



Hotel Fortuna

Reutlingen|Tübingen

# MENÜMAPPE

## FEIERN MIT CHARME



**Hotel Fortuna Reutlingen-Tübingen**  
**Carl-Zeiss-Straße 75**  
**72770 Reutlingen**

Tel.: +49 (0) 7121 / 584 - 177

Fax: +49 (0) 7121 / 584 -113

E-Mail: [bankett@fortuna-hotels.de](mailto:bankett@fortuna-hotels.de)

[www.hotel-reutlingen.de](http://www.hotel-reutlingen.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

1. SEKTEMPFANG
2. EIGENE MENÜAUSWAHL
3. MENÜS
4. BUFFETS
5. MITTERNACHTS-IMBISS
6. WEINKARTE
7. GETRÄNKEKARTE
8. WISSENSWERTES
9. ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
10. RAUMPLÄNE UND BILDER



## 1. SEKTEMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Sektempfang!  
Bei schönem Wetter auf unserer großzügigen Sommerterrasse  
oder in unserer lichtdurchfluteten Lobby.

<b>Sekt Hausmarke Cuvee (trocken)</b>	<b>Flasche</b>	<b>0,7l</b>	<b>€ 29,50</b>
<b>Sekt Hausmarke Rosé Cuvee (halbtrocken)</b>	<b>Flasche</b>	<b>0,7l</b>	<b>€ 29,50</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>Flasche</b>	<b>1,0l</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Hugo</b> <i>(Prosecco, Limette, Holunderblütensirup, Eis und Minze)</i>	<b>Glas</b>		<b>€ 8,50</b>
<b>Aperol Spritz</b> <i>(Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orange)</i>	<b>Glas</b>		<b>€ 8,50</b>
<b>Aperol Spritz alkoholfrei</b> <i>(freikopf supéro, alkoholfreier Sekt, Soda)</i>	<b>Glas</b>		<b>€ 8,50</b>
<b>Lillet „Wild Berry“</b> <i>(Prosecco, Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Eis, Rote Beeren)</i>	<b>Glas</b>		<b>€ 8,50</b>
<b>Lillet „Wild Berry“ alkoholfrei</b> <i>(freikopf pink, Schweppes Russian Wild Berry, Eis, Rote Beeren)</i>	<b>Glas</b>		<b>€ 8,50</b>

Dazu servieren wir Ihnen auf Wunsch:

<b>Pikantes Mini-Plundergebäck 3 Stück</b> <b>(verschiedene Sorten von salzig bis süß)</b>		<b>€ 5,50</b>
<b>Canapés mit verschiedenen Belag Variationen</b>	<b>Stück</b>	<b>€ 3,00-4,50</b>



## 2. EIGENE MENÜAUSWAHL

3-Gang-Menü nach individueller Zusammenstellung

Vorab servieren wir Ihnen frisches Baguette und Butter. Zum Hauptgericht reichen wir buntes Gemüse vom Markt sowie Fleischnachservice.

### Suppen

- \* Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Grießklößchen
- \* Karottencremesuppe mit Koriander
- \* Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne und Grana Padano
- \* Rahmsuppe von frischem Lauch
- \* Rahmsuppe von gelber Paprika
- \* Rahmsuppe von frischen Champignons

### Hauptgerichte (Fleisch / Fisch)

- \* Gemischter Braten von Rind und Schwein an feiner Bratensoße
- \* Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ an Rahmsoße
- \* Burgunderbraten vom Rind
- \* Puten-Rollbraten aus dem Ofen an Champignon-Rahm
- \* Gebratene Brust von der Maispoularde
- \* Piccata Milanese vom Kalbsrücken auf Tomatenspaghetti
- \* Filet vom Rotbarsch an provenzalischer Soße
- \* Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter

### Hauptgerichte (Vegetarisch)

- \* Gemüse-Lasagne mit Tomate und Mozzarella gratiniert
- \* Gefüllte Gemüsecrêpes mit Grana Padano überbacken
- \* Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Curry und Ingwer
- \* Cannelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensoße, mit Käse gratiniert
- \* Ratatouille-Gemüse mit Kartoffelspalten
- \* Panierter Schafskäse auf Rucola Salat mit Kirschtomaten



## Beilagen (zwei zur Wahl)

- \* Hausgemachte Eierspätzle
- \* Kartoffelgratin
- \* Schwenkkartoffeln, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
- \* Bandnudeln
- \* Pommes frites (nicht im Panoramasaal)
- \* Kroketten
- \* Saisonales Gemüse

## Nachspeisen

- \* Lauwarmes Beerenkompott mit Joghurteis
- \* Schwäbische Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanillesoße
- \* Panna Cotta im Weckglas mit Fruchtsauce
- \* Duett von Mousse au Chocolat
- \* Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis oder Minz-Erdbeeren
- \*

**pro Person € 35,00  
ab 20 Personen**

Wünschen Sie davor noch einen Salat? Gerne servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten.

**Aufpreis pro Person € 6,50**





## 3. MENÜS

Vorab servieren wir Ihnen frisches Baguette und Butter. Zum Hauptgericht reichen wir buntes Gemüse vom Markt sowie Fleischnachservice.

### Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Braten von Rind und Schwein  
an Champignon-Rahm und feiner Bratensoße  
dazu hausgemachte Spätzle und Krokette

Creme Caramel mit Früchten

**pro Person € 35,50  
ab 20 Personen**

### Menü 2

Bunte, marinierte Blattsalate  
an Himbeerdressing  
mit gebratenen Champignons, Pinienkernen und gerösteten Brotwürfeln

Kalbs-Rahmbraten  
mit Kartoffelgratin und Karottengemüse

Panna Cotta mit Fruchtピューree

**pro Person € 37,00  
ab 20 Personen**

### Menü 3

Rucola in Balsamico-Dressing  
mit geschmorten Kirschtomaten  
und geriebenem Parmesankäse

Brust von der Maispoularde an feiner Jus  
dazu gebratene Polenta-Rauten

Luftige Joghurt-Limetten -Mousse  
im Gläschen mit Waldbeeren

**pro Person € 35,50  
ab 20 Personen**



## Menü 4

Schwäbische Festtagsuppe  
(Rinderkraftbrühe mit Flädle, Griesnocken und Maultäschle)

Schweinefilet am Stück gebraten, tranchiert  
in Calvados Rahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzle und Mandelbrokkoli

Mousse von brauner und weißer Schokolade

**pro Person € 36,00**  
**ab 20 Personen**

## Menü 5

Bunter Salatteller  
mit gemischten Salaten der Saison  
an Hausdressing

Gebratene Schweinelendchen im Speckmantel  
an Kräuterjus  
dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten

Salat von frischen Früchten der Saison  
mit Himbeersorbet

**pro Person € 37,00**  
**ab 20 Personen**

## Menü 6

Röschen vom Graved Lachs an Salatbukett  
mit Senf-Dill-Creme

Brokkoli-Rahmsuppe mit gerösteten Mandelblättchen

Gebratene Kalbs-Medaillons in feiner Thymianjus  
dazu Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Schokocreme mit Kirschkompott

**pro Person € 47,00**  
**ab 20 Personen**

## Menü 7



# Hotel Fortuna

Reutlingen|Tübingen

Zartrosa Roastbeef hauchdünn aufgeschnitten  
an Sauce Bernaise und Blattsalat-Röschen

Rinder-Kraftbrühe mit Petersilien-Gries-Nocken

Gebratene Tranchen vom Seeteufel an Safransoße  
dazu Kartoffel-Selleriestampf

Crème Brûlée

**pro Person € 49,00**  
**ab 20 Personen**

## **Menü 8**

Melonen-Schiffchen mit Parmaschinken

Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehaube und Croutons

Rinder-Filetsteak im Pfeffermantel gebraten an würziger Jus  
dazu Herzoginkartoffeln und feine Nudeln

Mandel-Krokant-Parfait  
mit Früchten garniert

**pro Person € 53,00**  
**ab 20 Personen**



## 4. BUFFETS

### BUFFET AMBASSADOR

#### VORSPEISEN

Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison

Verschiedene Dressings

Geräucherter und gebeizter Lachs an Sahnemeerrettich

Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken

#### WARME GERICHTE

Medaillons vom Schweinefilet in Rahm-Champignons

Putensteaks unter einer Kräuterkruste an feiner Jus

Vegetarisch gefüllte Flädle mit Sauce Hollandaise überbacken

#### BEILAGEN

Hausgemachte Eierspätzle

Kartoffelgratin

Buntes Gemüse vom Markt

#### DESSERTS

Salat von frischen Früchten der Saison

Schokoladencreme mit Sahnehäubchen

Limetten-Zitronencreme

**pro Person € 48,00**



# Hotel Fortuna

Reutlingen|Tübingen

## SCHWÄBISCHES BÜFFET

### VORSPEISEN

Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison

Verschiedene Dressings

Rinderbrust in Schnittlauchvinaigrette

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Zwiebeln

Geräucherte Forellenfilets und Räucherlachs

### SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

### WARMER GERICHTE

Schweinebraten oder Sauerbraten im Ofen geschmort

Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

### BEILAGEN

Gebratene Schupfnudeln

Buntes Gemüse vom Markt

### DESSERTS

Grütze von roten Beeren

Apfelkühle mit Vanille Eis

Kirschcreme

**pro Person € 49,00**



## MEDITERRANES BÜFFET

### VORSPEISEN

Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison

Olivenöl-Balsamico-Dressing

Antipasti (verschiedenes gebratenes, in Olivenöl eingelegtes Gemüse)

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

Rucola mit Parmesanspänen und Kirschtomaten

Salat von Orangen, Lauch, Oliven

### SUPPE

Tomatensuppe mit Grana Padano

### WARMER GERICHTE

Piccata vom Kalbsrücken in Parmesan-Ei-Hülle

Schweinerücken-Steaks mit Tomaten und Mozzarella gratiniert

Ratatouille-Gemüse

### BEILAGEN

Tomaten-Spaghetti

Würfelpommes mit Rosmarin

Polenta

### DESSERTS

Salat von frischen Früchten der Saison

Zitronen-Creme

Panna Cotta mit Pfirsichpüree

**pro Person € 50,00**



## **BUFFET FORTUNA**

### **VORSPEISEN**

Brotkorb und Butter

Variation von rohen und gekochten Schinken mit Melone

Verschiedene Räucherfische mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Creme

Roastbeef, am Stück gebraten, hauchdünn tranchiert, mit Sauce Bernaise

Verschiedene Rohkost und Blattsalate an verschiedenen Dressings

### **SUPPE**

Rinderkraftbrühe mit Flädle

### **WARMER GERICHTE**

Medaillons vom Rinderrücken und vom Schweinefilet in Rahm-Champignons

Gebratene Zanderfilets und gebratene Lachssteaks in Zitronenbutter

Vegetarisch gefüllte Flädle, überbacken

### **BEILAGEN**

Gemüse vom Markt

Kartoffelgratin

Hausgemachte Spätzle

### **KÄSE**

Auswahl an Weich- Schnitt- und Hartkäsen mit Nüssen und Früchten garniert

Brot- Brötchenauswahl und Butter

### **DESSERTS**

Salat von frischen Früchten der Saison

Grütze von roten Beeren mit Vanillesoße

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Hausgemachtes Parfait

**pro Person € 60,00  
ab 30 Personen**



## 5. MITTERNACHTS-IMBISS

Wenn nach Mitternacht der kleine Hunger kommt...  
als Buffet zur Selbstbedienung

### **KÄSEBRETT**

Verschiedene Hart- Schnitt- und Weichkäse  
mit Nüssen und Früchten garniert  
dazu ofenfrisches Baguette und Butter

**pro Person € 11,00**

### **UNGARISCHE GULASCHSUPPE**

mit Paprika  
dazu ofenfrisches Baguette

**pro Person € 9,00**

### **VESPERPLATTE**

Roher-, geräucherter- und gekochter Schinken  
Landjäger, Pfefferbeisser und Kabanossi  
Käsewürfel mit Weintrauben garniert  
dazu ofenfrisches Baguette und Butter

**pro Person € 12,00**

### **SCHWÄBISCHER SNACK**

Saiten Würstle mit frischem Bauernbrot und Senf

**pro Person € 8,00**

### **BAYERISCHER SNACK**

Münchner Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf

**pro Person € 9,00**



## 6. WEINKARTE

# WEIN BAUER

### Unser WEIN – ANGEBOT

**Exclusive Hausmarken, 0,75Ltr. Flaschen**  
von Schloss Affaltrach/Württbg.

SEKT „BRILLANT“ trocken	Edition Fortuna	€ 29,50
SEKT ROSÉ, Extra halbtrocken	Edition Fortuna	€ 29,50
PROSECCO SPUMANTE, Extra Dry	Azienda Terra Serena	€ 29,50

### Die Weißweine

GRAUBURGUNDER ObA. Trocken      Edition Fortuna      € 29,50  
Extraktreiche animierende Frucht mit Noten  
von Pfirsich und Honigmelone, guter Schmelz, etwas Bittermandel

Nahe  
RIESLING Kabinett, feinherb      € 31,00  
Weingut Udo Weber, Monzingen / Nahe  
Feiner mineralischer Riesling, tolle Harmonie von dezenter  
süsse und Weinsäure, macht symphatischen Trinkgenuss

Frankreich/Loire  
SAUVIGNON BLANC, Touraine AC.      € 32,50  
Domaines des Corbillieres, Oisly/Loire  
Aus der Urheimat des Sauvignon blanc, feinwürziges Bukett  
am Gaumen leicht, lebendig, viel Charme, anregende Würznoten.

Italien  
CHARDONNAY, ALDO ADIGE DOC.      € 34,00  
Weingut Alois Lageder, Magreid/Südtirol  
Perfekt vinifizierte Sortenart mit bester Stylistik, feinem Schmelz



## Die Rotweine

**Exklusive Hausmarke** 0,75L Flaschen  
von Schloss Affaltrach / Württbg.

LEMBERGER *CLASSIC* Edition Fortuna **€ 28,50**  
Klassische Württemberger Sortenart, leuchtendes  
Rubin, feiner Beerenduft, am Gaumen reife Cassis,  
mild würzig, angenehmer Bankettwein.

Württemberg **€ 41,00**  
EPILOG – ROTWEINCUVÉE Q.bA Trocken  
Weingut Dr. Baumann, Obersulm/Heilbronn  
Cuvée aus den Sorten Cabernet Mitos, Merlot u. Dornfelder,  
20 Monate Ausbau im Holzfass, Rubinrot im Glas, in der Nase  
Waldbeeren u. Kirsche, reife Tannine, herzhaft im Nachklang.

Italien **€ 47,00**  
BARBERA D´ALBA DOC. „ San Pancrazio“  
Azienda Mario Pelassa, Montá d´Alba/Piemonte  
Stoffig - extraktreicher Rotwein mit ausgewogenem Körper,  
feines Fruchtspiel von Cassis und Pflaume.

Italien **€ 38,00**  
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC. “ Quattro Conte  
Azienda Conti Zecca, Leverano/Apulien  
Intensives Rubinrot, kräftige Aromen roter Früchte, schön rund  
im Mund, weiche Tannine, würziger Nachklang.



## Die Roseweine

Württbg.

ROSÉ vom PINOT MEUNIÉR, QbA. Edition Fortuna **€ 28,50**  
Leuchtende Lachsfarbe, Duft von Gartenbeeren,  
mild, süffig, frisch, unkompliziert

Italien/Gardasee

ROSÉ – CHIARETTO CLASSICO,, Vigne Alte ,, **€ 31,00**  
Azienda – Cantina Zeni, Bardolino di Garda  
Rosige Farbe, intensiv blumig - fruchtigen Duft, im  
Geschmack trocken – doch fein saftig und harmonisch

Legende: Alle Weine unterliegen der Kennzeichnungspflicht >Alkohol/Sulphite



## 7. GETRÄNKEKARTE

### SOFTGETRÄNKE



Teinacher Gourmet medium oder still	0,7l	€ 6,10
<b>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi</b>	<b>0,33l</b>	<b>€ 4,50</b>
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	€ 3,50

### Genusslimonade



Johannisbeer-Holunder, Rhabarber, Zitrone, Albschorle Zwiefalter	0,33l	€ 4,50
Apfelschorle Natur, Apfel-Johannisbeere	0,33l	€ 4,50

### BIERE



Zwiefalter 1521 Original vom Fass	0,5l	€ 5,20
Zwiefalter Hefeweizen vom Fass	0,5l	€ 5,20
Zwiefalter Hefeweizen hell, dunkel o. Kristallweizen	0,5l	€ 5,20
Zwiefalter alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	€ 5,20

### HEIßGETRÄNKE



Tasse Kaffee		€ 3,70
Milchkaffee		€ 4,50
Espresso		€ 3,30
Doppelter Espresso		€ 4,80
Cappuccino		€ 4,40
Latte Macchiato		€ 4,50
Tasse Tee (verschiedene Sorten)		€ 3,50



## 8. WISSENSWERTES

Wir bitten Sie zu beachten, dass wir Ihnen die Räumlichkeiten nicht am Vortag garantieren können. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Raumbellegung am Vortag Ihrer Veranstaltung.

### **Mitgebrachte Speisen und Getränke:**

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass wir ein *Kork- bzw. Tellergeld* erheben, wenn Sie sich dazu entschließen Getränke oder Speisen selbst mitzubringen.

Bei Kuchen und anderen „Kleingebäck“ erheben wir ein  
**Tellergeld von € 4,00 pro Person**

Bei Getränken richtet sich das Korkgeld nach Art

**bei Weinen € 14,00 pro Flasche 0,7Liter**

**Spirituosen € 50,00 pro Flasche 0,7 Liter**  
*(klare Obstbrände, Raki, Ouzo, Wodka etc.)*

*Generell bitten wir Sie uns mitzuteilen, wenn Sie beabsichtigen Speisen oder Getränke selbst mitzubringen.*

**Wäschepauschale Stoffservietten, runde Tischdecken pro Tisch?20€**

**Sonstige Zusatzkosten die anfallen können:**

**Service Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr jede angefangene Std. (bis 03 Uhr) € 150,00**

**Beamer und Leinwand € 100,00**

**Mikrophon Anlage (inkl.2 Funkmikrofonen) € 150,00**

**Servicepauschale inklusive Reinigung Panoramasaal €1200,00**

**Servicepauschale inklusive Reinigung Saal Anbau EG €900,00**

**Raummiete für garantierte Benutzung am Vortag € 500,00**

*(Der Saal wird für Sie am Vortag reserviert für eine garantierte Übergabe ab 18.00 Uhr)*

Wir benötigen pro Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von:

**bis zu 80 Gästen € 1,500,00**

**ab 80 Gästen € 2,000,00**

**ab 120 Gästen € 3,000,00**



## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Tagungen, Veranstaltungen und begleitende Hotelzimmer

### 1. Geltungsbereich

1.1 Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Durchführung von Tagungen, Seminaren, Konferenzen, Banketten, Feiern und sonstigen Veranstaltungen sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen des Hotels.

1.2 Sie gelten ebenfalls für im Zusammenhang mit der Veranstaltung gebuchte Hotelzimmer, insbesondere für Zimmerkontingente, Abrufzimmer sowie Referenten- oder Teilnehmerübernachtungen.

1.3 Abweichende Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

### 2. Vertragsabschluss und Vertragspartner

2.1 Der Vertrag kommt durch die schriftliche Annahme des Angebots des Hotels durch den Veranstalter oder durch eine schriftliche Buchungsbestätigung des Hotels zustande.

2.2 Vertragspartner sind das Hotel und der Veranstalter.

Beauftragt der Veranstalter einen Dritten (z. B. Agentur), haften Veranstalter und Dritter gesamtschuldnerisch.

### 3. Leistungen, Preise, Gesamtumsatz

3.1 Das Hotel erbringt die im Vertrag vereinbarten Leistungen. Änderungen oder Ergänzungen bedürfen der Schriftform.

3.2 Alle Preise verstehen sich inklusive der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

3.3 Gesamtumsatz im Sinne dieser AGB ist die Summe aller gebuchten Leistungen, insbesondere:

- Raummieten
- Tagungspauschalen
- Speisen und Getränke
- Technik
- gebuchte Hotelzimmer
- sonstige Zusatzleistungen

### 4. Zahlungsbedingungen

4.1 Das Hotel ist berechtigt, eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Höhe und Fälligkeit werden im Vertrag festgelegt.

4.2 Rechnungen sind, sofern nichts anderes vereinbart wurde, innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig.

4.3 Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, gesetzliche Verzugszinsen zu berechnen.

### 5. Rücktritt des Veranstalters / Stornierung

#### 5.1 Veranstaltungen und Leistungen

5.1.1 Der Veranstalter kann jederzeit vom Vertrag zurücktreten. Maßgeblich ist der Zugang der schriftlichen Rücktrittserklärung beim Hotel.

5.1.2 Im Falle des Rücktritts werden folgende Stornokosten auf Basis des vereinbarten Gesamtumsatzes berechnet:

- bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: kostenfrei
- bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 50 % des Gesamtumsatzes
- bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 75 % des Gesamtumsatzes
- ab 2 Wochen vor Beginn bis zum Veranstaltungstag: 100 % des Gesamtumsatzes

5.1.3 Dem Veranstalter bleibt der Nachweis vorbehalten, dass dem Hotel ein geringerer Schaden entstanden ist.

#### 5.2 Hotelzimmer im Zusammenhang mit Veranstaltungen

5.2.1 Für im Rahmen der Veranstaltung gebuchte Hotelzimmer gelten ergänzend folgende Regelungen:

- Einzelne Zimmer bis maximal drei (3) Zimmer können bis zum Anreisetag kostenfrei storniert werden.

5.2.2 Für darüber hinausgehende Zimmerkontingente gelten die Stornobedingungen gemäß Ziffer 5.1, sofern keine abweichende schriftliche Vereinbarung getroffen wurde.



## 6. Änderungen der Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

6.1 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % ist spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitzuteilen und bedarf der Zustimmung des Hotels.

6.2 Spätere Änderungen können bei der Abrechnung nicht mehr berücksichtigt werden.

6.3 Verschiebt sich der Beginn oder das Ende der Veranstaltung ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels, ist das Hotel berechtigt, zusätzliche Kosten zu berechnen.

## 7. Rücktritt des Hotels

7.1 Das Hotel ist berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn:

- vereinbarte Vorauszahlungen auch nach Fristsetzung nicht geleistet werden
- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Durchführung unmöglich machen
- die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotels gefährdet

7.2 Ein Schadensersatzanspruch des Veranstalters besteht in diesen Fällen nicht, sofern kein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten des Hotels vorliegt.

## 8. Haftung

8.1 Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäuden, Inventar oder Technik, die durch ihn, seine Teilnehmer oder beauftragte Dritte verursacht werden.

8.2 Das Hotel haftet nur für Schäden, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen.

## 9. Mitbringen von Speisen, Getränken und Technik

9.1 Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels zulässig.

9.2 Für mitgebrachte technische Einrichtungen übernimmt das Hotel keine Haftung.

## 10. Schlussbestimmungen

10.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages oder dieser AGB bedürfen der Schriftform.

10.2 Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.

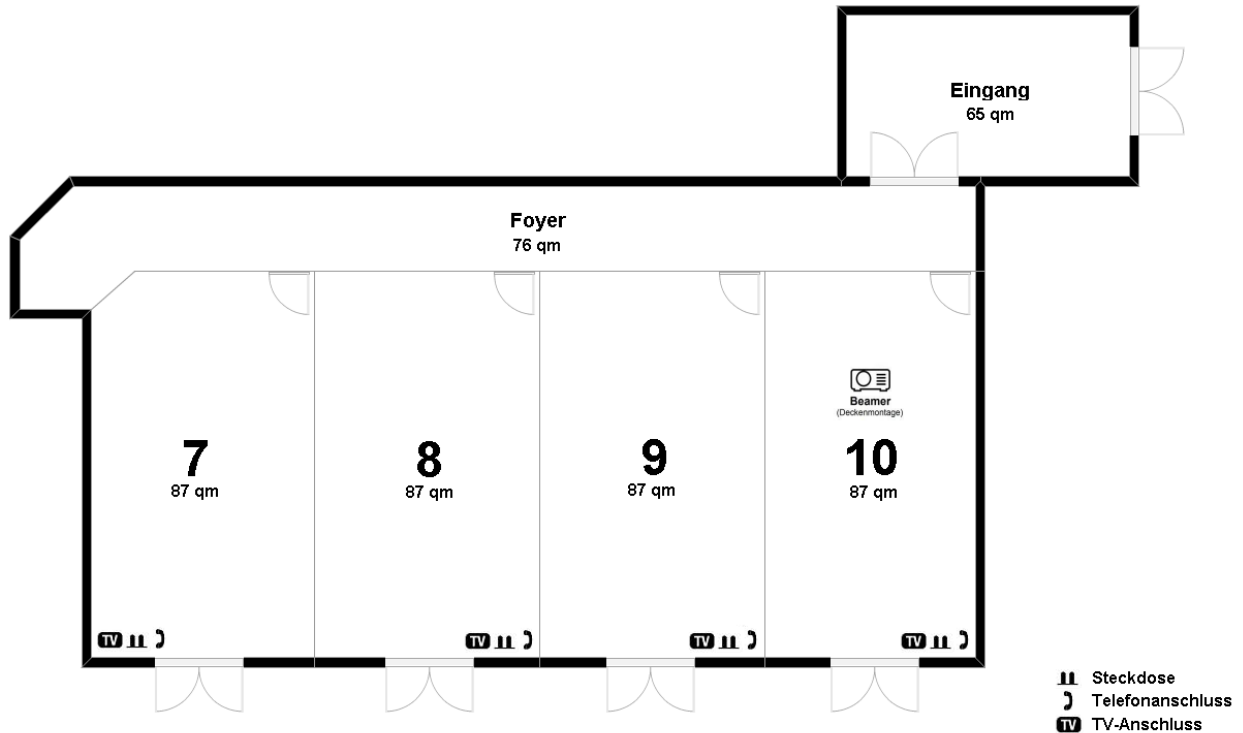
10.3 Gerichtsstand ist – sofern gesetzlich zulässig – der Sitz des Hotels.

10.4 Es gilt deutsches Recht.



## 10. RAUMPLÄNE UND BILDER

Saal Anbau 400m<sup>2</sup> für bis zu 180 Personen

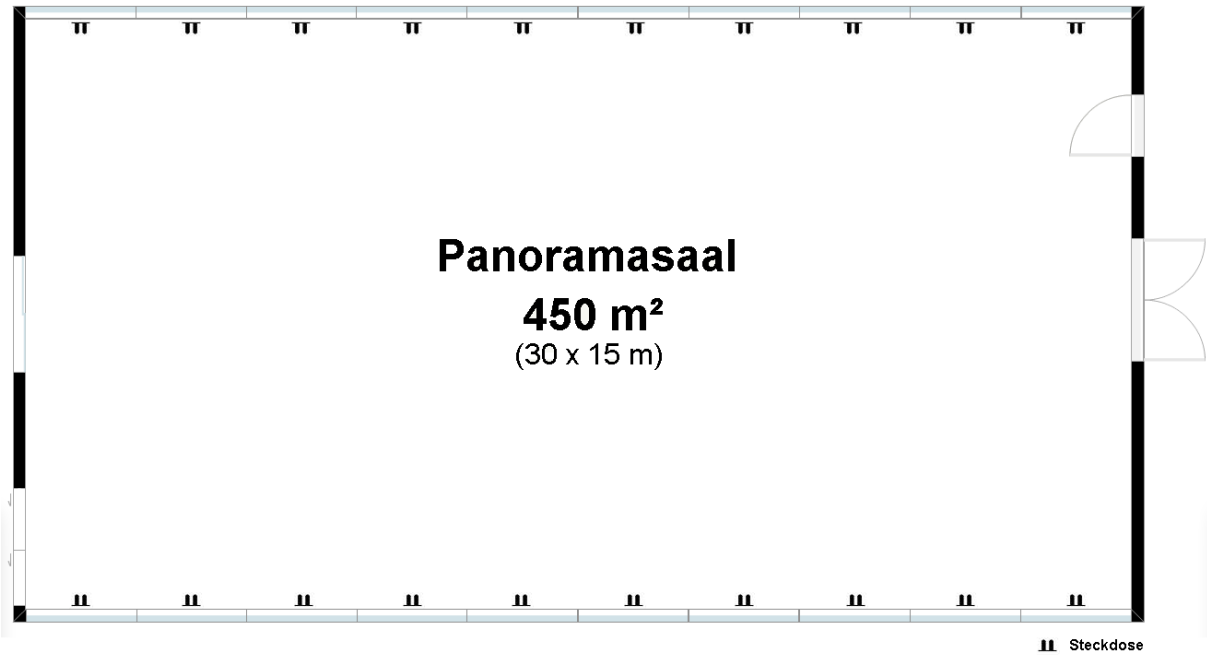




# Hotel Fortuna

Reutlingen|Tübingen

Panorama-Saal 450m<sup>2</sup> für bis zu 200 Personen



Stand: 01. Januar 2026. Bei Erscheinen einer neuen Menümappe, verliert diese Mappe Ihre Gültigkeit.  
Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.