

CONVENTION 2026



SORAT[®]
INSEL-HOTEL REGENSBURG

Inhalt

Wir über uns - SORAT Insel-Hotel Regensburg

Auf einen Blick: SORAT Insel-Hotel Regensburg

Tagungskapazitäten

Grundriss

Tagungspauschalen 2026

Bereitstellungsgebühren

Tagungstechnik

Pausen: Kulinarisches

Programm und Fun

Wegbeschreibung und Anfahrtsskizze

Checkliste

Geschäftsbedingungen

Veranstaltungsabfrage



Tagen mit fließend Wasser vor dem Fenster ...

... und dem Blick auf das Unesco Weltkulturerbe, die Steinerne Brücke und den Dom St. Peter. Mit der Wahl des SORAT Insel-Hotels Regensburg haben Sie Ihr Interesse auf ein außergewöhnliches Haus gerichtet: Denn mitten im Herzen von Regensburg und direkt an der Donau steht das SORAT Insel-Hotel Regensburg.

Das liebevoll restaurierte Gebäude, das früher eine kunstgewerbliche Werkstätte beherbergte, steht auf einer Insel und überbaut sogar einen Arm der Donau. Wo früher die Schmiedehämmer dröhnten, finden Sie heute viel Raum für Tagungen und Events für bis zu 250 Personen.

In fünf variablen und klimatisierbaren Konferenzräumen trifft moderne Technik auf Tageslicht und Donaublick. Das Highspeed Internet gibt es verkabelt oder drahtlos! Dazu der Postkartenblick über die Donau auf die Altstadt. Und nebenbei können Sie in aller Ruhe auf höchstem Niveau tagen.

Diese Mappe soll Ihnen helfen, Ihre Veranstaltung zügig und exakt, rationell und professionell zu planen. Unsere Mitarbeiter beraten Sie individuell bei der Durchführung von Seminaren, Kongressen, Familienfeiern, Empfängen, Ausstellungen und Konferenzen.



SORAT
INSEL-HOTEL REGENSBURG

Ansprechpartner

Veranstaltungsabteilung

Alexandra Elsner

Bankettkoordination

Telefon +49 (0) 941 / 810 44 54

E-Mail event-regensburg@sorat-hotels.com

Fax +49 (0) 941 / 810 44 60

Reservierungsabteilung

Elfriede Schweiger

Empfangsleiterin

Reservierungsleiterin

Telefon +49 (0) 941 / 810 44 51

E-Mail e.schweiger@sorat-hotels.com

Fax +49 (0) 941 / 810 44 44

Empfang

Telefon +49 (0) 941 / 810 40

E-Mail regensburg@sorat-hotels.com

Fax +49 (0) 941 / 810 44 44



Lobby

SORAT Insel-Hotel Regensburg auf einen Blick

Konferenzräume	<p>Konferenz- und Bankettkapazität gesamt bis 250 Personen</p> <p>5 Veranstaltungsräume mit folgender Ausstattung: Standard Konferenztechnik Kostenfreies Wireless LAN Teilweise Klimaanlage Anschlüsse für Telefon/Fax/PC Schallisolation Raumverdunkelung</p>
Zimmer	<p>75 Gästezimmer, davon 2 Suiten und 6 Juniorsuiten 1 rollstuhlgerechtes Zimmer alle Nichtraucherzimmer</p> <p>Ausstattung: Kostenfreies Wireless LAN Komfortabler Arbeitsplatz Flat-TV (digitales Satelliten-TV) Schallisolierte Fenster Keine Klimaanlage</p>
Frühstück	<p>Montag – Freitag von 06:30 – 10:30 Uhr Samstag – Sonntag von 07:00 – 11:00 Uhr</p>
Restaurant Brandner	<p>Dienstag – Samstag von 11:30 – 23:30 Uhr Sonntag 11:30 – 21:30 Uhr Küche bis 21:00 Uhr</p>
Bar	<p>Montag – Samstag von 18:00 – 00.00 Uhr</p>
Parken	<p>Hoteltiefgarage, EUR 19,00 mit Übernachtung, EUR 11,00 ohne Übernachtung, pro Tag und pro PKW</p>
Entfernung Flughafen	<p>Flughafen München-Erding 110 km Flughafen Nürnberg 95 km</p>
Entfernung Bahnhof	<p>IC-Bahnhof Regensburg 2 km</p>
Entfernung Autobahn	<p>Autobahn A93/Ausfahrt Pfaffenstein: 3 km Autobahn A3/Dreieck Regensburg: 4,5 km</p>
Öffentliche Verkehrsmittel	<p>Bus 500 m vom Hotel</p>
Kreditkarten	<p>Amex, Visa, Mastercard, Diners, AirPlus Corporate Card</p>

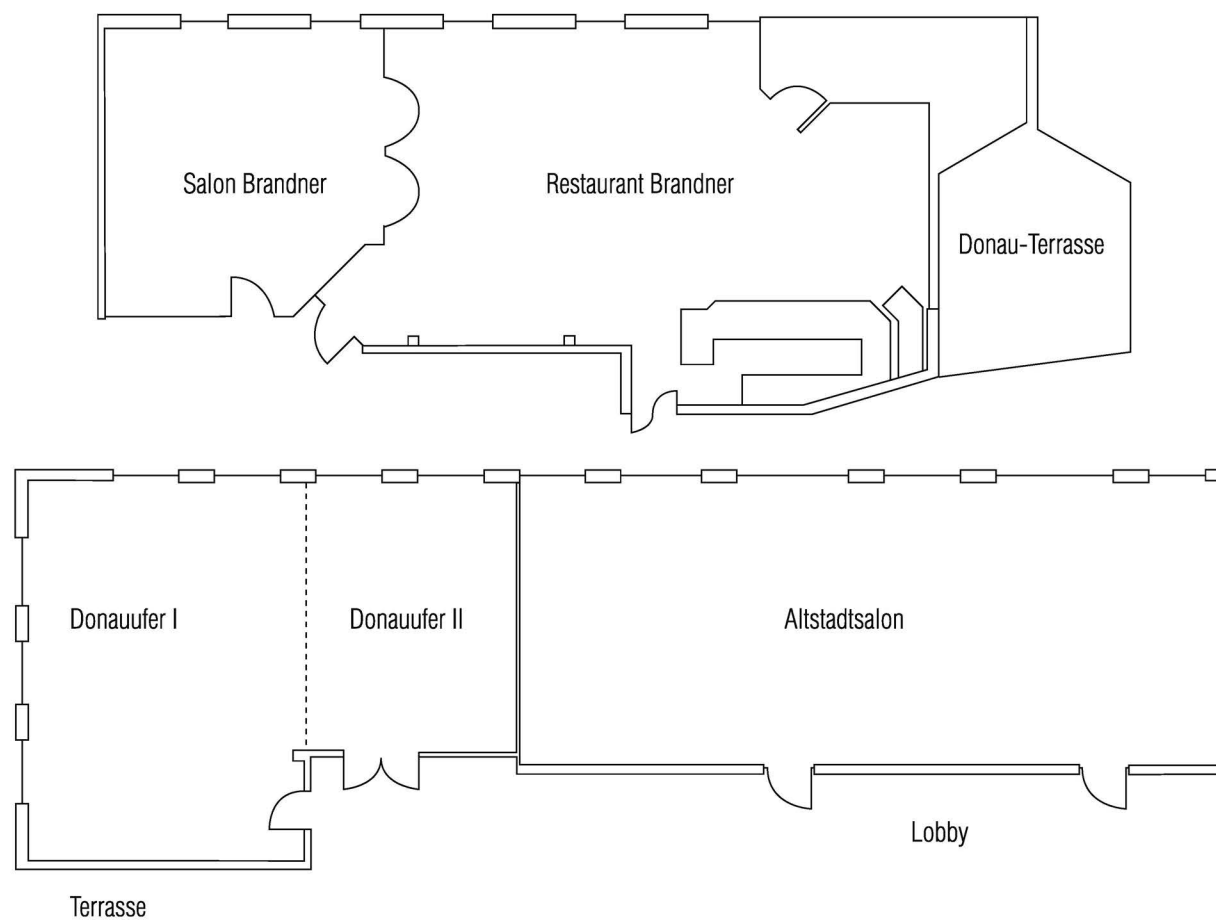


Tagungskapazitäten

Raum	qm	Breite Länge Höhe in m			Parlament	U-Form außen	U-Form innen+außen	Block	Stuhlreihen	Runde Tische	Klimaanlage	Tageslicht
Altstadtsalon	131	7,60	17,10	2,80	60	40	60	46	100	88	ja	ja
Donauufer I	67	6,90	9,70	2,80	24	15	26	16	30	24	–	ja
Donauufer II	34	5,00	6,60	2,80	12	10	–	–	12	8	–	ja
Donauufer I+II	101	9,70	11,90	2,80	54	26	46	34	70	64	–	ja
Domblick	30	5,00	6,00	2,55	–	–	–	12	–	–	ja	ja
Salon Brandner	47	6,50	7,30	2,80	24	15	23	20	25	24	–	ja

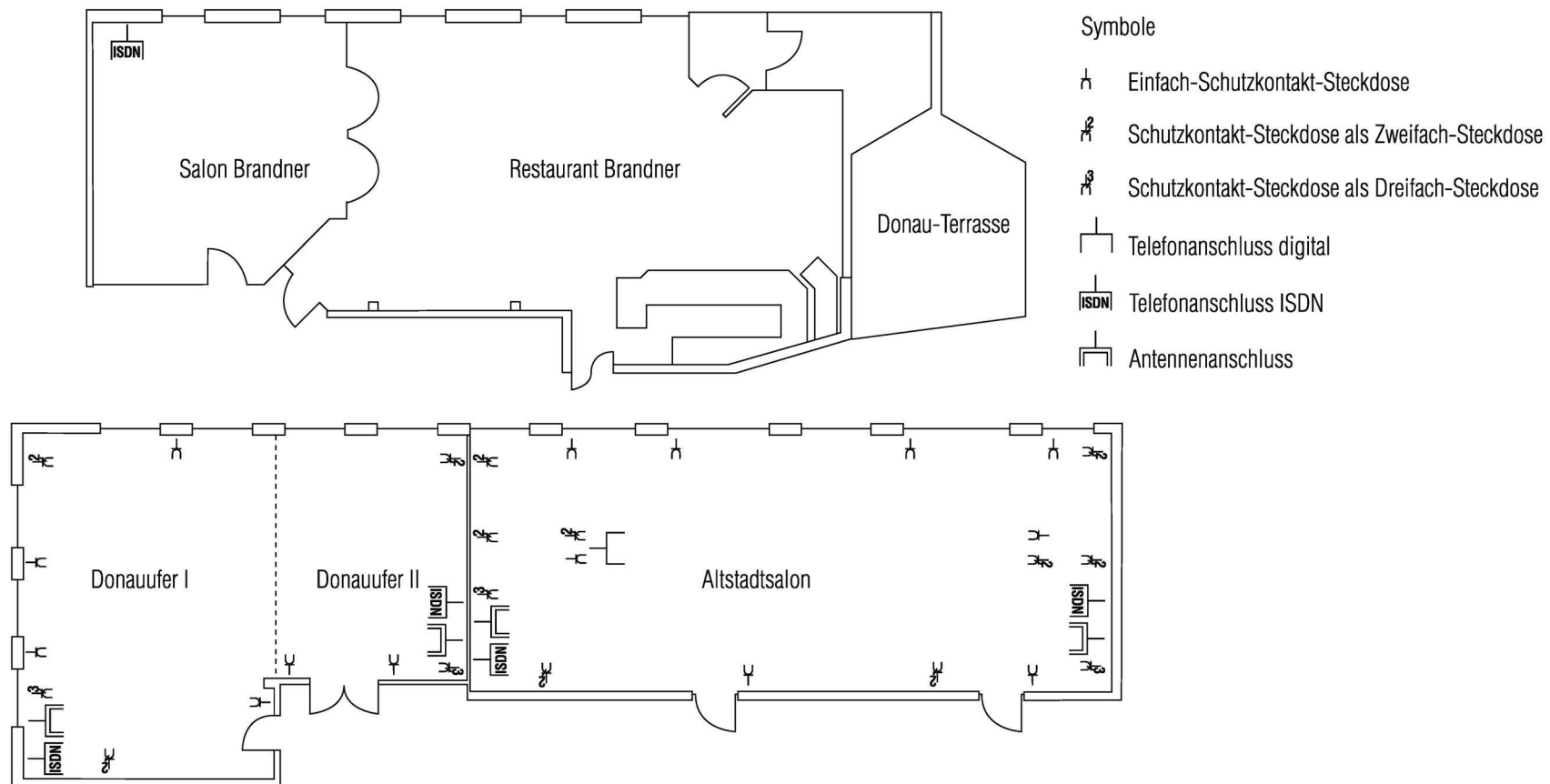


Grundriss





Grundriss Erdgeschoss: Technikanschlüsse



Tagungspauschale Small 2026

8-Stunden Tagungspauschale Small	Pro Person und Tag
Pauschale	EUR 67,00
Abendessen	EUR 36,00

Leistungen 8-Stunden Tagungspauschale Small

- Bereitstellung eines Tagungsraumes mit Tageslicht, Blöcken und Stiften
- SORAT Tagungsbetreuer als professioneller Ansprechpartner während der Veranstaltung
- Beamer, Moderatorenkoffer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart mit 10 Blättern
- Unlimited Mineralwasser und Saft im Tagungsraum
- SORAT Kaffeepause: Vormittag mit Obstplatte
- Mittagessen: 2-Gang-Menü (3 Hauptgerichte zur Wahl)
- Mittagessen: inklusive 1 Softgetränk
- SORAT Kaffeepausen: Nachmittag mit Blechkuchen

Hinweis

- Gültig 2026 für Tagungen ab 10 Personen, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
- Inklusive Wireless LAN Nutzung, Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer
- Spezielle Übernachtungsangebote für Tagungsgäste auf Anfrage
- Variationen von Kaffeepausen innerhalb der Tagungspauschale auf Anfrage möglich
- Abendessen als 3-Gang-Menü oder Dinner-Buffer auf Anfrage möglich
- Es gelten die AGBs der SORAT Hotels, Änderungen vorbehalten



Lobby

Tagungspauschale Medium 2026

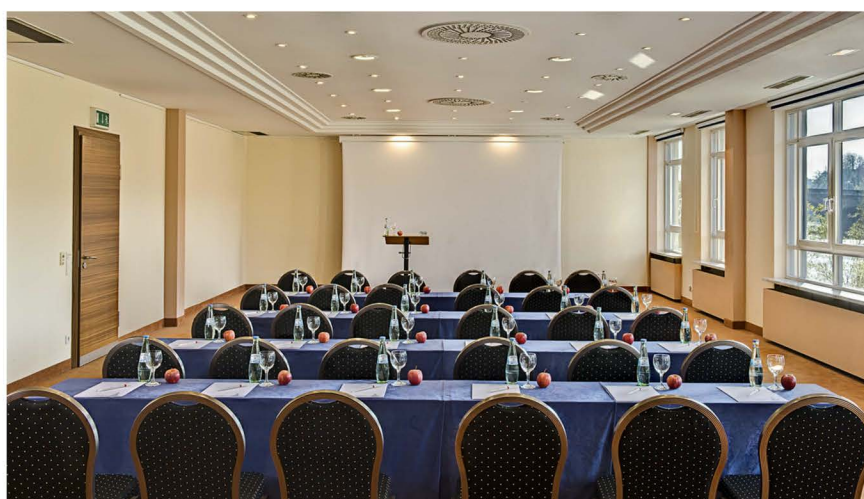
8-Stunden Tagungspauschale Medium	Pro Person und Tag
Pauschale	EUR 76,00
Abendessen	EUR 36,00

Leistungen 8-Stunden Tagungspauschale Medium

- Bereitstellung eines Tagungsraumes mit Tageslicht, Blöcken und Stiften
- SORAT Tagungsbetreuer als professioneller Ansprechpartner während der Veranstaltung
- Beamer, Moderatorenkoffer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart mit 10 Blättern
- Unlimited Mineralwasser und Saft im Tagungsraum
- Kreative SORAT Kaffeepause: Vormittag mit kulinarischen Kleinigkeiten
- Mittagessen: Lunch-Buffer oder 2-Gang-Menü laut Küchenchef (3 Hauptgänge zur Wahl)
- Mittagessen: inklusive Getränke unlimited (Softgetränke, Wein, Bier, Kaffeespezialitäten)
- Kreative SORAT Kaffeepause: Nachmittag mit kulinarischen Kleinigkeiten

Hinweis

- Gültig 2026 für Tagungen ab 10 Personen, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
- Inklusive Wireless LAN Nutzung, Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer
- Spezielle Übernachtungsangebote für Tagungsgäste auf Anfrage
- Variationen von Kaffeepausen innerhalb der Tagungspauschale auf Anfrage möglich
- Abendessen als 3-Gang-Menü oder Dinner-Buffer auf Anfrage möglich
- Es gelten die AGBs der SORAT Hotels, Änderungen vorbehalten



Allstadtsalon

Tagungspauschale Large 2026

8-Stunden Tagungspauschale Large	Pro Person und Tag
Pauschale	EUR 92,00
Abendessen	EUR 36,00

Leistungen 8-Stunden Tagungspauschale Large

- Bereitstellung eines Tagungsraumes mit Tageslicht, Blöcken und Stiften
- SORAT Tagungsbetreuer als professioneller Ansprechpartner während der Veranstaltung
- Beamer, Moderatorenkoffer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart mit 10 Blättern
- SORAT Begrüßung mit Kaffee vor dem Tagungsraum
- Softgetränke, Kaffee und Tee unlimited während der Tagung
- Kreative SORAT Kaffeepause: Vormittag mit kulinarischen Kleinigkeiten
- Mittagessen: Lunch-Buffer oder 3-Gang-Menü laut Küchenchef (3 Hauptgänge zur Wahl)
- Mittagessen: inklusive Getränke unlimited (Softgetränke, Wein, Bier, Kaffeespezialitäten)
- Kreative SORAT Kaffeepause: Nachmittag mit kulinarischen Kleinigkeiten

Hinweis

- Gültig 2026 für Tagungen ab 10 Personen, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
- Inklusive Wireless LAN Nutzung, Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer
- Spezielle Übernachtungsangebote für Tagungsgäste auf Anfrage
- Variationen von Kaffeepausen innerhalb der Tagungspauschale auf Anfrage möglich
- Abendessen als 3-Gang-Menü oder Dinner-Buffer auf Anfrage möglich
- Es gelten die AGBs der SORAT Hotels, Änderungen vorbehalten



Domblick

Bereitstellungsgebühren 2026

Raum	qm	Miete in EUR
Altstadtsalon	131	950,00
Donauufer I	67	500,00
Donauufer II	34	250,00
Donauufer I+II	101	750,00
Domblick	30	350,00
Salon Brandner	47	250,00

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Änderungen vorbehalten.



Restaurant Brandner



Tagungstechnik 2026

Technik	Miete in EUR / Pro Tag
Pinnwand	10,00
Flipchart mit 10 Blättern und Stiften	15,00
Flipchartblock	10,00
Leinwand 300 x 250 cm	Kostenfrei
Moderatorenkoffer	25,00
Beschallungsanlage inklusive 1 Mikrofon	150,00
Zusatzmikrofon	50,00
Rednerpult	10,00
Kopie s/w (Papier)	0,30 pro Kopie
Kopie s/w (Folie)	0,30 pro Kopie
Kopie Farbe (Papier)	1,00 pro Kopie

Die SORAT Standardtagungstechnik: Beamer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart mit Schreibblock und Stiften ist in unseren Tagungspauschalen enthalten. Wireless LAN ist kostenfrei. Alle Preise inklusive Service, gesetzlicher Mehrwertsteuer. Weitere Technik auf Anfrage. Fax- und Kopiermöglichkeiten sind an der Rezeption gegeben.

Imbiss

Laut Küchenchef Ab 20 Personen

EUR 26,00
pro Person

Sie möchten sich überraschen lassen? Dann vertrauen Sie dem guten Geschmack unseres Küchenchefs und probieren Sie den:

Imbiss laut Küchenchef

- Saisonale und regionale Küchenhighlights
- Von warm und kalt über pikant bis zucker-süß

Bayerisch Ab 20 Personen

EUR 30,00
pro Person

- Ofenfrischer Leberkäs
- Bratwürstel auf Kraut
- Kipferl, Schwarzbrot und Butter
- Radi und Radieserl
- Bayerisch Creme mit Beerenragout

Dieser Imbiss enthält auch ein Brotzeitbrettel mit:

- Geräuchertem
- Knacker
- Leberkäs
- Presssack
- Obatzda
- Emmentaler

Brandner Ab 20 Personen

EUR 31,00
pro Person

- Salatbuffet: Tomaten, Karotten, Gurken, Kraut, Oliven, Paprika
- Zweierlei Dressings
- Gefüllte Mini-Wraps
- Kartoffel-Lauch-Cremesüppchen
- Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat
- Fetapäckchen mit Kräutern und Kirschtomaten
- Geeiste Beeren mit Joghurt und Baiser
- Käse Brett
- Brotkorb

Mediterran Ab 20 Personen

EUR 35,00
pro Person

- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Antipasti-Auswahl
- Parmesan-Carpaccio mit Trüffelöl und Pinienkernen
- Saltimbocca (Pute) mit hausgemachter Tomatenpasta
- Lachslasagne mit Spinat
- Gnocchi mit Pesto und Kirschtomaten
- Tiramisu

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

3-Gang-Menüs

Bayerisches Menü

EUR 36,00
pro Person

- Kartoffelcremesuppe mit süßem Händelmeier Senf und gebratenen Weißwurstadeln
- Spanferkelrollbraten in Schwarzbier-Honig-Sauce und Kartoffel-Apfel-Gröstl
- Bayerisch Creme mit Himbeerragout und Früchten

Menü I

EUR 36,00
pro Person

- In Waldbeeren pochirtes Lachsfilet mit Kaviar-Crème-Fraîche an Rösti und Blattsalat in Balsamicodressing
- Schweinefilet mit Schwammerlagout, buntem Gemüse und gebratenen Knödelscheiben
- Schokoladenmousse mit Zwetschgenröster

Menü II

EUR 38,00
pro Person

- Mediterraner Vorspeisenteller:
Mit mariniertem Gemüse und luftgetrocknetem Schinken auf Rucola mit Parmesan
- Zander auf der Haut gebraten mit Lauch und Tomaten-Oliven-Vinaigrette, Rosmarinkartoffeln
- Tiramisu auf Chili-Schokoladen-Sauce

Menü III

EUR 39,00
pro Person

- Portweingarnelen auf Rucola mit Parmesan
- Niedertemperatur gegartes Roastbeef mit Trüffelrahmsauce, Gemüse der Saison und Kartoffelplätzchen
- Dessertvariation Brandner

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Weitere Menüvorschläge unterbreiten wir Ihnen gern nach Ihren Vorstellungen und je nach Saison. Unser Küchenchef Thomas Rieger stellt Ihnen Menüs und Buffets auch ganz nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Bayerisches Spezialitätenbuffet

Ab 30 Personen	Preis EUR 39,50 pro Person
Kalte Speisen	<ul style="list-style-type: none">■ Blattsalate■ Kartoffelsalat■ Gurkensalat■ Krautsalat mit Speck■ Tomatensalat mit Zwiebeln und frischen Kräutern■ Karottensalat mit Apfelspalten <p>Dieses Buffet enthält auch ein Brotzeitbrett mit:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Geräuchertem■ Knacker■ Leberkäs■ Presssack■ Obatzda■ Emmentaler
Suppe	<ul style="list-style-type: none">■ Bayerische Festtagssuppe
Warme Speisen	<ul style="list-style-type: none">■ Gemischter Braten in Schwarzbiersauce■ Schlegel von der Bauernente im eigenen Sud■ Semmelknödel mit Schwammerlragout■ Gemüse der Saison■ Apfelblaukraut■ Kartoffelknödel■ Butterspätzle
Desserts	<ul style="list-style-type: none">■ Bayerisch Creme mit Früchten■ Kaiserschmarrn und Zwetschgen
Sonstiges	<ul style="list-style-type: none">■ Gemischter Brotkorb mit regionalen Sorten, Butter

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Italo Buffet

Ab 30 Personen	Preis EUR 49,00 pro Person
Kalte Speisen	<ul style="list-style-type: none">■ Blattsalate mit Balsamico Dressing■ Rucolasalat mit Croûtons und Parmesan■ Brotsalat■ Meeresfrüchtesalat■ Tacchino Tonnato■ Carpaccio■ Antipasti-Auswahl■ Gefüllte Focaccia■ Überbackene Polenta■ Pizzecken■ Büffelmozzarella■ Oliven, Kapernäpfel und Peperoni■ Sardinen und Thunfisch■ Italienischer luftgetrockneter Schinken■ Italienische Paprika Salami
Wunschgericht	<p>Stellen Sie Ihre Lieblings-Pastagerichte nach Wunsch einfach selbst zusammen mit:</p> <p>Hausgemachten Nudeln</p> <p>Weitere Zutaten:</p> <p>Tomatensauce, Schinken-Sahnesauce, Pesto verde, Pesto rosso, Garnelen, Schinkenstreifen, Kirschtomaten, Zucchini, Basilikum, Kapern, Thunfisch, Sardellen, getrockneten Tomaten, Sahne, Tintenfisch</p>
Desserts	<ul style="list-style-type: none">■ Schokoladenbrunnen mit Früchten■ Profiterols mit Schokoladensauce■ Panna Cotta mit Früchten■ Tiramisu
Sonstiges	<ul style="list-style-type: none">■ Italienischer Schweinebraten■ Italienische Käsevariation mit Feigensenf■ Brot, Brötchen und Butter

Festliches Buffet

Ab 30 Personen	Preis EUR 49,00 pro Person
Kalte Speisen	<ul style="list-style-type: none">■ Salatbuffet der Saison mit gebratenem Speck, Croûtons und zweierlei Dressing■ Tomatensalat mit Büffelmozzarella■ Bunter Reissalat mit Thunfisch■ Dreierlei vom Lachs auf Bratkartoffelsalat■ Schwarzwälder und italienischer luftgetrockneter Schinken mit Feigen, Melone, Pecorino■ Rosa gebratenes Roastbeef mit Cumberlandsaucen und Sahnemeerrettich■ Eier dreimal anders gefüllt auf Kressebeet
Suppe	<ul style="list-style-type: none">■ Getrübte Blumenkohlcremesuppe mit Pesto-Croûtons
Warme Speisen	<ul style="list-style-type: none">■ Vom Koch tranchierter Kalbsrücken, in Kräutern gegart, mit Sherryrahm, dazu Gemüse der Saison und Kartoffelgratin■ Gebratener Zander auf Blattspinat mit Schwenkkartoffeln■ Hausgemachte Pasta aus dem Käseleib mit Trüffelöl
Desserts	<ul style="list-style-type: none">■ Rendezvous mit Crème brûlée und frischen Beeren■ Schokoladenbrunnen mit Früchten■ Mousse von dreierlei Nougat
Käse	<ul style="list-style-type: none">■ Käsebrett mit Feigensenf
Sonstiges	<ul style="list-style-type: none">■ Gemischter Brotkorb mit Butter

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Programm und Fun

Cocktail Schulung

Wir weihen Sie in die geheime Welt der Cocktails und Barkeeper ein - in entspannter, witziger und lockerer Atmosphäre an unsere Hotelbar Danubes. Sie lernen die Geschichte des Cocktails kennen, die Zutatenvielfalt und die Herstellung. Unter Anleitung unseres Restaurantleiters mixen Sie Ihre eigenen Cocktails. Sie erstellen sechs Cocktails, drei alkoholfreie und drei alkoholische, dazu gestalten Sie die passenden Dekorationen. Anschließend wird in gemütlicher Runde angestoßen. Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind: Selbstverständlich gibt es Rezepte und Informationen zur Zubereitung für Sie zum Mitnehmen.

Schiffahrt auf der Donau

Schiffahrten auf der schönen blauen Donau in und ab der Weltkulturerbestadt Regensburg. Informieren Sie sich online über alle Angebote der Regensburger Personen-Schiffahrt Klinger GmbH.

Informationen
www.schiffahrtklinger.de

Fahrradtour

Die Umgebung von Regensburg ist ein Paradies für Radfahrer. Durch die Stadt führt der 600 Kilometer lange Donau Radweg. Wenn es kürzer sein soll: Radeln Sie entlang der Donau zur Walhalla, dem Tempel der Deutschen Ehre. Ein Picknick oder eine Einkehr in einem typisch bayerischen Wirtshaus gibt Kraft für die Rückfahrt.

Informationen
www.donau-radweg.info

Kanu Touren an Regen und Naab

Von einer kurzen Paddeltour bis zu Tages- und Mehrtagesfahrten mit Rückführungsservice, für Einzelwanderer, Firmen, Familie, Reisegruppe - es ist alles möglich. Sie erwarten malerisch gelegene kleine Orte und viele alte Burgen, die das Ufer säumen, sowie eine grandiose Natur entlang von Naab und Regen.

Informationen
www.paddelzeit.com

Weitere Tipps geben wir Ihnen gern.

Programm und Fun

Erlebnisführung:

UNESCO Welterbe

mit der Regensburger Stadtmaus

Regensburg ist UNESCO Welterbe. Erfahren Sie, wie die Regensburger Altstadt zu dem wurde, was sie heute ist. Bürgerhäuser und Patrizierburgen, Kirchen und Plätze der Altstadt sind die steinernen Zeugen der Geschichte. Wir zeigen Ihnen das schönste und spannendste aus zwei Jahrtausenden. Sie hören faszinierende Geschichten rund um das Entstehen der nördlichsten Stadt Italiens: Warum wollte man die Steinernen Brücke im 19. Jahrhundert abreißen? Weshalb hat gerade Regensburg so viele Geschlechtertürme? Wir verraten es Ihnen!

Erlebnisführung:

Kriminell gut

mit der Regensburger Stadtmaus

Wenn die Sonne untergegangen ist und der Mond die engen Altstadtgassen in gespenstisches Licht taucht, entführen wir Sie in das Reich von Henkern, wahnsinnigen Mördern und Gesetzlosen. Erleben Sie, wie zu abendlicher Stunde die Schatten der Vergangenheit Gestalt annehmen und werden Sie Zeuge von schauerlichen Ereignissen...

Informationen und weitere Führungen
www.stadtmaus.de

Schlossführung St. Emmeram

Thurn & Taxis

Das Schloss Thurn und Taxis liegt im Herzen der Altstadt Regensburg. Hier residiert die fürstliche Familie seit 1812, seitdem ist das ehemalige Reichsstift und Benediktinerkloster St. Emmeram im Besitz des fürstlichen Hauses. Es beherbergt den Wohnsitz der fürstlichen Familie, die fürstliche Verwaltung sowie die fürstlichen Museen. Die Museen, Schloss, Kreuzgang, Marstall und fürstliche Schatzkammer vermitteln einen umfassenden Eindruck in die über fünfhundertjährige Geschichte des Hauses Thurn und Taxis, die 1000-jährige Klostertradition und den Lebensstil einer der bedeutendsten deutschen Adelsfamilien. Erleben Sie mittelalterliche Atmosphäre im Kreuzgang oder die Pracht des Rokoko im Schloss.

Informationen

www.thurnundtaxis.de

Regensburg entdecken

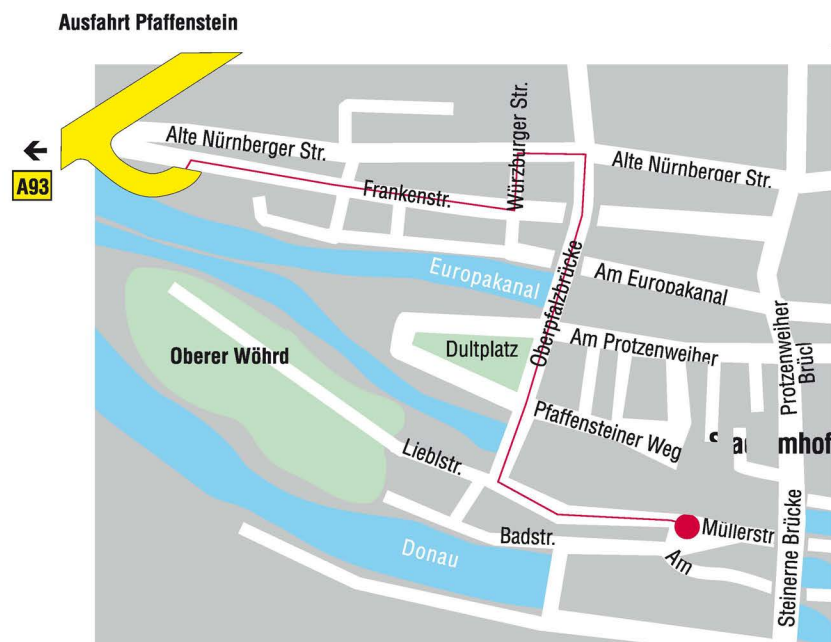
Weitere Informationen zu Regensburg und dem bunten wie vielfältigem Programm der Stadt an der Donau finden sie auch unter: www.regensburg-entdecken.de

Wir wünschen Ihnen eine schöne und erlebnisreiche Zeit bei uns in Regensburg und in unserem Hotel.

Wegbeschreibung – so finden Sie uns

Folgen Sie den Schildern zum Oberen Wöhrd. Von der Autobahnausfahrt Regensburg-Pfaffenstein gelangen Sie auf die Frankenstraße, die Sie stadteinwärts befahren. An der ersten Ampel biegen Sie links ab in die Würzburger Straße. Biegen Sie nach dieser kurzen Straße rechts ab

und fahren Sie an der nächsten Kreuzung rechts auf die Oberpfalzbrücke. Nach dieser Brücke biegen Sie rechts auf den Pfaffensteiner Steg ab. Gleich nach dem Steg fahren Sie links in die Lieblstraße. Kurz vor der Steinernen Brücke sehen Sie rechts das SORAT Insel-Hotel Regensburg.



Checkliste

Unterkunft

Personenanzahl	<input type="text"/>
Einzelzimmer	<input type="text"/>
Doppelzimmer	<input type="text"/>
Anreisedatum	<input type="text"/>
Abreisedatum	<input type="text"/>
Namensliste	<input type="text"/>
Gastgeschenke	<input type="text"/>
VIP-Zimmer	<input type="text"/>
Nichtraucherzimmer	<input type="text"/>

Veranstaltung

Teilnehmeranzahl	<input type="text"/>
Tagungsraum	<input type="text"/>
Gruppenarbeitsraum	<input type="text"/>
Bestuhlungsform	<input type="text"/>
Rednerpult	<input type="text"/>
Vorstandstisch	<input type="text"/>
Tagungstechnik	<input type="text"/>
Tagungsböcke/-stifte	<input type="text"/>
Empfang	<input type="text"/>
Namensschilder	<input type="text"/>
Infomaterial	<input type="text"/>
Tagungsprogramm	<input type="text"/>
Musik	<input type="text"/>
Tanzfläche	<input type="text"/>
Dekoration	<input type="text"/>
Aschenbecher	<input type="text"/>

Essen und Trinken

Frühstück	<input type="text"/>
Kaffeepause vormittags	<input type="text"/>
Mittagessen	<input type="text"/>
Kaffeepause nachmittags	<input type="text"/>
Abendessen	<input type="text"/>
Tagungsgetränke	<input type="text"/>
Tischkarten	<input type="text"/>
Menükarten	<input type="text"/>
Getränkeauswahl	<input type="text"/>
Aperitif	<input type="text"/>
Digestif	<input type="text"/>

Sonstiges

Rahmenprogramm	<input type="text"/>
Parkplätze	<input type="text"/>
Fotograf	<input type="text"/>
Lagerraum	<input type="text"/>
Transfer	<input type="text"/>

Abrechnungsmodus

Art der Bezahlung	<input type="text"/>
Selbstzahler	<input type="text"/>
ac. Veranstalter	<input type="text"/>
Rechnungsadresse	<input type="text"/>
Zeichnungsberechtigter	<input type="text"/>

Diese Checkliste soll Ihnen bei der umfangreichen Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung behilflich sein. Bei Fragen rufen Sie uns bitte an.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Geltungsbereich

- 1.1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenzräumen, Banketträumen und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
- 1.2. Die Untervermietung oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufsveranstaltungen oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei das Recht zur Kündigung gemäß § 540 Absatz 1 Satz 2 BGB abbedungen wird.
- 1.3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich in Textform vereinbart wurde.

2. Vertragsabschluss, Vertragspartner, Haftung

- 2.1. Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.
- 2.2. Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Vertragstypische Pflichten sind solche Pflichten, die die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages erst ermöglichen und auf deren Erfüllung der Kunde vertraut und vertrauen darf. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizubringen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist dem Hotel verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

3. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

- 3.1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
- 3.2. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten beziehungsweise geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.
- 3.3. Ist ein Mindestumsatz vereinbart worden und wird dieser nicht erreicht, kann das Hotel 60% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder das Hotel einen höheren Schaden nachweist.
- 3.4. Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderung der gesetzlichen Umsatzsteuer nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.
- 3.5. Wurde Zahlung auf Rechnung vereinbart, so hat die Zahlung vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zu erfolgen.
- 3.6. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.
- 3.7. In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.6. oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.
- 3.8. Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.
- 3.9. Der Kunde ist einverstanden, dass ihm die Rechnung auf elektronischem Weg übermittelt werden kann.

4. Rücktritt des Kunden [Abbestellung, Stornierung]

- 4.1. Eine kostenfreie einseitige Lösung des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Recht zum kostenfreien Rücktritt im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde oder ein gesetzliches Recht zur kostenfreien Lösung besteht.
- 4.2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungsansprüche oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er dieses nicht bis zum vereinbarten Termin gegenüber dem Hotel in Textform ausübt.
- 4.3. Ist ein Rücktrittsrecht gemäß 4.1. nicht vereinbart oder erloschen und besteht auch kein gesetzliches Recht zur kostenfreien Vertragslösung, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung gemäß den Ziffern 3.3., 4.4., 4.5. und 4.6. trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei pauschaliert werden, bei einzeln ausgewiesenen Mietpreisen in Höhe von 10%, im Übrigen gemäß den Ziffern 3.3., 4.4., 4.5. und 4.6. 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.
- 4.4. Tritt der Kunde erst ab dem 60. Tag vor Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis - abzüglich eventueller Einnahmen oder ersparter Aufwendungen gemäß 4.3. Satz 2 - sowie den verauslagten Leistungen gemäß Ziffer 3.2 Satz 2 und/oder einem vereinbarten Mindestumsatz gemäß Ziffer 3.3., 35% des entgangenen Verzehrumsatzes in Rechnung zu stellen, ab dem 30. Tag 60% und ab dem 10. Tag 85% des Verzehrumsatzes. Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für die Berechnung der Frist der erste Veranstaltungstag maßgeblich. 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.
- 4.5. Die Berechnung des Verzehrumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis zuzüglich Getränke x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste Menü mit drei Gängen des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet.
- 4.6. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt ab dem 60. Tag vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem Rücktritt ab dem 30. Tag 75% und ab dem 10. Tag 85% der Tagungspauschale x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen. Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für die Berechnung der Frist der erste Veranstaltungstag maßgeblich. 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.

5. Rücktritt des Hotels

- 5.1. Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet. Dies gilt entsprechend bei Einräumung einer Option, wenn andere Anfragen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung nicht zur festen Buchung bereit ist.
- 5.2. Wird eine gemäß Ziffer 3.6. und/oder Ziffer 3.7. vereinbarte oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

- 5.3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
 - Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltszweck sein;
 - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschaftsbereich beziehungsweise Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
 - ein Verstoß gegen Ziffer 1.2. vorliegt.
- 5.4. Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz. Sollte bei einem Rücktritt nach vorstehender Ziffer 5.2. oder 5.3. ein Schadensersatzanspruch des Hotels gegen den Kunden bestehen, so kann das Hotel diesen pauschalieren. Die Ziffern 4.3. bis 4.6. gelten in diesem Fall entsprechend.

6. Änderung der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

- 6.1. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.
- 6.2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1. Satz 3 gilt entsprechend.
- 6.3. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.
- 6.4. Verschieben sich die vereinbarten Anfangszeiten oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

7. Mitbringen von Speisen und Getränken

- 7.1. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung in Textform mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein angemessener Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

8. Technische Einrichtungen, Anschlüsse und sonstige Ausstattungen

- 8.1. Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische Einrichtungen, Anschlüsse und/oder sonstige Ausstattungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus deren Überlassung frei.
- 8.2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
- 8.3. Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Einrichtungen für Telefon, Telefax und Datenübertragung zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
- 8.4. Für die Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu verschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften.
- 8.5. Der Kunde hat die im Rahmen urheberrechtlich relevanter Vorgänge wie Musikdarbietung, Filmvorführung, Streamingdienste erforderlichen Formalitäten und Abrechnungen eigenverantwortlich mit den zuständigen Institutionen wie GEMA abzuwickeln.
- 8.6. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

9. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

- 9.1. Mitgeführte Ausstellungsgegenstände oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen beziehungsweise im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalles eine vertragstypische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.
- 9.2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial und sonstige von dem Kunden eingebrachte Gegenstände und deren Verwendung haben brandschutztechnischen Anforderungen und behördlichen Vorschriften zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
- 9.3. Mitgebrachte Ausstellungsgegenstände oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltes des Raumes eine angemessene Nutzungserschädigung berechnen.

10. Haftung des Kunden für Schäden

- 10.1. Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer beziehungsweise Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
- 10.2. Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

11. Schlussbestimmungen

- 11.1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.
- 11.2. Ist der Kunde Kaufmann oder juristische Person des öffentlichen Rechts, ist ausschließlicher Gerichtsstand Standort des Hotels oder Sitz der Betreibergesellschaft des Hotels. 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.
- 11.3. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN Kaufrechts ist ausgeschlossen.
- 11.4. Das Hotel ist nicht bereit und nicht verpflichtet, an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.

Veranstaltungsanfrage

Firma

Name/Abteilung

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

SORAT Insel-Hotel Regensburg

Art der Veranstaltung

Personenanzahl

Termin

Uhrzeit

Alternativtermine

Übernachtung

Anzahl Zimmer

Termin

Tagungsräume

Anzahl Räume

Personenanzahl

Termine

Bestuhlungsform

Tagungstechnik

Besondere Wünsche

Verpflegung

Anreisetag	Veranstaltungstag	Abreisetag
Begrüßungscocktail <input type="checkbox"/>	Kaffeepause vormittags <input type="checkbox"/>	Kaffeepause vormittags <input type="checkbox"/>
Kaffeepause vormittags <input type="checkbox"/>	Mittagessen <input type="checkbox"/>	Mittagessen <input type="checkbox"/>
Mittagessen <input type="checkbox"/>	Kaffeepause nachmittags <input type="checkbox"/>	Kaffeepause nachmittags <input type="checkbox"/>
Kaffeepause nachmittags <input type="checkbox"/>	Abendessen <input type="checkbox"/>	Tagungsgetränke <input type="checkbox"/>
Abendessen <input type="checkbox"/>	Tagungsgetränke <input type="checkbox"/>	
Tagungsgetränke <input type="checkbox"/>		

Allgemeines

Datum

Angebot erbeten bis

Option erbeten bis

Rahmenprogramm

ja ☐ nein ☐

Art

Datum