



Römerhof Hotelbetriebs GmbH
Robert-Leicht-Straße 93
70563 Stuttgart - Vaihingen



Kulinarium an der Glems
Mahdentalstraße 111
70569 Stuttgart - Bösau

Veranstaltungs- & Cateringmappe

Heimat schmecken | Tradition genießen

Tel. (0711) 68 78 80
Fax. (0711) 68 78 860
E-Mail: info@roemerhof-kulinarium.de
www.roemerhof-kulinarium.de

Event- und Verkaufsleiter
Pietro D'Aiuto
Mobil: 0174-18 58 426

Alle Preise verstehen sich pro Stück, pro Portion oder pro Person
inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer in Euro.

Kennzeichnung für vegetarische Gerichte 





Herzlich willkommen im **Römerhof** & **Kulinarium an der Glems**

Der **Römerhof** – Feiern in persönlicher Atmosphäre

Nur einen Steinwurf vom Herzen Stuttgart-Vaihingens entfernt, liegt der Römerhof - einladend am Rande eines Wohngebiets. Mit seiner herzlichen Atmosphäre ist er der perfekte Ort für unvergessliche Feierlichkeiten. Ab 20 Personen können Sie Ihre Veranstaltung auch an Wochenenden und Feiertagen exklusiv bei uns genießen. Drei stilvolle Räumlichkeiten bieten den passenden Rahmen für Ihre Feier. Lassen Sie sich in unserem mediterran gestalteten Restaurant kulinarisch verwöhnen - mit moderner schwäbischer Frischeküche, die Tradition und Innovation vereint.



Das **Kulinarium an der Glems** - Natur, Genuss und Gastlichkeit

Zwischen dem idyllischen Bärensee und dem ADAC-Übungsplatz Leonberg erwartet Sie das Kulinarium an der Glems - eine Oase der Gastlichkeit mitten im Grünen und doch nah an Stuttgart. Dank der exzellenten Anbindung ist unser Haus ideal erreichbar. Vier charmante Räumlichkeiten und eine traumhafte Terrasse unter Kastanienbäumen bieten Platz für besondere Momente. Stilvoll ausgestattet mit stimmiger Akustik, individuell steuerbarer Beleuchtung und einer hochwertigen Beschallungsanlage eignen sich unsere Räume perfekt für Feiern mit Musik und Tanz - auf Parkett- oder Steinboden.



Kulinarische Highlights - Frische trifft Kreativität

Unsere Küche setzt auf hochwertige, frische Zutaten, die mit Leidenschaft und Raffinesse zu köstlichen Gerichten komponiert werden. Lassen Sie sich inspirieren - blättern Sie durch unsere Menü- und Büffetvorschläge und entdecken Sie Gaumenfreuden die begeistern.



Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!

Ihr Team vom **Römerhof** & **Kulinarium an der Glems**



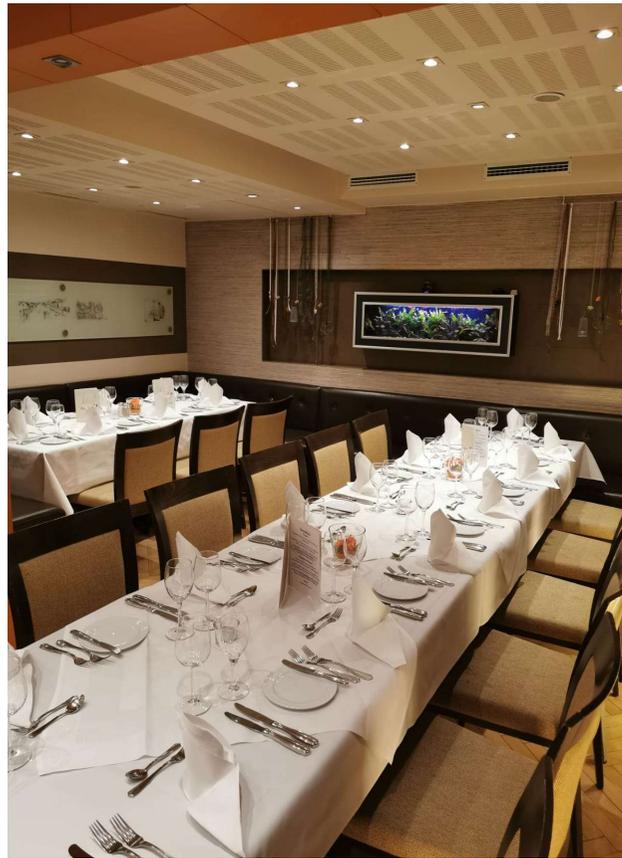
Feiern im Römerhof | Kulinarium an der Glems



Räumlichkeiten und Bestuhlungsmöglichkeiten	Seite	4 5 6
Canapés belegte Brötchen Backwaren Kuchen	Seite	7
Fingerfood kalt und warm	Seite	8 9
Vesper Schlemmerplatten Mitternachtssnack	Seite	10
Menüs	Seite	11 12 13
Büffets	Seite	14 15 16 17 18
Speisen - Variationsmöglichkeiten	Seite	19
Getränke	Seite	20 21 22
Pauschalen für Veranstaltungen - Hochzeiten	Seite	23 24
Tagungen	Seite	25
Raummieten Übernachtungen	Seite	26
Tischdekoration Menükarten	Seite	27
Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Haus	Seite	28
Catering Lieferungen - Ausstattung	Seite	29 30
Catering Lieferungen - Getränke	Seite	31
Catering Lieferungen - Geschäftsbedingungen	Seite	32

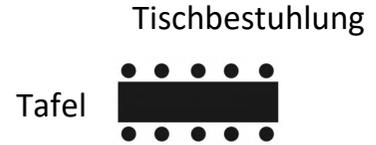


Raumübersicht Römerhof



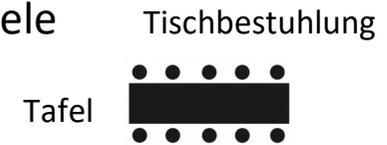
Galerie

- 32 m²
- bis 20 Personen
- Fliesenboden
- Leinwand
- Pinnwand
- Flipchart
- Laptop-Rolltisch
- Beamer
- WLAN



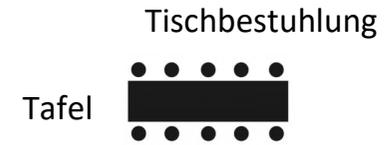
Restaurant Käppele

- 44 m²
- bis 50 Personen
- Parkettdesign
- WLAN



Reiterstube

- 12 m²
- bis 8 Personen
- Parkettdesign
- WLAN



Raumübersicht **Kulinarium an der Glems**



Saal Solitude

- 169 m²
- bis 120 Personen
- Parkettboden
- Bühne
- WLAN
- Pinnwand
- Flipchart
- Laptop-Rolltisch
- Beamer
- Bar

Tafel

Rund

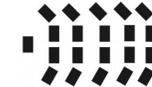
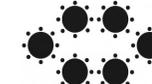
U-Form

Blumen Form

Theaterbestuhlung

Parlamentarisch

Tischbestuhlung



Unser Saal Solitude bietet eine Bühne, Klimaanlage mit Virenfilter, Lichttechnik, Beschallungsanlage sowie eine eigene Bar für Cocktails und Drinks.



Raumübersicht **Kulinarium an der Glems**



Weißer Salon

- 43 m²
- bis 30 Personen
- Parkettdesign
- WLAN
- Pinnwand
- Flipchart
- Laptop-Rolltisch
- Beamer
- Klimaanlage mit Virenfilter

Tischbestuhlung



Jägerstube

- (hinterer Bereich abtrennbar)
- 24 m²
 - bis 20 Personen
 - Parkettdesign
 - WLAN

Tischbestuhlung



Waldblick

- 50 m²
- bis 40 Personen
- Natursteinboden
- WLAN

Tischbestuhlung





Canapés vom französischen Baguette (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Humusaufstrich Rucola confierte Kirschtomate (vegan) ^{A,K} ✓	2,80
Kräuter-Frischkäsecreme rote Paprika Schnittlauchspitzen ^{A,G} ✓	2,80
Mozzarella Tomaten Basilikum-Pesto ^{A,G} ✓	3,00
Geräucherter Lachs Sahnemeerrettich Zitronenfilet ^{A,G,D}	3,90
Roastbeef rosa gebraten Ananas ^{A,J}	3,90



Halbe belegte Baguettebrötchen (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Gerne auch mit anderen Brötchensorten erhältlich.

Aufpreis: Vollkorn 0,60 | Ciabatta 1,00 | Laugenstange 0,90 | Laugenbrötchen 0,80

Gemischter Wurst-/Schinkenaufschnitt (Lyoner, Bierschinken, Salami, Räucherschinken) ^{A,C,G,J,L,1,3,5,8}	4,90
Gemischter Schnittkäse (Brie, Emmentaler, Gouda, Frischkäse) ^{A,C,G} ✓	4,50
Humusaufstrich mit Rucola confierte Kirschtomate (vegan) ^{A,C,G,K} ✓	3,80
Kräuter-Frischkäsecreme rote Paprika Schnittlauchspitzen ^{A,C,G} ✓	3,80
Mozzarella Tomaten Basilikum-Pesto ^{A,C,G} ✓	4,20
Geräucherter Lachs frischer Meerrettich ^{A,C,D,G}	6,50
Roastbeef rosa gebraten Ananas ^{A,C,G,J}	5,50



Backstube ✓ (alle folgenden Artikel unter der Überschrift „Backstube“)

Hefezopf geschnitten (ca. 15 Stück) ^{A,C,G}	12,00
Laugenbrezel ^{A,G}	2,50
Laugenbrezel mit Butter ^{A,G}	3,50



Kuchen | Gebäck | Obst

Mini-Muffin ^{A,C,G} ✓	3,20
Mini-Blechkuchen ^{A,C,F,G,H,1,9} ✓	3,20
Mini-Plundergebäck ^{A,C,F,G,H} ✓	3,90
Teegebäck (1 kg) ^{A,C,F,G,H,M} ✓	16,50
Kuchen: Sorten auf Anfrage	
Torten: Sorten auf Anfrage	
Obstkorb mit saisonalem Obst (300 g) ⁴ ✓	4,50
Obstsalat im Glas ⁴ ✓	3,20



Kennzeichnung für vegetarische Gerichte ✓





Fingerfood

Unsere Speisen sind in mundgerechten Portionen angerichtet und lassen sich auch im Stehen bequem mit oder ohne Besteck genießen. Stellen Sie sich Ihr individuelles Büffet aus unseren kreativen Köstlichkeiten zusammen. Aus Erfahrung empfehlen wir für einen **Empfang 5 Variationen pro Person**. Sollte das Fingerfood als **Hauptmahlzeit** dienen, empfehlen wir eine Menge von **10 Stück pro Person**.
(Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)



Fingerfood kalt

Geflügel

- Hähnchenspieß | süß-saure Marinade | Mango 3,50
- Geräucherte Entenbrust | Apfel-Rotkrautsalat im Glas ^{J,L,4,5} 3,50
- Maispoulardenspieß im Parmesanmantel ^G 3,90

Schwein

- Schweinemedallion | exotische Früchte ⁴ 3,90
- Parmaschinken | Honigmelone ^{1,5} 5,40
- Kleine Schnitzel vom Schweinerücken | Kartoffelsalat | im Glas ^{A,C,G} 3,90

Rind

- Roastbeef Röllchen | Sauce Tartar ^{C,J} 5,40
- Roastbeef Würfel | Honig-Senf-Dip ^{C,J} 5,40
- Kalbfleischküchle mit frischem Majoran | Beluga-Linsensalat | im Glas ^{A,C,J} 4,70

Fisch

- Meeresfrüchtesalat | im Glas ^{B,N} 4,70
- Garnelenspieß | Kirschtomate | Zitronengras-Marinade ^{B,1} 4,90
- Crêpe Röllchen gefüllt mit Räucherlachs | Kräuter-Frischkäse ^{A,C,D,G} 4,90

Vegetarisch (alle folgenden Artikel unter der Überschrift „Vegetarisch“)

- Antipasti Potpourri | im Glas 3,50
- Bruschetta | Tomatenwürfel | Pesto ^{A,C,G} 4,50
- Alblinsen-Salat | Wurzelgemüse | Limettendip ^{G,I} 3,20
- Vegane Hackbällchen | gegrillte Zucchini ^{A,F,J} 3,90

Käse (alle folgenden Artikel unter der Überschrift „Käse“)

- Kirschtomate-Babymozzarella-Spieß | Basilikumpesto ^G 3,20
- Spinatpfannkuchen | Frischkäse | Pinienkerne | gefüllt mit getrockneten Tomaten ^{A,C,G} 4,50
- Bergkäsespieß | Trauben | Aprikosensenf ^{G,L,4} 3,90





Fingerfood warm

Geflügel

Putenspieß Buttermilchmarinade Paprikaglasur _G	3,50
Indonesischer Hähnchenspieß Ananas Erdnussauce _{E,K}	3,50
Hähnchenbrust im Blätterteigmantel Curry _{A,G}	4,50

Schwein

Mini-Meatball Bergkäsefüllung _{A,C,G,J}	3,50
Schweinemedaille unter der Kräuter-Pfirsichkruste _{A,C,G}	3,50
Hackfleischbällchen in der Speckhülle BBQ-Sauce _{A,C,1,J}	3,50

Fisch

Würziger Oktopusspieß in Olivenöl gebraten Prise Cayennepfeffer _N	5,30
Gebackene Garnelen im Tempura Teig (Mehl Ei Wasser) süß-sauer Dip _{A,B,C}	4,10
Lachsmaultasche Rahmlauch im Glas _{A,C,G}	4,10

Maultaschen

Maultasche „Römerhof“ _{A,C,J}	3,50
Gemüsemaultasche (vegetarisch) _{A,C,G,I} 	3,50

Quiche

Quiche Lorraine Speckwürfel Rahm französische Kräuter _{A,C,G,1}	3,50
Gemüse-Quiche „mediterran“ mit Kirschtomaten Zucchini Paprika _{A,C,G} 	3,50

Wraps

Pollo Wrap - mit gezupftem Hähnchenbrustfilet Avocadocrème _{A,1}	5,10
Humus Wrap - mit eingelegten roten Zwiebeln Kirschtomaten Blattsalat _{A,K} 	4,20
Mediterran Wrap - mit Fingermais Zucchini Paprika Rucola _{A,L,2} 	5,10

Vegetarisch alle folgenden Artikel unter der Überschrift „Vegetarisch“)

Gemüsestrudel _{A,F,I}	3,90
Mini-Gemüse-Frühlingsrolle (2 Stück) Tomaten-Chili-Dip _{A,F,K,J}	3,50

Dessert im Glas (alle folgenden Artikel unter der Überschrift „Dessert“)

Rote Beerengrütze Vanillesauce _{5,C,G}	3,50
Panna Cotta mit fruchtigem Erdbeerpüree _{G,1}	3,70
Orangen - Limettencrème _{C,G,4}	3,20
Braunes Mousse au Chocolat _{A,C,G}	3,90





Vesper- und Schlemmerplatten

„Käseplatte“ 

Deutsche und internationale Käseauswahl | Früchte der Saison
Knabbergebäck | Feigensenf | Backwaren | Butter A,C,G,L,4

12,90

„Wurstplatte“

Verschiedene Wurstsorten | Essiggurken | Maiskölbchen | Perlzwiebeln
Radieschen | Backwaren | Butter A,C,G,I,J,L,1

14,50

„Käse- und Wurstplatte“

Verschiedene Käse- und Wurstsorten | Früchte der Saison | Knabbergebäck
Feigensenf | Essiggurken | Maiskölbchen | Radieschen | Backwaren | Butter A,C,G,I,J,L,1,3,4,5,8

18,50



Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ ⁹

7,50

Currywurst mit Baguettescheiben A,J

7,90

Vegetarische Hackbällchen | pikante Tomaten-Paprika-Sauce | Baguette A,C,F,I 

11,20

„Käseplatte“ 

Deutsche und internationale Käseauswahl | Früchte der Saison
Knabbergebäck | Feigensenf | Backwaren | Butter A,C,G,L,4

8,50

„Wurstplatte“

Verschiedene Wurstsorten | Essiggurken | Maiskölbchen | Perlzwiebeln
Radieschen | Backwaren | Butter A,C,G,I,J,L,1,3,4,5,8

9,90

„Käse- und Wurstplatte“

Verschiedene Käse- und Wurstsorten | Früchten der Saison | Knabbergebäck
Feigensenf | Essiggurken | Maiskölbchen | Perlzwiebeln
Radieschen | Backwaren | Butter A,C,G,I,J,L,1,3,4,5,8

10,50





Menü Schwäbisch

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießklößchen | Eierstich | Flädle A,C,G,J
(auch vegetarisch mit Gemüsebrühe und Gemüsemautasche erhältlich) 

* * *



Duett vom Rinderrücken am Stück gegart und Schweinemedailon unter der Kräuterkruste
Waldpilzrahmsauce | Spätzle | Marktgemüse A,C,G,J

oder



Gemüsemautaschen mit Bergkäse überbacken | Rahmsauerkraut A,C,G,I 

* * *

Apfelstrudel an Vanillesauce | Beerenragout A,C,G 

33,90



Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der vegetarischen Gerichte spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mit, damit wir die Produktion entsprechend planen können.





Menü Mediterran

Rote Paprikasuppe | Ingwer | Limettensaft G,I 

* * *



Piccata Milanese vom Hähnchenbrustfilet
Orangen-Tomatensauce | Mandel-Brokkoli-Röschen | Tagliatelle A,C,G,H

oder

Tagliatelle-Nest mit gegrilltem Babygemüse | Orangen-Tomatensauce A,C,G,H 

* * *



Panna Cotta | Erdbeerpüree G,1 

39,80



Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der vegetarischen Gerichte spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mit, damit wir die Produktion entsprechend planen können.





Menü Kulinarik

Saiblingstatar | gelbe Beete im Dillsud _{D,E}

Wildkräutersalat mit Johannisbeer-Vinaigrette _{I,J}



* * *

Tomatenessenz mit Frischkäseravioli und Basilikum _{A,C,G}



* * *

Gereiftes Rinderfilet im Gewürzmantel gebraten
Barolosauce | Ratatouille | getrüffeltes Kartoffelgratin _{C,I}

oder

Steinpilzpanzerotti in Salbeibutter | Kirschtomatenragout
Rucola | Parmesan _{A,C,G}



* * *

Braunes Mousse au Chocolat auf Mangospiegel | Obstgarnitur _{C,G,1,4}



48,10

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der vegetarischen Gerichte spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mit, damit wir die Produktion entsprechend planen können.





Büffet Schwäbisch

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing , 

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln , 

Gurkensalat mit Dill-Dressing , 

Kartoffelsalat , 

Backwaren A,C,G 

* * *

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießklößchen | Eierstich | Flädle
(auch vegetarisch mit Gemüsebrühe und Gemüsemaultasche erhältlich) 

* * *

Schwarzwälder Schinken mit eingelegtem Gemüse J,15

Räucherforelle | frischer Meerrettich D

Rote Beete-Tatar | Ziegenfrischkäse G 

* * *

Rinderrücken am Stück gegart | Schweinemedailon unter der Kräuterkruste
Waldpilzrahmsauce | Spätzle | Gemüse vom Markt A,C,G,J

Gemüsemaultasche mit Bergkäse überbacken | Rahmsauerkraut A,C,G,I 

* * *

Apfelstrudel mit Rosinen A,C 

Rote Beerengrütze | im Glas 

Vanillesauce C,G 

42,40

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der vegetarischen Gerichte spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mit, damit wir die Produktion entsprechend planen können.





Büffet Mediterran

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing _{I,J} 

Rettichsalat _I 

Gurkensalat mit Dill-Dressing _I 

Kartoffelsalat _{I,J} 

Italienische Brotauswahl _{A,C,G} 

* * *

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise | Kapern | frische Kräuter _{A,C,D,G,1}

Antipasti - gebratene Paprika | Aubergine | Zucchini | Kirschtomate | Champignons _{L,2} 

Duett von Tomaten und Mozzarella | Basilikumpesto _G 

* * *

„Ossobuco“

Kalbshaxenscheiben mit Wurzelgemüse | Rotweinreduktion | Tagliatelle _{A,C,G,I}

Lachsfilet gebraten | Oliven-Lauchgemüse | Basilikumsahne | Drillinge _{D,G}

Piccata Milanese vom Portobello Pilz | Kirschtomatenragout | cremige Polenta _{A,C,G} 

* * *

Hausgemachtes Tiramisu _{A,C,G} 

Panna Cotta | Erdbeerpüree | im Glas _{G,1} 

52,20

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der vegetarischen Gerichte spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mit, damit wir die Produktion entsprechend planen können.





Büffet Kulinarik

Saiblings Tartar | gelbe Beete im Dillsud ^ε

Gepfefferte Rindernuss rosa gebraten | Remoulade ^{A,C,J}

Wildkräutersalat und Babyleaf Salat | zweierlei Dressing ^{I,J}



Kirschtomatensalat mit weißem Balsamico | Basilikum ^L



* * *

Gereiftes Rinderfilet im Gewürzmantel gebraten

Barolosauce | Ratatouille | getrüffeltes Kartoffelgratin ^{G,I,J,13}

Wolfsbarschfilet | Zitronen-Parmesansauce

Zuckerschoten-Fingermis-Gemüse | Fettuccine ^{A,C,D,G}

Steinpilzpanzerotti in Salbeibutter | Kirschtomatenragout



Rucola | Parmesan ^{A,C,G}

* * *

Braunes Mousse au Chocolat | Mangosauce ^{C,G}



Obstsalat mariniert mit Holunderblütensirup | frische Minze ⁴



Panna Cotta | Erdbeerpüree | im Glas ^{C,1}



61,50

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der vegetarischen Gerichte spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mit, damit wir die Produktion entsprechend planen können.





Büffet Brunch

Frühstück

Käse- und Wurstplatte | Feigensenf | Essiggurken | Maiskölbchen | Perlzwiebeln A,G,I,1,2,3,8,12

Müsli | Cornflakes | Naturjoghurt | Fruchtjoghurt | Marmeladen | Nutella | Honig A,E,F,H,K,1,2,3,5,12

Rührei | Speck C,15

Butter | Diätmargarine | Backwaren | Brötchenauswahl A,C,G



Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit Hausdressing U

Gurkensalat I

Kartoffelsalat U

Krautsalat

Duett von Tomate-Mozzarella | Basilikum Pesto G

Linsensalat mit Wurzelgemüse I



Hauptgänge

Schweinemedallion unter der Kräuterkruste | Pilzrahmsauce A,C,G,I

Hähnchenbrust gebraten | Curry-Kokos-Sauce A,F,I

Beilagen: Spätzle | Kartoffelgratin | Gemüse vom Markt A,C,G

Steinpilzpanzerotti in Salbeibutter | Kirschtomatenragout A,C,G



Dessert im Glas

Panna Cotta | Erdbeerpüree G

Rote Grütze | Vanillesauce C,G



42,90

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der vegetarischen Gerichte spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mit, damit wir die Produktion entsprechend planen können.





Büffet Grill (Mai bis Oktober)

Salatbüffet

- Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing ^{1,2} ✓
- Gurkensalat ¹ ✓
- Karottensalat ✓
- Rotkrautsalat ✓
- Kartoffelsalat ^{1,2} ✓
- Brotauswahl ^{A,C,G} ✓

Hauptgänge und Beilagen

- Rote Wurst ^{1,15}
- Geflügelbratwurst ^{J,1,15}
- Schweinerückensteak mariniert ^{1,2}
- Rinderhüftsteak mariniert
- Hähnchenbrustfilet in Curry-Kardamom mariniert ^G
- Vegane Hacksteaks ^{A,2} ✓
- Vegane Bratwurst ✓
- Folienkartoffel mit Quark-Dip ^G ✓
- Mac & Cheese ^{A,C,G,2} ✓
- Maiskolben ^G ✓
- Grillgemüse ✓

Saucen

- BBQ-Dip ^{G,J,2} | Knoblauch-Dip | Kräuterbutter ^G ✓
- Ketchup ¹ | Mayonnaise ^{C,1} | Senf ¹ ✓

Dessert

- Ananas und Wassermelone vom Grill | Honig ✓
- Kirschcrème im Glas ^{C,G} ✓

42,50

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der vegetarischen Gerichte spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mit, damit wir die Produktion entsprechend planen können.





Diese Speisen können Sie in Ihrem Menü | Büffet in der Speisefolge ergänzen oder austauschen

Vorspeisen

Crêperöllchen gefüllt ^{A,C,D,G} 14,80
Räucherlachs | Mascarponecrème

Gebratene Garnelen-Spieße ^{A,B,C,G,J} 13,90
Cocktailsauce | Limettendip

Vitello Tonnato 12,90
Kapern | Limettenfilets ^{A,C,D,G,1}

Suppen

Zucchinicrèmesuppe  7,20
Tomatenwürfel | Kräuter ^{G,I}

Linsensuppe  6,90
Wurzelgemüse ^I

Pasta

Hauspasta mit Trüffelsauce ^{A,C,G}  16,20
geschmolzene Kirschtomaten

Tomaten Fusilli ^{A,C,G}  14,50
Crème fraîche | Parmesan | Basilikum

Fettuccine ^{A,C,D,G} 18,20
Lachswürfel | Zitronensauce

Fisch Hauptgänge

Gebratener Lachs ^{D,G} 24,50
Dillsauce | Spinat | Basmatireis

Saiblingfilet ^{D,G,L} 25,90
Weißweinsauce | Paprikagemüse | Salzkartoffeln

Fleisch Hauptgänge

Kalbsfilet ^{A,G,I,13} 33,90
Morchelrahmsauce | Marktgemüse
Herzoginkartoffeln

Schweinefilet ^{A,C,G,I,13} 19,90
Pilzrahmsauce | Karotten-Zuckerschoten-
gemüse | Spätzle

Rinderfilet ^{A,C,1,13} 36,90
Barolosauce | Speckbohnen | Tagliatelle

Dessert

Crème brûlée von der Tongabohne ^{C,G,4} 6,90
Obstsalat

Mango-Joghurtmousse ^{C,G,1} 5,90
Kiwiragout

Rote Grütze ^{C,G} 6,20
Vanillesauce | Sahne





Aperitif | Empfang

Sekt | Prosecco | Champagner ¹⁴

Sekt Hausmarke | Cuvée | trocken

Glas	0,1l	5,50
Flasche	0,75l	33,00
Flasche	0,75l	38,00

Prosecco trocken

Prisecco alkoholfrei | rotfruchtig
Manufaktur Jörg Geiger

Glas	0,1l	5,50
Flasche	0,75l	33,00

Champagner - auf Anfrage (Moet & Chandon, Veuve Clicquot, Pommery etc.)



Lust auf eine fruchtige Beigabe?

Aperol | Cassis | Holunderblütensirup

zusätzlich je Glas 0,1l 0,30



Moderne Klassiker | Spritz ¹⁴

Aperol Spritz ^{1,10} Aperol | Secco | Soda | Orange

Glas 0,2l 7,50

Ramazzotti Rosato Mio ² Ramazzotti Rosato | Secco | Basilikum

Glas 0,2l 7,50

Ramazzotti Rosato Tonic ² Ramazzotti Rosato | Tonic ^{3,10} | Zitronen

Glas 0,2l 7,50

Ramazzotti Rosato Aura ² Ramazzotti Rosato | Rosé Wein | Traubensaft

Glas 0,2l 7,50

Hugo Holunderblütensirup | Secco | Soda | Minze

Glas 0,2l 7,50

Hugo Rosé Holunderblüten-Rhabarber-Sirup | Secco | Soda | Minze

Glas 0,2l 7,50



Campari Soda ^{1,3,10} Campari | Soda

Glas 4cl | 0,2l 6,40

Campari Amalfi ^{1,3,10} Campari | Bitter Lemon | Grapefruitsaft

Glas 4cl | 0,2l 6,90

Campari Tonic ^{1,3,10} Campari | Tonic Water | Zitrone

Glas 4cl | 0,2l 6,90

Campari Orange ^{1,3,10} Campari | Orangensaft | Orange

Glas 4cl | 0,2l 6,90





Softgetränke & Heißgetränke

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet Mineralwasser 0,25l 3,20
medium | still 0,75l 6,90

Tafelwasser (Karaffe) 1,0l 4,80
Sprudel | still

Genuss Limonade Teinacher 1,3 0,33l 4,20
Johannisbeere-Holunder
Rhabarber-Mirabelle
Orange-Mandarine
Mango-Maracuja
Zitrone

Genuss Eistee Teinacher 2,3 0,33l 4,20
Pfersich | Zitrone

Coca Cola | Coca Cola Light 1,2,9,11 0,3l 3,80
Sprite | Mezzo Mix | Fanta 0,4l 4,80

Fruchtsäfte 0,2l 3,90
Apfel | Johannisbeere | Maracuja 0,4l 4,90
Multivitamin | Orange

Fruchtschorle 0,2l 3,50
Apfel | Johannisbeere | Maracuja 0,4l 4,50
Multivitamin | Orange

Holunder Blüten Wunder Schorle 0,2l 3,90
0,4l 4,90

Holunder Blüten Wunder Schorle 0,2l 3,90
mit Rhabarber 0,4l 4,90

Heißgetränke

Kaffee & Schokolade

Kaffee Crème G,9 Tasse 3,30
Kaffee entkoffeiniert G Tasse 3,30
Espresso A,9 Tasse 3,00
Espresso doppelt A,9 Tasse 4,00
Milchkaffee G,9 Tasse 4,40
Cappuccino A,G,9 Tasse 4,40
Latte Macchiato A,G,9 Tasse 4,40
Heiße Schokolade A,G,9 Tasse 4,40

Kaffee - Spezialitäten

Café Affogato G,9 Tasse 6,50
Espresso | Vanilleeis | Zucker

Tee

Schwarztee Tasse 3,30
Kamillentee Tasse 3,30
Pfefferminztee Tasse 3,30
Früchtetee Tasse 3,30





Bier

Bier vom Fass A,14

Schwaben Bräu Pils

Schwaben Bräu Export

Sanwald Weizenbier | trüb

Flaschen Bier

Wulle Bier A | 14

Rothaus Pils Tannenzäpfle A,14

Schwaben Bräu Schwarzbier A,14

Sanwald Weizenbier A,14

Kristall | Dunkel

Dinkelacker Pils alkoholfrei A

Paulaner Weizenbier alkoholfrei A

Biermischgetränke

Radler | Export | Zitronenlimo A,14

Diesel | Export | Coca Cola A,1,2,9,11,14,15

Russ | Weizen | Zitronenlimo A,11,14,15

Cola Weizenbier A,1,2,9,11,14,15

Wein

Weißwein 14

0,3l 4,20 Kesselliebe „Neckarkarpfen“ 0,75l 29,80

0,4l 4,70 Riesling | feinherb | Cannstatter Zuckerle

0,3l 4,20 Qualitätswein | Württemberg

0,5l 4,90

0,3l 4,20 Weinmanufaktur Untertürkheim 0,75l 32,90

0,5l 4,90 Weißburgunder | trocken | feine Säure
Gelbfruchtaromen | Württemberg

Roséwein 14

0,33l 4,20 Kesselliebe „Turmrössle“ 0,75l 29,80

0,33l 4,20 fruchtig | Qualitätswein | Wilhelm Kern

0,5l 4,90 Württemberg

0,5l 4,90

Osteria DOC Demeter Biowein 0,75l 25,50

Cerasuolo d'Abruzzo Rosato

trocken | Aromen von Erdbeeren und

Himbeeren mit einer frischen Säure
Italien

Rotwein 14

0,5l 4,60 Kesselliebe „Wasn Hasn“ 0,75l 29,80

0,5l 4,60 Samtrot | trocken | Qualitätswein

0,5l 4,60 Cannstatter Berg | Württemberg

0,5l 4,60

Primitivo 0,75l 29,80

trocken | frisch | leichter Duft von Stachelbeeren

IGT Piane del Lavante | Casa Vinicola Minini

Apulien | Italien





Pauschalen für Veranstaltungen - Hochzeiten

Pauschale 1

Sektempfang

Sekt Hausmarke Cuvée | 2 Gläser 0,1l pro Person

Fingerfood oder Canapés (freie Auswahl aus unseren Variationen)

Fleisch | Fisch | vegetarisch

3 Stück pro Person

Getränke bis 24 Uhr

Mineralwasser | Softgetränke | Bier vom Fass | Hauswein | Heißgetränke

Abendessen Büffet | Menü (freie Auswahl aus unseren Variationen)

Salat | 2x Vorspeisen | 2x Hauptgang | 2x Dessert

Spirituosen

verschiedene Obstbrände | Kräuterliköre | 1 Glas 2cl pro Person

Pauschalpreis pro Person 145,00

Folgende Leistungen sind nicht enthalten:

Getränke: Champagner | Prosecco | Digestifs | Longdrinks | Cocktails

Dekoration | Entertainment | Raummiete

Ab 24 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 40,00 pro Servicemitarbeiter und pro angefangener Stunde. Diese Kosten gelten bis zur vollständigen Endreinigung des Raumes nach Veranstaltungsende.

Ab 24 Uhr erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch.





Pauschalen für Veranstaltungen - Hochzeiten

Pauschale 2

Kaffee & Kuchen

Kaffee oder Kaffee-Milchspezialitäten | 2 Tassen pro Person



Sektempfang

Sekt Hausmarke Cuvée | 2 Gläser 0,1l pro Person

Fingerfood oder Canapés (freie Auswahl aus unseren Variationen)

Fleisch | Fisch | vegetarisch

3 Stück pro Person



Getränke bis 24 Uhr

Mineralwasser | Softgetränke | Bier vom Fass | Hauswein | Heißgetränke

Abendessen Büffet | Menü (freie Auswahl aus unseren Variationen)

Salate | 2x Vorspeisen | 2x Hauptgänge | 2x Desserts



Spirituosen

verschiedene Obstbrände | Kräuterliköre | 1 Glas 2cl pro Person

Pauschalpreis pro Person 159,00

Folgende Leistungen sind nicht enthalten:

Getränke: Champagner | Prosecco | Digestifs | Longdrinks | Cocktails

Dekoration | Entertainment | Raummiete

Ab 24 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 40,00 pro Servicemitarbeiter und pro angefangener Stunde. Diese Kosten gelten bis zur vollständigen Endreinigung des Raumes nach Veranstaltungsende.

Ab 24 Uhr erfolgt die Abrechnung der Getränke nach Verbrauch.





Tagungen

Tagungspauschale 1 - mit Kaffeepause und Mittagessen

- Tagungstechnik für Referent *in: Leinwand | Flipchart | Papier | Stifte
- Schreibblock | Kugelschreiber für Teilnehmer *innen
- Tagungsgetränke: Mineralwasser medium und still 0,75l | Apfel- und Orangensaft 1,0l
- Kaffeepause am Vormittag: Kaffee | Tee | Teegebäck | Obstkorb | Butterbrezel
- Mittagessen im Restaurant oder auf der Gartenterrasse (Auswahlmenü)
2-Gang-Menü inklusive einem Softgetränk 0,4l pro Person | Tag 69,00

Tagungspauschale 2 - mit zwei Kaffeepausen, Mittagessen und Abendessen

- Tagungstechnik für Referent *in: Leinwand | Flipchart | Papier | Stifte
- Schreibblock | Kugelschreiber für Teilnehmer *innen
- Tagungsgetränke: Mineralwasser medium und still 0,75l | Apfel- und Orangensaft 1,0l
- Kaffeepause am Vormittag: Kaffee | Tee | Teegebäck | Obstkorb | Butterbrezel
- Mittagessen im Restaurant oder auf der Gartenterrasse (Auswahlmenü)
2-Gang-Menü inklusive einem Softgetränk 0,4l
- Kaffeepause am Nachmittag: Kaffee | Tee | Teegebäck | Obstkorb | Blechkuchen
- Abendessen im Restaurant oder auf der Gartenterrasse (Auswahlmenü)
3-Gang-Menü inklusive einem Softgetränk 0,4l pro Person | Tag 109,00

Zusätzlich buchbar:

- Begrüßungskaffee (eine Tasse pro Person) pro Person 3,30
- Kaffeepause: Kaffee | Tee | Teegebäck | Obstkorb | Butterbrezel
oder mit Teegebäck | Obstkorb | Blechkuchen pro Person 9,80
- Pinnwand pro Tag 22,00
- Moderatorenkoffer pro Tag 31,00
- Beamer pro Tag 45,00

„Rundum-Sorglos-Paket“ ab 3 Tagen | 2 Übernachtungen

- Tagungspauschale 2
- Begrüßungskaffee
- Pinnwand | Moderatorenkoffer | Beamer
- Hauswein | Bier (18 bis 22 Uhr)
- Übernachtung im Einzelzimmer pro Person | Tag 199,00





Raummieten

Römerhof in Stuttgart-Vaihingen:

Restaurant Käppele	300,00
Reiterstube	100,00
Galerie	200,00

Kulinarium an der Glems in Stuttgart-Büsnau:

Restaurant Jägerstube	300,00
Weißer Salon	350,00
Waldblick	400,00
Saal Solitude	500,00



In der Raummiete sind sämtliche Nebenkosten wie Strom, Licht, Heizung und die Endreinigung bereits enthalten. Zudem übernehmen unsere Mitarbeiter die Vorbereitung des Saales bzw. Veranstaltungsraumes gemäß Ihrer Veranstaltungsvorlage. Dies umfasst das Platzieren der Tische und Stühle nach dem vorgegebenen Bestuhlungsplan sowie das stilvolle Eindecken der Tafeln mit Tischdecken, Stoffservietten, Besteck, Wein- und Wassergläsern. Darüber hinaus ist die Betreuung Ihrer Gäste durch unser Serviceteam bis 24 Uhr in der Raummiete inkludiert.

Übernachtungen

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung komfortable Übernachtungsmöglichkeiten in unserem Haus an. Doppelzimmer sind für zwei Personen buchbar und können auf Anfrage mit Zustellbetten ausgestattet werden. Alle unsere Hotelzimmer sind Nichtraucherzimmer und verfügen über ein eigenes Bad, WC, Kabel-TV sowie kostenfreies W-Lan im gesamten Haus.

Römerhof

Kulinarium an der Glems

Einzelzimmer	79,00	Einzelzimmer	79,00
Doppelzimmer	99,00	Doppelzimmer	99,00
Zusatzbett	20,00	Zusatzbett	20,00
Babybett	10,00	Babybett	10,00



Die angegebenen Preise gelten pro Zimmer und Nacht und beinhalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet. Ihre externen Gäste sind nach vorheriger Anmeldung herzlich willkommen, gemeinsam mit Ihnen in unserem Kulinarium an der Glems zu frühstücken - zum Preis von 15,90 pro Person.

Bitte beachten Sie, dass während Messen, Kongressen und Großveranstaltungen in der Region abweichende Übernachtungspreise gelten können. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.



Tischdekoration / Menükarten



Stilvolle Tischgestaltung für Ihre Feier

Ihre Tische werden festlich mit weißen Tischdecken und Stoffservietten eingedeckt - dieser Service ist selbstverständlich im Preis inbegriffen.

Passend zur Saison und zum Anlass Ihrer Feier bieten wir verschiedene Vorschläge für die Tischdekoration an. Gerne beraten wir Sie individuell und persönlich vor Ort.

Blumengestecke-Preisbeispiele:

- Für quadratische Tische empfehlen wir ein Gesteck ab 30,00
- Für eine Tafel ab 10 Personen empfehlen wir Blumenarrangements pro Gesteck ab 20,00
- Die finalen Preise variieren je nach Blumen- und Dekorationswunsch.

Menükarten-Service:

Auf Wunsch erstellen wir für Sie ansprechende Menükarten passend zu Ihrem gewählten Menü oder Büffet. Falls Sie die Karten nicht selbst gestalten möchten, übernehmen wir dies für 3,00 pro Karte. Ab einer Bestellmenge von 30 Menükarten bieten wir Ihnen einen Sonderpreis von 2,00 pro Karte. Die Anzahl der Menükarten können Sie frei bestimmen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier stilvoll und nach Ihren Wünschen zu gestalten!





Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im **Römerhof** und im **Kulinarium an der Glems**

1. Preise: Alle Preise verstehen sich pro Stück, pro Portion oder pro Person in Euro und beinhalten die aktuell gültige Mehrwertsteuer in Euro.
1. Buchung & Stornierung
 1. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, sobald eine mündliche oder schriftliche Vereinbarung vorliegt.
 2. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist kostenfrei möglich.
 3. Bei einer Stornierung nach verbindlicher Buchung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 150,00 an.
2. Teilnehmerzahl
 1. Die endgültige Teilnehmerzahl muss spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Diese dient als Berechnungsgrundlage für Speisen, Getränke und Ausstattung.
3. Stornogebühren nach erfolgter Buchung. Berechnungsgrundlage: Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person
 1. Bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung.
 2. Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung.
 3. Bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 100 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung.
4. Mitgebrachte Speisen & Getränke
 1. Für mitgebrachte Kuchen oder Torten berechnen wir ein Tellergeld von 4,00 pro Person.
 2. Für mitgebrachte Weine und Schaumweine fällt ein Korkgeld von 18,00 pro 0,75-Liter-Flasche an.
 3. Für mitgebrachte Spirituosen berechnen wir ein Korkgeld von 65,00 pro 0,75-Liter-Flasche.
5. Leistungen & Zusatzkosten
 1. Im Preis enthalten sind das Bereitstellen der Tische und Stühle sowie das Eindecken mit Tischwäsche, Besteck, Geschirr und Gläsern.
 2. Zusätzliche Leistungen wie Dekoration oder technische Aufbauten werden mit 40,00 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde berechnet.
6. Raumreservierung
 1. Bei einer Mittagsveranstaltung steht Ihnen der Raum bis 16:00 Uhr zur Verfügung.
 2. Falls anschließend Kaffee und Kuchen serviert wird, verlängert sich die Nutzung bis 18:00 Uhr.
7. Personalkosten für Veranstaltungen nach 24 Uhr
 1. Auf- / Abbau | Büffetbetreuung Getränke | Servicemitarbeiter: 40,00
 2. Koch | Büffetbetreuung Speisen: 50,00
 3. Küchenchef / Veranstaltungsleiter: 65,00
 4. Diese Kosten gelten pro Mitarbeiter und angefangener Stunde bis zur vollständigen Endreinigung des Raumes nach Veranstaltungsende.
8. Haftungsausschluss
 1. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Geschenke oder andere Wertgegenstände, die in den Veranstaltungsraum mitgebracht oder dort zurückgelassen werden, keine Haftung übernehmen können. Wir empfehlen, diese sicher aufzubewahren.



Zusatzstoffe & Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere & -erzeugnisse | C: Eier & -erzeugnisse | D: Fisch & -erzeugnisse
E: Erdnüsse & -erzeugnisse | F: Soja & -erzeugnisse | G: Milch & -erzeugnisse | H: Schalenfrüchte & -erzeugnisse | I: Sellerie & -erzeugnisse | J: Senf & -erzeugnisse | K: Sesamsamen & -erzeugnisse | L: Schwefeldioxid und Sulfite | M: Lupinien | N: Weichtiere
1: Antioxidationsmittel | 2: Mit Farbstoffen | 3: Mit Konservierungsstoffen | 4: Gewachst | 5: Mit Süßungsmitteln | 6: Oberfläche mit Natamycin behandelt | 7: Enthält Phenlaninquelle | 8: Phosphat | 9: Geschwefelt | 10: Chininhaltig | 11: Koffeinhaltig
12: Mit Geschmacksverstärker | 13: Geschwärzt | 14: Mit Alkohol | 15: Natriumnitrit
***Sollten Sie Fragen zu unseren Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an uns.**





Catering Lieferungen - Ausstattung 1

Material-, Personal- und Lieferkosten (Preise ohne Gewähr)

Die Büffetausstattung für die Darbietung und Ausgabe des Speisenangebotes inklusive der Behältnisse, Platten und des Büffetbestecks ist bereits in den Speisepreisen enthalten und wird nicht gesondert in Rechnung gestellt. Nicht enthalten sind die Kosten für eventuell benötigte Tischdecken. Alle aufgeführten Preise gelten pro Kalendertag.



Besteck, Geschirr und Gläser

Für Besteck, Geschirr und Gläser inklusive Reinigungskosten berechnen wir:

Einzelpreis für Glas, Besteck oder Geschirr	pro Teil	0,35
„Käppel“ Sorglospaket I: 1x Messer 1x Gabel 1x Hauptgangteller		0,99
„Käppel“ Sorglospaket II: 1x Messer 1x Gabel 1x Mittelteller 1x Hauptgangteller		1,30
„Käppel“ Sorglospaket III: 1x Messer 1x Gabel 1x Mittelteller 1x Hauptgangteller 1x Glas		1,65
„Käppel“ All Inclusive Paket: Besteck Geschirr Gläser Tischdecken Servietten		5,99



Tischwäsche, Servietten und Sitzbezüge

Stehtisch - Husse universal weiß oder creme bis Ø 120 cm	18,00
Stehtisch - Stretchhuse weiß Ø 80 cm	23,00
Tischdecke für runde Tische Ø 230 cm (8 Personen)	23,00
Tischdecke für rechteckige Tische 130 x 220 cm	6,50
Biertisch - Husse 50 cm Tischbreite	12,00
Bierbank - Husse mit Polster	12,00
Mundserviette aus Baumwolle 50 x 50 cm	2,00
Mundserviette aus Zellstoff 1/8 Falz 33 x 33 cm	0,25



Tische und Bestuhlung

Stehtisch rund Ø 80 cm	25,00
Tisch rund Ø 150 cm (8 Personen)	27,00
Büffettisch 160 /180 x 80 cm	10,00
Bankettisch 160/180 x 80 cm	10,00
Biertisch 220 x 50 cm	15,00
Bierbank 220 x 25 cm	9,00





Catering Lieferungen - Ausstattung 2

(Preise ohne Gewähr)

Kaffeespezialitätenvollautomat WMF Presto

Mietpreis pro Einsatztag	409,00
Gerätereinigung	19,90

Sonstiges

Menükarte	3,00
Salz- und Pfefferstreuer	1,50
Sektkühler	5,70
Champagner-Bowle	14,80
Eiswürfel 1 kg	8,50
Chafing Dish (Warmhaltebehältnis) mit Einsätzen und Brennpaste	38,00
Kühlschrank mit Glastür 60 x 60 x 185 cm (360 l)	113,00
Kühlschrank mit Glastür 60 x 60 x 193 cm (400 l)	123,00
Ruck-Zuck-Pavillon ohne Seitenteile 3 x 3 m	123,00
Ruck-Zuck-Pavillon ohne Seitenteile 6 x 3 m	245,00
Seitenteil für Pavillon pro Teil	8,00



Gasgrill Profi 90 x 70 cm

Mietpreis pro Einsatztag ohne Gas zuzüglich Gerätereinigung	227,00 19,90
--	-----------------

Gasflasche ca. 7,5 h Brenndauer 11 kg
Heizstrahler aus Edelstahl ohne Gas

67,00
59,00

Weitere Ausstattung auf Anfrage

Mitarbeiterkosten pro Stunde ab und bis zu unserem Betrieb:

Auf- / Abbau Büffetbetreuung	40,00
Servicemitarbeiter	40,00
Koch	50,00
Küchenchef / Veranstaltungsleiter	65,00

Fahrtkosten

Wir berechnen pro gefahrenem Kilometer	0,49
--	------





Catering Lieferungen - Getränke

Teinacher Mineralwasser medium still	(Kiste 20 x 0,25l)	pro Flasche	2,10
Teinacher Mineralwasser medium still	(Kiste 12 x 0,75l)	pro Flasche	3,30
Coca Cola Fanta Mezzo Mix	(Kiste 24 x 0,33l)	pro Flasche	3,70
Coca Cola Fanta Mezzo Mix	(Kiste 12 x 1,0l)	pro Flasche	7,00
Teinacher Genuss Limonaden gemischt	(Kiste 12 x 0,33l)	pro Flasche	4,10
<p>Johannisbeere-Holunder Rhabarber-Mirabelle Orange-Mandarine Mango-Maracuja Zitrone</p>			
Apfelsaft	(Kiste 6 x 1,0l)	pro Flasche	6,50
Orangensaft	(Kiste 6 x 1,0l)	pro Flasche	12,00
Kaffee Zucker Süßstoff Kaffeesahne		pro Liter	19,80
Teeauswahl Zucker Süßstoff		pro Liter	12,00
<p>Früchte Kamille Pfefferminz Schwarztee Grüner Tee Kräutertee</p>			
H-Milch		pro Liter	3,80
Hafermilch		pro Liter	3,80
Sojamilch		pro Liter	3,80



Catering Lieferungen - Allgemeine Geschäftsbedingungen



1. Alle Preise verstehen sich pro Stück, pro Portion oder pro Person in Euro und beinhalten die aktuell gültige Mehrwertsteuer in Euro.

1. Buchung & Stornierung

1. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, sobald eine mündliche oder schriftliche Vereinbarung vorliegt.
2. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist kostenfrei möglich.
3. Bei einer Stornierung nach verbindlicher Buchung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 150,00 an.

2. Teilnehmerzahl

1. Die endgültige Teilnehmerzahl muss spätestens 14 Kalendertage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Diese dient als Berechnungsgrundlage für Speisen, Getränke und Ausstattung.

3. Stornogebühren nach erfolgter Buchung | Berechnungsgrundlage: Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person

1. Bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung.
2. Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung.
3. Bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 100 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung.

4. Leistungen & Zusatzkosten

1. Im Preis enthalten sind das Bereitstellen der Tische und Stühle sowie das Eindecken mit Tischwäsche, Besteck, Geschirr und Gläsern.
2. Zusätzliche Leistungen wie Dekoration oder technische Aufbauten werden mit 40,00 pro Mitarbeiter und angefangene Stunde berechnet.

5. Personalkosten:

1. Auf- / Abbau | Büffetbetreuung Getränke | Servicemitarbeiter: 40,00
2. Koch | Büffetbetreuung Speisen: 50,00
3. Küchenchef / Veranstaltungsleiter: 65,00
4. Diese Kosten gelten pro Mitarbeiter und angefangener Stunde von und bis zur Rückkehr zu unserem Betrieb.

6. Haftungsausschluss

1. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Geschenke oder andere Wertgegenstände, die in den Veranstaltungsraum mitgebracht oder dort zurückgelassen werden, keine Haftung übernehmen können. Wir empfehlen, diese sicher aufzubewahren.

Zusatzstoffe & Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere & -erzeugnisse | C: Eier & -erzeugnisse | D: Fisch & -erzeugnisse | E: Erdnüsse & -erzeugnisse | F: Soja & -erzeugnisse | G: Milch & -erzeugnisse | H: Schalenfrüchte & -erzeugnisse | I: Sellerie & -erzeugnisse | J: Senf & -erzeugnisse | K: Sesamsamen & -erzeugnisse | L: Schwefeldioxid und Sulfite | M: Lupinien | N: Weichtiere
1: Antioxidationsmittel | 2: Mit Farbstoffen | 3: Mit Konservierungsstoffen | 4: Gewachst | 5: Mit Süßungsmitteln | 6: Oberfläche mit Natamycin behandelt | 7: Enthält Phenlaninquelle | 8: Phosphat | 9: Geschwefelt | 10: Chininhaltig | 11: Koffeinhaltig | 12: Mit Geschmacksverstärker | 13: Geschwärzt | 14: Mit Alkohol | 15: Natriumnitrit

***Sollten Sie Fragen zu unseren Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an uns.**