

IHRE FEIER –
BEI UNS IN GUTEN HÄNDEN
RESTAURANT & FEYRER GARTEN
RUSTIKALE STUBE & KACHELOFEN
SCHWÄBISCHE VERSUCHUNG &
VITALE KUCHE
HOCHZEIT, TAUFEN, JUBILÄUM
& GEBURTSTAGSFEIER
KREATIVES TAGEN
& GEMÜTLICHE
HOTELZIMMER
20 MITARBEITER, DIE
SIE GERNE EINLADEN.
GAST IM FEYRER ZU SEIN!

Informationen zu • Räumlichkeiten • Angebot
• Individuelle Organisation

HOTEL
RESTAURANT
FEYRER

Bahnhofstraße 18 • 89250 Senden
Telefon 07307-9410 • Fax 07307-941-150
info@hotel-feyrer.de • www.hotel-feyrer.de

Was wir bieten

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie zu uns gefunden haben.
Gern steht Ihnen das Team vom

Hotel Feyrer

bei Ihrer persönlichen Veranstaltung zur Seite.

In unserer neuzeitlichen Küche kochen wir frisch, gesund, ernährungs- und qualitätsbewusst. Beim Einkauf achten wir auf saisonale Angebote, höchste Qualität, tier- und umweltgerechte Produkte.

Um das richtige **Menü** oder **Buffet** für Ihre Feier zu finden, überreichen wir Ihnen Vorschläge **ab Januar 2025** mit einer Vielzahl von Möglichkeiten.

Natürlich stellen wir Ihnen auch gerne ein **Menü** nach Ihren Vorstellungen unter Berücksichtigung der saisonaktuellen Angebote zusammen.

Bitte beachten Sie bei Ihrer Wahl, dass wir **Menüs** erst ab 8 Personen, sowie **Buffets** erst ab 30 Personen arrangieren können. Aufgrund der Gegebenheiten sind Buffets nur mit einer Reservierung im FeyrerSaal möglich.

Die nachfolgenden Menüvorschläge können nicht zu einer verkleinerten Karte zusammengestellt werden. Sollten Sie trotzdem gerne nach einer verkleinerten Karte speisen möchten, stellen wir diese für Sie saisonal zusammen.

Selbstverständlich sind wir bei der Wahl Ihrer Weine behilflich und haben stets ein offenes Ohr für all Ihre Wünsche.

Wir bitten Sie, bezüglich Ihrer Menüabsprache circa 2 Wochen vor der Veranstaltung einen Termin mit unserer Restaurantleitung zu vereinbaren, sowie uns die genaue Personenzahl spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben. Diese Personenzahl ist Rechnungsgrundlage.

Party-Service kein Problem: Wir haben die Lösung, ob Canapés zum Sekt-empfang, Spezialitäten-Buffer, exquisiten Menü, Grillparty, ein Spanferkel oder Ihre eigene Idee - fragen Sie nach unserer Catering-Mappe.

Wir behalten uns Preisänderungen vor.

Ihre Familie Markus Kreutle &
das FeyrerTeam

Was wir bieten

Aktionen: Individuelles - Spezielles - Einmaliges
Unser Angebot spricht Jung und Alt gleichermaßen an.

Familien-/Vereins-/Firmenfeiern

Attraktive Menüs, vielfältige kalt-warme-Buffets haben wir für Sie als Angebote zusammengestellt. Jedem Geschmack werden wir gerecht.

So bieten wir mit unseren alles-inklusive-Preisen Ihnen jene Sicherheit, die Sie wünschen. Unangenehme Preisüberraschungen gibt es bei uns nicht.



Unser Hotel

Unser Haus in unmittelbarer Nähe des Bahnhofs von Senden, an der Strecke Richtung Allgäu in zentraler Lage.

Servicequalität, individuelles und familiäres Ambiente sind Herausforderungen, denen sich unser Team mit viel Engagement stellt.

Getreu dem Motto „Nicht zu Hause und doch daheim“ ermöglichen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Das reichhaltige Frühstücksbuffet für Jedermann lässt Sie schwungvoll in den Tag starten.

Unser Restaurant

Einen hohen Stellenwert nehmen bei uns die kulinarischen Genüsse ein!

Neben heimischen Leckereien und Steaks dürfen auch vegetarische und vegane Gerichte auf der umfangreichen Speisekarte nicht fehlen.

Markus Kreutle und das gesamte Küchenteam freuen sich auf Sie.

Catering

Manchmal fehlt nur der kleine, feine Happen für den Hunger zwischendurch. Für Ihre ganz persönliche Geburtstagsparty, die Geschäftseröffnung, für Jubiläumsfeiern, Beförderungen oder ganz einfach in Ihrem Zuhause oder Ihrer Firma feiern und genießen.

Monatsaktionen

Mit unserem Aktionskalender präsentieren wir, passend auf die Jahreszeit abgestimmte Speisen. Wir sorgen dafür, dass alles zusammenpasst.

Tagungsangebote

Für die Bewirtung Ihrer Tagung stehen wir Ihnen selbstverständlich vom Frühstück über das Mittagessen, bis hin zu den Pausenverpflegungen und Abendessen gerne zur Verfügung.

Insgesamt bietet Ihnen der Feyrer 6 lichtdurchflutete und klimatisierte Seminarräume bis 80 Personen.

Tagungspauschalen bieten Preisgarantien!

Fragen Sie nach unserer Tagungsmappe.

Die Räume für Ihre Feier

FeyrerStüble



U-Form
21 Plätze



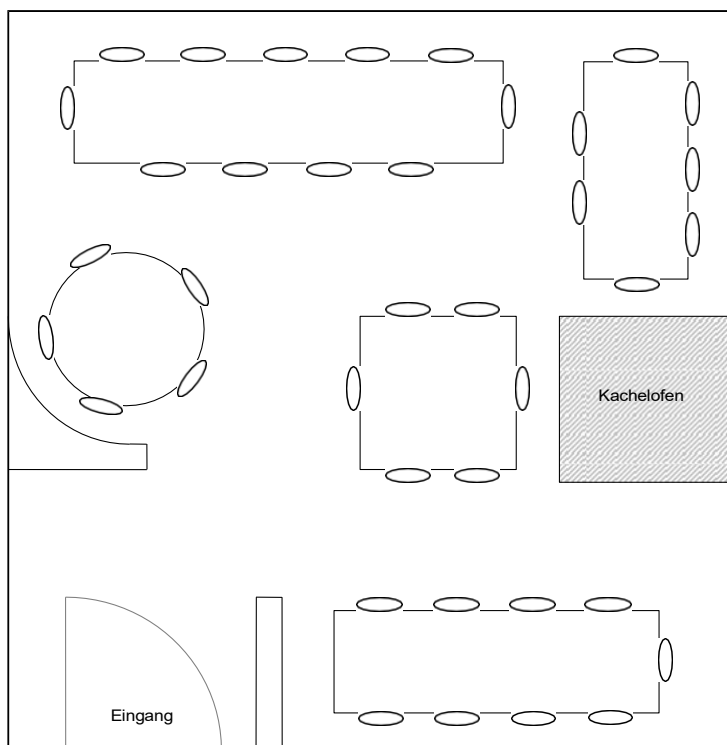
Bankett
38 Plätze



T-Form
15 Plätze



Block
12 Plätze



FeyrerSaal



U-Form
48 Plätze



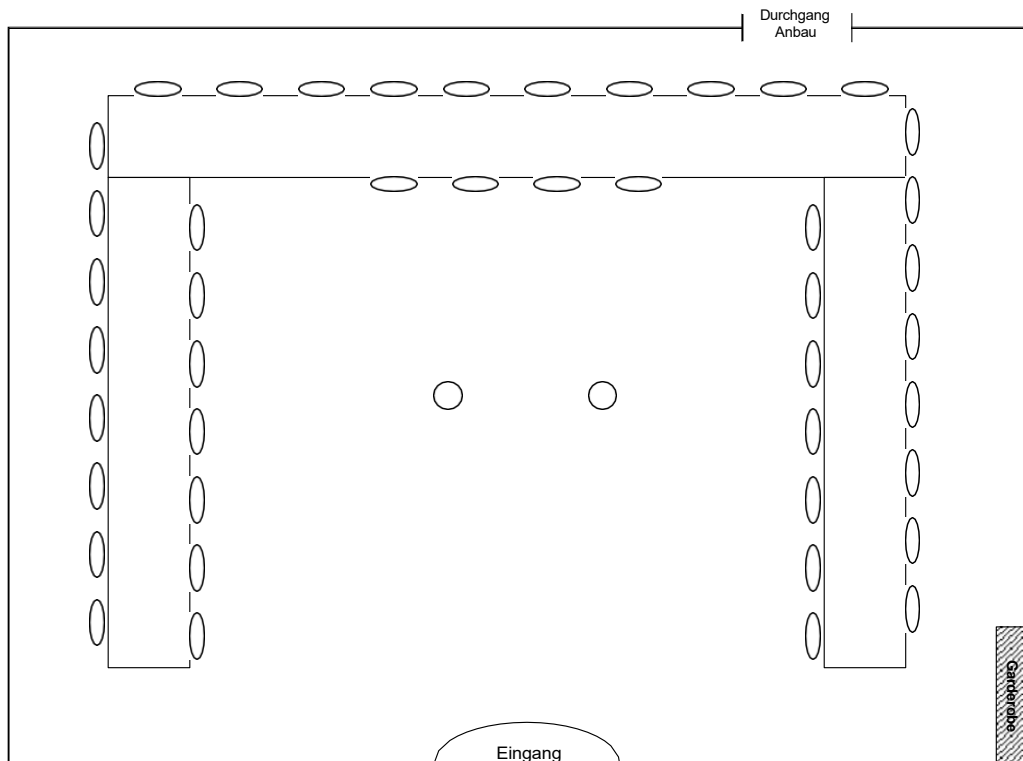
E-Form
52 Plätze



Bankett
Runde Tische
50 Plätze



Bankett
Tafelform
72 Plätze



Speisen zur Auswahl

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

	€/St.
Gemischte Canapées	3,80
von uns für Sie zusammengestellt	
	€/Pers.
Gratinierte Crostini (3 St. pro Person) mit Oliven-, Frischkäse und Tomaten-Tapenade	4,50
Flying Aperitifbuffet: 5 ausgesuchte Vorspeisen aus der Küche serviert	15,40

Warm vorweg oder zwischendurch ...

	€
Aquarello-Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen	16,80
Zackenbarsch im Speckchips auf Puyrahmlinsen, Pommerysenfjus und Röstzwiebel	15,80
Gebratener Oktopus mit Tomaten-Zitronen-Pinienkernsalsa, Pesto und Zucchini	19,80

Kalt vorweg

	€
Bunte Salate mit leckerem Hausdressing und Lauchsprossen	7,60
Rote Bete Carpaccio mit Feta, Avocado und Parmaschinkenchips	14,80
„Caesar Salad“ mit Romanasalatsalatherzen, gebratenen Putenbrustwürfeln, Parmesan, Kapernäpfel, Cherrytomaten, Croûtons	14,50
Roastbeef mit Schnittlauchsauce und mariniertem Gemüse	16,40
Tomate trifft Büffelmozzarella mit Mangochutney, Parmaschinken und Rucola	15,40
Carpaccio von der Rinderlende mit Zitronendressing mariniert, Rucola und Parmesan	16,50

Aus dem Suppentopf - klare Suppen

	€
Rinderkraftbrühe mit :	
- Kräuterflädle und Gemüsewürfeln	7,50
- Hausgemachten Grießknödeln nach Oma Feyrers Rezeptur	7,50
- Brätstrudel, Schinkenschöberln und Gemüsestreifen	7,80
- Flädle, Grieß-, Brätknödel und Gemüsewürfel	8,00
Italienische Minestrone mit Olivenöl und Parmesan	8,40
Essenz von Zwergtomaten mit Basilikum-Ricottaravioli	9,40

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

Speisen zur Auswahl

Aus dem Suppentopf - gebundene Suppen

	€
Rahmsuppe vom Antipastigemüse mit Basilikumschaum	7,60
Karotten-Ingwercremesuppe mit Kokosschaum	7,60
Schwäbische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Speck und Croutons	7,60
Parmesancremesuppe mit gebackenem Rucola und Olivenöl	7,60
Thai-Currysuppe mit gebackener Ingwer-Chickenzigarre	8,50

Einfach & besonders gut - Fleischgerichte vom Schwein

	€
Schweinebraten aus dem Ofen mit Brezel-Serviettenknödel	22,80
Ofenfrische Schweineschulter in Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	23,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	18,60
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce, dazu Eierspätzle	27,80
Schweinefilet im Salbei-Parmaschinkenmantel mit mediterranem Ofengemüse und Aquarelloriso	28,50
Schweinefilet unter der Schalotten-Senfkruste und Rinderfilet mit Tomaten-Olivenragout gratiniert, dazu Nudeln	30,50

Erfrischendes für zwischendurch - Sorbet

	€
Sorbet von der Passionsfrucht	6,50
Sorbet von Cassis	6,50
Sorbet von der Zitrone mit Wodka	7,80

Spezialitäten für Jedermann - Fleischgerichte vom Rind / Kalb

	€
Rinderroulade auf Schmorgemüse, dazu Eierspätzle	28,00
Rinderschmorbraten mit Preiselbeeren und Brezel-Serviettenknödel	28,50
Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen und Eierspätzle	27,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schupfnudeln	32,50
Rinderrücken mit Parmesan-Basilikumkruste auf Grillgemüse, Tomatensalsa und wilde Kartoffeln	33,00
Medaillons vom Kalbsfilet mit Steakpfeffer gewürzt auf mediterranem Ofengemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	34,50
Surf and Turf vom Kalbsfilet und Scampi in Tomaten-Zitronenbutter gebraten, Zucchini und Parmesangnocchi	35,00
Rinderfilet unter der Parmesankruste mit Bohnengemüse, Zwergtomaten und Kartoffelgratin	39,00

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

Speisen zur Auswahl

Leicht & beliebt - Fleischgerichte vom Geflügel

	€
Medaillons von der Putenbrust mit Tomaten, Pesto und Mozzarella gratiniert, dazu Nudeln	25,80
Gebratene Maispouardenbrust mit Ratatouillegemüse und Kartoffelkräpfen	27,00
1/4 ofenfrische Bauernente oder 1/2 ofenfrische Bauernente mit Preiselbeerapfel, Rotkraut und Brezel-Serviettenknödel	auf Anfrage
Barbarie Entenbrust in Thymianhonig „rosa“ gebraten, Balsamicosauce, Cassis-Petersilienwurzel- püree und Kartoffelkräpfen	33,50

Aus heimischen Wäldern - Fleischgericht vom Wild

Saisonbedingt - Wildgerichte auf Anfrage

Vegan for fit

	€
Penne mit Gemüsebolognese und Rucola	12,50
Marktfrisches Ofengemüse mit wilden Kartoffeln	17,80

Gemüse — frisch und knackig

**Gemüseplatte nach Saison für ca. 6 Personen
als zusätzliche Beilage € 17,50**

Leicht & lecker - Fischgerichte

	€
Gebratenes Donauwallerfilet mit Gemüsestreifen, frischem Meerrettich und wilden Kartoffeln	28,80
Gebratenes Zackenbarschfilet mit Pesto gratiniert, mediterranes Gemüse und Gnocchi	29,50
Saltimbocca vom Lachsfilet im Salbei-Parmaschinkenmantel gebraten mit Tomatenfondue und Parmesangnocchi	31,90
Gebratenes Zanderfilet mit Kapernbutter, Rote Beete und Meerrettichrisotto	31,00
Variation von Edelfischen und Riesengarnelen „asiatisch“ mit Wokgemüse und Basmatireis	34,80

Auch „OHNE“ geht's Vegetarische Gerichte

	€
Spaghettini mit Auberginen, Mozzarella, Basilikumpesto und Pizzaiolasauce	16,80
Getrüffelte Spaghettini mit Rucola und Parmesan	19,50
Wokgemüse und Gemüsefrühlingsrollen mit Asiadip und Basmatireis	17,60

Speisen zur Auswahl

Feines, das immer noch passt Desserts

	€
Gemischtes Mövenpickeis (3 Kugeln Eis)	8,40
Vanilleeis mit warmer Himbeermarksauce	9,70
Sorbetvariation	9,00
Salat von Früchten der Saison mit Himbeersorbet	9,50
Crème Brûlée mit Joghurteis	10,40
Dreierlei Schokoladenmousse mit Fruchtsaucen	10,40
Apfelküchle mit Vanilleeis	10,20
Italienische Verführung Tiramisu, Panna Cotta und Himbeersorbet	10,80
Mango-Joghurtmousse mit Schokophysalis und Sorbet von der Baumtomate	12,50
Flying Dessertbuffet Fünf ausgesuchte Desserts aus der Küche serviert	13,60

„Käse schließt den Magen“ Käseauswahl

	€
Käsebrett (ab 15 Personen) Internationale Käseauswahl mit blauen Trauben, Feigensenf und zweierlei Weißbrot	14,60

Mitternachtssnack

	€/ p. P.
Schwäbische Kartoffelsuppe	5,80
Deftige Gulaschsuppe	7,50
Chili-Hackfleisch Eintopf mit Bohnen	7,50



Schwäbisch-Bayerisches Buffet

Schwäbisch-Bayerisches Buffet zu 54,00 € pro Person

Warme Vorspeise

Schwäbische Grießknödelsuppe mit Gemüsewürfel

Kalte Vorspeisen

Heimische Fischplatte aus Seen und Flüssen:
Geräucherte Illerforelle, gebeizter Lachs und Matjesfilets
auf Pumpernickel, dazu servieren wir hausgemachten
Apfel-Sahneerrettich und Dill-Senfsauce

Schmankerl-Platte mit geräuchertem Schwarzwälder- und
Wacholderschinken, Kalbfleischpflanzerl, Obazda
und Griebenschmalz, rustikal ausgarniert

Beilagen

Kartoffelsalat nach „Oma Feyrers“ Rezeptur
mit roten Zwiebeln

Bayrischer Krautsalat mit Kümmel

Gurkensalat in Dill-Sauerrahmdressing

Ofenfrisches Bauernbrot, Partybrötchen und Baguette

Warme Speisen

Traditioneller Krustenbraten in Altbier-Kümmelsauce
und hausgemachte Brezel-Serviettenknödel

Donauwaller mit Rahmlinsen und wilde Kartoffeln

Gebratene Steinpilzmaultaschen mit roter Zwiebelschmelze

Dessert

Schokoladenmousse mit Beerengrütze

Obstsalat im Glas

Grießflammerie

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Buffets
erst ab 30 Personen zubereiten können
und nur bei einer Reservierung im FeyrerSaal möglich sind!**

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

Feyrer's Schmankerlbuffet

Buffet nach Art des Hauses zu 59,00 € pro Person

Suppe

Karottensuppe mit Ingwer und Zitronengras

Kalte Vorspeisen

Heimische Fischplatte aus Seen und Flüssen:
Geräucherte Forelle und Makrele, gebeizter Lachs,
pochiertes Zanderfilet, dazu servieren wir haugemachten
Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce

Beilagen/Salate

Fernöstliche Putenspieße mit Woknudelsalat

Schinkenspezialitäten mit Melonenschiffchen

Mediterranes Anti-Pastigemüse mit Rucola und Parmesan

Rote-Beete-Mozzarellasalat mit Walnüssen, Avocado und Feldsalat

Südländischer Salat mit Paprika, Mais, Oliven, Gurke und Feta

Karotten-Ananassalat

Blattsalat mit Hausdressing

Brotkorb mit Vollkornbaguette, Partybrötchen und Pariser Stangenweißbrot

Warme Speisen

Gebratene Maispoulardenbrust mit Grillgemüse und Thymianrisotto

Zackenbarschfilet mit Kräuterkruste und Spinattagliatelle

Strozzapretti mit Paprika, Zwergtomaten und Zucchini gebraten

Dessert

Internationales Käsebrett

Mangomousse mit Schokophysalis

Joghurt-Limettencreme

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Buffets
erst ab 30 Personen zubereiten können
und nur bei einer Reservierung im FeyrerSaal möglich sind!**

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

Mediterranes Buffet

Mediterranes Buffet zu 62,00 € pro Person

Suppe

Italienische Minestrone

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Zitronendressing mariniert,
Rucola und geriebenem Parmesan

Hausgemachtes Antipastigemüse mariniert mit
weißem Balsamico, Olivenöl und frischen Kräutern

Vitello Tonnato vom Kalb mit Riesenkapern und Thunfischsauce

Riesengarnelen im Pancettamantel auf Balsamicolinsen und Crostini

Mailänder Salami und luftgetrockneter Parmaschinken,
dazu aufgeschnittener Parmigiano Reggiano,
Aceto Balsamico und kaltgepresstes Olivenöl

Beilagen/Salate

Sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella und Mango,
mariniert mit Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum

Pennenudelsalat mit Cherrytomaten, Oliven, gebratene Zucchiniwürfel
angemacht mit Basilikumpesto und Parmesan

Rucolasalat mit Zitronendressing mariniert, Parmigiano Reggiano und Kirschtomaten

Olivenciabatta, Focaccia-Fladenbrot und zweierlei Baguette

Warme Speisen

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbei und luftgetrocknetem
Parmaschinken auf Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet unter der Basilikumkruste
mit Ratatouillegemüse und Spaghettini

Lila Kartoffelravioli mit Wurzelgemüse

Dessert

Italienisches Käsebrett

Panna Cotta mit Himbeermark

Basilikum-Sauerrahmmousse

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Buffets
erst ab 30 Personen zubereiten können
und nur bei einer Reservierung im FeyrerSaal möglich ist!**

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

Getränkepauschalen zum Menü und Buffet

Viele Gäste wünschen sich bei Ihrer Feier eine pauschale Getränkeabrechnung. Wir bieten dazu drei verschiedene Getränkepauschalen an (ab 20 Personen). Am einfachsten ist es, wenn Sie sich eine dieser Pauschalen aussuchen.

Nach der vereinbarten Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet. Alle nicht in der Pauschale genannten Getränke werden zusätzlich berechnet.

Wir freuen uns auf Sie!

Getränkepauschale 1 28,00 € pro Person

Diese Getränkepauschale gilt für die Dauer von 6 Stunden bis maximal 24:00 Uhr.

- **Weißwein:** Weinempfehlung
- **Rotwein:** Weinempfehlung
- **Biere:**
Pils und Bergbier vom Fass, Paulaner Weizen
- **Alkoholfreie Getränke:**
Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Fanta, Spezi, Saftschorlen
- **Heißgetränke:** Kaffee- und Teespezialitäten

Getränkepauschale 2 32,00 € pro Person

Diese Getränkepauschale gilt für die Dauer von 6 Stunden, bis maximal 24:00 Uhr.

- **Weißwein:** Weinempfehlung
- **Rotwein:** Weinempfehlung
- **Biere:**
Pils und Bergbier vom Fass, Hefeweizen
- **Alkoholfreie Getränke:**
Dietenbronner Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Fanta, Spezi, Saftschorlen
- **Heißgetränke:** Kaffee- und Teespezialitäten

Weitere Getränkebausteine

- **Kaffee gedeckt** Kuchen schneiden und anrichten, Aufdecken, Abtragen und Reinigen der Gedecke € 3,90/ Person
- **Tasse Kaffee** aus Kannen eingesehenkt € 2,50 / Tasse
- **Kinder 3-6 Jahre** € 7,00
- **Teens 7-15 Jahre** € 11,00

Getränkepauschale 3 41,00 € pro Person

Diese Getränkepauschale gilt für die Dauer von 8 Stunden bis maximal 24:00 Uhr.

- **Aperitif:** Sekt bzw. Prosecco pur oder mit Lavendel – oder Brombeersirup, Sekt alkoholfrei
- **Weißwein:** Weinempfehlung
- **Rotwein:** Weinempfehlung
- **Biere:**
Pils und Bergbier vom Fass, Paulaner Weizen
- **Alkoholfreie Getränke:**
Dietenbronner Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Fanta, Spezi, Saftschorlen
- **Heißgetränke:** Kaffee- und Teespezialitäten

Auszug aus unser Getränkekarte

Dietenbronner Gourmet Naturelle	0,25 l	3,10 €
	0,5 l	4,20 €
	0,75 l	6,90 €
Dietenbronner Gourmet Medium	0,25 l	3,10 €
	0,5 l	4,20 €
	0,75 l	6,90 €
Coca Cola/Spezi/Fanta	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,40 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,40 €
Saftschorle (Orange, Traube, Johannisbeere,	0,2 l	2,90 €
Rhabarber, Kirsch, Grapefruit, Maracuja, Multivitamin)	0,4 l	4,40 €
Säfte (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere,	0,2 l	3,30 €
Rhabarber, Kirsch, Grapefruit, Maracuja, Multivitamin)	0,4 l	4,80 €
Berg Original vom Fass	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,60 €
Berg Ulrichsbier vom Fass	0,25 l	3,70 €
	0,5 l	4,80 €
Berg Braumeister Pils	0,3 l	4,00 €
Paulaner Weizen (Hefe, Alkoholfrei,	0,5 l	4,60 €
Leicht, Dunkel, Kristall)		
Tasse Café Creme		3,00 €
Cappuccino		3,60 €

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

Planungshilfen

Haben Sie daran gedacht?

Die Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Feier helfen. Eine rechtzeitige Festlegung aller Einzelheiten hilft aber auch uns und lässt für Ihre Festlichkeit den Erfolg garantieren!

Organisations-Checkliste • Firmen- und Familienfeiern

Allgemeines

- ☐ Genaue Personenzahl _____
- ☐ Beginn des Empfangs _____
- ☐ Beginn der Ansprachen/Reden _____
- ☐ Beginn des Menüs _____
- ☐ Tischform _____
- ☐ Sitzordnung _____
- ☐ Ehrentische _____
- ☐ Kindertisch _____
- ☐ Kinderstühle _____
- ☐ Tischkarten _____
- ☐ Menükarten _____
- ☐ Blumenschmuck _____
- ☐ Fotograf _____
- ☐ Musiker/Alleinunterhalter _____

- ☐ Musikalische Darbietung _____
- ☐ Verpflegung von Musikern _____
- ☐ Damen- und Herrengeschenke _____
- ☐ Garderobe _____

Kulinarisches

- ☐ Aperitif/Sektempfang _____
- ☐ Kalt/warmes Buffet _____
- ☐ Menüfolge _____
- ☐ Kinderessen _____
- ☐ Vegetarische Essen _____
- ☐ Gäste mit Allergien _____
- ☐ Espresso oder Kaffee _____
nach dem Essen
- ☐ Kaffee und Kuchen _____
Wird Kuchen selbst gebracht?
- ☐ Weinauswahl _____
- ☐ Getränkepauschale _____
- ☐ Brände und Liköre anbieten _____
- ☐ Mitternachtssnack _____

Und sonst noch

- ☐ Rahmenprogramm _____
- ☐ Einladungskarten _____
- ☐ Künstler: Jongleure,
Bauchredner, Zauberer, u. a. _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

Zahlungsvereinbarung

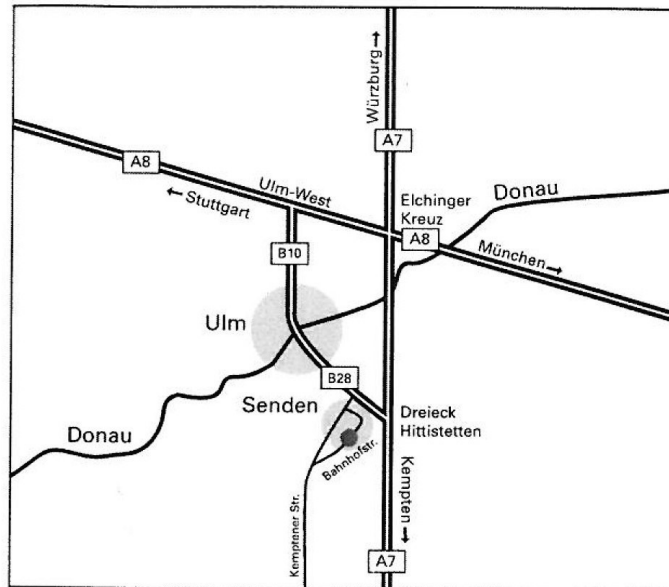
- ☐ Gesamtrechnung
 - ☐ EC-Karte
 - ☐ Barzahlung
- ☐ Sonderregelung _____
- ☐ Rechnungsadresse _____

Rufen Sie an, wenn Sie weitere Fragen haben!

So finden Sie uns

Der Weg zu uns

Wegbeschreibung



Das Hotel Feyrer liegt 8 km südlich von Ulm, direkt an der A7.

- Aus Richtung Stuttgart A8:
Ausfahrt Ulm-West; Autobahnzubringer in Richtung Ulm bis Ausfahrt Senden
- Aus Richtung München A8:
Am Elchinger Kreuz auf die A7 in Richtung Kempten; am Hittistetter Kreuz in Richtung Neu-Ulm bis Ausfahrt Senden
- Aus Richtung Würzburg und Kempten A7:
Am Hittistetter Kreuz in Richtung Ulm/Neu-Ulm bis Ausfahrt Senden
- Vom Bodensee B30:
Am Autobahnkreuz Neu-Ulm in Richtung Kempten bis Ausfahrt Senden

Nach dem Ortsschild „Senden“ fahren Sie an der 4. Ampel nach links (Hauptstraße); vor dem Bahnübergang biegen Sie nach rechts (Bahnhofstraße) ab; das Hotel Feyrer finden Sie nach 200 Metern auf der rechten Seite.

Ihre Meinung

Bitte abgeben bzw. zusenden. Herzlichen Dank im Voraus.

Unser Haus allgemein

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
Ausstattung	☐	☐	☐	☐
Komfort	☐	☐	☐	☐
Sauberkeit	☐	☐	☐	☐

Die Speisenqualität

Mittag, am _____	☐	☐	☐	☐
Abend, am _____	☐	☐	☐	☐
Sonstiges, am _____	☐	☐	☐	☐

Das Getränkeangebot

_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐
☐				

Die Preiswürdigkeit

Restaurant	☐	☐	☐	☐
Gesellschaftsräume	☐	☐	☐	☐
Sonstiges _____	☐			

Die Gesellschaftsräume

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
Betreuung	☐	☐	☐	☐
Ausstattung	☐	☐	☐	☐
Licht	☐	☐	☐	☐
Belüftung	☐	☐	☐	☐
Lärm/Störung	☐	☐	☐	☐
Atmosphäre	☐	☐	☐	☐

Das Rahmenprogramm

_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐

Unsere Mitarbeiter

Freundlich, höflich	☐	☐	☐	☐
Zuvorkommend, aufmerksam	☐	☐	☐	☐
Fachliche Kompetenz	☐	☐	☐	☐
Sonstiges _____				

Ihre persönliche Bemerkung:

Ihre Adresse:

Veranstaltungstag, Uhrzeit:

