

Veranstaltungsmappe

des

Gasthof
Rössle



Auf unserer Internetseite www.gasthof-roessle-bw.de



finden Sie unsere Veranstaltungen sowie alle Informationen
und Öffnungszeiten rund um unseren schönen Gasthof.

Familienfeiern Hochzeiten Geburtstage Taufen Firmenfeiern Seminare

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Konfirmation, Kommunion, Weihnachtsfeier, Betriebsfeier, Trauerfeier und alles was sonst noch Anlass zum Feiern gibt, kann in unseren Gasträumen stattfinden. Unsere Räumlichkeiten können flexibel genutzt werden und passen sich Ihren Wünschen an.

Rahmenbedingungen

Unser Mindestverzehr beträgt bei

<i>- Erntestüble bis ca. 35 Personen</i>	<i>500 €</i>
<i>- Oberer kleiner Saal bis ca. 40 Personen</i>	<i>500 €</i>
<i>- Oberer großer Saal bis ca. 60 Personen</i>	<i>700 €</i>
<i>- Oberer ganzer Saal bis ca. 80/90 Personen</i>	<i>800 €</i>
<i>- Rössle Hütte bis ca. 30 Personen</i>	<i>350 €</i>
<i>Ab 23 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter</i>	<i>35 €/Stunde</i>
<i>Weißer Tischdecken pro Person</i>	<i>2,00 €</i>

Torte/Kuchen

Selbstverständlich dürfen Sie Ihre Torten oder Kuchen zu uns ins Haus liefern lassen.

Kuchen und Kaffee

Möchten Sie zu Ihrer Feier Ihren Kuchen selbst mitbringen, ist das kein Problem.

Wir bieten Ihnen eine Gedeckpauschale an, diese beinhaltet Kaffee, so viel Sie möchten sowie Milch, Zucker, Teebeutel und Teewasser, Besteck, Servietten und den Service. Diese Pauschale kostet 8,50 € pro Person.

Möchten Sie auf die Pauschale verzichten, bieten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten an. Hier müssen wir Sie darauf hinweisen, dass Wartezeiten einberechnet werden müssen. Das Tellergeld hierfür beträgt 2,50 €.

Musik

Natürlich dürfen Sie gerne Ihren eigenen Musiker, der Ihnen den Abend mit Ihrer Wunschmusik gestaltet, mitbringen. Stromanschlüsse sind vorhanden, das technische Equipment sollte vom Musiker mitgebracht werden. Nebelmaschinen sind nicht erlaubt.

Parkplätze

Eine kleine Anzahl an Parkplätzen finden Sie vor dem Haus oder Sie parken in der Parkgarage am Kurhaus, Kathreinerstraße 12, 86825 Bad Wörishofen

Dekoration

Für eine fachgerechte Beratung vermitteln wir Ihnen gerne Floristen, mit denen wir zusammenarbeiten. Wenn keine Wünsche geäußert werden, werden wir passend zu Ihrem Fest eine kleine Tischdekoration bereitstellen, die auch zu unserem Ambiente passt.

Rechnungsstellung

Damit Sie Ihre Feier entspannt genießen können, sind wir gerne bereit Ihnen die Rechnung per Email zukommen zu lassen, diese ist dann innerhalb von 7 Tagen zu bezahlen. Bei Postwunsch behalten wir uns eine Aufwandpauschale von 5,00 € vor.

Sperrzeit

Gerne können Sie bei uns bis 3:00 feiern.

Ab 23 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter/pro Stunde 35,00 €

Storno

Bis fünf Tage vor der Veranstaltung kostenlos, danach fallen 60% und am Tag der Veranstaltung 80% des Menüpreises bzw. der jeweiligen Saalmiete an.

Wir bitten bis 2 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenzahl mitzuteilen, danach wird jede Person berechnet wie geplant.

Getränke

Bier

Bier vom Augustiner Bräu in München

Helles, Dunkles, Weizen,

Bier von der Kaltenberger Brauerei

Leichtes, dunkles, alkoholfreies Weizen

FRANCONIA Silvaner QbA „trocken“

genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack von Quitte,

Williamsbirne mit einer feinen Note von Wiesenkräutern

FRANCONIA Bacchus QbA „feinherb“

genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack von

Zitrusfrüchten, Kernobst und Hollerblüten

JUVENTA Grauer Burgunder QbA „trocken“

genießen Sie das sommerliche Hochgefühl mit dem Duft von

gelben Äpfeln, Ananas und Kiwi mit sehr wenig Säure

JUVENTA Sauvignon Blanc QbA „trocken“

genießen Sie den Geschmack der neuen Welt mit kräftigen

Duft von exotischen Früchten, Kiwi und gelber Paprika

Rotwein und Rosèwein

2021er

JUVENTA Domina QbA „trocken“

0,25l

7,10 €

in Ihre Nase steigt ein würziger Duft nach schwarzen Beeren,

Kirschen und Pflaumen mit milder Säure und kräftigem Geschmack

JUVENTA Merlot „trocken“

In der Nase fruchtig und feinwürzig mit Aromen von Süßkirschen und Cassis begleitet von feinen Noten von Veilchen, etwas roter Paprike und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen seidig weich und mit rundem Körper, milder Säure, hauchzartem Tannin und unverschämt gutem Trinkfluss

JUVENTA Rosè QbA „trocken“

in Ihre Nase steigt ein verführerischer Duft von Himbeeren und saftigen Erdbeeren mit einem harmonischen Spiel von Süße und Säure

Winzersekt/Secco und alkoholfreiem Sekt

JUVENTA Secco – Weiss „trocken“

prickelnder Genuss mit starken Noten von Äpfeln, Zitrusfrüchten und kräftigen exotischen Noten

JUVENTA Traubensaftsecco weiss

alkoholfreier Genuss mit ausgeprägten Noten reifer Trauben

DIVINO PRIMO Sekt Cuvee weiss „brut“

Hergestellt nach der klassischen *Méthode Champenoise*
voller Vorfreude auf ein komplexes Spiel aus Zitrusfrüchten, Nuss und Briothenoten mit gelber Frucht umrandet

Softgetränke/Wasser

Adelholzener Mineralwasser

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeersaft, Holunderschorle

Fanta, Spezi, Limo, Cola

ALLGÄU-BRENNEREI

WILLIAMS-CHRISTBRAND "SELECTION 45" 45,00 % Vol.

- GESCHMACKSMERKMALE:
- herrlich fruchtig
 - köstliches Birnenaroma
 - feiner Duft nach sonnenverwöhnten Williams Christbirnen
 - trotz der 45 %Vol. sehr mild im Abgang

MARILLENBRAND "SELECTION 45" 45,00 % Vol.

- GESCHMACKSMERKMALE:
- sommerlich fruchtig
 - vollmundig
 - fruchtiger Geruch
 - mild im Abgang

SCHLEHENGEIST "SELECTION 45" 45,00 % Vol.

- GESCHMACKSMERKMALE:
- fruchtig herb
 - dezente Mandeltöne
 - mild im Abgang

KIRSCHWASSER "SELECTION 45" 45,00 % Vol.

- GESCHMACKSMERKMALE:
- fruchtig intensiv
 - dezente Mandelnote
 - köstlicher Duft
 - Milde im Abgang

HASELNUSS-SPIRITUOSE "SELECTION" 30,00 % Vol.

- GESCHMACKSMERKMALE:
- vollmundig und nussig
 - mild im Abgang

Menüvorschläge, die Sie sich individuell zusammenstellen können

Vorspeisen

Brotzeitschmankerl (bereits vorab eingedeckt)

Salate vom Buffet

Feldsalat mit gekochtem Ei und Kartoffeldressing

Rote Bete Carpaccio mit Schafskäse

Geräucherter Lachs mit Dillsenfsoße und Pflücksalat

Carpaccio vom Rind mit Kirschtomate und Rucolasalat

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Speckknödel

Schwammerlsuppe

Cremesuppe von der geräucherten Forelle

Gemüsebrühe mit Kräuternocken

Hauptspeise

Gemischter Braten mit Pariser Karotten und Kroketten

Sauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Zwiebelrostbraten medium am Stück mit Kässpätzle

Lammkarree unter der Kräuterkruste und Speckbohnen und Kartoffelgratin

Forellenfiletschleifen auf Weißweinsauce mit Gemüsereis

Perlgraupenrisotto mit gegrilltem Gemüse

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Erdbeer Eisparfait auf Vanilleschaum

Crème Brûlée mit gemischten Beeren

Rössles Dessertvariation

Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten rechtzeitig mit.

Gerne liefern wir auch ab 10 Personen das Essen zu Ihnen nach Hause.

In Bad Wörishofen Zuschlag 25€, alle weiteren Orte auf Anfrage.

Gasthof Rössle

Hauptstrasse 14

86825 Bad Wörishofen

08247-5397

www.gasthof-roessle-bw.de

Stand: 31.12.2022