

# *Bankettmappe - Hochzeit*

Kreative regionale Küche – Kulinarische Köstlichkeiten aus der Rössle Küche  
Hier wird noch alles selbst gemacht – und das schmeckt man auch. Hier wird mit Liebe und Leidenschaft gekocht.

Besonderen Wert legen wir auf die regionale Frische sowie die Herkunft unserer Produkte, denn dies garantiert Ihnen Genuss pur. Dafür wurden wir von „Schmeck den Süden“ und „Naturparkwirte Nordschwarzwald“ ausgezeichnet.

## *♥ Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie*

Individuell und ganz nach Ihren Vorstellungen legen wir gemeinsam ein Menü oder Buffet, den Ablauf sowie alle weiteren Details Ihres Festes in einem persönlichen Gespräch in unserem Haus fest. Bitte vereinbaren Sie dafür im Vorfeld einen Termin, damit wir alles in Ruhe besprechen können.

## *♥ All inklusive Hochzeitsarrangement*

Menü oder Buffet – beides kein Problem. Gerne kombinieren wir auch in verschiedenen Gängen den Tellerservice mit einem Buffet.

Sie haben schon im Vorfeld eine Kalkulationsgrundlage und können genau planen.

## *Gute Gründe im Rössle in Berneck zu feiern*

∂ Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest

∂ Keine Raummiete

∂ Superior Zimmer mit romantischer Deko fürs Brautpaar inklusive  
(ab 50 Personen und nach Verfügbarkeit)

∂ 10,00 EUR Rabatt auf jedes Zimmer für Ihre Gäste

∂ Sommerterrasse exklusiv für Sie

∂ Feiern so lange Sie möchten

∂ Ab 80 Personen – Geschlossene Gesellschaft – Sie haben das Restaurant für sich alleine

∂ Gerne reservieren wir Ihnen Ihr Wunschdatum vorerst auf Option

∂ Kostenlose Parkplätze rund ums Hotel

∂ Schöne Parkanlage am See und Schloss – tolle Kulisse, Spielgeräte für Kinder

∂ Tolle Lokation für Hochzeitsfotos z. B. am See, Steige.. usw.

∂ Kurze Spaziergänge auch für Rentner oder Gehbehinderte möglich

∂ Das ganze Haus ist barrierefrei

∂ Kein Mindestumsatz

Stand Juli 2016

## *Das Wichtigste auf einen Blick*

Kapazität:            Im Saal bis 60 Personen  
                             Im Nebenzimmer bis 35 Personen  
                             Im Mühlensaal bis 40 Personen  
                             Im Mühlenpavillon für Brauttisch und Musik  
                             Optimal: Bis 90-135 Gäste im Gesamten Restaurant  
                             Buffet und Sektempfang im Foyer

## *Information zu Kaffee & Kuchen*

Bei selbst mitgebrachtem Kuchen berechnen wir einen Gedeck Preis von 2,50 € pro Person. Dieser beinhaltet einen Teller, Serviette, Gabel, Kaffeegeschirr. Dazu stellen wir Ihnen ein Buffet (ggf. gekühlt) und Kuchenmesser, Kuchenschaufeln und Messerbehälter mit warmem Wasser zur Verfügung. Ausserdem schneiden wir für Sie die Kuchen in der Küche auf. Wenn Sie Kuchen mitbringen, bitten wir Sie die Kühlkette zu beachten und die Kuchen abgedeckt zu bringen, wir nehmen keine Verantwortung für Salmonellen oder anderes bei mitgebrachten Kuchen

Gerne bekommen Sie auch Kuchen von uns:

1 Stück Kuchen	3 EUR
1 ganzer Kuchen – 12 Stücke	33 EUR
1 Stück Torte	3,30 EUR
1 ganze Torte – 16 Stücke	49,50 EUR

Sie können auch halbe Kuchen bestellen, die Reste packen wir Ihnen gerne ein. Bei der Kuchenauswahl sind wir sehr flexibel und Ihnen gerne behilflich.

1 Kanne Kaffee (normal oder entkoffeiniert) ergibt ca. 9-10 Tassen kostet 15 EUR.

Zusätzliche Heissgetränke wie Cappuccino, Tee usw. werden nach Verzehr abgerechnet.

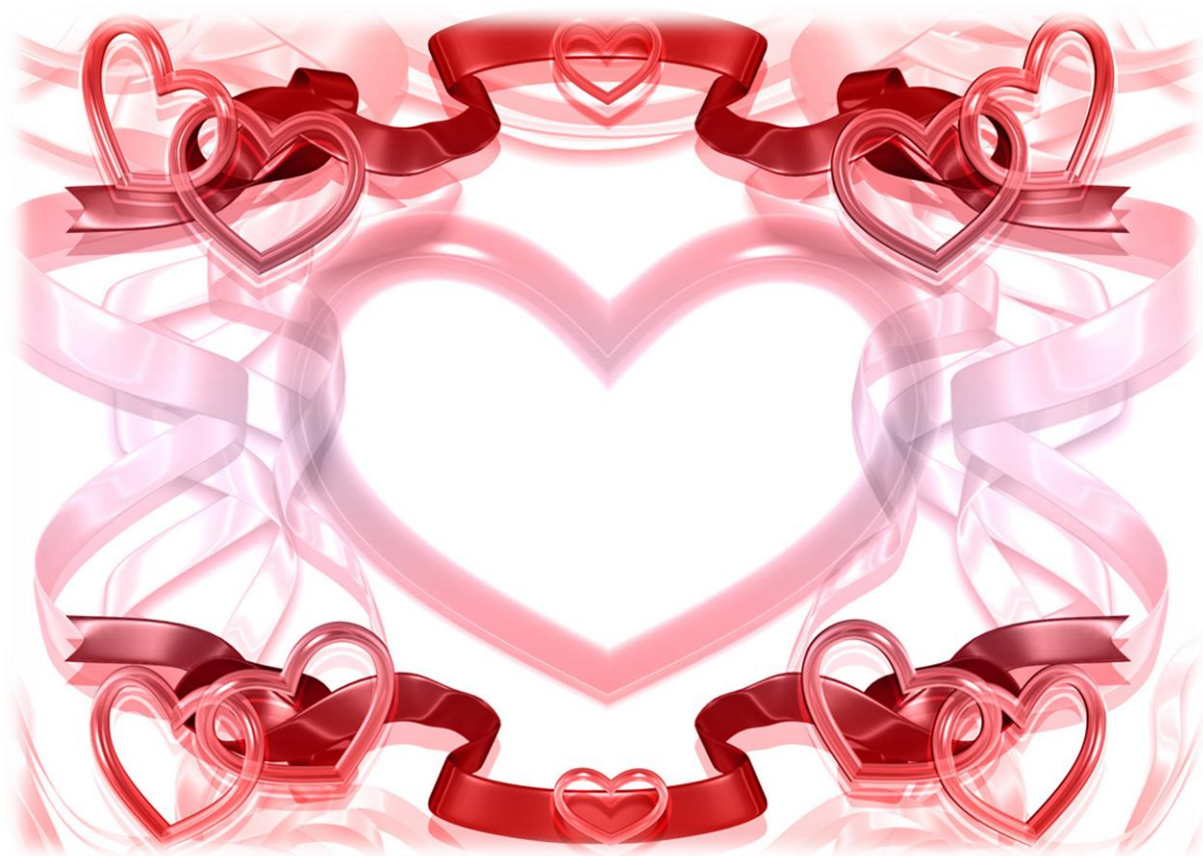
## *Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherstellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen*

- ∂ Kinder können von der Kinderkarte auswählen oder nehmen am Menü teil, bitte informieren Sie uns über Alter und Geschlecht der Kinder um entsprechend kindgerecht einzudecken.
- ∂ Die Preise in der Bankettmappe sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MwSt. ohne Trinkgelder für das Servicepersonal.
- ∂ Ab 01.00 Uhr berechnen wir € 40,00 Servicezuschlag pro angefangener Stunde
- ∂ Die Getränkeauswahl (Wein und Schnäpse) werden bei der Bankett-Besprechung festgelegt.
- ∂ Bitte geben Sie an, wie wir uns verhalten sollen, wenn Gäste außerhalb der Pauschale bestellen.
- ∂ Der Blumenschmuck und die damit verbundenen Kosten werden bei der Bankett-Besprechung festgelegt. Gerne können Sie Ihren Blumenschmuck schon am Vortag vorbei bringen, wir bewahren diesen kühl für Sie auf. (Achtung Lagerkapazität begrenzt)
- ∂ Sonderdekorationen müssen generell mit uns abgesprochen werden
- ∂ Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl eine Woche vor der Veranstaltung bekannt. Änderungen im besprochenen Menü sind bis 1 Woche vor der Veranstaltung möglich, danach ist die Ware bestellt oder eingekauft und die entstandenen Kosten müssten dann berechnet werden.
- ∂ Drei Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Gästezahl – diese ist für die Rechnungsstellung bindend. Es werden alle angemeldeten Personen berechnet
- ∂ Werden innerhalb einer Woche vor der Feier mehr als 5 Personen storniert, fallen für alle weiteren 30% der geplanten Kosten (Menüpreis) an.
- ∂ Beamer und Leinwand sind für Sie kostenlos (Normalpreis 100 EUR pro Tag). Bitte geben Sie rechtzeitig Bescheid wenn Sie diese benötigen.
- ∂ Sonderaktionen müssen generell vorher mit uns abgesprochen werden. Z.B. Fotobox oder ähnliches um die Platzverhältnisse vorab zu klären.
- ∂ Sie können Ihre Rechnung vor Ort in Bar oder per EC-Karte bezahlen- Die Rechnung ist innerhalb von 8 Tagen nach der Veranstaltung zu begleichen.
- ∂ Ein gepflegtes und einheitliches Aussehen unserer Servicemitarbeiter ist und ebenso wichtig wie ihr Umgang. Die Damen und Herren im Service tragen: Dunkelbraune Bistroschürzen mit Cremefarbenem Einsatz, die Damen dunkelbraune Blusen und helle Krawatten, die Herren cremefarbene Hemden und dunkelbraune Krawatten.

*Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel, ein gelungenes Fest auszurichten-daran sollten Sie im Vorfeld denken*

- ∂ Wie viele Gäste haben zugesagt?
- ∂ Sind Kinder unter den Gästen – essen diese Menü oder Kinderkarte?
- ∂ Werden Kinderhochstühle benötigt? Wie viele? (3 Stück vorhanden)
- ∂ Sind Diabetiker, Vegetarier oder Allergiker (Gluten, Laktose...) unter Ihren Gästen? (Dies berücksichtigen wir gerne, bitte im Tischplan kennzeichnen)
- ∂ Welche Tischform / Tafel bevorzugen Sie?
- ∂ Wie soll die Tischdekoration aussehen? Blumengestecke, Kerzen, Bänder... (weniger ist oft mehr..)
- ∂ Erstellen Sie die Menükarten selbst oder sollen wir Ihre Karten erstellen?
- ∂ Legen Sie eine Sitzordnung fest? (Evtl. einen grösseren Plan für Eingangsbereich zur Orientierung für die Gäste)
- ∂ Sollen besondere Plätze für Rollstuhlfahrer frei gehalten werden.
- ∂ Ist ein Aperitif-Empfang vorgesehen
- ∂ Sind während dem Essen Reden / Beiträge geplant? (Bitte ankündigen)
- ∂ Musikalisches Rahmenprogramm? DJ / Live-Musik – Platzbedarf, Tisch, Steckdosen...
- ∂ Benötigen Sie Zimmer für Ihre Gäste? Bitte bei Reservierung Name, Adresse und wer das Zimmer bezahlt angeben
- ∂ Haben Sie ein bestimmtes Budget, das nicht überschritten werden darf?
- ∂ Bevorzugen Sie ein Menü-wie viele Gänge möchten Sie?
- ∂ Oder lieber ein Buffet? Wir stellen Ihnen gern ab 25 Personen ein Buffet zusammen.
- ∂ Sie können auch Tellerservice und Buffet kombinieren-wir beraten Sie gern.
- ∂ Soll es einen Mitternachtssnack geben?
- ∂ Gibt es eine Hochzeitstorte? Wann gibt es diese? Wann und von wem wird diese angeliefert?
- ∂ Wie groß ist die Torte – was passiert mit dem Rest?
- ∂ Kommen zum Abschluss beim Frühstück noch externe Gäste (die nicht übernachtet haben) dazu? (Pro Person 10,00 EUR – bitte 3 Tage vorher reservieren)
- ∂ Wo werden die Geschenke nachts verstaut (Auto?)
- ∂ Was passiert mit der Dekoration im Anschluss der Feier
- ∂ Die Räumlichkeiten müssen schon nachts fürs Frühstück vorbereitet werden und unsere Lagerkapazität für Geschenke und Dekoration sind begrenzt.

*Wir möchten Ihnen helfen, Ihre Traumhochzeit zu  
einem Erlebnis der Sinne zu gestalten. Lassen Sie  
Ihr eigenes Märchen erwachen, indem Sie die  
Hauptdarsteller sind.*



# Getränkepauschale

## Sicherheit für Sie und Ihre Kostenkalkulation

**Getränkepauschale pro Person 33,00 EUR ab 2018**

Diese beinhaltet:

∂ Teinacher Mineralwasser Gourmet medium auf dem Tisch in 0,75l Flaschen

∂ Softgetränke:

- Saft / Saftschorle (Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Multisaft)
- Sinalco Cola, Fanta, Zitrone, Spezi, Cola light
- Schweppes Bitter Lemon

∂ Bier – Alpirsbacher Klosterbräu

- Pils\*, alkoholfreies Pils
- Spezial\* (Export), Kloster Dunkel
- Hefeweizen\*, Kristallweizen, Dunkles Weizen, alkoholfreies Weizen\*
- Radler\* süß / sauer \*vom Fass

∂ Wein – Flaschenweine

- Schwaigener Grafenberg Trollinger mit Lemberger (Rotwein)
- Schwaigener Grafenberg Riesling (Weisswein)

∂ Melitta – Kaffee, Espresso, Cappuccino usw.

∂ Schnaps und Likör der Brennerei Traub aus Altensteig-Spielberg  
(1x Runde nach dem Essen)



**Kinder: 0-3 Jahre 0,- € / 4-10 Jahre 10,00 € / 11-16 Jahre 15,00 €**

## *Mitternachtsimbiss pro Person*

Gulaschsuppe	5,00 €
Käsebrett	5,00 €
Berliner	2,50 €
Wurstsalat	5,00 €
Apfelschmalz & Baguette	3,00 €
Kartoffelsuppe mit Würstle	3,50 €
Curry-Wurst	4,00 €

Dazu reichen wir Brot und Baguette.

## *Beispiel für ein Dessertbuffet*

Panna cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu, gemischtes Eis, Obstplatte



# *Hochzeitsarrangement ... eine runde Sache...*

## *4-Gang-Menü*

Schwäbische Hochzeitssuppe  
mit hausgemachten Maultäschle, Flädle und Klösschen

oder

Champignoncremesuppe oder Tomatencremesuppe

\*\*\*

Bunter Salatteller mit Hausdressing, Kracherle und gerösteten Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Schweinemedallions im Speckmantel oder  
Maispoularde oder Kalbsbraten  
(Beilagen werden individuell dazu ausgesucht)

\*\*\*

Dessertbuffet

Dies ist ein Vorschlag von uns, gerne können wir dazu Alternativen anbieten!

65,00 € pro Person

- ♥ Getränkepauschale wie beschrieben
  - ♥ Saalmiete, Tischwäsche (Cremefarbe / weiss), Kerzen farblich passend
  - ♥ Beamer und Leinwand
  - ♥ Feiern ohne Zeitbegrenzung
- Ab 75 Personen Inklusiv:**
- ♥ Hochzeitssuite für das Hochzeitspaar (für eine Nacht, nach Verfügbarkeit)



# *Hochzeitsarrangement exzellent...*

Zur Begrüssung reichen wir den Gästen einen Aperitif zur Wahl:  
Bellini, Campari-Orange, Aperol-Spritz, dazu Sekt und Orangensaft

## *5-Gang-Menü*

Schwäbische Hochzeitssuppe mit hausgemachten Maultäschle, Flädle und Klösschen **oder**  
Pfifferlingcremesuppe **oder** Perlhuhnssenz mit hausgemachten Ravioli

\*\*\*

Bunter Salatteller **oder**  
Blattsalate mit gebratenen Garnelen / Speckstreifen / Champignons oder Tomate Mozzarella

\*\*\*

Sorbet (nach Wahl) mit Prosecco

\*\*\*

Tranchen vom Entrecôte Double **oder** Rosa gebratene Kalbsrückensteaks unter einer Kruste  
(z.B. Kräuter) **oder**  
Knusprig gebratene Doradenfilets  
(Beilagen werden individuell dazu ausgesucht)

\*\*\*

Dessertbuffet

Dies ist ein Vorschlag von uns, gerne können wir dazu Alternativen anbieten!

75,00 € pro Person

- ♥ Getränkepauschale wie beschrieben
  - ♥ Saalmiete, Tischwäsche (Cremefarbe / weiss), Kerzen farblich passend
  - ♥ Beamer und Leinwand
  - ♥ Feiern ohne Zeitbegrenzung
- Ab 75 Personen inklusive:**
- ♥ Hochzeitssuite für das Hochzeitspaar (für eine Nacht nach Verfügbarkeit)

# Vorschlag zur Bestuhlung bis 130 Personen



## *Kontakt & Übersicht*

Adresse: Marktplatz 8 (Für Navi „Am See“)  
72213 Altensteig-Berneck

Telefon: 07453/93200-0  
Fax: 07453/93200-20

E-Mail: info@roessle-berneck.de  
rezeption@roessle-berneck.de

Internet: [www.roessle-berneck.de](http://www.roessle-berneck.de)

### Ansprechpartner:

Geschäftsführung: Claudia Dürr  
Service: Ina Koneyl  
Küchenchef: Sebastian Kalliske

### Hotel:

Kategorie: 3 Sterne Superior

22 Zimmer: 2 Superior (Juniorsuite)  
3 Familienzimmer  
(auch als 4-Bett Zimmer möglich)  
17 Standardzimmer

Sauna, Infrarotkabine & AquaJet Schwebeliege

Bitte informieren Sie Ihre Gäste, dass Sie in den Teilort Berneck fahren, leider führen viele Navis bei der Eingabe von „Marktplatz“ an den Marktplatz nach Altensteig. Bei der Eingabe „Am See“ werden Sie direkt zum Hotel geführt.