



# Menü- vorschläge

(ab 1. Februar 2018)

Hotel Restaurant  
Naunheimer Mühle  
Klaus Gütlich  
Mühle 2  
35584 Wetzlar-Naunheim  
Tel.06441/93530  
Fax. 06441/935393  
[www.naunheimer-muehle.de](http://www.naunheimer-muehle.de)  
[info@naunheimer-muehle.de](mailto:info@naunheimer-muehle.de)

Wir hoffen, dass Sie aus den vorliegenden Menüvorschlägen das passende für Ihre Veranstaltung finden.

**Unsere Vorschläge sind einheitlich ab 10 Pers. gedacht.**

Unsere Menü- und Büffetpreise sind die z. Zt. gültige Preise.  
Diese können sich nach Saison- und Angebot ändern!

**Folgende Grundkosten fallen an, wenn Sie - den Raum alleine nutzen möchten und - weniger als 35 Personen sind:**

Wintergarten € 100,00  
Bankettsaal € 150,00

Mindestbelegung: Wintergarten 20 Pers.  
Bankettsaal 30 Pers.

**Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtdienstzuschlag von € 24,50 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde**

**Feiern/Veranstaltungen sind bis maximal 3.00 Uhr morgens möglich! \*  
Danach werden je angefangene Stunde € 250,00 berechnet!**

**Wir bitten Sie, uns 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenzahl bindend mitzuteilen.**

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Kuchengedeck (Pers.) € 3,80  
**Für mitgebrachte Kuchen übernehmen wir keine Haftung! Dies gilt ebenso für Platten, Deko-Gegenstände oder sonstige Artikel!  
Anlieferung bis spätestens 11.00 Uhr**

#### **Korkgeld:**

|            |       |         |
|------------|-------|---------|
| Wein       | 0,75l | € 15,00 |
| Sekt       | 0,7 l | € 18,00 |
| Champagner | 0,7 l | € 30,00 |

**Spirituosen und sonstige Getränke können auch gegen Korkgeld nicht mitgebracht werden**

\* Arbeitszeitdokumentationspflicht

## **Zum Empfang unser „Top – Angebot“**

### **Naunheimer Finger-Food**

Blätterteiggebäck, Mini – Buletten,  
Chicken Sticks, Laugengebäck,  
Pastetchen mit Frischkäse und Garnele  
kleine Frühlingsrollen, Minipizza, hausgem.  
Pfefferbeißer, Mozzarella-Tomatenspieß  
Pumpernickel mit Lachstatar  
€ 9,00 pro Person

### **Canapés**

mit Lachs, Forelle, Shrimps, € 3,60 pro Stück  
Schinken, Käse oder  
Roastbeef - rosa gebraten € 3,30 pro Stück

### **Suppen nach Wunsch zum Büfett**

Oberhessische Kartoffelsuppe € 4,00  
Tomatencremesuppe m. Croutons € 4,00  
Müllers Festtagssuppe € 4,50  
Ungarische Gulaschsuppe  
mit Stangenbrot € 4,50

### **Naunheimer Suppen-Bar mit verschiedenen Würstchen**

(ab 20 Personen)

- Oberhessische Kartoffelsuppe  
- Vogelsberger Suppentopf  
- Wiener Würstchen  
- Weißwürstchen  
- Bauernwürstchen € 13,50 pro Person

### **... oder unser Mitternachtsimbiss**

(ab 20 Personen)

Käseauswahl, rustikale Wurstplatte und  
zweierlei Schinken, Brot und Butter  
€ 16,00 pro Person

**Tiere sind im Wintergarten und in der  
Arnsburger Stube nicht erlaubt  
(Allergiker!)**

**Wir bitten um Ihr Verständnis**

**Hinweis für Übernachtungsgäste:**  
Das Einchecken ist ab 14.00 Uhr möglich  
Preise mit z. Zt. gültiger MwSt. (19%)  
für Hotel-Logis (7%)

**Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen**

# Unser Haus - Menü

**Geräuchertes Forellenfilet**  
an Salatbukett  
Sahnemeerrettich

\*

**Medaillons vom Schweinefilet  
und Roastbeef**  
auf Cremechampignons  
Marktgemüse  
Butterspätzle und Kartoffelkrusteln

\*

**Grütze  
von Beerenfrüchten**  
Vanilleiscreme  
und Sahne

€ 28,50

Nur einheitlich möglich für alle Gäste  
ab 10 Personen!

**Diese Menüs sind einheitlich für Ihre Veranstaltung  
ab 10 Personen gedacht.**

**Menü 1**

Amuse bouche

Salate der Saison

\*

**Schnitzel von zarter Putenbrust**

in Kräuterbrösel gebraten

Champignonrahm, verschiedene Gemüse

Kartoffel – Lauchgratin und Butterspätzle

\*

Pfirsich Melba

Pfirsich mit Vanilleeiscreme

Himbeermark und Sahne

**€ 25,00**

Netto: € 21,00

19 % MwSt.: € 4,00

**Menü 2**

Amuse bouche

Salatteller der Saison

\*

**Schweinelendchen au four**

mit feinem Ragout

und Sauce Hollandaise überbacken

verschiedene Gemüse

Kartoffelrösti und Herzoginkartoffeln

\*

Schwarzwälder Eiscup

Vanilleeiscreme

Sauerkirschen und Schokoladensauce

**€ 28,00**

Netto: € 23,59

19 % MwSt.: € 4,41

**Menü 3**

Amuse bouche

Kartoffel – Lauchcremesuppe  
mit Lachsstreifen und Croutons

\*

**In Rotwein geschmorter Tafelspitz**

mit Wurzelgemüse und Champignons

Buttergemüse, Spätzle,

kleine Bauernbrotnödel

Kartoffelkrusteln

\*

Warmer Apfelstrudel

mit Rahmeis und Vanillesauce

**€ 29,00**

Netto: € 24,37

19 % MwSt.: € 4,63

**Menü 4**

Amuse bouche

Sülze vom Bachsaibling  
an Wildkräutersalat und Grüner Soße

\*

**Brust vom Landhähnchen**

mit Kräutern im Ofen gebraten

auf Champignon – Barolosauce,

verschiedene Gemüse,

Fettuccine, Kartoffelgratin

Rösti

\*

Walnußeis mit marinierten Waldbeeren

Schokoladenmousse

**€ 31,00**

Netto: € 26,05

19 % MwSt.: € 4,95

## Menü 5

Amuse bouche

Saftige Melone mit Rhöner Bauernschinken  
und Preiselbeersahne

\*

Müllers Festtagssuppe  
Rinderkraftbrühe mit Klößchen,  
Gemüwestreifen und Backerbsen

\*

**Naunheimer Bratenplatte  
Ofenfrischer Braten vom  
Schwein, Kasselerrücken  
und Rinder Tafelspitz**

in Champignon-Rotweinsauce  
Rotkohl, verschiedene Gemüse  
hausgemachte Spätzle und Kartoffelklöße

\*

Warme Schattenmorellen  
dazu Vanilleiscreme

**€ 34,00**

Netto: € 28,57

19 % MwSt.: € 5,43

## Menü 6

Amuse bouche

\*

Wildkräutersalat auf Carpaccio  
von Gartengurke und Rettich  
in Oliven – Balsamicodressing  
mit marinierten Shrimps  
und Tomaten-Bruschetta

\*

Kräuterschaumsuppe mit Mandelsahne

\*

**Gespickter Hirschbraten  
in Wacholderrahm**

Frische Pilze in Speckbutter,  
buntes Gemüse, Rotkohl, Kartoffelklöße,  
Butterspätzle und Kartoffelkrusteln

\*

Naunheimer Apfeltiramisu  
auf Vanillecreme  
Früchte und Walnußeis

**€ 38,00**

Netto: € 31,93

19 % MwSt.: € 6,07

## Menü 7

Amuse bouche

Tomate – Mozzarella  
auf Rucola

Olivenöl – Balsamicovinaigrette  
geröstete Cashewnüsse

\*

Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit Maultaschen und Schnittlauch

\*

**Schweinefilet**

auf Steinpilzrahm

Buttergemüse, Kartoffel – Lauchgratin,  
Spätzle und Kartoffelrösti

\*

Creme Grand Manier  
mit marinierten Himbeeren  
und Mangosorbet

**€ 39,00**

Netto: € 32,77

19 % MwSt.: € 6,23

## Menü 8

Amuse bouche

Avocado mit Black Tiger Garnelen  
auf Eisbergsalat  
und Ingwer - Sauercreme

\*

Kräuterrahmsuppe  
mit Broccoliröschen  
und Croutons

\*

**Medaillons von zarter Putenbrust  
auf Sherrysauce**

mit Champignons und Wurzelgemüse  
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkrusteln  
und Gemüseauswahl

\*

Mousse au chocolat  
mit frischen Früchten und Eiscreme

**€ 39,50**

Netto: € 33,19

19 % MwSt.: € 6,31

### Menü 9

Amuse bouche

Parfait von Broccoli und Tomate  
auf Petersilienschaum, dazu bunter Salatstrauß  
und mild geräucherter Lachs

\*

Brühe vom Tafelspitz  
mit dreierlei Klößchen und Kräutern

\*

#### **Zarte Putenbrustmedaillons und Schweinelendchen**

- im Ganzen gebraten -

Sherryrahm, gedünstete Pilze  
verschiedene Gemüse, kleine Kartoffelklöße  
und Butterspätzle

\*

Mousse von weißer Schokolade  
auf Himbeermark  
dazu Nusseis und frische Früchte

**€ 41,00**

Netto: € 34,45

19 % MwSt.: € 6,55

### Menü 10

Amuse bouche

Knuspriges Kartoffelrösti mit Räucherlachs  
an buntem Salatbukett  
Senf - Dillcreme

\*

Zucchinirahmsuppe  
mit Tomatensahne

\*

#### **Medaillons vom Schweinefilet**

auf Burgunder-Champignonsauce  
verschiedene Gemüse,  
Butterspätzle, Dauphinkartoffeln  
und kleine Semmelknödel

\*

Carpaccio  
von frischen Früchten  
und zweierlei Sorbet

**€ 41,00**

Netto: € 34,45

19 % MwSt.: € 6,55

### Menü 11

Amuse bouche

Saftiges Forellenfilet vom Buchenholzrauch  
an buntem Salatbukett,  
Apfel - Meerrettichcreme

\*

Kartoffelschaumsuppe  
mit gegrillter Garnele

\*

#### **Ofenfrischer Wildschweinbraten**

in Honig – Holundersauce  
Williamsbirne mit Preiselbeeren  
Speckpilze, Gemüseauswahl  
Rotkohl, Kartoffelklöße Butterspätzle  
und Krusteln

\*

Parfait von Chili und Zartbitter- Schokolade  
auf Mangopüree, Rahmeis  
und frische Früchte

**€ 42,50**

Netto: € 35,71

19 % MwSt.: € 6,795

### Menü 12

Amuse bouche

Hausgebeizter Graved Lachs  
und Parfait von Hummer  
an Honig-Dill Creme und Salatbukett  
Kartoffelrösti

\*

Brokkolischaumsuppe  
mit Mandelsahne

\*

#### **Medaillons vom Kalbsrücken und zarte Putenbrust vom Grill**

mit Edelpilzen in Rahm,  
Marktgemüse, Macairekartoffel  
Kartoffelgratin und Butterspätzle

\*

Grütze von Beerenfrüchten  
mit Rahmeis und Creme Advocat

**€ 43,00**

Netto: € 36,13

19 % MwSt.: € 6,87

### Menü 13

Amuse bouche

Sülze vom Bachsaibling  
auf Grüner Soße, Salatbukett  
mit kleinen Tomaten und Sprossen

\*

Consommé vom Tafelspitz  
mit gefüllter Tortellini  
und Schnittlauch

\*

**Angus Roastbeef**  
**- rosa gebraten -**

auf Champignons in Rotwein, Sauce Bernaise  
Kleine Semmelknödel, Kartoffelrösti  
und Gemüseauswahl

\*

Mousse von Zartbitter-Schokolade  
auf Vanillecreme  
frische Früchte und Pistazieneis

**€45,00**

Netto: € 37,82

19 % MwSt.: € 7,18

### Menü 14

Amuse bouche

Honigmelone mit mild geräuchertem Schinken  
Preiselbeersahne

\*

Kraftbrühe vom Tafelspitz-Hessische Art.  
mit Pfannkuchen, Kräuterklösschen  
und Wurzelgemüse

\*

Lachsmedaillon in Pinienbutter gebraten  
auf jungem Blattspinat, Sauce Hollandaise

\*

**Kalbsrücken**  
**-rosa gebraten -**

Steinpilzrahmsauce, Gemüseplatte  
Kartoffelrösti und schwäbische Nudeln  
in Butterbröseln

\*

Dialog von zarter Mousse,  
frischen Früchten und Eiscreme

**€ 48,50**

Netto: € 40,76

19 % MwSt.: € 7,74

### Menü 15

Amuse bouche

Marché de Provence  
frisch aus der französischen Landküche

\*

Tomatenkraftbrühe  
mit Kräuterklößchen

\*

Frische Tortellini  
mit Lachsmedaillon

auf mediterranem Gemüse und Rucolarahm

\*

**Schweinelendchen und Entenbrust**  
**aus dem Grill**

frische Pilze in Butter und Sahnesauce  
verschiedene Gemüse, Kartoffelklöße,  
hausgemachte Spätzle

\*

Mangomousse auf Himbeermark  
dazu Früchte und Eiscreme

**€ 49,50**

Netto: € 41,60

19 % MwSt.: € 7,90

### Menü 16

Amuse bouche

Räucherlachs und Forellenfilet  
mit Petersilien – Meerrettichmousse  
an buntem Salatbukett

\*

Müllers Hochzeitssuppe

\*

Cassisorbet

\*

**Filets von**

**Kalb, Schwein und Rind**

auf Champignons in Kräuterrahm  
gefüllte Tomaten, Gemüseplatte  
Macairekartoffeln und Schinkenspätzle

\*

Parfait von Mango und Limetten  
und weißer Schokoladenmousse  
auf Fruchtmark und frische Früchte

**€ 49,00**

Netto: € 41,18

19 % MwSt.: € 7,82

### Menü 17

Amuse bouche

\*

Parfait von frischem Hummer  
mild geräucherter Lachs  
und gegrillter Riesengarnele  
an Wildkräutersalat, Ingwerkräutercreme

\*

Schaumsüppchen von Rucola  
mit Croutons

\*

Mangosorbet

\*

#### **Ofenfrische Rehkeule aus heimischer Jagd**

auf leichter Wacholdersauce  
frische Pilzen in Speckbutter  
Rotkohl, Gemüseauswahl,  
Kartoffelkrusteln, kleine Kartoffelklöße, Spätzle

Süßer Dialog

**€ 51,00**

Netto: € 42,86

19 % MwSt.: € 8,14

### Menü 18

Amuse bouche

\*

Carpaccio

von rosa gebratener Barbarie-Entenbrust  
auf marinierten Wildkräutern  
gehobelter Parmesan und Brunnenkresse

\*

Klare Wildkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen  
und getrüffelten Griesklößchen

\*

#### **Rinderfilet**

**-rosa im Ganzen gebraten-**  
auf Sherryrahmsauce, frische Pilze  
Bohnenröllchen, Gemüseauswahl,  
Pfannenrösti und Kartoffelgratin

\*

Schokoladentörtchen mit frischen Früchten  
Walnusseiscreme

**€ 52,00**

Netto: € 43,70

19 % MwSt.: € 8,30

### Menü 19

Amuse bouche

Mild geräucherter Lachs  
an buntem Salatstrauß dazu Creme fraiche

\*

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit  
Kräuterklößchen

\*

Sorbet von Himbeeren

\*

#### **Trilogie von Wild und Ente**

Ofenfrische Rehkeule,  
Hirschmedaillons vom Grill  
und zarte Entenbrust rosa gebraten  
auf Honig-Wacholderrahm,  
gedünstete frische Pilze, Gemüseauswahl,  
Kartoffelplätzchen, Butterspätzle,  
kleine Kartoffelklöße,  
Apfelrotkohl und gefüllte Birne

\*

Variation von weißer und brauner  
Schokoladenmousse dazu frische Früchte  
und Eiscreme

**€ 53,00**

Netto: € 44,54

19 % MwSt.: € 8,46





## Aus unserer Patisserie für Ihre Kaffeetafel (auf Bestellung)



### Sahnetorten,

je 16 Stück €46,50

- Schwarzwälder Kirsch
- Schokosahne
- Himbeer-Käsesahne
- Käsesahne - Nusssahne
- Tiramisu-Sahnetorte

### Crementorten

je 16 Stück €47,50

- Sachertorte
- Moccacreme
- Nussscreme
- Herrentorte
- Frankfurter Kranz

### Obstkuchen

je 12 Stück €29,00

Je nach Saison

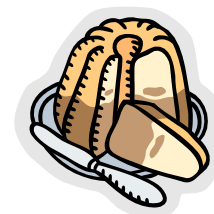
(eigene Herstellung)

- Erdbeerkuchen
- Pflaumenkuchen
- Kirschstreusel

### Kuchen

je Stück €2,90

- Käserahmkuchen  
(eigene Herstellung)
- Naunheimer Apfelkuchen  
(eigene Herstellung)
- gedeckter Apfelkuchen



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie, daß ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen und uns regeln und die Sie mit Ihrer Buchung anerkennen, gelten.

## 1. Anmeldung

- 1.1. Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald das Zimmer oder Appartement bestellt und zugesagt wurde.
- 1.2. Ist der Besteller bzw. der Anmeldende Vollkaufmann, so haftet er selbst für alle vertraglichen Verpflichtungen neben den von ihm angemeldeten Gästen.
- 1.3. Der Abschluß des Gastaufnahmevertrages verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen worden ist.
- 1.4. Weicht der Inhalt der Reservierungs-bestätigung von dem Inhalt der Anmeldung ab, wird der abweichende Inhalt der Bestätigung für den Gast und für den Hotelier dann verbindlich, wenn der Gast nicht innerhalb von zehn (10) Tagen von der angebotenen Rücktrittsmöglichkeit Gebrauch macht.
- 1.5. Reservierte Zimmer und Appartements stehen dem Gast ab 15.00 Uhr am Anreisetag zur Verfügung
- 1.6. Am Abreisetag bleibt das Zimmer oder Appartement bis 11.00 Uhr zur Verfügung
- 1.7. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält der Hotelier das Recht, bestellte Zimmer und Appartement nach 20.00 Uhr weiter zu vergeben.

## 2. Leistungen und Preise

- 2.1. Der Gast erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, so ist der Hotelier verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Hause oder in anderen Objekten zu bemühen.
- 2.2. Erhalten der Gast bei Vollpension am ersten Tag ein Mittagessen, so endet die Leistung mit dem Frühstück; beginnt sie mit dem Abendessen, so endet sie mit dem Mittagessen.
- 2.3. Eine Rückvergütung bezahlter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
- 2.4. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusiv-preise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Umsatzsteuer (MwSt.).
- 2.5. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Leistungserstellung vier Monate, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.
- 2.6. Ändert sich nach Vertragsabschluß der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MwSt.), so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend.
- 2.7. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

## 3. Zahlung

- 3.1. Die Rechnungen des Hotels sind binnen vierzehn (14) Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeglichen Abzug zahlbar.

## 4. Rücktritt und Stornierung

- 4.1. Sämtliche Rücktritte und Stornierungen müssen in Schriftform vorliegen.
- 4.2. Rücktritte bei Logis und Tagungs-arrangement.  
Für vereinbarte Übernachtungen und Tagungen haben folgende Stornierungs-fristen Gültigkeit:
  - 4.2.1. Ein Rücktritt ist bis zum dreißigsten (30) Tag vor der Ankunft im reservierten Hotel möglich.
  - 4.2.2. Bei Rücktritt zwischen dem neunundzwanzigsten (29) und fünfzehnten (15) Tag vor dem Anreisetag werden fünfzig (50) Prozent des vereinbarten Zimmerpreises berechnet, ohne jeglichen weiteren Abzug.
  - 4.2.3. Bei Rücktritt zwischen dem vierzehnten (14) und vierten (4) Tag vor dem Anreisetag berechnet das Hotel sechzig (60) Prozent des vereinbarten Zimmer-preises, ohne jeglichen weiteren Abzug.
  - 4.2.4. Bei Rücktritt ab dem dritten (3) Tag vor dem Anreisetag berechnen das Hotel siebenzig (70) Prozent des vereinbarten Zimmerpreises, ohne jeglichen weiteren Abzug.
  - 4.2.5. Werden die genannten Fristen nicht eingehalten, so haftet der Vertragspartner (Gast) in vollem Umfang der vereinbarten Leistung. Die Haftung vermindert sich bei nicht in Anspruch genommener Logis um eine Aufwandsersparnis von zwanzig (20) Prozent.
  - 4.2.6. Grundsätzlich wird der Hotelier bemüht sein, nicht in Anspruch genommene Leistungen anderweitig zu vergeben, wobei sich die Haftung der Vertragspartners (Gast) um den erzielten Erlös vermindert.

- 4.3. Rücktritte bei Veranstaltungen.

Für vereinbarte Veranstaltungen und die Bereitstellung von Räumlichkeiten haben folgende Stornierungsfristen Gültigkeit:

- 4.3.1. Bis neunzig (90) Tage vor der Ankunft ist eine vollständige Abbestellung möglich
- 4.3.2. Bis fünfundvierzig (45) Tage vor der Ankunft werden fünfzig (50) Prozent des vereinbarten Speisenumsatzes berechnet. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt € zwanzig (20) mal Personenzahl.
- 4.3.3. Bis dreißig (30) Tage vor der Ankunft werden sechzig (60) Prozent des vereinbarten Speisenumsatzes berechnet. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt € zwanzig (20) mal Personenzahl.
- 4.3.4. Bis drei (3) Tage vor der Ankunft werden siebenzig (70) Prozent des vereinbarten Speisenumsatzes berechnet. Falls dieser noch nicht konkret festgelegt wurde, gilt € zwanzig (20) mal Personenzahl.
- 4.3.5. Bei Rücktritt ab dem dritten (3) Tag vor der Ankunft wird auf Vereinbarungen für Verzehr eine Aufwandsersparnis von zwanzig (20) Prozent gewährt, jedoch wird minimal die äquivalente Miete der vereinbarten Räumlichkeit berechnet.
- 4.3.6. Die genaue Personenzahl ist uns drei (3) Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen.
- 4.4. Bankettveranstalter, Reise-, Seminar- und Konferenzveranstalter werden gebeten, bis zwei (2) Wochen vor der Ankunft Teilnehmerlisten zu Verfügung zu stellen, da das Hotel anderenfalls keine Gewähr für einen ordnungsgemäßen Ablauf übernehmen kann. Das gleiche gilt für eine größere als die vereinbarte Personenzahl.

## 5. Haftung

- 5.1. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen oder Inventar des Hotels, die während einer Veranstaltung verursacht werden, haftet der Auftraggeber, ohne daß es einen Nachweis des Verschuldens durch das Hotel bedarf.
- 5.2. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muß den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Im Zweifelsfall ist der Veranstalter verpflichtet, sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung zu setzen. Vom Auftraggeber mitgebrachte Dekorationsgegenstände müssen bis spätestens vierundzwanzig (24) Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden.
- 5.3. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen im Rahmen einer Tagungs- oder Bankett-veranstaltung übernimmt das Hotel keinerlei Haftung.
- 5.4. Eine etwaige Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Auftraggeber. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände.
- 5.5. Sollten Störungen oder Defekte an den vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, so wird das Hotel unverzüglich für Abhilfe sorgen.

## 6. Sonstiges

- 6.1. Die Berichtigung von Irrtümern sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.
- 6.2. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie vom Hotelier schriftlich bestätigt werden.
- 6.3. Gerichtsstand: Für Streitigkeiten aus diesem Vertrag und seiner Erfüllung wird, soweit gesetzlich zulässig, die Zuständigkeit des Gerichtes am Betriebsort vereinbart.
- 6.4. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages oder dieser Bedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen.

Wetzlar-Naunheim,  
**Landhotel Naunheimer Mühle**  
**Mühle 2 - 35584 Wetzlar**