



FEIERN AM MEER

Jubiläen · Hochzeiten · Familienfeiern · Firmenveranstaltungen

OSTSEEHOTEL



DIERHAGEN

FEIERN IM OSTSEEHOTEL DIERHAGEN

HERZLICH WILLKOMMEN

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Familienfest oder Klassentreffen – im Ostseehotel Dierhagen finden Sie den passenden Rahmen für besondere Momente.

Am Tor zur Halbinsel Fischland-Darß-Zingst, direkt zwischen Ostsee und Bodden gelegen, bieten wir Ihnen stilvolle Räumlichkeiten, persönliche Betreuung und eine vielfältige Küche. Von der ersten Planung bis zum letzten Tanz begleiten wir Sie bei der Organisation Ihrer Feier.

Unsere Bankettabteilung berät Sie gerne individuell und erstellt gemeinsam mit Ihnen ein passendes Angebot.

Ihre Ansprechpartnerin für Feiern & Veranstaltungen:

Sandra Kostbahn

Telefon: +49 (0) 38226 / 51-0

E-Mail: verkauf@ostseehotel-dierhagen.de



UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Saal „Ostsee“

- Für Feiern bis 60 Personen

Der lichtdurchflutete Veranstaltungsraum mit eigener Terrasse eignet sich ideal für Hochzeiten, Jubiläen und Familien- sowie Firmenfeiern. Durch seine flexible Gestaltung bietet er ausreichend Platz für Tanzfläche, Buffet und individuelle Dekoration.

Kleines Restaurant

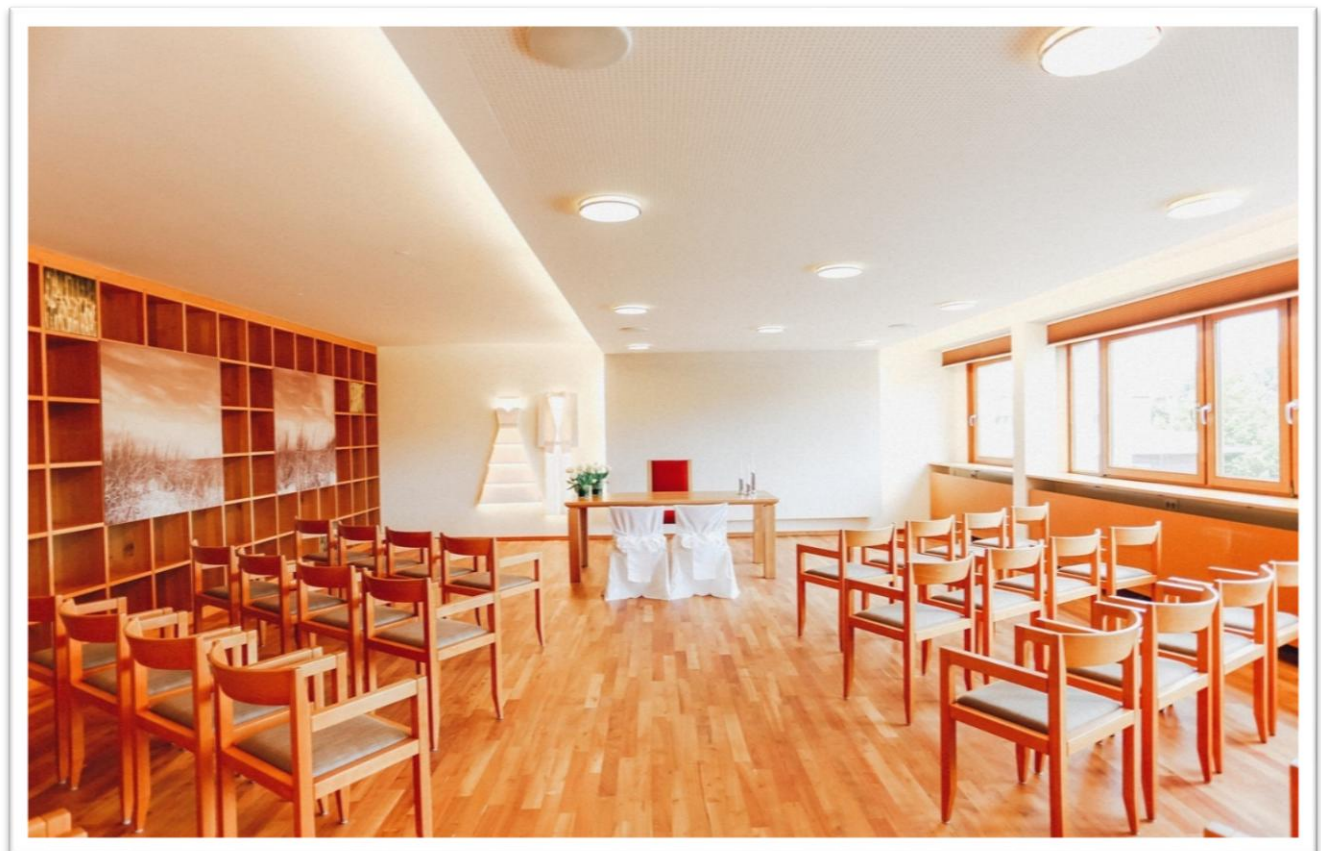
- Für Feiern bis 50 Personen

Der passende Rahmen für Geburtstage oder Vereinsfeiern in gemütlicher Atmosphäre.

Trauzimmer „Strandgut“

- Für Feiern bis 45 Personen

Ideal für standesamtliche & freie Trauungen inklusive Sektempfang



DEKORATION UND UNTERHALTUNG

Gerne unterstützen wir Sie bei der Gestaltung Ihrer Feier.

Dekoration & Technik

- Blumenschmuck ab €30,00 pro Tischgesteck
- Stuhlhussen in Weiß (wahlweise mit oder ohne Satinschleife) ab €4,00 pro Stück
- Kerzen- und Tischdekoration
- Erstellen von individuellem Kartendesign (Buffet-, Getränke- Tischkärtchen)
- Beamer €50,00
- Weitere Technik auf Anfrage

Unterhaltung

- DJ ab €600,00 (Spielzeit 20.00 – 00.00 Uhr)
- Alleinunterhalter, Shantychor, Live-Musik auf Anfrage

Weitere Leistungen (Unterstützung bei der Vermittlung)

- Freie Traurednerin
- Fotograf
- Fotobox (optional)
- Individuelle Dekorationskonzepte
- Hochzeitstorte
- Weiteres auf Anfrage

Organisationspauschale

Jede Veranstaltung ist so individuell wie ihre Gastgeber. Für die persönliche Betreuung, Planung und Organisation Ihrer Feier berechnen wir eine einmalige Organisationspauschale von €12,50 pro erwachsene Person.

Die Pauschale umfasst die gesamte Vorbereitung Ihrer Veranstaltung – von der ersten Beratung über die Abstimmung aller Leistungen bis zur Koordination am Veranstaltungstag.



ÜBERNACHTUNG

Nach einer gelungenen Feier müssen Ihre Gäste nicht mehr nach Hause fahren.

Das Ostseehotel Dierhagen verfügt über 162 komfortable Doppelzimmer. Für Ihre Veranstaltung reservieren wir gerne ein Zimmerkontingent.

Gratis für unsere Hotelgäste:

- Sie wohnen komfortabel in Doppelbettzimmern mit umfangreicher Ausstattung sowie kostenfreiem WLAN.
- Nutzung unseres großzügigen Wellness- und Sportbereiches mit Schwimmbad, verschiedenen Saunen, Fitnessraum und Sporthalle
- Ein PKW- Stellplatz pro Zimmer

Zusätzliche Angebote des Hauses - gegen Gebühr:

- Verwöhn- Anwendungen in der Beautyabteilung „Vital Spa“
Kontakt: „Vital Spa“ im Ostseehotel Dierhagen
Telefon: 038226 / 51 – 272
 - E-Mail: vitalspa@ostseehotel-dierhagen.de
- Nutzung unserer Sauna mit Salzvernebelung aus dem Toten Meer – wohltuend bei Haut- und chronischen Atemwegserkrankungen
- Fahrradverleih – erkunden Sie unsere schöne Region
- Strandkorbvermietung – Körbe direkt am Ostseestrand (von April bis September)



EMPFANG & APERITIF

Canapés

Preis pro Stück in €

Salami	2,40
Schnittkäse	2,40
Camembert	2,40
Schwarzwälder Schinken	2,60
Gekochter Schinken	2,40
Kasseler	2,60
Ei mit Kaviar	2,40
Räucherlachs und Sahnemeerrettich	2,90

Halbe belegte Brötchen

Preis pro Stück in €

Verschiedene Aufschnittsorten	2,10
Verschiedene Schnittkäsesorten	2,10

Sektempfang

Preis pro 0,75l Flasche in €

„Schloss Rheinach“ extratrocken/ halbtrocken	21,00
--	-------

Alkoholfreie Varianten:

- Orangensaft
- Apfelsaft
- Weiteres auf Anfrage

Weitere Optionen:

- Frisch gezapftes Bier zum Empfang
- Aperol Spritz
- Prosecco
- Weiteres auf Anfrage

UNSERE FESTBUFFETS

Buffet A

Salate und kalte Vorspeisen

Erfrischender Gurkensalat mit Buttermilch und Dillspitzen

Klassischer Tomatensalat mit Basilikum und Olivenöl

Bunter Hirtenkäsesalat mit Paprika, Tomate und Gurke

Zupfsalat von Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Auswahl von verschiedenen Antipasti

Gelegter Salat von Strauchtomaten und Mozzarella

Lachsseite im Ganzen gegrillt mit Zitrone und Kräutern – kalt serviert

Räucherfischpralinen

Brotauswahl und Butter

Suppe

Soljanka – zum Verfeinern reichen wir Crème fraîche und Zitronenscheiben

Hauptspeisen

Gebratene Medaillons vom Lammrücken an Speck-Bohnen

Kleine Schweinesteaks aux Four

Duett von gebratenem Lachs- und Rotbarschfilet auf Safran- Gurken- Gemüse

Buntes Gemüse der Saison

Beilagen

Gratinkartoffeln, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Käsevariation, arrangiert mit Früchten der Saison

Duett von heller und dunkler Schokoladenmousse

Fruchtige Beerengrütze an Vanillesoße

Preis

ab €49,00 pro Person (Kinder ermäßigt)

Unsere Festbuffets sind ausschließlich für den Verzehr während der Veranstaltung kalkuliert.

UNSERE FESTBUFFETS

Buffet B

Salate und kalte Vorspeisen

Zupfsalat von Blattsalaten der Saison mit zweierlei Dressing

Gelegter Salat von Strauchtomaten und Mozzarella

Bunter Hirtenkäsesalat mit Paprika, Tomate und Gurke

Erfrischender Gurkensalat mit Buttermilch und Dillspitzen

Tranchen vom hausgebeizten Lachsfilet auf Reibekuchen mit Zucchinicreme

Heringssalat nach Art des Hauses

Gebratene Tranchen von der Hähnchenbrust in einer Mandel- Weißbrot- Panade

Brotauswahl und Butter

Suppe

Cremesuppe von Strauchtomaten

Hauptspeisen

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet an Rahmchampignons

Bardierte Hähnchenbrust an tomatierter Soße

Filet vom Zander - *auf der Haut gebraten*- arrangiert auf Wurzelgemüse

Couscous-Gemüsepfanne

Mediterranes Grillgemüse

Beilagen

Schwenkkartoffeln, Kartoffel-Lauchgratin

Dessert

Käsevariation, arrangiert mit Früchten der Saison

Duett von heller und dunkler Schokoladenmousse

Mango-Joghurtmousse mit Kiwigrütze

Preis:

ab €45,00 pro Person (Kinder ermäßigt)

Unsere Festbuffets sind ausschließlich für den Verzehr während der Veranstaltung kalkuliert.

UNSERE FESTBUFFETS

Buffet C

Salate und kalte Vorspeisen

Erfrischender Gurkensalat mit Buttermilch und Dillspitzen

Klassischer Tomatensalat mit Basilikum und Olivenöl

Zupfsalat von Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Lachsseite im Ganzen gegart, arrangiert mit Räucherfisch- Häppchen

Hausgemachter Heringssalat, fein abgeschmeckt mit Dill und Remoulade

Flusskrebssalat

Brotauswahl und Butter

Suppe

Mecklenburger Fischhändlersuppe

Hauptspeisen

Zarter Schweinebraten, gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln an einer Backpflaumensoße

Rinderrouladen nach Hausfrauen Art, gefüllt mit Speck, Gewürzgurken und Senf

Gebratenes Filet vom Zander auf Fenchel- Rahm- Gemüse

Buntes Gemüse der Saison

Beilagen

Butterkartoffeln, Semmelknödel

Dessert

„Mecklenburger Götterspeise“ (enthält Alkohol)

Schwarzbrot und Kirschen mit Rum aromatisiert garniert mit frischer Schlagsahne

Erfrischende Zitronencreme

Fruchtige Beerengrütze an Vanillesoße

Preis

ab €43,00 pro Person (Kinder ermäßigt)

Unsere Festbuffets sind ausschließlich für den Verzehr während der Veranstaltung kalkuliert.

EXTRAS FÜR SIE ZUR WAHL

Vorspeisen

- Green-Shell-Muschelsalat
- Matjessalat mit Limette und Minze
- Flusskrebssalat
- Tandoorisalat
- Heringssalat mit Roter Bete
- Melone umwickelt mit Parmaschinken
- In Olivenöl geröstete Baguettescheiben mit Bruschetta
- Chorizo-Salami
- Auswahl an verschiedenen Schinken und Salami
- Waldorfsalat arrangiert mit Roastbeefröllchen

Suppe

- Minestrone- eine tomatierte Gemüsesuppe
- Klare Geflügelbrühe mit Markklößchen und Gemüse
- Cremesuppe von Karotte/ Hokkaidokürbis mit Ingwer verfeinert
- Rahmsuppe von Sellerie mit Chilinote
- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Markklößchen und Gemüse
- Zitronengras-Kokossuppe

Hauptspeisen mit Fleisch

- Mediterran gefüllter Schweinebraten
- Saltimbocca vom Schweinefilet/ Hähnchenbrustfilet an Madeirasöße
- Gebackene Hähnchenschenkel an Paprikagemüse
- Piccata von der Hähnchenbrust auf tomatierter Soße
- Rindersauerbraten
- Bardierte Medaillons vom Rinderfilet

Hauptspeisen mit Fisch

- Im Ofen gedünstete Meerzungenröllchen gefüllt mit Spinat
- Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Ratatouille-Gemüse
- Gebratenes Filet vom Barramundi auf Belugalinsen
- Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmspinat
- Im Ofen gedünstete Rotzungenröllchen auf Weißweinsoße
- Gebratenes Zanderfilet auf Senfsoße

Vegetarische und vegane Alternativen

- Gnocchi mit Pesto
- Tortellini mit Ricotta-Füllung an Tomatensoße
- Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen
- Schupfnudel- oder Grünkern- Gemüsepfanne
- Waldpilz-Risotto

Dessert

- Champagner Panna Cotta mit Erdbeeren (enthält Alkohol)
- Mousse au Chocolat auf aromatisierten Dessertkirschen
- Zimtcreme mit Pflaumenragout
- Vanillepudding mit Himbeersoße
- Eisüberraschung

Mitternachtssnacks

- Soljanka
- Gulaschsuppe
- Currywurst mit Baguette
- Fischbrötchen
- Käse Brett mit Baguette und Weintrauben

Preise für die „Extras“ erhalten Sie gerne auf Anfrage.

MENÜS

Für Ihre Feierlichkeiten **bis 15 Personen** empfehlen wir die Wahl eines Menüs.
Gerne erstellen wir Ihnen auf Anfrage ein passendes Angebot.



UNSER KUCHENANGEBOT FÜR IHRE KAFFEETAFEL

Für eine gleichbleibend hohe Qualität arbeiten wir mit ausgewählten Konditoreiprodukten renommierter Hersteller.



Beeren Torte

Leichte Sahne mit Vanillegeschmack zwischen hellem und dunklem Tortenboden auf knusprigem Buttermürbeteigboden, üppig bedeckt mit fruchtigen Waldbeeren. Überzogen mit Gelee und verziert mit gerösteten, gehackten Mandeln.



Marzipantorte
(mit Alkohol)

Vier helle Tortenböden gefüllt mit einer Creme mit Amarettoaroma, dazwischen Schokoladenstücken und eine Himbeerzubereitung.

Die Torte ist mit Marzipan umhüllt.



Pfirsich Melba Sahne Torte,
(laktosefrei)

Pfirsichsahne und Pfirsichfüllung zwischen drei hellen Tortenböden, mit Himbeerzubereitung dekoriert. Der Rand ist mit gehobelten Mandeln garniert.



Käse Sahne Torte

Aus frischer Sahne, Quark und Joghurt sowie feinen hellen Tortenböden. Abgedeckt mit einem Rührteigboden und Dekorpuder.



Pistazien Mohn Sahne Torte
(mit Alkohol)

Haselnuss-Tortenböden gefüllt mit Pistazien- und Mohnsahne sowie einer Himbeerzubereitung. Die Torte ist mit Marzipan abgedeckt. Aufwändig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.



Latte Macchiato Sahne Torte

Zwei dunkle Tortenböden gefüllt mit einer Kaffee-Sahne und einer Sahne mit Vanillegeschmack. Dekoriert mit weißen Schokoladenspänen und Kakaodekor, am Rand mit Spänen zartbitterer Schokoladenkuvertüre.



Himbeer Käse Sahne Torte

Käse-Sahne-Füllung zwischen zwei hellen Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden, mit Himbeeren belegt und mit Tortenguss abgeglänzt, randgarniert mit gehackten und gerösteten Haselnüssen.



Birne Helene Torte

Kakao-Sahnefüllung mit eingestreuten Birnenwürfeln liegt zwischen zwei Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden, hierauf unter einem Biskuitboden eine Birnen-Sahne-Füllung mit eingestreuten Birnenwürfeln, bedeckt mit Birnen-Sahnefüllung und eingestrudelter Birnen-Zubereitung, dekoriert mit Schokoladenspänen.



Erdbeer Buttermilch Torte

Buttermilch-Sahne- und Erdbeer-Buttermilch-Sahne-Füllung zwischen zwei Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden, darauf liegen Buttermilch-Sahne-Füllung und ein Biskuitboden; mit Erdbeer-Hälften belegt, Tortenguss abgeglänzt und gehackten, gerösteten Haselnüssen am Rand garniert.



**Schwarzwälder Kirsch Torte
(mit Alkohol)**

Aus frischer Sahne, einer saftigen Sauerkirschezubereitung und Schwarzwälder Kirschwasser, sowie zarten Schoko-Tortenböden. Die Randgarnierung besteht aus Schokoladenkuvertüre-Spänen. Original mit Sahnekuppel.



Schoko-Sahne-Duo-Torte

Torte aus Mürbeteig- und dunklen Rührteigböden, Kakao-Sahne-Füllung und Sahne-Füllung mit Vanillegeschmack, dekoriert mit Kakaocreme, randgarniert mit Raspeln aus Schokolade und weißer Schokolade.



Mango-Joghurt-Crunch-Torte

Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und dünnen Waffelblättchen, darauf liegen Mango-Joghurt-Sahne-Füllung, ein weiterer Mandel-Rührteigboden und Joghurt-Sahne-Füllung, mit Tortenguss abgeglänzt und heller Fettglasur dekoriert.



**Omas Landkuchen
Kirsch-Mandel
Ø 38cm**

Besonders lecker! Feiner Mürbeteig, darauf eine lockere Mandel-Rührmasse sowie Puddingcreme, belegt mit Süß- und Sauerkirschen. Mit

Tortenguss abgeglänzt und mit gerösteten, gehobelten Mandeln dekoriert.



**Omas Landkuchen
Käse-Aprikose
Ø 38 cm**

Ein prächtiger großer Käsekuchen mit Aprikosen wie aus Omas Backofen.

Feiner Mürbeteig, darauf aufgelegte Aprikosenhälften, bedeckt mit einer leckeren Rahm-Käsemasse.



**Omas Landkuchen
Mohn-Streusel
Ø 38 cm**

Für alle Mohnliebhaber. Feiner Mürbeteig, darauf eine geschmackvolle Mohnfüllung, bedeckt mit saftiger Schmandcreme und Butterstreuseln.



**Omas Landkuchen
Rhabarber-Baiser
Ø 38 cm**

Wie hausgemacht! Saftige Rhabarberstücke liegen auf einem leckeren Streusel- und Rührteigboden, bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiserhaube.



Apfelkuchen mit Streuseln

Ein Mürbeteigboden mit saftig-aromatischen Apfelstücken und Sultaninen, abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln.



Zwetschkgenkuchen

Fruchtig-saftige Zwetschkgen auf einer Creme mit Vanille- und Persipannote darunter ein Mürbteig. Der Kuchen ist mit leckeren Butterstreuseln bedeckt und leicht mit Gelee abgeglänzt.



Saftiger Rührkuchen mit Karotten,
 gemahlene Haselnüssen und
 verfeinert mit Marzipan- und
 Persipanrohmasse.

Torte	Ø 26cm	€45,00
Kuchen	Ø 26cm	€40,00
Landkuchen	Ø 38cm	€49,00

Portion frisch geschlagene Sahne	0,75l	€ 6,70
-------------------------------------	-------	--------

Filterkaffee	1,00l	€ 9,00
--------------	-------	--------

Platz für Ihre Notizen:

[illegible]

IMPRESSIONEN



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

für die Ostseehotel Dierhagen GmbH & Co. KG, handelnd unter der Bezeichnung „Ostseehotel Dierhagen“

I. Geltungsbereich

- 1) Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und sonstigen Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Bankette, Seminare, Tagungen, Ausstellungen, Messen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Lieferungen und Leistungen des Hotels.
- 2) Als Veranstalter gilt, wer als Auftraggeber gegenüber dem Hotel auftritt; ist diese Person nicht gleichzeitig der tatsächliche Veranstalter, so haftet der Veranstalter und die als Bevollmächtigte auftretende Person als Gesamtschuldner.
- 3) Die Überlassung, insbesondere die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume oder eines sonstigen Mietgegenstandes sowie deren Nutzung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Im Falle der Zustimmung des Hotels ist der Veranstalter verpflichtet, im Vertrag bzw. in diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen enthaltene allgemeine Pflichten etwaigen Dritten aufzuerlegen, denen er die Räume überlässt, und dies Dritte auf im Rahmen eines Mietverhältnisses allgemein bestehende Sorgfaltspflichten, insbesondere zur schonenden Behandlung der Mietsache, hinzuweisen.
- 4) Geschäftsbedingungen des Auftraggebers oder Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies vorher schriftlich vereinbart wurde.

II. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

- 1) Das Hotel ist verpflichtet, die vereinbarten Leistungen zu erbringen.
- 2) Der Veranstalter ist verpflichtet, die für die vereinbarten und sonstigen in Anspruch genommenen Lieferungen und Leistungen vereinbarten bzw. vom Hotel üblicherweise verlangten Preise zu zahlen. Dies gilt auch für Lieferungen und Leistungen (einschließlich Nebenleistungen wie Verzeehr, Telefonate usw.) an Dritte und auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
- 3) Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Sollte sich der auf die vertraglichen Leistungen jeweils anzuwendende Umsatzsteuersatz nach Vertragsschluss erhöhen oder reduzieren, so werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dies nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Beginn der Veranstaltung ein Jahr und erhöht sich der vom Hotel allgemein für die vertragsgegenständlichen Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5 % erhöht werden.
Das Hotel ist berechtigt, die Preise zu erhöhen, wenn kommunale Abgaben (Kulturförderabgabe, Kurtaxe, etc.) auf die Durchführung von Veranstaltungen erhoben werden. Die Preiserhöhung ist begrenzt auf die Kosten der oben angegebenen Abgaben.
- 4) Ist eine Tagungsveranstaltung festgelegt, versteht sich diese pro Veranstaltungstag und Teilnehmer, sofern nichts anderes vereinbart ist.
- 5) Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie in Höhe von 100 % der geschätzten Gesamtkosten der Veranstaltung inklusive aller Raummieten, Speise-, Getränke- und ggf. Hotelzimmerkosten geltend zu machen. Etwaige andere Regelungen bedürfen einer gesonderten schriftlichen Vereinbarung. Rechnungen des Hotels sind – soweit nicht ausdrücklich andere Zahlungsbedingungen vereinbart sind – mit dem Zugang der Rechnung sofort, ohne jeden Abzug zur Zahlung fällig. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlungen zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Verzugszinsen bei Unternehmen in Höhe von 10 % und bei Verbrauchern in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
- 6) Der Veranstalter kann gegenüber Forderungen des Hotels nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen aufrechnen bzw. insoweit ein Zurückbehaltungsrecht ausüben.

III. Rücktritt des Hotels

- 1) Wird eine vereinbarte Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, so ist das Hotel berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Darüber hinaus kann das Hotel Schadensersatz wegen Nichterfüllung verlangen.
- 2) Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls:
 - Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen oder für das Hotel unzumutbar erschweren;
 - Veranstaltungsräume unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Veranstalters oder zum Zweck der Anmietung, bestellt wurden;
 - der Zweck bzw. die Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Lieferungen und Leistungen des Hotels den reibungslosen Geschäftsbetrieb oder 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 I. 3 dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen vorliegt;
 - das Hotel geschlossen wird;
 - der Auftraggeber oder Veranstalter die Vermögensaukunft abgegeben hat;
 - ein Insolvenz- oder Vergleichsverfahren über das Vermögen des Auftraggebers oder Veranstalters eröffnet wird.
- 3) Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels hat der Veranstalter keinen Anspruch auf Schadensersatz.

IV. Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung, Stornierung)

- 1) Zum kostenfreien Rücktritt ist der Veranstalter nur berechtigt, wenn dies schriftlich vereinbart ist. Andernfalls ist das Hotel bei einer Stornierung berechtigt, für die Veranstaltungsräume 90 % der Raummiete und der Bereitstellungskosten in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht möglich ist.
- 2) Soweit Speisen- und Getränkeumsätze vereinbart sind, werden diese bei Stornierungen anteilig wie folgt in Rechnung gestellt:
Tritt der Veranstalter bis 3 Monate vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 30 % des vereinbarten Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen.
Tritt der Veranstalter 3 bis 2 Monate vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 40 % des vereinbarten Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen.
Tritt der Veranstalter 2 bis 1 Monat vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 50 % des vereinbarten Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen.
Tritt der Veranstalter bis 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 70 % des vereinbarten Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen.
Tritt der Veranstalter weniger als 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 80 % des vereinbarten Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen.
War für das Menü oder Büffet noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü oder Büffet des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Ersparte Aufwendungen sind damit abgegolten. Der Veranstalter bleibt stets der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel die eines höheren Schadens vorbehalten.
- 3) Soweit Tagungspauschalpreise vereinbart sind, werden diese bei Stornierungen anteilig wie folgt in Rechnung gestellt:
Tritt der Veranstalter bis 3 Monate vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 30 % des vereinbarten Tagungspauschalpreises in Rechnung zu stellen.
Tritt der Veranstalter 3 bis 2 Monate vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 40 % des vereinbarten Tagungspauschalpreises in Rechnung zu stellen.
Tritt der Veranstalter 2 bis 1 Monate vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 50 % des vereinbarten Tagungspauschalpreises in Rechnung zu stellen.
Bei einem späteren Rücktritt ist das Hotel berechtigt 85 % des vereinbarten Tagungspauschalpreises in Rechnung zu stellen.
Tritt der Veranstalter 1 Monat bis 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 70 % des vereinbarten Tagungspauschalpreises in Rechnung zu stellen.
Tritt der Veranstalter 5 Werktage bis dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, 80 % des vereinbarten Tagungspauschalpreises in Rechnung zu stellen.
- 4) Die Zahlungsverpflichtungen des Veranstalters nach Ziff. IV 1) bis IV 3) entstehen nicht, wenn der Rücktritt des Veranstalters aus einem Grund erfolgt, den das Hotel vertreten hat.

V. Teilnehmerzahl, Änderungen der Teilnehmerzahl und Änderungen der Veranstaltungszeit

- 1) Eine Änderung Reduzierung der vom Auftraggeber oder Veranstalter angemeldeten Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei der Bankettabteilung des Hotels schriftlich eingehen, um vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt zu werden. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.
- 2) Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl von mehr als 5 % bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Im Falle einer Erhöhung wird bei der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.
- 3) Bei einer Abweichung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Räume zu tauschen, sofern die Größe der neuen Räume für die zuletzt mitgeteilte Teilnehmerzahl angemessen ist und die Räume vergleichbar ausgestattet sind.
- 4) Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel zusätzliche Kosten für die Leistungsbereitschaft gem. § 315 BGB in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden an der Verschiebung der Zeiten.
Bei zeitlichen Verschiebungen nach Mitternacht ist das Hotel berechtigt, pro Gast und Stunde 1,50 € inklusive Mehrwertsteuer in Rechnung zu stellen. Als Grundlage für die Zahl der Gäste zählt die vereinbarte Teilnehmerzahl.

VI. Mitbringen von Speisen und Getränken

Speisen und Getränke zu Veranstaltungen stellt ausschließlich das Hotel. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. In diesen Fällen wird ein Betrag zur Deckung der Gemeinkosten („Korkgeld“) berechnet. Der Veranstalter trägt die volle Haftung für die gesundheitliche Unbedenklichkeit der mitgebrachten Speisen und Getränke und stellt das Hotel insoweit von jeder Inanspruchnahme durch Dritte frei.

VII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

- 1) Soweit 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 die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- 2) Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters oder der von ihm beauftragten Dritten unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen vorheriger schriftlicher Zustimmung. 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. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
- 3) Der Veranstalter ist nur mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

VIII. Mängel, Haftung, Verjährung

- 1) Sollten an den Lieferungen oder Leistungen des Hotels Mängel auftreten bzw. die Leistungen gestört werden, hat der Veranstalter dies nach Feststellung unverzüglich zu rügen, damit das Hotel die Möglichkeit erhält, schnellstmöglich Abhilfe zu schaffen bzw. die Vertragsgemäßheit der Lieferungen und Leistungen herzustellen. Soweit dies wegen der Natur des Mangels/ der Störung oder aus sonstigen zwingenden Gründen nicht möglich oder dem Veranstalter nicht zuzumuten ist, müssen Mängelrügen in jedem Fall spätestens anlässlich der Rückgabe der Räume an das Hotel erhoben werden. Der Veranstalter ist verpflichtet, einen ihm entstehenden Schaden möglichst gering zu halten.
- 2) Im Übrigen ist die Haftung des Hotels im nicht leistungstypischen Bereich auf Leistungsmängel beschränkt, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Hotels beruhen. Dies gilt insbesondere auch für Ansprüche wegen zugesicherter Eigenschaften und Verschuldens bei Vertragsschluss.
- 3) Ansprüche des Kunden wegen Nicht- oder Schlechterfüllung oder aus Gründen einer sonstigen Haftung des Hotels verjähren – vorbehaltlich einer etwaigen kürzeren gesetzlichen Verjährungsfrist – spätestens in sechs Monaten, gerechnet ab dem laut Vertrag über die Anmietung von Veranstaltungsräumen vereinbarten Tag des Endes der Veranstaltung

IX. Verlust oder Beschädigung von mitgebrachten Sachen des Veranstalters, dessen Gästen, Besuchern, etc.

- 1) Mitgeführte Ausstellungsgegenstände oder persönliche Sachen des Veranstalters, dessen Besucher, Gäste, Mitarbeiter, etc. befinden sich auf Gefahr des Veranstalters im Hotel bzw. den Veranstaltungsräumen. Das Hotel übernimmt keine Bewachungs- oder Aufbewahrungspflicht. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung der mitgeführten Gegenstände keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Die Versicherung mitgebrachter Gegenstände obliegt dem Veranstalter.
- 2) Ansonsten haftet das Hotel, außer in Fällen von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit, nur bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten und begrenzt auf die jeweiligen Deckungssummen der Betriebshaftpflichtversicherung.
- 3) Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Wegen der möglichen Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen an Wänden und Decken nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels zulässig.
- 4) Sämtliche vom Veranstalter oder Teilnehmern der Veranstaltung mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sowie deren Verpackung sind vom Veranstalter nach dem Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Kommt der Veranstalter seiner Entsorgungspflicht nicht unverzüglich nach, ist das Hotel berechtigt die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs die vereinbarte Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel eines höheren Schadens vorbehalten.

X. Haftung und sonstige Pflichten des Veranstalters

- 1) Der Veranstalter haftet für alle Schäden am Gebäude des Hotels und dessen Einrichtung, die durch den Veranstalter, Veranstaltungsteilnehmer, Besucher der Veranstaltung, Mitarbeiter des Veranstalters oder seinem Bereich zuzuordnende sonstige Dritte verursacht werden. Das Hotel kann vom Veranstalter zur Absicherung des Haftungsrisikos die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften etc.) verlangen.
- 2) Der Veranstalter hat dafür Sorge zu tragen, dass jeglicher Abfall entsprechend der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen über Trennung und sonstige Behandlung vorschriftsmäßigen Entsorgung sowie einer damit evtl. verbundenen besonderen Reinigung der Räume dem Veranstalter in Rechnung zu stellen.
- 3) Der Einsatz externer Sicherheitsdienste bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
- 4) Werden bei Veranstaltungen Rechte Dritter (Urheberrechte, etc.) berührt, so ist der Veranstalter verpflichtet, vor Durchführung der Veranstaltung entsprechende Genehmigungen auf eigene Kosten einzuholen und anfallende Gebühren (GEMA-Gebühren, etc.) direkt zu entrichten. Sollten dennoch Gebühren oder Schadensersatzansprüche aus den genannten Gründen gegenüber dem Hotel geltend gemacht werden, so stellt der Veranstalter das Hotel von derartigen Gebühren oder Schadensersatzansprüchen frei.
- 5) Fotografische Aufnahmen zu gewerblichen Zwecken dürfen im Hotel nur mit dessen vorheriger schriftlicher Zustimmung durchgeführt werden.
- 6) Zeitungsanzeigen mit Hinweis auf die Veranstaltungen im Hotel bedürfen ebenfalls der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.

XI. Schlussbestimmungen

- 1) Änderungen und Ergänzungen des Vertrags über die Anmietung von Veranstaltungsräumen oder dieser Geschäftsbedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.
- 2) Erfüllung- und Zahlungsort ist Ostseebad Dierhagen.
- 3) Ausschließlicher Gerichtsstand auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten ist das Gericht des in Ziff. XI. 2) des gesellschaftsrechtlichen Sitzes des Hotels. Dessen Zuständigkeit wird hiermit in jedem Fall auch im Verhältnis zu denjenigen Veranstaltern vereinbart, die die Voraussetzungen des § 38 Abs. 1 ZPO erfüllen und/ oder die keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland haben (wobei das Hotel bei letzteren nach seiner Wahl aber auch berechtigt ist, Klage im allgemeinen Gerichtsstand des Veranstalters im Ausland zu erheben).
- 4) Es gilt ausschließlich deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
- 5) Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages über die Anmietung von Veranstaltungsräumen und/ oder dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

OSTSEEHOTEL DIERHAGEN GMBH & CO. KG

WIESENWEG 1

18347 OSTSEEBAD DIERHAGEN

TELEFON: 038226/ 51-0

INTERNET: WWW.OSTSEEHOTEL-DIERHAGEN.DE

E-MAIL: INFO@OSTSEEHOTEL-DIERHAGEN.DE

AMTSGERICHT: FRANKFURT AM MAIN HRA 48662

PHG: ANTAN DEVELOPMENT GMBH

SITZ: DIERHAGEN, AMTSGERICHT STRALSUND HRB 8345

STAND DER INFORMATION: 08.06.2026

(MIT ERSTELLEN NEUER PREISLISTEN VERLIERT DIESE IHRE GÜLTIGKEIT)