



Das Theaterhotel



in Halle (Saale)

Verkaufshandbuch

Kontakt

Adresse:

Apart Hotel Halle
Betriebsgesellschaft mbH
Kohlschütterstr. 5-6
06114 Halle (Saale)

Tel: +49(0) 345 - 52 59 - 0

Fax: +49(0) 345 - 52 59 - 200

Internet:

<http://www.apart-halle.de>

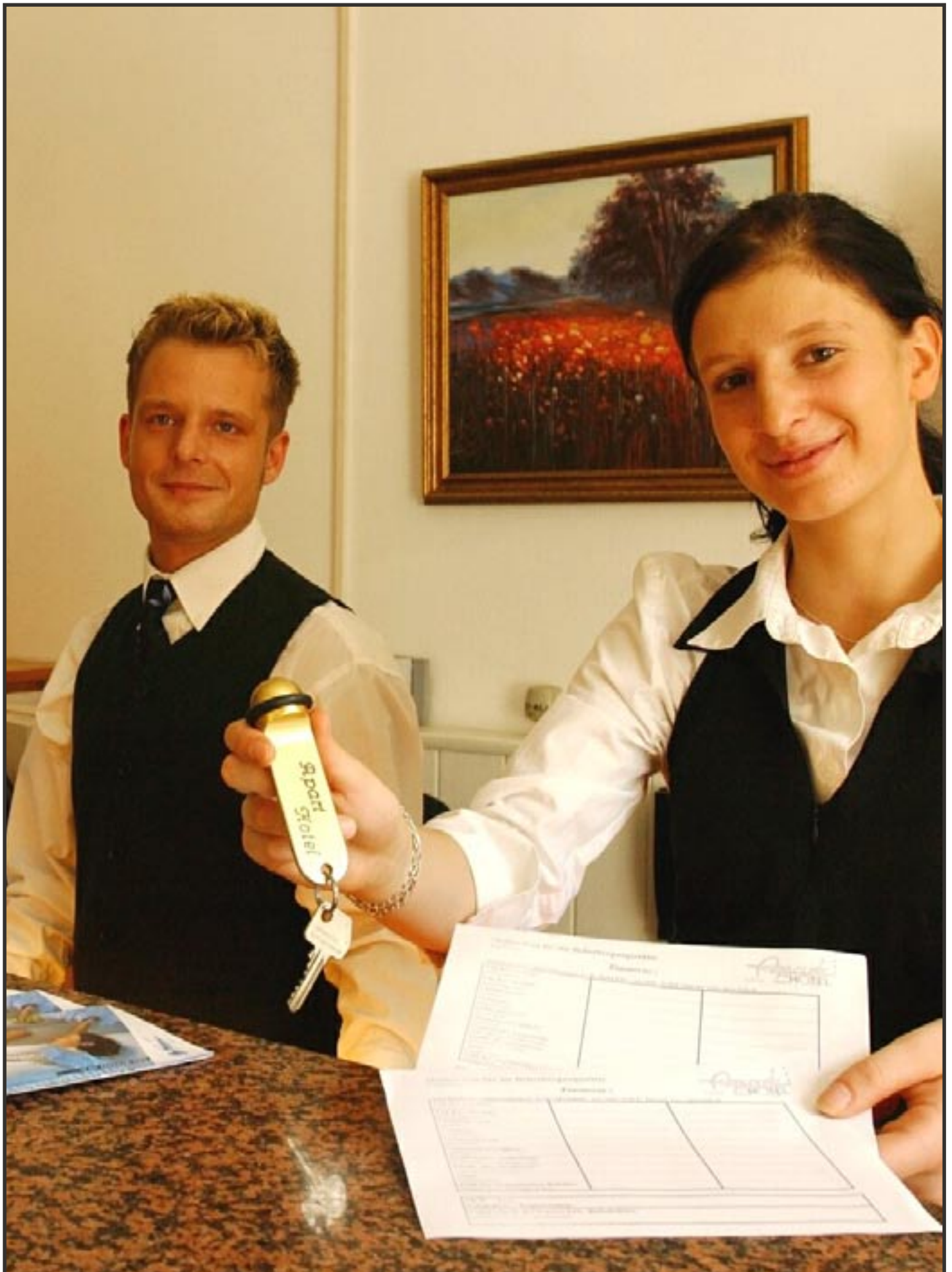
E-Mail:

veranstaltung@apart-halle.de

für allgemeine Anfragen

info@apart-halle.de

Gastlichkeit



Unser Service setzt neue Maßstäbe der Gastlichkeit.

Wann immer Sie Gäste empfangen, sollten Sie vorher unseren Wegweiser der Gastlichkeit zur Hand nehmen. Er enthält kulinarische Anregungen und bietet kulinarische Genüsse für Festlichkeiten jeder Art, ob Sie ein Firmenjubiläum, einen Geburtstag oder eine Hochzeit feiern, wir sorgen mit unserem Service für eine rundum gelungene Veranstaltung.

Für uns bedeutet Qualität die absolute Frische unserer Ware. Unsere Speisen werden stets erst kurz vor Beginn ihrer Veranstaltung zubereitet. Überzeugen auch Sie sich von unserem Service.

Service (lat. Serviere: (be)diene)

Wir wollen für die Stunden Ihrer Veranstaltung Ihre Diener sein, so dass Sie als Gastgeber Ihrer Rolle an der Tafel Ihrer Gäste gerecht werden können. Für alles andere tragen wir Sorge.

Komplettservice

„Alles aus einer Hand“ – das bedeutet für uns, wir planen Ihre Veranstaltung von A bis Z. Wir haben Partner an unserer Seite, auf die wir uns verlassen können. Ob Blumenschmuck, Dekoration, Musiker, DJ's oder Künstler, wir organisieren und arrangieren alles nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Problemlöser

Egal wie abwegig Ihnen eine Idee, ein Veranstaltungsort oder eine Zeit erscheint, sprechen Sie mit uns. Wir werden versuchen das Unmögliche möglich zu machen.

Exklusivität

Bei uns bekommen Sie keine Veranstaltung von der Stange. Jede Veranstaltung wird individuell geplant und vorbereitet. Ehrlichkeit, Sauberkeit, absolute Zuverlässigkeit und Diskretion sind Grundsätze unserer Firmenphilosophie.

Lassen Sie in den wichtigsten Momenten des Lebens den Stress des Alltags hinter sich und genießen Sie die Höhepunkte Ihrer Veranstaltung mit Ihren Gästen. Wir werden Ihnen dienen, Sie überzeugen und begeistern, also...

Lassen Sie sich von uns verzaubern!

Frank Höpfner
Veranstaltungsleiter

Ein Hotel stellt sich vor.

Das Apart Hotel befindet sich am nördlichen Stadtkernrand, sehr ruhig in einem gutbürgerlichen Wohngebiet gelegen.

Der Hotelkomplex setzt sich aus zwei Villen zusammen, die im Jugendstil erbaut sind. Das Hotel wurde 1993 nach einer umfangreichen Sanierung eröffnet und 1996 durch das Nachbargebäude erweitert.

Trefflich wird der Gast des Hauses von einer fünf Meter hohen „Germania“-Statue empfangen, welche dem Hotel Team vom hallischen Opernhaus zur Verfügung gestellt wurde.

Seit Oktober 2002 arbeitet das Hotel verstärkt mit den Kulturträgern der Stadt Halle zusammen. Durch die Übernahme von gestalterischen Patenschaften wird es gelingen, dem Gast des Hotels einen ersten spektakulären Eindruck vom kulturellen Angebot der Saale Stadt zu vermitteln. So thematisieren u.a. das Neue Theater, die Franckeschen Stiftungen und das Stadt Museum einige Zimmer im Hotel.

Durch diese einzigartige Zusammenarbeit ist das Apart Hotel nicht nur eine gelungene Alternative zum Hoteleinserlei sondern vielmehr ein Brückenschlag zwischen dem eigentlichen Serviceangebot eines Hotels und der erlebbaren Kunst, Geschichte und Kultur der ehemaligen Hansestadt Halle.

Sehr verehrter Gast, Sie sehen selbst, daß Sie nicht nur ein schönes familiär geführtes Hotel erwartet, sondern Sie ganz gespannt auf das tolle Ambiente unseres Schmuckstücks sein können.

Wir würden uns sehr freuen, Sie schon bald in unserem Hause begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Seien Sie uns herzlich willkommen!

*Apart-Hotel *****

.... Ihr Theaterhotel in Halle (Saale)

Unsere Zimmer....

.... Ihr Zuhause in Halle

Neben unseren Themenzimmern, wie z.B. dem Serengeti- oder Hochzeitszimmer haben wir für Sie selbstverständlich auch das klassische Doppel- oder Einzelzimmer.

Egal, wie Sie wohnen wollen, mal wie im Film Casablanca oder auf Safari, wir richten es für Sie ein.

Ausstattung:

Dusche/WC, Fön, Sat-TV, Telefon, Minibar, teilw. Zimmertresor, teilw. D-Lan, Modemanschluss, teilw. Kochnische

Preise:

ab 72,- Euro im Einzelzimmer
ab 89,- Euro im Doppelzimmer
ab 99,- Euro Themensuite

(inklusive der gesetzlichen MwSt., Frühstück und Benutzung der Sauna)



Geschäftlichkeit



Unsere aktuellen Tagungsangebote für Sie!

Tagen, wo Ruhe und Komfort Selbstverständlichkeit sind.

Wir bieten Ihnen hierfür die passenden Voraussetzungen mit passendem Umfeld und optimaler Ausstattung und laden Sie ein Ihre Tagung, Präsentation, Konferenz oder Firmenveranstaltung in entspannter Umgebung, fern von Großstadtheftik und Lärm, aber dennoch zentrumsnah, durchzuführen.

Unser Tagungsräume Salon Burg Giebichenstein und Salon Händel verfügen über Tageslicht, bei einer grundsätzlich flexiblen Bestuhlung liegt die Kapazität bei bis zu 90 Personen.






Salon Burg Giebichenstein 65m² bis zu 64 Personen

Salon Händel 25m² bis zu 18 Personen

Folgende Auflistung soll Ihnen die verschiedenen Stellmöglichkeiten in unseren Tagungsräumen zeigen.

- **Restaurantbestuhlung** - bis zu 90 Personen
- **U – Form, außen** - bis zu 24 Personen
- **U- Form, innen/außen** - bis zu 60 Personen
- **Kinobestuhlung** - bis zu 80 Personen
- **Parlamentarische Bestuhlung** - bis zu bis zu 35 Personen
- **Blocktafel** - bis zu 32 Personen

Bestuhlungsvariationen

							
	Größe	Höhe	Parlament	Theater	U-Form	Block	Bankett
Salon Händel	25m ²	2,70m	18	30	16	18	
Salon Giebichenstein	65m ²	2,70m	35	80	50	32	64
Salon Graf Luckner	20m ²	2,70m				8	

Tagungstechnik / Materialien

Folgende Technik ist bei Buchung einer Tagungspauschale immer inklusive

- Overheadprojektor
- Flipchart, Papier und Stiftsatz
- Leinwand
- Analoger Telefonanschluß, Abrechnung nach Verbrauch
- W/Lan Anschluß, Abrechnung nach Verbrauch
- Schreibblock mit Kugelschreiber

Weitere Technik stellen wir Ihnen gerne zu folgenden Preisen zur Verfügung.

- Diaprojektor 15,00 €
- Pinnwand / Moderationstafel 10,00 €
- Beamer 60,00 €
- Fernsehgerät 25,00 €
- Videorecorder 25,00 €
- Musik-/ Beschallungsanlage inkl. 1 Mikrofon 25,00 €
- Videokamera, HI 8 50,00 €
- Videokassette 90 min 10,00 €
- CD/RW - DVD-RW 5,00 €
- Zusätzlicher Flipchart mit Papier und Stiftsatz 10,00 €
- Internetzugang über Lan 60 min 5,00 €

Kaffeepausen:

Economy Pause
Kaffee, Tee und Gebäck **3,10 €**

Business Pause
Kaffee, Tee, Saft, Obst, Gebäck **6,20 €**

Power Pause
Kaffee, Tee, Säfte, Milch, Obst, Joghurt, verschiedene Müsli **9,30 €**

Brotzeit Pause
Kaffee, Tee, Säfte, Obst, belegte Brötchen, Schokoriegel **9,30 €**

Einzelpreise für Tagungsgetränke:

Gaensefurther naturelle	0,25 L	1,80 €
Gaensefurther medium	0,25 L	1,80 €
Gaensefurther Bitter Tonic	0,2 L	1,80 €
Gaensefurther Ginger Ale	0,2 L	1,80 €
Gaensefurther Bitter Lemon	0,2 L	1,80 €
Coca Cola	0,2 L	1,80 €
Nienhoff Säfte	0,2 L	2,00 €
Apfel, Orange, Multivitamin		
Kanne Kaffee	8 Tassen	12,50 €

Unsere Tagungspauschalen:

Paket I „kurz und bündig!“	Paket II „Tag(en) & Nacht“	Paket III „Morgen Tagen – Abends Relaxen“
Raummiete / Standardtechnik Eine Economy Kaffeepause Ein 3-Gang – Mittagsmenü Eine Business Kaffeepause Zwei Tagungsgetränke	Raummiete / Standardtechnik Zwei Economy Kaffeepausen Ein 3-Gang – Mittagsmenü Zwei Business Kaffeepausen Ein Abendessen in Büffetform Vier Tagungsgetränke Eine Übernachtung inklusive reichhaltigen Frühstück	Raummiete / Standardtechnik Zwei Economy Kaffeepausen Zwei 2-Gang – Mittagsmenüs Zwei Business Kaffeepausen Ein Ritteressen mit mittelalterlicher Musik und Gauklern Vier Tagungsgetränke Zwei Übernachtungen inklusive reichhaltigen Frühstück
39,00 € pro Person	112,00 € pro Person im Doppelzimmer 129,00 € pro Person im Einzelzimmer	143,00 € pro Person im Doppelzimmer 176,00 € im Einzelzimmer

Konferenzraummiete:

Sie können unsere Tagungsräume selbstverständlich auch ohne zusätzliche Leistungen mieten. Dafür bieten wir Ihnen folgende Preise:

Halbtags, bis zu 4 Stunden	79,00 €
Ganztags, ab 4 Stunden	128,00 €

Durch unsere variable Trennwand können die beiden Salons auch zusammen genutzt werden.

Unsere Imbissvorschläge für Ihre Veranstaltung

Imbiss No 1

Ukrainische Soljanka

Geschnetzeltes mit Pilzen und Spätzle

Canapé mit Bratenaufschnitt

Canapé mit Rinderzunge

Canapé mit würzigen Brieckäse

Canapé mit Ei und Matjesfilet

Canapé mit Räucherlachs

Frische Salate der Saison mit Dressing

Hausgemachte würzige Salate

Obstsalat, Obstschale

Butter und Brot

pro Person 16,50 €

Imbiss No. 2

Kokos – Möhren – Cremesuppe

Boulettchen mit geschwenkten

Paprika und Zwiebeln dazu

Petersilienkartoffeln

Canapé mit Kochschinken und

Meerrettich

Canapé mit Ei und Krabben

Canapé mit Ananas und Edelpilzkäse

Canapé mit Kassler und Gurkenfächer

Frische Salate der Saison und Dressing

**Hausgemachte, pikant abgeschmeckte
Salate**

Obstcocktail

Joghurtmousse auf Sauerkirschen

pro Person 15,50 €

Imbiss No. 3

**Tomatencremesuppe mit knusprigen
Croutons**

**Gulasch , halb & halb mit
Apfelrotkraut und Kartoffelklößen**

**Gravedlachs an Tomate gefüllt
mit Frischkäse**

**Kochschinkentranchen an bunten
Krautsalat**

Putenmedaillons mit Fruchtspießchen

Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat

Brot und Butter

Melonencocktail, Obstschale

pro Person 16,00 €

Canapés

Der pikante Snack für Ihre Feierlichkeiten zum Stehempfang, für Büffets oder einfach nur für Zwischendurch

**Kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit:
Lachs, Käse, Schinken, Geflügel oder
Champignons**

€ 1,90 pro Stück

**Pikant belegte Canapés:
mit gemischtem Aufschnitt
Räucherschinken, gekochtem
Hinterschinken, kaltem Braten, Salami,
Käse**

€ 1,80 pro Stück

**mit geräuchertem Forellenfilet
zart geräuchertem Lachs**

€ 2,30 pro Stück

**Belegte halbe Brötchen, liebevoll garniert,
wahlweise belegt mit
mit gemischtem Aufschnitt
Räucherschinken gekochtem
Hinterschinken, kaltem Braten,
Salami, Käse**

€ 2,00 pro Stück

**mit geräuchertem Forellenfilet
zart geräuchertem Lachs**

€ 3,00 pro Stück

**Gerne stellen wir Ihnen auch weitere
„Imbiss – Büffets“ zusammen.**

ab 15,00 € pro Person



Festlichkeit



Der kulinarische Höhepunkt

eines jeden Festes ist das köstliche Menü oder ein opulentes Büffet. Wir bieten Ihnen eine Auswahl regionaler Gerichte und legen dabei Wert auf das saisonale Angebot. Unsere Menü- und Buffetvorschläge geben einen Einblick in die vielfältigen Möglichkeiten. Wir beraten Sie auch gerne, wenn Sie ein Menü nach eigenen Wünschen zusammenstellen möchten.

Wenn Sie Ihre Gäste mit Kaffee und Kuchen verwöhnen möchten, bieten wir eine große Auswahl an leckeren Versuchungen.

Außerdem finden Sie zu Ihrer Veranstaltung immer frische Blumenarrangements und Gestecke vor, welche von Floristen nach Ihren Wünschen gestaltet werden. (Berechnung je nach Aufwand)

Jeder elegante Strauß, jede individuelle Tischdekoration oder die besondere Außendekoration, wie Portalverzierungen oder Hochzeitsbäumchen werden möglichst nach Ihren Vorstellungen umgesetzt.

Wir beraten Sie gerne bei der Vorbereitung Ihrer Feierlichkeit und geben Ihnen gerne organisatorische Tipps. Ob es um Servietten, Kerzen, Blumenschmuck, Speisekarten, Weinkarten, oder um die richtige Speisenfolge geht, wir haben für jeden Anlass die besten Möglichkeiten und Voraussetzungen. Gerne kommen wir Ihren Wünschen entgegen.

Alle Beratungen sind natürlich völlig kostenlos. Sie haben jetzt durch dieses Verkaufshandbuch die Möglichkeit, zu Hause in aller Ruhe dieses zu studieren, und können dann ggf. einen Termin zu einem Veranstaltungsgespräch mit uns vereinbaren. Bitte rufen Sie uns dazu kurz vorher an, damit wir uns genügend Zeit für Sie einräumen können.

Wir werden alles daran setzen, Ihre Feier erstklassig auszuführen, und würden uns freuen, recht bald wieder von Ihnen zu hören.



Tipps zum organisatorischen Ablauf Ihrer Feier :

* **Tischplan und Personenanzahl**

Wir bitten Sie, stellen Sie die Anzahl Ihrer Gäste ganz genau fest. Ein nachträgliches Umstellen und Herbeiholen von Stühlen stört den harmonischen Ablauf Ihrer Feier! Planen Sie auch eventuelle Einlagen mit ein, wie etwa ein Liedergruß des Gesangvereines, eine Aufführung einer Theater – oder Tanzgruppe. Bitte halten Sie sich an unsere Tischpläne. Vertrauen Sie unseren Raumeinteilungen. Übrigens rechnen wir bei langen Tafeln pro Gast eine Gedeckbreite von etwa 60 cm. Feierlichkeiten sind in U – Form, in Tafel – oder Blockform auszurichten. 6 bis 7 Einzeltischgruppen á 10 Personen können ebenfalls eingerichtet werden. Was leider oft vergessen wird: Werden Kinderstühle benötigt?

* **Tischdekoration, Blumenschmuck**

Die Gestaltung der Tischformation, Tisch – und Blumenschmuck, Raumdekor, Servietten, Kerzen, Dekorbänder, Bestecke, Menükarten, all diese Dinge sollten optisch miteinander harmonieren und zusammen mit dem Menü eine Einheit bilden. In unserem Servietten – und Kerzenfundus liegen eine ganze Menge Farben und Muster für die verschiedensten Anlässe bereit. Für Blumen sorgt auf Wunsch unsere Floristin mit passenden Gestecken! Die Menükarten können in unserem Hause in verschiedenen Farben in Din A 4, oder Din A 5 gedruckt werden.

* **Kaffee und Kuchen**

Bei Familienfeiern gerne gesehen ist das Kuchenbüffet am Nachmittag, oder auch zu später Stunde. Sie können gerne Ihre eigenen Kuchen mitbringen, auf Wunsch übernehmen wir auch gerne Einkauf und Bereitstellung selbst.

Kaffee – und Kuchenservice p.P. ab 9,90 €



Büffet „Fitness“

pro Person 19,50 €

Kohlrabicremesuppe

**Ein Bouquet verschiedener
Geflügelaufschnittsorten und einer
Käsevielfalt, die keinen Wunsch offen lässt.**

**Traumhaft leichter Salat von Salaten
der Saison
sowie feiner Gurkenjulienne,
zarten Tomatenscheiben
mit frischen Zwiebeln**

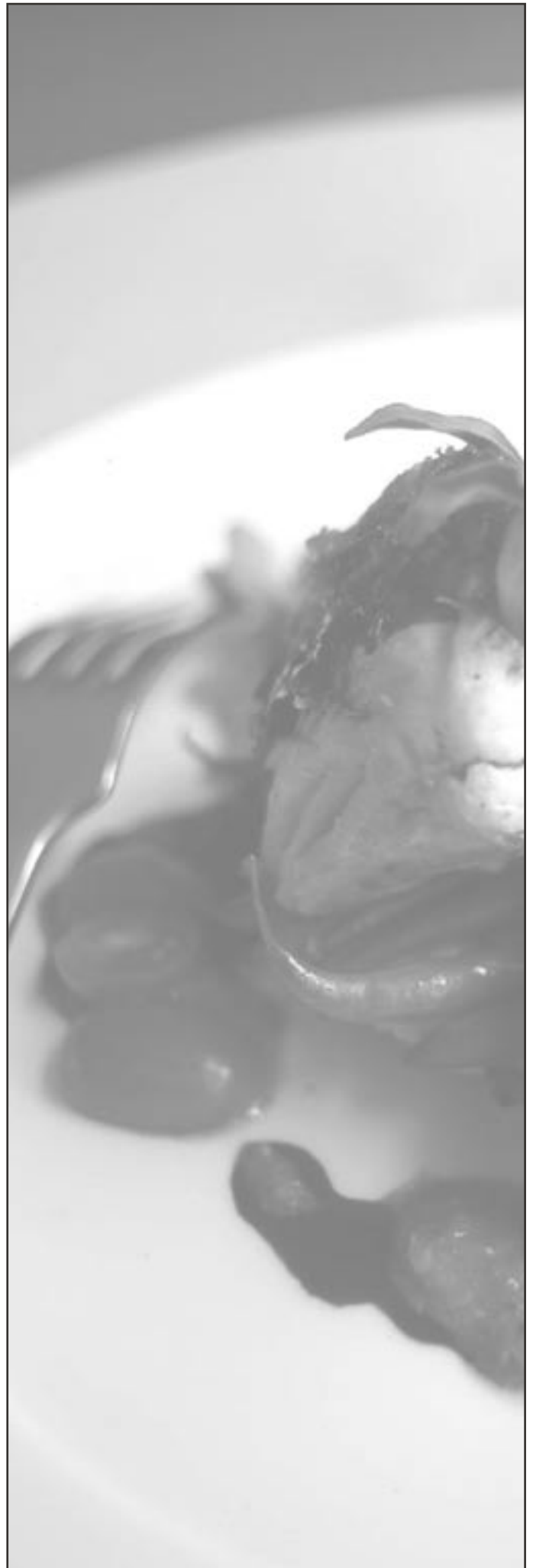
**Streifen gebackener Putenbrust mit
spanischen Oliven werden mit
French – Dressing gereicht.**

**Herzhafte Pute mit frischen Früchten
im Ofen gebacken an einer
Orangen – Zimt – Sauce
und Kräuterreis**

**Brotvielfalt von Vollkornbrot,
Roggensaftkornbrot und
Sonnenblumenkernbrot,
abgerundet mit einem
schmackhaften Brotaufstrich.**

**Als kulinarischen Schlusspunkt
präsentieren wir Ihnen einen Salat
aus Ananas, Mango, Orangenfilet,
Kiwi und Weintrauben, dazu reichen wir
einen Pfirsich – Joghurt – Schaum**

ab 20 Personen



Büffet „Classic“

pro Person 20,90 €

**Bratenvariationen
von milden Kassler,
Jungschweinrücken, Roastbeef,
orig. ung. Salami, Kochschinken,
geräucherte Putenbrust und
zarter Lachsschinken**

**Fischkreationen
Scheiben von Schwarzen Heilbutt,
Norwegischer Räucherlachs,
Pfeffermakrelenfilet, Aal, Schillerlocke,
geräucherte Forelle**

**Schinkentütchen, gefüllt mit Champignonsalat
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich
bunt garnierte Schweinemedallions
Tomaten mit Frischkäse gefüllt**

**Schaustück
Hummer auf Blattsalat
oder
Poularde mit exotischen Früchten**

**Käseauswahl an verschiedenen Schnittkäse,
Frisch- und Weichkäse**

**Verschiedene Salate
Geflügelsalat, Eiersalat, Käsesalat,
Feinschmeckersalat**

Obstarrangement

**Brotkorb
Butter**

ab 20 Personen

Büffet „Apart“

pro Person 21,90 €

Selleriecremesuppe mit Kresseschaum

**Schweinebraten mit sächischen Weinkraut
und Kartoffelgratin**

Tomaten gefüllt mit Matjes – Mangocktail

**Bratenplatte mit Römerbraten, geräucherter
Putenbrust mit Ananassalsa und
Aufschnittvariationen**

**Käsebrett mit verschiedenen Weichkäse,
Trockenobst und Weintrauben**

**Schinkenröllchen mit grünen Spargel und
Melone**

**Griechischer Bauernsalat mit Oliven
Paprikasalat mit Birnen und Roquefort
Farmersalat**

**Gurkensalat mit Kokosmilch und Curry
Blattsalate mit verschiedenen Dressings**

Antipasti, eingelegtes und gegrilltes Gemüse

Paradiescreme mit Amarenakirschen

**Brotkorb
Buttertraube**

Büffet „international“

pro Person 22,90 €

Käsesuppe mit Lauch und Hackfleisch

**Putengeschnetzeltes „Südsee“ mit Früchten
und Sprossenreis**

**Panna Cotta mit Traubengelee Tomate und
Mozarella mit Basillikum**

**Internationale Käseauswahl mit Feigen,
Beeren, und Nüssen**

**Variationen von gekochten und
luftgetrockneten Schinken mit Melone**

Pasteten mit pikanten Geflügelsalat

Waldorfsalat

Ratatouillesalat

Champignonsalat mit gebackenen Fenchel

Blattsalate mit Vinaigrette und

Himbeerdressing

Brotkorb

Buttertraube



Büffet „rusticale“

pro Person 25,90 €

**Ochsenschwanzsuppe mit
Kräuterpfannkuchen und Gemüsestreifen**

wahlweise

**Schweinekrustenbraten mit Buttergemüse
und Kartoffelgratin**

oder

Putenbrust in Rieslingsauce mit Basmatireis

oder

**Pangasiusfilet auf Wakame-Spinat und
Graupenrisotto**

Geflügelcocktail

Blumenkohlsalat

**Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven
Käsesalat**

Eier in Sauerrahm mit Paprikakonfit

**Schinkenplatte mit Räucherschinken,
Nußschinken Lachsschinken
und Kochschinken mit Spargel**

Gehacktes mit Zwiebeln und Saurer Gurke

**gemischte Käseplatte mit Trauben und
getrocknetem Obst**

**Das Beste aus Neptuns Reich mit Gravedlachs,
Forelle, Makrele und Sprotten**

Brombeerjoghurt mit Minze

Apfelstrudel mit Portweinpflaumen

Brotkorb aus unserer Hausbäckerei und Butter

Büffet „Finesse“

Pro Person 28,90 €

Shrimpscocktail mit Pampelmuse

**Fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas,
und grünen Spargelspitzen**

Gemüse-Carpaccio mit Olivenölmarinade

**Aufschnittplatte mit geräuchertem
Schweinefilet, italienischer Mortadella und
Schinkenvariationen**

**Rosa gebratene Entenbrust auf Pilzragout
mit Beersauce**

**Matjes Tatar auf Salat von roten Linsen
mit Äpfeln**

**Fischplatte „Neptun“ mit geräuchertem
Heilbutt, Sprotten,
Forellenfilets und Orangenlachs**

**Auswahl von internationalen Käsespezialitäten
mit Oliven und getrocknetem Obst sowie
Weichkäse mit Trauben**

**Gorgonzola „Dulce“ mit Birnencarpaccio und
Ruccola**

**Tomate und Mozzarella mit frischem
Basilikumpesto**

**Knusprig gebratener Kabeljau mit
feinen Gemüsestreifen auf getrüffeltem
Kartoffelpüree und Kapernbutter**

„Coq au vin“

Hähnchen in Rotweinsauce mit Gemüsereis

**italienisches Panna Cotta
aromatisiert mit Grand Manier und
Zwergorangensauce**

Obstsalat mit Kokosmilch

Brotkorb mit Brot aus unserer Hausbäckerei



Büffet „ mediterrana“

pro Person 31,50 €

Schmortomatensuppe mit Gartenkäuern

**Maispoularde auf provenzialischem Gemüse
und Kartoffelgnocchi mit Pesto**

**Welsfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse mit
leichter Senfsauce**

Kalte Platten

**Fischplatte mit geräuchertem Heilbutt,
Forelle und Butterfisch und Räucherlachs mit
Dill-Senfsoße**

Honigmelone mit Parmaschinken

Roastbeef Rosa mit Apfel-Sahne-Meerrettich

**Aufschnittplatte mit italienischer Mortadella,
verschiedenen Pasteten und mailändischer
Salami**

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Eier gefüllt mit Mandelcrème und Kaviar

**Käseplatte mit Rohmilchkäse aus Frankreich
und verschiedenen Weichkäse mit Feigen
und Beeren**

Käseaufschnitt mit Trauben und Nüssen

Kartoffel-Gurkensalat

Thunfischsalat

Italienischer Nudelsalat mit Krustentieren

**Griechischer Bauernsalat mit Feta und
Oliven**

verschiedene Blattsalate mit Himbeerdressing

Caramelcrème mit Fruchtspiegel

Obstpokal mit Südfrüchten

Brotkorb und Buttertraube

Büffet „cross ouver cuisine euro asiatisch“

pro Person 31,90 €

Vorspeisen

Advocado – Garnelen Pyramide

Thailändischer Glasnudelsalat

Muschelsalat mit Sojasprossen

Gebeizter Lachs mit Koriander und Sake

**Sushivariationen gereicht mit Wasabi,
Ingwer- und Sojasauce**

Satayaspiesse vom Huhn

Hauptgänge

**Udon Noodle Soup mit Austernpilzen und
Garnelen**

**Rotes Curryhuhn mit Mandarinen und
Chili – Rosinen – Reis**

**Schweinefilet süß-sauer mit Mie – Nudeln und
Ingwer – Orangen - Ragout**

Orangenente mit frittierten Süßkartoffeln

Desserts

**Campari – Orangen – Erdbeere
Zimtmousse
Exotischer Obstsalat mit Kokosmilch**

**Baguettes
Buttertraube**



Französisches Hochzeitsbuffet

pro Person 39,90 €

**Sülze von der Barbarieente mit Trauben in
Weissweingelee**

**Entenlebermousse mit
Johannisbeermarmelade und Brioche**

Getrüffelter Frischkäse mit Feigen

**Französische Käseauswahl mit Pflaumen im
Speckmantel und Beeren**

**Variation von luftgetrockneten Schinken
und Salami**

**Safranprofiteroles mit pikantem Geflügelsalat
und Früchten**

gebackener Lachs mit Kaviar und Wachteleiern

Austern auf Eis mit Austernbrot

Salate

Salat mit Roquefort, Birne, Paprika und Nüssen

Artischockensalat mit Kräutertomaten

**Salat von Flusskrebsschwänzen mit
Aprikosen, Fenchel und Kresse**

**Salat-Potpourri mit Croûtons und
französischem Dressing**

Apfel-Selleriesalat mit Paprikakonfit

Hauptänge

**Coq au vin a la Bourgogne „Hahn an
Bourgunderwein und Champignons**

**Rote Meerbarbe auf grünem Spargel und
roten Linsen mit Kapernbutter**

**Geschmorte Lammkeule Provenzalischer Art
auf Ratatouillegemüse**

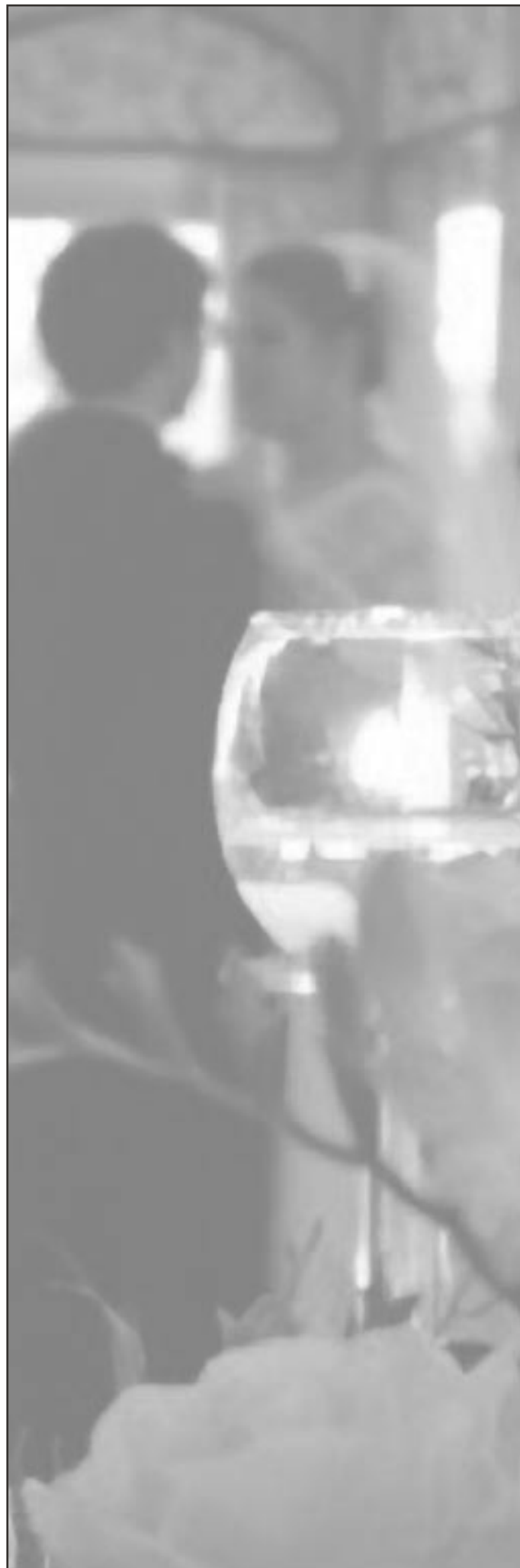
**Pastinakengratin
Sprossenreis**

Brotkorb mit französischem Baguettes

Buttertraube

Desserts

**Mousse von zweierlei Schokolade
Crème caramel mit Früchten
Obstkorb**



Hochzeitsmenü

pro Person 39,90 €

**Consommé vom Schwarzfederhuhn mit
Wurzelgemüse**

**Thunfischcarpaccio mit Grapefruitfilets und
Artischocken**

**Entenlebermousse mit
Johannisbeermarmelade und Brioche**

Tomatensorbet mit Avocado

**Geschmorte Lammkeule Provenzalischer Art
mit Kräutertomaten, Aprikosen und
Macairekartoffeln**

**Nach dem Menü ein anschließendes
Käsebuffet und weitere süße Leckereien**

Peti Fours

zweierlei Mousse mit Traubenragout

Caramelcrème mit Früchten

**Auswahl französischer Rohmilch
Käsespezialitäten und verschiedener
Weichkäse
mit Trauben, Nüssen und Feigen**

**Safranprofiteroles mit pikantem Geflügelsalat
und Früchten**

Luftgetrockneter Schinken und Salami

**Brot aus unserer Hausbäckerei
Buttertraube**

Hochzeitsbuffet

pro Person 38,90 €

**Schwäbische Hochzeitssuppe mit
Maultaschen, Flädle und Marktklößchen
Kürbisrahmsuppe mit Gewürzmandeln und
Kernöl**

**Rosa gebratene Entenbrust auf Pilzragout mit
Kartoffelkrokant und Beerensauce
Pangasiusfilet auf Wakame – Spinat und
Risotto mit Tomatenkonfit
Coq au vin – Hähnchen in Rotweinsauce**

Cocktail von Südseegarnelen mit Pampelmuse

**Terrine von Saxenstör mit Ragout von
Morchel und Spargel**

**Vitello Tonnato gerollt
mit leichter Thunfisch – Kapernsauce**

Parmaschinken an Honigmelone

Gemüse – Carpaccio mit Olivenölmarinade

**Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf und
Trockenobst**

Tiramisu mit Zimtkirschen

**Timbale von italienischer Panna Cotta,
aromatisiert mit Grand Marnier und
Zwergorangensauce**

Quarkkeulchen mit Holunderquark

**Brot aus unserer Hausbäckerei
Buttertraube**

Fürstlichkeit



Buffet de Renaissance

Wir entführen Sie in die Zeit
der Medici des 15. Jahrhunderts

Wo wir Ihnen erlesene
kulinarische Genüsse, mit
Renaissance Live- Musik,
feierlich servieren.

Ein erlebnisreicher Abend für
Sie und Ihre Gäste!



Die folgenden Menüvorschläge sollen Ihnen einen kleinen Einblick in die
kulinarischen Genüsse dieser Epoche vermitteln.

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. musikalischer Begleitung.

ab 20 Personen

Renaissance Menü I

Putenbruststreifen auf Feldsalat mit
Balsamico

-

Lachs an Sahnemeerrettich, Zitrone und
Toastecke

-

Geflügelkraftbrühe mit Gemüseperlen und
Eierstich

-

Wildschwein an Preiselbeersauce
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

-

Auswahl von Käse an Trauben

-

Kirschragout an Vanilleeis

pro Person 49,00 Euro

Renaissance Menü II

Entenbrust an Orangenfilet

-

Entenlebermoussee an Gorgonzola-Creme

-

Fürstensüppchen
Klare Fleischbrühe mit edlem
Champagner-Eierstich

-

Rehkeule an Holundersauce auf
Gebratenen Apfelscheiben
dazu Rosenkohl und Erdapfel

-

Ingwerbirne mit Rumsauce
auf englischer Creme

pro Person 49,00 Euro

**Nach dem Essen ein
Tänzchen?
Auch hier haben wir
das für Sie passende
Angebot.**

**Wählen Sie
zwischen unserer
Musikanlage
(25,00 €) oder
professioneller
Unterhaltung durch
einen DJ
(ab 200,00 €).**

**Falls Sie lieber Live
Musik möchten,
vermitteln wir
Ihnen gerne
Künstler, welche
Ihrer Veranstaltung
die besondere Note
verleihen.**



Gemütlichkeit



Salon Graf Luckner

für 4 bis 10 Personen

Luckner Business Lounge

„Zigarren sind ein Zeichen dafür, dass man sich Zeit nimmt, etwas zu geniessen“.

Die Graf Luckner Lounge im Apart Hotel Halle bietet mit ihrem einzigartigen Ambiente, diesen Genuss ungestört, in einem gleichsam intimen und illustren Kreis nachzugehen.

Ein Humidor, gefüllt mit den erlesensten Kunstwerken der karibischen Zigarrenmanufakturen und eine wohlsortierte Bar, mit erlesen Cognacs und Whiskeys, laden den Raucher ein.

Hier finden Sie den idealen Rahmen, um neue Kontakte in Wirtschaft, Politik und Kultur zu knüpfen und zu pflegen. Erleben Sie einfach die bereichernde Mischung aus Genuss, Lebensfreude, belebenden Diskussionen und buchen Sie unsere „Graf Luckner“ BusinessLounge !

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen und Buchungen unter der Telefonnummer 0345-5259-0

- Raummiete ab 50,- Euro -



Wer war Graf Luckner?

Felix Graf Luckner wurde am 9. Juni 1881 in Dresden geboren und wuchs bei seiner Großmutter in Halle/Saale auf. Schon früh interessierte er sich für die Seefahrt. Als 16-jähriger heuerte er als Schiffsjunge auf dem russischen Vollschiß „Niobe“ an. 1907 erwarb er das Kapitänspatent an der Seefahrtsschule in Papenburg. Bei Kriegsausbruch 1914 befand sich Luckner an Bord von S.M.S. Panther. Da ihm der Dienst auf dem alten Kanonenboot zu langweilig war, meldete er sich zur Schlachtflotte. Von Oktober 1914 bis August 1916 diente er als Offizier auf S.M.S. Kronprinz und nahm dabei auch an der Seeschlacht am Skagerrak teil. Im Juli 1919 kehrte Luckner endlich aus der Kriegsgefangenschaft nach Deutschland zurück. Der Graf beginnt Vorträge über seine Abenteuer zu halten, die er mit schriftstellerischen Freiheiten auszumalen weiß. Da ihm seine Vorträge wichtiger waren, als Kadetten auszubilden, nahm er 1922 seinen Abschied und schied als Korvettenkapitän aus der Reichsmarine aus. Er reiste öfters zu einem Freund nach Schweden, war Gast am schwedischen Königshof und heiratete Weihnachten 1925 seine schwedische Freundin Ingeborg Engström. Am 6. Juli 1926 fuhr er mit seinem Viermastschoner „Vaterland“ zum ersten Mal auf die Elbe hinauf. Am 22. Oktober 1926 traf das Schiff vor New York ein. Am 27. Oktober wurde er offiziell in der Stadt empfangen. Luckner hält eine Vielzahl von Vorträgen und wird in San Franzisko sogar Ehrenbürger der Stadt. Es folgen eine Vielzahl von weiteren Reisen. 1939 kehrt er nach Deutschland zurück und wohnt fortan mit seiner Frau bei seiner Mutter in Halle/Saale. Im April 1945 verhindert er durch Verhandlungen mit den Amerikanern die Zerstörung der Stadt Halle/S. Er wird daraufhin zum Ehrenoberst der 104. US-Division „Timberwölfe“ ernannt. Beim Abzug der amerikanischen Truppen und der Übergabe der Stadt an die Rote Armee verläßt Luckner Halle/S. und geht in den Westen. Er beginnt wieder Vorträge zu halten und schreibt Bücher. 1953 erhält er das „Große Bundesverdienstkreuz“. Noch einmal besucht er 1964 seine alte Heimatstadt Halle/S., als sein Halbbruder Carl beerdigt wird. Am 13. April 1966 stirbt Graf Luckner in Malmö/Schweden, beigesetzt wird er auf dem Ohlsdorfer Friedhof in Hamburg.



Unsere kleine Theaterbar

Treffen Sie sich am Abend mit Ihren Freunden und Kollegen in unserer gemütlichen Bar und lassen Sie den vergangenen Tag Revue passieren.

Exotische Cocktails, coole Long Drinks und eine Barkarte mit ausgesuchten Köstlichkeiten für den kleineren Hunger erwarten Sie in einer einmaligen Umgebung.

Erleben Sie „Unsere Theaterbar“ nicht einfach nur als herkömmliche Hotelbar sondern als gemütlichen Mittelpunkt unseres Hauses! Der Charme und Stil der 20er Jahre ist unverkennbar und lädt Sie zum Verweilen ein.

Während der Sommermonate können Sie sich außerdem auf unserer romantischen Terrasse entspannen.

Natürlich können Sie die Theaterbar auch für ihre privaten oder geschäftlichen Anlässe mieten, z.B. für Meetings, Castings, Proben und nicht-öffentliche Feiern.



Theater Café

Alleine durch die unkonventionelle Gestaltung ,mit Motiven aus der Kino-, Kunst- und Kulturszene , setzt sich das Café von der Masse ab.

Hier können Sie in besonderem Ambiente Ihren Hotelaufenthalt beginnen oder ihn auch, nach einer Theatervorstellung in einen der vielen Schauspielhäuser unserer Stadt, ausklingen lassen.

Neben einem umfangreichen Kaffee und Teeangebot, genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre duftenden Kuchen, frisch vom Blech.

Auf unserer Terrasse finden Sie an warmen Sommertagen immer einen schattigen Platz um - ein leckeres Eis , ein kühles Getränk nach einer Rad- oder Stadttour- oder ein Stück Obsttorte mit Sahne am Nachmittag, zu sich zu nehmen - all das erfreut die Sinne und lässt den Alltag für kurze Zeit vergessen.

Das Theater - Café können Sie auch für Ihre Veranstaltungen oder Feierlichkeiten mieten.



Zusätzliche Leistungen & Angebote

Kinderbetreuung	pro Stunde 20,00 €
Kontroll- und Wachpersonal	auf Anfrage
DJ	pro Abend ab 200,00 €
Fotograf	auf Anfrage
Live Musik	auf Anfrage
Showprogramm	auf Anfrage

Tisch- und Raumdekoration

Großraumdekoration	auf Anfrage
Tischgestecke für Festtafel	ab 20,00 €
Tischgestecke für Stehtische	ab 10,00 €

Sonstiges

Sonderkarten für Menü oder Getränke	je Karte 2,00 €
Namensschilder für Tische	pro Stück 1,50 €

Sonderpreise für Getränke

Bei folgenden Abnahmemengen gewähren wir ihnen folgende Rabatte:

50,0 L Fass Bier – 10 %

Spirituosen (0,7 L Flasche entspricht 17 Gläser a 0,04 L) 10%

Alle in diesen Buch aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie den Service.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung und freuen uns Sie bald als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen „, Ihr Apart Team“

Bilder sagen mehr als 1000 Worte

Unsere Hotelpräsentation mit Hotelvideo gibt es nun schon in der 3. Auflage auf Mini CD.



Hinweise zur Benutzung mit einem PC:

- Es ist keine Installation der CD notwendig. Die Präsentation starten im Normalfall automatisch !
- Sollte Sie die „Autorun-Funktion“ ihres CD - Laufwerks deaktiviert haben, können Sie die Präsentation auch mit einem Doppelklick auf die Datei index.exe öffnen.

Hinweise zur Benutzung mit einem DVD-Player:

- Das auf der MINI- CD enthaltene Video liegt im VCD Format vor, es sollte in allen handelsüblichen DVD Playern abspielbar sein.
- Nach dem einlegen sollte das Video automatisch starten.
(Informationstexte und Bildergalerie sind z.Z. leider nur in der PC- Version verfügbar.

Wir hoffen, daß Ihnen unsere Präsentation gefällt und würden uns über positive oder auch negative Kritik sehr freuen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Geltungsbereich

1.1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen usw. sowie für alle für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.

1.2. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher vereinbart wurde.

2. Vertragsabschluss, -partner, -haftung; Verjährung

2.1. Der Vertrag kommt erst durch die schriftliche Bestätigung des Hotels an den Veranstalter zustande.

2.2. Vertragspartner sind das Hotel und der Veranstalter.

2.3. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume oder eines sonstigen Mietgegenstandes sowie deren Nutzung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- und ähnlichen Veranstaltungen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. In jedem Fall ist der Veranstalter verpflichtet, im Vertrag bzw. in diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen enthaltene allgemeine Pflichten etwaigen Dritten aufzuerlegen, denen er die Räume überlässt, und diese Dritte auf im Rahmen des Mietverhältnisses allgemein bestehende Sorgfaltspflichten, insbesondere zur schonenden Behandlung der Mietsache, hinzuweisen.

2.4. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Im nicht leistungstypischen Bereich

ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt.

2.5. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate.

2.6. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Hotels auch bei

Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung und positiver Vertragsverletzung.

3. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

3.1. Das Hotel ist verpflichtet, die vereinbarten Leistungen zu erbringen.

3.2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für die vereinbarten und sonstigen von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Veranstalter veranlassten Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte sowie für Lieferungen und Leistungen, die von den auf Grundlage dieses Vertrages im Hotel Beherbergten oder an der Veranstaltung Teilnehmenden oder Besuchern in Anspruch genommen werden.

3.3. Die vereinbarten Preise schließen die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Sollte sich die gesetzliche Mehrwertsteuer erhöhen, werden die Preise automatisch angeglichen. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung 4 Monate, und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann dieses den vertraglich vereinbarten Preis angemessen anheben.

3.4. Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht, und das Hotel dem zustimmt.

3.5. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank oder der Europäischen Zentralbank zu verlangen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

3.6. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsabschluss oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen, eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag vereinbart werden.

3.7. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

4. Rücktritt des Hotels

4.1. Falls mit dem Veranstalter die Leistung von Vorauszahlungen vereinbart ist, und der Veranstalter diese auch innerhalb einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht leistet, ist das Hotel nach seiner Wahl berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung entsprechend Pkt. 5 zu verlangen.

4.2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, z.B. wenn - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen, - Veranstaltungsräume unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen (Person des Veranstalters, Zweck der Anmietung usw.) bestellt wurden, das Hotel begründeten Anlass hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- und Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist.

4.3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktritts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

4.4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadenersatz.

5. Rücktritt des Veranstalters

5.1. Zum Rücktritt ist der Veranstalter nur berechtigt, wenn dies im Vertrag über die Anmietung von Veranstaltungsräumen schriftlich vereinbart ist. Wurde ein etwaiges Rücktrittsrecht nicht innerhalb der Frist ausgeübt, so ist es mit Fristablauf erloschen, und der Vertrag bleibt voll wirksam mit der Folge, dass der Veranstalter die vereinbarte Gegenleistung auch dann zu zahlen hat, wenn er die bestellten Lieferungen und Leistungen, insbesondere die bestellten Veranstaltungsräume nicht in Anspruch nimmt. Die Gegenleistung beinhaltet auch eine Entschädigung für entgangenen Speisen- und Getränkeumsatz.

5.2. Das Hotel ist in jedem Fall berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht möglich ist.

5.3. Soweit Speisen- und Getränkeumsätze vereinbart sind, werden diese bei Stornierungen anteilig wie folgt in Rechnung gestellt:

Rücktritt später als 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 30%

Rücktritt später als 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50%

Rücktritt später als 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 70%

War für Menü/Bufet und Getränke noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü oder Buffet zzgl. Getränke des jeweiligen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Ersparte Aufwendungen sind damit abgegolten.

5.4. Soweit Tagungspauschalpreise vereinbart sind, werden diese bei Stornierung anteilig wie folgt in Rechnung gestellt:

Rücktritt später als 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 30%

Rücktritt später als 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50%

Rücktritt später als 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 70%

Ersparte Aufwendungen sind damit abgegolten.

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

5.6. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

5.7. Die Zahlungsverpflichtung des Veranstalters nach Pkt. 5.1.-5.5. entfällt, wenn der Rücktritt des Veranstalters aus einem Grund erfolgt, den das Hotel zu vertreten hat.

6. Teilnehmerzahl, Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

6.1. Der Veranstalter teilt dem Hotel spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Teilnehmerzahl mit.

6.2. Verringert sich die tatsächliche Zahl der Teilnehmer gegenüber der vertraglichen Vereinbarung um höchstens 10% (ab 200 Teilnehmer um höchstens 5%), so wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei darüber hinaus gehenden Reduzierungen werden folgende Anteile des vereinbarten Speisen- und Getränkeumsatzes bzw. der vereinbarten Tagungspauschalen in Rechnung gestellt:

Mitteilung später als 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 30%

Mitteilung später als 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50%

Mitteilung später als 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 70%

Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Räume zu tauschen, sofern die Größe der neuen Räume für die reduzierte Teilnehmerzahl angemessen ist und die Räume vergleichbar ausgestattet sind.

6.3. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% bedarf der Zustimmung des Hotels. Im Fall einer Erhöhung der Teilnehmerzahl wird bei der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Steht auf Grund der Erhöhung der Teilnehmerzahl kein geeigneter Raum zur Verfügung, so gilt dies als Rücktritt des Veranstalters gemäß § 5.

6.4. Verschieben sich ohne vorherige Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder

Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft gemäß §315 BGB in Rechnung stellen.

7. Haftung des Veranstalters

7.1. Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch ihn selbst, seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, einzustehen. Es obliegt dem Veranstalter, entsprechende Versicherungen abzuschließen. Das Hotel kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.

7.2. Um Beschädigungen vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen sowie die Nutzung technischer Anlagen nur mit schriftlicher Zustimmung des Hotels zulässig. 7.3. Werden bei Veranstaltungen Rechte Dritter (Urheberrechte usw.) berührt, so ist der Veranstalter verpflichtet, vor Durchführung der Veranstaltung entsprechende Genehmigungen auf eigene Kosten einzuholen und anfallende Gebühren (GEMA-Gebühren usw.) direkt zu bezahlen. Sollten dennoch Schadenersatzansprüche gegen das Hotel geltend gemacht werden, so stellt der Veranstalter das Hotel gegenüber den Anspruchsinhabern frei.

8. Haftung des Hotels

8.1. Das Hotel haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Diese Haftung ist im nicht leistungstypischen Bereich jedoch beschränkt auf Leistungsmängel, Schäden, Folgeschäden oder Störungen, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, so wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben, und einen möglichen Schaden gering zu halten.

8.2. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt keine Bewachungs oder Aufbewahrungspflicht. Das Hotel übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung, ausgenommen bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.

8.3. 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 Einrichtung und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei.

9. Sonstiges

9.1. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels mitbringen. Es wird dann eine Servicegebühr berechnet.

9.2. Zeitungsanzeigen mit Hinweis auf die Veranstaltung im Hotel bedürfen der Genehmigung des Hotels.

10. Schlussbestimmungen

10.1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

10.2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.

10.3. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Berlin.

10.4. Es gilt deutsches Recht.

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

10.6. Im Falle einer Stornierung der Logis, behalten wir uns vor, die Veranstaltungsräume ebenfalls zu stornieren.

Veranstaltungsanfrage

Firma
Name/Abteilung
Straße
PLZ/Ort
Telefon/Fax
E-Mail

Apart Hotel Halle	
Art der Veranstaltung	<input type="text"/>
Personenanzahl	<input type="text"/>
Termin	<input type="text"/>
Uhrzeit	<input type="text"/>
Alternativtermin	<input type="text"/>
Übernachtung	
Anzahl Zimmer	<input type="text"/>
Termin	<input type="text"/>

Tagungsräume	
Anzahl der Räume	<input type="text"/>
Termine	<input type="text"/>
Bestuhlungsform	<input type="text"/>
Tagungstechnik	<input type="text"/>
Besondere Wünsche	<input type="text"/>

Verpflegung					
Anreisetag		Veranstaltungstag		Abreisetag	
Begrüßungscocktail	<input type="checkbox"/>	Kaffeepause vormittags	<input type="checkbox"/>	Mittagspause vormittags	<input type="checkbox"/>
Kaffeepause vormittags	<input type="checkbox"/>	Mittagessen	<input type="checkbox"/>	Mittagessen	<input type="checkbox"/>
Mittagessen	<input type="checkbox"/>	Kaffeepause nachmittags	<input type="checkbox"/>	Kaffeepause nachmittags	<input type="checkbox"/>
Kaffeepause nachmittags	<input type="checkbox"/>	Abendessen	<input type="checkbox"/>	Tagungsgetränke	<input type="checkbox"/>
Abendessen	<input type="checkbox"/>	Tagungsgetränke	<input type="checkbox"/>		
Tagungsgetränke	<input type="checkbox"/>				

Allgemeines	
Datum	<input type="text"/>
Angebot erbeten bis	<input type="text"/>
Option erbeten bis	<input type="text"/>

Rahmenprogramm	
ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Art	<input type="text"/>
Datum	<input type="text"/>

