

Liebe Gäste,

wir empfehlen uns für jeden Anlass bis ca. 70 Personen:

Familienfeier, Betriebsfeier, Besprechung, Seminar, Jubiläum, Vereinsfest, Tagung, Vortrag

Unser Ziel ist es, Ihrem Vertrauen gerecht zu werden und Ihr Fest so auszurichten, dass Sie und Ihre Gäste restlos zufrieden sind.

Dekoration: wird nach Aufwand berechnet oder wird von Ihnen organisiert.

Tischdecken ohne Menü: 2,00 € pro Person

Bitte beachten Sie: Kerzen und Teelichter nur in geeigneten Behältnissen.

Empfang:

Sektempfang mit einem von Ihnen ausgewählten Sekt, Abrechnung nach Flaschen, sonstige Aperitifs nach Verbrauch

| | | |
|---|-----------|-----------|
| Melonensticker mit Schinken | pro Stück | Euro 2,00 |
| Canapés mind. 20 Stück, | pro Stück | Euro 3,00 |
| Pikante Minnies – warme Blätterteig – Canapés | pro Stück | Euro 3,00 |
| Flammkuchen | pro Stück | Euro 6,50 |

Menüzusammenstellung:

Wir nehmen uns gerne Zeit für eine ausführliche Beratung. Ihr Fest soll so sein, wie Sie es sich vorstellen.

Kaffeetafel zw. 14 und 17 Uhr Bedienungspauschale 75,-- Euro:

| | | | |
|---|-------------------------|------------|-----------|
| Kuchen besorgen wir auf Ihren Wunsch und Rechnung oder können von Ihnen mitgebracht werden. | Kuchengedeck | pro Person | Euro 3,00 |
| | Kaffee, Tee, Schokolade | pro Tasse | Euro 2,50 |

Mitgebrachtes:

Wir bitten um Verständnis, dass alle mitgebrachten Speisen, Getränke, Kuchen, Gebäck usw. nur nach Rücksprache mit uns und gegen einen entsprechenden Ausgleich abgegeben werden können.

Sonstige Bedingungen

Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die Sie uns am Vorabend bis 18 Uhr angeben.

Außerhalb der regulären Öffnungs- und Küchenzeiten
verrechnen wir pro angefangene Stunde zusätzlich 25,00 Euro - umsatzabhängig.

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Unsere Rechnungen sind sofort ohne Abzug in bar oder per EC-Karte mit PIN zur Zahlung fällig.

Hunde sind nicht erlaubt.

Kreditkarten und Schecks können nicht akzeptiert werden.

Beispiele von Menüvarianten:

Wir verwenden nach Möglichkeit Produkte aus Baden-Württemberg.

Ihr persönliches Menü stellen wir gemeinsam mit Ihnen zusammen. Von dieser Zusammenstellung ist auch der Menüpreis abhängig.

Untenstehende Preise sollen Ihnen bei ca. 25 Personen als Orientierungshilfe dienen.

Menü 1 :

Flädlesuppe

Gemischter Salat

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Kroketten
und Gemüse garnitur

Heiße Himbeeren

39,30 €

Menü 2 :

Tomatencremesuppe

Blattsalate mit gebratenen Speckwürfeln

Krustenbraten mit Semmelknödeln, Spätzle,
und Gemüse garnitur

Gemischtes Eis mit Sahne

34,50 €

Menü 3 :

Flädlesuppe

Blattsalate mit Räucherlachs und Baguette

Schweinelenochen mit Spätzle, Kroketten und Gemüse garnitur

2 Sorten hausgemachtes Eis mit Garnitur

44,00 €

Menü 4 :

Tomatencremesuppe

Albschinken mit Melonenschnitte

Filet - Medallions vom Rind und Schwein

mit Spätzle, Pommes und Gemüse garnitur

2 Sorten hausgemachtes Eis mit Garnitur

47,30 €



Rommentaler Burgstüble

FAMILIENGASTHOF-WINTERGARTEN
KOMFORTZIMMER,★★★

Beispiele von Menüvarianten:

Wir verwenden nach Möglichkeit Produkte aus Baden-Württemberg.

Ihr persönliches Menü stellen wir gemeinsam mit Ihnen zusammen.

Von dieser Zusammenstellung ist auch der Menüpreis abhängig.

Untenstehende Preise sollen Ihnen bei ca. 25 Personen als Orientierungshilfe dienen.

Menü 5:

Gemischte Fisch - Vorspeise

Pfifferlingcremesuppe

Blattsalate mit gebratenem Speck

Rinderfiletmedallions mit Gemüse garnitur,

dazu hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel

2 Sorten hausgemachtes Eis mit Garnitur

60,80 €

Menü 6:

Vorspeisenbuffet Melone mit Schinken, Verschiedene Salate, Tomate mit Mozzarella, Fischplatte mit Lachs, Forelle und Shrimps, Italienisches Gemüse vom Grill,

Hauptgang serviert: Filet-Medallions vom Rind und Schwein mit Spätzle und Kroketten

Dessertbuffet Frischer Obstsalat, 2 Sorten Mövenpickeis, Apfelkühle mit Vanillesoße, weißes und braunes Mouse ó chokolat, verschiedene Käsesorten und geraucher Schinken

72,00 €



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Nach der Trauerfeier

*sind Sie im Kreis Ihrer Familie und Freunde zusammen
und erinnern sich an vergangene Zeiten.*

Wir bieten Ihnen unsere Räume für diesen Anlass an.

Pauschale für Nachmittagskaffe (außerhalb der Öffnungszeiten)

pro anwesende Person (Erwachsene und Kinder) 12,80 Euro

In der Pauschale ist enthalten:

Gedeck mit Tischdecken und Servietten

Kaffee - Kannen

Tee

Hefe-, Nuß- und Quarkzopf,

mind. 1 Butterbrezel, p.P.

Mineralwasser

Alle anderen Getränke (Bier, Wein, Schnaps, alkoholfreies) sind nicht enthalten.

Es ist ein Zeitraum von 3 Stunden vorgesehen, je nach Beginn der Trauerfeier am Friedhof.

Da die Anzahl der Gäste bei einem Trauerfall im Voraus nicht genau bekannt sein kann, bestellen wir Kuchen - und Brezeln nach Ihren Angaben bei der Reservierung.

Was übrig bleibt, bekommen Sie zu Ihrer Verwendung zum Einkaufspreis mit nach Hause.

Gerne werden auch kleine Pakete davon beim Abschied an die Gäste verteilt.

Wir berechnen die tatsächlich anwesenden Personen, mindestens jedoch:

An Wochentagen mindestens 25 Personen

Am Ruhetag - z.Zt. Donnerstag - mindestens 40 Personen

Gerne besprechen wir Ihren Termin mit Ihnen.

Besprechungen / Versammlungen

Unsere Räume stehen Ihnen zur Verfügung:

***Wenn Sie einen abgetrennten Raum für max. 2 Stunden benötigen,
berechnen wir einen Mindestumsatz pro Person 7,00 €
dieser Betrag ist nicht kumulierbar***

Nebenzimmer hinterer Teil bis 20 Personen

Nebenzimmer komplett bis 40 Personen

***Außerhalb der regulären Öffnungszeiten berechnen wir eine zusätzliche
Pauschale in Höhe von 35,-- Euro pro Stunde.***