



KURALPE KREUZHOF

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



WWW.KURALPE.DE

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



JEDER ANLASS VERDIENT ES, UNVERGESSLICH GEFEIERT ZU WERDEN!

Die perfekte Kulisse für jede Feier

Fröhliche Menschen feiern rauschende Feste – und Sie sind mittendrin. Denn während Sie Ihre Veranstaltung in einem unserer Räume in vollen Zügen genießen, kümmern wir uns um den Rest.

Dabei spielt es für uns überhaupt keine Rolle, ob Sie einen runden Geburtstag mit Ihren Lieben im kleinen Kreise oder Ihre Hochzeit mit vielen Freunden und Verwandten in unserer Nibelungenschmiede feiern möchten – wir zaubern Ihnen stets eine wunderbare Atmosphäre für Ihr Fest.

Damit ihr Event auch kulinarisch unvergessen bleibt, sorgt unser Küchenteam mit köstlichen Leckerbissen in Buffet- oder Menüform für ein stimmiges Essen. Von klassisch bis extravagant ist hier alles möglich, genau wie bei der Dekoration und Beleuchtung. Sprechen Sie uns an!



HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Liebe Brautpaare,

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Verlobung! Eine Hochzeit ist ein unvergesslicher Moment im Leben und wir freuen uns, dass Sie darüber nachdenken, diesen besonderen Tag bei uns zu feiern. Unser Restaurant und Hotel bietet den perfekten Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier – ob Sie von einer romantischen Zeremonie im kleinen Kreis oder einer rauschenden Feier mit all Ihren Lieben träumen.

Wir legen großen Wert auf kulinarischen Genuss, herzlichen Service und eine individuelle Gestaltung, damit Ihr großer Tag genauso wird, wie Sie es sich vorstellen. Von der liebevollen Dekoration über ein maßgeschneidertes Menü bis hin zu kleinen Details, die Ihre Feier einzigartig machen – wir stehen Ihnen mit Erfahrung und Leidenschaft zur Seite.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Wünsche in die Realität umsetzen und Ihre Hochzeitsfeier zu einem Fest der Liebe, Freude und unvergesslichen Erinnerungen machen.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen und Sie auf dem Weg zu Ihrem Traumtag zu begleiten!

Reservieren Sie Ihren besonderen Tag – ganz unverbindlich!

Sie planen Ihre Traumhochzeit, aber möchten sich noch ein wenig Zeit lassen, um die Details festzulegen? Mit einer Optionsbuchung sichern Sie sich unverbindlich Ihren Wunschtermin in unserem Restaurant/ Hotel.

So einfach geht's:

Senden Sie uns eine kurze Nachricht mit Ihrem bevorzugten Datum, der voraussichtlichen

Gästeanzahl und Ihren Kontaktdaten. Wir halten den Termin gerne für Sie frei, während Sie in Ruhe alle weiteren Entscheidungen treffen können.

Ihr großer Tag verdient die perfekte Planung – starten Sie stressfrei mit einer Optionsbuchung bei uns!

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Familie Bormuth & Ihr Kuralpe Kreuzhof-Team

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Nibelungenschmiede

Unser größter Veranstaltungsraum ist die ideale Kulisse für Ihre Hochzeit. Hier vereinen sich rustikaler Charme und ländliches Flair, ergänzt durch ein stimmungsvolles Kellergewölbe. Auf großzügigen 180 m² finden Sie genügend Platz für ein festliches Dinner, ausgelassenen Tanz und ein abwechslungsreiches Programm.

Ein separater Eingang sorgt für Privatsphäre, während die angrenzende Terrasse, eine liebevoll gestaltete Laube und die Nähe zum Spielplatz die perfekte Umgebung für jede Feier schaffen. Dieser Raum bietet alles, um Ihre Hochzeit unvergesslich zu machen!



Felsbergstube

Feiern Sie unvergessliche Momente mit Blick auf den beeindruckenden Felsberg. Unsere modern gestaltete Felsbergstube, renoviert im Jahr 2020, bietet den perfekten Rahmen für Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen. Mit direktem Zugang zur Terrasse genießen Sie zusätzlichen Komfort und eine entspannte Atmosphäre.

Für größere Feiern lässt sich die Felsbergstube nahtlos mit der Hutzelstube kombinieren, sodass Platz für bis zu 120 Gäste entsteht – ideal für festliche Anlässe jeder Art!



HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Raummieten & Personalkosten

Raummieten

Felsbergstube in Kombination mit der Hutzelstube,
sowie Terrassenzugang

Pauschal 550,00 €

Nibelungenschmiede mit Nutzung der Laube, Terrasse und Garten

Pauschal 1.000,00 €

Unsere Raummieten beinhalten alle wesentlichen Utensilien, die für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung sorgen.

Folgende Leistungen sind enthalten:

- Stühle und Tische
- Besteck und Gläser
- Tischwäsche und Servietten
- Auf- und Abbau der Bestuhlung durch unser Personal
- Endreinigung des Raumes
- Strom- und Wasserkosten

Personal

Für Ihre Hochzeitsfeier stellen wir ausreichend qualifiziertes Personal zur Verfügung.

Ab 24:00 Uhr wird eine Nachtpauschale von 550,00 € erhoben.

Bitte beachten Sie:

Zum Wohl unserer Hausgäste müssen wir Sie bitten, ab 2.00 Uhr nachts die Musik zu beenden und die Veranstaltung bis 2.30 Uhr ausklingen zu lassen. Zwei Uhr werden wir euch verabschieden und uns in unsere Hochzeitsnacht begeben

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Freie Trauung

Herzlich willkommen auf unserer traumhaften Kirschbaumwiese!

Umgeben von blühenden Kirschbäumen, duftenden Hecken und sanft rauschenden Sträuchern erwartet Sie hier eine einzigartige Kulisse für Ihre freie Trauung. Diese idyllische Naturoase bietet den idealen Rahmen für einen romantischen und unvergesslichen Start in Ihre gemeinsame Zukunft.

Lassen Sie sich von der harmonischen Atmosphäre verzaubern, während Sie den Bund fürs Lebensschließen. Unser erfahrenes Team begleitet Sie dabei, Ihre Trauung bis ins kleinste Detail zu perfektionieren.

Wir freuen uns darauf, diesen besonderen Moment mit Ihnen zu gestalten und für unvergessliche Erinnerungen zu sorgen!

Auf- und Abbau: Stühle, weißer Teppich, Altar mit Kerzen, Deko, Traubogen, Stehtische

Pauschal 500,00 €



HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Dekoration

Elegante Stuhlhussen

Inkl. Aufziehen, Abbinden und Reinigung

Preis pro Stuhl 6,00 €

Schleifen

Inkl. Aufziehen, Abbinden und Reinigung

Preis pro Stuhl 2,00 €

Ambiente LED-Beleuchtung

Ecken und Wände werden in Ihren Wunschfarben stimmungsvoll erleuchtet.

Pauschal 155,00 €



HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Alles-Inklusive-Paket

Unsere ‚Rundum-Sorglos-Pakete‘ bieten Ihnen einen Zeitraum von 8 Stunden, in denen Sie nach Belieben genießen und schlemmen können.

Getränkeauswahl in unserer Getränkepauschale:

Bei unserer Getränkeauswahl setzen wir auf regionale Klassiker und traditionelle Spezialitäten.

- **Kellereisekt "Kuralpe-Kreuzhof" - für ihren Empfang**
- **Kaffeespezialitäten**
- **Weißwein**
 - Bischoffinger - Grau Burgunder, trocken, leicht und spritzig, Baden
- **Roséwein**
 - Bensheimer Kalkgasse, halbtrocken, Weingut Stadt Bensheim
- **Rotwein**
 - Domaine de Belle Mare - Merlot, trocken, Frankreich
- Pfungstädter Pils vom Fass, Hefeweizen und Alkoholfreies Erdinger Hefeweizen
- Hausgemachter Apfelwein
- Softgetränke: Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Saftschorlen, Mineralwasser

Getränkepauschale:

Sobald Ihre Getränkepauschale (8 Stunden) endet, haben Sie die Möglichkeit, für 6,50 € pro gemeldete Erwachsene und Stunde ein weiteres Getränkepaket hinzuzufügen.

Ab 50 Personen stellen wir Ihnen zusätzlich folgende Getränke zur Verfügung.

Longdrinks

z.B. Jack Daniels Cola, Cuba Libre, Vodka Lemon, Bailey's on Ice und Gin Tonic

Pro Glas 8,50 €

Aperitifs

Lillet, Hugo und Aperol Spritz

Pro Glas 7,50 €

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Welcome-Empfang

Empfang in stilvollem Ambiente – Starten Sie gemeinsam in den festlichen Anlass und heißen Sie Ihre Gäste herzlich willkommen.

Fingerfood (ab 25 Personen)

- Auswahl von frisch gefüllten Wraps
Wahlweise mit: geräucherter Forelle, hausgemachte Thunfischcrème, Tomaten-Rucola, hausgemachte Schafskäse-Crème
- frisches Laugengebäck im Körbchen
- belegte Baguette

Preis pro Person 6,80 €

- Laugenkonfekt/Gebäck

Preis pro Stück 1,60 €

Französische Baguette

Belegt mit:

- Hausgeräuchertem rohen Schinken, gekochten Schinken oder Mailänder Salami
- Würziger veganer Gemüseaufstrich
- Verschiedenen Käsesorten (Camembert, Brie, Leerdammer, Nibelungenkäse)

Preis pro Stück 2,50 €

Flammkuchen Klassisch/ Vegetarisch (ca. 9 Stückchen)

Preis pro Stück 12,50 €

Wrap Rollen mit Rucola und Schafskäse (ca. 9 Stückchen)

Preis pro Stück 13,50 €

Wrap Rollen mit Räucherfisch (ca. 9 Stückchen)

Preis pro Stück 14,80 €

Candy Bar

Ein köstliches Sortiment an süßen Genüssen für jeden Geschmack – perfekt zum Naschen für Groß und Klein

Pauschal 115,00 €

Gabelgeld

Kuchen und Torten können gerne über uns bestellt oder auch selbst mitgebracht werden. Für das Lagern, Schneiden und Eindecken des Kaffeegedecks berechnen wir eine Gebühr.

Preis pro Person 5,00 €

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Informationen zu unserer Buffetauswahl

Wie sind die Buffets aufgebaut?

Unsere Buffets bieten eine vielfältige Auswahl, die keine Wünsche offenlässt. Zum Einstieg erwartet Sie eine breite Palette an leckeren Vorspeisen, die für jeden Geschmack etwas bieten.

Beim Hauptgang haben wir stets eine Auswahl für alle Gäste: Zwei Fleischgerichte, ein Fischgericht und eine vegetarische/vegane Option. Gerne können Sie diese Komponenten untereinander austauschen (bitte beachten Sie mögliche Preisänderungen).

Für den süßen Abschluss sorgen wir mit einem fruchtigen und abwechslungsreichen Dessertbuffet. Natürlich ist auch für spezielle Ernährungsbedürfnisse gesorgt – bei uns finden Sie immer vegane und laktosefreie Köstlichkeiten.

Besonders bei den warmen Speisen setzen wir auf frische Nachproduktion, um die Qualität optimal zu gewährleisten. Dies kann in einigen Fällen zu kurzen Wartezeiten beim Auffüllen führen. Wir bitten um Ihr Verständnis und freuen uns, Ihnen weiterhin exzellente Speisen anzubieten.

Wie wird es mit den Kindern gehandhabt?

Für die kleinen Gäste bieten wir gerne eine Auswahl aus unserer Kinderkarte an. Auf Wunsch servieren wir diese auch schon gemeinsam mit den Vorspeisen.

Buffetpreise für Kinder

- Kinder bis 3 Jahre sind bei uns herzlich eingeladen und kostenfrei.
- Kinder von 4 bis 11 Jahren erhalten einen ermäßigten Preis von 50% des Buffetpreises.
- Sollte der Anteil der Kinder mehr als 25% betragen, müssen wir eine kleine Pauschale berechnen.

Unser Angebot ist freibleibend und wir behalten uns eine Preisänderung vor.

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Buffet "Schmankerl" (ab 50 Personen)

Vor dem Büffet servieren wir:

Kraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen

Vorspeisen

- Bunte Auswahl von Blattsalaten und herzhaft, deftigen Gemüsesalaten dazu Kräuterjoghurt- und Balsamico-Dressing
- „Anti Pasti Traditionale“ (Variation von mariniertem Grillgemüse, Oliven, Peperoni, Auberginenröllchen, Zucchini-scheiben, Tomaten und Champignons)
- Mozzarella „Caprese“
Mozzarella mit fruchtigen Tomaten, Basilikum-Pesto und frischem Rucola
- Rustikale Brotauswahl

Warme Gerichte

- Auberginen-Zucchini-auflauf mit Tomaten und Käse überbacken
- Hähnchenschnitzel „Natur“
- Panierte Schnitzel vom Odenwälder Landschwein mit Champignonrahmsauce

Für Sie am Buffet tranchiert

- Zarter Kalbsbraten von Nachbars Weide mit feiner Chardonnay-Note

Als Beilage reichen wir:

- Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Kroketten
- Feine saisonale Gemüseauswahl in Butter angeschwenkt

Dessert

Eine verführerische Auswahl an süßen und fruchtigen Genüssen.

- Tiramisu „Kuralpe“ mit saisonalen Früchten (z.B. Himberren, Erdbeeren, Äpfeln)
- Dessert-Shots: Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Obstsalat
- Für die Kleinen gibt es auf Wunsch Eis am Stiel

Preis pro Person inkl. Getränkepauschale

119,80 €

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Buffet "Nibelungen" (ab 50 Personen)

Vor dem Büffet servieren wir:

Hochzeitssuppe "Siegfried & Krimhild"

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Flädle und Markklößchen

Vorspeisen

- Bunte Auswahl von Blattsalaten und herzhaft, deftigen Gemüsesalaten dazu Kräuterjoghurt- und Balsamico-Dressing
- „Anti Pasti Traditionale“ (Variation von mariniertem Grillgemüse, Oliven, Peperoni, Auberginenröllchen, Zucchini-scheiben, Tomaten und Champignons)
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Mozzarella „Caprese“
Mozzarella mit fruchtigen Tomaten, Basilikum-Pesto und frischem Rucola
- Rustikale Brotauswahl

Warme Gerichte

- Warme Ziegenkäsemedaillons mit Birnen-Spalten und Odenwälder Honig überbacken
- Filet vom Zander in Kräuterbutter
- Gegrillte Schweinefilets vom Landschwein mit Calvadosrahmsauce

Für Sie am Buffet tranchiert

- Ganzer Kalbsschlegel über Nacht im eigenen Saft gegart

Als Beilage reichen wir:

- Hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel, Gemüsereis
- Feine saisonale Gemüseauswahl in Butter angeschwenkt

Dessert

Eine verführerische Auswahl an süßen und fruchtigen Genüssen.

- Tiramisu „Kuralpe“ mit saisonalen Früchten (z.B. Himberren, Erdbeeren, Äpfeln)
- Dessert-Shots: Crème Brûlée, Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Obstsalat
- Für die Kleinen gibt es auf Wunsch Eis am Stiel

Preis pro Person inkl. Getränkepauschale

136,80 €

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Buffet "Traditionell" (ab 50 Personen)

Vorspeisen als Tischbuffet

- Bunte Auswahl von Blattsalaten und herzhaft, deftigen Gemüsesalaten dazu Kräuterjoghurt- und Balsamico-Dressing
- „Anti Pasti Traditionale“ (Variation von mariniertem Grillgemüse, Oliven, Peperoni, Auberginenröllchen, Zucchini-scheiben, Tomaten und Champignons)
- Mozzarella „Caprese“
Mozzarella mit fruchtigen Tomaten, Basilikum-Pesto und frischem Rucola
- Rustikale Brotauswahl

Warme Gerichte

- Hausgemachter Gemüsestrudel im Blätterteig
- Ganzer Lachs im Ofen gegart mit Dill-Riesling-Sauce
- Panierte Schnitzel vom Odenwälder Landschwein mit Champignonrahmsauce

Für Sie am Buffet tranchiert

- Hochrippe vom Rind
dazu Rote-Pfeffer-Rahmsauce und kalter Knoblauch-Kräuter-Dip,
- Variationen von Salzen unserer Erde

Als Beilage reichen wir:

- Hausgemachte Spätzle, mediterrane Rosmarinkartoffeln, Kroketten
- Knackiges mediterranes Grillgemüse

Dessert

Eine verführerische Auswahl an süßen und fruchtigen Genüssen.

- Tiramisu „Kuralpe“ mit saisonalen Früchten (z.B. Himberren, Erdbeeren, Äpfeln)
- Dessert-Shots: Crème Brûlée, Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Obstsalat
- Für die Kleinen gibt es auf Wunsch Eis am Stiel

Preis pro Person inkl. Getränkepauschale

141,50 €

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Buffet "Feinschmecker" (ab 50 Personen)

Vorspeisen

- Bunte Auswahl von Blattsalaten und herzhaft, deftigen Gemüsesalaten dazu Kräuterjoghurt- und Balsamico-Dressing
- Vitello Tonnato auf "Hessisch"
Dünne Scheiben aus der Kalbshälfte mit Frankfurter Grüne Sauce
- „Anti Pasti Traditionale“ (Variation von mariniertem Grillgemüse, Oliven, Peperoni, Auberginenröllchen, Zucchini-scheiben, Tomaten und Champignons)
- Räucherfischvariation aus dem Odenwald
- Mozzarella „Caprese“
Mozzarella mit fruchtigen Tomaten, Basilikum-Pesto und frischem Rucola
- Rustikale Brotauswahl
- Garnelensalat mit Kirschtomaten und Gemüse verfeinert

Warme Gerichte

- Ganzer Lachs im Ofen gegart mit Dill-Riesling-Sauce, gefüllt mit Lachspastete und Kräuter
- Warme Ziegenkäsemedaillons mit Birnen-Spalten und Odenwälder Honig überbacken
- In Sesam und Mandeln panierte Hähnchenbrust

Für Sie am Buffet tranchiert

- Rinderfilet am Stück "Rosa" gebraten mit Rotwein-Schalotten-Sauce
- Variationen von Salzen

Als Beilage reichen wir:

- Hausgemachte Spätzle, mediterrane Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln
- Feine saisonale Gemüseauswahl in Butter angeschwenkt

Dessert

Eine verlockende Auswahl an süßen und fruchtigen Köstlichkeiten

- Tiramisu „Kuralpe“ mit saisonalen Früchten (z.B. Himberren, Erdbeeren, Äpfeln)
- Dessert-Shots: Crème Brûlée, Panna Cotta mit Mango-Püree oder Himbeermarmelade, Mousse au Chocolat, Obstsalat
- Für die Kleinen gibt es auf Wunsch Eis am Stiel

Preis pro Person inkl. Getränkepauschale

149,50 €

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



BBQ-Bufett

Live Cooking für den schönsten Tag – Heiß, frisch und unvergesslich!“

Macht eure Hochzeit zu einem kulinarischen Erlebnis! Mit unserem exklusiven Live Cooking BBQ zaubern wir nicht nur das perfekte Menü, sondern auch ein unvergessliches Event, das eure Gäste begeistern wird.

Genießt:

- **Frische Grillspezialitäten direkt vom Rost**
- **Individuelle Zubereitung vor den Augen eurer Gäste**
- **Ein Buffet, das Liebe und Leidenschaft in jedem Bissen verspricht**

Euer Tag, euer Grill – Live Cooking BBQ für eine Hochzeit voller Genuss und Erinnerungen!

Vorspeise/Salate vom Buffet

- **Mozzarella „Caprese“**
- **Oma's Gurkensalat**
- **Kartoffelsalat**
- **Melone-Schafskäse-Minze Salat**
- **Coleslaw/ Farmersalat**
- **Karottensalat**
- **diverse Blattsalate mit zweierlei Dressing und Kräuterbaguette**

Hauptgang vom Buffet - Frisch vom Grill

- **Kleine Rinderhüftsteak's**
- **Schweinerückensteaks mariniert**
- **Hähnchenbrust in Senf-Honig-Kruste**
- **Gegrillter Schafskäse mit Oliven, Tomaten und Peperoni**
- **Garnelen in Kräuterbutter**
- **Würstchen für die kleinen Gäste**

Dazu reichen wir Ihnen

Potatoe Wedges, Grillgemüse, verschiedene Grillsaucen (z.B. Knoblauchdip, Tzaziki, BBQ-Sauce und Sour Cream)

Dessert-Shots vom Buffet

Salat von Früchten der Jahreszeit und Mousse au Chocolat

Preis pro Person inkl. Getränkepauschale

128,80 €

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Mitternachtsköstlichkeiten

UNSER TIPP: BESTELLEN SIE DEN SNACK IN DER MENGE FÜR DIE HÄLFTE DER PERSONEN

Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Baguette und Butter
oder

Jausenbrettl mit Käse, Rauchwurst, Schinken und Mixed Pickels dazu
rustikales Brot

Für 25 Personen Pauschal 145,00 €

Für 50 Personen Pauschal 255,00 €

Käsewürfelplatte mit Trauben und Melonenstückchen

Pro Platte 52,50 €

Currywurst mit einer würzig-scharfen Sauce (auf Wunsch auch gerne Vegan)

Für 30 Personen Pauschal 150,00 €

Für 40 Personen Pauschal 180,00 €

Für 50 Personen Pauschal 200,00 €

Kochkäs´Schnitzel auf unsere Art

Zarte Schnitzelstreifen vom Odenwälder Landschwein, serviert mit einer warmen, cremigen Kochkäse-Sauce zum Dippen. Ein würziger Touch aus Zwiebeln und Kümmel rundet dieses Gericht perfekt ab.

Für 30 Personen Pauschal 150,00 €

Für 40 Personen Pauschal 180,00 €

Für 50 Personen Pauschal 200,00 €

Hochzeitstorte aus Eis / Eisige Hochzeitstorte

Eine exquisite dreistöckige Eistorte nach hauseigener Kreation, gefertigt aus verschiedenen Eissorten, verfeinert mit frischem Obstsalat und cremiger Sahne, beeindruckend in Szene gesetzt mit einer funkelnden Fontäne.

Preis pro Person 3,00 €

HOCHZEITSMAPPE

2025/2026



Kuralpe Kreuzhof

Feiern Sie Ihr ganz persönliches Fest bei uns – ganz gleich, welchen Anlass Sie haben. Wählen Sie aus einer Vielzahl an festlichen Buffets und maßgeschneiderten Arrangements, die Ihre Feier zu etwas Besonderem machen.

Unser Haus verfügt über 23 komfortable Doppelzimmer, von denen einige mit Balkon ausgestattet sind, sowie 6 Einzelzimmer, teils mit herrlichem Blick auf unseren gepflegten Garten. Auf Wunsch können unsere Doppelzimmer durch eine Aufbettung in geräumige Familienzimmer umgewandelt werden. Die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte unserer Zimmerpreisliste. Genießen Sie individuelle Betreuung, ein familiäres Ambiente und eine Fülle an liebevollen Details, die dafür sorgen, dass Sie sich bei uns von der ersten Minute an rundum wohlfühlen.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN LANDHOTEL-RESTAURANT KURALPE-KREUZHOF STAND 01.2024



I. Hotelzimmer

1. Geltungsbereich

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern/Apartments zur Beherbergung, sowie alle für den Gast erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen der Kuralpe Kreuzhof. Hierbei ist es unerheblich, wie der Vertrag zustande gekommen ist (telefonisch, Brief, direkt mündlich, E-Mail oder online in jeglicher Form).

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Hotelzimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken, ist nicht gestattet.

2. Vertragsabschluss und Vertragspartner

2.1 Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald das Hotelzimmer bzw. Apartment bestellt oder bestätigt worden ist. Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung der geschuldeten Leistung.

2.2 Vertragspartner ist die Kuralpe Kreuzhof (im Weiteren „das Hotel“ genannt) und der Gast. Hat ein Dritter für den Gast bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Gast als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Aufnahmevertrag.

3. Leistungen, Preise, Zahlung

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Gast gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.

3.2 Der Gast ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und hierfür die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden.

3.3 Die vereinbarten Preise schließen die jeweils geltende gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

3.4 Die Preise können vom Hotel 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 Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN LANDHOTEL-RESTAURANT KURALPE-KREUZHOF STAND 01.2024



4. Rücktritt

1.1 Der Gast kann jederzeit vom Vertrag zurücktreten. Der Rücktritt muss schriftlich erfolgen. Im Falle des Rücktritts ist der Gast zum Ersatz des dem Hotel entstandenen Schadens verpflichtet. Es zählt jeweils das Empfangsdatum Ihrer Rücktrittsnachricht.

4.1.a Stornierungsgebühren Hotelzimmer

Bei einer vertraglich gebuchten Zimmeranzahl von 5 - 29 Zimmern fallen Stornierungsgebühren wie folgt an:

- Bis 30 Tage vor Anreise: kostenfrei
- 29-15 Tage vor Anreise: 30 % des Gesamtpreises
- 14-8 Tage vor Anreise: 50 % des Gesamtpreises
- 7-3 Tage vor Anreise: 80 % des Gesamtpreises
- Ab 48 Stunden vor Anreise: 90 % des Gesamtpreises
- 1-2 Zimmer sind bis 48 Stunden vor Anreise kostenfrei stornierbar.

Bei einer vertraglich gebuchten Zimmeranzahl von 21 Zimmern oder mehr fallen Stornierungsgebühren wie folgt an:

- Bis 90 Tage vor Anreise: kostenfrei
- 89-60 Tage vor Anreise: 10 % des Gesamtpreises
- 59-30 Tage vor Anreise: 20 % des Gesamtpreises
- 29-15 Tage vor Anreise: 40 % des Gesamtpreises
- 14-8 Tage vor Anreise: 50 % des Gesamtpreises
- 7-3 Tage vor Anreise: 80 % des Gesamtpreises
- Ab 48 Stunden vor Anreise: 90 % des Gesamtpreises
- 1-2 Zimmer sind bis 48 Stunden vor Anreise kostenfrei stornierbar.

4.2 Eine Ersatzperson, die zu genannten Bedingungen in Ihren Vertrag eintritt, kann von Ihnen gestellt werden. Eine schriftliche Benachrichtigung genügt.

4.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls:

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- bei unvorhersehbaren Ereignissen innerhalb des Hotels, z.B. Rohrbruch;
- Zimmer unter schuldhaft irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden gebucht werden;
- das Hotel begründet Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist; ein Verstoß gegen Ziff. 1.2 vorliegt.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN LANDHOTEL-RESTAURANT KURALPE-KREUZHOF STAND 01.2024



5. Zimmerbereitstellung, -übergabe und -rücknahme

5.1 Die Anreise hat zwischen 15.00 und 22.30 Uhr an der Hotelrezeption zu erfolgen. Eine spätere Anreise muss individuell vereinbart werden. Der Gast hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung. Sollte der Gast am Anreisetag bis 22.30 Uhr nicht erscheinen, gilt der Vertrag nach einer Frist von 24 Stunden ohne Benachrichtigung an den Vermieter als gekündigt. Der Vermieter oder dessen Vertreter kann dann über das Objekt frei verfügen.

5.2 Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens um 10.30 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Hotel aufgrund der verspäteten Räumung des Zimmers für die vertragsüberschreitende Nutzung bis 16.00 Uhr 50 % des vollen Logispreises (Listenpreis) in Rechnung stellen, ab 16.00 Uhr 100 %.

Eine (anteilige) Rückzahlung der Miete aufgrund verfrühter Abreise erfolgt grundsätzlich nicht.

6. Haftung

6.1 Die Ausschreibung wurde nach bestem Wissen erstellt. Für eine Beeinflussung des Mietobjektes durch höhere Gewalt, durch landesübliche Strom- und Wasserausfälle und Unwetter wird nicht haftet. Ebenso wird nicht haftet bei Eintritt unvorhersehbarer oder unvermeidbarer Umstände wie z. B. behördlicher Anordnung, plötzlicher Baustelle oder für Störungen durch naturbedingte und örtliche Begebenheiten.

6.2 Die An- und Abreise des Gastes erfolgt in eigener Verantwortung und Haftung. Das Hotel haftet nicht für persönliche Gegenstände bei Diebstahl oder Feuer. Für mutwillige Zerstörungen bzw. Schäden haftet der Gast in vollem Umfang. Der Gast haftet für die durch ihn oder seine Begleiter verursachten Schäden an den Hotel- bzw. Apartmenteinrichtungen.

6.3 Für Pakete mit Inhalten des Gastes, die der Gast über einen Dienstleister/Paketservice an uns schickt, übernehmen wir keine Haftung.

7. Datenschutz

7.1 Der Gast erklärt sich damit einverstanden, dass im Rahmen des mit ihm abgeschlossenen Vertrages notwendige Daten über seine Person gespeichert, geändert und/oder gelöscht werden. Alle persönlichen Daten werden absolut vertraulich (laut DSGVO) behandelt.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN LANDHOTEL-RESTAURANT KURALPE-KREUZHOF STAND 01.2024



8. Schlussbestimmungen

8.1 Fotos und Text auf der Webseite bzw. im Flyer dienen der realistischen Beschreibung. Die 100-prozentige Übereinstimmung mit dem Mietobjekt kann nicht gewährleistet werden. Der Vermieter behält sich Änderungen der Ausstattung (z. B. Möbel) vor.

8.2 Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bedingungen nicht. Die unwirksame Regelung ist durch eine wirksame zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen und rechtlichen Willen der Vertragsparteien am nächsten kommt. Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand und einziger Erfüllungsort ist Darmstadt.

II. Tagungen, Menüs und Veranstaltungen

1. Geltungsbereich

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über Veranstaltungen und Tagungen in den Räumlichkeiten der Kuralpe Kreuzhof, sowie alle für den Gast erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen der Kuralpe Kreuzhof.

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räumlichkeiten sowie deren Nutzung zu anderen als den vereinbarten Zwecken, ist nicht gestattet.

2. Vertragsabschluss und Vertragspartner

1.1 Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald die Räumlichkeiten, ein Arrangement, ein Menü oder ein Catering schriftlich bestätigt worden ist. Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung der geschuldeten Leistung.

2.2 Vertragspartner ist die Kuralpe Kreuzhof (im Weiteren „das Hotel“ genannt) und der Kunde.

2.3 Diese Geschäftsbedingungen sind fester Vertragsbestandteil der u. g. Veranstaltung. Die Veranstaltungsbestätigung und diese Geschäftsbedingungen bilden gemeinsam den Veranstaltungsvertrag.

3. Optionen

Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsfristen die reservierten Räume bzw. den reservierten Termin anderweitig zu vermieten.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN LANDHOTEL-RESTAURANT KURALPE-KREUZHOF STAND 01.2024



4. Anzahlung

Das Hotel stellt dem Gast eine Anzahlung in Höhe von 1.000 € der gebuchten Leistungen in Rechnung. Die Anzahlung ist innerhalb von 4 Wochen nach Buchung der Veranstaltung zu begleichen.

5. Rücktritt

5.1 Der Kunde kann jederzeit vom Vertrag zurücktreten. Der Rücktritt muss schriftlich erfolgen. Im Falle des Rücktritts ist der Gast zum Ersatz des dem Hotel entstandenen Schadens verpflichtet. Gesamt- oder Teilstornierungen werden wie folgt in Rechnung gestellt:

(VA steht für die gebuchte Veranstaltung bzw. Tagung/Menü)

Stornierungsgebühren für Tagungen und Menüs:

- Bis 90 Tage vor VA:	kostenfrei
- 89-60 Tage vor VA:	10 % der vereinbarten Leistungen
- 59-30 Tage vor VA:	20 % der vereinbarten Leistungen
- 29-15 Tage vor VA:	30 % der vereinbarten Leistungen
- 14-7 Tage vor VA:	50 % der vereinbarten Leistungen
- 6-4 Tage vor VA:	75 % der vereinbarten Leistungen
- 3-2 Tage vor VA:	80 % der vereinbarten Leistungen
- Ab 1 Tag vor VA:	95 % der vereinbarten Leistungen

Stornierungsgebühren für Veranstaltungen:

- Bis 180 Tage vor VA:	kostenfrei
- 179-150 Tage vor VA:	25 % der vereinbarten Leistungen
- 149-90 Tage vor VA:	35 % der vereinbarten Leistungen
- 89-30 Tage vor VA:	50 % der vereinbarten Leistungen
- 29-15 Tage vor VA:	75 % der vereinbarten Leistungen
- 14-8 Tage vor VA:	85 % der vereinbarten Leistungen
- Ab 7 Tagen vor VA:	95 % der vereinbarten Leistungen

Es zählt jeweils das Empfangsdatum Ihrer Rücktrittsnachricht.

Das Hotel behält sich vor, einen darüberhinaus entstandenen Schaden zusätzlich geltend zu machen.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN LANDHOTEL-RESTAURANT KURALPE-KREUZHOF STAND 01.2024



5.1 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertragaußerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls:

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- bei unvorhersehbaren Ereignissen innerhalb des Hotels, z.B. Rohrbruch;
- Räumlichkeiten unter schuldhaft irreführender oder falscherAngabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden, gebucht werden;
- das Hotel begründet Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht.
- Verschweigt der Veranstalter, dass er eine politische Vereinigung ist, hat das Hotel ebenfalls das Recht, vom Vertrag zurückzutreten und die Veranstaltung abzusagen.

6. Personenanzahl

Eine garantierte Personenanzahl (aufgeteilt in Erwachsene ab 12 Jahren, Kinderunter 12 Jahrenund Kleinkinder unter3 Jahren) muss demHotel bis spätestens 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich übermittelt worden sein. Eine Änderung der garantierten Personenanzahl muss spätestens 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin ebenfalls schriftlich übermittelt worden sein, andernfalls wird mindestens die bestellte Zahl der Gedeckein Rechnung gestellt. Bei Veranstaltungen mit vorab bestelltem Buffet wird mindestens die 10 Tage vorab verbindlich gemeldete Personenanzahl abgerechnet.

7. Menüauswahl

Gerne bieten wir Ihnen ein einheitliches Menü mit einer einheitlichen (z. B. vegetarischen oder veganen) Alternative an. Weitere Umbestellungen werden mit einer zusätzlichen Aufwandspauschale von 18 € (brutto) pro Person in Rechnung gestellt.

8. Haftung

8.1 Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Speisen, da die HACCP-Kühlkette von uns nicht überwacht werdenkann. Speisen & Getränke die übrig bleiben(insbesondere bei Buffets)dürfen mit nach Hause genommenwerden.

8.2 Besteller und Veranstalter haften für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke. Für nicht beglichene Rechnungen von Veranstaltungs- teilnehmern haftetautomatisch der Veranstalter/Besteller, auch wenn dieser dies im Voraus abgelehnt hat.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN LANDHOTEL-RESTAURANT KURALPE-KREUZHOF STAND 01.2024



8.3 Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner. Die Rechnungen des Hotels sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

8.4 Für Pakete mit Inhaltendes Kunden (für Tagungen, Bankettveranstaltungen etc.), die der Kunde über einen Dienstleister/Paketservice an uns schickt, übernehmen wir keine Haftung.

9. Diverse Bestimmungen

9.1 Um Beschädigungen vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen. Für zurückgelassene Verpackungsmaterialien seitens des Veranstalters erhebt das Hotel je nach Volumen und Umfang eine Entsorgungspauschale von mindestens 50,00€.

9.2 Bitte beachten Sie, dass das Abbrennen von Feuerwerkskörpern bzw. Knallern nicht erlaubt ist. Wir möchten darauf hinweisen, dass bei evtl. Forderungen bzw. Klagen der Veranstalter bzw. der Auftraggeber haftbar gemacht wird. Die Verwendung von offenem Feuer in den Räumlichkeiten ist ebenfalls zu unterlassen. Hierzu zählen insbesondere: Sprühfeuer, Wunderkerzen und Feuerwerkskörper (Silvester), ausgenommen sind Tischkerzen.

9.3 Wir bitten Sie unmittelbar bei der Reservierung Ihrer Veranstaltung das Thema Rauchen zu klären, damit wir gesetzeskonform handeln können.

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

9.5 Es dürfen keine eigenen Speisen & Getränke im gesamten Hotel und dem jeweilig dazugehörigen Außenbereich ohne vorherige Absprache verzehrt werden. Ausnahmen müssen schriftlich mit dem Hotel vereinbart werden (Gedeckpreise/Korkgeld).

9.6 Die Veranstaltungsräume stehen dem Veranstalter/Besteller bei Buchung ausschließlich am Veranstaltungstag zur Verfügung. Ein Aufbau am Vortag oder Abbau am Folgetag der Veranstaltung ist nur nach Absprache mit dem Hotel möglich.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN LANDHOTEL-RESTAURANT KURALPE-KREUZHOF STAND 01.2024



9.7 Bei mitgebrachten Gegenständen und Utensilien fürz. B. Spiele oder Vorführungen und insbesondere Dekoration ist unbedingt darauf zu achten, dass das Inventar des Hotels nicht beschädigt wird. Dekoration muss mit dem Hotel vorab besprochen werden, mitgebrachte Gegenstände müssen mit Verlassen der Veranstaltungsräume ebenfalls ausgeräumt werden.

10. Schlussbestimmungen

10.1 Fotos und Text auf der Webseite bzw. im Flyer dienen der realistischen Beschreibung. Die 100-prozentige Übereinstimmung mit dem Mietobjekt bzw. den Leistungen kann nicht gewährleistet werden. Das Hotel behält sich Änderungen (Mobiliar, Ausstattung etc.) vor.

10.2 Sollten eine oder mehrere Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bedingungen nicht. Die unwirksame Regelung ist durch eine wirksame zu ersetzen, die dem wirtschaftlichen und rechtlichen Willen der Vertragsparteien am nächsten kommt. Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand und einziger Erfüllungsort ist Darmstadt.

Zusatzbedingungen Bankettveranstaltungen

Für Bankettveranstaltungen in unserem Haus gelten nachfolgende Zusatzbedingungen.

Veranstaltungsort: Hotel-Restaurant Kuralpe Kreuzhof, Kuralpe 2, 64686 Lautertal.

1. Buchungsvoraussetzung für eine Bankettveranstaltung in oben genannten Räumlichkeiten ist ein Mindestumsatz. Dieser setzt sich zusammen aus Speisen & Getränken. Der Mindestumsatz beträgt: Nibelungenschmiede: 6.500 €, Felsbergstube: 2.500 €, Hutzeltube: 1.500 €, Kreuzhofstube: 1.500 €.

Zusätzliche Personalkosten und Raummieten werden dem Mindestumsatz nicht angerechnet.

2. Optionsbuchungen zum Zwecke der Vorreservierung können max. 4 Wochen aufrechterhalten werden. Vorausgesetzt der Veranstaltungstermin liegt mindestens 6 Monate in der Zukunft.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN LANDHOTEL-RESTAURANT KURALPE-KREUZHOF STAND 01.2024



3. Personalkosten sind für Veranstaltungen mit einer Dauer von max. 10 Stunden inklusive. Bei Veranstaltungen mit einer Dauervon über 10 Stunden werden zusätzliche Personalkosten (und ggf. Nachtzuschläge nach 24 Uhr) laut Angebot in Rechnung gestellt. 1 Stunde Auf- und 1 Stunde Abbau müssen bei der Gesamtdauer berücksichtigt werden.

Die Anzahl der Mitarbeiter wird durch das Hotel vorgegeben.

4. Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke im Hotel ab 02.00 Uhr gedrosselt bzw. angepasst werden muss.

5. Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen bis maximal 03.00 Uhr zur Verfügung.

Ergänzende Sonderregelung:

Ergänzende Sonderregelung zu obenstehenden Punkten aufgrund von Corona, Pandemiesituationen und höherer Gewalt:

Sollte die gebuchte Veranstaltung aufgrund gesetzlicher oder behördlicher Vorgaben (z.B. in Form von Verordnungen, Allgemeinverfügungen oder Verwaltungsakte) am Veranstaltungsort basierend auf dem Coronavirus oder ähnlichen gravierenden Gründen von höherer Gewalt (äußere Umstände, die nicht vom Hotel zu vertreten sind) nicht in der gebuchten Form stattfinden dürfen/ wahrgenommen werden können, so ist das Hotel berechtigt, dem Kunden einen alternativen Durchführungsform (z.B. Verpflegung am Sitzplatz anstatt in Büffet-Form, anderer Veranstaltungsraum u.a.) und einen alternativen Veranstaltungszeitpunkt (Veranstaltungszeitraum) anzubieten, welche nur aus triftigem Grund abgelehnt werden dürfen.

Sollte dies nicht gewünscht sein, kann die Veranstaltung bis 30 Tage vor Veranstaltungstermin gegen eine Aufwandsentschädigung storniert werden. Die Aufwandsentschädigung beträgt 20 % der Auftragssumme. Bei späterer Absage gelten unsere regulären Stornierungsgebühren laut AGB.

Diese Geschäftsbedingungen sind gültig für:

Veranstaltung am: _____ Raum/Ort: _____

Veranstalter/Besteller: _____

Datum: _____

Unterschriften: _____