

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN für Veranstaltungen im BENEN-DIKEN-HOF

1 Bei geschlossenen Veranstaltungen in den dafür vorgesehenen Räumlichkeiten bedarf es der vorherigen Absprache eines einheitlichen Menüs.

2 Grundsätzlich sollte dem Hotel die endgültige Personenzahl bis 20 Tage vor Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben werden.

3 Eine kostenlose Reduzierung der Teilnehmerzahl ist bis max. 10% der ursprünglichen Anzahl bis 5 Tage vor Beginn der Veranstaltung möglich. Eine spätere Verringerung der Personenzahl kann nicht mehr berücksichtigt werden. Grundlage für die Rechnungserstellung ist in diesem Fall die ursprünglich gebuchte Personenzahl.

4 Eine Überschreitung der Teilnehmerzahl ist nur bis 10% der ursprünglich gebuchten Anzahl möglich und ebenfalls bis 5 Tage vor Beginn der Veranstaltung dem Hotel bekannt zu geben, da sonst der reibungslose Ablauf nicht gewährleistet ist. Grundlage für die Rechnungserstellung ist in diesem Fall die tatsächliche Personenzahl. Ausnahme ist eine Überschreitung der maximalen Personenzahl für den gebuchten Raum. Dies ist zu keiner Zeit zulässig.

5 Stornierungen, die dem Hotel bis acht Wochen vor Beginn der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden, sind kostenfrei. Bei kurzfristigeren Stornierungen berechnen wir bis sechs Wochen vor Beginn 50%, bis zwei Wochen vor Beginn 70%, bis 7 Tage vor Beginn 90% des entgangenen Speisen- bzw. Arrangementumsatzes. Wird dem

Hotel die Stornierung kurzfristiger als 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt, stellen wir 95% des Preises in Rechnung. Falls der konkrete Speisenumsatz noch nicht festgelegt wurde, gilt der zurzeit gültige Halbpensionspreis x Personenzahl.

6 Unsere Preiskalkulation für Speisen und Getränke basiert darauf, dass die angebotenen Leistungen in den in unserem Hause üblichen Servicezeiten in Anspruch genommen werden.

7 Eine Verlängerung einer Veranstaltung über 1 Uhr nachts ist nicht möglich.

8 Das Restaurant Køkken kann exklusiv gebucht werden. Bei einer Exklusivbuchung ist ein Mindestumsatz von 6.000,00 € notwendig. Falls dieser nicht erreicht wird, stellen wir die Differenz als Raummiete in Rechnung.

9 Es besteht die Möglichkeit, das ausgewählte Menü vorher zu probieren und in diesem Zuge noch Feinheiten abzustimmen oder Änderungen vorzunehmen. Ebenso kann der Anlass genutzt werden, die dazu passenden Weine mit dem Restaurantteam auszuwählen. Die Kosten hierfür betragen 50% des regulären Preises und werden von uns separat in Rechnung gestellt.

10 Bei Organisation von Veranstaltungsteilen ohne Hausumsatz - zum Beispiel eine Inselrundfahrt - berechnen wir einen Serviceaufschlag von 10%.