



Menüvorschläge 2020

Menü 1

€ 31,90

Tagessuppe

Bunter Beilagensalat

Blattsalate mit knackigen Rohkostsalaten | Tannenmüller`s Hausdressing

Gebrautes Forellenfilet | Mandeln | Kartoffeln

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte

Menü 2

€ 32,90

Tagessuppe

Gebratene Lachsforellenmedaillons

geschmolzene Kräuterbutter | Blattspinat | Kartoffeln

Hausgemachtes Karamellköpfe | Sahne

Menü 3 (ab 25 Personen)

€ 31,90

Tagessuppe

Bunter Beilagensalat

Blattsalate mit knackigen Rohkostsalaten | Tannenmüller`s Hausdressing

Gemischter Braten von Schwein & Rind

Pommes frites | hausgemachte Spätzle

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte

Menü 4

€ 35,90

Geräuchertes Forellenfilet | Baguette | Butter

Schweinemedailons | Rahmsoße | hausgemachte Spätzle

Hausgemachtes Karamellköpfe | Sahne



Menü 5

€ 28,50

Tagessuppe

Bunter Beilagensalat

Blattsalate mit knackigen Rohkostsalaten | Tannenmüller`s Hausdressing

Rahmgeschnetztes von Pute & Kalb & Schwein

frische Champignons | hausgemachte Spätzle

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte

Menü 6

€ 25,90

Tagessuppe

Bunter Beilagensalat

Blattsalate mit knackigen Rohkostsalaten | Tannenmüller`s Hausdressing

Gemüsenudeln mit gebackenen Kartoffelfrischkäsetaschen

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte

**Unsere Vorschläge sind für Gruppen ab 20 Personen
und für ein einheitliches Essen gedacht!
Bei einer Gruppenstärke ab 30 Personen sind diese Menüvorschläge
verbindlich!**

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen
einen Aufschlag von

€ 2,50 pro Person/Menü berechnen müssen.

Wir bitten Sie höflich, wenn möglich, die Rechnung in bar zu begleichen.

Der Fahrer ist unser Gast und ab 50 Personen ist auch die Reiseleitung frei.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Hotel Tannenmühle
Familie Baschnagel
Tannenmühlweg 5
79865 Grafenhausen
Tel.: 07748 – 215
Fax: 07748 – 1226
info@tannenmuehle.de
www.tannenmuehle.de



BESONDERE BEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN, RAUMMIETEN, PAUSCHALEN, MENÜS, BÜFFETS UND ANDERE BEWIRTUNGSLEISTUNGEN

1. Ein Vertrag gilt als abgeschlossen, wenn seitens des Hotel/Restaurant eine Auftragsbestätigung abgegeben wurde. Auftrag und Auftragsbestätigung bedürfen der Schriftform.
2. Als Veranstalter gilt die dem Hotel/Restaurant gegenüber als solche auftretende Person, gleich ob sie Befugnis zur Stellvertretung inne hat oder nicht. Im Zweifelsfall haftet sie gemeinsam mit dem tatsächlichen Veranstalter gesamtschuldnerisch.
3. Sollte der Veranstalter eine politische, weltanschauliche oder religiöse Vereinigung, Scientology - Gruppen und/oder deren Tarnorganisationen o.ä. sein, so bedarf es zur Wirksamkeit des Vertrages zusätzlich der ausdrücklichen vorherigen schriftlichen Genehmigung durch die Geschäftsleitung des Hotel/Restaurant. Verschweigt der Veranstalter gegenüber dem Hotel/Restaurant, dass es sich um eine solche o.ä. Vereinigung handelt, so ist das Hotel/Restaurant berechtigt, den Vertrag zu lösen, und mindestens die vereinbarten Preise als Schadensersatz geltend zu machen. Gleiches gilt, wenn die Art der Veranstaltung den Ruf oder die Sicherheit des Hotels/Restaurants gefährden oder den reibungslosen Geschäftsablauf behindern könnte.
4. Eine Unter-oder Weitervermietung durch den Veranstalter bedarf der ausdrücklichen vorherigen schriftlichen Genehmigung durch das Hotel/Restaurant.
5. Die Leistung umfasst die im Auftrag genannten und mit der Auftragsbestätigung verbindlich gewordenen Teilleistungen.
6. Die reservierten Räume stehen dem Veranstalter während des schriftlich vereinbarten Zeitraumes hinweg zur Verfügung. Sie sind nach Ende der Veranstaltung zu räumen und ordnungsgemäß zu übergeben.
7. Die letzte vom Veranstalter bis drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich angegebene Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und ist Berechnungsgrundlage. Auch bei einer Abweichung nach unten, also einer geringeren Teilnehmerzahl als gemeldet. Bei Abweichung von mehr als 10 % nach oben kann das Hotel/Restaurant keine Garantie über die Möglichkeit der Erbringung der vereinbarten Leistung geben. Zudem ist das Hotel in diesem Fall berechtigt, den vereinbarten Preis entsprechend zu erhöhen.
- 7.1 Rücktrittserklärungen sind grundsätzlich schriftlich, vor Ablauf der Fristen vorzulegen. Es gelten die folgenden Fristen und Rücktrittsgebühren für Buchungen von Veranstaltungsräumen, Veranstaltungspauschalen, Menüs, Büffets und anderen Bewirtungsleistungen:
Rücktritt bis zum
 45. Tag vor der Veranstaltung -kostenfrei
 30. Tag vor der Veranstaltung -30 % des vereinbarten Preises
 15. Tag vor der Veranstaltung -50 % des vereinbarten Preises
 14. Tag bis Tag der Veranstaltung -100 % des vereinbarten PreisesDie Haftung für die nicht in Anspruch genommene Leistung vermindert sich als Aufwandsersparnis um 20 % der jeweiligen Haftungssumme.
8. Das Hotel/Restaurant ist berechtigt, vom Veranstalter eine Vorauszahlung zu verlangen.
9. Der Veranstalter darf eigene Speisen oder Getränke grundsätzlich nicht zu Veranstaltungen mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine schriftliche Sondervereinbarung getroffen werden. In diesem Fall ist das Hotel/Restaurant berechtigt, eine Servicegebühr bzw. Korkgeld zu berechnen.
10. Bei Abendveranstaltungen behält sich das Hotel/Restaurant das Recht vor, ab 23.00 Uhr einen Nachtzuschlag zu berechnen.
11. Sollten Störungen oder Defekte an den vom Hotel/Restaurant zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, so wird sich das Hotel/Restaurant bemühen, unverzüglich Abhilfe zu schaffen. Eine Zurückhaltung oder Minderung der Zahlung kann daraus nicht abgeleitet werden. Soweit das Hotel/Restaurant für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und für Rechnung des Veranstalters.



12. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Räume und Einrichtungen, und stellt das Hotel/Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung frei. Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist ohne ausdrückliche vorherige Zustimmung des Hotels/Restaurants nicht gestattet. Sollte eine solche Zustimmung erfolgen, so übernimmt der Kunde die Gewähr dafür, dass insbesondere solches Dekorationsmaterial o.ä. den feuerpolizeilichen Bestimmungen entspricht. Für Beschädigungen jeder Art haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis.

13. Zeitungsanzeigen oder sonstige Verbreitungen, die Einladungen zu Veranstaltungen unter Nennung des Namens und der Adresse des Hotels/Restaurants enthalten, bedürfen grundsätzlich der vorherigen ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung des Hotels/Restaurants. Erfolgt eine solche Veröffentlichung ohne Zustimmung des Hotels/Restaurants, behält sich das Hotel/Restaurant das Recht vor, die Veranstaltung –auch kurzfristig -abzusagen. Entstehende Kosten oder Schadensersatzansprüche gehen zu Lasten des Veranstalters.

14. Musik bzw. musikalische Darbietungen sind ohne vorherige Zustimmung nicht gestattet. Die eventuell für eine Veranstaltung notwendigen behördlichen Genehmigungen hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Dem Kunden obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu entrichtende Abgaben(insbesondere GEMA -Gebühren o.ä.) hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.

15. Die Kosten für die Entsorgung von Verpackungsmaterial o.ä. werden dem Veranstalter, sofern er die Entsorgung nicht selber vornimmt, gesondert in Rechnung gestellt.

16. Im Falle von höherer Gewalt, Streik o.ä. ist das Hotel/Restaurant berechtigt, ohne Entstehen einer Schadensersatzpflicht, vom Vertrag zurückzutreten.

Hotel Tannenmühle
Guido Baschnagel
Tannenmühlweg 5
79865 Grafenhausen
Tel +49 7748 215
Fax +49 7748 1226

Mail info@tannenmuehle.de
Web www.tannenmuehle.de

Umsatzsteuer-IdNr. DE177662506