



Menü-, Buffet-, Cateringvorschläge

**2026**

für Bankett - Veranstaltungen

Veranstaltungen in der Alten Fabrik (nur Buffet)

(ab 50 Personen)

&

in unserem Hotel

(ab 10 Personen Menü)

(ab 30 Personen Buffet oder Menü)

AKZENT Hotel Sternen

Möcking GbR

Daisendorferstrasse 4 - 8

88690 Uhldingen - Mühlhofen

+49(07556) 93020

[www.sternen-muehlhofen.de](http://www.sternen-muehlhofen.de)

Liebe Gäste,

lassen Sie sich von den nachfolgenden Menü-, Buffet- und Snack-Vorschlägen inspirieren. Diese sollen als Anregungen und Vorschläge dienen. Natürlich können Sie sich auch Ihr eigenes Menü bzw. Buffet individuell zusammenstellen. Hierbei stehen wir Ihnen gerne jederzeit beratend zur Verfügung. **Gerne können Sie uns eine Preisangabe machen und wir stellen individuell ein Buffet oder Menü für Sie in diesem Rahmen zusammen.**

**Bitte beachten Sie unsere AGB im Anhang.**



Mindestmenge pro Artikel 10 Stück  
Canapé- und Snack-Vorschläge  
für Empfänge

### Canapées

Brie oder Gouda	2,9
Forellenmousse mit Dill	3,0
Roastbeef mit gehackten Mixed Pickles	3,0
Räucherschinken mit Melonenkugeln	3,0
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	3,0
Räucherlachs oder gebeiztem Lachs	3,2
Lachstatar mit Schnittlauch	3,2
Serrano Schinken	3,2
Bruscetta	3,2

### Im Weckglas...

Shrimpscocktail, klassisch	4,7
Geräuchertes Felchenfilet auf Kartoffel-Rucolasalat	5,0
Tatar von hausgebeizter Forelle mit Kaviar	5,0
Linsensalat mit Poulardenbrust	4,9
Vitello Tonnato mit Kapern	4,8
Rindfleischsalat mit Kräutern und Paprika	4,5
Trüffel-Frischkäsemousse mit Rotweinschalotten	4,5
Parmaschinken mit Melone	4,5
Asiatischer Glasnudelsalat mit Gamba	5,2

### Imbiss kalt:

Brandteig, gefüllt mit Käsecrème (vegetarisch)	2,9
Brandteig, gefüllt mit Kräuter-Tomaten (vegetarisch)	2,9
Roquefort mit Orangenfilet auf Pumpernickel (vegetarisch)	2,9

### Imbiss warm:

Backpflaume im Speckmantel	1,9
Nürnberger Rostbratwürstchen	1,9
Gebackene Käse-Pepperoni (vegetarisch)	1,9
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)	2,0
Geflügel-Spießchen mit Ananas	2,9
Champignonköpfe, gefüllt mit Fleischfarce	2,5

### Süße Snacks:

Mini-Berliner	1,5
Mini-Windbeutel	1,5
Mini-Plundergebäck (gemischt)	1,6
Pannacotta mit Mango	4,2
Schokomousse mit Orange	4,2



## Menüvorschläge

### Standard Menüs

#### Bunter Salatteller

\*\*\*

Schweinefilet vom Grill mit Pilzrahmsauce  
mit Gemüse nach Jahreszeit, Pommes Frites und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

#### Vanilleeis mit heißen Himbeeren

32,90

### Grill Menü

#### Klößchensuppe

\*\*\*

Tournedos vom Rumpsteak, Schweinefilet vom  
Schwäbisch Hällischen Landschwein, Putenbrustfilet mit Kräuterbutter  
Bohnenbündchen, Grilltomate, Sauce Bernaise dazu Pommes Frites

\*\*\*

#### Dessertvariation von der Schokolade

41,00

### Fisch Menü

#### Blattsalate von der Insel Reichenau

\*\*\*

Zander gebraten mit Mandelbutter und  
Salzkartoffeln

\*\*\*

#### Panna Cotta mit frischen Beeren

39,00



### **Menü 1**

Duett von Räucher- und gebeiztem Lachs  
mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Flädlesuppe

\*\*\*

Hähnchenbrust mediterran  
mit Ratatouille Gemüse und Drillingskartoffeln

\*\*\*

Mousse au chocolat

44,00

### **Menü 2**

Geräuchertes Felchenfilet an Salatbouquett

\*\*\*

Gemüsebrühe mit Gemüsejulienne

\*\*\*

Schweinefilet mit Speck umwickelt,  
an Portweinsauce, Schlosskartoffeln und Gartengemüse

\*\*\*

Salat von frischen Früchten  
mit frischer Minze

46,00

### **Menü 3**

Entenbrust an mariniertem Feldsalat

\*\*\*

Crèmesuppe von Sellerie

\*\*\*

Rinderfilet auf Rotweinzwiebeln,  
Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeerkompott

51,00



#### **Menü 4**

Spanischer Schinken mit Oliven  
an Lollo-Bionda-Salat

\*\*\*

Kalbsconsommé mit Käsegestange

\*\*\*

Steinbuttmedaillon mit Weißweinsauce  
Blattspinat und schwarz-weißem Pilawreis

\*\*\*

Dessertvariation

(hausgemachte Mousse und Sorbets passend zur Jahreszeit)

58,00

#### **Menü 5**

Gebratene Hummerkrabben mit  
Kokosmarinade an Blattsalaten

\*\*\*

Currysuppe

\*\*\*

Entenbrust an Orangensauce,  
Kaiserschoten und Macairekartoffeln

\*\*\*

After-Eight-Mousse

59,00

#### **Menü 6**

Zanderfilet an Champagnersauce

\*\*\*

Cremesuppe von der Karotte mit frischem Ingwer

\*\*\*

Kalbsfilet, rosa gebraten, mit Pilzrahmsauce  
buntem Gemüse und Sahnekartoffeln

\*\*\*

Amarenakirsch-Mousse mit Früchten

63,00



## INDIVIDUELLE MENÜS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

**Vorspeisen** (Menüpreis je nach Zusammenstellung)

**Vorspeisensalat** an Vinaigrette

**Tomate Mozzarella** mit frischem Basilikum

**Rucola-Salat** in Balsamico Dressing mit gebratenen Pilzen und gehobelem Parmesan

**Hausgebeizter Lachs** mit Dill-Senf-Sauce und Röstinchen

**Spanischer Schinken** mit dunklen Oliven an Lollo-Bionda-Salat

**Carpaccio** mit Ruccolanest, Parmesansplitter, Olivenöl

**Luftgetrocknetes Fleisch aus Graubünden** mit Feldsalat und gerösteten Pinienkernen

**Felchenfilet** mit Sahnemeerrettich und Toast

**Duett** von Räucher- und gebeiztem **Lachs**

**Gebratene Hummerkrabben** mit Kokosmarinade auf Lollo-Rosso-Salat

**Suppen** Menüpreis je nach Zusammenstellung


Kartoffel-Lauchcrème

 Tomatensuppe

Wildessenz mit Pistazienklößchen

Flädlesuppe

Kokossuppe mit Garnele

 Currysuppe

Knoblauchsuppe



## Hauptgerichte Menüpreis je nach Zusammenstellung

**Viktoriabarsch-Filet** mit  
gedämpften Karotten und Wildreis-Mix

**Gebratener Zander** mit Kräuter-Weißwein-Sauce,  
Gemüse der Saison und Butterkartoffeln

**Schweinefilet mit Champignons** und hausgemachten,  
Spätzle und Rahmsauce dazu Gartengemüse

**Schweinefilet mit Speck** umwickelt,  
mit Kartoffelgratin und Gartengemüse^

**Gebratene Entenbrust** mit Orangensauce  
Kaiserschoten und Macairekartoffeln

**Lammrückenfilets** mit Thymian-Jus,  
provençalischem Gemüse und Kroketten

**Kalbsrücken** mit gebratenen Austernpilzen,  
Broccoli und Herzoginkartoffeln

**Kalbsfilet**, rosa gebraten, mit Pilzrahmsauce  
buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

**Steak aus der Kalbshälfte** mit frischen Champignons  
Rahmsauce, Broccoli und Spätzle

**Roastbeef** mit Schalotten in Burgundersauce,  
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

**Rinderfilet** auf Karamellisierten roten  
Zwiebeln und Drillingskartoffeln


**Rinderfilet-Spitzen** in Madagaskar-Pfefferrahm,  
Markt-Gemüse und Butternudeln

**Rinderfilet im Wirsingmantel**, Cumberland-Sauce,  
gestiftete Karotten, Kaiserschoten und Nusskartoffeln



## VEGI - VEGAN


 **Mediterraner Gemüsespieß** auf Safranreis

 **PAD THAI** Reismudeln, vegetarische Austernsauce, viel knackiges Gemüse, Knoblauch, Mungosprossen, geröstete Erdnüsse und ein Hauch Chili

### **Frische Pasta**

..mit knackigem Urgemüse in leichter Meerrettichsauce

..mit fruchtigem Rattatouille

 **TERIYAKI BOWL** Sautiertes Gemüse mit Teriyaki Ginger Sauce auf Reismudeln

**Trio vom Knödel** Semmel- | Käse- & Spinatknödel an Safran – Ingwersauce dazu Salat

 **Gemüsegeschnetzeltes** in feinem Kokos-Kräuterrahm dazu Reis

## PASTA – (AUCH ALS BUFFET MÖGLICH)

„**BOMBAY**“ Pasta mit Hähnchenbrustfilet in samtiger Currysauce mit frischen Früchten

„**WASA**“ Pasta mit zarten Wildlachsstreifen und Lauch in kräftiger Weißweinsauce verfeinert mit Flusskrebsschwänzen

**LOW FAT** – Kalorienreduzierte Kost für eine fettarme Ernährung

Pasta mit Putengeschnetzeltem an Zitronenrahm & Zitronengras und frischen Champignons

„**SIAM**“

Pasta mit gebratenen Putenbrustfiletstreifen Paprika, Ananas, Ingwer,

Chili, Kokosmilch und Limette

„**PIEMENTA**“ Pasta mit Rinderfiletstreifen in würziger Cognacsauce verfeinert

mit grünem Pfeffer und Pilzen

„**TURICUM**“ Pasta mit Streifen vom Kalb in Rahm mit frischen Champignons

„**VEGI**“ Pasta mit fruchtigem Tomatenragout & Ricotta bestreut

mit frischem Basilikum

„**SCHUPFNUDEL-GEMÜSE-PFANNE**“ Schupfnudeln mit Gemüsestreifen fein abgeschmeckt



## Käse

Internationale Käseauswahl mit gemischtem Brot  
Französische Käseauswahl mit gemischtem Brot

## Desserts

Trilogie von der Orange  
(haugemachtes Sorbet, Orangenmousse und Orangenkonfit)

Mousse von weißer Schokolade mit  
Erdbeeren und Pistazien

Grand-Marnier-Parfait im Kokosmantel mit  
Vanille-Fruchtspiegel

Pistazienparfait auf Himbeermark

Panna Cotta mit Waldbeerkompott

Honig-Krokant-Parfait mit Vanille-Fruchtspiegel

Marinierte Orangenfilets mit Amarettini-Mandel-Parfait


After-Eight-Parfait

Schokoladen-Limonen-Parfait mit Mangospalten  
Mousse von der Bourbonvanille mit Erdbeermark und

Nougatmousse auf Vanillespiegel

Mandelcrème mit Vanille-Haselnuss-Saue

Beerengrütze mit Quarkmousse

 Exotische Früchte mit Maracuja-Sorbet

Amarenakirsch-Mousse mit Früchten

Maracuja-Limetten-Mousse mit Früchten der Saison



## Käse- und Dessert-Bufferet

Salat von frischen Früchten

Gemischtes Eisdessert

Mousse von dunkler Schokolade

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse von der Bourbon-Vanille mit Erdbeermark

Maccarons

Tiramisu

Französische Käseauswahl  
mit gemischtem Brot



## Rheinland Buffet

### Kalt:

Räucherlachs mit Reibekuchen  
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Heringsfilet in Apfel-Zwiebelsahne  
Knochen- und Lachsschinken mit Essiggemüse  
Roastbeef-Röllchen mit Remoulade

### Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat  
Geflügelsalat mit Ananas  
Salatvariation mit zweierlei Dressing

### Warm:

Sauerbraten mit Rotkohl und Knödeln  
Gebratener Zander mit buntem Gemüse und Kräuterreis

### Käse:

Internationale Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb

### Dessert:

Obstsalat mit Vanilleeis  
Rum-Rosinencreme  
Mousse von der Zartbitterschokolade  
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Erdbeersauce

46,00



## Donatus Buffet

### Kalt:

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce  
Aal, Felchen und Forellenfilet  
Serrano-Schinken mit Papaya-Würfeln  
Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse  
Medaillons von Reh und Geflügel  
garniert mit Früchten

### Salate:

Salate der Saison  
Rindfleischsalat „Argentinisch“

### Warm:

Schweinefilet mit Champignonfarce überbacken  
Maishähnchenbrust mit Rosmarinsauce  
Broccoliröschen, Karotten  
Spätzle und Kroketten

### Käse:

Internationale Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb

### Dessert:

Mousse von weißer Schokolade  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Salat von Mango, Erdbeeren und Orangen  
Gemischtes Eisdessert

52,00



## Buffet Mainau

### Kalt:

Räucherlachs mit Dill-Schmand  
Gemischte Bodensee Räucherfischplatte (kalt) mit Sahnemeerrettich  
Mit Käsefarce gefüllte Champignonköpfe  
Roastbeef mit Tartaren-Sauce  
Auswahl von verschiedenem, luftgetrocknetem Schinken

### Salat:

Rigatoni-Salat mit Kirschtomaten, Oliven und Parmesan  
Waldorfsalat mit Artischockenherzen  
Salate der Saison mit zweierlei Dressing

### Warm:

Lachsforelle in Kräutersauce  
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“  
Gemüsevariation  
Spätzle und bunter Reis

### Käse:

Internationale Käseauswahl  
mit gemischter Brotkorb

### Dessert:

Salat von heimischen Früchten  
Brombeercreme  
Weißes Schokoladenparfait mit Himbeermark  
Champagner-Mousse  
Kleine Eisauswahl aus der **MÖVENPICK** Truhe

54,00



## Buffet Konstanz

### Kalt:

Räucherfischterrinen mit Kerbelsauce  
Kalte geschmorte Kalbshälfte garniert mit Früchten  
Geflügelbrust auf Ananas mit Waldorfsalat  
Mini-Mozzarella und Cocktailtomaten am Spieß  
Heißgeräucherter Stremellachs mit Dill-Senfsauce

### Salate:

Flußkrebs-Cocktail  
Fleischsalat mit frischer Paprika in Vinaigrette  
Salate der Saison mit zweierlei Dressing

### Warm:

Gebratene Bodenseefischfilets mit Mandelbutter, Fischbutter  
Schweinefilet mit Pilzen und Kräutern  
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Kartoffelgratin und Tagliatelle

### Käse:

Internationale Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb

### Dessert:

Schwarzwälder Kirscheddessert  
Meloncocktail mit Johannisbeeren  
Erdbeerparfait mit Vanillesauce

55,00



## "Buffet Alte Fabrik"

### Kalt:

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich  
Kaltwassergarnelen mit Cocktailsauce  
Avocado-Crevetten-Cocktail in Walnussvinaigrette  
Bündnerfleisch mit Orangenmelone  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum

### Salate:

Salat von gebratenen Champignons mit Kräutern  
Gemischte Blattsalate  
Geflügelsalat mit Curry

### Warm:

Kalbsrückensteak mit Rahmsauce und Schupfnudeln  
Entenbrust mit Orangensauce und Mandelbällchen  
Romanesco, Blumenkohl, Kaiserschoten und Karottenstifte

### Käse:

Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb

### Dessert:

Fruchtsalat mit Mandeln  
Apfel- und Nussmousse mit Vanillesauce  
Zitronensorbet  
Gemischtes Eisdessert aus der MÖVENPICKTRUHE

58,00



## Webmeister Buffet

### Kalt:

Medaillons von Schweinefilet und Pute,  
garniert mit Früchten und Curry-Crème  
Schwarzwälder Räucherschinken mit Mixed Pickles  
Räucherlachs mit Reibekuchen  
Garnelenspieße mit Sauce Aioli  
Terrine von der Räucherforelle mit Limettensauce

### Salat:

Geflügelsalat mit frischer Ananas  
Salate der Saison mit zweierlei Dressing

### Warm:

Roastbeef am Stück gebraten  
Lachsfilet an Weißweinsauce  
Lauch-, Karotten- und Broccoligemüse  
Bunter Reis und Macairekartoffeln

### Käse:

Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb

### Dessert:

Mousse au chocolat hell & dunkel  
Mandelcrème mit Vanille-Haselnuss-Sauce  
Maracuja-Sorbet  
Melone gefüllt mit frischem Obstsalat  
Honig-Krokant-Parfait mit Fruchtsauce

59,00



## **Italienisches Buffet**

### **Kalt**

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto  
Rucola-Salat mit Parmaschinken und Mailänder Salami  
Gegrilltes Gemüse: Auberginen, Pilze, Paprika und Zucchini  
Tomaten und Peperoni gefüllt mit Frischkäse  
Artischocken mit Pinienkernen  
Focaccia alle olive o cipolle  
Bruschetta  
Antipasti Salumi  
Caponata di melanzane  
Cipolline borettane all'aceto balsamico  
Frittierte Sardinien  
Vitello tonnato

### **Salat**

Salat „Capricciosa“

### **Warm**

Saltimbocca alla Romana  
Spaghetti im Parmesanlaib  
Polpette in Tomatenragout  
Kalbsmedaillons in Marsalasaucе  
Lasagne verde e bianca al ragù  
Ossobuco  
Blattspinat, Zucchini  
Steinpilzrisotto und Fettuccine

### **Käse**

Italienische Käseauswahl  
Mit Ciabatta und Cocktailbrötchen

### **Dessert**

Obstsalat mit Maraschino und Amarettini  
Latte-macchiato-Eis  
Tiramisu

Preis nach Auswahl und Saison – dient in erster Linie als Übersicht



## Altes Kontor Buffet

### Kalt:

Bündner Fleisch mit Mixed Pickles  
Gefüllte Pepperoni, Kirschtomaten und Zucchini  
Crevettensalat mit Spargel und Champignons  
Geräucherte Truthahnbrust mit Ananas und Kiwi  
Fischterrine und geräucherter Aal mit Sahnemeerrettich

### Salat:

Bunte Blattsalate mit Sprossengemüse  
und zweierlei Dressings  
Argentinischer Rindfleischsalat  
Hirtensalat mit Schafskäse

### Warm:

Medaillons vom Seewolf mit Krebschaumsauce  
Rinderfiletspitzen in Madagaskar-Pfefferrahm  
Kenia-Bohnen, Blattspinat, Blumenkohl und Möhren  
Gemischter Reis und Tagliatelle

### Käse:

Internationale Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb

### Dessert:

Salat von frischen Früchten mit Maraschino und Vanilleeis  
Quark-Orangenmousse mit Grand Marnier  
Pistazienparfait mit Fruchtsauce  
Vanillemousse mit Erdbeermark

62,00



## Kommerzienrat Spek Buffet

### Kalt:

Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Italienisches Antipasti-Gemüse  
Gegrillte Zucchini- und Auberginenröllchen  
Geräucherte Poulardenbrüstchen mit Mangospalten  
Verschiedene Medaillons (Rind, Kalb, Schwein)  
Marinierte Hummerkrabben  
Avocado-Crevetten-Cocktail  
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich

### Salate:

Verschiedene Salate der Saison

### Warm:

Roastbeef mit Schalotten, Burgundersauce und Nusskartoffeln  
Filet vom Salm mit Kräuter-Weißweinsauce und Tagliatelle  
Gemüse der Saison

### Käse:

Französische Käseauswahl  
mit gemischtem Brotkorb

### Dessert:

Süße Lasagne mit Walnusseis  
Tiramisu  
Exotischer Obstsalat  
Erdbeeren à la Romanow  
(ca. Mai bis Oktober)  
Limettenparfait mit Kiwis und Johannisbeersauce  
(ca. Oktober bis April)

65,00



## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN**

### **1 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 sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels. Für die Alte Fabrik ist ein gesonderter Mietvertrag mit der Betriebsgesellschaft erforderlich.

#### **1.2**

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

#### **1.3**

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

---

### **2 Vertragsabschluss, Vertragspartner, 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. Eine Bestätigung in Textform kann erfolgen, ist jedoch nicht zwingend erforderlich.

#### **2.2**

Das Hotel haftet nach den gesetzlichen Bestimmungen für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit sowie für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels oder seiner Erfüllungsgehilfen beruhen. Für leicht fahrlässig verursachte Schäden haftet das Hotel nur, soweit diese eine wesentliche Vertragspflicht betreffen. In diesem Fall ist die Haftung auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt.

#### **2.3**

Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Für Schadensersatzansprüche wegen vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Pflichtverletzung sowie wegen Verletzung von Leben, Körper, Gesundheit oder Freiheit gelten die gesetzlichen Fristen.

---

### **3 Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung**

#### **3.1**

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

#### **3.2**

Der Kunde ist verpflichtet, die vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels für die Leistungen zu zahlen. Dies gilt auch für Leistungen, die durch Dritte im Auftrag des Kunden erbracht und vom Hotel verauslagt werden (z. B. GEMA, VG Wort).

#### **3.3**

Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern und Abgaben. Ändern sich gesetzliche Umsatzsteuersätze oder lokale Abgaben nach Vertragsschluss, können die Preise entsprechend angepasst werden.



#### 3.4

Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug gelten die gesetzlichen Verzugszinsen.

#### 3.5

Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen.

#### 3.6

Das Hotel verlangt regelmäßig eine Abschlagszahlung von 50 % der vereinbarten Leistung bis spätestens zum Veranstaltungstag. Ohne Zahlung behält sich das Hotel vor, die Räumlichkeiten nicht freizugeben.

#### 3.7

Der Kunde kann nur mit einer unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber Forderungen des Hotels aufrechnen.

---

### 4 Rücktritt des Kunden (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 gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt.

#### 4.2

Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche zurücktreten.

#### 4.3

Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat sich ersparte Aufwendungen sowie anderweitige Vermietung anrechnen zu lassen.

#### 4.4

Tritt der Kunde zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen. Bei späterem Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.

#### 4.5

Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis × Teilnehmerzahl. War kein Preis vereinbart, wird das preisgünstigste 3-Gang-Menü des gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

#### 4.6

Wurde eine Tagungspauschale vereinbart, ist das Hotel berechtigt, bei Rücktritt zwischen der 8. und 4. Woche 60 %, bei späterem Rücktritt 85 % der Pauschale × Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

---

### 5 Rücktritt des Hotels

#### 5.1

Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum ebenfalls berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde nach Aufforderung nicht verzichtet.

#### 5.2

Leistet der Kunde eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Fristsetzung nicht, ist das Hotel zum Rücktritt berechtigt.



### 5.3

Ferner ist das Hotel aus sachlich gerechtfertigtem Grund zum außerordentlichen Rücktritt berechtigt, insbesondere wenn höhere Gewalt oder andere nicht vom Hotel zu vertretende Umstände die Vertragserfüllung unmöglich machen die Veranstaltung schuldhaft unter falschen Angaben gebucht wird das Hotel begründeten Anlass hat anzunehmen, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels gefährdet der Zweck oder Anlass der Veranstaltung gesetzwidrig ist ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt

### 5.4

Ein berechtigter Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

---

## 6 Änderungen der Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

### 6.1

Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Abgerechnet wird mindestens 95 % der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl.

### 6.2

Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % ist spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Abgerechnet wird mindestens 95 % der vereinbarten Teilnehmerzahl.

### 6.3

Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume anzupassen, soweit dies dem Kunden zumutbar ist.

### 6.4

Verschieben sich Anfangs- oder Schlusszeiten, kann das Hotel zusätzliche Kosten berechnen.

---

## 7 Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich untersagt. Ausnahmen bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird eine Service- bzw. Handlingpauschale berechnet. Der Kunde übernimmt die volle Haftung für Qualität, Hygiene und eventuelle Folgeschäden mitgebrachter Speisen und Getränke.

---

## 8 Technische Einrichtungen und Anschlüsse

Unverändert, wie bisher.

---

## 9 Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

### 9.1

Mitgeführte Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden. Das Hotel haftet nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit, ausgenommen sind Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit.

### 9.2

Dekorationsmaterial muss den brandschutztechnischen Anforderungen entsprechen. Der Nachweis kann vom Hotel verlangt werden.

### 9.3

Mitgebrachte Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Erfolgt dies nicht, darf das Hotel Lagerkosten und eine Nutzungsentschädigung berechnen.



#### 10 Haftung des Kunden für Schäden

Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Teilnehmer, Mitarbeiter, Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

---

#### 11 Schlussbestimmungen

##### 11.1

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages und dieser Geschäftsbedingungen bedürfen der Textform.

##### 11.2

Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand ist Überlingen, soweit der Kunde Kaufmann ist oder keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland hat.

##### 11.3

Es gilt deutsches Recht. UN-Kaufrecht ist ausgeschlossen.

##### 11.4

Sollten einzelne Bestimmungen unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

---

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen – **AKZENT** Hotel Sternen – Möcking GbR –

Stand 01/2026