

HOTEL  RESTAURANT
Zum Reussenstein
KOCHSCHULE - FEINSCHMECKERLÄDLE - SPÄTZLE DRIVE

Lassen Sie es sich doch mal RICHTIG schwäbisch schmecken!



Hertzlich Willkommen im Restaurant von Fernsehkoch Timo Böckle

Liebe Geschäftspartner, Liebe Gäste

schön, dass Sie sich entschieden haben Ihre Veranstaltung 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 für Geschäftsessen, Veranstaltungen und Businessmeetings in unserem Restaurant zusammengestellt.

Es liegt uns sehr am Herzen, dass alle Ihre Geschäftspartner begeistert sind – von Ihnen als Gastgeber und natürlich auch von uns als gastronomischer Partner Ihres Unternehmens in Böblingen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass ein klassischer à la carte Service (Auswahl aus unserer regulären Speisekarte) kleineren Gesellschaften bis 15 Personen vorbehalten ist. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir Sie sich bei einer Gruppengröße, die diese Personenanzahl überschreitet - wie nachfolgend beschrieben – für ein Menü zu entscheiden. Ihre Gäste können dann ganz bequem am Veranstaltungsabend entscheiden auf welche der drei Hauptspeisen innerhalb des Menüs sie Lusthaben.

Schön übernachten - besser essen...

Als Businessgäste des Restaurants „Reussenstein“ haben Sie automatisch Anspruch auf unsere Sonderkonditionen bei Übernachtungen in unserem Wohlfühlhotel. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot in einen unserer Wohlfühlzimmer inklusive Menü - unsere Telefonzentrale ist täglich unter 07031-6600-0 für Sie da!

Gut zu wissen

Unser Haus verfügt über 38 voll ausgestattete Zimmer. Einen schönen Besprechungsraum im Landhausstil mit Tageslicht, eine schnelle Internetanbindung, Bigbars im ganzen Haus, Sauna mit Indoor-Barfußpark, Jägerstube mit Schießkino, sowie ein über 800 Hektar großes Waldrevier um beispielsweise bei einem schönen Spaziergang oder einer Radtour nach Feierabend abzuschalten. Weitere Informationen unter: www.100prozent-schwäbisch.de

Mit gast-freundlichen Grüßen

Ihre Reussensteiner

Qualität macht den Unterschied...

Der „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 Berufsstandeshergestellt, bzw. zubereitet. Wenn Sie uns bislang noch nicht persönlich kennengelernt haben, laden wir Sie herzlich zu einer Führung durch unser Hotel-Restaurant ein. Wir freuen uns auf Sie...

Das optimal geplante Geschäftsessen

- ♥ Bitte teilen Sie uns Ihren Wunschtermin mit, bzw. reservieren Sie Ihre Veranstaltung unter der Telefonnummer 07031/66-000.
- ♥ Verschaffen Sie sich ganz in Ruhe einen Überblick über das einzigartige 100% schwäbische Speisen- und Getränkesortiment unseres Restaurants.
- ♥ Erstellen Sie ein dem Gästekreis entsprechendes Menü aus unseren Vorschlägen zusammen oder vereinbaren Sie eine telefonische Menübesprechung mit einem unserer Veranstaltungsprofis. Menübesprechungstermine werden über unsere Telefonzentrale unter 07031/6600-0 vergeben.
- ♥ Gerne fassen wir Ihnen die Speisenauswahl, den Veranstaltungsablauf und alle für Ihre Buchhaltung notwendigen Informationen zusammen und senden Ihnen eine entsprechende Bestätigung per Mail zu.

Kreative Stehempfänge mit Heimatcharakter

Viele Gastgeber bestellen bei geschäftlichen 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 Ankunft im Reussenstein reichen dürfen.

Sektempfang im Stehen

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.

Aperitif am Tisch

[wald & wiesenscocktail]

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

Preis pro Glas 0,2 l 7,90 €

[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- & Wiesenscocktails (pflückfrische Fichtenspitzen, Waldmeistersirup, Minze, Bienenhonig, Rübenzucker & ...)

0,2 l..... 6,80 €

[frusägdle]

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

perlend© 0,1 l..... 4,60 €

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

und/ oder

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 Feinschmecker Menü, erhalten Sie bei unserer Menübesprechung von unserem Veranstaltungsprofi.

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

Our signature side salad with crispy lettuce, mixed grains, freshly marinated seasonal veggies and Oma

Böckle's potato salad.....8,00 €

[fischvorspeise]

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

Two kinds of hot-smoked rainbow trout (finely marinated tartare & Trout cream cheese cream) with colorful leaves and Black Forest beekeeping marinade.....12,00 €

[wildvorspeise]

Hausgemachter Wildschinken aus der Reussensteiner Räucherammer mit kleinem Birnensalädle und Preiselbeergsälz

Homemade wild ham from the Reussenstein smokehouse small pear salad and cranberry marmalade...13,00 €

[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)

A sampler plate for two, with our favorite appetizers makes it easier to enjoy more than one of our delicious starters - fresh trout infused cream cheese, smoked ham with apples, veal paté bites rolled in whole grain dark wheat breadcrumbs, home-made rendered pork fat bites mixed with buckwheat grains, crisp mixed lettuce.....14,00 €

Selbstverständlich servieren wird Ihnen zu allen Vorspeisen unser ofenfrisches Stangenbrot!

Suppen zur Wahl

[flädlessubb]

Kraftbrühe von der schwäbischen Bauernente mit pfannenwarmen Wildkräuterflädle
Typical Swabian soup of savory herb crêpes, thinly sliced and served in delicious duck broth.....7,00 €

[mauldaschasubb]

Schwäbisches Metzgermaultäschle mit feinem Wurzelgemüse in kräftiger Entenbrühe
Swabian ravioli with fine root vegetables in a strong duck broth.....8,50 €

[grombierasubb]

Rahmsuppe von Gäukartoffeln und Biolinsen mit geräucherten Bauernwursträdle
Vegetarian cream soup of potatoes and organic lentils with smoked Farmer's Sausage.....8,00 €

[forellensubb]

Rahmsüppchen von der Schwarzwälder Räucherforelle unter`m Sahnehäuble
Creamy soup from the Black Forest smoked trout with fine Filderwasabi.....8,50 €

[rahmsüpple]

Kräuter-Schaumsuppe mit gerösteten Blumenkernen und Veilchenstaub
Wild herb cream soup with roasted ower seeds and violet pollen.....8,00 €

Gut zu wissen...

Alle unsere Kremsuppen servieren wir Ihnen auf Wunsch
auch als kleine Portion in unseren original 0,1 l Suppengläsle.....3,50 €

Hauptbeisen zur Wahl

[fleisch-ess-luschi]

Unser beliebtes Duett vom Hausschwein (butterweich geschmorte Schweinebäckchen aus dem Senftopf und knuspriger Schweinebauch)

Our favorite duet of braised pork cheeks smothered in mustard sauce and crispy pork belly.

..... 27,00 €

[kalbsstücke]

Kalbsstückchen „rosa“ im Sahnesößle mit gebratenen Petersilienwurzeln

Roasted veal (cooked to perfect medium) in a rich cream sauce, served with fried vegetables 28,00 €

[lachsforelle]

Auf der Haut gebratenes Filet von der Schwarzwälder Lachsforelle

Im Räucherfischsößle und Lauchgemüse

Filet of Black Forest salmon trout fried on the skin in a smoked sh sauce with leeks..... 26,00 €

[roschbrôôda]©

Färsenrostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen und Kartoffelstroh

Traditional Swabian roast beef, topped with braised onions and crispy potato straw..... 29,00 €

[streuobstwiesenschnitzl]

Mit Apfeltrester und pflückfrischen Kräutern panierte Kalbsschnitzel, dazu servieren wir unser herzhaftes Preiselbeergälz

Our interpretation of a classic veal schnitzel, we prepare for you a combination of lightly fried schnitzel coated in apple and breadcrumbs and a second piece coated in herb infused breadcrumbs,

served with home-made cranberry jam..... 27,00 €

[rinderrücken]

Rückenstück vom Weiderind in der Wildkräuterkruste

Saddle of beef in a wild herb crust with roasted turnips..... 30,00 €

[frischlingsschnitzl]

Panierte Frischlingsmedaillons mit hausgemachtem Preiselbeerrettich

Breaded wild boar medallions with homemade cranberry radish..... 28,00 €

[rehragout]

Feines Ragout vom Böblinger Stadtwaldreh mit gerösteten Haselnüssen im Dornfeldersößle

Fine ragout from the Böblinger deer with roasted hazelnuts in the Dornfelder sauce..... 30,00 €

[hirschrücken]

Rückenstück vom Rothirsch „rosa“ in der Wachholderkruste

Saddle of red deer in a juniper crust with corresponding seasonal vegetables..... 36,00 €

[soßakäschbr]

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

- Reussensteiner Schwabekornspätzle
- Handgeschnittene Nudelfetzen
- Pfannenwarme Wildkräuterflädle
- Kartoffel-Rahmauflauf (Gratin)
- Gebratene Pellkartöffelchen
- Gewürfelte Bratkartoffeln
- Großmutter's Kartoffelsalat
- Kartoffel-Röstzwiebelpüree
- Kartoffel-Peterlingpüree

Vegetarisch & Vegan

Ofenfrische Filderkrautlasagne mit zerlassenen Bergkäse

Saddle of red deer in a juniper crust with corresponding seasonal vegetables..... 19,80 €

Biolinsen von der Alb mit feinem Wurzelgemüse und hausgemachten Dinkelspatzen

Swabian organic lentils from the Alb with fine root vegetables and homemade spelled spaetzli... 17,90 €

Veganes Dampfgemüse im Aromabeutel mit Pellkartöffelchen , pflückfrischen Kräutern& Öl

Vegan steamed vegetables in a flavor bag with boiled potatoes and freshly picked herbs and oil..... 19,00 €

Nachspeisen & Eisprobiererte zur Wahl

[feinschleckere]

Die schwäbische Heimateis®variation für Feinschmecker und Neigschmeckte
(Joghurt-Milcheis verfeinert mit hausgemachte, Fichtenspitzensirup, unser original Waldenbacher Schokoladeneis „Edelbitter“ und ein Boobl Rahmeis von ofenfrischen Butterkekse)
Try our unique Swabian ice cream creations (yogurt milk ice cream re ned with home-made spruce tip syrup, our original „ne dark“ ice cream with Ritter Sport chocolate and ice cream from oven-fresh butter biscuits) 13,00 €

[schoglaadküchle]

Das Reussensteiner Schokoladenküchlein „medium“ gebacken aus Schwäbischer Schokolade serviert mit Himbeer-Frucht & Vanille Rahmeis
The Reussensteiner chocolate cake „medium“ baked from Swabian chocolate, served with raspberry fruit & vanilla ice cream..... 15,00 €

[sorbetvariation]

Kernobstsorbet pflückfrischer Quitten, Birnen& Äpfel von Böblinger Streuobstwiesen, Blaubeersorbet sowie zart schmelzendes Milchsorbet aus handverlesenen Blüten vom schwäbischen Albolunder
Pome fruit sorbet of freshly picked quince, pears and apples from Böblinger orchards, blueberry sorbet and smooth milk sorbet made from hand-picked Swabian elder owers..... 14,00 €

[waldenbacher schoglaadmuas]

Unser einzigartiges Schokoladenmousse handgerührt und hergestellt mit feinsten 74 %-iger Bitterschokolade aus Waldenbuch sowie Hohenloher Schlagrahm
Our unique chocolate mousse hand stirred and made with the finest 74% swabian dark chocolate and whipped cream..... 14,00 €

[Heimateis® mit Heidelbeeren]

Schwäbisches Butterkekseis und Waldenbacher Schokoladeneis mit lauwarmem Heidelbeercompott
Swabian butter biscuit ice cream and Waldenbuch chocolate ice cream with blueberry compote..... 13,00 €

[Heimateisvariation - Vegan]

Regio-Streuobstwiesensorbet und Heidelbeer Fruchtsorbet mit fein marinierten Früchten
Regional orchard sorbet and blueberry fruit sorbet with finely marinated fruits..... 13,50 €

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 unserer 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 stattdessen unter www.reussenstein.com/allergie oder über den QR-Code auf unserem „Allergikerkarte“.

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.

- Das Landhauszimmer (Restaurant Reussenstein) bis maximal 50 Personen
 - Das Landhauszimmer inkl. Wintergarten bis max 64 Personen
 - Unser Wintergarten bis maximal 14 Personen
 - Die Gewölbeküche bis maximal 10 Personen
 - Das Schatzkammerle bis maximal 8 Personen

Gut zu wissen...

Unser Restaurantgebäude ist barrierefrei zugänglich und verfügt über eine rollstuhlgerechte Toilette.

„Fließend Schwäbisches“ @ Württemberger Weinschätzle

Weißweine (auszugsweise)

WEISSLING @ • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB

Cuvée aus Gewürztraminer, Kerner und Riesling, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm

4,00 € - 0,1l / 6,50 € - 0,2l / 26,00 € - 0,75l

GUNDERLEIN @ • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN

Grauburgunder, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm

4,50 € - 0,1l / 7,00 € - 0,2l / 27,00 € - 0,75l

THADDÄUS @ • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB

Trollinger „weiß“ blanc de noir, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm

4,00 € - 0,1l / 6,50 € - 0,2l / 26,00 € - 0,75l

BIORIESLING • BEURER • TROCKEN

Riesling, Qualitätswein VDP EcoVin Weingut, Kernen im Remstal

30,00 € - 0,75l

GOLDRESERVE • ESCHER • TROCKEN

Grauburgunder, Qualitätswein Weingut Escher, Schwaikheim

35,00 € - 0,75l

ERSTE BEGEGNUNG • ESCHER • FEINHERB

Cuvée aus Müller Thurgau, Kerner, Schönburger, Qualitätswein

Weingut Escher, Schwaikheim

29,00 € - 0,75l

CHARDONNAY • COLLEGIUM • TROCKEN

Chardonnay, Qualitätswein Collegium Wirtemberg, Rotenberg & Uhlbach

32,00 € - 0,75l

AUS DEM STEINFASS • BAUMANN • TROCKEN

Rebsorte aus letzter Füllung, Qualitätswein

Weingut Dr. Baumann, Obersulm

39,00 € - 0,75l

STETTENER PULVERMÄCHER • BEURER • TROCKEN

Sauvignon Blanc, Qualitätswein

Bio EcoVin-Weingut Beurer, Kernen im Remstal

39,00 € - 0,75l

MUSKATELLER • BAUMANN • FEINHERB

Muskateller, Qualitätswein

Weingut Dr. Baumann, Obersulm

31,00 € - 0,75l

Rotweine (auszugsweise)

CABERNETTLE® • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN

Cabernet Mitos, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm

4,50 € - 0,1 l / 7,00 € - 0,2 l / 27,00 € - 0,75 l

HUBERTUS® • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN

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

4,50 € - 0,1 l / 7,00 € - 0,2 l / 27,00 € - 0,75 l

ROT GOLD • GOLD • TROCKEN

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

32,00 € - 0,75 l

MEISTERWERK • ESCHER • TROCKEN

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

37,00 € - 0,75 l

ALTE REBEN • LAIBLE • TROCKEN

Spätburgunder, Qualitätswein Weingut Laible, Ortenau – Baden

36,00 € - 0,75 l

KREATION S • DAUTEL • TROCKEN

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

57,00 € - 0,75 l

HADES • ELLWANGER • TROCKEN

Lemberger Barrique, Qualitätswein VDP Weingut Ellwanger, Remstal

43,00 € - 0,75 l

MERLOT • BAUMANN • TROCKEN

Merlot, Qualitätswein

Weingut Dr. Baumann, Obersulm

36,00 € - 0,75 l

BEINSTEINER • GOLD • TROCKEN

Zweigelt, Qualitätswein

Weingut Gold, Remstal

35,00 € - 0,75 l

MUSKATTROLLINGER • BAUMANN • FEINHERB

Muskattrollinger, Qualitätswein

Weingut Dr. Baumann, Obersulm

31,00 € - 0,75 l

STRÜMPFELBACH TROLLINGER • KNAUSS • TROCKEN

Trollinger, Qualitätswein

Weingut Knauß, Strümpfelbach

32,00 € - 0,75 l

Roseweine (auszugsweise)

RÖSLEIN © • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB

Cuvée aus Schwarzriesling und Spätburgunder, Qualitätswein
Schloss Affaltrach, Obersulm

4,00 € - 0,1 l / 6,50 € - 0,2 l / 26,00 € - 0,75 l

BIO ROSE • BEURER • TROCKEN

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

4,50 € - 0,1 l / 7,00 € - 0,2 l / 27,00 € - 0,75 l

ROSE • BENTZ • TROCKEN

Cuvée aus Spätburgunder, Lemberger, Trollinger, Merlot und Cabernet, Qualitätswein,
VDP Weingut Aldinger, Fellbach

31,00 € - 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 Schwabenländle 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.

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, bitten wir Sie zwischen 16:30 Uhr und 17:00 Uhr oder nach 21:00 Uhr zu kommen.

Geschäftsbedingungen

AGB & Stornierungen

Sie erhalten bei jeder Reservierung im Reussenstein per E-Mail eine verbindliche Reservierungsbestätigung. Sollten Sie innerhalb von 30 Minuten keine automatische Reservierungsbestätigung erhalten haben, bitten wir Sie erneut uns zu kontaktieren.

Leider kommt es trotz Reservierungsbestätigungen immer häufiger vor, dass speziell Gruppen die Gästeanzahl nicht rechtzeitig anpassen. Bitte denken Sie daran!

Stornierungsgebühren

Sie erhalten neben einer verbindlichen Reservierungsbestätigung eine weitere Erinnerung per Mail oder SMS am Veranstaltungstag mit der Möglichkeit zu stornieren bzw. die Gästeanzahl anzupassen. Leider kommt es trotz Reservierungsbestätigung und erneuter Erinnerung am Veranstaltungstag immer häufiger vor, dass speziell Gruppen die Gästeanzahl nicht rechtzeitig reduzieren oder unsere mit großem Aufwand verbundenen Erinnerungen einfach ignorieren. Da wir in diesem Fall keine Chance mehr haben, die Plätze anderweitig zu vergeben, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir uns die Möglichkeit offenlassen, Gästen die trotz Reservierung nicht erscheinen oder die Reduzierung der Gästeanzahl nicht per E-Mail im Vorfeld kommunizieren, 25,- € pro Person in Rechnung zu stellen. Gebühren für die Komplettstornierung von Gruppen ab 10 Personen: 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 15,-€ pro Gast / 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn: 25,- € pro Gast.

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

„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 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

Kontaktdaten

Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“ Familie Böckle GmbH

Kalkofenstr. 20, 71032 Böblingen

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

info@reussenstein.com

www.reussenstein.com

Festtagsmappe Stand 2022

Alle Angaben ohne Gewähr

