



*Orangerie*

FEIERN & TAGEN IM NELLS PARK





BALLSAAL IN DER ORANGERIE



PARKSAAL



VINOTHEK 1861

# Willkommen



## DER ORT FÜR RAUSCHENDE FESTE

Unsere Orangerie! Feiern Sie im historischen Ballsaal mit Kronleuchtern und Kerzenkandelabern oder in unseren stilvollen Remisen mit Parkblick! Umsorgt werden Sie jedenfalls perfekt: Unsere erfahrene Veranstaltungsleitung und unser kompetentes Bankett-Team begleiten Sie mit herzlichem Service.



## EIN ORT MIT GESCHICHTE

Umgeben von einem englischen Landschaftspark mit altem Baumbestand besitzen das herrschaftliche Herrenhaus und die historische Orangerie ein ganz besonderes Flair. Besonders reizvoll: Der Mix aus moderner Architektur und historischem Mauerwerk!



## EIN ORT MIT ERLEBNISGARANTIE

Unser Lifestyle-Setup mit Leuchttischen, unsere Live Cooking Station für mehr Stimmung & Spaß oder auch ein roter Teppich für einen fürstlichen Empfang! Wir mögen gern ein bisschen Show! Und unsere innovativen Food-Konzepte werden Sie köstlich überraschen.



## EIN ORT ZUM WOHLFÜHLEN

Feiern Sie doch direkt in unserem Park umgeben von Rosengärten: Unser Brunnenhof ist ideal für Ihren Sektempfang oder Ihr Sommerfest! Und viel Raum für ein bisschen Inszenierung haben wir auch: Einen Park für kreative Illuminationen, einen Himmel für 99 Luftballons oder einen Schwanensee für Ihre Hochzeitsfotos!

## KONTAKT

Nells Park Hotel  
Dasbachstrasse 12  
54292 Trier  
Tel 0651-14 44 - 0  
Fax 0651-14 44 -222  
info@nellsarkhotel.de  
www.nellsarkhotel.de

## VERANSTALTUNGSBÜRO

Mo - Fr.: 10 - 16 Uhr  
Tel 0651-14 44-379  
veranstaltung@nellsarkhotel.de

## HOTELZIMMER

Mo - Fr.: 9 - 18 Uhr  
Tel 0651-14 44-378  
sales@nellsarkhotel.de



# Häppchen

PIKANT

## SEKTEMPFANG MIX

(3 Stück pro Person)

Mini Blätterteighäppchen mit Käse, Schinken, Lachs & lauwarme Seafoodhäppchen

5,90€

## MOVING PICKNICK

(4 Stück pro Person)

Melone-Schinken, Gurke-Feta, Riesengarnele, Pflaume im Speckmantel

9,60€

## BRUSCHETTA-ÉTAGÈRE

(1,5 Stück pro Person)

Gemischte Auswahl von hausgemachten Bruschetta

5,60€

## PARK-CANAPÉS ( 1 Stück )

Baguette schräg geschnitten und belegt mit Räucherlachs / Roastbeef / Vitello Tonnato / Tortenbrie / Frischkäse-Scampi

4,60€



Sektempfang Mix

## VEGANES

(1,5 Gläschen pro Person)

HARISSA SESAM CRÈME mit Blumenkohl und Couscous

4,80€

ERBSENCRÈME mit Oliven-erde und Rote Beete Kaviar

4,80€

ROTE BETE HUMMUS mit Taboulé

4,80€



Bruschetta-Étagère

# Vorspeisen

SERVIERT

## VORSPEISEN-DREIERLEI

Tatar von Räucherlachs, Wild- & Bauern- terrine auf Wildkräutersalat

13,90€

## LACHS MEETS KRABBE

Terrine von Räucherfisch und Shrimps mit Avocado an Friseesalat

14,90€

## NELLS PARK VORSPEISEN- VARIATION

(je nach Tischform auf Tellern oder Étagèren angerichtet)

Getrüffelte Quiche, rosa gebratenes Roastbeef, Parmaschinken-Melonen-Lolly, Antipasti, geräucherter Lachs

16,90€

## VARIATION VON BÜFFEL- MOZZARELLA UND ANTI- PASTI

Büffelmozzarella an Kräuterpesto, umlegt mit Fenchel, Tomaten, Champignons, Paprika und Zucchini verschieden mariniert (Vegetarisch, glutenfrei)

13,50€

## CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit altem Balsamico und Parmesan

16,50€



Nells Park Vorspeisen-Variation



Nells Park Vorspeisen-Étagère

# Salate

SAISONAL

## CAESAR'S SALAD (Juli-Oktober)

mit Croûtons, Parmesanspänen und Kirschtomaten

10,90€

## FELDSALAT (November-Februar)

mit knusprigen Speckwürfeln, Kartoffel- dressing und Croûtons

9,90€

## SALAT „GREAK STYLE“

(März-Juni)

mit Fetakäse und Oliven

9,90€

Welcher SEKT ist der Richtige? Fragen Sie uns.



# Zwischengerichte

SERVIERT

**ROTBARBENFILET**  
auf Balsamico-Schmandlinsen

14,90€

**GEBRATENE BLUTWURST 2.0**  
auf Kartoffelschnee mit gebratener Gänseleber und karamellisierter Apfelscheibe

13,90€

**FJORD-LACHS MIT SESAM**  
auf Mangold, Champignons und Weißweinschaum

13,20€

**SCAMPI & RUCOLA**  
auf pikanten Linguine und gehobeltem Parmesan

15,50€

**JAKOBSMUSCHELN**  
auf Risotto mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern de Provence

17,90€

**TAGLIATELLE AN TRÜFFELRAHM**  
mit frisch gehobeltem Trüffel (vegetarisch)

16,90€



# Sorbet

SERVIERT

Ideal als kleine, neutralisierende Erfrischung vor dem Hauptgang

**MOJITO-SORBET**  
Havana Club – Limette

7,80€

**CHAMPAGNER-ZITRONENSORBET**

7,50€

**SORBET VOM WEINBERGPFIRSICH**

7,50€

**SORBET VON DER WILLIAMSBIERNE**

7,50€



# Suppen

**TOMATEN-KAROTTEN-CRÈMESUPPE**  
mit Selleriestroh

8,90€

**CRÈMESUPPE VON KAISERSCHOTEN**

8,90€

**CRÈMESUPPE VON ROTEN LINSEN** mit Balsamico

8,70€

**FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE** mit Käse-Crostini

8,50€

**FESTTAGSSUPPE: CONSOMMÉ ROYAL**  
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsewürfeln

8,90€

**RUCOLASÜPPCHEN**  
mit gehobeltem Parmesan

7,90€

**KOKOS-CURRYRAHMSÜPPCHEN**  
mit schwarzem Sesam

8,90€

## SAISONAL

**PASTINAKENCRÈMESUPPE**  
mit eigenen Chips (Mai-Juni)

8,50€

**CRÈMESUPPE VOM SAUERAMPFER** (Juni-September)

8,50€

**MARONENCRÈMESUPPE**  
mit geräucherter Entenbrust (Okt-Dez)

8,50€

**SCHAUMSUPPE VON DER BRUNNENKRESSE** (Okt-März)

7,90€ mit Croûtons

9,50€ mit gehobeltem Trüffel



# Kalb & Rind

SERVIERT

## SCHMORBACKEN VOM EIFELSCHWEIN

Zart geschmort in Rotweinsud, dazu gebackene Kartoffeln und Wurzelgemüse

20,50€

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

feines Biogemüse und Dauphinekartoffeln

24,50€

## KALBSBRATEN (180 Gr.)

an Morchelrahm, Schmorgemüse und Kartoffelgratin

22,90€

## KALBSFILET (180 Gr.)

an Natur-Jus, gefüllten Artischockenherzen und Süßkartoffelgratin

23,50€

## FILET VOM EIFELER WEIDERIND (180 Gr.)

auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit Rotwein-Schalottenjus & Ratatouille

31,50€

## SCHMORBRATEN VOM EIFELRIND

mit Kartoffel-Pastinaken-Stampf, glasier-tem Frühlingslauch und Perlzwiebeln

21,50€

## ZARTES RUMPSTEAK (180 Gr.)

mit Pfefferrahm, Grilltomate, Speckbohnen und Pommes frites

25,90€

# Fisch

SERVIERT

## ROTBARBEFILET

auf Risoleekartoffeln und Paprika-Limettensalsa

24,50€

## LACHSFILET GEBRATEN

■ auf Aligot, Selleriecreme und Safranschaum oder

■ mit Zitronen-Estragonbutter auf Kartoffel-Wurzelgemüse-Ragout

24,90€

## KABELJAUFILET

Fregola Sarda und leichtem Estragonschaum

23,50€

NACH-  
HALTIGE  
ZUCHT  
ODER  
FANG



Mango-Curry-CousCous

# Geflügel

SERVIERT

## ROSA GEBRATENE ENTENBRUST „À L'ORANGE“

an Thymianmöhren und Kartoffelgratin

23,90€

## PERLHUHNBRÜSTCHEN GEBRATEN

auf Ratatouille und Kräuterlinguine

19,50€

## MANGO-CURRY-COUSCOUS

Gebratene Hähnchenbrust auf Mango, Zuckerschoten und Curry-CousCous, Johannisbeerjus

17,90€

## PICCATA VON DER FREILANDPOULARDE

auf Parmesan-Linguini und Ratatouille

21,60€

SAISON-  
ZEITEN  
HEIMISCHES  
WILD  
Okt. - Dez.

# Vegetarisch

## TRÜFFELTAGLIATELLE

mit frisch gehobeltem Trüffel

21,50€

## GRÜNER MINI-SPARGEL & RUCOLA RAVIOLI

geschwenkt in der Pfanne mit geschmolzenen Tomaten und Ziegenkäse

19,50€

## SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI

glasiert in Erdnusspesto mit Shiitake-Pilzen, Paprikawürfel und Zuckerschoten

18,90€

# Vegan

AUCH IM BUFFET MÖGLICH

## SÜSSKARTOFFEL TIKKA MASALA

14,90€

## AUBERGINENCURRY

15,90€

## GRÜNES CURRY MIT RÄUCHERTOFU

17,90€

## GEMÜSE KARTOFFEL GULASCH

17,50€



# Desserts

SERVIERT

MACARONS  
SÜSSE  
SÜNDE  
1,90€ pro Stück

**KIRSCH & SCHOKOLADE**  
als Schnitte, Ragout und Sorbet

9,90€

**ITALIENISCHES  
DESSERT-3ERLEI**

- Panna cotta
- Tiramisu
- Espresso-Mousse

10,50€

**NEW YORK CHEESECAKE**  
mit Blaubeerragout und Himbeersorbet

9,50€

**CRÈME BRÛLÉE**  
mit frischen Beeren

9,50€

**DESSERT-VARIATION  
NELLS PARK** 5 Stück

- jahreszeitliche Mousse
- Crème Brûlée
- Eis
- Früchte
- +ein Stück Patisserie

14,50€

**3 SÜSSE MINIS**  
Crème Brûlée, Schoko-Mousse, Eis

9,50€

# Sektempfang

## „SEKTEMPFANG PAUSCHAL“

Rieslingsekt brut Hausmarke, Orangensaft, Softgetränke auf Wunsch

16,90€ pro Person / 30 - 45 Min.

## “OPEN BAR“

Ein "gemischter" Empfang mit Rieslingsekt brut Hausmarke, sowie klassischen Aperitifs wie Campari-Orange/Soda, Sekt mit Walderdbeerlikör, Aperol-Spritz, alkoholfreier Campari, Orangensaft und Mineralwasser

19,80€ pro Person / 30 - 45 Min.

## BIERE

**BITBURGER VOM FASS**

..... 0,25l 3,10 ..... 1,0l 11,50

**WEIZENBIERE** ..... Fl. 0,5l 5,50

**KRAFT-BRÄU-BIER HELL** .. Fl. 0,33 3,60

## SOFTGETRÄNKE

**COLA, FANTA, SPRITE**

..... 0,3l 3,20 ..... 1,0l 9,50

**MINERALWASSER**

..... 0,25l 2,60 ..... 0,75l 6,50

**ORANGENSAFT,  
APFELSAFT, SCHORLE**

..... 0,3l 3,90 ..... 1,0l 11,50

## SEKT & WEINE (HAUSMARKEN)

**RIESLINGSEKT** ..... 0,75l 25,90

**WEISSWEIN** aus der Region  
..... 0,75l 22,00 bis 35,00

**ROTWEIN** regional/international  
..... 0,75l 22,00 bis 45,00

Die jeweils aktuelle Bankett-Weinkarte  
finden Sie auf unserer Website  
[www.nellsparkhotel.de](http://www.nellsparkhotel.de)



„Open Bar“-Empfang

# Aperitifs

## COCKTAILS

Cocktails mit  
Alkohol

9,50€

Cocktails ohne  
Alkohol

9,50€

## LONG- DRINKS

Gin Tonic/Lemon,  
Whisky/Bacardi Cola,  
Vodka-Orange etc.

9,50€

## KAFFEE

**ESPRESSO** ..... 2,40

**KAFFEE CREME** ..... 3,20

**ESPRESSO DOPPELT** ..... 4,60

**CAPPUCCINO, MILCHKAFFEE,  
LATTE MACCHIATO** ..... 3,80

**FILTERKAFFEE THERMOSKANNE**  
(ca. 7 Tassen) ..... 14,00

## BANKETT- DIGESTIFSORTIMENT

- Ramazzotti ..... 4cl 5,70
- Jägermeister ..... 4cl 4,90
- Sambuca ..... 2cl 4,90
- Baileys ..... 4cl 4,90
- Johnny Walker Red Label ..... 4cl 6,20
- Jack Daniels ..... 4cl 6,20

## „EIFELER PREMIUM BRÄNDE“

Nelches Birne, Mirabelle, Zwetschggen,  
Himbeergeist ..... 2cl 5,20



Vorspeisenbuffet im Eventzelt

# Buffet

VORSPEISEN & HAUPTGÄNGE

ab  
**50**  
Personen

## VORSPEISEN KLASSIK

26,00€

30,50€ inkl. Suppe am Buffet

## AUF BUFFET-PLATTEN ANGERICHTET

- Büffelmozzarella mit Tomate & Pesto
- Antipasti-Variation mit Auberginen, Zucchini, Paprika & Oliven sowie Artischocken, getrocknete Tomaten
- Dreierlei vom Lachs: gebeizt – im ganzen pochiert – Lachsmousse auf Pumpnickel, Dill Senf, Sahnemeerrettich
- Nells Park Bratenvariation: Roastbeef, Kräuterbraten vom Schwein, geräucherte Maishähnchenbrust mit Remouladen-sauce

## VORSPEISEN LIFESTYLE

35,00€

39,50€ inkl. Suppe am Buffet

## AUF BUFFET-PLATTEN ANGERICHTET

- Carpaccio vom Rinderfilet
- Vitello Tonnato - dünne Scheiben von Kalb an leichter Thunfischmarinade

## PORTIONSWEISE IN GLÄSCHEN / SCHÄLCHEN

- Lachsforelle auf getrüffeltem Blattspinat und gerösteten Pinienkernen
- Avocadomousse & Garnelen mit Frischkäse-Zitronen-Crème
- Tatar vom Räucherlachs

## VON DER BUFFET-ÉTAGÈRE

- Kalbsfrikadellen auf würzigem Gemüse-Chili
- Getrüffelte Lauch-Speck-Tarte
- Quinoa-Kräutersalat auf Crème von Süßkartoffeln
- Oliven, Pesto & Parmesan

**BLATTSALATE** mit zweierlei Dressings

**BROTKORB** mit Butter

## HAUPTGÄNGE

### VARIANTE 1 26,50€

- hausgemachter Pfefferspießbraten, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
- gebratene Hähnchenbrust auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Feta gratiniert, dazu Gemüseris

### VARIANTE 2 29,90€

- gebratene Hähnchenbrust auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Feta gratiniert, dazu Gemüseris
- Himbeer-Bäckchen vom Eifelschwein mit Wurzelgemüse, Spätzle

### VARIANTE 3 36,90€

wie Variante 2 plus „Live“- Spaghetti:

- Lauwarme Spaghetti aus dem Parmesan-Laib mit Tomaten- und Kräuterpesto

### VARIANTE 4 38,90€

- Lachsmedaillon mit Zitronengras, „Live“ vom Grill an unserer Live Cooking Station zubereitet und ausgegeben, dazu Lauchgemüse und Limettenrisotto
- Piccata vom Kalb auf gekräuterten Tomatenspaghetti

### VARIANTE 5 36,90€

- kleine Flanksteaks mit Kräuterbutter, „Live“ vom Grill an unserer Live Cooking Station zubereitet und ausgegeben, mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
- Hähnchenbrust auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Feta gratiniert, Gemüseris

### VARIANTE 6 39,50€

- zarter Kalbsbraten, „Live“ am Buffet tranchiert, Jahreszeitengemüse, dazu Morchelrahm und Kartoffelgratin
- Zanderfilet auf Orangen-Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln



### VARIANTE 7 44,00€

- Scampi „Provencale“, „Live“ vom Grill an unserer Live Cooking Station zubereitet und ausgegeben, Kräuterbutter, Weißwein Paprikagemüse und Ingwerreis. (Es sind 8 Scampi pro Person vorgesehen. Gerne legen wir bei Bedarf während der Veranstaltung nach. Der Nachberechnungspreis für 1kg Scampi liegt bei 45€)
- Schmorbäckchen vom Eifelschwein mit Wurzelgemüse, Spätzle

### VARIANTE 8 40,90€

- Roastbeef „klassisch“, rosa gebratenes Roastbeef „live“ am Buffet tranchiert, dazu wahlweise Schalottenrotweinjus oder Sauce Béarnaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin
- Hähnchenbrust auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Feta gratiniert, Gemüseris

### VARIANTE 9 47,90€

wie Variante 8 plus „Live“- Spaghetti

- Lauwarme Spaghetti aus dem Parmesan-Laib mit Tomaten- und Kräuterpesto

## SALATIGE EXTRAS

ZUM HAUPTGANG-BUFFET

Blattsalate vom Buffet mit zweierlei Dressing

4,50€



Ihre Hochzeitstorte „Surprise“

# Buffet

DESSERT

ab  
**40**  
Personen

## DESSERTBUFFET „CLASSIC“ 13,90€

- Eisbombe „Surprise“
- frischer Fruchtsalat
- Zweierlei Schokoladenmousse im Weckglas
- Mini Crème Brûlée

## SÜSSES GLÄSERVARIÉTÉ 10,90€

Schokoladiges & Fruchtiges portionsweise in Minigläsern sowie unser Klassiker: Crème Brûlée (3 Gläser pro Person)

## SCHNASEREIEN VON DER ÉTAGÈRE 18,50€

- Mignardises
- Macarons
- Petit fours
- Schoko-Mousse
- Crème Brûlée
- frische Früchte

## IHR DESSERT-HIGHLIGHT - DER SCHOKOLADENBRUNNEN 19,50€

Aus der 1,50m hohen Schokoladenfontäne fließen 15 Liter feinste belgische Kuvertüre! Dazu gibt es Spieße mit Saison- und Exotikfrüchten zum „Tunken“ oder so essen. Als „Abrundung“ gibt es dazu noch Eiscreme und Mini Crème Brûlée. Ein unvergessliches Erlebnis!

## KÄSEBRETT

### KÄSEBRETT „CLASSIC“ 220,00€

Tortenbrie, Kleinkäse, Bergkäse, Gouda

### FEINE KÄSEAUSSWAHL VOM BRETT 285,00€

von Kuh, Ziege & Schaf

Beide Käse Bretter sind mit Trauben garniert, werden mit Baguette gereicht und haben jeweils ca. 2 kg Käse, ausreichend für ca. 30-40 Personen.

## MITTERNACHTS-SNACK

(Mindestberechnung 30 Portionen)

DEFTIGE GULASCHSUPPE ..8,50

CURRY-WURST mit Brot.....9,50

HOT-DOG-STATION.....8,50

PIKANTES VON DER ÉTAGÈRE ..... 9,40

■ Oliven ■ Parmesan-Würfel ■ Parmaschinken

# Snacks

PIKANT

## SNACK-BUFFET „3ER“

18,50€ (ca. 220 Gramm)

- Räucherlachs-Sesam-Röllchen
- Tomatenkompott und Mozzarella mit grünem Pesto und Pinienkernen
- Kalbsfrikadellen auf würzigem Gemüse-Chili
- Baguette

## SNACK-BUFFET „4ER“

20,50€ (ca. 300 Gramm)

- Grillgemüse provençalisch mit Honig-Ziegenfrischkäse
- Curryhähnchensalat mit Erdnussmousse und bunten Paprikawürfeln
- Mini Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomaten-Spaghetti
- Grüner Spargel mit Eifeler Landschinken
- Baguette

## SNACK-BUFFET „5ER“

23,50€ (ca. 370 Gramm)

- Tomatenkompott und Mozzarella mit grünem Pesto und Pinienkernen
- Räucherlachs-Sesam-Röllchen
- Grillgemüse provençalisch mit Honig-Ziegenfrischkäse
- getrüffeltes Lauch-Speck-Tarte
- Kalbsfrikadellen auf würzigem Gemüse-Chili
- Baguette

## FRISCHES LAUGEN- & KÖRNERBRÖTCHEN 4,90€

geklappt und gemischt belegt mit

- Brie und Tomate
- Pute, Frischkäse, Gurke
- gekochtem Landschinken, Mayo, Ei

## LAUGENKONFEKT-ÉTAGÈRE 4,90€

- gemischt - 3 Stück p.P. je 35 Gr., mit 3 Dippis im Weckglas



Flying Snackauswahl

# Lunch

BUFFET

**43,50€**  
p.P.  
Mindestberechnung  
40 Personen

## ITALIEN

- Parmesansüppchen mit Kräuterpesto +++
- Blattsalate mit zweierlei Dressings
- Antipasti-Auswahl
- Tomaten-Brotsalat +++
- Saltimbocca von der Maishähnchenbrust auf Salbeispaghetti und Schmorgemüse
- Gnocchi Parmegiano mit Paprika und Streifen von der Hähnchenbrust
- Rucola-Ravioli mit Ricotta-Tomaten-Basilikumsauce +++
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtsauce

## EIFELBUFFET - EBBES VON HEI

- Kartoffel-Rieslingsuppe +++
- Blattsalate mit zweierlei Dressings +++
- Kassler Rauchnackeln mit Kappes Teerdisch
- Kalbsbratwürstchen von der Metzgerei Martin (Paulinstrasse)
- Hunsrücker Quiche mit Speck und Lauch +++
- Riesling-Trauben-Schmand
- Käsekuchen-Muffins

## SOMMERFESTBUFFET

- Schmorgemüsesalat
- Tomaten-Brotsalat
- Caesar-Salat mit Croûtons
- Tagliatelle-Salat mit Rucola und Knoblauch
- Kartoffel-Gurkensalat +++
- Lammfrikadelle auf Cous Cous
- gefüllte Tomaten und Champignons
- Pikante Putenspieße - Büffelmozzarella, Tomate und Rucola +++
- Spanische Paella mit Muscheln, Geflügel und Rind
- Maispouardenbrust, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln +++
- Dreierlei süße Gläser



# Geburtstags-Special

**EINLADUNG** Wenn Sie noch nichts vorhaben an Ihrem Geburtstag, Jubiläum oder bei der Einfach-mal-so-Feier: Schauen Sie doch bei uns vorbei!

Und bringen Sie Ihre Gäste einfach mit. Sie feiern und wir kümmern uns um alles: Speis & Trank, Musik, Ambiente, Fotos...

Und damit die Nacht auch wirklich unvergesslich wird, verbringt der/die Gastgeber/in diese in einem unserer gemütlichen, komfortablen Zimmer. Natürlich samt einer Begleitperson.

Wir freuen uns über Ihr Kommen!  
Ihr Nells-Park-Feierteam



## UNSER ANGEBOT FÜR SIE:

### Trinken

- 1 Glas Rieslingsekt zum Empfang
- 2 Weißweine / 1 Rotwein
- Bitburger Pils vom Fass, auch zum Selberzapfen - Biertonne
- Softgetränke

### Essen

- Buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings
- gemischte Anti-Pasti
- Verschiedene vegetarische und vegane Salate im Glas

\*\*\*

- Burger-Station zum selbst belegen - Beef/Veggi/Vegan
- Süßkartoffel sowie Steakhouse-Fries
- Avocado-Salsa sowie Tomaten-Salsa
- verschieden gefüllte Wraps

\*\*\*

- süßer Dessert-Abschluss in Gläschen

Zusätzlich können Sie auch noch weitere Getränke und Speisen aus dieser Bankettmappe bei Preisanpassung hinzubuchen.

**Inklusive**  
1 Übernachtung  
Gastgeber/in  
+ Begleitperson

**Inklusive**  
DJ // Musiktechnik  
+  
Fotobox // Blitz-Ding

ab 30 Personen  
**93,90 € P.P.**  
ab 40 Personen  
**87,90 € P.P.**

## LOCATIONS



**Ballsaal:** Festlich, elegant und mit ganz viel historischem Charme.



**Nells Park Remise:** Stylish schick mit Leuchttischen und Ambilight.



### GASTGEBER INKLUSIVE

Auf ALLEN unseren Veranstaltungen können Sie die Location auch zu ihrer ganz persönlichen machen. Zum Beispiel durch ihre Namen an der Wand oder auf dem Tisch. Und das sind nur zwei von vielen Möglichkeiten. SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN.



Vinothek 1861

Best of

EIN ABEND MIT UNSEREM SOMMELIER!

**„MOSELWEIN ONLY!  
WIR SIND BOTSCHAFTER DES  
MOSELWEINS!“**

Unser Angebot für Sie:  
Ca. 60 verschiedene Moselweine  
zum probieren, genießen & kaufen!

**VINOTHEK 1861 EXKLUSIV  
BUCHBAR:**

- So. bis Do. ab 10 bis 32 Personen
- Fr. und Sa. ab 18 bis 32 Personen

**KONTAKT:**

**Veranstaltungsbüro**

Mo - Fr. 10 - 16 Uhr  
Tel 0651-14 44-379  
veranstaltung@nellsparkhotel.de

Mehr Fotos und Infos:  
[www.nellsparkhotel.de/kulinarik/vinothek](http://www.nellsparkhotel.de/kulinarik/vinothek)

Unser Sommelier begrüßt Sie in lockerer Atmosphäre mit einem schönen Sekt, den Sie vor Ort selbst „aus dem Regal ziehen“. Den Abend über können Sie selbst bestimmen, welche der Weine aus dem großen Sortiment „Sommelier-Abend“ Sie zum Essen probieren, gegentesten oder trinken möchten. Fragen Sie, was Sie immer schon mal über Wein wissen wollten! Unser Sommelier steht Ihnen beratend und mit interessanten Stories zur Verfügung. Es liegt ganz in Ihrer Hand, wie sehr Sie ihn in Anspruch nehmen :)...

**PAUSCHALPREIS  
„GROSSES WEINSORTIMENT“**

(bis max. 1 Uhr) **35,90€** pro Person

Enthaltene Leistungen:

- Weine aus dem gekennzeichneten Weinsortiment „Sommelier Abend“, kalkuliert sind 1 Flasche Wein 0,75 l pro Person, weiterer Wein wird extra berechnet
- Kaffee und Mineralwasser

Wein Raritäten sind nicht in der Pauschale enthalten und werden separat berechnet.

Typisch  
VINOTHEK

**ESSEN VARIANTE 1:**

**VORSPEISE VON DER  
ÉTAGÈRE:**

**VARIATION 1** **14,50€**

- hausgemachtes Rillettes mit Baguette
- getrüffelte Quiche
- feine Terrine vom Kalb, Fruchtchutney
- Büffelmozzarella, Oliven und Tomaten

oder

**VARIATION 2** **18,50€**

- hausgemachtes Rillettes mit Baguette
- getrüffelte Quiche
- feine Terrine vom Kalb, Fruchtchutney
- Büffelmozzarella, Oliven und Tomaten
- Beef Tatar vom Eifeler Weiderind
- Räucherlachs

**ALTERNATIV EIN SNACK IN BUFFET-FORM**

**ESSEN VARIANTE 2:**

**SNACKBUFFET IN DER WINZERSKÜCHE** **25,60€**

**SNACKS & HÄPPCHEN**

- rustikaler Brotkorb mit hausgemachtem Rillettes und Pesto
- bunte Blattsalatmischung, gehobelte Parmesanspäne und Kirschtomaten
- feine Terrine vom Kalb, Fruchtchutney
- getrüffelte Quiche
- Beef Tatar vom Eifeler Weiderind

**HAUPTGERICHT  
AM TISCH SERVIERT**

Bitte wählen Sie 2 Hauptgänge aus,  
die Sie Ihren Gästen an dem Abend zur  
Wahl stellen:

**ROSA GEBRATENE ENTEN-  
BRUST „À L'ORANGE“**

an Thymianmöhren und Kartoffelgratin

**23,90€**

**ROTBARBENFILET**

auf Risoleekartoffeln und Paprika-  
Limettensalsa

**24,50€**

**ZARTES RUMPSTEAK (180 Gr.)**

mit Pfefferrahm, Grilltomate, Speck-  
bohnen und Pommes frites

**25,90€**

**WIENER SCHNITZEL  
VOM KALB**

Feines Biogemüse und Dauphinekartoffeln

**24,50€**

**DESSERT**

„1861“ (Buffet)  
Käsebrett mit Brie,  
Münster, Bergkäse,  
Tête de moine, Trauben  
und Feigensenf,  
Mini Crème brûlée,  
Schokoladentarte

**11,50€**

**SUPPE ZUM SELBER SCHÖPFEN:**

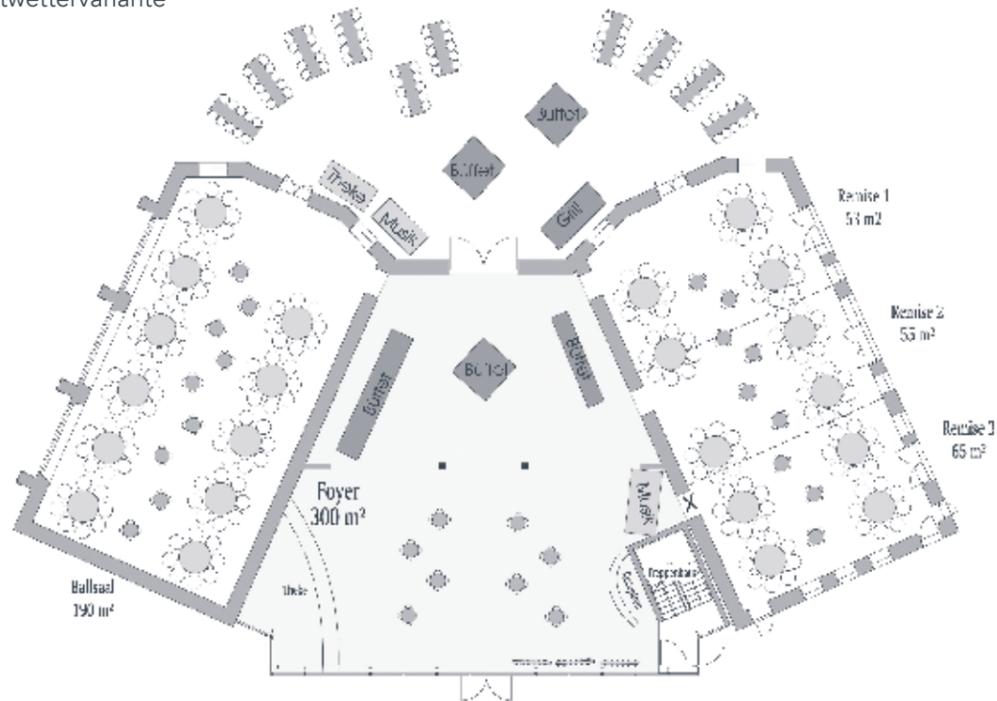
- cremiges Parmesansüppchen

**KÄSEBRETT**

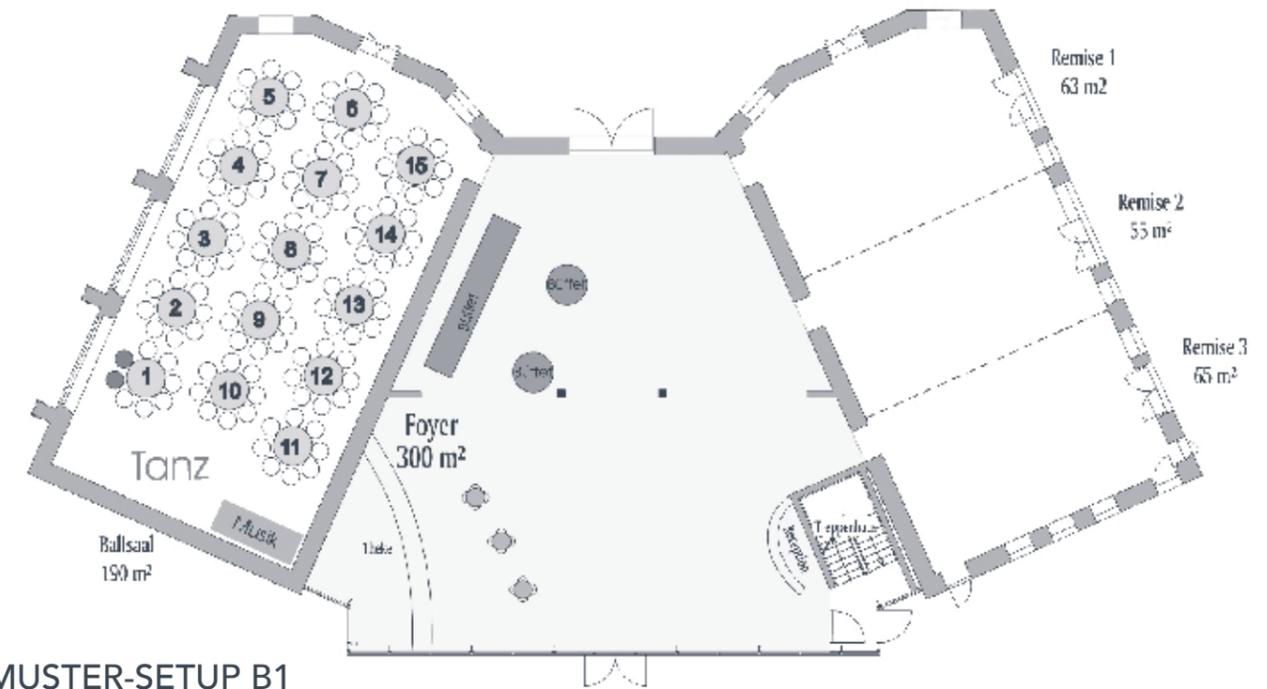
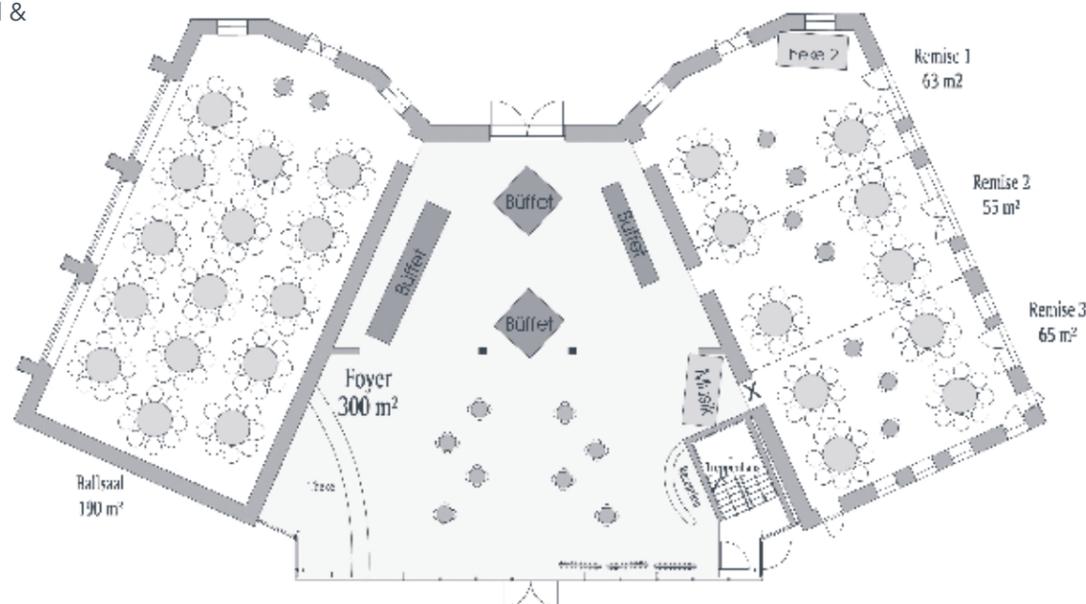
- Brie
- Münster
- Bergkäse
- Tête de moine
- Trauben und Feigensenf

ab  
**20**  
Personen

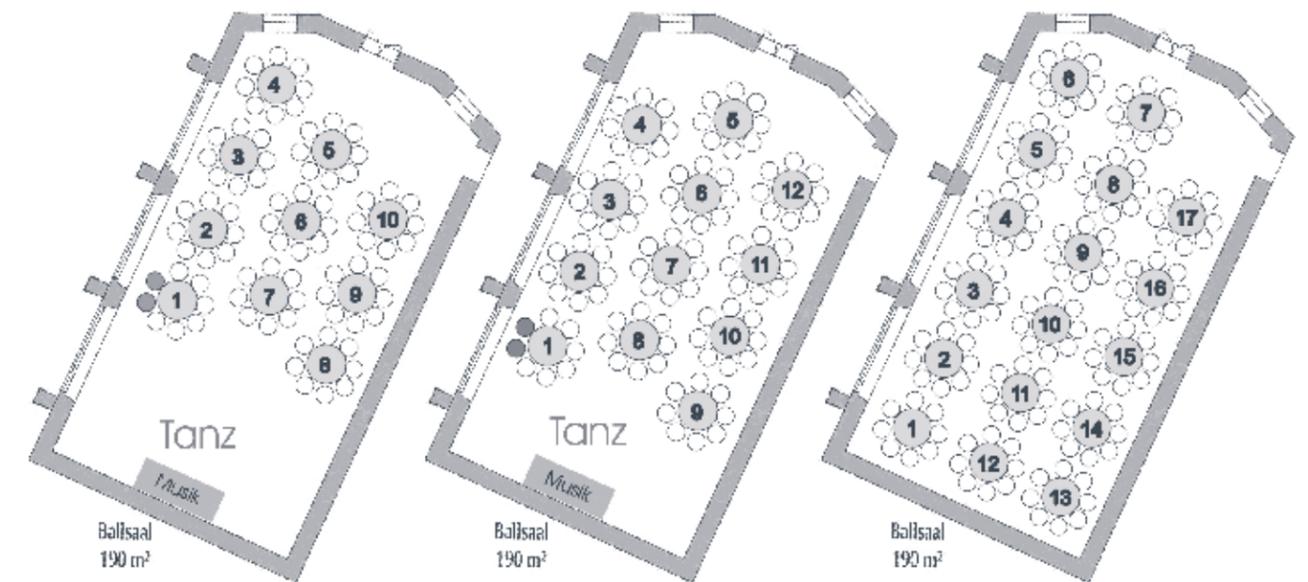
## SOMMERFEST 80 - 300 PERSONEN - Schön- & Schlechtwettervariante



## 200 PERSONEN SITZEND mit Empfangsbereich, Buffet, Band & Tanzfläche



**MUSTER-SETUP B1**  
Ballsaal 120 Personen



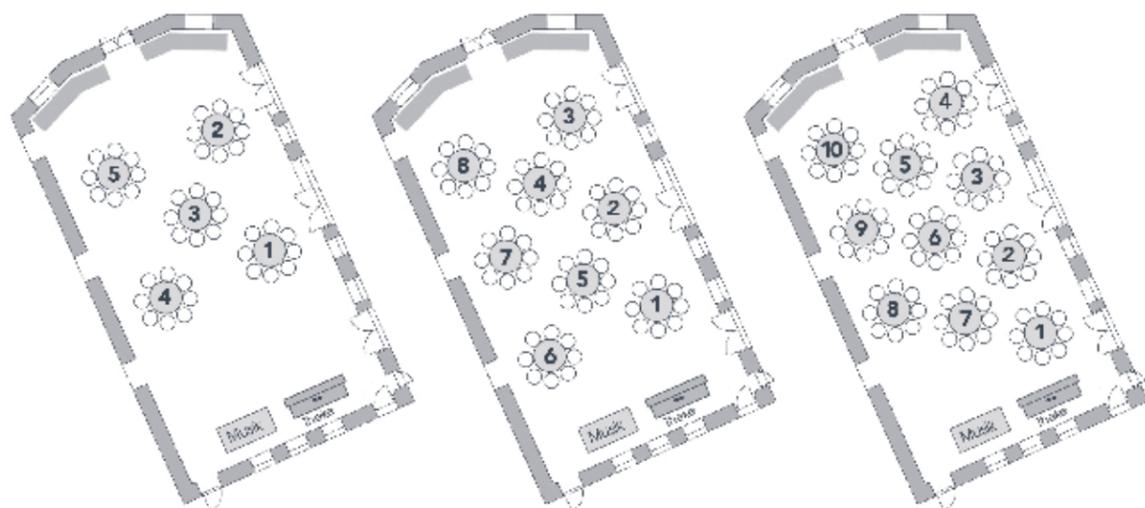
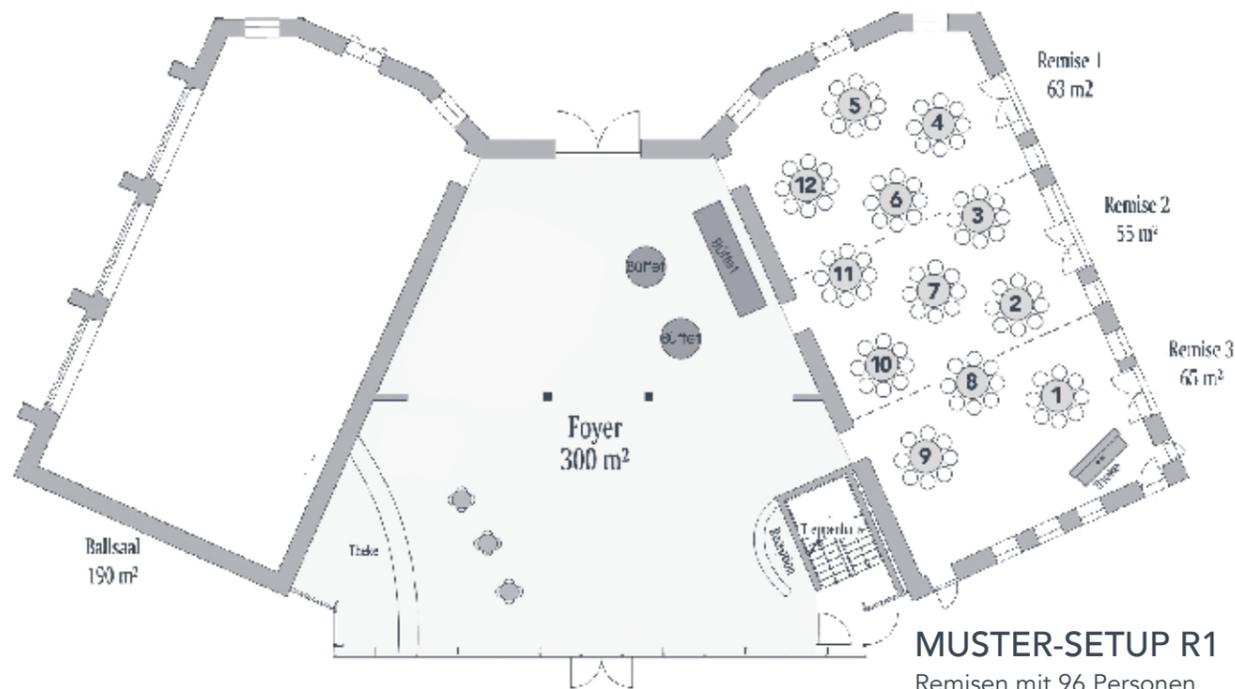
**MUSTER-SETUP B2**  
80 Personen

**MUSTER-SETUP B3**  
96 Personen

**MUSTER-SETUP B4**  
170 Personen

# Raumpfan

MUSTERBESTUHLUNG REMISE



**MUSTER-SETUP R2**  
Remisen mit 40 Personen

**MUSTER-SETUP R3**  
Remisen mit 64 Personen

**MUSTER-SETUP R4**  
Remisen mit 80 Personen

F.A.Q.s

## UHRZEIT/DATEN

### AB WANN DÜRFEN UNSERE GÄSTE AUF DIE HOTELZIMMER?

Wichtig ist hier die Kommunikation zu Ihren Gästen. Unsere Hotelzimmer stehen ausdrücklich am Anreisetag erst ab 15 Uhr zur Verfügung. Ein Early Bird ist leider nicht möglich. Ist es Ihren Gästen wichtig, sich bei uns aufzufrischen, nutzen Sie die Möglichkeit einer Voranreise einen Tag vor Ihrem Termin.

### WIE LANGE KÖNNEN WIR FEIERN?

Ab 02.00 Uhr läuten wir - in der Orangerie - ein Ausklingen Ihrer Veranstaltung ein. Hier können Sie dann im Foyer oder auch draußen den Abend ausklingen lassen. Um 02.30 Uhr sollten dann die Räume frei sein. Im Haupthaus wird die letzte Runde gegen 23.45 Uhr abgefragt.

### BIS WANN MUSS DER RAUM GERÄUMT SEIN?

Haben wir am Folgetag eine weitere Reservierung für Ihren Raum müssen private Gegenstände, sowie Dekomaterialien bis 10.30 Uhr ausgeräumt sein. Liegt keine Folgereservierung vor freuen wir uns über einen leeren Raum um 12.00 Uhr.

### BIS WANN MUSS DIE FINALE GÄSTEANZAHL GEMELDET SEIN?

Bitte teilen Sie uns bis 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit, wie viele Gäste wir mit Ihnen begrüßen dürfen.

## PLATZBEDARF

### WIE GROSS SIND DIE RÄUME UND DIE TISCHE DER ORANGERIE?

	BALLSAAL	REMISE
<b>Länge</b>	19 Meter	18,3 Meter
<b>Breite</b>	10 Meter	10 Meter
<b>Quadratmeter</b>	190qm	183qm

## DEKO

### AB WANN KÖNNEN WIR DEN RAUM DEKORIEREN?

Ihre reservierte Räumlichkeit steht Ihnen am Veranstaltungstag ab 10 Uhr morgens zur Verfügung. Besteht am Vortag keine Reservierung, sprechen wir gerne eine individuelle Uhrzeit zum Dekorieren mit Ihnen ab.

### WAS ÜBERNIMMT DAS NELLS PARK HOTEL AN DEKORATION?

Wir kümmern uns um eine dezente zeitlose Dekoration (buntes Kieselstreu auf den Tischen). Zur Weihnachtszeit passen wir dies gern weihnachtlich an.

### STELLT DAS NELLS PARK HOTEL UNSERE DEKORATION AUF?

Gerne unterstützen wir Sie bei der Dekoration Ihres Tisches. Blumengestecke welche angeliefert werden, positionieren wir gerne auf Ihre Tische. Alles weitere an individueller persönlicher Dekoration berechnen wir bei unter 30 Personen mit einer Dekorationspauschale von 15€ und ab 31 Personen mit 30€. Bitte beachten Sie zudem, dass wir uns eine preisliche Anpassung, je nach Umfang und Aufwand Ihrer persönlichen Dekoration, vorbehalten.

### ANLIEFERUNG DER PERSÖNLICHEN DEKORATION.

Selbstverständlich dürfen Sie Ihre Tische individuell gestalten. Bitte sprechen Sie hier einen Anlieferungstermin (auch für Torten, Kerzen, Namensschilder etc.) mit unserem Veranstaltungsbüro ab. Der Zeitraum sollte am Tag vor der Veranstaltung zwischen 12.00-15.00 Uhr liegen.

TISCHE (Durchmesser)
<b>150 cm</b> (max. 9 Pax)
<b>180cm</b> (max. 10 Pax)
<b>200cm</b> (max. 13 Pax)



Komfort Deluxe

# Hotelzimmer

## HOTELZIMMER

Wir verfügen über 78 Hotelzimmer unterschiedlicher Kategorien. Kontakt für Hotelzimmeranfragen & Buchungen im Rahmen von Veranstaltungen:

### Hotelzimmerreservierung:

Tanja Alten  
Tel 0651-14 44-378  
Sales@nellsarkhotel.de  
Mo-Fr 8:30 - 17:00 Uhr



Suite auf 2 Etagen mit Whirlpool



Mythos-Mosel-Zimmer



Business Relax



Wellnessterrasse



Massage



Beauty



Fitness

# Wellness

## WELLNESSBEREICH „NELLS LÄNDCHEN“

„Nells Ländchen“ so nennt der Trierer jenen Park im Norden der Stadt, wo er seit 1793 am liebsten eine Auszeit nimmt. Aus diesem Grund trägt unser Wellnessbereich auch diesen Namen. Gönnen auch Sie sich einen Wohlfühl- oder Saunetag! Unser Wellness- und Saunabereich steht nicht nur unseren Hotelgästen, sondern selbstverständlich auch „den Trierern“ bzw. Nichthotelgästen offen.

- 6 klimatisierte Behandlungsräume für Beauty & Massage
- Saunawelt mit Finnischer- und Biosauna, Dampfbad, Tecaldarium
- zwei Dachterrassen mit Parkblick
- Whirlwanne für Paare
- Fitnessraum mit LifeFitness-Geräten

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNG UND TAGUNGEN (STAND OKTOBER 2023)

### I. GELTUNGSBEREICH

- Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz- und Veranstaltungsräumen des Hotels und der Orangerie, zur Durchführung von Veranstaltungen wie Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen und Events etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
- Die Gebrauchsüberlassung, die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu und die Durchführung von Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
- Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

### II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER

- Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande.
- Ist der Kunde nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler als Organisator beauftragt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
- Alle vertraglichen Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Davon ausgenommen sind Ansprüche im Fall vorsätzlichen Handelns. Schadensersatzansprüche verjähren kennntnisunabhängig in fünf Jahren.
- Der Kunde ist verpflichtet, das Hotel unaufgefordert spätestens bei Vertragsabschluss darüber aufzuklären, ob die Veranstaltung aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters geeignet ist, den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit zu gefährden.
- Nachrichten, Post und Warensendungen für den Kunden werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und auf Wunsch gegen Entgelt die Nachsendung derselben.
- Soweit dem Kunden ein Stellplatz auf einem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Fahrzeuge und für deren Inhalte haftet das Hotel nicht. Eine Überwachungspflicht des Hotels besteht nicht. Etwaige Schäden insbesondere an der Schrankenanlage sind dem Hotel unverzüglich anzuzeigen.

### III. LEISTUNGEN, PREISE, ANZAHLUNGEN, ZAHLUNGEN UND AUFRECHNUNG

- Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen – auch seiner Veranstaltungsteilnehmer - geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Er haftet für die Bezahlung sämtlicher von den Veranstaltungsteilnehmern in Anspruch genommenen Leistungen sowie für die von diesen verursachten Kosten. Dies gilt auch für die von ihm veranlassten Leistungen, Kosten und Auslagen des Hotels an Dritte. Insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechte- / Verwertungsgesellschaften. (z.B. GEMA)
- Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5 % erhöht werden. Für jedes weitere Jahr zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung über die 4 Monate hinaus erhöht sich die Obergrenze um weitere 5 %. Liegen zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als vier Monate oder ändert sich die gesetzliche Umsatzsteuer, so werden die Preise entsprechend angepasst. Nach Abschluss des Vertrages, zum Tage der Veranstaltung eintretende Erhöhungen der Mehrwertsteuer werden nachberechnet.
- 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.
- 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, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8 % bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu verlangen. Für jede Mahnung nach Verzugsseintritt hat der Kunde Mahnkosten in Höhe von EUR 5,00 an das Hotel zu erstatten. Alle weiteren Kosten, die im Rahmen des Inkassos anfallen, trägt der Kunde. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

- Der Kunde kann nur mit einer anerkannten oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.
- Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie, einer Anzahlung oder Ähnlichem zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine sind im Vertrag schriftlich vereinbart. Die vereinbarten Anzahlungen sind nicht rückerstattbar, es sei denn, zwischen dem Hotel und dem Kunden ist eine kostenfreie Stornierung vereinbart worden. Sollte das Hotel jedoch im Falle einer Stornierung in der Lage sein, Zimmer und Veranstaltungsräume zum gleichen Preis weiterzuverkaufen, werden die Anzahlungsbeträge rücküberwiesen. Sollten die Zimmer und Veranstaltungsräume nicht zum gleichen Preis weiterverkauft werden können, hat der Kunde die Differenz zu zahlen.
- Werden nach Vertragsunterzeichnung Umstände bekannt, die die Kreditwürdigkeit des Kunden nach dem Dafürhalten des Hotels zweifelhaft erscheinen lassen, so ist das Hotel berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder nur gegen Vorkasse oder Sicherheitsleistungen die vereinbarten Leistungen zur Verfügung zu stellen.

### IV. STORNIERUNG DES KUNDEN

- Eine kostenfreie Stornierung des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlassete Leistungen und Lieferungen zu zahlen. Wird zu anderen/günstigeren Konditionen vermietet, so ist der Differenzbetrag zu zahlen. Dies gilt nicht bei Verletzung der vertraglichen Verpflichtungen des Hotels.
- Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden schriftlich ein Termin vereinbart wurde, bis zu dem eine kostenfreie Stornierung vom Vertrag zulässig ist, kann der Kunde bis dahin den Vertrag stornieren ohne Zahlungs- oder Erfüllungsansprüche des Hotels auszulösen. Das kostenfreie Stornierungsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zur Stornierung schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt.
- Tritt der Kunde nach Vertragsunterzeichnung bzw. nach Ablauf des vertraglich vereinbarten kostenfreien Stornierungstermins zurück, gelten folgende Stornierungsfristen / Kosten:
  - Bis 6 Monate vor Veranstaltung: 20 % der gebuchten Leistungen
  - Bis 4 Monate vor Veranstaltung: 30 % der gebuchten Leistungen
  - Bis 2 Monate vor Veranstaltung: 40 % der gebuchten Leistungen

Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass ein Schaden überhaupt nicht entstanden ist oder wesentlich niedriger ist als veranschlagt. Es gibt die Möglichkeit einer Versicherung ihrer Veranstaltung. Kontaktieren Sie ihren Berater.

- Die Berechnung des Verzehrumsatzes für die Stornierungskosten unter Punkt 3 erfolgt nach der Formel: Essenspreis der Veranstaltung zuzüglich der Getränke   x Teilnehmerzahl. War für das Essen noch kein Preis vereinbart, wird ein Essensumsatz pro Person von € 44 zugrunde gelegt. Getränke pro Person werden mit der Hälfte des Essenspreises berechnet. (€ 22)
- Würde eine Pauschale (Tagung, Events, Hochzeiten, etc.) vereinbart so ist das Hotel berechtigt, bei einer Stornierung nach Vertragsunterzeichnung bzw. nach Ablauf des vertraglich vereinbarten kostenfreien Stornierungstermins die unter Punkt 3 aufgeführten Stornierungskosten in Rechnung zu stellen. War für die Pauschale noch kein Preis vereinbart, so wird eine Pauschale von € 79 zugrunde gelegt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass ein Schaden überhaupt nicht entstanden ist oder wesentlich niedriger ist als die Pauschale.

### V. STORNIERUNG DES HOTELS

- Sofern ein kostenfreies Stornierungsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurück zutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zur Stornierung im Rahmen einer vom Hotel festgesetzten Frist nicht verzichtet. Das gilt entsprechend bei Einräumung einer Option, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels nicht zur festen Buchung im Rahmen einer vom Hotel festgesetzten Frist bereit ist. Feste Buchung bedeutet in diesem Fall, dass ab diesem Tag die ursprünglich vereinbarte, kostenlose Stornierungsfrist außer Kraft gesetzt wird.
- Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel III Nr. 7 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
  - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen

- Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, gebucht werden;
  - das Hotel begründeten 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 Klausel I Nr. 2 vorliegt
- Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels, entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
  - Ein Rücktritt des Hotels ist auch möglich, falls das Hotel von Umständen Kenntnis erlangt, dass sich die Vermögensverhältnisse des Vertragspartners nach Vertragsabschluss wesentlich verschlechtert haben, insbesondere wenn der Kunde fällige Forderungen des Hotels nicht ausgleicht oder keine ausreichende Sicherheitsleistung bietet und deshalb Zahlungsansprüche des Hotels gefährdet erscheinen. Das ist insbesondere der Fall, wenn
    - der Kunde einen Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens gestellt, ein außergerichtliches der Schuldenregulierung dienendes Verfahren eingeleitet oder seine Zahlungen eingestellt hat.
    - ein Insolvenzverfahren eröffnet oder die Eröffnung desselben mangels Masse oder aus sonstigen Gründen abgelehnt wird.

### VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

- Die Bedingungen der Änderung der gebuchten Teilnehmerzahl bei Pauschalen ergeben sich aus den Leistungsverträgen.
- Eine Änderung der gebuchten Teilnehmerzahl bei allen anderen Veranstaltungen durch den Kunden um mehr als 5 % muss spätestens zehn Werktage vor Veranstaltungbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Darüber hinausgehende Abweichungen werden dem Kunden in Rechnung gestellt.
- Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisen- den, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern. Dabei sind die Ersparnisse des Kunden durch die eingeräumte Toleranz von 5 % mit einzubeziehen.
- Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Sollte die Teilnehmerzahl um mehr als 5% überschritten werden, kann u. U. die gewünschte Speisenfolge nicht mehr serviert werden, es sei denn, das Hotel hat der Änderung zugestimmt.
- Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltungen und das Hotel muss Gäste wegen der verspäteten Räumung in einem anderen Hotel unterbringen, trägt der Kunde sämtliche hierfür anfallenden Kosten. Weitergehende Schadensersatzansprüche des Hotels bleiben dadurch unberührt.
- Bei Veranstaltungen die über 02:00 Uhr hinausgehen, kann das Hotel, falls nicht anders vereinbart, von diesem Zeitpunkt einen Nachtzuschlag berechnen.

### VII. Mitbringen und Mitnehmen von Speisen

- Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet. Im Falle einer Zuwiderhandlung ist das Hotel berechtigt, pro Teilnehmer einen pauschalieren Schadensersatzbetrag für den entstandenen Ausfall zu fordern, der dem Hotel für die Erbringung der Leistung zugeflossen wäre. Das Hotel übernimmt keinerlei Haftung für gesundheitliche Schäden bedingt durch den Verzehr von mitgenommenen Speisen und Getränken.

### VIII. Technische Einrichtungen, Anschlüsse, Brandmeldeanlage

- Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
- Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
- Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
- Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt.
- Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse, Auflagen und Genehmigungen hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften, die Einhaltungen der Bestimmungen des Lärmschutzes, des Jugendschutzes, des

Brandschutzes, u. a. sowie die Zahlung der GEMA Gebühren.

- Im gesamten Hotel und der Orangerie sind Feuer, offene Flammen und Rauchen verboten. Wird durch unerlaubtes Rauchen, Feuer oder offene Flammen, Helium aus Luftballons oder durch andere fahrlässige Handlungen die Brandmeldeanlage ausgelöst, hat der Kunde alle dadurch verursachten Kosten zu tragen, auch wenn Sie durch einen seiner Gäste zustande kamen.

### IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

- Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels bei der Erfüllung vertraglicher Verpflichtungen. Hier- von ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
- Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.
- Sonstige zurückgebliebene Gegenstände der Veranstaltungsteilnehmer werden nur auf Verlangen, Risiko und Kosten des betreffenden Teilnehmers nachgesandt. Das Hotel bewahrt die Sachen 3 Monate auf; danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben. Die Kosten der Verwahrung hat der Kunde zu tragen. Soweit kein erkennbarer Wert besteht, behält sich das Hotel nach Ablauf der Frist eine Vernichtung auf Kosten des Kunden vor.
- Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel nach den gesetzlichen Bestimmungen des BGB bis max. EUR 3.500 (§ 702 BGB). Die Haftung ist ausgeschlossen, wenn Zimmer, Tagungsräume oder Behältnisse in denen der Gast Gegenstände belässt, ungeschlossen bleiben. Für Geld- und Wertsachen wird gemäß BGB nur bis zu dem Betrag EUR 800 (§ 702 BGB) bei Unterbringung im hoteleigenen Safe gehaftet. Im Übrigen gelten insbesondere die Bestimmungen der §§ 701 ff. BGB.

### X. Haftung des Kunden für Schäden

- Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäuden oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. – besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

### XI. Schlussbestimmungen

- Mündliche Nebenabreden sind nur bei schriftlicher Bestätigung verbindlich. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages oder dieser Klausel, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen bedürfen der Schriftform. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirk- sam.
- Erfüllungs- und Zahlungsort ist für alle beiderseitigen Verpflichtungen der Sitz des Hotels.
- Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
- Es gilt deutsches Recht.
- Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften. Im Falle unwirksamer Bestimmungen werden diese durch gesetzliche Bestimmungen ersetzt, die der Unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahekommen.



★★★★

NELLS PARK HOTEL  
TRIER

*Willkommen im Park...*



KOMFORT DELUXE: ELEGANT & NATURNAH



UNSERE MAISONETTE-SUITE MIT WHIRLPOOL



VINOTHEK: VERANSTALTUNGSRAUM & EVENTLOCATION



WEINPROBEN, WINE & DINE UND WEINGESCHICHTE



GEMÜTLICHKEIT IN KLEINER GRÖSSE: DIE REMISE



WELLNESS-DACHTERRASSE MIT BLICK AUF TRIER'S SCHÖNSTEM PARK



ORANGERIE: DIE LOCATION FÜR RAUSCHENDE FESTE!



HOCHZEITEN, GEBURTSTAGE & JUBILÄEN



SONNENSCHEN UND PARK INKLUSIVE



PRÄSENTATIONEN, FIRMENEVENTS & MESSEN