



steinburg

DAS TRAUMSCHLOSS
AUF DEM
WÜRZBURGER STEIN

★ ★ ★ ★



Schlosshotel Steinburg

...tagen mit besten Aussichten

Einzel großartig - gemeinsam exzellent!

Seit **1. Januar 2023** gehören wir zu den „**Exzellenten Lernorten**“ (**ELO**). Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, unseren Tagungsgästen den perfekten Rahmen für ein optimales Lernumfeld zu bieten und gleichzeitig einen Genussort der Extraklasse zu erschaffen.

Vielen bereits seit längerem bekannt, sind wir Teil der zertifizierten Tagungshotel Marke „**TOP 250 Germany**“. **2023** durften wir uns in der Rubrik „**Besondere Tagungs- und Eventlocations**“ in der Kategorie „**Tagungslocation**“ über den **1. Platz** freuen!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie unser Haus in Ihre engere Wahl genommen haben. Herzlich willkommen im Schlosshotel Steinburg, dem **Traumschloss auf der berühmten Weinlage „Würzburger Stein“!**

Genießen Sie das Ambiente eines altherwürdigen Schlosses mit dem **sensationellen Panoramablick** auf die wundervolle Barockstadt und das Maintal!

Zeitgemäße Tagungsräume **in unserem Refugium** ausgestattet mit **modernster Technik** sowie ein professioneller und herzlicher Service machen die Steinburg zum idealen Ort für Ihre Veranstaltung.

Während Sie sich auf die Inhalte Ihrer Tagung konzentrieren, kümmert sich unser Team um die **perfekte Organisation im Hintergrund**. Wir stellen Ihnen das technische Equipment, planen mit Ihnen den zeitlichen Ablauf, sorgen für Ihr leibliches Wohl und bringen Sie mit aktiver Pausengestaltung wieder auf die Beine. Fragen Sie nach unseren Rahmenprogrammen und machen Sie Ihre Veranstaltung somit zu einem ganz **besonderen Event!**

Vereinbaren Sie gleich einen **persönlichen Termin** mit uns und überzeugen Sie sich, dass Sie die perfekte Location für Ihre Tagung, Ihr Meeting oder Ihr Seminar gefunden haben!

Unser Veranstaltungsteam freut sich auf Ihren Anruf unter **0931 9702-222** oder Ihre Email an veranstaltung@steinburg.com.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Familie Bezold & das Team vom Schlosshotel Steinburg



Übersicht über den Inhalt unserer Tagungsmappe

Hier finden Sie folgende Informationen:

Schloss Steinburg – wir stellen uns vor	Seite	3
Würzburg – die Mainfrankenmetropole	Seite	4
Tagen im Refugium – Raumübersicht	Seite	5 - 12
Plenum		
Auditorium		
Laboratorium		
Culinarium		
Gremium		
Tagungstechnik	Seite	13
clevertouch		14
Tagung online buchen	Seite	15
Tagungspauschalen	Seite	16- 17
Ihre Abendveranstaltung	Seite	18
Rahmenprogramme	Seite	19
Culinarium	Seite	22
SteinReich	Seite	23
„Rund um den Wein“	Seite	24

Schlosshotel Steinburg ... tagen im „Refugium“

Stadt nah und doch im Grünen steht das romantische Schlosshotel Steinburg inmitten der wohl bekanntesten Weinlage Frankens, dem Würzburger Stein. Von hier aus genießen Sie einen **atemberaubenden Blick** auf die Barockstadt Würzburg und das Maintal.

Die Steinburg bietet mit ihrem angrenzenden „Refugium“ eine **Tagungslocation der Spitzenklasse** – Inspiration & kreative Basis für Ihre Seminare und Besprechungen.

Schlosshotel Steinburg, das sind

- **69 individuell eingerichtete Hotelzimmer** – darunter Juniorsuiten, Zimmer mit Blick auf die Stadt Würzburg, auf den Main oder ins grüne Dürrbachtal
- Musik- und Lautsprecheranlagen in allen Tagungsräumen
- **6 angenehm klar strukturierte Tagungsräume** im Refugium
- **5 weitere Veranstaltungsräume** im historischen Ambiente des altherwürdigen „Traumschlösses“, welche auf Anfrage auch als Tagungsräume genutzt werden können
- 4 große **Sonnenterrassen mit Panoramablick**
- **Wohlfühlatmosphäre im Refugium-Innenhof**, als Tagungsalternative im Freien
- ein einzigartiger Steinweinkeller, unser **SteinReich**, in der Tiefe des Würzburger Steins
- **Hallenschwimmbad** mit Panoramablick und Sauna
- eine **ausgezeichnete Küche**, die für regionale Gerichte mit mediterranen und internationalen Einflüssen weithin bekannt ist
- **perfekter Service mit einem professionellen Tagungsteam** für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Tagung
- **85 kostenfreie Parkplätze** rund um das Haus

Inspirieren Sie Ihre Seminargäste nicht nur mit Ihren Tagungsinhalten, sondern mit einem komplett gelungenen Event. Wir arrangieren für Sie die gesamte Tagung inklusive ansprechender Rahmenprogramme und Abendveranstaltungen.

Die Stadt Würzburg – Zentrum im Herzen Unterfrankens

Die Mainfrankenmetropole hat ihren eigenen unverwechselbaren Charakter, geprägt durch ihre Geschichte und den Wein. **Die lebendige Kulturstadt** liegt am Mairdreieck zwischen Spessart, Rhön und Steigerwald. Umgeben von grünen Rebhügeln und mit der weltberühmten Weinlage „Würzburger Stein“ ist Würzburg ein begehrtes Ausflugsziel. Die Stadt bietet nicht nur zu jeder Jahreszeit verschiedenste Kulturereignisse und Veranstaltungen für Jung und Alt, sondern auch viele interessante Museen, zahlreiche Kirchen und Denkmäler wie auch andere, weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannte Sehenswürdigkeiten. Lernen Sie eine der **attraktivsten Städte Bayerns**, die mainfränkische Hauptstadt, von ihrer schönsten Seite kennen.

Profitieren Sie von Würzburgs einmaliger geografischer Lage

- Zentraler Verkehrsknotenpunkt der wichtigsten Autobahnen (A3, A7, A71, A81)
- ICE- und IC- Haltepunkt
- direkte Bahnverbindung mit mehr als 30 europäischen und den meisten deutschen Großstädten (TIPP: Fragen Sie unser Verkaufsteam nach den **Sondertarifen der deutschen Bahn!**)
- Direkter Bahnanschluss an den Flughafen Frankfurt
- Nur ca. 120 km zu den Flughäfen Frankfurt, Nürnberg oder Stuttgart

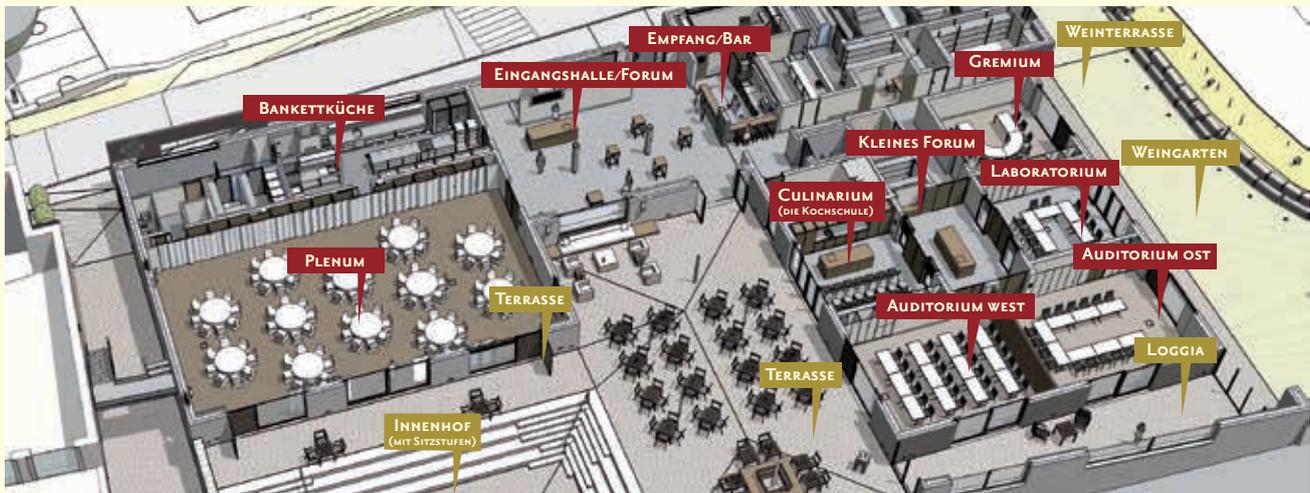
Genießen Sie Würzburg und sein zauberhaftes Umland

- Kulturelle Highlights wie Barockfest, **Mozartfest**, Bachtage, internationales Afrika-Festival, Stadtfest, internationales Filmwochenende, Würzburger Kabarett-Tage, Volksfeste, Festivals, Weihnachtsmarkt und vieles mehr.
- Wein-Events: **Würzburger Weindorf**, Weinparade am Dom, Festungswinefest, die kleinen Weinfeste in den umliegenden, romantischen Weinorten entlang der Mainschleife, in Spessart und Steigerwald und nicht zuletzt die weltberühmte Weinlage des „Würzburger Stein“.
- Sport-Events: Würzburger Stadtmarathon, Residenzlauf und Würzburger Gedächtnislauf

Berühmte Kulturdenkmäler

- Die **Fürstbischöfliche Residenz** (UNESCO Weltkulturerbe) mit dem größten freitragenden Deckengemälde Europas, dem berühmten Deckenfresko von Tiepolo
- Die **Festung Marienberg** – das Wahrzeichen Würzburgs
- Der Kiliansdom und das Neumünster mit Lusamgärtchen
- Die Alte Mainbrücke mit Blick auf das Käppele
- Das Haus zum Falken mit Stadtbibliothek und Touristeninformationscenter

Tagen im Refugium



- auf ca. **3.000 m² Möglichkeiten** für Tagungen, Seminare, Schulungen, Meetings, Hochzeiten, Veranstaltungen und Feste jeglicher Art
- **6 Tagungs- und Gruppenräume** mit großen Fensterfronten, durchflutet von Tageslicht und direktem Zugang zu den Freiflächen - selbstverständlich mit modernster **Tagungstechnik** ausgestattet
- **kreative Teambuilding- oder Incentive-Veranstaltungen**
- viel Freiraum auf den **Terrassen**, dem colosseumartigen **Innenhof mit Sitzstufen**, der **Loggia** und dem **Weingarten**
- mannigfaltige Kombinationsmöglichkeiten der Räume und Außenflächen
- **21 großzügige Wohlfühl-Zimmer** und **2 Juniorsuiten** im zeitlosen Refugium-Design
- ein großer **Parkbereich** mit **85 kostenfreien Stellplätzen**

Unsere Tagungsräume im Refugium im Überblick



Plenum

Der größte Raum im Refugium hat eine Fläche von **196 m²**. Die **weite Glasfront** macht das Plenum sehr hell und gibt den **Blick auf die Barockstadt Würzburg** und das Maintal frei. Ein direkter Zugang zur Terrasse ermöglicht bei schönem Wetter eine kleine Auszeit in atemberaubendem Ambiente, sowohl für Gruppenarbeiten als auch für Kaffeepausen. **Bis zu 160 Personen** können in diesem Raum tagen.



Auditorium West

Mit **54 m²** ist das Auditorium West für **bis zu 45 Personen** ein perfekt ausgestatteter Tagungsraum mit Blick auf Würzburg. Eine herrliche **Loggia** und die **angrenzende Terrasse** sorgen für den optimalen Ausgleich in den Pausenzeiten. (Bild: Auditorium gesamt, Richtung Westseite)



Auditorium Ost

Die ideale Umgebung zum konzentrierten Arbeiten findet man im Auditorium Ost, direkt neben unserem Weingarten. Der Raum verfügt über **57 m²** und bietet somit Platz für **bis zu 45 Personen**. Eine **schöne Loggia** ermöglicht es - auch bei schlechtem Wetter - die kreativen Pausen mit **Ausblick auf die Stadt** zu genießen. (Bild: Auditorium gesamt, Richtung Ostseite)



Auditorium

Zusammen verfügen beide Tagungsräume über **111 m²** und bilden den idealen Rahmen für Ihre Tagung mit **bis zu 100 Personen**. Die Trennwand ermöglicht eine flexible Umgestaltung in zwei Räume.



Laboratorium

Mit **33 m²** ist auch das Laboratorium für Besprechungen mit **bis zu 20 Personen** Ihre kleine Ruheoase direkt **neben dem Würzburger Stein und unserem Weingarten**. Durch multifunktionale **WorkingWalls** eignet sich der Raum hervorragend für Team-Meetings und kreative Prozesse.



Culinarium

Kreative Teambuilding- oder Incentive-Veranstaltungen können in unserem Culinarium mit bis zu **20 Personen** durchgeführt werden. **34 m²** und eine direkte Anbindung auf unsere Terrasse stehen Ihnen hier zur Verfügung.

Ihr besonderes Highlight: ein **Kochkurs** mit Ihren Tagungsgästen. Die Teilnehmer werden begeistert sein!



Gremium

Direkt **neben den Weinreben des Würzburger Steins** gelegen bietet das Gremium mit **33 m²** den geeigneten Raum für Besprechungen und Meetings im kleineren Kreis. Selbstverständlich kann das Gremium auch als Gruppenraum reserviert werden. Multifunktionale **WorkingWalls** sorgen auch hier für kreative Prozesse bei Meetings und Workshops.

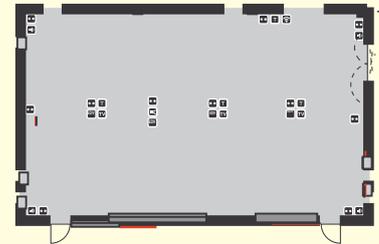
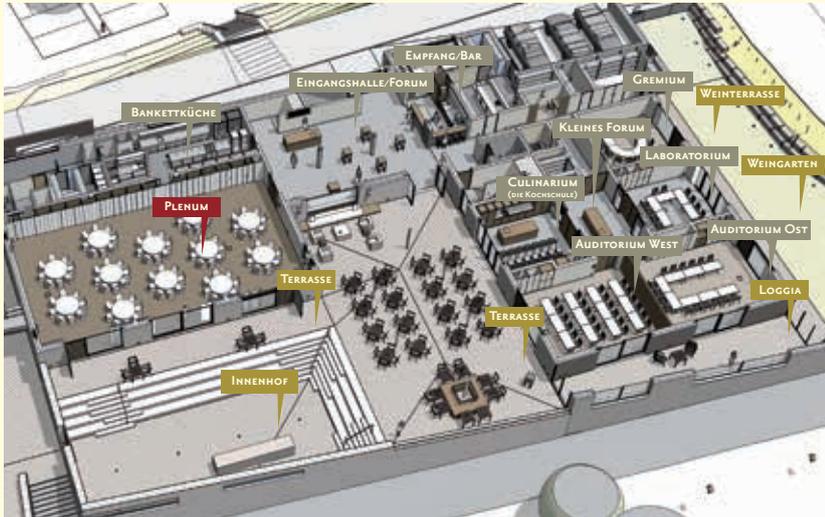
Auf Wunsch erhalten Sie auch gerne die Tagungsübersicht für die historischen Räumlichkeiten im „Traumschloss“.

Unsere Tagungsräume im Refugium im Überblick

Raum	Größe	Raumhöhe				
Plenum	196 m ²	3,50 m	72	47	160	100
Auditorium West	54 m ²	3,25 m	16	20	45	25
Auditorium Ost	57 m ²	3,25 m	16	22	45	25
Auditorium	111 m ²	3,25 m	36	44	100	54
Laboratorium	33 m ²	3,25 m	10	12	20	15
Culinarium	34 m ²	3,25 m	10	12	20	15
Gremium	33 m ²	3,25 m	10	12	20	15



Refugium - Plenum



Ausstattung:

- Raumklimatisierung
- Tageslicht
- Verdunkelung möglich
- TV-Anschluss
- Telefon
- Lautsprecher - Bose Raumanlage mit Möglichkeit bis zu 6 Funkmikrofone anzuschließen.
- große Projektionsfläche mit Deckenbeamer
- W-Lan

Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu!



Der größte Raum im Refugium hat eine Fläche von **196 m²**. **Bis zu 160 Personen** können hier tagen. Die **weite Glasfront** macht das Plenum sehr hell und gibt den **Blick auf die Stadt Würzburg** und das Maintal frei.



Der direkte Zugang zur Terrasse ermöglicht bei schönem Wetter eine kleine Auszeit in atemberaubendem Ambiente, sowohl für Gruppenarbeiten als auch für Kaffeepausen.



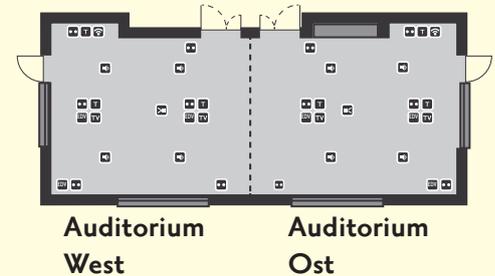
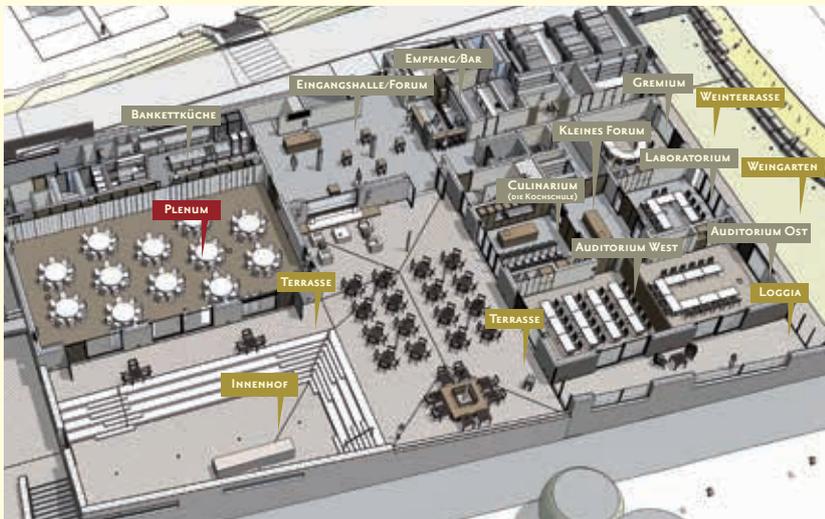
Kombinationsbeispiel

Plenum + Terrasse vor dem Plenum und Innenhof mit Sitzstufen

Raum	Größe	Raumhöhe				
Plenum	196 m ²	3,50 m	72	47	160	100



Refugium - Auditorium



Ausstattung:

- Raumklimatisierung
- Tageslicht
- Verdunkelung möglich
- TV-Anschluss
- Telefon
- Lautsprecher
- Clevertouch
- W-Lan

Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu!



Die ideale Umgebung zum konzentrierten Arbeiten findet man im Auditorium West mit **54 m²** und im Auditorium Ost mit **57 m²** direkt neben unserem Weingarten.



Somit bietet jeder Raum Platz für jeweils bis zu **45 Personen**. Eine herrliche **Loggia** und die **angrenzende Terrasse** sorgen für den optimalen Ausgleich in den Pausenzeiten.

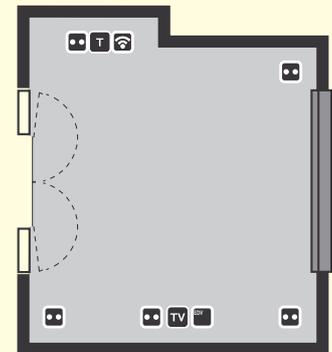
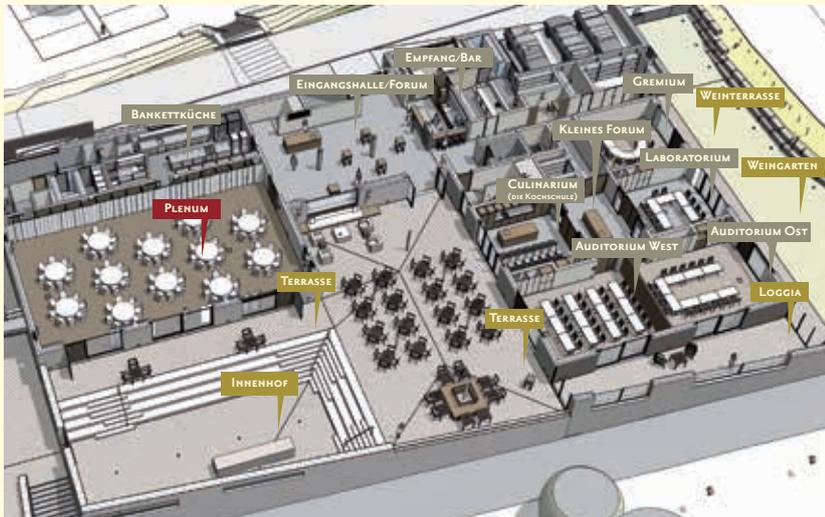


Zusammen verfügen beide Tagungsräume über **111 m²** und bilden den idealen Rahmen für Ihre **Tagung mit bis zu 100 Personen** (per Trennwand in 2 Räume teilbar).

Raum	Größe	Raumhöhe				
Auditorium West	54 m ²	3,25 m	16	20	45	25
Auditorium Ost	57 m ²	3,25 m	16	22	45	25
Auditorium	111 m ²	3,25 m	36	44	100	54



Refugium - Laboratorium



Mit **33 m²** ist das Laboratorium für Besprechungen mit **bis zu 20 Personen**. Ihre kleine Ruheoase direkt **neben dem Würzburger Stein und unserem Weingarten**.



Seit 2016 stehen den Gästen hier durch unsere **WorkingWalls** multifunktionale „Arbeitswände“ zur Verfügung. Dadurch eignet sich der Raum hervorragend für Team-Meetings und kreative Prozesse.



Kombinationsbeispiel

Laboratorium + Gremium
+ Weinterrasse /Weingarten

Ausstattung:

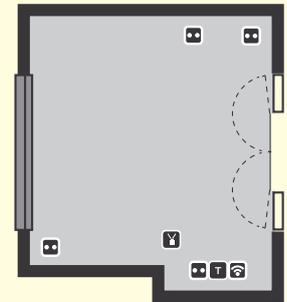
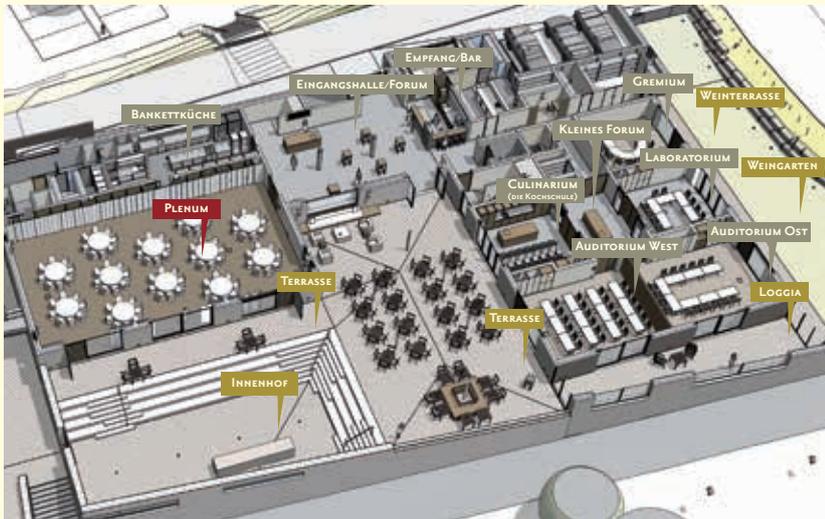
- Raumklimatisierung
- Tageslicht
- Verdunkelung möglich
- WorkingWalls
- Telefon
- Lautsprecher
- Clevertouch
- W-Lan

Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu!

Raum	Größe	Raumhöhe				
Laboratorium	33 m ²	3,25 m	10	12	20	15



Refugium - Culinarium



Ausstattung:

- Funktionsfähige Küche
- Raumklimatisierung
- Tageslicht
- Verdunkelung möglich
- Telefon
- Lautsprecher
- W-Lan

Die Raumläne sind nicht maßstabsgetreu!



Kreative Teambuilding- oder Incentive-Veranstaltungen können in unserem Culinarium mit **bis zu 20 Personen** durchgeführt werden.



34 m² und eine direkte Anbindung auf unsere Terrasse stehen Ihnen hier zur Verfügung. Ihr besonderes Highlight: ein **Kochkurs** mit Ihren Tagungsgästen. Die Teilnehmer werden begeistert sein!



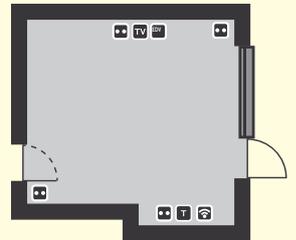
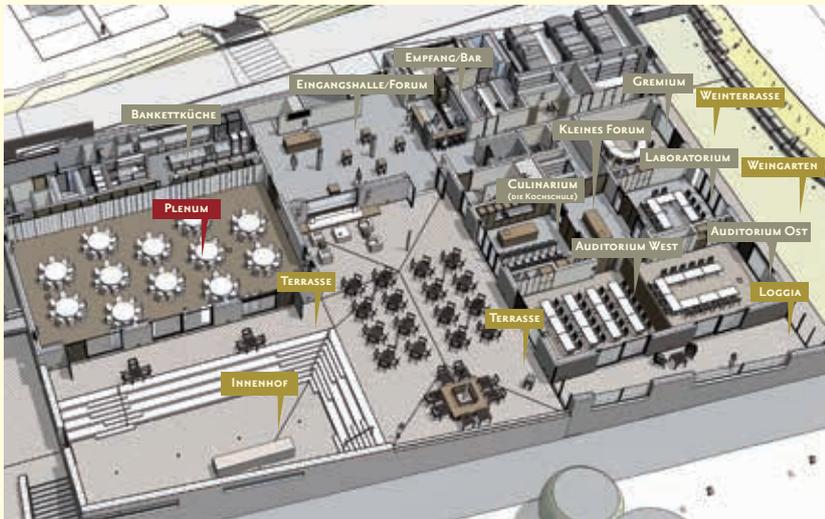
Kombinationsbeispiel

Culinarium + Laboratorium +
Terrasse + Weinterrasse /Weingarten

Raum	Größe	Raumhöhe				
Culinarium	34 m ²	3,25 m	10	12	20	15



Refugium - Gremium



Direkt neben den **Weinreben des Würzburger Steins** gelegen bietet das Gremium mit **33 m²** den geeigneten Raum für Besprechungen und Meetings im kleineren Kreis.



Selbstverständlich kann das Gremium auch als Gruppenraum reserviert werden. Seit 2016 stehen den Gästen hier durch unsere **WorkingWalls** multifunktionale „Arbeitswände“ zur Verfügung.



Dadurch eignet es sich hervorragend für Team-Meetings und kreative Prozesse.

Kombinationsbeispiel

Gremium + Laboratorium + Culinarium + Terrasse + Weinterrasse /Weingarten

Ausstattung:

- Raumklimatisierung
- Tageslicht
- Verdunkelung möglich
- Clevertouch
- WorkingWalls
- Telefon
- Lautsprecher
- W-Lan

Die Raumpläne sind nicht maßstabsgetreu!

Raum	Größe	Raumhöhe				
Gremium	33 m ²	3,25 m	10	12	20	15

Tagungstechnik

2012 haben wir mit unserem Anbau „Refugium“ einen Tagungs- und Veranstaltungsbereich geschaffen, der mit modernster Technik und professioneller Tagungsbetreuung aufwartet.

Alle Räume können verdunkelt werden, haben direkten Zugang zu den Außenbereichen und verfügen über ISDN-Technik. Dank unserer flexibel verstellbaren „muvman“-Referentenstühle „steh-sitzen“ auch Ihre Tagungsleiter bequem. Kostenfreies W-LAN ist zudem im gesamten Bereich der Steinburg verfügbar.

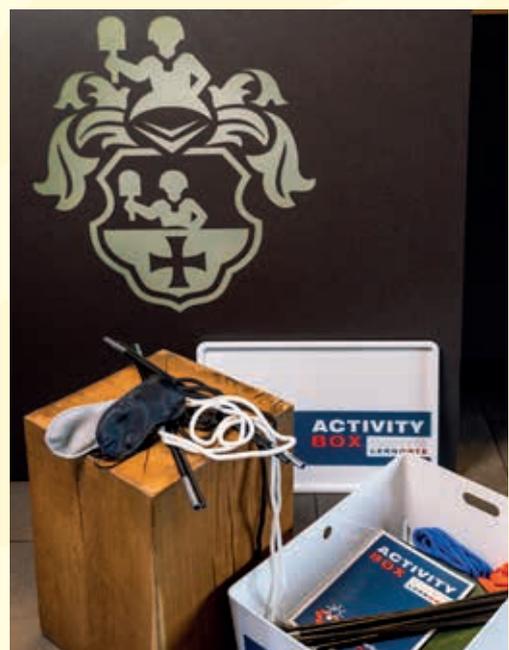
Profitieren Sie von professionellem Tagungsequipment von Neuland® in unseren Räumen.

Folgende Tagungstechnik ist in unseren Pauschalen inklusive:

- ◆ **CLEVERTOUCH** bzw. Beamer mit Leinwand bzw. Projektionsfläche (je nach Raum)
- 1 Flipchart inkl. 10 Seiten Papier, Stifte
- 1 Pinnwand, beidseitig bespannt
- 1 Moderatorenkoffer, Verrechnung nach Verbrauch
- Block und Stift pro Person
- Activity Box der „Exzellenten Lernorte“

Wünschen Sie zusätzliche Tagungstechnik? Dann kontaktieren Sie uns gerne!

Gerne organisieren wir für Sie sonstige Technik und Ausstattungsmaterial über eine Partnerfirma.



CLEVERTOUCH

Entwickelt für hybride Meetings

Seit 2023 profitieren Trainer und Tagungsteilnehmer von der hochmodernen Technik „**CLEVERTOUCH**“ in unserem Refugium. Erleben Sie Zeitersparnis, Effizienz und Vernetzung auf hohem Niveau - die Bedienung ist kinderleicht!

Die großformatigen Bildschirme lösen Beamer, Flipchart und Co. ab und setzen einen neuen Standard! „**CLEVERTOUCH**“ ermöglicht die Zusammenarbeit aller Teilnehmer in einem Raum oder an verschiedenen Standorten auf eine innovative Art und Weise. Verbinden Sie bis zu 50 Devices - Smartphones, Tablets und Laptops. Spiegeln Sie Ihre Bilder-, Video- und Audiodaten.

Es besteht aus einer **Onscreen-Touch-Technologie**. Die Displays können mit Windows 10, iOS oder Android verwendet werden - oder bei Bedarf beide Betriebssysteme gleichzeitig.



Präsentationen können von überall aus vorbereitet, in wenigen Minuten auf dem großen Bildschirm gestartet und nach Belieben verändert und erweitert werden. **Auf dem Gerät finden sich alle Tools, die auch sonst zu einer Tagung gehören:** *White Board, ein Timer oder eine 4K Kamera (auf Anfrage)*. Starten Sie eine Videokonferenz mit einem Klick, Multi-Host-Zoom, Teams oder eine beliebige Videokonferenzanwendung gleichzeitig.

Jeder ist Teil des Ablaufs, mit seinem Engagement, seinem Wissen. Erst dann führt Zusammenarbeit zu größeren und besseren Ergebnissen und schlussendlich zu Innovation!



Tagung online buchen

Sie möchten eine Tagung anfragen und benötigen rasch eine Rückmeldung über die Terminverfügbarkeit und das grobe Preisgefüge?

Dann schauen Sie doch am besten gleich auf unsere neue Buchungsseite unter:

<https://tagen.steinburg.micerate.com>

Überprüfen Sie, welche Raumkapazitäten wir an Ihrem Wunschtermin noch verfügbar haben und stellen Sie sich Ihre individuellen Tagungsbausteine selbst zusammen.

Auf Grund unserer **dynamischen Preisgestaltung** sehen Sie auf einen Blick, an welchen Tagen Sie von den besten Preisen profitieren können! Auch die Auswahl zum Beispiel eines Abendessens oder zusätzlicher Übernachtungen beeinflussen den Preis Ihrer Tagungspauschale.

Sie können Ihre Vorauswahl abspeichern und nach Erhalt eines entsprechenden Angebotes von uns jederzeit bequem über einen generierten Link aufrufen und abändern, **bis 16 Tage** vor Ihrer Veranstaltung. Bitte beachten Sie, dass Änderungen der Details ggf. zu einem aktualisierten Preisgefüge führen können. Unsere Preiskalkulation gestaltet sich dynamisch und ist abhängig von Parametern wie Speisen- oder Übernachtungsauswahl sowie Teilnehmerzahlen und Raumkapazitäten (Bestuhlungsformen).

So ersparen wir uns beiderseits viel Zeit im jeweiligen Buchungsprozess und unser Steinburgteam kann sich voll und ganz der Feinabstimmung Ihrer Veranstaltung widmen.



Tagungspauschalen

Sie möchten eine Tagung online anfragen, dann schauen Sie doch am besten gleich auf unsere neue Buchungsseite unter: <https://tagen.steinburg.micerate.com>

Auf Grund unserer **dynamischen Preisgestaltung** sehen Sie auf einen Blick, an welchen Tagen Sie von den besten Preisen profitieren können! Auch die Auswahl zum Beispiel eines Abendessens oder zusätzlicher Übernachtungen beeinflussen den Preis Ihrer Tagungspauschale.

MAIN Deluxe

- Bereitstellung von Neuland® Tagungstechnik
- Internetzugang mit WLAN
- kostenfreie Parkplätze
- vormittags individuelle „Steinburgs Pause“ im Raum
- Tagungsgetränke unlimited im Raum
- Kaffee & Kaffeespezialitäten ganztägig an unserer Kaffeemaschine im Forum
- Mittagessen in Steinburgs Restaurant inklusive Wasser still/medium und Apfelsaft unlimited
- nachmittags individuelle „Steinburgs Pause“ im Raum
- Betreuung vor Ort durch unser professionelles Tagungsteam



MAIN First Class

- Bereitstellung von Neuland® Tagungstechnik
- Internetzugang mit WLAN
- kostenfreie Parkplätze
- vormittags „Steinburgs Pause“ (9:30-11:00 Uhr)
- Tagungsgetränke unlimited
- Kaffee & Kaffeespezialitäten ganztägig an unserer Kaffeemaschine im Forum
- leichter Lunch als Stehbuffet (12:00-14:00 Uhr) inklusive Wasser still/medium unlimited
- nachmittags „Steinburgs Pause“ (14:30-16:30 Uhr)
- Betreuung vor Ort durch unser professionelles Tagungsteam



MAIN Business

- Bereitstellung von Neuland® Tagungstechnik
- Internetzugang mit WLAN
- kostenfreie Parkplätze
- Tagungsgetränke unlimited
- Kaffee & Kaffeespezialitäten ganztägig an unserer Kaffeemaschine im Forum
- „Steinburgs Pause“ vormittags oder nachmittags (9:30-11:00 Uhr oder 14:30-16:30 Uhr)
- leichter Lunch als Stehbuffet (12:00-14:00 Uhr) inklusive Wasser still/medium unlimited
- Betreuung vor Ort durch unser professionelles Tagungsteam



„Steinburgs Pause“ – pausenlos glücklich:

Ein saisonales Angebot an süßen, fruchtigen und herzhaften Speisen sowie frisches Obst und aromatischer Kaffee und Tee erwartet Sie in der „Steinburgs Pause“. Bei so vielen Köstlichkeiten ist der Motivationsschub garantiert! Sie mögen es super süß? Die bunte Candy-Bar bringt die Augen der Teilnehmer zum Leuchten. Ab Nachmittag steht sie allen Tagungsteilnehmern zur Verfügung.

Leichter Lunch:

Stärken und regenerieren Sie sich mittags bei unserem „leichten Lunch“ – einem leckeren Stehbuffet, bestehend aus frischen bunten Bowls sowie saisonal leichten Hauptgerichten – und starten Sie unbeschwert und erholt in die zweite Tageshälfte. Als fruchtige Nachspeise können Sie sich jeder Zeit an der frischen Obstschale bedienen.

Mittagessen in Steinburgs Restaurant:

Ganz nach dem Motto „Ein leerer Bauch studiert nicht gern.“ bieten wir Ihren Tagungsteilnehmern neben „Steinburgs Pause“ ein vitales Mittagessen. Zusammengestellt von unserem Küchenteam aus tagesfrischen Marktangeboten. Nehmen Sie Platz in Steinburgs Restaurant und lassen Sie sich verwöhnen!

Ihre Abendveranstaltung

Für ein gelungenes Abendprogramm haben wir Ihnen die folgenden Pakete zusammengestellt
- Preise auf Anfrage.

Buchbar ab 10 Personen:

Frankenliebling

- 4-Gang-Menü
- Weinreise mit dazugehöriger Kommentierung
- Weitere Getränke nach Verbrauch
- Menükarten und Dekoration

Nostalgie-Abend

- 4-Gang-Menü
- Aperitif
- Weitere Getränke nach Verbrauch
- Menükarten und Dekoration
- Rahmenprogramm „Köchin Anna“



Buchbar ab 30 Personen:

Summer Grill & Chill

- Mediterranes Grillbuffet auf einer unserer Schlossterrassen
- Aperitif
- Wein auf Empfehlung und weitere Getränke nach Verbrauch
- Dekoration

Dinner mit Köpfchen

- 3-Gang-Menü
- Aperitif nach Absprache
- Wein auf Empfehlung und weitere Getränke nach Verbrauch
- Menükarte und Dekoration
- Rahmenprogramm „Dinner mit Köpfchen“

Rittermahl

- 7-Gang-Menü
- Met Trunk & Digestif
- Wein auf Empfehlung und weitere Getränke nach Verbrauch
- Menükartenrollen und Dekoration
- Rahmenprogramm „Rittermahl“

Highlights für Ihre Veranstaltung

Pralinenkurs

Schokolade macht glücklich, und zwar in so ziemlich allen Varianten: vor allem aber in Pralinenform!

Tauchen Sie mit Ihren Tagungsgästen in unserem Culinarium in die genussvolle Welt der Schokolade ein! Sie werden Schokolade sehen, riechen, schmecken und erleben können: mit allen Sinnen genießen. Erfahren Sie alles über die Herstellung, Sorten und Geschmacksvariationen von Schokoladen. Ergünden Sie geschmackvolle Kombinationen unter fachmännischer Anleitung von unseren Konditoren.

Nur von Januar bis März buchbar!



Kochkurs

Kochen Sie gerne? Wir auch!

Das besondere Highlight zur Teamförderung: ein **Kochkurs** mit Ihren Tagungsgästen in unserem Culinarium. Sie bringen Neugierde und gute Laune mit und wir sorgen für einen spannenden und lehrreichen Abend. Blicken Sie selbst hinter die lukullischen Geheimnisse unserer Profi-Köche und lassen Sie sich inspirieren für erfolgreiche Kochabende am eigenen Herd. Nur von Januar bis März buchbar!

Rittermahl

Feiern Sie ein Rittermahl in unserem Turmzimmer oder Schlossgewölbe! Originalrezepte aus der mittelalterlichen Küche, der Empfang mit einem Glas Met, Tongeschirr und Trinkhorn und nicht zuletzt die Burgfräuleins und Knappen zeigen Ihnen die schönen Seiten der guten alten Zeit. Zusätzliche Unterhaltung und Action sind auch möglich: von einem jonglierenden Narren über mittelalterliche Persönlichkeiten bis hin zu einem spektakulären Ritterkampf.

Dinner mit Köpfchen

Sie suchen etwas Außergewöhnliches für Ihre Firmenfeier?

Erleben Sie einen einmaligen Quizabend mit einem feinen Menü. Quizine spielt man am besten mit guten Freunden oder neuen Bekannten. Die Gegner sind die Gäste der anderen Tische. Spannende Fragen ähnlich dem „Wer wird Millionär?“-Prinzip, Suchbilder und interaktive Spiele sowie verrückte Joker werden Sie begeistern. Ein Moderator betreut den Quizine-Abend mit ca. 40 Fragen und wird Sie bestens unterhalten. Gespielt wird mit Touchscreen-Geräten vom Feinsten – zwei iPads liegen auf jedem Tisch und machen richtig Laune die Fragen zu beantworten. Das nächste Quizine-Dinner wartet auf Sie!

Do-It-Yourself Steinburgs **SOMMER-BBQ**

Ein abendlicher Ausklang mit einem gemütlichen Grillbuffet!

Es gibt wohl nicht Schöneres, als an einem herrlichen warmen Sommerabend in angenehmer und ungestörter Runde ausgewählte Grillspezialitäten zum Selbstgrillen zu genießen. Sie haben dann auch noch begeisterte Griller im Team? Dann haben wir genau das Richtige für Sie „**Do-It-Yourself Steinburgs Sommer-BBQ**“: Leckeres Grillgut zum Selbstgrillen, hausgemachte Salatbowls, knuspriges Brot und süße Leckereien. Alles für einen perfekten Grillabend für **52 € pro Person**.

Für Auf- und Abbau, Bestuhlung sowie Reinigung des Grills stellen wir einen Pauschalbetrag von **375 €** in Rechnung. Wir stellen Ihnen Zinkwannen mit kühlen Getränken zur Selbstbedienung nach Verbrauch bereit. Die Getränkeauswahl sprechen wir vorher mit Ihnen ab. Ab 22:00 Uhr wird alles abgeräumt!

Um Ihr Sommergrillen abzurunden:

- Aperitif-Station
- Steinburgs Grillschürze 21,50 € pro Schürze
- Knabbereien als salzigen Abschluss 5 € pro Person

Buchbar ab 5 bis 25 Personen.



Do-It-Yourself Steinburgs **WINTER-BBQ**

Feuer und Eis in gemütlicher Atmosphäre!

Wer auch im Winter nicht auf Geschmackserlebnisse vom Grill verzichten möchte, für den halten wir selbst in der kalten Jahreszeit auch ein Highlight bereit! Freuen Sie sich auf unser „**Do-It-Yourself Steinburgs Winter-BBQ**“ und legen Sie selbst Hand an. Leckeres Grillgut, tolle hausgemachte Salatbowls, frisches Brot und süße Leckereien warten auf Sie. Der perfekte Grillabend für **52 € pro Person**.

Für Auf- und Abbau, Bestuhlung sowie Reinigung des Grills stellen wir einen Pauschalbetrag von **375 €** in Rechnung. Wir stellen Ihnen Zinkwannen mit kühlen Getränken zur Selbstbedienung nach Verbrauch bereit. Die Getränkeauswahl sprechen wir vorher mit Ihnen ab. Ab 22:00 Uhr wird alles abgeräumt!

Um Ihr Wintergrillen abzurunden:

- Glühwein-/Punschstation
- Feuertonne 110 € pro je Tonne
- Steinburgs Grillschürze 21,50 € pro Stück
- Knabbereien als salzigen Abschluss 5 € pro Person

Buchbar ab 5 bis 25 Personen.

Bitte beachten Sie: Diese Veranstaltung läuft komplett ohne Service oder einen Koch ab!

Keramik bemalen – kreatives Teamevent



Kreativ sein kann wirklich jeder!

Gestaltet Keramik-Rohlinge wie Tassen und Schalen mit „**TONART Kreativ-Raum**“ in gemütlicher Atmosphäre. Einfach frei drauflos malen und sich inspirieren lassen. So entstehen einzigartige Unikate. Ein Firmenevent der besonderen Art und ein gemeinsames Erlebnis, das noch lange in Erinnerung bleibt.

**Preis richtet sich nach der Personenanzahl.
Für Gruppen bis 30 Personen geeignet.**

Raus aus der Stress-Spirale

Impuls-Seminar mit Hotelmanagerin & Trainerin Sabrina Czernoch

- Für alle, die sich aktuell im Hamsterrad befinden und die, die gar nicht erst hineingeraten wollen.

Ein Großteil der Menschen neigt dazu, sich viel zu viel aufzubürden, permanent erreichbar zu sein und das Pensum immer weiter zu erhöhen. Am Ende finden sie sich dann ... kurz vor dem Burn-Out wieder.

Wie wir es schaffen können, besser auf uns zu achten, das schauen wir uns gerne im Seminar zusammen an.

Wir stellen gemeinsam die Weichen, um den Herausforderungen des Lebens leichter zu begegnen und somit zu starken Persönlichkeiten zu werden.



Was die Teilnehmer:innen erwartet:

- Wie entsteht Stress und welche körperlichen Reaktionen kann er hervorrufen?
- Welche Bewältigungsstrategien kann ich für meinen Arbeitsalltag nutzen? (problemorientiert, emotionsorientiert, bewertungsorientiert)
- Gemeinsames Erarbeiten des persönlichen „Lebensrades“, um den Teilnehmer:innen vor Augen zu führen, welchen Bereichen sie mehr Aufmerksamkeit schenken sollten, um ausgeglichener und stressresistenter zu werden
- 4 Tipps für Akutsituationen
- Entspannter Ausklang mit der „Managermethode der Muskelentspannung nach Jacobsen“

Dauer: ca. 2 – 2,5 Stunden

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Highlights für Ihre Veranstaltung!

Refugium - Culinarium



Wenn bei uns auf der Steinburg - inmitten der weltbekannten Weinlage „Würzburger Stein“ - der Kochlöffel geschwungen wird, hat das seine ganz eigene Faszination. Ihre Gäste werden begeistert sein, denn hier wird Kochen sprichwörtlich zum unterhaltsam-geschmacklichen Erlebnis „auf höchstem Niveau“.

Kreative Teambuilding- oder Incentive-Veranstaltungen können in unserem Culinarium mit **bis zu 15 Personen** durchgeführt werden. **34 m²** und eine direkte Anbindung auf unsere Terrasse stehen Ihnen hier zur Verfügung. Für größere Gruppen bieten sich **Kochevents in unserer Bankettküche** an. Wir sind Ihnen gerne bei der optimalen Planung behilflich! Nur von Januar bis März buchbar sowie auf Anfrage!



Veranstaltungsbestuhlung

Aktiv Mitkochen geht am besten am eigenen „Arbeitsplatz“: ein bisschen „schnippeln“, dem Koch über die Schulter schauen und zwischendurch an einem Gläschen Sekt nippen, alles in lustiger Runde und ohne steife Bestuhlung. Geessen wird in einem separaten Raum oder an Stehtischen.

Wer lieber zuschauen und wertvolle Tipps vom Profi bekommen möchte, für den eignet sich die „Kochschule“, z.B. für themenbezogene Lehrgänge.

Das SteinReich



Weinkompetenz im Zeichen des Würzburger Steins

Tief im Fels des Würzburger Steins ist ein atemberaubender Weinkeller entstanden. Die gewagte und in Würzburgs Gastronomie wohl einzigartige Melange aus hauseigenem Weinlager und exklusivem Weinlokal lockt mit einer Weinauswahl der Extraklasse. Stilelemente, wie beispielsweise die nach barockem Vorbild vergoldete Decke, sorgen für Wohlfühlambiente in diesem Paradies für Weinliebhaber und Weinkenner.

Inhaber Lothar Bezold: „Schloss Steinburg steht auf einem der berühmtesten Weinberge der Welt und trägt dessen Namen. Wo – wenn nicht hier – gibt es einen besseren Ort um Frankens Spitzenweine zu vereinen? Die berühmten Steinweine aller Würzburger Güter, außerdem die besten Weine Frankens und bekannte Tropfen aus aller Welt sind in unserem neuen Weinkeller – und natürlich auch auf unserer Weinkarte – zu Hause.“



Welcher Ort eignet sich besser als der Weinkeller selbst, um einen Aperitif einzunehmen, Weinproben zu halten oder mit einem Umtrunk einen wunderschönen Abend ausklingen zu lassen?

Sitzplätze sind bis zu 12 Personen vorhanden, so kann in angenehm kleiner Runde eine ausführliche Weinprobe oder auch ein Weinseminar stattfinden.

Im Stehen haben bis zu 40 Personen Platz für Aperitif, kurze Weinproben und gemeinsame Digestifs.

„Rund um den Wein“

Mitten im Frankenland sind Sie „gelandet“ – fast alles dreht sich um den weltberühmten Frankenwein, von dem schon Goethe im Jahre 1806 schrieb:

*„Sende mir noch einige Würzburger,
denn kein anderer Wein will mir schmecken
und ich bin verdrießlich,
wenn mir mein gewohnter Lieblingstrank abgeht!“*

Weinbergswanderung

Als besonderes Highlight empfehlen wir Ihnen eine **Weinbergswanderung** auf der berühmten Weinlage „Würzburger Stein“, die sich direkt vor dem Hotel erstreckt, mit einem **staatlich geprüften Weingästeführer**.

Weinbergswanderung
bis zu 2 Stunden Preis ab € 150,00

Zusatzprogramme:

- Sonnenaufgangswanderung
- Wanderung in den Weinbergen mit Weinprobe
- Fackelwanderung (Preis pro Fackel € 5,90)
- Picknick im Würzburger Stein

Kulinarische Weinprobe

Für einen gemütlichen Abend oder zum Abschluss Ihrer Tagung empfehlen wir besonders unsere fachlich kommentierte Weinprobe. Sie wählen selbst das Menü und die Anzahl der Weine. Kombinieren Sie die Weinprobe mit einer Weinbergswanderung, einem Weinseminar oder einer Fackelwanderung!

Ausflüge ins fränkische Weinland

Genießen Sie die schöne Natur des Frankenlandes! Wir organisieren Ihnen verschiedene Events als Halb- oder Ganztagesprogramm.

Frankenweinprobe

In unserem SteinReich, einem spektakulären Weinkel-ler in den Tiefen des Würzburger Steins, sind Sie dem Ursprung des guten Frankenweins nahe und haben die besten Steinweine um sich vereint.

Für einen gemütlichen Abend oder zum Abschluss Ihrer Tagung können wir besonders unsere fachlich **kommentierten Frankenweinproben** anbieten:

- 4 - 8 Weine (1 - 2 Stunden)
- Preis für die Kommentierung: ab € 190,00
- Die Weine werden bei allen Proben nach Verbrauch berechnet.
- Dazu reichen wir einen Brotkorb (im Preis enthalten).

Weinseminar

Sie möchten mehr über den Wein wissen? Wir organisieren Ihnen ein Weinseminar. Ein staatlich geprüfter Dozent für fränkische Wein- und Genusskultur bietet Ihnen zahlreiche Themengebiete zur Wahl, über die er ausführlich referiert, begleitet von einer Weinprobe mit 8 Weinen.

Alle Preise unter Vorbehalt

Ihre Bahnreise – so günstig wie noch nie!

**Bequem und klimafreundlich zu Ihrer
Veranstaltung in unser TOP 250-Tagungshotel!**

TOP 250
GERMANY

DIE BESTEN
TAGUNGS
HOTELS
IN
DEUTSCHLAND

www.top250tagungshotels.de

Für Ihre Anreise in jedes Mitgliedshotel der „TOP 250 Germany – Die besten Tagungshotels in Deutschland“ bieten wir Ihnen in Kooperation mit der Deutschen Bahn Sonderkonditionen für eine entspannte und komfortable Anreise zu Ihrer Veranstaltung an – zum bundesweiten **Festpreis ab 49,50 €** (einfache Fahrt) von jedem DB-Bahnhof.

Oder sichern Sie sich bei Ihrer rechtzeitigen Festlegung sogar noch den **Best-Preis** der Deutschen Bahn! Wenn Sie online buchen, können Sie Ihre Anreise oftmals noch mit anderen **Spar-Angeboten kombinieren**.

Machen Sie Reisezeit zu Ihrer Zeit und nutzen Sie die An- und Abreise zum Arbeiten, Entspannen oder Genießen – mit 100 % Ökostrom im Fernverkehr.

Wir wünschen Ihnen eine gute Reise.

VERANSTALTUNGSTICKET

EINFACHE FAHRT MIT ZUGBINDUNG

(solange der Vorrat reicht):

2. Klasse 49,50 €
1. Klasse 80,90 €

EINFACHE FAHRT VOLLFLEXIBEL

(immer verfügbar):

2. Klasse 67,50 €
1. Klasse 98,90 €

Foto: Deutsche Bahn AG



Erfolgreich ankommen –

mit dem Veranstaltungsticket der Bahn zum Festpreis reisen.

Buchen Sie jetzt online ...

... und sichern Sie sich das garantiert **günstigste Ticket**.

Wir bieten Ihnen eine Übersicht aller Bahn-Angebote auf Ihrer Wunschstrecke unter:

www.top250tagungshotels.de/veranstaltungsticket



**Einfache
Fahrt**

ab **49,50 Euro**

Geschäftsbedingungen

Schlosshotel Steinburg

Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil. Etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt.

§1

Der Vertrag (Gastaufnahmevertrag) zwischen dem Hotel und dem Kunden - einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast - kommt durch die Auftragsbestätigung zustande. Sie gilt für sämtliche Leistungen des Hotels, insbesondere für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz- und Veranstaltungsräumen. Das Hotel sendet (es sei denn, es wäre aus Zeitgründen nicht mehr möglich) eine schriftliche Bestätigung an den Kunden. Die Reservierung muss durch die Angabe der Kreditkartennummer oder Vorauszahlung des Kunden bestätigt werden. Falls diese nicht in einer angemessenen Frist vom Kunden eintrifft, behält sich das Hotel eine Stornierung der Reservierung vor. Bei sogenannten „Walk in“-Reservierungen wird vom Hotel immer Vorkasse verlangt. Bei kurzfristigen Buchungen ohne Garantie behält sich das Hotel vor, die Reservierung lediglich bis 18:00 Uhr am Anreisetag aufrechtzuerhalten.

§2

Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig auf welche Dauer dieser abgeschlossen worden ist. Bei abgeschlossenen Hotelaufnahmeverträgen, bei denen der Kunde einseitig den Rücktritt vom Vertrag erklärt, erlischt das Rücktrittsrecht, sofern die Stornierung außerhalb der vom Hotel garantierten Stornofristen liegt. Die Stornierung einer Buchung bedarf immer der Schriftform.

§3

Für gebuchte Leistungen bzw. durch den Hotelaufnahmevertrag angemietete Hotelzimmer ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung vom Kunden außerhalb der Stornofristen storniert wird oder der Kunde nicht erscheint (§ 535 BGB). Im Falle einer Stornierung durch den Kunden gelten folgende Stornoregelungen für das gebuchte/die gebuchten Zimmer:

Stornofristen für Einzelreisende:

bis 18:00 Uhr am Vortag der Anreise	frei
nach 18:00 Uhr am Vortag der Anreise	
und No Show	80%

Stornofristen für Gruppen (ab 4 Zimmern):

bis 60 Tage vor Anreise	frei
59 - 15 Tage	30%
14 - 4 Tage	70%
ab 3 Tage und No Show	80%

Die Prozentzahlen beziehen sich auf den bestätigten Brutto-Zimmerpreis inklusive Frühstück und Servicepauschale. Für Silvester gelten gesonderte Stornierungsbedingungen.

Stornierungen im Rahmen eines eingerichteten Abrufkontingentes einer Veranstaltung oder Gruppenreservierung unterliegen den „Stornofristen für Gruppen“, auch wenn einzelne Zimmer daraus storniert werden.

Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

Provisionen: Das Hotel zahlt Provisionen nur nach vorheriger Vereinbarung an Reisebüros oder Veranstaltungsagenturen. Die Sätze betragen maximal 5% bis 10% zuzüglich der gesetzlichen MwSt. Provisionen werden nur auf Logisanteile ohne Frühstück gezahlt. Vom Hotel wird keine gesonderte Übersicht inklusive interner Splittings erstellt, lediglich eine Kopie der Gastrechnung.

§4

Das Hotel ist stets bemüht, alle Zimmer am Anreisetag ab 15:00 Uhr zur Verfügung zu stellen, eine Garantie kann hierfür jedoch nicht gegeben werden. Am Abreisetag steht das Zimmer bis 11:00 Uhr zur Verfügung. Änderungen der Ankunfts- bzw. Abreisezeit bedürfen der vorherigen Absprache. Der Gast hat jedoch auch nach Absprache kein vertragliches Anrecht auf eine frühere oder weitere Bereitstellung der Hotelzimmer. Für einen „Late-Check Out“ nach 11:00 Uhr wird ein Aufpreis berechnet. Ab 14:00 Uhr am Abreisetag hat das Hotel das Recht, den Zimmerpreis für eine weitere Nacht zu berechnen. Ein Tageszimmer wird aus dem angegebenen Zimmerpreis abzüglich des Frühstückspreises errechnet.

§5

Die Hotelzimmer im Schlosshotel Steinburg sind strikte Nichtraucherzimmer. Sollte dennoch im Zimmer geraucht und es auf Grund dessen nicht weiterverkauft werden können, behält sich das Hotel die Berechnung einer zusätzlichen Nacht laut Hoteltarif vor. Im Restaurant und den Veranstaltungsräumen ist Rauchen ebenfalls generell nicht gestattet. Der Konsum von Drogen ist untersagt. Sachbeschädigungen und außergewöhnliche Verschmutzungen von Hotelzimmern, Veranstaltungsräumen oder zugehörigem Areal (inklusive Terrassen und Parkplatz) werden dem Kunden entsprechend der Schadenshöhe/des Reinigungsaufwandes in Rechnung gestellt.

§6

Die Unterbringung von Hunden oder anderen Haustieren in den Hotelzimmern ist untersagt.

§7

Der Gebrauch von Wunderkerzen und jeglichsten Feuerwerkskörpern ist auf dem gesamten Hotelgelände ausdrücklich untersagt. Für Schäden bei Nichteinhalten dieser Regelung haftet ausschließlich der Kunde.

§8

Der Kunde erwirbt auch nach schriftlicher Zusage keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Räumlichkeiten oder eines bestimmten Tisches oder Hotelzimmers. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, so ist der Hotelier verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Haus oder in einem anderen Objekt zu bemühen.

Ist der Kunde nicht der Veranstalter oder Gast selbst oder wird vom Kunden ein gewerblicher Vermittler oder Organisator beauftragt, so haften diese beide gesamtschuldnerisch für alle Vertragsverpflichtungen.

§9

Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen nach Zugang der Rechnung ohne Abzug zu zahlen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem Bundesbankdiskontsatz zu verlangen. Für jede Mahnung wird eine Mahngebühr geschuldet. Aufkommende Überweisungskosten ins/aus dem Ausland sowie sonstige zusätzliche Kosten (z.B. Rücklastschriften etc.) werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Eine korrekte Rechnungsanschrift ist dem Hotel im Voraus mitzuteilen. Im Nachgang gewünschte Änderungen an der Rechnung werden von uns je nach Aufwand berechnet. Alle Zimmerpreise beinhalten Übernachtung und Frühstück. Eine Nichtbegleichung des Frühstückspreises ist, selbst bei Nichtinanspruchnahme des Frühstücks, nicht möglich. Es besteht jedoch nach vorheriger Absprache die Möglichkeit, das Frühstück als Lunchpaket mitzunehmen.



§10 Haftung

1. Für die Nutzung des Parkplatzes oder Carports übernimmt das Hotel keine Haftung.
2. Kleine Haustiere bzw. Hunde sind im Hotel und Restaurant, jedoch nicht in den Zimmern, im Schwimmbad oder auf der Liegewiese erlaubt. Bei größeren bzw. langhaarigen Tieren/Hunden behält sich das Hotel die Berechnung einer gesonderten Reinigungsgebühr vor. Alle vom Tier verursachten Schäden sind von dessen Halter zu tragen.
3. Die Benutzung der Sauna und des Hallenbades erfolgt auf eigene Gefahr. Kindern unter 14 Jahren ist der Zugang zum Hallenbad nicht ohne Begleitung eines Erwachsenen gestattet. Eltern haften für ihre Kinder.
4. Das Hotel ist bemüht, Weckaufträge mit Sorgfalt auszuführen. Es wird jedoch eine Haftung bei Nichterfolgen ausgeschlossen.
5. Zu Händen des Kunden bestimmte Nachrichten, Post und Warensendungen werden mit größter Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Aufbewahrung und auf Wunsch, gegen entsprechendes Entgelt, die Nachsendung derselben.
Zurückgebliebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt.

§11 Internetbuchungen

1. Bei der Reservierung eines Zimmers über die Homepage www.steinburg.com handelt es sich um einen abgeschlossenen Gastaufnahmevertrag. Bei Nichtinanspruchnahme des Zimmers entstehen Ausfallkosten (siehe §3), welche am Folgetag von der angegebenen Kreditkarte des Kunden abgebucht werden.
2. Die im Internet gezeigten Bilder sind Beispielbilder für die jeweilige Zimmerkategorie. Die Zimmer sind alle unterschiedlich und können somit vom Bild abweichen. Der Kunde hat kein Anrecht auf ein bestimmtes Zimmer.
3. Zusätzliche Wünsche, die über die Bemerkung eingetragen sind, werden vom Hotel nach Verfügbarkeit ermöglicht. Der Kunde hat aber keinen rechtlichen Anspruch auf diese.
4. Sollte auf Grund von zeitgleichen Buchungen über die Homepage die Zimmerkategorie des Kunden nicht mehr verfügbar sein, ist das Hotel bemüht, dem Kunden ein adäquates Zimmer zur Verfügung zu stellen.
5. Die ständige Verfügbarkeit und fehlerfreie Funktion der Internetverbindungen kann aus technischen Gründen nicht zugesichert werden. Das Hotel übernimmt keine Haftung für direkte oder indirekte Schäden, die aus dem Datentransfer, einem Übertragungsfehler, einem Datenverlust, Datenunsicherheit oder sonstigen Gründen resultiert. Dies gilt auch für den Fall, dass Schäden auf Grund technischer Probleme entstanden sind.

§12
Gutscheine sind ausschließlich gegen Ware bzw. Dienstleistung und nur gegen Vorlage des Originals einlösbar. Es besteht kein Anspruch auf Auszahlung. Gutscheine sind zeitlich begrenzt und verfallen anschließend.

§13
Die „Allgemeinen Nutzungsbedingungen Gäste-WLAN“ sind auf unserer Homepage unter www.steinburg.com/kontakt/download einzusehen.

§14
Das Laden von E-Bike- oder vergleichbaren Akkus auf dem Hotelzimmer ist strengstens untersagt.

§15
Salvatorische Klausel
Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Vertragsabschluss unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen unberührt. An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame, undurchführbare Regelung treten, deren Wirkung der wirtschaftlichen Zielsetzung am nächsten kommt, die die Vertragsparteien mit der unwirksamen bzw. undurchführbaren Bestimmung verfolgt haben. Die vorstehenden Bestimmungen gelten entsprechend für den Fall, dass sich der Vertrag als lückenhaft erweist.

Zusätzliche Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Schlosshotel Steinburg:

§1

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen, Konferenzen, Seminaren und Banketten sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räume durch den Kunden bedürfen vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels.

§2

Bei einer Gruppe mit vorbestellten Speisen, Getränken und/oder anderen Leistungen oder bei mindestens 8 Personen handelt es sich um eine Veranstaltung. Um den besprochenen Ablauf und die Servicequalität garantieren zu können, erstellt das Hotel nach Angebotszusage 3 Verträge: einen Vorvertrag als Reservierungsbestätigung, in dem zumindest die ungefähr erwartete Personenzahl sowie der gewünschte Raum/die gewünschten Räume schriftlich fixiert werden, einen Zwischenvertrag, der frühestens nach Angebotszusage und ca. vier Wochen vor der Veranstaltung erstellt wird und der die meisten Details bereits beinhalten muss, sowie einen Endvertrag, der in der Woche vor der Veranstaltung fertiggestellt wird und alle Details beinhalten muss. Jede Abweichung vom Endvertrag bis zur Durchführung der Veranstaltung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Die Festlegung jeglicher Speisen muss bereits bis spätestens 21 Tage vor der Veranstaltung getroffen sein (benötigte Vorlaufzeit der Speisenbestellung bei Lieferanten), um die gewünschte Speisenauswahl garantieren zu können. Ein Veranstaltungsvertrag wird auch dann erstellt, wenn alle Gäste des Veranstalters selbst für ihre Kosten aufkommen. Der Veranstalter haftet für die Stornierung der Gesamtveranstaltung sowie jede Änderung des Vertrags. Bei Übernachtungsgästen, welche ihre Rechnung selbst bezahlen sollen, haften die Gäste nur dann selbst, wenn eine Kreditkarte zur Garantie sowie eine schriftliche Bestätigung des Einzelgastes vorliegt.

§3

Räume und Raummieten

Der Veranstalter erwirbt nie Anspruch auf bestimmte Räumlichkeiten des Hotels. Das Hotel behält sich das Recht vor, Veranstaltungsorte (z.B. bei schlechten Wettervorhersagen oder weniger Teilnehmern) ohne Zustimmung des Veranstalters zu tauschen und vorzubereiten.

3.1 Veranstaltungen

Die Bereitstellung eines Raumes im Rahmen einer Veranstaltung wird mit einem dem Raum entsprechenden Mindestumsatz sowie einer hinterlegten Raummiete angesetzt. Der Mindestumsatz berechnet sich aus dem Speisen- & Getränkeangebot in Steinburgs Restaurant bzw. aus den gebuchten Hochzeits-pauschal-Bestandteilen und ist nicht auf sonstige Umsätze wie z.B. durch externe Dienstleister anzurechnen. Sollte der Mindestumsatz nicht durch Speisen & Getränke bzw. Hochzeits-pauschal-Bestandteilen erreicht werden, wird der Differenzbetrag zum ausgewiesenen „Mindestumsatz“ ebenfalls als „Raummiete“ aufgebucht. Auf Grund dynamischer Preiskalkulationen haben Änderungen in Personenzahl oder Leistungsauswahl entsprechende Preisaktualisierungen zur Folge.

3.2 Tagungen

Die Bereitstellung eines Raumes im Rahmen einer Tagung wird mit einem dem Raum entsprechenden Mindestumsatz angesetzt. Dieser Mindestumsatz berechnet sich aus dem Speisen- und Getränkeangebot in Steinburgs Restaurant während der Tagungsdauer bzw. aus den gebuchten Tagungspauschalen und ist nicht auf sonstige Umsätze wie z.B. durch externe Dienstleister anzurechnen. Sollte der Mindestumsatz nicht durch Speisen & Getränke bzw. Tagungspauschalen erreicht werden, wird der Differenzbetrag zum ausgewiesenen „Mindestumsatz“ als „Raummiete“ aufgebucht.

3.3

Der ausgewiesene Mindestumsatz bezieht sich auf eine vorher vereinbarte Grundbestellung (Möglichkeiten laut Bestuhlungsübersichten). Für jeglichsten Umbau fallen entsprechende Aufwandskosten an. Sollte eine Bestuhlung „zur Probe“ gewünscht werden, fällt hierfür eine entsprechende Aufwandsentschädigung an.

3.4 Schlossbar und Foyer/Forum

Die Schlossbar ist nur exklusiv mietbar, wenn ein entsprechender Mindestumsatz dafür garantiert wird. Andernfalls ist sie allen Gästen zugänglich. Das Foyer (Eingangshalle Traumschloss) sowie das Forum (Eingangshalle Refugium) sind zu allen Zeiten öffentlich für alle Gäste zugänglich. Eine alleinige Nutzung kann niemals zugesagt werden.



§4

Der Veranstalter verpflichtet sich, das Hotel unverzüglich, unaufgefordert und vor Vertragsabschluss darüber aufzuklären, sofern die Veranstaltung einen politischen, religiösen oder sonstigen Charakter hat, der eventuell die Belange des Hotels oder seinen Ruf beeinträchtigen kann. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen (z.B. Verkaufsveranstaltungen, Vorstellungsgespräche etc.) bedürfen immer der ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Verletzt ein Kunde diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne o.g. Zustimmung, hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung (auch kurzfristig) abzusagen.

§5

Ferner ist das Hotel berechtigt, im Falle höherer Gewalt oder anderer vom Hotel nicht zu vertretenden Umstände von der Erfüllung des Vertrages zurückzutreten, ohne dass ein Schadenersatz an den Kunden anfällt.

§6

Das Hotel ist verpflichtet, unter Berücksichtigung von §2 die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

§7

Der Veranstalter ist verpflichtet, hierfür die mit dem Hotel vereinbarten Preise zu zahlen. Dies gilt auch für die in Verbindung mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen des Hotels (z.B. Rahmenprogramme, Musik, Blumendekoration etc.). Kosten bzw. Gagen für Rahmenprogramme, Künstler und Musik etc. sind vom Veranstalter mit den Personen/Unternehmen selbst zu begleichen. In diesen Fällen tritt das Hotel lediglich als Vermittler auf und haftet nicht für das Rahmenprogramm (Qualität, Vertragsrücktritt etc.). Der Veranstalter haftet für die Rechnungsbegleichung seiner Veranstaltung und ist daher verpflichtet, die mit dem Hotel ausgemachten Preise zu zahlen, wenn die Gäste ihre jeweilige Rechnung nicht begleichen (im Fall eines vereinbarten „Selbstzahlermodus“).

§8

Für die Verteilung von Geschenken oder Material auf die Hotelzimmer berechnet das Hotel pro Verteilgang und Zimmer eine Gebühr.

§9

1. Die Anbringung von Dekorationsmaterial, der Ein- und Aufbau technischer Anlagen o.ä. sowie die Nutzung der Flächen im Hotel, außerhalb der angemieteten oder vereinbarten Räume bedürfen der schriftlichen Einwilligung des Hotels und obliegen der Sorgfaltspflicht des Kunden. Die oben genannten Punkte können außerdem von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden (Gruppenräume, Ausstellungsflächen etc.). Insbesondere ist es untersagt, sämtlichste Arten von Klebematerial (auch Malerkrepp) anzubringen. Konfetti, Nebelmaschine o.ä. sind zudem untersagt. Das bereits vorhandene Dekorationsmaterial ist Eigentum des Schlosshotels Steinburg und darf ohne Zustimmung des Hotels weder entfernt noch verändert werden.
2. Vom Kunden mitgebrachte Materialien, wie z.B. Prospekte, Kartonagen oder ähnliches, werden bei Zurücklassung auf Kosten des Veranstalters entsorgt. Übrig gebliebene Speisen, Getränke, Blumen o.ä. müssen aus hygienischen Gründen nach der Veranstaltung entsorgt werden. Sollte der Kunde jedoch eine spätere Abholung derselben wünschen, muss dies dem Hotel zum einen am Veranstaltungstag mitgeteilt werden, zum anderen verpflichtet der Kunde sich, die Speisen, Getränke, Blumen o.ä., welche auf seinen Wunsch hin aus Kulanz in den Kühl- oder Lagerräumen des Schlosshotels Steinburg gelagert werden, selbständig und ohne Aufforderung seitens des Hotels am nächsten Tag (spätestens am Abreisetag) mitzunehmen. Das Schlosshotel Steinburg haftet nicht für liegengeliebene oder zurückgelassene Dinge jeglicher Art.

§10

Für Schäden oder Verluste (z.B. Schäden an Räumlichkeiten, Verlust von Dekorationsgegenständen, Tagungsmaterial/-geräten etc.), die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde in vollem Umfang, sofern der Schaden nicht im Verantwortungsbereich des Hotels liegt, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.

§11

Die für eine Sonderveranstaltung nötigen behördlichen Erlaubnisse (z.B. bei Feuerwerk etc.) hat der Gast rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Artikel (z.B. Himmellaternen), deren Nutzung behördlich nicht erlaubt ist, dürfen nicht verwendet werden. Dem Gast obliegt dann auch die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und/oder sonstiger Vorschriften. Für Veranstaltungen an Dritte zu zahlende Gebühren (z.B. GEMA, Künstlersozialkasse etc.) hat der Veranstalter unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.

§12

Der Veranstalter wird gebeten, Menükarten, Blumendekorationen, Tischkarten und/oder sonstige zur Veranstaltung nötigen Utensilien, spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, jedoch maximal 3 Tage im Voraus, anzuliefern, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Bei der Anlieferung von Material in größerem Umfang ist das Hotel über Art und Menge der Lieferung zu informieren.

§13

1. Jede Veranstaltung endet um 0:00 Uhr, freitags und samstags um 1:00 Uhr. Am Wochenende ist eine Verlängerung nach Rücksprache bis maximal 3:00 Uhr möglich (letzte Bestellannahme 30 Minuten vor Veranstaltungsende). Ab 0:00 Uhr bzw. 1:00 Uhr wird ein Nachzuschlag pro angefangener Stunde berechnet. Der Veranstalter gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung automatisch sein Einverständnis zur Zahlung des Überstundenausgleichs.
2. Die Nutzungsdauer der Tagungsräume bezieht sich auf die Agenda, die der Veranstalter spätestens bis Dienstag in der Vorwoche der Veranstaltung bekanntgibt. Bei kurzfristigen Verlängerungen der Aufenthaltsdauer im Tagungsraum wird ein Überstundenausgleich pro angefangener Stunde berechnet. Der Veranstalter gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung automatisch sein Einverständnis zur Zahlung des Überstundenausgleichs.
3. Reservierte Veranstaltungsräume stehen dem Veranstalter nur zu schriftlich vereinbarten Zeiten zur Verfügung, eine weitere Nutzung darüber hinaus bedarf der schriftlichen Zusage durch das Hotel.

§14

Bei Veranstaltungen mit musikalischer Unterhaltung ist die Musik ab 23:00 Uhr auf Zimmerlautstärke zu halten, um Hotelgäste in ihrer Nachtruhe nicht zu stören. Sondervereinbarungen können mit dem Hotel unter besonderen Umständen getroffen werden (z.B. Unterbringung der Gäste der Veranstaltung über dem Veranstaltungsraum). Findet die Veranstaltung auf einer unserer Terrassen statt (auch bei Exklusivnutzung der Terrasse), ist das Abspielen von leiser Hintergrundmusik bis maximal 22:00 Uhr möglich.

§15

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zu Veranstaltungen ist grundsätzlich nicht erlaubt. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache mit dem Hotel ist das Mitbringen von Speisen und Getränken unter bestimmten Voraussetzungen möglich. In diesem Fall wird dem Veranstalter ein entsprechendes Kork- bzw. Tellergeld in Rechnung gestellt.

§16

Bei Veranstaltungen ist kein „à la carte“-Service möglich. Ein im Voraus bestelltes Menü oder Buffet wird serviert, spontane kurzfristige Umbestellungen werden zudem zusätzlich berechnet.



§17

Rücktritt des Veranstalters:

Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete der Veranstaltungsräume sowie die angegebene Prozentzahl an entgangenem Umsatz durch gebuchte Hotelzimmer (vereinbarte Raten, inklusive Frühstücksanteil etc.) unter Berücksichtigung der folgenden Stornofristen in Rechnung zu stellen (Grundlage: Stornierung der gesamten Veranstaltung):

bis 90 Tage vor Anreise	5%
89 Tage bis 30 Tage	50%
29 Tage bis 14 Tage	70%
ab 13 Tage vor dem Anreisedatum	90%

Veranstaltungen **mit einem Umsatzvolumen von 15.000 € (brutto) unterliegen gesonderten Stornofristen** (Grundlage: Stornierung der gesamten Veranstaltung):

bis 270 Tage vor Anreise	5%
269 Tage bis 180 Tage	30%
179 Tage bis 90 Tage	50%
89 Tage bis 30 Tage	60%
29 Tage bis 14 Tage	70%
ab 13 Tage vor dem Anreisedatum	90%

Des Weiteren ist das Hotel berechtigt, bei Rücktritt des Veranstalters die angegebene Prozentzahl an entgangenem Mindestumsatz laut Vertrag bzw. der kalkulierbaren Gesamtkosten, die bereits im Vertrag festgelegt wurden, in Rechnung zu stellen.

Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

Änderungen in Personenzahl, Leistungsauswahl oder Gesamt-Umsatzvolumen haben Preisaktualisierungen und ggf. Stornofrist-Anpassungen zur Folge.

§18

1. Bis spätestens 16 Tage vor Veranstaltungsbeginn muss die Personenzahl definiert sein (max. 10% Unterschied zur im Erstvertrag definierten Personenzahl). Eine spätere Minderung der Personenzahl findet keine Berücksichtigung und wird voll berechnet.

Im Fall einer tatsächlichen Abweichung der Personenzahl nach oben, wird die erhöhte Personenanzahl in Rechnung gestellt.

2. Sollte sich die Personenzahl vom Erstvertrag bis zu 16 Tagen vor der Veranstaltung um mehr als 10% reduzieren, ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise angemessen zu erhöhen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Vertragspartner nicht zugemutet werden kann. Die Preise können vom Hotel auch dann geändert werden, wenn der Vertragspartner nachträglich Änderungen der Anzahl, der Teilnehmer, der Leistung des Hotels oder der Dauer der Veranstaltung wünscht und die Geschäftsleitung dem zustimmt. Wird ein abgrenzbarer Teil einer gebuchten Veranstaltung nicht in Anspruch genommen, kann das Hotel für den nicht abgerufenen Teil lt. §17 eine Entschädigung verlangen.

3. Um bei Veranstaltungen und Gruppenreservierungen einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, ist der Veranstalter aufgefordert, dem Hotel bis 16 Tage vor Anreise eine Namensliste zukommen zu lassen.

§19

Sollten sich seitens des Veranstalters spontane Änderungen am Tag der Veranstaltung ergeben, wodurch sich ein korrekter Serviceablauf bzw. eine hochwertige Qualität der Speisen/Getränke nicht mehr gewährleisten lassen, haftet das Hotel hierfür in keinsten Weise.

§20

1. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Zimmer oder Veranstaltungsräume anderweitig zu vergeben.

2. Das Hotel ist berechtigt, eine angemessene Vorauszahlung des Veranstalters zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine werden im Vertrag schriftlich vereinbart. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsdrohung nicht geleistet, ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

§21

Unsere Preise sind Endpreise, inklusive der gesetzlichen MwSt. Auf Grund von teilweise starken Preisschwankungen behalten wir uns eine Nachkalkulation je nach Marktlage und Saison vor.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsbereitstellung 3 Monate, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer geht unabhängig vom Zeitpunkt des Vertragsabschlusses zu Lasten des Veranstalters.

Schlussbestimmungen

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.
2. Ist der Kunde Kaufmann oder juristische Person des öffentlichen Rechts, ist ausschließlicher Gerichtsstand Würzburg. Das Hotel kann wahlweise den Kunden aber auch am Sitz des Kunden verklagen. Dasselbe gilt jeweils bei Kunden, die nicht unter Satz 1 fallen, wenn sie ihren Sitz oder Wohnsitz nicht in einem Mitgliedsstaat der EU haben.
3. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.
4. Entsprechend der gesetzlichen Verpflichtung weist das Hotel darauf hin, dass die Europäische Union eine Online-Plattform zur außergerichtlichen Beilegung von verbraucherrechtlichen Streitigkeiten („OS-Plattform“) eingerichtet hat: <http://ec.europa.eu/consumers/odr/>
Das Hotel nimmt jedoch nicht an Streitbeilegungsverfahren vor Verbraucherschlichtungsstellen teil.