

HOTEL  **RESTAURANT**
Zum Reussenstein
KOCHSCHULE - FEINSCHMECKERLÄDLE - SPÄTZLE DRIVE

Lassen Sie es sich doch mal RICHTIG schwäbisch schmecken!



Liebe Gäste,

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 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. Vom Restaurant haben Sie den besten Blick auf unsere gläserne Produktion und die Reussensteiner Heimatküche.

Übernachtung Ihrer Gäste in unserem Wohlfühlhotel

Unser exklusiver „Feiern & Schlafen“-Sondertarif für Sie und Ihre Gäste:

Jede Übernachtung inklusive schwäbischem Regionalfrühstück zum Dankeschönpreis von 65 € im Einzelzimmer und für 99 € im Doppelzimmer.

Für Familien mit bis zu 3 Kindern stehen unsere Familienzimmer zum Preis von 119 € 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 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 19 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 einem unserer Veranstaltungsprofis ist von Dienstag bis Donnerstag jeweils um 16:00 Uhr möglich. Vereinbaren Sie hierzu bitte einen Menübesprechungstermin über unsere Zentrale 07031/66-000.

Kreative Stehempfänge 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 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 einem **Editionssekt „pur“** oder einem **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 & wiesencocktail]

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

Preis pro Glas 0,2 l 8,90 €

[birnoh]

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

5,00 €

[kir regional]

Reussenstein „Cuvée“ Editionssekt auf gestoßenem Eis, parfümiert mit schwäbischem Wildbrombeerlikör 0,2 l

6,80 €

[priggläsägd] ©

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

5,90 €

Alkoholfreier Aperitif

[heimatcocktail]

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

0,2 l 7,80 €

[frusägdle]

Unser klassischer alkoholfreier Hausaperitif, Mehrfruchtsaft (Apfel, Birne, Beere) „rot“, perlend© 0,1 l

5,60 €

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, alkoholfreie Alternative.

Preis pro Glas 1 cl 3,80 €

Gut zu wissen...

Gerne richten wir, bei schönem Wetter, Ihren Sektempfang 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 Feinschmeckermenü, 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.....8,00 €

[fischvorspeisle]

Zweierlei von der heißgeräucherten Regenbogenforelle (fein mariniertes Tatar & Forellen-Frischkäsekrem) mit bunten Blättern und Schwarzwälder Imkermarinade.....12,00 €

[wildvorspeise]

Hausgemachter Wildschinken aus der Reussensteiner Räucherammer mit kleinem Birnensalädle und Preiselbeergsälz.....13,00 €

[vorspeisenvariation]

Ein Probiererle unserer beliebtesten Vorspeisen für alle, die sich nicht entscheiden möchten (mild geräucherter Tannenholzschenken mit Apfelperlen, Kalbsleberpraline im Schwarzbrotmantel, Frischkäsekrem von der heißgeräucherten Regenbogenforelle, hausgemachtes Buchweizenschmalz, marinierte Blätter).....14,00 €

Selbstverständlich servieren wird Ihnen zu allen Vorspeisen unser ofenfrisches Bio-Stangenbrot!

Suppen zur Wahl

[flädlessubb]

Kraftbrühe von der schwäbischen Bauernente mit pfannenwarmen Wildkräuterflädle.....7,00 €

[mauldaschasubb]

Schwäbisches Metzgermaultäschle mit feinem Wurzelgemüse in kräftiger

Entenbrühe.....8,50 €

[grombierasubb]

Rahmsuppe von Gäukartoffeln und Biolinsen mit geräucherten Bauernwursträdle.....8,00 €

[forellensubb]

Rahmsüppchen von der Schwarzwälder Räucherforelle unter`m Sahnehäuble.....8,50 €

[rahmsüpple]

Kräuter-Schaumsuppe mit gerösteten Blumenkernen und Veilchenstaub.....8,00 €

Gut zu wissen...

Alle unsere Kremsuppen servieren wir Ihnen auf Wunsch

auch als kleine Portion in unseren Original 0,1 l Suppengläsle.....3,90 €

Hauptspeisen zur Wahl

[fleisch-ess-luschk]

Unser beliebtes Duett vom Hausschwein (butterweich geschmorte Schweinebäckchen aus dem Senftopf und knuspriger Schweinebauch).....28,00 €

[kalbsstücke]

Kalbsstückchen „rosa“ im Sahnesößle mit gebratenen Petersilienwurzeln..... 29,00 €

[lachsforelle]

Zweierlei von der Schwarzwälder Lachsforelle (Filet& Maultasche) im Räucherfischsößle.....28,00 €

[roschdbrôôda]

Färsenrostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen und Kartoffelstroh.....31,00 €

[streuobstwiesenschnidzl]

Mit Apfeltrester und pflückfrischen Kräutern panierte Kalbsschnitzel, dazu servieren wir unser herzhaftes Preiselbeergsälz.....28,00 €

[rinderrücken]

Rückenstück vom Weiderind in der Wildkräuterkruste.....32,00 €

[frischlingschnidzl]

Panierte Frischlingsmedaillons mit hausgemachtem Preiselbeerrettich.....29,00 €

[Duett vom Schalenwild]

Rückenstück vom Rothirsch „rosa“ in der Wachholderkruste und

feines Ragout vom Böblinger Stadtwaldreh mit gerösteten Haselnüssen im Dornfeldersößle... 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 zerlassendem Bergkäse.....20,00 €

Biolinsen von der Alb mit feinem Wurzelgemüse und hausgemachten Dinkelspatzen.....18,00 €

Veganes Dampfgemüse im Aromabeutel mit Pellkartöffelchen, pflückfrischen Kräutern& Öl.....22,00 €

Weitere Informationen für Gäste, die sich vegetarisch oder vegan ernähren, finden Sie unter
www.reussenstein.com/vegan

Nachspeisen

[feinschleckere]

Die schwäbische Heimateisvariation für Feinschmecker und Neigschmeckte
(Joghurt-Milcheis verfeinert mit hausgemachtem Fichtenspitzensirup, unser original Waldenbacher
Schokoladeneis „Edelbitter“ und ein Boobl Rahmeis von ofenfrischen Butterkekse)..... 13,00 €

[schoglaadküchle]

Das Reussensteiner Schokoladenküchlein „medium“ gebacken aus
Schwäbischer Bitterschokolade serviert mit Himbeer-Frucht & Vanille Rahmeis.....14,00 €

[sorbetvariation]

Kernobstsorbet pflückfrischer Quitten, Birnen& Äpfel von Böblinger Streuobstwiesen,
Blaubeersorbet sowie zart schmelzendes Milchsorbet aus handverlesenen Blüten
vom schwäbischen Albholunder..... 12,00 €

[waldenbucher schoglaadmuas]

Unser Original Schokoladenmousse handgerührt aus Schwäbischer Bitterschokolade
und Hohenloher Schlagrahm..... 13,00 €

[Heimateis® mit Heidelbeeren]

Schwäbisches Butterkekseis und Waldenbucher Schokoladeneis
mit lauwarmem Heidelbeerkompott..... 13,00 €

[Heimateisvariation - Vegan]

Regio-Streuobstwiesensorbet und Heidelbeer Fruchtsorbet
mit fein marinierten Früchten..... 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 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 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.

- 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, sowie über einen Wickelraum für Babys.

Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Selbstverständlich können Sie gerne nach Ihrem Mittagmenü 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

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

GUNDERLEIN © • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN

Grauburgunder, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm

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

THADDÄUS © • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB

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

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

BIORIESLING • BEURER • TROCKEN

Riesling, Qualitätswein VDP EcoVin Weingut, Kernen im Remstal

30,00 € - 0,75 l

GOLDRESERVE • ESCHER • TROCKEN

Grauburgunder, Qualitätswein Weingut Escher, Schwaikheim

35,00 € - 0,75 l

ERSTE BEGEGNUNG • ESCHER • FEINHERB

Cuvée aus Müller Thurgau, Kerner, Schönburger, Qualitätswein

Weingut Escher, Schwaikheim

29,00 € - 0,75 l

CHARDONNAY • COLLEGIUM • TROCKEN

Chardonnay, Qualitätswein Collegium Wirtemberg, Rotenberg & Uhlbach

32,00 € - 0,75 l

AUS DEM STEINFASS • BAUMANN • TROCKEN

Rebsorte aus letzter Füllung, Qualitätswein

Weingut Dr. Baumann, Obersulm

39,00 € - 0,75 l

STETTENER PULVERMÄCHER • BEURER • TROCKEN

Sauvignon Blanc, Qualitätswein

Bio EcoVin-Weingut Beurer, Kernen im Remstal

39,00 € - 0,75 l

MUSKATELLER • BAUMANN • FEINHERB

Muskateller, Qualitätswein

Weingut Dr. Baumann, Obersulm

31,00 € - 0,75 l

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

Kontakt Daten

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!