

Sehr geehrter Gast,

auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen einen Auszug von Vorschlägen für Ihre Veranstaltung in unserem Hause zusammengestellt.

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, die verschiedenen Gerichte und Menü - Vorschläge zu kombinieren

oder eigene Ideen einzubringen, die wir in Ihr, für Sie persönlich ausgerichtetes Angebot für Ihre Veranstaltung einfließen lassen.

In einem persönlichen Gespräch werden wir Sie ausführlich

beraten und zusammen mit Ihnen Ihr Wunschmenü oder Wunschbuffet mit dem passendem Wein- und Getränkesortiment festlegen.

Es wird uns eine Freude sein, Sie in der von Ihnen ausgewählten Lokation oder in unserem Hause begrüßen zu dürfen.



Checkliste für Ihre Tagung oder Ihre Bankettveranstaltung

Name: _____

Adresse: _____

Telefon & E-Mail: _____

Art Ihrer Veranstaltung: _____

Datum: _____

Beginn Uhrzeit: _____

Ende Uhrzeit: _____

Anzahl der Gäste: _____

davon Kinder: _____

Bemerkungen:

Begrüßung

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Namensliste | <input type="checkbox"/> Sitzplan | <input type="checkbox"/> Tagungsprogramm |
| <input type="checkbox"/> Anfahrtsskizze | <input type="checkbox"/> Gastgeschenke | <input type="checkbox"/> Informationsmaterial |

Bemerkungen:

Gewünschte Räumlichkeiten

- | | |
|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Festsaal | <input type="checkbox"/> Gaststätte/Restaurant |
| <input type="checkbox"/> Tagungsräume | <input type="checkbox"/> Privat |

Bemerkungen:

Dekoration

Farbe: _____

ggf. Motto:

Blumen ja / nein

Farbe: _____

ggf. Blumenart: _____

Bemerkungen:

Kerzen ja / nein

Bemerkungen:

Tischkarten ja / nein

Bemerkungen:

Menükarten ja / nein

Technik

- | | | |
|--|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Lichttechnik | <input type="checkbox"/> Tontechnik | <input type="checkbox"/> Lasertechnik |
| <input type="checkbox"/> Overheadprojektor | <input type="checkbox"/> Diaprojektor | <input type="checkbox"/> Videoprojektor |
| <input type="checkbox"/> Videokamera | <input type="checkbox"/> Monitor | <input type="checkbox"/> Flipchart |
| <input type="checkbox"/> Pinnwand | <input type="checkbox"/> Leinwand | <input type="checkbox"/> Kopiergerät |
| <input type="checkbox"/> PC | <input type="checkbox"/> Telefax | |

Bemerkungen:

Musik

Anzahl der mitgebrachten Musiker? _____

Welche Art von Musik wird gespielt? _____

Beginn der musikalischen Begleitung? _____

Ende der musikalischen Begleitung? _____

Soll eine Tanzfläche zur Verfügung stehen? ja / nein

Bemerkungen:

Getränke

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Kaffeepausen | <input type="checkbox"/> Tagungsgetränke | <input type="checkbox"/> Getränke zum Essen |
| <input type="checkbox"/> Digestif | <input type="checkbox"/> Aperitif | <input type="checkbox"/> Kaffeeauswahl |
| <input type="checkbox"/> Zigarren / Zigaretten | | |

Speisen

- | | | |
|---|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Buffet | <input type="checkbox"/> Snacks/ Imbiss | <input type="checkbox"/> Kuchen/Torte |
| <input type="checkbox"/> Menü (___ Gänge) | <input type="checkbox"/> Mitternachtssnack | |

Wieviele Vegetarier gibt es unter den Gästen? _____

Wieviele Allergiker gibt es unter den Gästen? _____

Bemerkungen:

Bezahlung

Selbstzahler
 Bemerkungen:

Gesamtrechnung

Teilrechnungen

Budget

Budget gesamt: _____

Getränke: _____

Speisen: _____

Deco: _____

Bemerkungen:

Empfang – Cocktail

*Kleine Köstlichkeiten werden als Willkommensgruss gereicht.
Hier empfehlen wir Ihnen verschiedene Fingerfood- und
Canapés Varianten.*

*Die Speisen sind mundgerecht portioniert, evtl. mit kleinen
Spießchen versehen und aus der Hand zu essen. Sie werden
entweder als Buffet aufgebaut oder von Ihren Servicekräften
auf Tellern und Tablett gereicht. Pro Person werden zum
Empfang als Appetitanreger 4 – 5 Teile gerechnet.*

Canapés auf Toast,

Pumpernickel und Vollkorntoast und Baguette:

*Alle reichlich garniert mit verschiedenen Aufstrichen, Sherry
Tomaten, Trauben, Oliven
Perlzwiebeln, Orangen, Lachs und Forellenkaviar,
Saisonkräuter etc.*

*Schwarzwälder Schinken • Kassler Rücken • Kalbsleberpastete
• Gebackene Putenbrust • gerauchte Putenbrust • gerauchtes
Forellenfilet • gerauchte Makrelen • Jilsiter
Camembert • Frischkäse
Euro 1,60*

*Bündner Fleisch • Wildpastete • Parmaschinken • zartes
Schweinefilet • Schottischer Lachs
Crevetten • Flusskrebse • Brie • Blauschimmel Käse
Euro 2,-*

Cocktail Menü 1

*Tomaten-Mozzarella-Spießchen
mit frischem Basilikum*

•

*Spießchen von
Parmaschinken und Melone*

•

marinierte grüne und schwarze Oliven

•

*Italienische Hackbällchen
mit feinen Kräutern*

•

*Kleine Bruschetta
mit Tomate und Basilikum*

•

Panierte Champignons

•

Grissini, umwickelt mit Parmaschinken

•

Kleine Bruschetta mit Leber und Knoblauch

•

Mini Frühlingsröllchen

•

Mozzarella Sticks

Furo 12,50

Cocktail Menü 2

Kalt:

*Canapes und Minibrote, garniert mit • Shrimps auf Fi
Mariniertem und gerauchtem Lachs • Salami mit Cornichons
gefülltes Schweinefilet • Lebermousse
Schwarzwälder Schinken • Käsewürfel
Oliven • Pickles • Cornichons • Chips • Crackers • Baguettes*

*

Warm:

*Geflügelleber im Speckmantel • Fleischbällchen in Curry
Mini Fleisch-Spieße*

*

Desserts:

*Verschiedene Früchte im Schokolademantel • Minitörtchen mit
verschiedenen Füllungen
Früchteplatte • Mini Gebäck*

Euro 16,50

Gabelmenü

Das Gabelmenü bietet eine interessante Alternative zum Fingerfood oder den bekannten Canapés und ist für jeden Empfang oder jede Stehparty geeignet.

Das Gabelmenü ist ein „richtiges“ Menü mit drei bis zu zehn Gängen, wobei jede Menü-Folge aus kleinen mundgerechten Snacks besteht, die nur mit der Gabel eingenommen werden.

Das Gabelmenü wird für den Verzehr im Stehen, Gang für Gang, ob warme oder kalte Speisefolge, auf Tellern angerichtet serviert.

Für den ungezwungenen, sportlichen aber dennoch eleganten Empfang, der etwas Besonderes ist, bietet das Gabelmenü die richtige Alternative.

Gabelmenü 1

Gebeizter Lachs an Zitronen – Senf Creme fraiche

*Frikassee vom Kalb mit frischen Pilzen, Basmatireis mit
Gemüsewürfel*

Tiramisu Schnitte

Furo 22,-

Gabelmenü 2

*Matjestatar auf Pumpernickelbrot
an Blattsalaten*

*Quiches mit Lauch, Speck, Zwiebel und Zucchini,
dazu Kresseschaum*

*gefüllte Poulardenbrüstchen
in Rahmsauce an Blattspinat und Kartoffelgratin*

*Französische Käsespezialitäten
mit Obst garniert*

Furo 28,-

Menüvorschläge für Ihr Buffet

Menüvorschlag 1. Klassisch Schwäbisch

Drei verschiedene Wurstsalate

Sauer Käs'

*Bunte Blattsalate mit frischen Kräutern und Hausdressing,
Sprossen und Kresse (nach Saison)*

hausgemachter Kartoffelsalat

Mit Zwiebeln geschmelzte Maultaschen & Käs' spätzle

Schweinebraten mit Charlotten in Sauce

Butter-Gemüse

Spätzle, Bratkartoffeln und Kartoffelspalten

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

großer Hefezopf

Brotkorb mit Landbrot und Partybrötchen

Furo 21,80

Menüvorschlag 2.

Bella Italia klein

Original Parmaschinken garniert mit frischer Honigmelone

Hausgemachte Blätterteig-Tarts mit verschiedenen Füllungen

Verschiedene Antipasti mit Kräutern und Frischkäse

Mozzarella mit Basilikum und Tomaten

Italienischer Nudelsalat mit Cocktailtomaten

*Bunte Blattsalate mit frischen Kräutern und
Balsamikodressing, Sprossen und Kresse (nach Saison)*

Brotkorb mit Chiabatta und Partybrötchen

*Mit Frischkäse und Spinat gefüllte Poulardenbrüstchen
„Florentiner Art“*

gebratenes Zanderfilet mit Oliven-Basilikum Kruste

Tortellini mit Ricotta Füllung in Pesto-Parmesan-Sauce

Ratatouilles-Gemüse, Ofenfrisches Kartoffelgratin, Gnocchi

"Tiramisu" Mascarponecreme

*Amarettocreme mit Apfelfars und Biskuite im Glas
geschichtet*

*Salat aus frischen Früchten und Pistazien mit Maraschino
mariniert*

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Furo 26,90 (pro Person)

Menüvorschlag 3.

Bella Italia gross

*

Original Parmaschinken garniert mit frischer Honigmelone

*

Hausgemachte Blätterteig-Tarts mit verschiedenen Füllungen

*

*geräucherter Lachs und Forellenfilets mit Sahne Meerrettich
und Senf-Creme Fraiche*

*

Ruccola Salat mit Parmesansplittern im Balsamicodressing

*

Verschiedene Antipasti mit Kräutern und Frischkäse

*

Mozzarella mit Basilikum und Tomaten

*

Italienischer Nudelsalat mit Cocktailtomaten

*

*Bunte Blattsalate mit frischen Kräutern und
Balsamikodressing, Sprossen und Kresse (nach Saison)*

*

*Schweinefilet-Medaillons mit Parmaschinken und Parmesan
gratiniert auf Thymianjuce*

*

*Zander & Lachsforellefilets im Blätterteigmantel an
Basilikum Sauce*

*

Tortellini mit Ricotta Füllung in Parmesan-Pesto- Sauce

*

Ratatouilles-Gemüse, Ofenfrisches Kartoffelgratin, Gnocchi

*

"Tiramisu" Mascarponecreme

*

Pralinen-Mousse mit marinierten Orangenfilets

*

Panna Cotta, Mousse von Frischkäse

*

*Salat aus frischen Früchten und Pistazien mit Maraschino
mariniert*

*

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

*

*Brotkorb mit Chiabatta, Partybrötchen und Focaccia pikante
mit Tomaten und Oliven*

Furo 31,90 (pro Person)

Menüs für Gruppen:

3 Gang Menüs:

3 Gang Set 1

Fruchtige Tomatencreme mit Gin und Basilikum

*Braten von mit Brät und Champignons gefülltem
Schweinerücken*

mit Kartoffelpüree und Speckböhnchen

Vanille-Mousse mit Schokisauce

Preis 19.60

3 Gang Set 2

*Bunter Salatteller nach Art des Hauses mit gerösteten
Sonnenblumen Kernen*

*Schweinefilet-Medaillons „Schloßberg“ im Speckmantel mit
Basilikum- Oliven Kruste an Cognac-Rahm- Sauce mit
Kroketten und Gemüse*

*Hausgemachte Marillenknödel mit Zimtzucker, Topfen und
Sahne*

Preis 23.80

3 Gang Set 3

*Salate der Saison mit Lachs und Scampis
mit Balsamicodressing und Kräutercroutons*

*Angusrind- Rumpsteak vom Grill mit Kräuter – Knoblauch
Butter,
Mediterranes Gemüse
Röstkartoffeln*

*Joghurt- Creme mit marinierten Früchten, Vanilleeis und
Sahne*

Furo 26.80

4 Gang Menüs:

4 Gang Set 1

Kleiner Salat mit Tomate und Mozzarella

Kraftbrühe mit Brätklösschen und Backerbsen

*Schweinerückensteak „Milano“ gratiniert mit Parmesan und
Tomaten- Kräuter- Pesto serviert auf Rosmarin-
Kartoffelspalten
und Karotten Gemüse*

*Topfenpalatschinken an Vanillesauce mit Beerenragout
garniert*

Furo 27.90

4 Gang Set 2

Serranoschinken mit Melone

Zucchini- Schaumsüppchen

*Kaninchen "Joskanische Art" mit Kartoffelpüree
und Zucchini*

*Pralinen- Mousse au Chocolate
auf Himbeerspiegel mit Orangen- Filets und Sahne*

Furo 31,60

4 Gang Set 3

Carpacchio vom Räucherlachs mit Babygarnelen auf Salate

Feine Bandnudeln mit Lachs in Champagnercreme

*Filet vom Rind und Jungschwein in zweierlei Saucen,
Kartoffel - Gemüsegratin, Speckböhnchen*

*Dessertteller mit Parfait, Mousse und Sorbet serviert mit
Früchten*

Furo 34.60

4 Gang Set 4

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Gemischter Salat nach Art des

*Schweinefilet im Kräutermantel an Sahnesauce mit
Champignons, Gemüse und hausgemachten Spätzle*

Apfelstrudel auf Vanillesoße mit Eis und Sahne

€ 26,90

4 Gang Set 5

Wildrahmsuppe „Hubertus“

*Feldsalat an Balsamicodressing
mit Speck-Croûtons*

*saftiger Rehbraten an Preiselbeersauce mit frischen
Waldpilzen, Blaukraut und Kroketten*

*Hausgemachtes Zimteisparfait auf Zwetschgenragout in
Karamellsauce*

€ 29,80

4 Gang Set 6

Kräuterschaumsuppe mit Sahnehäubchen

*Ragout von Bodenseefischen
auf Spinat-Jagliatelle*

*Barbarie Entenbrüstchen mit Mangoscheiben in
Balsamicosauce, Broccoli und Kartoffelgratin*

*Topfenpalatschinken auf Vanillesoße garniert
mit Beerenragout*

€ 31,90

*Für weitere Fragen, stehen wir Ihnen jederzeit
gerne persönlich zur Verfügung.*

Stellen Sie sich Ihr Menue selbst zusammen!

Salate und Vorspeisen:

*

*Kleiner Salat mit Sonnenblumen Kernen
und weißem Balsamico*

Furo 3,70

*

Sherry - Tomaten und Mozzarella Salat

Furo 5,60

*

Mediterran gegrillte Gemüse mit Oliven und Parmesan

Furo 6,50

*

Serranoschinken und Melone

Furo 7,60

*

Gegrillte Garnelen an Salatbouquet, Knoblauchcreme

Furo 7,90

*

Salat mit gegrillten Fntenbrustscheiben

Furo 8,60

*

*Spanferkel Sülze auf Charlottenvinnaigrette
mit Kräutetsalaten*

Furo 5,90

*

Carpacchio vom Wildlachs mit Garnelen

Furo 8,70

*

Cocktail mit Shrimps und Fdelfischen

Furo 7,60

*

*Carpacchio vom Angusrind, Ruccula
und Parmesanshavings*

Furo 7,90

*

*Zanderfilet vom Grill in Rieslingsauce
auf mediterranem Gemüse*

Furo 7,90

*

Ragout von Bodenseefischen auf Spinat-Jagliatelle

Furo 6,90

*

*Gratinierte Tomaten- & Mozzarellascheiben
mit Gnocchi in Basilikum- Butter- Sauce
Euro 5,90*

*

*Bunter, gemischter Salat nach Art des Hauses
Euro 4,20*

*

*Blattsalate mit Sprossen und Balsamicodressing
Euro 3,90*

*

*Blattsalate im Balsamicodressing mit gerauchtem Lachs.
Kräutercroutons und Frischkäse- Tart
Euro 6,90*

*

*Blattsalate im Balsamicodressing mit Cocktailtomaten
und Parmesansplitter
Euro 5,40*

Suppen:

*Gemüseschaum mit Kürbiskernen
Euro 3,80*

*

*Broccolisüppchen mit Sahnehäubchen und Mandeln
Euro 3,90*

*

*Tomatenschaum mit Basilikum
Euro 3,60*

*

*Püriertes Linsensüppchen mit Balsamiko
Euro 3,80*

*

Rinderkraftbrühe mit Brätklößchen und Backerbsen

Euro 3,90

*

*Tomaten-Creme-Suppe
mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen*

Euro 4,20

*

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Euro 4,20

*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Euro 3,60

*

*Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Klößchen, Kräuterflädle und Leberspätzle*

Euro 3,90

*

Kresse-Schaumsüppchen mit Sahnehaube

Euro 4,20

*

Kartoffel-Rahmsuppe mit Rauchfleisch-Chips

Euro 4,20

Sorbets:

Zitronensorbet mit Sekt

Euro 3,60

*

Pfefferminzsorbet mit Sekt

Euro 3,90

*

Campari-Sorbet

Euro 4,90

Hauptgerichte

Vom Schwein:

*

*Fleischkäse mit Spiegelei und Röstzwiebeln
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Euro 6,90*

*

*Schweinebauch gegrillt mit Kräutern und Kümmel mit
Sauerkraut und Semmelknödeln
Euro 8,90*

*

*Kassler Rücken in Honigkruste
Euro 9,80*

*

*Kassler Hals auf Bayrisch Kraut mit Semmelknödeln
Euro 8,90*

*

*Böhmischer Schweinerbraten auf böhmischem Kraut mit
böhmischen Kartoffelklösschen
Euro 8,90*

*

*Krustenbraten vom badischen Schwein in Altbier Sauce mit
Buttergemüse und hausgemachten Spätzle
Euro 10,80*

*

*Schweinebraten „Zigeuner Art“ mit Rösti
Euro 9,90*

*

Schweinebraten „Jäger Art“ mit hausgemachten Spätzle

Furo 9,90

*

*Schweinerücken „Joskana“ mit Zwiebeln, Oliven, Basilikum,
Tomaten auf grünen Bandnudeln*

Furo 11,90

*

Schweinerücken mit Tomaten-Mozzarella gratiniert dazu

Kräuter- Kartoffel- Plätzchen

Furo 11,90

*

*Schweinelendchen „Parma“, mit Schinken, Parmesankäse und
Tomaten dazu Kroketten*

Furo 15,30

*

*Schweinelendchen „Hawaii“ mit Ananas, Schinken und Käse
dazu Basmatireis*

Furo 15,80

*

*Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel an Rotweinsauce
mit Gemüsebouquet und Schupfnudeln*

Furo 14,90

*

*Schweinefilet-Medaillons „Schloßberg“ im Speckmantel mit
Oliven- Basilikum- Kruste an Cognac- Rahm- Sauce mit Gemüse
und Kroketten*

Furo 16,90

*

*Schweinefilet im Kräutermantel an Sahnesauce mit gebratenen
Champignons, Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle*

Furo 14,90

Vom Rind:

*

Rinderhacksteaks mit Käse und Tomate gratiniert dazu

Kartoffelspalten

Furo 9,80

*

Rinderschmorbraten in Burgundersauce mit hausgemachten

Spätzle und glasierten Karotten

Furo 12,80

*

Rinderbraten mit Zwiebeln und Champignons dazu

Kartoffelpüree und Speckbohnen

Furo 12,80

*

Böhmischer Sauerbraten mit Preiselbeeren und böhmischen

Serviettenknödeln

Furo 8,90

*

Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln

Furo 9,80

*

Rindsrouladen mit Kartoffelpüree und Blaukraut

Furo 12,90

*

Rumpsteak mit Kräuter-Knoblauch- Butter auf Kartoffelspalten

mit Speckbohnen

Furo 16,90

*

Rumpsteak mit Knoblauchkruste

dazu Broccoli- Gemüse und Rösti

Furo 17,90

Vom Kalb:

Kalbstoulade in Champagner Senf mit frischen Champignons

Furo 15,60

*

Kalbrückensteak mit frischen Pfifferlingen (oder Steinpilzen nach Saison) mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin

Furo 19.80

*

*Kalbsgoulasch mit Paprika und Zwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle*

Furo 13.90

*

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Furo 15.90

*

Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes-Frites

Furo 13,90

*

Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen, Semmelknödeln und Gemüse

Furo 15.90

Vom Geflügel:

Gebratene thailändische Reisnudeln mit Curry und Hühnchen

Furo 10.80

*

Maispouladenbrust mit Champignons und Charlotten

Furo 12.50

*

*Babarie Fntenbrust auf Mangoscheibe mit Herzogin Kartoffel
und glasierten Fingermörchen*

Furo 15.90

*

Putengoulasch mit Pilzen und grünem Pfeffer dazu Rösti

Furo 9.80

*

Putengeschnetzeltes mit Früchten und Curry dazu Reis

Furo 9.80

*

Putenrollbraten in Weißherbst mit Bandnudeln und Gemüse

Furo 11,60

*

*Putenfilet mit getrockneten Tomaten vom Grill mit
Kräuterbutter und Rosmarinkartoffelspalten*

Furo 12.80

*

*Gefülltes Poulardenbrüstchen auf Blattspinat
mit Sherry-Rahmsauce und Rösti*

Furo 14,90

Vom Fisch und Krustentieren:

*Filet vom Zander auf Weißwein Buttersauce mit
Petersilienkartoffeln*

Furo 14.60

*

Saiblings Filet aus dem Ofen mit Kräutern auf Kartoffelgratin

Furo 14.90

*

Rotzunge im Bierteig auf Ratatouilegemüse

mit Kartoffelschnee

Furo 15.80

*

Feines Ragout vom Lachs mit Scampis auf Bandnudel

Furo 17.80

*

Heilbutt mit Oliven – Basilikum Pesto auf Bandnudeln

Furo 14.90

*

Filet vom Bodenseefelchen mit Krebschwänzen auf Blattspinat

mit Kräuterkartoffeln

Furo 17.90

*

Filet vom Lachs, Zander und Felchen in Champagner

17.50

Sonstige Spezialitäten

Kaninchenkeule in Chablis Sauce mit Trauben

dazu Herzogin Kartoffeln

Furo 15.90

*

Kaninchenfilet mit Tomaten und Oliven auf Bandnudeln

Furo 17.80

*

Ragout vom Hirsch in Wacholderrahm mit Preiselbeeren

und hausgemachten Spätzle

Furo 14.90

*

Wildhasenkeule geschmort in Bordeaux

mit Preiselbeeren und Kroketten

Furo 14.90

*

Rehschnitzel mit Schattenmorellen dazu Rösti

Furo 16.90

*

Hirschsteak mit Johannisbeeren dazu Rösti

Furo 18.90

Desserts

Marillenknödel mit frischem Topfen und Sahne

Furo 4,20

*

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis und Sahne

Furo 4,60

*

Pralinen-Mousse au Chocolate

auf Himbeerspiegel mit Orangen-Filets und Sahne

Furo 6,90

*

Crêpes mit Blaubeeren, Vanilleeis und Sahne

Furo 5,90

*

Topfenpalatschinken auf Vanillesauce

mit Bärenragout und Sahne

Furo 5,90

*

*Hausgemachtes Zimt-Fis-Parfait
auf Zwetschgenragout in Karamellsauce
Euro 6,90*

*

*Hausgemachtes Lebkucheneis auf Fierlikör Spiegel mit
Früchten der Saison Garniert und Sahne
Euro 6,90*

*Anderere Spezialitäten auf Anfrage!
Wir stellen gerne für Sie individuell ein Menü nach
Saison und Ihrem Budget zusammen!*

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Fristen für Änderungen der bestellten Anzahl an Gedecken
Bei Menu-Reservationen und Buffet-Reservationen
7 Werktage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin.

Eine spätere Reduzierung kann nicht beachtet werden
und wird bei Rechnungsstellung nicht berücksichtigt.

Ihr **Menu-Angebot und Buffet-Angebot** ist auf Ihre angegebene
Teilnehmerzahl (Personenzahl) ausgerichtet, sollte sich diese um
mehr als 20% reduzieren ist eine eventuelle neue Preisabsprache
erforderlich.

§ 2 Zahlungsfristen
Eine Woche vor der Veranstaltung ist eine Anzahlung von 50%
zu leisten. Die Restzahlung erfolgt nach der Veranstaltung in Bar
oder nach Absprache.

§ 3 Stornierung
Annullierungen müssen Spätestens **10 Werktage** vor Beginn der

Veranstaltung schriftlich per Fax, E-Mail oder Postweg erfolgen.
Bei späteren Annullierungen ist vom Auftraggeber 50% des Auftragswertes als Schadensersatz zu entrichten.

§ 4 Preisangaben

Die angegebenen Preise sind unverbindlich und sind exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Es gelten die Preisangaben in den jeweiligen Menu- oder Buffetvorschlägen. Servicegebühr ist bis 1.00 h inklusive, danach berechnen wir €18,- Pro Stunde und Mitarbeiter.

§ 5 Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Ravensburg
