

HOTEL  RESTAURANT  
*Zum Reussenstein*  
VERANSTALTUNGSSERVICE - KOCHSCHULE - FEINSCHMECKERLÄDLE

*Lassen Sie es sich doch mal RICHTIG schwäbisch schmecken!*



## *Liebe Gäste,*

schön, dass Sie sich entschieden haben Ihr Fest bei uns im Reussenstein auszurichten. Um Ihnen die weitere Planung sowie die Speisen- und Getränkeauswahl zu erleichtern, haben wir für Sie auf den folgenden Seiten einige Informationen zusammengestellt. Wir bitten Sie um Verständnis, das ein klassischer à la carte Service (Auswahl aus unserer regulären Speisekarte) kleineren Gesellschaften bis 15 Personen vorbehalten ist. Weil es uns am Herzen liegt, dass alle Ihre Gäste begeistert sind - und um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir Sie bei einer Gruppengröße, die diese Personenanzahl überschreitet - wie nachfolgend beschrieben - ein Menü auszuwählen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Stöbern in unserer Veranstaltungsmappe für Familienfeiern und einen wunderschönen Festtag.

Mit gast-freundlichen Grüßen,

*Ihre Reussensteiner*

## *Qualität macht bei uns den Unterschied...*

Das Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“ ist Böblingens traditionsreichstes familiengeführtes Gastronomieunternehmen. Als Meisterbetrieb in der dritten Generation und Gründer von „Schlemmen am See“ haben wir in unserer Stadt in den letzten 65 Jahren Maßstäbe gesetzt. Alles was wir im Reussenstein kochen wird in liebevoller Handarbeit von gut ausgebildeten Köchen und nach allen Regeln unseres Berufsstandes hergestellt, bzw. zubereitet. Wenn Sie uns bislang noch nicht persönlich kennengelernt haben, laden wir Sie herzlich ein, unseren Köchen über die Schulter zu schauen. An unserer „Theke“ haben Sie den besten Blick auf unsere gläserne Produktion und die Reussensteiner Heimatküche.

## *Übernachtung Ihrer Gäste in unserem Wohlfühlhotel*

Unser exklusives „Feiern & 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 €** pro Person/Nacht. Für Familien mit bis zu 3 Kindern stehen unsere Familienzimmer zum Preis von 119 Euro pro Nacht zur Verfügung.

Die durchgehend verfügbare Ess- und Trinkbar, W-LAN, die Kopfkissenbar, die Benutzung des Wohlfühlbereichs inkl. Sauna, das Schiesskino im Jägerstüble, unser Indoor-Barfußpark sowie das regionale Landhausfrühstück im Restaurant 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 selbstverständlich am Morgen nach Ihrer Feier zum gemeinsamen Frühstück im Kreise Ihrer Gäste recht herzlich von uns eingeladen.

## *Ihr Weg zur optimal geplanten Familienfeier*

- ♥ Bitte teilen Sie uns telefonisch Ihren Wunschtermin mit, bzw. reservieren Sie Ihre Veranstaltung unter der Telefonnummer 07031/66-000. Gerne können Sie Ihre Anfrage auch per E-Mail an [info@reussenstein.com](mailto:info@reussenstein.com) versenden.
- ♥ Verschaffen Sie sich ganz in Ruhe einen Überblick über unser Speisen- und Getränkesortiment. Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr ganz persönliches Wunschmenü zusammen.
- ♥ Fassen Sie Ihre persönlichen Daten, Ihre Speisenauswahl und den Veranstaltungsablauf in Ihrer Veranstaltungs-Checkliste ab Seite 17 zusammen.
- ♥ Jetzt ist es an der Zeit, dass wir uns treffen um gemeinsam die Feinabstimmung durchzuführen – offene Fragen zu klären und Ihre Wünsche in die Reussensteiner Gästecloud zu übertragen.
- ♥ Eine persönliche Menübesprechung mit unserem Küchenchef ist von Dienstag bis Freitag jeweils um 16:30 Uhr möglich. Vereinbaren Sie hierzu bitte einen Menübesprechungstermin über unsere Zentrale 07031/66-000.

## *Kreative Stehempfang mit Heimatcharakter*

Viele Gastgeber bestellen bei feierlichen Anlässen und Veranstaltungen einen kleinen Begrüßungstrunk um Ihre Gäste willkommen zu heißen. Um das professionell umsetzen zu können, sollten wir bereits im Vorfeld besprechen welchen Aperitif wir Ihren Gästen bei deren Ankunft im Reussenstein reichen dürfen.

## *Sekt Empfang*

Betreten Ihre Gäste das Restaurant, werden diese zunächst von einem unserer gast-freundlichen Servicemitarbeiter empfangen. Im Anschluss werden innerhalb des Gastraums verschiedene Prigglsektvarianten angeboten. An dieser Stelle haben Ihre Gäste die Wahl zwischen **Editionssekt „pur“** oder **Editionssekt mit schwäbischem Holunderblütensirup**. Gäste die noch fahren müssen, oder Kinder stoßen gerne mit einem Glas fruchtspritzigen „**Frusägdle**“ an. Das ist unser beliebter **alkoholfreier Aperitif**, der aus Apfel & Birnensaft heimischer Streuobstwiesen hergestellt und mit Beerenfrüchten verfeinert wurde.

### [wald & wiesencocktail]

Unser erfrischender Gaumenschmeichler für Lokalpatrioten (pflückfrische Fichtenspitzen, Waldmeistersirup, Minze, Bienenhonig, Wachholder-Apfeldestillat, Rübenzucker & ...)

Preis pro Glas 0,2 l ..... 7,40 €

### [birnoh]

Keltersaft und Ur-Destillat alter Birnensorten aus der Region Schönbuch und Heckengäu im Holzfass gereift. Preis pro Glas 4 cl.....

4,70 €

### [kir regional]

Reussenstein „Cuvée“ Editionssekt auf gestoßenem Eis, parfümiert mit schwäbischem Wildbrombeerlikör

0,2 l ..... 5,80 €

### [prigglsägd] ©

Ein Glas von unserem köstlichen Editionssekt wahlweise pur oder mit leckerem Blütensirup vom heimischen Holerbusch. 0,1 l .....

4,90 €

## *Alkoholfreier Aperitif*

### [heimatcocktail]

Die alkoholfreie Variante unseres beliebten Wald- & Wiesencocktails (pflückfrische Fichtenspitzen, Waldmeistersirup, Minze, Bienenhonig, Rübenzucker & ...)

0,2 l ..... 6,40 €

### [frusägdle]

Unser klassischer alkoholfreier Hausaperitif, Mehrfruchtsaft (Apfel, Birne, Beere) „rot“,

perlend© 0,1 l ..... 4,60 €

## *Essigempfänge*

Lassen Sie sich sauer verführen und probieren Sie sich durch die feinsten Trinkessigspezialitäten aus unserem Feinschmeckerlädle. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis erwartet Sie und Ihre Gäste! Als Aperitif oder Digestif, unsere feinen Trinkessige bereiten den Gaumen auf das bevorstehende Schlemmen vor oder runden Ihr 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 Ihren Sektempfang bei schönem Wetter auf unserer Sommerterrasse aus.

## *Tipps für die Erstellung Ihres Festtags-Menüs*

Stellen Sie sich aus den nachfolgend aufgeführten Lieblingskomponenten unserer Gäste Ihr ganz persönliches Wunschmenü zusammen...

**Bitte entscheiden Sie sich bei der Erstellung Ihres Menüs für:**

**EINE gemeinsame Vorspeise**

\*\*\*

**EINE gemeinsame Suppe**

\*\*\*

**ZWEI Hauptspeisen zur Wahl**

**EINE vegetarische Alternative zu den  
beiden anderen Hauptspeisen**

\*\*\*

**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 Informationen, wie zum Beispiel unser monatlich wechselndes Feinschmeckermenü, erhalten Sie bei unserer gemeinsamen Menübesprechung von unserem Küchenchef.

## *Die beliebtesten Gerichte unserer Gäste*

### *Vorspeisen zur Wahl*

#### [vorspeisasalädle]

Buntes Salatschüsselchen mit fein marinierten Rohkost-, Korn- und Blattsalaten der Saison sowie Großmutter Böckle's Kartoffelsalat..... 6,90 €

#### [fischvorspeise]

Zweierlei von der heißgeräucherten Regenbogenforelle (fein mariniertes Tatar & Forellen-Frischkäsekrem) mit bunten Blättern und Schwarzwälder Imkermarinade..... 11,00 €

#### [wildvorspeise]

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

#### [schwarzwaldvorspeise]

Ein Probiererle unserer beliebtesten Vorspeisen für alle, die sich nicht entscheiden möchten (mild geräucherter Tannenholzschinken mit Apfelperlen, Kalbsleberpraline im Schwarzbrotmantel, Frischkäsekrem von der heißgeräucherten Regenbogenforelle, hausgemachtes Buchweizenschmalz, marinierte Blätter)..... 13,80 €

**Selbstverständlich servieren wird Ihnen zu allen Vorspeisen unser ofenfrisches Stangenbrot!**

## Suppen zur Wahl

### [flädlessubb]

Kraftbrühe vom heimischen Weiderind mit pfannenwarmen Wildkräuterflädle.....6,40 €

### [mauldaschasubb]

Schwäbisches Metzgermaultäschle mit feinem Wurzelgemüse in kräftiger Rinderbrühe.....7,50 €

### [grombierasubb]

Vegetarische Rahmsuppe von Gäukartoffeln und Biolinsen mit geräuchertem Schwarzwaldtofu.....7,80 €

### [forellensubb]

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

### [kraudsubb]

Rahmsüppchen vom Filderkraut mit Röstbrot und Kräutersahne.....4,80 €

### [wildkräutersubb]

Wildkräuter-Schaumsüpple mit Blumenkernen und Buttercroutons.....5,20 €

## Gut zu wissen...

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

## Hauptspeisen zur Wahl

### [kalbsstückle]

Kalbsstückchen „rosa“ im Sahnesößle mit viererlei Heimatgemüse.....25,90 €

### [gogglbruscd]

Mit Wildkräuter-Schaumbutter gefüllte Brust vom schwäbischen Albgockel an Gäukartoffel-Peterlingpüree.....22,60 €

### [streuobstwiesenschnidzl]©

Mit Apfeltrester und Wildkräutern panierte Schweineschnitzel, dazu servieren wir unser hausgemachtes Preiselbeergsälz.....18,40 €

### [lachsforelle]

Auf der Haut gebratenes Filet von der Schwarzwälder Lachsforelle im Räucherfischsößle ..... 23,80 €

### [roschdrôôda]©

Färsenrostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen und Kartoffelstroh..... 24,90 €

### [leibgericht]

Zweierlei von der schlachtfrischen Rinderleber (gebratene Rindsleber im Zwiebelsößle, Pfeffergeschnetzeltes verfeinert mit schwäbischem Kräuter-Weinessig)..... 19,00 €

### [fleisch-ess-luschk]©

Unser beliebtes Duett vom Hausschwein (butterweich geschmorte Schweinebäckchen aus dem Senftopf und grilliertes Schweinefilet im Rahmsößle)..... 23,60 €

### [rinderrücken]

Rückenstück vom Weiderind in der Wildkräuterkruste..... 25,90 €

### [schweinsbäckle]

Geschmorte Schweinebäckchen im Senfsößle..... 21,00 €

### [frischlingsschnidzl]

Panierte Frischlingsmedaillons mit Preiselbeerrettich ..... 22,40 €

### [rehragout]

Ragout vom Böblinger Stadtwaldreh im Dornfeldersößle..... 28,60 €

### [hirschrücken]

Rückenstück vom Rothirsch „rosa“ in der Haselnusskruste..... 34,00 €

### [soßakaschbr]

Im Reussenstein servieren wir – so gehört es sich im Schwabenland - zu Hauptspeisen automatisch ein Extraschälchen mit der passenden Soße.

*Gut zu wissen...*

Bei allen Hauptspeisen ist jeweils eine Beilage pro gewählte Hauptspeise inklusive!

## Beilagen ganz nach Ihren Wünschen variieren

- Hausgemachte Schwabenkornspätzle
- Handgeschnittene Nudelfetzen
- Kartoffel-Rahmauflauf (Gratin)
- Gebratene Pellkartöffelchen
- Großmutter's Kartoffelsalat
- Röstzwiebelpüree
- Peterlingpüree
- Gewürfelte Bratkartoffeln
- Gebackene Kartoffelzapfen
- Gebackene Kartoffelstäbchen

## Vegetarisch & Vegan

Ofenfrische Filderkrautlasagne mit zerlassenen Bergkäse.....	18,60 €
Schwäbische Biolinsen von der Alb mit hausgemachten Dinkelspatzen.....	17,90 €
Veganes Dampfgemüse im Aromabeutel mit Salzkartöffelchen und Kräuteröl.....	16,00 €
Veganes Kornsalädle mit bunten Blättern und gebackenem Schwarzwaldtofu.....	18,40 €

## 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.

## Nachspeisen & Eisprobiererle zur Wahl

[reussensteiner schoglaadküchle]©

Unser leckeres Schokoküchlein „medium“ mit schwäbischer Bitterschokolade, hausgemachtem Holunderblüteneis und frischem Heidelbeer- Fruchtsorbet.....11,80 €

### [schwäbischer biraschlupfer]©

Traditionelles Birnengebäck schwäbischer Hausfrauen - lauwarm serviert mit einem „Bobbl“ Haselnusskrem aus unserer Heimateis©küche..... 9,50 €

### [waldenbucher schoglaadmuas]©

Unser einzigartiges Schokoladenmousse handgerührt und hergestellt mit feinsten 74 %-iger Bitterschokolade aus Waldenbuch sowie Hohenloher Schlagrahm..... 10,60 €

### [nachspeisenvariation]

Ein süßes Versucherle für alle, die sich nicht entscheiden möchten (Reussensteiner Schokoladenküchlein „medium“, Joghurt-Fichtenspitzeneis, Schoglaadmousse, Regio-Streuobstwiesensorbet, lauwarmem Heidelbeerkompott)..... 13,40 €

## *Reussensteiner Heimateis ©*

Gerne servieren wir Ihnen auch weitere Varianten unserer einzigartigen Eiskollektion. Heimateis© wird im Reussenstein von hervorragend ausgebildeten Köchen mit heimischen Früchten und schwäbischer „Kuhmilch“ hergestellt.

### [Heimateis© mit Heidelbeeren]

Holunderblüten-Milchsorbet und Waldenbucher Schokoladeneis mit lauwarmem Heidelbeerkompott..... 9,90 €

### [Wald & Mühle]

Zwei Bobbl hausgemachtes Yoghurt-Fichtenspitzeneis mit Altdorfer Bio-Mühlenmüsli..... 8,70 €

### [Heimateisvariation - Vegan]

Regio-Streuobstwiesensorbet und Heidelbeer Fruchtsorbet mit fein marinierten Früchten..... 9,60 €

### Allergikerinformation

In unserer „gläsernen Küche“ wird noch richtig gebruzzelt und produziert. Wir sind der einzige gastronomische Meisterbetrieb in Böblingen und sehr stolz darauf, dass wir hervorragend ausgebildetes Fachpersonal beschäftigen dürfen. Trotzdem sind unsere Servicemitarbeiter keine Köche und kennen nicht alle Zutaten unseren Rezepturen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass eine verbindliche Beratung durch unsere Servicemitarbeiter aufgrund der unzähligen Zutaten, welche wir in unserer Küche verarbeiten, leider nicht möglich ist. Detaillierte Informationen erhalten Sie unter [www.reussenstein.com/allergie](http://www.reussenstein.com/allergie) oder über den QR-Code auf unserem „Allergikerkärtle“.

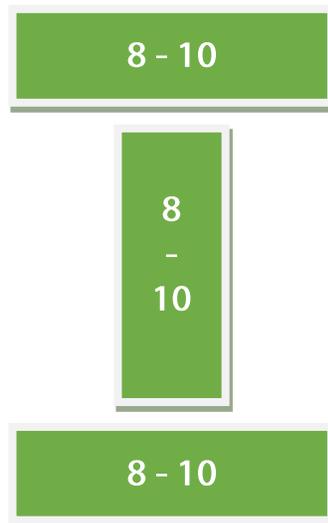
## Die passende Räumlichkeit für Ihr Fest

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

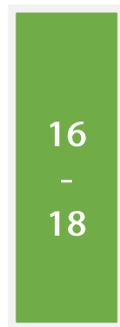
### Gut zu wissen...

Unser Restaurantgebäude ist barrierefrei zugänglich und verfügt über eine rollstuhlgerechte Toilette, sowie über einen Wickelraum für Babys.

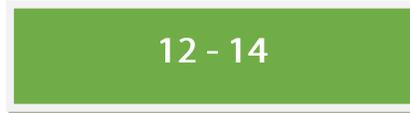
#### Variante I (Restaurant) für 24 bis 30 Personen



#### Variante II (Restaurant) für bis zu 18 Personen

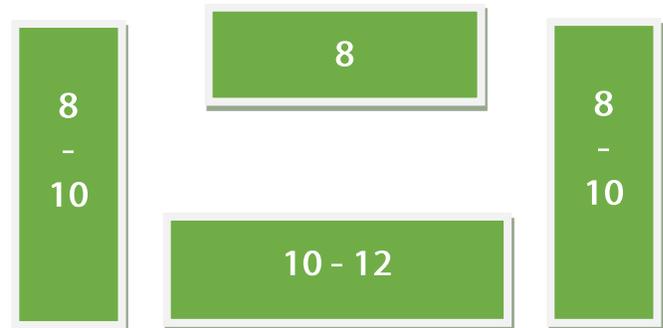
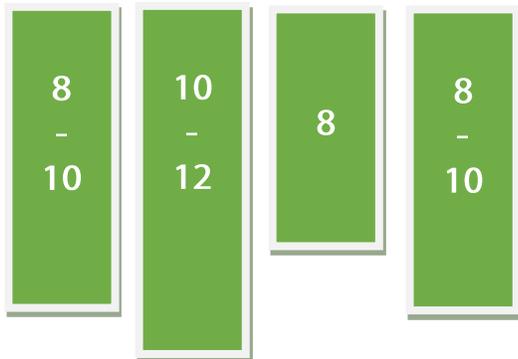


Wintergarten für 12 bis 14 Personen



**Variante III**

**alternativ IV** (Restaurant) **bis zu 60 Personen**



**Variante I + II + Wintergarten = 74 Personen**

## *Kaffee und Kuchen am Nachmittag*

Selbstverständlich können Sie gerne nach Ihrem Mittagsmenü im Restaurant auch noch unseren Kaffee- und Kuchenservice in Anspruch nehmen. Während eines kleinen Spaziergangs mit Ihren Gästen (z.B. zu den nahen gelegenen Seen) kümmern wir uns um Ihre Kaffeetafel und das Kuchenbüffet. Der Kaffee- und Kuchenservice ist auf Grund des Abendgeschäfts leider nur bis 16:00 Uhr möglich! Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir bei Kaffeegruppen einen zusätzlichen Gedeckpreis von 5,90 Euro pro Person berechnen. Dieser beinhaltet die verlängerte Öffnungszeit, den für Sie am Nachmittag zuständigen Servicemitarbeiter, Büffetaufbau, Kuchengedeck, Teller, Besteck Kühlung der Kuchen & Torten nach Anlieferung etc...

### *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 oder Großmütter Ihre Freude am Selberbacken, können Sie Torten und Kuchen auch schon am Tag vor der Feier bei uns abgeben. Wir werden diese entsprechend kühlen und später als Kuchenbüffet für Sie aufbauen.

## *„Fließend Schwäbisches“ & Württemberger Weinschätze*

### *Weißweine (auszugsweise)*

#### **WEISSLING © • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB**

Cuvée aus Gewürztraminer, Kerner und Riesling, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm  
2,90 € - 0,1 l / 5,00 € - 0,2 l / 18,00 € - 0,75 l

#### **GUNDERLEIN © • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN**

Grauburgunder, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm  
3,50 € - 0,1 l / 5,60 € - 0,2 l / 20,00 € - 0,75 l

#### **THADDÄUS © • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB**

Trollinger „weiß“ blanc de noir, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm  
3,20 € - 0,1 l / 5,30 € - 0,2 l / 19,00 € - 0,75 l

#### **BIORIESLING • BEURER • TROCKEN**

Riesling, Qualitätswein VDP EcoVin Weingut, Kernen im Remstal  
27,00 € - 0,75 l

#### **GOLDRESERVE • ESCHER • TROCKEN**

Grauburgunder, Qualitätswein Weingut Escher, Schwaikheim  
26,00 € - 0,75 l

## *Rotweine (auszugsweise)*

### **CABERNETTLE® • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN**

Cabernet Mitos, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm

3,50 € - 0,1 l / 5,60 € - 0,2 l / 20,00 € - 0,75 l

### **HUBERTUS® • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN**

Cuvée aus Dornfelder, Merlot und Cabernet, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm

3,80 € - 0,1 l / 5,90 € - 0,2 l / 21,00 € - 0,75 l

### **ROT GOLD • GOLD • TROCKEN**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt, Qualitätswein Weingut Gold, Remstal

24,00 € - 0,75 l

### **MEISTERWERK • ESCHER • TROCKEN**

Merlot, Lemberger, Cabernet Franc, Qualitätswein Weingut Escher, Schwaikheim

28,00 € - 0,75 l

### **ALTE REBEN • LAIBLE • TROCKEN**

Spätburgunder, Qualitätswein Weingut Laible, Ortenau – Baden

37,00 € - 0,75 l

### **KREATION S • DAUTEL • TROCKEN**

Cuvée aus Lemberger, Merlot, Cabernet, Qualitätswein VDP Weingut Dautel, Bönningheim

59,00 € - 0,75 l

### **HADES • ELLWANGER • TROCKEN**

Lemberger Barrique, Qualitätswein VDP Weingut Ellwanger, Remstal

48,00 € - 0,75 l

## *Roseweine (auszugsweise)*

### **RÖSLEIN® • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB**

Cuvée aus Schwarzriesling und Spätburgunder, Qualitätswein

Schloss Affaltrach, Obersulm

3,00 € - 0,1 l / 5,10 € - 0,2 l / 18,00 € - 0,75 l

### **BIO ROSE • BEURER • TROCKEN**

Cuvée von Trollinger, Portugieser und Zweigelt, Qualitätswein EcoVin-Weingut Beurer, Remstal

4,30 € - 0,1 l / 6,40 € - 0,2 l / 23,00 € - 0,75 l

## **[jôhrgäng]**

Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge unserer Weine bei einem unserer gast-freundlichen Servicemitarbeiter!

## *Gut zu wissen....*

Auch im Getränkebereich verwenden wir ausschließlich Produkte, die im Schwabenlände erzeugt, abgefüllt oder in unserem Auftrag hergestellt wurden.

Sie haben die Wahl zwischen dem klassischen Weinservice am Tisch (Flaschenweine) oder dem Ausschank offener Weine im Glas – siehe Weinkarte.

## *Destillate, Edelbrände & Liköre Destillates (auszugsweise)*

### **[schwobaramma] ©**

Unsere schwäbische Interpretation des beliebten italienischen Kräuterlikörs.....2cl...3,70 €

### **[grabba] ©**

Die Tresterspirituose, die es vom Bauernschnaps zum Edelbrand schaffte.....2cl...3,60 €

### **[ongl willi] ©**

Unser berühmter Williamsbrand mit Fruchtauszügen vollreifer Birnen .....2cl...3,80 €

### **[schießpfeimle] ©**

Delikater Mirabellenschnaps hiesiger Scheißpfeimlesbäume .....2cl...3,80 €

### **[der Riese vom Reussenstein]**

Sagenumwobenes kräftiges Kräuterschnäpsle, das nach der Burgruine Reussenstein

benannt wurde.....2cl...3,70 €

## *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. Wir können Ihnen auf Grund vieler positiver Erfahrungsberichte unserer Gäste die Firma Blumen Stierle-Wagner in Böblingen empfehlen.

## *Gut zu wissen...*

Für den Fall, dass Sie eine Sitzordnung festlegen möchten, stellen wir gerne Ihre Tischkärtchen auf. Bitte geben Sie diese am Vortag mit Ihrem Tischplan bei unseren Servicemitarbeitern ab. Damit wir eventuell noch einige Kleinigkeiten in Ruhe klären können, ohne unsere anderen Gäste zu vernachlässigen, würden wir uns freuen, wenn sie zwischen 16:30 Uhr und 17:00 Uhr oder nach 21:00 Uhr kommen könnten.

## *Geschäftsbedingungen / Kontaktdaten*

### *AGB´s & Stornierungen*

Sie erhalten bei jeder Reservierung im Reussenstein per E-Mail eine verbindliche Reservierungsbestätigung. Um Verwechslungen zu vermeiden, gleichen unsere Mitarbeiter bei jeder Reservierung Ihre Telefonnummer und Ihren Namen mit unserer Gästedatenbank ab. Erhalten Sie nach Tätigung der Reservierung nicht innerhalb von 30 Minuten eine Bestätigung per Mail, wurde im System eine ungültige Mailadresse hinterlegt. In diesem Fall möchten wir Sie bitten sich erneut mit uns in Verbindung zu setzen! **Leider kommt es trotz Reservierungsbestätigungen immer häufiger vor, dass speziell Gruppen die Gästeanzahl nicht rechtzeitig anpassen. Bitte denken Sie daran!** Weitere Informationen sowie unsere vollständigen AGB´S und Stornogebühren finden Sie unter: [www.reussenstein.com/agb](http://www.reussenstein.com/agb)

### *Kontaktdaten*

Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“ Familie Böckle GmbH

Kalkofenstr. 20, 71032 Böblingen

Tel: 07031/66-000 Fax: 07031- 66-00-55

[info@reussenstein.com](mailto:info@reussenstein.com)

[www.reussenstein.com](http://www.reussenstein.com)

Festtagsmappe Stand 2021

Alle Angaben ohne Gewähr!

# „Reussensteiner“ Festtags-Checkliste

Art / Titel Ihrer Veranstaltung: .....

Tag / Datum Ihrer Veranstaltung: .....

Gästeanzahl:..... Erwachsene:..... Kinderkarte:..... Babys & Hochstühle:.....

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

Wünschen Sie einen Stehempfang?.....ja.....nein / Aperitif am Tisch.....ja.....nein

Gerne können Sie nachfolgend IHR Wunschmenü aus unseren Vorschlägen zusammenstellen:

**Vorspeise:**

**Suppe:**

**Salat:**

**Hauptspeisen zur Wahl:**

**Nachspeise:**

Wünschen Sie Tischwasser?

medium

still

medium & still

Weißwein Ihrer Wahl: .....

Rotwein Ihrer Wahl: .....

Roséwein Ihrer Wahl: .....

Benötigen Sie Hotelzimmer zum Sondertarif für Ihre Gäste?.....ja.....nein

**Anzahl der:**

Einzelzimmer      Zweibettzimmer      Doppelzimmer      Familienzimmer

**Rechnungsanschrift:**

Name:.....

Straße:.....

PLZ / Ort:.....

E-Mail:.....

Telefonnummer:.....

**Öffnungszeiten:**

Bitte informieren Sie sich im Vorfeld unter [www.reussenstein.com](http://www.reussenstein.com) über unsere Öffnungszeiten!

Wir freuen uns auf Ihr Fest – Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Ihre Reussensteiner

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

.....  
Ihre Unterschrift

Ort, Datum .....

Hiermit bestätige ich die allgemeinen Geschäftsbedingungen unter: [www.reussenstein.com/agb](http://www.reussenstein.com/agb)