

...ankommen und sich wohlfühlen

Gasthof - Hotel



Zum Ochsen

Veranstaltungsmappe



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm

Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Liebe Freunde und Gäste des Hauses!

**Für die besonderen Momente im Leben:
Stimmungsvolle Räume, perfekte Organisation und liebevoll komponierte Speisen.**

Traditionelle schwäbische Gaststube, großer Festsaal, gemütliche Nebenräume, lichtdurchfluteter Wintergarten – wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für einmalig schöne Events wie Firmenveranstaltungen, Geburtstage, Taufen, Konfirmationen oder weitere Feierlichkeiten. Sie bieten den Anlass – wir die Räumlichkeiten!

Bei uns steckt die Liebe zum Detail

Das Kleine, Feine wird bei uns genau so sorgfältig zelebriert wie das Große, Spektakuläre. Vertrauen Sie auf unsere hochprofessionelle Arbeit und genießen Sie Ihre Feierlichkeit mit Ihren Gästen! Gerne übernimmt unser Veranstaltungsservice die komplette Organisation: Menükarten, erlesene Speisen, festliche Dekoration, Unterhaltungsprogramm und Übernachtung für Gäste von auswärts – Sie dürfen sicher sein: wir halten was wir versprechen!

Profitieren Sie von Profis – Unser Catering Service

Es bedarf vieler kleiner Details, um ein Fest zu einem Erlebnis für Gäste und Gastgeber zu machen. Damit Ihre Veranstaltung unvergesslich wird, werden wir als Party-Profis Ihre Wünsche mit unseren Ideen und unserer langjährigen Erfahrung kombinieren. Ihr Fest ist unsere Leidenschaft, Ihre Gäste sind unser Stolz, Ihre Freude ist unsere Motivation. Seit Jahren organisieren wir auch außerhalb von Berghülen Feierlichkeiten. Ob im kleinen Rahmen bei Ihnen zu Hause oder Firmenfeiern bis zu 1.000 Personen.



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Inhalt

Veranstaltungen im Gasthof – Hotel zum Ochsen

Die Räumlichkeiten.....	Seite 4
Impressionen.....	Seite 5-8

Wir unterstützen Sie gerne von A bis Z

Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung	Seite 9-11
---	------------

Unsere Speisen für eine erfolgreiche Veranstaltung

Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler.....	Seite 12-13
Vorspeisen, Suppen und warme Zwischengerichte	Seite 14
Hauptgänge.....	Seite 15
Desserts	Seite 16
Mitternachtsimbiss	Seite 16
Menü – Vorschläge.....	Seite 17-21
Jahreszeitliche Menüs.....	Seite 22
Unser Brunch Büffet.....	Seite 22

So finden Sie uns

Anfahrtsplan.....	Seite 23
-------------------	----------



Das Kleingedruckte

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen	Seite 24-27
Ihre Notizen.....	Seite 28

Diese Räume stehen Ihnen zur Verfügung





Traditionelle Gaststube

-  Größe: 30m²
-  2 – 25 Personen






Festsaal

-  Größe: 90m²
-  2 – 100 Personen






Neuer Saal | offen

-  Größe: 70 m²
-  30 – 56 Personen
-  Klimatisiert






Neuer Saal geteilt | klein

-  Größe: 25 m²
-  8 – 24 Personen
-  Klimatisiert






Neuer Saal geteilt | groß

-  Größe: 45 m²
-  15 – 32 Personen
-  Klimatisiert






Großer Saal 1. OG.

-  Größe: 65 m²
-  30 – 60 Personen
-  Klimatisiert



Lichtdurchfluteter Wintergarten

-  Größe: 25 m²
-  10 – 15 Personen
-  Lichtdurchflutet mit Balkonzugang

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir die Räume je nach Größe der Veranstaltung selbst einteilen, um auch in Ihrem Interesse eine optimale und harmonische Belegung zu garantieren.

Impressionen

Wir heißen Sie in unserem gemütlichen Gasthof Hotel zum Ochsen in Berghülen im Herzen der idyllischen, traumhaften und naturbelassenen Region der Schwäbischen-Alb und Donau herzlich willkommen.

Die Geschichte des Hauses lässt sich bis ins Jahr 1768 zurückverfolgen und wird, gemäß dem Motto "Tradition verpflichtet", als 3 Sterne Superior Haus bereits in der 10. Generation geführt. Ruhig gelegen und von einer idyllischen und naturbelassenen Landschaft umgeben, dürfen Sie sich in unserem Haus auf schwäbische Gastlichkeit freuen.



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Feiern im Ochsen



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Unsere Tagungsräume

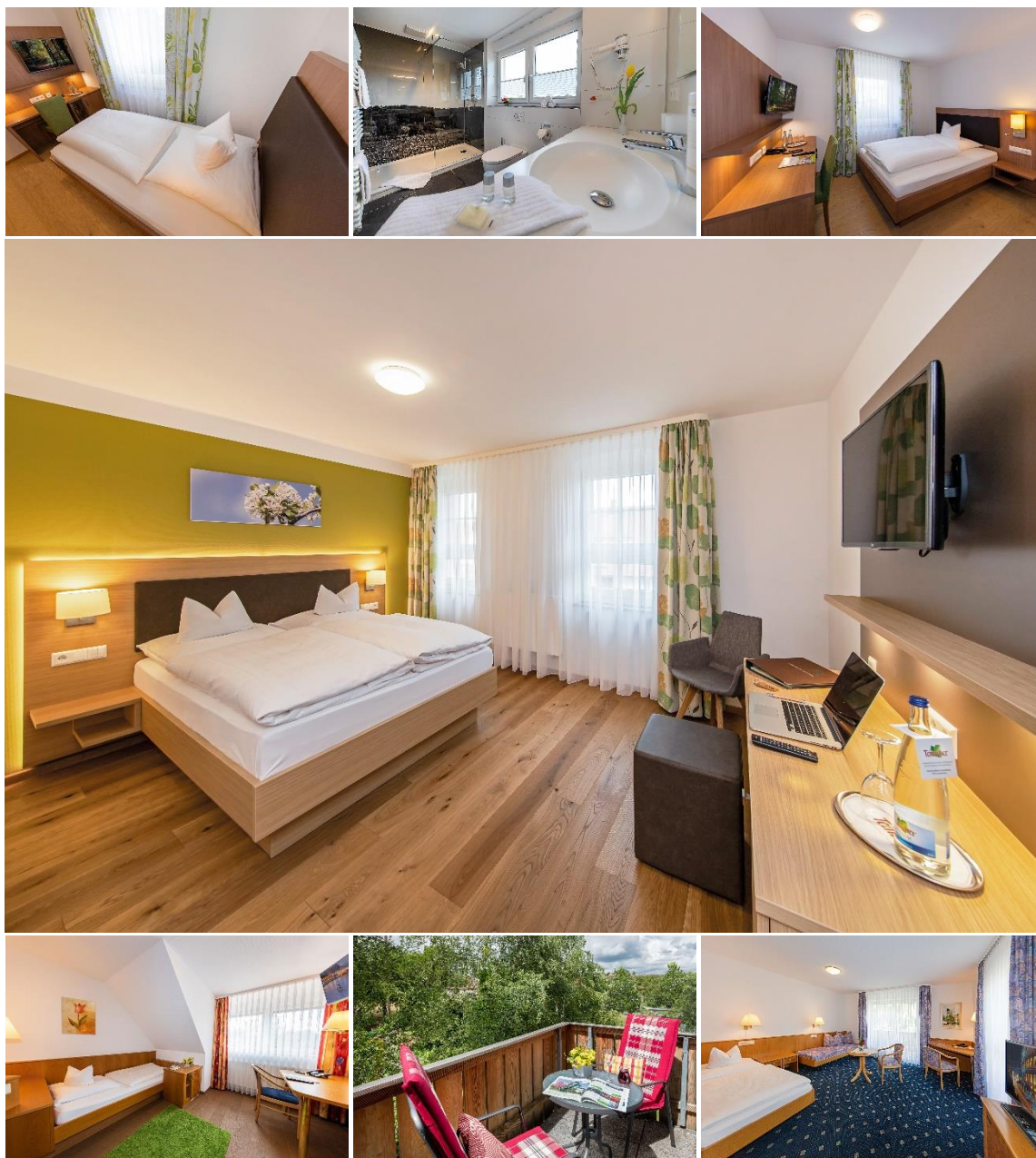


Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Unsere Hotelzimmer





Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Absprache

Selbstverständlich vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin zur Raumbesichtigung, Erklärung unserer Bankettmappe und kurzen, allgemeinen Beratung Ihrer Feier in unserem Hause. Wir freuen uns darauf, unseren Ideen für Ihre Veranstaltung gemeinsam freien Lauf zu lassen und die Details ausführlich mit Ihnen zusammen zu besprechen und festzulegen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für diese vollumfängliche Absprachen in der Vorbereitung wie auch in der Absprache selbst sehr viel Zeit investieren. Daher behalten wir uns vor, Ihnen bei Nichtzustandekommen oder kurzfristiger Absage der Veranstaltung, eine Aufwandsentschädigung von pauschal 120,00€ in Rechnung zu stellen. Natürlich gehen wir davon aus, nach vollumfänglichen Absprachen eine erfolgreiche Veranstaltung mit Ihnen durchzuführen.

Dekoration

- Sie dürfen gerne Ihre Dekoration selbst mitbringen.
- Wir unterstützen Sie bei Bedarf und stellen Ihnen diverse Kerzenständer und Kerzen zur Verfügung.
- Im Einzelfall bestellen wir Ihren gesamten Tischschmuck.
- Für den Blumenschmuck auf Ihrer Festtafel empfehlen wir Ihnen unverbindlich unsere Hausfloristen:

Waltraud Strifler „Blütenzeit“

Hauptstraße 5, 89180 Berghülen

Tel. 07344/1614585

„Blumen Elser“

Feldstetter Straße 1, 89150 Laichingen

Tel. 07333/5120

Gästezahl

Teilen Sie und bitte spätestens drei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Bei der Menübereitstellung und der Menüberechnung legen wir diese genannte Zahl zugrunde.

Hochzeitspecial gratis

Die frischgebackenen Ehepaare laden wir ein, Ihre Hochzeitsnacht in einem unserer schönen Gästezimmer zu verbringen.

Kegelbahn

Gerne dürfen Sie während Ihrer Veranstaltung unsere Kegelbahn nach Verfügbarkeit benutzen. Hierfür berechnen wir die regulären Spieltarife. Bitte beachten Sie, dass Kinder bei uns nur unter Aufsicht eines Erwachsenen kegeln dürfen.

Kinder

- Kinder bis 12 Jahre dürfen gerne aus unserer Kinderkarte wählen.
- Malsachen von uns verschönern den Kindern das Fest.
- Sollten wir Kinder bei Ihrem Fest immer als erstes versorgen, lassen Sie es uns einfach wissen.

Klavier und Musik

- Gerne stellen wir Ihnen unser Klavier in bestimmten Räumen kostenfrei zur Verfügung hierfür sollten Sie sich vergewissern, dass das Klavier richtig für Sie gestimmt ist. Sollten Sie es extra gestimmt haben wollen, rechnen Sie die Kosten direkt mit dem Klavierstimmer ab.
- Sie können Ihre eigene Musik auf dem Laptop mitbringen.



Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Klavier und Musik

- Grundsätzlich können wir Ihre Veranstaltung mit dezenter Hintergrundmusik über Lautsprecher beschallen.

Korkgeld

In unserem Weinkeller halten wir sorgfältig ausgewählte Weine für Ihr Fest bereit. Sollten Sie trotzdem einen eigenen Wein mitbringen wollen, so berechnen wir pro Flasche € 18,00 für Service, Gläser, Kühlung etc.

Kuchen zum Nachmittagskaffee

- Sie dürfen Kuchen selbst mitbringen.
- Für das Kuchengedeck berechnen wir € 1,80 pro Person für Tortenheber, Kuchenteller, Besteck, Servietten etc.
- Für eine kleine Schüssel geschlagene Sahne berechnen wir € 6,50 pro Schüssel.
- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten keine Haftung übernehmen.
- Sobald unsere Gäste Essen selbst mitbringen, können wir keine Garantie für gesundheitliche Schäden übernehmen, die während der gesamten Veranstaltung im sehr unwahrscheinlichen Fall entstehen könnten.

Menü

- Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen, gerne mit unserer professionellen Beratung. Dabei werden wir insbesondere den Anlass, die Jahreszeit, Ihr Budget und die Personenanzahl berücksichtigen.

- Auf den folgenden Seiten finden Sie Menü- und Büffetideen.
- Ab 5 Gängen reduziert sich der Menüpreis um € 3,00 pro Person.
- Sie haben Ihr Leibgericht nicht entdeckt? Kein Problem, seien Sie mit uns kreativ! Selbstverständlich verblüffen wir Sie mit vielen weiteren Speiseideen, ob saisonal, regional, cross over, von Wald und Wiesen, aus Fluss und Meer – ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.
- Wir organisieren gerne einen Brunch ab 30 Personen für Sie, damit Ihr Fest am folgenden Tag ausklingen kann.

Menükarten

- Standardkarte DIN A6: kostenfrei
- Standardkarte DIN A6 mit Einlegeblatt und Kordel: € 2,50 pro Stück
- Standardkarte DIN A6 mit Dekoband und Pergamenthülle: € 3,00 pro Stück
- Standardkarte DIN A5: € 0,60
- Standardkarte DIN A6 mit Einlegeblatt und Kordel: € 3,10 pro Stück
- Standardkarte DIN A6 mit Dekoband und Pergamenthülle: € 3,60 pro Stück

Nachtzuschläge

Wie Sie sicherlich wissen, leidet die Gastronomie seit Jahren unter enormen Mitarbeitermangel. Um diesem entgegenzuwirken bezahlen wir unseren Mitarbeitern Feiertags-/Nachtzuschläge. Daher berechnen wir bei Veranstaltungen ab 01:00 Uhr pro angefangener Stunde € 50,00 Nachtzuschlag.

Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Parkplätze

Vor und hinter dem Haus stehen Ihnen reichlich Parkplätze kostenfrei zur Verfügung.

Präsentationsmöglichkeiten

Für Ihre Präsentation/Filme/Diashows etc. stellen wir Ihnen einen Beamer, Leinwand und evtl. Lautsprecher zu Verfügung.

Probeessen

- Gerne können Sie einzelne Gerichte Ihres Festmenüs nach Absprache vorab verkosten. Wir berechnen dafür die regulären einzelnen Gänge
- Probieren Sie die passenden Weine im Voraus:
 - Liter-Flaschenweine können Sie gerne Glasweise verkosten
 - 0,75 Liter-Flaschenweine berechnen wir Ihnen zur Verkostung abzüglich 30%

Schwimmbad

Gerne dürfen Sie während Ihrer Veranstaltung unser Hallenbad benutzen. Hierfür berechnen wir die regulären Eintrittspreise. Bitte beachten Sie, dass Kinder bei uns nur unter Aufsicht eines Erwachsenen ins Schwimmbad dürfen.

Spielplatz

Gerne dürfen Sie während Ihrer Veranstaltung unseren Kinderspielplatz benutzen. Bitte beachten Sie, dass hierbei die Eltern selbst für Ihre Kinder haften.

Zahlungsziel

- Innerhalb 14 Tage ohne Abzug nach Rechnungserhalt
- Sollten Sie direkt nach Ihrem Fest eine Urlaubsreise/ Flitterwochen etc. antreten, bitten wir um sofortige Bezahlung.
- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Tagungen und Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu und Sie können diese ohne Abzug auf eines unserer Konten überweisen.

Stand November 2023

Mit Erscheinen dieses Dokuments sind die Inhalte aller vorgehenden Dokumente ungültig. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

*Zum Stehempfang
oder als Gaumenschmeichler*

Fingerfood

Backpflaume mit Speck umwickelt, heiß serviert am Holzspieß.....	€ 1,50
Warme Mini – Blätterteig Häppchen pikant gewürzt.....	€ 2,20
Buttercroissant gefüllt mit Schinken und Käse	€ 2,30
Klassische Quiche Lorraine im Manschettle	€ 2,60
Kleine Toast – Hawaii mit Ananas Würfel, Käse und Schinken vom Landschwein	€ 3,30
Mini Butterbrezel	€ 1,50
Italienisches Tramezzino belegt mit Tomate, Mozzarella und Rucola	€ 2,30
Herzhaft belegte Brötchen mit knackigem Salat	€ 2,30
Taler vom Ziegenkäse karamellisiert mit beschwipster Zwetschge.....	€ 3,00
Süßes Plundergebäck mit Kirsche, Apfel, Quark und Marille gefüllt.....	€ 2,50
Räucherlachs Roulade mit Frischkäse im Eierflädlemantel	€ 2,60
Knusprige Käsestangen mit Allgäuer Bergkäse überbacken	€ 0,90

Canapés

Räucherforellencreme auf Pumpernickel.....	€ 1,90
Kleine Sandwiches mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten	€ 1,90
Knusperbaguette mit diversen Wurst- und Käsesorten	€ 1,90
Knusperbaguette mit feiner Kalbslebercreme	€ 1,90
Ratatouille Gemüse auf Knusperbaguette und gehobeltem Parmesan	€ 1,90
Tomate Mozzarella auf Knusperscheiben mit Basilikum	€ 1,90
Pikante Guacamole auf Knusperbaguette mit Chili.....	€ 1,90

Die Preise beziehen sich auf eine Mindestabnahmemenge von 5 Stück/Sorte. Viele dieser Spezereien können wir auch als eine kreative Vorspeisenvariation für Sie zusammenstellen.

Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler

Im Gläschen serviert

Salat von Spargel und Orange mit Sauce Vinaigrette	€ 3,00
Gazpacho Salat mit marinierter Garnele	€ 3,00
Klassischer Shrimps Cocktail mit Cocktaildip	€ 3,00
Gelierter Kalbstafelspitz mit Radieschen Vinaigrette und Schmand.....	€ 3,00
Weißer Tomatencreme mit geschmorter Cocktailtomate.....	€ 3,00

Die Preise beziehen sich auf eine Mindestabnahmemenge von 5 Stück/Sorte. Viele dieser Spezereien können wir auch als eine kreative Vorspeisenvariation für Sie zusammenstellen.



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

*Vorspeisen, Suppen
und warme Zwischengerichte*

Vorspeisen

Gemischter Salat der Saison	€ 5,40
Bunte Blattsalate mit Speckstreifen und Kirschtomaten.....	€ 5,20
Bunte Blattsalate mit Kräuterchampignons und Sauce Vinaigrette	€ 5,80
Zweierlei vom Lachs mit Senf Dill Sößle Salatpalme und Forellenkaviar	€ 10,20
Ragout von der Melone an geräuchertem Schinken mit Salatarrangement	€ 9,80
„Schwäbisches Versucherle“ Maultäschle an Kartoffel-Kopfsalat mit Zwiebel.....	€ 8,60
Tatar vom Rinderfilet mit Crustini, frischen Kräutern und altem Balsamico	€ 12,10

Suppen

Rinderkraftbrühe „Royale“ mit Eierstich und frischen Kräutern	€ 5,10
Rinderkraftbrühe mit Eierflädle.....	€ 5,10
Schwäbische Maultaschensuppe	€ 5,30
Schwäbische Festtagssuppe mit Brätklößchen, Grießklößchen und Eierflädle.....	€ 5,30
Leichtes Kräuterschaumsüppchen mit Backerbsle und frischen Kräutern	€ 5,70
Petersilienwurzelcremesuppe mit Chips von der Knolle	€ 5,70
Karotten – Ingwercremesuppe mit Sahnehäubchen	€ 5,70
Leichtes Weißweinsüppchen vom Bodenseeriesling mit geräucherter Forelle	€ 5,90
Gemüsekraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüseperlen	€ 5,10
Jahreszeitliche Cremesuppen nach Saison und Verfügbarkeit	auf Anfrage

Warme Zwischengerichte

Langsam gegartes Lachsfilet auf Champagnerlinsen mit Rieslingschaum	€ 12,10
Schwäbisches Risotto von der Rollgerste mit frischen Kräutern und Schmortomaten	€ 8,60
Linguine feine Nudeln mit Orangenfilets und Gemüse Coulis an Weißweinschaum.....	€ 8,60
Lauwarm geräuchertes Lachsfilet an Bratkartoffelschaum und marinierten Wildkräutern.....	€ 12,10

Hauptgänge

Vom Schwein

Medaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons, Gemüse und Spätzle	€ 20,60
Filet vom Landschwein am Stück gebraten mit Calvadosrahm, Gemüse und Spätzle.....	€ 20,60
Saftiger Braten vom Landschwein mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	€ 16,20
Krustenbraten vom Schwäbisch – Hällischen Landschwein mit Kraut und Semmelknödel	€ 16,60
Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	€ 14,90

Vom Rind

Schmorbraten vom Weiderind mit Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	€ 16,20
„Unser Bestes“ Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln, Gemüse und Spätzle.....	€ 24,90
Rinder Rouladen nach Hausfrauen Art mit Karotten-Erbesen Gemüse und Kartoffelpüree	€ 18,40

Vom Kalb

Steak vom Milchkalbsrücken mit Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Kartoffelrösti	€ 25,20
Cordon Bleu vom Milchkalb mit buntem Gemüse und Pommes Frites	€ 23,20
Schmorbraten vom Weidekalb mit Gemüse vom Markt und Butternüdele.....	€ 16,60

Vom Geflügel

Putenschnitzel nach „Wiener Art“, buntem Gemüse und Pommes Frites	€ 15,90
Medaillons von der Land Pute mit Pilzrahmsauce, buntem Gemüse und Spätzle	€ 15,90

Aus See und Meer

Gegrilltes Lachsfilet an Dillrahm mit Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln.....	€ 20,70
Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Oliven – Tomatentapenade und feinen Nudeln	€ 21,70
Gegrilltes Zanderfilet mit Gemüse vom Markt, Kräuterkartoffeln und Riesling Soße	€ 21,30

Für unsere Vegetarier

Zucchini Piccata im Parmesanmantel mit frischer Pasta und Tomatensugo	€ 15,10
Schwäbische Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln und frischen Kräutern	€ 11,20
Gemüseknödelschnitte mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Pilzragout	€ 15,20

Vegan und Fresh

Hausgemachte Gemüserösti mit mariniertem Salatarrangement	€ 12,10
Mediterran gefülltes Zucchini Schiffen mit Duftreis und Tomatensoße	€ 14,80
Aubergine mit orientalischem Cous Cous gefüllt und Tomatensoße	€ 15,20
Curryreispfanne mit knackigem Gemüse und geschmorten Tomaten	€ 12,90

Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Dessert

Heiß auf Eis...

2 Kugeln Vanilleeis mit geschlagenem Bauernrahm und heißen Himbeeren	€ 4,80
Salat von frischen Früchten mit cremigem Vanilleeis, Erdbeersorbet und Sahne	€ 5,70
Variation von Schokolade und Vanilleeis an Apfel – Walnuss Salat und Sahne.....	€ 5,70

Cremes, Mousse und unsere beste Grütze

Mousse von der dunklen Edelschokolade mit Mango – Kompott und Schokoraspeln	€ 6,40
Joghurt – Limettencreme an Fruchtspiegel und Erdbeersorbet	€ 6,10
Hausgemachte rote Beerengrütze mit Bauernrahm und 1 Kugel Vanilleeis	€ 6,00

Gebackene Nachspeisen

Schwäbische Apfelkühle mit 2 Kugeln Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne.....	€ 6,20
Hausgemachte gebackene Grießschnittchen mit Eis und Soße von der Vanille und Sahne	€ 6,20
Törtchen von der Edelschokolade mit Walnusseis und geschlagenem Bauernrahm	€ 6,80

Gerne stellen wir Ihnen auch ein saisonales Dessert nach Ihrem Geschmack zusammen
Preis auf Anfrage

Wir beziehen unsere Eissorten direkt vom Bauernhof der Familie Bachmann aus Hayingen/Idelhausen im schönen Lautertal. Bei der Herstellung von Milch-Speiseeis und Sorbets wird hierbei ausschließlich frische Bauernhofmilch verwendet.
Auf künstliche Aromen, Farb- und Zusatzstoffe wird selbstverständlich verzichtet. Das Produkt und die Natur stehen hierbei jederzeit im Vordergrund.

Käse und Mitternachtsimbiss

Erlesener Käse schließt den Magen

Karamellierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Apfelsalat und geröstetem Brot.....	€ 8,30
Käse vom Brett mit Trauben, und eingelegtem Gemüse	€ 10,10

Wenn nachts der kleine Hunger kommt...

Herzhafte Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Bauernbrot.....	€ 5,80
Kartoffelsuppe mit Speck und gehobelten Würstl.....	€ 5,80
Currywurst mit pikanter Currysauce und Stangenweißbrot.....	€ 8,40

Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH



Das Lieblingsmenü unserer Gäste

Bunte Blattsalate mit Sauce Vinaigrette, Kirschtomaten,
frischen Kräutern und gebackenen Croutons - € 5,20



Schwäbische Festtagssuppe mit Brätklößchen, Griefklößchen und Eierflädle - € 5,30



Filet vom Landschwein im Speckmantel am Stück gebraten an Calvadosrahmsoße
mit buntem Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Kroketten - € 22,50



Salat von frischen Früchten mit Eis von der Vanille, Erdbeersorbet
und geschlagenem Bauernrahm - € 5,70

Menüpreis: € 38,70

Das schwäbische Sparerte

Gemischte Blatt und Rohkostsalate der Saison mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und unserem Hausdressing - € 5,40



Rinderkraftbrühe mit Griefklößchen - € 5,10



Gemischter Braten von Schwein und Rind mit buntem Gemüse vom Markt,
hausgemachten Spätzle und Pommes Frites - € 16,20



Gemischtes Eis mit Sahne und zweierlei Waffeln - € 4,90

Menüpreis: € 31,60

Menü Gourmet

Bunte Blattsalate mit Sauce Vinaigrette,
gebratenen Wiesenchampignons und frischen Kräutern - € 5,80



Weißer Tomatencremesuppe mit Croutons und frischem Basilikum - € 5,70



Am Stück gebratener Kalbsrücken vom Weidekalb mit Portweinsoße,
glaciertem Gemüse, Kronprinzessinnen Kartoffeln und hausgemachten Spätzle - € 25,20



Schokoladenmousse an Gewürzkirschen - € 6,40

Menüpreis: € 43,10

Schwabe trifft Hendl

Bunte Blattsalate mit Hausdressing, gebratenem Speck und Croutons - € 4,70



Paprikaschaumsuppe mit Crème fraîche und frischen Kräutern - € 5,10



Gebratene Maispoularde mit Apfelrahmsößle,
saisonaem Gemüse und Rosmarinkartoffeln - € 15,40



Hausgemachte rote Grütze mit Bauernrahm und Vanilleeis - € 5,10

Menüpreis: € 30,30

Wilder Ochse (nach Saison)

Marinierter Feldsalat mit Walnussdressing und Streifen von der Karotte - € 5,20



Rinderkraftbrühe mit Pistazien - Schinkenklößchen und Kräutern - € 5,30



Rehbraten aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren, Speckbohnen,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten - € 22,60



Nussknacker:

Duett von Walnuss und Haselnuss, cremigem Schokoladeneis
gerösteten Nüssen und Sahne - € 5,60

Menüpreis: € 38,70

Leckeres vom Schwein

Gemischte Blattsalate mit Estragon Vinaigrette, Speckchip und Croutons - € 5,20



Rinderkraftbrühe mit Schinken Schöberl - € 5,10



Krustenbraten vom Schwäbisch – Hällischen Landschwein an Malzbiersoße
mit Bayrisch Kraut und zweierlei Knödel - € 16,60



Dreierlei vom Apfel:

Calvados creme, Apfelkompott und getrockneter Apfelchip - € 6,10

Menüpreis: € 33,00

Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

*Bleiben Sie flexibel
und geben Sie Ihren Liebsten die Wahl:*

Bei bis zu 50 Personen bieten wir Ihnen an, Ihren Liebsten die Wahl der Hauptgänge selbst zu überlassen. Vorspeisen, Suppen und Dessert gibt´s dann wieder einheitlich um Ihrer Feier den feierlichen Charakter nicht zu entziehen.

Der „Ochsen Klassiker“

Bunte Blattsalate mit Sauce Vinaigrette, Kirschtomaten,
frischen Kräutern und gebackenen Croutons - € 5,20



Rinderkraftbrühe Eierflädle und Kräutern - € 5,10



Die Gäste wählen vor Ort:

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ - € 14,90

Medaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons - € 20,60

Gemüseknödelschnitte mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Pilzragout - € 15,20

Als Beilagen empfehlen wir passend zu den Hauptgängen buntes Gemüse,
hausgemachte Spätzle und Kroketten



Salat von frischen Früchten mit Eis von der Vanille, Erdbeersorbet
und geschlagenem Bauernrahm - € 5,70

Menüpreis

Schweine Schnitzel: € 30,90

Schweine Medaillons: € 36,60

Gemüseküchlein: € 31,20

*Bleiben Sie flexibel
und geben Sie Ihren Liebsten die Wahl:*

Bei bis zu 50 Personen bieten wir Ihnen an, Ihren Liebsten die Wahl der Hauptgänge selbst zu überlassen. Vorspeisen, Suppen und Dessert gibt´s dann wieder einheitlich um Ihrer Feier den feierlichen Charakter nicht zu entziehen.

Festtagsbraten zur Wahl

Gemischte Salate der Saison mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und unserem Hausdressing - € 5,40



Schwäbische Festtagssuppe mit Brätklößchen,
Grießklößchen und Eierflädle - € 5,30



Die Gäste wählen vor Ort:

Schwäbischer Festtagsbraten von Rind und Schwein mit Trollinger Sößle - € 16,20

Medaillons von der Land Pute mit Rahmchampignons - € 15,90

Allgäuer Gemüserösti mit Bergkäse überbacken - € 12,10

Als Beilagen empfehlen wir passend zu den Hauptgängen
buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle und Pommes Frites



Mousse von der Edelschokolade mit einer Kugel cremigem Vanilleeis
und Mango Kompott - € 6,40

Menüpreis

Festtagsbraten: € 33,30

Medaillon Land Pute: € 33,00

Gemüserösti: € 29,20

*Bleiben Sie flexibel
und geben Sie Ihren Liebsten die Wahl:*

Bei bis zu 50 Personen bieten wir Ihnen an, Ihren Liebsten die Wahl der Hauptgänge selbst zu überlassen. Vorspeisen, Suppen und Dessert gibt´s dann wieder einheitlich um Ihrer Feier den feierlichen Charakter nicht zu entziehen.

Schwäbischer goht's ed...

Bunte Blattsalate mit Kartoffel-Speckdressing,
frischen Kräutern und Croutons - € 5,20



Schwäbisches Maultaschensüpple - € 5,30



Die Gäste wählen vor Ort:

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln und Trollinger Sößle - € 24,90

Schnitzel von der Landpute nach „Wiener Art“ - € 15,90

Schwäbische Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln im Pfännle serviert - € 11,20

Als Beilagen empfehlen wir passend zu den Hauptgängen
buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle und Pommes Frites



Salat von Apfel und Birne mit Walnüssen, cremigem Vanilleeis
und geschlagenem Bauernrahm - € 5,70

Menüpreis

Zwiebelrostbraten: € 40,40

Putenschnitzel: € 31,40

Käsespätzle: € 26,70



Jahreszeitliche Menüs



Gerne stellen wir Ihnen saisonale Menüs nach Ihrem Geschmack und unter Berücksichtigung der Saisonzeiten zusammen. Sprechen Sie uns einfach an...

Unser Brunch Büffet

Brunch Büffets bieten wir von 30 - 60 Personen an.

Reichhaltiges Frühstücksbüffet bestehend aus:

Eine feine Auswahl an Backwaren wie Brot, Semmel, Croissant sowie Laugengebäck

Diverse süße Brotaufstriche incl. Butter

Erdbeerjoghurt, verschiedene Cerealien und Obstsalat

Wurst, -Käseplatten, Rühreier, Speck, Mini Weißwürste und Wienerle

Diverse Frühstückssäfte, Kaffeespezialitäten aus unserer Profi Maschine und Milch



Verschiedene Rohkostsalate der Saison incl. hausgemachtem Kartoffelsalat

Bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing



Saftiger Festtagsbraten vom Weiderind in Trollinger geschmort

Panierte Schnitzelchen vom Landschwein nach „Wiener Art“

Als Beilagen reichen wir:

Saisonales Gemüse, Spätzle und Kroketten



Rote Grütze aus dem Weckglas mit geschlagenem Bauernrahm

und cremigem Vanilleeis aus der Eispyramide

Menüpreis € 40,20

Upgraden Sie Ihr Büffet mit frischem Räucherlachs zum Frühstück für | € 1,30

1 Glas Sekt oder Wiesenobst Cider für Ihre Gäste zum Empfang am Frühstücksbüffet | € 2,10 €

Bitte beachten Sie, dass Getränke und Kaffeespezialitäten bis 12:00 Uhr inclusive sind, danach werden die Produkte nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH





Geschäftsführer: Peter Deschenhalm

Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen







Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

So finden Sie uns






Aus Richtung Ulm kommend

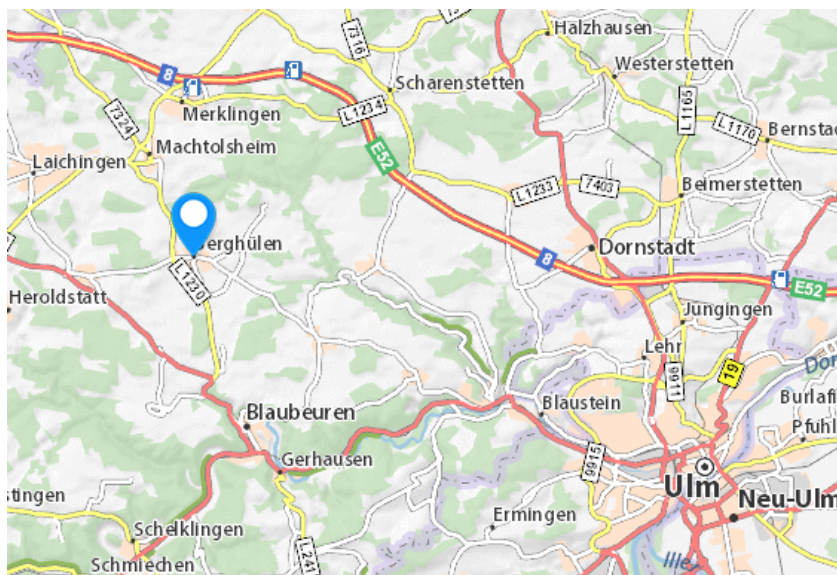
-  Die Ortsdurchfahrt Bühlenhausen durchqueren und weiter auf der L1236 nach Berghülen
-  Weiter nach Berghülen einfahren und der Straße 500m folgen
-  Kurz vor der Ortsmitte/Kirche links abbiegen und 200m der Straße folgen
-  Der Gasthof Hotel zum Ochsen befindet sich auf der rechten Seite

Aus Richtung Laichingen/Merklingen kommend

-  Über die L1230 in Richtung Blaubeuren
-  Ausfahrt Berghülen links abbiegen
-  Nach 20m links abbiegen und in den Ort einfahren
-  Ca. 500m bis zur Dorfmitte/Kirche danach gleich rechts abbiegen
-  200m der Straße folgen
-  Der Gasthof Hotel zum Ochsen befindet sich auf der rechten Seite

Aus Richtung Blaubeuren kommend

-  Über die B28 Ausfahrt Richtung Autobahn A8
-  Der L1230 in Richtung Autobahn A8 ca. 3 Km folgen
-  1. Ausfahrt Berghülen rechts abbiegen
-  Gleich wieder links abbiegen und ca. 2 Km der Straße folgen
-  Der Gasthof Hotel zum Ochsen befindet sich auf der linken Seite



Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen | 48°27'45.5"N 9°45'36.7"E

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familienfeiern

§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 etc. sowie alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels (Hotelaufnahme-Vertrag).

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

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

§2 Vertragsabschluss, -Partner, 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. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadenersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge

des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadenersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen und grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

§3 Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

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

3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dies nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.4 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen acht Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familienfeiern

Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.5 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

3.6 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfangs, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn des Aufenthalts eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.7 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.

§4 Rücktritt des Kunden (Abbestellung/Stornierung)

4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht vom Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechts sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen.

4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadenersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt.

4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf eine vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

4.4 Tritt der Kunde bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin vom Vertrag zurück, ist das Hotel berechtigt 25% des entgangenen Speiseumsatzes in Rechnung zu stellen

4.5 Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt.

4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin 50% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

§5 Rücktritt des Hotels

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurück zu treten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familienfeiern

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten und angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere falls

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

- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden; die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;

- das Hotel den begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Leistung 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.

- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist.

-ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadenersatz.

§6 Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer

6.1 Satz 3 gilt entsprechend.

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

§7 Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

§8 Technische Einrichtungen und Anschlüsse

8.1 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 Einrichtung frei.

8.2 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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familienfeiern

Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

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

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

8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

§9 Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

9.1 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. 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.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. 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.

9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde

dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

§10 Haftung des Kunden für Schäden

10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

§11 Schlussbestimmungen

11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

9.2 Erfüllungsort und Zahlungsort ist Berghülen. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr in Ulm. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Ulm.

9.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

9.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Stand: April 2022. Mit Erscheinen dieses Leistungsverzeichnisses verlieren alle anderen Bestimmungen und Konditionen ihre Gültigkeit. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

