

W

*Hochzeit
feiern
in den
Weinbergen*

einzigartig
traumhaft
herzlich



IHRE ANSPRECHPARTNER

Heike Schlinger

(Leitung Veranstaltung & Marketing)

Stefanie Wild

(Geschäftsführung)

Veranstaltung,- Konferenz & Tagungsplanung
Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen & Events

Terminvereinbarungen und Anfragen per E-Mail an:

stefanie@meinweinzuhause.de

veranstaltungen@meinweinzuhause.de

Telefonisch unter 06138-9429980

Alle Informationen rund um das Weinzu Hause unter:

www.meinweinzuhause.de

Weinzu Hause
Hotel-Restaurant-Vinothek
Endbergshohl
55278 Mommenheim



INHALT

LOCATION

DAS WEINZUHAUSE IM ÜBERBLICK

DER SEKTEMPFANG

FREIE TRAUUNG

SETTING & ARRANGEMENTS

KAFFEE & KUCHEN

WEINERLEBNIS FÜR IHRE GÄSTE

DAS HOCHZEITSESSEN

GETRÄNKE

MITTERNACHTSIMBISS

TISCH & EQUIPMENT SETTINGS

WOHLFÜHLZIMMER

PERSONAL

GASTGESCHENKE

UNSERE PARTNER

AGB'S



„LOCATION, LOCATION, LOCATION“

(Conrad Hilton)

Nichts (neben der Liebe) ist für die perfekte Hochzeit wichtiger als die perfekte Location.

Dies wusste schon der Gründer der Hotelkette Hilton. In unserem Weinzu Hause finden Sie für Ihren großen Tag den einen Ort, der wie dafür gemacht ist, um Ihre Hochzeit zu einem traumhaften und unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Für die Verwirklichung Ihres Traums, stehen wir Ihnen als zuverlässiger Partner zur Seite.

DAS WEINZUHAUSE

Das im September 2022 eröffnete Weinzu Hause ist ein Wein-Boutiquehotel inmitten der Mommenheimer Weinberge, mit einem traumhaften Blick über die rheinhessische Hügellandschaft.

Genießen Sie zeitgemäßen Komfort in 20 heimeligen Wohnfühlzimmern, Kulinarik im Restaurant „Esszimmer“ mit regionaler Frischeküche und Platz für bis zu 60 Personen. Genießen Sie in unserem Garten, auf der Terrasse, der Vinothek und im großzügigen Veranstaltungsraum im Obergeschoss.



10 FAKTEN ZU IHRER HOCHZEIT IM WEINZUHAUSE

- ✓ Platz für bis zu 90 Personen
- ✓ 20 Wohlfühlzimmer (*verpflichtende Abnahme bei Buchung der Location*)
- ✓ Möglichkeit der freien Trauung im Weinerlebnis-Garten
- ✓ Location, Speisen & Getränke, Service, Equipment – alles aus einer Hand
- ✓ Ihre ausgesuchten Speisen werden frisch, saisonal und mit der richtigen Portion Liebe von unserer Küchencrew zubereitet – kein externer Caterer nötig
- ✓ Wein-Erlebnis-Arrangements zur Gästeunterhaltung während das Brautpaarshootings möglich
- ✓ Profitieren Sie von unserem professionellen Netzwerk an Floristen, Stylisten, Fotografen, DJs und Bands
- ✓ Begeistern Sie Ihre Gäste mit hausgemachten Gastgeschenken aus dem Weingut Tobias Becker
- ✓ Möglichkeit der „After-Wedding-Party“ – nach dem Essen laden Sie weitere Gäste ein



DIE MÖGLICHKEITEN IM WEINZUHAUSE

FREIE TRAUUNGEN

im

WEINERLEBNIS-GARTEN

Sagen Sie „JA“ und genießen nebenbei Weinberge und Weitblick

SEKTEMPFANG

auf der

TERRASSE UNSERES RESTAURANTS „ESSZIMMER“

KAFFEE UND KUCHEN

im

VERANSTALTUNGSRAUM „WEINBLICK“

Bei Buchung der kompletten Location findet Kaffee und Kuchen im Restaurant mit Terrasse und Gartenzugang statt

HOCHZEITSESSEN

im

VERANSTALTUNGSRAUM „WEINBLICK“

Bietet an runden Tischen für 80 Personen Platz
Bietet an Tafeln für bis zu 90 Personen Platz

HOCHZEITSPARTY

im

VERANSTALTUNGSRAUM „WEINBLICK“

Bietet Platz für bis zu 90 Personen





FREIE TRAUUNG IM WEINZUHAUSE

Ihr Ehebund soll nicht in der Kirche geschlossen werden?
Sie wünschen sich eine Trauung unter freiem Himmel,
individuell und auf Sie und Ihre Liebesgeschichte abgestimmt? Dann ist eine freie
Trauung in unserem Weinerlebins-Garten genau das passende für Sie!

Sollte es die Witterung nicht zulassen, stellen wir für Sie unsere
überdachte Außenterrasse am Restaurant als Ausweich-Location zur Verfügung.

*(Am Tag vor der Hochzeit wird von unserer Seite bis spätestens 12:00 Uhr entschieden, ob die
Trauung unter freiem Himmel oder im Zelt im Weinerlebnis-Garten stattfinden kann – die
Organisation des/der Trauredner/Traurednerin erfolgt über das Brautpaar).*

Vorbereitung und Aufbau

Inkl. Tisch als Altar und Bestuhlung für das Brautpaar
Pauschal 390,00 €

Festbänke

mit weißen Hussen für Ihre Gäste
je Bank 12,00 €

Stuhl mit weißen Hussen

für Ihre Gäste
je Stuhl 7,50 €

Barriquefass

als Rednerpult
je Fass 150,00 €



SEKTEMPFANG IM WEINZUHAUSE

SEKTEMPFANG

Bei gutem Wetter findet der Sektempfang im Weinerlebnis-Garten und auf der Terrasse statt. Bei ungünstiger Witterung stoßen Sie mit Ihren Gästen im Veranstaltungsraum oder im Restaurant „Esszimmer“ (je nach gebuchtem Location Paket) auf Ihr Glück an.

SEKTEMPFANG PAUSCHALE

(max. 90 Minuten)

Winzer Sekt oder Secco nach Wahl
Orangensaft / Traubensaft
Wasser still / spritzig

9,50 € p.P.

ODER

DO-IT-YOURSELF-BAR

Sie möchten Ihren Gästen ein zusätzliches „Aha-Erlebnis“ bieten? Verzaubern Sie sie mit unserer DO-IT-YOURSELF-Bar. Nutzen Sie dieses einmalige Erlebnis für Ihre Gäste, um Abwechslung in den Empfang zu bringen und für jeden Geschmack etwas Leckeres anbieten zu können. Hier können Ihre Gäste ihre Getränke selbst nach „eigenem Gusto“ kreieren.

DO-IT-YOURSELF-BAR PAUSCHALE

(max. 90 Minuten)

Winzer Sekt oder Secco nach Wahl
Orangensaft, Traubensaft & Sirup
Wasser still oder spritzig
Diverse Früchte sowie Kräuter
zum Aromatisieren und verfeinern.

12,50 € p.P.



WEINCOCKTAILS ZUM SEKTEMPFANG

Darf es zum Empfang etwas Besonderes sein?

SCHEU & WILD - BERRY

Scheurebe trocken, Schweppes Wild Berries,
div. Beeren

7,50 €

MOGO

Momm Secco, Holunderblütensirup, Soda,
Minze, Limette

7,50 €

ALKOHOLFREIER MOGO

Wasser, Holundersirup,
Minze, Limette

6,50 €





FINGERFOOD

Passend zum Sektempfang servieren wir Ihnen herzhaft und süße Snacks für den ersten Hunger nach dem JA-Wort.

RHEINHESISCHE MINKELSCHER

Serviert auf der Etagere

Spundekäs´ mit Brezelscher, Mini Handkästatar,
Mini-Leberwurststrudel, Kräuter Handkäs´ mit karamellisierten
Zwiebeln, Trauben-Käse-Mix im Weckglas, Roastbeef Röllchen mit Pesto,
Feigen-Walnuss Crème auf Baguette, Schoko-Frucht-Spieß

9,50 € p.P.

RHEINHESISCHE SCHMANDFLADEN

handlich geschnitten

Rote Zwiebeln, Speckwürfel von der rheinhessischen Landsau
Kräuter, Lauchzwiebel, Wildkräuter
Getrocknete Tomaten, Kerncrunch-Mix, Rucola, Käse

9,50 € p.P.

FINGERFOOD – MIX

rustikale Häppchen vom Brett

Belegtes Laugenkonfekt mit Schinken und Käse
Herzhaft Blätterteigschnecken mit Tomate, Speck und Käse
Frischer Obstsalat der Saison im Weckglas

8,50 € p.P.

DONUTBRETT

Raffiniert serviert – Leckerer vom Donut Brett

Verschieden garnierte und gefüllte Donuts,
Kuchen, Gebäckteilchen
(Vanille, Schokolade, saisonales Fruchtmus)

6,50 € p.P.





KAFFEE UND KUCHEN

Sie wünschen sich für Ihren perfekten Tag eine wunderschöne Kaffee- und Kuchentafel? Gerne decken wir für Sie Ihre festliche Tafel. Sie bringen Ihre selbstgebackenen Kuchen von zu Hause oder Ihrem Lieblingskonditor mit.

Wir bieten Ihnen gerne an, Kuchen und Torten über unsere Partner Konditorei direkt bei uns zu bestellen. Die Kuchen- und Konditorei Karte erhalten Sie von uns gerne auf Anfrage.

Sie geben uns bis spätestens 2 Tage vor Ihrer Hochzeit Bescheid wie viele Kuchen und Torten auf Ihrem Buffet stehen werden, damit wir ausreichend Platz einkalkulieren können.

KAFFEEPAUSCHALE

pro Gedeck – 9,50 €

Wir servieren Ihnen zu den bestellten Kuchen diverse Kaffeespezialitäten, Filterkaffee, eine reichhaltige Teeauswahl, Kakao, sowie Wasser still & spritzig.





WEINERLEBNIS FÜR IHRE GÄSTE

Das große Brautpaarshooting steht an. Doch wohin mit Ihren Gästen, während Sie die schönsten Augenblicke Ihres Lebens fotografieren lassen?

Wir haben hier eine Lösung á la WEINZUHAUSE für Sie:

DIE WEINZUHAUSE – WEINWANDERUNG

19,50 € pro Erwachsener

Wir nehmen Ihre Gäste mit auf eine kurzweilige Weinwanderung (ca. 90 Minuten) zu einem schönen Aussichtspunkt in den Weinbergen. Hier angekommen lassen wir den Blick schweifen und laden Ihre Gäste zu einer Weinprobe ein. Natürlich darf auch hier ein kleiner herzhafter Snack in Form einer knusprigen Laugenbrezel nicht fehlen.

Je nach Zeitfenster stoßen Sie mit Ihrem Fotografen zur Weinbergs Location hinzu und lassen hier ausgelassene und ungezwungene Fotos von sich und Ihren Gästen schießen.

Tipp:

Teilen Sie Ihren Gästen bereits auf der Einladung mit, dass Sie eine kleine Überraschung geplant haben und dass festes Schuhwerk, speziell bei den Damen, zu empfehlen ist.

(Sollte es die Witterung nicht zulassen, kann die Weinprobe- in Rücksprache- auch im Weißweinkeller des Weingutes stattfinden.)





DAS HOCHZEITSESSEN

MENÜ
BUFFETS & MENÜ ALS KOMBINATION
FLYING BUFFET
LIVE COOKING & BBQ

SIE HABEN DIE WAHL

*(Beispiele zu den Speisenvorschlägen entnehmen Sie
aus unserer Ideen Karte, die Sie bei der Absprache erhalten)*

„FLYING BUFFET“	Ab 64,00 € p.P.
„LIVE BBQ-BUFFET“	Ab 69,00 € p. P.
„MENÜ & BUFFET KOMBINATION“	Ab 74,00 € p.P.
„4 oder 5-GANG MENÜ“	Ab 69,00 € p.P.

Bis 50 Personen servieren wir Ihnen das Hochzeitsessen gerne als „Menü“. Bei mehr als 50 Personen bieten wir Ihnen das Hochzeitsessen ausschließlich in „Buffet“ oder „Flying Buffet“ Form an.

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei
Kinder bis zum 12. Lebensjahr berechnen wir mit
39,00 EUR pro Kind
(Pauschale inklusive Getränke)

Vegane Menüs auf Anfrage
Vegetarische Auswahl an Speisen an jeder Option enthalten

*Auswahl der Speisen nach Saison und Absprache mit unserer Küchencrew.
Spezielle Wünsche zu Speisen können Sie uns gerne mitteilen die Umsetzung
erfolgt erst nach Rücksprache mit unserer Küchencrew.
Festlegung der Preise nach Auswahl aus unserem Angebot*

*(saisonale Schwankungen und Preisänderungen auf Grund der weltweit wirtschaftlichen
Schwankungen vorbehalten!)*



GETRÄNKEPAUSCHALE

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Hochzeit eine Getränkepauschale an.
Beginnend nach dem Sektempfang für den Zeitraum von 6h.
(Anschließend erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch)

Enthalten sind zum Essen:

drei Gutsweine oder Literweine nach Wahl,
Wasser still & spritzig, Säfte, Biere und Softgetränke.

Nach dem Essen sind enthalten:

jeweils verschiedene Kaffeespezialitäten nach Wahl der Gäste
und ein Digestif (nach Absprache) pro Person.

47,00 € p.P.

Aufschlag je Ortswein:

3,00 € p.P.

Aufschlag je Lagenwein:

5,00 € p.P.





WEIN GENUSS IM GLAS AUS DEM FAMILIENEIGENEN WEINGUT TOBIAS BECKER

SECCO

0,1 Liter 3,90 €

Flasche 0,75 Liter 22,- €

Momm Secco

leicht moussierender Perlwein mit Nuancen von süßen Sommer-Orangen

WINZER SEKT

NACH TRADITIONELLER FLASCHENGÄRUNG

0,1 Liter 5,90 €

Flasche 0,75 Liter 29,- €

Riesling Sekt extra trocken

Klare elegante Struktur mit vollmundiger Zitrus-Aromatik, dezenter Hefe und langen Nachhall

Scheurebe Sekt extra trocken

Ein Bukettwunder – feinperlig und floral, dabei leicht fruchtig. Ein Sekt der Lust auf mehr macht.

Pinot Noir Sekt extra trocken

Ein fruchtig-frischer Rosé Sekt der nach Sommer und reifen Erdbeeren erinnert. Dabei elegant und trocken ausgebaut.

LITER-WEINE

0,2 Liter 5,40 €

1,0 Liter 21,- €

2022 | Domtal Schoppen trocken

Lecker unkompliziert, saftig und fruchtig im Geschmack ein echter Brot&Butter Wein

2022 | Riesling trocken

Knackig, fruchtig und saftig im Geschmack. Ein Riesling der Spaß macht und dabei nicht aufdringlich wirkt.

HEIMATWASSER

0,2 Liter 3,70 € | 0,4 Liter 4,90 € | 0,5 Liter 5,40 €

Domtal Schorle | Riesling Schorle | Rosé Schorle



EDITION WEINZUHAUSE

Glas 0,2 Liter 5,70 €

Flasche 0,75 Liter 19,90 €

2021 | Küchenwein – Weißwein Cuvée trocken

EDITION WEINZUHAUSE – fruchtig verspieltes Weißwein Cuvée mit lässigem Trinkfluss für die Perfekte Party in der Küche.

2020 | Kaminwein – Rotwein Cuvée trocken

EDITION WEINZUHAUSE – Samtig, weich und vollmundig. Der perfekte Begleiter für kuschelige Momente am Kamin.

2022 | Terrassenwein Rosé Cuvée feinherb

EDITION WEINZUHAUSE – Einen gut gekühlten Rosé auf der Terrasse genießen.
Was könnte es Schöneres geben? Wie frisch gepflückte Süßkirschen auf einem Erdbeersorbet.

GUTSWEINE WEISS, BLANC DE NOIR & ROSÉ TROCKEN

Glas 0,2 Liter 5,70 €

Flasche 0,75 Liter 19,90 €

2022 | Riesling trocken

Klare terrorigeprägte Aromatik in der Nase, schlanker Körper und lässige Spritzigkeit mit angenehmer Säurestruktur.

2022 | Grauer Burgunder trocken

Feinfruchtige Harmonie von Birne und Haselnuss. Reife Frucht und gute Balance zwischen Schmelz und Frische.

2022 | Weißer Burgunder trocken

Saftige Aromen von Honigmelone und Steinobst am Gaumen und kräutrige, mineralische Nuancen in der Nase.

2022 | Chardonnay trocken

Verspiele Aromen von Aprikose, Birne und Heu sowie unglaublich saftig mit tollen Nachhall.

2022 | Grüner Veltliner trocken

Leicht pfeffrige Noten am Gaumen treffen auf minzige Töne und saftige Aprikose in der Nase.

2022 | Sauvignon Blanc trocken

Stachelbeere, Cassis, grüne Paprika. Dieser Sauvignon Blanc ist knackig und extrem fruchtig zugleich.

2022 | Scheurebe trocken

Maracuja und Litschi in der Nase sowie Zitrusmelisse und Grüne Paprika im Abgang.

2022 | Cuvée Rosé trocken

Wie ein Spaziergang durch das Erdbeerfeld. Saftig, fruchtig und ausgewogene Säure auf der Zunge.

2022 | Blanc de Noir trocken

Aus rot wird weiß. Schwarze Johannisbeere trifft auf verspielte Zitrusnuancen von reifen Mandarinen. Langer Nachhall nach dezenter Stachelbeere.

2022 | Sauvignon Blanc trocken – alkoholfrei

durch ein spezielles Osmose Verfahren behält dieser Wein seinen charaktertypischen Geschmack und ist dabei zu 100% frei von Alkohol. Eine echte Alternative für diejenigen, die verzichten müssen.



GUTSWEINE WEISS FEINHERB & LIEBLICH

Glas 0,2 Liter 5,70 €

Flasche 0,75 Liter 19,90 €

2022 | Bacchus feinherb

Wie ein Hawaiiemd für die Zunge. Reife Ananas und süße Feigen vereinen sich am Gaumen mit einer gut ausbalancierten Säurestruktur.

2022 | Riesling feinherb

Apfel trifft auf reifen, saftigen Pfirsich mit toll eingebundener Süßstruktur. Macht Lust auf mehr!

2022 | Scheurebe feinherb

Kumquat, saftige Mirabellen, reife Mango und leicht säuerliche Litschi, dazu ein dezent blumiges Aroma in der Nase.

2022 | Gewürztraminer lieblich

Rosenblüten, süße Datteln, einen Hauch Ingwer und Muskat in der Nase. Dazu ein herrliches Spiel von Süße und Säure.

GUTSWEINE ROT TROCKEN

Glas 0,2 Liter 5,90 €

Flasche 0,75 Liter 19,90 €

2020 | Spätburgunder trocken

im Holzfass gereift | Ein vollmundiger Pinot mit samtig weichen Aromen von Waldbeeren und schwarzer Johannisbeere.

2021 | Merlot trocken

Dunkle Frucht und feine Würze gepaart mit vollreifen, saftigen Pflaumen, ein Hauch von Tabak kitzelt in der Nase und wird abgerundet durch saftige Tannine.

2020 | Supernova Rotwein Cuvée trocken

Heidelbeere, Kirsche und dezente Bitterschokolade bringen eine fruchtige Vollmundigkeit ins Glas.

2020 | Opas Rotwein Cuvée trocken

Beerig und würziges Rotwein Cuvée. Dabei ist Opa's nicht schwer sondern zugänglich mit schönem Frucht-Touch.

GUTSWEINE ROT FEINHERB & LIEBLICH

Glas 0,2 Liter 5,90 €

Flasche 0,75 Liter 19,90 €

2021 | Rotwein Cuvée Stefanie lieblich

Holunder und süße Waldheidelbeeren in der Nase, dazu einen Hauch Thymian am Gaumen. Die Süße rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab.

2020 | Dornfelder feinherb

Feine, leichte Süße begleitet diesen Wein, der fruchtige Kirscharomen spüren lässt.



ORTSWEINE

Glas 0,2 Liter 6,90 €
Flasche 0,75 Liter 24,- €

2022 | Lörzweiler Weißer Burgunder trocken

Ein Weißer Burgunder mit Tiefgang. Leicht salzig auf der Zungenspitze. Dazu cremiges Cashewmus, sonnengereifte Orangen und dezente Salbei aromen am Gaumen

2021 | Mommenheimer Riesling trocken

Reife Frucht mit Aromen von Limette und Kumquat sowie verspielter Mineralität und dezenter Salzigkeit.

2022 | Mommenheimer Riesling trocken

Dieser Riesling ist eine klare Ansage. Kraft und Ausdruck vereinen sich im Glas. Reife Birne, Limette und dazu eine harmonische Mineralität und angenehme Säure.

2022 | Mommenheimer Chardonnay trocken

Dezente Aromen von Vanille und gerösteten Mandeln, dazu einen Touch feiner Würze und rauchigem BBQ. Für Kontrast am Gaumen sorgen feine Zitrusnuancen.

2021 | Mommenheimer Grauer Burgunder trocken

Reife Nashi-Birne trifft auf kräutrig Würze, frische Zitronenmelisse wird umspielt von einer schönen Schmelzigkeit.

LAGENWEINE

Glas 0,2 Liter 8,70 €
Flasche 0,75 Liter 29,- €

2018 | 2022 Selzener Osterberg Riesling trocken

Vollreife Aromatik nach Apfel, Quitte und Birne mit deutlichen Zitrusfrüchten. Dieser Riesling krallt sich auf Ihrer Zunge fest und besticht durch die ausdrucksstarke Mineralität.

RESERVEWEINE

Glas 0,2 Liter 8,70 €
Flasche 0,75 Liter 39,- €

2020 | Syrah Reserve trocken

Vollmundig und tiefgründig, würzige Noten von Walnuss, Thymian und Blaubeere, ein Wein mit Reifepotential!

AUSLESE WEINE

Glas 0,1 Liter 8,70 €
Flasche 0,5 Liter 43,50 €

2018 | Gewürztraminer Beerenauslese

Aromenpotpurri nach Akazienhonig, süßen Feigen, getrockneten Rosinen und duftenden Rosen.



ALKOHOLFREIER GENUSS

Wasser still oder prickelnd 0,75 Liter	4,90 €
Mineralwasser Rhön Sprudel 0,75 Liter	6,70 €
Traubensaft 0,25 Liter	3,40 €
Orangensaft 0,25 Liter	3,40 €
Apfelsaft naturtrüb 0,25 Liter	3,40 €
Apfel-Aronia 0,25 Liter	3,60 €
Johannisbeersaft 0,25 Liter	3,60 €

Alle Säfte auch als Schorle verfügbar

Saftschorle 0,25 Liter	3,60 €
Saftschorle 0,4 Liter	4,90 €
Freitanken – Verjus Schorle 0,33 Liter	3,90 €
Fritz Cola 0,33 Liter	4,20 €
Fritz Cola zuckerfrei 0,33 Liter	4,20 €
Fritz Limonade Orange, Zitrone, Kirsch 0,33 Liter	4,20 €
Ailaike Schorlen, Eistees oder Limonaden 0,33 Liter	4,40 €

BIER & CO. – GLAABSBRÄU SELIGENSTADT

Helles 0,33 Liter	3,90 €
Pilsener 0,33 Liter	3,90 €
Naturradler 0,33 Liter	3,90 €
Helles alkoholfrei 0,33 Liter	3,90 €
Helles 0,5 Liter	5,40 €
Weizen 0,5 Liter	5,40 €
Weizen alkoholfrei 0,5 Liter	5,40 €



HOCHPROZENTIGES & LIKÖRE DEHECK GAU ODERNHEIM

Glas 4,40 €

Tresterbrand | 2cl

Weinbrand | 4cl

Williams – Christ- Birne | 2cl

Obstler | 2cl

Wildkirsche | 2cl

Brombeere | 2cl

Waldhimbeere | 2cl

Marille | 2cl

Alte Pflaume | 2cl

Alte Birne | 2cl

Haselnussgeist | 2cl

Weintrauben Likör | 2cl

Roter Weinbergs- Pfirsich Likör | 2cl

Quitten Likör | 2cl

Trauben- Nuss Likör | 2cl

Wildkirsche | 2cl

Butterscotch | 2cl

Eier Likör | 2cl

Eier- Nuss- Krokant Likör | 2cl

Rheinknie Cream | 2cl

INTERNATIONAL & NATIONAL

Glas 4,90€

Martini bianco oder rosso | 4cl

Averna Kräuterlikör | 2cl

Golden River Rheinhessen Whiskey | 4cl

Glas 7,40 €

Slyrs Single Malt Whisky 51% | 4cl

Glas 8,90 €

Slyrs Malt Rye Whisky 40% | 4cl

Glas 8,90 €



**NEU INTERPRETIERTE KLASSIKER & „OLD FASHION“ DRINKS
WEIN COCKTAILS MIT UND OHNE UMDREHUNGEN**

Glas 0,25 Liter 7,50 €

Glas 0,25 Liter 6,50 €

SCHEU & WILD – BERRY

Scheurebe trocken, Schweppes Wild Berry, Waldfrüchte

APEROL SPRIZZ

Momm Secco, Aperol, Soda, Orange

PINOT TONIC

Weisser Burgunder, Tonic, Rosmarin

MOGO

Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette

LEMON SPRIZZ

Traubensaftschorle, Bitter Lemon, Limette

LONGDRINKS

Glas 0,25 Liter 8,90€

Monkey 47 Gin – Tonic

Tanqueray No.10 Gin – Tonic

Little Big Hill Rheinhessen Dry Gin – Tonic

French Mule

Grey Goose Vodka mit Limette und Ginger Beer

Havana Rum „Verde“ – Tonic oder Lemon
mit frischer Zitrone und Minze

Amaretto Sour mit frischem Orangen- und Zitronensaft

Lillet Wild Berries oder Vive

süß mit frischen Beeren oder herb-frisch mit Gurke



LIEBHABER VON HEIßEM
BIO –TEE GENUSS
AUS DEM TEEHAUS WITAL IN FRANKFURT

Teeauswahl 0,2 Liter	3,80 €
Teeauswahl aus der Kanne 0,4 Liter	5,60 €

*Moroccan Mint, Jasmin Dragon, Sencha, Earl Grey, English Breakfast, Verbene-Lavendel,
Jasmin Dragon Pearls, Milky Oolong, Kir Royal, Kamille*

KAFFEE LIEBE AUS BOHNEN
DER RÖSTEREI MÜLLER IN BODENHEIM

*(Alle Kaffeespezialitäten mit Vollmilch, laktosefreier Milch,
Mandeldrink oder Haferdrink verfügbar)*

Café Crema	3,90 €
Americano	3,80 €
Espresso	3,20 €
Espresso Doppio	3,90 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Espresso Doppio Macchiato	4,10 €
Cortado	3,60 €
Cappuccino	4,30 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,70 €
Extra Shot Espresso oder Kaffee	1,00 €

*(Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Irrtümer oder Änderungen vorbehalten)*



MITTERNACHTSIMBISS

(wahlweise)

Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Landbrot
10,50 € p.P.

Rheinhessische Käse-
und Wurstausswahl mit Landbrot
9,50 € p.P.

Currywurst mit Landbrot
oder Kartoffelwedges
12,50 € p.P.





TISCH & EQUIPMENT SETTING

Der Veranstaltungsraum ist mit runden 10er Tischen oder Tafeln und Bankett Bestuhlung ausgestattet. Die Tische sind mit weißen Tischdecken, Moltons, Servietten, Gläsern, Porzellan & Besteck gedeckt.

Die Stühle sind mit weißen Stuhl Hussen überzogen.
Stehtische sind ebenfalls mit weißen Hussen überzogen.

Bei Buchung der kompletten Location findet das Hochzeitessen in unserem Restaurant „Esszimmer“ statt.

Hier decken wir für Sie an langen Tafeln mit weißen Tischdecken ein.
Die Dekoration der Tische ist dem Brautpaar selbst überlassen.

Setting Pauschale
pro Gast – 7,50€





WOHLFÜHLZIMMER

Wenn Sie sich dazu entschließen Ihre Hochzeit in unserem Weizuhaus zu feiern, verpflichten Sie sich, alle 20 Wohlfühlzimmer anzumieten. Unsere Zimmer sind modern und komfortabel ausgestattet. Es gibt vier barrierefreie Zimmer, sowie ein Familienzimmer. Für alle Gäste, die nicht in unserem Haus untergebracht werden können, arbeiten wir mit verschiedenen Partner Hotels aus der Region zusammen. Wir vermitteln Ihnen hierzu gerne vorab die Kontakte.

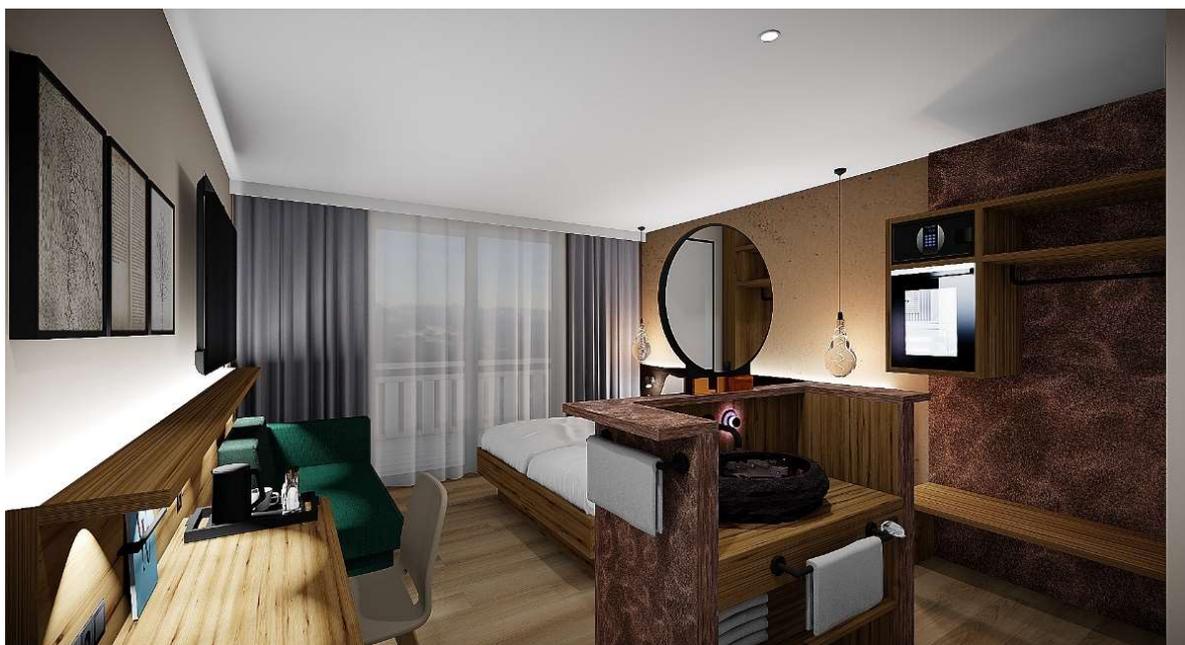
Folgende Sonderkonditionen auf den Übernachtungspreis bieten wir Ihnen als Gastgeber für Ihre Gäste an:

Bei Hochzeitsfeiern an Wochenenden:

Verpflichtende Buchung von **Freitag auf Sonntag** für alle Zimmer
inklusive Frühstück & „After Wedding“ Frühstück
(Einzelpreis pro Zimmer bis 2 Gäste / Nacht 139 €)
(Weitere Personen im Zimmer auf Anfrage)

Bei Hochzeitsfeiern in der Woche:

Verpflichtende Buchung aller Zimmer für mindestens den Tag der Feier
inklusive „After Wedding“ Frühstück
(Einzelpreis pro Zimmer bis 2 Gäste / Nacht 129 €)
(Weitere Personen im Zimmer auf Anfrage)





MINDESTUMSATZ / MIETE DER LOCATION

Ihre Hochzeitsfeier in unserem Weinzuhaus ist an einen Mindestumsatz von derzeit 12.500 € geknüpft. Dieser schließt alle angebotenen Leistungen aus Speisen, Getränken, Raummiete/Location Miete, Übernachtung und gebuchten Programmpunkten mit ein. Eine generelle Location Miete fällt bei allen Veranstaltungen in Höhe von derzeit 2.000,-€ an.
(Ausnahme sind die Angebote und Aufträge externer Partner)

Weiterer Pluspunkt für Ihre Hochzeit im Weinzuhaus – der Mindestumsatz schließt ebenfalls die Abnahme aller Gästezimmer mit ein. Sie können somit von vergünstigten Zimmerraten profitieren oder diesen Preis-Vorteil an Ihre Gäste weitergeben.

(Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz der Rechnung aufaddiert).

PERSONALKOSTEN

Damit am perfekten Tag „Alles rund läuft“ setzen wir mit unseren Mitarbeitern alles daran Ihnen den perfekten Service zu bieten, damit Sie sich um nichts kümmern müssen. Wir berechnen dabei wie folgt für Ihre Veranstaltung:

Servicemitarbeiter (Aufbau, Abbau, Service)	39,-€
Koch (Live BBQ, Front Cooking, Zubereitung Speisen)	45,- €
Küchenmitarbeiter (für Set Up, Reinigung, Stewarding)	36,-€

Wir berechnen diese Kosten pro Stunde, bei mehr als 30 Personen.

Ab 00:00 Uhr fällt ein zusätzlicher Aufschlag von 40% der Personalkosten pro Stunde an. Wir kalkulieren je einen Service Mitarbeiter pro angefangenen 20 weiteren Personen. Für die Küche kalkulieren wir einen Koch bzw.

Küchenmitarbeiter pro angefangenen 30 weiteren Personen.

(Kinder unter 6 Jahren werden nicht mitgerechnet)

Beachten Sie bitte, dass wir ein Bewirtungsende ab 02:00 Uhr am Folgemorgen haben (Sperrzeit, sowie Beendigung der Musik) und danach kein Service mehr stattfindet.



GASTGESCHENKE

Sie haben sich dazu entschieden Ihre Hochzeit in unserem WEINZUHAUSE zu feiern - was liegt da näher Ihren Liebsten eine besondere Erinnerung an diesen einzigartigen Tag zu machen? Ein mit viel Liebe und individuellem Design zubereitetes Gastgeschenk. Machen Sie Ihren Gästen eine besondere Freude, an die sie sich noch lange erinnern werden.

Mit einem kleinen Anhänger und einem lieben Spruch drum rum, geben Sie unseren Piccolos Ihre eigene Note. Die kleinen Fläschchen lassen sich auch sehr gut als Platzkärtchen verwenden, indem man einen Anhänger mit dem Namen des Gastes daran bindet.

SEKT | 200 ml Flasche
Riesling brut

ALKOHOLFREI | 0,33 ml Flasche
Freitanken Verjus Schorle

IHR KULINARISCHES ERLEBNIS

Die Speisen werden individuell mit unserer Küchencrew entsprechend der Saison, mit Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung abgestimmt.

Unsere Küche orientiert sich an folgenden Leitlinien, die Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis bieten sollen:

REGIONALITÄT
SAISONALITÄT
ABSOLUTE FRISCHE
AUTHENTISCHE HEIMATKÜCHE - FRISCH INTERPRTIERT
BERÜCKSICHTIGUNG MODERNER ERNÄHRUNGSFORMEN / ALLERGIEN

Wir beziehen dabei einen Großteil unserer Produkte von Erzeugern und Partnern aus der Region und unserer Heimat Rheinhessen.



ES FEHLT NOCH ETWAS?

Gerne vermitteln wir Ihnen Kontakte zu folgenden regionalen Dienstleistern:

FLORISTEN

FOTOGRAF

STYLISTIN

FRISEUR

BANDS

DJ'S

LICHT- UND TONTECHNIK

TRAUREDNER

TAXI

KUTSCHEN

KIRCHEN





ALLGEMEINE GESCHÄFTSBESTIMMUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

I. GELTUNGSBEREICH

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.'

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

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

II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.



3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind sofort ab Zugang der Rechnung und ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung in Höhe von 50% des Mindestumsatz zu verlangen. Der Mindestumsatz im Weinzu Hause Mommenheim setzt sich aus den Leistungen der Vermietung der Räumlichkeiten zur Durchführung der Veranstaltung, der Buchung der vorhandenen Gästezimmer, sowie aus Leistungen durch Speisen- und Getränken zusammen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.'

3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstrittigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.

4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.



4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 45% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 80% des Speisenumsatzes.

4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

V. RÜCKTRITT DES HOTELS

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls

- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;'
- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;'
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;'
- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
- ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.'

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens zehn Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 100% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl.



6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis zehn Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 100% der vereinbarten Teilnehmerzahl.

Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.'

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden. Sollte es zu kurzfristigen (am Tag vor oder während der Veranstaltung) Änderungswünschen des Kunden bei Set-Up oder Veranstaltungseinrichtungen geben und muss dafür das Hotel einen Mehraufwand durch Umbau oder Änderung der Ablaufzeiten leisten, so werden diese mit mindestens 250,-€ netto in Rechnung gestellt.

6.5 Stornierungs-Richtlinien für Zimmer- Dem Hotel steht es frei, die vertraglich vereinbarte Vergütung zu verlangen und den Abzug für ersparte Aufwendungen zu pauschalisieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, folgende Kosten der vertraglich vereinbarten Preise für Übernachtung mit oder ohne Frühstück für die Rücktrittserklärung zu zahlen:

Rücktrittserklärungen, die bis 14 Tage vor Reiseantritt getätigt werden: kostenfrei

Rücktrittserklärungen, die bis 10 Tage vor Reiseantritt getätigt werden: 25 % des Gesamtpreis

Rücktrittserklärungen, die bis 7 Tage vor Reiseantritt getätigt werden: 50 % des Gesamtpreis

Rücktrittserklärungen, die bis 5 Tage vor Reiseantritt getätigt werden: 90 % des Gesamtpreis

Rücktrittserklärungen am Tag der Anreise werden mit 100% des Gesamtpreises berechnet

Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

VII. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer expliziten Vereinbarung mit dem Hotel. Das Hotel ist nicht verpflichtet mitgebrachte Speisen und Getränke nach deren Genehmigung zu lagern oder gar eine Kühlmöglichkeit bereitzustellen. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.



VIII. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.

9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.



X. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden. Verschmutzungen oder Beschädigungen, die eine Sonderreinigung mit sich bringen werden mit mindestens 500,-€ netto in Rechnung gestellt (tatsächlicher Aufwand nach Prüfung durch Fachfirma).

10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

XI. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

11.2 Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Mommenheim. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Mommenheim.

11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Mommenheim im November 2023

Die Geschäftsführung