



# BURG WEGBERG

Hotel & Gastronomie



Feiern Sie Ihre Traumhochzeit





## BURG WEGBERG

Hotel & Gastronomie

### Der schönste Tag in Ihrem Leben

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit im unvergleichbaren Ambiente der Burg Wegberg.

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

Auf Burg Wegberg feiern Sie Ihre ganz persönliche Traumhochzeit und haben selbstverständlich die Möglichkeit, Ihre eigenen, auch noch so ausgefallenen Wünsche, umzusetzen. Ebenso nehmen wir Ihnen aber auch gerne die Organisation ab und planen Ihr Fest bis ins kleinste Detail, ganz nach Ihren Wünschen.



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

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

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

*Ihr Burg Team*





## Arrangement „Classic“

## Arrangement „Burg“

Empfang ab 17.00 Uhr

- mit Sekt oder Prosecco (auf Wunsch auch mit Cassis, Aperol & Peach), Orangensaft & Mineralwasser sowie weiteren Getränken nach Wunsch Ihrer Gäste
- Filterkaffee & Tee

abends

- erlesenes Kalt-Warm-Buffer (oder Menue) nach individueller Zusammenstellung im Wert von 35,50 € pro Gast
  - Auswahl an frisch gezapften Bieren, Weizenbier, alkoholfreies Bier sowie Softgetränke
  - ausgewählte Tischweine
  - Kaffee, Espresso, Cappuccino etc.
- sowie 2 Spirituosen Ihrer Wahl nach dem Abendessen

inklusive

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

pauschal pro Person 99,50 €

Empfang ab 16.00 Uhr

- mit Sekt oder Prosecco (auf Wunsch auch mit Cassis, Aperol & Peach), Orangensaft & Mineralwasser sowie weiteren Getränken nach Wunsch Ihrer Gäste
- Fingerfood & Cannapées

nachmittags

- Filterkaffee & Tee
  - Kuchenauswahl
- (nach Absprache)

abends

- erlesenes Kalt-Warm-Buffer (oder Menue) nach individueller Zusammenstellung im Wert von 39,50 € pro Gast
  - Auswahl an frisch gezapften Bieren, Weizenbier, alkoholfreies Bier sowie Softgetränke
  - ausgewählte Tischweine
  - Kaffee, Espresso, Cappuccino etc.
- sowie 2 Spirituosen Ihrer Wahl nach dem Abendessen

inklusive

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

pauschal pro Person 129,50 €





## Weitere Gästeinformation

### Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass wir ab 01:00 Uhr einen Nachtzuschlag pro angefangene Stunde pauschal mit 100,00 € berechnen.

### Personenzahl

Bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, brauchen wir eine genaue Personenzahl, für die unsere Mitarbeiter alle Vorbereitungen treffen, die uns spätestens eine Woche vor der Veranstaltung mitgeteilt werden muss. Diese Zahl gilt als Grundlage zur Rechnungsstellung an den Veranstalter. Darüber hinaus gehende Personen werden grundsätzlich abgerechnet.

### Musik

Nach 02:00 Uhr muss die Musik auf eine angemessene, nicht die Nachtruhe störende Lautstärke reduziert werden.

Nach 03:00 Uhr ist die Musik auszuschalten.

Sperrstunde in unserem Hause ist 03:30 Uhr.

### Kinder

Kinder bis zum Alter von 6 Jahren berechnen wir nicht

Kinder bis zum Alter von 10 Jahren berechnen wir mit 25% Pauschalsumme

Kinder bis zum Alter von 14 Jahren berechnen wir mit 50% der Pauschalsumme

### Zahlungsmodalitäten

Wir erbitten eine Anzahlung von 40 % des zu erwartenden Umsatzes bis 2 Monate vor Ihrer Veranstaltung.

Wir bitten um Ausgleich der

Endabrechnung innerhalb von 5 Tagen.

### Hotelzimmer

Gerne reservieren wir Ihnen ein optionales Zimmerkontingent in unserem Hause.

Dieses kann durch Ihre Gäste bis zu 3 Monate vor Veranstaltung gebucht werden. Danach wird das Kontingent freigegeben.

### Preise

im Doppelzimmer inklusive Frühstück 125,00 €

im Einzelzimmer inklusive Frühstück 99,00 €

Gerne stellen wir Ihnen ein Zustellbett gegen Aufpreis zur Verfügung.

Ein Babybett ist kostenlos.

### Weitere buchbare Leistungen

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Staffelei mit Sitzplan | 15,00 € |
| Stuhlhussen            | 5,00 €  |
| Kuchengedeck           | 2,50 €  |
| Mitternachtssnack ab   | 4,00 €  |

Sollten Sie keine Pauschale buchen, so berechnen wir für Räumlichkeiten und für die Vor- und Nachbereitung pro Person 5,00 €

### Preise

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### Rauchen

Es besteht ein absolutes Rauchverbot in unseren Räumlichkeiten.

### AGB`s

Wir weisen ausdrücklich daraufhin, dass bei Angebotsannahme unsere zu grundlegenden AGB`s anerkannt werden.

Preisänderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten!





# Buffet

## Alt Berck

### Vorspeisen

Frischkäsevariationen auf Cracker  
Gefüllte Eier mit Schnittlauchcrème  
Thunfischsalat mit Zwiebeln und Paprika  
Krautsalat, Möhrensalat, Tomatensalat, Gurkensalat  
Frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings

### Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl  
mit Minis, Ciabatta, Vollkornbrot  
Verschiedene Dips bilden dazu die Grundlage  
Kräuter-Frischkäse, Salsa Verde, Kräuterbutter u.a.

### Hauptspeisen

Schweinebraten in Champignon-Rahm-Sauce  
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curry-Frucht-Sauce  
Butterreis  
Petersilienkartoffeln  
Leipziger Allerlei

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Crème Brulee, Herrencreme

**Preis pro Person 29,50 €**



# Buffet Burggrafen

## Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl

mit Minis, Ciabatta, Vollkornbrot

Verschiedene Dips bilden dazu die Grundlage

## Salate

Thunfischsalat mit Zwiebeln und Paprika

Krautsalat, Möhrensalat, Tomatensalat, Gurkensalat

Frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings

## Vorspeisen

Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs,

Pfeffermakrelen und geräucherte Forellenfilets

mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich

Marinierte Paprika und Zucchinischeiben

an Knoblauch – Kräuterquark

Glacierte Putenbrust an Currysahne und Obst

## Hauptspeisen

Gepökelter Schinken-Krustenbraten mit Dunkelbier-Sauce

Gedünstetes Rotbarschfilet auf Kräuter-Crevetten-Sauce

Kartoffelgratin, Gemüsereis

Frisches Marktgemüse der Saison

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayerisch Crème mit Kirschen

**Preis pro Person 35,50 €**

# Buffet Rheinisch



## **Brotbuffet & Dip-Station**

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl

mit Minis, Ciabatta, Vollkornbrot

Verschiedene Dips bilden dazu die Grundlage

## **Vorspeisen**

Kleine Reibeküchlein mit Rübenkraut

Wacholdergeräucherte Bachforellen-Filets

mit Meerrettich-Sahne

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Heringsstip „Hausfrauen-Art“

Blut- und Leberwurst mit Zwiebelringen, Essiggemüse

und Düsseldorfer Senf

mildgeräucherter Katenschinken an Melonenspalten

## **Salate**

Hausgemachter warmer Kartoffelsalat

mit Speck in Essig-Öl angemacht

Thunfischsalat mit Zwiebeln und Paprika

Krautsalat, Möhrensalat, Tomatensalat, Gurkensalat

Frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings

## **Hauptspeisen**

Rheinischer Sauerbraten mit Spätzle, Semmelknödeln

Rotkohl und Apfelkompott

Zanderfilet in Senfsauce mit frischen Gartenkräutern

dazu Schwenkkartoffeln und Blattspinat in Rahm

## **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bratäpfel, frisch aus dem Ofen

mit Rosinen und Marzipan gefüllt

**Preis pro Person 37,50 €**



# Buffet Burg

## Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl

mit Minis, Ciabatta, Vollkornbrot

Verschiedene Dips bilden dazu die Grundlage

## Salate

Thunfischsalat mit Zwiebeln und Paprika

Krautsalat, Möhrensalat, Tomatensalat, Gurkensalat

Frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings

## Vorspeisen

Geräucherter und gebeizter Lachs,

Forellenfilets & Makrelenfilets

dazu Dill-Senf-Sauce & Meerrettichsahne

Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben

mit Basilikum und Olivenöl

Auswahl von verschiedenen rohen Schinken

an Melonenspalten

Ruccolasalat mit geriebenem Parmesankäse

## Hauptspeisen

Tranchen vom Schweinefilet

mit Sherry-Rahm-Sauce und Tomatenwürfeln

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikum-Jus

mit einem Hauch Knoblauch

Variation von Edelfischen und Krustentieren

in einer gelben Paprika-Velouté

Schalotten-Kartoffelgratin, Rosmarin-Kartoffeln

Gemüsereis, Bohnenbündchen im Speckmantel

Buntes Paprikagemüse mit Zucchini & Zwiebeln

## Dessert

Eisbombe "Nach Art des Hauses"

mit frischem Fruchtsalat

Nougat-Mousse sowie helle und dunkle Mousse au chocolat

im Cocktailglas präsentiert

**Preis pro Person 39,50 €**



# Buffet Italienisch

## Brotbuffet & Dip-Station

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl

mit Minis, Ciabatta, Vollkornbrot

Verschiedene Dips bilden dazu die Grundlage

## Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten- und Zwiebelwürfeln

Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben

mit Olivenöl und frischem Basilikum

Parmaschinken mit Spalten von der Melone und Grissini

Vitello Tonnato

Italienische Salamispezialitäten

Antipastiplatte mit gebratener Paprika,

Auberginen, Zucchini, marinierte Champignons

sowie grüne Bohnen mit gerösteten Pinienkernen

Frutti di mare in Knoblauchvinaigrette

Röllchen von geräuchertem und gebeiztem Lachs

dazu Honig-Dill-Senf-Dippe

## Salate

Thunfischsalat mit Zwiebeln und Paprika

Krautsalat, Möhrensalat, Tomatensalat, Gurkensalat

FrISChe Gartensalate mit verschiedenen Dressings

## Hauptspeisen

Tranchen vom Schweinefilet in Marsalaschaum

Blattspinat & Rosmarin-Kartoffeln

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

mit Parmaschinken und Salbei

dazu feine Bandnudeln mit Basilikum-Pesto

und eine Auswahl verschiedener gegrillter, mediterraner Gemüse

## Dessert

Hausgemachtes Tiramisú

Panna Cotta an Fruchtmarkspiegel

Frischer Fruchtsalat

**Preis pro Person 45,90 €uro**

# Buffet Gala



## **Brotbuffet & Dip-Station**

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl  
mit Minis, Ciabatta, Vollkornbrot  
Verschiedene Dips bilden dazu die Grundlage

## **Vorspeisen**

Feurige Gambas mit Chili, Knoblauch  
und Zwiebeln in Olivenöl  
Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs, Heilbutt  
und wacholdergeräucherten Forellenfilets,  
mit Kaisergranaten garniert  
Sahnemeerrettich, Honig-Dill-Senf-Sauce  
und Preiselbeersahne  
Crevetten mit Olivenöl und Zitrone im Cocktailglas  
Carpaccio vom Bündnerfleisch mit geschabtem  
Parmesan auf Ruccola  
Auswahl von Serrano-, Parma- und Bauernschinken  
mit eingelegten Portwein-Melonenkugeln und Grissini  
Tortellini-Salat mit Tomatenwürfeln, Schnittlauch & Olivenöl

## **Salate**

Thunfischsalat mit Zwiebeln und Paprika  
Krautsalat, Möhrensalat, Tomatensalat, Gurkensalat  
Frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings  
Hauptspeisen  
Rosa gebratenes Roastbeef vom Argentinischen Angus-Rind  
-am Buffet tranchiert-  
dazu Schalotten-Jus mit grünem Pfeffer  
und eine frische Meerrettich-Sauce  
Glacierter Kalbsbraten in Thymian-Jus  
mit getrockneten Aprikosen  
Zanderfilet unter der Kräuterkruste auf Limonen-Sauce  
Lauchgemüse in Rahm, Ratatouille  
Schupfnudeln, Zucchini-Kartoffelgratin  
Mediterrane Kräuter-Kartöffelchen

## **Dessert**

Französische Crêpes  
mit Vanilleeis und Himbeermark  
Hausgemachte Petit Fours  
Panna Cotta auf Fruchtspiegel

**Preis pro Person 59,90 €**



# Buffet BBQ

## **Brotbuffet & Dip-Station**

Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl  
mit Minis, Ciabatta, Vollkornbrot

Verschiedene Dips bilden dazu die Grundlage

## **Salate**

Thunfischsalat mit Zwiebeln und Paprika

Krautsalat, Möhrensalat, Tomatensalat, Gurkensalat

Frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings

Bauernsalat mit Schafskäse

## **Vorspeisen**

Auswahl von geräucherten und gebeizten

Fischspezialitäten mit Lachs, Forelle & Makrele  
dazu Dill-Senf-Sauce und Meerrettichsahne

Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben  
mit frischem Basilikum und Olivenöl

Antipastiauswahl mit Auberginen, Zucchini,  
Paprika und eingelegten Champignonköpfen

## **Hauptspeisen frisch vom Grill:**

Hüftsteaks vom Argentinischen Black-Angus-Rind

Hähnchenbrustfilets in Paprika-Chili-Honig-Marinade  
marinierte Schweinenackensteaks

Thüringer Grillwurst / Krakauer

Lachspäckchen in der Folie gegart

Rauchige BBC-Sauce, Sweet-Mango-Chutney

Rotwein-Schalottenbutter

Drillinge mit frischem Rosmarin

Mediterrane Gemüsepfanne

## **Dessert**

Frischer Fruchtsalat mit Vanilletopping

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

Hausgemachte Petit Fours

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

**Preis pro Person 43,90 €uro**

# Fingerfood Herzhaft



## Begrüßungs-Häppchen Fingerfood

### Bruschetta

Tomaten- und Zwiebelwürfel mit Olivenöl, Knoblauch  
und frischem Basilikum auf gerösteten Weißbrotscheiben  
2,20 Euro / Stück

### Mini-Crêpes

Gefüllt mit mediterranem Gemüse 2,50 Euro / Stück  
Gefüllt mit Spinat und Mozzarella 2,70 Euro / Stück

### Blätterteig - Flôurons

Gefüllt mit Thunfisch 1,50 Euro / Stück  
Gefüllt mit Krabben 1,50 Euro / Stück

### Spiesschen

Mit marinierten Champignons und Zucchini  
1,80 Euro / Stück  
Mit Kirschtomaten, Schafskäse  
und frischem Basilikum 2,90 Euro / Stück

## Cannapées

Mit geräuchertem Forellenfilet 2,80 Euro / Stück  
Mit Räucherlachs 2,80 Euro / Stück  
Mit Graved Lachs 2,80 Euro / Stück  
Mit rosa gebratenem Roastbeef 2,80 Euro / Stück  
Mit französischem Brie 2,80 Euro / Stück  
Mit schwarzwälder Schinken 2,80 Euro / Stück  
Mit Parma-Schinken 3,00 Euro / Stück

Tomaten-Mozzarella-Sticks 1,80 Euro / Stück  
Honig-Melone mit Serrano-Schinken 2,00 Euro / Stück  
Crispy Vegetable Sticks mit Limetten Joghurt  
2,00 Euro / Stück

Mediterrane Blätterteigtasche mit Fetakäse  
1,80 Euro / Stück  
Gazpacho im Glas serviert 2,80 Euro / Stück  
Kleiner Ceasars-Salat mit Käsestängli  
und Gamba 2,80 Euro / Stück  
Ananas-Putenbrust-Salat 2,00 Euro / Stück



**Kuchenauswahl**

|                                                          |            |
|----------------------------------------------------------|------------|
| Sahnetorte, 16 Stk.                                      | 38,00 Euro |
| Herrentorte, 16 Stk.                                     | 40,00 Euro |
| Obstsalat, 10 Stk.                                       | 22,00 Euro |
| Erdbeerboden (Saison), 10 Stk.                           | 30,00 Euro |
| Apfel-, Aprikosen-<br>oder Kirschriemchentorte, 10 Stck. | 20,00 Euro |
| Fürst-Pückler-Eistorte, 16 Stck.                         | 40,00 Euro |
| Grillasch-Torte, 16 Stck.                                | 40,00 Euro |
| Apfelzuschlag, 10 Stck.                                  | 22,00 Euro |
| Gebackener Käse, 10 Stck.                                | 22,00 Euro |
| Buttercremetorte, 16 Stck.                               | 38,00 Euro |

**Grosse Herztorte**

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Mit frischen Erdbeeren (Saison) |             |
| circa 40 Stk.                   | 160,00 Euro |
| Mit gemischten Beeren (Saison)  |             |
| circa 40 Stk.                   | 160,00 Euro |

**Petit Fours**

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Eine süsse Spezialität | 3,30 Euro / Stück |
|------------------------|-------------------|

# Allgemeine Geschäftsbedingungen der Burg Wegberg Catering GmbH

Ab 1. Januar 2017

## 1. Geltungsbereich

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

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

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

## 2. Vertragsabschluss, -partner, -haftung; Verjährung

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

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

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

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

## 3. Anmietung von Hotelzimmer.

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

3.2. Reservierte Zimmer stehen den Gästen ab 15.00 Uhr am Anreisetag zur Verfügung und müssen bis 12.00 Uhr am Abreisetag geräumt sein. Danach kann das Hotel über den ihm dadurch entstehenden Schaden hinaus für die zusätzliche Nutzung des Zimmers bis 18:00 Uhr 50% des vollen Logispreises (Listenpreis) in Rechnung stellen, nach 18.00 Uhr 100%.

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

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

## 4. Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten

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

## 5. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung, Anzahlung

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

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

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

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

5.5. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen für Pauschalreisen eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

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

## 6. Anzahlung/Deposit/Zahlungsbedingungen

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

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

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

## 7. Abbestellung, Stornierung, Nichtanreise durch den Kunden

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

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

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

## 8. Stornobedingungen und Stornogebühren

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

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

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

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

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

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

## 9. Rücktritt des Hotels

9.1. Wird eine vereinbarte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

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

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

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

- Ein Verstoß gegen den obigen Geltungsbereich Absatz 1.2 vorliegt.

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

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

## 10. Schlussbestimmungen

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

10.2. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Erkelenz.

## 11. Salvatorische Klausel

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



Burg Wegberg Catering GmbH  
Burgstraße 8  
41844 Wegberg

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

[www.burg-wegberg.de](http://www.burg-wegberg.de)

