



Feste feiern, in der Gastronomie im Stadtpark Bochum

Gastronomie im Stadtpark Bochum
Klinikstraße 41 - 43, D - 44791 Bochum
Telefon 0234 507090, Telefax 0234 50709 99
E-Mail info@stadtpark-gastronomie.de
Internet Stadtpark-Gastronomie.de
Facebook.de/[StadtparkGastronomie](https://www.facebook.com/StadtparkGastronomie)

Feste feiern

Unsere Stärke für Ihren Erfolg!

Eingebettet in einem der ältesten und schönsten Stadtparks von Deutschland liegt die Gastronomie im Stadtpark Bochum. Besonders ruhig und doch in unmittelbarer Nähe zur Autobahn (1km), Stadtmitte und dem Hauptbahnhof (2km) gelegen, ist das denkmalgeschützte Haus bequem zu erreichen. 10 flexible Räumlichkeiten für 5 bis zu 1.000 Personen schaffen den individuellen Rahmen für Ihre Veranstaltung.



Unsere Hotelempfehlung - Marriott Hotels in Bochum.

Ihre Gäste und Sie reisen am Vorabend an oder aber benötigen für mehrere Tage eine Übernachtungsmöglichkeit?

Im benachbarten Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark (70m) erstreckt sich das Hotelangebot über 106 Deluxe Zimmer, Studios und Suiten sowie Restaurant, Bar und Saunabereich. Darüber hinaus bietet das Renaissance Bochum Hotel (500m) weitere 177 Gästezimmer und Suiten. Beide Häuser gehören der Hotelkette Marriott Int. an und zählen zu den ausgewählte Übernachtungsadressen in der Metropole Ruhr.

Gern vermitteln wir für Sie, so dass Sie ein Angebot sowohl für Ihre Tagung als auch ein mögliches Zimmerkontingent erhalten.

Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark
Klinikstraße 43 - 45, 44791 Bochum
Telefon 0234 6100 0
Internet CourtyardBochum.de
Facebook.com/CourtyardBochum

Renaissance Bochum Hotel
Stadionring 18, 44791 Bochum
Telefon 0234 6101 0
Internet RenaissanceBochum.de
Facebook.com/RenaissanceBochum

Gastronomie

Die Welt gehört dem, der sie genießt.
Giacomo Leopardi

Orangerie
IM STADTPARK

Freuen Sie sich auf kulinarische Kompositionen unseres Küchenchefs Michael Hau. Ausgesuchte Produkte, klare Rezepturen und handwerkliches Geschick sind die Säulen seiner Kochkunst, deren Herkunft sich nicht auf eine Region reduzieren lässt. Charmant umsorgt werden Sie durch den sympathischen Service unseres Restaurantteams. An sonnigen Tagen bewirten wir Sie selbstverständlich auch auf unserer Terrasse, welche zu Bochums schönsten Sonnenplätzen zählt.

Auszeichnungen:

14 Punkte Gault Millau 2011, 1,5 F im Feinschmecker 2011, 3 Diamanten im Varta Führer 2011, 2 Löffel im Schlemmer Atlas 2011



Öffnungszeiten

DI - SA 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
17.30 Uhr bis 22.00 Uhr (Küchenschluss)
SO 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr (Sonntagsaktion)
Sonntagabend und Montag geschlossen.

La Escalera
B O D E G A

Bienvenidos im Bochumer Stadtpark!



Unkomplizierte Einrichtung und spanisches Ambiente, dazu ein ausgewähltes Angebot an Weinen sowie stetig wechselnde Spezialitäten aus spanischen Provinzen, so lautet das Angebot unserer Bodega La Escalera im Bochumer Stadtpark. Der Wein wird, wie in spanischen Bodegas üblich, nach Verbrauch aus der Flasche und nicht pro Glas berechnet. Am besten Sie genießen schon morgen ungezwungen Stunden in spanischem Ambiente, Olé!

Öffnungszeiten

DI - SO ab 11.00 Uhr
Küchenschluss zu 22.00 Uhr



Speisen & Getränke

Inklusiv - Arrangement

Genießen Sie und Ihre Gäste unser umfangreiches Inklusiv - Arrangement, welches Sie über das ganze Jahr bei uns anfragen können. Selbstverständlich erarbeiten wir auch gemeinsam mit Ihnen individuelle Arrangements, damit Ihre Feier ein einzigartiges Erlebnis für Sie und Ihre Gäste wird.

Vorspeisen

Marinierter Kalbstafelspitz in Kräutervinaigrette
Maishähnchenterrine mit Backpflaumen
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße
Kartoffel-Törtchen mit Shrimps
Feldsalat mit Speck und Croûtons

Hauptgang

Hausgemachte Zanderravioli in Gurken-Dillsoße
Saltimbocca vom Schweinefilet
Ratatouille und Serviettenknödel

Dessert

Hüttenkäse-Mousse mit Zwergorangenkompott
Amarettomousse mit eingelegten Baumtomaten

Getränke

Hauswein, weiß und rot
Fiege Pils vom Fass
alkoholfreie Getränke
Kaffee

Weitere Getränke werden nach à la carte Preisen und Verbrauch berechnet.

Arrangementpreis
€ 55,00/ Person

Der oben genannte Arrangementpreis inklusive der genannten Getränkeauswahl bezieht sich auf eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden. Nach Ablauf dieser werden die aufgeführten Getränke nach Verbrauch berechnet.

Menüvorschläge

Menü 1

Apfel-Curry-Rahmsuppe
mit Garnelenspieß

Schweinefilet im Spinatmantel
auf Süßkartoffelpüree

Grießflammerie mit Orangensalat
und Grand Marnier-Sabayone

€ 27,00 pro Person

Menü 2

Kartoffel-Basilikumterrine
mit pochiertem Lachs und Gazpachoschaum

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Apfel-Wirsing
mit warmem Kartoffelpudding
und Portweinreduktion

Hüttenkäsemousse mit eingelegter Baumtomate

€ 36,00 pro Person

Menü 3

Parfait vom Räucherlachs
mit Zuckerschotensalat und warmem Meerrettichschaum

Champagner-Senfrahmsuppe

Tournedos vom Rinderfilet unter der Pilzkruste
mit geschmorten Perlzwiebeln
und Römischen Nocken

Törtchen von dunkler Schokolade und Passionsfrucht
mit karamellisierter Banane

€ 44,00 pro Person

Menüvorschläge

Menü 4

Entenbrust in Thymian-Honigmarinade
mit kleinem Pfifferlingsalat

Roulade von Lachsforelle und Zander auf Selleriepüree
mit Rote Bete-Butter

Medaillons vom Kalbsfilet unter der Manchego-Hippe
mit Kartoffel-Sesamrösti, geschmorten Kirschtomaten und Dicken Bohnen

Warmer Pumpernickelauflauf mit Zwetschgenkompott

€ 48,00 pro Person

Menü 5

Hausgemachte Gänseleberterriner mit warmem Brioche
und Süßweingelee

Mild geräucherter Petersfisch in süßer Senfsauce
auf Kerbel-Cous cous

Crépinette vom Lammrücken
mit Ratatouilletörtchen und Kartoffel-Knoblauchpüree

Limonen-Joghurt-Törtchen mit Himbeeren

€ 54,00 pro Person

Unsere Menüvorschläge sind das ganze Jahr ab 10 Personen buchbar. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.

Sehr gern erstellen wir Ihnen individuelle, saisonale Menüvorschläge, passend zu Ihrer Veranstaltung. Bitte sprechen Sie uns unter der Rufnummer 0234 507090 oder vor Ort in unserer Gastronomie im Stadtpark Bochum an. Wir beraten Sie gern und umfassend, so dass Sie sich entspannt zurücklehnen und sich auf Ihre Festivität freuen können.

Feiern, wo Sie mögen: Eventcatering Bochum

Sie möchten in heimischer Umgebung feiern oder haben Ihren Traum-Ort an einer anderen Stelle gefunden? Wir kommen auch zu Ihnen! Fragen Sie nach unserem Eventcatering aus der Gastronomie im Stadtpark Bochum und genießen Sie unsere Gourmetküche wo immer Sie mögen.

[Internet EventcateringBochum.de](http://Internet.EventcateringBochum.de)

Büffetvorschläge

Büffet 1

Marinierter Kalbstafelspitz in Kräutervinaigrette

Maishähnchenterrine mit Backpflaumen

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße

Kartoffel-Törtchen mit Shrimps

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Hausgemachte Zanderravioli in Gurken-Dillsoße

Hähnchenkeule mit mediterranen Kräutern
und Gemüse im Ofen geschmort

Saltimbocca vom Schweinefilet

Ratatouille und Serviettenknödel

Hüttenkäsemousse mit Zwergorangenkompott

Amaretto-Mousse mit eingelegten Baumtomaten

Tiramisu

Büffetvorschläge

Büffet 2

Salat von Jakobsmuschel mit Tomaten und Basilikum

Süß-sauer marinierter Kabeljau mit Karotten-Ingwercreme

Geflügelleberparfait mit Rosinen und Äpfeln

Eingelegte Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilze

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Lachsmedaillons mit milder Meerrettich-Senfkruste

Poulardenbrust aus der Zitronen-Knoblauchmarinade

Geschmorte Ochsenbäckchen mit gebratenen Scampi

Paprikagemüse und Kartoffel-Selleriegratin

Crème Brûlée “Mocca”

Warmer Rosinenpudding mit Rumsoße

Büffetvorschläge

Büffet 3

Linsenterrine mit geräuchertem Dorsch

Tomatenmousse mit Mozzarella

Carpaccio vom Kasselerfilet

Maishähnchenroulade mit Backpflaumen

Feldsalat mit Speckdressing

Überbackenes Welsfilet in Orangen-Senfsoße
und Estragonreis

Lammkeule am Stück gebraten mit Rosmarinsoße
gebratenen Kartoffeln und Schmorgemüse

Passionsfruchtcharlotte

Warmer Pumpernickelauflauf mit Zwergorangenkompott

Roquefort-Terrine mit Feigen

Büffetvorschläge

Büffet 4

Parfait von Räucherforellen mit Zuckerschotensalat
und karamellisiertem Meerrettich

Kartoffeltörtchen mit Shrimps und zweierlei Pesto

Kalbstafelspitz in Olivenvinaigrette

Pfifferling-Lauchsalat mit gebratener Entenbrust

Warm geräucherter Lachs mit Apfel-Meerrettich

Hausgemachte Lachsravioli in Safran-Gemüsesoße

Ragoût vom Stubenküken und Kräuterseitlingen

Schweinefilet im Spinatmantel
mit Kartoffel-Selleriegratin

Mandel-Panna Cotta mit eingelegten Baumtomaten

Minzmousse mit Zitrusfrüchtekompott

Internationale Käseauswahl

Büffetpreise

Büffet 1

pro Person berechnen wir
€ 31,00

Büffet 2

pro Person berechnen wir
€ 38,00

Büffet 3

pro Person berechnen wir
€ 44,00

Büffet 4

pro Person berechnen wir
€ 53,00

Unsere Büffetvorschläge sind das ganze Jahr ab 25 Personen buchbar. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld.

Sehr gern erstellen wir Ihnen individuelle, saisonale Büffetvorschläge, passend zu Ihrer Veranstaltung. Sprechen Sie uns unter der Rufnummer 0234 507090 oder vor Ort in unserer Gastronomie im Stadtpark Bochum an. Wir beraten Sie gern und umfassend, so dass Sie sich entspannt zurücklehnen und sich auf Ihre Festivität freuen können.

Feiern, wo Sie mögen: Eventcatering Bochum

Sie möchten in heimischer Umgebung feiern oder haben Ihren Traum-Ort an einer anderen Stelle gefunden? Wir kommen auch zu Ihnen! Fragen Sie nach unserem Eventcatering aus der Gastronomie im Stadtpark Bochum und genießen Sie unsere Gourmetküche wo immer Sie mögen.

[Internet EventcateringBochum.de](http://Internet.EventcateringBochum.de)

Fingerfoodauswahl

Kaltes Fingerfood

Lachstatar auf Pumpernickel	€ 3,00
Räucherlachsparfait mit karamellisiertem Meerrettich	€ 3,00
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	€ 2,20
Bruschetta mit zweierlei Pesto	€ 2,00
Bruschetta mit gefülltem Kaninchenrücken	€ 3,20
Poulardenleberparfait mit Aprikosen-Rosinen-Chutney	€ 2,50
Hausgemachte Lachsterrine mit Gurkenschmand	€ 4,00
Maispoulardengalantine mit Dörrobst	€ 4,00
Gorgonzola-Lauchquiche mit Rosinen	€ 3,00
Rindfleischbällchen mit Datteln und Mandeln auf karamellisierten Zwiebeln	€ 2,50
Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig und Trauben	€ 3,00
Antipasti-Spieß mit Scampi	€ 4,00
Tatar vom Kabeljau mit Kartoffel-Sesamblini	€ 3,00
Kalbsfleischröllchen mit Zucchini und eingelegten Tomaten	€ 3,50
Gänselebermousse mit Portweinrosinen	€ 4,50
Zanderterriner auf Salat von Weinkraut und Trauben	€ 4,00
Mousse von Räucherforellen mit Apfelgelée	€ 4,00
Marinierter Thunfisch mit Ingwergelée	€ 3,00
Eingelegte Calamaretti mit Tomaten und Basilikum	€ 3,00
Marinierte Entenbrust auf Rotkrautsalat	€ 3,50
Schafskäse im Blätterteig	€ 2,80
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße	€ 2,90
Gänseleberterriner mit Beerenauslese-Gelée	€ 4,80
Tatar von neuem Matjes mit karamellisiertem Pumpernickel	€ 3,00
Tomatenmousse mit Tatar von Büffel-Mozzarella	€ 3,20
Ricotta-Oliventerriner	€ 2,50
Garnelentatar mit Mango-Ingwerkonfit	€ 3,50
Kartoffeltörtchen mit Shrimps	€ 3,00
Hausgemachte Sushi	
mit Ei	€ 1,80
mit Thunfisch	€ 2,50
mit Lachs	€ 2,20
mit Gurke	€ 1,50

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer
sowie Bedienungsgeld enthalten.

Fingerfoodauswahl

Warmes Fingerfood

Warme Räucherforellentörtchen	€ 3,00
Backpflaumen im Speckmantel	€ 1,50
Gefüllte Dattel im Parmaschinkenmantel	€ 3,00
Lammspieße mit getrockneten Tomaten	€ 4,80
Kleine Frühlingsrollen mit Garnelen gefüllt	€ 3,20
Kalbfleischspieße mit Salbei und Parmaschinken	€ 4,50
Tempura von Garnelen	€ 3,50
Tempura von Gemüse	€ 2,80
Hähnchensate mit Erdnuss-Soße	€ 3,90
Nürnberger im Blätterteig	€ 2,50

Dessert

Minzcrème mit eingelegten Feigen	€ 4,00
Crème Brûlée	€ 3,50
Karamellisierter Blätterteig mit Mousse au chocolat	€ 5,00
Mandel-Panna Cotta	€ 3,80
Hausgemachte Rote Grütze	€ 2,80
Obsttörtchen	€ 3,50
Passionsfrucht-Joghurtmousse	€ 2,80
Tiramisu	€ 3,50

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld enthalten.

Empfangspauschalen

„Frühling“

Sekt Hausmarke Brut
Orangensaft und Mineralwasser

pro Person berechnen wir € 6,00/ 30 Minuten
pro Person berechnen wir € 8,50/ 60 Minuten

„Sommer“

Prosecco
Orangensaft und Mineralwasser

pro Person berechnen wir € 7,50/ 30 Minuten
pro Person berechnen wir € 10,50/ 60 Minuten

„Herbst“

Sekt Hausmarke Brut
Orangensaft und Mineralwasser
Campari Soda und Campari Orange

pro Person berechnen wir € 8,50/ 30 Minuten
pro Person berechnen wir € 12,00/ 60 Minuten

„Winter“

Champagner Hausmarke
Orangensaft und Mineralwasser

pro Person berechnen wir € 13,00/ 30 Minuten
pro Person berechnen wir € 20,00/ 60 Minuten

Gern stellen wir Ihnen für Ihre Feierlichkeit individuelle Empfänge zusammen.
Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern. Telefon 0234 507090.

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer
sowie Bedienungsgeld enthalten.

Getränkepauschalen

Basis

Pils vom Fass
Hauswein, weiß und rot
alkoholfreie Getränke nach Wahl
Kaffee

pro Person berechnen wir € 25,00

Basis Pauschale zuzüglich Digestif

Malteser Aquavit
Asbach Uralt
Fernet Branca

Aufpreis € 6,00/ Person

Basis Pauschale zuzüglich Longdrinks

Gin Tonic
Wodka Lemon
Cuba Libre

Aufpreis € 10,00/ Person

„Alles in Einem“ - Getränkepauschale

Pils vom Fass
Hauswein, weiß und rot
alkoholfreie Getränke nach Wahl
Kaffee
Malteser Aquavit
Asbach Uralt
Fernet Branca
Gin Tonic
Wodka Lemon
Cuba Libre

pro Person berechnen wir € 41,00

Weitere Getränke werden nach à la carte Preisen und Verbrauch berechnet.

Unsere Getränkepauschale inklusive der genannten Getränkeauswahl bezieht sich auf eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden. Nach Ablauf dieser werden die aufgeführten Getränke nach Verbrauch berechnet.

Getränke à la carte

Wein

Weißwein

Clemens Grüner Silvaner
Sulzheimer Schildberg, feinherb
Rheinhessen
€ 24,00/ 0,75l

Clemens Spätburgunder
Blanc de Noir, trocken
Rheinhessen
€ 27,00/ 0,75l

Weißherbst/ Rosé

Anselmann
Merlot Weißherbst, trocken
€ 27,00/ 0,75l

Rotwein

Saint Laurent
Rotwein, trocken
Pfalz
€ 24,00/ 0,75l

Dagernova
Spätburgunder, trocken
Ahr
€ 26,00/ 0,75l

Sie wünschen eine individuelle oder umfangreichere Weinauswahl? Bitte sprechen Sie uns an, wir stellen Ihnen gern verschiedene Weine, korrespondierend zu Ihrem Menü bzw. Büffet vor und kalkulieren bei Bedarf unsere Getränkepauschale entsprechend neu.

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer
sowie Bedienungsgeld enthalten.

Getränke à la carte

Sekt/ Champagner

Sekt Hausmarke Brut
Flaschengärung
€ 21,00/ 0,75l

Hausmarke Champagner
€ 69,00/ 0,75l

Hausmarke Piccolo, trocken
Flaschengärung
€ 7,00/ ¼ Flasche

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer
sowie Bedienungsgeld enthalten.

Getränke à la carte

Alkoholfreie Getränke/ Bier/ Digestif

Apollinaris Selection	0,25l	€ 2,50
Apollinaris Selection	0,75l	€ 5,50
Coca-Cola	0,25l	€ 2,50
Fanta	0,25l	€ 2,50
Tonic Water	0,2l	€ 2,50
Bitter Lemon	0,2l	€ 2,50
Ginger Ale	0,2l	€ 2,50
Glas Milch	0,2l	€ 0,50
Apfelsaft	0,25l	€ 2,50
Orangensaft	0,25l	€ 2,50
Fiege Pils vom Fass	0,3l	€ 2,60
Flasche Altbier	0,33l	€ 2,60
Flasche Fiege „frei“	0,33l	€ 2,60
Flasche Hefeweizen	0,5l	€ 3,90
Malteser	2cl	€ 2,50
Wodka	2cl	€ 2,90
Himbeergeist	2cl	€ 3,80
Williamsbirne	2cl	€ 3,80
Asbach Uralt	2cl	€ 2,50
Fernet Branca	2cl	€ 2,50
Calvados	2cl	€ 3,50

In unseren genannten Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld enthalten.

Eventcatering Bochum...

... damit Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis wird!

Ganz gleich wann, wo und wie Sie ein Event planen, von nun an können Sie sich entspannt zurücklehnen, denn mit uns haben Sie echte Profis für die Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltungen gefunden. Unser Anspruch ist es, individuelle Lösungen für einmalige Momente zu erarbeiten. Wir kommen zu Ihnen, ganz gleich ob es sich um ein Office Catering, das Firmenjubiläum, Mitarbeitererehrungen oder aber Grundsteinlegungen, Eröffnungen, Incentives und Messen handelt.

Nehmen Sie sich Zeit und sprechen Sie mit uns in aller Ruhe über Ihre geplante Veranstaltung. Wir versichern Ihnen, dass wir Sie von Anfang an professionell beraten und umfassend betreuen werden.

Schon heute freuen wir uns auf Ihren Anruf unter Telefon 0234 6101 170 oder aber Sie senden uns eine Email mit Ihrer Anfragen an info@eventcateringbochum.de.

Stöbern Sie gleich im Internet unter EventcateringBochum.de.



Zusatzleistungen von A - Z

Blumen-/ Tischdekoration Gern organisieren wir Ihre Wunschdekoration. Zudem haben Sie die Möglichkeit, die Tische nach Ihren Wünschen zu dekorieren. Selbstverständlich händigen wir Ihnen Kontakte von zuverlässigen Floristen/ Dekorateuren aus.

Stuhlhussen können direkt bei uns angefragt werden.
Pro Husse berechnen wir € 6,50 inklusive Reinigung



Musik Gern händigen wir Ihnen Kontakte von DJs, Bands und Alleinunteraltern aus. Damit Ihre Veranstaltung so wird, wie Sie es sich vorstellen empfehlen wir Ihnen, sich immer eine Hörprobe zusenden zu lassen.

Technik Mit Bühne, Rednerpult, Mikrofon- und Lichtenanlage, Tanzfläche, Projektoren und Video - Beamer rücken wir Ihre Feierlichkeit in das richtige Licht. Sollten unsere eigenen Anlagen nicht ausreichen, fragen wir professionelle Dienstleister aus der Region für Sie an.

Eventcatering Sie möchten in heimischer Umgebung feiern oder haben Ihren Traum-Ort an anderer Stelle gefunden? Wir kommen auch zu Ihnen! Fragen Sie nach unserem Eventcatering aus der Gastronomie im Stadtpark Bochum und genießen Sie unsere gehobene Küche wo immer Sie wollen.

Sonstige Leistungen Ob Fotografen, Limousinen- und Shuttleservice, Hotelübernachtungen, Druckservices oder aber Eventplaner - wir helfen Ihnen gern mit professionellen Dienstleistungsanbietern aus der Region weiter und erstellen mit Ihnen Ihre Eventcheckliste.

Kinderregelung Kinder bis 6 Jahre feiern bei uns kostenfrei.
Kinder bis 14 Jahre zahlen 50% der abgestimmten Preise.
Kinder ab 15 Jahre zahlen den vollen Preis.



Räumlichkeiten

Erdgeschoss/ Festsäle



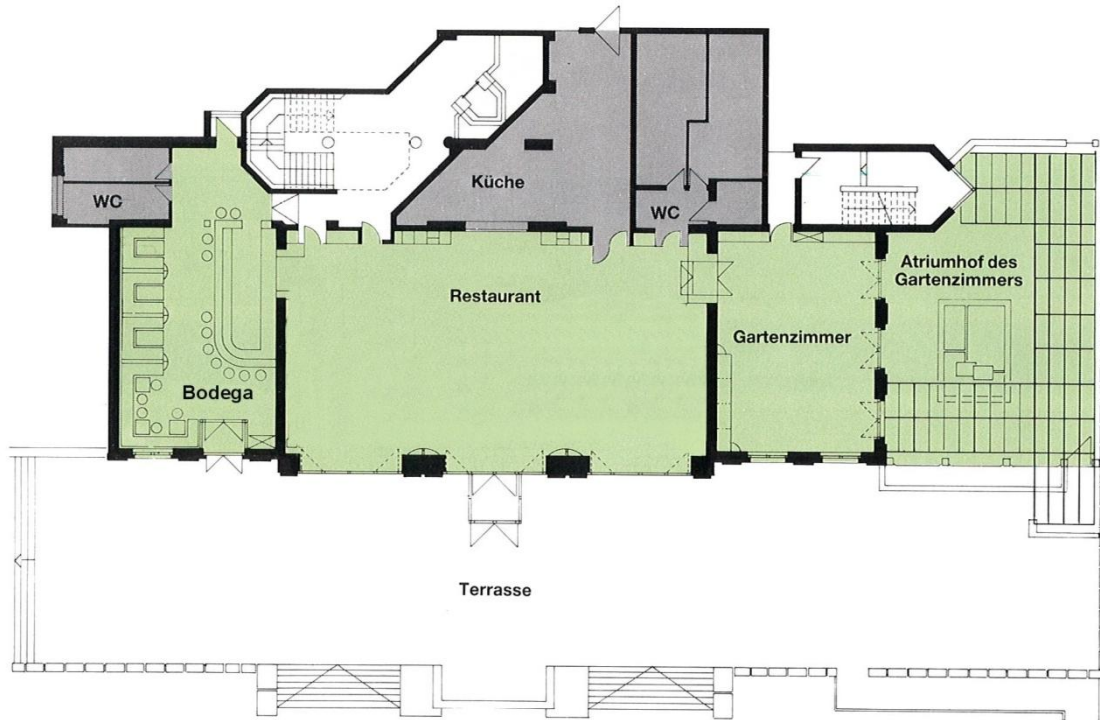
Räume Erdgeschoss	Kategorie	Größe qm	Höhe m	U-Form außen	U-Form innen	Parlament	Stuhlreihen	Block Form	Runde Tische à 8/ à 10
Festsäle mit Aktionsraum	A	800	6 – 8	auf Anfrage	auf Anfrage	320	800	./.	700
Festsaal ohne Aktionsraum	B	550	8	auf Anfrage	auf Anfrage	260	500	./.	440
Kleiner Festsaal	C	160	7	auf Anfrage	auf Anfrage	100	180	./.	130

Obergeschoss/ Tagungsräume



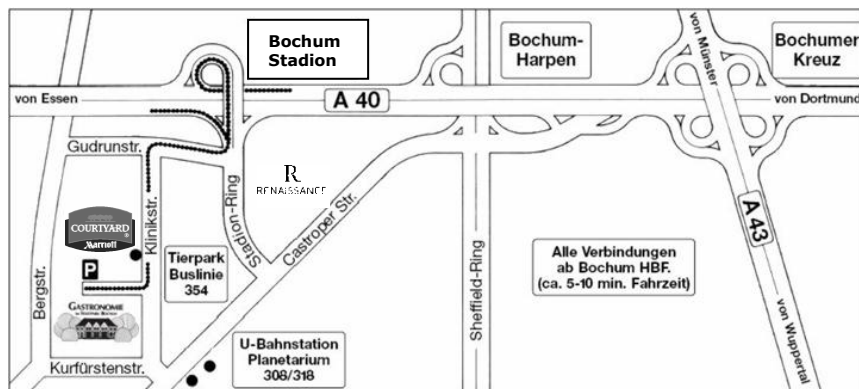
Räume Obergeschoss	Kategorie	Größe qm	Höhe m	U-Form außen	U-Form innen	Parlament	Stuhlreihen	Block Form	Runde Tische à 8/ à 10
3er Kombination	C	210	3,50	60	90	120	200	70	180
2er Kombination	E	140	3,50	40	70	70	120	50	100
Wattenscheid	F	70	3,50	20	40	30	60	20	50
Altenbochum	F	70	3,50	20	40	30	60	20	50
Weitmar	F	70	3,50	20	40	30	60	20	50
Harpen	F	80	3,50	30	45	40	80	30	60
Stiepel	F	80	3,50	30	45	40	80	30	60
Linden	-	30	3,50	./.	./.	./.	./.	12	./.
Langendreer	-	20	3,50	./.	./.	./.	./.	6	./.

Untergeschoss/ Gastronomie & Gartenzimmer



Räume Untergeschoss	Kategorie	Größe qm	Höhe m	U-Form außen	U-Form innen	Parlament	Stuhlreihen	Block Form	Runde Tische à 8/ à 10
Gartenzimmer	-	80	5	26	40	30	60	28	60

Anfahrt



Aus Richtung Frankfurt/ BAB45

Am Kreuz Dortmund West fahren Sie auf die B1 = BAB40 in Richtung Bochum. Verlassen Sie die BAB40 bei der Ausfahrt „RuhrCongress / Stadion“ und fahren an der Ampelkreuzung rechts in die Gudrunstraße. Verlassen Sie den Kreisverkehr an der 3. Ausfahrt/ Klinikstraße. Nach ca. 800m sehen Sie das Hotel Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark auf der rechten Seite und biegen rechts in die Klinikstraße ein. Nach ca. 200m sehen Sie die Gastronomie im Stadtpark auf der linken Seite.

Aus Richtung Wuppertal oder Münster/ BAB43

Am Kreuz Bochum fahren Sie auf die BAB40 in Richtung Essen. Verlassen Sie die BAB40 bei der Ausfahrt „RuhrCongress/ Stadion“ und fahren an der Ampelkreuzung rechts in die Gudrunstraße. Verlassen Sie den Kreisverkehr an der 3. Ausfahrt/ Klinikstraße. Nach ca. 800m sehen Sie das Hotel Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark auf der rechten Seite und biegen rechts in die Klinikstraße ein. Nach ca. 200m sehen Sie die Gastronomie im Stadtpark auf der linken Seite.

Aus Richtung Duisburg/ BAB 42

Am Kreuz Herne fahren Sie auf die BAB43 in Richtung Wuppertal. Am Kreuz Bochum fahren Sie auf die BAB40 in Richtung Essen. Verlassen Sie die BAB40 bei der Ausfahrt „RuhrCongress/ Stadion“ und fahren an der Ampelkreuzung rechts in die Gudrunstraße. Verlassen Sie den Kreisverkehr an der 3. Ausfahrt/ Klinikstraße. Nach ca. 800m sehen Sie das Hotel Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark auf der rechten Seite und biegen rechts in die Klinikstraße ein. Nach ca. 200m sehen Sie die Gastronomie im Stadtpark auf der linken Seite.

Aus Richtung Essen/ Dortmund BAB40

Verlassen Sie die BAB40 bei der Ausfahrt „RuhrCongress/ Stadion“ und fahren an der Ampelkreuzung rechts in die Gudrunstraße. Verlassen Sie den Kreisverkehr an der 3. Ausfahrt/ Klinikstraße. Nach ca. 800m sehen Sie das Hotel Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark auf der rechten Seite und biegen rechts in die Klinikstraße ein. Nach ca. 200m sehen Sie die Gastronomie im Stadtpark auf der linken Seite.

Anreise mit dem ÖPNV

Am Hauptbahnhof Bochum fahren Sie mit der U-Bahn Linie Nr. 308 oder Nr. 318 in Richtung „Schürbankstraße“. Steigen Sie an der Haltestelle „Planetarium“ aus und laufen entgegengesetzt der Fahrtrichtung Nach ca. 800m sehen Sie das Hotel Courtyard by Marriott Bochum Stadtpark auf der linken Seite und biegen links in die Klinikstraße ein. Nach ca. 200m sehen Sie die Gastronomie im Stadtpark auf der linken Seite.

Die Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Betriebes zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Betriebes.
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 Betriebes.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

Vertragsabschluss, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Betriebes an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Der Betrieb haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Betriebes zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, den Betrieb rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

Leistungen, Preise, Zahlung

1. Der Betrieb ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Betrieb zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Betriebes zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Betriebes an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Betrieb allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.
4. Rechnungen des Betriebes ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist der Betrieb berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Basiszinssatz bzw. dem entsprechenden Nachfolgezinssatz der Europäischen Zentralbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Betrieb der eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Der Betrieb ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

Rücktritt des Betriebes

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Betrieb gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist der Betrieb zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist der Betrieb berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Betrieb nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
 - der Betrieb begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Betriebes in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Betriebes zuzurechnen ist;
 - ein Verstoß gegen oben genannten Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt.
3. Der Betrieb hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen den Betrieb, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Betriebes.

Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist der Betrieb berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist der Betrieb berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen. Bei einer vereinbarten Pauschalverpflegung verpflichtet sich der Kunde, 70 % der Pauschalvereinbarung x der gebuchten Teilnehmerzahl zu tragen.
Wird die Veranstaltung nach dem im vorigen Absatz bezeichneten Zeitpunkt, aber mindestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn storniert, so hat der Veranstalter zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 70 % des Speiseumsatzes zu tragen. Bei einer vereinbarten Pauschalverpflegung verpflichtet sich der Veranstalter, 85 % der Pauschalvereinbarung x der gebuchten Teilnehmerzahl zu tragen.

Wird die Veranstaltung weniger als 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn storniert, so muss der Veranstalter zuzüglich zur vereinbarten Raummiete 100 % des Speiseumsatzes tragen. Bei einer vereinbarten Pauschalverpflegung verpflichtet sich der Veranstalter, 100 % der Pauschalvereinbarung x der gebuchten Teilnehmerzahl zu tragen.

3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menü-oder Buffetpreis-Bankett x Personenzahl. War für das Menü oder Buffet noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü oder Buffet des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Betrieb der eines höheren Schadens vorbehalten.

Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % muss der Bankettabteilung bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Betriebes.
2. a) Eine Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl bis 5 % muss der Bankettabteilung bis spätestens 2 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.
b) Eine Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl bis 10 % muss der Bankettabteilung bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.
c) Eine Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl bis 20 % muss der Bankettabteilung bis spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.
Spätere Reduktionen werden bei der Rechnungsstellung nicht berücksichtigt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 20% ist der Betrieb zudem berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Betriebes die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann der Betrieb zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, den Betrieb trifft ein Verschulden.

Mitbringen von Speisen und Getränken

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

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit der Betrieb für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters.
Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt den Betrieb von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Betriebes bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Betriebes gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit der Betrieb diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf der Betrieb pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Betriebes berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann der Betrieb eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Betriebes ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Betrieb zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit der Betrieb diese Störungen nicht zu vertreten hat.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Betrieb. Der Betrieb übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Betriebes.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist der Betrieb berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Betrieb abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf der Betrieb die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann der Betrieb für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Betrieb der eines höheren Schadens vorbehalten.

Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Der Betrieb kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Betriebes.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Betriebes. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Betriebes.
4. Es gilt deutsches Recht.
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 Vorschriften.