



*Ihre Weihnachtsfeier
im Hotel-Restaurant Schwanen
2020*

Unsere Firmenspecials



Sehr geehrte Gäste,

Lassen Sie sich verführen von unseren weihnachtlichen Festideen!

Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Organisation einer individuellen Weihnachtsfeier für Ihre Firma, Ihren Verein oder den Freundeskreis behilflich, damit diese ein einmalig schönes Event wird.

Historischer Gewölbekeller, lichtdurchfluteter Wintergarten, großer Festsaal, gemütliches Restaurant oder stylische Café-Bistro-Bar – wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten. Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch oder Festraum, damit wir genügend Zeit haben, alle Einzelheiten Ihrer Feier zu besprechen.

Bei uns steckt die Liebe im Detail

Vertrauen Sie auf unsere hochprofessionelle Arbeit und genießen Sie Ihre Feierlichkeit mit Ihren Gästen! Gerne übernimmt unser erfahrener Bankettservice für Sie die komplette Organisation: Menükarten, erlesene Speisen, festliche Dekoration, Unterhaltungsprogramm und Übernachtung für Gäste von auswärts.

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 Jahrzehnten organisieren wir weit über die Stadtgrenzen Metzingens hinaus Feierlichkeiten. Ob im kleinen Rahmen bei Ihnen zu Hause oder Firmenfeiern bis zu 2.000 Personen.

*Ihre Gastgeber
Familie Wetzel und das Schwanen-Team*





Inhalt

Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung	Seite 4-5
Die Räume	Seite 6
Impressionen	Seite 7-8

UNSERE SPEISEN

Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler	Seite 9-10
Weihnachtliche Menüs	Seite 11-16
Vegetarische Menüs	Seite 17
Ergänzungen für Ihr Menü	Seite 18
Weihnachtliches Büffet	Seite 19
Fondue	Seite 20
Weihnachtliche à la carte Gerichte	Seite 21

SO FINDEN SIE ZU UNS

Anfahrtsskizzen	Seite 22
-----------------------	----------

DAS KLEINGEDRUCKTE

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen	Seite 23-26
Ihre Notizen	Seite 27



Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Absprache

Eine Detailabsprache findet ca. 4 Wochen vor dem Event statt.

Dekoration

- Zur Advents- und Weihnachtszeit sind alle Räume festlich geschmückt.
- Vom 22.11. bis 23.12. stellen wir Ihnen für Ihre Tischdekoration unseren weihnachtlichen Blumenschmuck kostenfrei zur Verfügung.

Gästezahl

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

Getränke

- Bei der Auswahl der Tischweine (weiß, rosé, rot) korrespondierend zum Menü sind wir sehr gerne behilflich.
- Alkoholfreie Getränke, Biere und Kaffee servieren wir à la carte auf Bestellung.

Magische Momente

- Sie sind auf der Suche nach bester Unterhaltung und wollen magische Momente erleben? Wir teilen gerne unsere Ideen.

Menü

- Auf den folgenden Seiten finden Sie Menü- und Büffetideen.
- Sie können Ihr Menü auch gerne aus den einzelnen Gängen selbst zusammenstellen.
- Ab 5 Gängen (ohne Gruß aus der Küche) reduziert sich der Menüpreis um € 3,00.
- Möchten Sie eine größere Wahlmöglichkeit für Ihre Gäste, so bieten wir Ihnen an, bis 20 Personen à la carte zu essen.
- Für Veranstaltungen ab 21 Personen haben wir eine kleine weihnachtliche Karte für Sie zusammen gestellt, von der Sie gerne à la carte bestellen dürfen.
- Wünschen Sie für Ihre Gäste an der Veranstaltung selbst zwei Menüs zur Auswahl, beachten Sie bitte, dass wir je ein Menü für mind. 12 Personen kochen sollten.

- Bitte teilen Sie uns die Anzahl der Menüs, die Sie zur Auswahl wünschen, spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungstermin mit.

Menükarten

- Standardkarte DIN A6: kostenfrei
 - mit Einlegeblatt und Kordel: € 3,10 pro Stück
 - mit Dekoband und Pergamenthülle: € 3,50 pro Stück
- Menükarte DIN A5: € 1,30 pro Stück
 - mit Einlegeblatt und Kordel: € 4,50 pro Stück
 - mit Pergamenthülle und Dekoband: € 4,80

Musik und Klavier

- Gerne stellen wir Ihnen unser Klavier im Festsaal kostenfrei zu Verfügung.
- Wir stimmen unser Klavier 2x jährlich; möchten Sie es extra gestimmt haben, rechnen Sie die Kosten direkt mit dem Klavierstimmer ab.
- Sie können Ihre eigene Musik auf dem Laptop mitbringen.

Nachtzuschläge

Pro angefangener halber Stunde berechnen wir ab 1.00 Uhr im Festsaal € 79,00, in den kleineren Sälen € 59,00.

Organisationspauschale

Für die Veranstaltungsbetreuung im Vorfeld, das Erstellen von Tischplänen und Mustermenükarten, die organisatorische Begleitung sowie die individuelle Raumbereitstellung berechnen wir einmalig folgende Pauschalen:

bis 30 Personen: € 60,00	bis 90 Personen: € 195,00
bis 50 Personen: € 95,00	bis 130 Personen: € 250,00

In unserem Restaurant stehen Ihnen auf Anfrage und Verfügbarkeit bis 20 Personen diverse Stübchen und Tafeln zur Verfügung.

Parkplätze

Um unser Haus herum stehen Ihnen eine Anzahl begrenzter Parkplätze zur Verfügung. Das öffentliche Parkhaus P-0 befindet sich nur wenige Meter von uns entfernt.



Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Tischkarten

- Mit Schwan € 1,20 pro Stück, mit Spruch € 0,80 pro Stück
- Tischkartenhalter aus der Räder-Kollektion – hochwertig, in Form von kleinen Weihnachtskugeln (6er Set à € 12,95)
- Tischkarten mit Federn (versch. Farben): € 1,25 pro Karte

Tische – Stühle – Hussen

- Tische: oval, rund oder eckig - ohne Berechnung
- Bankettstühle mit und ohne Lehne ergonomisch geformt – ohne Berechnung
- Bistrotische weiß abgedeckt 25,00 € pro Stück – 2 Stück sind kostenfrei
- Thonetstühle mit cremefarbenen Hussen: € 8,80 pro Stück
- Bankettstühle "schwarz": € 3,80 pro Stück
- Bankettstühle "schwarz" mit weißen Hussen: € 9,80 pro Stück

Zahlungsziel

- Innerhalb 8 Tagen ohne Abzug nach Rechnungserhalt
- Bei Veranstaltungen ab 30 Personen erbitten wir eine Anzahlung bis vier Wochen vor Ihrem Fest in Höhe von 50% des vereinbarten Menüpreises.
- Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir bei Tagungen und Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu. Sie können diese, ohne Abzug, auf eines unserer Konten überweisen.

Zertifikate



Verantwortung gegenüber der Umwelt ist für uns nicht nur wichtig wegen unserer Lage inmitten des 2009 UNESCO zertifizierten Biosphärenreservats.



Jedes Jahr unterziehen wir uns einer Zertifizierung zu den Top 250 Tagungshotels Deutschlands.



Die Wirtschaftsmedaille ist eine staatliche Auszeichnung und wird für herausragende Leistungen von Persönlichkeiten und Unternehmen verliehen.



Lücken in der Servicekette werden geschlossen und es wird für eine gleichbleibend hohe Dienstleistungsqualität gesorgt.



Wir dokumentieren, dass wir für regionale Gerichte auch wirklich regionale Produkte höchster Qualität verwenden.

WARUM KÖNNEN UNSERE PREISE NICHT BILLIGER SEIN?

Gute Qualität, Handarbeit und gelernte Mitarbeiter kosten Geld. Wir sind konsequent. Regionale Agrarprodukte (Vieh mit Biozertifikat) die wir vielfach verwenden, inkl. Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, kosten oft mehr als das zehnfache (!) der Massenware, die man im Großmarkt bekommt. Indirekt unterstützen so unsere Gäste die ökologische und regionale Landwirtschaft sowie den Widerstand gegen Massentierhaltung.



Diese Räume stehen Ihnen zur Verfügung

1



Raum Schönbein

- Größe: 80 qm
- 40-50 Personen
- Fensterfront zum Hofgarten

5



Restaurant

- Gesamtgröße 143 qm
- Schwantisch:
12-16 Personen

2



Schwabenzimmer

- Größe: 68 qm
- 18-40 Personen
- Fensterfront zum Hofgarten

6



Gerberstube

- bis 12 Personen

1+2



Raum Schönbein & Schwabenzimmer

- 1+2: 148 qm, 60-140 Personen
- Fensterfront zum Hofgarten

7



Kellernstube

- bis 10 Personen

3



Markthalle

- Größe: 56 qm
- 18-30 Personen

8



Mezzo

- Größe: 89 qm
- Sonntagsbrunch für
20 bis 50 Personen

4



Kleiner Saal

- Größe: 60 qm
- 20-50 Personen
- sichtgeschützte Fensterfront

UG



Gewölbekeller

- Größe: 40 qm
- 20-32 Personen



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. Sobald ein separater Raum gewünscht wird besteht eine Umsatz-erwartung.



Impressionen

Feiern im Schwanen





Impressionen

Feiern im Schwanen



Hotel & Restaurant Schwanen
Familie Wetzel
Bei der Martinskirche 10
72555 Metzingen

T +49 7123-946 0
F +49 7123-946 100
info@schwanen-metzingen.de
www.schwanen-metzingen.de



Apéritif

Geben Sie dem Apéritif eine ganze persönliche Note und begrüßen Sie Ihre Gäste exklusiv in unserem eigens erstellten märchenhaften, mit Lichtlein ausgeschmückten Winterwald neben dem Mezzo.

„Aperol Sprizz“ (Apfel-Blutorangenlikör mit eingelegten Kumquats und unserer Hausmarke aufgefüllt	0,1l	€ 5,90
Metzinger Matizzo Rosé Sekt trocken	0,75l	€ 28,00
Glühwein mit Nelken gespickte Orangenscheiben, weihnachtlich gewürzt	0,2l	€ 4,90
Alkoholfreier Punsch mit zimt-würzig eingelegten Apfel- und Birnenstückchen	0,2l	€ 4,50



Dazu Fingerhäppchen

Kleines Beef Tatar auf Bauernbrotchip mit Rauchmayonnaise	pro Stück	€ 4,90
Warme Mini-Blätterteig-Häppchen gefüllt mit Käse, Schinken oder Lachs	pro Stück	€ 1,80
Hausgemachte Quiche Lorraine in der Manschette	pro Stück	€ 2,20
Falafel von Alblinsen mit Ingwer-Mayonnaise	pro Stück	€ 4,20
Gebratene Garnelen an Glasnudelsalat und Koriander	pro Stück	€ 3,90
VEGAN: Pumpernickeltaler mit Kastanienkrem und Gemüsesticks garniert.....	pro Stück	€ 3,50





Flammkuchen aus dem Steinofen

1 Flammkuchen für 8 Personen

Original Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln oder
Gemüseflammkuchen mit Lauch, Champignons, getrockneten Tomaten und Zwiebeln pro Stück € 9,90



Heiße Süppchen aus der Mini-Löwenkopfterrine

Kürbiskremsüppchen mit Zitronengras und Ingwer € 3,90
Petersilienwurzelsüppchen mit Granatapfel € 3,90
Maronencrèmesuppe mit Trevisosalat € 3,90
Getrüffeltes Kartoffelcappuccino mit Milchschaumhaube € 4,50

Gedeck Vorab

Brot und gesalzene Butter € 1,60



Unsere Weihnachtsmenüs

Untenstehend haben wir für Sie Menüs kombiniert. Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, dürfen Sie sich gerne Ihr Lieblingsmenü aus den einzelnen Gerichten selbst zusammenstellen. Bei 5 Gängen reduziert sich der Menüpreis um € 3,00.

WEIHNACHTSGUTSLE

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

„Gänseliesel“-Salat mit einer leichten Kräuter-Vinaigrette – € 5,90



Rinderschmorbraten

Burgunder Rahmsoße, Wirsing, dazu Kartoffelknödel, Spätzle und Cranberries – € 25,90



Riesenkugel Walnusseis vom Bauernhof aus dem Lautertal mit warmem ZimtkirschsöÙle – € 7,90

Menüpreis: € 39,70

WHITE CHRISTMAS

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing und frischem Meerrettich,
dazu geräucherte Forelle und Selleriechips – € 11,90



Saftig gebratene Poulardenbrust

mit frischen Kräutern unter der Haut, auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Grünkohl und PortweinsöÙle – € 25,90



Nougatmousse mit Glühwein-Birne und Vanilleeis vom Bauernhof aus dem Lautertal – € 10,90

Menüpreis: € 48,70



Unsere Weihnachtsmenüs

Untenstehend haben wir für Sie Menüs kombiniert. Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, dürfen Sie sich gerne Ihr Lieblingsmenü aus den einzelnen Gerichten selbst zusammenstellen. **Bei 5 Gängen reduziert sich der Menüpreis um € 3,00.**

SCHNEEFLOCKE

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Maronenschaumsuppe mit gegrillter Jakobsmuschel – € 8,90



Entenbrust "5-spices"

Madeirajus mit glasierten Trauben, Rieslingkraut und Schupfnudeln – € 26,90



Schwarzwälder-Kirsch-Parfait mit Rumfrüchten – € 10,90

Menüpreis: € 46,70

PAPA NOEL

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Feldsalat an Himbeerdressing, Brotchips und gerösteten Nüssen – € 8,90



Kürbiscrèmesuppe mit frischem Ingwer, Zitronengras und Kürbiskernöl – € 7,20



Geschmorter Wildschweinbraten

Balsamico-Sauerkirschsößle, Kräuter-Saitlinge, Gemüse vom Wintermarkt und hausgemachte Spätzle – € 25,90



Hausgemachte Rote Grütze im Einmachglas mit Zimtsahne und Vanilleeis – € 8,90

Menüpreis: € 50,90



Unsere Weihnachtsmenüs

Untenstehend haben wir für Sie Menüs kombiniert. Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, dürfen Sie sich gerne Ihr Lieblingsmenü aus den einzelnen Gerichten selbst zusammenstellen. **Bei 5 Gängen reduziert sich der Menüpreis um € 3,00.**

EISKRISTALL

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Gebratene Entenleber an Portweinjus, dazu Feldsalat mit Apfelessig und Walnussöl – € 11,90



Geschmorte Rehkeule aus heimischer Jagd
Wacholderrahmsoße, Preiselbeerbirne, gebratene Waldpilze, Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle – € 27,90



Mousse von weißer und dunkler Valrhona-Schokolade mit lauwarmen Gewürzkirschen – € 10,90

Menüpreis: € 50,70

WINTERZAUBER

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Altschwäbische Weihnachtssuppe mit Eierstichsternle, Grießklößchen und Kalbsmaultäschle – € 7,90



Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Estragonsoße, auf Butternutkürbis, gebratenen Kräuterseitlingen und Kartoffelgratin – € 24,90



Apfelküchle in Zimtzucker gewendet mit Vanillesoße und einer Kugel Vanilleeis vom Bauernhof aus dem Lautertal – € 8,90

Menüpreis: € 41,70



Unsere Weihnachtsmenüs

Untenstehend haben wir für Sie Menüs kombiniert. Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, dürfen Sie sich gerne Ihr Lieblingsmenü aus den einzelnen Gerichten selbst zusammenstellen. **Bei 5 Gängen reduziert sich der Menüpreis um € 3,00.**

TANNENBAUM

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Endivien-Apfel-Salat und gebratene Pilze in Walnussdressing – € 8,90



Ofenfrische Landente von den Bauern aus unserer Region
Orangensößle, Wirsing und Kartoffel-Kräuter-Küchlein – € 30,90



Crème brûlée mit Salat von Zitrusfrüchten und Schokoladeneis vom Bauernhof aus dem Lautertal – € 9,90

Menüpreis: € 49,70

STERNSCHNUPPE

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Tagessüpple – € 5,90



Perlhuhnbrust mit Datteln gefüllt
auf Rotweinjus, glacierte Petersilienwurzel und Kartoffel-Kürbispüree – € 25,90



Süße Flädle gefüllt mit luftigem Vanillequark, dazu warmes Zwetschgenkompott und eine Kugel Rum-Rosinen-Eis – € 10,90

Menüpreis: € 42,70



Unsere Weihnachtsmenüs

Untenstehend haben wir für Sie Menüs kombiniert. Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, dürfen Sie sich gerne Ihr Lieblingsmenü aus den einzelnen Gerichten selbst zusammenstellen. **Bei 5 Gängen reduziert sich der Menüpreis um € 3,00.**

SCHLITTENFAHRT

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Schaumiges Feldsalatsüppchen mit gebackener Riesengarnele – € 8,90



Jakobsmuschel
auf Wintertrüffelrisotto und Radicchiocrème – € 17,90



Ganz gebratene Schweinefilets vom schwäbischen Landschwein
Calvadosrahmsöße, Gemüse vom Wintermarkt und hausgemachte Spätzle – € 25,90



Ofenfrischer Birnenstrudel mit Glühweinsabayon und einer Kugel Walnusseis vom Bauernhof aus dem Lautertal – € 10,90

Menüpreis: € 63,60

WEIHNACHTSSTERN

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Croûtons – € 8,90



Traditioneller Gänsebraten frisch aus dem Ofen – von Bio-Bauern aus unserer Region
dazu gefülltes Bratäpfle, Rotkraut und Knödel-Duo von Kartoffel und Semmel – € 41,00



Hausgemachtes Parfait von Pistazienkrokant mit fleur de sel an geflammter Rum-Ananas – € 10,90

Menüpreis: € 60,80



Unsere Weihnachtsmenüs

Untenstehend haben wir für Sie Menüs kombiniert. Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, dürfen Sie sich gerne Ihr Lieblingsmenü aus den einzelnen Gerichten selbst zusammenstellen. **Bei 5 Gängen reduziert sich der Menüpreis um € 3,00.**

WINTERMÄRCHEN

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Weihnachtlicher Vorspeisenteller (ab mindestens 12 Personen) – € 14,90
Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat • Lachsrose auf Avocado-Tomatenconfit und Sahnemeerretich
Wildpastete mit Sauce Cumberland • Feldsalat mit Kracherle und Walnüssen



Klare Ochsenschwanzsuppe
Ravioli und Gemüsewürfel – € 8,50



Hirschsauerbraten in Lemberger eingelegt
Kakaobohnen, gebratene Thymian-Waldpilze, Rotkraut und Haselnussspätzle – € 26,90



Gratinierter Ziegenkäse mit Aprikosenchutney – € 5,50



Vanillekipferlparfait mit Zwetschgenröster – € 10,90

5-gang Menüpreis: (€ 66,70 abzgl. € 3,00) € 63,70



Weihnachtliche vegetarische Menüs

Untenstehend haben wir für Sie Menüs kombiniert. Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht zusagen, dürfen Sie sich gerne Ihr Lieblingsmenü aus den einzelnen Gerichten selbst zusammenstellen. **Bei 5 Gängen reduziert sich der Menüpreis um € 3,00.**

ENGELSGEFLÜSTER

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Fenchel-Chicorée-Orangen-Salat
Feigen-Zwiebel-Chutney und Rosmarinbrot-Chips – € 8,90



Gebackener Gewürz-Kürbis mit
Ziegenkäse, Hummus, Walnüsse, Feigen – € 19,90



Crème brûlée
mit Salat von Zitrusfrüchten und Schokoladeneis vom Bauernhof aus dem Lautertal – € 9,90

Menüpreis: € 38,70

LICHTERGLANZ

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Avocado-Schnitzele in der Pankokruste
an altem Balsamico, Feld- und Endiviensalat und Grapefruit – € 8,90



Gebratene Rosmarin-Polenta mit glasierter Petersilienwurzel,
gepufften Kichererbsen, Feigen und Rote Beete-Schaum – € 19,90



Mangosorbet
mit Granatapfel und weißer Schokolade – € 8,90

Menüpreis: € 37,70



Attraktive Ergänzungen zu Ihrem Festmenü

VOR DEM HAUPTGERICHT

z.B. Sorbet von Gewürztraminer – 4,50 €



NACH DEM HAUPTGERICHT

z.B. Gratiniertes Ziegenkäse mit verschiedenen Chutneys von der Zwiebel bis zur Zwetschge,
dazu Hutzelnbrot – € 6,50



DESSERTS

**1. Als besonders geselligen und zuckersüßen Abschluss empfehlen wir unser
SÜSSES Fondue von Zartbitterschokolade**

mit einem Potpourrie aus Marshmallow, Löffelbiskuit, Bananen, Mandarinen und Ananas – € 11,90

2. Dessert Büffet ab 30 Personen mit Traumsternen serviert:

Schwäbische Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesoße
Zwetschgenkompott mit Bauernrahm und Vanilleeis
Süße Flädle mit warmer Schokoladensoße und Rosinenquark
Nougatmousse nach Küchenchef Art
Hausgemachte Rote Grütze im Einmachglas mit Zimtschaum – € 15,00



Unser Weihnachtsbuffet

Büffets servieren wir Ihnen ab 30 Personen.
Im Folgenden ein Büffetvorschlag, für weitere weihnachtliche Büffets beraten wir Sie gerne.

RENTIERSCHLITTEN

Kleiner weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

Vorspeise am Tisch serviert

Feldsalat mit Speck, Croûtons und Kartoffeldressing – € 8,90 pro Person



Hauptspeisen vom Büffet

Wildschweinbraten mit Kirsch-Balsamico-Soße und Preiselbeerbirne

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Portweinsoße

Gebratener Saibling mit Limonenjus, Kürbis-Shiitake-Lasagne, Ricotta

Beilagen: winterliches Gemüse, Waldpilze, Basmatireis mit Gewürzen,
hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin – € 36,90 pro Person



Dessert am Tisch serviert

Schwäbische Apfelkühle mit Zimtucker und Vanillesoße – € 8,90 pro Person

Büffetpreis: € 54,70



Unser feines Fondue mit doppelter Kraftbrühe

*Kaum eine andere Form des Essens ist geselliger als das Fondue.
Wie bei einem Büffet ist für jeden das Richtige dabei.
Und doch ist es gemütlicher, denn Sie „kochen“ am Tisch, und so wird das Essen zu einer wunderschönen Nebensache.*

Vorweg servieren wir Ihnen einen weihnachtlichen Gruß aus unserer Küche

Feldsalat mit geräuchertem Albschinken und geschmorten Feigen – € 9,90



Zum Töpfleskochen:

Rinderfilet, Kalbsrücken, Schweinefilet vom schwäbischen Landschwein und Maishähnchen – 200g
Grillgemüse, pommes frites und 3erlei Dips – € 32,90



Als süßer Abschluss:

Geeister Christstollen mit warmen Rumfrüchten – € 10,90

Fonduepreis: € 53,70

Genießen Sie das Fondue bei Kerzenschein in unserem historischen Gewölbekeller (von 16-28 Personen).

Weihnachtliche à la carte Gerichte



FEINES VORWEG

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Croûtons – € 8,90

Unser „Schwäbisches Versucherle“
Maultäschle mit geschmelzten Zwiebeln, dazu ein Löffel schwäbischer Kartoffelsalat – € 7,50

Carpaccio „wunderbar schwäbisch“
hauchdünne Kräuterscheibchen vom Rind des Biosphärengebiets Schwäbische Alb,
dunkler Balsamico und Walnussöl, gehobelter Bio-Hartkäse und Walnussöl – € 15,90

Aktuelle Vorspeise der Saison mit Fisch oder Meeresfrüchten – Bitte fragen Sie unser Service-Team
Grünzeug: Bunter Salat mit Avocado, Fenchel und Granatapfel,
gedörnte gelbe Beete, Pistazienöl und Baguette – € 13,90

SUPPEN

Altschwäbische Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe, Kräuterflädle, Grießklößchen & Kalbfleisch-Maultäschle – € 7,50

Suppe von Muskatkürbis, Zitronengras und Ingwer – € 7,20

Schwäbische Flädlesuppe, Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle – € 5,90

VEGAN: Tagessuppe

HAUPTSPEISEN

Unser Schwanen-Haussalat: Panierte Streifen von der Maishähnchenbrust
mit knackig frischem Salaten der Saison, mariniert mit unserem Hausdressing – € 14,90

Metzinger Zwiebelrostbraten vom Jungrind
mit Filder-Sauerkraut und geschmelzten Spätzle – € 26,90

Schnitzel vom Schwäbischen Landschwein paniert in der Pankokruste und in Butter gebraten,
pommes frites, Zitronenschwänchen – € 17,90

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach unserem Fischgericht, dem "Catch of the day"
VEGAN: Orientalischer Gemüse-Couscous mit Limonengurke und Peperonata – € 19,90

Weitere Vegane und Vegetarische Gerichte finden Sie bei den à la carte Tagesgerichten

SÜßER ABSCHLUSS

Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker
warme Vanillesoße und eine Kugel Vanilleeis vom Bauerhof aus dem Lautertal – € 8,90

Crème Brulée – gebrannte Crème mit Rohrzucker und Bourbon Vanille – € 9,90

Riesenkugel Walnusseis vom Bauerhof aus dem Lautertal mit warmem Zimtkirschsößle – € 7,90

VEGAN: Tagesempfehlung

Gruppen bis 15 Personen dürfen sich gerne à la carte Wunschgerichte aus der Restaurantkarte zusammen stellen.

Für Gruppen von 16 bis 30 Personen haben wir hier eine winterliche Karte zusammen gestellt.

Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl bis 18 Uhr zum Vortag des Festes mit.

Wir unterstützen Sie gerne mit unserer Erfahrung bei der Organisation Ihres Festes :)



So finden Sie zu uns

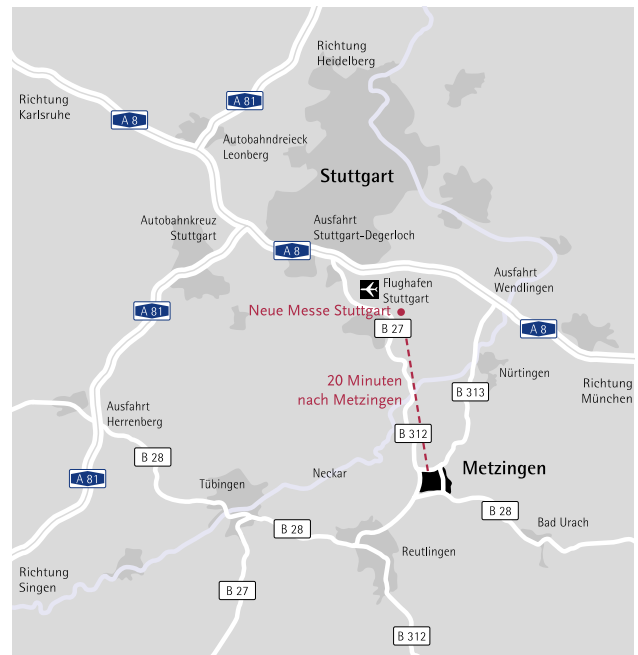
AUS RICHTUNG A81 HEILBRONN / SINGEN ODER A8 KARLSRUHE

- über das Stuttgarter Kreuz Richtung München
- Ausfahrt Stuttgart-Degerloch auf die B27 Richtung Tübingen/Reutlingen
- nach ca. 20 km auf die B312 Richtung Metzingen wechseln
- 2. Metzinger Ausfahrt wählen Richtung Bad Urach/Ulm
- in Metzingen weiterhin Richtung Bad Urach/Ulm – B28
- in Zentrumnähe sehen Sie links von der B28 das Hotel Schwanen, biegen Sie vor dem Schwanen links in die Schlosstraße ein



AUS RICHTUNG A8 MÜNCHEN

- Ausfahrt Wendlingen/Nürtingen (nicht Kirchheim!) in Richtung Nürtingen/Reutlingen
- in Nürtingen zuerst Richtung Reutlingen/Metzingen
- dann links ab auf die B313 nach Metzingen (ca. 15 km)
- in Metzingen Richtung Bad Urach bis zur B28 (vor Bahnübergang)
- dann rechts ab Richtung Reutlingen – der Schwanen befindet sich nach ca. 300 m auf der rechten Seite
- daran vorbeifahren und die nächste Straße rechts in die Schlosstraße einbiegen





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 für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen 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 Schadensersatzansprüche, 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 Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder 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 Wir – die Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzlar GmbH u. Co. KG – sind berechtigt, die Vergütung einseitig im Falle der Erhöhung von Herstellungs- und/oder Material- und/oder Produktbeschaffungskosten, Lohn- und Lohnnebenkosten, Sozialabgaben sowie Energiekosten und Kosten durch andere Auflagen und/oder öffentliche Abgaben entsprechend zu erhöhen, wenn diese die Warenherstellungs- oder Beschaffungskosten oder Kosten unserer vertraglich vereinbarten Leistungen unmittelbar oder mittelbar beeinflussen und wenn zwischen Vertragsabschluss und Lieferung mehr als 4 Monate liegen. Liegt der neue Preis aufgrund unseres vorgenannten Preisanpassungsrechtes 15 % oder mehr über dem ursprünglichen Preis, so ist der Kunde zum Rücktritt von noch nicht vollständig erfüllten Verträgen berechtigt. Er kann dieses Recht jedoch nur unverzüglich nach Mitteilung des erhöhten Preises geltend machen.

3.3 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.

3.4 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 dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet



Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familienfeiern

3.5 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen acht Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen je-derzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.6 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss 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.

3.7 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung 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.

3.8 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 im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes 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 Schadensersatzansprüche 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 die 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 erst zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.

4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes 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 Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

4.6 Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% 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 zurückzutreten, 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.

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 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 außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls



Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familiefiern

- 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 begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung 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 Schadensersatz.

§ 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 fünf 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 Einrichtungen 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 Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des 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 berechnet werden.



Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familienfeiern

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 vertrags-typische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutz-technischen 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. 10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden

§ 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.

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

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

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

