



Allgemeine Menüvorschläge

HOTEL KAISERWORTH ★★★★★

HOTEL BRUSTTUCH ★★★★★

Hotel, Restaurant, Veranstaltungen & Bar

Markt 3, 38640 Goslar/Harz

Telefon: +49(0)5321 – 709 0

Telefax: +49(0)5321 – 709 345

Internet: www.kaiserworth.de

E-Mail: hotel@kaiserworth.de

Gültig ab 01. Oktober 2013



Inhaltsverzeichnis

Wichtige Erläuterungen zu unseren Menüpreisen

1.	Menüempfehlungen (3-Gang bis 7-Gang-Menüs)	4	-	14
2.	Menüs zur Vorweihnachts- und Adventszeit	15	-	17
3.	Weihnachtsbuffet	18		
4.	Vegetarische Hauptgerichte	07		
5.	Spargel-Zeit	19		
6.	Büffet – Vorschläge	20	-	22
7.	Canapés und Finger Food	23	-	24
8.	Rittermahl	25		
9.	Hexenessen	26		
10.	Kuchenangebot	27		
11.	Apéritifs, Sekt und Champagner	28		
12.	Wein-Empfehlungen	29	-	37
13.	Ihre Notizen	38		
14.	Bestuhlungsmöglichkeiten der Veranstaltungsräume	39		
15.	Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen	40		

Liebe Gäste,
unsere Menüvorschläge sollen Ihnen als Orientierungshilfe dienen.
Bei Änderungswünschen beraten wir Sie gerne. Unser erfahrenes Team berät Sie kostenlos.

Für eine vorherige Terminvereinbarung wären wir Ihnen sehr dankbar



Wichtige Erläuterungen zu unseren Menüpreisen

In unseren Menüpreisen sind folgende Sonderleistungen enthalten:

- 👑 **Raummiete** für den ausgewählten Veranstaltungsraum.
Weitere Räume gegen Aufpreis möglich.
- 👑 **Hauseigener Blumenschmuck:** Wir dekorieren Ihre Veranstaltung mit frischen Blumen. Für Sonderwünsche bezüglich der Blumensorte und -Farbe müssen wir eventuell einen Aufpreis berechnen.
- 👑 **Hauseigene Menükarten:** Aufdruck mit Namen oder Bildern gegen Aufpreis von 1, 50 € pro Karte möglich.
- 👑 **Menüpreise** sind immer für ein einheitliches Menü kalkuliert
- 👑 **Hauptgang** komplett mit **Nachservice** (Fleisch, Beilagen und Saucen).
- 👑 **Tischpläne**
- 👑 **Menüpreise:** Die Preise sind für ein einheitliches Menü für alle Gäste unabhängig der Personenzahl kalkuliert.
Bei zwei verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl erhöht sich der Menüpreis.
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder ab 7 bis 11 Jahre zahlen halben Preis.
- 👑 **Standard – Kerzen und Teelichter**
- 👑 **Büffetpreise sind ab 30 Personen kalkuliert.**
- 👑 **Servicepersonal** bis 02.00 Uhr morgens. Danach berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter € 25,00.
- 👑 **Servicepersonal** auf Wunsch im Frack und mit weißen Handschuhen.
- 👑 **Stromnutzung:** Für den Stromverbrauch der Band oder des DJ berechnen wir pauschal € 25,00 pro Veranstaltung.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie:

Bei Veranstaltungen müssen wir auf einer **Anzahlung** in Höhe von 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages für die Speisen bestehen.

Diese Anzahlung muss spätestens eine Woche vor Durchführung der Veranstaltung bei uns eingegangen sein.
Mit Veranstaltungsbestätigung erhalten Sie die Anzahlungsrechnung.



3-Gang-Menüs

Menü 01

Tomatencremesuppe
mit Kerbelsahne



Gefüllte Perlhuhnbrust mit Frischkäsefüllung
an Portweinsoße
dazu Gemüsebündchen
und hausgemachte Kartoffelrösti



Vanillerahmeis mit Sahne
und heißen Sauerkirschen

pro Person € 34,-

Menü 02

Bunter Salat der Saison
mit Oliven, Fetakäse
und verschiedenen Dressings



Französische Maishähnchenbrust „Suprême“
am Flügel gebraten,
auf Mangoldgemüse in Rahm,
dazu gebackene Macaire-Kartoffeln



Vanille-Topfenspeise mit Waldfrüchten

pro Person € 36,-



Menü 03

Rinderkraftbrühe „Royale“
mit Eierstich



Schweinelenndchen, im Ganzen gebraten,
an einer Calvadosrahmsauce mit Apfelwürfeln,
dazu saisonales Gemüsebouquet
und gebackene Kartoffelbällchen



Dessertteller „Hotel Kaiserworth“
mit drei Dessertbestandteilen

pro Person € 39,-

Menü 04

Fasanenconsommé mit altem Sherry
und feinen Klößchen



Gespickte Rehkeule an Wacholderrahmsauce,
kleine Pfifferlinge, Preiselbeeren,
gebutterter Rosenkohl, Apfelrotkohl,
Heidekartoffeln und gebackene Krokette



Pistazienparfait an Fruchtsaucenspiegel
mit Sahne und kleinem Früchtemosaik

pro Person € 49,-



Menü 05

„Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit kleinen Klößchen,
Nudeln, Eierstich und Gemüsestreifen



Medaillons vom Kalbsfilet
mit Pfifferlings-Champignon- Duxelles
im Baconmantel auf Portweinsauce
dazu Gemüsebündchen und Herzoginkartoffeln



Parfait von frischen Feigen
an Himbeersaucenspiegel und Minzsahne

pro Person € 49,-

Menü 06

Waldpilzrahmsuppe
mit Pistaziensahnehaube



Oberharzer Hirschkalbsbraten
in Wacholderrahmsauce geschmort,
mit kleinen Pfifferlingen,
gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut,
Kartoffelbällchen und Kartoffeln aus der Heide



Mousse von weißer Schokolade
an Holunderparfait

pro Person € 45,-



Menü 07

Cremesuppe von frischen Champignons
mit Mandelsahnehaube



Frischlingsrücken am Stück „rosa gebraten“
mit einer Kruste von Pinienkernen und Nüssen
mit Wirsingkohlköpfchen
und Rosmarienkartoffeln



Leuchtende Eisbombe
„Hotel Kaiserworth“
mit heißen Schattenmorellen

pro Person € 46,-

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarisch 1

Rote Tagliarini
mit gebackenem Gemüse und Wellness-Sauce

€ 12,-

Vegetarisch 2

Piccata von Zucchini und Wiesenchampignons
in Parmesan-Eihülle gebraten,
auf Gemüsereis und Tomatencoulis

€ 13,-

Vegetarisch 3

Paniertes Sellerie – Schnitzel
in Butter gebraten an Kartoffelschnee
und Sahneseauce mit frischem Schnittlauch

€ 12,50



4-Gang-Menüs

Menü 08

Tranchen vom Superior-Lachs
mit Nori-Algentopping,
an Friséesalat und Wasabisauce,
dazu Vollkornbrottaler und Sesambutter



Klare Oxtail mit Chesterstange



Medaillons vom Hirschrücken
„rosa gebraten“ mit Pfifferlingen,
Rotweinbirne mit Preiselbeeren,
Wirsingkohlköpfchen
und hausgemachten Herzoginkartoffeln



Mangoeisparfait an Himbeersugo
mit Sahne
und kleinem Früchtebouquet

pro Person € 59,-



Menü 09

Salate der Jahreszeit mit Chorondressing
an Scampi in Kräuterknoblauchöl mariniert,
dazu Ciabattabrot und
Hummerbutter mit Forellenkaviar



Rahmsüppchen von frischen Kräutern
und Gemüsebrunoise



Filet vom Angus-Rind „rosa gebraten“
mit Sauce Béarnaise, dazu feine Gemüseauswahl,
geschwenkte Champignons,
Nusskartoffeln und gebackene Kartoffelbällchen



Sweet-Ananas-Carpaccio
an hausgemachtem Erdbeerparfait
und süßem Pesto

pro Person € 58,-



Menü 10

Cocktail von Flusskrebse
mariniert mit Äpfeln,
Gemüsejulienne und Calvados
in Thousand Islands- Dressing



Zarte Lammfilets „rosa gebraten“
am Rosmarinspieß auf
französischem Ratatouille mit
schwarzen Tomaten, gebackene Zucchini-
blüte dazu Pommes Noisette
und gratinierte Creme – Kartoffeln



Dessertteller „Kaiserworth“
Sorbet Mango,
Mousse von der Edelkuvertüre
und Cremeis



Internationale Käsevariation
mit Orangen-Ingwer Chutney,
Feigen und Grissini-Stangen

pro Person € 65,-



Menü 11

Rote Beete-Carpaccio
an Salat-Kreation mit Kürbiskernöl vinaigrette,
gebratener Jacobsmuschel und Limettenglace



Cremesüppchen von frischen Steinpilzen
mit gerösteten Speckjulienne



Filet vom Flusszander
auf der Haut gebraten
an Gemüsereis und Hummerjus

und

Gekrätertes Kalbsfilet am Stück gebraten
an hausgemachten Herzoginkartoffeln
und Spargel-Karottenbündchen



Dessertbuffet „Hotel Kaiserwirth“
verschiedene Mousse und Cremes,
Sorbetvariationen (wahlweise mit Champagner),
Salat von frischen Früchten,
Internationale Käsevariation

pro Person € 69,-



5-Gang-Menüs

Menü 12

Carpaccio vom Hirschrücken
an Feldsalatblüten
und Sauce Grand Marnier



Essenz von Herrenpilzen
mit Pancettabuchtel und feinen Trüffelklößchen



Pochierte Seezungschleife
auf Hummer- Cognacsauce
mit gebackenen Glasnudeln und Reis



Filet „Wellington“ vom Angus-Rind, rosa gebraten,
im Blätterteigmantel, dazu verschiedene Saucen,
Gemüseauswahl vom Markt, gebackene Krokette
und Kartoffeln aus der Heide, in Butter geschwenkt



Mousse au chocolat und Walnussrahmeis
an Brombeermark mit Sahne und Früchten

pro Person € 74,-



6-Gang-Menüs

Menü 13

Amuse-gueules



Tatar vom Ikarimi-Lachs
an diversen Blattsalaten mit Joghurtdressing,
Schwarzbrottaler, Stangenweißbrot und Butter



Klare gebräunte Kalbsessenz
mit kleinen Klößchen und Schnittlauchröllchen



Scheiben vom Rehrücken „Baden-Baden“
an Wacholderrahmsauce, mit kleinen Pfifferlingen,
Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren,
dazu Apfelrotkohl,
Mandelbroccoli, Krokette
und kleine Heidekartoffeln in Butter geschwenkt



Birnensorbet und Joghurt-Pfirsicheis
an gebackenem Fruchtspieß
und pürierten Himbeeren



Kaffee, Feingebäck und Pralinen

pro Person € 84,-



7-Gang-Menü

Menü 14

Amuse-gueules



Consommé vom Jagdfasan
mit Sherry, Thymiannocken und Buchweizenblini



Langustenragout
mit grünem Stangenspargel
und Kirschtomaten, leicht gratiniert,
dazu Basmatireisplätzchen



Sorbet von frischer Minze
mit gesponnenem Zucker



Rosmaringlaciertes Lamm – Kararé
auf Thymianjus, dazu Kartoffel – Lauchtartelettes
und geschmolzene Knoblauchtomaten



Crêpe Suzette an Vanille-Mango-Parfait
und kleinem Früchtebouquet



Erlesene Käseauswahl
„Méditerranée“

pro Person € 99,-



Weihnachten Menü 1

Wildrahmsuppe abgeschmeckt mit Sherry,
kleinen Pfifferlingen und Klößchen



Geschmorte Gänsekeule
auf Apfel-Beifußsauce,
dazu Birnenblaukraut und Kartoffelklöße



Dessertteller „Advent“
mit zwei Bestandteilen

pro Person € 39,-

Weihnachten Menü 2

Waldpilzsahnesüppchen
mit Pistazienhaube



Scheiben von der knusprigen Hafermastgänsebrust
auf Maronen-Apfelsauce, dazu Rotkohl
und Kartoffelklöße mit gebräunten Semmelbröseln



Baumkuchenmousse
mit Haselnussparfait

pro Person € 43,-



Weihnachten Menü 3

Scheiben von mild geräuchertem Hirschschinken
an winterlichem Endiviensalat mit Sauce Cumberland



Scheiben aus der geschmorten Rehkeule
an Morchelrahmsauce mit Balsamicobirne,
feine Brüsseler Kohlsprossen und Nussspätzle



Weihnachtliches Dessert
„Lassen Sie sich überraschen...!“

pro Person € 49,-

Weihnachten Menü 4

Cocktail von Flusskrebse
in Chorondressing mit Cognac,
Champignons und Tomatenwürfeln



Kalbskraftbrühe mit Schnittlauchröllchen
und Morchelklößchen



Scheiben von der Barbarie-Entenbrust
auf Apfel-Calvadosauce,
dazu Rosenkohl mit Speck und Kartoffelgratin



Zimt-Mousse mit Vollmilchschokolade
an Rotweibirnenfächer, Vanillesaucenspiegel
und Schlagsahne

pro Person € 56,-



GANZE GANS

AB 11.NOVEMBER

WEIHNACHTZEIT IST DAS FEST DER GESELLIGKEIT.
ZUSAMMENSEIN BEI HERVORRAGENDEM ESSEN
UND GUTEN GESPRÄCHEN GEHÖRT DAZU.
FEIERN SIE DIESE SCHÖNE ZEIT MIT FAMILIE
UND FREUNDEN BEI EINEM FESTLICHEN GÄNSEESSEN
AM EIGENEN TISCH. DAS BESTE DARAN:
DIE GANS KOMMT VOM HOTEL KAISERWORTH.

GANS ZU HAUSE

EINE KNUSPRIG-GEFÜLLTE GANS, ZUSAMMEN MIT HAUSGEMACHTEM ROTKOHL UND
KARTOFFELKLÖßEN, GÄNSEJUS, GLASIERTEN MARONEN UND MARZIPANGEFÜLLTEN BRATÄPFELN
FÜR VIER PERSONEN, WIRD FÜR SIE VORBEREITET.
WARM VERPACKT KÖNNEN SIE IHRE GANS DANN AN DER REZEPTION ENTGEGENNEHMEN UND
ENTSPANNT ZU HAUSE GENIEßEN ODER WIR LIEFERN PER TAXI.

GANS „DIE WORTH“

FÜR ALL JENE, DIE IHRE LIEBEN BESONDERS ÜBERRASCHEN MÖCHTEN,
GIBT ES DINNER, GANS „DIE WORTH“.
IN UNSEREM RESTAURANT DIE WORTH ODER SEPARÉ
MIT WEIHNACHTLICHEM AMBIENTE UND AM TISCH TRANCHIERT.



GANS ZU HAUSE MIT KLASSISCHEN BEILAGEN
(4 PERSON) AB € 115,00

GANS „DIE WORTH“ MIT KLASSISCHEN BEILAGEN
(4 PERSONEN) AB € 135,00

Um Vorbestellung von mindestens zwei Werktagen wird
gebeten.

Küchenchef, Andy Rissenbeck



Weihnachtsbüffet ab 30 Personen

Suppe wird serviert

Rinderkraftbrühe mit kleinen Klößchen,
Nudeln, Eierstich und Gemüsestreifen



Edelfischplatte

mit Nordlachs in Algentopping mit Wasabicreme und Dill-Lachs
Garnelen gebraten in Kräuter- Olivenölmarinade
Pastete vom Wild mit Cumberlandsauce



Geflügelsalat mit Curry und Thai-Mango

Matjessalat

Feldsalat mit Karamellisierten Nüssen

Salat der Saison

Himbeer- und Kürbis-Kernöl-Vinaigrette



Tranchen aus der geschmorten Hirschkalbskeule
und

Krustenbraten vom Schwein im Ganzen

und

ofenfrischer Entenbrustbraten mit Tannenhonig glaciert,
dazu

Orangensauce, Wacholder-Pfifferlingsauce

Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln, Speckbohnen,

Apfelrotkohl und Wirsinggemüse in Rahm



Nougat Parfait mit Cognacpflaumen

Mousse au chocolat im winterlichen Kleid

Glühwein-creme

Käse vom Brett mit Brotauswahl,
und verschiedene Chutney's

pro Person € 45,-



Spargel-Zeit von April bis Juni

Spargel-Menü 1

Spargelsalat mariniert mit Öl und Essig
an Salatbouquet, dazu Stangenweißbrot und Butter



Frischer Stangenspargel „Satt“
mit zerlassener Butter, hausgemachter Sauce Hollandaise
und Heidekartoffeln in Butter geschwenkt,
dazu
gemischte Schinkenspezialitäten



Frische Erdbeeren
mit Mousse au chocolat

pro Person € 34,-

Spargel-Menü 2

Cremesuppe von frischem Stangenspargel
mit Einlage und Sahnehaube



Frischer Stangenspargel „Satt“
mit zerlassener Butter, hausgemachter Sauce Hollandaise
und Heidekartoffeln in Butter geschwenkt
dazu
paniertes Schweine – und Putenschnitzel



Marinierte Erdbeeren
mit grünem Pfeffer
und Vanillecremeeis

pro Person € 37,-



5-Länder-Büffet kalt-warm



Deutschland

Oberharzer Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsauce
Schwäbische Eierspätzle
Leipziger Allerlei
Waldorf Salat mit Äpfel, Sellerie und Walnüssen
Bayerisch Creme



Italien

Variation von Antipasti , Melone und Parmaschinken
Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbei und Schinken
Lasagne a la piemontere mit Pecorino und Bolognese Sauce
Traditionelle Käsevariation



Spanien

Chorizo – Salami und Serranoschinken
Tapas z.B. Würzige Fleischbällchen mit Dipp,
Pflaumen im Speckmantel



Österreich

Rindertafelspitz mit Krensauce
Kaiserschmarren mit Fruchtkompott
Gefüllte Maultaschen im Kräuterfond



Frankreich

Französische Maispoulardenbrust mit Mangoldgemüse
diverse Sorten Weich- und Edelschimmelkäse
Creme Bruléé, Mouss au chocolat

pro Person € 39,-



Gourmet – Büffet

Suppe wird serviert

Consommé vom Jagdfasan

mit Sherry, Thymiannocken und gebackene Käsestange

Büffet



Mild geräucherte Forelle im Ganzen
Lachstartar mit grünem Meerrettich
Tomatensalat mit gebratenen Garnelen



Rostbeef "rosa" am Knochen mit Remouladensauce
Schinkenvariationen mit Galiamelone, Wildschweinschinken
Gefüllte Blätterteig-Tartellets mit Roquerforcreme



Fetakäsesalat mit Gurken
Geflügelsalat mit Curry und Mandarinen
Salate der Saison mit zweierlei Dressing



Oberharzer Hirschkalbsbraten
in Wacholderrahmsauce geschmort, mit kleinen Pfifferlingen
Gekräutertes Kalbsfilet mit Sherrymorcheln in Rahm
Gebratenes Doradenfilet an mediterranem Grillgemüse

dazu:

Wirsinggemüse in Rahm, Gemüse der Saison,
Heidekartoffeln und überbackene Kartoffeln



Mascarpone-Himbeermousse, Creme Brulée,
Waldbeer Panna Cotta,
Sorbet-Variation an frischen Beerenobstsalat

Variation von internationalem Käse
an Trauben und Grissini,
Brot, Butter und Griebenschmalz

pro Person € 49,-



Mediterranes Büffet

ab 30 erwachsenen Personen

Insalata Büffet mit Haus- und Essig-Öl-Dressing,
Edelfischplatte,
Italienische Antipasti
Tomate Mozzarella, Marinierte Gemüseplatte,
Melone mit Parmaschinken,
Spaghetti mit Pinienkernen und Rucolasalat



Legiertes Kräutersüppchen mit Basilikum Gnocchi



Marinierte Scampi, Pastasalat mit Gemüse,
Toskanischer Bauernsalat, Zucchini Salat mit Hähnchenbrust,



Prosciutto Impanato (Schinken im Brotteig am Büffet tranchiert),
Filet von der Mittelmeer-Dorade, auf der Haut gebraten,
Sallimbocca vom Kalb mit Salbei
mediterrane Grillgemüse und Kartoffelbeilagen



Italienische Salami und luftgetrockneter Schinken,
Toskanische Bauernplatte mit Oliven und Peperoni



Mascarponecreme mit Beerenfrüchten,
Panna Cotta, Mousse von rosa Prosecco,
Obstsalat in der Frucht mit Maraschino,
Mediterranes Käsebrett mit Weintrauben,



Ciabattabrot, verschiedene andere Brotsorten,
Brötchenauswahl

Pro Person € 49,-



Vorschläge für Stehempfänge und Mitternachts-Imbisse

Canapés belegt mit:

Bratenaufschnitt	Stück €	2,00
Camembert mit Kirschen und Mandarinen	Stück €	2,00
Salami mit kleinen Gurken	Stück €	1,90
Schnittkäse mit Weintrauben	Stück €	1,90
Katenschinken mit Mixed Pickles	Stück €	2,30
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Dill	Stück €	3,30
Forellenfilet	Stück €	3,30

Finger Food

Schinkenröllchen mit Spargel	pro Person €	6,50
Mettbällchen würzig	pro Person €	6,50
Capresesticks mit Mozzarella und Tomate	pro Person €	7,00
Käsespieß mit Weintrauben	pro Person €	7,00
Mediterranes Grillgemüse am Spieß	pro Person €	7,50
Dunkles Rammelsberger Nussbrot mit Apfelgriebenschmalz	pro Person €	3,00

Mitternachtsimbiss

Gulaschsuppe mit Brot	pro Person €	4,50
Hackfleischeintopf „Jäger Art“ mit Brot	pro Person €	5,50
Currywurst im Glas	pro Person €	3,00



Finger Food als Büffet

Kalt

Mousse von getrockneten Tomaten
im Blätterteig-Tartelets
Garnelen am Zitronengras-Spieß mit Limettensauce
Roastbeefröllchen mit Ziegenkäse und Rucola
Zucchiniudeln auf pochiertem Hummerfleisch
Cous Cous-Salat mit Minifrikadelle
Flusskrebsscocktail mit gebackenen Glasnudeln
Salat von Thaispargel und Wachtelei
Antipasti-Mix gebackener Kartoffelschlange
Vollkornbaquett mit Edelsalami
Mozzarella-Tomatenspieße mit Basilikumpesto
ohne Dessert

pro Person € 25,-



Dessert

gefüllte Snobinettes mit verschiedenen
Mousse und Creme
Mascarpone-Ricotta-Mousse
mit frischen Himbeeren
Petit Fours auf Orangencarpaccio
Mini Crème Brûlée
mit Dessert

pro Person € 34,-



Rittermahl

Und das wird gespeiset:

Met

Kartoffel-Suppe mit saurem Rahm

schwarz E yngemacht Schweinen - Wildpret
und Mahnenbein, mit Mandel-Äpfelgescharb und Rosein,
Quark mit Kräutern zu eingewickelten Kartoffeln,
Darzu: E yn rot Häuptkraut

Feigen und Äpfel, gebacken in Teig mit Wein
gib sie mit warmer Sauce auf den Tisch

Harzer Handkäs, auch mariniert
mit Zwiebel, Essig und Öl

Darzu reicht der Mundschenk:

Süffig hell und dunkel Bier, dero gute Weine
und zwei zum erwärmen und verdauen

Preis pro Person € 60,-

inklusive 4 Stunden Getränke-Pauschale

Um das Mahl noch in den richtigen Rahmen zu bringen, empfehlen wir Ihnen zur Unterhaltung unseren Zeremonienmeister, Herrn Hilden, der als Barde, mit „weisen“ Sprüchen und humorvollem Lobgesang das Menü begleitet. Preis auf Anfrage.



Herzessen

Met

Kammelsberger Fladenbrot
mit Apfel-Kräuter-Schmalz
und Kräuterquark

Geschäumtes Kräutersüppchen

Gebratenes rotfleischiges Forellenfilet
auf Linsengemüse
und Dürre vom Erdapfel

Bergmännischer Festbraten,
Tranche vom Wildbraten
und Kaninchenrücken im Schinkenmantel,
mit sautierten Pfifferlingen,
dazu Mangoldgemüse in Rahm,
Karotten-grüner Spargel-Gemüse,
hausgemachte Semmelknödel und Schupfnudeln

Flambiertes Beerenobst
mit Rahmeis Vanille
und Creme vom Schierker Feuerstein

Preis pro Person € 65,-

inklusive 4 Stunden Getränke-Pauschale

Um das Mahl noch in den richtigen Rahmen zu bringen, empfehlen wir Ihnen zur Unterhaltung unseren Zeremonienmeister, Herrn Hilden, der als Barde, mit „weisen“ Sprüchen und humorvollem Lobgesang das Menü begleitet. Preis auf Anfrage.



Unsere hauseigene Konditorei mit kleine Auswahl an Torten und Blechkuchen:

Torten

Frankfurter Kranz	Stück	€ 2,20
Gebackene Käse-Torte	Stück	€ 2,50
Gedeckter Apfelkuchen	Stück	€ 2,50
Champagner-Sahne-Torte	Stück	€ 2,80
Schwarzwälder-Kirsch-Sahne-Torte	Stück	€ 2,80
Herrentorte	Stück	€ 2,80
Schokoladensahnetorte	Stück	€ 2,80
Lübecker Nussahne Torte	Stück	€ 2,80
Käse-Sahne-Torte	Stück	€ 2,80
Cappuccinosahnetorte	Stück	€ 2,80
Cafehaustorte	Stück	€ 2,80
Trüffeltorte	Stück	€ 2,80
Mandel-Marzipantorte	Stück	€ 2,80
Nougatcreme mit Schoko-Nussböden	Stück	€ 2,80
Schmand-Mandarinentorte	Stück	€ 2,80
Obsttorte der Jahreszeit (wie Erdbeertorte, Himbeertorte oder Heidelbeertorte)	Stück	€ 2,80

Kuchenbüffet ab 25 Personen – Abrechnung nach Verbrauch

Ganze Torten (12-14 Stück)	Torte	€ 29,-
-----------------------------	-------	--------

Vom Blech

Apfelkuchen	Stück	€ 2,50
Kirschsandkuchen	Stück	€ 2,50
Zwetschenkuchen (zu entsprechender Jahreszeit)	Stück	€ 2,50
Portion Sahne		€ 0,85
Thermoskanne Kaffee (10 Tassen)		€ 18,00



Apéritifs unsere Klassiker

👑 Martini Bianco oder Dry	5 cl	€	3,30
👑 Campari-Orangensaft	0,2 l	€	4,90
👑 Sherry Dry, Medium oder Creme	5 cl	€	3,30
👑 Portwein (Weiß oder Rot)	5 cl	€	3,30

Sekt und Champagner

👑 Henkell Trocken Sekt	Flasche 0,75 l	€	24,-
👑 Fürst von Metternich	Flasche 0,75 l	€	29,-
👑 Prosecco Spumante	Flasche 0,75 l	€	29,-
👑 Champagner Moët & Chandon	Flasche 0,75 l	€	99,-
👑 Champagner Hausmarke	Flasche 0,75 l	€	59,-

Zeitlos

👑 Kir Royal	0,1 l	€	4,10
👑 Prosecco mit Aperol oder Galliano	0,1 l	€	5,10
👑 Sekt mit Orangensaft	0,1 l	€	4,10
👑 Aperol Sprizz	0,2 l	€	6,-
👑 Hugo Sprizz	0,2 l	€	6,-

Alkoholfrei

👑 Monin Bitter mit Orangensaft	0,2 l	€	4,90
👑 Gingerinha	0,2 l	€	6,90

(Brauner Zucker, Limetten. Crushed Ice, Ginger Ale)



Wein-Empfehlungen

Weißweine Flaschen 0,75 l

Baden

- 240 **Alde Gott** Grauer Burgunder € 23,-
Kabinett, Trocken
Grauer Burgunder: Bekannt als kräftige, körperreiche Weine. Sie erhalten durch die Urgestein Verwitterungsböden eine Schlankheit und Rasse, wie man sie nur bei Weinen aus der Ortenau lieben und schätzen gelernt hat.

Rheinhessen

- 247 **Dreissigacker** € 21,-
Weissburgunder, Trocken, Q.b.A.
Weingut **Dreissigacker**
Die florale Nase wird von reifen gelben Früchten untermalt und zeigt nussige Noten. Im Gaumen zeigt der Weißburgunder Aromen von reifen Aprikosen und mehligem Äpfeln, begleitet von einem wunderbaren Schmelz und abgerundet mit einem langen, sehr würzigen Abgang.

Franken

- 253 **Iphöfer Kronsberg** € 29,-
Silvaner Kabinett, Trocken
Weingut Brennfleck
Intensiv mineralisch, Melone, Äpfel, und Kräuter. Straff und saftig im Mund, absolut reintonig, eher kühle und zurückhaltende Frucht, feste Mineralik.

Mosel-Saar-Ruwer

- 203 **Dr. Loosen** € 24,-
Riesling Qualitätswein trocken
Feine, elegante Rieslingsäure, dicht, gut ausbalanciert und lebendig.
Ein toller Wein, konzentriert in der Frucht, kristallklar strukturiert und voller Verführungskraft.

Rheingau

- 232 **Weingut Robert Weil** € 26,50
Riesling, Qba, trocken 5 Trauben von Gault Millau
Die Nase ist geprägt von einem kühlen Zitrus-Pfirsichduft mit leicht pflanzlichen Tönen. Am Gaumen ergießt sich dann eine schlanke, zartsaftige nicht ganz trockene Frucht. Bestechend ist die sehr feine lebendige Säure.



Rheingau

- 233 **Riesling Classic** € 25,-
Weingut Querbach
Die Formulierung Classic gibt es seit 2000 im deutschen Weingesetz, diese Bezeichnung verweist auf bessere Qualität in diesem Bereich und lässt eine feine Dosierung von Säure und Restzucker zu, so wird gerade bei einem stahligen Rheingau-Riesling die definierte Weinsäure hervorragend aufgefangen und es entsteht eine vorzügliche, süffige Kreszenz. Die Variante hier von Querbach bringt ein enorm hohes „Suchtpotential“ und ist somit trinkbare Sinnlichkeit par Excellence

Pfalz

- 234 **Scheurebe trocken** € 29,50
Weingut Schäffer, Pfalz
Die Scheurebe zählt zu der Gattung der Bouquetrebsorten und wird üblicherweise als Wein mit Restsüsse ausgebaut, umso seltener und erfreulicher sind solche überraschenden Qualitäten, wie diese vom begabten Winzer Andres Schäffer. Gerade als trockener Wein zeigt diese Scheurebe ein enormes Suchtpotential und verfügt über einen grandiosen und vielfältigen Auftritt. Die Primäraromatik ist natürlich extrem ausgeprägt und schmeichelt sehr der Nase, im Mund entfaltet sich eine fruchtige Explosion, gepaart mit einer wohltuenden animierenden Säure, ein Super-Trinkerlebnis !

Frankreich

Frankreich – Val de Loire

- 267 **Sancerre** € 39,-
Domaine Alain Gueneau
Appellation Sancerre Contrôlée
Wein von großartiger Struktur mit einem Strauß voller exotischer Früchte. Er wirkt belebend frisch und fruchtig. Eine echte Perle der Loire.

Italien

Piemont

- 281 **Gavi Del Comune Di Gavi DOCG Grane, trocken** € 35,-
Weingut Beni di Batasiolo
Dieser hervorragende, elegante Weißwein stammt von den Hügeln des speziellen Anbaugebietes in der Gemeinde Gavi und wird zu 100 % aus Cortese Trauben gewonne. Er zeichnet sich aus durch seine hell-strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, ein feines, typisches Bouquet, ist frisch und trocken, schlank im Körper und hat einen leichten, harmonischen Bittermandelgeschmack.



Friaul

- 214 **Sauvignon Blanc DOC Colli Orientali del Friuli**
Tenuta Poggiobello, € 29,-
- Sicher findet man mittlerweile fast überall auf der Welt diese Rebsorte, mit Ursprung an der Loire, oder auch grossen Flächen in Neuseeland. Aber auch unter den idealen klimatischen Wachstumsbedingungen des Friaul lassen sich beeindruckende Weine mit ihr erzeugen. Das Friaul steht für die besten Weissweine Italiens und ist Herkunftsgebiet von sehr edlen und feinen Schöpfungen. Dieser Sauvignon von Poggiobello ist so eine Kreation, er befindet sich genau auf dem genussvollen Zenit und bietet eine saftige und extrem fruchtvollere Aussage, fein unterstützt durch eine nunmehr perfekt integrierte Säure. Ein sehr runder und für sich glänzender Wein!

Veneto

- 218 **2011 Chardonnay Goccia Lison Pramaggiore DOC**
Tenuta S. Anna, € 29,-
- Unser Chardonnay, ein feiner und eleganter Typus mit der signifikanten Aussage eines Norditalieners – eine runde und minimale Säure, eine feine Primärfrucht und ein süffiger Gesamteindruck. Der Wein ist sehr fein und charmant lanciert, die ausgewogene Textur bietet ein nicht enden wollendes Trinkvergnügen.

Roséwein Flaschen 0,75 l

Baden

- 245 **Alde Gott** € 20,-
- Spätburgunder Weißherbst, trocken
Rosefarben mit weichem Goldschimmer präsentiert
sich diese badische Spezialität im Glas. Feine, zarte Fruchtaromen begleiten diesen vollmundigen Wein auf der Zunge, elegant und harmonisch im Abgang.

Italien, Sizilien

- 246 **Poesia** € 29,-
Etna Rosato, Cantine Valenti
- Der Poesia bietet eine feine geschmackliche Tiefe mit einer vor allem grandiosen Primäraromatik. Die erfrischenden Momente sind ebenfalls deutlich vorhanden und vereinen sich signifikant mit der gut eingebundenen Säure. Eine äußerst seltene Rosé Kreation der Rebsorte Nerello Mascalese.



Rotweine Flaschen 0,75 l

Baden

- 341 **Alde Gott Spätburgunder**
Kabinett, trocken € 23,-
- 342 **Alde Gott Spätburgunder**
Spätelese, trocken € 36,-
Spätburgunder: Granat- bis rubinrot funkelnd im Glas, gilt als die anspruchvollste Rotweinsorte. Kräftiges Aroma nach Kirschen und Brombeeren, gepaart mit dem feinen Tannin der Maischegärung, lassen diesen Pinot Noir zu einem besonderen Erlebnis werden.

Spanien, Rioja

- 350 **Vina Valoria Crianza**
Rioja DO, Spanien € 24,-
Die Ursprünge von Vina Valoria gehen auf das Jahr 1860 zurück und somit gehört man hier zu den ältesten Produzenten im prestigereichen Rioja Alta. Die sinnvolle Verbindung dieser Tradition mit dem Know How erfolgreicher Weinmacher der Gegenwart ist bei jedem Produkt der Kellerei spürbar. Insbesondere die Crianza ist so ein herausragendes Beispiel. In der Copage sind Tempranillo, Graciano und Mazuelo verwendet worden. Eben die alten lokalen Reben in einer geschmackvollen Symbiose. Der edle Druck und die fast seidige Tannintextur zeugen von perfektem önologischen Handwerk. Ein mittelschwerer Wein mit viel Potential für die Sinne, so sollte Rioja sich zeigen und auch schmecken!
- 351 **Petit Hipperia** € 39,-
Pago De Vallegarcia, Toledo Spanien
Pago de Vallegarcia ist wohl einer der beeindruckendsten Produzenten der letzten Jahre in Spanien. Erst seit 2001 werden hier Weine geschaffen, die nunmehr zur Elite des Landes zählen. Aus einer Vorliebe heraus kultiviert man ausschließlich französische Reben und der Erfolg kann sich sehen lassen. Diese Copage aus Merlot, Cabernet, Cabernet Franc und Syrah wirkt ja schon fast sensationell am Gaumen. Der Ausbau erfolgte für 10 Monate in frz. Eiche, im Resultat ein enorm strukturierter Wein, mit einer ebenso tief dunklen Farbe und vor allem sehr edlen, feinen Tanninen. Die Kraft des Weines ist zwar spürbar, aber zusätzlich ist es gelungen auch sehr viel Eleganz in diese Kreation zu bringen- Ein wahres Meisterstück!



Frankreich

Châteauneuf-du-Pape

369 **Châteauneuf-du-Pape** € 49,-

Jean-Marc Diffonty Cuvée du Vatican

Jean-Marc Diffonty verfolgt einen fruchtigen, modernen Stil und hatte schnell den Ruf weg, einer der »dynamischsten Revolutionäre der Appellation« zu sein, wie es Weinpapst Robert Parker formulierte. Der Diffonty Cuvée du Vatican Châteauneuf-du-Pape, besticht mit Aromen von eingelegten Früchten, Kirschlikör, Pfeffer und Tabak. Es ist ein eleganter, körperreicher, würziger Tropfen mit einem unnachahmlichen Rhône-Stil. Der aktuelle Jahrgang glänzt überdies mit lebendiger Frische und besonders seidiger Textur.

Burgund

362 **Irancy AOC** € 29,50

Domaine Bersan, Burgund

Irancy ist ja schon fast exotisch, das liegt an den lokalen Status. Eine Gemeinde ganz im Norden des Burgund, mit minimalen 250ha Weinbergen. Die vorherrschende Rebsorte ist hier der Pinot Noir, obwohl man direkt in Nachbarschaft der Chablis Zone liegt, spielt der Chardonnay hier keine Rolle. Bersan zeigt einen eleganten Stil, mit einem leichten Körper und jeweils geringen Aspekten von Tannin und Weinsäure. Sozusagen eine klassische Einstiegsvariante im Dschungel der Rotweine des Burgund. Ebenso enthält der Wein noch 5 % Cesar, eine alte Rebe aus römischer Zeit, diese verleiht etwas mehr Farbe und Struktur. Der Irancy ist dennoch ein guter Begleite zur Vorspeisen und mildem Käse, ebenso regt seine Art auch dazu an, mal ein Glas mehr zu trinken.

Médoc

371 **Château Fontesteaun AOC, trocken** € 39,-

Cru Bourgeois- Haut Medoc Château Fontesteaun

Dieser Cuvee besteht aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Klassische Cassisnase, das Terroir des linken Ufers kommt deutlich zum Vorschein. Elegante, transparente Fruchtttextur, feiner Biss, passendes Tannin, saftig und sehr fein. Ausgeprägte Fruchtaromen und reife Tannine geben dem Wein sein Gerüst.



Rhône

- 376 **Cote du Rhone Rouge AOC** € 28,-
Domaine Pelaquié
Die Rhone hat so einiges zu bieten, eine große Vielfalt an Weinstilen und auch an berühmten Namen, bis hin zum Chateau-Neuf-du-Pape ist ein Portfolio vorhanden, was unterschiedlicher nicht sein könnte. Das Wichtige aber ist auch hier wieder der Einstiegswein, die Basis sozusagen entscheidet über Erfolg und Niederlage. Pelaquié überzeugt allerdings mit all seinen Produkten, der Rhone Rouge wird aus Syrah und Grenache komponiert und hält was er verspricht. Ein sehr ehrlicher, gut strukturierter Rotwein, welcher begeistert durch eine feine Tanninstruktur und einem sanftem Druck am Gaumen.
- 375 **Lirac Rouge AOC "Raphael"** € 36,-
Chateau Genestiere St. Anthelme, Cote du Rhone
Lirac ist eine weitgehend unbekannte Apellation im Süden der Rhone, was sicher auch an der geringen Größe liegt, nur etwa 670ha sind mit Reben bestockt – also eher winzig für französische Verhältnisse. Die lokalen Trauben sind hier Syrah, Grenache, Mouvedre und Carignan, diese ergeben einen äußerst kräftigen und beeindruckenden Wein. Genestiere spielt mit seiner Cuvée "Raphael" zu Recht in der oberen Liga mit und begeistert auf ganzer Linie mit einem hervorragendem Preis/Genußverhältnis. Fast wuchtig erscheint das lange Finale im Mund, ohne dabei jedoch an Finesse vermissen zu lassen.
- 374 **Family Reserve Syrah Rouge** € 69,-
AOC Cotes du Rhone Village Seguret Domaine Mourchon
Dieser mächtige Syrah wird aus 60 alten Reben gezaubert und mit einem minimalen Ertrag von 15hl/ha fast monumental lanciert. Die Family Reserve ist auch wirklich eine – sehr kraftvoll, aber dabei sehr weiche Gerbsäuren und eine intensive Frucht. Dies ist einfach ein Syrah, wie man es sich nur wünschen kann. Das Terroir der Rhone, eben auch die Tradition sind spürbar, aber auch die Ausrichtung auf den internationalen Geschmack sind unübersehbar.

Italien Apulien

- 216 **Primitivo IGT „Salento“** € 24,-
Tenute Rubino, Apulien
Sehr typisch ist die schöne Farbintensität, der füllige und dennoch samtige Körper, bei einer minimalen vorhandenen Weinsäure. Der Anfora hat geringfügig in neuem Holz gelegen, also einen peripheren Barriqueon, welcher dazu dient, die Tannine sehr edel zu gestalten und abzurunden. Im Resultat ein mittelschwerer Rotwein, mit guter Struktur und beeriger Frucht.



Piemont

- 352 **Amarone Classico della Valpolicella DOC** € 65,-
Grasso Vini Classici, Veneto
Hergestellt wird er aus getrockneten, rosinenartig eingeschrumpften Trauben, denen dafür eigens mehrere Monate gewollt das Wasser entzogen wird. Somit entsteht eine sehr hohe Konzentration der restlichen Inhaltstoffe, der Ertrag dagegen ist folglich sehr gering, aber die Qualitäten sind einzig und unverwechselbar für einen trockenen Rotwein. Die Kunst besteht darin eine perfekte Balance von Fruchtvolumen, feiner Süsse und einem edlem Tannin zu erreichen, nur dann spricht man von einem großem Amarone, Grasso zeigt hier eindrucksvoll wie so etwas gemacht wird!

Toscana

- 381 **2009 Chianti Classico DOCG** € 34,-
San Fabiano Calcinaia, Toscana
Mit dem Jahrgang 2009 ist Calcinaia ein wirklicher Ausnahmejahrgang gelungen. Sehr selten gelingt es in einem klassischen Chianti soviel Struktur und Länge am Gaumen hinein zu bringen. In den meisten Fällen ist ein Chianti eher leicht, mit wenigen Tanninen und mäßiger Farbe ausgestattet und zählt eher zu den Alltagsweinen der Toscana. Mit dieser Kreszenz jedoch ist ein großer Wurf gelungen, ein Rotwein welcher sich eigentlich schon im Bereich eines großen Riserva befindet, somit ein grandioses Preis/Genußverhältnis !! Hierbei wurde zu 100 % Sangiovese gekeltert und dann 1 Jahr in zuvor belegten Barrique vinifiziert. Daher erlebt der Genießer diesen prächtigen Wein mit einer beeindruckenden Kraft.

Südtoskana

- 363 **2004 Brunello di Montalcino** € 79,-
Tenuta La Fortuna
Der Brunello gehört seit mehr als 120 Jahren zu den wohl berühmtesten Rotweinen Italiens und verfügt über eine große internationale Nachfrage und symbolisiert die absolute Spitzenqualität der hier heimischen Sangiovese Rebe, welche nochmals in Montalcino schon vor langer Zeit von Jacopo Biondi Santi zu einem eigenem und besonderem Klon selectioniert wurde. La Fortuna zählt zu den Gründungsmitgliedern des Consorzio dei Vini di Brunello di Montalcino und ist als Erzeuger eine enorme Triebfeder für die Traditionell und authentische Qualität der südtoskanischen Spitzenweine. Der kraftvolle und sehr druckvolle Jahrgang 2004 erhielt 3 Gläser und die Riserva Qualität 2 Gläser in dem renomiertesten italienischen Weinführer Gambero Rosso und rangiert somit souverän unter Italiens Rotweinelite.



Ihre Notizen



Markt 3 38640 Goslar
 Telefon (0 53 21) 7 09-0
 Telefax (0 53 21) 7 09-3 45
 www.Kaiserworth.de

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN DER VERANSTALTUNGSRÄUME



Veranstaltungsräume	Block-Tafel	U-Form nur außen	U-Form außen+innen	Stuhl-Reihen	Parlamentarisch	Bankett	Lange Tische
Saal 1	40	34	60	80	60	60	84
Saal 2	40	34	60	80	60	60	84
Saal 1 + 2 zusammen	80	68	120	160	120	120	168
Senatorenzimmer	30	26	40	60	30	52	52
Barbarossazimmer	24	18	24	30	20	32	32
Dukatenkeller	50	45	76	60	35	80	90
Konferenzraum 3	16	12	22	-	-	-	-
Konferenzraum 4	12	9	15	-	-	-	-
Konferenzraum 5	8	8	-	-	-	-	-



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Raummiete

Für die Bereitstellung der Räumlichkeiten wird grundsätzlich eine Raummiete erhoben. Die Raummiete wird beim Verzehr zu 20% angerechnet. Bei Erreichung / Überschreitung eines bestimmten Mindestumsatzes wird auf die Berechnung einer Raummiete verzichtet.

2. Blumen / Dekoration

Die Veranstaltungsräume werden grundsätzlich mit hauseigenem Blumenschmuck dekoriert. Die Blumen und die Dekoration verbleiben im Eigentum des Hauses. Sonderwünsche bezüglich der Blumensorten und -farben und der Dekoration sind gegen Aufpreis möglich. Nur in den Fällen gesonderter Bezahlung erwirbt der Gast das Eigentumsrecht an den Blumen und der Dekoration.

3. Musik

- 3.1 Die Kapelle / der DJ wird vom Gast organisiert. Die Abrechnung erfolgt zwischen Gast und Kapelle / DJ. Der Gast trägt auch die Kosten für die Künstlersozialabgabe und die GEMA-Gebühren. Bei Bedarf wird unser hauseigenes Klavier zur Gestaltung des musikalischen Rahmenprogramms kostenlos zur Verfügung gestellt.
- 3.2 Der Verzehr der Musiker / Künstler / DJs geht zu Lasten des Gastes.

4. Menükarten

Für Veranstaltungen stellen wir unsere standardmäßigen Menükarten kostenlos zur Verfügung. Auf Wunsch sind individuelle Gestaltungen der Menükarten z. B. mit Namenseindruck gegen Aufpreis möglich.

5. Für die Rechnungsstellung maßgebliche Personenzahl

Die verbindliche Personenzahl ist spätestens sieben Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben. Sollte die Teilnehmerzahl unterschritten werden, so wird bei der Rechnungsstellung die angemeldete Personenzahl zu Grunde gelegt. Sollte die angegebene Personenzahl überschritten werden, so ist die tatsächliche Personenzahl für die Rechnungsstellung maßgeblich.

6. Kinder

Essen bis 6 Jahre alte Kinder vom Menü / Büffet mit, so wird dieses Essen nicht berechnet. Bei 7- bis 11-jährigen Kindern, die Teile des Menüs / Büffets essen, berechnen wir 50% des regulären Preises. Für Kinder ab 12 Jahren berechnen wir den vollen Menü- / Büffet-Preis.

Sonderwünsche beim Essen müssen wir jedoch berechnen (z. B. Kinderschnitzel), egal wie alt das Kind ist.

7. Anzahlung

Bei Veranstaltungen müssen wir auf einer Anzahlung in Höhe von 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages für die Speisen bestehen. Diese Anzahlung ist spätestens eine Woche vor Durchführung der Veranstaltung zu leisten.

9. Stornogebühr

Vier Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn wird eine Stornogebühr in Höhe von 20% der Raummiete / des Speisen-Verzehrs berechnet, zwischen vier und einer Woche vor der Veranstaltung 50% der Raummiete / des Speisen-Verzehrs, bei einer Stornierung in der letzten Woche vor der Veranstaltung beträgt die Stornogebühr 80% der Raummiete / des Speisen-Verzehrs. Für den Fall einer ersatzweisen Vermietung der Räumlichkeiten entfällt die Stornogebühr vollständig.

10. Zahlungsfrist / Zahlungsart

Der Rechnungsbetrag ist vor Ort in bar oder per Scheck-/Kreditkarte oder spätestens innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungsstellung ohne Abzug per Überweisung zu bezahlen.

11. Schlussbestimmungen

- 11.1. Änderungen und / oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 11.2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist Goslar/Harz.
- 11.3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
- 11.4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 11.5. 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.