

HOCHZEIT IN ANSPRUCHSVOLLEM AMBIENTE



UNSERE ARRANGEMENTS

Liebes Brautpaar,

wer träumt nicht von diesem Tag in seinem Leben. Man ist sich irgendwann und irgendwo einmal begegnet, ist gemeinsam ausgegangen, hat sich näher kennengelernt und plötzlich hat man viel mehr Gefühle füreinander entdeckt. Man verliebt sich, und irgendwann kommt dann der Augenblick, wo man den wohl wichtigsten Schritt in seinem Leben wagen möchte. Es folgt der Heiratsantrag. Und nun sind Sie mittendrin.

Zusammen mit Ihnen, organisieren und gestalten wir mit unserem ganz besonderen Engagement Ihre Hochzeit, um Ihnen an dem schönsten Tag Ihres Lebens den Weg in den siebten Himmel zu ebnen.

Wir beraten Sie gern und stehen von der Planungsphase bis zur Detailabsprache, vom Wunschtermin bis zum Rahmenprogramm an Ihrer Seite.

Mit unserer Hochzeitsmappe möchten wir Ihnen einen ersten Einblick in unsere Räumlichkeiten, über unsere Pauschalen und ein paar nützliche Tipps mit auf den Weg geben.

Jederzeit führen wir Sie persönlich durchs Haus und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

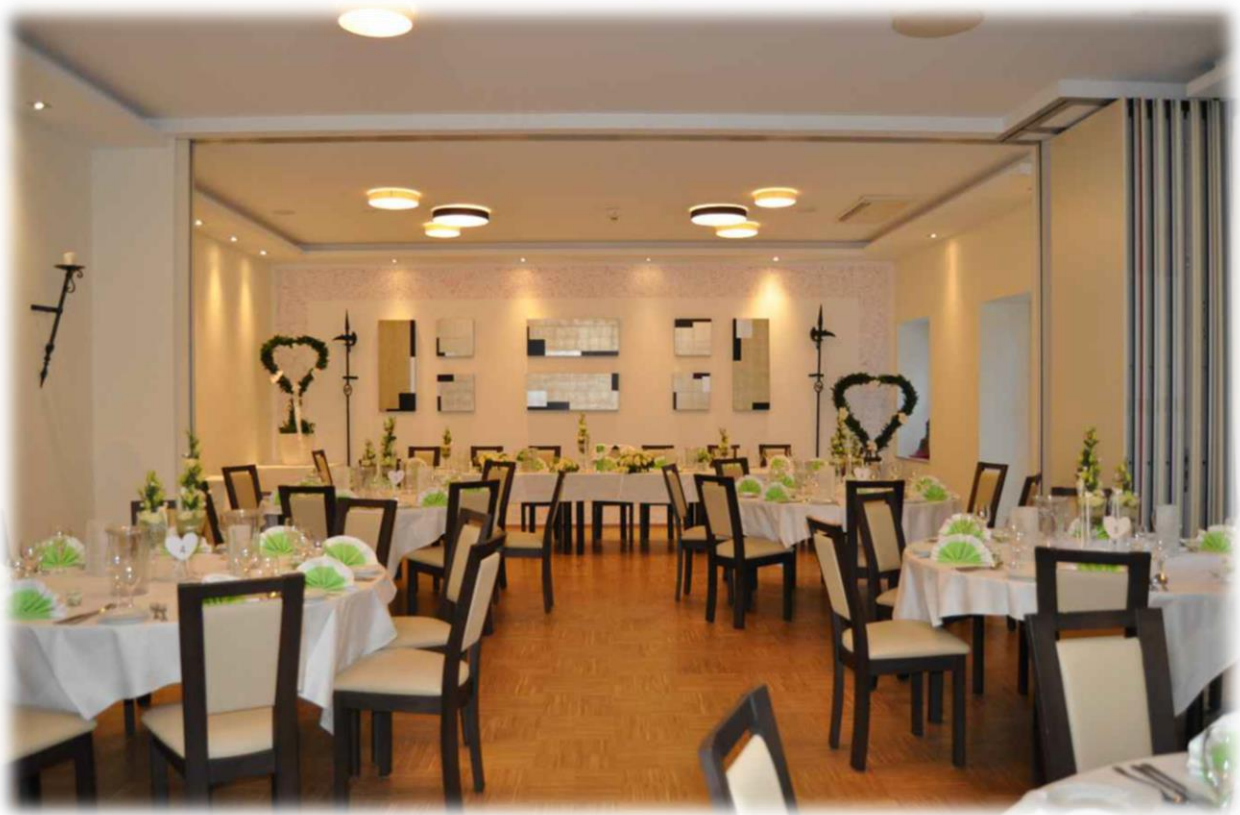
Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Ihre Familie Kehlenbeck & Team



Inhaltsverzeichnis

Seite 2	Das Haus
Seite 3	Inhaltsverzeichnis
Seite 4	Ansprechpartner
Seite 5	Hochzeits-Buffer „Gerbera“
Seite 6	Hochzeits-Buffer „Rose“
Seite 7	Hochzeits-Buffer „Calla“
Seite 8	Hochzeits-Menü „Gräfin“
Seite 9	Hochzeits-Menü „Fürstin“
Seite 10	Hochzeits-Menü „Prinzessin“
Seite 11	Getränkepauschalen
Seite 12	Dekoration/Organisation
Seite 13	Trauungen im Torhaus
Seite 14	Hochzeitstorten/Fingerfood
Seite 15 -18	Allgemeine Geschäftsbedingungen



Unser Hotel im Überblick

Hotel Schaumburger Ritter
Burgstraße 2-4, 31737 Rinteln

Tel: 05152 – 94 74 60
Fax: 05152 – 94 74 61
kontakt@schaumburger-ritter.com
www.schaumburger-ritter.com



Ansprechpartner:
Doreen & Stephan Kehlenbeck

Andrea Wilke
Empfang



Marleen Klemme
Restaurantleiterin



Und das komplette Team



Schaumburger Ritter Gastronomie GmbH
Burgstraße 2-4 • 31737 Rinteln • Tel. 05152 - 94 74 60 • Fax: 05152 - 94 74 61
Internet: www.schaumburger-ritter.com • E-mail: kontakt@schaumburger-ritter.com
Handelsregister Stadthagen HRB 2064 • Geschäftsführer: Stephan Kehlenbeck
BIC: NOLADE21SHG IBAN: DE15 2555 1480 0521 0033

Hochzeitsbuffet „Gerbera“

Am Tisch serviert:

Kartoffel-Lauchsuppe
oder
Schaumburger Hochzeitssuppe

Als Buffet:

Antipasti Variation
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Geräucherte Forelle, Räuchermakrele, Räucherlachs
Rucolasalat mit Serranoschinken
Vitello Tonnato

Schweinefilet mit Dijon-Senfsauce
Maispoulardenbrust mit Chili-Orangen Sauce
Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln
Gemüseauswahl

Armer Ritter
Panna Cotta
Mousse au Chocolat
Frische Früchte der Saison

Für Ihren Mitternachtsimbiss bereiten wir die kalten Speisen des Buffets noch einmal auf. Zusätzlich reichen wir deftige Schinkenbeißer und eine Käseplatte.

Pro Person nur 55,80 €

Hochzeitsbuffet „Rose“

3erlei Fingerfood zum Aperitif

Am Tisch serviert:

Zitronengrassuppe

Als Buffet:

Antipasti Variation

Frische Blattsalate

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Serranoschinken mit Melone

Ceasar Salad mit Croûtons, Speck und Parmesan

Reichhaltige Räucherfischauswahl

Kleine Frikadellen mit Cornichons

Roastbeef mit Remouladensauce

Gebratenes Doraden- oder Lachsfilet auf mediterranem Gemüse

Geschmorte Frischlingskeule
oder

Geröstete Poulardenbrust
oder

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

2 Fleischgerichte zur Auswahl

Bunte Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln

Spätzle

Frische Früchte der Saison

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce

Pralinenmousse

Wodkamelone

Eiscreme nach Wahl

Joghurt Törtchen

Für Ihren Mitternachtsimbiss bereiten wir die kalten Speisen des Buffets noch einmal auf. Zusätzlich reichen wir deftige Schinkenbeißer und eine Käseplatte.

Pro Person nur 65,90 €

Hochzeitsbuffet „Calla“

3erlei Fingerfood zum Aperitif

Am Tisch serviert:

Kraftbrühe von der Wachtel

Als Buffet:

Antipasti Variation

FrISChe Blattsalate

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Rindercarpaccio mit Pinien und Parmesan

Marinierte Riesengarnelen mit Aioli und Avocadosalat

Crostini mit Tomate und Oliventapenade

Exklusive Räucherfischauswahl

Scheiben vom Kalbsfilet mit Trüffelcreme und marinierten Gemüseperlen

St. Petersfischfilet auf asiatischem Gemüse

oder

Welsfilet mit Blattspinat

Rinderfilet **ODER** Rehkeule **ODER** Perlhuhnbrust

2 Fleischgerichte zur Auswahl

Bunte Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln

Grüne Bandnudeln

Gebackene Gemüsesäckchen **ODER** Gnocchi in Pilzrahm

FrISChe Früchte der Saison

Schokoladentörtchen

Crème Brûlée

Eisbombe

Saisonales Fruchtmousse

Käseauswahl

Für Ihren Mitternachtsimbiss bereiten wir die kalten Speisen des Buffets noch einmal auf. Zusätzlich reichen wir Gabel-Currywurst, Kartoffel- oder Gulaschsuppe sowie ein Tortenherz mit Feuerwerk.

Pro Person nur 79,90 €

Hochzeitsmenü „Gräfin“

Gruß aus der Küche

Schaumburger Hochzeitssuppe

Geröstete Maispoullardenbrust
Schweinefilet in Champignonrahmsauce
mit Gemüseauswahl, Beilagen nach Wahl
-auf Platten serviert-

Panna Cotta auf Beerenragout
und Vanillesauce

Für Ihren Mitternachtsimbiss reichen wir Ihnen
deftige Schinkenbeisser, Käseplatte
Brot und Butter

Pro Person nur 49,90 Euro

Hochzeitsmenü „Fürstin“

Gruß aus der Küche

Rucolasalat mit luftgetrocknetem Schinken
Gerösteten Pinien und Parmesan

Curry-Kokos Suppe mit gebratener Garnele

Rosa gebratene Kalbshüfte in Morchelrahm
Gemüsebeilage und Kartoffelplätzchen

Crème Brûlée mit saisonalem Fruchtragout
und Himbeersorbet

Für Ihren Mitternachtsimbiss reichen wir Ihnen
Gabel-Currywurst
Kartoffel- oder Gulaschsuppe
Käseplatte
Brot und Butter

Pro Person nur 62,00 Euro

Hochzeitsmenü „Prinzessin“

Fingerfood zum Aperitif

Vorspeisenvariation „Schaumburger Ritter“

Hausgemachte Pasta
Oder
ein Fischgericht der Saison

Rinderfilet mit Trüffeljus
Pilze, Gemüseauswahl
Kartoffelpüree

Dessertteller „Traumhochzeit“

Für Ihren Mitternachtsimbiss reichen wir Ihnen
Gabel-Currywurst sowie Kartoffel- oder Gulaschsuppe
Räucherfischauswahl
Käseplatte & Brot und Butter
Hochzeitsherz mit Feuerwerk

Pro Person nur 79,90 Euro

Unsere Getränkepauschalen

Getränkepauschale Standard

Bier vom Fass, je eine Sorte Rot- und Weißwein, Sekt, alkoholfreie Kaltgetränke, Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Tee

€ 42,50 pro Person

Getränkepauschale Classic

Bier vom Fass, je eine Sorte Rot- und Weißwein, Sekt, alkoholfreie Kaltgetränke, Spirituosen und Longdrinks (nach Absprache), Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Tee

€ 52,50 pro Person

Getränkepauschale Exklusiv

Bier vom Fass, je eine Sorte Rot- und Weißwein, Sekt, alkoholfreie Kaltgetränke, Spirituosen, Longdrinks und Cocktails (nach Absprache), Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Tee

€ 62,50 pro Person

Unsere Getränkepauschalen gelten ab einer Personenanzahl von 40 Teilnehmern und für 7 Stunden.

Nach 7 Stunden können Sie die Pauschale verlängern, zu EUR 4,50 pro Stunde und Person, (hier gilt die Personenanzahl, welche zu Beginn der Veranstaltung angemeldet war) oder Sie wechseln zur à-la-carte Variante.



Dekoration/Organisation

In unseren Standardarrangements ist bereits folgendes einkalkuliert und muss nicht extra bezahlt werden:

- Raummiete
- Personal - Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung
- Persönliche Absprache vor Ort; bei fester Reservierung
- Bestuhlung (Tische & Stühle)
- weiße Tischwäsche und weiße Stoffservietten
- Geschirr und Gläser
- Einfache Teelichter (Gläser) oder einarmiger Kerzenleuchter mit Kerzen
- Sanitäre Anlagen
- Lokation mit Theke
- Nutzung der Terrasse
- Energiekostenpauschale
- Endreinigung
- kostenfreie Parkmöglichkeiten direkt vor Ort

Gerne dekorieren wir die Räumlichkeiten nach Ihren Vorstellungen und Wünschen. Preise hierfür sind abhängig von Art und Umfang der Dekoration und Organisation. Wir beraten Sie sehr gerne, sprechen Sie uns an!

In Zusammenarbeit mit den Gärtnereien Schulte in Rehren oder Bredemeier in Deckbergen gestalten wir gerne den Blumenschmuck für Ihre Veranstaltung. Weitere Details stimmen wir mit Ihnen in einem Vorgespräch ab.

Auf Wunsch können Sie untenstehende Zusatzleistungen in Anspruch nehmen:

- | | | |
|-----------------------|----------------------------|-----------------|
| • Menükarte | ab € 3,00/Stück | je nach Aufwand |
| • Namenschilder | ab € 2,00/Stück | je nach Aufwand |
| • Accessoires | (z.B. Kerzen, Bänder etc.) | nach Absprache |
| • Terrassendekoration | | nach Absprache |

Für den Verleih von Stuhlhussen und weiterem Equipment geben wir Ihnen gerne die Kontaktdaten weiter.

Wünschen Sie einen DJ oder eine Band zu Ihrer Feierlichkeit, so bedenken Sie bitte die Auf- und Abbauphase.

Feiern sind bei uns unter 50 Personen bis 01:00 Uhr und ab 50 Personen bis 03:00 Uhr möglich (inkl. Abbau des DJ's bis max. 03:30 Uhr).

Ab 24:00 Uhr berechnen wir eine Nachtpauschale von € 150,00 pro angefangene Stunde.

Um eine reibungslose Organisation Ihrer Feier sicher zu stellen, sollte der Ablauf von Ihrer Veranstaltung mit dem Servicepersonal abgestimmt werden. Dieses gibt die Informationen auch an unsere Küchencrew weiter.

Trauungen im Torhaus oder auf der Terrasse im Freien

Geben Sie sich in einer ganz besonderen Location das Ja-Wort. Seit Oktober 2015 gibt es ein kleines und gemütliches Standesamt im Torhaus der Schaumburg.

Termine werden nach Absprache mit dem Standesamt Rinteln vergeben.

Im Preis ab € 350,00* pro Trauung ist neben der Trauung selbst, unsere Standardbestuhlung und Standarddekoration enthalten.

Selbstverständlich dekorieren wir Ihnen unser Trauzimmer oder den Außenbereich auch nach Ihren Wünschen.

Gegebenenfalls können hier Mehrkosten entstehen.

Weitere Details können in einer persönlichen Absprache vor Ort besprochen werden.

* Die Preise können je nach Auflagen vom Standesamt abweichen.



Hochzeitstorten

Auf Wunsch fertigen wir, in unserer hausinternen Konditorei, Ihre Traumhochzeitstorte.

Eine kleine Auswahl unserer Torten:



Fingerfood und Leckereien

Frühlingsrollen • Suppen • Rinderfiletröllchen • Geflügelbällchen • Carpaccio • Kalbstatar
 • Vitellorollen • kalte Suppe • Wan Tan • Scampi-Spieß • Quiche • Krabben-Frischkäse-
 Röllchen • Crostini • Pumpernickel mit Frischkäse • Pumpernickel mit Fisch • Sülze •
 Matjes-Spieße nach Hausfrauenart • gebratenes Zanderfilet auf Gurkensalat •
 Poularde im Knuspermantel • Tomate-Mozzarella • Antipasti-Spieße •
 Panna Cotta • Kaffeemousse • Eis • Crème Brûlée •



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Individualgäste und Veranstaltungen der Schaumburger Ritter Gastronomie GmbH, Burgstraße 2 – 4, 31737 Rinteln (im folgenden GmbH genannt)

1. Geltungsbereich

Die Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über mietweise Überlassung von Zimmern und Restaurant sowie Veranstaltungsräume der GmbH zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminare, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen der GmbH. Grundsätzlich gelten mit der Bestätigung die Geschäftsbedingungen des Auftragnehmers (GmbH).

2. Vertragsabschluss

Der Gastaufnahmevertrag (Beherbergungsvertrag) kann schriftlich, mündlich oder fernmündlich geschlossen werden. Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald das/die Zimmer bestellt und zugesagt oder – falls aus Zeitgründen eine Zusage nicht möglich war – bereitgestellt wird/werden.

Vertragspartner des Beherbergungsvertrages sind der Gast und der Schaumburger Ritter Gastronomie GmbH.

Erfolgt die Buchung nicht durch den Gast, sondern durch einen Dritten, haftet dieser als Besteller für alle Verpflichtungen aus dem Gastaufnahmevertrag zusammen mit dem Gast als Gesamtschuldner.

Der Besteller ist verpflichtet, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie alle weiteren relevanten Informationen an den Gast weiterzuleiten.

3. Mindestumsatz

Bei Feiern in unserem Saal, welche auf ein Wochenende (Freitag und Samstag) fallen, erlauben wir uns einen Mindestumsatz von € 5.000 zu verlangen (Speisen und Getränke). Sollte diese Summe nicht erreicht werden wird der Differenzbetrag als Raummiete berechnet.

4. Optionen

Optionen werden in der Regel nur bis zum vereinbarten Optionstermin aufrechterhalten, die GmbH behält sich vor, nach Ablauf dieser Zeit die Zimmer oder andere Räumlichkeiten ohne Information anderweitig zu vergeben. Die feste Reservierung einer Option wird nur schriftlich akzeptiert.

5. Stornierungen, Stornogebühren, Nichtanreisen

Reservierungen von Zimmern können Sie bis zu 48 Stunden vor dem Anreisetag kostenfrei stornieren (Gruppenbuchungen und Messezeiten ausgenommen). Bei Nichtanreise oder späterer Stornierung behalten wir uns vor, Ihnen 80 Prozent des vereinbarten Gesamtpreises in Rechnung zu stellen. Siehe Auftragsbestätigung

Stornierungen von fest gebuchten Terminen wie z.B. Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Events erfordern einer gesonderten Stornierungsfrist.

Leistungen eines Arrangements, welche nicht in Anspruch genommen werden, werden nicht rückerstattet.

6. Kurzfristige Anreisen ohne Vorreservierung

Wurde keine Vorreservierung in schriftlicher Form getätigt, so darf die GmbH bzw. deren Mitarbeiter zur Sicherung von dem einmietenden Gast eine Kreditkarte verlangen und die Daten in sicherer Verwahrung speichern.

Hat der kurzfristig einmietende Gast solch eine Möglichkeit nicht, so darf die GmbH bzw. deren Mitarbeiter die Vorlage eines Personalausweises zur Datenaufnahme verlangen.

7. An- und Abreise, Leistungen

Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden am Anreisetag ab 15:00 Uhr zur Verfügung. Sie müssen am Abreisetag spätestens um 11:00 Uhr geräumt sein. Bei einer Abreise bis 18:00 Uhr ist der halbe, nach 18:00 Uhr der ganze Zimmerpreis zu zahlen.

Sofern nicht ausdrücklich eine Ankunftszeit vereinbart wurde, hat das Hotel das Recht, gebuchte Zimmer nach 18:00 Uhr anderweitig zu vergeben, ohne dass der Kunde hieraus einen Anspruch herleiten kann. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten diese in der Auftragsbestätigung jedoch zugesagt, aber nicht verfügbar sein, ist das Hotel verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Hause oder in anderen Objekten zu bemühen. Einem Verbleiben des Gastes im Zimmer über den gebuchten Zeitraum bzw. die oben angegebenen Zeiten hinaus wird bereits jetzt widersprochen, es sei denn, es existiert eine entsprechende Vereinbarung zwischen den Vertragsparteien.

Die vereinbarten Preise erhalten die jeweils gültige Mehrwertsteuer. Eine Änderung der Mehrwertsteuer nach Abschluss des Vertrages geht zu Lasten des Gastes oder Auftraggebers.

8. Veranstaltungen

Von dem Veranstalter gebuchten Veranstaltungsräumen stehen dem Gast nur zu den vereinbarten Zeiten zu. Soweit eine Nutzung darüber hinaus erfolgen soll, bedarf es einer Vereinbarung mit der GmbH.

Haben beide Parteien vereinbart, dass ein gemeinsames Essen der Teilnehmer der Veranstaltung im Restaurant/Ritterstube/Saal stattfinden soll, so hat der Veranstalter 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung der GmbH die genaue Teilnehmerzahl verbindlich und schriftlich mitzuteilen.

Vermittelt die GmbH für den Veranstalter und in dessen Auftrag Fremdleistungen Dritter in technischer, dekorativer, gastronomischer oder sonstiger Art, handelt es im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter ist verpflichtet, für die pflegliche Behandlung dieser Gegenstände und deren ordnungsgemäße Rückgabe zu sorgen.

9. Nachtpauschale

Bei Veranstaltungen unter 50 Personen ist es gestattet, bis max. 01:00 Uhr und bei Veranstaltungen über 50 Personen bis 03:00 Uhr zu Feiern.

Dem Auftragnehmer hat man im Vorfeld über die Anfangs- und Endzeiten zu informieren. Ab 24:00 Uhr berechnen wir eine Nachtpauschale von € 150,00 pro angefangene Stunde.

10. Zahlung

Sofern im Einzelfall keine anders lautende Vereinbarung wird, erfolgt die Zahlung grundsätzlich vor Ort bei Abreise. Wird die Rechnungslegung schriftlich vereinbart, so hat die Zahlung sofort nach Rechnungserhalt zu erfolgen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Veranstaltungen eine Anzahlung in Höhe von 500,-€ verlangen. 4 Wochen vor der Veranstaltung ist eine weitere Zahlung in Höhe von 1.000,- € fällig. Siehe Auftragsbestätigung

Die erstellten Rechnungen werden in lokaler Währung, d.h. ausschließlich in EURO bezahlt

Für säumige Schuldner haben wir wenig Verständnis. Sie verursachen hohen Verwaltungsaufwand sowie Kapitalkosten. Dies ist nicht in unserer Kalkulation enthalten. Deshalb gilt: Bei Zahlungsverzug werden Bankgebühren, Mahnkosten (€ 6,00 je Mahnung) sowie Verzugszinsen (14,5% p.a.) in Rechnung gestellt.

11. Haustiere

Mit Rücksicht auf Tierhaar-Allergiker bitten wir Sie, eine eigene Decke/Körbchen für Ihr Haustier mitzubringen.

Beachten Sie, nicht in jeder Zimmerkategorie sind Haustiere erlaubt. Bitte geben Sie uns VOR Anreise Bescheid, wenn Sie Ihr Haustier mitbringen möchten.

Für Haustiere berechnen wir EUR 12,50/Tag (ohne Futter).

12. Weckaufträge

Der Schaumburger Ritter wird bemüht sein, Weckaufträge mit größter Sorgfalt durch technische Einrichtungen oder den vorhergesehenen Personen auszuführen.

Schadensersatzansprüche aus Unterlassung sind jedoch ausgeschlossen.

13. Restaurant

Unser Restaurant verfügt über eine ausgezeichnete Küche. Das ist der Anspruch den Sie an uns stellen. Damit wir den Wünschen all unserer Gäste gerecht werden können sind uns Stornierungen bis zu 3 Tage vor Ihrer Reservierung bekannt zu geben. Ansonsten behalten wir uns vor Stornogebühren zu berechnen, sollten wir nicht in der Lage sein, den Tisch anderweitig zu vergeben.

14. Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zu einer Veranstaltung ist grundsätzlich nur mit schriftlicher Zustimmung der GmbH zulässig. In diesen Fällen muss nach den gesetzlichen Regelungen z.B. HACCP vorgegangen werden, der GmbH steht ein gesondert zuregelnder Betrag zur Deckung der Gemeinkosten zu.

Werden zu einer Veranstaltung Kuchen, Wein etc. mitgebracht, so muss dies mit dem Servicepersonal der GmbH vorab besprochen sein. Korkgeld beläuft sich auf 18,00 €/Flasche, Gedeckpreise auf 2,90 € pro Person.

15. Rücktritt des Hotels

Sofern ein Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist die GmbH in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurück zu treten, wenn Anfragen nach den vertraglich gebuchten Zimmern und/oder Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

Die GmbH ist ebenfalls berechtigt vom Vertrag zurückzutreten sofern eine vereinbarte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung nicht binnen einer hierfür gesetzten Frist geleistet wird.

Ferner ist die GmbH berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls

- Höhere Gewalt
- Unzulässige Überlassung von Zimmern/Veranstaltungsräumen an Dritte ohne Zustimmung der GmbH
- Zimmer und/oder Veranstaltungsräume unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, gebucht werden

15. Haftung für eingebrachte Sachen

Mitgeführte persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Gastes 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 der Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelnen vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

16. Schlussbestimmungen

Änderungen oder Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

Die Geschäftsbedingungen liegen in der GmbH auf zur Einsicht für Jedermann. Wird ein mündlicher Vertrag mit der GmbH abgeschlossen, kann sich der Gast oder Veranstaltung diese AGB geben lassen.

Die AGB stehen auf der Internetseite: www.schaumburger-ritter.com zur Ansicht. Werden die AGB in schriftlicher Form verlangt, so händigen wir diese gerne aus.

Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels. Ausschließlicher Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Es gilt deutsches Recht. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten auch für Mitreisende.

Es gilt das deutsche Recht.