

HOTEL  RESTAURANT  
*Reussenstein*  
KOCHSCHULE - SPÄTZLE DRIVE-IN

**Authentische Heimatküche seit 1955**  
**Von Slow Food empfohlenes Restaurant seit 2007**

**Ausgezeichnet mit dem**  
**Grünen Stern des Guide Michelin 2024**



## *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 zu 10 Erwachsenen 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 oder den Reussensteiner Etagerenservice 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 der Veranstaltung „Schlemmen am See“ haben wir in unserer Stadt in den letzten 70 Jahren Maßstäbe im Gastorbereich 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 Empfangsbereich des Restaurants 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** zum Dankeschönpreis **von 90 € im Einzelzimmer** und für **120 € im Doppelzimmer**. Für Familien mit bis zu 3 Kindern stehen unsere **Familienzimmer** zum Preis von **140 € 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!**

## *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 oder Ihren Etagerenservice zusammen.
- Fassen Sie Ihre persönlichen Daten, Ihre Speisenauswahl und den Veranstaltungsablauf in Ihrer Veranstaltungs-Checkliste auf der letzten Seite 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 Gäste Cloud zu übertragen.
- Eine persönliche oder telefonische 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.

## *Sektempfang im Stehen*

Betreten Ihre Gäste das Restaurant, werden diese zunächst von einem unserer gastfreundlichen 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- & 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 Aperitif 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. 40,00 € per Pers  
Diese Offerte gilt heute, während unserer regulären Restaurantöffnungszeiten.  
zwischen 17 & 22 Uhr und beinhaltet alle Getränke dieser Infomappe ohne Mengenlimit.

## *Gut zu wissen...*

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

# *Unsere 100 % Schwäbische Speiseauswahl*

## *Klassisches Menü oder Etagerenservice*

Neben dem klassischen Menüservice (angerichtet auf Tellern) gibt es bei uns im Reussenstein noch eine weitere - einzigartige – Alternative, unser Etagerenservice.

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

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

Bitte entscheiden Sie sich bei der Erstellung Ihres Menüs für:

**EINE gemeinsame Vorspeise**

**und/ oder**

**EINE gemeinsame Suppe**

\*\*\*

**ZWEI Hauptspeisen (Fleisch oder Fisch) zur Wahl**

**Auf Wunsch zusätzlich EINE vegetarische Alternative zu den beiden anderen Hauptspeisen**

\*\*\*

**EINE gemeinsame Nachspeise**

## *Gut zu wissen...*

Sie werden vermutlich einige saisonale Köstlichkeiten wie Spargel, spezielle Pilzgerichte oder saisonale Früchte wie frische Beeren in unseren Menüvorschlägen vermissen. Fällt Ihr Fest in eine dieser 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.

## *Für Ihre Menüauswahl*

### *Vorspeisen zur Wahl*

#### **SCHWÄBISCHES VORSPEISENSALÄDLE**

Fein marinierte Rohkost-, Korn- und Blattsalate der Saison in einem Dressing aus Reussenstein-Bienenhonig mit Großmutter Böckle's Kartoffelsalat 9,00 €

#### **FISCHVORSPEISE**

Zweierlei von der heißgeräucherten Regenbogenforelle (fein mariniertes Tatar & Forellen-Frischkäsekrem) mit bunten Blättern und Schwarzwälder Imkermarinade 13,00 €

#### **VORSPEISE**

Hausgemachter Wildschinken aus der Reussensteiner Räucherammer mit kleinem Birnsalädle und Preiselbeergälz 14,00 €

#### **VEGETARISCHE WILDKRÄUTER-SCHAUMSUPPE**

Rahmsuppe von pflückfrischen Wildkräutern mit gerösteten Blumenkernen und Blütenstaub 9,00 €

#### **WALDKRÄUTER-FLÄDLESUPPE**

Wildkraftbrühe mit pfannenwarmen Brennessel-Bärlauchflädle 9,00 €

#### **MAULTASCHENSUPPE**

Schwäbisches Metzgermaultäschle mit feinem Wurzelgemüse in kräftiger Wildbrühe 9,00 €

#### **GROMBIERSUPPE**

Rahmsuppe von Gäkartoffeln und Biolinsen mit geräucherten Bauernwursträdle 8,50 €

#### **FORELLENSUPPE**

Rahmsüppchen von der Schwarzwälder Räucherforelle unter`m Sahnehäuble 9,00 €

### *Vegan?*

*Als Metzger & Küchenmeisterbetrieb in der dritten Generation sind gewisse Grundprodukte mit der DNA unseres Hauses und unserer Küche fest verbunden.*

*Alle Gerichte unserer Speisekarte – bis auf wenige Menükomponenten - beinhalten Zutaten wie Sahne, Milch, Butter, Ei, Fisch, Fleischbrühe, Honig oder andere tierische Erzeugnisse.*

*Gäste, die sich vegan ernähren, finden weitere Informationen unter dem folgenden Link [www.reussenstein.com/vegan](http://www.reussenstein.com/vegan)*

### *Gut zu wissen...*

Alle unsere Cremesuppen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch als kleine Portion in unseren Original 0,1 l Suppengläse 4,10 €

## *Hauptspeisen zur Wahl*

### **FLEISCH – ESS - LUSCHD**

Geschmorte Schweinebäckchen aus dem Senftopf mit Rahmgemüse 33,00 €

### **KALBSSTÜCKLE**

Kalbsstückchen „rosa“ im Sahnesöble mit gebratenen Petersilienwurzeln 34,00 €

### **LACHSFORELLE**

Zweierlei von der Schwarzwälder Lachsforelle  
(Filet & Maultasche) im Räucherfischsöble 33,00 €

### **ROSTBRATEN**

Färsenrostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen  
und Kartoffelstroh 36,00 €

### **STREUOBSTWIESENSCHNITZEL**

Mit Apfeltrester und pflückfrischen Kräutern panierte Schnitzel vom Kalbsrücken,  
dazu servieren wir unser herzhaftes Preiselbeergsälz 33,00 €

### **RINDERRÜCKEN**

Rückenstück vom Weiderind in der Wildkräuterkruste 38,00 €

### **FRISCHLINGSSCHNITZEL**

Panierte Schnitzelchen vom Frischlingsrücken mit hausgemachtem Preiselbeerrettich 34,00 €

### **DUETT VOM SCHALENWILD**

Rückenstück vom Rothirsch „rosa“ in der Butterkruste & feines Ragout vom Böblinger  
Stadtwaldreh mit gerösteten Haselnüssen im Dornfeldersöble 42,00 €

## *Sassenkasper?*

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 Ihrer Wahl im Preis inkludiert!

## *Vegetarisch*

Ofenfrische Lasagne aus feinem Filderkraut, Rahm und zerlassenen Allgäuer Heumilchkäse.  
Dazu servieren wir gebratenes Gemüse sowie eine vegetarische Zwiebeljus 29,00 €

## *Beilagen ganz nach Ihren Wünschen variieren*

- Geschmelzte Schwabekornspätzle
- Reussensteiner Waldkräuterspätzle
- Handgeschnittene Nudelfetzen
- Gebratene Pellkartoffelchen
- Großmutter's Kartoffelsalat
- Kartoffel-Röstzwiebelpüree
- Kartoffel-Peterlingpüree

## *Nachspeisen*

### **MEDIUM GEBACKENES WALDENBUCHER SCHOKOLADENKÜCHLEIN**

mit Rahmeis von gerösteten Haselnüssen und erfrischendem Himbeer-Sahneeis 16,00 €

### **SORBETVARIATION**

Heidelbeer-Fruchtsorbet / Holunderblüten-Milchsorbet / Streuobstwiesensorbet  
(Apfel-Birne-Quitte) mit Staub vom kaltgeräucherten Wildschweinspeck 12,00 €

### **REUSSENSTEINER SCHOKOLADENMOUSSE**

unser handgerührtes Schokoladenmousse aus Kugel-Meisterschokolade  
und Hohenloher Schlagrahm 14,00 €

### **HEIMATEIS MIT TROLLINGER-ZWETSCHGENKOMPOTT**

Schwäbisches Bätzleis mit lauwarmem Zwetschgenkompott 14,00 €

### **HOSCH DS SCHO GWIST?**

Unser Heimateis© wird auf traditionelle Art in unserer hauseigenen Eisküche aus  
schwäbischer Milch, handverlesenen Früchten und besten Rohstoffen für Sie hergestellt.



*Genuss teilen? Dann wählen Sie  
(als Alternative zum klassischen Menü)  
doch unseren Reussensteiner Etagerenservice!*

Wählen Sie sich neben den Vorspeisen und dem Dessert aus den folgenden Variationen zwei Stück aus. Diese werden Ihnen dann in der Mitte Ihrer Festtafel auf Etageren aus Eschenholz von unseren Servicemitarbeitern eingesetzt. Jeder Ihrer Gäste hat bei diesem einzigartigen regionalen Sharingkonzept die Möglichkeit 6 verschiedenen Hauptgangkomponenten und zwei verschiedenen Beilagen zu probieren.

**SCHWÄBISCHE VORSPEISENVARIATION – ETAGERENSERVICE**

Ein Probiererle unserer beliebtesten Vorspeisen für alle, die sich nicht entscheiden möchten. Geschmorte Schweinebacke aus dem Senftopf / Frischkäsekrem von der geräucherten Regenbogenforelle / fermentiertes Gemüse / Kalbsleberpraline im Schwarzbrotmantel / Apfel-Tannenholzschinken / Alblinsensalat mit geräucherten Bauernwursträdle / ofenfrisches Bio-Körnerbrot

16 €

\*\*\*

**HEIMATVARIATION VOM SCHWÄBISCHEN WEIDERIND – ETAGERENSERVICE**

Rostbraten vom Rinderrücken mit geschmorten Zwiebelstreifen und gebackenem Kartoffelstroh  
100% Rind - Rindermaultasche auf Steinpilzhollandaise  
Tatar vom Färsenfilet mit gebackenem Eigelb  
Zu unserer Heimatvariation servieren wir geschmälzte Schwabekornspätzle

41 €

**DAS FLEISCHLOSE DREIERLEI AUS'M LÄNDLE – ETAGERENSERVICE**

Maultasche vom schwäbischen Tanzpilz im Wurzelgemüsesößle mit Kartoffel- Röstzwiebelpüree  
Schwabekorn-Kräuterspätzle auf Miso-Heckengäulinsen  
Vegetarische Lasagne - aus mild gesalzenem Filderkraut, Schlagrahm und gereiftem Heumilchkäse

39 €

### **VARIATION VOM KALB – ETAGERENSERVICE**

Streuobstwiesenschnitzelchen vom Kalbsrücken mit herzhaftem Preiselbeergsälz  
Kalbsstücke „rosa“ - aus der Keule - im Sahnesöble  
Feines Kalbsmaultäsche auf Schnittlauch-Kartoffelsalat  
Zu unserer Variation vom Kalb servieren wir von Hand geschnittene Nudelfetzen 42 €

### **VARIATION VOM HEIMISCHEN SCHALENWILD – ETAGERENSERVICE**

Gebratenes Medaillon vom Hirschrücken in der Wildkräuter-Butterkruste Im Hubertussöble  
geschmortes Ragout aus der Rehkeule  
Tresterschnitzel vom Wildschwein mit Brombeer-Meerrettich  
Jägermaultasche auf einem Grombierasalädle  
Zu unserer Wildvariation servieren wir Waldkräuterspätzle 44 €

### **VARIATION VON DER SCHWARZWÄLDER LACHSFORELLE – ETAGERENSERVICE**

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet  
Filder-Blattgemüse im Räucherfischsöble  
Forellenmaultasche mit Zitronengras vom Bodensee  
Ein Tatar von der gerauchten Schwarzwaldforelle  
Zu unserer Forellenvariation servieren wir gebratene Pellkartöffelchen 40 €

\*\*\*

### **REUSSENSTEINER NACHSPEISENVARIATION – ETAGERENSERVICE**

Eine Auswahl verschiedener Leckereien aus unserer Eis & Nachspeisenküche  
Handgerührtes Schokoladenmousse aus Kugel-Meisterschokolade,  
Schwäbisches Brätzleis auf geschäumtem Eierlikör,  
Lauwarmes Trollinger-Zwetschgenkompott Wipfelhonig-Joghurteis  
aus Fichtenspitzen des Böcklereviers, karamellierte Sahne 16 €

## **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 stattdessen unter [www.reussenstein.com/allergie](http://www.reussenstein.com/allergie) oder über den QR-Code auf unserem „Allergikerkarte“ im Restaurant

## *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 maximal 64 Personen
- Unser Wintergarten bis maximal 14 Personen
- Die Gewölbeküche bis maximal 6 Personen
- Unser Schatzkammerle (Weinkeller) bis maximal 6 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*

### *- ab 20 Personen*

Selbstverständlich können Sie gerne nach Ihrem Mittagmenü oder vor dem Abendservice 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 an Mittagen auf Grund des Abendgeschäfts leider nur bis 16:30 Uhr möglich! Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir bei Kaffeegruppen einen zusätzlichen Gedeckpreis von 8,90 Euro pro Person berechnen. Dieser beinhaltet die verlängerte Öffnungszeit, den für Sie am Nachmittag zuständigen Servicemitarbeiter, Büffetaufbau, Kuchengedeck, Endreinigung, 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 als Kuchenbüffet für Sie aufbauen.

## *„Fließend Schwäbisches“ & Württemberger Weinschätze*

Unser Weinkeller - und darauf legen wir großen Wert - beherbergt ausschließlich Weine aus Württemberg. So selbstverständlich wie man in der Toskana am liebsten keinen Piemonteser Wein verkauft oder im Bugund keinen Bordeaux serviert, so schenken wir im Reussenstein ausschließlich schwäbische Weine aus. Gemeinsam mit unserer Sommelière haben wir ein einzigartiges Weinkonzept etabliert das unserem Anspruch an Regionalität „100% Schwäbisch“ gerecht wird und dabei jedes ausgezeichnete württemberger Weingut berücksichtigt. Unsere Vollständige Weinkarte erhalten Sie von unseren gastfreundlichen Servicemitarbeitern. Wir bitten um Ihr Verständnis, das die komplette Weinauswahl (Weinkarte mit über 65 schwäbischen Weingütern) nicht in der Getränkeofferte inkludiert ist! Innerhalb unserer Getränkeofferte stehen Ihnen die folgenden Editionsweine zur Verfügung...

### *Weißweine*

#### **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*

#### **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

### *Rosewein*

#### **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!

## *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 (100 Meter vom Reussenstein entfernt) 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 15:00 Uhr und 17:00 Uhr oder nach 21:00 Uhr zu kommen.

## *Geschäftsbedingungen - AGB*

Sie erhalten bei jeder Reservierung im Reussenstein per E-Mail eine verbindliche Reservierungsbestätigung mit den gültigen Geschäftsbedingungen!

### *Stornierungsgebühren*

Sie erhalten neben einer verbindlichen Reservierungsbestätigung eine weitere Erinnerung per Mail oder Textnachricht 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 rechtzeitig per E-Mail im Vorfeld kommunizieren, 35,- € pro Person in Rechnung zu stellen.

Gebühren für die Komplettstornierung von Gruppen ab 10 Personen: 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 25,-€ pro Gast / 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn: 35,- € pro Gast.

\*Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

# *„Reussensteiner“ Festtags-Checkliste*

Art / Titel Ihrer Veranstaltung:

Tag / Datum Ihrer Veranstaltung:

Gästeanzahl:

Erwachsene:

Kinderkarte:

Babys & Hochstühle:

Ankunftszeit: Essenszeit

Wünschen Sie einen Stehempfang?

Aperitif am Tisch?

Gerne können Sie nachfolgend Ihr Wunschmenü oder Ihren Etagerenservice aus unseren Vorschlägen zusammenstellen:

## **Vorspeise / Etagere**

**Suppe:**

**Salat:**

## **Hauptspeisen / Etageren zur Wahl:**

## **Nachspeise / Etagere**

Wünschen Sie Tischwasser?

medium &

still

Weißwein Ihrer Wahl:

Rotwein Ihrer Wahl:

Roséwein Ihrer Wahl:

Benötigen Sie Hotelzimmer zum Sondertarif für Ihre Gäste?

**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

Sie erhalten im Anschluss an Ihre Menübesprechung eine E-Mail mit dem Protokoll des Gesprächs. Mit dem Erhalt dieser E-Mail 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

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

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

Festtagsmappe Stand 10/2024

Alle Angaben ohne Gewähr!