

SO FEIERN SIE IM LANDSCHLOSS





**FESTLICH. BESONDERS. ANERKANNT.**



## HERZLICH WILLKOMMEN

Wo einst Könige und Herzöge ihr Lustschloss fanden, lassen sich heute unvergessliche Feste feiern. Ob intim im kleinen Familien- und Freundeskreis oder ganz groß im imposanten Spiegelsaal - feiern im

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie ist einzigartig.

Unser Ansporn ist es, Ihr Fest nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zu realisieren. Gerne unterstützen Sie unsere erfahrenen Eventplaner auch bei der Ideenfindung und Planung Ihrer Feier. Diese Broschüre soll Ihnen einen groben Überblick über unsere Leistungen und Angebote geben.

**Sprechen Sie uns an.**

*Wir freuen uns auf Sie!*

Getränke S.4 · Häppchen, Vorspeisen S.6 · Suppen, Zwischengerichte S.7 · Hauptgerichte S.8 · Desserts S.9 · Buffets S.11

Raumpläne S.14 · Extraleistungen S.18 · Hochzeiten S.19 · Zimmer S.20 · Wellness S.21 · AGBs S.22 · Kontakt S.24

Auszug aus der Getränkekarte

## SEKTEMPFANG & APERITIFS

„Sektempfang all-in“ ..... pro Person (30-45 Min.) **13,50€**

- Riesling Sekt / Hausmarke, Orangensaft, Softgetränke nach Wahl

„Open Bar“ ..... pro Person (30-45 Min.) **17,00€**

- Sektempfang all-in + Rhabarber-Spritz, Lillet-Wild Berry, Holunder-Fizz & eine Bowle der Saison

**Bowlen** (mit & ohne Alkohol)

- Erdbeer-Bowle (Juni-August) ..... IL / 5 Portionen **26,00€**
- Himbeer-Bowle (Juli-September) ... IL / 5 Portionen **26,00€**
- Caipirinha-Bowle (ganzjährig) ..... IL / 5 Portionen **26,00€**
- Waldfrucht-Bowle (ganzjährig) ..... IL / 5 Portionen **26,00€**

## BANKETT-DIGESTIF-ANGEBOT

- Ramazotti ..... 4cl **4,50€**
- Baileys ..... 4cl **4,50€**
- Jägermeister ..... 4cl **4,50€**
- Johnny Walker Red Label ..... 4cl **7,00€**
- Jubiläums Aquavit ..... 2cl **3,00€**
- Jack Daniels ..... 4cl **7,00€**
- „Schladerer Obstbrände“ – Williams, Himbeere, Kirsch ..... 2cl **5,50€**

## BIERE

- Park Pils vom Fass ..... 0,3L **2,80€**
- Weizenbiere hefe, dunkel, alkoholfrei ..... 0,5L **4,40€**

## SOFTGETRÄNKE

- Cola, Fanta, Sprite ..... 0,3L **3,50€**
- Orangensaft, Apfelsaft, Schorle ..... 0,3L **3,60€**
- Rhabarbersaft, Maracujasaft, Schorle ..... 0,3L **4,30€**
- Mineralwasser ..... 0,75L **6,50€**
- Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale ... 0,2L **3,90 €**

## SEKT, CHAMPAGNER & WEINE

- Riesling Sekt / Hausmarke ..... 0,75L **38,00€**
- Champagner ..... 0,75L **ab 59,00€**
- Weißwein ..... 0,75L **ab 24,50€**
- Rotwein ..... 0,75L **ab 28,50€**

Die jeweils aktuelle Bankett-Weinkarte senden wir Ihnen gerne auf Wunsch als PDF.

## KAFFEE

- Espresso / Espresso doppelt ..... **2,40€ / 4,40€**
- Kaffee Creme ..... **2,80€**
- Cappuccino, Milchkaffee ..... **3,90€**
- Latte Macchiato ..... **3,90€**
- Röstfrischer Kaffee / Thermoskanne ..... (6 Tassen) **12,00€**



### LONG-DRINKS

Gin Tonic/Lemon,  
Whisky Cola,  
Vodka Orange  
**7,00€**

### COCKTAIL-BAR

mit professionellem Barkeeper  
**Paketpreis für 100 Cocktails**  
(mit und ohne Alkohol)  
**750€**

## HÄPPCHEN (pikant / Menüs ab 10 Personen)

**Mini-Blätterteighäppchen** ... (3 Stück pro Person) **4,90€**

gefüllt mit **Schinken, Käse** und **Lachs**

**Grüne Wiese**..... (4 Stück pro Person) **9,00€**

**Pikanter Häppchen-Mix** in der grünen Wiese zum Sektempfang:  
Konfierte Garnelen, Kräutercrêpesröllchen mit Lachs und  
Gemüse, Mini-Tomate-Mozzarella, Hähnchen-Teriyaki-Spieß

**Pikante Tarteletts** .....(3 Stück pro Person) **7,00€**

**Tarteletts gefüllt** mit Avocado-Mangosalat & Eismeershrimps,  
Tomatenmousse mit mariniertem Fetakäse und Frischkäse mit  
Kräutern

## HÄPPCHEN (süß / Menüs ab 10 Personen)

**Sweet-Power** .....(3 Stück pro Person) **7,00€**

Mini-Petit Fours, kleine Muffins, Macarons

## SAISONALE VORSPEISEN

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

**Spargel meets...** (April - Juni)

**Erdbeere**..... **13,00€**

gepfeffertes Spargel-Erdbeerragout, Toscanaschinken,  
alter Balsamico, bunter Frühlingssalat

**Räucherlachs** ..... **16,00€**

Zweierlei vom Räucherlachs, Pfälzer Spargelsalat,  
bunter Frühlingssalat

**Kalb** ..... **15,00€**

rosa gebratene Kalbshälfte mit Salat vom Pfälzer Spargel  
und Wildkräutern

## VORSPEISEN (serviert / Menüs ab 10 Personen)

**Terrine von Lachs & Zander** ..... **12,00€**

mit Räucherlachsrillette und Limonencrème

**Dreierlei vom Bliesgau-Saibling** ..... **14,00€**

mit Gartengurken und Honig-Senf-Dip

**Carpaccio** vom „Black Angus“-Rinderfilet ..... **14,00€**

in Balsamico-Marinade, mit Ruccola und Parmesan

**Carpaccio** vom Ikarimi-Lachs..... **14,00€**

in Zitronenmarinade, mit Orangen-Fenchelsalat und Kerbelöl

**Fasanerie Vorspeisen-Variation** ..... **15,50€**

(je nach Tischform auf Tellern oder Étagèren angerichtet)

■ Antipasti-Grillgemüse mit Oliven, Parmesan & altem Balsamico

■ Saftige Melone mit Parmaschinken

■ Beef Tatar mit Pommery-Senfcrème

■ Lauwarme Quiche Lorraine mit Shrimps und Lauch

**Klassische Gänseleberterrine** ..... **23,00€**

mit Apfel-Rosinensalat, Portweingelée und Butter-Brioche

**Gratinierter Ziegenfrischkäse** ..... **13,00€**

mit Feld-Friséesalat und Apfel-Thymianchutney

**Rucolasalat** in Balsamicodressing ..... **11,00€**

mit rosa Grapefruit, Pinienkernen und Hüttenkäse

**Tête de Moine**..... **13,00€**

mit buntem Salat und Feigenchutney

## SUPPEN (Menüs ab 10 Personen)

Fruchtiges **Tomatencremesüppchen** ..... **7,00€**

mit Gin-Sahne

**Schwäbische Hochzeitssuppe**..... **8,00€**

mit Markklößchen, Kräuterflädle und Gemüsestreifen

**Velouté** von Küchenkräutern ..... **8,00€**

mit Räucherlachsstreifen

**Velouté** vom Frühlingsslauch..... **8,00€**

mit Lachsklößchen

**Crèmesuppe** von Steinpilzen ..... **8,00€**

mit Kräutercroûtons

**Schaumsuppe** von Curry und Zitronengras ..... **9,00€**

mit Eismeershrimps

**Süppchen** von gelben Linsen, Mango & Curry ..... **9,00€**

mit Pinienklößchen

**Crèmesüppchen vom Atlantik-Hummer** ..... **13,00€**

mit gebackener Garnele

## SAISONALE SUPPEN

(Menüs ab 10 Personen)

**Crèmesuppe vom Pfälzer Stangenspargel** (April - Juni)

mit **Schinkenklößchen** ..... **9,00€**

mit **Lachsklößchen** ..... **10,00€**

**Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis** (Okt. - Dez.).. **9,00€**

mit steirischem Kernöl und Kernen

## ZWISCHENGERICHTE

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

**Ricotta-Ravioli** ..... **12,00€**

auf Blattspinat mit Salbeibutter und gehobeltem Parmesan

**Penne Rigate**..... **14,00€**

in Trüffelcrème mit Frühlingsslauch und Parmesan

**Spinat-Serviettenknödel** ..... **12,00€**

auf Champignon-Lauchfondue

mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan

**Zanderfilet** auf Apfel-Champagnerkraut ..... **15,00€**

mit Rieslingespuma

**Dorade Royale** auf Rucolarisotto ..... **16,00€**

mit Safrantouch

Kross gebratener **Bachsaiibling** ..... **15,00€**

auf Blattspinat mit Champagnerschäum

## SORBET (serviert/ Menüs ab 10 Personen)

**Passionsfrucht-Sorbet** ..... **3,00€**

**Sorbet von grünen Äpfeln**..... **3,00€**

**Mango-Sorbet** ..... **3,00€**

**Limetten-Basilikum-Sorbet**..... **3,00€**

**Cassis-Sorbet**..... **3,00€**

**Birnen-Ingwer-Sorbet**..... **3,00€**

## HAUPTGERICHTE

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

### GEFLÜGEL

**Brust vom Bauernhähnchen** ..... **19,00€**

in Aromaten gebraten, auf Waldpilzrisotto mit Portweinjus

**Saltimbocca vom Bauernhähnchen** ..... **21,00€**

auf Tomaten-Lauchragout, mit cremiger Parmesanpolenta und Thymianjus

**Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust**.... **27,00€**

in Kräuterhonig glasiert, auf Balsamico-Linsengemüse mit Aprikosenpüree und Honig-Essigjus

**Perlhuhnbrust**..... **24,00€**

mit Aprikosenbrioche gefüllt, auf Champignon-Lauchragout mit Petersilienpüree und Jus

### SCHWEIN:

**Piccata Milanese vom Jungschweinerücken**.. **17,00€**

auf Gemüseragout, Ricottaravioli und Tomaten-Basilikumsauce

**Filet vom Hohenloher Schwein**

im Kräuternetz gebraten ..... **21,00€**

auf buntem Gemüseragout, Pilzserviettenknödel und

Madeira-Rahmsauce



### KALB & RIND

**Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud** ..... **23,00€**

auf Wirsinggemüse mit Champignon-Rahmsauce und Butterspätzle

**Kalbhälfte in Aromaten gebraten**..... **26,00€**

auf buntem Gemüseragout mit Macaire-Kartoffeln und Thymianjus

**Kalbsrücken** im Kräuternetz gebraten..... **28,00€**

auf mediterranem Gemüse mit Marsalajus und Tomaten-Kräutergnocchi

**Kalbsfilet und Kalbshaxenravioli** ..... **35,00€**

cremiger Trüffelspinat, Selleriemousseline, Trüffeljus

**„Grain fed“ Rinderhüfte** in Aromaten gebraten .... **26,00€**

mediterranes Gemüseragout, cremige Kräuterpolenta, Schalottenjus

**„Black Angus“ Rinderrücken** – am Stück gebraten – **28,00€**

Pepperonata von Paprika und Zucchini, Rosmarin-Kartoffelecken, Schalottenjus

**„Black Angus“ Rumpsteak** in der Kräuterkruste ... **30,00€**

Speckbohnen, Kartoffelgratin und Portweinjus

**Filet vom argentinischen Weiderind** ..... **35,00€**

Dreierlei Sellerie, Trüffeljus



## DESSERTS

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

**Crème brûlée** ..... **8,50€**

mit Himbeer-Rahmeis und Bourbon-Vanillesauce

**Rostiger Ritter** ..... **9,00€**

mit Zwetschgenröster, Mohnparfait und Vanillesauce

**Tiramisu** ..... **9,00€**

mit Mascarpone-Flan und Kaffee-Eis

**Törtchen** von Champagner und Himbeeren ..... **13,00**

mit Limettenparfait und Holunderblütengelee

**Variation von der Valrhona-Schokolade und Himbeeren** ..... **14,00€**

**Erdbeer-Mandel-Dacquoise** ..... **10,00€**

mit Panna Cotta und Eis von der Tahiti-Vanille

**Törtchen** von der Pistazie und Manjari-Schokolade ..... **10,00€**

mit Kirsch-Rahmeis

**Geeister Passionsfrucht-Bienenstich**..... **11,00€**

mit Pistazien-Crème brûlée und Himbeercoulis



## SAISONALE DESSERTS

(serviert / Menüs ab 10 Personen)

**Rhabarber-Clafoutis** ..... **8,50€**

mit Zweierlei von der Bourbon-Vanille

**Zwetschgen-Clafoutis** ..... **8,50€**

mit weißem Zimteis und Vanillesauce

**Himbeer-Clafoutis** ..... **9,50€**

mit Mascarpone-Crème Brûlée und Schokoladeneis

**Dreierlei von Erdbeeren**..... **11,00€**

mit Mascarpone-Crème Brûlée und Topfeneis

**Feines von Rhabarber, Topfen und Tahiti-Vanille**..... **13,00€**



## BUFFET: VORSPEISEN

(Mindestberechnung 35 Personen)

**Variante 1:** ..... **25,50€**

- **Hausebeizte Eismeer-Lachsforelle** mit Schmandgurken und Honig-Senfsauce
- **Gebratenes Doradenfilet** auf Gemüse-Kräutersalat mit Safrandip
- **Kalbstafelspitz** in Tomaten-Olivenmarinade mit Rucola
- Zweierlei von der **Barbarie-Entenbrust** mit Apfel-Selleriesalat und Preiselbeeren
- **Antipasti-Grillgemüse** mit Oliven, Parmesan und altem Balsamico
- Das **Fasanerie Salatbuffet** mit Rohkostsalaten und Blattsalaten der Saison
- **Brotauswahl, Butter**

**Variante 2:** ..... **32,50€**

- Dreierlei von der **Pfälzer Rauchforelle** mit Meerrettichschmand
- **Crevette Rose und konfierte Garnelen** mit Fenchel-Algencalat und Cocktailsauce
- **Carpaccio vom Rinderfilet** mit Rucolasalat
- **Galantine vom Maishähnchen**, Glasnudel-Gemüsesalat, Currydip
- **Mediterraner Brotsalat** mit Gemüse und Basilikum-Pesto
- **Antipasti-Grillgemüse** mit Oliven, Parmesan und altem Balsamico
- Das **Fasanerie Salatbuffet** mit Rohkostsalaten und Blattsalaten der Saison
- **Brotauswahl, Butter**

## BUFFET: HAUPTGÄNGE

(Mindestberechnung 35 Personen)

**Variante 1:** ..... **31,00€**

- **Filet vom Hohenloher Schwein** auf sautierten Waldpilzen und Sherry-Rahm, Butterspätzle
- **Perlhuhnbrust** mit Aprikosenbrioche gefüllt, auf Ragout von Austernpilzen & Lauch, Madeirasauce, Kräuter-Gnocchi

**Variante 2:** ..... **39,00€**

- **Filet von der Lachsforelle** auf Blattspinat, mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
- **Filet vom Hohenloher Schwein** auf sautierten Waldpilzen und Sherry-Rahm, Butterspätzle
- **Lauwarme Trüffel-Spaghettini** live aus dem Parmesan-Rad mit frisch gehobeltem Trüffel und Frühlingslauch

**Variante 3:** ..... **37,00€**

- **Rosa gebratene Kalbshüfte** am Buffet tranchiert, Portwein-Jus, buntes Jahreszeitengemüse, Kartoffelgratin
- **Lachs & Zander** auf Ingwer-Karotte mit Limonensauce, Tagliatelle

**Variante 4:** ..... **47,50€**

- **„Black Angus“ Rinderrücken** am Stück gebraten am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffel-Ecken
- **Filet von der Lachsforelle** auf Blattspinat, mit Mandelbutter, Kräuter-Gnocchi
- **Lauwarme Trüffel-Spaghettini** live aus dem Parmesan-Rad mit frisch gehobeltem Trüffel und Frühlingslauch



## BUFFET: HAUPTGÄNGE Fortsetzung

(Mindestberechnung 35 Personen)

### Variante 5: ..... 49,50€

- **Wolfsbarsch & Rosmarin**, live am Grill an unserer Cooking-Station auf der Haut gebraten, Champagner-Sauce, Reis
- **„Black Angus“ Rinderrücken** am Stück gebraten am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffel-Ecken
- **Ricotta-Ravioli** auf Blattspinat mit Salbeibutter und gehobeltem Parmesan (v)

### Variante 6: ..... 40,00€

- **„Grain fed“ US-Rinderhüfte**, Niedertemperatur gegart und live an unserer Cooking-Station gegrillt; Pfefferjus, Sauce-Bernaise, Beilage nach Wahl
- **Lachs & Zander** auf Ingwer-Karotte mit Limonensauce, Tagliatelle

### Variante 7: ..... 44,00€

- **Hummerkrabben** in Knoblauch-Kräuter-Öl gebraten, Curry-Dipp, Aioli-Dipp, Tomaten-Chili-Salsa
- Rosa gebratene Kalbshälfte am Buffet tranchiert, Portwein-Jus, buntes Jahreszeitengemüse, Kartoffelgratin

### Variante 8: ..... 47,50€

- **„Black Angus“ Rinderrücken** am Stück gebraten und am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffel-Ecken
- **Lachs & Zander** auf Ingwer-Karotte, mit Limonensauce, Kräuter-Gnocchi
- **Lauwarme Trüffel-Spaghettini** live aus dem Parmesan-Rad mit frisch gehobeltem Trüffel und Frühlingslauch

### Variante 9: wie Variante 8 ohne Spaghettini Live..... 39,50€

## BUFFET: DESSERT

(Mindestberechnung 35 Personen)

### Dessertbuffet „EXQUISIT“ ..... 13,00 €

- **Vanille Panna cotta** mit Aprikosenröster
- **Himbeer Charlotte** mit Pistaziensauce
- **Zweierlei Mousse** von der Valrhona Schokolade
- **Bananen-Clafoutis** mit Schokoladensauce
- **Salat von frischen Früchten** mit Grand Marnier

### Dessertbuffet „FASANERIE“ ..... 15,00€

- **Tarte fine** mit Früchten der Saison
- **Himbeergrütze** mit Vanille-Eislolly
- **Crème Caramel**
- **Nougatmousse** mit Amarena-Kirschsauce
- **Parfait von der Manjari-Schokolade** mit Mango-Chillisauc
- **Tiramisu** mit Moccasauce

### Aus unserer Patisserie serviert auf Étagères..... 16,50€

- **Mini-Muffins** ■ **Mini-Cup Cakes** ■ **Macarons Lolly**
- **Petit Fours** ■ **Crème Caramel**

## BUFFET: KÄSE

### ■ Käsebrett „Classic“ ..... (35 Portionen) 285€

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen, Baguette frisch aus dem Ofen

### ■ Französisches Käsebrett ..... (35 Portionen) 395€

Auswahl an französischem Rohmilchkäse mit Feigensenf, Trauben und Nüssen, Baguette frisch aus dem Ofen

## MITTERNACHTS-SNACK

in Buffet-Form

### ■ Die „Fasanerie Currywurst“ ..... 5,50€

### ■ Würziges Chili con Carne mit Sauerrahm ..... 7,00€

### ■ Feurige Gulaschsuppe mit Paprika und Chili..... 8,00€

### ■ Pfälzer Kartoffelsuppe mit Dürffleisch ..... 6,50€

### ■ Wraps mit Gemüse und Hähnchen gefüllt, Currydip .... 5,00€

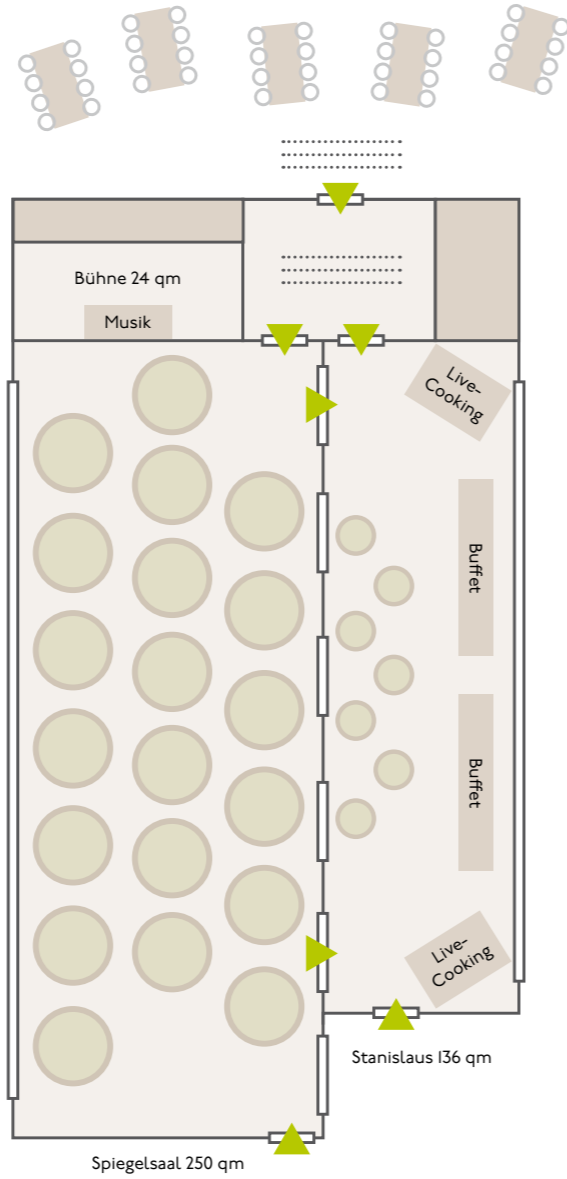
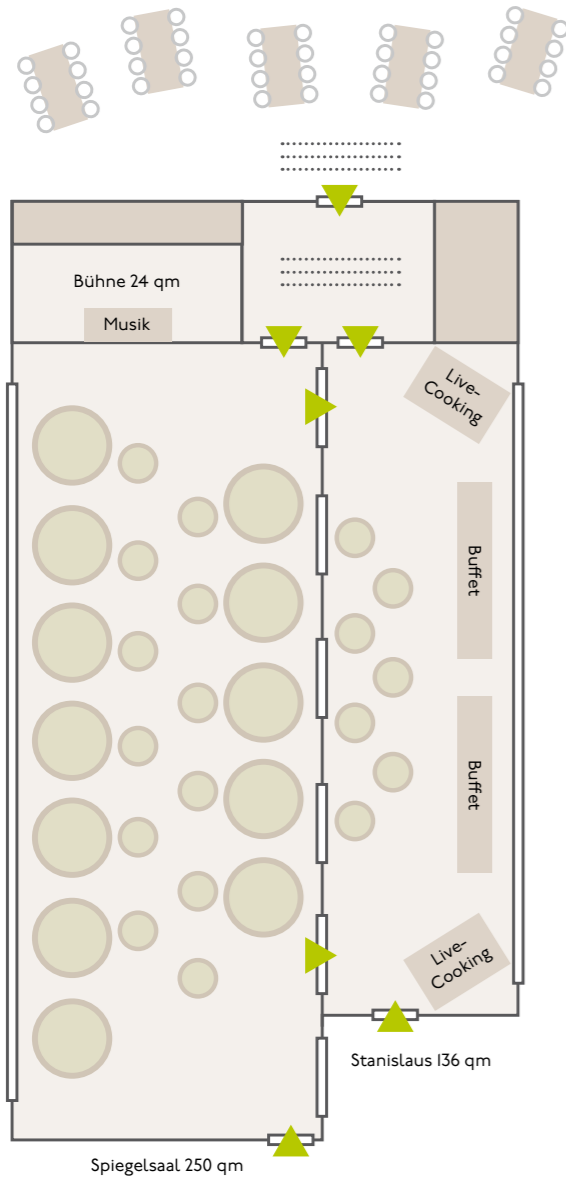
Ihr Dessert-Highlight:

**Die FASANERIE-Hochzeitstorte!**  
ab 220€

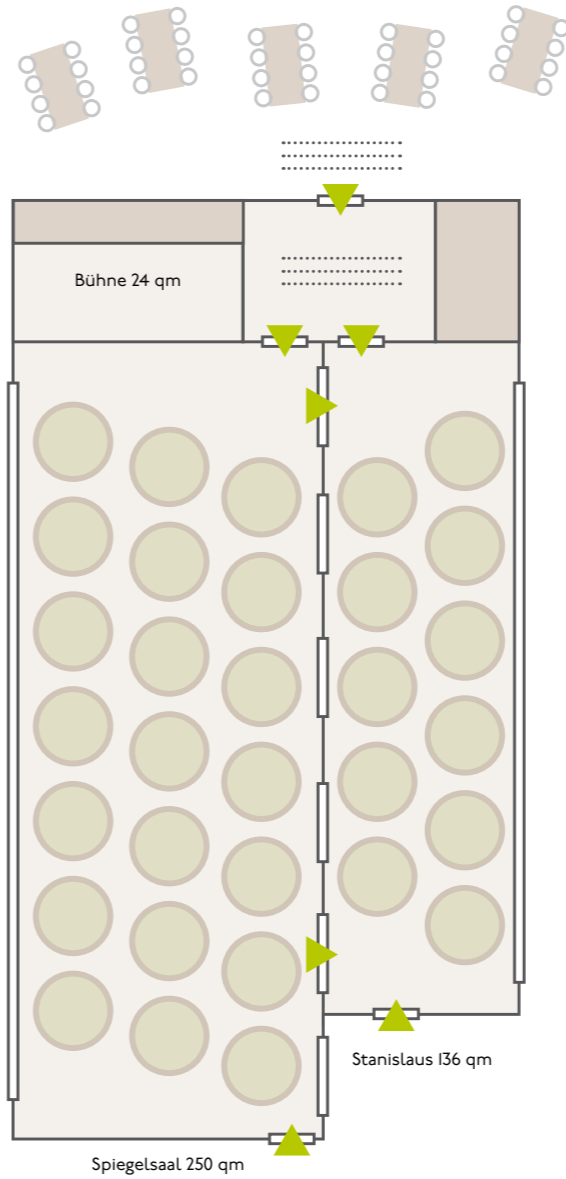


# RAUMPLÄNE

Sommerfest - 300 Personen  
Schön- und Schlechtwetter Variante

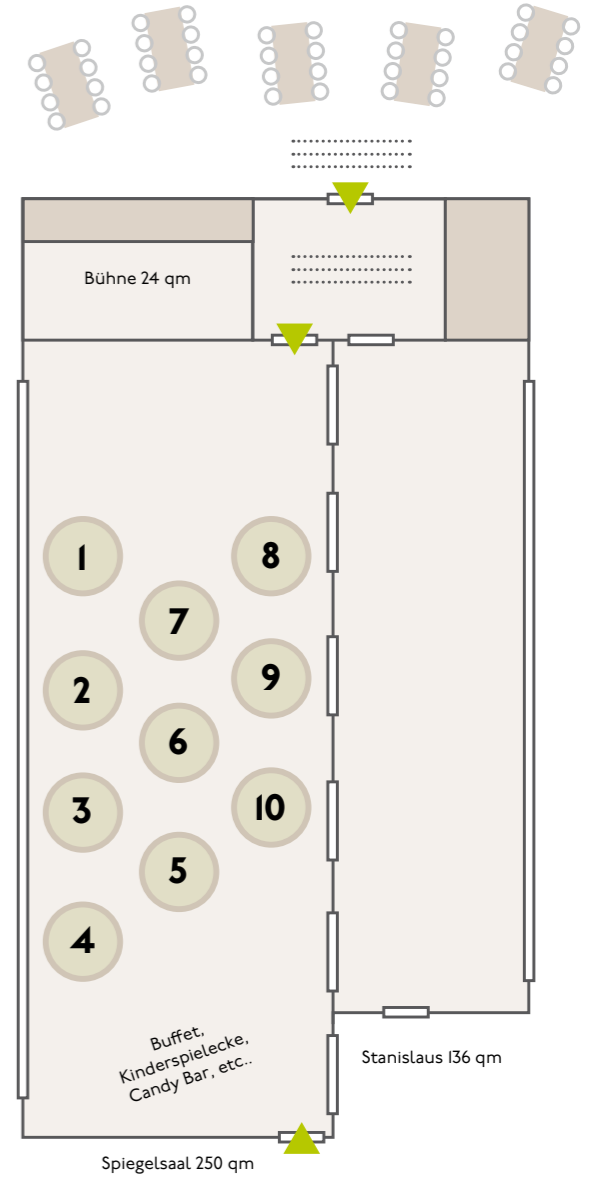


Sommerfest - 200 Personen sitzend  
mit Empfangsbereich innen, Buffet, Band



Musterbestuhlung Gala-Abend  
Muster-Set up // beide Räume // 250 Personen

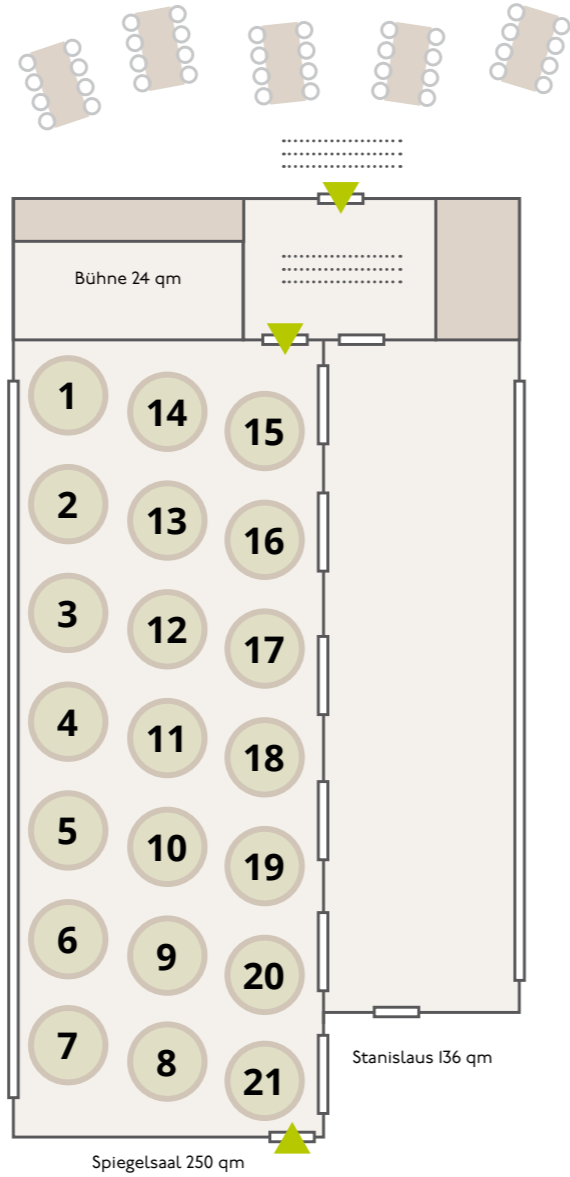
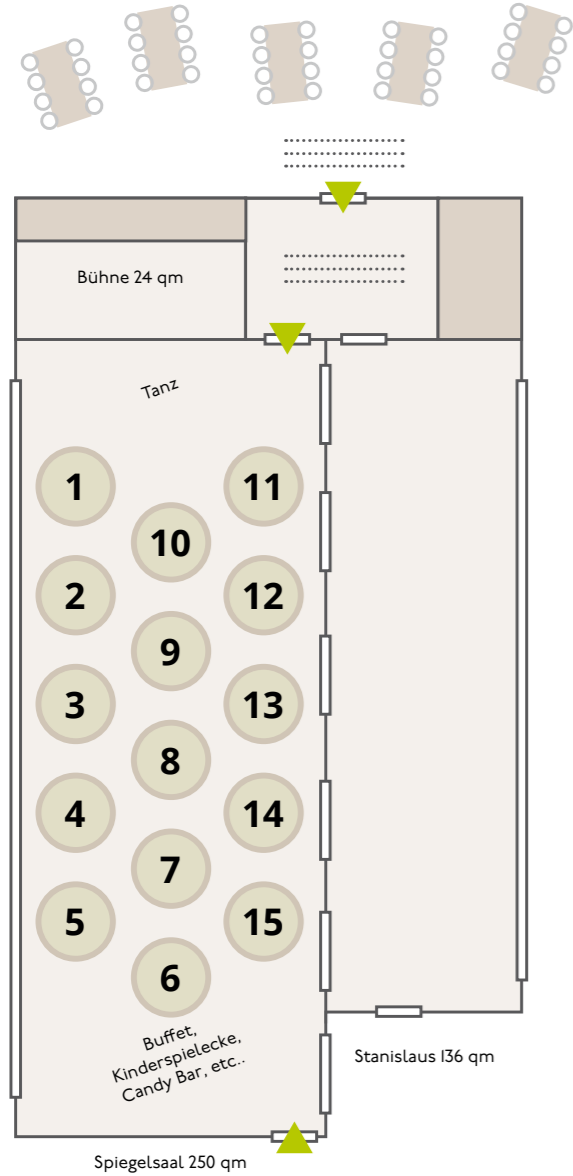
Musterbestuhlung Spiegelsaal  
Muster-Set up SI // Gala Abend // 80 Personen



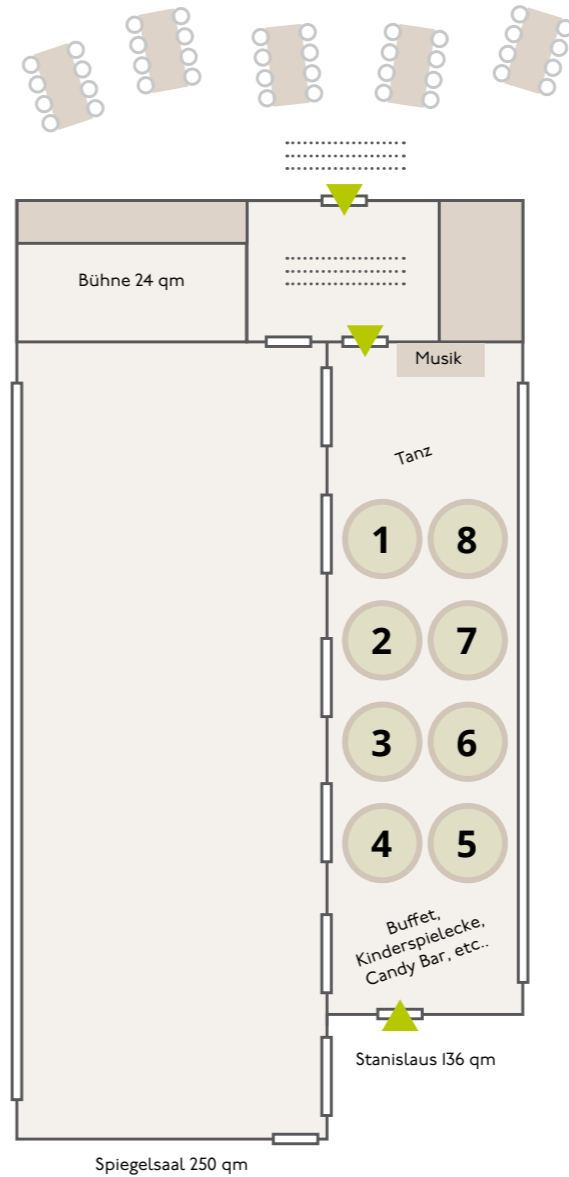


# RAUMLÄNE

**Musterbestuhlung Spiegelsaal**  
Muster-Set up S2 // Gala Abend // 120 Personen

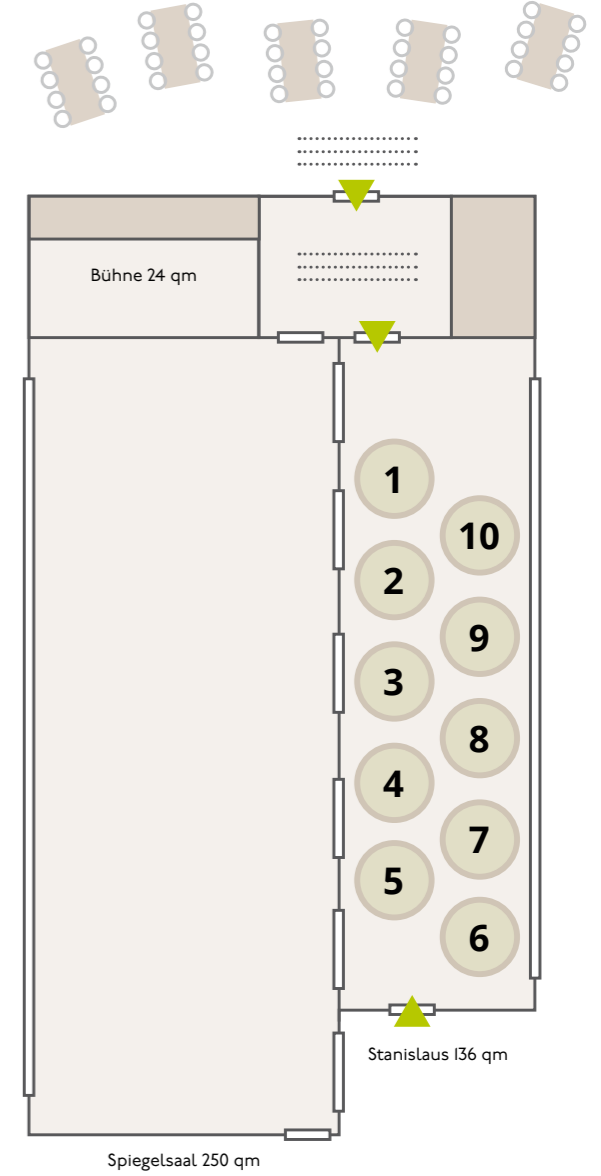


**Musterbestuhlung Spiegelsaal**  
Muster-Set up S3 // Gala Abend // 190 Personen



**Musterbestuhlung Stanislaus**  
Muster-Set up S5 // Gala Abend // 64 Personen

**Musterbestuhlung Stanislaus**  
Muster-Set up S6 // Gala Abend // 80 Personen





## EXTRALEISTUNGEN:

genau nach Ihrem Wunsch und Bedarf

**Stuhlhussen** ..... p.St. **7,50€**

**5-armige Silberleuchter** klein ..... p.St. **7,00€**

**5-armige Silberleuchter** groß (1 Meter) ..... p.St. **15,00€**

**Menükarte** ..... p.St. **3,90€**

(Bei Buchung von einem All-In-Paket entfallen die o.g. Kosten)

**Tischplanerstellung** ..... **15,00€**

**Candybar-Saltybar** inkl. Gläser ohne Inhalt ..... **70,00€**

### NACHTZUSCHLAG:

**Von 1:00 bis 2:00 Uhr** ..... **150€**

**Ab 2:00 Uhr** je angefangene Stunde ..... **200€**

### HOCHZEITSZEREMONIEN

mit einem freien Trauredner an unseren Spiegelweihern.

Unser **BASIS-ZEREMONIE-PAKET** ab **450€** umfasst den Verleih sowie den Aufbau/Abbau:

- Sitzplätze für die Gäste
- Tisch, Tischdecke, Stühle mit Hussenüberzug für für das Brautpaar

## HOCHZEITEN: Perfekter Ort für freie Trauung

Sie wünschen sich eine freie Trauzeremonie an einem ganz besonderen Ort? Ob im Wildrosengarten, an den Spiegelweihern oder an der Fasanerie Ruine – im Landschloss Fasanerie finden sich außergewöhnliche Orte für Ihre ganz individuelle freie Trauung. Lassen Sie sich von uns inspirieren, wo Sie sich das Ja-Wort geben wollen.



*Charmant heiraten*

Charmant heiraten – die Hochzeitsmarke der Zadra-Gruppe. Unsere Hochzeitsprofis planen den schönsten Tag des Lebens ganz nach den Wünschen des Brautpaares: egal ob exklusiv im Landschloss Fasanerie, familiär im Hotel Rosengarten, ungezwungen im Valentins Wirtshaus oder mit einer großen Hochzeitsgesellschaft in der Festhalle Zweibrücken. Wir haben ausgesuchte Premium-Partner an unserer Seite, mit denen gemeinsam wir Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Traumtag werden lassen.

## ZIMMER: Stilvoll wohnen

Mitten in einer barocken Gartenanlage gelegen trifft im Romantik Hotel Landschloss Fasenerie Historie auf Moderne. In der ehemaligen Sommerresidenz des polnischen Königs Stanislaus Leszczynski genießen unsere Gäste eine einzigartige Atmosphäre, stilvolles Ambiente und entspanntes Wohnen. Die 50 modernen Zimmer und Suiten verfügen alle über Terrasse bzw. Balkon und bieten alle Annehmlichkeiten für einen unvergesslichen Aufenthalt. Wählen Sie zwischen Landhaus-Zimmern, Design-Zimmern, Suiten oder Grand-Suiten über zwei Etagen.



## WELLNESS erleben

Ankommen, entspannen und Energie tanken für Ihr Fest. Tauchen Sie ein in eine kleine Oase der Ruhe, voller sanfter Berührungen und Pflege und genießen Sie unseren kleinen, aber feinen Spa-Bereich. Wir verwöhnen Sie mit Massagen, Behandlungen, Saunagängen und einem Bad in unserem runden Indoorpool.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltung und Tagungen (Stand November 2018)

### I. Geltungsbereich

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

2. Die Gebrauchsüberlassung, die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu und die Durchführung von Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.

3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

### II. Vertragsabschluss, -Partner

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme der Reservierung des Kunden durch das Hotel zustande.

2. Ist der Kunde nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler als Organisator beauftragt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

3. Alle vertraglichen Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Davon ausgenommen sind Ansprüche im Fall vorsätzlichen Handelns. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren.

4. Der Kunde ist verpflichtet, das Hotel unaufgefordert spätestens bei Vertragsabschluss darüber aufzuklären, ob die Veranstaltung aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters geeignet ist, den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit zu gefährden.

5. Nachrichten, Post und Warensendungen für den Kunden werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und auf Wunsch gegen Entgelt die Nachsendung derselben.

6. Soweit dem Kunden ein Stellplatz auf einem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Fahrzeuge und für deren Inhalte haftet das Hotel nicht. Eine Überwachungsspflicht des Hotels besteht nicht. Etwaige Schäden sind dem Hotel unverzüglich anzuzeigen.

### III. Leistungen, Preise, Anzahlungen, Zahlungen und Aufrechnung

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

2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen – auch seiner Veranstaltungsteilnehmer – geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Er haftet für die Bezahlung sämtlicher von den Veranstaltungsteilnehmern in Anspruch genommenen Leistungen sowie für die von diesen verursachten Kosten. Dies gilt auch für die von ihm veranlassten Leistungen, Kosten und Auslagen des Hotels an Dritte. Insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechte- / Verwertungsgesellschaften. (z.B. GEMA)

3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5 % erhöht werden. Für jedes weitere Jahr zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung über die 4 Monate hinaus erhöht sich die Obergrenze um weitere 5 %. Liegen zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als vier Monate oder ändert sich die gesetzliche Umsatzsteuer, so werden die Preise entsprechend angepasst. Nach Abschluss des Vertrages, zum Tage der Veranstaltung eintretende Erhöhungen der Mehrwertsteuer werden nachberechnet.

4. Die Preise können vom Hotel ferner 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. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzüglich Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8 % bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu verlangen. Für jede Mahnung nach Verzugseintritt hat der Kunde Mahnkosten in Höhe von EUR 5,00 an das Hotel zu erstatten. Alle weiteren Kosten, die im Rahmen des Inkassos anfallen, trägt der Kunde. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

6. Der Kunde kann nur mit einer anerkannten oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

7. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine sind im Vertrag schriftlich vereinbart. Die vereinbarten Anzahlungen sind nicht rückerstattbar, es sei denn, zwischen dem Hotel und dem Kunden ist eine kostenfreie Stornierung vereinbart worden. Sollte das Hotel jedoch im Falle einer Stornierung in der Lage sein, Zimmer und Veranstaltungsräume zum gleichen Preis weiterzuverkaufen, werden die Anzahlungsbeträge rücküberwiesen. Sollten die Zimmer und Veranstaltungsräume nicht zum gleichen Preis weiterverkauft werden können, hat der Kunde die Differenz zu zahlen.

8. Werden nach Vertragsunterzeichnung Umstände bekannt, die die Kreditwürdigkeit des Kunden nach dem Dafürhalten des Hotels zweifelhaft erscheinen lassen, so ist das Hotel berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder nur gegen Vorkasse oder Sicherheitsleistungen die vereinbarten Leistungen zur Verfügung zu stellen.

### IV. Stornierung des Kunden

1. Eine kostenfreie Stornierung des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen und Lieferungen zu zahlen. Wird zu anderen/günstigeren Konditionen vermietet, so ist der Differenzbetrag zu zahlen. Dies gilt nicht bei Verletzung der vertraglichen Verpflichtungen des Hotels.

2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden schriftlich ein Termin vereinbart wurde, bis zu dem eine kostenfreie Stornierung vom Vertrag zulässig ist, kann der Kunde bis dahin den Vertrag stornieren ohne Zahlungs- oder Erfüllungsansprüche des Hotels auszuüben. Das kostenfreie Stornierungsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zur Stornierung schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt.

3. Tritt der Kunde nach Vertragsunterzeichnung bzw. nach Ablauf des vertraglich vereinbarten kostenfreien Stornierungstermins zurück, gelten folgende Stornierungsfristen / Kosten:

Bis 6 Monate vor Veranstaltung: 20 % der gebuchten Leistungen

Bis 4 Monate vor Veranstaltung: 30 % der gebuchten Leistungen

Bis 2 Monate vor Veranstaltung: 40 % der gebuchten Leistungen

Dem Kunden steht der Nachweis frei, das ein Schaden überhaupt nicht entstanden ist oder wesentlich niedriger ist als veranschlagt.

4. Die Berechnung des Verzehrumsatzes für die Stornierungskosten unter Punkt 3 erfolgt nach der Formel: Essenspreis der Veranstaltung zuzüglich der Getränke x Teilnehmerzahl. War für das Essen noch kein Preis vereinbart, wird ein Essensumsatz pro Person von € 50 zugrunde gelegt. Getränke pro Person werden mit der Hälfte des Essenspreises berechnet. (€ 25)

5. Würde eine Pauschale (Tagung, Events, Hochzeiten, etc.) vereinbart so ist das Hotel berechtigt, bei einer Stornierung nach Vertragsunterzeichnung bzw. nach Ablauf des vertraglich vereinbarten kostenfreien Stornierungstermins die unter Punkt 3 aufgeführten Stornierungskosten in Rechnung zu stellen. War für die Pauschale noch kein Preis vereinbart, so wird eine Pauschale von € 85 zugrunde gelegt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass ein Schaden überhaupt nicht entstanden ist oder wesentlich niedriger ist als die Pauschale.

### V. Stornierung des Hotels

1. Sofern ein kostenfreies Stornierungsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, 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 auf sein Recht zur Stornierung im Rahmen einer vom Hotel festgesetzten Frist nicht verzichtet. Das gilt entsprechend bei Einräumung einer Option, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels nicht zur festen Buchung im Rahmen einer vom Hotel festgesetzten Frist bereit ist. Feste Buchung bedeutet in diesem Fall, dass ab diesem Tag die ursprünglich vereinbarte, kostenlose Stornierungsfrist außer Kraft gesetzt wird.

2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Punkt III Nr. 7 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen, Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, gebucht werden; das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung 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, ein Verstoß gegen Punkt I Nr. 2 vorliegt

4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

5. Ein Rücktritt des Hotels ist auch möglich, falls das Hotel von Umständen Kenntnis erlangt, dass sich die Vermögensverhältnisse des Vertragspartners nach Vertragsabschluss wesentlich verschlechtert haben, insbesondere wenn der Kunde fällige Forderungen des Hotels nicht ausgleicht oder keine ausreichende Sicherheitsleistung bietet und deshalb Zahlungsansprüche des Hotels gefährdet erscheinen. Das ist insbesondere der Fall, wenn - der Kunde einen Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens gestellt, ein außergerichtliches der Schuldenregulierung dienendes Verfahren eingeleitet oder seine Zahlungen eingestellt hat.  
- ein Insolvenzverfahren eröffnet oder die Eröffnung desselben mangels Masse oder aus sonstigen Gründen abgelehnt wird.

### VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Die Bedingungen der Änderung der gebuchten Teilnehmerzahl bei Pauschalen ergeben sich aus den Veranstaltungsverträgen.

2. Eine Änderung der gebuchten Teilnehmerzahl bei allen anderen Veranstaltungen durch den Kunden um mehr als 5 % muss spätestens zehn Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Darüber hinausgehende Abweichungen werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

3. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern. Dabei sind die Ersparnisse des Kunden durch die eingeräumte Toleranz von 5 % mit einzubeziehen.

4. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Sollte die Teilnehmerzahl um mehr als 5% überschritten werden, kann u. U. die gewünschte Speisenfolge nicht mehr serviert werden, es sei denn, das Hotel hat der Änderung zugestimmt.

5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbeziehung angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltungen und das Hotel muss Gäste wegen der verspäteten Räumung in einem anderen Hotel unterbringen, trägt der Kunde sämtliche hierfür anfallenden Kosten. Weitergehende Schadensersatzansprüche des Hotels bleiben dadurch unberührt.

6. Bei Veranstaltungen die über 01:00 Uhr hinausgehen, kann das Hotel, falls nicht anders vereinbart, von diesem Zeitpunkt einen Nachtzuschlag berechnen.

### VII. Mitbringen und Mitnehmen von Speisen

1. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet. Im Falle einer Zuwiderhandlung ist das Hotel berechtigt, pro Teilnehmer einen pauschalierten Schadensersatzbetrag für den entstandenen Ausfall zu fordern, der dem Hotel für die Erbringung der Leistung zugeflossen wäre. Das Hotel übernimmt keinerlei Haftung für gesundheitliche Schäden bedingt durch den Verzehr von mitgenommenen Speisen und Getränken.

### VIII. Technische Einrichtungen, Anschlüsse, Brandmeldeanlage

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.

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.

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

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

5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt.

6. Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse, Auflagen und Genehmigungen hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften, die Einhaltung der Bestimmungen des Lärmschutzes, des Jugendschutzes, des Brandschutzes, u. a. sowie die Zahlung der GEMA Gebühren.

7. Im gesamten Hotel und Landhaus sind Feuer, offene Flammen und Rauchen verboten. Wird durch unerlaubtes Rauchen, Feuer oder offene Flammen oder durch andere fahrlässige Handlungen die Brandmeldeanlage ausgelöst, hat der Kunde alle dadurch verursachten Kosten zu tragen, auch wenn Sie durch einen seiner Gäste zustande kamen.

### IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

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 bei der Erfüllung vertraglicher Verpflichtungen. 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.

2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. 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.

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

4. Sonstige zurückgebliebene Gegenstände der Veranstaltungsteilnehmer werden nur auf Verlangen, Risiko und Kosten des betreffenden Teilnehmers nachgesandt. Das Hotel bewahrt die Sachen 3 Monate auf; danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben. Die Kosten der Verwahrung hat der Kunde zu tragen. Soweit kein erkennbarer Wert besteht, behält sich das Hotel nach Ablauf der Frist eine Vernichtung auf Kosten des Kunden vor.

5. Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel nach den gesetzlichen Bestimmungen des BGB bis max. EUR 3.500 (§ 702 BGB). Die Haftung ist ausgeschlossen, wenn Zimmer, Tagungsräume oder Behältnisse, in denen der Gast Gegenstände belässt, unverschlossen bleiben. Für Geld- und Wertsachen wird gemäß BGB nur bis zu dem Betrag EUR 800 (§ 702 BGB) bei Unterbringung im hoteteigenen Safe gehaftet. Im Übrigen gelten insbesondere die Bestimmungen der §§ 701 ff. BGB.

### X. Haftung des Kunden für Schäden

1. Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäuden oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. – Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

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

### XI. Schlussbestimmungen

1. Mündliche Nebenabreden sind nur bei schriftlicher Bestätigung verbindlich. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen bedürfen der Schriftform. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist für alle beiderseitigen Verpflichtungen der Sitz des Hotels.

3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.

4. Es gilt deutsches Recht.

5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften. Im Falle unwirksamer Bestimmungen werden diese durch gesetzliche Bestimmungen ersetzt, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahekommen

**COLLECT MOMENTS – NOT THINGS.**



**Veranstaltungsbüro:**

**Heike Köstering**

**Telefon:** +49 6332 973 - 260 · **Mailto:** [heike.koestering@landschloss-fasanerie.de](mailto:heike.koestering@landschloss-fasanerie.de)

**Marola Seiwert**

**Telefon:** +49 6332 973 - 264 · **Mailto:** [m.seiwert@landschloss-fasanerie.de](mailto:m.seiwert@landschloss-fasanerie.de)

**Romantik Hotel Landschloss Fasanerie**

**Adresse:** Fasanerie I · 66482 Zweibrücken · **Telefon:** +49 6332 973 - 0

**Mailto:** [reception@landschloss-fasanerie.de](mailto:reception@landschloss-fasanerie.de) · **Web:** [www.landschloss-fasanerie.de](http://www.landschloss-fasanerie.de)



YouTube

