



# Ihre Tagung im Hotel La Casa

## Willkommen in einer anderen Welt!



Hotel La Casa - Tübingen

---

## Zur Orientierung – das Hotel auf einen Blick.

### Adresse

Hotel La Casa GmbH  
Hechinger Straße 59  
72072 Tübingen

Telefon: + 49 (0) 70 71 – 94 66 6 - 0  
Fax: + 49 (0) 70 71 – 94 66 6 - 79  
Email: [info@lacasa-tuebingen.de](mailto:info@lacasa-tuebingen.de)  
Internet: [www.lacasa-tuebingen.de](http://www.lacasa-tuebingen.de)

### Ansprechpartner für Ihre Veranstaltung

Tagung/Bankett: Frau Sonja Bass  
Tel: + 49 (0) 70 71 – 94 66 6 - 412  
Email: [veranstaltung@lacasa-tuebingen.de](mailto:veranstaltung@lacasa-tuebingen.de)

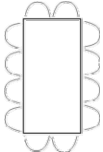
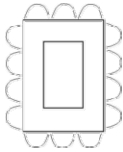
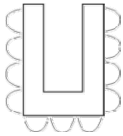
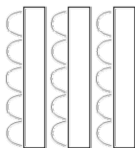

Dipl.-Ing. Claudia Leuze (Geschäftsleitung/Inhaberin)

### In bevorzugter Lage

Die historische Innenstadt Tübingens ist geprägt durch verwinkelte Gassen und Fachwerkhäuser mit ihren spitzen Giebeln. Weithin sichtbar dominieren die Stiftskirche und das Schloss die mittelalterliche Silhouette Tübingens. Die Universitätsstadt mit 85.000 Einwohnern, darunter 20.000 Studierende, bietet mit ihrer jungen Aktivität und ihrer mittelalterlichen Kulisse ein abwechslungsreiches und spannendes Flair: Zahlreiche Studentenkneipen, Restaurants, Weinstuben, Straßencafés und besondere Geschäfte vereinigen sich zu einer bunten gemütlichen Ess- und Einkaufskultur. Im Herzen Tübingens lädt der Neckar zur Stocherkahnfahrt ein und lässt so das malerische Neckarufer mit dem Hölderlinturm noch besser erleben. Von internationalem Ruf sind die Ausstellungen der Tübinger Kunsthalle. Das Landestheater Tübingen sowie viele weitere Museen, Theater und jährlich stattfindende Festivals runden das kulturelle Angebot ab. Der Naturpark Schönbuch, die angrenzende Schwäbische Alb und das Schloss Hohenzollern bei Hechingen sind lohnende und beliebte Ausflugsziele, ebenso die benachbarten Städte Stuttgart und Reutlingen sowie die Mode-Outlet-Stadt Metzingen.

## Ihr Tagungsraum. Planungsdaten und Details.

### Kapazitäten

Raum	Bestuhlungsmöglichkeiten (max. Personenzahl)				
	Block	Konferenz	Präsentation	Seminar	Vortrag
Raum 1	 20	 16	 14	 12	 20
Raum 2		26	22	24	55
Raum 3	38	40	36	36	85
Raum 4	16			21	28

### Größen und Bereitstellungskosten

Raum	Größe	Breite	Länge	Bereitstellungskosten
Raum 1	36 m <sup>2</sup>	6,8 m	5,3 m	125,00 €
Raum 2	56 m <sup>2</sup>	7,2 m	7,6 m	186,00 €
Raum 3	90 m <sup>2</sup>	7,0 m	12,9 m	295,00 €
Raum 4	42 m <sup>2</sup>	4,6 m	9,2 m	136,00 €

Die Bereitstellungskosten beinhalten **Reinigung, Aufbau und Bestuhlung** der Konferenzräume sowie deren Standard-**Tagungstechnik**.

Für Tagungen/Seminare stellen wir **reduzierte Bereitstellungskosten** in Rechnung, entsprechend den übernachtenden Teilnehmern. Als Berechnungsgrundlage gilt die maximale Teilnehmerzahl pro bereitgestelltem Tagungsraum (siehe o.g. Kapazitäten/Seminar).

Der Raum steht Ihnen von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr zur Verfügung. Außerhalb dieser Kernzeit auf Anfrage (ggf. mit Kostenaufschlag).

## Seminarraum I

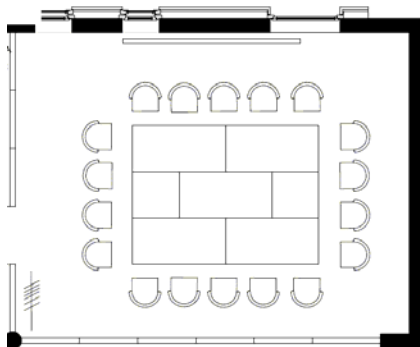
Dieser Raum ist mit 36 m<sup>2</sup> ideal für kleinere Konferenzen oder Vorträge. Er liegt zum Innenhof und ist daher hell und ruhig. Unser Seminarraum 1 bietet Platz für bis zu 27 Personen.

Wir berechnen 125,00 € Raummiete pro Tag.

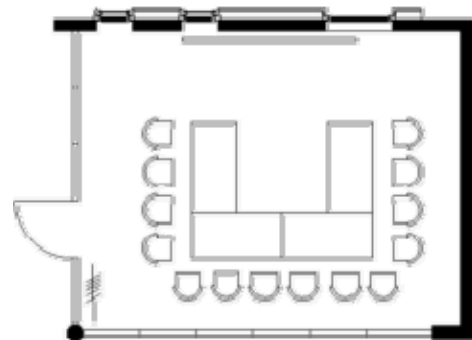


### Bestuhlungsmöglichkeiten

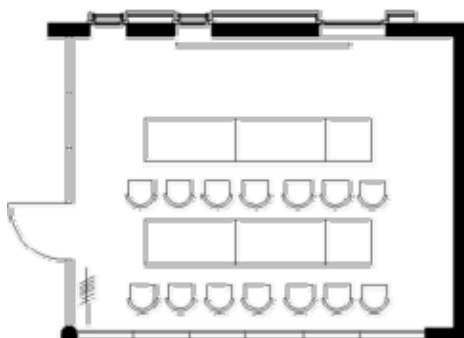
Veranstaltung und Konferenz für bis zu 20 Personen



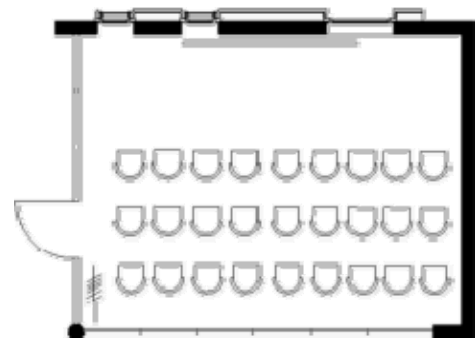
Präsentation für bis zu 14 Personen



Seminar für bis zu 14 Personen



Vortrag für bis zu 27 Personen



## Seminarraum 2

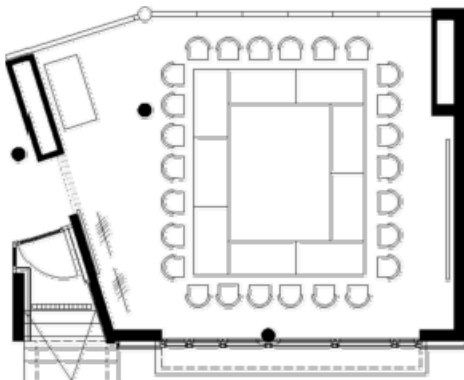
Dieser Raum ist mit 56 m<sup>2</sup> ideal für Konferenzen oder Seminare. Er ist hell und geräumig, bietet Platz für bis zu 55 Personen und kann in zahlreichen Varianten eingerichtet werden.

Wir berechnen 186,00 € Raummiete pro Tag.

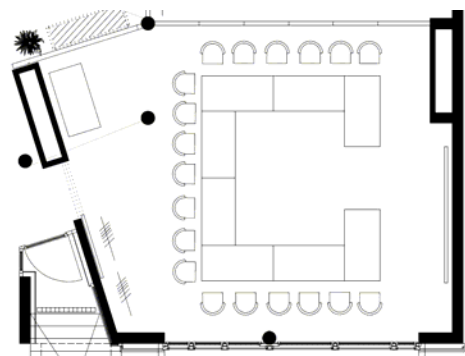


### Bestuhlungsmöglichkeiten

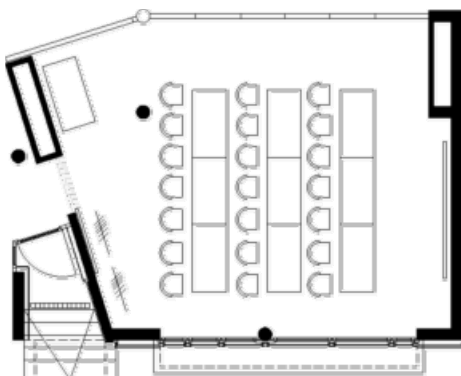
Konferenz für bis zu 26 Personen



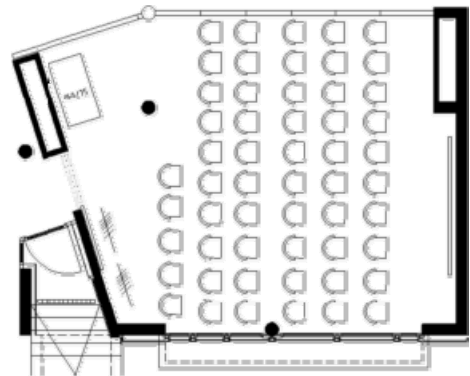
Präsentation für bis zu 19 Personen



Seminar für bis zu 21 Personen



Vortrag für bis zu 55 Personen



## Seminarraum 3

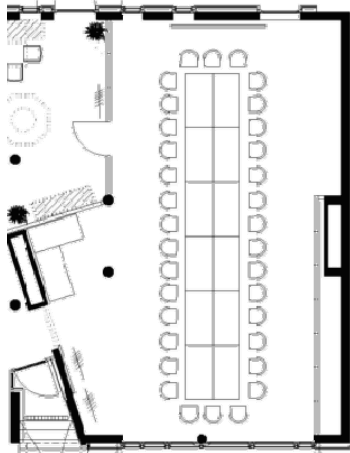
Dieser Raum ist mit 90 m<sup>2</sup> ideal für Familienfeierlichkeiten, Konferenzen oder Produktpräsentationen. Er bietet Platz für bis zu 80 Personen und kann in zahlreichen Varianten eingerichtet werden.

Wir berechnen 295,00 € Raummiete pro Tag.

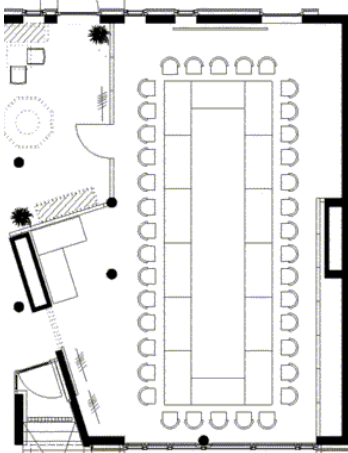


# Bestuhlungsmöglichkeiten für Seminarraum 3

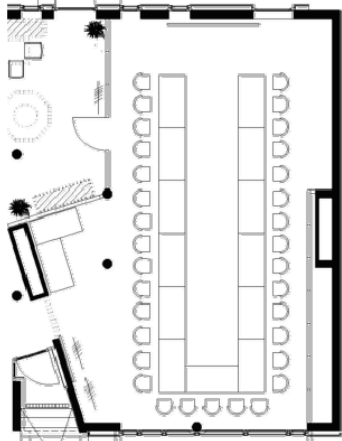
Veranstaltung für bis zu 40 Personen



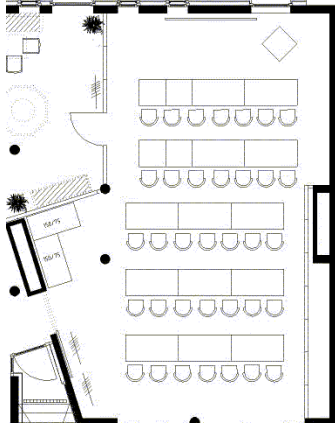
Konferenz für 40 Personen



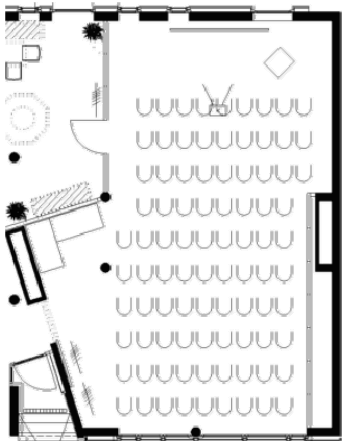
Präsentation für bis zu 36 Personen



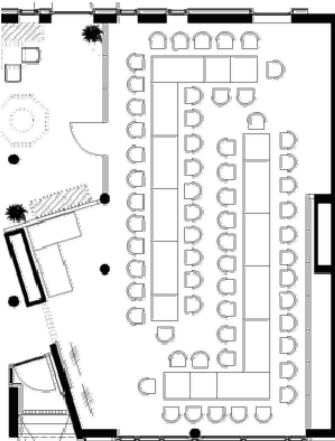
Seminar für bis zu 40 Personen



Vortrag für bis zu 85 Personen



Innenbestuhlung für bis zu 70 Personen



## Seminarraum 4

Dieser freundliche Raum ist mit 42 m<sup>2</sup> ideal für Konferenzen oder Vorträge. Er bietet Platz für bis zu 30 Personen, liegt ruhig mit einer inspirierenden Aussicht zum neu gestalteten Innenhof.

Wir berechnen 136,00 € Raummiete pro Tag.

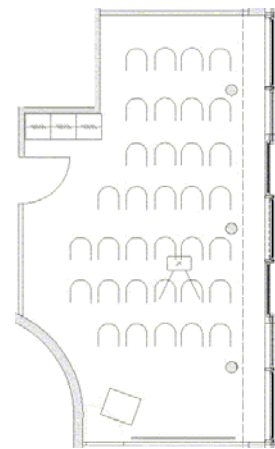
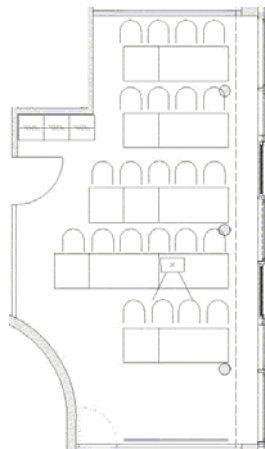
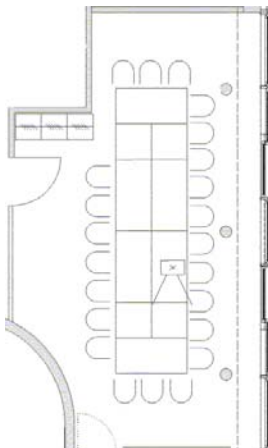


### Bestuhlungsmöglichkeiten

Im Block für bis zu 20 Personen

Seminar für bis zu 23 Personen

Vortrag für bis zu 30 Personen



## Tagungstechnik

Die Tagungstechnik, die im Raumpreis enthalten ist, besteht aus Beamer, Leinwand und Flipchart mit ca. 10 Blatt. In jedem Raum ist ein Audio-Video-/sowie Internetanschluss vorhanden. Gerne stellen wir Ihnen einen professionellen Assistenten für die Einrichtung der Technik zur Seite. Für weitere technische Fragen wenden Sie sich bitte an uns per Email: [veranstaltung@lacasa-tuebingen.de](mailto:veranstaltung@lacasa-tuebingen.de)

Bitte teilen Sie uns mit, welches Tagungsequipment Sie darüber hinaus benötigen, damit wir Ihnen rechtzeitig behilflich sein können. Die Kosten für zusätzliche Tagungstechnik und Ihre professionelle Betreuung werden Ihnen wie folgt in Rechnung gestellt.

### Zusätzliche Tagungstechnik: Bereitstellungskosten/Tag

Flipchart mit Block und Stiften	€ 10,00
Beamer mit fester Leinwand	€ 100,00
Kopien sw/einfach A4	€ 0,20 pro Seite
Kopien sw/beidseitig A4	€ 0,30 pro Seite
Pinnwand	€ 25,00
Moderationskoffer	€ 70,00 pro Veranstaltung

### Internetanschluss

Unsere Räumlichkeiten verfügen über einen High-Speed Internetanschluss. Bitte bringen Sie Ihr Notebook (Datenkabel können ausgeliehen werden) mit. Die Internetverbindung ist für Sie **kostenfrei**.



## Kulinarische Tagungspausen

Möchten Sie das Meeting zu einer kleinen Stärkung unterbrechen? Dann finden Sie im Folgenden einige Angebote, die Sie vielleicht bei Ihrer Arbeit unterstützen:

### Begrüßungskaffee

Kaffee, Tee und Quellwasser (still) 4,20 € pro Person

### Herzhafte Kaffeepause

Butterbrezeln mit Kaffee, Tee und Quellwasser (still) 5,80 € pro Person

Brötchen mit Schinken- und Salamispezialitäten und Schnittkäse belegt  
dazu Obstvariationen sowie Kaffee, Tee und Quellwasser (still) 8,50 € pro Person

### Zwischenpause mit frischen Milchprodukten

Joghurt Natur, Joghurt mit div. Frucht Auswahl, Quark mit Pinienkernen und Honig, Buttermilch sowie  
Kaffee, Tee und Quellwasser (still) 9,80 € pro Person

### Süße Kaffeepause

Kaffee, Tee und Quellwasser wahlweise mit  
Rührkuchen oder wahlweise hausgemachter Hefezopf 6,20 € pro Person  
ofenfrischem Blechkuchen/Früchteschnitten 8,20 € pro Person

### Kleine Energiegeber für zwischendurch (im Tagungsraum falls gewünscht)

Obstspieße 2,10 € pro Spieß  
Getrocknete Früchte und Nüsse Potpourri 2,80 € pro Port. 100g  
Obstkorb klein 18,00 €  
Obstschale groß 32,00 €

Weitere Tagungsgetränke auf Wunsch, Berechnung erfolgt nach Verbrauch gem. unserer Getränkekarte.

Unsere Tagungsgäste können sich aus nachfolgender Menü-Auswahl ein 2-, 3- oder 4-Gang-Menü zusammenstellen. Es wird Ihnen als Mittag- oder Abendessen serviert. Alle Speisen werden aus regionalen Zutaten täglich frisch in unserer Küche zubereitet.

## Ihr Tagungsmenü „La Casa“ Frühling (gilt in den Monaten März, April, Mai)

### Suppe

Bärlauchschaumsüppchen

Spargelcremesuppe

Geschäumtes Meerrettichsüppchen

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Kräuterklößchen

### Zwischengang

Salat vom weißen und grünen Spargel in Orangenöl, Lachstartar mit kleinem Salatbouquet

Spargel-Panna-Cotta mit geräucherter Entenbrust und feinem Salatsträußchen

Marinierter Ziegenfrischkäse an roter Zwiebelmarmelade und Kräutersalaten

### Hauptgang

Rostbraten vom Weiderind mit braunen Butterzwiebeln, Sößle und handgeschabten Eierspätzle

Kalbsfilet mit sautierten Pied de Mouton und Austernpilzen an Olivenkartoffeln

Tranchen vom rosa gebratenen Entrecôte an Sauce Bernaise mit buntem Spargelgemüse und Risoleekartoffeln

Gebratene Dorade und Riesengarnele an Olivenschaum auf sautiertem Blattspinat und Tomatenreis

### Dessert

Erdbeer-Mascarpone-Törtchen mit Rhabarberkompott und Schafsmilcheis

Rhabarber-Clafoutis mit Vanillecreme und Erdbeerparfait

Brandy-Snap mit Lavendeleis und Zitrusalat

## **Suppe**

Geeiste Tomaten-Pfirsich-Suppe (kalt)  
geschäumtes Süppchen vom Sauerampfer mit Hechtnocken  
Geschäumtes Meerrettichsüppchen  
Rinderboullion mit Böhnchen und frischen Waldpilzen

## **Zwischengang**

Komposition von Wildkräutersalat, Birnen und Stopfleber  
Risotto mit gebratener Jacobsmuschel  
Pochierte Kalbsfleischscheiben mit Kräutermayonnaise und Salatbouquet  
Garnelensalat in Zitronen-Olivenöl-Dressing an Rucolasalat und Parmesanspäne

## **Hauptgang**

Supreme von der Maispoularde an Zitronensauce mit glacierten Karotten und Grießnocken  
Lammkoteletts mit Rosmarin und Thymian in der Pfanne gebraten, Jus,  
Sommergemüse und Safrankartoffeln  
Rosa gebratenes heimisches Rinderfilet an Olivenjus mit dicken Bohnen und Kartoffelgratin  
Gebratenes Seeteufelmedaillon an glasierter Jacobsmuschel auf Zimt-Orangeglace mit  
Fenchelgemüse und Grennaillekartoffeln  
Glasierter Kalbsrücken auf Steinpilz-Pfirsich Ragout mit gebackenen Kartoffeln

## **Dessert**

Lavendel-Pfirsich mit Himbeer-Chiboust und Zitroneneis  
Thymianeis mit marinierten Zwetschgen und Grumble  
Geeiste Pian Colada mit Ananas und Kokos  
Sauerrahmterrine mit frischen Heidelbeeren und Kardamom Mandelbrot

## Ihr Tagungsmenü „La Casa“ Herbst (gilt in den Monaten Sept., Okt., Nov.)

### Suppe

Schwäbisches Festtagssüpple

Koreandersüppchen mit Speck und Apfelgröstel

Geschäumtes Süppchen vom Feldsalat mit Krackerle

Kastaniensüppchen mit Speckgröstel

### Zwischengang

Warmer Ofenschlupfer von Lachs und Zander auf sautiertem Gemüse, Koriander - Buttersöble

Crème Brûlée von der Entenleber mit Wachtelkirsche

Zandermedaillon auf Rote Rüben an Meerrettichschaum

Prinz Regententorte vom Reh, Madeiraglace, Selleriepüree

### Hauptgang

Rostbraten vom Weiderind mit braunen Butterzwiebeln, Söble und handgeschabten Eierspätzle

Kalbsfilet mit Lavendel auf Heu und Aromaten gegart, Lembergerjus, Kohlrabidukaten mit  
Gemüsedisplay und Kartoffelgratin

Weidelammfilet mit feinen Aromaten und scharfem Senf, Estragonjus und Zucchinistrudel

Rosa gebratene Entenbrust mit ihrer Veloute mit rotem Pfeffer, gratinierte Rahmkartoffeln

Surf und Turf – Scampi mit Rosmarin und Knoblauch sautiert im Dialog  
mit rosa gebratenen Roastbeef und Röstkartoffeln

### Dessert

Eingelegte Feigen im Trollingersud an Zimtschaum und Rahmeis vom schwarzen Träuble

Topfenknödel aus dem Rahmsud in süßen Bröseln gerollt, Marillenröster und Rahmeis

Kastanieneis auf Früchteratouille

Apfel-Marzipanmelange im Strudelblatt gebacken mit Granny Smith-Wasabiis

## Ihr Tagungsmenü „La Casa“ Winter (gilt in den Monaten Dezember, Januar, Februar)

### Suppe

Aufgeschäumtes Süsspchen von Topinambur

Koreandersüsspchen mit Speck und Apfelgröstel

Feine Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

### Zwischengang

Feiner Kräutersalat mit gebratenen Waldpilzen und Croutons

Curry-Linsensalat mit Pflücksalat, gegrillter Ziegenkäse im Parmaschinken auf Kräutermarmelade

Feldsalat in Himbeer-Dressing mit Birnenspalten dazu karamellierte Walnüsse und Pancetta

Quiche Lorraine mit hausgebeiztem Lachs, Rote Beete-Meerrettichvinaigrette und Salatbouquet

### Hauptgang

Geschmortes Häxle vom Altensteiger Bio-Lamm in Rosmaringlace mit Bohnengemüse und Rahm-Polenta

Rostbraten vom Weiderind mit braunen Butterzwiebeln, Sößle und handgeschabten Eierspätzle

Dreierlei von der Bauernhofente mit Orangen-Gewürzjus an Apfel-Ingwer-Rotkraut und Kartoffelknödel

Zander auf der Haut gebraten, Hummerschaum und Currykraut mit Lavendelpolenta

Gebratene Seeteufelmedaillons und Riesengarnele an Sternanissud auf Kürbiskraut und Ochsenchwanzrisotto

### Dessert

Zitronengras-Panna-Cotta mit Ananaskonfitüre und lauwarmem Kokos-Rum-Kuchen

Calvados-Parfait an karamellisierten Apfelspalten und knuspriger Bratapfeltasche

Topfenknödel in süßen Bröseln mit Marillenröster und Sauerrahmeis

Ziegenfrischkäse-Flan an Zwergorangen-Karamell und Schafsmilch-Eiscreme

## Menüpreise pro Person

2 Gänge (Vorspeise + Hauptgang oder Hauptgang + Dessert) 36 €

3 Gänge (Vorspeise + Hauptgang + Dessert) 42 €

4 Gänge (Vorspeise + Zwischengang + Hauptgang + Dessert) 46 €

Die vorangegangenen Menüs servieren wir von 8 bis 40 Personen. Gerne bereiten wir auf Anfrage o.g. Menüs auch vegetarisch oder allergiegerecht zu! Die Preiskalkulation bezieht sich auf die Auswahl einer einheitlichen Speisenfolge für alle Tagungsteilnehmer zzgl. einer vegetarischen Alternative im Hauptgang. Unsere Menüs sind Vorschläge, gerne können wir Ihnen auch Ihr individuelles Menü zusammenstellen.

## Vegetarische Alternativen Sommer/Herbst

*(gilt in den Monaten Juni bis November)*

### Gericht S-V-I

Piccata von Austernpilzen auf getrüffelten Linguini mit Gemüse

### Gericht S-V-II

Gemüse-Kartoffelgratin mit confierten Tomaten und ihrem Sugo sowie Parmesanflocken

### Gericht S-V-III

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und jungen Spinat gefüllt, in Olivenöl mit Rosmarin geschwenkt, mit Pinienkernen und geschmolzenen Tomaten garniert

## Vegetarische Alternativen Winter/Frühling

*(gilt in den Monaten Dezember bis Mai)*

### Gericht W-V-I

Auberginen im Parmesan-Ei-Mantel an würziger Tomatensauce,  
dazu Bohnengemüse und gratinierte Grießnocken

### Gericht W-V-II

Gebratene Blumenkohlröschen und Blumenkohl-Mandel-Püree an einer Ziegenfrischkäse-Gemüsesauce, dazu gedämpfter Bulgur

### Gericht W-V-III

Getrüffeltes Nudelgangerl mit seinem Schaum, Gemüserauten und Parmesanflocken

### Gericht W-V-IV

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und jungen Spinat gefüllt, in Olivenöl mit Rosmarin geschwenkt, mit Pinienkernen und geschmolzenen Tomaten garniert

## Speisenvorschläge zu Tellergerichten Winter/Frühling

(gilt in den Monaten Dezember bis Mai)

### Gericht W-I

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet an Thymianjus mit Bohnengemüse und gratinierten Grießnocken 24,50 € p.P.

### Gericht W-II

Knusprige Süpeme vom Perlhuhn mit feiner Verjussauce, dazu Blumenkohl-Mandel-Püree und Bulgur 23,50 € p.P.

### Gericht W-III

Geschmortes Ochsenbäckle in Portweinglace auf Rahmkohlrabi und Herzoginkartoffeln 22,50 € p.P.

### Gericht W-IV

Maispoulardenbrust mit Pfifferlingen gefüllt, Estragonsauce, Auswahl von Marktgemüse, Thymianrisotto 22,50 € p.P.

### Gericht W-V

Braisierte Barbarie Entenkeule in Dornfelder Sauce, Blaukraut und selbstgemachte Brezelknödel 24,50 € p.P.

### Gericht W-VI

Lachsmedaillon auf getrüffeltem Blattspinat, Thymiankartoffeln 22,50 € p.P.

### Gericht W-VII

Seeteufelmedaillons in Orangenmehl gebraten, mauretanische Sauce, glasierte Gemüseallerlei und Risoléekartoffeln 24,50 € p.P.

## Speisenvorschläge zu Tellergerichten Sommer/Herbst

(gilt in den Monaten Juni bis November)

### Gericht S-I

Involtini von der Putenbrust mit Olivenfüllung an mediterraner Sauce mit Oliven und Gemüse dazu Linguini aus dem Trüffelsud und Parmesanflocken 22,50 € p.P.

### Gericht S-II

Kalbstafelspitz im Ofen gebraten mit seinem Söble an Frühlingsgemüse und Thymianrisotto 22,50 € p.P.

### Gericht S-III

Scampi mit Rosmarin und Knoblauch sautiert im Dialog mit Rosa gebratenem Roastbeef, Bohnengemüse und Bratkartoffeln 25,50 € p.P.

### Gericht S-IV

Lachsmedaillon auf getrüffeltem Blattspinat, Thymiankartoffeln 22,50 € p.P.

### Gericht S-V

Seeteufelmedaillons in Orangenmehl gebraten, mauretanische Sauce, glasierte Gemüseallerlei und Risoleékartoffeln 24,50 € p.P.

## Speisenvorschläge zu Tellergerichten Vegetarisch

Siehe oben unter Menüs: vegetarische Alternativen / Tellergericht 19,50 € p.P.

## Fingerfood-Büffet

Bitte wählen Sie 7 Fingerfood-Spezialitäten und 2 kleine Naschereien aus

- Crostini mit Tomaten-Basilikum
- Crêpes gefüllt mit Ricotta-Lachs-Creme auf dem Löffel
- Crêpes gefüllt mit geräucherter Forelle und Auberginencreme
- Canapés mit Lachs & Meerrettich
- Ciabatta mit Tomaten-Oliven-Tapenade
- Spieße mit Putenfleisch und Ananas
- Spieße mit Baby-Mozzarella, Basilikum und Tomaten
- Mini-Gemüsequiche
- Mini-Pizza mit Kapern und Mozzarella
- Vittelto tonnato auf dem Löffel
- Hackfleischbällchen mit Knoblauch-Tatar-Sauce
- Ziegenkäsepraline mit geröstetem Sesam
- Ricottakugel mit Rucola, Lachs und Nüssen
- Chicoréesalat gefüllt mit Nuss-Frischkäse
- Käsespieße mit Feigensenf

### Kleine Naschereien

- Spieße mit frischen Früchten und Schokolade
- Mousse au chocolat
- Zitronengras-Panna-Cotta

**Büffet-Preis pro Person €29,00**

Dieses Büffet servieren wir Ihnen ab 16 Personen

## 3-Gang Business Menü (Mo-Fr.)

Menü entsprechend jeweils aktueller Wochenkarte, jeweils ab Wochenbeginn verfügbar.  
Keine Speisenvorauswahl möglich. Vegetarische Alternative aus a la carte Angebot.

36 € / Person

# Vertragsbedingungen zur Bewirtung – Hotel La Casa Tübingen

## **Vertragsschluss**

Bewirtungsverträge mit mehr als 8 Teilnehmer kommen zustande, indem der Gastwirt (Hotel La Casa) auf der Grundlage der durch den Vertragspartner (Gast) mitgeteilten Teilnehmerzahl, dem Veranstaltungszeitpunkt und – ort sowie der Getränke- und Speisenauswahl ein schriftliches Angebot unterbreitet und der Vertragspartner dieses schriftlich annimmt. Die Schriftform wird auch durch Telefax und Email gewahrt.

## **Vertragsinhalt**

Die anlässlich einer Bewirtung durch die Teilnehmer zusätzlich bestellten Speisen, Getränke und Leistungen sind Gegenstand des Bewirtungsvertrages. Dies gilt nicht, wenn der Gast die Bereitstellung zusätzlicher Speisen, Getränke und Leistungen auf seine Rechnung vor Vertragsschluss ausdrücklich ausschließt, vgl. Bestellformular.

## **Kündigung/ Rücktritt**

Wird nach Abschluss des Bewirtungsvertrages die vereinbarte Teilnehmerzahl um mind.  $\frac{1}{4}$  reduziert, behält sich der Gastwirt den Rücktritt vom Vertrag vor. Terminstornierungen durch den Gast bedürfen der Schriftform und sind bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei. Danach wird dem Auftraggeber 50% von der zu erwartenden Auftragssumme in Rechnung gestellt. Wird nach Abschluss des Bewirtungsvertrages und weniger als 4 Tage vor dem Veranstaltungstermin die vereinbarte Teilnehmerzahl reduziert, bleibt der Gast zur Bezahlung der beauftragten Speisen, Getränke und Leistungen dennoch in vollem Umfang verpflichtet. Von der pro abesagtem Teilnehmer geschuldeten Vergütung werden 30 % als ersparte Aufwendungen abgezogen. Dem Gast bleibt der Nachweis offen, dass die ersparten Aufwendungen wesentlich höher sind. Werden die Veranstaltung oder Teile davon 48 Std vor Beginn storniert, so werden dem Gast 100% der vereinbarten Vertragsinhalte in Rechnung gestellt.

## **Haftung des Gastwirts**

Der Gastwirt haftet nur für vorsätzliche oder grob fahrlässige eigene Pflichtverletzungen. Dasselbe gilt für Pflichtverletzungen seiner Erfüllungsgehilfen. Die Haftung für Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit bleibt unberührt.

## **Nachtzuschlag**

Dauert die Veranstaltung länger als bis 01:00 Uhr, wird ein Nachtzuschlag von € 26,00 pro Mitarbeiter pro angefangene Stunde erhoben (hierzu zählen Servicekräfte, Küchen-/Schankpersonal, benötigtes Reinigungspersonal), mind. jedoch 120€/angefangener Std. Die Raumnutzung der Veranstaltungsräume ist zwischen 15.00 Uhr und 3.00 Uhr. Nach 22.00 Uhr sind alle Fenster und Türen wegen der Nachtruhe geschlossen zu halten. Verlängerte Nutzungszeiten nach 3.00 Uhr sind nur nach vorheriger Absprache mit den Hoteleigentümern möglich.

## **Preisänderung**

Der Gastwirt behält sich eine Preiserhöhung vor, sofern zwischen Vertragsschluss und Veranstaltungstermin ein Zeitraum von mind. 4 Monaten liegt.

### **Vorausleistung**

Der Gastwirt kann eine Vorausleistung in Höhe von „Gästeinzahl x Menüpreis“ verlangen. Diese ist spätestens 14 Tage vor dem Tag der Veranstaltung zu leisten.

### **Rechnungsfälligkeit**

Rechnungen sind binnen 7 Tage ab dem Rechnungsdatum zu bezahlen. Fakturierungsreklamationen sind dem Gastwirt unverzüglich mitzuteilen.

### **Miete**

Generell ist eine Festlegung auf eine bestimmte Räumlichkeit erst ab 15 Pers. möglich.

**Gesamter Restaurantbereich zur alleinigen Nutzung durch eine geschlossene Gesellschaft:** Bei einer Personenanzahl unter 30 erheben wir in der Regel eine Miete von € 360,00.

### **Nebenräume:**

R 1: Bei einer Personenanzahl unter 12 erheben wir in der Regel eine Miete von € 120,00.

R2: Bei einer Personenanzahl unter 18 erheben wir in der Regel eine Miete von € 180,00.

R3: großer Bankettbereich: dieser Raum ist ab 26 Pers. möglich, bei einer Personenanzahl unter 40 erheben wir in der Regel eine Miete von € 300,00.

**Außenterrasse:** Die Benutzung der Außenterrasse ist wetterabhängig, ausschließlich nur Hausgästen vorbehalten und wegen Nachtruhe max. bis 22.00Uhr nutzbar. Bei alleiniger Veranstaltungs-Nutzung durch Hausgäste erheben wir eine Miete von € 150,00

**Flügel/Pianist:** Pro angefangene Stunde € 45,00.

### **Erfüllungsort**

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Tübingen.

## Zimmerangebote

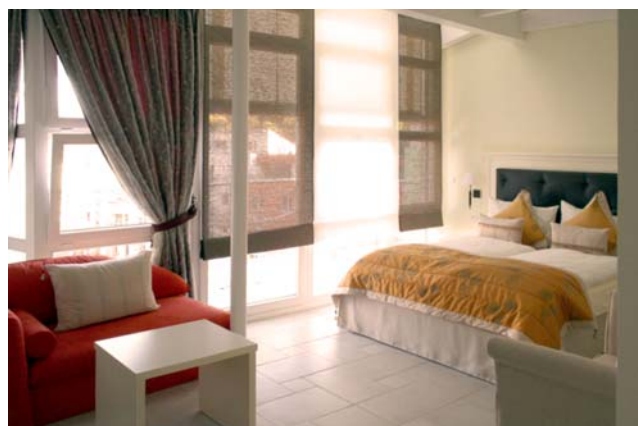
Die Hospederia La Casa verfügt über 34 sehr individuell und elegant eingerichtete Zimmer mit Bad und WC, kostenlosem Internetzugang, Safe, Farb-TV, sowie 5 Appartements mit Wohn- und Schlafraum und ausgestatteter Küche. Zwei dieser Appartements sind behindertengerecht geplant. Unser Haus ist ein Nichtraucher-Haus und hervorragend für Allergiker geeignet. Keramische Bodenbeläge und spezielle Bettgarnituren sorgen für ein garantiert hausstaubfreies Umfeld. Eine elegante Einrichtung und warme Farbtöne sowie hochwertige Betten gepaart mit einem Hauch vom Abendland machen jedes Zimmer zu einem angenehmen Aufenthaltsort.

Als weitere Selbstverständlichkeiten und Service des Hauses bieten wir unseren Gästen **gratis**:

- Minibar mit gekühlten Getränken
- Möglichkeit zur Tee- und Kaffeezubereitung im Zimmer
- morgendliche Tageszeitung
- Bademantel und Hausschuhe



Kategorien und aktuelle Preise unter [www.lacasa-tuebingen.de](http://www.lacasa-tuebingen.de)



## Wellness-Angebote

Unsere beiden Wellnessbereiche „Spa La Casa“ und „Arabisches Bad & Hamam“ sorgen auf besondere Weise für Ihre Erholung. Entspannen Sie im Relaxpool des „Spa La Casa“ und genießen Sie den Blick auf Tübingen von der Dachterrasse aus nach einem Saunabesuch. Oder lassen Sie sich im „Arabischen Bad & Hamam“ mit Massagen und Beautybehandlungen verwöhnen. Ein Dampfbad und Tepidarium sorgen für wohlige und reinigende Körperwärme. (Hinweis: alle Spa-Bereiche sind ausschließlich nur mit Badebekleidung nutzbar)

### Arabisches Bad & Hamam

Das „Arabische Bad & Hamam“ im Untergeschoss unseres Hauses garantiert Ihnen in orientalischem Flair pure Entspannung und bietet wohltuende Körperbehandlungen. Genießen Sie zum Beispiel die feuchte und heilende Wärme des Soledampfbades. Die Solelösung strömt mit dem Dampf in die Kabine und wirkt sich befreiend und gesundend auf die Atemwege und Haut aus. Oder lassen Sie sich im Tepidarium auf sanfte Weise wärmen. Das trockene Raumklima belastet das Herz-Kreislauf-System nicht und wirkt so schonend und angenehm anregend auf den Körper.



Nach einem duftenden Bad in der Blütengrotte gönnen Sie sich einen arabischen Tee und kleine Naschereien auf beheizten Bänken im Kerzenschein unter arabischen Torbögen.

### Spa La Casa

Unser Wellness-Bereich „Spa La Casa“ im Dachgeschoss bietet Ihnen einen Relaxpool mit Massagedüsen und Jet-Stream-Anlage. Entspannung und Sport ergänzen sich so nach ihren individuellen Bedürfnissen.



Genießen Sie zudem, nach einem gemütlichen und reinigenden Durchgang in der finnischen Sauna, die Aussicht auf die Tübinger Altstadt von einer der beiden Dachterrassen mit Sonnenliegen. Während ihres Aufenthalts im „Spa La Casa“ wartet ein Samowar für die Zubereitung verschiedener Tees auf Sie. Obst und gekühltes Mineralwasser ist im Spa vorhanden.

### Anwendungen

Unsere anerkannt staatlich geprüften Physiotherapeuten/Kosmetikerin verwöhnen Sie gerne mit Massagen, Kosmetik-Behandlungen und Peeling-Abrieben. Die klassischen Massagen wirken ausgleichend und beruhigend auf den Organismus. Des Weiteren können Sie sich mit unserem Tiefenentspannungs-Angebot etwas Gutes tun (für nähere Informationen siehe unser Wellness-Angebot auf unserer Homepage).

## Stornogebühren & Nutzungszeiten für Tagungsräume, AGB für Gastzimmer

Die Kernzeit für die Raumnutzung ist zwischen 8:00 Uhr und 17:00 Uhr. Andere Nutzungszeiten nur nach Absprache.

**Stornierungsbedingungen:** Voraussetzung für das Zustandekommen einer Vertragsvereinbarung ist die rechtzeitige Rückbestätigung des Angebotes bis zum darin angegebenen **Optionsdatum**.

1a/ Termin- bzw. Veranstaltungsstornierungen durch den Auftraggeber bedürfen der Schriftform und sind bis 6 Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei. Danach wird dem Auftraggeber 50% von der zu erwartenden Gesamtauftragssumme in Rechnung gestellt. Sollten bestellte o.g. Vertragsinhalte innerhalb 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, stellt das Hotel dem Auftraggeber 100% des vereinbarten Preises in Rechnung. Stornierungen oder Änderungen von Einzelbestandteilen zwischen 48Std oder am Veranstaltungstag selbst, können nicht mehr berücksichtigt werden. Vertragsinhalte und Vertragsleistungen sind bindend.

1b/ Einhergehende Gastzimmerbuchungen von 3 bis 6 Gastzimmern unterliegen einer garantierten Buchungsform mittels schriftlicher Kostenübernahme bzw. Übermittlung von Kreditkartendaten. Bei einer Buchung von bis zu 5 Gastzimmern entsteht keine Anzahlung. Eine Stornierung dieser geringen Kontingent-Buchung (nur mittels schriftlichem Eingang gültig) ist bis 7 Tage vor Anreise kostenfrei, danach werden 50% der Gesamtauftragssumme und innerhalb von 48 Stunden vor dem Anreisetag (0.00Uhr) 80% der Gesamtauftragssumme in Rechnung gestellt.

1c/ Gastzimmerbuchungen/-Kontingente von mehr als 6 Gastzimmern unterliegen ebenfalls der garantierten Buchungsform s.o. und einer damit verbundenen Anzahlung entsprechend der Anzahl von Gastzimmern mit Anf. Anzahlungsmodus. Anzahlung für 6-10 Gastzimmer: 20%, 11-15 Gastzimmer: 30%, ab 16 Gastzimmer: 40% der Gesamtauftragssumme. Stornokosten für diese Kontingent-Buchung sind bis 12 Wochen vor Anreise kostenfrei. Danach und bis 8 Wochen vor Anreise ist eine kostenfreie Stornierung für 30% des gebuchten Zimmerkontingents (wobei grundsätzlich bei einem sog. rechnerischen "Zimmeranteil" z.B. 2,6 Zimmer abgerundet wird) möglich, für die darüberhinaus gehende Stornierung von weiteren Buchungskontingenten innerhalb dieses Zeitraumes werden 25% des gebuchten Teilbetrages bzw. der Gesamtbuchungssumme als Stornokosten in Rechnung gestellt.

Danach und bis 6 Wochen vor Anreise ist eine kostenfreie Stornierung für 20% des gebuchten Zimmerkontingents (wobei grundsätzlich bei einem sog. rechnerischen "Zimmeranteil" z.B. 2,6 Zimmer abgerundet wird) möglich, für die darüberhinaus gehende Stornierung von weiteren Buchungskontingenten innerhalb dieses Zeitraumes werden 50% des gebuchten Teilbetrages bzw. der Gesamtbuchungssumme als Stornokosten in Rechnung gestellt.

Danach und bis 2 Wochen vor Anreise ist eine kostenfreie Stornierung für 10% des gebuchten Zimmerkontingents (wobei grundsätzlich bei einem sog. rechnerischen "Zimmeranteil" z.B. 2,6 Zimmer abgerundet wird) möglich, für die darüberhinaus gehende Stornierung von weiteren Buchungskontingenten innerhalb dieses Zeitraumes werden 70% des gebuchten Teilbetrages bzw. der Gesamtbuchungssumme als Stornokosten in Rechnung gestellt.

Danach und bis 48 Stunden vor dem Anreisetag (0.00 Uhr) ist eine kostenfreie Stornierung auch von Buchungsteilen nicht mehr möglich, Es werden daher 80% des gebuchten Teilbetrages bzw. der Gesamtbuchungssumme und bei Nichtanreise nach 18.00Uhr am Anreisetag 100% in Rechnung gestellt.

2/ Reiseverhinderung oder vorzeitiger Abbruch des Aufenthaltes wegen persönlicher Umstände, kurzfristiger Krankheit oder höherer Gewalt befreit den Gast nicht von seiner Zahlungspflicht.

3/ Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

4/ Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer/Personen, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.

5/ Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 5 Tage ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen.

Die oben genannten Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gesetzlich festgelegten Mehrwertsteuer. Diese AGB sind jeder Zeit auf unserer Webseite [www.lacasa-tuebingen.de](http://www.lacasa-tuebingen.de) einzusehen.

Alle vorstehend genannten Daten und Preise sind ohne Gewähr, sowie ohne Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit.

Wir behalten uns Änderungen vor.

## Ihre Fahrt zu uns

Zentrumsnah, am südlichen Eingang der Stadt, liegt das Ambiente-Hotel „Hospederia La Casa“, im architektonisch vielfältigen und dadurch mehrfach preisgekrönten Lorettoviertel. Sowohl im Quartier als auch in unserem Ambiente-Hotel treffen moderne Baukunst und südländisches Flair aufeinander. Die historische Tübinger Altstadt am Neckar ist ca. 15 Gehminuten entfernt. Eine optimale Verkehrs-anbindung ermöglicht Ihnen ein schnelles Erreichen der Messe Stuttgart sowie des Flughafens in ca. 25 Autominuten. Der Hauptbahnhof Tübingen ist vom Hotel aus fußläufig in ca. 10 Minuten erreichbar. Gleichzeitig verkehren in direkter Nähe des Hauses 3 Buslinien, die die Kunsthalle Tübingen, das Klinikum Schnarrenberg, die naturwissenschaftlichen Fakultäten und auch die Universität im Stadtzentrum in kurzen regelmäßigen Takten anfahren.

### A8 von Frankfurt oder München

- bis nach Stuttgart, am Autobahnkreuz Echterdingen: Ausfahrt B27 Richtung Tübingen
- nach der Ortseinfahrt Tübingen: weiter der B 27 folgen Richtung Hechingen
- an der dritten Kreuzung nach Ortseingang rechts abbiegen in die Hechinger Straße Richtung Tübingen Zentrum
- Hospederia La Casa auf der rechten Straßenseite nach ca. 300 m
- Parkmöglichkeiten auf Wunsch für die Tagungsleitung (1-2 Stellplätze) in der Tiefgarage (zzgl. 12€/Tag)  
(Hinweis: Unsere Tiefgaragenplätze stehen ausschließlich Übernachtungsgästen zur Verfügung)
- Parkmöglichkeiten in der nahe gelegenen (50m) öffentlichen Parkgarage in der Katharinenstraße

### A81 von Singen

- Ausfahrt B28 Rottenburg Richtung Tübingen
- in Tübingen Richtung Reutlingen
- am Parkhaus Metropol rechts in die Hechinger Straße abbiegen
- Hospederia La Casa auf der linken Straßenseite nach ca. 900 m
- Parkmöglichkeiten auf Wunsch für die Tagungsleitung (1-2 Stellplätze) in der Tiefgarage (zzgl. 12€/Tag)  
(Hinweis: Unsere Tiefgaragenplätze stehen ausschließlich Übernachtungsgästen zur Verfügung)
- Parkmöglichkeiten in der nahe gelegenen (50m) öffentlichen Parkgarage in der Katharinenstraße.

## Dürfen wir Sie in unserer Welt begrüßen?

### Ihr Hotel La Casa – Tübingen



## Für Ihre Anfrage

### Veranstalter / Rechnungsanschrift

Firma: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Straße/Hausnummer: \_\_\_\_\_ PLZ: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_ Faxnummer: \_\_\_\_\_

Email-Adresse: \_\_\_\_\_

### Art der Veranstaltung

Beginnt am: \_\_\_\_\_ um: \_\_\_\_\_

Endet am: \_\_\_\_\_ um: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_

Kostenübernahme erfolgt durch: \_\_\_\_\_

### Gewünschte Verpflegung

Kaffepause  \_\_\_\_\_ Menü  \_\_\_\_\_ Tellergericht  \_\_\_\_\_



### Tagungstechnik

Leinwand  Beamer  Flipchart (10 Blatt)  TV-Video-Anschluss

Internet  Pinnwand (max. 2)  Moderationskoffer

### Bestuhlung

Block  Konferenz  U-Form  Seminar  Vortrag  Empfang

### Anzahl der Übernachtungen

Einzelzimmer  Doppelzimmer

Anreise: \_\_\_\_\_

Abreise: \_\_\_\_\_

Tiefgarage: Ja  Nein

Anzahl: \_\_\_\_\_

Sonstige Wünsche: \_\_\_\_\_

Ambiente Hotel La Casa  
Hechinger Straße 59  
72072 Tübingen  
Tel.: + 49 (0) 70 71 - 94 66 6 - 0  
Fax: + 49 (0) 70 71 - 94 66 6 - 79