Robert Schuman Haus

Cateringmappe

01/2017
Gültig ab Januar 2017

Robert Schuman Haus
Auf der Jüngt 1
54293 Trier

Ihre Ansprechpartner:
Silke Schneider
Anika Thommes

Telefon: +49(0)651 979 409 14
+49(0)651 8105 416

Telefax: +49(0)651 979 409 10
+49(0)651 8105 444

E-Mail: catering@tbtmbh.de
bankett-rsh@tbtmbh.de

Homepage: www.robert-schuman-haus.de

Trägergesellschaft Bistum Trier
TBT mbH

Geschäftsführer:
Roger Voigt

Amtsgericht Wittlich:
14 HRB 3970

Steuernummer:
42 / 655 / 0892 / 1

Bankverbindung:
PAX Bank Trier
IBAN: DE18 3706 0193 3008 6740 18
BIC: GENODED1PAX

Inhaltsverzeichnis

Das Robert Schuman Haus	Seite 2
Fingerfood	Seite 3
Suppen	Seite 4
Kalte Platten	Seite 5
Kaffee und Kuchen	Seite 5
Menüvorschläge	Seite 6
Buffets	Seite 8
Kalte Tellergerichte	Seite 14
Getränkekarte	Seite 16
Weinkarte	Seite 17
Leihgebühren	Seite 19
Veranstaltungsräume	Seite 10
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 21

Das Robert Schuman Haus

Das **Robert Schuman Haus** wird wie die Jugendbildungsstätte Marienburg in Zell und das Haus Sonnental in Wallerfangen von der Trägergesellschaft Bistum Trier TBTmbH geführt.

Die Grundsteinlegung des **Robert Schuman Hauses**, damals noch mit dem Namen „Rudolfinum“ (benannt nach Bischof Rudolf Bornewasser) erfolgte im Jahr 1929 als Teil des Trierer Priesterseminares. Nach der Bauvollendung 1931 wurden die Seminaristen in diesem Haus bis zum Philosophikum ausgebildet. Im zweiten Weltkrieg wurde das Haus durch die Nationalsozialisten enteignet, 1945 durch die US-Armee besetzt und letztendlich an die französische Besatzungsmacht übergeben. Nach einem Jahr konnte in einem Teil des Gebäudes die Seminaristenausbildung wieder aufgenommen werden und ab 1952 stand das Haus erneut vollständig der Priesterausbildung zur Verfügung. Ab 1969 fungierte das „Rudolfinum“ dann als Tagungshaus der Katholischen Akademie. Schlussendlich wurde das Haus unter dem Namen **Robert Schuman Haus** nach einer zwei jährigen Umbau- und Restaurationsphase im September 1997 wiedereröffnet und steht seit dem 01. Juli 1999 unter Leitung der Trägergesellschaft Bistum Trier TBT mbH.

Der Cateringservice des **Robert Schuman Hauses** beliefert Ihre Feierlichkeit oder Veranstaltung gerne mit kulinarischen Köstlichkeiten und ausgewählten Getränken. Gerne stellen wir Ihnen auch geschultes Servicepersonal und die erforderliche Ausstattung zur Verfügung, um Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen. Auch das Feiern im **Robert Schuman Haus** bietet sich an - durch die ruhige Lage und den einzigartigen Blick auf Trier eignet sich das **Robert Schuman Haus** besonders gut für jegliche Art von Feiern und Festen. Die besondere Atmosphäre der großen Aula und der anderen Veranstaltungsräume des **Robert Schuman Hauses** lässt Ihre Feier einen einzigartigen Flair bekommen. Sprechen Sie uns bitte an!

Für die Planung und Organisation Ihres Caterings stehen Ihnen zur Verfügung:

Silke Schneider, Anika Thommes

Für Ihre kulinarischen Wünsche steht Ihnen zur Verfügung:

Heinz Hoff

Fingerfood

Mini-Blätterteig

- gefüllt mit Käse
- gefüllt mit Lachs
- gefüllt mit Hähnchen-Curry

1,90 € pro Stück

Mini-Laugengebäck

- Natur
- mit Käse gratiniert
- mit eingebackenem Schinken

1,90 € pro Stück

Canapés

- mit geräuchertem Lachs
- mit geräuchertem Schinken
- mit Mailänder Salami
- mit rosa gebratenem Roastbeef
- mit Frischkäse und Trauben
- mit Brie und Nüssen

2,20 € pro Stück

Schwarzbrottaler

- mit Frischkäse
- mit Lachstatar
- mit Räucherlachscrêpe mit Dill-Schmand

2,20 € pro Stück

Verschiedenes

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Toastecken	2,20 € pro Stück
Käse-Trauben-Spieße	1,90 € pro Stück
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum	1,90 € pro Stück
Knabbergebäck (nach Absprache)	1,50 € pro Person

Belegte Brötchenhälften

- mit rohem Schinken
- mit gekochtem Schinken
- mit Salami
- mit Schnittkäse
- mit Briekäse

2,00 € pro Brötchenhälfte

Suppen

- Lauchcremesuppe
- Kartoffelcremesuppe
- Erbseneintopf
- Deftige Gulaschsuppe
- Käse-Riesling-Suppe
- Saisonale Suppen (z. B. Spargel, Pilze)

Zu den Suppen servieren wir Ihnen Brot

4,20 € pro Portion 300 ml

- Zusätzliche Wursteinlage

1,20 € pro Portion 50 g

Kalte Platten und Imbiss

Bunte Obstplatte mit aufgeschnittenen frischen Früchten	30,00 € je 10 Personen
Käsevariation mit edlen Weich- und Hartkäsen, Trauben, dazu Feigensenf, Brot und Butter	35,00 € je 10 Personen
Fleischplatte mit Hähnchenflügeln, Minifrikadellen Rohessern, dazu Senf, Brot und Butter	35,00 € je 10 Personen
Fischplatte mit geräuchertem Lachs, geräucherter Forelle, Räucherlachscrêpe mit Dill Schmand und Shrimps Salat, dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce, Brot und Butter	65,00 € je 10 Personen
Mediterrane Vesperplatte mit Chorizowurst, Mailänder Salami, Serranoschinken, verschiedene Käsesorten mit Feigensenf, Antipasti, Brot und Butter	85,00 € je 10 Personen
Currywurst mit Baguette	35,00 € je 10 Personen

Kaffee und Kuchen

Kanne Kaffee (ca. 5 Tassen)	7,50 € pro Kanne
Kanne Tee (ca. 5 Tassen)	7,50 € pro Kanne
Kanne Kakao (ca. 5 Tassen)	7,50 € pro Kanne
Stück Blechkuchen (Sorten auf Anfrage)	2,50 € pro Stück
Ganze Torten und Kuchen	nach Absprache

Gern gehen wir auch auf Ihre speziellen Wünsche ein!

Menüvorschläge

Menü 1

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Toastecken,
knackige Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Minibrötchen, Baguette, Butter

***

Karotten-Ingwer-Suppe

***

Schweinefilet im Duxellesmantel an Kräuterjus,
Mandelbrokkoli und Tagliatelle

***

Fruchtiges Beerenkompott an Vanillesauce

27,00 € pro Person

Menü 2

Vorspeisenensemble mit rosa gebratenem Roastbeef an Remouladensauce,
Lachstatar auf Schwarzbrottalern, gemischte Antipasti,
knackige Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Minibrötchen, Baguette, Butter

***

Käse-Riesling-Suppe

***

Gebratene Maishähnchenbrust mit Kräuterrahmsauce,
glasierte Karotten und Kartoffelgratin

***

Weiße und dunkle Mousse au chocolat

28,00 € pro Person

Menü 3

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren,
knackige Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Minibrötchen, Baguette, Butter

***

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage, Grieß- und Markklößchen

***

Rinderrouladen „Hausfrauenart“ in eigener Jus,
Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln

***

Crème Brûlée

29,00 € pro Person

Menü 4

Carpaccio vom Rind mit Parmesankäse,
knackige Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Minibrötchen, Baguette, Butter

***

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

***

Lachsfilet mit Kräuter-Meerrettich-Kruste,
Zucchinigemüse und Safranreis

***

Vanille Crème an Rumkirschen

32,00 € pro Person

Buffetvorschläge

Sommerbuffet

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Paprikasalat mit Feta Käse und Oliven

Krautsalat

Knackige Blattsalate mit Joghurt- und Apfel-Balsamico-Dressing

Minibrötchen, Baguette, Butter

***

Eingelegte Schwenksteaks vom Schwein

Marinierte Putensteaks

Bratwurst

Grillgemüse

Gegrillte Maiskolben

Blechkartoffeln mit Kräuterrahm

Barbecue- und Aioli Sauce

***

Salat von frischen Früchten der Saison

Mousse au chocolat

27,00 € pro Erwachsenem
13,50 € pro Kind zwischen 5 und 12 Jahren
0,00 € pro Kind unter 5 Jahren

Mediterranes Buffet

Lachstatar auf Schwarzbrottalern

Vitello Tonnato

Verschiedene Antipasti

Knackige Blattsalate mit Joghurt- und Apfel-Balsamico-Dressing

Minibrötchen, Baguette, Butter und Oliven-Tapenade

***

Tomatensuppe mit frischem Basilikum

***

Entenbrust an Orangensauce

Piccata von der Pute mit provenzalischer Tomatensauce

Gebratenes Doradenfilet mit Zitronensauce

Ratatouille,
Tagliatelle und Rosmarinkartoffeln

***

Crème Brûlée

Tiramisù Crème

Salat von frischen Früchten der Saison

33,00 € pro Erwachsenem
16,50 € pro Kind zwischen 5 und 12 Jahren
0,00 € pro Kind unter 5 Jahren

Festtagsbuffet

Cantaloup-Melone mit Serrano-Schinken

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Fischplatte mit Räucherlachs, Räucherforelle und Salat von Shrimps,
dazu Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Knackige Blattsalate mit Joghurt- und Apfel-Balsamico-Dressing

Minibrötchen, Baguette, Butter

***

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

Gebratene Maishähnchenbrust an Portweinsauce

Tagliatelle mit grünem Pesto, Rucola und Kirschtomaten

Gemüseauswahl,
Pariser Kartoffeln und Butterreis

***

Cappuccino Mousse

Himbeeren mit Joghurtschaum

Salat von frischen Früchten der Saison

36,00 € pro Erwachsenem

18,00 € pro Kind zwischen 5 und 12 Jahren

0,00 € pro Kind unter 5 Jahren

Stefan Andres Buffet

Graved Lachs und Makrele mit Senf-Honig-Sauce

Vesperplatte mit rohem und gekochtem Schinken, geräucherter Blut- und Leberwurst, dünn aufgeschnittenem Kassler Braten, Senf

Salat von Mozzarella und Kirschtomaten mit Balsamico

Knackige Blattsalate mit Joghurt- und Apfel-Balsamico-Dressing

Minibrötchen, Baguette, Butter

***

Schweinefilet im Duxellesmantel an Cognacrahm

Hähnchenbrust, gratiniert mit Tomate und Mozzarella

Lachsfilet mit Dill-Weißwein-Sauce

Gemüseauswahl,
Serviettenknödel und Butterspätzle

***

Vanillecreme mit Waldfrüchten

Bayrisch Creme Schokolade

Salat von frischen Früchten der Saison

38,00 € pro Erwachsenem
19,00 € pro Kind zwischen 5 und 12 Jahren
0,00 € pro Kind unter 5 Jahren

Robert Schuman Hausbuffet

Räucherlachscrêpe mit Dillschmand

Schinkenröllchen mit Spargel

Verschiedene Antipasti

Salatbuffet mit diversen Rohkostsalaten (Tomaten, Karotten, Weißkohl, Gurke)
und Blattsalaten mit Joghurt- und Apfel-Balsamico-Dressing

Minibrötchen, Baguette, Butter

***

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage, Grieß- und Markklößchen

***

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce

Putenbrust im Schinkenmantel an Sauce Béarnaise

Rinderroulade „Hausfrauenart“ in eigener Jus

Gemüseauswahl,
Gnocchi und Kartoffelgratin

***

Panna Cotta mit Himbeersauce

Toblerone Mousse

Salat von frischen Früchten der Saison

40,00 € pro Erwachsenem
20,00 € pro Kind zwischen 5 und 12 Jahren
0,00 € pro Kind unter 5 Jahren

Vegetarisches Buffet Nr. 1

Verschiedene Antipasti (vegan)

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Schwarzbrottaler mit Frischkäse und Kräuterquark

Griechischer Paprikasalat mit Fetakäse und Oliven

Salatbuffet mit diversen Rohkostsalaten (Tomaten, Karotten, Weißkohl, Gurke)
und Blattsalaten mit Joghurtdressing und Apfel-Balsamico-Dressing (vegan)

Minibrötchen und Baguette mit Butter und Oliven-Tapenade

***

Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)

***

Piccata von der Zucchini an Tomatendip

Pfanne von gebratenen Pilzen mit frischen Gartenkräutern (vegan)

Mediterrane Gnocchi Pfanne

Gemüseauswahl (vegan),
Rosmarinkartoffeln (vegan) und Butterspätzle

***

Crème Brûlée

Pfirsichtiramisu

Salat von frischen Früchten der Saison

28,00 € pro Erwachsenem

14,00 € pro Kind zwischen 5 und 12 Jahren

0,00 € pro Kind unter 5 Jahren

Vegetarisches Buffet Nr. 2

Verschiedene Antipasti (vegan)

Salat von Tomaten und Mozzarella an Balsamico

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Toastecken

Griechischer Paprikasalat mit Fetakäse und Oliven

Salatbuffet mit diversen Rohkostsalaten (Tomaten, Karotten, Weißkohl, Gurke)
und Blattsalaten mit Joghurtdressing und Apfel-Balsamico-Dressing (vegan)

Minibrötchen, Baguette, Butter und Oliven-Tapenade

***

Tomatensuppe mit frischem Basilikum (vegan)

***

Sellerieschnitzel mit Sour-Cream

Pastapfanne mit gegrilltem mediterranem Gemüse (vegan)

Gefüllte Paprika mit Couscous

dazu eine Gemüseauswahl (vegan),
Basmatireis (vegan) und Kartoffelgratin

***

Mousse au chocolat

Himbeeren mit Joghurtschaum

Salat von frischen Früchten der Saison

28,00 € pro Erwachsenem

14,00 € pro Kind zwischen 5 und 12 Jahren

0,00 € pro Kind unter 5 Jahren

Winterbuffet

Tranchen von der geräucherten Entenbrust an Waldorfsalat

Wildpastete mit Preiselbeeren

Krabbencocktail

Feldsalat mit Speckkartoffeldressing

Minibrötchen, Baguette, Butter

***

Gebratene Hirschkeule mit Preiselbeeren in einer Birne

Gänsebraten (Brust und Keule) in eigener Jus

Gebratenes Zanderfilet mit Noilly-Prat-Sauce

Rosenkohl, Rotkohl,
Kartoffelklöße und Butterspätzle

***

Zimtmousse

Bratapfel mit Vanillesauce

Christstollen und Weihnachtsgebäck

40,00 € pro Erwachsenem

20,00 € pro Kind zwischen 5 und 12 Jahren

0,00 € pro Kind unter 5 Jahren

Bei Fragen bezüglich Unverträglichkeiten, Allergenen, Zusatzstoffen usw. helfen wir Ihnen gerne weiter!

Getränkekarte

Mineralwasser

Gerolsteiner Mineralwasser in der Mehrwegglasflasche Sprudel, medium	0,7 l	2,70 €
Gerolsteiner Mineralwasser PET Sprudel, medium	1,0 l	3,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser (Gourmetflasche) Sprudel, medium, naturell	0,75 l	4,70 €

Softgetränke

Coca Cola/Coca Cola light	1,0 l	5,00 €
Fanta	1,0 l	5,00 €
Sprite	1,0 l	5,00 €

Fruchtsäfte

Granini Apfelsaft	1,0 l	6,00 €
Granini Orangensaft	1,0 l	7,00 €

Biere

Karlsberg Urpils	0,33 l	2,50 €
Karlsberg Radler	0,33 l	2,50 €
Gründels alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Vitamalz Malzbier	0,33 l	2,50 €
Franziskaner Hefeweizen, hell	0,5 l	3,90 €
Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

Weinkarte

Korkgeld für mitgebrachten Wein und Sekt (0,75 l)		10,00 € pro geöffneter Flasche
für mitgebrachten Wein und Sekt (1,0 l)		13,00 € pro geöffneter Flasche

Trockene Weißweine

1	2014er	*DOM* Riesling Qualitätswein trocken Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	16,00 €
2	2014er	*DOM* Weißburgunder Qualitätswein trocken Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	17,50 €
3	2014er	Kaseler Riesling Kabinett trocken Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	19,50 €

Feinherbe Weißweine

4	2014er	*DOM* Riesling Qualitätswein feinherb Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	16,00 €
5	2014er	Kaseler Riesling Kabinett feinherb Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	19,50 €

Restsüße Weißweine

6	2014er	*DOM* Riesling Qualitätswein fruchtig Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	16,00 €
7	2014er	Kanzemer Altenberg Riesling Spätlese fruchtig Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	24,50 €

Rosé

8	2015er	*DOM* Rosé Qualitätswein trocken Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	18,50 €

Rotweine

9	2014er	*DOM* Rotwein Qualitätswein trocken Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	22,00 €
10	2014er	Frühburgunder Rotwein trocken Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	25,00 €
11	2014er	Pinot Noir Qualitätswein trocken Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	29,00 €

Sekt

12	2012er	Blanc de Blancs Extra Dry Bernard Massard	0,75 l	22,00 €
13	2012er	Diamant brut Flaschengärung Bernard Massard	0,75 l	26,00 €
14	2014er	*DOM* Rieslingsekt brut Klassische Flaschengärung Bischöfliche Weingüter Trier	0,75 l	28,00 €

Die Jahrgangsbezeichnungen von Wein und Sekt können gegebenenfalls abweichen.

Gern beraten wir Sie in Ihrer Weinauswahl
und berücksichtigen gerne Ihre Wünsche!

Leihgebühren

Geschirr

Mittelteller	0,60 € pro Stück
Suppenteller	0,60 € pro Stück
Suppentasse mit Unterteller	0,80 € pro Stück
Tafelteller	0,60 € pro Stück
Kaffeetasse bzw. Teeglas mit Untertasse	0,70 € pro Stück

Besteck

Messer	0,30 € pro Stück
Gabel	0,30 € pro Stück
Suppenlöffel	0,30 € pro Stück
Kaffeelöffel	0,25 € pro Stück
Kuchengabel	0,25 € pro Stück

Gläser

Wasserglas	0,50 € pro Stück
Weißweinglas	0,50 € pro Stück
Rotweinglas	0,50 € pro Stück
Sektglas	0,50 € pro Stück
Bierglas	0,50 € pro Stück
Longdrinkglas	0,50 € pro Stück

Tischwäsche

Tischdecke champagner 14x24	5,00 € pro Stück
Stoffserviette (Mundserviette)	1,50 € pro Stück
Stehtischhusse (champagner oder bordeauxrot)	12,50 € pro Stück

Sonstiges

Anlieferung/Abholung innerhalb von Trier pauschal	20,00 €
Jeder weitere km außerhalb von Trier	0,50 €
Personalkosten Fachkraft Service und Küche	25,00 € pro Person/Stunde
Stehtisch	9,50 € pro Stück
Blumenarrangement	ab 22,00 € pro Gesteck

Fehlende bzw. defekte Teile werden zum aktuellen Einkaufspreis weiter berechnet!

Alle Preise in dieser Mappe verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer.

Veranstaltungsräume

Gerne richten wir Ihre privaten und geschäftlichen Veranstaltungen für Sie aus und lassen diese unter dem Motto „Feiern über den Dächern von Trier“ zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Kommunion, Familienfest, Firmenjubiläum oder Weihnachtsfeier - Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Foyer der Aula

(nur für Veranstaltungen über Tag separat zu mieten)

Bei Buchung der Aula für Ihre Veranstaltung ist das Foyer der Aula automatisch inklusive. In diesem kann, wenn gewünscht, der Sektempfang und Kaffee/Kuchen stattfinden. Das Foyer der Aula ist für Tagesveranstaltungen aber auch als einzelne Räumlichkeit zu mieten. In diesem Fall finden bis zu 60 Personen einen Sitzplatz.

Aula

In der Aula des Robert Schuman Hauses können an 10er-Blocktischen bis zu 180 Personen Platz finden (ohne Tanzfläche). In Reihenform verfügt die Aula über bis zu 220 Sitzplätze.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von

a) Hotelzimmern zur Beherbergung an Individualgäste und Reisegruppen,

b) Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen mit Banketten, Seminaren, Tagungen etc. (Veranstaltungskunden), sowie für alle damit zusammenhängenden, für den Kunden (Individualgäste, Reisegruppen und Veranstaltungskunden) erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.

2. Die Unter- oder Weitervermietung

a) **bei Individualgästen und Reisegruppen** der überlassenen Zimmer, sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bzw.

b) **bei Veranstaltungskunden** der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen, sowie Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.

c) Das Mitbringen von Tieren ist nicht gestattet.

3. Abweichungen
Von diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen abweichende Geschäftsbedingungen des Kunden haben, auch wenn das Hotel ihnen nicht gesondert widerspricht, keine Gültigkeit, es sei denn, das Hotel stimmt ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zu.

II. Vertragsabschluss, -partner

1.) Die Reservierungsanfrage des Kunden ist unverbindlich. Ein verbindlicher Vertrag zwischen Hotel und Kunden kommt erst zustande, wenn das Hotel die Reservierungsanfrage bestätigt und der Kunde diese Reservierungsbestätigung an das Hotel unterschrieben zurück sendet (Rückbestätigung) oder wenn der Kunde Leistungen des Hotels tatsächlich annimmt. Nimmt der Kunde die Reservierungsbestätigung nicht an, kann das Hotel den Kunden unter Fristsetzung zur Rückbestätigung auffordern. Antwortet der Kunde nicht innerhalb der gesetzten Frist, ist das Hotel nicht mehr an die Reservierungsbestätigung gebunden.

2.) Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, hat der Dritte dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag mit dem Kunden einzustehen, sofern er diese Verpflichtung durch ausdrückliche und gesonderte Erklärung dem Hotel gegenüber übernommen hat.

III. Leistungen, Preise, Zahlung und Aufrechnung

1.) Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten und vom Hotel schriftlich zugesagten Zimmer bzw. Räumlichkeiten nach Maßgabe dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen bereit zu halten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.

2.) Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmer- bzw. Raumüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste bzw. in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

3.) Die vereinbarten Preise enthalten die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, kann das Hotel den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 5 % erhöhen.

4.) Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Größe der zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten, der Leistungen des Hotels, der Aufenthalts- bzw. Tagungsdauer wünscht und das Hotel dem vorher zustimmt.

5.) Rechnungen des Hotels sind sofort bar und ohne Abzug zu zahlen. Gast-Konten werden wöchentlich zahlbar. Aufgrund vorheriger Kreditvereinbarung übersandte Rechnungen ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 14 Tagen ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, während des Aufenthalts des Kunden im Hotel aufgelaufene Forderungen durch Erteilung einer Zwischenrechnung jederzeit fällig zu stellen und sofortige Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug kann das Hotel die offene Rechnung beim Kunden mahnen. Für jede Mahnung nach Verzugseintritt kann das Hotel Mahnkosten erheben.

6.) Die Trägergesellschaft Bistum Trier TBT mbH akzeptiert folgende Zahlungsmethoden:

a)Überweisung
Bei Zahlungen durch Überweisung ist der Reisepreis bis spätestens 30 Tage vor Anreise fällig. Bis zu diesem Zeitpunkt hat der Buchungsbetrag auf dem Konto des Hotels einzugehen. Bei verspätetem oder unvollständigem Zahlungseingang ist die Trägergesellschaft Bistum Trier TBT mbH berechtigt die gebuchte Reise zu Lasten des Vertragspartners kostenpflichtig zu stornieren und als Entschädigung die aufgeführten Stornogebühren (Ziffer IV 2.) a) zu verlangen.

b) EC Cash, Maestro
(Übermittlung der Kreditkarteninformationen durch online Übertragung)

c) Kreditkarte MasterCard, VISA, V-Pay
(Übermittlung der Kreditkarteninformationen durch online Übertragung)

d) Barzahlung

7.) Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder danach eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung oder der Sicherheitsleistung und die Zahlungstermine können im Einzelvertrag schriftlich vereinbart werden.

8.) Der Kunde kann nur mit einer unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen.

IV. Rücktritt/Nichtinanspruchnahme der Leistungen des Hotels/Storno von Individualgästen, Gruppen und Veranstaltungskunden

1.Rücktritt vom Vertrag bei Individualgästen und Gruppen (vgl. Ziffer I.1).a)

a) Der Kunde kann - vorbehaltlich anders lautender schriftl. Vereinbarungen zwischen Hotel und Kunden - bis zum Beginn der Leistungserbringung vom Vertrag zurücktreten. Maßgeblich ist der Zugang der Rücktrittserklärung beim Hotel. Dem Kunden wird empfohlen, den Rücktritt schriftlich zu erklären.

b) Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, so kann das Hotel angemessenen Ersatz auf der Basis der vereinbarten Vergütung verlangen. Bei der Berechnung des Ersatzes sind gewöhnlich ersparte Aufwendungen und gewöhnlich mögliche anderweitige Verwendungen der Hotelleistungen zu berücksichtigen.

2.Stornierungsgebühren bei Individualgästen und Gruppen (vgl. Ziffer I.1).a)

a) Vorbehaltlich einer abweichenden schriftlichen Vereinbarung gelten für Abbestellungen von vertraglich vereinbarten Buchungen folgende Konditionen:

Bis 90 Tage vor Ankunft:
→10 % des vereinbarten Übernachtungspreises
Bis 45 Tage vor Ankunft:
→20 % des vereinbarten Übernachtungspreises
Bis 30 Tage vor Ankunft:
→50 % des vereinbarten Übernachtungspreises
Bis 10 Tage vor Ankunft:
→75 % des vereinbarten Übernachtungspreises
Ab 9 Tage vor Ankunft:
→90 % des vereinbarten Übernachtungspreises

b) Umfasst das vereinbarte Kontingent insgesamt mehr als 200 Logisnächte, verlängern sich die vorgenannten Fristen um jeweils 30 Tage.

c) Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass dem Hotel kein Schaden entstanden oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Entschädigungspauschale ist.

d) Sofern das Hotel die Entschädigung konkret berechnet, beträgt die Höhe der Entschädigung maximal die Höhe der vertraglich vereinbarten Vergütung für die vom Hotel zu erbringenden Leistungen unter Abzug des Wertes der vom Hotel ersparten Aufwendungen sowie dessen, was das Hotel durch anderweitige Verwendung der Hotelleistungen erwirkt.

e) Die vorstehenden Regelungen über die Entschädigung gelten entsprechend, wenn der Kunde das gebuchte Zimmer oder die gebuchten Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

f) Für Übernachtungen in Verbindung mit Bankettveranstaltungen werden Zimmerkontingente bis zu 5 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei optional reserviert.

3. Veranstaltungskunden (Bankett, Tagungen, Seminare) (vgl. Ziffer I.1.b)

a) Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel nach Vertragsabschluss berechtigt, die vereinbarte Raummiete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
b) Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass dem Hotel kein Schaden entstanden oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Entschädigungspauschale ist.

(c) Bei kurzfristigen Komplett- oder Teilabsagen von ein und mehrtägigen Veranstaltungen berechnen wir für alle gebuchten Leistungen (Tagessatz und sonstige Einzelleistungen, ausgenommen der Raummiete) folgende Ausfallgebühren:

bis 5 Wochen vor Beginn der Veranstaltung:
→kostenfrei
ab 5 Wochen vor Beginn der Veranstaltung:
→ 45 % der gebuchten Leistungen pro Teilnehmer/Tag
ab 2 Wochen vor Beginn der Veranstaltung:
→ 55 % der gebuchten Leistungen pro Teilnehmer/Tag
ab 1 Woche vor Beginn der Veranstaltung:
→ 75 % der gebuchten Leistungen pro Teilnehmer/Tag
ab 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung:
→ 85 % der gebuchten Leistungen pro Teilnehmer/Tag
am Tag der Veranstaltung:
→100 % der gebuchten Leistungen pro Teilnehmer/Tag

Bei Minderbelegung erfolgt eine Anwendung der entsprechenden o. g. Sätze. Einzelleistungen werden aus dem Tagessatz nicht herausgerechnet.

V. Rücktritt des Hotels, Kündigung aus wichtigem Grund

1.) Sofern durch ausdrückliche schriftliche Vereinbarung dem Kunden ein kostenfreies Rücktrittsrecht innerhalb einer bestimmten Frist zusteht, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurück zu treten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde

auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum kostenfreien Rücktritt nicht verzichtet.

2.) Leistet der Kunde die Anzahlung und/oder die Restzahlung nicht entsprechend den vereinbarten Zahlungsfälligkeiten, so ist das Hotel berechtigt, nach Mahnung und Fristsetzung vom Vertrag zurück zu treten und den Kunden mit Rücktrittskosten gemäß Klausel IV. Ziffer 1 c) bzw. Ziffer 2.a) zu belasten.

3.) Das Hotel hat dem Kunden die Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich anzuzeigen.

4.) Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels steht dem Kunden kein Anspruch auf Schadenersatz zu, es sei denn, es liegt ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten des Hotels vor.

5.) Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund den Vertrag außerordentlich zu kündigen (§ 314 BGB), beispielsweise wenn Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. in der Person des Kunden oder des Zwecks gebucht werden; der Kunde bei Inanspruchnahme der Hotelleistungen ungeachtet einer Abmahnung mit Kündigungsandrohung des Hotels so nachhaltig stört, dass das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die weitere Inanspruchnahme der Hotelleistungen durch diesen Kunden 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; ein Verstoß gegen obige Klausel I. Ziffer 2 (unerlaubte Unter-/Weitervermietung) vorliegt.

VI. Bereitstellung, Übergabe und Rückgabe der Zimmer

1.) Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer.

2.) Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung, sofern im Vertrag keine andere Uhrzeit schriftlich vereinbart wird. Der Kunde hat keinen Anspruch auf eine frühere Bereitstellung. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält sich das Hotel das Recht vor, nicht fest gebuchte Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben.

3.) Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens bis 09.30 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Im Falle einer späteren Rückgabe kann das Hotel für diese zusätzliche Nutzung eine Gebühr erheben. Im Falle einer Nutzung über 18.00 Uhr hinaus wird 100 % des aktuellen Tagessatzes für Übernachtungen dem Kunden in Rechnung gestellt. Dem Kunden steht es frei, nachzuweisen, dass dem Hotel kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist.

4.) Das Robert Schuman Haus ist ein Nichtraucherhaus einschließlich der Zimmer. Bei Missachtung wird eine Reinigungsgebühr in Höhe des entstandenen Schadens erhoben.

VII. Haftung des Hotels

1.) Das Hotel haftet nach den gesetzlichen Bestimmungen für alle Schäden aus der Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit.

2.) Das Hotel haftet für sonstige Schäden jedoch nicht,

2.1.) es sei denn, diese beruhen auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels oder auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen des Hotels;

2.2.) oder bei Schäden an eingebrachten Sachen (§ 701 BGB): Das Hotel haftet nur dann, wenn der Verlust, die Zerstörung oder die Beschädigung von ihm oder seinen Mitarbeitern verschuldet ist oder es sich um eingebrachte Sachen handelt, die das Hotel zur Aufbewahrung übernommen hat oder deren Übernahme zur Aufbewahrung des Hotels entgegen § 702 Abs. 3 BGB abgelehnt hat;

2.3.) oder bei Schäden, die auf der Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht aus dem Vertrag oder einer Kardinalpflicht aus dem Vertragsverhältnis in einer den Vertragszweck gefährdenden Weise zurückzuführen sind oder darauf, dass das Hotel in besonderer Weise Vertrauen für sich in Anspruch genommen hat und dieses Vertrauen enttäuscht hat. In diesen Fällen ist die Haftung nach Maßgabe der vorstehenden Klausel VII. Ziffer 1, Ziffer 2.1. und 2.2. auf den vorhersehbaren vertragstypischen Schaden begrenzt.

3.) Nach § 702 Abs. 3 BGB ist das Hotel verpflichtet Geld, Wertpapiere, Kostbarkeiten und andere Wertsachen zur Aufbewahrung zu übernehmen, es sei denn, dass sie im Hinblick auf die Größe oder den Rang des Hotels von übermäßigem Wert oder Umfang oder dass sie gefährlich sind. Das Hotel kann verlangen, dass sie in einem verschlossenen oder versiegelten Behältnis übergeben werden.

4.) Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen. Die Haftungsansprüche erlöschen, wenn nicht der Kunde nach Erlangen der Kenntnis von dem Verlust, der Zerstörung oder der Beschädigung unverzüglich dem Hotel Anzeige erstattet. Dies gilt nicht, wenn die Sachen vom Hotel zur Aufbewahrung übernommen waren oder wenn der Verlust, die Zerstörung oder die Beschädigung vom Hotel oder seinen Mitarbeitern verschuldet ist.

5.) Soweit dem Kunden ein Stellplatz auf einem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Es besteht keine Überwachungspflicht des Hotels. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalt haftet das Hotel nicht, soweit das Hotel nicht grob fahrlässig oder einer seiner gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig gehandelt hat. In diesem Fall muss der Schaden spätestens beim Verlassen des Hotelgrundstücks gegenüber dem Hotel geltend gemacht werden.

VIII. Besondere Bedingungen für Bankettveranstaltungen

1.) Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

a) Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung der Bankettabteilung des Hotels mitgeteilt werden. Jede Änderung bedarf der vorherigen Zustimmung des Hotels.

b) Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um max. 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % des Abrechnungswertes zugrunde gelegt.

c) Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

d) Bei einem vom Kunden gewünschten Abweichen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen.

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

f) Das Ende einer Veranstaltung ist auf 03:00 Uhr festgelegt.

2.) Technische Einrichtungen und Anschlüsse

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

b) Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Benutzung des Hotel eigenen Stromnetzes bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat.

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

3.) Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

a) Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, soweit das Hotel dies nicht zu vertreten hat.

b) Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Wegen möglicher Beschädigungen sind Aufstellung und Anbringen von Gegenständen vorher mit dem Hotel schriftlich abzustimmen.

c) Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Kommt der Veranstalter dieser Verpflichtung nicht nach, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete erheben. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel des einen höheren Schadens vorbehalten.

4.) Haftung des Veranstalters für Schäden

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

IX. Schlussbestimmungen

1.) Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen haben schriftlich zu erfolgen; dies gilt auch für die Änderung dieser Schriftformklausel.

2.) Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Unternehmens.

3.) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland, sowohl für das Vertragsverhältnis, als auch für das gesamte Rechtsverhältnis.

4.) Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

Stand: 1. August 2014

Robert-Schuman-Haus
Auf der Jüngt 1, D-54293 Trier
Fon +49 (651) 81 05 0
Fax +49 (651) 81 05 444
E-Mail: robert-schuman-haus@tbtmbh.de
Trägergesellschaft Bistum Trier TBT mbH,
Weberbach 75, D-54290 Trier
Fon +49 (651) 97 94 09 0
Fax +49 (651) 97 94 09 10
E-Mail: verwaltung@tbtmbh.de
Geschäftsführer:
Herrn Roger Voigt
Aufsichtsratsvorsitzender:
Prälat Dr. Rainer Scherschel
Handelsregister: Amtsgericht Wittlich 14 HRB 3970
UST-ID: DE 193682950