

## Das Wohlfühlhotel in Osnabrück

### Lieber Gast, liebe Freunde unseres Hotels,

mit dieser kleinen Dokumentation möchten wir Ihnen unser Haus vorstellen und Sie über unsere vielfältigen Leistungen informieren.

Das advena Hotel Hohenzollern, vis-à-vis vom Hauptbahnhof, liegt zentral, inmitten der bereits über 1200 Jahre alten Stadt Osnabrück. Von außen spiegelt unser Haus das lebendige Leben einer reizvollen City wieder. Von innen empfängt Sie, neben einem Hauch großbürgerlicher Eleganz und dem so eigenen Charme unseres Hotels, moderne Behaglichkeit und jener Komfort, den man von einem guten Haus erwarten darf. Die historische Altstadt mit dem sehenswerten Rathaus und Dom zu Osnabrück erreichen Sie in nur 10 Gehminuten.

113 Einzel-, Doppelzimmer, und Junior Suiten, modern, individuell und gemütlich ausgestattet mit Bad/Dusche/WC, Durchwahltelefon und Farb-TV sowie teilweise Internet- und Fax-Anschluss, vermitteln Ihnen Wohlfühlatmosphäre. Alle Zimmer sind mit schallisolierten Fenstern ausgestattet oder liegen zum ruhigen Innenhof.

Zum Entspannen und Relaxen erwartet Sie ein auf ca. 1.200 m<sup>2</sup> großzügig angelegter Wellnessbereich mit Pool, Dampfbad, Sauna, Solarium, Massage- und Fitnessmöglichkeiten sowie ein umfangreiches Beauty-Angebot.

Parkplätze am Haus oder im vis-à-vis gelegenen Parkhaus stehen nicht nur unseren Übernachtungs- sondern auch den Tagungs- und Restaurantgästen zur Verfügung.

„Genuss aus Leidenschaft“ -, in unserem kombinierten advena-Restaurant mit Bistro-Café erwartet Sie unser fröhliches und zuvorkommendes Service-Team, um Sie mit regionalen und internationalen Spezialitäten und Snacks aus Küche und Keller zu verwöhnen. In unserer Bar servieren wir Ihnen ein frisch gezapftes Pils vom Fass oder einen coolen Drink, ganz nach Ihren Wünschen.

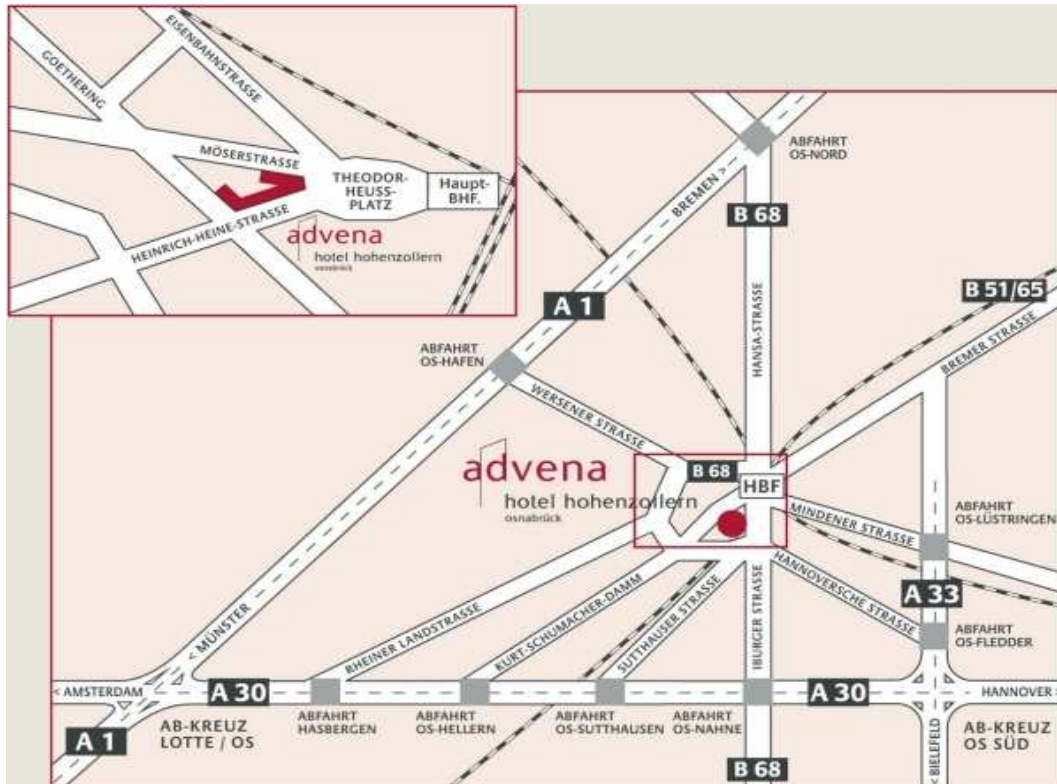
Erleben Sie den Sonnenuntergang in Osnabrück während der warmen Jahreszeit auf unserer Restaurant-Terrasse am advena-Brunnen, genießen Sie dabei das Flair der neuen „BahnhofsPlaza“ und den Blick auf den historischen Hauptbahnhof.

Ob Sie ein Essen mit Freunden oder Geschäftspartnern planen, eine Tagung organisieren, ob Familienfeiern oder Betriebsfeste - wir sind für Sie in jedem Fall der richtige Ansprechpartner und bieten Ihnen viele Möglichkeiten für Ihren erfolgreichen, gelungenen Aufenthalt in unserem Hause.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann kommen Sie und testen uns!  
Wir nehmen uns gerne Zeit und freuen uns auf Sie!

Ihr freundliches advena Mitarbeiter-Team  
&  
Monika Ostermann  
Direktorin

## Das Wohlfühlhotel in Osnabrück



### Anfahrtsempfehlungen:

#### Aus Richtung Norden - Bremen/Hamburg (A 1):

- A 1 Richtung Dortmund bis BAB-Abfahrt Osnabrück-Nord
- B 68 in Richtung Osnabrück/Zentrum und Hauptbahnhof
- das Hotel befindet sich vis-à-vis vom Hauptbahnhof

#### Aus Richtung Süden Dortmund (A 1):

- BAB-Kreuz Lotte/Osnabrück auf A 30 Richtung Hannover
- BAB-Abfahrt Osnabrück-Hellern in Richtung Osnabrück / Zentrum und Hauptbahnhof
- das Hotel befindet sich vis-à-vis vom Hauptbahnhof

#### Aus Richtung Hannover/Bad Oeynhausen-Rheine (A 30)

- BAB-Kreuz Osnabrück-Süd auf A 33 bis Abfahrt Osnabrück-Fledder
- Richtung Zentrum und Hauptbahnhof
- das Hotel befindet sich vis-à-vis vom Hauptbahnhof

Parkmöglichkeiten (kostenpflichtig) befinden sich am Haus oder im vis-à-vis gelegenen Parkhaus.  
Theodor-Heuss-Platz 5, 49074 Osnabrück, Tel (0541) 33 17 0, Fax (0541) 33 17 351

**Das Wohlfühlhotel in Osnabrück**

**Preisliste für Übernachtungen 2010**

Alle Zimmer sind ausgestattet mit Dusche/Bad und WC, Farb- und Pay-TV/Premiere, Radio, Minibar, Direktwahltelefon; Nichtraucher- bzw. spezielle Damenzimmer sind auf Wunsch verfügbar.

WLAN inside - wireless internet access

In den WLAN-Areas unseres Hauses und am Business Center-PC mit Highspeed ins Internet!

Die Preise beinhalten das reichhaltige advena-Frühstücksbuffet und die gesetzliche Mehrwertsteuer, sowie die kostenfreie Nutzung von Pool, Sauna und Dampfbad im Hause.

**Einzelzimmer**

Economy	12 qm	Dusche/WC	€	76,00
	18 qm	Dusche oder Bad /WC, Kosmetikspiegel	€	92,00
Frenchzimmer		Dusche/WC	€	95,00
Doppelzimmer zur Einzelnutzung			€	100,00

**Doppelzimmer**

Economy	16 qm	Dusche/WC	€	116,00
	19 qm	Dusche/WC	€	123,00
Superior	25 qm	Dusche oder Bad/WC, Kosmetikspiegel, teilweise mit ISDN-Anschluss	€	132,00

**Junior Suiten**

Junior Suite	35 qm	Dusche/WC, Kosmetikspiegel, ISDN-Anschluss	€	155,00
--------------	-------	--	---	--------

**Wochenend-Sonderpreis:**

Einzelzimmer			€	76,00
Doppelzimmer			€	99,00

**Zusatz-/Extrabett:**

pro Übernachtung			€	28,00
------------------	--	--	---	-------

**advena Family-Plan:**

Kinder bis 12 Jahre schlafen im Zimmer der Eltern kostenlos.

Für Familien mit 2 Kindern reservieren wir 2 Doppelzimmer zum Preis von 2 Einzelzimmern.

**Kostenfreies Parken am Wochenende:**

Bei Tagungen am Wochenende - mit Übernachtung - steht Ihnen und Ihren Gästen der hoteleigene Parkplatz über Nacht kostenfrei zur Verfügung (nach Verfügbarkeit)!

## Inhaltsverzeichnis

Konferenzpakete

\*\*\*\*

Menüauswahl zu den Konferenzpaketen

\*\*\*\*

Kapazitätsübersicht und Bestuhlungsformen

\*\*\*\*

Raummieten

\*\*\*\*

Preisliste für Tagungstechnik

\*\*\*\*

Konferenz und Kaffeepausen, Tagungsgetränke

\*\*\*\*

Canapées - Warme Snacks - Kuchen

\*\*\*\*

Snackbuffets / Cocktailempfang

\*\*\*\*

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

## Konferenzpakete

### **Konferenzpaket „Hohenzollern“**

**Unser Konferenzpaket ohne Übernachtung, mit 1 Mahlzeit und 1 Kaffeepause.**

- 1 Kaffeepause in der Lobby des Konferenzbereiches mit Kaffee - Spezialitäten von der Kaffee - Bar, Tee, Schokolade und wahlweise mit Tee- und Minigebäck, Joghurt mit frischen Früchten, Kuchen oder einer Sandwichauswahl
- 1 Mittag- oder Abendessen, 3-Gang-Menü (3 Hauptgerichte zur Wahl - Fleisch, Fisch oder Vegetarisch), ab 40 Personen Lunchbuffet
- Bereitstellung des Tagungsraumes von 8.00 - 17.00 Uhr, inklusive einer Grundausstattung an Seminartechnik

**€ 36,00 pro Person**

\*\*\*

### **Konferenzpaket „advena“**

**Die Ganztagspauschale für Veranstaltungen, mit 1 Mittagessen und 2 Kaffeepausen.**

- 2 Kaffeepausen in der Lobby des Konferenzbereiches mit Kaffee - Spezialitäten von der Kaffee - Bar, Tee, Schokolade und wahlweise mit Tee- und Minigebäck, Joghurt mit frischen Früchten, Kuchen oder einer Sandwichauswahl
- 1 Mittagessen, 3-Gang-Menü (3 Hauptgerichte zur Wahl - Fleisch, Fisch oder Vegetarisch), ab 40 Personen Lunchbuffet
- Bereitstellung des Tagungsraumes von 8.00 - 17.00 Uhr, inklusive einer Grundausstattung an Seminartechnik

**€ 44,00 pro Person**

\*\*\*

### **Konferenzpaket „Osnabrück“**

**Unser Konferenzpaket ohne Übernachtung, mit 2 Mahlzeiten und 2 Kaffeepausen.**

- 2 Kaffeepausen in der Lobby des Konferenzbereiches mit Kaffee - Spezialitäten von der Kaffee - Bar, Tee, Schokolade und wahlweise mit Tee- und Minigebäck, Joghurt mit frischen Früchten, Kuchen oder einer Sandwichauswahl
- 1 Mittagessen, 3-Gang-Menü (3 Hauptgerichte zur Wahl - Fleisch, Fisch oder Vegetarisch), ab 40 Personen Lunchbuffet
- 1 Abendessen, 2-Gang-Menü (3 Hauptgerichte zur Wahl - Fleisch, Fisch oder Vegetarisch und wahlweise Suppe oder Salat oder Dessert), ab 40 Personen Buffet.
- Bereitstellung des Tagungsraumes von 8.00 - 17.00 Uhr, inklusive einer Grundausstattung an Seminartechnik

**€ 59,00 pro Person**

\*\*\*

### **Konferenzpaket „advena - all inclusive“**

**Das analoge Konferenzpaket „advena“, jedoch zusätzlich mit Getränken.**

- 2 Kaffeepausen in der Lobby des Konferenzbereiches mit Kaffee - Spezialitäten von der Kaffee - Bar, Tee, Schokolade und wahlweise mit Tee- und Minigebäck, Joghurt mit frischen Früchten, Kuchen oder einer Sandwichauswahl
- 1 Mittagessen, 3-Gang-Menü (3 Hauptgerichte zur Wahl - Fleisch, Fisch oder Vegetarisch), ab 40 Personen Lunchbuffet
- In der Pauschale enthalten sind Wasser und Apfelsaft während der Tagung und zum Essen.
- Bereitstellung des Tagungsraumes von 8.00 - 17.00 Uhr, inklusive einer Grundausstattung an Seminartechnik

**€ 61,00 pro Person**

### **Das Wohlfühlhotel in Osnabrück**

#### **Konferenzpaket „Westfälischer Friede“**

**Unser Konferenzpaket mit Übernachtung, Halbpension, Kaffeepausen, Tagungsraum.**

- Übernachtung in unseren komfortablen Hotelzimmern
- reichhaltiges advena Frühstücksbuffet
- 2 Kaffeepausen in der Lobby des Konferenzbereiches mit Kaffee - Spezialitäten von der Kaffee - Bar, Tee, Schokolade und wahlweise mit Tee- und Minigebäck, Joghurt mit frischen Früchten, Kuchen oder einer Sandwichauswahl
- 1 Mittagessen, 3-Gang-Menü (3 Hauptgerichte zur Wahl - Fleisch, Fisch oder Vegetarisch), ab 40 Personen Lunchbuffet  
Bereitstellung des Tagungsraumes von 8.00 - 17.00 Uhr, inklusive einer Grundausrüstung an Seminartechnik

**€ 116,50 pro Person und Tag**

\*\*\*

#### **Konferenzpaket „Niedersachsen“**

**Unser Konferenzpaket mit Übernachtung, Vollpension, Kaffeepausen, Tagungsraum.**

- Übernachtung in unseren komfortablen Hotelzimmern
- reichhaltiges advena Frühstücksbuffet
- 2 Kaffeepausen in der Lobby des Konferenzbereiches mit Kaffee - Spezialitäten von der Kaffee - Bar, Tee, Schokolade und wahlweise mit Tee- und Minigebäck, Joghurt mit frischen Früchten, Kuchen oder einer Sandwichauswahl
- 1 Mittagessen, 3-Gang-Menü (3 Hauptgerichte zur Wahl - Fleisch, Fisch oder Vegetarisch), ab 40 Personen Lunchbuffet
- 1 Abendessen, 2-Gang-Menü (3 Hauptgerichte zur Wahl - Fleisch, Fisch oder Vegetarisch und wahlweise Suppe oder Salat oder Dessert), ab 40 Personen Buffet
- Bereitstellung des Tagungsraumes von 8.00 - 17.00 Uhr, inklusive einer Grundausrüstung an Seminartechnik

**€ 135,50 pro Person und Tag**

\*\*\*

#### **Getränke pauschal**

- beinhaltet große Flaschen Wasser und Apfelsaft unlimitiert zur Tagung sowie zum Mittag- bzw. Abendessen

**€ 17,00 pro Person und Tag**

Unsere Konferenzpakete sind für eine Teilnehmerzahl von mindestens 10 Personen kalkuliert. Wir bitten daher um Verständnis, dass wir bei weniger als 10 Teilnehmern eine Raummiete berechnen müssen. Eine Grundausrüstung an Seminartechnik innerhalb der Konferenzpakete beinhaltet einen Flip-Chart mit Stiften und zehn Blatt Papier sowie einen Overheadprojektor mit Leinwand. Zusätzliche Tagungstechnik stellen wir Ihnen gerne gegen Berechnung zur Verfügung.

## Menü-Auswahl zu unseren Konferenzpaketen

### Unsere Suppen

#### **Champignoncrèmesüppchen**

mit Knoblauchcroûtons und Schnittlauchsahne  
oder

#### **Sellerieschaumsüppchen mit Petersilienpesto**

oder

#### **Klare Tomatenbrühe mit Grießnocken**

oder

#### **Rinderkraftbrühe**

mit Wurzelgemüse, Pfannkuchenstreifen und Eierstich  
oder

#### **Geflügelkraftbrühe**

mit Erbsen, Eierstich, Gemüse und Kräutern  
oder

#### **Kokos - Möhrensuppe mit Koriandersahne**

oder

#### **Gelbes Paprikarahmsüppchen**

mit gebackenem Rucola und Crème fraîche

\*\*\*\*

### Unsere Salatauswahl

#### **Tomatensalat mit Schalotten und Lauchzwiebeln**

mit Basilikumpesto

#### **Bayrischer Kartoffel - Specksalat**

in leichtem Essig-Öl-Dressing

#### **Italienischer Pastasalat**

mit Kirschtomaten, Mozzarella und hausgemachtem Pesto

#### **Knackige Blatt- und Rohkostsalate**

mit Honig - Senfdressing und Vivadressing

#### **Fruchtiger Karottensalat mit Ananas und Mandarinen**

#### **Mediterraner Antipastisalat**

mit verschiedenem gegrilltem Gemüse und marinierten Tomaten

### Unsere Hauptgänge - Fleisch

**Medaillons vom Jungschweinfilet im Käse - Speckmantel**

auf frischen Waldpilzen in Kräuterrahm

abgeschmelzte Serviettenknödel

oder

**Kleines Rumpsteak unter der Zwiebel - Senfkruste**

an Cognac - Pfefferjus

dazu reichen wir Speckböhnchen und Risolée kartoffeln

oder

**Kleines Rumpsteak Toscana**

mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Preiselbeer - Pfeffersoße

dazu servieren wir grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln

oder

**Putenbruststeak „Louisiana“**

mit würziger Tomaten - Kräutersoße gratiniert

in Butter geschwenkte Bandnudeln

an Romaneskoröschen mit gerösteten Mandelblättchen

oder

**Schweinerückensteak „Robert“**

mit Gurken, Champignons und Zwiebeln in leichtem Senfrahm

auf geschmortem Karotten - Wirsing - Ingwergemüse

Kartoffeln im Speckmantel

oder

**Cordon bleu vom Jungschweinerücken**

auf frischem Gemüseragout in Kräuterrahm

Petersilienkartoffeln

oder

**Saftiges Schweinerückensteak**

**mit Tomate und Mozzarella überbacken**

auf Salbei - Rahmsoße

Vichykarotten und hausgemachte Bandnudeln

### Unsere Hauptgänge - Fisch

#### **Hokifilet unter der Gemüsekruste gegart**

an Paprika - Basilikumschaum

Risotto Pomodori

mit Blattsalaten in Joghurtdressing

oder

#### **Lachsmedaillon mit Honig - Senf - Dillcrème überbacken**

auf frischem Blattspinat und geschmolzenen Tomaten

Risoléekartoffeln

oder

#### **Seelachsfilet nach BBQ - Art**

an Riesling - Schnittlauchsoße

auf einem Lauch - Gemüseragout angerichtet

Curcuma - Mandelreis

oder

#### **Seelachsfilet mit Zitrone und Petersilie knusprig gebacken**

mit bayrischem Kartoffel - Specksalat

und Remouladensoße

dazu reichen wir ein süß - saures Tomaten - Gurkenkompott

oder

#### **Alaskaseelachsfilet „Maridor“**

mit Knoblauch, Zitrone und frischen Kräutern mariniert

auf Gurkensalat in Dillvinaigrette angerichtet

Petersilienkartoffeln

oder

#### **Pangasiusfilet in Zitronen - Pfeffermarinade**

an Curry - Orangensoße

auf einem bunten Kartoffel - Gemüseragout angerichtet

oder

#### **Lachsfilet auf Zitronengras gegrillt**

an Kokos - Limonenschaum

auf Gurken - Tomatenfondue in Dillbutter

Curcuma - Schalottenrisotto

### Unsere Hauptgänge - Vegetarisch

#### **Penne in Basilikumschaum**

mit Zucchini, Paprika und Lauchzwiebeln  
verfeinert mit Crème fraîche und Tomaten  
marinierter Wald- und Wiesensalat mit warmen Brotcroûtons  
oder

#### **Frische Waldpilze in Kräuterrahm**

verfeinert mit Gemüsestreifen und Crème fraîche  
dazu Kartoffel-Lauchstrudel  
oder

#### **Spinatspätzle „advena“ in leichtem Frischkäserahm**

mit Zwiebel - Schnittlauchschmelze und Semmelbrösel  
mit würzigem Emmentaler überbacken  
junger Feldsalat in Aceto - Balsamicovinaigrette  
oder

#### **Tagliatelle mit Pesto**

auf würziger Gemüsebolognese  
abgerundet mit frischem Parmesan und Crème fraîche  
Tomatensalat mit jungem Lauch in Apfelvinaigrette  
oder

#### **Großer bunter Salatteller**

farbenfroh gemischt mit Kernen und Keimen, gekochtem Ei und Gouda  
dazu ofenfrisches Baguette  
Dressing nach Wahl  
oder

#### **Tumbet - eine Mallorquinische Spezialität**

Gemüseauflauf mit Kartoffeln, Zucchini, Paprikaschoten, Auberginen und Zwiebeln  
überbacken mit mildem Schafskäse  
in einer würzigen Tomatensoße  
oder

#### **Indisches Gemüsecurry mit Basmatireis**

Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Kohlrabi, Weißkohl,  
Sojasprossen, Paprika, Gurken und Pilze  
in Curry - Joghurtsoße

Und noch etwas Süßes...

**Vanillerahmeis mit lauwarmen Cognackirschen**

Pistaziensahne

oder

**Welfenspeise mit Weinschaum**

und frischen Früchten

oder

**Hausgemachte Vanille - Semmelknödel**

mit Vanilleeis und Fruchtmark

oder

**Rote Grütze mit Vanillesoße**

oder

**Hausgemachter Schokoladenpudding**

mit Mandelkrokant und Vanillesoße

oder

**Kabinettpudding**

mit Vanille - Rumsoße und hausgemachtem Fruchtsorbet

oder

**Joghurtmousse**

mit frischen Früchten

oder

**Panna Cotta**

mit frischem Erdbeermark

oder

**Crème Brûlée**

mit Fruchtmark

**Liebe Gäste**, bitte stellen Sie sich Ihr 2-Gang-Menü oder 3-Gang-Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Suchen Sie sich einheitlich eine Suppe, Vorspeise oder ein Dessert aus und wählen Sie zwischen 3 Hauptgerichten (Fleisch, Fisch oder Vegetarisch).

**Kapazitätsübersicht  
und Bestuhlungsformen für Tagungsräume**

**Platzangebot**

<b>Tagungsräume</b>	Osnab rück	Hohen zollern	Leipzig	Berlin	Berlin / Leipzig	Hamburg	Bad Nauheim	Konferenz suite
Raumgröße qm	25	36	37	58	95	80	36	22
Theaterbestuhlung	19	40	40	66	110	90	40	/
parlamentarisch	10	20	24	41	75	52	22	/
U-Form außen	10	16	16	25	40	30	16	/
Block offen	10	16	16	30	45	35	13	6
Round Table	/	/	14	28	28	28	14	/
Ovale Tafel	10	18	14	22	38	20	14	/
Runde Tische	8	16	16	24	72	48	16	/
Rest. Bestuhlung	18	30	25	40	70	50	28	/

Raummieten

<u>Konferenzraum</u>		Konferenz/ Seminar	Konferenz/ Seminar ½ Tag	Verkaufs- veranstaltung
		€	€	€
Hohenzollern	36qm	160,00	90,00	350,00
Konferenzraum Osnabrück	25qm	120,00	75,00	250,00
Konferenzraum Leipzig	37qm	160,00	90,00	350,00
Konferenzraum Berlin	58qm	200,00	130,00	600,00
Konferenzraum Leipzig/Berlin	95qm	320,00	200,00	900,00
Konferenzraum Bad Nauheim	36qm	160,00	90,00	350,00
Konferenzraum Hamburg	80qm	250,00	180,00	800,00
Konferenzsuite 401/402	22qm	90,00	55,00	-----

1/2 Tag = von 09:00 - 12:00 Uhr oder von 18:00 - 22:00 Uhr

**50 % Erlass der Tagesraummiete an diesen Terminen**

Winterferien	01.02. - 02.02.2010
Ostern	19.03. - 06.04.2010
Himmelfahrt	13.05. - 14.05.2010
Pfingsten	23.05. - 25.05.2010
Sommerferien	24.06. - 04.08.2010
Herbstferien	09.10. - 23.10.2010
Weihnachtsferien	22.12. - 05.01.2011

Bei Veranstaltungen mit entsprechender Übernachtungszahl  
fallen lediglich 50 % der üblichen Raummiete an.

**Das Wohlfühlhotel in Osnabrück**

**Preisliste für Tagungstechnik**

Tageslichtprojektor	€ 30,00
Dia-Projektor	€ 30,00
Leinwand groß, geeignet für Doppelprojektion	€ 75,00
Leinwand klein	€ 40,00
Leinwand mobil	€ 30,00
Flipchart mit Stiften und 10 Blatt Papier	€ 26,00
Mikrofonanlage mit Funkmikrofon	€ 40,00
Krawattenmikrofon	€ 50,00
Laserpointer	€ 15,00
Fotokopien pro Stück	€ 0,35
Folienkopie pro Stück	€ 0,65
Videorekorder mit TV	€ 80,00
DVD Player mit TV	€ 80,00
Moderatorenkoffer	€ 50,00
Pinwand (beidseitig bespannt)	€ 18,00
Video-Daten-Projektor (Beamer)	€ 80,00
Digitalkamera	€ 100,00
Fax/Einheit (Gebühren werden nach Verbrauch berechnet)	€ 0,30
Tanzfläche, Auf- und Abbau	€ 135,00
Podium, Auf- und Abbau	€ 135,00
Haustechniker (pro Stunde)	€ 25,00

**Weitere Technik sowie Hilfsmittel wie Dolmetscher, Sekretärinnen usw. können wir nach Absprache gern zur Verfügung stellen.**

**Das Wohlfühlhotel in Osnabrück**

**Konferenz- und Kaffeepausen, Tagungsgetränke**

**Konferenzpausen**

1 Thermoskanne (8 Tassen) Kaffee oder Tee	€ 14,00 pro Kanne
Nutzung unserer Kaffee-Bar im Konferenzbereich (bei Tagungen ohne Pauschale) - Bitte bedienen Sie sich selbst - (halber Tag, 4 Std.)	€ 4,90 pro Person
	€ 9,00 pro Person (ganzer Tag, 8Std.)

\*\*\*

**Ergänzen Sie Ihre Kaffeepause**

mit Plundergebäck und Blechkuchen	€ 4,50 pro Person
mit Teegebäck (4 Stck.)	€ 3,80 pro Person
Mini Windbeutel, Mini Berliner oder Mini Muffins (2 Stck.)	
mit 2/2 belegten Brötchen/ Sandwiches - mit Käse, Wurst oder Schinken	€ 4,80 pro Person
mit 3/2 belegten Brötchen/Sandwiches - mit Käse, Wurst oder Schinken	€ 6,50 pro Person
mit Obstsalat und Joghurt	€ 3,80 pro Person
mit frischem Obstspieß nach Jahreszeit	€ 4,50 pro Person
mit Suppe nach Wahl des Küchenchefs - und 2/2 belegte Brötchen	€ 8,50 pro Person

\*\*\*

**Tagungsgetränke**

Gerolsteiner Mineralwasser	Fl.0,25 l   € 2,90
Gerolsteiner Naturell	Fl.0,25 l   € 2,90
Gerolsteiner Mineralwasser	Fl.0,50 l   € 4,80
Gerolsteiner Stille Quelle	Fl.0,75 l   € 6,80
Coca Cola	Fl.0,20 l   € 2,90
Orangensaft	Fl.0,20 l   € 2,90
Orangensaft	Fl.1,00 l   € 9,50
Apfelsaft	Fl.0,20 l   € 2,90
Apfelsaft	Fl.1,00 l   € 9,50

## Das Wohlfühlhotel in Osnabrück

### Canapées - Warme Snacks - Kuchen

#### Canapées

Zwiebelmettwurst mit Cornichons	€ 2,20
Matjestatar mit Gurke auf Schwarzbrot	€ 2,20
Pouardenmedaillons mit Früchten	€ 2,30
Geräucherte Putenbrust mit Früchten	€ 2,30
Entenbrust mit Melone und Orange	€ 2,50
Gekochter Saftschinken mit Spargel	€ 2,50
Camembert mit Salami und Kirschtomate	€ 2,50
Cambozola mit Weintraube	€ 2,50
Roastbeef mit Farmersalat	€ 2,60
Räucherforellenfilets mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren	€ 2,60
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill	€ 2,60

Unsere Canapées werden auf frischem Baguette, Pumpernickel oder Vollkornbrot angerichtet und eignen sich ganz besonders für Ihren Cocktailempfang.

\*\*\*

#### Warme Snacks

Hähnchen - Sateé mit Erdnuss Dip	€ 2,90
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs	€ 2,30
Meat Balls mit Chilisoße	€ 1,80
Mini Pizza	€ 2,50
Riesengarnelen mit Aioli	€ 3,30
Gebackene Frühlingsröllchen mit süß - saurer Asiasoße	€ 2,50
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut	€ 2,30
Chicken Wings mit Dip	€ 2,90
Lachswürfel auf Zucchini Gemüse in Sauce béarnaise	€ 2,90
Wedges (würzige Kartoffelspalten) mit Dip 6 Stück	€ 1,80

\*\*\*

#### Kuchen wie bei Mutter zu Hause und Torten

Spanischer Mandelkuchen vom Blech	Stück € 2,80
Käsekuchen-, Apfelkuchen-, Pflaumenkuchen-, Kirschkuchen-, Mohnschmand - Schnitte vom Blech	€ 2,30

**Snackbuffets - Cocktailempfang**

**advena Snackbuffet I**

**Roastbeefröllchen mit Spargel**  
**Mini - Schweineschnitzel**  
auf buntem Kartoffel- Rucolasalat  
**Mit Frischkäse gefüllte Cherrytomaten und Mini - Pepperoni**  
**Gemischter Baguette- und Brötchenkorb**

\*\*\*

**Indischer Reissalat „Tandoori“**  
mit Putenfleisch, Rosinen, Nüssen, Paprika und jungem Lauch  
**Italienischer Antipastisalat**  
mit verschiedenem Gemüse und Oliven  
in mediterraner Kräutermarinade

\*\*\*

**Piccolini Mini - Pizza**  
**Barbecue - Putenspieße mit Chili- Mangodip**  
**Nürnberger Rostbratwürstchen und Mini - Leberkäse auf Ananaskraut**  
**Mini - Frühlingsröllchen**  
mit süß - saurem Dip

\*\*\*

**Mini - Donuts**  
mit Schokoglasur  
**Schokoladenmousse**  
mit Cognac - Kirschen  
**Joghurtmousse**  
mit Kiwispalten und Himbeermark

pro Person/ab 20 Personen

**Liebe Gäste,**  
**unser Snackbuffet ist besonders als Stehbuffet**  
**oder für Ihren Cocktailempfang geeignet.**

**advena Snackbuffet II**

**Anti Pasti nach Art des Hauses**

eingelegte getrocknete Tomaten, gegrillte Aubergine und Zucchini  
marinierte, gegrillte Austernpilze und Champignons  
gegrillte Paprika, Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln in Basilikum  
mit kalt gepresstem Olivenöl und Aceto Balsamico

**Mediterraner Pastasalat**

mit Staudensellerie, marinierten Tomaten, Kapernäpfeln und roten Zwiebeln

**Thunfischsalat**

mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven

\*\*\*

**Zwiebelkuchen**

mit Crème fraîche

\*\*\*

**Provenzalische Keulchen vom jungen Hahn**

auf Mini - Ratatouille, Limonen - Tandoori - Crème fraîche

**Mini - Schnitzel**

auf lauwarmen Kartoffel- Gurken- Specksalat

**Mozzarellasticks**

leckere Mozzarellastangen in würziger Knusperpanade  
mit Kräutern gebacken

Tomatensalsa

**Knusprige Hähnchensticks**

mit arabischen Gewürzen mariniert  
Petersilien - Minz - Joghurtdip mit Kreuzkümmel

\*\*\*

**Mascarpone - Orangencrème**

mit Fruchtmark

**Mini - Muffins**

**Fruchtspießchen**

pro Person/ab 20 Personen

Liebe Gäste,  
unser Snackbuffet ist besonders als Stehbuffet  
oder für Ihren Cocktailempfang geeignet

**advena Snackbuffet III**

**Kleiner Geflügelcocktail**

mit Spargel, Erbsen und Früchten  
in leichter Currymayonaise

**Shrimpsalat**

auf Melonen - Papayaragout mit Champignons  
in Cocktail - Joghurtsoße

**Französischer Frischkräuterkäse**

mit Trauben und Salamiwürstchen  
auf Pumpernickel

\*\*\*

**Chicken Wings mit Chunky Salsa**

würzige Hähnchenflügel mit scharfem Tomaten - Dip

**Wedges mit Kräuterschmand**

pikante Kartoffelspalten mit Schale

**Pineapple Sticks mit Chili Mangodip**

knusprige Ananas - Putenspieße

**Blätterteigtaschen mit Lachs gefüllt**

**Quiche Loraine**

mit Crème fraîche

**Chick'n Finger Tikka's**

mit Limonen - Tandoori - Koriander - Crème fraîche

\*\*\*

**Rote Grütze mit Vanillesoße**

**Zitronencreme mit Himbeeren**

**Mini - Windbeutel**

pro Person/ab 20 Personen

Liebe Gäste,  
unser Snackbuffet ist besonders als Stehbuffet  
oder für Ihren Cocktailempfang geeignet.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im advena Hotel Hohenzollern

Die Allgemeinen Bedingungen gelten für die Überlassung von Konferenz-, Tagungs- und Seminarräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden, weiteren Leistungen und Lieferungen. Sie gelten in gleicher Weise für die Überlassung sonstiger Räume, Vitrinen und Flächen in den mit dem Hotel verbundenen Veranstaltungsbereichen.

Für Zimmerreservierungen gelten eigene Bestimmungen.

Vertragspartner sind der Veranstalter und das Hotel. Ist der Besteller nicht der Veranstalter, so kann das Hotel vom Besteller eine Vorauszahlung in angemessener Höhe verlangen.

### **1. Veranstalter**

Als Veranstalter gilt, wer als Auftraggeber dem advena Hotel gegenüber auftritt; Ist diese Person gleichzeitig der tatsächliche Veranstalter, so haftet der Veranstalter und die bevollmächtigt auftretende Person als Gesamtschuldner.

### **2. Bankettveranstaltungen, Seminare**

Unter Bankettveranstaltungen werden insbesondere größere Veranstaltungen wie Hochzeiten, gemeinsame Essen, Tanzveranstaltungen, kalte Buffets etc. verstanden

Unter Seminaren bzw. Konferenzen werden üblicherweise Diskussionsrunden, Ausbildungsveranstaltungen, Vorträge etc. verstanden.

### **3. Reservierungen**

Die Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch das Hotel für dieses sowie für den Veranstalter bindend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen oder Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung von Räumen, Vitrinen oder Flächen bedarf der schriftlichen Genehmigung des Hotels.

### **4. Preisgarantie**

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in den Preis eingeschlossen. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 120 Tage, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

### **5. Rechnungsbegleichung**

Die Rechnungen des Hotels sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

### **6. Teilnehmerzahl und Couvertgarantie**

Der Veranstalter muss dem Hotel die endgültige Zahl der Teilnehmer spätestens sieben Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl, werden bis zu maximal 5% berücksichtigt und der Abrechnung zugrunde gelegt; darüber hinausgehende Abweichungen nach unten können nicht berücksichtigt werden und gehen zulasten des Veranstalters. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

Überschreitungen bis zu maximal 5% bedürfen keiner vorherigen Absprache mit dem Hotel, weitergehende Überschreitungen müssen vorher mit dem Hotel abgestimmt werden.

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten etc.) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Service-Gebühr bzw. ein Korkengeld berechnet.

### **7. Stornierungen, Stornogebühren**

Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Hotel dies zu verantworten hat, so behält das Hotel den Anspruch auf Zahlung der Miete: je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird, und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Beköstigung, vorgesehen waren, hat das Hotel auch Anspruch auf eine angemessene Vergütung.

Die Höhe der Miete und der Vergütung ergeben sich aus der Auftragsbestätigung des Hotels gemäß Ziffer 1 sowie der aufgeführten Tabelle. Dem Veranstalter bleibt vorbehalten, einen geringeren Schaden des Hotels nachzuweisen.

Der Anspruch des Hotels entsprechend der Ziffer 7 dieser Bedingungen beträgt zur Zeit:

Abbestelltag Kalendertage vor Veranstaltung	Anspruch des Hotels
über 22 Tage	Berechnung der Miete entfällt, vorausgesetzt das Hotel kann anderweitig vermieten
15. bis zum 21. Tag	Berechnung der Miete
8. bis zum 14. Tag	Berechnung der Miete zuzüglich Ersatz von 33 % des entgangenen Umsatzes (Speisen) falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt: Mindest-Menüpreis Bankett x Personen
bis zum 7. Tag	Berechnung der Miete zuzüglich Ersatz von 66% des entgangenen Umsatzes (Speisen) falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt: Mindest-Menüpreis Bankett x Personen Sonderleistungen, die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Fall zu vergüten.

Die Höhe der Miete ergibt sich aus der Auftragsbestätigung des Hotels gemäß Ziffer 1.

## 8. Haftung

Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen, wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen. Das Hotel kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen. Um Beschädigungen der Wände vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht; im Zweifelsfalle kann das Hotel die Vorlage einer Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Das Einbringen von Gegenständen wie Ausstellungsgegenstände, Dekorationsmaterialien, Vorführgeräte etc. erfolgt auf eigene Gefahr des Veranstalters und bedarf der vorherigen Absprache mit dem Hotel. Wertgegenstände muss der Veranstalter auf eigene Kosten gegen Beschädigungen und Verlust versichern. Die Gegenstände selbst sind spätestens 24 Stunden nach der Veranstaltung vom Veranstalter aus den Räumen des Hotels zu entfernen. Für die Beschädigung oder den Verlust an sonstigen eingebrachten oder auf dem Parkplatz des Hotels abgestellten Sachen haftet das Hotel nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Im Übrigen gelten die §§ 701-703 BGB entsprechend.

## 9. Dekorationsmaterial, eigene Ausstattungen

Soweit das Hotel für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und für Rechnung des Veranstalters; der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

## 10. Zeitungsanzeigen, Werbemaßnahmen etc.

Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, sowie Werbemaßnahmen des Veranstalters (z.B. Anzeigen, Plakate, Flyer) bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung, und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen; in diesem Falle gilt Ziffer 7 der Allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und Vergütung) entsprechend.

## 11. Widerruf von Veranstaltungen

Hat das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann es die Veranstaltung absagen ohne zum Schadenersatz verpflichtet zu sein, das Hotel kann dabei entsprechend der Regelungen für Stornierungen vorgehen und Stornierungsgebühren verlangen.

Bei politischen oder weltanschaulich/religiösen Veranstaltungen oder wenn der Veranstalter eine politische oder weltanschaulich/religiöse Vereinigung ist, bedarf es zur Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der vorherigen schriftlichen Genehmigung durch die Geschäftsführung des Hotels. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Hotel, dass es sich um derartige Veranstaltungen oder Vereinigungen handelt, so ist das Hotel berechtigt, jederzeit den Vertrag zu lösen und Stornogebühren zu verlangen,

## 12. GEMA

Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Die Gebühren der GEMA trägt der Veranstalter. Das advena Hotel wird vom Veranstalter bezügl. evtl. Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

## 13. Nutzungsverlängerung, zusätzliche Leistungen

Reservierte Funktionsräume stehen dem Gast oder Veranstalter nur innerhalb des schriftlich vereinbarten Zeitraumes zur Verfügung; eine Inanspruchnahme darüber hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung der Geschäftsleitung des Hotels. Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht hinausgehen, kann das Hotel von da ab das Bedienungsgeld aufgrund Einzelnachweises abrechnen, soweit das vereinbarte Entgelt nicht bereits eine Zeitdauer über Mitternacht hinaus berücksichtigt.

Die neben der vereinbarten vertraglichen Leistungen entstehenden Kosten, wie Telefon, Minibar, zusätzlich bestellte Speisen und Getränke etc., sind von jedem Veranstaltungsteilnehmer selbst zu zahlen. Geschieht dies nicht, haftet der Veranstalter gesamtschuldnerisch.

## 14. Im übrigen gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für den Hotelaufnahmevertrag, die in den advena Hotels Anwendung sind.

Diese werden Ihnen gern auf Nachfrage ausgehändigt bzw. stehen Ihnen diese vollständig auf unserer Internetpräsenz [www.advenahotels.com](http://www.advenahotels.com) zur Verfügung.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Hotels.

Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der endgültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden.

Besteller

advena Hotel Hohenzollern

\_\_\_\_\_  
Datum und Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Veranstaltungsleitung