



**IHRE VERANSTALTUNGEN
UND TAGUNGEN**

ALLGEMEINE HOTELINFORMATIONEN

ADRESSE Hotel Louis C. Jacob GmbH & Co. KG
Elbchaussee 401 – 403
D - 22609 Hamburg
Telefon:(+49) 040/822 55-0
Telefax:(+49) 040/822 55-444
E-Mail: jacob@hotel-jacob.de
Internet: www.hotel-jacob.de

ANSPRECHPARTNER

Geschäftsführender Direktor:	Jost Deitmar j.deitmar@hotel-jacob.de (+49) 040/822 55-540
Verkaufsdirektorin:	Silke Einfeldt s.einfeldt@hotel-jacob.de (+49) 040/822 55-456
Bankettverkaufsleiter:	Thomas Heller t.heller@hotel-jacob.de (+49) 040/822 55-423
Reservierungsleiterin:	Friederike Thederan f.thederan@hotel-jacob.de (+49) 040/822 55-523
Empfangsleiterin:	Annette Voigt a.voigt@hotel-jacob.de (+49) 040/822 55-525
Chef-Sommelière:	Lidwina Weh sommelier@hotel-jacob.de (+49) 040/822 55-526
Chef de Cuisine:	Thomas Martin kueche@hotel-jacob.de (+49) 040/822 55-460
Weinwirtschaft Kleines Jacob:	Katrin Lembke kleines-jacob@hotel-jacob.de (+49) 040/822 55-510
CARLS an der Elbphilharmonie: Veranstaltungsleiterin	Christine Stark carls@carls-brasserie.de (+49) 040/300 322 400



DAS HOTEL LOUIS C. JACOB „EIN STÜCK HAMBURG“

„Was ist das „Jacob“? Ein Hotel? Ein Gasthof? Ein Café? Keines von allem!
„Jacob“ ist eine Sehenswürdigkeit, eine Sache für sich!“ (Hamburger Fremdenblatt, 1924)

Von einem Franzosen 1791 im dänischen Altona gegründet, wurde das Hotel Louis C. Jacob mit seinem außergewöhnlichen Flair zu einer Hamburger Institution. Gediegen, gleichzeitig weltoffen, elegant aber zurückhaltend, immer auf der Höhe der Zeit, niemals jedoch modisch. Kultivierter Geschmack und liberaler Geist – weltweit geachtete hanseatische Gütesiegel – prägen die Atmosphäre des Hotels, das ein Treffpunkt internationaler Eliten ist, bis zum heutigen Tag.

Nach eingehender Renovierung bietet das Hotel Louis C. Jacob seit seiner Wiedereröffnung im Jahre 1996 modernsten Hotelkomfort in historischem Rahmen, ein Restaurant der Spitzenklasse, einen viel gerühmten Weinkeller und einen aufmerksamen, auf das Wohl der Gäste, bedachten Service. Das traditionsreiche Haus entwickelte sich für Bankiers, Reeder, Politiker, Künstler und Kaufleute aus aller Welt zur Top-Adresse in der Hansestadt.

Das liegt mit Sicherheit auch an einer ganz besonderen Eigenschaft des „Jacob“: Es ist ein Hotel für Gäste, die eigentlich keine Hotels mögen. Statt der unentwegten Betriebsamkeit einer professionellen Herberge, strahlt es die Atmosphäre eines hanseatischen Kaufmannshauses aus, Privatheit statt Öffentlichkeit, Gelassenheit statt Hektik. Hier herrscht eine Stimmung ohne alle Aufregungen, die auch den Nervösesten beruhigt, und ein Klima der Entspannung. Das „Jacob“ ist eine Art urbane Oase, eine Oase fast inmitten einer Weltstadt.

Nach langjähriger erfolgreicher Zusammenarbeit mit der Hotelvereinigung Relais & Châteaux wurde das Hotel Louis C. Jacob am 1. Juli 2002 in den internationalen Hotelverbund „The Leading Hotels of the World, Ltd.“ aufgenommen. Als eines von weltweit nur 159 „Leading Small Hotels“ und eines von nur Neunen in Deutschland, erfüllt das Hotel Louis C. Jacob meisterhaft die anspruchsvolle Philosophie des international renommierten Marketingverbundes: Luxus ohne Grenzen – und das mit höchsten Service- und Qualitätsstandards, die Freude und Behagen für ihre Gäste garantieren.

Und eben diese Philosophie – mit Leidenschaft und Präzision praktiziert – hat zu einer ganzen Reihe von Auszeichnungen geführt: Kaum ein Restaurant- und Hotelführer, der es nicht schon einmal prämiert hätte – zum „Hotel des Jahres“ oder unseren Direktor zum „Hotelier des Jahres“ und unser Restaurant sowieso. Wir freuen uns darüber, möchten hiermit aber nicht hofieren gehen. Die Lieblingsauszeichnungen sind Gäste, die begeistert wiederkommen.



HOTEL- UND RESTAURANTKOOPERATIONEN

LEADING SMALL HOTELS OF THE WORLD

„The Leading Small Hotels of the World“ ist eine weltweite Allianz von Luxushotels, Resorts und Spas unterschiedlicher Betreiber. Unter dem Firmennamen „The Leading Hotels of the World, Ltd.“ besteht weltweit ein Netzwerk von 24 Büros. Der Hauptsitz befindet sich in New York City in den Vereinigten Staaten. Zahlreiche Dienstleistungen in den Bereichen Marketing, Sales, Beratung sowie Inspektionen bietet die Hotelallianz seinen Mitgliedern an.

„The Leading Hotels of the World“ richtet sich an Reisende, für die Lifestyle, höchster Komfort und First Class Service fester Bestandteil ihres Lebensgefühls sind. Zu den „Leading Hotels of the World“ gehören kleine, charmante Hotels ebenso wie moderne Resorts oder traditionelle Grand Hotels.

L'ART DE VIVRE

„Les Amis de l'Art de Vivre“ ist ein Freundeskreis anspruchsvoller Gäste und mit höchsten Auszeichnungen herausgehobenen Restaurants, deren Küchenchefs nach den respektierten Urteilen der bekannten Restaurantführer zu den besten der Welt gehören. In den L'Art de Vivre-Residenzen vereinen sich Gastlichkeit, Gourmandise und Gastkultur auf höchstem Niveau und lassen jeden Aufenthalt zu einem unvergleichlichen Erlebnis werden. Als Gast einer L'Art de Vivre-Residenz sind Sie Mittelpunkt feiner Lebensart, höchster Lebensfreude und erfahren geradezu himmlischen Lebensgenuss.

ANFAHRT

- Flughafen: Flughafen Fuhlsbüttel, Entfernung ca. 20 Kilometer
- Bahn: Hauptbahnhof, Entfernung ca. 10 Kilometer
Bahnhof Dammtor, Entfernung ca. 9 Kilometer
Bahnhof Altona, Entfernung ca. 5 Kilometer
- Autobahn: Autobahnauffahrt Othmarschen, Entfernung ca. 2 Kilometer

Gern steht der Concierge für Transferanfragen mit der hoteleigenen Limousine zur Verfügung (Preise auf Anfrage).

DAS HOTEL LOUIS C. JACOB IM ÜBERBLICK

- 64 luxuriöse Zimmer
- 21 Juniorsuiten und Suiten
- 6 Veranstaltungsräume
- Gourmetrestaurant „Jacobs Restaurant“
- Weinwirtschaft „Kleines Jacob“
- Jacobs Bar und Wohnhalle mit offenem Kamin
- Weltberühmte Lindenterrasse
- Historischer Eiskeller
- Wellnessbereich mit Sauna und Whirlpool
- Hotelgarage mit 120 Stellplätzen
- Catering im Jenisch Haus oder dem Goßlerhaus
- Fahrradverleih
- Elbanleger in Fußnähe
- Jogging-Track entlang der Elbe
- Kunstsammlung mit über 500 Originalgemälden

ZIMMER

Das Hotel Louis C. Jacob verfügt über 85 Zimmer und Suiten, einige mit spektakulärem Elbblick. Alle Zimmer sind ausgestattet mit edlen Holzdielen, handgewirkten Teppichen und begehbaren Kleiderschränken. Für Ihren erholsamen Schlaf sorgen luxuriöse Treca-Matratzen in Überlänge.

- Klimaanlage
- Drei Telefone
- Analog, ISDN und WLAN
- Minibar
- Safe
- TV und Radio
- Video, DVD und CD-Player (auf Wunsch)

Anreisezeit: ab 15.00 Uhr
Abreisezeit: bis 12.00 Uhr mittags

GÄSTE SERVICE

- Express Check-in und Check-out
- Kostenfreier City Shuttle
- Limousinenservice
- 24-Stunden Zimmerservice
- Businesscenter
- Concierge
- Wäsche- und Schuhputzservice
- Kostenlose Tageszeitung
- Organisation von Fitness- und Wellness-Dienstleistungen (Massage, Personal Training) auf Anfrage

WELLNESSBEREICH

Der Wellnessbereich im Hotel Louis C. Jacob steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Im eleganten Ambiente gehalten, bietet er Gelegenheit für Entspannung und Wohlbefinden. Er befindet sich im historischen Holthusen-Gebäude zur Gartenseite hin und ist von allen Zimmern bequem zu erreichen.

In der Sauna können Sie sich nach einem aufregenden Tag erholen, bevor Sie anschließend bei frischem Obst und ein paar geruhsamen Augenblicken auf den Teakholz-Liegen neue Kraft schöpfen.

GASTRONOMIE

Das Hotel Louis C. Jacob bietet ein reiches gastronomisches Angebot: zwei Restaurants, eine Wohnhalle, eine Bar, und im Sommerhalbjahr die Bar-Bistrotterrasse auf der historischen Lindenterrasse.

JACOBS RESTAURANT

Mit seiner zeitgemäß leichten und saisonalen Küche mit französischem Akzent und dem kompetent bestückten Weinkeller gilt Jacobs Restaurant seit vielen Jahren als beste Feinschmeckeradresse in der Hansestadt.

Der grandiose Ausblick über die Lindenterrasse auf die Elbe, die großen Wandmalereien, die Stuckdecken und die schweren Kristalllüster schaffen eine außergewöhnliche Atmosphäre, die jeden Restaurantbesuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Montag bis Sonntag: 12.30 Uhr (Küchenschluss 14.00 Uhr)
19.00 Uhr (Küchenschluss 21.30 Uhr)

Frühstück Montag bis Sonntag: 6.30 Uhr bis 10.30 Uhr

WOHNHALLE

Die gemütliche Wohnhalle befindet sich im Herzen des Hotels. Hier findet sich ein Ölgemälde Max Liebermanns, dessen Pendant „Terrasse im Restaurant Jacob in Nienstedten an der Elbe“, in der Hamburger Kunsthalle ausgestellt ist. Der offene Kamin bietet die optimale Atmosphäre für stimmungsvolle Momente mit der Kuchenauswahl aus Jacobs Pâtisserie.

Täglich geöffnet: 10.00 Uhr bis open end

JACOBS BAR

Zu einem Digestif, einem Cocktail oder einem Glas Wein locken die weichen Ledersessel in der Nussbaum getäfelten Jacobs Bar. Wie die berühmten Bars dieser Welt ist sie ein Refugium von Niveau und Tradition, ein „Stelldichein“ für Connaissseure. Klassiker finden sich ebenso auf der Bar-Karte wie Wein-, Champagner-, Sherry- und Portweinraritäten.

Täglich geöffnet: 10.00 Uhr bis open end

BAR- UND BISTROTERRASSE AUF DER LINDENTERRASSE

Von der vor über 200 Jahren vom Gründungsvater Daniel Louis Jacques angelegten Lindenterrasse lässt sich im Sommer unvergleichlich erleben, was Hamburg groß und berühmt gemacht hat: Hafen, Schiffe und der breite Elbstrom. Zu einiger Berühmtheit gelangte sie 1902, als Max Liebermann den Sommer über im „Jacob“ logierte und dabei die Lindenterrasse in Öl verewigte.

Geöffnet (in der Terrassensaison) täglich: 12.00 Uhr bis open end

WEINWIRTSCHAFT „KLEINES JACOB“

Hier ist der Name Programm: Die rustikalen, niedrigen Räume, geschmückt mit den weinseligen Grafiken der Jacob-Ahnen, die offene Küche mit dem großen Steinbackofen, auf der Speisekarte Gerichte ganz im Stile einer mediterranen Landküche, dazu eine sorgfältig zusammengestellte Weinliste – all das macht die Weinwirtschaft zum beliebten Treffpunkt für Hotelgäste und Bewohner der Hamburger Elbvororte.

Montag bis Sonnabend:	18.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Dienstag:	Ruhetag
Sonntag:	12.00 Uhr bis 14.30 Uhr 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

DER TREFFPUNKT IN DER HAFENCITY:

CARLS AN DER ELBPHILHARMONIE

Zum ersten Mal in seiner mehr als 200jährigen Geschichte hat sich das Hotel Louis C. Jacob mit einem gastronomischen Ableger elbaufwärts, direkt neben Hamburgs neuem Wahrzeichen, der Elbphilharmonie, vergrößert.

BISTRO – BRASSERIE – SALON PRIVÉ & BAR

Drei verschiedene Bereiche umfasst das gastronomische Konzept an der Elbphilharmonie: Die BRASSERIE steht ganz unter dem Motto: erstklassig, lebhaft, lässig – auf dem Programm steht norddeutsche Küche mit französischem Akzent. Das Ambiente ist geprägt von farbenfrohen, wagenradgroßen Leuchtern, schulterhohen, lederbezogenen Sitzbänken und dunkel gebeizten Holzböden. Von allen 120 Sitzplätzen aus hat man einen freien Blick in den Hafen und/oder auf die bedeutendste Baustelle der Hansestadt: die Elbphilharmonie. Auf diese schaut man auch vom BISTRO aus. Helles Fichtenholz, hohes Sitzen, die offene Küche, meterhohe mit Kolonialwaren bestückte Regale und ein gläserner Weinschrank verleihen dem Bistro seinen markanten – durchaus französischen – Charme. Das ebenso schlichte wie schmackhafte gastronomische Angebot reicht von Quiches und Tartins bis zu Salaten, ergänzt durch von den Jacob-Sommeliers ausgesuchte preiswerte Landweine aus Italien und Frankreich. SALON PRIVÉ & BAR – exklusiv für Ihre Veranstaltungen. Jeweils 40 Personen finden in den beiden Räumen, mit direktem Zugang zur Promenade, Platz.

Kontakt und Öffnungszeiten:

„CARLS an der Elbphilharmonie“ Patron Francesco Potenza Am Kaiserkai 69 20457 Hamburg · HafenCity Telefon 040/300 322 400 Telefax 040/300 322 444 www.carls-brasserie.de	BRASSERIE	Montag bis Freitag:	12.00 bis 14.30* ¹ Uhr 18.00 bis 23.00* ¹ Uhr
		Sonnabend und Sonntag:	12.00 bis 23.00* ¹ Uhr
	BISTRO	Täglich geöffnet:	12.00 bis 22.30* ¹ Uhr
	SALON PRIVÉ & BAR	Exklusiv für Ihre Veranstaltung	

*¹ Küchenannahmeschluss



VERANSTALTUNGSRÄUME MIT ELBBLICK

Im Hotel Louis C. Jacob stehen Ihnen sechs individuelle Räumlichkeiten für geschäftliche Anlässe und private Festlichkeiten von 2 bis 220 Personen zur Verfügung. Alle Räume zeichnen sich durch den weiten Blick auf den Elbstrom aus und sind zudem klimatisiert. Gern können wir Ihnen auf Wunsch die Veranstaltungsräume mit audiovisuellem Equipment ausstatten.

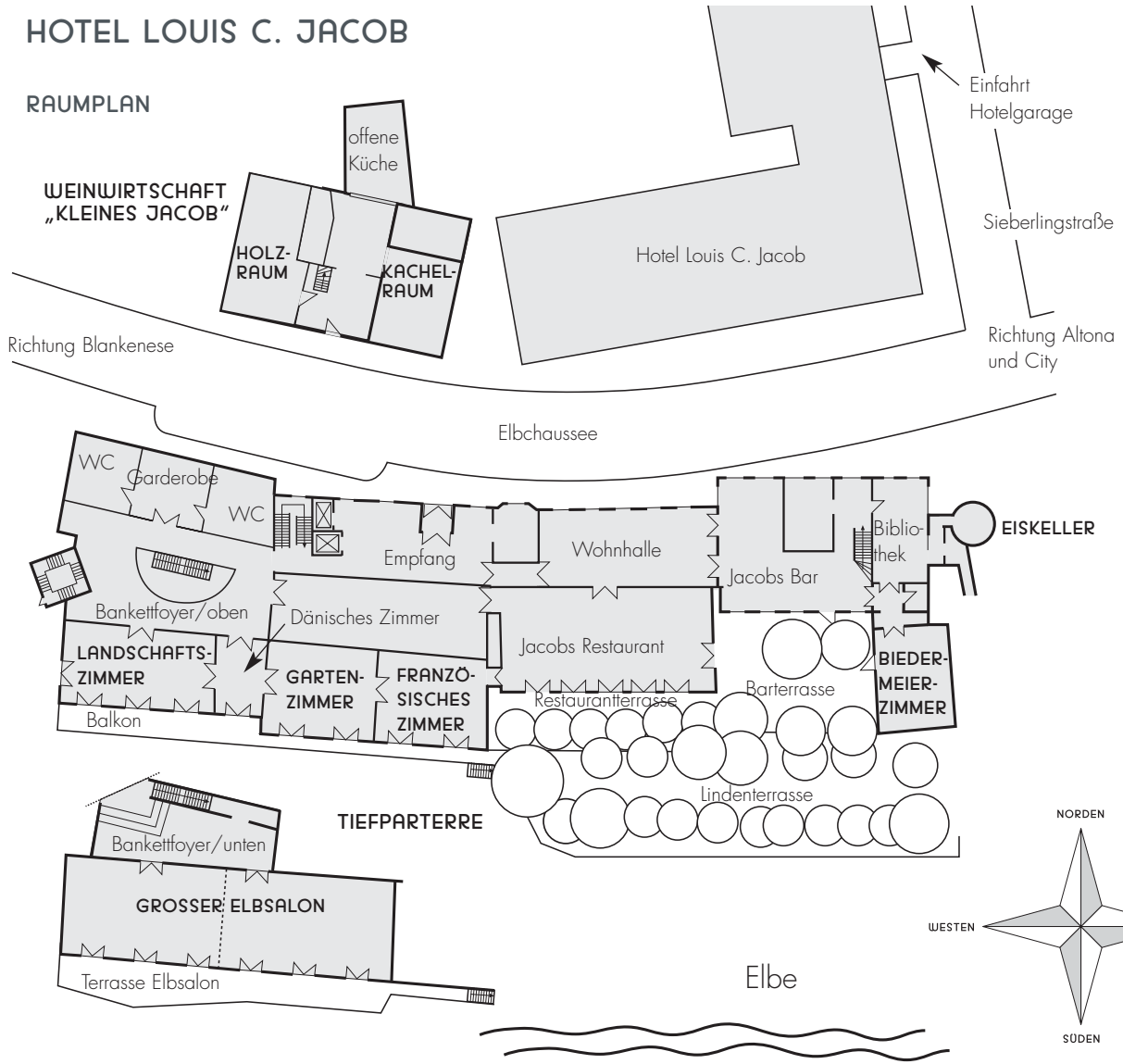


RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN FÜR TAGUNGEN, KONFERENZEN UND VERANSTALTUNGEN IM HOTEL LOUIS C. JACOB

Landschaftszimmer (65m ²)	€ 500,- pro Tag
Gartenzimmer (56m ²)	€ 400,- pro Tag
Französisches Zimmer (56m ²)	€ 400,- pro Tag
Biedermeierzimmer (45m ²)	€ 425,- pro Tag
Eiskeller (Ø 6,8m)	€ 175,- pro Tag
Bibliothek (30 m ²)	€ 60,- pro Std.
Elbsalon 1 (93m ²)	€ 750,- pro Tag
Elbsalon 2 (93m ²)	€ 750,- pro Tag
Großer Elbsalon (Elbsalon 1+2) (186m ²)	€ 1.500,- pro Tag

HOTEL LOUIS C. JACOB

RAUMPLAN



	Größe Size	Maße/Meter Yardage/meters	Höhe Height						Steh- empfang Reception
LANDSCHAFTSZIMMER	65,0 qm	11,8 x 5,5	3,5	40	34	26	30	50	70
GARTENZIMMER	56,0 qm	8,6 x 6,5	3,5	32	20	14	15	30	40
FRANZÖSISCHES ZIMMER	56,0 qm	8,6 x 6,5	3,5	32	18	12	15	25	40
BIEDERMEIERZIMMER	45,0 qm	7,5 x 6,0	2,7	—	20	12	12	25	30
EISKELLER	—	Ø 6,8	6,5	—	—	—	—	—	30
ELBSALON 1	93,0 qm	12,6 x 7,4	3,5	60	36	30	40	100	125
ELBSALON 2	93,0 qm	12,6 x 7,4	3,5	60	36	30	40	100	125
GROSSER ELBSALON	186,0 qm	25,2 x 7,4	3,5	120	76	60	100	200	220
HOLZRAUM	40,0 qm	9,2 x 4,2	2,2	35	24	30	45	—	—
KACHELRAUM	36,0 qm	7,1 x 5,0	2,2	30	14	25	30	—	—



DIE ELBVILLEN – HAUSHERR AUF ZEIT

JENISCH HAUS

Unweit des „Jacob“, in einem der schönsten Landschaftsparks an der Elbe, liegt der ehemalige Landsitz von Senator Martin Johann Jenisch. Die prächtige Kaufmannsvilla wurde 1831-1834 nach Plänen von Franz Gustav Forsmann unter Beratung von Karl Friedrich Schinkel errichtet. Die Räumlichkeiten bieten ein licht durchflutetes Ambiente von Leichtigkeit, Eleganz und Raffinesse.

Das Jenisch Haus, das gastronomisch exklusiv vom Hotel Louis C. Jacob betreut wird, steht Ihnen während Ihrer gesamten Veranstaltung zur Alleinnutzung zur Verfügung. Die historischen, denkmalgeschützten Salons bieten den stilvollen, privaten Rahmen für standesamtliche Trauungen sowie Diners für bis zu 40 Personen oder Gala-Abende auf der gesamten unteren Ebene in „loungiger“ Atmosphäre bis zu 100 Personen.

GOSSLERHAUS

In erhabener Lage, auf dem Blankeneser Krähenberg, erstreckt sich die Ende des 18. Jahrhunderts angelegte englische Parkanlage des heutigen Goßler Parks. Hier errichtete der königlich-dänische Landbaumeister und Architekt Christian Frederik Hansen 1794 ein ursprünglich eingeschossiges Wohngebäude im klassizistischen Stil. Etwa hundert Jahre später ließ der damalige Besitzer John Henry Goßler das Gebäude zu seiner heutigen Form erweitern.

Das Goßlerhaus steht nach umfassenden Sanierungsmaßnahmen als Teil der Bucerius Law School und der ZEIT-Stiftung Ebelin und Gerd Bucerius heute für Veranstaltungen zur Verfügung. Die hellen und großzügigen Räume bieten durch ihre Kombination von Modernität mit klassischer Architektur den idealen Rahmen für Tagungen und Festlichkeiten bis 60 Personen. Das Hotel Louis C. Jacob bietet Ihnen hierbei die gewohnt professionelle Betreuung vor und während der Veranstaltung.





WINE LOUNGE

Das Jenisch Haus, eine der schönsten Villen an der Elbe, ist der optimale Veranstaltungsort für eine Weinverkostung im Anschluss an Ihre Tagung oder in Verbindung mit einem Seminar.

Die gesamte untere Etage steht Ihnen exklusiv ab 18.00 Uhr in „loungeiger“ Atmosphäre zur Verfügung. Das Hotel Louis C. Jacob liefert dazu Innovatives aus Küche und Keller und den Service in bewährter „Jacob-Qualität“.

Mehr Informationen erhalten Sie über das Bankettverkaufsteam im „Jacob“.

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

JENISCH HAUS

Weißer Saal

€ 560,-

Gesamte Untere Etage

€ 780,-

GOSSLERHAUS

Die Raummieten sind je nach Anlass und Zeiten unterschiedlich. Wir unterbreiten Ihnen Ihr individuelles Angebot.

EQUIPMENT- UND PERSONALKOSTEN

EQUIPMENTPAUSCHALEN

Stehempfang

€ 6,50 pro Person

Gesetztes Essen

€ 12,50 pro Person

SERVICEKOSTEN

Oberkellner

€ 45,- pro angefangene Stunde

Servicemitarbeiter

€ 35,- pro angefangene Stunde
im Menüpreis enthalten

Küchenbrigade

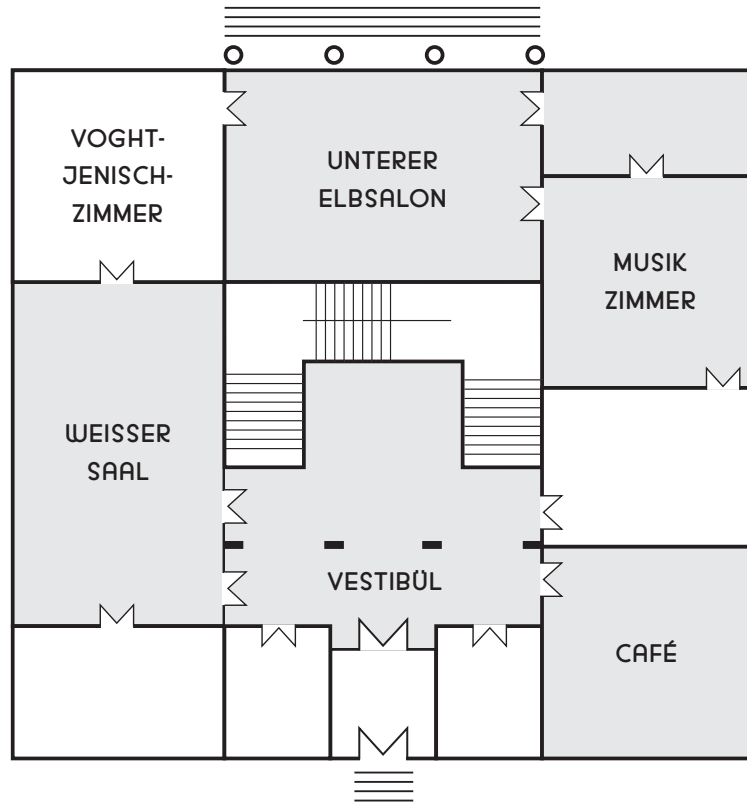
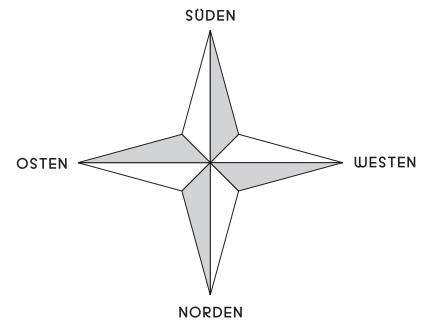
Aufsicht des Altonaer Museums

€ 16,- pro angefangene Stunde

Die Zeiten für An- und Abfahrt sowie für die Vor- und Nachbereitung erfolgen ohne Berechnung der Servicekosten.

JENISCH HAUS

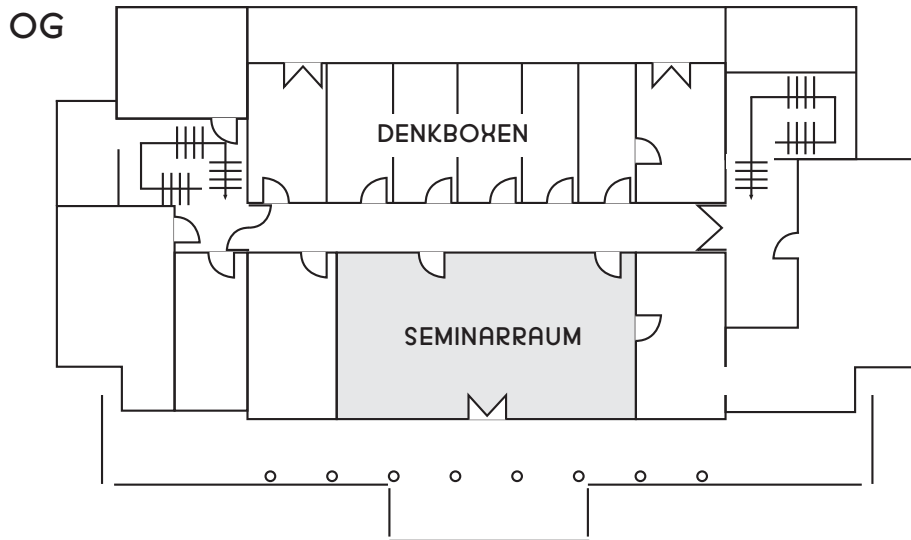
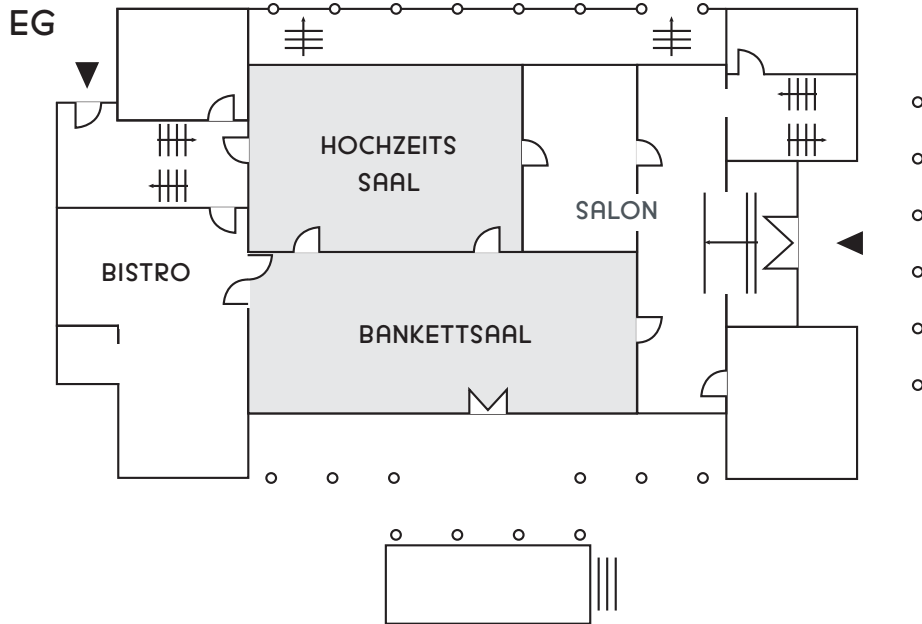
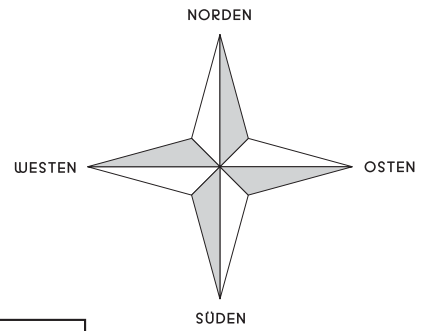
RAUMPLAN



	Größe Size	Maße/Meter Yardage/meters	Höhe Height					Steh- empfang Reception	Lounge
UNTERER ELBSALON	49,0 qm	9,0 x 5,5	5,95	24	24	–	30	50	30
WEISSER SAAL	64,0 qm	9,8 x 6,5	5,95	40	28	20	60	70	50
GESAMTES ERDGESCHOSS				80	–	–	–	150	140

GOSSLERHAUS

RAUMPLAN



	Größe Size	Maße/Meter Yardage/meters	Höhe Height					Steh- empfang Reception	Lounge
BANKETTSAAL	68,0 qm	13,0 x 5,3	4,0	40	50	40	60	100	70
HOCHZEITSSAAL	47,0 qm	8,7 x 5,3	4,0	30	40	-	40	50	50
SEMINARRAUM	75,0 qm	13,35 x 5,35	3,77	-	30	40	60	-	-



TAGEN AN DER ELBE - AUCH IN DEN ELBVILLEN BUCHBAR *

TAGUNGSPAUSCHALE ,JACOB - PETIT' (AB 10 PERSONEN)

ganztägig € 66,- pro Person
halbtägig € 59,- pro Person

INHALTE DER PAUSCHALE:

- Raummiete
Alle unsere Tagungsräume verfügen über einen herrlichen Blick auf den Elbstrom
- Standard-Tagungstechnik
Beamer, Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart, Metaplanwand und W-Lan im Veranstaltungsraum
- Tagungsgetränke
Mineralwasser sowie Orangen- und Apfelsaft in Karaffen serviert
Kaffee und Tee
- Kaffeepause vormittags
- Lunchbuffet als Stehimbiss nach Wahl des Küchenchefs
- Kaffeepause nachmittags

TAGUNGSPAUSCHALE ,JACOB - GRAND' (AB 10 PERSONEN)

ganztägig € 88,- pro Person
halbtägig € 79,- pro Person

INHALTE DER PAUSCHALE:

- Raummiete
Alle unsere Tagungsräume haben einen herrlichen Blick auf den Elbstrom
- Standard-Tagungstechnik
Beamer, Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart, Metaplanwand und W-Lan
- Tagungsgetränke
Mineralwasser sowie Orangen- und Apfelsaft in Karaffen serviert
Kaffee und Tee
- Kaffeepause vormittags
- Drei-Gang-Menu oder Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs
- Alkoholfreie Getränke zum Lunch
- Kaffee und Tee nach dem Essen
- Kaffeepause nachmittags

* Die Tagungspauschale „Tagen an der Elbe“ in den Elbvillen versteht sich zuzüglich Raummieten und Equipmentkosten.

TECHNISCHE AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN

• Flipchart mit Papier und Stiften	€ 21,50
• Metaplanwand	€ 23,00
• Medienkoffer/Moderatorenkoffer	€ 65,00
• Overheadprojektor mit Stiften	€ 42,00
• Diaprojektor (Karussell)	€ 40,00
• DVD & VHS-Gerät	€ 75,00
• Beamer PTLB 10 VE, 1.600 LUX	€ 85,00
• Sanyo PLC-XU 48, 3.000 ANSILumen, XGA	€ 145,00
• Beamer PLC XP51E 4.000 ANSILumen	€ 195,00
• Business-Trolley halbtags	€ 65,00
• Business Trolley ganztags	€ 135,00
• BOSE Music Wave System	€ 50,00
• Podium 1x2 m (bis zu 7 Elementen)	pro Element € 20,00
• Mikrophon, drahtlos	auf Anfrage
• Knopfmikrophon, drahtlos	auf Anfrage
• Blöcke und Stifte	kostenfrei
• Rednerpult	€ 52,00
• Leinwand 2x2m	€ 35,00
• Leinwand 3x4m	€ 55,00
• W-Lan Verbindungen kostenfrei im ganzen Hotel verfügbar	
• Ein ISDN-Anschluss ist verfügbar, ein DSL-Anschluss kann nach vorheriger Anmeldung von der Telekom eingerichtet werden.	auf Anfrage
• Haustechniker	pro Stunde € 55,00

Weitere technische Ausstattungswünsche können gerne auf Anfrage berücksichtigt werden.

Alle Preise verstehen sich pro Tag und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





INHALTSVERZEICHNIS FÜR SPEISEN & GETRÄNKE

Kaffeepausen	Seite 16
Tagungsmenus in „Baukastensystem“	Seite 17
Tagungsausklang	Seite 18
Fingerfood	Seite 19
Tapas	Seite 20 bis 22
Menuempfehlungen	Seite 23
Auszug aus der aktuellen Weinkarte	Seite 24 bis 27
Auszug aus unserer Getränkekarte	Seite 28 bis 29

KAFFEEDAUSEN

FRÜHSTÜCKSPAUSE <ul style="list-style-type: none">• Fruchtjoghurt und Müsli mit Milch• Verschiedene belegte Bagels• Frisch gepresster Orangensaft (wird mit € 19,50 pro 0,75l nach Verbrauch berechnet)	€ 8,50 pro Person
FRUCHTIGE KAFFEEDAUSE <ul style="list-style-type: none">• Ofenfrischer, herrlich duftender Blechkuchen der Saison• Obsttörtchen	€ 8,60 pro Person
FITNESS KAFFEEDAUSE <ul style="list-style-type: none">• Belegte Vollkornbrötchen• Frische Obstspieße• Bananenmilchshake• Tomatensaft mit Selleriestick	€ 11,50 pro Person
FRANZÖSISCHE KAFFEEDAUSE <ul style="list-style-type: none">• Hausgemachte Brioche mit Konfitüre und Kompott	€ 8,20 pro Person
BODENSTÄNDIGE KAFFEEDAUSE <ul style="list-style-type: none">• Laugengebäck und Vollkornbrot mit Leber- und Mettwurst• Frischkäse und Gouda	€ 9,40 pro Person
SÜSSE KAFFEEDAUSE <ul style="list-style-type: none">• Gebäckkorb mit Schokocroissants• Muffins und Franzbrötchen	€ 8,60 pro Person
SANDWICHSPAUSE <ul style="list-style-type: none">• Drei Sandwich-Ecken verschieden belegt mit Blattsalat	€ 8,50 pro Person
ITALIENISCHE KAFFEEDAUSE <ul style="list-style-type: none">• Im Glas serviert – Café Arabica-Crème mit Kirschen und Mascarpone-Sahne	€ 6,00 pro Person
BEEREN KAFFEEDAUSE <ul style="list-style-type: none">• Im Glas serviert – Joghurt-Mousse mit Beeren der Saison und Amarettini	€ 8,50 pro Person
EXOTISCHE KAFFEEDAUSE <ul style="list-style-type: none">• Macaoschnitte mit Kokos und Mango-Chili-Salat	€ 8,00 pro Person
„JACOBS“ KAFFEEDAUSE <ul style="list-style-type: none">• Hausgemachte Nussecken• Kaffee• Tee	€ 6,40 pro Person

TAGUNGSMENUS IM „BAUKASTENSYSTEM“

VORSPEISEN

- Mariniertes Kalbstafelspitz mit Tomaten-Kapernvinaigrette und Sauce Tatare
- Saisonaler Blattsalat mit Bachforelle und Staudensellerie
- Frischkäsetörtchen mit Peperonata und Pesto

SUPPEN

- Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
- Kräutersamtsuppe mit Croûtons
- Samtsuppe von roten Linsen mit Majoran

HAUPTGERICHTE

- Geschmorte Almochenschulter mit Vichykarotten und Kartoffelschaum
- Gebratene Wolfsbarschfilets mit provenzalischer Sauce und Basmatireis
- Saltimbocca von der Bauernpoularde mit Kräuterjus, Blattspinat und Polenta

DESSERTS

- Marinierte Beeren mit Basilikum-Sauerrahmeis und altem Balsamico
- Karamellisiertes Limonenparfait mit exotischen Früchten
- Guanaja-Schokoladenmousse mit Ananasragout und Passionsfruchtsorbet

Aus diesen einzelnen Komponenten können individuelle Menus ganz nach Ihren Vorstellungen zusammengestellt werden.

Es ergeben sich die folgenden Preise:

Drei-Gang-Menu ohne Vorspeise	€ 58,00
Drei-Gang-Menu ohne Suppe	€ 61,00
Vier-Gang-Menu	€ 73,00

IMBISSBUFFET „MONDIAL“

€ 43,00 pro Person

- Vollkornsandwich mit Tomate, Gurke und Schnittlauch
- Garnelen im Tempura Teig
- Gefüllte Strauchtomate mit Ziegenfrischkäse
- Tomate-Mozzarella mit Baby Leaf
- Provenzalische Gemüserohkost mit Sauce Rouille und Pesto
- Gazpacho oder an kalten Tagen Holsteiner Kartoffelsuppe mit frischem Majoran
- Chickenyakis auf asiatischem Gemüseis
- Cocktail von exotischen Früchten mit Passionsfruchtmousse

IMBISSBUFFET „CLASSIQUE“

€ 46,00 pro Person

- Herzhaft belegte Meterbrotscheiben
- Scheiben von der Mango mit Parmaschinken
- Picandou mit Taggiasca-Oliven und hausgemachtem Antipastigemüse
- Pochierter Kabeljau mit Senfkörnersauce auf Blattspinat und Stampfkartoffeln
- Joghurtmousse mit saisonalen Früchten – im Tumbler serviert

TAGUNGSAUSKLANG

IHR VERANSTALTUNGSABSCHLUSS AN DER ELBE

€ 28,00 pro Person

Ein traumhafter Blick über die Elbe, der zum Verweilen einlädt: Vorbeischippernde Fischerbote, Containerriesen und die größten Passagierschiffe der Welt. Sie alle passieren auf Ihrem Weg zu den großen Weltmeeren das „Jacob“ – den Logenplatz über der Elbe. Das Fernweh kitzelt. Mehr braucht es nicht, um sich der weiten Welt ganz nah zu fühlen – und das zu jeder Jahreszeit. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen diese unvergleichlichen Momente bei einem kurzen Ausklang Ihrer erfolgreichen Tagung auf unserer Lindenterrasse oder in Jacobs Bar. Genießen Sie kleine aber feine Hamburger Spezialitäten oder ausgewähltes Fingerfood und begleitende Getränke, die Ihnen im Rahmen der Pauschale über den Zeitraum einer halben Stunde serviert werden. Leistungen außerhalb der Pauschale und nach dem Zeitraum werden nach Verbrauch berechnet.

- Alkoholfreie Getränke
- Bier
- Wein oder Jacobs Cuvée aus dem Weinkeller unserer Chef-Sommelière Lidwina Weh

HAMBURGER GABELBISSEN

- Kräuterhering auf Tomate
- Büsumer Krabben auf Pumpnickel
- Terrine vom Zander
- Katenschinken
- Tafelspitz
- Sülze von der Ente

oder

FINGERFOOD

- Crostini mit Parmaschinken und Rucola
- Bonito-Tatar mit Sesamvinaigrette
- Canapée mit Entenleber, Apfel und Salbei
- Canapée mit Büsumer Krabben und Dill



FINGERFOOD

Hier ist der Name Programm: Überraschen Sie Ihre Gäste mit kleinen Häppchen zur Begrüßung, für Zwischendurch oder zum Abschluss Ihrer Veranstaltung. Ob warm oder kalt, Fisch oder Fleisch, hier bleiben keine Wünsche offen. Treffen Sie Ihre eigene, individuelle Zusammenstellung. Gern ist Ihnen das Bankettverkaufsteam bei der Auswahl behilflich.

CANAPES

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 3,60
Roastbeef mit Gemüsesalat	€ 3,80
Frischkäse mit Radieschen	€ 3,20
Yellow Fin Tuna mit Kaiserschotensalat	€ 4,60
Büsumer Krabben mit Gurkenrelish	€ 4,90
Hummersalpikon mit kandierter Melone	€ 6,00

CROSTINIS

Tomate und Basilikum (Bruschetta)	€ 2,80
Auberginenpüree mit Alici (Sardinen)	€ 3,80
Fenchel-Safranpüree mit Pimiento del Piquillo	€ 3,20
Coppa mit Pimientos und Parmigiano	€ 3,80

GRANITES IM MINITUMBLER

Minzgranité mit Mojitoschaum	€ 4,20
Champagnergranité	€ 4,20
Rhabarbergranité	€ 4,20
Maronengranité mit Preiselbeerschaum	€ 4,20

KLEINIGKEITEN AUS DER „KALTEN KÜCHE“

Frischkäsepraline mit Tomatensalsa	€ 4,50
Thunfischtatar mit Koriandermayonnaise	€ 8,50
Lachs im Zucchini mantel	€ 5,00
Gänselebergâteau mit Apfelgelee	€ 10,00
Rindertatar auf Vollkornbrot	€ 12,50
Vitello mit Olive und Strauchtomate	€ 6,50

KÖSTLICHKEITEN AUS DER „WARMEN KÜCHE“

Rinder-Filetwürfel mit Curry	€ 12,50
Garnele im Knusperteig mit Currymayonnaise	€ 2,80
Backpflaume im Speckmantel	€ 1,80
Gougère, französische Käsekräpfen	€ 1,80
Blätterteigprofiterole mit Tomate und Olive	€ 2,20
Blätterteigprofiterole mit getrüffeltem Selleriepüree	€ 2,80
Praline von Entenrilette	€ 5,80

SUPPEN IN DER MOKKATASSE SERVIERT

Melonencocktail mit Roibusch	€ 4,80
Tomaten-Orangencappuccino	€ 4,80
Kräuterschaumsüppchen	€ 4,80
Hummervelouté mit Vadouvan	€ 11,00
Süppchen von roten Linsen mit Pancetta	€ 5,80
Curry-Zitronengrassüppchen mit Crevettes	€ 6,50

Alle Preise sind Stückpreise und verstehen sich inklusive des Bedienungsgeldes sowie der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

TAPAS - KLEINE GOURMET-GENÜSSE IN GROSSER VIELFALT

Ein Gläschen Wein, ein bisschen Small Talk und dazu leckere Tapas aus aller Welt. Eine echte Alternative zu einem festen Menu. Sie sitzen in lockerer Atmosphäre zusammen an einem Tisch und probieren dabei die Vielfalt der von Ihnen zusammengestellten Tapasauswahl à la „Jacob“.

Gern bieten wir Ihnen ab einem Preis von € 75,00 pro Person Ihr persönliches Tapasarrangement an.

FISCH

Büsumer Nordseekrabben

- Canapée mit Dillsahne € 4,90
- Salat mit Wachtelei und Kresse € 12,00

Crevettes Rosés

- Cocktail mit Avocado und Limette € 12,00
- Mariniert mit Fenchelsalat auf Crostini € 11,50

Gambas

- Gebraten mit Curryöl und Kopfsalatherzen € 14,00
- Tatar mit Pimientos und Oliven € 12,50
- Am Spieß mit Gazpacho € 14,00

Hummer

- Salat mit Mango und Kräutern € 22,00
- Samtsuppe mit Vadouvan € 14,00

Irischer Lachs

- Geräuchert mit Wasabimousse € 7,50
- Tatar mit Pumpernickel und Crème Fraîche € 6,00
- Im Kräutermantel mit Saiblingskaviar € 8,00

Jacobsmuschel

- Gebraten mit Couscous und Arganöl € 16,00
- Carpaccio mit Piment d' Espelette € 14,00

Matjes und Bismarkhering

- Natur mit Zwiebel, Apfel und Schmand € 9,00
- Kaltes Gurkensüppchen mit Matjestatar € 6,50
- Jacobs Fischbrötchen mit Bismarkhering € 6,00

Räucheraal

- Auf Rührei mit Schwarzbrot € 9,50
- Mit gehobelter Gänseleber und Croûtons € 12,00

Sardine

- Roh mariniert auf Ratatouillesalat € 7,50
- Gebraten mit Oliven und Tarte Pissaladiere € 6,00

Schellfisch

- Gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce Tatar € 10,50
- Samtsuppe mit Riesling und Dörrobst € 8,00

Yellow Fin Tuna

- Tatar mit Koriandermayonnaise € 8,50
- Sashimi mit Limetten-Koriandermarinade € 9,50
- À la Plancha mit Wakaméalgen € 10,00

GEMÜSE

Artischocke

- Mit Couscous und Rosinen gefüllt € 7,50
- Getrüffeltes Artischockensüppchen € 8,50

Crudités

- Rohes Gemüse mit verschiedenen Dipsaucen € 4,50

Fenchel

- Samtsuppe mit Safran und Curry € 6,00
- Roh gehobelt mit Fenchelsamen und Olivenöl € 4,20

Kürbis

- Samtsuppe mit gerösteten Kernen € 5,00
- Bruschetta mit Confit und Kernöl € 3,80

Paprika

- Espuma mit Grissini € 4,50

Zucchini

- Mit Frischkäse gefülltes Röllchen € 4,80
- Gegrillt mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten € 4,20

GEFLÜGEL UND GÄNSELEBER

Barbarieente

- Geräuchert mit Blumenkohlpüree, gehobeltem Blumenkohl und Erbsensprossen € 8,50
- Gebraten mit Gurkensalat und Minze € 11,00
- als Hauptgang € 28,00

Gänsestopfleber

- Törtchen mit Weinbeeren, Jurancongelée und Brioche € 14,00
- Gebraten mit Apfel-Rotwein-Kompott und Sellerie € 22,50
- Terrine mit Kubebenpfeffer und Feldsalat € 18,00

Stubenküken

- „Backendl“ mit Dijonsenf Crème Fraîche € 6,50
- Gebraten mit Gurkensalat und Minze € 6,00
- als Hauptgang € 14,50

Taube

- Crêpinette mit Spinat, Portweinreduktion und Kartoffelschaum € 18,00
- als Hauptgang € 38,00
- Warmgeräuchert auf Waldpilzsalat € 12,00

Wachtel

- Brust mit Balsamicolinsen und Chipollezwiebeln € 12,00
- Essenz mit altem Port und Lauch € 8,50



KALB UND IBERICO SCHWEIN

Iberico Schwein

- Pata Negra Schinken auf Crostini € 4,20
- „Hamburger Rundstück“ vom Schweinenacken € 4,50

Kalbsfilet

- Als Carpaccio mit Parmesan, Kapern, Oliven und getrockneter Tomate € 14,50
- Pochiert mit Portweinschaum und Spargelsalat € 16,50
- als Hauptgang € 46,00

Kalbsfrikadelle

- Mit Schalottenjus, Kartoffel-Liebstöckelsalat und Pommery Senf € 5,50
- als Hauptgang € 16,00

Kalbsschwanz

- Essenz mit Waldpilzravioli, Schnittlauch und Trockenpflaumen € 9,00

RIND

Rinderfilet

- Tatar-Schnitte mit Crème Fraîche und Schnittlauch € 12,50
- À la Plancha mit Soja-Sesam-Sauce und Glasnudelsalat € 18,50

Rinderschulter

- Geschmort mit Perlzwiebeln und Salbeipolenta € 9,50
- als Hauptgang € 29,00

DESSERTS

Amalfi Zitrone

- Karamellierte Schnitte mit eigenem Sorbet € 8,00

Cappuccino

- Geeist mit Vanille und weißem Kaffee-Espuma € 6,00

Mango

- Macaoschnitte mit Kokos und Mango-Chilli-Salat € 8,00

Passionsfrucht

- Mousse und Exotikragout im Tumbler serviert € 9,00

Valrhonaschokolade

- Mousse von der Araguani Schokolade € 9,00

Vanille

- Crème Brûlée € 6,00



MENUEMPFEHLUNGEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Aus den folgenden Amuse Bouche kann ein individuelles Menu zusammengestellt werden. Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung der Speisenauswahl behilflich.

AMUSE BOUCHE-MENU „LOUIS“

€ 98,-

- Thunfischtatar mit Kaiserschotensalat und Limettenschaum
- Weißes Tomatensüppchen in der Mokkatasse serviert
- Marinierte Sardine mit Pimientos und Crostini
- Mini Kalbsfrikadelle auf Rahmspitzkohl mit Barolojus
- Seeteufelmedaillon mit orientalischer Sauce
- Knusprige Ente mit Sechuanpfeffersauce und Dattelpüree
- Rehnüsschen mit Walnusskruste und glasiertem Semmelknödel
- Minzgranité mit Mojitoschaum
- Delice von der Passionsfrucht
- Gateau au Chocolat

AMUSE BOUCHE-MENU „JACQUES“

€ 118,-

- Tomaten-Bavarois mit weißem Tomatenmousse und Basilikumschaum
- Getrüffeltes Champagnerrisotto
- Coquille St. Jacques mit Safran-Fenchel-Sud
- Steinbuttfilet mit Schnittlauchsabayon und beurre rouge
- Gebratene Wachtelbrust mit Spitzkohl à la crème
- Lammcarré mit Peperonatajus und karamelisiertem Knoblauch
- Geschmorte Charolais-Rinderschulter mit rotem Schalottenkompott
- Granité und Spoon von rosé Champagner
- Crème von der Bitterschokolade mit Mascarponeeis „orange noir“

Thomas Martin und sein Küchenchef Mario Steffen erstellen Ihnen gern individuelle, saisonale Menuvorschläge für Ihren Anlass.



AUSZUG AUS DER WEINKARTE DES HOTEL LOUIS C. JACOB

Die Weinkarte des Hotel Louis C. Jacob wird Jahr für Jahr mit Auszeichnungen geehrt. Um die Auswahl der Weine für die Veranstaltungen zu erleichtern, haben unsere Sommeliers einen Auszug aus der aktuellen Weinkarte zusammengestellt und zu jedem Wein eine kurze Beschreibung notiert.

Diese Auswahl dient dazu, bereits einen kleinen Einblick in den umfangreichen Weinkeller des Hotel Louis C. Jacob zu geben. Selbstverständlich hält das Hotel auch darüber hinaus die ein oder andere Entdeckung bereit.

Aus diesem Grund bietet das „Jacob“ einen ganz besonderen Service: Für eine persönliche Empfehlung der korrespondierenden Weine zu den bereits ausgewählten Speisen, stehen unsere Sommeliers nach vorheriger Absprache gern zur Verfügung.

AUSZUG AUS UNSERER AKTUELLEN WEINKARTE

SEKT/CHAMPAGNER

- Jacobs Cuvée Selection, Saumur Brut, Bouvet-Ladubay, Loire € 44,00
- Perrier Jouët, Grand Brut, Champagne € 89,00
- 2000er Champagne 'Dom Pérignon' Moët & Chandon, Epernay € 210,00
- Franciacorta Prima Cuvée Brut Rosé, Monte Rossa, Lombardei € 85,00
- 2007er Weissburgunder Winzersekt Brut, Bergdolt St. Lambrecht, Pfalz € 59,00

SÜSSWEINE

- 2005er Riesling Auslese, Kanzemer Altenberg 'Alte Reben'
Weingut Von Othegraven, Saar € 80,00
- 2008er Jurancon 'Clos Uroulat' Charles Hours, Jurancon € 69,00
- 2004er Late Bottled Vintage Port, Niepoort € 72,00

WEISSWEIN

- 2008er Riesling, Kabinett, trocken, **Jacob Selection**, Hochheimer Stielweg
Franz Künstler, Rheingau
Ein spritzig, frischer Riesling mit saftiger Säure und Fruchtaromen nach Apfel und Zitrus. € 39,00
- 2007er Riesling, trocken, **Jacob Selection**, Deidesheimer 'SC'
A. Christmann, Pfalz
Die ganze Bandbreite der exotischen Früchte, eingebunden in eine harmonische Säure, untermalt von der Mineralität der Deidesheimer Lagen. € 59,00
- 2008er Sauvignon Blanc, trocken € 38,00
Weingut Hensel, Pfalz
Weißer Holunderblüten, Stachelbeeren und ein Hauch von Sommerwiese machen diesen leichten, spielerischen Wein zum Erlebnis.
- 2008er Grauburgunder, QbA, trocken € 40,00
Weingut Bernhard Huber, Baden
Der Grauburgunder mit seinen leicht nussigen Aromen, Kräuternuancen und moderater Säure hat sich aufgrund der Qualität zu einem unserer Klassiker entwickelt.
- 2008er Weißburgunder, trocken € 36,00
Weingut Bercher, Baden
Von der badischen Sonne verwöhnt! Der Weißburgunder bezaubert mit seiner wunderbaren Fruchtaromatik, auch am Gaumen begeistert er mit Eleganz und Leichtigkeit.
- 2007/2008er Bourgogne Blanc € 65,00
Domaine Guy Roulot
Der Ausbau im Barrique verleiht diesem Bourgogne Blanc einen wunderbaren Schmelz. Gepaart mit seiner feinen und gereiften Fruchtaromatik zeichnet es ihn als einen ausdrucksstarken und seriösen Speisenbegleiter aus.
- 2008er Sancerre € 46,00
Domaine Gérard Boulay, Loire
Neben den klassischen Sauvignon Blanc Aromen sind hier auch dezenter Feuerstein und Exotik zu finden. Die harmonische Säure rundet das Gesamtbild ab.

- 2008er Pouilly-Fumé € 49,00
 Domaine Jonathan Pabiot
*Ein verführerischer Sauvignon blanc, wie man ihn sich von der Loire wünscht:
 Frisch, fruchtig und nicht zu schwer.*
- 2008er Grüner Veltliner, Federspiel, trocken € 38,00
 Rudi Pichler, Wachau
*Mit nussigen Anklängen und dem berühmten 'Pfefferl', das in keinem
 Grünen Veltliner fehlen sollte, kommt dieser feingliedrige Wein daher.*
- 2008er Pinot Blanc ‚Tatschler‘ € 49,00
 Schloss Esterhazy, Neusiedler See
*Unser Lieblingswein, wenn Sie einen saftigen und vollmundigen Wein wünschen,
 der vom Holz geküsst wurde.*
- 2007er Chardonnay € 49,00
 Rustenberg, Stellenbosch
*Die 12monatige Lagerung in kleinen Eichenfässern verleiht dem Chardonnay harmonische
 Toastnoten. Delikat und sehr saftig verführt er am Gaumen.*
- 2008er Rosé de Diel, Spätburgunder Weißherbst, trocken € 38,00
 Schlossgut Diel, Nahe
*Herrlich frisch und leicht präsentiert sich dieser Rosé. Seine Aromen von roten Beeren
 und der moderate Alkoholgehalt bereiten viel Trinkvergnügen!*

ROTWEIN

- 2007er Spätburgunder, **Jacob Selection** € 56,00
 Weingut Bernhard Huber, Baden
*Eleganz, zusammen mit einer vielschichtigen Frucht, dezenten Noten vom Holzausbau
 und einem reifen Tannin sind die Hauptgründe warum wir uns für diesen Spätburgunder
 entschieden haben.*
- 2007er Merlot & Cabernet Sauvignon € 39,00
 Weingut Bergdolt St. Lambrecht, Pfalz
*Aus kraftvollen Rebsorten wurde hier eine reizvolle Cuvée erschaffen mit viel Charme
 am Gaumen.*
- 2008er Côtes du Rhône € 34,00
 Château de Saint Cosme
*Ein Rotwein der das besitzt, was man von einem guten Roten erwartet: Dichte und Fülle,
 Würze und Frucht zu einem attraktiven Preis-Genuss-Verhältnis.*
- 2005/2006er Côte de Beaune ‚Le Clos de Topes Bizot‘ € 59,00
 Chantal Lescure, Côte de Beaune
*Der große Burgunderjahrgang 2005 hat auch hier seine Spuren hinterlassen – dichte,
 konzentrierte Frucht, die in ein rundes Tannin eingebettet ist. Der 2006er Jahrgang steht
 ebenfalls hervorragend im Glas.*

- 2006er Château Bolaire € 42,00
 Bordeaux Superieur, Bordeaux
Die Hauptrolle spielen alte Cabernet Franc-Reben, während die Nebenrollen mit Cabernet Sauvignon und Merlot besetzt sind. Am Ende finden Sie einen konzentrierten Bordeaux mit feiner Frucht und kernigem Tanningerüst.
- 2007er Chianti Classico € 46,00
 Fonterutoli, Toskana
Reife Kirschnoten, etwas Kräuter und Bitterschokolade, dazu ein reifes harmonisches Tannin, das sind die Hauptzutaten dieses Chiantis von Fonterutoli.
- 2006/2007er Rosso di Montalcino € 64,00
 Poggio Antico, Toskana
Mit Finesse und Eleganz macht der „Rosso“ von sich Reden. Hier stehen nicht konzentrierte Frucht und Kraft im Vordergrund, sondern das feine Zusammenspiel von Beerennoten und einem reifen, festen Tannin.
- 2006er Pesquera Crianza € 69,00
 Alejandro Fernandez, Ribera del Duero
Alejandro Fernandez ist bekannt für vollmundige, weiche und fruchtbetonte Spitzenweine der Ribera del Duero. Und genau diesen werden Sie in Ihrem Glas wiederfinden, falls Sie sich für diesen Wein entscheiden.
- 2006er Shiraz ‚Miamba‘ € 40,00
 Grant Burge, Barossa Valley
Eine dichte, fast schwarze Farbe gibt den ersten Hinweis auf einen kraftvollen und konzentrierten Wein. Auch die vielschichtigen Aromen nach Blaubeeren, Brombeeren und dunkler Schokolade, die aus dem Glas strömen, vervollkommen das Bild. Ein reifes festes Tannin sorgt dafür, dass der Wein nicht zu breit wird.
- 2007er ‚Dido‘, Garnacha, Merlot & Cabernet Sauvignon € 48,00
 Sara Perez & Réne Barbier, Montsant
Eine spannende Cuvée aus der typisch spanischen Traube Garnacha, gepaart mit Merlot und Cabernet Sauvignon. Der herbe Duft von schwarzen Beeren verführt die Nase, zartes Tannin und Frische überraschen am Gaumen.
- 2006er Carmenère Reserva € 36,00
 Casa Silva, Colchagua Valley
Dunkle Beeren dominieren das Bouquet. Auch am Gaumen steht die Frucht im Vordergrund. Erst in zweiter Reihe findet sich weiches Tannin, das dem Wein Struktur verleiht.
- 2007er Cabernet Sauvignon € 36,00
 Esser Vineyards, Californien
Ein junger und sanfter Cabernet aus dem sonnigen Californien, der es fabelhaft versteht, rosa gebratene Fleischgerichte zu begleiten. Seine klare Beerenfrucht bereitet viel Trinkvergnügen.

Jahrgänge und Preise unter Vorbehalt.

AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE

MINERALWASSER

• Gerolsteiner (medium)	0,25l	€ 4,00
• Gerolsteiner (medium)	0,75l	€ 8,50
• Gerolsteiner Naturell (still)	0,25l	€ 4,00
• Gerolsteiner Naturell (still)	0,75l	€ 8,50
• Evian	0,5l	€ 5,50

KAFFEE

• Kaffee	Tasse	€ 3,90
• Kaffee	Kanne	€ 19,90
• Cappuccino	Tasse	€ 4,00
• Milchkaffee	Tasse	€ 4,80
• Latte Macchiato	Glas	€ 4,80
• Espresso	Tasse	€ 3,70

LIMONADEN

• Coca Cola	0,2l	€ 4,00
• Coca Cola light	0,2l	€ 4,00
• Fanta	0,2l	€ 4,00
• Sprite	0,2l	€ 4,00
• Bitter Lemon	0,2l	€ 4,00
• Orangina	0,2l	€ 4,00
• Bionade	0,33l	€ 4,90

SÄFTE

• Orange, frisch gepresst	0,75l	€ 19,50
• Blutorange, frisch gepresst	0,75l	€ 16,50
• Grapefruit, frisch gepresst	0,75l	€ 19,50
• Apfelsaft, naturtrüb	0,75l	€ 12,50
• Traubensaft, rot	0,2l	€ 4,60
• Johannisbeernektar	0,2l	€ 4,60
• Sauerkirschnektar	0,2l	€ 4,60

BIERE

• Radeberger Pilsener	Glas 0,3l	€ 4,80
• Jever Pilsener	Glas 0,3l	€ 4,80
• Jever Fun	Flasche 0,33l	€ 4,80
• Schneider Weißbier Original	Flasche 0,33l	€ 6,00

COCKTAILS

• Bellini (Weißes Pfirsichmark, Champagner)	€ 16,50
• Whiskey Sour (Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup)	€ 11,00
• Gin Fizz (Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda)	€ 11,00
• Planter's Punch (Brauner Rum, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine)	€ 12,50
• Bombay Crushed (Bombay Sapphire, Zucker, Lime, Kumquats)	€ 12,50
• J s Punch alkoholfrei (Pfirsichnektar, Mangonektar, Zitronensaft, Rose s Lime Juice, Erdbeersirup)	€ 9,00

WHISKY & WHISKEY

• Chivas Regal 12 Years	4cl	€ 11,00
• Ballantines Gold Seal	4cl	€ 11,50
• Lagavulin 16 Years	4cl	€ 13,00
• Glenmorangie The Lasanta	4cl	€ 16,00
• Macallan 12 Years	4cl	€ 15,00

SPIRITUOSEN

• Fernet Branca	4cl	€ 8,50
• Ramazzotti	4cl	€ 8,50
• Aversa	4cl	€ 8,50
• Absolut Vodka	4cl	€ 8,50
• Linie Aquavit	4cl	€ 8,80
• Olmeca Repsado Tequila Supremo	4cl	€ 9,00

COGNAC/ARMAGNAC

• Otard V.S.O.P.	4cl	€ 10,00
• Otard Napoléon	4cl	€ 17,00
• Hennessy X.O.	4cl	€ 29,00
• Armagnac Darroze 1982	4cl	€ 21,00

LIKÖRE

• Cointreau	4cl	€ 7,50
• Bailey s	4cl	€ 8,50
• Amaretto di Saronno	4cl	€ 8,50
• Drambuie	4cl	€ 8,50
• Chartreuse verte	4cl	€ 9,50

GRAPPA

• Nonino Uva Rossa	4cl	€ 11,00
• Nonino Grappa Antica Cuvée	4cl	€ 13,00
• Poli Grappa di Sassicaia	4cl	€ 14,00
• Poli Grappa di Torcolato	4cl	€ 15,00

OBSTBRÄNDE

• Etter Williams	4cl	€ 11,50
• Etter Zuger Kirsch	4cl	€ 11,50
• Mettè Vieille Prune	4cl	€ 15,00
• Ziegler Wildkirsch No. 1	4cl	€ 23,80
• Calvados Réserve Domaine de la Vigannerie	4cl	€ 11,50

WEINBRÄNDE

• Gran Duque D'Alba	4cl	€ 11,00
• Carlos I Gran Reserva	4cl	€ 11,50
• Lepanto Solera Gran Reserva	4cl	€ 12,50



FLORISTIK IM HOTEL LOUIS C. JACOB

Floristik ist in den großen Hotels mehr als nur Dekoration, sie ist eine Kunst, die ganz wesentlich zu Ihrem Hotelenerlebnis beiträgt. Im Hotel Louis C. Jacob ist das nicht anders – Blumen haben eine ebenso große Tradition wie der Wein und die Küche. Immerhin kam der Hotelgründer Daniel Louis Jacques als Gärtner nach Hamburg. Monsieur Jacques legte die berühmte Lindenterrasse an, die den Maler Max Liebermann zu mehreren berühmten Ölgemälden inspirierte und sorgte darüber hinaus für den französischen Charme zahlreicher Blankeneser Villengärten.

Wie auch das „Jacob“ kann Blumen Graaf auf eine lange Familientradition zurückblicken. Das Unternehmen wurde 1876 in Hamburg Nienstedten am jetzigen Standort gegründet. Seit 1988 wird der Betrieb in vierter Generation von Michael Graaf weitergeführt. In dieser Zeit hat sich das Blumengeschäft mit Gärtnerei zu einem Dienstleistungsunternehmen gewandelt, das sich auf Dekorationen für Events, private Feiern, Bälle, Hochzeiten, Kongresse, Messen und Kreuzfahrtschiffe spezialisiert hat.

Ob einfach oder edel, schlicht oder prunkvoll, groß oder klein, klassisch oder ganz modern – Blumen Graaf fasst Ihre individuellen Wünsche und Phantasien „in Blumen“ zusammen.

- Blumenarrangements jeglicher Art
- Event- und Veranstaltungsfloristik
- Dekoration für jeden Anlass

Blumen Graaf
Inhaber Michael Graaf
Telefon 040 / 82 74 28
www.blumengraaf.de



DIE JACOB SELECTION – AUCH IM ONLINE-SHOP

Seit 1791 steht das Louis C. Jacob an Hamburgs berühmter Elbchaussee nicht nur für privaten Charme und exzellenten Service, sondern auch für feine hanseatische Lebensart. Von Beginn an ist es berühmt für seine Kompetenz für ausgesuchte Weine und Fragen des guten Geschmacks – insbesondere in der stets französisch akzentuierten Küche...

Dieser Tradition ist das Hotel Louis C. Jacob auch heute verpflichtet. Hoteldirektor Jost Deitmar, Maitre de Cuisine und Sternekoch Thomas Martin sowie die Chef-Sommelière Lidwina Weh legen höchsten Wert auf Qualität und Exzellenz sei es bei den verwendeten Zutaten in der Küche oder den Weinen im Jacob-Weinkeller.

Der neue gastronomische Ableger in der HafenCity, das CARLS an der Elbphilharmonie mit Brasserie und Bistro, steht für lässige, französische Lebensart und lebhaften Genuss. Der Standort, nahe der historischen Speicherstadt, inmitten des Hamburger Hafens inspirierte das Jacob-Team zum Angebot erlesener Feinkost und Kolonialwaren im CARLS. Thomas Martin, seit jeher ein Freund und Kenner erlesener Gewürze hat hierfür eine eigene exklusive Gewürzlinie zusammengestellt, die CARLS-Gewürze.

Bereits seit einigen Jahren konnte der Genießer und Connaisseur Weine und Feinkost – ausgewählt von den Jacob-Experten – für daheim erwerben. Nun haben wir das Sortiment behutsam erweitert und ermöglicht, dass die ausgesuchten Weine, Kolonialwaren, Feinkost und Schönes aus der Hotelwelt auch bequem von zuhause aus bestellt werden können: im Online-Shop der JACOB SELECTION unter www.jacob-selection.de.

Viel Freude beim Ausschauen und Genießen!



WEINE DER JACOB SELECTION

Immer der richtige Wein für jede Gelegenheit und etwas Besonderes im Glas für zuhause: Sorgfältig ausgesucht und exklusiv für alle Jacob-Weinfreunde abgefüllt sind die Spitzenweine unseres eigenen Labels „Jacob Selection“. Wählen Sie aus hervorragenden Tropfen von namhaften Winzern. Lernen Sie die Weine unserer Jacob Selection kennen – und freuen Sie sich auf weitere. Die Spitzenweine unseres eigenen Labels werden in Zukunft noch um interessante Neuzugänge ergänzt.

Jacobs Cuvée Selection, Saumur Brut, Bouvet-Ladubay, Loire	0,75l € 12,00
2008er Riesling CARLS Fass, Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75l € 6,90
2008er Riesling, Kabinett, trocken, Hochheimer Stielweg, Franz Künstler, Rheingau	0,75l € 11,00
2008er Weißburgunder, Schäfer-Fröhlich, Nahe	0,75l € 9,50
2007er Riesling, trocken, Deidesheimer ‚SC‘, A. Christmann, Pfalz	0,75l € 19,00
2007er Spätburgunder, Bernhard Huber, Baden	0,75l € 16,00

THOMAS MARTINS OLIVENÖL



Ein gutes Olivenöl extra vergine ist das i-Tüpfelchen auf vielen Speisen. Es verfeinert frische Salate und Gemüsegerichte ebenso wie Suppen, Fleisch und Fischgerichte. Das neue Olio Extra Vergine di Oliva unserer Jacob Selection wurde von Chef de Cuisine Thomas Martin sorgfältig ausgewählt und exklusiv für das Louis C. Jacob abgefüllt. Das hochwertige Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau überzeugt mit einem leichten, „peffrigen“ und milden Aroma.

Thomas Martins Olivenöl, biologisches Olivenöl, Extra Vergine	0,5l € 12,90
	0,25l € 8,90

SCHÖNES AUS DER HOTELWELT

Holen Sie ein Stück Jacob auch zu sich nach Hause: Ausgewählte Produkte, wie es sie sonst nur im Jacob selbst gibt, finden Sie hier zusammengestellt, schöne Dinge für die angenehmsten Seiten des Lebens...

Jacob Kissen	€ 55,00	Leporello	€ 15,00
Handtaschenhalter	€ 35,00	Kofferranhänger	€ 15,90
Schuhspanner aus edlem Zedernholz	€ 53,00	Shopping Bag	€ 12,00



CARLS KOLONIALWAREN

Der Duft der weiten Welt ist rund um den Kaiserspeicher in der Hamburger HafenCity zuhause. Nur einen Steinwurf entfernt vom CARLS an der Elbphilharmonie lagern im Herzen des pulsierenden Stadtteils erlesene Genüsse aus aller Welt, Gewürze aus dem Orient und Aromenreiches aus fernen Ländern. Thomas Martin, Küchenchef des Louis C. Jacob, hat sich für die exklusiven CARLS Gewürze in der HafenCity inspirieren lassen und mehr als 40 Gewürze und Gewürzkompositionen ausgewählt. „Mit diesen Gewürzen habe ich beim Abschmecken von unterschiedlichen Gerichten sehr gute Erfahrungen gemacht“, so der Sternekoch. „Damit unsere Gäste an diesen Erfahrungen teilhaben können, kochen wir nicht nur mit den Gewürzen, sondern bieten sie auch zum Kauf an.“

GEWÜRZE: (Auswahl des Sortiments)

KLASSIKER - Paprika edelsüß	180 g € 9,50
SCHARF & PIKANT - Bunte Pfefferkörner	130 g € 8,90
ORIENT & ASIA - Curry Kashmir	100 g € 8,90
AUS ALLER WELT - Quatre Epices	140 g € 10,90
SÜSSES & DESSERT - Ceylon-Zimt gemahlen	100 g € 8,90

TEEKLASSIKER:

Earl Grey Black Tea,	€ 5,90
2nd flush Darjeeling Makaibari	€ 8,50
China Lu An Gua Pian aus Anhui	€ 4,20
Assam Blatt Mokaibari East	€ 6,90

GESCHIRR:

CARLS Kaffeetasse (2 Kaffeetassen und Untertassen)	€ 14,50
CARLS Espressotassen (2 Espressotassen und Untertassen)	€ 10,50
CARLS Müslibowle	€ 15,50



WILLKOMMENSPRÄSENTE IM ZIMMER

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einer besonderen Geste zur Anreise oder wenn sie nach Ihrer Veranstaltung zurück auf ihr Zimmer kommen. Die Preise für diese Präsente geben wir Ihnen gern auf Anfrage.

- Jacobs Begrüßungsschiffchen mit Petits Fours
- Eingelegte Melonenwürfel mit Roibusch
- Hauseigene ApfelIngwermarmelade
- Jacobs Weinselektion
- Würfel von der Jacobtorte und Pralinenauswahl
- Flor de Sal aus Portugal
- CARLS Gewürze, exklusiv zusammengestellt von Thomas Martin



ANREGUNGEN FÜR RAHMENPROGRAMME

FÜHRUNG DURCH DAS BLANKENESER TREPPENVIERTEL

Bei einem „sportlichen“ Spaziergang durchwandern Sie die schönsten Winkel im Westen der Hansestadt. Mit dem Twietenkieker unterwegs sein heißt, einen Blick auf das zu werfen (kieken), was auf Anhieb nicht auffällt, z.B. die kleinen Gassen, unsere Twieten!

- Dauer: ca. 2 Stunden
- Gruppen: ca. € 15,- pro Person
- Bis maximal 20 Personen

TEE-, KAFFEE- ODER KAKAOVERKOSTUNG IN DER SPEICHERSTADT

Wie schmeckt der teuerste Kaffee der Welt? Wann werden First-Flush-Tees geerntet? Was ist das Besondere an Grüntee? Die Experten zeigen Ihnen im Speicherstadtmuseum, wie Kaffees und Tees professionell verkostet werden und welche Sorten und Qualitäten der Fachmann unterscheidet. Außerdem werden regelmäßig Kakaoverkostungen angeboten: Von der Kakaobohne zum Pralinée.

- Dauer: ca. 90 Minuten
- Gruppen: ca. € 15,- pro Person
- Bis maximal 20 Personen

BARKASSENFAHRT DURCH DIE SPEICHERSTADT

Während der Fahrt auf einer Barkasse lehnen Sie sich entspannt zurück und erfahren Hintergrund, Historie und Heiteres über die Speicherstadt und den Hafen. Außerdem gibt es alles Wissenswertes über Vergangenheit und Zukunft des Hamburger Hafens zu ergründen.

- Preise auf Anfrage, Gruppen bis maximal 90 Personen
- Exklusivnutzung möglich
- (auch von Teufelsbrück; 1,5 km entfernt vom Hotel Louis C. Jacob)
- Dauer: frei wählbar

BESICHTIGUNG DES GEWÜRZMUSEUMS

Dort, wo die Schiffe entladen werden, im Hamburger Hafen, gibt es die Speicherstadt... Sehen, schmecken, riechen. Das SPICY S Gewürzmuseum ist ein Erlebnismuseum und betrachtet es als seine Aufgabe, den Verbraucher über Anwendung, Vorratshaltung und Qualität von Gewürzen zu beraten

- Vorträge für Gruppen ab 10 Personen: € 25,- pro Person

MARITIMES MUSEUM

Erleben Sie eine Expedition durch 3000 Jahre Schifffahrtsgeschichte in Europas größtem Maritimen Museum. Auf neun Decks im Kaispeicher B der Speicherstadt erfahren Sie alles über Entdecker und Eroberer, Kapitäne und einfache Seeleute. Darüber hinaus erwarten Sie über 25.000 Schiffmodelle, 5.000 Gemälde, 20.000 Bücher und Atlanten, Uniformen, Waffen, nautische Geräte und vieles mehr.

- Preise für Gruppen ab 10 Personen: € 7,- pro Person
- Führungen können angefragt werden.

BESUCH EINES OBSTBAUERN IM „ALTEN LAND“

Nur einen Katzensprung südlich von Hamburg entfernt, an der Elbe zwischen Buxtehude und Stade, liegt dieses außergewöhnliche Naturparadies, das für sich in Anspruch nehmen kann, das größte geschlossene Obstanbaugebiet Deutschlands zu sein.

Das „Alte Land“ präsentiert sich von der Blüte bis zum Schnitt, mit Obstproben sowie Führungen und Fahrten durch die Obstplantagen. Bei der Landpartie gibt es nicht nur viel Wissenswertes über die Geschichte zu erfahren; nebenbei können die zahlreichen stattlichen Höfe bewundert werden. Beim Spaziergang durch einen prächtigen Obstgarten, umgeben von niedrigen Bäumen, kommt das Gefühl auf in einem Meer aus zart rosa Blüten zu baden. Ein tiefer Atemzug, ein kurzer Spaziergang und man kann spüren, dass die Zeit dort irgendwie langsamer vergeht... „Willkommen im Alten Land“.

- Dauer: zwei Stunden zuzüglich An- und Abfahrt
- Gruppenbuchung: € 45,- pro Person, maximal 50 Personen
- Führung/Fahrt über den Hof und den Obstplantagen, Obstverkostung
- Kosten für den Bustransfer auf Anfrage

GEFÜHRTE RADTOUR DURCH DIE VIER- UND MARSCHLANDE

Hamburg einmal anders erfahren – mit dem Rad. Die Vier- und Marschlande sind ländliche Stadtteile im Südosten von Hamburg. Der Name Vierlande rührt her von den vier Dörfern Curslack, Neuengamme, Altengamme und Kirchwerder. Hier befindet sich nicht nur Deutschlands größter Blumen- und Gemüsegarten. Mit den alten Dörfern und dem einstigen Zentrum Bergedorf stoßen Sie auf eine einzigartige Kulturlandschaft, die am besten mit dem Drahtesel zu erkunden ist.

- Dauer: ca. vier Stunden für 6 bis 20 Personen
- Preise für 6 Personen: € 180,- (inklusive Fahrrädern)
- ab 6 Personen kostet jede weitere Person € 27,50

GOLFEN AUF DEM PEINER HOF

Der Peiner Hof ist eine Oase der Erholung vor den Toren der Stadt und das 25 Auto-Minuten vom Hotel Louis C. Jacob entfernt. Ein reizvoller Kontrast von alten Bäumen, die typische Knicklandschaft sowie das Tal der Pinnau geben diesem Golfplatz seinen besonderen Charakter. Es erwarten Sie ein 18-Loch-Meisterschaftsplatz sowie großzügige Übungsbereiche für Anfänger und Spitzengolfer. Es bieten sich Golfschnupperkurse (3 Stunden), Golfkurs mit Handicappprüfung in drei Tagen oder einfache schöne Golfstunden nach der Tagung oder zwischen dem Shopping an.

- Preise pro Person: Greenfee 9/18 Löcher ab € 29,-
- Kurse: ab € 49,- (Schnupperkurs, 3 Std.)

Gerne können alle Abschlagszeiten für diesen oder einen anderen Golfplatz direkt über den Concierge des Hotel Louis C. Jacob gebucht werden.



HOCHSEILGARTEN 360°

In Elmshorn, ca. 40 km vom Hotel Louis C. Jacob entfernt, werden Action, Herausforderungen, Emotionen und Spaß geboten sowie Grenzen überschritten. Ein unbeschreibliches Erlebnis bietet ein Tag im Hochseilgarten all denen, die den Mut aufbringen, sich auf 12 m Höhe zu begeben. Wer bei diesem Gedanken noch zögert, kann erst einmal in 30 cm Höhe anfangen oder seine Teammitglieder sichern.

Gruppenpreise ab 15 Personen:

- 1/2 Tag € 49,- pro Person
- 1 Tag € 89,- pro Person
- Exklusive Nutzung auf Anfrage

HAMBURG BESCHREIBEN

Im Hotel Louis C. Jacob werden die Teams, im Rahmen einer Rallye, eine Zeitung schreiben. Auf diese Weise lernen sie sich nicht nur untereinander näher kennen sondern auch Hamburg. Prämiert werden am Abend die originellsten, witzigsten und schönsten Artikel und Fotos.

- Preise auf Anfrage bei unserem Partner Stadtpunkte Hamburg

TEATIME MIT HERRN KNIGGE

Der Umgang mit dem Umgang ist schwierig. Etikette, Knigge, Anstandsformen. Was darf man, was sollte man nicht tun? Was ist „en vogue“ und was ist nicht mehr zeitgemäß? Den heutigen Umständen angepasst, wird Ihnen im Hotel Louis C. Jacob auf humorvolle, entspannte Art und Weise die Kunst des „guten Tons“ und der „richtigen Umgangsformen“ näher gebracht – sei es bei beruflichen Anlässen oder im privaten Bereich.

- Preise auf Anfrage bei unserem Partner Stadtpunkte Hamburg

THEATER MIGNON: HAMBURGER DÄMMERSTUNDEN

Auf den Spuren der Hamburger Barock-Komponisten durch das 18. Jahrhundert werden Ihre Gäste zwischen den Menugängen in das goldene Zeitalter der Barockmusik entführt. Was zurückbleibt, wenn sich der Duft der gepuderten Perücken zerstreut, ist der Zauber der vergangenen Zeiten, den die Gäste hautnah miterlebt haben... und jede Menge Gesprächsstoff.

- In 4 bis 5 Szenen á 15 bis 20 Minuten verwandeln sich 4 Schauspieler in mehrere Rollen
- Preise: bis 30 Personen ab € 1.700,- zzgl. 7% MwSt.
bis 100 Personen ab € 2.350,- zzgl. 7% MwSt.
über 100 Personen ab € 2.600,- zzgl. 7% MwSt.

THEATER MIGNON: ABENDPROGRAMME

Unvermutet tauchen sie auf Ihrer Veranstaltung auf: Figuren aus den vergangenen Jahrhunderten Hamburgs. Sie ziehen eine gespannte Aufmerksamkeit auf sich, entführen die Gäste in eine andere Zeit, erzählen Amüsantes, Tragisches und Seltsames und verschwinden ebenso plötzlich wieder, wie sie gekommen sind. Die Figuren können als zentraler Auftritt (für alle sicht- und hörbar) oder als „Walk-Act“ (Figuren agieren zwischen und mit den Gästen) gebucht werden. Auf Wunsch können auch maßgeschneiderte Gäste für Ihre Veranstaltung entstehen.

- Dauer: · als zentraler Auftritt steht jede Figur ca. 10 bis 15 Minuten auf der Bühne
· als Walk-Act wird eine Spieldauer von ca. eine Stunde empfohlen
- Preis pro Figur: zwischen € 350,- und € 400,- zzgl. 7% MwSt.
- Der Preis für maßgeschneiderte „Gäste“ variiert je nach Umfang

AIRBUS WERKSFÜHRUNG

Einmal das Airbus-Werk im Süden von Hamburg von innen sehen – erleben Sie das faszinierende Gelände, auf dem die weltbekannten Flugzeuge gebaut werden. Das Airbus-Werk befindet sich genau gegenüber des Hotels Louis C. Jacob.

- Dauer: ca zwei Stunden
- Preise: ab ca € 14,- pro Person
- Rundgang und Film im Besucherpavillon
- Werksrundgang durch die Strukturmontage und die Endmontage A318/A319/A321
- Werksbesichtigungen finden wochentags zwischen 09.30 Uhr und 16.30 Uhr statt
- Samstags können nur Reisegruppen mit einem eigenen Bus geführt werden
- Sonntags und an Feiertagen finden keine Führungen statt
- Ein Transfer ist mit einer Barkasse oder alternativ einem werkeigenen Schiff möglich (Preise auf Anfrage)

HHLA – BESUCHEN SIE DEN LOGISTIKRIESEN IM HAMBURGER HAFEN

Von der Überseebrücke aus startet der Bus zu einer Zeitreise durch mehr als 800 Jahre Hamburger Hafen. Die Zeit des konventionellen Güterumschlags lebt noch einmal auf: Nikolaifleet, Speicherstadt, die 50er Schuppen der Hamburger Hafen- und Lagerhaus AG (HHLA) – vorbei an alten Kampnagel-Kränen meint man den Geruch aus Kisten, Säcken und Fässern aufzunehmen.

Danach ein Blick aus knapp 60 Metern Höhe von der Köhlbrandbrücke über das riesige Areal des Hafens - und plötzlich ist man wieder in der Gegenwart. Der moderne, hochtechnisierte Hafen gewährt einen faszinierenden Blick hinter seine Kulissen. Ausgestattet mit einer Sondergenehmigung rollt der Bus direkt auf die Terminals.

Das Zusammenspiel der wie von Geisterhand gesteuerten fahrerlosen Transportplattformen und voll-automatisch arbeitenden Portalkräne in Altenwerder, dem derzeit modernsten Container Terminal weltweit, fügt sich zu einem logistischen Ganzen. So hautnah können sonst nur Fachbesucher den Hafen erleben!

- Dauer: ca. drei Stunden
- Preise: Bus bis 55 Personen € 960,- zzgl. MwSt.
- Jede Erweiterungsstunde € 80,- zzgl. MwSt.
- Abfahrt ab Haltestelle „Vorsetzen“
- Es handelt sich bei allen Preisangaben um ungefähre Raten.

Für weitere Fragen oder Buchungswünsche steht Ihnen das Bankettverkaufsteam gern zur Verfügung.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

I. GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst bzw. wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haftet der Veranstalter zusammen mit dem Kunden gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Veranstalters vorliegt.
3. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
4. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. üblichen Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für von ihm veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte, insbesondere auch für Forderungen von Urheberrechtverwertungsgesellschaften.
3. 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.
4. 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. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

1. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Die folgenden Stornierungsbedingungen treffen für die Bankettreservierung zu und ersetzen Nr. IV Satz 3 der Allgemeinen Geschäftsbedingungen:
 - bis sechs Monate vor Veranstaltungsbeginn
Es können 100% des vereinbarten Bankettumsatzes kostenfrei storniert werden.
 - bis drei Monate vor Veranstaltungsbeginn
Es können 40% des vereinbarten Bankettumsatzes kostenfrei storniert werden. War noch kein Menu vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menu des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
Die restlichen 60% sind abzüglich einer Pauschale von 30% (für die ersparten Aufwendungen) durch den Kunden innerhalb von 10 Tagen nach der Stornierung zu zahlen.
 - bis sechs Wochen vor Veranstaltungsbeginn
Es können 20% des vereinbarten Bankettumsatzes kostenfrei storniert werden. War noch kein Menu vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menu des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
Die restlichen 80% sind abzüglich einer Pauschale von 30% (für die ersparten Aufwendungen) durch den Kunden innerhalb von 10 Tagen nach der Stornierung zu zahlen.
 - bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn
Es können 10% des vereinbarten Bankettumsatzes kostenfrei storniert werden. War noch kein Menu vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menu des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
Die restlichen 90% sind abzüglich einer Pauschale von 30% (für die ersparten Aufwendungen) durch den Kunden innerhalb von 10 Tagen nach der Stornierung zu zahlen.

4. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis · Veranstaltung x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
5. Würde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
6. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch Nummern 3 bis 5 berücksichtigt. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

V. RÜCKTRITT DES HOTELS

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel III Nr. 5 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. 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 Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung 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.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl durch den Kunden um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich vereinbarte Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Der Kunde hat das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl ersparten Aufwendungen zu mindern.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
5. 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.

VII. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

1. 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.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher 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.
3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

1. 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. Hiervon 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.
2. 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.
3. 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 Nutzungsschädigung berechnen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

X. HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude der Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung angemessener Sicherheiten (z. B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. 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.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR DEN HOTELAUFNAHMEVERTRAG

I. GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung, sowie alle für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER; VERJÄHRUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande.
Dem Hotel steht es frei, die Zimmerbuchung schriftlich zu bestätigen.
2. Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Hotelaufnahmevertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Dritten vorliegt.
3. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann dieses den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% anheben.
4. Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.
5. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, 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. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
6. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen für Pauschalreisen, eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
7. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder mindern.

IV. RÜCKTRITT DES KUNDEN (I. E. ABBESTELLUNG, STORNIERUNG) /NICHTINANSPRUCHNAHME DER LEISTUNGEN DES HOTELS

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall des Rücktritts des Kunden gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Zimmern hat das Hotel die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Zimmer sowie die eingesparten Aufwendungen anzurechnen.
4. Dem Hotel steht es frei, die vertraglich vereinbarte Vergütung zu verlangen und den Abzug für ersparte Aufwendungen zu pauschalieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, mindestens 90% des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtung mit oder ohne Frühstück, 70% für Halbpensions- und 60% für Vollpensionsarrangements zu zahlen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

V. RÜCKTRITT DES HOTELS

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel III Nr. 6 verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - 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 oben Klausel I Nr. 2 vorliegt.
4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. ZIMMERBEREITSTELLUNG, -ÜBERGABE UND -RÜCKGABE

1. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer.
2. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.
3. Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens um 12.00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Hotel aufgrund der verspäteten Räumung des Zimmers für dessen vertragsüberschreitende Nutzung bis 18.00 Uhr 50% des vollen Logispreises (Listenpreises) in Rechnung stellen, ab 18.00 Uhr 100%. Vertragliche Ansprüche des Kunden werden hierdurch nicht begründet. Ihm steht es frei, nachzuweisen, daß dem Hotel kein oder ein wesentlich niedrigerer Anspruch auf Nutzungsentgelt entstanden ist.

VII. HAFTUNG DES HOTELS

1. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten.

2. Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen, das ist bis zum Hundertfachen des Zimmerpreises, höchstens € 3.500, sowie für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten bis zu € 800. Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten können bis zu einem Höchstwert von € (Versicherungssumme des Hotels einsetzen) im Hotel- oder Zimmersafe aufbewahrt werden. Das Hotel empfiehlt, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen. Die Haftungsansprüche erlöschen, wenn nicht der Kunde nach Erlangen der Kenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung unverzüglich dem Hotel Anzeige macht (§ 703 BGB). Für eine weitergehende Haftung des Hotels gelten vorstehende Nummer 1 Sätze 2 bis 4 entsprechend.

3. Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder 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 Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nicht, außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Vorstehende Nummer 1 Sätze 2 bis 4 gelten entsprechend.

4. Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt.

Nachrichten, Post und Warensendungen für die Gäste werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und – auf Wunsch – gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Vorstehende Nummer 1 Sätze 2 bis 4 gelten entsprechend.

VIII. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

2. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.

3. 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.

4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

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