

*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)*

## *Sehr geehrte Damen und Herren,*

schön, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und Ihre Gäste zu uns einladen möchten.

Seit über 60 Jahren überzeugen wir als Böblings traditionsreichstes familiengeführtes Gastunternehmen mit schwäbischer Herzlichkeit, Liebe zum Detail und unserem einzigartigen Sortiment an heimischen Speisen und Getränken.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie viele Informationen, die Sie für ein gelungenes Geschäftsessen benötigen. Dabei können Sie sich auf unsere langjährige Erfahrung im Umgang auch mit internationalen Gästen verlassen. Unser erfahrenes Serviceteam, ein abwechslungsreiches, qualitativ hochwertiges Sortiment und unsere Flexibilität bei der Speisenzusammenstellung sind Garantie dafür, dass Ihre Gäste sich bei uns im Ländle wohlfühlen werden – eine gute Grundlage für einen guten Geschäftsabschluss, bzw. eine gute Zusammenarbeit oder einfach nur als Dankeschön an Ihre Kunden oder Geschäftspartner.

Mit gast-freundlichen Grüßen

*Ihre Reussensteiner*

## *Leistungsübersicht*

1. Innovative Gastlichkeit von Ihrer schwäbischsten Seite
2. Qualität macht bei uns den Unterschied
3. Ihr Weg zum optimal geplanten Geschäftsessen
4. Kreative Steh- & Sektempfänge mit Heimatcharakter
5. Unsere Tipps für die Erstellung Ihres Business-Menüs
6. Auswahl der beliebtesten Komponenten unserer Gäste
7. Die passende Räumlichkeit für Ihr Geschäftsessen
8. „Fließend Schwäbisches“ und Württembergische Weinschätzle
10. Für Ihre Gäste „von außerhalb“ - Unser schwäbisches Wohlfühlhotel
12. Kontaktdaten - Ansprechpartner - Urheberrecht
13. Ihre ganz persönliche Business-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 07031/66-000.

 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.

 Terminvereinbarungen für ein persönliches Gespräch mit einem unserer Veranstaltungsprofis unter Tel.: 07031/66-000. Besprechungstermine, gern auch telefonisch haben wir von Dienstag bis Freitag um 13.30 Uhr oder 17.30 Uhr

## *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 mit schwäbischem Holunderblütensirup. Einer unserer gast-freundlichen Servicemitarbeiter wird dann je nach Wunsch Ihrer Gäste den Editionssekt mit unserem regionalen Aromat verfeinern.

Preis pro Glas 0,1 l .....4,90 €

## 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 €

## Wald & Wiesencocktail ©

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

Alkoholisch 0,2 l .....7,40 €

Alkoholfrei 0,2 l .....6,40 €

## 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 €

## 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 Business-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 €

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

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

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

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

### **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 €

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 €

Liebevoll gerollte Metzgermaultäschle mit feinem Wuzelgemüse in kräftiger Rinderbrühe..... 6,40 €

Rahmsuppe von Gäukartoffeln und Biolinsen mit geräucherten Bauernwursträdle..... 6,20 €

Rahmsüppchen von der Schwarzwälder Räucherforelle unter`m Sahnehäuble..... 6,20 €

Rahmsüppchen vom Filderkraut mit Röstbrot und Kräutersahne.....	4,80 €
Rahmsüppchen von Hofgutchampignons mit geräucherten Bauchspeckwürfele.....	5,10 €
Wildkräuter-Schaumsüpple mit Blumenkernen und Buttercroutons.....	5,20 €

### *Gut zu wissen...*

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

	2,90 €
--	--------

## *Hauptspeisen – bitte entscheiden Sie sich für ZWEI*

### **Kurzgebratenes**

Reussensteiner Färsenrostbraten im eigenem Saft mit gebratenen Zwiebelstreifen .....

	22,90 €
--	---------

Rückenstück vom Weiderind in der Wildkräuterkruste.....

	22,90 €
--	---------

Kalbsstückchen „rosa“ gebraten im Sahnesößle mit Kräuterseitlingen.....

	24,90 €
--	---------

Mit Apfeltrester und Brotkrumen paniertes Schnitzel vom Landschwein, dazu servieren wir Streuobstwiesensälz .....

	16,40 €
--	---------

### **Schmorgerichte**

Geschmorte Schweinebäckchen im Senfsößle.....

	23,00 €
--	---------

Sauerbraten vom schwäbischen Weiderind im Tannenhonigsößle.....

	20,40 €
--	---------

Ragout vom schwäb. Weiderind und mild gesalzenem Filderkraut \*.....

	18,80 €
--	---------

### **Feinstes Biogeflügel**

In Wildkräuter-Schaumbutter gebratene Brust vom Albgockel \*.....

	21,60 €
--	---------

Rahmgeschnetzeltes vom Landgockel mit erntefrischen Hofgutchampignons \*.....

	17,90 €
--	---------

### **Fisch Hauptspeisen**

Auf der Haut gebratenes Filet von der altenstaiger Lachsforelle im Räucherfischsößle.....

	23,50 €
--	---------

Barschfilet in der Wildkräuterkruste \*.....

	21,00 €
--	---------

### **Traditionelles – Innereien**

Schlachtfrische Kalbskutteln im Trollingersößle mit Räucherspeck-Röstkartoffeln \*.....

	16,00 €
--	---------

Zweierlei von der schlachtfrischen Rinderleber \* (gebratene Rindsleber im Zwiebelsößle, Pfeffergeschnetzeltes verfeinert mit schwäbischem Kräuter-Weinessig).....

	17,00 €
--	---------

## Wildspezialitäten

Panierte Frischlingsmedaillons mit Preiselbeerrettich *	23,00 €
Rehragout im Dornfeldersößle *	28,60 €
Hirschrücken „rosa“ mit Preiselbeergälz *	34,00 €

## Vegetarisches – Veganes

Ofenfrische Tellerlasagne vom heimischen Spitzkohl mit zerlassenen Bergkäse	15,00 €
---	---------

Veganes Dampfgemüse im Aromabeutel mit Salzkartöffelchen und Kräuteröl *	13,90 €
--	---------

(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.

### *Gut zu wissen...*

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

### *Beilagenauswahl*

- Hausgemachte Spätzle
- Handgeschnittene Nudelfetzen
- Kartoffel-Rahmauflauf (Gratin)
- Gekrütete Pellkartöffelchen
- 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 € / Pers
- Oder wünschen Sie zusätzlich eine kleine Gemüse garnitur auf Ihrem Hauptspeisenteller? ..... 1,90 € / Pers

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

Ofenfrischer Birnenschlupfer mit hausgemachtem Haselnusskremeis	8,80 €
---	--------

Hausgemachtes Vanille-Kremeis mit leckerem Biomüsli  
und reduzierter Apfelessenz von Böblinger Streuobstwiesen..... 7,90 €

Waldenbucher Schokoladenküchlein „medium“ mit hausgemachtem Regio-  
Streuobstsorbet und Holunderblüteneis..... 11,40 €

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

### **Naschkätzle**

Ein Versucherle für alle, die sich nicht entscheiden möchten  
(Waldenbucher Schokoladenküchlein "medium", Yoghurt-Fichtenspitzeneis,  
Wibele-Kekseis, lauwarmes Blaubeerkompott)..... 13,00 €

Herzhafter Räucherkäse aus eigener Herstellung mit Zwiebelgälz  
und ofenfrischem Nussbrot..... 8,80 €

### *Reussensteiner Heimateis ©*

Heimateis© wird im Reussenstein von hervorragend ausgebildeten Köchen aus heimischen  
Früchten und schwäbischer "Kuhmilch" hergestellt.

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

Weitere leckere Eissorten finden Sie auf unserem monatlich wechselnden Feinschmecker Menü!

### **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 umfängliche Beratung durch Servicemitarbeiter auf Grund der unzähligen Zutaten leider nicht möglich ist.

## *7. Die passende Räumlichkeit für Ihr Geschäftsessen*

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



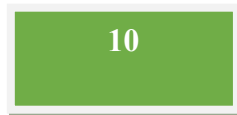
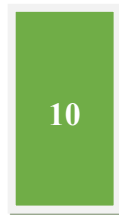
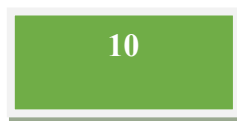
- Gastraum I & II für bis zu 58 Pers
- Gastraum I & II inkl. Wintergarten für bis zu 72 Personen, falls eine Tanzfläche gewünscht ist, bis max. 64 Personen
- Wintergarten für bis zu 14 Personen

### *Gut zu wissen....*

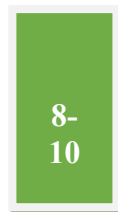
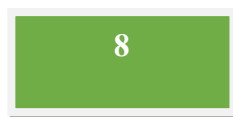
Unser Restaurantgebäude ist barrierefrei zugänglich und verfügt über eine Behindertentoilette für Rollstuhlfahrer sowie über einen Wickelraum.

**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**



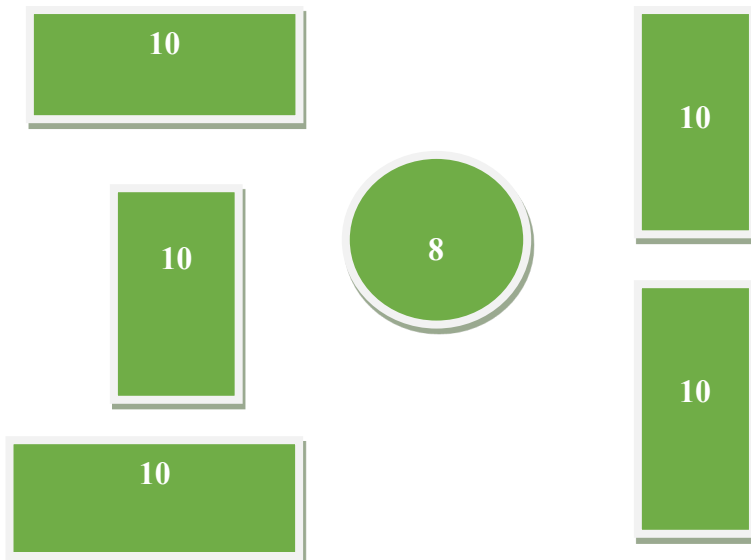
- Gastraum I für 24 - 26 Personen**



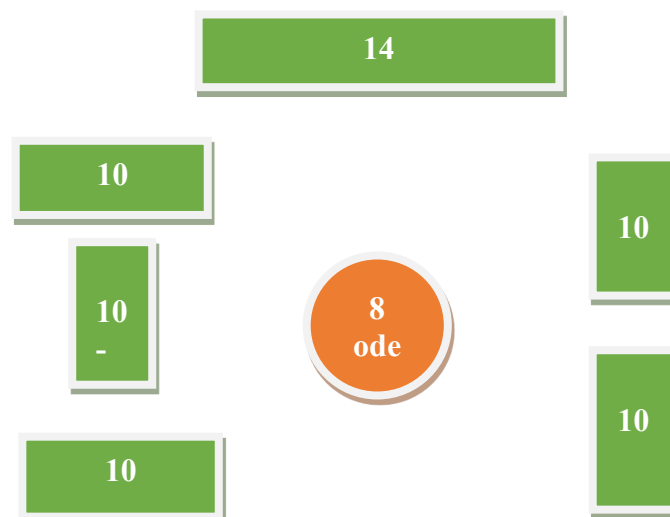
**Gastraum II für 20 Personen**



**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. „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.

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

<b>Schwäbische Manufakturbiere vom Fass</b>		
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 €
<b>Unsere beliebtesten Weinschätzle© für Feiern</b>		
„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 €
<b>Spirituosen, Destillate, Edelbrände (auszugsweise)</b>		
„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](http://www.Reussenstein.com/Restaurant).

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

## 9. 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

## 10. 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, Schönaich         | Tel.:07031/655665 |
| <input type="checkbox"/> Blumen Klauss, 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.

## 11. Ansprechpartner / Kontaktdaten / Urheberrecht

### Wir sind für Sie da...

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

### Kontakt Daten

Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“  
Familie Böckle GmbH; Kalkofenstr. 20; 71032 Böblingen  
Tel: 07031/66-000; [info@reussenstein.com](mailto:info@reussenstein.com); [www.reussenstein.com](http://www.reussenstein.com)  
Festtagsmappe Stand 2018/2 Alle Angaben ohne Gewähr

# *Ihre Veranstaltungs-Checkliste*

## *„Zum Reussenstein“*

Art / Titel der Veranstaltung.....

Tag / Datum der Veranstaltung.....

Geplante Gästeanzahl..... Erwachsene..... Kinder.....

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? .....ja.....nein

**Feiern & Schlafen-Tarif, gültig von Freitag bis Montag: 49,50,- Euro pro Pers. / Nacht inkl. Regionalem Frühstück**

Wünschen Sie einen Sektempfang? .....ja.....nein

Wünschen Sie Wasserflaschen auf den Tischen? .....ja.....nein

medium

still

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 .....