

Veranstaltungsmappe

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>Ab 23 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter</i>	<i>35 € /Stunde</i>
--	---------------------

<i>Weißer Tischdecken</i>	<i>10,00 € pro Tischdecke</i>
---------------------------	-------------------------------

Leider ist es auch schon vorgekommen, deswegen wird dies hier nochmals aufgelistet:

Es ist nicht gestattet, eigene Getränke mitzubringen. Sollte dies der Fall sein, werden wir die Feier mit einer Strafe von 500 € berechnen und die Feier abbrechen.

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.

Kanne Kaffee 15 €

Tellergeld 2,50€ pro Person

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

Juventa Grauer Burgunder, trocken

Juventa Sauvignon Blanc, trocken

Rosé

Juventa Rosé, trocken

Rotweine

Juventa Domina, trocken

Juventa Merlot, trocken

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 Gemüseis

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

Stand: 17.10.2025