

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

*Herzlich Willkommen im Restaurant von Fernsehkoch Timo Bockle.  
Lassen Sie es sich doch mal RICHTIG schwäbisch schmecken!*



*Unsere Zutaten stammen zu 100 % von Erzeugern & Landwirten aus Württemberg.*

*Wir sind der älteste und einzige gastronomische Meisterbetrieb Böblingens.*

*Wir leben und arbeiten nach den vier Säulen des Reussenstein Prinzips  
- HANDWERK*

*TRADITION - QUALITÄT - RESPEKT*

## *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 14 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 Lust haben.

## *Nachhaltig übernachten - besser essen...*

Als Businessgäste des Restaurants „Reussenstein“ haben Sie automatisch Anspruch auf unsere Sonderkonditionen bei Übernachtungen in unserem nachhaltigen 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 und mehrere geräumige Apartments für Landzeitgäste. Einen schönen Besprechungsraum, eine schnelle Internetanbindung, Wellnessbereich mit Sauna und 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](http://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 70 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 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 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 (Sirup von pflückfrischen Fichtenspitzen, Waldmeister, Minze, Dachhonig, Wachholderdestillat, Rübenzucker & Bodenseeingwer (0,25l) 8,90

### **TSCHIN TONIC**

Unser spritziger regionaler aperitiv mit schwäbischem Tonic Water, Sauerkleestaub, Rosmarin und GINSTR Dry Gin (0,33l). 8,70

### **KIR REGIONAL**

Reussenstein „Cuvée“ Editionssekt auf gestoßenem Eis, verfeinert mit schwäbischem Wildbrombeerlikör (0,2l) 6,80

## **ALKOHOLFREIE APERITIFKREATIONEN**

### **HEIMATAPERITIF**

Unser erfrischender Gaumenschmeichler für Lokalpatrioten (Sirup von pflückfrischen Fichtenspitzen, Waldmeister, Minze, Dachhonig, Rübenzucker & Bodenseeingwer) (0,25l) 7,80

## **Die Reussensteiner Getränkeofferte**

Genießen Sie den Abend in vollen Zügen und lassen Sie sich von

unserem einzigartigen „100 % schwäbischen“ Getränkesortiment verzaubern. 50,00 p.P.

Diese Offerte gilt heute während unserer regulären Restaurantöffnungszeit zwischen 17 & 22 Uhr und beinhaltet alle Getränke dieser Infomappe ohne Mengenlimit.

## *Gut zu wissen...*

Gerne richten wir, bei schönem Wetter, Ihren Sektempfang auf unserer Sommerterrasse aus.

## *Tipps für die Erstellung Ihres 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

*Our signature side salad with crispy lettuce, mixed grains, freshly marinated seasonal veggies and Oma Böckle's potato salad.....* 8,00 €

### [fischvorspeisle]

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 Tannenholzschenken 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 Bio-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 over 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.....3,90 €



## Hauptbeisen zur Wahl

### [fleisch-ess-luscd]

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.....28,00 €*

### [kalbsstücke]

Kalbsstückchen „rosa“ im Sahnesöble mit gebratenen Petersilienwurzeln

*Roasted veal (cooked to perfect medium) in a rich cream sauce, served with fried vegetables.....29,00 €*

### [lachsforelle]

Zweierlei von der Schwarzwälder Lachsforelle (Filet& Maultasche) im Räucherfischsöble

*Duet from the Black Forest salmon trout (filet& dumpling) in a smoked fish sauce..... 28,00 €*

### [roschdrôôda]©

Färsenrostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen und Kartoffelstroh

*Traditional Swabian roast beef, topped with braised onions and crispy potato straw..... 31,00 €*

### [streuobstwiesenschnidzl]

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

*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..... 28,00 €*

### [rinderrücken]

Rückenstück vom Weiderind in der Wildkräuterkruste

*Saddle of beef in a wild herb crust with roasted turnips..... 32,00 €*

### [frischlingsschnidzl]

Panierte Frischlingsmedaillons mit hausgemachtem Preiselbeerrettich

*Breaded wild boar medallions with homemade cranberry radish..... 29,00 €*

[Duett vom Schalenwild]

Rückenstück vom Rothirsch „rosa“ in der Wachholderkruste und  
feines Ragout vom Böblinger Stadtwaldreh mit gerösteten Haselnüssen im Dornfeldersöble  
*Saddle of red deer in a juniper crust with corresponding seasonal vegetables and  
fine ragout from the Böblinger deer with roasted hazelnuts in the Dornfelder sauce..... 36,00 €*

## [soßakachbr]

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

*Saddle of red deer in a juniper crust with corresponding seasonal vegetables..... 20,00 €*

Biolinsen von der Alb mit feinem Wurzelgemüse und hausgemachten Dinkelspatzen

*Swabian organic lentils from the Alb with fine root vegetables and homemade spelled spaetzli... 18,00 €*

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..... 22,00 €*

**Weitere Informationen für Gäste, die sich vegetarisch oder vegan ernähren finden Sie unter [www.reussenstein.com/vegan](http://www.reussenstein.com/vegan)**

## Nachspeisen

### [feinschleckere]

Die schwäbische Heimateis©variation für Feinschmecker und Neigschmeckte  
(Joghurt-Milcheis verfeinert mit hausgemachtem Fichtenspitzensirup, unser original Waldenbucher  
Schokoladeneis „Edelbitter“ und ein Boobl Rahmeis von ofenfrischen Butterkekse)

*Try our unique Swabian ice cream creations ( Yoghurt milk ice cream refined  
with homemade spruce lace syrup, our original Waldenbuch chocolate ice cream "Edelbitter"  
and a boobl Rahmeis of oven-fresh butter biscuits)..... 13,00 €*

### [schoglaadküchle]

Das Reussensteiner Schokoladenküchlein „medium“ gebacken aus  
Schwäbischer Bitterschokolade serviert mit Himbeer-Frucht & Vanille Doppelrahmeis

*The Reussensteiner chocolate cake „medium“ baked from Swabian chocolate,  
served with raspberry fruit & vanilla ice cream..... 14,00 €*

### [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..... 12,00 €*

### [waldenbucher schoglaadmuas]

Unser Original Schokoladenmousse handgerührt aus Schwäbischer Bitterschokolade  
und Hohenloher Schlagrahm

*Our famous chocolate mousse handmade from Ritter Sport dark chocolate..... 13,00 €*

### [Heimateis© mit Heidelbeeren]

Schwäbisches Butterkekseis und Waldenbucher 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](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.

- **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 Weinschätze*

## *Weißweine (auszugsweise)*

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

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

4,10 € - 0,1 l / 7,70 € - 0,2 l

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

Grauburgunder, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm

4,40 € - 0,1 l / 8,00 € - 0,2 l

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

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

4,10 € - 0,1 l / 7,70 € - 0,2 l

## *Rotweine (auszugsweise)*

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

Cabernet Mitos, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm

4,40 € - 0,1 l / 8,00 € - 0,2 l

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

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

4,40 € - 0,1 l / 8,00 € - 0,2 l

## *Roseweine (auszugsweise)*

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

Cuvée aus Schwarzriesling und Spätburgunder, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm

4,10 € - 0,1 l / 7,70 € - 0,2 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.



## *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“ Event-Checkliste*

Art / Titel Ihrer Veranstaltung: .....

Tag / Datum Ihrer Veranstaltung:.....

Gästeanzahl:..... Erwachsene:..... Kinderkarte:.

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)

## *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](mailto:info@reussenstein.com)

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

**Geschäftsmappe Stand 2022**

**Alle Angaben ohne Gewähr**