

Taufe
Kommunion
Hochzeit
Geburtstag
Jubiläum

 **maternushaus**



*OASE DER STILLE IM HERZEN DER STADT
INNOVATIV FEIERN*

INHALTSVERZEICHNIS

Herzlich Willkommen	2
Salons und Säle	3
Preise	16
Küchenphilosophie	18
Fingerfood	19
Suppen und Eintöpfe.....	20
Vorspeisen	21
Hauptgänge	22
Desserts	24
Menüs	25
Buffets	26
Kuchen und Torten	30
Grillangebot	31
Kegelbahn	32
Ausstattung	33
Wegbeschreibung	35
Allgemeine Geschäftsbedingungen	36

HERZLICH WILLKOMMEN

Im Herzen der Stadt Köln liegt das 1983 eröffnete Maternushaus. Das Tagungszentrum des Erzbistums Köln beeindruckt durch seine eigenwillige Architektur und zugleich harmonische und funktionelle Gestaltung.

Die Gesamtkonzeption des Hauses vermittelt Ausgeglichenheit und Harmonie, was eine ideale Voraussetzung zur Durchführung von Tagungen, Kongressen und Banketten ist. Benannt wurde es nach dem hl. Maternus, dem ersten historisch festgehaltenen Bischof von Köln.

Spezialisiert auf die Durchführung von Konferenzen und Seminaren verfügt das Maternushaus über 13 modern gestaltete und mit der neuesten Technik ausgestattete Tagungsräume unterschiedlichster Größe. Sie sind alle um verwinkelte Innenhöfe mit Brunnen angeordnet und wechseln sich ab mit Licht durchfluteten Pausenzonen, sodass ungestörtes Arbeiten bei Tageslicht möglich ist.

UNSER VERANSTALTUNGSVERSPRECHEN

- Lichtdurchflutete und klimatisierte Tagungsräume
- Persönliche Veranstaltungsbetreuung
- Modernste Eventtechnik
- Kostenfreies WLAN für Veranstalter
- Hoteleigene Tiefgarage
- Bodentiefe Panoramafenster in den Sälen
- Kostenfreie Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück bei einer Feier ab 20 Personen als Geschenk an den Veranstalter
- Kein Serviceaufschlag bis 01:00 Uhr
- Persönliches Angebot innerhalb 24 Stunden
- Kostenfreies Probeessen inklusive Weinverkostung für den Veranstalter bei einer Feier ab 80 Personen

UNSER HAUS IM ÜBERBLICK

- 63 komfortable Zimmer in 4 Kategorien
- 13 Tagungsräume für 3 - 500 Personen
- Restaurant Maternus für bis zu 150 Personen
- Hauseigene Kapelle (Marienkapelle)
- Mediterrane Innenhöfe
- Gemütlicher Fringstreff
- 2 Kegelbahnen
- 2 Clubräume
- Kostenlose Business Corner mit Apple - iMac Terminal am Empfang
- 24h Rezeption

Salons und Säle



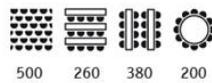
MATERNUSAAL

Ergeschoss

Maße

Länge: 21,00 m
Breite: 21,00 m
Höhe: 4,70 m bis 12,00 m
Fläche: 441 m²

Raumkapazität



Extras

Simultan-Dolmetscheranlage
Diskussionsanlage/40 Mikrofone

Namensgeber Maternussaal Namenspatron des Maternushaus

Der hl. Maternus ist der erste namentlich bekannte Bischof von Köln.

Er wurde nachweislich 313 von Kaiser Konstantin dem Großen zu einer Synode nach Rom gerufen und nahm 314 an der Synode von Arles teil.

Die christliche Gemeinde Kölns war also schon zur Zeit Kaiser Konstantins so groß und bedeutend, dass ihr ein Bischof vorstand.



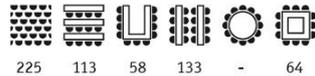
DREIKÖNIGSSAAL

Obergeschoss

Maße

Länge: 19,80 m
Breite: 7,50 m
Höhe: 2,85 m
Fläche: 148,50 m²

Raumkapazität



Extras

Simultan-Dolmetscheranlage
Diskussionsanlage/40 Mikrofone
Filmprojektor bis 16 mm
Video Großbildprojektor

Dreikönigssaal

Die Heiligen Drei Könige

Die Bibel berichtet von Magiern aus dem Morgenland, die durch einen Stern auf eine Königsgeburt im Land der Juden hingewiesen wurden. Sie machen sich auf den Weg um dem neuen Herrscher zu huldigen. In Bethlehem finden sie das Christuskind und bringen ihm ihre Gaben dar. Die Zahl der Magier wird seit Origines entsprechend ihrer Gaben mit drei angegeben; Gold, Weihrauch und Myrrhe. Der Legende nach hießen die Heiligen Drei Könige Caspar, Melchior und Balthasar.

Eine weitere Legende berichtet, daß die Gebeine der Heiligen Drei Könige von der hl. Helena gefunden und nach Mailand gebracht wurden. Heute befindet sich ein Teil der Reliquien im Kölner Dom und ein weiterer Teil in Mailand.



ADELHEID

Erdgeschoss

Maße

Länge: 10,20 m
Breite: 7,20 m
Höhe: 2,50 m - 4,50 m
Fläche: 73 m²

Raumkapazität



Adelheid

Namenspatronin ist die heilige Adelheid von Vilich

Die heilige **Adelheid von Vilich** (lat. Adelheidis, * ca. 970 auf der Burg Geldern am Niederrhein; † 5. Februar 1015/1018 in Köln) war die erste Äbtissin der 978 von ihren Eltern, dem Grafen Megingoz und seiner Gattin Gerberga, gegründeten Benediktinerinnenabtei Vilich bei Bonn. Adelheid war eine Wohltäterin für die Armen und Notleidenden im Rheinland.

Die Überlieferung berichtet, wie sie zur Zeit einer furchtbaren Dürre im Dorf Vilich ihre Gaben an die hungernden Menschen austeilte; weil die Leute sie anflehten, sie von dem Unglück zu befreien, schickte sie Stoßgebete zum Himmel und stieß mit ihrem Äbtissinnenstab in die Erde; da schoss ein Wasserstrahl aus dem Boden. Möglich ist, dass die kluge und gebildete Äbtissin ganz bewusst in Pützchen - lateinisch puteus, Wasserquelle - bei Vilich nach Wasser gesucht hat weil sie ahnte, dass sich Wasser von den Ennerthängen über der Tonschicht des Pützchener Bodens gesammelt haben könnte.



QUIRINUS

Erdgeschoss

Maße

Länge: 8,90 m
Breite: 7,50 m
Höhe: 3,35 m
Fläche: 66,75 m²

Raumkapazität



Quirinus

Namenspatron ist Quirinus von Rom oder Quirinus von Neuss

Quirinus von Rom oder Quirinus von Neuss († um 115) war ein römischer Tribun und christlicher Märtyrer aus dem 2. Jahrhundert.

Seit dem 11. Jahrhundert ist Quirinus Stadtpatron von Neuss, sein Fest ist der 30. März, es wird im Erzbistum Köln und in Neuss (hier Hochfest) in Erinnerung an den überlieferten Tag der Translatio am 30. April begangen (wenn es ein Sonntag ist, ansonsten findet am folgenden Sonntag eine Reliquienprozession statt). Die Reliquien werden im eigens zu diesem Anlass erbauten Quirinus-Münster (1209–1250) in Neuss in einem kostbaren Schrein aufbewahrt.



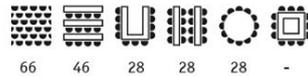
GEREON

Erdgeschoss

Maße

Länge: 9,54 m
Breite: 6,73 m
Höhe: 2,72 m
Fläche: 64,21 m²

Raumkapazität



Hl. Gereon

Nach der Legende war **Gereon** (* um 270; † 304) ein **Offizier der Thebäischen Legion**, der in der Nähe von Köln im späteren Mechttern (ad martyres) wegen seines christlichen Glaubens und der Weigerung, sich an Christenverfolgungen zu beteiligen, enthauptet wurde. Sein Leib soll vor den Mauern der Stadt in einen Brunnen geworfen worden sein. Gereon ist Schutzpatron der Soldaten.

Er wird in Ritterrüstung mit Kreuzfahne dargestellt und besonders in Köln verehrt, dessen Stadtpatron er auch ist. Ferner finden sich an der Loire (Frankreich) Gemeinden des Namens Saint Géréon. Dem Heiligen wurden auch verschiedene Kirchengebäude geweiht (siehe Gereonskirche), so mit St. Gereon in Köln eines der ältesten Deutschlands. Gereon wurde Namenspatron des 10. Oktober.



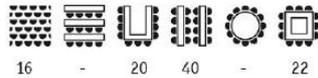
SUITBERTUS

Obergeschoss

Maße

Länge: 9,00 m
Breite: 5,40 m
Höhe: 2,70 m - 3,80 m
Fläche: 48 m²

Raumkapazität



Suitbertus

Namenspatron ist der Heilige Suitbertus

Der Heilige Suitbert war ein Glaubensbote am Niederrhein.

Er war einer der angelsächsischen Benediktiner, die 690 mit dem Heiligen Willibrord nach Friesland kamen.

Während der Missionierung des von König Pippin zurückeroberten Frieslandes wurde Suitbert von seinen Gefährten zum Bischof gewählt. Etwa im Jahr 692 weihte ihn Bischof Wilfrith von York zum Bischof. Ohne festen „Dienstort“ wirkte er als Wanderbischof. Auf der Rheininsel Kaiserwerth bei Düsseldorf gründete er 710 ein Kloster. Dort starb er im März 713. Sein Grab befindet sich heute noch in diesem Kloster.



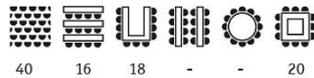
HERIBERT

Obergeschoss

Maße

Länge: 8,20 m
Breite: 5,40 m
Höhe: 2,70 m - 3,80 m
Fläche: 44,28 m²

Raumkapazität



Heribert

Erzbischof von Köln

Heribert (* um 970 in Worms; † 16. März 1021 in Köln) war von 999 bis 1021 Erzbischof von Köln. Gedenktag ist der 30. August. Der Wormser Bischof und Kanzler für Deutschland Hildebold führte Heribert am kaiserlichen Hofe ein. 994 erhob Kaiser Otto III. Heribert zum Kanzler von Italien. Damit übertrug ein Kaiser dieses Amt erstmals einem Deutschen.

Im Jahr 995 wurde er zum Priester geweiht. Drei Jahre später, nach Hildebolds Tod im Jahr 998, wurde Heribert von Kaiser Otto III. zum Kanzler von Deutschland ernannt. Erstmals waren beide Ämter in einer Hand vereint. In dieser Position war Heribert einer der Hauptförderer des Konzepts der *Renovatio imperii Romanorum* („Erneuerung des römischen Reiches“). 999 wurde er, auf dem zweiten Italienfeldzug weilend, vom Domkapitel zum Erzbischof von Köln gewählt. Die Wahl wurde sowohl vom Kaiser als auch vom Papst am 9. Juli 999 bestätigt. Er behielt auch als Erzbischof von Köln die beiden Kanzlerämter des ostfränkisch-deutschen Reiches. Seine Weihe erhielt er zu Weihnachten 999 im Alten Kölner Dom, vorher, so heißt es, sei er demütig und barfuß in Köln eingezogen.



LAMBERTUS

Erdgeschoss

Maße

Durchm.: 7,30 m
Höhe: 2,50 m - 4,50 m
Fläche: 73 m²

Raumkapazität



Lambertus

Lambert von Lüttich

Lambert von Lüttich (* um 635 in Maastricht; † 17. September um 705 in Lüttich), auch Lambert von Maastricht und hl. Lambertus, war Bischof von Tongern-Maastricht und Märtyrer. Bischof Lambert soll mit dem hl. Willibrord zusammengearbeitet haben bei der Erneuerung der Diözese und der Ausbreitung des christlichen Glaubens in Brabant und Kempen, u. a. in der Landschaft Toxandrien.

Weil Bischof Lambert die Immunitätsrechte der Kirche gegenüber der Staatsgewalt konsequent verteidigte, ließ man ihn am 17. September, wahrscheinlich im Jahr 705, in seinem Haus in Lüttich (Leodium) erschlagen. Bestattet wurde er zunächst im Grab seines Vaters in der Ecclesia sancti Petri in Maastricht, aber um 717 von seinem Nachfolger Bischof Hubertus anlässlich der Verlegung des Bischofssitzes nach Lüttich an den Sterbeort zurückübertragen.



BRUNO

Obergeschoss

Maße

Durchm.: 7,30 m
Höhe: 2,70 m - 4,50 m
Fläche: 44 m²

Raumkapazität



Bruno

Bruno von Köln

Bruno von Köln (* zwischen 1027 und 1030 in Köln; † 6. Oktober 1101 in der Kartause La Torre in Kalabrien) war der Begründer des Kartäuserordens und wird in der römisch-katholischen Kirche als Heiliger verehrt.

Bruno soll nach kirchlicher Tradition aus einer alten Kölner Patrizierfamilie stammen, wahrscheinlich aus der der Hardefust. Nachkommen dieser Familie hatten später oft besondere Beziehungen zum Orden^[1] und der Name Bruno war in der Familie gebräuchlich. Bruno studierte an den Domschulen in Köln und Reims Philosophie und Theologie. 1056 wurde er Leiter der Domschule von Reims. Im Investiturstreit zwischen der Kirche und den weltlichen Machthabern verteidigte er die Position der Kirche.



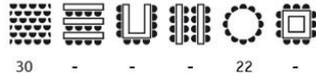
FILMRAUM

1. Obergeschoss

Maße

Länge: 6,80 m
Breite: 8,00 m
Höhe: 2,90 m
Fläche: 54,40 m²

Raumkapazität



URSULA

Erdgeschoss

Maße

Länge: 6,20 m
Breite: 5,50 m
Höhe: 3,90 m
Fläche: 34,10 m²

Raumkapazität



Ursula

Namenspatronin ist die heilige Ursula von Köln

Die heilige Ursula von Köln stammt aus der Bretagne und lebte im 4. Jahrhundert († angeblich 383). Nach der Legenda aurea soll die bretonische Königstochter Ursula den Aetherius heiraten, Sohn des heidnischen Königs von England. Sie willigt ein, stellt allerdings drei Bedingungen, die der Bräutigam auch erfüllt: Innerhalb einer Frist von drei Jahren soll Prinz Aetherius getauft werden; eine Schar von zehn Gefährtinnen und 11.000 weiteren Jungfrauen soll zusammengestellt und eine gemeinsame Wallfahrt nach Rom unternommen werden.

Die Pilgerfahrt führt per Schiff nach Rom. Dort schließen sich ihnen der (nicht historisch belegte) Papst Cyriacus sowie (in einigen Versionen der Legende) einige Bischöfe und Kardinäle an. In einem Traum wird Ursula das Martyrium verkündigt. In Köln werden alle Pilger von den Hunnen getötet, die die Stadt belagern. Der Prinz der Hunnen verliebt sich allerdings in Ursula und bietet ihr an, sie zu verschonen und zu heiraten. Als sie ablehnt, tötet er sie durch einen Pfeilschuss.



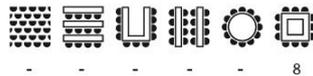
ENGELBERT

Erdgeschoss

Maße

Länge: 4,00 m
Breite: 3,10 m
Höhe: 2,60 m
Fläche: 12,40 m²

Raumkapazität



Engelbert

Engelbert von Berg

Engelbert von Berg, später genannt der Heilige (* 1185 oder 1186 auf Schloss Burg; † 7. November 1225 bei Gevelsberg). Seine ausgewogene Politik ermöglichte ihm am 29. Februar 1216 die Wahl zum Erzbischof von Köln, wofür man zuvor wohl die Zustimmung des Papstes wie auch die des Königs Friedrich II. eingeholt hatte. 1217 wurde er durch den Erzbischof Dietrich von Trier zum Bischof geweiht.

Die Bischöfe von Münster, Lüttich und Osnabrück fungierten als Mitkonsekratoren. Papst Honorius III. übersandte Engelbert 1218 das erzbischöfliche Pallium. Seine Gebeine werden heute in einem barocken Schrein, den Erzbischof Ferdinand von Bayern fertigen ließ, in der Schatzkammer des Kölner Doms aufbewahrt. Das separat bestattete „Herz des Heiligen“ wird als Reliquie heute in einem modernen Reliquiar im Altenberger Dom aufbewahrt und gezeigt.



LAURENTIUS

Erdgeschoss

Maße

Länge: 8,50 m
Breite: 6,90 m
Höhe: 2,90 m
Fläche: 58,65 m²

Raumkapazität



Laurentius

Laurentius von Rom

Laurentius von Rom (* evtl. in Osca (Spanien) oder Laurentum (Italien); † 10. August 258 in Rom) war ein römischer Diakon zur Zeit des Papstes Sixtus II. und starb als Märtyrer. Der hl. Laurentius gehört zu den Kanonheiligen, deren Namen im ersten Hochgebet der römisch-katholischen Kirche genannt werden, er ist der einzige Diakon, der im Kanon erwähnt wird. Auch wird er in der Allerheiligenlitanei genannt.

Laurentius ist der Schutzpatron vieler Berufsgruppen, die mit offenem Feuer zu tun haben, etwa der Feuerwehrleute, der Bäcker, der Bierbrauer, Textilreiniger und Köche. Als Diakon verwaltete Laurentius das Vermögen seiner Kirche, daher wird er auch oft von Berufsgruppen wie Archivaren und Bibliothekaren angerufen. Bei Hexenschuss, Ischias- und Hautleiden wird der hl. Laurentius ebenfalls angerufen.



Übernachtungen

Komfort Einzelzimmer ab 79,00€
Komfort Doppelzimmer ab 119,00€

Superior Einzelzimmer ab 89,00€
Superior Doppelzimmer ab 129,00€

Premium Einzelzimmer ab 99,00€
Premium Doppelzimmer ab 139,00€

Junior Suite Einzel ab 109,00€
Junior Suite Doppel ab 149,00€

*Unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt., Frühstück, zzgl. Kulturförderabgabe.
Die angegebenen Preise gelten nicht während Messezeiträumen.

Bei Ihrer Menü- oder Buffetbestellung bitten wir Sie, folgendes zu beachten:

1. Wir erbitten 14 Tage vor der Veranstaltung eine definitive Personenzahl Ihrerseits.
2. Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen und unsere Buffetvorschläge ab 25 Personen. Geringere Personenzahlen werden mit einem Aufpreis berechnet.
3. Unsere Preise verstehen sich als Inklusiv Preise pro Person, beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind in EURO ausgewiesen.
4. Unser Servicepersonal wird ab 1:00 Uhr wie folgt berechnet: 35,00€ pro Mitarbeiter/pro Stunde
45,00€ pro Oberkellner/pro Stunde
5. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) für die Tagungszentren des Erzbistum Köln
6. Änderungen bleiben vorbehalten – Stand September 2020 / Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit

Raum	Länge		Breite	Höhe	Raummiete	Mindestver- zehr	Max. Be- stuhlung
	qm	m					
<u>Räumlichkeiten</u>							
Maternussaal	400	21	21	4,7 - 12	2000,00	Auf Anfrage	480
Foyer					500,00	In Mat. inkl.	
Dreikönigssaal	186	22	7,6	2,85	800,00	Auf Anfrage	225
Adelheid	73	10,2	7,08	2,5 - 4,5	450,00	950,00	96
Quirinus	63	8,9	7,5	3,3	400,00	850,00	65
Gereon	64	9,54	6,25	2,72	400,00	750,00	66
Laurentius	60	8,18	6,79	2,9 - 4,5	400,00	850,00	70
Suitbertus	48	8,38	5,0	2,7 - 3,8	280,00	600,00	35
Heribert	44	7,58	5,0	2,7 - 3,8	260,00	600,00	35
Lambertus	44	6,6	7,3	4,5	260,00	600,00	25
Bruno	44	6,9	7,2	4,5	260,00	600,00	25
Filmraum	54	5,7	8,0	2,8	350,00	420,00	30
Ursula	34	5,7	5,45	3,9	240,00	420,00	28
Engelbert	15	4,0	3,1	2,6	140,00	220,00	8
<u>Outlets</u>							
Wintergarten					-	-	47
Gr. Restaurant					-	-	44
Kornfeld					-	-	35
Severin					-	-	10
Kunibert					-	-	16

Herzlich Willkommen

im Restaurant und Veranstaltungsbereich des MATERNUSHAUS Köln.

Wir möchten das Ihre Veranstaltung zu Ihrem schönsten Tag im Jahr und damit zu einem vollen Erfolg wird.

Unsere Speisen und Getränke werden ganz auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorlieben und auf unsere Location abgestimmt. Vertrauen Sie unserer langjährigen Erfahrung und genießen Sie Ihre Veranstaltung.

Unsere Küchenphilosophie

Ökologie sowie Ökonomie steht in unserem Hause im Vordergrund. Daher orientieren wir uns stets am jahreszeitlichen Obst- und Gemüse- sowie im Fisch- und Fleischangebot. Wir verfolgen eine frische Küche die sich traditionell, mediterran als auch international gestaltet.

Auf kurze Lieferwege und natürliche Fleischaufzucht zu achten, ist für uns selbstverständlich. Überwiegend verarbeiten wir Fisch aus zertifizierter Fischerei sowie nachhaltiger und ökologischer Fangmethode.

Unsere Partner sind kompetente Lieferanten, die zu Ihrem Wohl auf unsere Wünsche eingehen und damit beste Qualität garantieren.

Wir bieten eine reichhaltige Auswahl an vegetarischen Gerichten an, die wir auf besonderen Wunsch auch vegan zubereiten können. Bei Unverträglichkeiten bestimmter Lebensmittel sprechen Sie uns bitte an.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, steht Ihnen unser Verkaufsteam gerne zur Verfügung.

Unsere Getränkephilosophie

Mit einem guten Begleiter steht und fällt ein gelungenes Essen – so halten wir es auch mit unseren Weinen. Optimales Preis-Leistungsverhältnis und geschmacklich eindrucksvoll, gerade bei Veranstaltungen mit unterschiedlichen Ansprüchen – Hier ist für jeden etwas dabei. Handverlesen und natürlich auf unsere Küchenphilosophie abgestimmt.

Wir beraten Sie gerne!

Ihre Gastgeber vom Team des MATERNUSHAUS.

Fingerfood zum Aperitif oder Zwischendurch

½ belegtes Brötchen	2,10€
Laugenkonfekt	1,50€
Wrap-Spieß Rauchlachs Sahnemeerrettich Wakame-Salat	4,50€
Baguette-Croûton Roastbeef Sellerie-Coleslaw	3,50€
Mini-Buns gefüllt mit Enten-Rillette gedörrte Winzerfrüchte	2,70€
Cherry-Strauchtomaten Büffelmozzarella-Mousse Grissini-Crunchy	1,70€
Couscous-Salat Berberitzen frischer Koriander griechischer Joghurt	2,10€
Indisches Ratatouille gefüllt Kürbiskerne	2,10€
Himmel & Ääd Chiorée sous vide Apfel-Cidre kleine Ofenkartoffel	3,70€
Kleiner Laugenbrioche Mett Essig-Zwiebel Confit Rahmquark Schnittlauch	3,50€
Würziger Salat vom Mittelaltem-Gouda Pfeffer-Kirschenf Röggelchen-Crostini	3,70€
Parmesan-Crème Brûlée Focaccia-Stick	5,50€
Schnitzel Wiener Art Zitronen-Crème Fraîche	5,30€
Tomaten-Quiche Pesto Genovese	2,50€
Schmand-Panna cotta Orangenjus	1,50€
Gebrannte Cortado-Amaretti-Milchcreme	1,50€
Croissantauflauf mit gemischten Beeren	1,50€

Für unsere Suppenkasper

Minestrone (italienische, tomatisierte Gemüsesuppe mit Teigeinlage)	4,30€
Pappa al Pomodore (Toskanische Tomaten-Brottsuppe Dörroliven und Öl)	4,50€
Deftige Kartoffelsuppe Gebratene Mettenden	6,50€
Velouté von Gartengemüse Lavendel-Senfsahne	4,50€
Bowl von Linsen Assam Curry Ingwer Chili	4,00€
Consommé vom Tafelspitz Grießschmarren Schnittlauch	5,00€
Kartoffelrahmsuppe Geschmorte Ente Blutwurstmousse	6,50€
Kartoffeleintopf Gemüse Rauchfleisch Sauerteig-Crouton	6,50€
Würziger Krüstchengulasch	6,50€
Spinatcremesuppe Basilikum weiße Trauben	4,50€
Cremsuppe von Roma-Tomaten Chili Natives Olivenöl	4,30€
Rinder-Consommé Löffel-Maultaschen	4,50€

Vorspeisen

Orecchiette al Limone Parmesan- Crème fraîche frittierte Kapern	2,50€
Romanasalat Estragon-Mayonnaise Orangenvinaigrette	2,50€
Focaccia Siciliana Ripiena Sugo Rosso Aubergine Büffelmozzarella „Vitello Tonnato“	3,50€
Jäger Kappes Spitzkohl Pfefferzwiebel Specköl Quittenessig Kümmel	2,80€
Frikadellen Rahmiger Senf-Quark Radieschen-Schnitz Gartenkresse	3,50€
Heringstipp Cantaloupmelone Ingwer Senfgurke Frischer Dill	4,50€
Salat von Vichy-Möhren und Honigmelone	2,80€
Junger Spinat in Quittenessig Dörrapfel Specköl	3,50€
Pfeffer-Buchweizensalat Joghurt Blattpetersilie Gestoßener Wacholder	3,00€
Romanasalat Limetten-Vinaigrette	3,50€
Salat von Canellini-Bohnen Chili Wiesenchampignons	2,80€
Geschmorte Zuckermöhren mariniert in Zimt Sternanis Knoblauch	2,50€
Rucola Salat Balsamico-Espuma Grapefruitfilets Grana Padano Brot	8,00€
Ribolitta von rosa Linsen Gamberetti Basilikumöl	9,50€

Hauptgänge

Kalbsbraten vin Primeur in weißem Traubensaft karamellisiert Thymian Rosmarin Bohnenkraut	14,50€
Kabeljauloin a la Noirmoutier Klosterkräuter Grobes Meersalz Schwarzer Pfeffer	21,50€
Heilig-Geist-Ragout Rinderfleisch Lammfleisch Schweinefleisch Engelwurz Wurzelgemüse	15,00€
Mediterraner Schweinerücken am Knochen gebraten Rosmarinjus	16,50€
Knusprige Entenkeule Roter oder Weißer Coleslaw Geräuchertes Blutwurstmousse	16,50€
Krústchengulasch mit Kölschen Aufguss Wurzelgemüse Kartoffeln geräucherter Kümmel	12,50€
Ädäppeltaat (Apfelkompott Rübenkraut Knuspriger Speck)	8,50€
Brasato di Maiale (In Salbei und Parmaschinken geschmorter Jungschweinenacken)	16,50€
Pollo al Forno (Ganze Maishähnchen in Rosmarin und Zitronenaromen gegart) Backkartoffeln Grana Padano Oregano Pancettasalz	14,50€
Geflammtes Lachsfilet aus der Olivenbeize Prosecco-Butter	21,50€
Rosa gebratener Kalbsbraten mit Rosmarinjus mediterranes Gemüse	14,50€
Rinderwange Engelwurzkräuter Möhren sous vide gegart Kartoffelsahnepuree	25,00€
Wahlweise mit Kalbswange für einen Aufschlag von	3,50€
Atlantik Kabeljau Kartoffel-Butterschmelze Specköl Blumenkohlmousse Wildkräuter	25,00€
Rinderrücken Rheinischer Art Ofenschalotten Backkartoffeln	26,50€
Wahlweise mit Rinderfilet für einen Aufschlag von	5,50€

Vegetarisch

Buchweizen Risotto | Kräutersaitlinge | Gorgonzola | Cantaloupe-Melone 14,00€

Als Beilage zum Hauptgang

Gratin von Kartoffeln und Münsterkäse | ganze Zucchini aus dem Ofen
Salbei | Knoblauchsatz | Olivenöl 7,50€

Kohlrabi-Dippes
Kohlrabi in Rahm | Pumpnickelerde | Gebackene Petersilie 3,50€

Sizilianische Caponata
(Paprika | Zucchini | Auberginen | Pistazien | Alceto Balsamico) 3,50€

Italienisches Couscous | Chili | Joghurt | Natives Olivenöl 2,50€

Desserts

Quark-Panna cotta Rotes Fruchtmark	2,80€
Maisgrieß-Vanille-Flammeri Süßer Feigentee	2,80€
Apfel-Vanille-Crumble im Weckglas	3,00€
Armer Ritter vom Röttgelchen	2,50€
Aprikosenkompott Gebrannte Sauermilchcreme	3,80€
Pochierte Johannesbirne Affinierter Frischkäse in Holzasche Konfitüre aus schwarzen Kirschen und Walnüssen Klosterbrot Rosmarinöl	5,50€
Geeister Wassermelonenschnitz mit Zitrusirup	1,50€
Cheesecake-Crème brûlée	4,50€
Birnen-Trifle	5,00€
Armer Ritter Mandelmilch Shot Zwetschgenröster	4,50€
Vanille-Flammeri Süßer Feigentee	4,50€
Apfel-Ruby-Schokoladen-Crumble	2,50€

Menüauswahl

„Vegetarisch“ - 27,00€

Rucolasalat | Balsamico-Espuma | Grapefruitfilets | Grana Padano | Krosses Brot

Buchweizen Risotto | Kräutersaitlinge | Gorgonzola | Cantaloupe- Melone

Birnen-Trifle

„Klassisch“ - 34,50€

Consommé | Grießschmarren | Schnittlauch

Rinderwange | Engelwurzkrout | Möhren sous vide gegart | Kartoffelsahnepuree
(Wahlweise mit Kalbswange für einen Aufschlag von 3,50€)

Armer Ritter | Mandelmilch Shot | Zwetschgenröster

„Fisch“ - 39,00€

Ribolitta von rosa Linsen | Gamberetti | Basilikumöl

Atlantik Kabeljau | Kartoffel-Butterschmelze | Specköl | Blumenkohlmousse | Wildkräuter

Vanille-Flammeri | Süßer Feigentee

„Kölsch“ - 36,50€

Kartoffelrahmsuppe | Geschmortes Entenfleisch | Blutwurstmousse

Rinderrücken Rheinischer Art | Ofenschalotten | Backkartoffeln
(Wahlweise mit Rinderfilet für einen Aufschlag von 5,50€)

Apfel - Ruby Schokoladen - Crumble

Buffetauswahl

„Italien“ – 38,50€

Orecchiette al Limone

Parmesan-Crème fraiche | frittierte Kapern

Romanasalat | Estragon-Mayonnaise | Orangenvinaigrette

Focaccia Siciliana Ripiena | Sugo Rosso

Aubergine | Büffelmozzarella

Pappa al Pomodoro

(Toskanische Tomaten-Brotsuppe | Dörroliven und Öl)

Brasato di Maiale

(In Salbei und Parmaschinken geschmorter Jungschweinenacken)

Pollo al Forno

(Ganze Maishähnchen in Rosmarin und Zitronenaromen gegart aus dem Offen)

Backkartoffeln | Grana Padano | Oregano | Pancettasalz

Sizilianische Caponata

(Paprika | Zucchini | Auberginen | Pistazien | Alceto Balsamico)

Italienisches Couscous

(Chili | Joghurt | Natives Olivenöl)

Geflämmtes Lachsfilet aus der Olivenbeize | Prosecco-Butter

Quark-Panna cotta | Rotes Fruchtmark

Maisgrieß-Vanille-Flammeri | Süßer Feigentee

Buffetauswahl

„Kölsch“ - 28,50€

Jäger Kappes | Spitzkohl | Pfefferzwiebel | Specköl | Quittenessig | gerösteter Kümmel
Frikadellen | rahmiger Senf-Quark | Radieschen-Schnitz | Gartenkresse
Heringstipp | Cantaloupe-Melone | Ingwer | Senfgurke | Frischer Dill

Deftige Kartoffelsuppe | Gebratene Mettenden

Knusprige Entenkeule | Roter oder Weißer Coleslaw | Geräuchertes Blutwurstmousse
Krüstchengulasch mit Kölschen Aufguss | Wurzelgemüse | Kartoffeln
Geräucherter Kümmel

Adäppeltaat

(Apfelkompott | Rübenkraut | knuspriger Speck | Kohlrabi-Dippes)

Kohlrabi in Rahm | Pumpernickelerde | gebackener Petersilie

Apfel-Vanille-Crumble im Weckglas

Armer Ritter vom Röttelchen

Aprikosenkompott | Gebrannte Sauermilchcreme

Buffetauswahl

„Heiliger Maternus“ - 44,50€

Salat von Vichy-Möhren und Honigmelone

Junger Spinat in Quittenessig

Dörrapfel | Specköl

Pfeffer-Buchweizensalz

Joghurt | Blattpetersilie | Gestoßener Wacholder

Velouté von Gartengemüse | Lavendel-Senfsahne

Kalbsbraten vin Primeur

in weißen Traubensaft Karamellisiert | Thymian | Rosmarin | Bohnenkraut

Kabeljauloin a la Noirmoutier mit Klosterkräuter | Grobes Meersalz | Schwarzer Pfeffer

Heilig-Geist-Ragout

Rinderfleisch | Lammfleisch | Schweinefleisch | Engelwurz | Wurzelgemüse

Gratin von Kartoffeln und Münsterkäse

Ganze Zucchini aus dem Offen| Salbei | Knoblauchsatz | Olivenöl

Pochierte Johannesbirne

Affinierter Frischkäse in Holzasche | Konfitüre aus schwarzen Kirschen und Walnüssen

Klosterbrot | Rosmarinöl

Buffetauswahl

Rheinische Kaffeetafel – in Buffetform - ab 15 Personen - 20,50€

Hefebrot mit und ohne Rosinen
Schwarz- und Graubrot
Honig, Birnen-, Apfel- und Rübenkraut
Butter, Quark
Käse, Wurst, Schinken
Rhodonkuchen
Milchreis mit Zimt und Zucker
Dicke, luftige Waffeln mit heißen Kirschen

Filterkaffee, Auswahl an Tee und Kakao

Internationale Käseauswahl - 10,50€

gemischter Käse, kleine Brotauswahl und Butter, Weintrauben und Salzstangen
(mit Gouda, Brie, Leerdamer, Edamer, Roquefort etc.)

Mitternachtssnack - 6,50€

Gulaschsuppe
grobe Kartoffelsuppe mit Mettenden
Currywurst mit Brötchen

Blechkuchen- und Kuchenauswahl
Alle Preise verstehen sich pro Stück

Schoko-Kirschkuchen	3,00€
Gebackener Käsekuchen	3,00€
Gedeckter Pflaumenkuchen	3,00€
Apfelkuchen	3,00€
Bienenstich	3,50€
Donauwelle	3,50€
Dicke, luftige Waffeln mit heißen Kirschen und Schlagsahne	5,50€

Unser Grillangebot ab 25 Personen

„BBQ in den Maternusgärten“ - 39,50€

Romanasalat | Lemon-Vinaigrette

Salat von Canellini-Bohnen | Chili | Wiesenchampignons

Geschmorte Zuckermöhren mariniert in Zimt | Sternanis | Knoblauch

Bowl von Linsen | Assam Curry | Ingwer | Chili

Pork | Spitzkohl | Laugen-Ban

Lammhüfte | Rosmarinöl | Dörroliven-Crunchy

Grillwurst

Brisket vom Rindernacken

Rinderhüfte aus dem Buchenrauch

Lachssteak

Barbecue Chilli | Barbecue Frucht | Barbecue Vegan

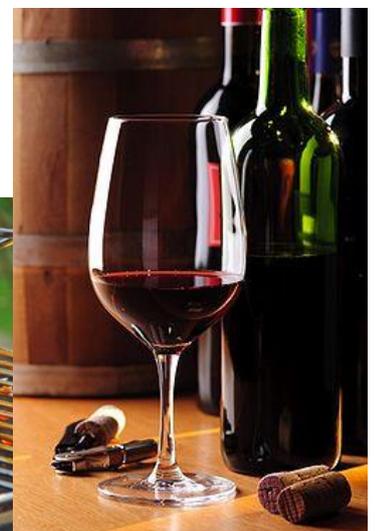
Grillgemüse

Backkartoffeln | Curry-Quark

Buttersoße | geröstete Zwiebeln | gerösteter Knoblauch | gerösteter Schwarzer Pfeffer

Geeister Wassermelonenschnitt mit Zitrusirup

Cheesecake-Crème Brulée



AM ABEND ETWAS BESONDERES ERLEBEN

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne und erledigen alles für eine entspannte und erholsame Freizeit.

„Kegelbahn“

Erleben Sie einen spannenden und unterhaltsamen Abend. Gemütliches Beisammensitzen in unseren hauseigenen Kegelbahnen oder sportliche Höchstleistungen – ganz nach Ihrem Geschmack ist Abwechslung zum Tagungsraum garantiert.

Miete: 12,00€ pro Bahn/pro Stunde

Anzahl: Max.: 30 Personen

Unsere Kegelbahn Karte

Jeweils ab 8 Personen auf Vorbestellung

Kessel Gulaschsuppe mit Röllgelchen

6,50€ /Person

Rheinisches Viertelstündchen

Röllgelchen mit Kölsch Kaviar

Röllgelchen mit Kölner Leberwurst

Halver Hahn

Zwiebelringe, Essigurken und Löwensenf

8,50€ /Person

Alle 9

Kaltes Schnitzel „Wiener Art“

mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat

Brot und Butter

10,50€ /Person

KeKi (KegelKids)

Bockwurst mit Pommes frites

Ketchup, Mayonnaise und ein Eis am Stiel

7,50€ /Person

Salzgebäck

2,50€ /Person



AUSSTATTUNG

In der Raummiete/Mindestverzehr enthalten

- Service
- Weiße Tischwäsche und Servietten
- 1 Beamer
- Leinwand

Kostenpflichtig, pro Tag

- Videomitschnitt à 30,00€
- Krawattenmikrofon à 35,00€
- Standmikrofon à 35,00€
- Headset-Mikrofon à 35,00€
- Mobiler Beamer (inkl. Leinwand) à 50,00€
- Catch Box à 50,00€
- Floorlights (farblich einstellbar) à 80,00€
- Vorschaumonitor à 100,00€
- Transportabler Akku-Lautsprecher à 100,00€
mit Bluetooth, USB/XLR/Klinke/Micro Kabel gebunden auf Stativ
- Notebook mit MS Office à 100,00€
- TV Monitor mit Ton/ohne Ton à 150,00€/100,00€
- Klavier (ungestimmt) à 100,00€
- Flügel (ungestimmt) à 150,00€

- Menüklappkarte mit Umschlag (DIN A5) à 3,50€
Wir fertigen für Sie Menükarten mit Ihrem persönlichen Trauspruch oder Textzeile
- Tischpläne auf Staffelei ab 5,00€
- Kandelaber à 5,00€

- Korkgeld für Weine (0,75l) à 22,00€
- Korkgeld für Schaumweine (0,75l) à 30,00€
- Korkgeld für Champagner (0,75l) à 40,00€
- Korkgeld für Spirituosen (0,75l) à 50,00€
- Tellergeld für Hochzeitstorten 2,50€ p. P.

- Technikerstunde à 60,00 €
(Falls eine zusätzliche Anmietung bei einer Fremdfirma erforderlich ist, gelten die o.g. Mietpreise nicht.)

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne weitere Technik zur Verfügung.

Unsere Partner

Blumenschmuck

Blumenhof Köln

... Inspiration und Kreation.

Exklusive Arrangements harmonisieren in Form und Gestaltung. Ausgefallene Floralien ergänzt durch innovative, trendorientierte Vasen und Gefäße.

Schaffen Sie mit unserem Interieur Atmosphäre in Ihren Räumen.

<https://www.blumenhof-koeln.de/>

Torten und Kuchen

Bäckerei Heisters GmbH & Co KG

Backstube:

Zobelweg3

53842 Troisdorf

Agentur Traumhaft ist der perfekte Partner für traumhafte Stuhlhusen passend zu unseren Stühlen unserer Salons und Säle.

AGENTUR TRAUMHAFT GmbH

Stolzenbergstr. 15

76532 Baden-Baden

www.agentur-traumhaft.de

Unsere Empfehlungen für Sie..

Musik und Unterhaltung

Ob ein Pianospieleler während des Empfangs, ein DJ oder eine Live Band für den Hochzeitswalzer, die richtige Musik entscheidet über eine gelungene Feier.

DJ

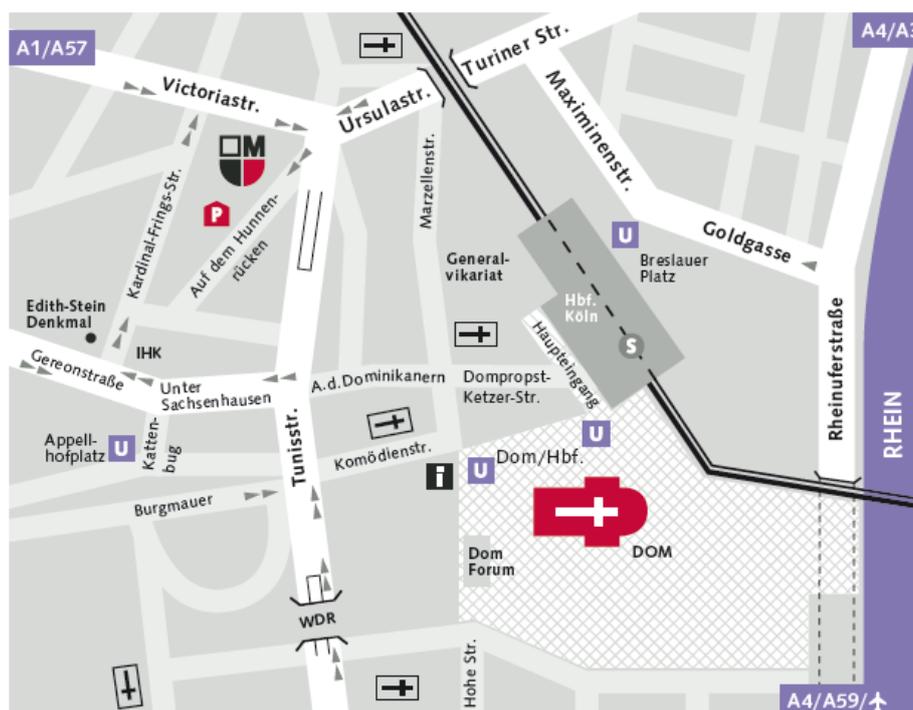
Trauringe

Hochzeitskleider

Fotobox

SO FINDEN SIE UNS

Anfahrt



Mit öffentlichen Verkehrsmitteln: Vom Kölner Hauptbahnhof zu Fuß 5 Minuten über die „Dompropst-Ketzer-Straße“. Mit der U-Bahn bis zur Haltestelle Appellohofplatz. Eingang über die Kardinal-Frings-Straße.

Mit dem PKW: Aus allen Richtungen der Beschilderung Zentrum folgen und weiter Richtung Dom/Rhein/Hauptbahnhof. Ab hier orientieren Sie sich bitte an der Beschilderung Richtung Maternushaus und an unserem Kartenausschnitt. Einfahrt Parkhaus „Auf dem Hunnenrücken“.

Kardinal-Frings-Straße 1-3
50668 Köln

Fon (0221) 16 31-0
Fax (0221) 16 31-215
info@maternushaus.de
www.maternushaus.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Tagungshäuser des Erzbistums Köln (AGB Tagungshäuser)

- 1. Geltungsbereich**
 - 1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung sowie alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Tagungshauses (Hotelaufnahmevertrag). Diese Geschäftsbedingungen gelten weiter für alle Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Tagungshauses zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Tagungshauses (Veranstaltungen).
 - 1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer, Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Tagungshauses in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abbedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
 - 1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.
- 2. Vertragsabschluss, Haftung, Verjährung**
 - 2.1 Vertragspartner sind das Tagungshaus und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Tagungshaus zu Stande. Dem Tagungshaus steht es frei, die Buchung der Veranstaltung oder den Hotelaufnahmevertrag schriftlich zu bestätigen. Der Vertrag zur Durchführung von Veranstaltungen bedarf der Schriftform, wenn der Kunde eine politische Vereinigung oder eine nicht der Arbeitsgemeinschaft christlicher Kirchen angehörende Glaubensgemeinschaft ist.
 - 2.2 Das Tagungshaus haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Tagungshauses bzw. auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Tagungshauses beruhen. Einer Pflichtverletzung des Tagungshauses steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziff. 10 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an der Leistung des Tagungshauses auftreten, wird das Tagungshaus bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, dass ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Tagungshaus rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.
 - 2.3 Weckaufträge werden vom Tagungshaus mit größter Sorgfalt ausgeführt. Nachrichten, Post und Warensendungen für Gäste werden mit Sorgfalt behandelt. Das Tagungshaus übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und - auf Wunsch gegen Entgelt - die Nachsendung derselben. Das Tagungshaus haftet hierbei nur nach Maßgabe der vorstehenden Ziffern 2.1 und 2.2.
 - 2.4 Alle Ansprüche gegen das Tagungshaus verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Tagungshauses beruhen.
- 3. Leistungen, Preise, Zahlungen, Aufrechnung**
 - 3.1 Das Tagungshaus ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten Zimmer bereitzuhalten und die übrigen vereinbarten Leistungen zu erbringen.
 - 3.2 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Tagungshauses zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Tagungshaus beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Tagungshaus verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
 - 3.3 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Nicht enthalten sind lokale Abgaben, die nach dem jeweiligen Kommunalrecht vom Kunden selbst geschuldet sind, wie z.B. die Kurtaxe oder die Kulturförderabgabe (KFA). Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dies nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
 - 3.4 Das Tagungshaus kann seine Zustimmung zu einer vom Kunden gewünschten nachträglichen Verringerung der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer des Kunden davon abhängig machen, dass sich der Preis für die Zimmer und/oder für die sonstigen Leistungen des Hotels erhöht.
 - 3.5 Rechnungen des Tagungshauses ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Tagungshaus kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Tagungshaus bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
 - 3.6 Das Tagungshaus ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, z. B. in Form einer Kreditkartengarantie zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

- 3.7 In begründeten Fällen, z. B. Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfangs, ist das Tagungshaus berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zum Beginn der Veranstaltung bzw. des Aufenthalts eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne der Ziff. 3.6 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
- 3.8 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Tagungshauses aufrechnen.
- 4. Rücktritt des Kunden (Abbestellung, Stornierung)**
- 4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Tagungshaus geschlossenen Vertrages ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder, wenn das Tagungshaus der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechts sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung soll schriftlich erfolgen.
- 4.2 Sofern zwischen dem Tagungshaus und dem Kunden eine Frist zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungsminus oder Schadensersatzansprüche des Tagungshauses auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zur vereinbarten Frist sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Tagungshaus ausübt.
- 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Tagungshaus einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Tagungshaus den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nicht-Inanspruchnahme der Leistung. Das Tagungshaus hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume/Zimmer sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gem. den Ziff. 4.4 (Veranstaltungen) bzw. Ziff. 4.5 (Hotelaufnahmevertrag) pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Tagungshaus steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.
- 4.4 Tritt der Kunde bei Veranstaltungen erst zwischen dem 40. und dem 30. Kalendertag vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Tagungshaus berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speiseumsatzes in Rechnung zu stellen. Bei einem Rücktritt bis zum 2. Tag vor Veranstaltungsbeginn werden 70 % des Speiseumsatzes berechnet. Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zu Grunde gelegt. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Tagungshaus berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen dem 40. und dem 30. Kalendertag vor dem Veranstaltungstermin 60 %, bei einem Rücktritt bis zum 2. Tag vor Veranstaltungsbeginn 85 % der Tagungspauschale x vereinbarte Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
- 4.5 Im Falle eines Hotelaufnahmevertrages ist das Tagungshaus bei einem Rücktritt des Kunden berechtigt, folgende Rücktrittspauschalen zu berechnen:
- Bis zum 31. Tag vor Ankunft: 10 % des Zimmerpreises
 - Bis zum 21. Tag vor Ankunft: 20 % des Zimmerpreises
 - Bis zum 11. Tag vor Ankunft: 40 % des Zimmerpreises
 - Bis zum 07. Tag vor Ankunft: 60 % des Zimmerpreises
 - Bis zum 02. Tag vor Ankunft: 80 % des Zimmerpreises.
- 5. Rücktritt des Tagungshauses**
- 5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Tagungshaus in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern oder Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Tagungshauses mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- 5.2 Wird eine gem. Ziff. 3.6 und/oder Ziff. 3.7 vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Tagungshaus gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Tagungshaus zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- 5.3 Das Tagungshaus ist eine Einrichtung des Erzbistums Köln. Sollte eine Veranstaltung gegen die Katholische Kirche, ihre Glaubensbetätigung und ihr Wirken in der Gesellschaft gerichtet oder bestimmt sein oder geeignet, das Ansehen der Kirche sowie ihre Glaubens- und Sittenlehre zu bekämpfen oder öffentlich herabzusetzen, ist das Tagungshaus berechtigt, den Vertrag außerordentlich zu kündigen. Dies gilt für den Hotelaufnahmevertrag entsprechend.
- 5.4 Ferner ist das Tagungshaus berechtigt, aus sachlich gerechtfertigten Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
- höhere Gewalt oder andere vom Tagungshaus nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen oder
 - Veranstaltungen, Zimmer oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angaben oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden. Wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein. Dies gilt insbesondere, wenn der Kunde verschwiegen hat, dass es sich um eine politische Vereinigung bzw. um eine nicht der Arbeitsgemeinschaft christlicher Kirchen angehörende Glaubensgemeinschaft handelt;
 - das Tagungshaus begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Tagungshauses in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Tagungshauses zuzurechnen ist;
 - der Zweck/Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
 - ein Verstoß gegen Ziff.1.2 vorliegt.
- 5.5 Der berechtigte Rücktritt des Tagungshauses begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.
- 6. Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit bei Veranstaltungen**
- 6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss dem Tagungshaus spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Sie bedarf der schriftlichen Zustimmung des Tagungshauses. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zu Grunde gelegt.

- 6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss dem Tagungshaus frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zu Grund gelegt, mindestens jedoch 95 % der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl.
- 6.3 Bei Abweichung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Tagungshaus berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- 6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Tagungshaus diesen Abweichungen zu, so kann das Tagungshaus die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Tagungshaus trifft ein Verschulden.
- 7. Mitbringen von Speisen und Getränken**
- Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Tagungshaus. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- 8. Zimmerbereitstellung, Zimmerübergabe und Zimmerrückgabe**
- 8.1 Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer, soweit dies nicht ausdrücklich vereinbart wurde.
- 8.2 Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.
- 8.3 Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Tagungshaus spätestens um 10.00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Tagungshaus auf Grund 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 90 %. Vertragliche Ansprüche des Kunden werden hierdurch nicht begründet. Ihm steht es frei nachzuweisen, dass dem Tagungshaus kein oder ein wesentlich geringerer Anspruch auf Nutzungsentgelt entstanden ist.
- 9. Technische Einrichtungen und Anschlüsse**
- 9.1 Soweit das Tagungshaus 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. Es stellt das Tagungshaus von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
- 9.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Tagungshauses bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Tagungshauses gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Tagungshaus diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Tagungshaus pauschal erfassen und berechnen.
- 9.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Tagungshauses berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Tagungshaus eine Anschlussgebühr verlangen.
- 9.4 Bleiben durch den Anschluss eigene Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Tagungshauses ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
- 9.5 Störungen an vom Tagungshaus zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückgehalten oder gemindert werden, soweit das Tagungshaus diese Störungen nicht zu vertreten hat.
- 10. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen**
- 10.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände, auch persönliche Gegenstände, befinden sich auf Gefahr des Kunden im Tagungshaus bzw. den Zimmern und Veranstaltungsräumen. Das Tagungshaus übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Tagungshauses. 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 vertragsübliche Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- 10.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Das Tagungshaus ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Tagungshaus berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Tagungshaus abzustimmen.
- 10.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Tagungshaus die Entfernung und die Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Tagungshaus für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.
- 10.4 Für eingebrachte Sachen haftet das Tagungshaus gegenüber dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen. Das Tagungshaus empfiehlt die Nutzung des Tagungshaus-safes. Sofern der Gast Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten mit einem Wert von mehr als 800,00 EUR oder sonstige Sachen mit einem Wert von mehr als 3.500,00 EUR einzubringen wünscht, bedarf dies einer gesonderten Aufbewahrungsvereinbarung mit dem Tagungshaus.
- 10.5 Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Tagungshausgarage oder auf dem Tagungshausparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zu Stande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Tagungshausgrundstück abgestellte oder rangierte Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Tagungshaus nur nach Maßgabe der vorstehenden Ziff. 2.2.
- 11. Haftung des Kunden für Schäden**
- 11.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.
- 11.2 Das Tagungshaus kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, z. B. in Form einer Kreditkartengarantie verlangen.
- 12. Sonderbauverordnung NRW**

Der Kunde hat bei Veranstaltungen in den ihm vom Tagungshaus zur Verfügung gestellten Räumen als Veranstalter die Sonderbauverordnung des Landes Nordrhein-Westfalen in ihrer jeweils geltenden Fassung zu beachten. Dies gilt insbesondere für die Bestimmungen über die maximal zulässige Bestuhlung und die Verpflichtung, bei drohender Überfüllung die Zugänge und Räume vorübergehend zu schließen.

13. Schlussbestimmungen

- 13.1 Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen haben schriftlich zu erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
- 13.2 Erfüllungs- und Zahlungsort sowie ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Standort des Tageshauses selbst. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Köln.
- 13.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts sind ausgeschlossen.
- 13.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.