

Besonders familiär – Begeisternd feiern – Bezaubernd herzlich

Willkommen auf Burg Obbendorf

Liebe Gäste,

kann man den perfekten Moment im Voraus planen? Den besonderen Augenblick oder das außergewöhnliche Ereignis, bei dem einfach alles stimmt? **JA**, wir können das!

Sie feiern Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, Ihr Jubiläum, Kommunion oder ein Firmenfest?

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste auf Burg Obbendorf verwöhnen zu dürfen.

Die 893 erstmals erwähnte Wasserburg Burg Obbendorf vereint Charme und Tradition mit modernem Komfort und unaufdringlicher Eleganz, herzlicher Gastfreundschaft und köstlicher Kulinarik.

Unsere Festräume mit ihren Außenterrassen, sowie dem wunderschönen Garten bieten Ihnen und Ihren Gästen alle Möglichkeiten für eine unbeschwerte Feier.

Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen und kulinarischen Möglichkeiten, die Burg Obbendorf bietet.

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.

Zur Beratung und individuellen Menü- und Buffetgestaltung sind wir nach Terminabsprache gerne für Sie da.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst Ihr

Team Burg Obbendorf mit Familie Müller

Gültig bis April 2022

Buffet „Rustikal“

Kleine Frikadellen auf Kartoffelsalat mit sauer eingelegtem Gemüse

Zarte Ochsenbrust in Kräuter-Meerrettich-Vinaigrette

Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Sahne-Meerrettich

Hausgemachte bergische Sülze mit roten Zwiebeln und Remoulade

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gerösteten Speckwürfeln und Croûtons

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Kassler-Rollbraten mit Malzbiersauce,
Rahmkraut und Kartoffelpüree

Rinderroulade mit Zwiebeln, Gurken, Speck, in eigener Sauce

Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Herrencreme

Zitronen-Quarkmousse mit Beeren

Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker

46 € pro Person

Buffet „Klassisch“

Champignons mit Kräuter-Frischkäse gefüllt
Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich und Senfsauce
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken
und Kräuter-Frischkäse-Crème
Crêpes mit Räucherlachs und Limetten-Crème-fraîche gefüllt
Zweierlei Melone mit italienischem Landschinken
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Schweinefilet – am Stück rosa gebraten –
mit Waldpilz-Kräuter-Rahmsauce
und Herzoginkartoffeln

Rinderschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce
mit bunter Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Dreifarbige Mousse au chocolat mit Beerensauce
Passionsfruchtcrème
Crème brûlée

49 € pro Person

Buffet „Burg Obbendorf“

Mousse von der geräucherten Forelle auf Roggenbrottalern

Lachstartar mit Dill, Schalotten und Crème fraîche

Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich und Senfsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Rucola mit gerösteten Pinienkernen und Parmesandressing

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahm „Burg Obbendorf“

Bunte Gemüseauswahl und Schwäbische Eierspätzle

Wildschweinschmorbraten aus dem Hambacher Revier

mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl

und Semmelknödel

Mousse von Aachener Printen mit eingelegten Roten Beeren

Maracujacreme

Obstsalat mit Vanillesauce

51 € pro Person

Buffet „Italienisch“

Geräucherter Rotbarsch und geräucherte Sprotten

mit Fenchel, Orangen und Aioli

Steakhüfte vom Rind – rosa gegart – mit eingelegtem Gemüse und
geräucherter Mayonnaise

Strauchtomatenmousse mit Mozzarella und Basilikum

Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Ofenfrisches Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

Kleine Putenbrustrouladen mit Tomaten, Schafskäse und Basilikum gefüllt
in Pesto-Rahmsauce, Ratatouille und Pommes Dauphin

Mediterraner Spießbraten mit Paprika und Zwiebeln
in Rosmarinjus mit hellen und grünen Bandnudeln

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Crème Catalan

45 € pro Person

Buffet „Frühling“

Roulade von Kalb & Lachs mit Mangold und Safransauce

Mariniertes, Rosa gebratenes Lammfilet auf grünem Spargelsalat

Rosa gebratene Entenbrust mit eingelegten Pflaumen und Chicorée

Carpaccio vom Lachs mit Limettenvinaigrette und Algensalat

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

In Butter goldgelb gebratene Schollenfilets mit Flusskrebse in Rieslingsauce

mit Paprika-Spinat-Gemüse und buntem Langkorn-Reis

Zart geschmorte Kalbsbraten mit gegrillten Waldpilzen in Dijonsensauce

mit Spargelragoût, Kirschtomaten und Kräuterkartoffeln

Rhabarber-Beeren-Parfait mit Minz-Joghurt

Erdbeer-Panna-Cotta

Waldmeister-Apfel-Gelee mit Vanillesauce

66 € pro Person

Buffet „Sommer“

Mediterrane Gemüselasagne mit Basilikumpesto

Rotbarbenfilets in Kräutervinaigrette

Spieße vom Kaninchenrücken, Bacon

und eingelegten Schalotten mit Spinatsalat

Flammkuchen mit grünem Spargel und italienischem Schinken

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Gebratenes Lachsfilet mit Sauerampfer-Weißwein-Sauce

sommerlicher Gemüseauswahl und Butterkartoffeln

Roastbeef – im Ganzen Rosa gegart – mit Barbecue-Sauce

gegrillten Maiskolben und Süßkartoffel-Gratin

Bayrisch Crème mit frischen Erdbeeren

Rhabarber-Tiramisu

Bunte Eisauswahl mit Sahne, Fruchtsaucen, Streuseln,

Schokolade und Krokant

58 € pro Person

Buffet „Herbst“

Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern

Gebackene Sardinen mit scharfer Aioli auf mariniertem Fenchelcarpaccio

Wachtelbrust auf Beluga-Linsensalat mit Balsamicojus

Gebratene Geflügel-Leber mit Äpfeln, Zwiebeln, Salbei und Orangensauce

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Kabeljaufilet mit Noilly-Prat-Sauce

auf Lauch-Kirschtomaten-Gemüse und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo-Sauce

Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Herzoginkartoffeln

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce

Weißer Kaffeemousse mit Espresso-Haselnuss-Sahne

Griesflammerie mit karamellisierten Pfirsichspalten

59 € pro Person

Buffet „Winter“

Geflügellebermousse im Pistazienmantel mit Apfelragoût

Hausgeräucherte Gänsebrust mit Cranberrys

Gebeizter Lachs mit Senfsauce und kleinen Reibekuchen

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Glasierte Barbarie-Entenkeulen mit Orangenjus

Wurzelgemüse und Maisplätzchen

Wildragoût aus dem Hambacher Revier mit Glühwein und Bitterschokolade,

Speck-Rosenkohl und Kräuter-Spätzle

Rotweibirne mit weißem Schokoladenmousse gefüllt

Zimtmousse mit warmen Portweinpflaumen

Dreifarbige Schokoladenparfait mit marinierten Zitrusfrüchten

56 € pro Person

Buffet „Christallus“

Schollenfilet-Wasabi-Röllchen auf Romana-Erdnuss-Salat

Thunfisch vom Grill mit Wasabimousse, Ingwer und Currycrème

Lammfilet im Parmesanmantel mit gegrilltem Gemüse in Rucola-Vinaigrette

Rucola mit eingelegtem Feta, Melone und gerösteten Brotchips

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

Rinderfilet – im Ganzen rosa gebraten – mit Rotwein-Schalotten-Sauce,

Paprika-Sprossengemüse und Curry-Süßkartoffeln

Lammrücken mit Portwein-Balsamico-Jus

Bohngemüse und Couscous

Limetten-Ingwermousse mit Litschi-Ragoût

Knusper-Cannelloni – gefüllt mit Mousse au chocolat – mit eingelegter Ananas

Weißer Mousse au chocolat mit Orangen-Kumquat-Sauce

79 € pro Person

Auswahl vegetarischer/veganer Gerichte (Bitte wählen Sie!)

Bunter Gemüse-Glasnudel-Salat mit Chili und Koriander *vegan

knusprig gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeergelee und Wildkräutersalat

Rucola mit Feigen, Parmesan, Honig und Balsamico *ohne Parmesan vegan

Anti Pasti *vegan

* * *

Orientalischer Gemüsestrudel

mit Früchte-Chutney und Curry-Kokos-Sauce *vegan

Ziegenkäse und mediterranes Gemüse im Blätterteig gebacken mit rotem

Zwiebel-Confit

Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Zwiebeln Knoblauch

und mediterranen Kräutern

mit Mozzarella überbacken *ohne Mozzarella vegan

* * *

Crème Brûlée *vegan

Kokos-Milchreis mit Mangosauce und Sesam *vegan

Kombination aus Menü und Buffet

Lachstartar mit Gurke und Schalotte und Thunfisch – rosé gebraten
–
auf Guacamole mit Kräuter-Knusper-Ecken und Crème fraîche

Gebundene Kartoffelcrèmesuppe
mit Pumpernickel-Croûtons und Flusskrebse

Buffet

Saltimbocca vom Seeteufel, mit Salbei und italienischem Landschinken
mit Weißweinsauce, Mangold und Polenta

Geschmorte Lammkeule in Thymiansauce
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Camparigelee und Mangoschaum

Marzipanmousse mit Nougat und Orange

Erdbeer-Tiramisu

57 € pro Person

Menü 1

Bunter Salat von jungem Gemüse
mit pochiertem Kaninchenfilet, grüner Sauce und Süßkartoffelchips

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Zitrus-Butter und geschmortem Chicorée
mit Risotto und frittiertem Rucola

Beeren-Vanille mousse-Törtchen
mit Minz-Nuss-Pesto und Cassis-Sorbet

48 € pro Person

Menü 2

Vanille-Risotto mit gegrillten Riesengarnelen,
Basilikum-Knoblauch-Schaum und gerösteten Pinienkernen

Petersiliensuppe grün-weiß mit gebackener Petersilie

Lammrücken im Bärlauch-Brickteig-Mantel,
mit glasierten Schalotten in Portweinjus,
Frühlingslauch, Kräutertomaten und Kartoffelpüree

Geeistes Champagner-Törtchen
mit Aperol-Beeren-Ragout und Aprikosen

62 € pro Person

Menü 3

Gebratene Scampi mit Chili-Koriander-Crème und Kartoffel-Kokos-Plätzchen

Kalbsfilet – im Gewürzsud pochiert – mit Waldpilzen,
Rotkohlcreme und mit Cranberrys gefüllte Klöße

Himbeer-Schokoladen-Törtchen
mit Apfel-Wasabi-Sorbet, Beerensauce und Krokanthippe

61 € pro Person

Menü 4

In Nussbutter gebratene Wachtelbrust
auf grünen Spaghettoni in Morchelrahm mit glasierten Vanille-Möhren

Ochsenschwanz-Essenz mit Grießnocken

Gegrilltes Filet vom Heilbutt auf Rotweibutter,
mit Schwarzwurzelragoût und Kräuterkartoffeln

Valrhona Schokoladenmousse-Törtchen
mit marinierten Zitrusfrüchten und Karamellparfait

61 € pro Person

Menü Klassisch

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Gemüsebrûnoise und Markklößchen

Roastbeef – am Stück rosa gebraten – mit Rotwein-Schalotten-Sauce,
saisonaem Gemüse und Schlosskartoffeln

Warmer Schokoladenkuchen im Gläschen gebacken
mit Himbeer-Karamellsauce und Vanilleeis

51 € pro Person

Menü Wild

Carpaccio von der gebeizten Hirschkeule
mit Cassisgelee und Friseesalat im Mandarinenaroma

Wildessenz mit Gemüsebrûnoise und Kräuter-Quark-Nocken

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeersauce, Birnenchutney,
Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree

– Crêpes Suzettes –

Crêpes in karamellisierter Orangensauce,
mit Orangenfilets, Grand Marnier und Bourbon Vanilleeis

77 € pro Person

Canapés – Fingerfood, die ideale Beilage zum Sektempfang

Canapés unterschiedlich belegt bieten wir zu je 3,40 € pro Stück

- Schinken & Melone
- Kräuterfrischkäse & Weintrauben
- Geräucherte Entenbrust & Orange
- Roastbeef & Remoulade
- Graved Lachs & Meerrettich
- Räucherforelle & Zitrusgel

Fingerfood bieten wir zu je 2,90 € pro Stück an

- Mini-Currywurst
- Kirschtomaten-Minimozzarella-Spieß
- Gegrillter Anti-Pasti-Spieß
- Mozzarella Sticks
- Tarteletts mit Käsecreme
- Mini Quiche Lorraine
- Mini-Frühlingsrollen
- Mini-Pizza
- Tarteletts mit Lachstatar
- Blätterteigpastetchen mediterran gefüllt

Als **Mitternachtsimbiss** bieten wir an:

Currywurst mit hauseigener Currysauce und Brotauswahl	6,00 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette	6,50 €
Chili con Carne mit Baguette	6,50 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Brot und Kräuterbutter	6,50 €

Für Ihre Kaffeetafel berechnen wir 9,50 € pro Person als Kaffeegedeck-Preis. Dieser beinhaltet Filterkaffee, Tee und Kakao in ausreichender Menge und die Kuchensahne. Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Kuchenauswahl; dazu können Sie Kuchen und Torten aus der nachfolgenden Liste unseres Konditors auswählen.

Sahnetorte

Nougatsahne	41,00 €
Tiramisu-Sahne	41,00 €
Zitronen-Sahne	41,00 €
Mango-Sahne	41,00 €
Flockensahne	41,00 €
Walnussahne	41,00 €
Käsesahne	41,00 €
Amarena-Sahne	41,00 €
Eierlikörsahne	41,00 €
Holländer-Kirsch-Sahne	41,00 €
Schokosahne	41,00 €
Sahne-Nuss	41,00 €
Schwarzwälder Kirsch	41,00 €
Karamell-Sahne	41,00 €
Aida	41,00 €
Erdbeersahne	41,00 €
Erdbeer-Rhabarber-Sahne	41,00 €

Sonstige

Aprikosenweincreme-Sahne	31,00 €
Apfelweincreme-Sahne	31,00 €
Käse-Sahne mit Himbeeren	31,00 €
Reissahne mit Waldbeeren	31,00 €
Reissahne mit Kirschen	31,00 €
Gebackener Käse-Kirsch	30,00 €
Gedeckter Apfelkuchen	30,00 €
Gebackener Käsekuchen	30,00 €
Stachelbeerbaiser	30,00 €

Cremetorten

Sachertorte	41,00 €
Schoko-Vanille-Creme	41,00 €
Schokocreme	41,00 €
Fürst-Pückler-Creme	41,00 €
Vanille-Preiselbeer-Creme	41,00 €
Frankfurter-Creme	41,00 €

Obsttorten

Erdbeerboden	32,00 €
Obstboden mit frischem Obst	32,00 €
Stachelbeerboden	28,00 €
Kirschboden	28,00 €

Kuppeltorten

Mousse Fürst-Pückler-Sahne	41,00 €
Calvados-Sahne	41,00 €
Stracciatella-Sahne	41,00 €
Marc de Champagne-Sahne	41,00 €

Hefetorten

Bienenstich	23,00 €
Kirschstreusel	16,00 €
Apfelriemchen	16,00 €
Aprikosenriemchen	16,00 €
Reistorte	16,00 €
Puddingstreusel	16,00 €

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic, medium	0,75 l Fl.	6,80 €
Adelholzener Naturell	0,75 l Fl.	6,80 €

Das Adelholzener Mineralwasser kommt aus den bayerischen Alpen und gehört der Kongregation der barmherzigen Schwestern vom heiligen Vinzenz von Paul. Aus den Erlösen von Adelholzener werden soziale Projekte der Ordensgemeinschaft in der Region unterstützt.

LÖMMELÖMM

„For mich noch en Kölsch, för de Jung noch eine Lömmelömm!“
alkoholfreie Alternative zum Kölsch rheinische Limonade

Lömmelömm Cola	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Orange	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Zitrone	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Apfel	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Pink Pumpelmuse	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Rhabarber	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm Birne	0,33 l Fl.	3,50 €
Lömmelömm schw. Johannisbeere	0,33 l Fl.	3,50 €

Granini Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Granini Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Granini Kirschsft	0,2 l	2,60 €
Granini Multivitaminsaft	0,2 l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	2,80 €

Kaffeespezialitäten

Espresso, Café Creme		2,30 €
Glas Tee (erlesene Tees von Ronnefeldt zur Auswahl)		2,50 €
Cappuccino, Café au lait, Latte Macchiato		3,20 €

Bier

Gaffel Kölsch, frisch vom Fass	0,25 l	2,80 €
Gaffels Fassbrause, alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Bitburger Pils, frisch vom Fass	0,25 l	2,80 €
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Weizenbier König Ludwig	0,5 l	3,90 €
Weizenbier König Ludwig, alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

Spirituosen

Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,30 €
Grappa	2 cl	2,30 €
Mariacron Weinbrand	2 cl	2,30 €
Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Jim Beam	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €
Ramazotti, Fernet Branca	2 cl	2,30 €
Sambuca	2 cl	2,30 €
Schladerer Himbeergeist	2 cl	2,90 €
Schladerer Williamsbirnengeist	2 cl	2,90 €
Schladerer Obstler	2 cl	2,90 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,10 €
Calvados	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	2,30 €
Baileys	2 cl	2,90 €
Wodka	2 cl	2,30 €
Hugo (Holunderblütensirup, frische Minze, Prosecco)	0,2l	4,90 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco und Soda)	0,2l	4,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	4,90 €

Weitere Spirituosen haben wir vorrätig.

Sekt, Prosecco, Champagner

Sekt

Hausmarke Petit Vaux Brut Klassische Flaschengärung	0,75 l Fl.	25,50 €
Prosecco D.O.C.G. di Valdobbiadene, Brut Casa Vittorino Millesimato	0,75 l Fl.	29,50 €
Crémant Cuvée Emile-Victor AOC, BIO Brut Méthode Traditionell	0,75 l Fl.	32,50 €

Winzersekt aus der handgerüttelten, traditionellen Flaschengärung

Scheurebe Sekt halbtrocken Weingut Keiper, Rheinhessen	0,75 l Fl.	28,50 €
Blauer Spätburgunder Sekt -brut- Blanc de Noir, Weingut Kreuzberg, Ahr	0,75 l Fl.	29,50 €
Cuvée Vaux Brut Schloss Vaux, Rheingau	0,75 l Fl.	28,50 €
Schloss Vaux Rosé -brut- Schloss Vaux, Rheingau	0,75 l Fl.	28,50 €

Champagner

Drappier Champagner Brut Carte d'Or Cuvée aus 90% Pinot Noir, Rest Pinot Meunier und Chardonnay	0,75 l Fl.	54,00 €
Drappier Champagner Brut 100% Chardonnay	0,75 l Fl.	56,00 €

Deutsche Weißweine

Rheingau

2018 Robert Weil Riesling trocken 0,75 l Fl. 33,00 €
Weingut Robert Weil
Zarter Pfirsichduft, voller Körper, gute Balance

2018 Robert Weil Riesling feinherb 0,75 l Fl. 33,00 €
Weingut Robert Weil
Frisches, fruchtiges Bouquet, gehaltvoll spürbare Frucht

Pfalz

2018 Riesling „Tradition“ QbA trocken 0,75 l Fl. 25,00 €
Weingut Bergdolt-Reif & Nett
Leicht schmeckender Riesling mit Limetten und Apfelnoten

Rheinhessen

2018 Kerner Kabinett 0,75 l Fl. 23,00 €
Weingut Keiper, Dittelsheimer Geiersberg
Eleganter, feintypischer Charakter

2019 Weißer Burgunder classic 0,75 l Fl. 23,00 €
Weingut Keiper
Spritzig, elegant

2018 Chardonnay trocken 0,75 l Fl. 25,00 €
Weingut Keiper, Dittelsheimer Mönchhube
Edler Charakter, feine Frucht

2019 Spätburgunder Rosee halbtrocken 0,75 l Fl. 23,00 €
Weingut Keiper
Feiner Duft, reif

Ahr

2018 Blauer Spätburgunder, Blanc de Noir, trocken 0,75 l Fl. 29,50 €

Weingut H.J. Kreuzberg

Frisch-fruchtbetonter weißer Wein aus **blauen Trauben**.

Nach Pfirsich duftend, mit animierender Säure, die durch eine feine Süße und einen nussigen Ton abgerundet wird.

Baden

2019 Grauburgunder QbA 1,00 l Fl. 33,00 €

Weingut Heger

Fruchtig und frisch, Duft von Melonen und Honig

2018 Weißburgunder Kabinett Oktav 0,75 l Fl. 33,00 €

Weingut Heger

Kristallklare, herrlich duftige Frucht nach gelben Birnen und Frische Zitronenschale

2018 Grauburgunder Zimmerlin „Edition“ 0,75 l Fl. 26,00 €

Weingut Zimmerlin

Saftiger Charakter, Duft von Äpfeln Birnen und Haselnuss

Deutsche Rotweine

Pfalz

2018 „1838“ Rotwein-Cuveé Creation QbA trocken 0,75 l Fl. 24,00 €

Weingut Bergdolt-Reif & Nett

Eine erstklassige Rebsortenkombination: Struktur des Cabernet dazu die samtige Weichheit des Merlot, kräftiger Dornfelder und der filigrane Lagrein.

Baden

2019	Spätburgunder Rotwein Merdinger Bühl Weingut Heger Im Bouquet machen saftige Fruchtaromen und feine Gewürznoten auf sich aufmerksam. Am Gaumen weich und vollmundig, jedoch nicht ohne Kraft. Insgesamt sehr harmonisch	0,75 l Fl.	34,00 €
2018	Spätburgunder QbA Edition trocken Weingut Zimmerlin Der rote, samtige Schmeichler! Am Gaumen dominieren Brombeeren und dunkle Früchte das Geschmacksbild. Fruchtig, dezente Tannine und nicht so schwer.	0,75 l Fl.	26,00 €

Rheinhessen

2016	Spätburgunder Rotwein classic Weingut Keiper fruchtig, animierend	0,75 l Fl.	24,00 €
2016	Merlot trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Internationaler Rotweintyp	0,75 l Fl.	26,00 €

Ahr

2015	Pinot Noir QbA trocken Weingut H.J. Kreuzberg Helles, durchsichtiges Rubinrot duftend nach würzigen Pflaumen und feiner Kirsche. Feinsaftig, viele reife Beeren	0,75 l Fl.	35,00 €
2015	Spätburgunder Unplugged, trocken Weingut H.J. Kreuzberg Gereifte rote Beeren dominieren mit einem Hauch von Vanillearomen und zarten Röstnoten.	0,75 l Fl.	36,00 €

Italienische Weißweine

Venetien

2018 Pinot Grigio IGT 0,75 l Fl. 25,00 €

Casa Vinicola Bennati

Funkelnd gelb mit kupferroten Reflexen bringt der Wein

Ein vielschichtiges Aromenspiel ins Glas

Italienische Rotweine

Venetien

2017 Merlot IGT 0,75 l Fl. 26,00 €

Casa Vinicola Bennati

Kirschfarbig leuchtet dieser Rotwein, der zur Verfeinerung
mehrere Monate in Eichenfässern reift

2016 Valpolicella DOC 0,75 l Fl. 27,00 €

Soraighe Ripasso

Fruchtiges Bouquet von Vanille und Bittermandel.

2016 Montepulciano D'Abruzzo DOC 0,75 l Fl. 26,00 €

Casa Vinicola, Bennati

Tiefrote Farbe. Es dominiert der reife Beerenduft,
leicht und fruchtig am Gaumen

2016 Bardolino Classico D.O.C 0,75 l Fl. 26,00 €

Casa Vinicola Bennati

Fruchtbetont am Gaumen, weiche Tannine, delikate Struktur
und ein langer Abgang vereinen sich zu einem sympathischen
Genuss. Granatrot leuchtenden Bardolino Classico

Piemont

- | | | | |
|------|--|------------|---------|
| 2008 | Barbera d´Alba DOC | 0,75 l Fl. | 44,00 € |
| | Paolo Monti | | |
| | Dunkles intensives Rot. Das komplexe Bouquet mit Anklängen an rote Beeren, sowie Kräutern, Vanille und Lakritze. | | |
| | Ein großer Körper, vollmundig und charaktervoll im Geschmack. | | |
| 2008 | Barolo DOCG | 0,75 l Fl. | 57,00 € |
| | Paolo Monti | | |
| | In der Farbe ein dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Im intensiven und einladenden Duft faszinieren Brombeeren, er hat eine famose Struktur, ist fein ausbalanciert. | | |

Französische Weißweine

Loire

- | | | | |
|------|--|------------|---------|
| 2016 | Chardonnay Élégance VDP | 0,75 l Fl. | 25,00 € |
| | Domaine des Herbauges | | |
| | frischer und sehr fruchtiger Wein, mit seinen intensiven Aromen exotischer Früchte besticht er durch Finesse und Eleganz. | | |
| 2016 | Sancerre Blanc AOC | 0,75 l Fl. | 39,00 € |
| | Domaine de La Garenne | | |
| | Die Farbe ist Kristallklar mit goldenen Reflexen. Eine Elegante Note von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Mit weichen floralen und mineralischen Aromen klingen an. | | |
| 2015 | Mademoiselle de T Pouilly-Fumé AOC | 0,75 l Fl. | 43,00 € |
| | Château de Tracy | | |
| | Rassiger Pouilly-Fumé aus der Sauvignon-Rebe mit den typischen Citrus Aromen und floralem Bouquet | | |

Languedoc Roussillon

2016	Viognier Domaine Montrose	0,75 l Fl.	25,00 €
	Typische goldgelbe Farbe mit fruchtigem Bouquet, bestehend aus tropischen Aromen und wenig Säure. Ideal für Fischgerichte		

Chablis

2015	Chablis AOC Maison Simonnet-Febvre	0,75 l Fl.	36,00 €
	Hell glänzendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Aromatisches Bouquet mit fruchtiger, dezent exotischer Frische und eleganten Noten von Blüten und Kräutern.		
2014	Chablis Vaillons Premier Cru AOC Maison Simonnet-Febvre	0,75 l Fl.	44,00 €
	Feine Aromen von Quitten und Äpfeln, die verspielte Säure und klare Mineralität machen ihn unvergesslich.		

Französische Rotweine

Languedoc Roussillon

2016	Merlot Les Jamelles	0,75 l Fl.	26,00 €
	Samtig weich mit einem verführerischen Duft nach Pfingstrosen, roten Beeren, süßen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.		
2016	Cabernet Sauvignon Les Jamelles	0,75 l Fl.	26,00 €
	Schöne dunkelrote Farbe. Leichte, frische Note, Aromen von roten Früchten, Gewürzen.		

Bordeaux

2016	lères Côtes de Bordeaux AOC Château Anniche Dichtes Purpurrot, reifes Fruchtbouquet bestehend aus roten und schwarzen Kirschen. Seidenweich und elegant am Gaumen.	0,75 l Fl.	26,00 €
2015	Médoc AOC Cru Bourgeois Château Saint Aubin Dichtes, sauberes glänzendes Granatrot. Duftige Gewürznoten von Eichenholz und fruchtige Aromen von Kirschen und Mandeln	0,75 l Fl.	39,00 €

Besonders familiär – Begeisternd feiern – Bezaubernd herzlich

Burg Obbendorf von A – Z zum perfekten Fest

Die nachfolgenden Informationen sollen Ihnen zur Orientierung und Hilfestellung dienen.

A Wie Aperitif

Beim Aperitif können Sie und Ihre Gäste zum stimmungsvollen Start den wunderbaren Innenhof auf sich wirken lassen.

B Wie Blumen

Die Blumendekoration kann gerne von Ihnen als Gastgeber organisiert werden oder wir bestellen die Blumen gerne nach Ihren Vorstellungen bei unserem Floristen für Sie. Hierbei ist auch nach Absprache eine Anlieferung am Tag vorher möglich.

D Wie Dekoration

Für die Tische haben wir weiße Tischdecken. Gerne decken wir die Tische mit weißen Stoffservietten ein oder wir verwenden die Dunisoft Servietten von DUNI in der Farbe, die zu Ihrer Dekoration am besten passt. Sprechen Sie uns gerne an.

F Wie freie Trauung

Bei uns findet Ihre freie Trauung mitten im Grünen statt. Im Garten befindet sich der alte Walnußbaum, den Sie natürlich romantisch oder ganz edel mit einem roten Teppich Ihren Wünschen entsprechend gestalten können. Unsere Partner dekorieren den idyllischen Platz gerne für Sie.

G Wie Gedeckpreis

Der Gedeckpreis für Ihre Kaffeetafel liegt bei 9,50 € pro Gast. Im Preis ist Filterkaffee, Tee von Ronnefeldt, Kakao, sowie geschlagene Sahne zum Kuchen enthalten. Ihre Torten und Kuchen werden bei uns gekühlt gelagert, von uns geschnitten und dekorativ als Kuchenbuffet aufgebaut.

G Wie Geschenke

Wir bitten Sie, Ihre Geschenke und sonstigen Wertgegenstände nach Veranstaltungsende mitzunehmen, weil wir keine Haftung übernehmen können.

G Wie Geschäftsbedingungen

Auch wir haben sie, denn für eine gute Zusammenarbeit sind sie unerlässlich.

H Wie Hochzeitstorte

Gerne sind wir auch bei der Auswahl der Hochzeitstorte behilflich und empfehlen Ihnen bewährte Partner. Möchten Sie Ihre Hochzeitstorte abends nach dem Dessert anschneiden, berechnen wir ein Tellergeld pro Gast in Höhe von 3 €. Sie schneiden Ihre Hochzeitstorte an und danach übernimmt der Service das weitere schneiden.

K Wie Kuchen

Selbstgebackenen Kuchen von Freunden und Bekannten dürfen Sie natürlich mitbringen. Die Kuchen werden bei uns im Kühlhaus gelagert, von uns geschnitten und dekorativ als Kuchenbuffet aufgebaut. Gerne bestellen wir bei unserem Partner auch für Sie die Kuchen. Fragen Sie nach der Kuchen- und Tortenauswahl.

K Wie Kinder

Im Burggarten befindet sich ein kleiner Spielplatz.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen, geben Sie uns rechtzeitig Bescheid, da wir nur eine begrenzte Anzahl an Kinderstühlen haben.

Natürlich halten wir auch eine begrenzte Anzahl an Malvorlagen und Buntstiften für Ihre Kleinen bereit.

Kinder unter 5 Jahre sind unsere Gäste; Kinder von 5 – 10 Jahre werden mir 50 % des Vollzahlerpreises berechnet; Kinder ab 11 Jahre werden voll berechnet.

K Wie Korkgeld

Ihren Lieblingswein können Sie gerne für Ihre Feier mitbringen. Hierfür berechnen wir je verbrauchter 0,75l Flasche Wein ein Korkgeld von 18 €. Das gilt auch für Ihren mitgebrachten Sekt.

M Wie Menükarte

Für Ihre Feier drucken wir gerne Ihre Menükarte, diese erhalten Sie für 3,50 € je Stück.

M Wie Mindestumsatz

An den Samstagen in den Monaten Mai bis einschl. Oktober haben wir einen gastronomischen Mindestumsatz (Speisen und Getränke) im Burgsaal von 5000 € und im Christallussaal von 9000 €. Sollte dieser gastronomische Mindestumsatz nicht erreicht werden, wird die Differenz in Rechnung gestellt.

Für Feiern vom **01. Mai 2023 – 31.10.2023** gilt ein gastronomischer Mindestumsatz (Speisen und Getränke) im Christallussaal von 10.000 € und im Burgsaal von 5500 €.

M Wie Musik

Musik kann grundsätzlich in jeder Form – entsprechend – den gesetzlichen Lautstärkebestimmungen – gebucht werden. Wir behalten uns hier ein verantwortliches Eingreifen vor.

In beiden Räumen besteht die Möglichkeit über eine hauseigene Musikanlage Hintergrundmusik abspielen zu lassen.

Ab 22.00 Uhr müssen die Fenster und Türen zum Garten geschlossen werden. Den Weisungen unserer Mitarbeiter muss Folge geleistet werden. Die Gäste können sich nach 22.00 Uhr im Innenhof aufhalten.

Wünschen Sie für Ihre Feier eine künstlerische Gestaltung, sind wir bei der Suche nach Musikern, Entertainern etc. behilflich und halten Vorschläge für Sie bereit.

Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. Ihren DJ unbedingt darauf hin:

- Sich vorher mit uns bezüglich Anlieferung sowie Auf- und Abbau abzustimmen
- Dass nur bedingt eine direkte Zufahrt zu den Räumen möglich ist
- Zwingend bei der Lautstärke auf ortsansässige Nachbarn Rücksicht genommen werden muss
- Dass der Abbau des Equipments oder Musikanlage am selben bis Veranstaltungsende erfolgen muss.

P Wie Parkplatz

Parkplätze stehen vor der Hofanlage in großer Anzahl kostenlos zur Verfügung. Auf dem Innenhof darf nicht geparkt werden.

P Wie Probeessen

Eine Probeverkostung eines möglichen Menüs oder Buffets für Ihre Feier führen wir gerne für Sie durch. Allerdings muss ein solches Probeessen geplant werden und wird regulär berechnet. Für die dazugehörige Weinverkostung der möglichen Weine passend zur Speiseauswahl berechnen wir pauschal 15 € pro Person.

R Wie Rauchmelder

Bitte berücksichtigen, dass alle Räumlichkeiten von Burg Obbendorf mit Rauchmeldern ausgestattet sind, bei denen eine direkte Verbindung zur Feuerwehr besteht. Das benutzen von Tischfeuerwerk und/oder Wunderkerzen, sowie Nebelmaschinen ist in unseren Räumen nicht gestattet bzw. evtl. nur nach vorheriger Absprache erlaubt.

R Wie Reservierung

Bei einer unverbindlichen Reservierung räumen wir Ihnen eine Option bis max. 10 – 14 Tagen ein. In dieser Zeit halten wir den Raum für Sie frei. Ist die Frist abgelaufen, vergeben wir diesen Termin automatisch weiter. Wir möchten Sie jedoch bitten, sollten Sie sich gegen eine Feier auf Burg Obbendorf entscheiden, uns eine kurze Absage mitzuteilen.

Dürfen wir Ihre Option in eine verbindliche Reservierung ändern, benötigen wir Ihre postalische Anschrift für die Reservierungsbestätigung. Eine Reservierung ist erst dann verbindlich, wenn uns Ihre Reservierungsbestätigung unterschrieben vorliegt. In diesem Zusammenhang erhalten Sie auch eine Anzahlungsrechnung, die innerhalb von 8 Tagen zahlbar ist. Der Anzahlungsbetrag für den Burgsaal beträgt 750 € und für den Christallussaal 1500 € und wird mit der Endrechnung verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass die Personenzahl der Reservierungsbestätigung als Richtzahl zu sehen ist.

S Wie Sperrstunde/Nachtkostenpauschale

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ab 2.00 Uhr eine Nachtkostenpauschale in Höhe von 40 € pro Servicemitarbeiter und pro angefangene Stunde berechnen. Grundsätzlich bleiben 2 Servicemitarbeiter, je nach Veranstaltungsgröße bis zum Veranstaltungsende. Ein sich über das Ende der Veranstaltung hinaus verzögernder Abbau der Band oder DJ erfordert eine weitere Berechnung der Nachtkostenpauschale, da Wartezeit unserer Mitarbeiter anfällt.

T Wie Terminvereinbarung

Bitte beachten Sie, dass unsere Räume nur nach Terminvereinbarung besichtigt werden können. Daher bitten wir um eine Terminvereinbarung unter 02428-901240. Wir freuen uns auf Sie!

T Wie Trinkgeld

Ein Trinkgeld ist Ausdruck Ihrer Zufriedenheit.

Unsere Servicemitarbeiter als auch unser Küchenteam tun Ihr Bestes, damit Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen, ein herausragendes Fest haben und sich kulinarisch verwöhnen lassen können. Entsprechend wird das Trinkgeld auf den Service und die Küche verteilt.

Ü Wie Übernachtung

Und nach Ihrer Feier? Sich einfach ein Stockwerk höher, nur ins Bett fallen lassen

Natürlich sind Sie und Ihre Gäste bei uns Willkommen!

Z Wie Zahlungsmodus

Nach Ihrer Feier erhalten Sie eine Endrechnung, die innerhalb von 8 Tagen zahlbar ist. Ihre Anzahlungsrechnung wird verrechnet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen: Burg Obbendorf für Veranstaltungen,

(Stand Mai 2020)

Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen wie Bankette, Seminaren, Tagungen etc. sowie für die damit zusammenhängenden weiteren Leistungen von Burg Obbendorf.
2. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden keine Anwendung. Etwas anderes gilt nur, wenn dies ausdrücklich von Burg Obbendorf in Textform bestätigt wird.

Vertragsabschluss/Überlassung an Dritte

1. Der Vertrag kommt durch Bestätigung durch Burg Obbendorf an den Veranstalter und dessen Rückbestätigung in Textform zustande; Veranstalter und Burg Obbendorf sind Vertragspartner.
2. Burg Obbendorf verpflichtet sich, die reservierten Räumlichkeiten bereitzustellen, sowie die bestellten Dienstleistungen zu erbringen.
3. Der Veranstalter garantiert, dass die bestellte Veranstaltung auf Burg Obbendorf stattfinden wird und er die vereinbarten Preise für die Leistungen von Burg Obbendorf zahlen wird.
4. Falls sich die Veranstaltung über 2.00 Uhr nachts ausdehnen sollte, berechnen wir einen Nachtzuschlag von 40,00 € je Stunde und je Mitarbeiter. Bis zum Ende sind mindestens 2 Mitarbeiter anwesend.
5. Die Untervermietung der überlassenen Räume an Dritte bedürfen der vorherigen Zustimmung in Textform durch Burg Obbendorf.

Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Die vereinbarten Preise schließen die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein, es sei denn, diese wird gesondert ausgewiesen. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 6 Monate behält sich Burg Obbendorf das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
2. Nimmt der Veranstalter unter Zustimmung von Burg Obbendorf Umbestellungen vor, so sind diese nicht mehr an die ursprünglichen Preise gebunden.
3. Rechnungen von Burg Obbendorf sind innerhalb von 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns das Recht vor, Verzugszinsen zu berechnen.
4. Burg Obbendorf ist berechtigt eine Anzahlung in Höhe von 750,00 € für den Burgsaal und 1500,00 € für den Christallussaal bei Vertragsabschluss als Sicherheitsleistung zu verlangen.
5. An den Samstagen von Mai bis einschl. Oktober 2022 setzen wir einen gastronomischen Mindestumsatz (Speisen und Getränke) im Christallussaal in Höhe von **9000 €** voraus und im Burgsaal von **5000 €**. Bei einem geringeren Umsatz wird die Differenz in Rechnung gestellt. An den Freitagen und Sonntagen entfällt der gastronomische Mindestumsatz. Hier gilt die Anzahl der Vollzahler.
6. Grundsätzlich gilt als Berechnungsgrundlage für eine Veranstaltung im Burgsaal mindestens 35 Vollzahler. Bei weniger Personen werden 80 € pro Gast fehlend auf 35 Vollzahler berechnet.
7. Grundsätzlich gilt als Berechnungsgrundlage für eine Veranstaltung im Christallussaal mindestens 75 Vollzahler. Bei weniger Personen werden 80 € pro Gast fehlend auf 75 Vollzahler berechnet.
8. Bis 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung sind 60 % des zu erwartenden Umsatzes fällig, sofern der Veranstalter eine entsprechende a conto Rechnung erhält.
9. Der Kunde kann nur unstreitige und rechtskräftig festgestellte Forderungen gegenüber Forderungen von Burg Obbendorf aufrechnen.

Mängel, Haftung, Verjährung

1. Sollten an den Lieferungen und Leistungen von Burg Obbendorf Mängel auftreten hat der Veranstalter dies nach Feststellung unverzüglich zu rügen, damit Burg Obbendorf die Möglichkeit hat, schnellstmöglich Abhilfe zu schaffen bzw. die Vertragsgemäßheit der Lieferungen und Leistungen herzustellen.

2. Ansprüche des Kunden wegen Nicht- oder Schlechterfüllung durch Burg Obbendorf 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.

Rücktritt des Bankett-Kunden

1. Absagen des Veranstalters sind in Textform vorzunehmen.

2. Sofern der Kunde ein Bankett (= Hochzeit, Geburtstagsfeier oder ähnliche Festlichkeiten) storniert, wird das preiswertes Buffet und ein durchschnittlicher Getränkeumsatz in Höhe von 45,00 € pro Person als Grundlage oder der bereits vereinbarte Speise- und Getränkeumsatz (falls bereits ein Angebot vorliegt), bei Stornierung der Veranstaltung, wie folgt in Rechnung gestellt:

- Rücktritt später als 179 Tage vor Beginn: 25 %
- Rücktritt später als 129 Tage vor Beginn: 40 %
- Rücktritt später als 70 Tage vor Beginn: 50 %
- Rücktritt später als 21 Tage vor Beginn: 75 %
- Rücktritt später als 7 Tage vor Beginn: 90 %

Sollte der Termin erneut mit einer gleichwertigen Veranstaltung verkauft werden, entfällt die Stornogebühr.

3. Die Bestimmungen sind auch anwendbar, wenn der Kunde die Veranstaltung aus Gründen, welche Burg Obbendorf nicht zu verantworten hat (z.B. höhere Gewalt), nicht antritt.

4. Zahlungsverpflichtungen des Veranstalters nach Absatz V entstehen nicht, wenn der Rücktritt des Veranstalters aus einem Grund erfolgt, den Burg Obbendorf zu vertreten hat.

5. Leistungen durch Dritte oder Sonderleistungen, die infolge der Stornierung nutzlos werden, sind in jedem Fall zu bezahlen.

6. Dem Kunden steht es in allen Fällen frei, nachzuweisen, dass dem Hotel ein Schaden überhaupt nicht oder wesentlich niedriger als pauschaliert entstanden ist.

Rücktritt von Burg Obbendorf

1. Wird eine verlangte Vorauszahlung innerhalb der vereinbarten oder einer angemessenen Frist nicht geleistet, so ist Burg Obbendorf zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

2. Ferner ist Burg Obbendorf berechtigt, aus sachlich gerechtfertigten Gründen vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere von Burg Obbendorf nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unzumutbar machen; falls Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Veranstaltungszweckes, gebucht werden; falls Burg Obbendorf begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen von Burg Obbendorf gefährden kann.

3. Bei berechtigtem Rücktritt vom Vertrag durch Burg Obbendorf hat der Veranstalter keinen Anspruch auf Schadenersatz. Burg Obbendorf hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

Teilnehmerzahl, Änderungen der Teilnehmerzahl

1. Der Veranstalter von Bankettveranstaltungen teilt Burg Obbendorf 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Teilnehmerzahl mit. Die später auch als Berechnungsgrundlage dient. Im Fall einer Erhöhung wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit Burg Obbendorf für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Burg Obbendorf ist von allen Ansprüchen Dritter aus Überlassung dieser Einrichtung frei.

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes von Burg Obbendorf bedarf deren Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen von Burg Obbendorf gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit Burg Obbendorf diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstandenen Stromkosten kann Burg Obbendorf berechnen.

3. Der Veranstalter ist nur mit Zustimmung von Burg Obbendorf berechtigt, eigen Telefon-, Telefax- und andere Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann eine Anschlussgebühr verlangt werden.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen, Haftung von Burg Obbendorf

Mitgeführte Ausstellungs-, Seminar-, Tagungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Burg Obbendorf übernimmt keine Bewachungs- oder Aufbewahrungspflicht. Für die Veranstaltung bestimmte Gegenstände sind, sofern möglich, nicht früher als 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn auf Burg Obbendorf zu bringen. Auch hierbei besteht keine Haftung seitens Burg Obbendorf bezüglich Verlust und Beschädigung lediglich bei grober Fahrlässigkeit, Vorsatz oder Verletzung der vertragspflichten von Burg Obbendorf begrenzt auf die jeweilige Deckungssumme der Betriebshaftpflichtversicherung. Die Versicherung mitgebrachter Gegenstände obliegt dem Veranstalter.

Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden, etwa solche am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

2. Burg Obbendorf kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften etc.) verlangen.

Verschiedenes

1. Der Gebrauch von Konfetti-Kanonen, das Streuen von Reis und Blütenblättern etc. ist in unseren Räumlichkeiten und im Außenbereich untersagt. Bei Verstoß werden 250,00 € für die Reinigung dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

2. Fotografische Aufnahmen zu gewerblichen Zwecken dürfen nur mit vorheriger Zustimmung in Textform durch Burg Obbendorf durchgeführt werden.

3. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Textform. Einseitige Änderungen nur durch den Kunden sind unwirksam.

4. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die Parteien werden unwirksame Bestimmungen durch solche ersetzen, die dem angestrebten wirtschaftlichen Zweck möglichst nahekommen.

6. Für Schadenersatzansprüche jeglicher Art gilt grundsätzlich: Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, Burg Obbendorf der eines höheren Schadens vorbehalten.

7. Der Veranstalter und seine Gäste dürfen Speisen und Getränke nur mit schriftlicher Zustimmung von Burg Obbendorf mitbringen. In diesen Fällen wird eine zusätzliche Servicegebühr oder ein Korkgeld berechnet. 8. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz von Burg Obbendorf.