

# Feiern im St. Raphael im Allgäu

Menü- und Buffetvorschläge  
Frühling/Sommer 2019



  
★★★★S  
**ST. RAPHAEL**  
*im Allgäu*

tagen | bilden | übernachten



## **„Feiern im St. Raphael“**

Die großzügige Hotelanlage des ST. RAPHAEL IM ALLGÄU liegt malerisch eingebettet in einem wunderschönen Park mit altem Baumbestand am Rande der traditionsreichen Altstadt von Kempten. Die neu gestaltete Hotelanlage vereint Qualität und modernes Design auf hohem Niveau und bietet ideale Voraussetzungen für einen unvergesslichen Aufenthalt.

Ganz gleich, ob Sie eine Tagung abhalten, ein rauschendes Fest ausrichten oder sich in behaglicher Atmosphäre ein paar Tage entspannen möchten - das ST. RAPHAEL IM ALLGÄU bietet Ihnen immer den perfekten Rahmen für jeden Anlass.

Genießen Sie unbeschwerte Tage in einem stilvollen und charmanten Ambiente.

## **„Viel zu schön, um nur die Nacht dort zu verbringen“**

In unseren gemütlichen Zimmern erleben Sie Wohnqualität auf einer völlig neuen Ebene. Alle Bereiche sind aus natürlichen Materialien gefertigt und mit viel Komfort bis in das kleinste Detail ausgestattet. Zeitloses, elegantes Design und warme Farben versprechen ein Ambiente mit Wohlfühlcharakter.

Unsere 37 komfortablen Einzel- und Doppelzimmer verfügen über Telefon, Flachbildfernseher mit Radiofunktion, Laptop-Safe und W-Lan.

## **„Frische Luft für frische Ideen“**

Abseits von Stress und Hektik der Stadt mitten im Grünen gelegen, bietet Ihnen das ST. RAPHAEL IM ALLGÄU den perfekten Rahmen für Tagungen, Konferenzen, Seminare und private Feiern. Ganz nach Ihren persönlichen Anforderungen und Vorstellungen können Sie für Ihre Veranstaltung zwischen verschiedenen Räumlichkeiten zu wählen. Hochwertige Designmöbel, der Blick ins Grüne und viel Platz sorgen in den Räumen für eine Wohlfühlatmosphäre.

Alle Räume verfügen über Tageslicht und bilden den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung - vom Seminar bis zu einem großen Empfang. Gerne beraten wir Sie bei der Abstimmung Ihrer individuellen Wünsche und garantieren durch eine perfekte Vorbereitung einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

**Liebe Gäste,**

bitte stellen Sie sich aus den angebotenen Speisen Ihr Wunschbuffet/-menü zusammen.

Beachten Sie, dass die Speisen eines servierten Menüs exklusiv für Sie zubereitet werden. Daher bitten wir Sie sich aus den Vorschlägen ein einheitliches Menü zusammen zu stellen.

Für Kinder, Allergiker, Vegetarier oder Veganer halten wir gerne eine Alternative bereit. Bei Änderungs- oder Alternativwünschen können Sie uns gerne ansprechen.

Bitte geben Sie uns 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenzahl an. Diese ist dann Grundlage zur Rechnungsstellung.

Buffets sind ab 25 Personen und  
Menüs ab 15 Personen möglich.

Einen exklusiven Raum können wir Ihnen ab 20 Personen  
ohne Raummiete bereitstellen.

Für kleine Gruppen decken wir einen gemeinsamen Tisch  
in unserem Restaurant.

Die Preise verstehen sich pro Person, in Euro und  
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.





## Aperitif

### Alkoholisch

∂ <b>Glas Sekt / Sekt-Orange</b> (Privat Sekt Hosps Hausmarke)	0,1l	3,50 €
∂ <b>Glas Prosecco Ca' Bolani DOCG</b>	0,1l	3,90 €
∂ <b>St. Raphael Hauscocktail</b> (Grapefruit, Tonic Water und Sekt)	0,1l	5,50 €
∂ <b>Rhabarber-Holunderblütenspritz</b> (Rhabarber- u. Holunderblütensirup, Soda, Sekt)	0,2l	5,50 €
∂ <b>Aperol Spritz</b> (Aperol, Soda, Sekt)	0,2l	5,90 €
∂ <b>Lillet Berry</b> (Schweppes Wild Berry, Lillet Blanc)		
<b>oder Hugo</b> (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze)	0,2l	5,90 €

### Alkoholfrei

∂ <b>Glas Orangensaft</b>	0,1l	2,50 €
∂ <b>St. Raphael alkoholfrei</b> (Holunderblütensirup, Tonic Water, Pink Grapefruitsaft)	0,2l	4,50 €
∂ <b>Wild Berry</b> (Schweppes Wild Berry, Johannisbeersaft, Beeren)	0,2l	4,50 €
∂ <b>Rhabarber-Holunderblütenschorle</b> (Holunderblütensirup, Rhabarbersaft, Soda)	0,2l	4,90 €
∂ <b>Hugo</b> (Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda, Limetten, Minze)	0,2l	4,90 €

## Fingerfood

### Herzhaft

	pro Stück
∂ <b>Orientalisches Hummus</b> mit Gemüsesticks <span style="color: green;">✓vegetarisch</span>	1,70 €
∂ <b>Tomate und Mozzarella</b> im Glas <span style="color: green;">✓vegetarisch</span>	1,80 €
∂ <b>Antipasti Spieße</b> mediterran eingelegt <span style="color: green;">✓vegetarisch</span>	1,90 €
∂ <b>Tartelettes</b> mit Senfcreme und Räucherlachs	2,90 €
∂ <b>Verschiedene Canapès:</b>	
Mediterraner Frischkäse <span style="color: green;">✓vegetarisch</span>	2,10 €
Verschiedene Hart und Weichkäse	2,40 €
Gekochter Kräuterschinken	2,60 €
Luftgetrockneter Allgäuer Bergschinken	2,80 €
∂ <b>Riesen Brezel</b> belegt mit Salami, gekochtem Schinken, Käse, Ei, Gurke, Paprika und Remouladensoße (für ca. 35-40 Personen)	47,00 €

### Süß-Fingerfood Gläschen

	pro Stück
∂ <b>Kokos-Panna Cotta</b> mit Erdbeersoße	2,90 €
∂ <b>Dunkles Mousse</b> von der belgischen Callebaut Schokolade	2,90 €
∂ <b>Bayerisch Creme</b> mit Himbeermark	2,90 €
∂ <b>Frischer Obstsalat</b> der Saison	3,50 €
∂ <b>Zitronen-Tiramisu</b> mit Limoncello nach Art des Hauses	3,90 €



## Menüvorschläge (3-Gang)

„einfach & gut“

### Kräftige Gemüsebrühe

mit Grießnockerl

∞

### Saftiges Schweinerückensteak

mit Champignonrahmsoße, Gemüse vom Markt und hausgemachten Butterspätzle

∞

### Bayerische Creme mit Himbeermark

und Früchten der Saison

23,40 €

### Unsere Weißweinempfehlung:

#### 2015er Heitersheimer Maltesergarten Weißer Gutedel QbA

Deutschland, Baden - Erzeugerabfüllung Zähringen, Rebsorte: Gutedel  
Geschmack: Trocken, zart, weich, säurearm, aus ökologischem Anbau

Flasche 0,75 l : 18,60 €

„klassisch“

### Allgäuer Hochzeitssuppe

mit Brätknödel, Leberknödel, Grießnockerl und Eierstich

∞

### Schweinebraten nach „Altbayerischer Art“

mit Brät-Rauchfleisch-Kräuterfüllung serviert mit kräftiger Dunkelbiersauce,  
Krautsalat mit Speck und Kümmel dazu hausgemachten Serviettenknödel

∞

### Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleiscreme und Sahne

23,00 €

### Unsere Rotweinempfehlung:

#### 2015er Beutelsbacher Burghalde Trollinger QbA

Deutschland, Württemberg - Remstallkellerei Weinstadt, Rebsorte: Trollinger  
Geschmack: fast trocken, fruchtig, Nuancen von Erdbeere und Sauerkirsche, angenehme Fruchtsäure

Flasche 0,75 l : 18,50 €



**„vitaminreich“**

**Bunter Salatteller der Saison**

mit Blatt- und Rohkostsalaten, mariniert mit Kräuterdressing

∞

**Kross gebratenes Saiblingsfilet**

mit Safransauce auf Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln

∞

**Frisch geschnittener Obstsalat der Saison**

mit Panna Cotta schwarze Johannisbeereis

27,20 €

**Unsere Roséweinempfehlung:**

**2010er und 2015er Bickensohler Steinfelsen**

Spätburgunder Weißherbst QbA

Deutschland, Baden - Erzeugerabfüllung WG Bickensohl,

Rebsorte: Spätburgunder

Geschmack: Halbtrocken, spritzig, dezente Säure

Flasche 0,75 l : 16,20 €

## Menüvorschläge (4-Gang mit HG zur Wahl)

### „mediterran“

#### **Parmaschinken mit Melone**

fein garniert

∞

#### **Tomatensuppe**

mit Sahne und Basilikum

∞

#### **Medaillons vom Allgäuer Landschwein**

mit Balsamicosauce und gegrilltem Gemüse auf Oliven-Kartoffelpüree

*oder*

#### **Kross gebratenes Saiblingsfilet**

mit mediterranem Gemüse und Pesto-Kartoffelpüree

∞

#### **Zitronen-Tiramisu**

mit Limoncello nach Art des Hauses

37,80 €

### **Unsere Rotweinempfehlung:**

#### **2015er Primitivo del Salento IGP**

Italien, Apulien - Tenute Boncore, Rebsorte: 100 % Primitivo  
Geschmack: Trocken, rund, Aromen von Waldbeeren und leichtem Tabak

Flasche 0,75 l : 14,90 €

### **Unsere Weißweinempfehlung:**

#### **2014er und 2015er Insolia IGT**

Italien, Sizilien - Weinkellerei Principi di Butera, Vinicola Zonin, Rebsorte: Insolia  
Geschmack: Trocken, blumig, feines Fruchtaroma

Flasche 0,75 l : 15,80 €



„sommerlich“

**Bunte Blattsalate der Saison**

mariniert mit Zitronen-Vinaigrette, eingelegten Oliven, Kirschtomaten und Fetakäse

∞

**Wildkräuterrahmsüppchen**  **vegetarisch**

mit ofengerösteten Kirschtomaten

∞

**Maishähnchenbrust**

auf Petersilienrisotto mit weißer Trüffelsauce,  
gebratenen Egerlingen und Kirschtomatenrispe

**oder**

**Tortelli gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomate**  **vegetarisch**

in Basilikumrahm und gerösteten Pinienkernen

∞

**Topfen-Nockerl**

auf Erdbeerkompott mit Zimt-Zucker

36,30 €

**Unsere Rotweinempfehlung:**

**2011er und 2013er Marzemino Trentino DOC „Mozart“**

Italien, Trentino – Concilio, Rebsorte: Marzemino

Geschmack: Trocken, fruchtig, würzig

Flasche 0,75 l : 19,90 €

**Unsere Weißweinempfehlung:**

**2011er und 2015er Südtiroler Chardonnay DOC Lageder**

Italien, Südtirol - Erzeugerabfüllung Alois Lageder, Rebsorte: 100 % Chardonnay

Geschmack: Trocken, fruchtig mit weichem Aroma von exotischen Früchten und reifer Banane

Flasche 0,75 l : 27,50 €





## **Bayrisches Buffet**

**Bayerischer Wurstsalat**  
mit Essiggurken und Zwiebeln

**Obazdabretterl**  
mit Salzstangerl

**„Radi und Radieserl“**  
mit Meersalz verfeinert

**Griebenschmalz**  
mit Röstzwiebeln

**Allgäuer Forellenfilets aus dem Buchenrauch**  
mit Sahnemeerrettich

**Eingelegtes Sauerfleisch**  
von der bayerischen Landsau

**Kalte Fleischpflanzerl**  
auf Kartoffel-Gurkensalat

**Reichhaltiger Brotkorb**  
mit Laugengebäck und Bauernbrot

∞

**Leberspätzlesuppe**  
mit Backerbsen

∞

**Ofenfrischer Schweinsbraten**  
mit kräftiger Dunkelbiersauce,  
Sauerkraut und hausgemachten Serviettenknödel

**Kross gebratenes Saiblingsfilet**  
mit Safransauce auf Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln

**Allgäuer Gemüse- Schupfnudeln**  
mit Kräuterrahmsoße

∞

**Bayrisch Creme**  
mit Himbeermark

**Frisch geschnittener Obstsalat**  
der Saison

**Apfel-Kaiserschmarren**  
mit Rumrosinen, gerösteten Mandeln und Vanillesoße

31,90 €



## Mediterranes Buffet

**Tomate-Mozzarella** mit Basilikumpesto und dunklem Balsamico

### „Vitello Tonnato“

Kalbfleisch mit Thunfischsoße und eingelegten Kapern

**Gegrilltes Gemüse** mit Knoblauch, frischen Kräutern und Olivenöl

**Parmaschinken** mit Melone

„Frutti di Mare“ - marinierter Meeresfrüchtesalat

**Italienische Wurstspezialitäten und Schinkenspezialitäten**

fein garniert

### Reichhaltiger Brotkorb

mit Ciabatta und Focaccia

∞

„Minestrone“ - Italienische Gemüsesuppe

∞

**Piccata von der Hähnchenbrust in der Parmesan Knusperpanade**

mit Tagliatelle und Tomaten-Kräutersoße

### Gegrilltes Lachsfilet

mit mediterranem Gemüseragout und Rosmarinkartoffeln

**Tortelli gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomate** ✓vegetarisch

in Basilikumrahm und gerösteten Pinienkernen

∞

**Panna Cotta** mit Himbeersoße

**Zitronen-Tiramisu** mit Limoncello nach Art des Hauses

35,90 €

### Unsere Rotweinempfehlung:

#### Montepulciano d'Abruzzo Le Anforne DOC

Italien, Abruzzen - Weinkellerei Zonin

Geschmack: Trocken, kräftig, würzig

Flasche 1,0 l : 14,90 €

### Unsere Weißweinempfehlung:

#### Chardonnay DOC

Italien, Südtirol - Weingut Wilhelm Walch

Geschmack: Trocken, fruchtig frische Säure

Flasche 1,0 l : 16,50 €



## **Grillbuffet „Deluxe“ (ab 25 Personen)**

### **Grillgemüsesalat**

mit Knoblauch, frischen Kräutern und Olivenöl

### **Nudelsalat**

mit Erbsen, Mais, Paprika und Essiggurken

### **Hausgemachter Kartoffelsalat**

mit gehobelten Gurken

### **Buntes Salatbuffet der Saison**

mit Blatt- und Rohkostsalaten und zwei verschiedenen Dressings

### **Reichhaltiger Brotkorb**

mit gemischtem Weißbrot

∞

### **Marinierte Rückensteaks**

vom Allgäuer Weiderind

### **„Russisches Schaschlik“**

vom Landschwein

### **„Jerk Chicken“**

Hähnchenbrust in jamaikanischer Marinade

### **Deftige Bratwürste von der Metzgerei Bauer**

in verschiedenen Variationen

### **Lachsfilet in der Folie**

mit Gremolata

### **Marinierter Halloumikäse**

mit Knoblauch und Kräuter

### **Maiskolben**

mit Butter und Meersalz

### **Feurige Kartoffeln in der Schale**

vom Grillspieß

### **Gegrillte Spitzpaprika**

mit Meersalz und Olivenöl

### **Kräuterbutter und Dips**

in verschiedenen Variationen

∞

### **Frischer Obstsalat**

der Saison

### **Kokos-Panna Cotta**

mit Erdbeersöße

39,90 €



## **Grillbuffet „St. Raphael“ (ab 20 Personen)**

### **Buntes Salatbuffet der Saison**

mit Blatt- und Rohkostsalaten, zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings

### **Nudelsalat**

mit Erbsen, Mais, Paprika und Essiggurken

### **Reichhaltiger Brotkorb**

mit gemischtem Weißbrot

∞

### **Marinierte Nackensteaks**

vom Landschwein

### **Deftige Bratwürste von der Metzgerei Bauer**

in verschiedenen Variationen

### **Lachsfilet in der Folie**

mit Gremolata

### **Feurige Kartoffeln in der Schale**

vom Grillspieß

### **Gegrillte Spitzpaprika**

mit Meersalz und Olivenöl

### **Kräuterbutter und Dips**

in verschiedenen Variationen

∞

### **Frischer Obstsalat**

der Saison

### **Bayrische Creme**

mit Himbeermark

26,90 €

## Salate

- ∂ **Bunter Salatteller der Saison**  
mit Blatt- und Rohkostsalaten und Kräuter-Dressing 4,10 €
- ∂ **Buntes Salatbuffet der Saison**  
mit Blatt- und Rohkostsalaten, dreierlei Dressings und verschiedenen Toppings 6,90 €
- ∂ **Blattsalate der Saison**  
mit Currydressing und frischen Früchten 8,90 €
- ∂ **Bunte Blattsalate der Saison**  
mariniert mit Zitronen-Vinaigrette, eingelegten Oliven, Kirschtomaten und Fetakäse 9,80 €

## Vorspeisen

- ∂ **Vorspeisenbuffet**  
Parmaschinken mit Honigmelone, Kirschtomaten mit Babymozzarella, gegrillte und marinierte Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Champignons. Gemischte Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Makrelen und Lachs. Carpaccio von der Putenbrust mit Salsa Verde, dazu Brotkorb und Butter p.p. 13,50 €
- ∂ **Tomate und Mozzarella** ✓vegetarisch  
angemacht mit hellem Balsamico-Dressing und Basilikumpesto, dazu ofenfrisches Ciabatta 7,90 €
- ∂ **Carpaccio von der Putenbrust**  
mit Salsa Verde und Kirschtomaten 8,50 €
- ∂ **Parmaschinken mit Melone**  
fein garniert 9,50 €

## Suppen

- ∂ **Kräftige Gemüsebrühe** ✓vegetarisch  
mit Grießnockerl 4,50 €
- ∂ **Tomatensuppe** ✓vegetarisch  
mit Sahne und Basilikum 4,60 €
- ∂ **Wildkräuterrahmsüppchen** ✓vegetarisch  
mit geröstetem Pumpernickel 4,80 €
- ∂ **Allgäuer Hochzeitssuppe**  
mit Brätknödel, Leberknödel, Grießnockerl und Eierstich 4,90 €

## Hauptgänge

### Rind und Kalb

- ∂ **Kalbsrollbraten aus dem Rohr**  
mit Kräuterrahmsoße, glasierten Karotten und Spinatspätzle 16,90 €
- ∂ **Geschmortes Bäckchen vom Allgäuer Weiderind**  
mit Rotweinsauce, mediterranem Gemüse ragout und cremiger Polenta 17,90 €
- ∂ **Rostbraten**  
mit Sauce Béarnaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin 19,90 €

### Schwein

- ∂ **Schweinebraten nach „Altbayerischer Art“**  
mit Brät-Rauchfleisch-Kräuterfüllung, kräftiger Dunkelbiersauce,  
Krautsalat mit Speck und Kümmel dazu hausgemachten Serviettenknödel 12,90 €
- ∂ **Saftiges Schweinerückensteak**  
mit Champignonrahmsoße, Gemüse vom Markt und hausgemachten Butterspätzle 13,90 €
- ∂ **Medaillons vom Allgäuer Landschwein**  
mit Balsamicosauce und gegrilltem Gemüse auf Oliven-Kartoffelpüree 14,90 €

### Geflügel

- ∂ **Putengeschnetzeltes „à la crème“**  
mit Gartengemüse und Kartoffelrösti 10,90 €
- ∂ **Maishähnchenbrust**  
auf Petersilienrisotto mit weißer Trüffelsauce,  
gebratenen Egerlingen und Kirschtomatenrispe 16,90 €

### Fisch

- ∂ **Ofenlachs mit Würzkruste**  
mit Buttersauce auf Erbsenpüree und gebackenen Zitronenkartoffeln 16,90 €
- ∂ **Gebratenes Legauer Forellenfilet**  
mit Rieslingsauce buntem Gemüse allerlei und Petersilienkartoffeln 17,90 €
- ∂ **Kross gebratenes Saiblingsfilet**  
mit Safransauce auf Gemüsestreifen dazu Butterkartoffeln 18,90 €



## Vegetarisch und Vegan

- ∂ **Pikantes Gemüsecurry** ✓ **vegan**  
mit Kichererbsen, frischen Sprossen und Erdnussreis 6,90 €
- ∂ **Gebackener Gemüsestrudel** ✓ **vegan**  
mit Tomaten-Olivenragout 7,50 €
- ∂ **Allgäuer Käsespätzle** ✓ **vegetarisch**  
mit Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch 8,90 €
- ∂ **Tortelli gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomate**  
in Basilikumrahm und gerösteten Pinienkernen 11,90 €

## Nachspeisen

- ∂ **Bayrisch Creme**  
mit Himbeermark und Früchte der Saison 4,90 €
- ∂ **Topfen-Nockerl**  
auf Erdbeerkompott mit Zimt-Zucker 5,20 €
- ∂ **Ofenwarmer Apfelstrudel**  
mit Vanilleeis und Sahne 5,20 €
- ∂ **Zitronen-Frischkäsemousse**  
mit Beeren und Melissenpesto 5,80 €
- ∂ **Frisch geschnittener Obstsalat der Saison**  
mit Panna Cotta schwarze Johannisbeereis der Allgäuer Eismanufaktur 5,20€
- ∂ **Zitronen-Tiramisu**  
mit Limoncello nach Art des Hauses 5,90 €
- ∂ **Kugel Sorbet** ✓ **vegan**  
der Isnyer Eismanufaktur (Himbeere, Erdbeere, Holunderblüten, Mango, Waldbeere, Zitrone) 2,00 €
- ∂ **Kugel Sorbet**  
mit Sekt aufgegossen 4,80 €
- ∂ **Nachspeisenbuffet „St. Raphael“**  
mit dunklem Schokoladenmousse, Kokos-Panna Cotta mit Erdbeersoße, Waldbeerragout mit Vanillesauce und frischem Obstsalat der Saison 10,50 €

## Spätimbiss

- ∂ **Heiße Wiener und Debreziner**  
mit Brotkorb und Butter *p. P. 3,90 €*
- ∂ **Weißwürste**  
mit Süßen Senf und Brezel *p. P. 5,00 €*
- ∂ **Gemischte Brotzeitplatte**  
mit Schinken- und Wurstwaren, Hart- und Weichkäsen,  
eingelegtem Gemüse, Brotkorb und Butter *p. P. 9,50 €*
- ∂ **Allgäuer Käsebrett**  
Verschiedene Hart- und Weichkäse mit Weintrauben, Brot und Butter *p. P. 10,90 €*
- ∂ **Riesen Brezel** belegt mit Salami, gekochtem Schinken, Käse, Ei, Gurke ,  
Paprika und Remouladensoße (für ca. 35-40 Personen) *p. St. 47,00 €*

## ... zur Spargel- und Bärlauchzeit

### Vorspeisen

- ∂ **Marinierter Spargelsalat** (15. April – 24 Juni)  
mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Basilikum 9,50 €

### Suppen

- ∂ **Bärlauchcremesuppe** (März – Mai)  
mit Karamelltomaten 4,50 €
- ∂ **Spargelcremesuppe** (15. April – 24 Juni)  
mit Einlage 5,50 €

### Hauptgänge

- ∂ **Kalbsrollbraten aus dem Rohr** (März – Mai)  
mit Kräuterrahmsauce, glasierten Karotten und Bärlauchspätzle 16,90 €
- ∂ **Medaillons vom Allgäuer Landschwein** (15. April – 24 Juni)  
mit Bärlauchrahm, Stangenspargel und Salzkartoffeln, 18,50 €
- ∂ **Gebratenes Lachsfilet** (15. April – 24 Juni)  
mit „Frankfurter grüne Soße“, Stangenspargel und Salzkartoffeln 21,90 €

### Nachspeisen

- ∂ **Marinierte Erdbeeren** (ca. 15. Mai – Anfang August)  
mit Mascarponecreme 5,90 €

## Ergänzende Leistungen / Ausstattung für Ihre Feier

**Tellergeld** 1,50 € / Teller (in Verbindung mit Mittag- oder Abendessen)  
Bei selbst mitgebrachtem Kuchen berechnen wir als Gebühr für das Schneiden des Kuchens, das Bereitstellen der Teller und Kuchengabeln, Reinigung usw. ein Tellergeld. Bitte beachten Sie, dass bei einer reinen Kaffee-Kuchen Feier (ohne Mittag- oder Abendessen) mit einem Tisch im Restaurant (kein exklusiver Raum) das Tellergeld 3,50 € pro Teller beträgt. Für eine Kaffee-Kuchen Feier in einem exklusiven Raum berechnen wir eine Raummiete, Preis auf Anfrage.

Beamer 10,00 € / Tag

CD Player 5,00 € / Tag

DVD Player 5,00 € / Tag

Rednerpult mit Mikrophon 10,00 € / Tag

Pinnwand inkl. Nadeln *kostenlos*

Flipchart 5,00 € / Tag

TV-Gerät 10,00 € / Tag

Fackel/Feuerschale/ Windlicht 3,00 € / Stück

Fotokopien 0,20 € / Seite

Korkgeld Weine 10,00 € /Flasche

Korkgeld Spirituosen 30,00€/0,7 l Flasche

Lagerfeuer 55,00 € / Tag

Klavier 10,00 € / Tag



## AGB & Wissenswertes von A – Z 2018/19

**Berechnete Gästeanzahl:** Bitte geben Sie uns 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenzahl an. Diese ist dann Grundlage zur Rechnungsstellung.

**Dekoration:** Wir stellen eine kostenlose Hausdekoration mit vorhandenen Blumen zur Verfügung. Kerzen und Servietten sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihre Dekoration auch auf und verteilen Ihre Tischkärtchen nach vorheriger Absprache. Die Bestellung von Gestecken erfolgt bitte direkt beim Floristen.

**Feuerwerk:** Auf unserem Grundstück kann leider aufgrund der Altbaumbestände kein Feuerwerk abgebrannt werden.

**Hunde:** Bitte beachten Sie, dass das Mitbringen von Hunden in unserem Haus nicht gestattet ist.

**Kinder – Berechnung:** Gerne können Kinder Gerichte von der a la carte Karte wählen. Sollten Kinder vom Buffet essen dann berechnen wir wie folgt:

Bis 3 Jahre = kostenfrei

4 – 10 Jahre = 1/2 des Buffetpreises

11 – 15 Jahre = 2/3 des Buffetpreises

ab 16 Jahre = Voller Buffetpreis

Gerne können Sie auch nur einzelne Teile des Buffets auswählen. Z.B. Kindersuppe zu EUR 2,90 pro Portion.

**Kaffee & Kuchen:** Als Kostenersatz für Vorbereitungsarbeiten, Tischgedecke, Aufbau und Personalbereitstellung bei selbst mitgebrachtem Kuchen (in Verbindung mit Mittag- oder Abendessen) berechnen wir ein Tellergeld von EUR 1,50 pro Teller (unabhängig davon, ob Kinder oder Erwachsene). Die Getränke werden am Tisch serviert, die Gäste bedienen sich am Kuchenbuffet. Sämtliche Getränke berechnen wir nach Verbrauch.

Bitte beachten Sie, dass bei einer reinen Kaffee-Kuchen Feier (ohne Mittag- oder Abendessen) mit einem Tisch im Restaurant (kein exklusiver Raum) das Tellergeld 3,50 € pro Teller beträgt. Für eine Kaffee-Kuchen Feier in einem exklusiven Raum berechnen wir eine Raummiete, Preis auf Anfrage.

**Korkgeld:** Möchten Sie Ihre Weine oder Spirituosen selbst mitbringen, ist dies gerne möglich. Für unsere Leistungen berechnen wir EUR 10,00 pro Wein Flasche und EUR 30,00 pro 0,7l Spirituosen Flasche (Korkgeld).



**Künstler, Musiker, Unterhaltungsprogramm:** Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation behilflich. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Bitte beachten Sie Ihren Vertrag den Sie mit dem Künstler schließen. Wir übernehmen keine Kosten für das Künstlercatering, Übernachtung, etc. Üblicherweise werden diese auf Ihre Kosten bewirtet.

**Küche:** Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert darauf, dass die verwendeten Produkte frisch, regional und saisonal sind.

Bitte beachten Sie auch unsere Küchen-Servicezeiten von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr. Andere Zeiten sind nach vorheriger Absprache möglich. Für warme Menü- bzw. Buffetgänge die auf Ihren Wunsch hin – oder wegen verspäteter Gäste – erst nach 21:30 Uhr serviert werden, kann ein Mehrstunden-Aufpreis von EUR 30,00 pro Stunde berechnet werden.

**Preise:** Alle Preise sind inklusive 7% MwSt., Bedienungsgeld und in EUR angegeben. Bitte beachten Sie, dass evtl. Buffet- bzw. Menüpreise günstiger kalkuliert sind als die Einzelbestandteile außerhalb eines Menüs.

**Sperrstunde und behördliche Genehmigungen:** Auf unserer Terrasse ist um 22:00 Uhr Sperrstunde. **Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Sie aufgrund des Arbeitsschutzgesetzes bei uns nur bis 01:30 Uhr feiern können.**

**Stornobedingungen:** Eine kostenfreie Stornierung der gebuchten Leistungen ist bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bei Stornierungen der gebuchten Leistungen bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 50% Stornogebühr verrechnet und ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 75% Stornogebühr verrechnet.

**Übernachtung:** Für Ihre Gäste bieten wir Sonderpreise an, sofern Sie zu Ihrer Feier/Veranstaltung am Wochenende eingeladen sind. Diese teilen wir Ihnen auf Anfrage mit. Zur Gewährung dieser Sonderpreise ist es nötig, dass sich die Gäste bei Reservierung auf Ihren Namen und das Datum der Feier berufen.

**Vegetarier, Diabetiker und Allergiker:** Gerne gehen wir auf deren Wünsche ein. Bitte teilen Sie uns bei der Besprechung mit, mit wie viel Gästen Sie aus diesem Personenkreis ungefähr rechnen. Gerne stellen wir dann entsprechende Alternativen zu Ihren Menü-Gängen bereit.