



---

GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

**Veranstaltungsmappe 2011**

Alle Preise gültig vom 01.01.2011 bis 31.12.2011.

Alle angegebenen Preise verlieren mit Erscheinen einer neuen Veranstaltungsmappe ihre Gültigkeit.

**Gasthaus „Zum Wilhelm“**

Bahnhof • Wilhelmsbad

Burgallee 127

63454 Hanau

[www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## Inhaltsverzeichnis

Ihre Ansprechpartner.....	2
Allgemeines.....	3
Frühstück.....	7
Snacks und Fingerfood.....	8
Kaffee- und Kuchenangebot .....	11
Vorspeisen.....	12
Suppen-Klassiker .....	14
Aus den Weltmeeren .....	16
Herzhaft fleischig .....	17
Die süße Verführung .....	20
Buffetvorschläge .....	22
Allgemeine Geschäftsbedingungen .....	33



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

### Ihre Ansprechpartner

**Direktion:** Patrick Zwergel & Davina März  
Gastronomieleiter

Tel.: 06181 - 840 300

Fax: 06181 - 840 401

[patrick.zwergel@zumwilhelm.de](mailto:patrick.zwergel@zumwilhelm.de)

**Veranstaltung:** Roberto Engelmann

[roberto.engelmann@zumwilhelm.de](mailto:roberto.engelmann@zumwilhelm.de)

**Küche:** Mario Urso

[mario.Urso@zumwilhelm.de](mailto:mario.Urso@zumwilhelm.de)



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## Allgemeines

### *Lieber Gast!*

„Feier-Tage“ sind die schönsten Tage – ob privat oder geschäftlich!

Wir bieten Ihnen für diese Anlässe Verführungen der besonderen Art. Alles ist möglich – vom farbenprächtigen Menü über geschmackvolle Buffets bis hin zu verrückten Inszenierungen.

Selbstverständlich sind Kombinationen aus unterschiedlichen Gerichten möglich. Kreieren Sie Ihr individuelles Menü – ganz nach Ihrem Geschmack! Oder lieben Sie Überraschungen? Dann genügen uns Ihre Lieblingszutaten und unser Küchenchef zaubert etwas daraus!

Um Ihre Wünsche und Vorstellungen umsetzen zu können, bitten wir Sie, drei Wochen vor Ihrer Veranstaltung, einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Qualität wird bei uns groß geschrieben. Wir verarbeiten nur hochwertige, frische Rohprodukte. Daher bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir für Sie und Ihre Gäste ein gemeinsames Menü zubereiten und „à la carte“ maximal 20 Gäste gleichzeitig verwöhnen können.

Für das passende Ambiente ist gesorgt! Gerne dekorieren wir nach Ihren Wünschen und Ideen!

Haben wir Ihre Lust auf „Feier-Tage“ im „Wilhelm“ geweckt? Dann freuen wir uns auf Sie.

Mit *feierlichen* Grüßen

Ihr „Wilhelm“-Team



### **Damit wir uns gut verstehen**

Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.

### **Informationen & Zusatzleistungen**

Für ein Menü addieren Sie bitte die Preise der einzelnen Komponenten als Gesamtpreis für Ihr individuell zusammengestelltes Menü. Die hier aufgeführten Speisen sind zur Auswahl für ein einheitliches Menü ab mindestens 20 Personen vorgesehen. Ein Auswahlmenü mit zwei verschiedenen Hauptgerichten wird mit einem Aufpreis von € 2,- pro Person berechnet und ist bis maximal 30 Personen möglich. Die Zutaten für die Gerichte aus unserer Veranstaltungsmappe werden speziell für Ihre Veranstaltung eingekauft und verarbeitet. Sie sind nicht Bestandteil unserer Restaurant-Speisekarte.

### **Kapazitäten und Bestuhlung**

Raum/Bereich	Größe	Sitzplätze	Raummiete
Fürstenzimmer	75 m <sup>2</sup>	bis 70 Personen	€ 300,00 <sup>I</sup>
Kaminzimmer	40 m <sup>2</sup>	bis 40 Personen	€ 200,00 <sup>II</sup>
Biergarten (im Sommer)	1200 m <sup>2</sup>	bis 800 Personen	€ 2000,00 <sup>III</sup>

<sup>I</sup> entfällt bei Veranstaltungen mit Speisen; bzw. ab 50 Personen

<sup>II</sup> entfällt bei Veranstaltungen mit Speisen; bzw. ab 30 Personen

<sup>III</sup> entfällt bei Veranstaltungen mit Speisen; bzw. ab 200 Personen

### **Wäsche**

Tischwäsche Fürstenzimmer		€ 85,00
Tischwäsche Kaminzimmer		€ 65,00
Stoffservietten (weiß)	pro Stück	€ 2,00
Tischdecke	pro Stück	€ 5,00
Stuhlhussen	pro Stück	Auf Anfrage
Stehetischhussen	pro Stück	Auf Anfrage

### Nachtzuschlag

ab 00.00 Uhr	pro angefangener Stunde	€ 80,00
ab 03.00 Uhr	pro angefangener Stunde	€ 100,00

Wir bitten darum, keine Speisen und Getränken in die Gastronomie einzubringen. Auch nicht gegen Zahlung eines Korkgeldes.

### Cover Charge

Die einzige Ausnahme sind Kuchen oder eine Hochzeitstorte. Wir berechnen einen Gedeck-preis (Cover Charge).

Gedeck ohne Kaffee und Kuchen	pro Person	€ 3,50
Kaffeepauschale inkl. Gedeck	pro Person	€ 7,00

Ist der Kuchen oder die Hochzeitstorte Bestandteil Ihres Dessertbuffets entfällt die Cover Charge.

### Sonstige Leistungen

Menükarten	pro Stück	€ 3,00 - € 6,00
Namenskarten	pro Stück	€ 2,00
Servieren der Suppe am Tisch	pro Person (Buffet)	€ 1,00

### Dekoration:

Unsere Standarddekoration vom Haus ist kostenfrei für Sie nutzbar. Sofern wir die Tafeln für Sie aufwändiger dekorieren, berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter € 25,-. Der Blumenschmuck kann über uns bestellt werden. Gerne dürfen Sie auch den Floristen Ihrer Wahl engagieren, um den Blumenschmuck für Ihre Hochzeit zu gestalten und anzuliefern.

### Fotograf:

Auf Wunsch steht Ihnen unser Fotograf Herr Thorsten Wambach zur Verfügung.

[www.style-n-shoot.de](http://www.style-n-shoot.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

Die Speisen sind zum Verzehr nur innerhalb unserer Räumlichkeiten vorgesehen. Eine Mitnahme ist aus organisatorischen und lebensmittelrechtlichen Gründen leider nicht möglich. Bitte informieren Sie auch Ihre Gäste über diesen Sachverhalt.

Sobald eine der aufgeführten Speisen nicht verfügbar sein sollte, so behalten wir uns das Recht vor, diese kurzfristig durch eine gleich- oder höherwertige Speise zu ersetzen.

Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, das Mitbringen von Hochzeitstorten anzumelden.

Kinder bis 8 Jahre erhalten 50% Nachlass.

Entsprechend den eingedeckten Plätzen wird die Anzahl der Teilnehmer berechnet.

Für eine geschlossene Gesellschaft in unseren Räumlichkeiten erheben wir einen Mindestumsatz in Höhe von € 3.000,-.

Wir erheben eine Vorauszahlung in Höhe des Mindestumsatzes bzw. der kalkulierten Fixkosten, welche vierzehn Tage vor der Veranstaltung in bar zu entrichten ist, oder zu diesem Zeitpunkt auf unserem Bankkonto eingegangen sein muss. Wir behalten uns vor, eine Abschlagsrechnung zu erstellen. Rechnungsstellung und Bezahlung (bar, per Kreditkarte oder EC Karte) erfolgt, soweit nicht anders schriftlich vereinbart, nach Beendigung der Veranstaltung.

Wir wurden gelegentlich mit Absagen konfrontiert. Uns ist hieraus zum Teil ein nicht unerheblicher Schaden entstanden. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Stornierungen des Vertrages durch den Auftraggeber eine Schadenspauschale erheben (siehe Anhang AGB).

Auf Grundlage der vereinbarten Vergütung gilt ein durchschnittlicher Umsatz von € 50,- pro Person.

Alle Preise verstehen sich inkl. der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer.



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 6 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## Frühstück

### **Das Wilhelm-Frühstücksbuffet (ab 10 Personen):**

1 Glas Sekt pro Person  
Kaffee und Tee  
Orangensaft  
Honig, feine Konfitüre und Nougatcreme  
Verschiedene Sorten Joghurt und Quark  
Auswahl an Aufschnitt und Käse  
Butter und Frischkäse  
Frisches Baguette, Brötchenauswahl und Croissants  
Frischer Obstsalat

€ 11,00 pro Person

### **Brunchbuffet (ab 15 Personen):**

Unser Brunchbuffet enthält zusätzlich zum Wilhelm-Frühstücksbuffet folgende Leistungen:

Kleine Schnitzel mit Grüne Soße  
Ochsenbrust mit Schwenkkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Gemüseauswahl der Saison  
Frankfurter Pudding

€ 25,50 pro Person

*(Für unser Brunchbuffet ohne das „Wilhelm-Frühstück“ berechnen wir € 18,50 pro Person.)*



## Snacks und Fingerfood

### Feine „Schnittchen“

Unsere Schnittchen werden aus frischem Baguette oder Bauernbrot hergestellt und eignen sich ideal für Stehempfähge, Konferenzen und für zwischendurch. Pro Person benötigen Sie ja nach Anlass und Uhrzeit zwischen zwei und fünf Stück dieser hessischen Köstlichkeiten.

Zum Beispiel belegt mit:

- Schneegestöber
- Eier mit Grüne Soße
- Rohem Schinken
- „Falscher Schnepfendreck“
- Blutwurst mit Senf
- Handkäse mit Kümmel
- Kasseler mit Gürkchen
- Schnittkäse

€ 1,90 je Stück

- Presskopf
- Roastbeef mit Zwiebeln
- Räucherlachs
- Mini Frankfurter Würstchen
- Tafelspitz mit Meerrettich
- Sülze mit Zwiebelchen
- Geräuchertem Forellenfilet
- Geräucherter Putenbrust

€ 2,40 je Stück



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

### **Halbe belegte Brötchen**

Fein garniert und auf Platten angerichtet.

Zum Beispiel belegt mit:

- Salami
- Putenbrust
- Rohem Schinken
- Schnittkäse
- Kasseler
- Gekochtem Schinken

€ 2,10 je Stück

- Räucherlachs
- Roastbeef
- Camembert
- Parmaschinken

€ 2,40 je Stück



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

**Süße Snacks**

**Plundertaschen**

mit Apfel- oder Kirschfüllung

€ 2,00 je Stück

**Vanilleplunder**

mit Früchten belegt

€ 2,30 je Stück

**Schokoladen-Muffin**

€ 1,80 je Stück

**Nußschnecken**

€ 1,90 je Stück

**Früchtespieß in Schokolade**

€ 2,60 je Stück

**Ofenfrischer Blechkuchen mit Schlagsahne**

€ 2,20 je Stück



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

### Kaffee- und Kuchenangebot

Als Pauschale bieten wir Ihnen eine Auswahl verschiedener frischer Blechkuchen und Schlemmertörtchen nach Wahl unseres Küchenchefs.

Inklusive Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und Schokolade nach Ihrem Wunsch. Pro Person werden 1,5 Stücke Kuchen serviert.

€ 10,50 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 11 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü nach Lust, Geschmack und Anlass  
zusammen... (ab 20 Personen)

Viel Vergnügen wünscht Ihnen Ihr „Wilhelm“-Team.

### **Vorspeisen**

#### **Bunter Blattsalat**

mit einem Dressing Ihrer Wahl  
dekoriert mit frischen Kräutern,  
Brotcroûtons und Nüssen

€ 5,60

#### **Lachstatar**

auf warmem Apfel-Kartoffelreibekuchen  
und Zitronensauerrahm

€ 8,90

#### **Crevettencocktail**

fein dekoriert mit Dillstrauß,  
kleinen Kirschtomaten und Zitronenschnitz

€ 8,90

#### **Roastbeefröllchen**

auf Frankfurter Grüne Soße

€ 8,90

#### **Herzhafter Rucolasalat**

mit pikantem Balsamicodressing  
und gekräuterten Parmaschinkenscheiben

€ 11,50



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 12 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)

**Gebeizter Flußzander**  
auf Radiccioblättern  
und Limonenschaum

€ 9,90

**Beet von grünem Spargel  
und Tomate**  
mit gebratener Garnele

€ 13,50

**Kalbsfiletroulade**  
mit Mangold  
auf marinierten Frühlingslauchspitzen

€ 14,50

### **Suppen-Klassiker**

**Feines Kartoffelsüppchen**  
mit kleinen Würstchen

€ 4,90

**Kartoffel-Lauchsuppe**  
mit Frischkäse verfeinert

€ 5,20

**Rheingauer Rieslingsüppchen**  
mit Winzerklößchen

€ 5,50

**Wilhelmsbader Hochzeitssuppe**  
mit kleinen Klößen,  
Eierstich und Gemüse

€ 5,20

**Französische Zwiebelsuppe**  
mit Käsetaler  
und einem Spritzer Cognac

€ 5,90

**Lachscreme**  
gekrönt mit Dillsahne  
und geschrotetem Pfeffer

€ 5,90

**Klare Ochsenschwanzsuppe**  
mit altem Sherry  
und Chesterstange

€ 6,90



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

**Rinderconsommé**

mit Gemüse

€ 4,90

**Schweizer Käsesüppchen**

mit herzhaften Brotcroûtons

€ 4,90

**Champignoncremesuppe**

mit Schinkenwürfeln

€ 4,90

**Apfelweinschaum**

mit Calvados parfümiert  
und gerösteter Blutwurst

€ 4,90

**Kürbissuppe**

mit Ingwer und Curry verfeinert

€ 5,10



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 15 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)

**Aus den Weltmeeren**

**Gegrillte Lachsschnitte**

auf Safranschaum, dazu Kartoffelstrudel

€ 14,90

**Nordsee Seezungenröllchen**

auf Gurkentalern und Kartoffelschmand

€ 19,50

**Hechtfilet im Speckmantel gebraten**

auf Spinatblätter gebettet, dazu Wildreis

€ 18,90

**Flusszanderfilet auf der Haut gebraten**

mit Gewürzen gespickt  
an Tomaten-Olivensalsa, Spinatfettuccine

€ 17,80

**Taunusforelle**

auf Kaiserschotenragout mit Tomate und Rosmarinkartoffeln

€ 15,90

**Seeteufelmedaillon**

mit milder Pfefferkruste, aromatischen Kartoffeltaschen  
und weißem Balsamicoschaum

€ 18,50

**Französisches Steinbuttfilet**

in Walnußflakes gebacken  
mit Tintenfischnudeln und Kirschtomaten

€ 22,50

**Herzhaft fleischig**

**Schmorsteak**

Pikantes Rinderschmorsteak  
mit Gemüsestreifen auf Rotweinjus  
und Herzoginkartoffeln

€ 17,90

**Herzhafter Krustenbraten**

mit einer leichten Senfsoße  
mit Spargelkohl und Dauphinekartoffeln

€ 15,90

**Burgunderbraten mit Dörrobstsoße**  
auf Karottenstiften und Kartoffelsäckchen

€ 15,00

**Schweinefilet im Kräutercrêpe**

auf Thymianjus, Shitakepilzen und Spargelbündchen

€ 15,80

**Rinderfiletstreifen „Stroganoff“**

in einer feinen Senfsoße  
mit Champignons, Gurken und Rote Beetestreifen  
dazu Eierknöpfe

€ 16,90

**Gegrillte Bauernente**

auf einer Backpflaumensoße mit  
Kohlköpfchen und Kartoffelnocken

€ 16,90



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

**Rosa gebratenes Kräuterroastbeef**  
auf Pfeffersoße  
mit gefüllter Tomate und Gratinkartoffeln

€ 17,50

**Saltimbocca von der Entenbrust**  
auf Feigensenfsoße  
mit gefüllter Nudeltasche und Parmesanplätzchen

€ 18,90

**Hirschkalbsrücken**  
auf fruchtiger Hagebuttensoße,  
geröstetem Broccoli und Byronkartoffeln

€ 19,90

**Rosa gebratener Rehrücken**  
auf Preiselbeersoße  
mit Romanescoröschen und Kartoffelsternen

€ 20,90

**Lammrücken**  
unter der Kräuterkruste  
auf Dijonsenfsoße, geschmolzenen Kirschtomaten  
und Kartoffelkugeln

€ 20,50



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 18 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

**Cordon Bleu vom Lamm**

auf Walnußcreme  
mit Rosenkohlfan und Steinpilznudeln

€ 19,80

**Rinderfilet**

gespickt mit Garnelen, Safranjus und  
einem Strudelsäckchen gefüllt mit Gemüse ragout

€ 25,50

**Kalbsfilet „Wilhelmsbader Art“**

mit Gemüse gespickt  
auf sahniger Morchelsoße angerichtet  
dazu kleines Gemüse und Kartoffelspitzen

€ 21,90

**Rinderfilet „Wellington“**

im Blätterteig gebacken  
mit einer Pilz-Schinken-Duxelles  
Trüffeljus und geformten Zucchini

€ 22,50

**Roulade**

gefüllt mit Steinpilzen auf Preiselbeersauce,  
dazu drei kleine Klößchen und Apfelrotkraut

€ 17,90



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

### Die süße Verführung

#### Süße Bruschetta

mit frischen Himbeeren  
und Mascarpone-Honigcreme

€ 9,00

#### In Honig gebackene Banane

mit leichtem Ingwerparfait  
und Pfefferschokoladensoße

€ 7,50

#### Crème Caramel

mit frischen Früchten

€ 5,90

#### Vanille-Rosinenauflauf

mit RotweinsöÙe  
und gerösteten Mandeln

€ 5,80

#### Cremiges Vanilleeis

mit heißen Himbeeren  
oder warmer SchokoladensoÙe

€ 5,90

#### Marmorierte Schokoladenterrine

auf Waldbeerenragout

€ 5,90

#### Mangomousse

auf Erdbeersalat und Minze

€ 6,90



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

**After-Eight Parfait**  
mit Schokoladenfächer

€ 6,30

**Hausgemachtes Tiramisu**  
mit kräftigem Espresso,  
feiner Amarettocreme und Kakaoschnee

€ 6,90

**Gratinierte Pflaumen**  
mit Walnußeis

€ 6,00

**Mascarpone mousse**  
im karamellisierten Blätterteigkissen  
und frischen Erdbeeren

€ 7,50

**Bananen-Bacardiparfait**  
auf Schokoladenblume und Kokos

€ 6,50

**Exotischer Fruchtsalat**  
mit weißem Rum  
und Vanillesabayone

€ 6,90



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 21 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## Buffetvorschläge

(ab 20 Personen)

(Selbstverständlich können Sie sich Ihr Buffet auch gerne selbst zusammenstellen)

### *Hanauer Buffet*

#### Suppe

Oma's Kartoffelsuppe

\*\*\*

#### Vorspeisen

Hausmacher Wurst,  
Blutwurst, Leberwurst, Presskopf  
Schinkenplatte  
Frisches Bauernbrot

\*\*\*

#### Hauptgerichte

Tafelspitz mit Meerrettich  
Gebratene Kammrippchen  
Sauerkraut  
Frankfurter Grüne Soße  
Schwenkkartoffeln

\*\*\*

#### Desserts

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

\*\*\*

€ 22,50 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 22 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## **Hessisches Buffet**

### **Suppe**

Bergsträßer Käsesuppe

\*\*\*

### **Vorspeisen**

Tafelspitzsülze  
Kraut- und Kartoffelsalat  
Schinkenplatte

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Frankfurter Ochsenbrust  
Krautwickel mit Hackfleisch  
Frankfurter Grüne Soße  
Schwenkkartoffeln  
Eiersalat

\*\*\*

### **Desserts**

Frankfurter Pudding

\*\*\*

€ 27,50 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 23 von 35

**Gasthaus „Zum Wilhelm“**  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## **Wilhelmsbader Buffet**

### **Suppe**

Erbensuppe mit Würstchen

\*\*\*

### **Vorspeisen**

Handkäse mit Musik  
„Hessisches Schneegestöber“

Salat mit Weinsöße

Wurstsalat

Frisches Bauernbrot

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Schwarzwurzeln mit Hackbällchen

Gefüllte Hähnchenbrust

Wildschweinroulade

Zander mit Zitronensoße

Gebackene Kartoffelscheiben

Nudeln

Gemüse der Saison

\*\*\*

### **Desserts**

Obstsalat

Gefüllte Kreppel

Rote Grütze mit Vanillesoße

\*\*\*

€ 35,50 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## **Klassisches Buffet**

### **Vorspeisen**

Shrimps in Dill-Soße  
Geräucherter Lachs mit Honig-Senfsoße  
Geräucherte Forellen mit Meerrettich  
Honigmelonenschiffchen mit rohem Schinken  
Salatauswahl der Saison mit Dressing

dazu servieren wir Baguette

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Bandnudeln mit Broccoli an Sahneseife  
Schweinelende mit Pfefferrahmsoße  
Gegrillte Hühnerbrust mit Tomaten-Chilisahne  
Zanderfilet mit Mandelbutter  
Gebackene Kartoffelscheiben  
Folienkartoffel mit Sauerrahm  
Reis  
Spätzle  
Kaisergemüse

\*\*\*

### **Desserts**

Obstsalat  
Weinschaumcreme auf Fruchtspiegel  
Dunkles Schokoladenmousse mit  
lauwarmen Portweinkirschen

\*\*\*

€ 35,50 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 25 von 35

E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)

**Gasthaus „Zum Wilhelm“**  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau

Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## **Vegetarisches Buffet**

### **Suppe**

Weinlesesuppe

\*\*\*

### **Vorspeisen**

Mozzarella und Cocktailtomaten mit frischem Basilikum

Marktfrische Gemüsestäbchen mit diversen Dips

Saisonale Salatauswahl mit dreierlei Dressing

Sechskornsalat

Salat von Waldpilzen mit Pinienkernen

Gebratene Champignons mit Knoblauch

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Kartoffelauflauf

Gemüsespieße (Zucchini, Aubergine, Champignon, Zwiebel)

Paprikaschoten gefüllt mit Gemüse an Schnittlauchsoße

Rösti mit Tomate, Basilikum und Käse

Wildreis mit Broccoli

\*\*\*

### **Desserts**

Grießflammerie mit Himbeermark

Marktfrisches Obst

Apfelgratin mit Zucker und Zimt

Rieslingcreme

Dunkles Schokoladenmousse mit lauwarmen Portweinkirschen

\*\*\*

€ 29,50 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 26 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## **Mediterranes Buffet**

### **Vorspeisen**

Scampisalat mit Artischocken und Oliven  
Mozzarella Caprese  
(Frischer Mozzarella mit Basilikum und Tomaten)  
Gebratene Champignons mit Knoblauch  
Rucola und Radicchio mit italienischem Dressing  
Luftgetrockneter Schinken mit Grissini

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Penne alla Ricotta  
mit frischem Ricottakäse, Basilikum, Tomaten und Peperoncino  
Hähnchenbrust in Erbsensauce mit Tomatenfettuccine  
Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei  
in Weißweinsauce und gebackene Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### **Desserts**

Profiteroles  
(mit Vanillecreme gefüllter und Schokoladencreme überzogener Brandteigkrapfen)  
Marinierte Kirschen mit Amarettomousse  
Gorgonzola mit getrockneten Tomaten

\*\*\*

€ 37,50 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 27 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## **Genießer Buffet**

### **Vorspeisen**

Blattsalatvariationen, Shrimpsalat und Teufelsalat

Lachsplatte

Räucherforellenplatte

Spargelterrinen auf der Platte angerichtet

Roastbeefplatte mit verschiedenen Dips

dazu servieren wir Baguette

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Rehrücken im Mangold Kartoffelmantel auf Rehjus

Rinderbraten an Burgundersoße

Schnitzel von der Pute und vom Schwein mit drei verschiedenen Soßen:

Jägersoße, Rahmsoße oder Paprikarahmsoße

Pangasiusfilet in Dill-Senfsoße

Spätzle

Mandelbällchen

Petersilienkartoffeln

Wildreis

Rosenkohlkombinationen

\*\*\*

### **Desserts**

Überraschungsomelette

Schokoladenmousse auf Vanillespiegel

Weinschaumcreme auf Fruchtspiegel

\*\*\*

€ 39,00 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 28 von 35

E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)

**Gasthaus „Zum Wilhelm“**  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau

Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

### **Bahnhofs Buffet**

#### **Vorspeisen**

Blattsalatvariation  
Lachsplatte  
Shrimpscocktail  
Räucherforellenplatte

dazu servieren wir Baguette

\*\*\*

#### **Hauptgerichte**

Schweinefilet Hubertus mit Calvadosäpfeln  
Rinderbraten mit Burgundersoße  
Backfisch mit hausgemachter Remoulade  
Bandnudeln mit Lachs-Sahnesoße  
Pangasiusfilet in Senfsoße  
Petersilienkartoffeln  
Wildreis  
Rahmkohlrabi  
Glasierte Karotten

\*\*\*

#### **Desserts**

Schokoladen-Ingwermousse  
Apfelbeignets mit Vanillesoße  
Weinschaumcreme auf Fruchtspiegel

\*\*\*

€ 36,90 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 29 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## **Winterliches Buffet**

### **Vorspeisen**

Variation von winterlichen Blattsalaten  
mit Balsamicodressing  
Duett von Tomate und Mozzarella  
Shrimpspieße mit Dip  
Räucherlachs mit Meerrettichsahne  
Kartoffelcremesüppchen

dazu servieren wir Baguette

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Rinderrouladen mit Steinpilzfüllung  
Schweinefilet mit Apfel-Kräuterkruste  
Gegrillte Hühnerbrust mit Honig und Sesam  
Fischvariation an Rieslingsoße  
Gnocchi  
Gemüse der Saison  
Kartoffelplätzchen  
Kroketten

\*\*\*

### **Desserts**

Tiramisu  
Weißes Schokoladenmousse mit Blaubeeren  
Pochierte Williams Christ Birne in Rotwein  
an Vanille- und Schokoladensoße

\*\*\*

€ 36,50 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 30 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## **Kulinarisches Buffet**

### **Suppe**

Tomatensuppe mit Basilikum und Mozzarella

\*\*\*

### **Vorspeisen**

Antipasti und Rucolasalat

\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Garnelen nach kulinarischer Art  
Lammrücken in Kräuterkruste  
Perlhuhnbrust mit Ricotta-Spinatfüllung auf Balsamicosoße  
Kräuterreis  
Zucchiniplatten  
Rosmarinnudeln  
Gebratene Gnocchi

\*\*\*

### **Desserts**

Cappuccinoschaum mit Himbeermark  
Panna Cotta mit frischen Früchten

Internationales Käsebrett  
Verschiedene Weich- und Rohmilchkäse  
Trauben und Nüsse  
dazu rustikales Brot

\*\*\*

€ 41,90 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 31 von 35

Gasthaus „Zum Wilhelm“  
Bahnhof ■ Wilhelmsbad  
Burgallee 127 ■ 63454 Hanau  
Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401  
E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

### **Käsebuffetempfehlung**

**Internationales Käsebrett**  
mit verschiedenen  
Weich- und Rohmilchkäse  
Trauben und Nüssen  
dazu rustikale Brotauswahl

\*\*\*

Zum Abrunden eines gelungenen Essens

\*\*\*

€ 7,00 pro Person

\*\*\*

Zur Erweiterung der Buffetauswahl

€ 4,00 pro Person



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011



GASTHAUS · BIERGARTEN · CATERING

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### für Veranstaltungen und Caterings des Gasthaus „Zum Wilhelm“

1. Die nachstehenden Geschäftsbedingungen gelten für die gesamte Geschäftsverbindung des Gasthauses „Zum Wilhelm“ (nachfolgend kurz Betrieb genannt) und seinen Kunden (einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast, usw.); sie gelten für sämtliche Leistungen des Betriebes, insbesondere für die Überlassung von einzelnen Räumlichkeiten als Veranstaltungsräume (nachfolgend umfassend: Leistungserbringung). Neufassungen der Bedingungen werden Vertragsbestandteil, wenn der Kunde nach Ihrer Übersendung nicht binnen zwei Wochen schriftlich widerspricht. Der Betrieb wird dem Kunden bei fristbeginn auf die Bedeutung seines Schweigens besonders hinweisen.

Geschäftsbedingungen des Kunden werden in keinem Fall Vertragsbestandteil. Mitarbeiter des Gasthauses „Zum Wilhelm“ sind nicht befugt, mündliche Nebenabreden zu treffen oder mündliche Zusicherungen zu geben, die über den Inhalt des schriftlichen Vertrages hinausgehen.

Der Vertrag kommt mit der Bestätigung der Bestellung durch den Kunden oder mit der Bestätigung der Reservierung durch den Betrieb zustande; Angebote des Betriebes sind unverbindlich.

Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er dem Betrieb gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner. Der Betrieb kann vom Kunden und/oder vom Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen.

2. Die Preise bestimmen sich nach der, im Zeitpunkt der Leistungserbringung, gültigen Preisliste. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsschluss und Leistungserbringung mehr als vier Monate, ist der Betrieb berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen. Wenn der vereinbarte Mindestumsatz nicht erreicht wird, kann der Betrieb 100% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder der Betrieb einen höheren entgangenen Gewinn nachweist.

3. Für gebuchte Leistungen ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung später vom Kunden storniert wird, oder der Kunde nicht erscheint (§ 552 BGB). Die ersparten Aufwendungen des Betriebes betragen bei allein bestellten Speisen und Getränken 40% des vereinbarten Preises. Für die sonstige Leistungserbringung, d.h. gebuchte Leistung außer den in Satz 2 genannten Leistungen, insbesondere Miete (Raummiete, Bereitstellungskosten etc.) vereinbarte Umsätze von Speisen und Getränken bei einer Veranstaltung etc., bestimmt der Zeitpunkt der Stornierung die Höhe des Anspruchs des Betreibers auf eine angemessene Vergütung. Diese ergibt sich aus der Auftragsbestätigung des Betriebes sowie dem Anhang dieser Geschäftsbedingung; ersparte Aufwendungen bei der sonstigen Leistungserbringung sind damit abgegolten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Betrieb der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

4. Um eine sorgfältige Vorbereitung der Veranstaltung zu ermöglichen, ist der Kunde verpflichtet, dem Betrieb die genaue Anzahl der Teilnehmer, spätestens vier Werktage vor dem Termin der Veranstaltung, mitzuteilen. Kommen weniger Teilnehmer als vereinbart, hat der Kunde nach der mitgeteilten, zumindest nach der vereinbarten Anzahl Zahlung zu leisten. Kommen mehr Teilnehmer, wird gem. der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

5. Bei Veranstaltungen, die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum, anderenfalls über 24:00 Uhr, hinausgehen, kann der Betrieb zusätzliche Aufwendungen, insbesondere für Nachfolgeveranstaltungen und Personal, berechnen.

6. Der Betrieb haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Betriebes auftreten, wird sich der Betrieb auf unverzügliche Rüge des Kunden bemühen, für Abhilfe zu sorgen. Unabhängig von den §§ 701 ff. BGB haftet der Betrieb nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der gesetzlichen Vertreter des Betriebes oder der leitenden Angestellten des Betriebes. Eine Verwahrung bedarf ausdrücklicher Vereinbarung. Aufrechnung, Minderung oder Zurückbehaltung sind für den Kunden nur bei unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen zulässig. Eine Haftung des Betriebes ist - abgesehen von den §§ 701 ff. BGB - betragsmäßig auf die Höhe des vereinbarten Preises beschränkt. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden sechs Monate, gerechnet ab Beendigung des Vertrages. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Betriebes auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung, positiver Vertragsverletzung und unerlaubten Handlungen.

7. Zurückgebliebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt. Der Betrieb bewahrt die Sachen sechs Monate auf und berechnet dafür eine angemessene Gebühr. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben. Jedwede Haftung des Betriebes ist ausgeschlossen.

8. Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik o.ä.) oder sonstiger, vom Betrieb nicht zu vertretender, Hinderungsgründe oder das Gasthaus „Zum Wilhelm“ beeinträchtigende Umstände (z. B. Rufgefährdung), insbesondere solche außerhalb der Einflussphäre des Betriebes, behält sich der Betrieb das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, ohne dass dem Kunden ein Anspruch, z. B. auf Schadenersatz, zusteht.

9. Für Beschädigungen oder Verluste, die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde dem Betrieb, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Betriebes liegt oder durch einen Dritten verursacht wurde und der Dritte auch tatsächlich Ersatz leistet, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.



— Preisänderungen vorbehalten —  
Stand: August 2011

Seite 33 von 35

E-Mail: [info@zumwilhelm.de](mailto:info@zumwilhelm.de) ■ Internet : [www.zumwilhelm.de](http://www.zumwilhelm.de)

Gasthaus „Zum Wilhelm“

Bahnhof ■ Wilhelmsbad

Burgallee 127 ■ 63454 Hanau

Telefon (06181) 840 300 ■ Telefax (06181) 840 401

10. Die Anbringung von Dekorationsmaterial. o.ä. sowie die Nutzung von Flächen im Betrieb außerhalb der angemieteten Räume, z. B. zu Ausstellungszwecken, bedürfen der schriftlichen Einwilligung des Betriebes und können von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden. Diese und sonstige von den Kunden eingebrachten Gegenstände müssen den örtlichen feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Wenn sie nicht sofort, spätestens jedoch innerhalb von zwölf Stunden nach Ende der Veranstaltung, abgeholt werden, erfolgt eine Lagerung im Betrieb, für die eine angemessene Vergütung, mindestens in Höhe der Mietkosten für den benutzten Raum, vom Kunden geschuldet wird. Vom Kunden zurückgelassener Müll kann auf Kosten des Kunden vom Betrieb entsorgt werden.

11. Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, Vermögenssteuer usw., hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.

12. Soweit der Betrieb für den Kunden technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er in Vollmacht und für Rechnung des Kunden; der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Einrichtungen und stellt den Betrieb von allein Ansprüchen Dritter aus der Überlassung frei.

13. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (z.B. Hochzeitstorte) wird eine Servicegebühr berechnet, sofern weitere Speisen und Getränke vom Gasthaus „Zum Wilhelm“ bezogen werden, in Form eines Menüs oder Buffets. Bei Verzehr des eingebrachten Kuchens beträgt der Gedeckpreis € 3,50 pro Person.

Die Speisen vom Buffet sind zum Verzehren nur innerhalb unserer Räumlichkeiten vorgesehen. Eine Mitnahme ist aus organisatorischen und lebensmittelrechtlichen Gründen nicht gestattet.

14. Der Kunde verpflichtet sich, den Betrieb unverzüglich unaufgefordert, spätestens jedoch bei Vertragsschluss darüber aufzuklären, dass die Leistungserbringung und/oder die Veranstaltung, sei es aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters, geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des Betriebes zu beeinträchtigen. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Betrieb aufweisen und/oder die beispielsweise Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Betriebes. Verletzt der Kunde diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine solche Einwilligung, hat der Betrieb das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall gelten Ziff. 4 der Allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und der angemessenen Vergütung) sowie entsprechend der Anhang dieser Bedingungen.

15. Die Rechnung ist nach Veranstaltungsende sofort zu begleichen oder nach Rechnungserhalt ohne Abzug binnen sieben Tagen zahlbar. Verzug tritt mit Zugang der ersten Mahnung ein. Der Zinssatz für Verzugszinsen beträgt 4% über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank, mindestens aber den gesetzlichen Zinssatz. Der Zinssatz ist niedriger anzusetzen, wenn der Kunde eine geringere Belastung nachweist. Für jede Mahnung nach Verzugsbeginn wird eine Mahngebühr von € 5,- geschuldet. Der Betrieb erhebt eine Vorauszahlung in Höhe des Mindestumsatzes bzw. der kalkulierten Fixkosten, welche vierzehn Tage vor der Veranstaltung in bar zu entrichten ist, oder zu diesem Zeitpunkt auf dem Bankkonto des Betriebes eingegangen sein muss. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Betrieb gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist der Betrieb berechtigt seine Leistung zu verweigern, jedoch kommen hierbei die Stornofristen (siehe Anhang) zum Tragen.

Die o.g. Zahlungsbedingungen für die Restsumme bleibt davon unberührt. Der Betrieb behält sich vor, eine Abschlagsrechnung zu erstellen. Rechnungsstellung und Bezahlung (bar, oder EC Karte) erfolgt, soweit nicht anders schriftlich vereinbart, nach Beendigung der Veranstaltung. (Für Leistungsstörungen, die auf einer verzögerten Zahlung beruhen, ist der Kunde allein verantwortlich. Die Frist wird nur durch Zahlungseingang beim Betrieb gewahrt.)

16. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages einschließlich dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, berührt dieses die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien werden die unwirksamen Bestimmungen unverzüglich durch solche wirksamen ersetzen, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahekommen.

17. Für Kaufleute und juristische Personen öffentlichen Rechts und öffentliche Sondervermögen ist Hanau Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand für alle aus der Geschäftsverbindung resultierenden Streitigkeiten. Dies gilt auch für Streitigkeiten aus Wechsel oder Schecks. Die Rechtsbeziehung des Gasthauses „Zum Wilhelm“ zu ihren Kunden unterliegen, auch wenn diese ihren Sitz außerhalb der Bundesrepublik Deutschland haben, ausschließlich deutschem Recht.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB für Veranstaltungen und Caterings unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

Anhang der Allgemeinen Geschäftsbedingungen:

Für eine geschlossene Gesellschaft in den Räumlichkeiten des Gasthauses „Zum Wilhelm“ wird ein Mindestumsatz in Höhe von € 3.000,- erhoben.

Auf Grundlage der vereinbarten Vergütung gilt ein durchschnittlicher Umsatz von € 50,- pro Person.

Bei teilweiser oder vollständiger Stornierung der Veranstaltung oder des Caterings mehr als 90 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn, fallen keine Stornokosten an. Bei späteren Stornierungen gilt folgende Staffelung:

Bei Stornierungen- und Teilstornierungen	Anspruch des Betriebes
von 31 – 90 Werktagen	Berechnung 30 % der Miete bzw. des Mindestumsatzes.
von 15 – 30 Werktagen	Berechnung der Miete bzw. des Mindestumsatzes. Berechnung von 50% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke); falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt ein durchschnittlicher Umsatz von € 50,- pro Person als vereinbart.
von 2 – 14 Werktagen	Berechnung der Miete bzw. des Mindestumsatzes. Berechnung von 75% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke); falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt ein durchschnittlicher Umsatz von € 50,- pro Person als vereinbart.
am Veranstaltungstag	Berechnung der Miete bzw. des Mindestumsatzes. Berechnung von 100% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke); falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt ein durchschnittlicher Umsatz von € 50,- pro Person als vereinbart.