

Veranstaltungsmappe  
des  
Gasthof Rössle



*Auf unserer Internetseite [www.gasthof-roessle-bw.de](http://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>Ab 23 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter</i>	<i>35 €/Stunde</i>
<i>Weißer Tischdecken</i>	<i>8,00 € pro Tischdecke</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 Filterkaffee, so viel Sie möchten, sowie Milch, Zucker, Teebeutel und Teewasser, Besteck, Servietten und den Service. Diese Pauschale kostet 8,00 € 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 2,00 €.*

## **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, alkoholfreies Augustiner*

*Bier von der Kaltenberger Brauerei*

*Leichtes, dunkles, alkoholfreies Weizen*

### **Weißweine**

*Franconia Silvaner, trocken*

*Franconia Bacchus, feinherb*

*Juventa Grauer Burgunder, trocken*

*Juventa Sauvignon Blanc, trocken*

### **Rosé**

*Juventa Rosé, trocken*

### **Rotweine**

*Juventa Domina, trocken*

*Juventa Merlot, trocken*

*Juventa Cuvee rot, feinherb*

### **Softgetränke/Wasser**

*Adelholzener Mineralwasser*

*Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeersaft, Holunderschorle*

*Fanta, Spezi, Limo, Cola*

## ***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*

*Gebackene Garnelen im Kartoffelmantel mit Feldsalat*

*Carpaccio vom Rind mit Kirschtomate und Rucolasalat*

### ***Suppen***

*Schwäbische Festtagssuppe*

*Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel*

*Schwammerlsuppe*

*Hummercremsuppe mit Cognacschaum*

*Gemüsebrühe mit Kräuternocken*

### ***Hauptspeise***

*Gemischter Braten mit Pariser Karotten und Kroketten*

*Kalbsrahmbraten mit Kaisergemüse und Butterspätzle*

*Zwiebelrostbraten medium am Stück mit Kässpätzle*

*Lammkarree unter der Kräuterkruste und Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*Forellenfiletschleifen auf Weißweinsauce mit Gemüsereis*

### ***Dessert***

*Flambierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus*

*Erdbeer Eisparfait auf Vanilleschaum*

*Crème Brûlée mit gemischten Beeren*

*Bayrisch Creme mit Himbeermark*

*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](http://www.gasthof-roessle-bw.de)*

*Stand: 10.03.2025*