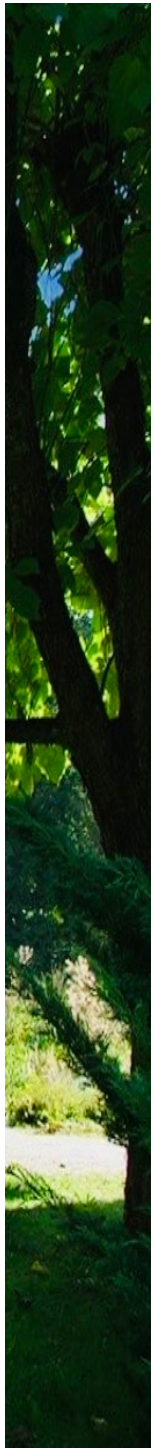
römerhof kulinarium an der Glems

Hochzeits- & Veranstaltungsmappe
Römerhof I Kulinarium an der Glems

Römerhof Hotelbetriebs GmbH
Robert-Leicht-Straße 93 I 70563 Stuttgart - Vaihingen
Tel. (0711) 68 78 80 I Fax (0711) 68 78 860 I
Mail: vertrieb@roemerhof-kulinarium.de / www.roemerhof-kulinarium.de

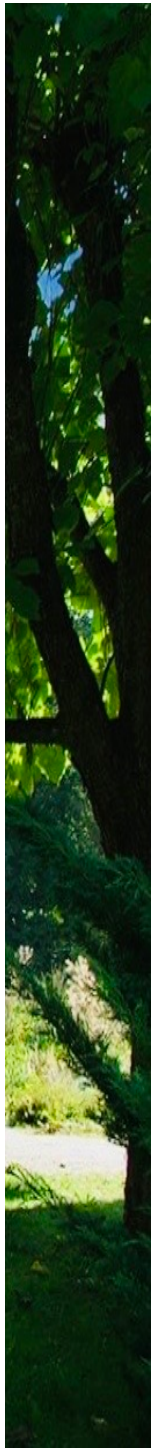
Kulinarium an der Glems I Mahdentalstraße 111 I 70569 Stuttgart - Büsnau
Tel. (0711) 68 78 80 I Fax (0711) 68 78 860 I
Mail: vertrieb@roemerhof-kulinarium.de / www.roemerhof-kulinarium.de

Event- und Verkaufsleiter
Pietro D´Aiuto
Mobil: 0174-18 58 426
Mail: vertrieb@roemerhof-kulinarium.de



Feiern im Römerhof | Kulinarium an der Glems

Feiern im Römerhof | Kulinarium	Seite 3
Räumlichkeiten und Stellmöglichkeiten	Seite 4 | 5 | 6
Tisch-Dekoration	Seite 7
Aperitif-Empfehlungen	Seite 8
Getränke	Seite 9 | 10
Menüvorschläge | Getränkevorschläge	Seite 11
Büffetvorschläge	Seite 12
Speisenauswahl	Seite 13
Fingerfood Snacks	Seite 14
Hochzeits- & Veranstaltungspauschalen	Seite 15 | 16
Raummieten und Mindestumsatz	Seite 17
Übernachtungsmöglichkeiten	Seite 18
Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen	Seite 19 | 20



Herzlich Willkommen
im Römerhof | Kulinarium an der Glems

Es freut uns sehr, dass Sie bei der Planung Ihrer Feierlichkeit an uns gedacht haben!

Der Römerhof
befindet sich im unmittelbaren Herzen von Stuttgart-Vaihingen. Am Rande eines Wohngebietes gelegen bietet unser Haus mit seiner persönlichen Atmosphäre den perfekten Ort für Ihre Feierlichkeiten die Sie ab 20 Personen auch am Wochenende und Feiertagen exklusiv bei uns durchführen können. Hier stehen Ihnen 3 Räumlichkeiten zur Verfügung. Im bezaubernden Ambiente unseres, im mediterranen Design modernisierten Restaurant, verwöhnen wir Ihren Gaumen mit moderner, schwäbischer Frischeküche.

Das Kulinarium an der Glems
befindet sich ca. 6 Kilometer vom Römerhof entfernt und ist mit dem Auto in 10 Minuten bequem zu erreichen. Inmitten einer herrlichen Naturkulisse zwischen grünen Wiesen und Wäldern bietet Ihnen das Kulinarium eine Oase der Gastlichkeit, welche nah an Stuttgart und gut erreichbar durch die unmittelbarer Nähe zur Autobahn liegt. Hier stehen Ihnen 4 Räumlichkeiten zur Verfügung und eine traumhafte Terrasse, die unter den Kastanienbäumen zum verweilen einlädt. Unsere Räumlichkeiten verfügen über eine gute Akustik, eine individuell steuerbare Beleuchtung und eine Beschallungsanlage für Hintergrundmusik. Die Räume sind mit einem Parkettboden | Steinboden belegt und eignen sich somit optimal als Tanzfläche, sodass auch diesem Vergnügen nichts im Wege steht.

In der **Küche** verwenden wir frische Zutaten. Kombiniert mit Kreativität ergeben sich hieraus schmackhafte, fein zubereitete Gerichte. Blättern Sie einfach mal in unseren Menü- und Speisenvorschlägen. Gerne bieten wir Ihnen auch Vorschläge an, die ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind.

Wir freuen uns, Ihre Feier bei uns ausrichten zu dürfen und stehen Ihnen bei der Planung und Durchführung mit Rat und Tat zur Seite. Unser Team freut sich darauf, diesen besonderen Tag ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten. Gerne erarbeiten wir Ihnen ein individuelles Angebot – ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und je nach Wunsch – auch zum Festpreis, sodass Sie eine Planungssicherheit haben.

Ihr Team vom Römerhof | Kulinarium an der Glems

Raumübersicht Römerhof

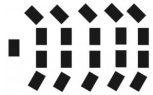
Galerie

Tischbestuhlung

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

Tafel

Parlamentarisch



Restaurant Käppele

Tischbestuhlung

- 44 m²
- bis 40-50 Personen
- Parkettdesign
- W-Lan

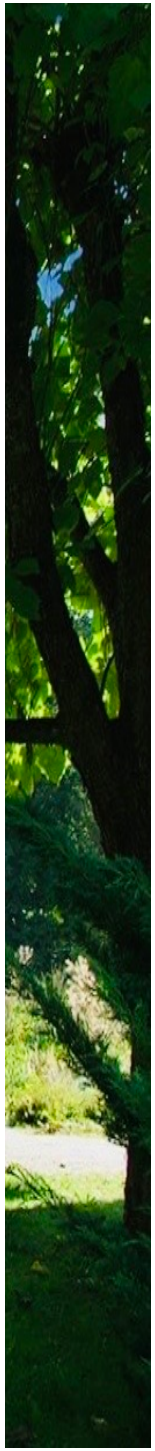
Tafel

Reitersube

Tischbestuhlung

- 12 m²
- bis 8 Personen
- Parkettdesign
- W-Lan

Tafel



Raumübersicht Kulinarium an der Glems

Saal Solitude

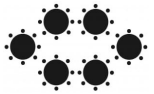
- 169 m²
- bis 120 Personen
- Parkettboden
- Bühne
- W-Lan
- Pinnwand
- Flipchart
- Laptop-Rolltisch
- Beamer
- Bar

Tischbestuhlung

Tafel

Rund

U- Form

Blumen Form 

Theaterbestuhlung

Parlamentarisch

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

Raumübersicht Kulinarium an der Glems

Weißer Salon

Tischbestuhlung

Tafel

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

Jägerstube

hinterer Bereich abtrennbar Tischbestuhlung

Tafel

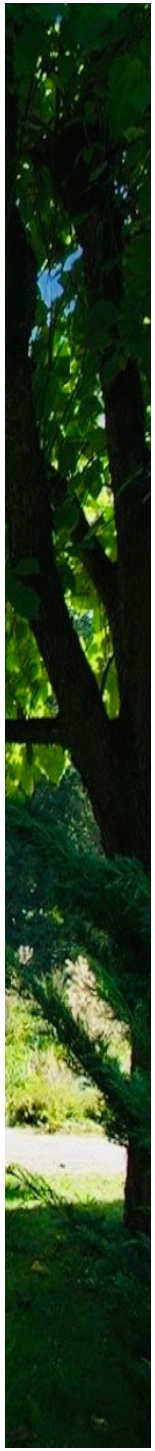
- 24 m²
- bis 20 Personen
- Parkettdesign
- W-Lan

Waldblick

Tischbestuhlung

Tafel

- 50 m²
- bis 40 Personen
- Natursteinboden
- W-Lan



Tischdekoration / Menükarten

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten eingedeckt.
Das festliche Eindecken der Tische ist im Preis inbegriffen.

Passend zur Saison und dem Anlass der Feierlichkeit haben wir unterschiedliche Vorschläge für Ihre Tischdekoration. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne vor Ort.

Einige Preisbeispiele für die Blumengestecke:
Für jeden quadratischen Tisch empfehlen wir ein Gesteck ab 30,00 €. Für eine Blocktafel mit 20 Personen empfehlen wir Blumenarrangements pro Gesteck ab 20,00 €. Je nach Blumen- und Dekorationswunsch können die Preise variieren.

Nach Rücksprache ist es möglich Ihre Tische und Räumlichkeiten individuell zu gestalten.

Die Menükarten erstellen wir gerne für Sie nach der Wahl eines Menüs/Büffet, soweit Sie diese nicht selber gestalten möchten. Bitte beachten Sie, dass hierfür 2,00 € pro Menükarte berechnet werden. Bei Veranstaltungen ab 30 Personen bieten wir Ihnen einen Sonderpreis von 1,50 € pro Menükarte. Gerne können Sie die Anzahl der Menükarten selbst bestimmen.

Wir bitten Sie zudem zu beachten, dass der Raum bei der Bestellung eines Mittagsessens bis 16.00 Uhr für Sie reserviert ist. Bei anschließendem Kaffee und Kuchen stellen wir Ihnen den Raum bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

Bei Feierlichkeiten am Abend erlauben wir uns ab 24.00 Uhr Personalkosten in Höhe von 35,00 € pro Mitarbeiter/Stunde zu berechnen.
.

Aperitif / Empfang

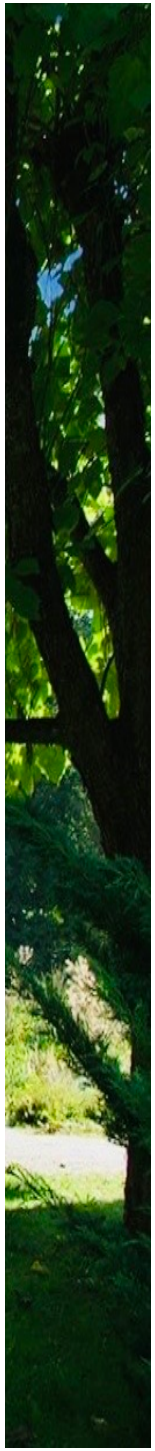
Sekt | Prosecco | Champagner

Rilling Sekt trocken Römerhof Hausmarke	Glas 0,1l Flasche 0,75l	4,00 28,00
Prosecco trocken	Glas 0,1l Flasche 0,75l	4,00 28,00
Prisecco Alkoholfrei Cuvée Nr. 11 od. Rotfruchtig Manufaktur Jörg Geiger	Glas 0,1l Flasche 0,75l	4,00 28,00
Champagner – Auf Anfrage (Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Pommery etc.)		
Lust auf eine fruchtige Beigabe Aperol | Cassislikör | Holunderblütensirup	je Glas 0,1l	0,30

Moderne Klassiker | Aperitifspritz

Aperol Spritz Aperol | Prosecco | Soda | Orange	Glas 0,25l	6,80
Ramazzotti Rosato Mio Ramazzotti Rosato | Prosecco | Basilikum	Glas 0,25l	6,80
Ramazzotti Rosato Tonic Ramazzotti Rosato | Tonic | Zitrone	Glas 0,25l	6,80
Ramazzotti Rosato Aura Ramazzotti Rosato | Rosé Wein | Traubensaft	Glas 0,25l	6,80
Hugo Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze	Glas 0,25l	6,80
Hugo Rosé Holunderblüten-Rhabarbersirup | Prosecco | Soda | Minze	Glas 0,25l	6,80
Campari Amalfi Campari | Bitter Lemon | Grapefruitsaft	Glas 0,25l	6,80
Campari Tonic Campari | Tonic Water | Zitrone | Gurke	Glas 0,25l	6,80
Campari Soda Campari | Soda	Glas 0,25l	6,80

Die Preise verstehen sich inklusive der geltenden MwSt in Euro.



Getränke

Alkoholfrei

Teinacher Mineralwassr medium | still	0,25l 0,75l	3,40 5,70
Vitaminwasser (Karaffe) Orange | Zitrone | Minze	1,0l	4,80
Teinacher Genuss Limonade Zitrone Orange-Mandarine Mango-Maracuja Rhabarber-Mirabelle Johannisbeere-Holunder	0,33l	3,80
Teinacher Genuss Eistee Pfirsich | Zitrone	0,33l	3,90

Softdrinks	0,3l	3,20	0,4 l	4,50
Coca Cola | Coca Cola Light	Eis | Zitrone			
Sprite | Mezzo Mix	Eis | Zitrone			
Fanta	Eis | Orange			

Fruchtschorle Apfel | Orange | Johannisbeere | Mulitvitamin	0,2l 0,4l	3,40 4,40
Fruchtsäfte Apfel | Orange | Johannisbeere | Mulitvitamin	0,2l 0,4l	3,70 5,20

Die Preise verstehen sich inklusive der geltenden MwSt in Euro.

Heissgetränke

Kaffee & Schokolade

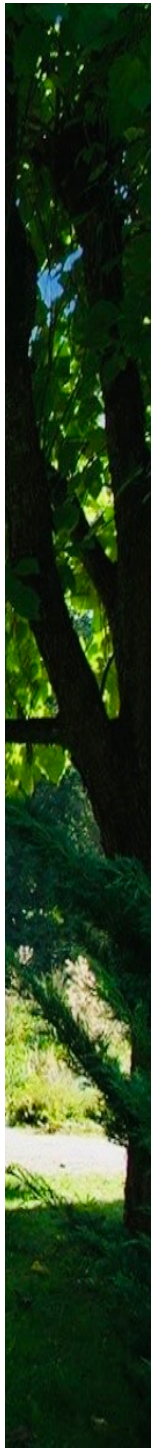
Café Crème	Tasse	2,90
Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,50
Espresso	Tasse	2,70
Espresso doppelt	Tasse	3,80
Milchkaffee	Tasse	3,90
Cappuccino	Tasse	3,90
Latte Macchiato	Tasse	4,20
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	3,90

Kaffee - Spezialitäten

Café Amsterdam Kaffee | Eierlikör | Sahne	Tasse	5,50
Café Saronno Kaffee | Amaretto | Sahne	Tasse	5,50
Café Affogato Espresso | Vanilleeis	Tasse	5,20

Tee

Schwarztee	Tasse	3,20
Kamille	Tasse	3,20
Pfefferminz	Tasse	3,20
Früchte	Tasse	3,20



Getränke

Bier vom Fass

Schwaben Bräu Pils	0,3l	3,50
	0,4l	4,10
Schwaben Bräu Export	0,3l	3,50
	0,5l	4,50
Hefeweizen Hefetrüb	0,3l	3,50
	0,5l	4,50

Flaschen Bier

Wulle Bier	Flasche	0,33l	3,50
Rothaus Pils Tannenzäpfle	Flasche	0,33l	3,50
Das Schwarze	Flasche	0,5l	4,80
Sanwald Weizenbier Kristall | Dunkel	Flasche	0,5l	4,50
Dinkelacker Pils alkoholfrei	Flasche	0,3l	3,50
Paulaner Weizenbier alkoholfrei	Flasche	0,5l	4,50

Biermischgetränke

Radler	Export | Zitronenlimonade	0,5l	4,50
Diesel	Export | Coca Cola	0,5l	4,50
Russ	Hefeweizen |Zitronenlimonade	0,5l	4,50
Cola Weizen	Hefeweizen | Coca Cola	0,5l	4,50

Die Preise verstehen sich inklusive der geltenden MwSt in Euro.

Weisswein

Riesling trocken 0,75l 27,00
Fruchtige Aromen von Äpfeln
VDP. Gutswein Rebhuhn | Weingut Aldinger | Württemberg

Kesselliebe „Neckarkarpfen“ 27,90
Riesling | feinherb | Cannstatter Zuckerle | Qualitätswein | Württemberg

Roséwein

Kesselliebe „Turmrössle“ 0,75l 27,90
Fruchtig | Qualitätswein | Wilhelm Kern | Württemberg

Mas Rabell Rosado trocken 0,75l 22,00
Aromen von Stachelbeeren & Ananas
Miguel Torres | Spanien

Rotwein

Kesselliebe „Wasn Hasn“ 0,75l 27,90
Trocken | Cannstatter Berg | Qualitätswein | Württemberg

Primitivo trocken 0,75l 19,70
IGT Piane del Lavante
Casa Vinicola Minini Apulien - Italien

Menüvorschläge

Menü Culinario

Wald & Wiesensalat
Blattsalate | Blüten | Ziegenkäsetaler mit Honig gratiniert | Apfel-Birne-Vinaigrette

Weiße Tomatensuppe
Rote Johannisbeeren | geröstete Pinienkerne

Rinderfilet am Stück gebraten
Lembergerjus | Karottenscheiben karamellisiert | Kartoffelstrudel

Schwäbisches Ying & Yang
Helles und dunkles Schokoladenmousse | Blütenmix | Biskuitbruch

3 Gang Menü zum Preis von 52,70 €
4 Gang Menü zum Preis von 59,60 €

Menü Solitude

Feldsalat
Speckwürfel | Kartoffeldressing

Zucchinicremesuppe
Tomatenwürfel | Kräuter

Maispoulardenbrust
Portweinsauce | Gemüse | Tagliatelle

Champagnerparfait
frische Früchte | Saucenspiegel

3 Gang Menü zum Preis von 48,10 €
4 Gang Menü zum Preis von 55,90 €

Die Preise verstehen sich inklusive der geltenden MwSt in Euro.

Getränkepauschale

Bier

Pils vom Fass
Export vom Fass
Hefeweizen vom Fass
Radler - Diesel - Russ

Weine

Riesling halbtrocken 0,75l
kräftig | vollmundig
QbA Fellbach Lämmler - Württemberg

Montepulciano D'Abruzzo trocken 0,75l
vollmundig | elegant | harmonisch
Talamonti Modá DOC | Abruzzen | Italien

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet
Medium | Still

Softdrinks
Coca Cola | Coca Cola Light | Fanta | Mezzo Mix
Sprite | Teinacher Genusslimonade

Saftschorlen
Apfel | Maracuja | Johannisbeere | Orange
Holunder | Holunder-Rhabarber | Multivitamin

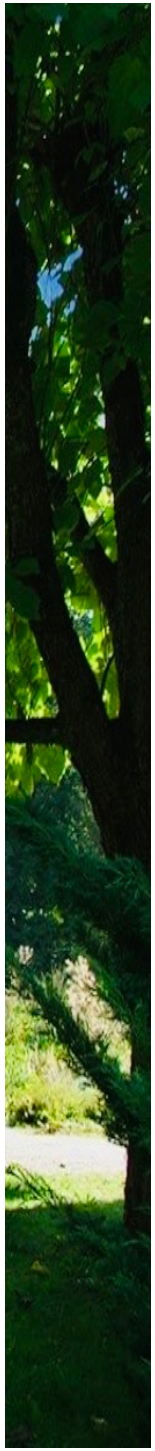
Spirituosen
Himbeergeist | Kirschwasser | Williams Birne
Ramazzotti | Averna | Jägermeister | Grappa
(ein „Verdauungsschnaps" pro Person)

Heissgetränke
Café Crème, Espresso, Cappuccino

Getränkepauschale pro Person 51,50 €

Die Getränkepauschale gilt für 5 Stunden (z.B. vorzugsweise Veranstaltungsdauer 18:00-23:00 Uhr)

Verlängerungsstunde für die Getränkepauschale Aufpreis 7,50 €/Person und Stunde



Büffetvorschlag Stuttgart

Salatbar

Wald & Wiesensalat
Blattsalate | Kartoffelsalat | Rohkostsalate | Hausdressing | Knuspercrunch

Vorspeisen

To-Mo
Tomaten-Mozzarella | Basilikum | Olivenöl

Schwäbisches Antipasti
gegrilltes Gemüse | verschieden Dips

Artischocken-Shrimps-Salat
Kirschtomaten | weiße Balsamico Vinaigrette

Paprikacrèmesuppe
frische Kräuter | Limettensaft

Hauptgänge

Tomaten Fusilli
Tomaten Crème fraîche | Parmesan | Basilikum

Kalbsrahmbraten
Trollingerjus | Marktgemüse | Butterspätzle

Doradenfilet
Weissweinsauce | Paprikagemüse | cremige Polenta

Dessert

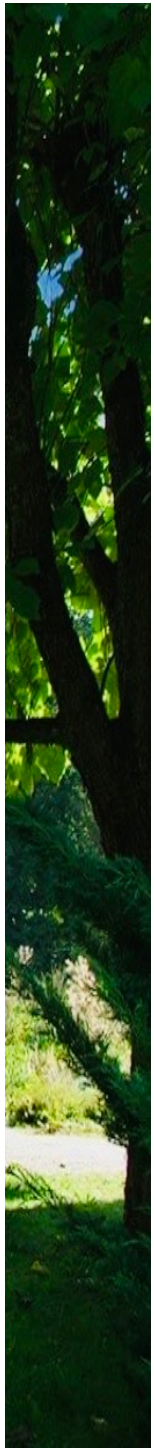
Knuspercrème
Weißes Schokoladenmousse | Honig-Mandeln | Knusperperlen

Apfelstrudel
Rum-Vanillesauce | Minze

Panna Cotta
Orangenemulsion | Vanillestreusel

Salat | 2x Vsp | —— | 2x HG | 2x Dessert zum Preis von 55,70 pro Person
Salat | 2x Vsp | Suppe | 2x HG | 2x Dessert zum Preis von 63,50 pro Person
Salat | 3x Vsp | Suppe | 3x HG | 2x Dessert zum Preis von 76,50 pro Person

Die Preise verstehen sich inklusive der geltenden MwSt in Euro.



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

Vorspeisen

Crêperöllchen gefüllt
Räucherlachs | Mascarponecrème

Gebratene Scampi-Spieße
Cocktailsauce | Limettendip

Vitello Tonnato
Kapern | Limettenfilets

Suppen

Zucchinicrèmesuppe
Tomatenwürfel | Kräuter

Kraftbrühe
Maultasche | Flädlestreifen | Wurzelgemüse

Pasta

Hauspasta getrüffelt
Trüffelsauce | geschmolzene Kirschtomaten

Tomaten Fusilli
Crème fraîche | Parmesan | Basilikum

Steinpilzravioli
Mascarponecrème | Rucola | Kirschtomaten

Rote Linsen Strozzapreti
Kichererbsensugo | Feta

Fisch Hauptgänge

Gebratener Lachs
Dillsauce | Spinat | Wildreis

Saiblingfilet
Weissweinsauce | Paprikagemüse | Salzkartoffeln

Fleisch Hauptgänge

Kalbsfilet
Morchelrahmsauce | Marktgemüse | Herzoginkartoffeln

Schweinefilet
Pilzrahmsauce | Karotten-Zuckerschotengemüse | Spätzle

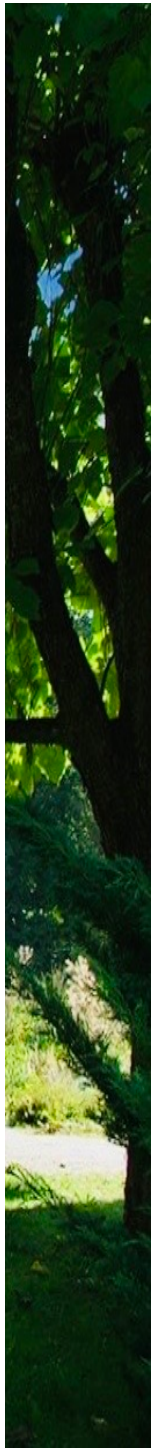
Rinderfilet
Barolosauce | Speckbohnen | Tagliatelle

Dessert

Crème brûlée
Orangenemulsion | Vanillestreusel

Mango-Joghurtmousse
Kiwiragout

Rote Grütze
Vanillesauce | Sahne



Fingerfood & Snacks

Canapés

mit Räucherlachs | Meerrettichcrème
mit Roastbeef | Kräuterdip
mit Antipasti | Frischkäsemousse

Spaß im Glas

Alblinsensalat | Gemüseratatouille
Melonensalat | Feta
Grissini | Parmaschinken

Wraps

Cesar Style
Hähnchen | Salatmix | Parmesan

Falafel
Currycreme | Grillgemüse | Avocado

To-Mo
Tomate | Mozzarella | Oliven | Rucola

Seelachsfilet
paniert | Remoulade | Sesam

Sandwiches

mit Serrano-Schinken | Kräutercrème | Rucola
mit Räucherlachs | Meerrettichdip
mit Roastbeef | Remoulade
mit Avocado Tatar | gegrillte Wassermelone

Wählen Sie 3 Teile Ihrer Wahl für pro Person 10,50 €

Die Preise verstehen sich inklusive der geltenden MwSt in Euro.

Mitternachtssnack kalte Varianten

Wurst- & Schinkenplatte
5 Sorten verschiedene Wurst- & Schinkenspezialitäten
Toppings | Baguette

Käseplatte
5 Sorten verschiedene Weich- & Hartkäsespezialitäten
Frischkäse | Toppings | Baguette

Wurst- & Käseplatte
verschiedene Wurst & Schinkenspezialitäten
verschiedene Weich- & Hartkäsespezialitäten
Frischkäse | Toppings | Baguette

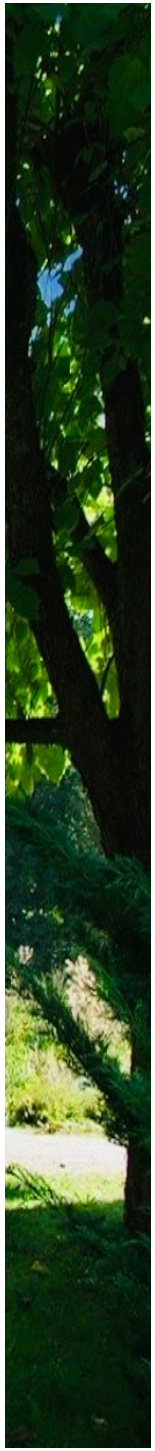
pro Person 12,00 €

Mitternachtssnack warme Varianten

Currywurst 5,00 €
Ketschup | Currypulver | Baguette

Kartoffelsuppe 6,50 €
mit **oder** ohne Debreziner | Majoran | Baguette

Gulaschsuppe 6,90 €
Rind | Paprika | Kartoffeln | Baguette



Hochzeits- und Veranstaltungspauschalen

Pauschale 1

Sektempfang
Hausmarke Rilling Sekt | 2 Gläser 0,1l pro Person

Fingerfood
Fleisch | Fisch | vegetarisch
verschiedene Canapés | 3 Stück pro Person

Getränkepauschale (18:00-23:00 Uhr)
Mineralwasser | Softgetränke | Bier vom Fass | Wein | Heissgetränke

Abendessen Büffet | Menü
Salat | 2x Vorspeisen | 2x Hauptgang | 2x Dessert

Spirituosen
verschiedene Obstbrände | Kräuterliköre
1 Glas 2 cl pro Person

Hochzeitspackage pro Person ab 130,00 €

Folgende Leistungen sind nicht enthalten:

Dekoration (Bestellung erfolgt über unseren Hausfloristen)

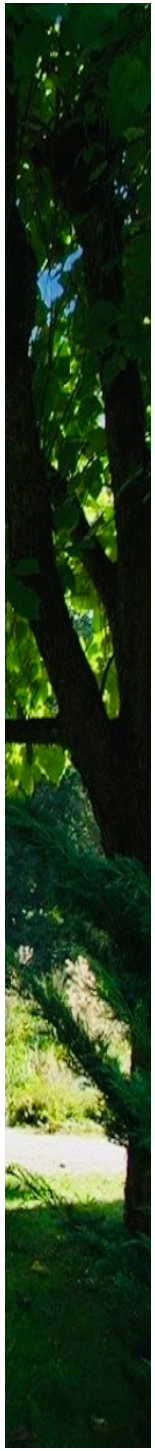
Getränke
Champagner | Prosecco | Digestif | Longdrinks | Cocktails

Live Musik | Bühnenshow | Raummiete

Ab 24:00 Uhr erlauben wir uns einen Serviceaufschlag von 35,00 pro Stunde | pro Mitarbeiter zu berechnen.

Ab 24:00 Uhr werden sämtliche Getränke nach Verbrauch berechnet.

Die Preise verstehen sich inklusive der geltenden Mwst. in Euro.



Hochzeits- und Veranstaltungspauschalen

Pauschale 2

Kaffee & Kuchen
Kaffee oder Kaffee-Milchspezialitäten | 2 Tassen pro Person |
1 Stk. Kuchen

Sektempfang
Hausmarke Rilling Sekt | 2 Gläser 0,1l pro Person

Fingerfood
Fleisch | Fisch | vegetarisch
verschiedene Canapés | 3 Stück pro Person

Getränkepauschale (18:00-23:00 Uhr)
Mineralwasser | Softgetränke | Bier vom Fass | Wein | Heissgetränke

Abendessen Büffet | Menü
Salate | 2 Vorspeisen | 2 Hauptgänge | 2 Desserts

Spirituosen
verschiedene Obstbrände | Kräuterliköre
1 Glas 2 cl pro Person

Hochzeitspauschale pro Person ab 136,00 €

Folgende Leistungen sind nicht enthalten:

Dekoration (Bestellung erfolgt über unseren Hausfloristen)

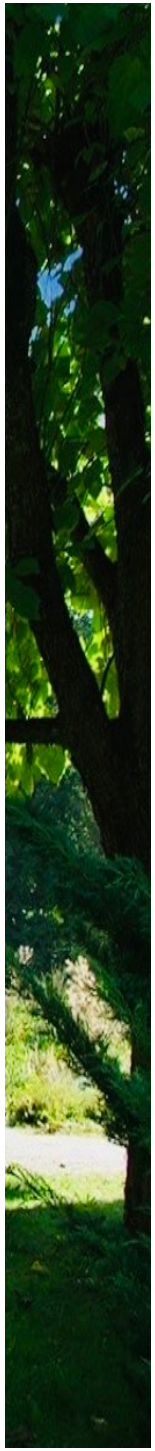
Champagner | Prosecco | Digestif | Longdrinks | Cocktails

Live Musik | Bühnenshow | Raummiete

Ab 24:00 Uhr erlauben wir uns einen Serviceaufschlag von 35,00 pro Stunde | pro Mitarbeiter zu berechnen.

Ab 24:00 Uhr werden sämtliche Getränke nach Verbrauch berechnet.

Die Preise verstehen sich inklusive der geltenden Mwst. in Euro.



Raummiete

Römerhof in Stuttgart-Vaihingen:

Restaurant Käppele	150,00 €
Reiterstube	50,00 €
Galerie	100,00 €

Kulinarium an der Glems in Stuttgart-Büsnau:

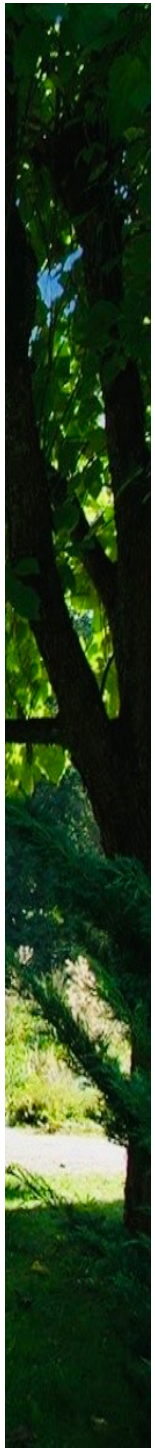
Restaurant Jägerstube	150,00 €
Weißer Salon	250,00 €
Waldblick	300,00 €
Saal Solitude	400,00 €

Die Raummiete deckt sämtliche Nebenkosten wie Strom, Licht, Heizung und Endreinigung ab.

Des weiteren beinhaltet diese das Vorbereiten des Saales laut Veranstaltungsvorlage durch unsere Mitarbeiter.

Das Platzieren der Tische und Stühle nach vorgegebenem Bestuhlungsplan sowie das Eindecken der Tafeln mit Tischdecken und Stoffservietten, aller Besteckteile, Wein- und Wasserglas ist obligatorisch. Die Betreuung Ihrer Gäste durch unsere Servicemitarbeiter ist ebenfalls in der Raummiete inkludiert, hierfür berechnen wir jedoch zusätzlich eine Servicepauschale von 35 € ab 24:00 Uhr

Die Preise verstehen sich inklusive der geltenden MwSt in Euro.



Übernachtungen

Übernachtungspreise für Ihre Veranstaltung im Haus. Doppelzimmer nur buchbar für 2 Personen, auf Anfrage auch mit Zustellbetten möglich.

Alle Hotelzimmer sind Nichtraucherzimmer mit Bad, WC, Kabel-TV, Telefon sowie kostenfreiem W-LAN im gesamten Haus.

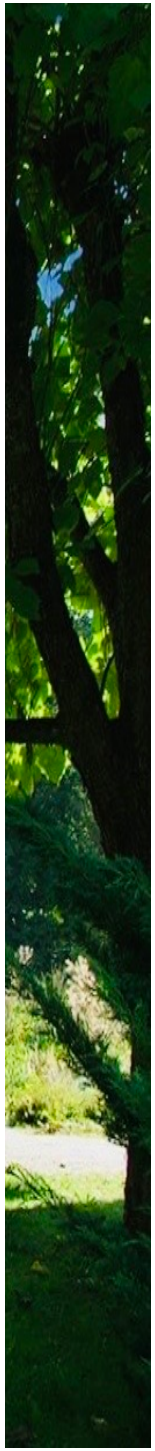
Kulinarium an der Glems

Einzelzimmer	79,00 €
Doppelzimmer	99,00 €
Doppelzimmer „Piccolo“	89,00 €
Zusatzbett	20,00 €
Babybett	10,00 €

Die genannten Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inklusive unserem reichhaltigen Frühstücksbüffet. Zum Preis von 15,90 € pro Person können Ihre externen Frühstücksgäste (nach Anmeldung) mit Ihnen in unserem Kulinarium an der Glems zusammen frühstücken

Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren diese Preise ihre Gültigkeit!

Die Preise verstehen sich inklusive der geltenden Mwst. in Euro.



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

1. Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

2. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn eine vom Kunden mündliche/unterschriebene Vereinbarung vorliegt

3. Spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl. Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen und Getränke

4. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist ohne Kosten möglich

5. Sollte es nach einer verbindlichen Buchung zu einer Stornierung kommen, erlauben wir uns eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 150 € zu berechnen

6. Bei Stornierung 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 20 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)

7. Bei Stornierung 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)

8. Bei Stornierung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 60 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)

9. Bei Stornierung 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)

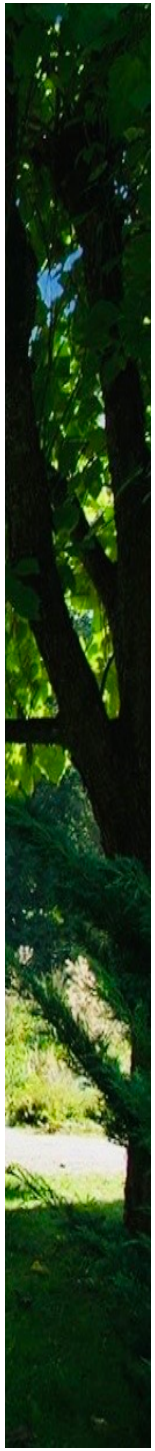
10. Für mitgebrachten Kuchen | Torten berechnen wir ein Tellergeld von 3,00 € pro Person. Für mitgebrachte Getränke (Weine, Schaumweine) berechnen wir ein Korkgeld von 13,50 € pro Flasche 0,75 Liter

11. Für mitgebrachte Getränke (Spirituosen) berechnen wir ein Korkgeld von 35,00 € pro Flasche 0,75 Liter

12. Bei Veranstaltungen, die länger als 24:00 Uhr andauern, erlauben wir uns, eine Mitarbeiterpauschale in Höhe von 40,00 € pro Mitarbeiter und angefangene Stunde zu berechnen. Dies gilt bis zur Endreinigung des Raumes nach Veranstaltungsende.

13. Zu den vereinbarten Leistungen gehört das Stellen der Tische und Stühle sowie das Eindecken mit Tischwäsche, Besteck, Geschirr und Gläser. Für weitere Leistungen wie z.B. dekorieren, vom Kunden erwünschte Technik aufstellen etc. erlauben wir uns 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangene Stunde zu berechnen

14. Wir übernehmen keine Haftung für Geschenke oder sonstige im Veranstaltungsraum zurückgelassene Wertgegenstände. Der Kunde hat dafür Sorge zu tragen, dass diese sicher verwahrt werden



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Lieferungen durch unseren Catering & Partyservice:

1. Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

2. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn eine vom Kunden mündliche/unterschriebene Vereinbarung vorliegt

3. Spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl. Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen und Getränke

4. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist ohne Kosten möglich

5. Sollte es nach einer verbindlichen Buchung zu einer Stornierung kommen, erlauben wir uns eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 150 € zu berechnen

6. Bei Stornierung 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 20 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)

7. Bei Stornierung 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)

8. Bei Stornierung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 60 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)

9. Bei Stornierung 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)

10. Für Verluste, Defekte oder zu Bruch gegangene Ausstattung vom Zeitpunkt der Übernahme bis zur Rückgabe stellen wir den Wiederbeschaffungswert oder den Reparaturpreis in Rechnung. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Verlust- oder Bruchmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess und vollständiger Zählung ermittelt werden

11. Bei Veranstaltungen mit Getränken ist immer der tatsächliche Verbrauch maßgeblich. Angebrochene Flaschen (Wein, Sekt, etc.) und Fässer werden voll berechnet. Aus ökologischen Gründen verwenden wir nur Mehrwegflaschen. Bei Leergutfehlmengen werden die Kosten in Rechnung gestellt. Es wird ein Mindestverbrauch im Wert von 150 € zugrunde gelegt und bei einer Minderabnahme in Rechnung gestellt

12. Die Mietgebühr für Material und Ausstattung bezieht sich auf eine Mieteinheit (= Tag der Veranstaltung und eine evtl. Anlieferung am Vortag und Rücknahme am Tag nach der Veranstaltung) ab Lager Stuttgart-Büsnau. Für nicht termingerecht zurück gelieferte Artikel, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe um jeden angefangenen Tag.

13. Personalkosten berechnen wir 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde ab und bis zu unserem Betrieb in Stuttgart-Büsnau

14. Bitte bedenken Sie, dass wir als Caterer nicht für die Funktionalität technischer Ausstattung und Darbietung der von Ihnen gemieteter Räumlichkeiten verantwortlich sind

15. Wir übernehmen keine Haftung oder Gewährleistung für Räumlichkeiten oder sonstige Ausstattungen, welche nicht über uns bezogen wurden

16.Wir übernehmen keine Haftung für Geschenke oder sonstige im Veranstaltungsraum zurückgelassene Wertgegenstände. Der Kunde hat dafür Sorge zu tragen, dass diese sicher verwahrt werden