliche Zustimmung des Hotels nicht gestattet.

1.3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher vereinbart wurde.

2. Vertragsabschluss, -partner, -haftung; Verjährung

2.1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrages des Kunden durch das Hotel zustande. Dem steht es frei, die Zimmerbuchung schriftlich zu bestätigen.

2.2. Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein dritter für den Kunden bestellt, haftet dieser zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle gebuchten Leistungen.

2.3. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate.

2.4. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Hotels auch bei der Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung und positiver Vertragsverletzung.

3. Anmietung von Hotelzimmer.

3.1. Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Zeit der Vertrag geschlossen wurde.

3.2. Reservierte Zimmer stehen den Gästen ab 15.00 Uhr am Anreisetag zur Verfügung und müssen bis 12.00 Uhr am Abreisetag geräumt sein. 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 (Listenpreis) in Rechnung stellen, nach 18.00 Uhr 100%.

3.3. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält sich das Hotel das Recht vor, bestellte Zimmer nach 18.00 Uhr falls möglich, weiter zu vergeben.

3.4. Der Gast erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer. Sollten vereinbarte Zimmer nicht verfügbar sein, so ist der Hotelier verpflichtet, sich um einen gleichwertigen Ersatz im Hause zu bemühen.

4. Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten

4.1. Mit der definitiven Reservierung einer Räumlichkeit für eine Veranstaltung oder eine Gesellschaft wird ein Bewirtungsvertrag geschlossen, der für beide Seiten verbindlich ist. Der Inhalt wird schriftlich vereinbart und gilt zur Grundlage für die Rechnungsstellung

5. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung, Anzahlung

5.1. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und/oder die von ihm in Anspruch genommenen Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Ausgaben an Dritte.

5.2. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung 180 Tage und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann dieses den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 10 %, anheben.

5.3. Die Preise können ferner vom Hotel geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.

5.4. Rechnungen des Hotels sind sofort, ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.

5.5. 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.

5.6. Der Kunde kann nur mit einer unterseitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

6. Anzahlung/Deposit/Zahlungsbedingungen

6.1. Zur endgültigen und verbindlichen Buchung, behält sich das Hotel eine Anzahlung von 10% der kalkulierten Auftragssumme vor. Liegt noch keine Auftragssumme vor, wird ein Pauschalbetrag vereinbart.

6.2. 8 Wochen vor Anreise oder Veranstaltungsdatum leistet der Kunde/Bucher eine Anzahlung in Höhe von 60% der kalkulierten Auftragssumme.

6.3. Die Restsumme wird auf Basis der genauen Abschlussrechnung binnen 7 Tagen fällig.

7. Abbestellung, Stornierung, Nichtanreise durch den Kunden

7.1. Einen Rücktritt mit dem Hotel geschlossenen Vertrages bedarf der Schriftform und schriftlichen Zustimmung des Hotels. Sollte dies nicht erfolgen, so ist der vereinbarte Preis aus dem geschlossenen Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht in den Fällen, des Leistungsverzuges durch das Hotel oder einer von ihm zu vertretenden Unmöglichkeit der Leistungsbringung.

7.2. Sofern mit dem Kunden ein Termin zum Rücktritt vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurück treten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er die Buchung durch Leisten einer Anzahlung/Deposit (mindestens 10%) definitiv bestätigt oder wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt.

7.3. Dem Hotel steht es frei, den ihm entstehenden und vom Kunden zu ersetzenden Schaden zu pauschalisieren.

8. Stornobedingungen und Stornogebühren

8.1. Eine kostenfreie Stornierung einer Buchung (Hotel, Tagung oder Bankett) nach Auftragsannahme (mündlich oder schriftlich) durch das Hotel ist nicht möglich.

8.2. Bis 16 Wochen vor Veranstaltungsdatum/Anreisedatum berechnet das Hotel eine Bearbeitungsgebühr von 20%.

8.3. Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsdatum/Anreisedatum berechnet das Hotel eine Bearbeitungsgebühr von 40%.

8.4. Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum/Anreisedatum berechnet das Hotel eine Bearbeitungsgebühr von 70%.

8.5. Bis 1 Woche vor Veranstaltungsdatum/Anreisedatum berechnet das Hotel eine Bearbeitungsgebühr von 90%.

8.6. Danach berechnet das Hotel 100 Prozent vom vereinbarten/angebotenen Auftragswert (Dies entspricht auch der Berechnung bei Nichtanreise (No Show)).

9. Rücktritt des Hotels

9.1. 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.

9.2. Des weiteren kann das Hotel aus folgenden Gründen vom dem geschlossenen Vertrag zurücktreten.

- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretene Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen

- Zimmer die unter irreführenden oder falschen Angaben wesentlicher Taten gebucht wurden.

- Ein Verstoß gegen den obigen Geltungsbereich Absatz 1.2 vorliegt.

9.3. Das Hotel hat den Kunden unverzüglich von der Ausübung des Rücktrittsrechts in Kenntnis zu setzen.

9.4. Bei berechtigtem Rücktritt durch das Hotel entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

10. Schlussbestimmungen

10.1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme sollten schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

10.2. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Erkelenz.

11. Salvatorische Klausel

11.1. Sollten Bestimmungen aus den Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so bleiben alle weiteren Bestimmungen aus den Geschäftsbedingungen wirksam. Ungültige Bestimmungen sind durch gültige zu ersetzen, die dem von den Parteien angestrebten Zweck wirtschaftlich am nächsten kommen.



BURG WEGBERG

Hotel & Gastronomie

Burg Wegberg Catering GmbH
Burgstraße 8
41844 Wegberg

Telefon: +49 [0] 2434 9822 - 0
Fax: +49 [0] 2434 9822 - 222
Mail: kontakt@burg-wegberg.de

www.burg-wegberg.de

