

*Weil der Schöpfer dem Menschen die Verpflichtung auferlegte zu essen,
um zu leben, gab er ihm den Appetit und belohnte ihn durch den Genuss.*

*Jemanden zu Gaste zu laden, heißt für sein Glück zu sorgen,
solange er unter unserem Dache weilt.*

Vom Lieblings-Gastrosophen unseres Chefs (Brillat Savarin †1826)

Liebe Gäste,

schön, dass Sie sich entschieden haben Ihren Festtag bei uns im Reussenstein zu feiern.

Dieser bedeutsame Tag, an dem meist die ganze Familie zusammenkommt, vielleicht auch ein paar Freunde, soll für alle unvergesslich schön werden.

Um Ihnen die Planung rund um das Thema Essen und Trinken zu erleichtern, haben wir für Sie auf den folgenden Seiten einige Informationen zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Stöbern in unserer Festtagsmappe und einen wunderschönen Tag im Kreise Ihrer Liebsten.

Mit gast-freundlichen Grüßen,

Ihre Reussensteiner

Leistungsübersicht

1. Alles läuft nach Plan
2. Qualität macht bei uns den Unterschied
3. Ihr Weg zur optimal geplanten Feier
4. Kreative Steh- & Sektempfänge mit Heimatcharakter
5. Unsere Tipps für die Erstellung Ihres Festtags-Menüs
6. Auswahl der beliebtesten Komponenten unserer Gäste
7. Die passende Räumlichkeit für Ihr Fest
8. Kaffee und Kuchen am Nachmittag
9. „Fließend Schwäbisches“ und Württembergische Weinschätzle
10. Einfach besser Schlafen in unserem schwäbischen Wohlfühlhotel
11. Spezialisten für liebevolle Tisch- und Raumdekorationen
12. Kontaktdaten - Ansprechpartner - Urheberrecht
13. Ihre ganz persönliche Festtags-Checkliste

1. Alles läuft nach Plan

Ab Seite 15 haben wir für Sie eine Checkliste zusammengestellt, die Sie - wenn möglich - bitte ausgefüllt zu unserer ersten Besprechung im Reussenstein mitbringen sollten. Bei dieser Besprechung (ca. 4 - 6 Wochen vor dem Fest) setzen wir uns kurz zusammen. Unser Küchenchef schaut sich dann die Checkliste an und ein Servicemitarbeiter zeigt Ihnen den Raum in dem Sie mit Ihren Gästen speisen werden. Außerdem können Sie uns bei dieser Gelegenheit, wenn Sie möchten, noch Fragen stellen, die Ihnen am Herzen liegen.

2. Qualität macht bei uns den Unterschied...






Das Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“ ist Böblingens traditionsreichstes familien-geführtes Gastunternehmen. Bei uns haben Sie, bzw. Ihre Eltern oder Großeltern in den letzten 60 Jahren vielleicht schon das eine oder andere Familienfest gefeiert.

Alles was wir im Reussenstein kochen wird in liebevoller Handarbeit von gut ausgebildeten Köchen und nach allen Regeln unseres Berufsstandes hergestellt, bzw. zubereitet.

Als Marktführer unserer Branche im Bereich Regionalvermarktung verwenden wir ausschließlich Produkte aus dem Schwabenlände in unserer Standartkarte.

Wenn Sie uns bislang noch nicht persönlich kennengelernt haben, laden wir Sie recht herzlich ein, unseren Köchen bei Ihrem ersten Restaurantbesuch über die Schulter zu schauen.

3. Ihr Weg zur optimal geplanten Feier

-  Bitte teilen Sie uns telefonisch Ihren Wunschtermin mit, bzw. reservieren Sie Ihre Veranstaltung unter der Telefonnummer 07031/6600-0.
-  Verschaffen Sie sich ganz in Ruhe einen Überblick über unser Sortiment, Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr ganz persönliches Lieblingsmenü zusammen.
-  Fassen Sie Ihre persönlichen Daten, Ihre Speisenauswahl und den Veranstaltungsablauf in Ihrer Festtags-Checkliste ab Seite 15 zusammen.
-  Jetzt ist es an der Zeit, dass wir uns treffen, um gemeinsam die Feinabstimmung durchzuführen. Besprechungstermine immer von Dienstag bis Freitag um 14 Uhr oder 17.30 Uhr
-  Terminvereinbarungen für ein persönliches Gespräch mit einem unserer Veranstaltungsprofis unter Tel.: 07031/6600-0

4. Kreative Steh- und Sektempfänge mit Heimatcharakter

Viele Gastgeber bestellen bei feierlichen Anlässen in Restaurants einen kleinen Begrüßungstrunk. Treffen die Gäste dann bei uns ein, ist - wenn Sie das wünschen - auch schon ein Stehempfang für Sie vorbereitet.

Sektempfänge

Entdecken Sie unseren köstlichen hauseigenen Editionssekt und genießen Sie ihn pur, oder wahlweise mit Holunderblüten- oder Rosenblütensirup. Einer unserer gast-freundlichen Servicemitarbeiter wird dann je nach Wunsch Ihrer Gäste den Editionssekt mit einem unserer regionalen Aromate verfeinern.

Preis pro Glas 0,1 l 4,90 Euro

Alkoholfreie Stehempfänge

Jugendliche sowie Ihre Gäste, die noch fahren müssen, stoßen gerne mit einem Glas fruchtspritzigen „Frusägdle“ an. Das ist unser beliebter alkoholfreier Apéritif, der aus Apfel- und Birnensaft heimischer Streuobstwiesen hergestellt und mit verschiedenen Beerensäften verfeinert wurde.

Preis pro Glas 0,1 l 4,60 Euro

Wald & Wiesencocktail©

Unser erfrischender Gaumenschmeichler (Pflückfrische Fichtenspitzen, hausgemachter Waldmeistersirup, Wacholder-Apfeldestillat, Minze, Bio-Rübenzucker &....)

Alkoholisch 0,2 l 7,40 Euro

Alkoholfrei 0,2 l 6,40 Euro

Essigempfänge

Lassen Sie sich sauer verführen und probieren Sie sich durch die feinsten Trinkessig-spezialitäten aus unserem Feinschmeckerlädle. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis erwartet Sie und Ihre Gäste! Ob als Aperitif, Digestif oder zwischendurch, die feinen Trinkessige bereiten den Gaumen auf das bevorstehende Schlemmen vor oder runden jedes Menü schmackhaft ab. Und für alle die fahren müssen ist Trinkessig eine ideale, nicht-alkoholische Alternative.

Preis pro Glas 1 cl 3,40 Euro

Gut zu wissen...

Gerne richten wir Ihnen Ihren Sektempfang bei schönem Wetter in unserem Steingarten oder auf unserer Sommerterrasse aus.

5. Unsere Tipps für die Erstellung Ihres Festtags-Menüs

Stellen Sie sich aus den nachfolgend aufgeführten Lieblingsgerichten unserer Gäste Ihr ganz individuelles Wunschmenü zusammen.

Bitte entscheiden Sie sich für
EINE gemeinsame Vorspeise
ZWEI Hauptgerichte zur Wahl und
EINE gemeinsame Nachspeise

Gut zu wissen...

Sie werden vermutlich einige saisonale Köstlichkeiten wie Spargel, ein umfangreiches Wildangebot, spezielle Pilzgerichte oder saisonale Früchte wie frische Beeren in unseren Menüvorschlägen vermissen.

Fällt Ihr Fest in eine dieser ganz besonderen Jahreszeiten, halten wir stets einige ausgefallene Leckereien für Sie bereit. Diese und viele weitere Tipps wie zum Beispiel unsere monatlich wechselnden Feinschmeckermenüs erhalten Sie bei unserer gemeinsamen Menübesprechung.

6. Auswahl der beliebtesten Komponenten unserer Gäste:

*Menüvorspeisen- bitte entscheiden Sie sich für **EINE***

Buntes Salatschale mit fein marinierten Rohkost- und Blattsalaten der Saison.....6,90 Euro

Mariniertes Tatar von der heißgeräucherten Regenbogenforelle mit bunten Blättern
und Schwarzwälder Imkermarinade.....10,80 Euro

Auf Douglasiennadeln gegarter und mit Gewürzhonig glasierter Schweinebauch
auf lauwarmem Bratkartoffelsalat.....11,40 Euro

Angemachter Ziegenfrischkäse mit Zwiebelmarmelade und bunten Blättern.....9,90 Euro

Hausgemachter Wildschinken aus der Reussensteiner Räucherammer
mit kleinem Birnensalädle und Preiselbeerrettich.....12,50 Euro

Reussensteiner Vorspeisenvariation

Ein Probiererle unserer vier beliebtesten Vorspeisen für alle, die sich nicht entscheiden möchten
(Tatar von der heißgeräucherten Regenbogenforelle, Tannenholzschinken mit Apfelperlen, feine
Kalbsleberpraline, hausgemachtes Sellerieschmalz, marinierte Blätter).....13,60 Euro

Selbstverständlich wird Ihnen zu allen Vorspeisen unser ofenfrisches Stangenbrot serviert

Suppen - bitte entscheiden Sie sich für EINE

Essenz vom Weiderind mit pfannenwarmen Wildkräuterflädle	5,90 Euro
Liebevoll gerollte Metzgermaultäschle mit feinem Wurzelgemüse in kräftiger Rinderbrühe....	6,40 Euro
Rahmsuppe von Gäukartoffeln und Biolinsen mit geräucherten Bauernwursträdle.....	6,20 Euro
Rinderbrühe mit Kalbsbrätklößchen und feinem Wurzelgemüse	5,60 Euro
Rahmsüppchen von der Schwarzwälder Räucherforelle unter`m Sahnehäuble.....	6,20 Euro
Rahmsüppchen vom Filderkraut mit Röstbrot und Kräutersahne	4,80 Euro
Rahmsüppchen von Hofgutchampignons mit geräucherten Bauchspeckwürfele.....	5,10 Euro
Wildkräuter-Schaumsuppe mit Blumenkernen und Buttercroutons.....	5,20 Euro

Gut zu wissen...

Alle unsere Cremesuppen servieren wir Ihnen auf Wunsch
auch als kleine Portion in unseren original 0,1 l-Suppengläse.....2,90 Euro

Hauptspeisen

(alle mit * gekennzeichneten Gerichte sind nicht auf unserer Standardkarte und werden speziell für Sie zubereitet. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir für diese Gerichte vorab die genaue Anzahl benötigen!)

Alle anderen Gerichte sind auch am Veranstaltungstag frei wählbar.

Kurzgebratenes

Reussensteiner Färsenrostbraten im eigenen Saft mit gebratenen Zwiebelstreifen.....22,90 Euro

Rückenstück vom Weiderind in der Wildkräuterkruste.....22,90 Euro

Kalbsstückchen „rosa“ gebraten im Sahnesöble mit Kräuterseitlingen.....24,90 Euro

Mit Apfeltrester und Brotkrumen paniertes Schnitzel vom Landschwein,
dazu servieren wir Streuobstwiesengälz.....16,40 Euro

Schmorgerichte

Geschmorte Schweinebäckchen im Senfsöble19,90 Euro

Sauerbraten vom schwäbischen Weiderind im Tannenhonigsöble *20,40 Euro

Ragout vom schwäb. Weiderind und mild gesalzenem Filderkraut *18,80 Euro

Feinstes Biogeflügel

In Wildkräuter-Schaumbutter gebratene Brust vom Biolandgockel *21,60 Euro

Rahmgeschnetztes vom Landgockel mit erntefrischen Hofgutchampignons *17,90 Euro

Fischhauptspeisen

Auf der Haut gebratenes Filet von der altenstaiger Lachsforelle im Räucherfischsöble..... 23,50 Euro

Barschfilet in der Wildkräuterkruste *21,00 Euro

Traditionelles – Innereien

Schlachtfrische Kalbskutteln im Trollingersöble mit Räucherspeck-Röstkartoffeln *16,00 Euro

Zweierlei von der schlachtfrischen Rinderleber
(gebratene Rindsleber im Zwiebelsöble, Pfeffergeschnetztes
verfeinert mit schwäbischem Kräuter-Weinessig) *17,00 Euro

Wildspezialitäten

Panierte Frischlingsmedaillons mit Preiselbeerrettich [★]	23,00 Euro
Rehragout im Dornfeldersößle [★]	28,60 Euro
Hirschrücken „rosa“ mit Preiselbeergsälz [★]	32,00 Euro

Vegetarisches – Veganes

Ofenfrische Tellerlasagne vom heimischen Spitzkohl mit zerlassenen Bergkäse	15,00 Euro
Veganes Dampfgemüse im Aromabeutel mit Salzkartoffelchen und Kräuteröl [★]	13,90 Euro

Gut zu wissen...

Bei allen unseren Hauptspeisen ist jeweils eine Beilage pro gewählte Hauptspeise inklusive.

Beilagenauswahl

- Hausgemachte Spätzle
- Handgeschnittene Nudelfetzen
- Kartoffel-Rahmauflauf (Gratin)
- Gekräuterte Pellkartoffelchen
- Großmutter's Kartoffelsalat
- Gebackene Kartoffelzapfen (Kroketten)
- Gebackene Kartoffelstäbchen (Pommes Frites)
- Röstzwiebelpuree
- Gewürfelte Bratkartoffeln

Gemüse der Saison

Gemüsefans servieren wir gerne erntefrisches Gartengemüse (je nach Saison, bzw. Verfügbarkeit, z. B. Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Kohlrabi, Steckrübe, Gurkengemüse, Kürbis, Rote Beete, Rosenkohl, Filderkraut, Rotkohl...)

- Auswahl von drei Gemüsen zu Ihren Hauptspeisen 3,80 € / pro Pers
- Oder wünschen Sie zusätzlich eine kleine Gemüsegarntur auf Ihrem Hauptspeisenteller? 1,90 € / pro Pers.

Nachspeisen – bitte entscheiden Sie sich für **EINE**

Ofenfrischer Birnenschlupfer mit hausgemachtem Haselnusskremeis.....8,80 Euro

Hausgemachtes Vanille-Kremeis mit leckerem Biomüsli
und reduzierter Apfelessenz von Böblinger Streuobstwiesen7,90 Euro

Waldenbucher Schokoladenküchlein „medium“ mit Regio- Streuobstsorbet
und Holunderblüteneis 11,40 Euro

Handgerührtes Schokoladenmousse von der Waldenbucher Bitterschokolade..... 9,90 Euro

Naschkätzle

Ein Versucherle für alle, die sich nicht entscheiden möchten
(Waldenbucher Schokoladenküchlein “medium”, Yoghurt-Fichtenspitzeneis,
Wibeke-Kekseis, lauwarmes Blaubeerkompott)..... 13,00 Euro

Herzhafter Räucherkäse aus eigener Herstellung mit Zwiebelgsälz
und ofenfrischem Nussbrot.....8,80 Euro

Reussensteiner Heimateis©

Gerne servieren wir Ihnen auch einzelne „Gläsle“ unserer einzigartigen Eiskollektion.
Heimateis© wird im Reussenstein von hervorragend ausgebildeten Köchen aus heimischen Früchten
und schwäbischer “Kuhmilch” hergestellt.

Holunderblüteneis
Haselnuss-Kremeis
Yoghurt-Fichtenspitzeneis
Wibeke-Kekseis
Vanille Kremeis
Waldenbucher Schokoladeneis
Heidelbeer Fruchtsorbet
Regio-Streuobstwiesensorbet

Allergiker-Information

In unserer “Gläsernen Küche” wird noch richtig gebruzzelt und produziert. Auf verschiedenen Posten
wird unter anderem geschlachtet, Gemüse weiterverarbeitet, Nudeln hergestellt und sogar unser
Eismachen wir im Reussenstein selbst.

Es ist uns daher leider nicht möglich auszuschließen, dass z. B. durch Mehlstaub in der Luft
oder ähnliche Spuren von Allergieauslösern innerhalb der Küche verteilt werden.
Bitte lassen Sie sich bei starken Unverträglichkeiten den Link zu unserer Allergikerinformation geben.
Wir bitten Sie um Verständnis, dass eine umfangreiche Beratung durch Servicemitarbeiter
auf Grund der unzähligen Zutaten leider nicht möglich ist.

7. Die passende Räumlichkeit für Ihr Fest

Gerne möchten wir Ihnen bei der Suche nach der RICHTIGEN Räumlichkeit für Ihre Feier ein wenig behilflich sein. Anbei finden Sie eine Auflistung unserer Gasträume. Bei unserer Menübesprechung werden wir gemeinsam die optimale Tischstellung für Sie festlegen:

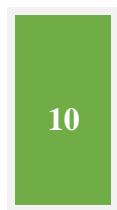
- Gastraum I für bis zu 30 Personen
- Gastraum II für bis zu 20 Personen
- Gastraum I & II für bis zu 58 Pers
- Gastraum I & II inkl. Wintergarten für bis zu 72 Personen, falls eine Tanzfläche gewünscht ist, bis max. 64 Personen
- Wintergarten für bis zu 14 Personen

Gut zu wissen...

Unser Restaurantgebäude ist barrierefrei zugänglich und verfügt über eine Behindertentoilette für Rollstuhlfahrer sowie über einen Wickelraum.

Sie möchten die Räumlichkeit exklusiv? Gar kein Problem, gerne berechnen wir Ihnen pro nicht belegten Sitzplatz 25,00 € Raummiete (unter 50 Personen in Raum I+II, unter 62 Pers in Raum I+II inkl. Wintergarten).

- Gastraum I für bis zu 30 Personen



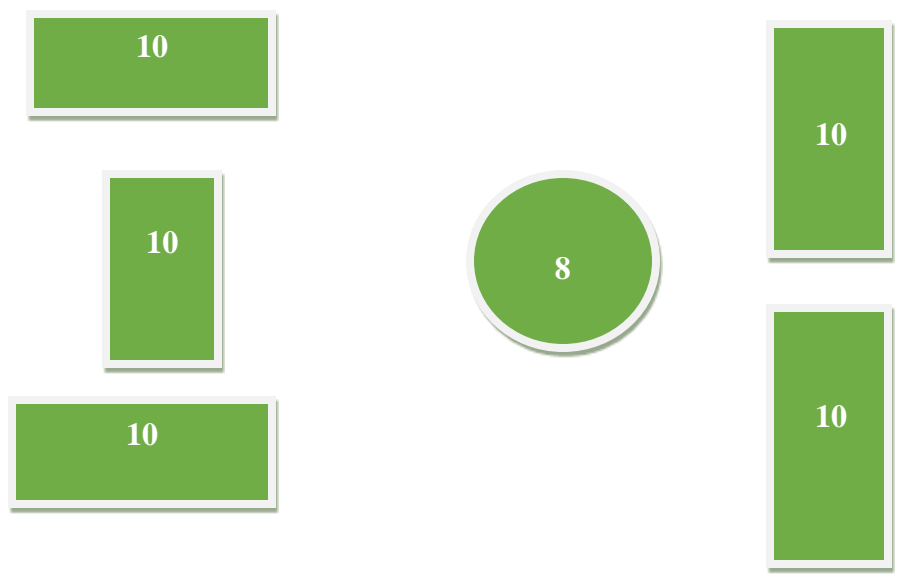
- Gastraum I für 24 - 26 Personen



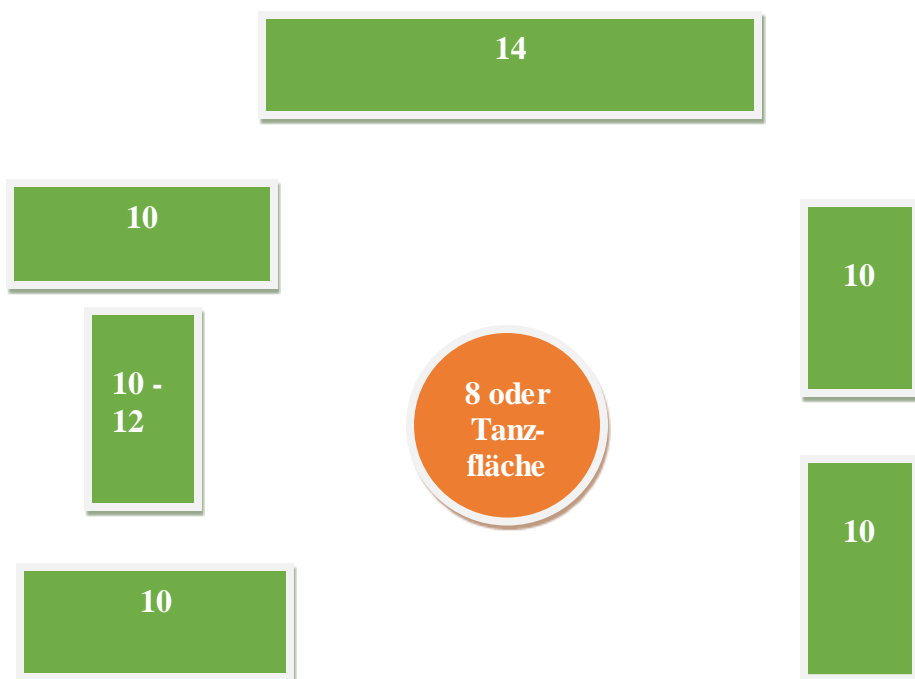
Gastraum II für 20 Personen



Gastraum I & II für bis zu 58 Pers



- Gastraum I & II inkl. Wintergarten Veranstaltungsraum für bis zu 74 Personen, falls eine Tanzfläche gewünscht ist, bis max. 66 Personen



8. Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Selbstverständlich können Sie gerne nach Ihrem Mittagessen auch noch unseren Kaffee- und Kuchenservice **bis 17 Uhr** in Anspruch nehmen. Während eines kleinen Spaziergangs mit Ihren Gästen, z. B. ins ehemalige Landesgartenschau Gelände, bzw. zu den nahe gelegenen Seen Böblingens, kümmern wir uns um Ihre Kaffeetafel und das Kuchenbuffet.

Gut zu wissen...

Die meisten unserer Gäste bestellen und bezahlen Kuchen und Torten beim Konditor ihres Vertrauens und lassen diese dann direkt zu uns liefern. Haben Mütter, Omas oder Tanten Freude am Selberbacken, können Sie Ihre Torten und Kuchen, wenn Sie wünschen bereits am Tag vor der Feier bei uns abgeben. Wir werden diese entsprechend kühlen und später in Buffetform aufbauen.

Wir bitten Sie um Verständnis dafür, dass wir bei Kaffeegruppen einen Gedeckpreis von 2,90 Euro pro Person berechnen. Dies beinhaltet den für Sie zuständigen Servicemitarbeiter, Kuchenbuffetaufbau, Kuchengedeck, Teller, Besteck etc.

9. „Fließend Schwäbisches“ & Württemberger Weinschätzle

Nachfolgend haben wir Ihnen zur Orientierung auszugsweise einige Getränke unserer Karte zusammengestellt. Sollte Ihnen der Sinn nach einem ganz besonderen Tropfen stehen, überreichen wir Ihnen gerne unser digitales Weintablett[©]. Dieser digitale Sommelier bietet Ihnen unter anderem auch Hintergrundinformationen zu den Winzern. Unser Schatzkammerle[©] beherbergt eine große Auswahl der besten „Drepfle“ führender schwäbischer Winzer.

Wasser		
Wasser „mit Blubb“ (medium)	0,75l	4,80 €
Wasser „ohne Blubb“ (still)	0,75l	4,80 €
Es grüßt die Streuobstwiese		
Streuobstwiesenschorle „Heimatapfel“ [©]	0,3l	2,90 €
Streuobstwiesenschorle „Regiobirne“ [©]	0,3l	2,90 €
Streuobstwiesenschorle „Heimatquitte“ [©]	0,3l	2,90 €
Beerenschorle „Johannisbeer“ [©]	0,3l	2,90 €
Erfrischungsgetränke mit Heimatcharakter		
Schwabencola	0,3l	2,70 €
Schwabencola zuckerfrei	0,3l	2,70 €
Schwäbische Orangenlimonade	0,3l	2,70 €

Schwäbische Manufakturbiere vom Fass		
Schönbuch Manufaktur Pils	0,3l	2,80 €
Schönbuch Hefeweizen Hell	0,5l	3,60 €
Schönbuch Naturtrüb	0,5l	3,60 €
Schönbuch Uredel	0,5l	3,50 €
Unsere beliebtesten Weinschätzle[©] für Feiern		
„Weissling“ [©] Cuvée aus Gewürztraminer, Kerner und Riesling „weiß“ lieblich	0,75l	18,00 €
„Gunderlein“ [©] Grauburgunder Kabinett „weiß“ trocken	0,75l	20,00 €
„Thaddäus“ [©] Trollinger „weiß“ blanc de noir lieblich	0,75l	19,00 €
„s'Cabernettle“ [©] Deutscher Qualitätswein „rot“ trocken	0,75l	20,00 €
„s'Röslein“ [©] Deutscher Qualitätswein „rosé“ lieblich	0,75l	18,00 €
Spirituosen, Destillate, Edelbrände (auszugsweise)		
„Ongl Willi“ [©] / „Grabba“ [©]	2 cl	3,80 €
„Alde Pflaume“ [©]	2 cl	3,80 €
„Schwobaramma“ [©]	2 cl	3,70 €

Gut zu wissen...

Auch im Getränkebereich verwenden wir ausschließlich Produkte, die im Schwabenländle erzeugt, bzw. in unserem Auftrag hergestellt wurden. Unsere gesamte fließend schwäbische Getränkekarte finden Sie im Internet unter www.Reussenstein.com/Restaurant.

Die Abrechnung der Weine erfolgt beim Weinservice am Tisch nach angebrochenen Flaschen.

10. Einfach besser Schlafen in unserem Wohlfühlhotel

Feiern und Schlafen – gültig von Freitag bis Montag

Unser „Feiern und Schlafen“-Päckchen für Sie, bzw. Ihre Gäste: Jede Übernachtung in einem unserer Hotelzimmer (Einzel- oder Doppelzimmer) inklusive unserem schwäbischen Regionalfrühstück zum Dankeschönpreis von 49,50 Euro pro Person /Nacht. Familien mit bis zu 3 Kindern stehen unsere Familienzimmer zum Preis von 119 Euro pro Nacht zur Verfügung.

Die rund um die Uhr verfügbare Ess- und Trinkbar, W-LAN, die Kopfkissenbar, die Benutzung unseres Wohlfühlbereichs mit Sauna und einem Indoor-Barfußpark sowie das regionale Frühstücksbüffet sind selbstverständlich ebenfalls im Preis inbegriffen.

Gut zu wissen...

Dieses Päckchen ist **ausschließlich von Freitag bis Montag** sowie an Feiertagen und nur für Gäste unseres Restaurants buchbar. Bitte reservieren Sie die Zimmer für Ihre Gäste rechtzeitig. Sie als Gastgeber sind an einem Tag zum gemeinsamen Frühstück mit Ihren Gästen herzlich eingeladen

11. Spezialisten für liebevolle Tisch- und Raumdekorationen

Mit Tischdekorationen und Raumgestaltungen ist es oft wie beim Kochen:

Man braucht eine gehörige Portion Kreativität, schnittfrisches Grün, entsprechende Fachkenntnisse und das dringende Bedürfnis Gäste und Kunden mit seinem handwerklichen Können zu begeistern. Folgende Floristen und Gärtnereien im Kreis Böblingen können wir Ihnen aus positiven Erfahrungsberichten unserer Gäste empfehlen.

- | | |
|--|-------------------|
| <input type="checkbox"/> BLATTWERK Floristik, Böblingen | Tel.:07031/655665 |
| <input type="checkbox"/> Blumen Klaus, Sindelfingen-Maichingen | Tel.:07031/382414 |
| <input type="checkbox"/> Blumen Stierle-Wagner, Böblingen | Tel.:07031/220633 |

Gut zu wissen...

Für den Fall, dass Sie eine Sitzordnung festlegen möchten, verteilen wir Ihnen während des Dekorierens gerne Ihre Tischkärtchen. Bitte geben Sie diese am Vortag mit Ihrem Tischplan zwischen 14 Uhr - 15 Uhr oder 22 Uhr - 23 Uhr bei unseren Servicemitarbeitern ab.

12. Ansprechpartner / Kontaktdaten / Urheberrecht

Wir sind für Sie da...

Für die gastronomische Planung Ihrer Veranstaltung.....Timo Böckle
Für Hotelreservierungen und Übernachtungspakete.....Sandra Böckle-Sakrake

Kontaktdaten

Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“
Familie Böckle GmbH
Kalkofenstr.20 / 71032 Böblingen
Tel: 07031/6600-0 Fax: 07031/6600-55
E-Mail: info@reussenstein.com Web: www.reussenstein.com

Ihre Veranstaltungs-Checkliste

„Zum Reussenstein“

Art / Titel der Veranstaltung.....

Tag / Datum der Veranstaltung.....

Geplante Gästeanzahl.....ErwachseneKinder

Ankunftszeit:.....Essenszeit:.....

Rechnungsanschrift:

Name:.....

Straße:.....

PLZ / Ort:.....

E-Mail:.....

Bitte teilen Sie uns eine Mobilnummer mit, unter der wir Sie am Veranstaltungstag erreichen können:.....

Nachfolgend können Sie gerne IHR ganz individuelles Menü aus unseren Vorschlägen zusammenstellen:

Vorspeisen:

.....

Suppe:

.....

Hauptspeisen:

.....

.....

Nachspeisen:

.....

Benötigen Sie Hotelzimmer für Ihre Gäste?
Feiern & Schlafen-Tarif, gültig von Freitag bis Montag:
49,50,- Euro pro Pers. / Nacht inkl. Regionalem Frühstück

ja nein

Wünschen Sie einen Sektempfang?

ja nein

Wünschen Sie Wasserflaschen auf den Tischen?

medium

still

ja

nein

Wünschen Sie eine Weinvorauswahl?

ja

nein

Weißwein:.....

Rotwein:.....

Rosé:.....

Hier können Sie notieren, was Sie noch gerne mit uns besprechen möchten:

Selbstverständlich wird einer unserer Veranstaltungsprofis die Kombination Ihrer Wunschkomponenten prüfen und sich, falls nötig, bezüglich Optimierungsvorschlägen bei Ihnen melden.

Noch ein kleiner Hinweis: Bei uns dürfen und sollen Sie feiern solange Sie möchten. Wir erlauben uns jedoch ab 1 Uhr eine Mitarbeiter-Servicepauschale von 32 € pro Stunde und Mitarbeiter zu berechnen.

Möchten Sie unser Restaurant für sich alleine?

ja nein

Gar kein Problem, gerne berechnen wir Ihnen pro nicht belegten Sitzplatz 25,00 € Raummiete (unter 50 Personen in Raum I+II, unter 62 Pers in Raum I+II inkl. Wintergarten).

Wir freuen uns mit Ihnen auf Ihr Fest und bedanken uns für Ihr Vertrauen, daran mitwirken zu dürfen!

Herzliche Grüße,

Ihre Reussensteiner

.....
Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“
Fam. Böckle GmbH

.....
Ihre Unterschrift

Ort, Datum.....