



## Herzlich Willkommen im Bildungshaus Kloster Schöntal

Speciosa Vallis = Schönes Tal so nannten in der Mitte des 12. Jahrhunderts die Zisterziensermönche aus Maulbronn diesen idyllischen Ort an der Jagst. Noch heute wird der Besucher der „Neuen Abtei“ und heutigem Tagungs- und Bildungshaus der Diözese Rottenburg Stuttgart mit den Worten begrüßt.

### *„Hoc Auspice“ unter diesem Schutz!*

Kompetent unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Die persönliche Beratung und Betreuung liegt uns am Herzen, um Ihre Wünsche und Vorstellungen umzusetzen. Wir wollen Sie unterstützen und entlasten – damit Sie als Gastgeber sich auf das Wesentliche konzentrieren können.

Die nachfolgend aufgeführten Speisenangebote sind in Ihrer Zusammenstellung als Anregung und Empfehlung gedacht. Ihre eigenen Wünsche und individuellen Vorstellungen berücksichtigen wir selbstverständlich gerne.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bald in unserem Hause zu begrüßen und sagen:

**Grüß Gott und Herzlich Willkommen**  
im  
**Bildungshaus Kloster Schöntal**

## Veranstaltungsbereich

Eingebettet in eine herrliche Landschaft ist die barocke Klosteranlage heute noch Zeugnis einer atemberaubenden Baukunst. In der weitläufigen Kloster- und Gartenanlage finden Sie und Ihre Gäste eine Oase der Erholung und Entspannung, Inspiration und Ausgleich fernab von Hektik und Alltagsstress. Nehmen Sie sich Zeit um inne zu halten, um die Schönheit und die natürliche Ruhe eines bezaubernden Ortes aufzunehmen.

Ein kleines Fest im Freundeskreis, ein Geburtstag oder Ihre Hochzeit – hier finden Sie Menschen die sich Zeit für Sie nehmen und einen Ort, der durch seine natürliche Schönheit besticht und ohnehin unvergessliche Momente noch ein bisschen länger nachklingen lässt.

Der Festsaal sowie weitere barocke Veranstaltungsräume bieten Ihnen ein zauberhaftes Ambiente für Ihren Anlass. Geburtstage, Hochzeitsfeiern, Jubiläen- oder Geschäftsessen finden einen stilvollen Rahmen in einer geschichtsträchtigen Umgebung.

Wünschen Sie es rustikaler, dann bietet sich unser Gewölbekeller „Abt Knittel“, oder das Kaminzimmer“ an. Weinproben von Hohenloher Weinen oder Destillatverkostungen sind nach Absprache buchbar.

## Kloster Schöntal

Der Kreuzgarten im Innenbereich der Abtei als auch der Konventgarten bieten bei schönem Wetter eine herrliche Kulisse unter freiem Himmel für Empfänge und die Kaffeetafel.

Unser Küchenchef und sein Team verwöhnen Sie mit einer ausgezeichneten, vorwiegend regionalen Küche und natürlich bieten wir auch frische vegetarische/vegane Speisenangebote an. Gastfreundschaft und ein herzlicher Service begleiten Sie durch Ihr Fest.

Den Grillfreunden im Haus steht unser Grillplatz zum Selbstgrillen oder der Kreuzgarten zur Verfügung. Unsere Küche bereitet Ihnen gerne alles vor.

Mit einer Übernachtung entspannen Sie nach einer gelungenen Veranstaltung und lassen es geruhsam ausklingen. Alle Zimmer sind Nichtraucher-Zimmer und ausgestattet mit Dusche / WC, Selbstwahltelefon, teilweise mit Internetanschluss. Für Familien mit Kindern stehen große Doppelzimmer mit Zusatzbett oder Kinderbetten zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne über die vielfältigen Möglichkeiten.

# Kurzinformation

## Adresse:

Bildungshaus Kloster Schöntal  
Klosterhof 6 D-74214 Schöntal  
Tel: 07943-894 0  
Fax: 07943-894 100

[www.kloster-schoental.de](http://www.kloster-schoental.de)  
[www.tagungshaus.net](http://www.tagungshaus.net)  
[bildungshaus@kloster-schoental.de](mailto:bildungshaus@kloster-schoental.de)  
[schoental@tagungshaus.net](mailto:schoental@tagungshaus.net)

## Verkehrsanbindung

A 81 aus Richtung Stuttgart/Heilbronn Ausfahrt Möckmühl-Jagsthausen-Schöntal - ab Ausfahrt ca. 25 km  
A 81 aus Richtung Würzburg Ausfahrt Osterburken – ab Ausfahrt ca. 20 km  
A 6 aus Richtung Nürnberg Ausfahrt Neuenstein –Forchtenberg – ab Ausfahrt ca. 25 km  
Nächster Bahnhof Möckmühl / Osterburken  
Bushaltestelle – direkt vor Klosteranlage

## Zimmer

54 Zimmer im Bildungshaus („ehemalige Neue Abtei“)  
16 Zimmer im Haus der Stille (ehemalige Klosterbrennerei und Brauerei)  
18 Zimmer im Gästehaus (oberhalb der Klosteranlage)

## Parkplätze

ca. 100 kostenfreie Parkplätze vor der Klosteranlage an der Jagst und dem Parkplatz an der Heizzentrale (über Honigsteige) stehen Ihnen zur Verfügung.

## Veranstaltungsräume, Gartenanlage, Kreativräume ....

20 Tagungs- und Veranstaltungsräume von 5-250 Personen  
Abt Knittel Gewölbekeller, Kreativräume, Meditationsraum, Konvent- und Kreuzgarten

## Hauskapelle im Bildungshaus

bis 50 Personen

## Kirchen und Pfarrämter Schöntal

Klosterkirche	Kath. Pfarramt St. Joseph	07943-2406	Sekretariat	Frau Martina Kretzschmar
Walfahrtskirche	Neusaß	07943-2406	Sekretariat	Frau Martina Kretzschmar
Kilianskirche	Evang. Pfarramt	07943-459	PfarrerIn	Frau Renate Schünemann

## Gottesdienste am Sonntag

Kath. Gottesdienst in der Klosterkirche	09.00 Uhr
Evang. Gottesdienst in der Kilianskirche	10.00 Uhr

## Freizeit und Kultur

Führungen ab 10 Personen durch die Neue Abtei und Klosterkirche  
Tischtennis & Tischkicker im Zuhaukeller, Spielplatz im Konventgarten  
Baden an der Jagst (direkt vor der Klosteranlage)  
Kanufahrten auf der Jagst oder dem Kocher  
Konzerte des Hohenloher Kultursommers von Juni bis September  
Burgfestspiele in Jagsthausen – Götzenburg  
Wandern und Radfahren an Jagst und Kocher und viele weitere Sehenswürdigkeiten.....

# Kleine Köstlichkeiten zum Empfang

Mindestabnahme je Auswahl 10 Stück

## Kalt

	pro Stück
Käse-Laugenstange	€ 2,50
Party-Laugenbrezel	€ 2,30
Crostini mit schwarzer Olivenpaste	€ 2,00
Crostini mit Thunfisch und Paprika	€ 2,40
Crostini mit Ziegenkäse und Traube	€ 2,40
Bruschetta mit getrockneten Tomaten und Parmesanflocken	€ 2,40
Pikant gefüllte Wraps mit Schinkenmousse	€ 2,80
mit Räucherlachs	€ 2,80

## belegte Baguetteschnitten (Weißbrot oder Vollkornbrot)

Frischkäse-Gemüsemousse auf Roggenbaguette	€ 2,20
Kräutercreme auf Roggenbaguette	€ 2,20
Französischer Tortenbrie	€ 2,50
„Obatzter“ angemachter Camembert	€ 2,50
Norwegischer Rauchlachs	€ 2,90
Mousse von der Bachforelle	€ 2,90
Kalbfleisch mit Thunfischcreme	€ 2,90
Regionale Salami	€ 2,50
Gekochte Schinkencreme	€ 2,50
Hohenloher Rauchschinken	€ 2,50
Serranoschinken	€ 2,90
Kalbslebermousse´ mit Trauben	€ 2,90

## Tartellets pikant gefüllt mit:

Luggeleskäs´ (angemachter Frischkäse)	€ 2,00
Spinat und Käse	€ 2,00
Italienischer Gemüsesalat mit Mozzarellakugel	€ 2,40
Avocadocreme mit Shrimps	€ 3,00
Meerrettichmousse mit Rauchlachs	€ 3,00

# Kleine Köstlichkeiten zum Empfang

Mindestabnahme je Auswahl 10 Stück

## Aus dem Glas:

Schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat mit Minifleischküchle	€ 2,60
Grünkernsalat mit Tandoori Putenbrust und Joghurt	€ 2,60
Schafskäse mit Anti Pasti und Oliven	€ 2,60
Couscoussalat mit Shrimps	€ 2,90
Kirschtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum	€ 2,60
Melonen-Minzsalat mit Rauchschenken	€ 2,60
Pikanter Maultaschensalat mit roten Zwiebeln	€ 2,60

## Warm:

Hohenloher Blooz mit Speck und Sauerrahm	€ 2,20
Hohenloher Blooz mit Rauchlachs und Sauerrahm	€ 2,80
Gesalzene Käse-Tomatenwähe	€ 2,20
Käse-Schinkenhörnchen	€ 2,60
Blätterteigschnecke mit Rauchfleisch	€ 2,60
Blätterteigschnecke mit Spinat und Käse	€ 2,60
Garnele im Kartoffelmantel	€ 3,60
Gemüsequiche	€ 2,50
Klassische Quiche mit Speck und Zwiebeln	€ 2,50

## Süßes:

Kleine Miniberliner	€ 1,90
Kleine Minidonuts	€ 1,90
Kleine Windbeutel mit Himbeersahne	€ 2,80
Süße Tartelettes mit Schokoladenmousse	€ 2,80
Süße Tartelettes mit Topfencreme und Früchten	€ 2,80
Kleine Miniplunder (Variation)	€ 2,60
Apfelringe mit Zimt und Zucker	€ 2,40
Karamellisierte Ananas mit geröstetem Sesam	€ 2,40

## Menu- und Buffetangebote

Mittagsbuffet „täglich wechselnd“

*Frische Salate vom Buffet  
Verschiedene Vorspeisen und Suppe  
3 verschiedene Hauptgerichte, davon 1 vegetarisch  
Dessert*

Das Mittagsbuffet servieren wir im Speisesaal und wird nur komplett angeboten.

Preis pro Person € 20,00

Unsere Menüs bieten wir ab 10 Personen:

### Frühling

Terrine von Provenzalischem Gemüse  
mit Italienischem Coppa Schinken und Ruccola

Rahmsuppe vom Bärlauch mit Kräutercroutons

Filet von der Lachsforelle an Limonensauce  
mit roten Linsentörtchen und  
geschmortem Kirschtomaten

Quarknocken mit Ragout von  
Rhabarber und Erdbeeren, Minzpesto

als 4 Gang-Menu € 42,50

als 3-Gang-Menu € 36,00

(Suppe-Hauptgang-Dessert)

### Sommer

Sommerlicher Wildkräutersalat,  
mit mariniertem Schafskäse, Melonenkugeln

Rahmsuppe vom Pfifferling mit Raukeschaum

Lammkeule aus dem Ofen an Kräuterjus,  
Mediterranes Gemüse und Kartoffelnocken

Limettenparfait und Cassissorbet  
auf Fruchtspiegel

als 4 Gang-Menu € 46,00

als 3-Gang-Menu € 38,00

(Suppe-Hauptgang-Dessert)

### Herbst

Carpaccio von der Gewürzbirne  
mit Wildpastete und Preiselbeeren

Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit Kürbiskernöl

Gebratener Hirschrücken mit  
Orangen-Walnusskruste, Sauerkirschjus  
mit Kartoffel-Selleriepürré und Wintergemüse

Parfait vom Blaumohn mit Pistatienkuchen  
an Rotweinzwetschgen

als 4 Gang-Menu € 52,00

als 3-Gang-Menu € 46,00

(Suppe-Hauptgang-Dessert)

### Winter

Feldsalat mit Ziegenkäsepraline  
im Himbeerdressing

Maronenschaumsüppchen mit Zimtcroutons

Scheibe vom geschmorten Kalbsrücken  
auf Portweinsauce, gebratenen Austernpilze,  
Römische Nocken und glacierte Möhren

Winter-Panna Cotta mit Kardamom  
auf Orangensoße

als 4 Gang-Menu € 52,00

als 3-Gang-Menu € 46,00

(Suppe-Hauptgang-Dessert)

## Menüangebot

<b>Мени 1</b>	€ 39,80
Frische Marktsalate mit gerösteten Körnern Hohenloher Festtagssuppe Schweinefilet unter einer Tomatenkruste gebraten, Kräuter der Provencejus, Rosmarinkartoffeln und Röstgemüse Mousse von brauner Schokolade mit Orange auf Amarettosauce mit Kirschragout	
<b>Мени 2</b>	€ 42,00
Pochierte Gewürzbirne mit Hohenloher Landschinken, Preiselbeerdip, Salatlukett Rieslingrahmsüppchen mit Kräutercroutons Gebratene Perlhuhnbrust „Winzer Art“ mit Speck, sautierten Trauben, Kräuterlinguine und Rahmkraut Orangen-Topfencreme auf Himbeerspiegel	
<b>Мени 3</b>	€ 42,50
Tatar von der gerauchten Bachforelle mit Schnittlauchschand, Salatbukett Aufgeschäumte Rahmsuppe von Gartenkräutern mit Tomatenkonfit und Sahnehäubchen Gebratenes St. Petersfischfilet im Polentamantel, Fenchel-Lauchvariation und Olivenrisotto Bergamottparfait mit Schokokuchen an Pistaziensoße	
<b>Мени 4</b>	€ 44,50
Carpaccio von der Roten Bete mit Ziegenkäsepraline im Nussmantel Rinderkraftbrühe mit Maultäschle Ochsenbäckchen in Tauberschwarz geschmort, Rahmwirsing und Pastinakenpürré Apfelstrudel mit Walnusseis und Karamellsauce	
<b>Мени 5</b>	€ 44,50
Tafelspitzsülze mit feinem Gemüse und Meerrettichmousse Bauländer Grünkernsuppe Scheiben vom Kalbstafelspitz auf Sherryrahm, Serviettenknödeln und glacierte Möhren Joghurtterrine mit Gartenbeeren	
<b>Мени 6</b>	€ 49,80
In Honig und Rosmarin marinierter Ziegenfrischkäse, Ananas-Pfeffer-Chutney, kleines Salatbukett Rinderkraftbrühe mit Parmesannocken Rücken vom Lamm im Mangoldmantel, Thymiansauce, mediterranes Gemüse, Kartoffelkuchlein Apfelkuchle mit Zimt und Zucker, Weinschaumsauce und Apfelcrunch	

Alle Menüvorschläge werden auch als 3-Gang-Menü angeboten.

# Auswahl vegetarischer Gerichte

*ab 10 Personen oder auf Anfrage*

Vegane Kürbis-Salbei-Lasagne	€ 13,90
Linsenmuffins auf Karotten-Ingwermousse mit glaciertem Gemüse	€ 12,90
Weißes Quinoarisotto mit Blumenkohl, Gemüsechips und Zitronengras-Kokossoße	€ 13,50
Hausgemachte Käse-Bärlauchknödel auf Rieslingrahmsauce	€ 13,80
Orangen-Fenchelrisotto und sonnengetrockneten Tomaten	€ 12,80
Gebratene bunte Gnocchis in Salzeibutter mit gebratenem Paprika, Pecorino	€ 15,40
Hausgemachte Grünkernküchle mit Schnittlauchschild	€ 12,80
Rote Beete Puffer mit Meerrettichschaum auf Kaiserschoten	€ 14,00
Kräuterflädle mit gebratenen Kräuterchampignons und Sauce Bearnaise	€ 13,80
Gebratene Maispolentaschnitten mit tomatisiertem Gemüse und Schafskäse Pestoschaum und frittiertem Rukola	€ 12,90
Gratinierter Süßkartoffelpuffer mit gebratenen Pilzen, Sauerrahm-Kresse-Dip	€ 12,90
Wirsingroulade gefüllt mit Couscous, Rosinen und getrockneten Aprikosen, auf Parmesanschaum	€ 13,90
Ricottaravioli in Tomaten-Salzeibutter mit Parmesanflocken	€ 15,50
Kartoffelbaumkuchen mit Selleriepüree, geröstetem Blumenkohl und konfierten Tomaten	€ 14,00
Orientalischer Gemüse-Couscous mit Aubergine und Minzjoghurt	€ 13,80



# Hohenloher Vesperbuffet

## Kalte Gerichte

Hohenloher Vesperplatte vom Landmetzger  
mit Leber-, Blutwurst und Aufschnitt  
Klosterschinken und gekochter Schinken mit Essiggemüse  
Scheiben vom Hohenloher Schwein in Kräuter-Radieschen-Vinaigrette  
Mousse von der Hohenloher Bachforelle

„Obatzter“ angemachter Camembert  
Luggeleskäs' mit frischen Kräutern

Frische Blattsalate  
mit verschiedenen Dressings  
und marinierte Rohkostsalate

## Warme Gerichte

Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat  
Klosterspießbraten in Tauberschwarz geschmort  
hausgemachte Spätzle

Verschiedene Brotauswahl  
und Butter

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 34,00

Mindestpersonenzahl 20

# Hildegard von Bingen Buffet

## *Gesundes aus dem Klostergarten*

### **Suppe**

Kressesüppchen mit Dinkelbrotkrusteln

### **Kalte Gerichte**

Fenchel-Birnensalat mit Ziegenkäse

Kichererbsenmousse mit Petersilie

Weißer Bohnensalat mit Kreuzkümmel und Knoblauch

Wurzelgemüsesalat mit Quittendressing

Gesottener Tafelspitz in Vinaigrette mit Rettichspänen

### **Warme Gerichte**

Zartes Pullet Beef vom Rinderbraten

mit Honiggemüse, Kartoffeltaler

Paprikahähnchen im Ofen geschmort

### **Dessert**

Habermuspudding mit Zimt, Nüssen und Apfel

Arme Ritter mit Mandelsauce

und Beerenkompott

Preis pro Person € 36,80

Mindestpersonenzahl 20

# Schwäbisches Buffet

## Suppe

Flädlesuppe

-servieren wir Ihnen am Tisch-

## Kalte Gerichte

Gerauchtes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

Bauernschinken und Speck mit Essiggemüse

Schwäbischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Tafelspitz-Gemüsesülze mit Apfelkren

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln,

Gurkensalat in Dillrahm, Grünkernsalat,

pikanter Maultaschensalat mit roten Zwiebeln

Schwäbischer Kartoffelsalat

Frische Blattsalate mit zweierlei Dressings, Croutons und Sonnenblumenkerne

Verschiedene Brotauswahl, Butter

## Warme Gerichte

Linsengericht mit Saitenwürstle und Rauchspeck

hausgemachte Spätzle

Spanferkelbraten vom Hohenloher Landschwein, Schwarzbiersauce

Spitzkohlgemüse, Kräuterkartoffeln

## Dessert

Apfelkühle mit Zimt und Zucker

Rote Grütze mit Vanillerahm

Preis pro Person € 41,50

Mindestpersonenzahl 20

# Schöntaler Buffet

## Suppe

Hohenloher Festtagssuppe  
-servieren wir Ihnen am Tisch-

## Kalte Gerichte

Variation vom Norwegischer Fjordlachs und Forelle geräuchert  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsauce  
Wacholderrauchschinken mit Melonensalat  
Tafelspitz in Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette, Meerrettichdip  
Curry-Gemüseterrine mit Trinidad jerk Rotkrautsalat und gerösteten Cashewnüssen

Frische Blattsalate und Rohkostsalate  
mit verschiedenen Dressings  
In Olivenöl marinierte Gemüse mit Knoblauch

## Warme Gerichte

Kalbstafelspitz mit karamellisierten Äpfeln, Calvadosrahm  
gebraten Pilze, hausgemachte Spätzle  
Lende vom Hohenloher Landschwein im Blätterteigmantel  
Portweinschalotten-Jus, Kartoffelplätzchen, frisches Marktgemüse  
Orangen-Fenchel-Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten

## Dessert & Käse

Topfencreme mit Orangenfilets  
Cappuccinomousse mit frischen Früchten garniert  
Haselnuß-Krokantparfait

Regionale Käseauswahl mit Trauben

Verschiedene Brotauswahl, Butter

Preis pro Person € 52,00

Mindestpersonenzahl 20

# Abt Knittel Buffet

## Suppe

Rieslingrahmsuppe mit Kräutercroutons  
-servieren wir Ihnen am Tisch-

## Kalte Gerichte

Variationen vom gerauchten Norweger Lachs  
mit Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich  
Hohenloher Rauchschenken mit Melonen-Orangen-Cocktail  
Avocado-Mangosalsa mit Shrimps  
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Aioli  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Herzhaftes aus der italienischen Gemüseküche (Antipasti)  
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

## Warme Hauptgerichte

Filet vom Hohenloher Jungschwein in der Kräutersenfkruste  
Gebratenes Lachsfilet, Limettensauce  
Lammkeule aus dem Ofen mit mediterranen Kräutern und Gemüse  
Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Spätzle  
frisches Marktgemüse

## Dessert

Crème Brûlée  
Mousse au Chocolat  
Holunderparfait

## Käse

Käsebrett mit frischen Früchten garniert

Verschiedene Brotauswahl, Butter

Preis pro Person € 58,50

Mindestpersonenzahl 20

# “Mediterranes Buffet “

## **Zum Auftakt**

Mediterrane Terrine im Glas mit Brotchip  
*(servieren wir Ihnen am Tisch)*

## **Suppe**

Rahmsüppchen von Rucola und Basilikum  
*(servieren wir Ihnen am Tisch)*

## **Kalte Vorspeisen**

Antipasti, pikantes aus der italienischen Gemüseküche  
Carpaccio vom Octopus in Limonen-Oliven-Dressing  
Vitello tonnato, feine Scheiben vom Kalbsbraten in Thunfischsauce mit Kapern  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum in Oliven-Balsamicodressing  
Fenchelsalat mit Orangenfilets  
Quinoatabouleh mit roten Zwiebeln und Petersilie  
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Italienische Brotauswahl, Butter

## **Warme Hauptgerichte**

Poulardenbrust mit Oliven, Knoblauch, Artischocken,  
Auberginen und kleinen Kartoffeln im Ofen geschmort

Osso bucco vom Kalbstafelspitz mit Gremolada  
Mediterrane Kartoffeltörtchen

Gnocchis mit sonnengetrockneten Tomaten und Kapern  
in Salbeibutter geschwenkt, Parmesan

## **Dessert**

Mascarpone-Amarettocreme  
Limonen- Joghurtcreme mit Himbeeren  
Pistazienparfait mit Ananascarpaccio

Preis pro Person € 54,80

Mindestpersonenzahl 20

## Kuchen & Tortenangebot

<i>Rührkuchen</i>	je 18 Stück
Nusskuchen	€ 27,00
Marmorkuchen	€ 27,00
Zitronenkuchen	€ 27,00

<i>Kuchen</i>	je 12 Stück
Hefezopf	€ 16,80
Käsekuchen	€ 38,40
Apfel-Butterstreusel	€ 38,40
Apfel-Mandel-Vegan	€ 38,40
Rhabarber-Stachelbeerkuchen	€ 38,40
Schokoladentarte	€ 38,40
Erdbeerkuchen (Saison)	€ 40,60
Himbeerkuchen	€ 40,60
Bienenstich	€ 40,60

<i>Omas Landkuchen</i>	je 16 Stück
Apfel-Grieß	€ 49,20
Rhabarberkuchen-Baiser	€ 49,20
Blaubeer-Pudding	€ 49,20
Kirsch-Mandel	€ 49,20
Käse-Aprikosenkuchen	€ 49,20
Pflaume-Streusel	€ 49,20

<i>Sahne- und Creme-Torten</i>	je 16 Stück
Schwarzwälder Kirsch Torte	€ 54,40
Aprikose-Zitrone Torte	€ 54,40
Mango-Joghurttorte	€ 54,40
Käsesahnetorte	€ 54,40
Waldfrucht/Himbeer/Erdbeersahne	€ 54,40
Mousse au chocolat-Torte	€ 54,40
Royal-Torte (Kakao & Brandy)	€ 54,40
Vanille-Maracuja Torte	€ 54,40
Frankfurter Kranz	€ 54,40

## Mitternachtsimbiss

### *Pikantes-und deftiges für den kleinen Hunger danach...*

Käsewürfel mit Oliven und Trauben, Weißbrot	€ 8,80
Kleines Käsebuffet mit Käse aus der Region, Trauben und Oliven verschiedene Brotsorten und Butter	€ 12,50
Deftige Wurst- und Schinkenauswahl mit Mixed Pickles, rustikale Brotauswahl und Butter	€ 12,50
Kaltes Buffet zur späten Stunde Hohenloher Wurst- und Schinken aus dem Rauch, Fleischküchle Käseauswahl mit Trauben und Oliven, Brotauswahl, Butter	€ 14,50
Schweizer Wurstsalat, mit Brot und Butter	€ 8,50
Feuriger Rindfleischsalat mit Brot und Butter	€ 8,50

### *Heißes aus dem Suppentopf*

Kartoffelrahmsüppchen mit kleinen Nürnberger Bratwürstchen	€ 6,50
Feurige Gulaschsuppe mit Brot	€ 6,50
Pikante Gazpacho mit Tortillachips	€ 6,50
Süßkartoffel-Limettensuppe	€ 6,50
Paar Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	€ 9,80



## Wein- und Getränkekarte

### Zum Empfang oder als Aperitif

	0,2 l
Aperol Spritz (Sekt, Mineralwasser, Aperol, Orange)	€ 5,20
Hugo Spritz (Sekt, Mineralwasser, Holunder, Limette, Minze)	€ 5,20
Green Garden (Sekt, Mineralwasser, Basilikum, Gurke, Limette)	€ 5,20
Rubin Spritz (Sekt-Rubin Hibiskus und Gewürzaromaten)	€ 6,50
Bernstein-Spritz (Sekt – Orangen- und Blütenaromaten)	€ 6,50
Apfel-Quitte Spritz (Apfel-Quitte-Sekt)	€ 5,80

### Alkoholfrei

Apfel-Quitte alkoholfrei (Apfel-Quitte-Mineralwasser)	€ 4,80
Green Garden alkoholfrei (Mineralwasser, Basilikum, Gurke, Limette)	€ 4,50
Rubin Spritz (Tonic-Rubin Hibiskus und Gewürzaromaten)	€ 5,50
Bernstein-Spritz (Mineralwasser – Orangen- und Blütenaromaten)	€ 5,50

### Sekt / Wein

0,75 l Flasche

Sekt Hausmarke Kloster Schöntal Schlosskellerei Affaltrach, W	€ 23,00
Apfel-Quitte, Staatsweingut Weinsberg Spritzig, erfrischende Cuvée aus alten Sorten, alkoholfrei.	€ 22,00

### Weißweine

0,75 l Flasche

Riesling Kabinett, Weingut Ungerer, trocken	€ 19,50
Riesling, feinherb, Q.b.A., Staatsweingut Weinsberg	€ 20,50
Ingelfinger Hoher Berg, Silvaner, Kabinett trocken, Weingut Gaufer	€ 19,80
Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut Gaufer	€ 22,50
Grauer Burgunder Q.b.A., Staatsweingut Weinsberg, trocken	€ 24,80
Weißburgunder Q.b.A., Staatsweingut Weinsberg, trocken	€ 24,80
Justinus K. Kerner, Staatsweingut Weinsberg, trocken	€ 24,80

### Weißherbst/Schillerweine

0,75 l. Flasche

Spätburgunder Weißherbst Kabinett, halbtrocken, Weingut Ungerer	€ 19,80
Saignée Rosé trocken, Cuvée aus Lemberger und Spätburgunder Weingut Fürst Hohenlohe-Öhringen, trocken	€ 23,00
Quintessenz Rosé, Staatsweingut Weinsberg, trocken	€ 21,80

### Rotweine

0,75 l. Flasche

Trollinger trocken, Q.b.A., Staatsweingut Weinsberg	€ 19,50
Samtrot trocken Q.b.A., Weingut Ungerer, trocken	€ 22,50
Spätburgunder VDP Gutswein, trocken, Weingut Dautel	€ 32,50
Lemberger.VDP Gutswein, Weingut Dautel, trocken	€ 32,50
Cabernet Mitos, Q.b.A., trocken (Kreuzung Lemberger und Cabernet Sauvignon), Weingut Ungerer	€ 26,80
Cabernet Franc, Q.b.A., trocken, Weingut Ungerer	€ 37,50
Cuvée Rouge, (Dornfelder, Merlot, Cabernet) trocken Schloßkellerei Affaltrach	€ 25,50
Reservé Merlot, Q.b.A. Schloßkellerei Affaltrach	€ 27,80

### Weißweine

offene/Titer Flasche

Rivaner, Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder Q.b.A.	€ 19,50
--	---------

### Weißherbst/Schillerweine

offene/Titer Flasche

Schiller, Rotling, Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.	€ 19,50
---	---------

### Rotweine

offene/Titer Flasche

Trollinger, Lemberger, Schwarzriesling, Q.b.A.	€ 19,50
Trollinger m. Lemberger, Trollinger m. Dornfelder Q.b.A.	€ 19,50

### Spirituosen

Hausbrand Obstler	2 cl	€ 2,00
-------------------	------	--------

Verschiedene Obstbrände von Prinz und Ballenberg (Williams, Kirsch, Himbeere, Zwetschge, Mirabelle)	2 cl	€ 3,80
Ramazotti	4 cl	€ 3,80

### *Alkoholfreie Getränke*

Teinacher Mineralwasser, medium	0,75 l	€ 4,80
Teinacher Mineralwasser, naturell	0,75 l	€ 4,80
Apfelschorle/Johannisbeer-Apfelschorle	0,5 l.	€ 3,00
Fanta, Sprite	0,33 l	€ 3,00
Coca Cola,	0,33 l	€ 3,00
Spezi	0,33 l	€ 3,00
Teinacher Genußlimonade	0,33 l	€ 3,00
Säfte (Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft)	0,2 l	€ 2,80
Säfte (Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft)	Liter	€ 9,00

### *Biere*

Lager, Herbsthäuser	0,33l	€ 2,60
1581, Herbsthäuser Kellerbier	0,33 l	€ 2,60
Herbsthäuser Edelpils	0,33l	€ 2,60
Herbsthäuser alkoholfreies Pils	0,33l	€ 2,60
Herbsthäuser Hefeweizen, Hell- und Dunkel	0,5l	€ 3,80
Herbsthäuser Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	€ 3,80
Herbsthäuser Altfränkisch	0,5 l	€ 3,80

### *Heisse Getränke*

Espresso		€ 2,50
Schümli Kaffee		€ 3,00
Cappuccino		€ 3,00
Latte Macchiatto		€ 3,00
Pott Schokolade (Milch)		€ 3,00
Pott Tee		€ 3,00
Kännchen Tee „hochwertige Teeauswahl von Ronnefeldt“ (Früchte-, Kräuter, Grüner Tee, Schwarztee)		€ 4,80
Kanne Kaffee, Koffeinfreier Kaffee	á 8 Tassen	€ 15,20



*Nichts macht mit der Landschaft vertrauter, als der Genuss der Weine, die auf ihrer Erde gewachsen und von ihrer Sonne durchleuchtet sind.* „Jünger, Ernst, Philosoph

Kosten Sie die Weine der Region in geselliger Runde. Wissenswertes erhalten Sie von kundigen Winzern, die Ihnen die verschiedenen Rebsorten und Weine vorstellen. Wählen Sie unter nachfolgenden Weinproben aus:

*„Vinum bonum deorum donum.“*

*„Ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter.“*

*Römisches Sprichwort*

*Beim aller ersten Glas ich denk, das schmeckt sich gut im Handgelenk*

**5er Weinprobe:**

2 Weißweine – 1 Schiller/Weißherbst – 2 Rotweine

*die nächsten gehen wie geschmiert*

**6er Weinprobe:**

3 Weißweine – 1 Schiller/Weißherbst – 2 Rotweine

*es kippt sich gänzlich ungeniert*

**7er Weinprobe:**

1 Sekt/Secco, 3 Weißweine – 1 Schiller/Weißherbst – 2 Rotweine

*nicht nur die Hand zum Schluss leicht schwankt, der ganze Mensch für heute dankt*

**Mindestpersonenzahl 20:**

5er Weinprobe

6er Weinprobe

7er Weinprobe

**Preis pro Person:**

€ 17,50

€ 20,50

€ 24,50

Zzgl. € 48,00 pro Std. für den Probenleiter (inkl. An/Abfahrt).

*Zur Weinprobe servieren wir Ihnen auch gern ein*

Hohenloher Vesperbuffet mit Rauch- Wurst- und Käsespezialitäten, pikante Salate  
Brotauswahl, Butter, Schnittlauchdip, Essiggemüse

oder

5 verschiedene Hohenloher Tapas

Preis pro Person € 15,00

## Zusatzangebote und Informationen

### Bereitstellungskosten bei Menu/Buffetauswahl

Festsaal	-ohne Menu/Buffetauswahl	€ 1.000,00
	-mit Menu/Buffetauswahl	€ 350,00
Veranstaltungsräume		€ 150,00
Kreuzgarten		€ 200,00
Kreuzgang		€ 150,00
Abt Knittel Keller	-Kaminzimmer –	€ 150,00
Konventgarten	-je nach Aufwand	ab € 300,00

Für alle weiteren Räume gelten die Bereitstellungskosten wie in der Konferenzmappe ausgewiesen.

### Sonstiges

Gedeckpreis (für mitgebrachte Kuchen)	pro Person	€ 3,50
Gedeckpreis (für Hochzeitstorte)	pro Person	€ 1,50

Korkgeld	pro 0,75 l. Fl.	€ 15,00
	pro Liter Fl.	€ 20,00

(bei mitgebrachten Weinen sind maximal 3 Sorten vorzusehen)

Servicezuschlag nach 23.00 Uhr	pro Std./Mitarbeiter	€ 45,00
--------------------------------	----------------------	---------

Bei Veranstaltungen bis 25 Erwachsenen in separaten Räumen berechnen wir eine Servicegebühr von € 45,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

### Menukarte

Motiv Abt Knittel	pro Tisch 2	ohne Berechnung
Motiv „Mohrenbrunnen“	pro Tisch 2	ohne Berechnung

### Equipment

Stuhlhussen (Selbstanbringung)	á	€ 6,50
Hussenschleife (Selbstanbringung)	á	€ 2,00
(für das Anbringen/Abziehen der Hussen/Schleifen berechnen wir pro Std./ Mitarbeiter		€ 45,00
LED-Würfel – Farblichter	á	€ 25,00
Klavier		€ 80,00
Flügel „Kawai (Raum 203)		€ 200,00
Konzertflügel Shigeru Kawai (Festsaal)		€ 250,00
Beamer		€ 50,00
große Sonnenschirme Ø 4,00 Meter		auf Anfrage
Staffelei für Tischplan		ohne Berechnung

### Dekoration

Teelichter groß	pro Stück	€ 0,50
Stumpenkerzen	je nach Größe	

## Bereitstellungskosten der Räume bei Anmietung ohne Verzehr

<b>{Raum</b> Kombiniert	<b>Größe</b>	<b>Halbtags/Abend</b> v. 08.-12.00 Uhr v. 13.-17.00 Uhr v. 18.-21.00 Uhr	<b>Ganztags</b>
<b>EG 1 Raum Dominik</b>	38	€ 95,00	€ 190,00
<b>EG 2 Raum Franziska</b>	18	€ 45,00	€ 90,00
<b>EG 3 Raum Benedikt</b>	45	€ 112,50	€ 225,00
<b>{ 103</b>	95	€ 237,50	€ 475,00
<b>{ 104</b>	62	€ 155,00	€ 310,00
<b>{ 114</b>	60	€ 150,00	€ 300,00
<b>{ 115</b>	60	€ 150,00	€ 300,00
<b>{ 203</b>	100	€ 250,00	€ 500,00
<b>{ 204</b>	60	€ 150,00	€ 300,00
<b>{ 206</b>	25	€ 75,00	€ 125,00
<b>{ 207</b>	55	€ 137,50	€ 275,00
<b>{ 218</b>	55	€ 137,50	€ 275,00
<b>{ 219</b>	63	€ 157,50	€ 315,00
<b>221</b>	46	€ 115,00	€ 230,00
<b>Festsaal</b>	204	€ 650,00	€ 1000,00
<b>Abt Knittel Keller</b>	150	----	€ 450,00
<b>Kaminkeller</b>	80	----	€ 200,00
<b>Kreuzgarten</b>			€ 200,00
<b>Konventgarten</b>	74	----	ab € 350,00

## Kontaktadressen:

### *Glanzlicht Dekoration*

Verleih von Stuhlhussen, Bankettschleifen, exklusive Kerzenleuchter, Blumenschmuck...

Tel: 07136-222 82

[www.glanzlicht-deko.de](http://www.glanzlicht-deko.de)

[info\(at\)glanzlicht.de](mailto:info(at)glanzlicht.de)

### *Blumenschmuck und Floristik:*

#### *Blumengalerie Myleen*

Poststraße 75 - 74613 Öhringen

07941-2539 [blumengalerie-myleen\(at\)t-online.de](mailto:blumengalerie-myleen(at)t-online.de)

#### *HUB Floristikmeisterei*

Rosenweg 3 - 74214 Biringen

07943-9438066

[info\(at\)floristmeisterei-hub.de](mailto:info(at)floristmeisterei-hub.de)

#### *Die Blumengalerie Martina Saueremann*

Farbgasse 4 - 74653 Künzelsau

07940-57768

### *Fotografen*

#### *Fotostudio-Baars*

Hauptstraße 7 - 74219 Möckmühl

06298-1309

[foto.baars\(at\)t-online.de](mailto:foto.baars(at)t-online.de)

#### *Fotostudio Besserer*

Bahnhofstraße 26 - 97922 Lauda-Königshofen

09343-1444

[info\(at\)foto-besserer.de](mailto:info(at)foto-besserer.de)

### *Hochzeitstorte, Kuchen .....*

Cafe Hofmann

Klosterhof, 74214 Schöntal

☎ 07943-608

Konditorei Anne Sophie Haus, Hauptstraße 22-28, 74653 Künzelsau

☎ 07940-9346 0

Cafe am Markt

Poststraße 42, 74613 Öhringen

☎ 07941-61828

Cafe Nußknacker

Marktstraße 4, 74613 Öhringen

☎ 07941-8691

# Informationen für Veranstaltungen

Neben unseren zahlreichen Veranstaltungsräumen bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit Veranstaltungen im Kreuzgarten oder im Konventgarten zu reservieren. Bei wechselhafter Witterung bitten wir den Veranstalter uns bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, ob die Veranstaltung im Freien stattfinden soll. Liegt bis dahin keine Mitteilung des Veranstalters vor, behält sich das Haus vor die Veranstaltung nach eigenem Ermessen in die Innenräume zu verlegen.

Die maximale Veranstaltungsdauer ist bis 2.00 Uhr gestattet. Im Interesse aller Gäste des Hauses und Anwohner weisen wir Veranstalter und deren Gäste darauf hin, die Fenster nach 22.00 Uhr geschlossen zu halten und bei Verlassen der Klosteranlage die gebotene Nachtruhe zu wahren. Musikalische Darbietungen sind bei normaler Lautstärke bis maximal 1.00 Uhr gestattet.

Speisen (Kuchen) und Getränke (Sekt/Wein) dürfen vom Veranstalter nur nach schriftlicher Zusage mitgebracht werden. Bei mitgebrachten Speisen behält sich das Haus vor Proben von diesen einzubehalten. Wir bitten Sie, alle angelieferten Kuchen und Tortenverpackungen zu kennzeichnen. Eine Haftung für mitgebrachte Speisen, Tortenplatten sonstiges Zubehör wird vom Haus nicht übernommen. Sonstige Speisen und Getränke sind nicht gestattet mitzubringen.

Die reservierten Räume stehen dem Veranstalter nur während des schriftlich vereinbarten Zeitraumes zur Verfügung, es sei denn eine andere schriftliche Vereinbarung für Vorbereitungsarbeiten bzw. Abbau wurde getroffen. Für liegengebliebene Gegenstände oder Wertsachen im Veranstaltungsbereich übernimmt das Haus keine Haftung.

Die Unter- und Weitervermietung von im Rahmen der Veranstaltung durch das Bildungshaus Kloster Schöntal überlassenen Räume, Vitrinen oder Flächen an Dritte sowie die Änderung der vereinbarten Art der Veranstaltung bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch das Bildungshaus Kloster Schöntal.

Die Anbringung von Dekorationen oder sonstiger Materialien an den Wänden ist nicht gestattet, bzw. bedarf der vorherigen Zustimmung des Bildungshauses. Die Dekorationsmaterialien müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Auf Anfrage hat der Auftraggeber des Bildungshauses den entsprechenden Nachweis zu führen. Ausschließlich der Auftraggeber ist dafür verantwortlich, dass die feuerpolizeilichen Anforderungen eingehalten werden.

Aus Gründen der Sicherheit ist es nicht gestattet in der Klosteranlage Feuerwerk zu zünden oder Himmelslaternen steigen zu lassen. Bitte beachten Sie weiterhin, dass Drohnenflüge über allen landeseigenen Objekten verboten sind und keine Ausnahmegenehmigungen erteilt werden.

Der Auftraggeber hat für seine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. An Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.

Es stehen unseren Gästen kostenfreie Parkplätze vor dem Kloster an der Jagst sowie auf den gekennzeichneten Flächen Parkplatz an der Heizzentrale zur Verfügung. Bitte parken Sie nicht auf Parkflächen der Anwohner oder in den Zufahrten. Parken im Innenbereich/Lieferantenzufahrt ist nur zum Be- und Entladen gestattet.

Im Interesse der allgemeinen Sicherheit weisen wir darauf hin, keine Feuerwehrzufahrten oder nicht ausgewiesene Flächen zu zaparken.



## Stellmöglichkeiten der Banketträume & Kapazitäten

Raum	m <sup>2</sup>	Bereitstellungskosten	Rund	Rund-Quadrat	Tafel-E-Form	Block	Stehempfang	Garten
Festsaal	203,5	€ 612	120	120	100	120	250	---
203	100	€ 300	64	64	28/48	64	---	---
204	60	€ 180	32	32	24	40	---	---
218	55	€ 165	32	32	18	32	---	---
219	60	€ 189	32	32	24	40	---	---
103	95	€ 300	48	48	28/48	---	---	---
104	60	€ 180	32	32	24	32	---	---
Abt Knittel Keller		€ 250	---	---	---	112	---	---
Abt Knittel Keller (Kamin)		€ 150	---	---	---	48	---	---

Bereitstellungskosten der Räume soweit noch keine Menü- oder Buffetauswahl getroffen ist

Kreuzgarten		€ 150	---	---	---	---	bis 250	bis 160
Konventgarten		Auf Anfrage	---	---	---	---	Auf Anfrage	Auf Anfrage
Kreuzgang Grablege des Götz von Berlichingen		€ 150	---	---	---	---	bis 200	---
Abteiflügel			---	---	---	---	bis 150	---

## Impressionen aus dem Bildungshaus Festsaal

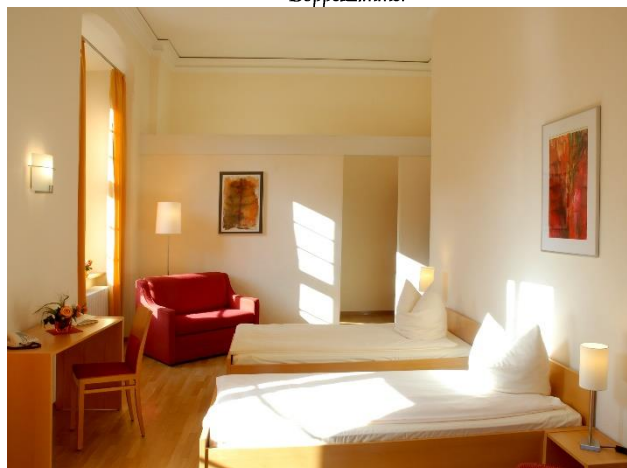


Abt Knittel Keller



Kreuzgarten

Doppelzimmer



**Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen**  
**Bildungshaus Kloster Schöntal- Tagungshaus der Diözese Rottenburg-Stuttgart**

**1. Geltungsbereich:**

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Bankett- und Veranstaltungsräumen des Bildungshauses zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Feierlichkeiten, Events etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Bildungshauses.

1.2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Bildungshauses.

1.3 Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich und schriftlich vereinbart wurde.

**2. Vertragsabschluss, -partner, -haftung**

2.1 Der Vertrag kommt durch die schriftliche Reservierungsbestätigung (Vertrag) des Bildungshauses an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.

2.2 Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

2.3 Das Tagungshaus haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Tagungshauses zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Tagungshaus rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

**3. Reservierungsoptionen**

3.1 Ist dem Vertragspartner/Gast/Veranstalter eine Option auf eine bestimmte Leistung eingeräumt, sind die Optionsbedingungen für beide Teile verbindlich. Sollte es bis zum Ende einer eingeräumten Optionsfrist zu keinem Vertrag/Reservierungsbestätigung kommen, ist das Tagungshaus berechtigt, über die bis dahin Vorreservierten Zimmer/Räumlichkeiten/Leistungen wieder zu verfügen.

**4. Zimmerstornierungen bei Veranstaltungen/Feierlichkeiten/Hochzeitsfeiern:**

4.1. Hotelzimmer im Rahmen von Veranstaltungen:

Stornierung/Reduzierung	bis 3 Monate vor Anreise/Veranstaltungsbeginn	kostenfrei
Stornierung/Reduzierung	bis 22 Tage vor Anreise/Veranstaltungsbeginn	20% auf die gebuchten Leistungen
Stornierung/Reduzierung	bis 15 Tage vor Anreise/Veranstaltungsbeginn	33 % der gebuchten Leistungen
Stornierung/Reduzierung	bis 1 Tag vor Anreise/Veranstaltungsbeginn	66 % der gebuchten Leistungen
Stornierungen	am Anreisetag	80 % der gebuchten Leistungen
Bei Nichtanreise ohne vorheriger Stornierung		100 % der gebuchten Leistungen

Stornierungen sind generell schriftlich mitzuteilen.

4.2 Die Berechnungsgrundlage für die Stornierungskosten basiert auf den vereinbarten Leistungen für die angegebene Personenzahl.

4.3 Dem Veranstalter steht der Nachweis frei, dass dem Bildungshaus ein Anspruch gemäß vorgenannten Nummern 1 und/oder 2 nicht oder nicht in geforderter Höhe entstanden ist.

**5. Leistungen, Preise**

5.1 Das Tagungshaus ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen, ggf. auch außerhalb wenn die zugesagten Leistungen nicht verfügbar sind. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Tagungshauses zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

5.2 Die genannten Preise sind Bruttopreise und schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

Sollten sich die bei Vertragsabschluss die bis dahin gültigen Mehrwertsteuersätzen erhöhen, werden unserer Abrechnung die zum Leistungszeitpunkt geltenden Sätze zugrunde gelegt, was zu einer Erhöhung des Bruttobetrag (Endpreis) führen wird.

5.3 Für Veranstaltungen nach 23.00 Uhr des Veranstaltungstages werden pro angefangener Stunde und pro anwesender Servicekraft € 45,00 Service/Nachzuschlag berechnet.

5.4 Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungen 4 Monate und erhöht sich der vom Tagungshaus allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.

## **6. Zahlungsbedingungen:**

6.1 Rechnungen des Tagungshauses sind binnen 10 Tagen ab dem Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

Bei Zahlungsverzug ist das Tagungshaus berechtigt, Zinsen in Höhe von 4 % über dem jeweiligen Basiszinssatz ab der ersten Zahlungsaufforderung zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

6.2 Das Tagungshaus ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine werden im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

## **7. Rücktritt des Hotels**

7.1 Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Tagungshaus gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsdrohung nicht geleistet, so ist das Bildungshaus zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

7.2 Ferner ist das Tagungshaus berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurück-zutreten, beispielsweise falls:

- höhere Gewalt oder andere vom Tagungshaus nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen; Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
- Das Tagungshaus begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hauses in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Tagungshauses zuzurechnen ist.
- ein Verstoß gegen „Geltungsbereich Absatz 2“ vorliegt.

7.6 Das Tagungshaus hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Bildungshaus, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Tagungshauses.

## **8. Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)**

8.1 Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Tagungshaus berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen oder bei Arrangements/Pauschalen ohne separate Raummiete eine anteilige Raummiete von € 8,- pro Person und Veranstaltungstag zu berechnen. Dies erfolgt sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

8.2 Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Tagungshaus berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speiseumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speiseumsatzes.

8.3 Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt nach der Formel: Buffet oder Menüpreis-Bankett x Personenzahl. War das Menü noch nicht ausgewählt bzw. noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-gängige Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

8.4 Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

## **9. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit**

9.1 Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Tagungshauses.

9.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5 % wird bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn vom Tagungshaus bei der Abrechnung anerkannt. Bei späteren oder darüberhinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

9.3 Im Fall einer Abweichung nach oben werden die tatsächlichen Teilnehmer berechnet.

9.4 Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.

9.5 Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

## **10. Mitbringen von Speisen und Getränken**

10.1 Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer

schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet, sowie ggf. eine Entsorgungspauschale für zurückgebliebenes Leergut.

#### **11. Technische Einrichtungen und Anschlüsse**

11.1 Soweit das Tagungshaus für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Tagungshaus von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

11.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Tagungshaus gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Tagungshaus pauschal erfassen und berechnen.

11.3 Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Tagungshaus berechtigt, eigene Telefon- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Tagungshaus eine Anschlussgebühr verlangen.

11.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Tagungshaus ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

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

#### **12. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen**

12.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Tagungshaus. Das Tagungshaus übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Tagungshaus.

12.2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Tagungshaus berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Tagungshaus abzustimmen.

12.3 Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Tagungshaus die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Bildungshaus für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Tagungshaus der eines höheren Schadens vorbehalten.

#### **13. Haftung des Veranstalters für Schäden**

13.1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

13.2 Das Bildungshaus kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

#### **14. Veröffentlichung**

Zeitungsanzeigen sowie sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Tagungshaus aufweisen und / oder die z.B. Einladungen zu Veranstaltungen enthalten, Bildmaterial des Bildungshauses verwenden, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Tagungshaus.

#### **15. Schlussbestimmungen**

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Tagungshaus.

Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Tagungshaus. Es gilt deutsches Recht.

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

Geschäftsführer: Xaver Steidle, GF Bildungshäuser- und Jugendhäuser der Diözese Rottenburg-Stuttgart, Kirchlicher Eigenbetrieb

(Stand: Januar 2025)