



Feierlichkeiten im Hotelrestaurant Kronelamm



Liebe Gäste,

wie schön,
dass Sie Ihre Feierlichkeit
in unserem Hotelrestaurant Kronelamm planen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie
vielfältige Möglichkeiten,
Ihr Fest kulinarisch zu gestalten:
von beliebten Menüempfehlungen
bis hin zur individuellen Zusammenstellung
Ihres Wunschmenüs.

Unser Hotelrestaurant mit seinen verschiedenen
Stuben bietet den passenden Rahmen – besonders
für Feiern im kleineren Kreis.

Für Ihre Feierlichkeit steht Ihnen unser
Hotelrestaurant täglich im Zeitraum
von 12:00 Uhr bis spätestens 16:30 Uhr
zur Verfügung.

Abendveranstaltungen sind aufgrund unserer
Kapazitäten ausschließlich auf Anfrage und nach
Verfügbarkeit möglich.

Gerne prüfen wir die entsprechenden
Möglichkeiten für Sie.

Haben Sie individuelle Wünsche
oder besondere Vorstellungen?
Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite,
um Ihre Feier bis ins Detail perfekt zu planen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feierlichkeit gemeinsam
mit Ihnen zu einem unvergesslichen Erlebnis zu
machen.

Ihre Familie Berlin & Team Kronelamm

Kontaktieren Sie uns unter:
info@kronelamm.de
+ 49 (0) 7053 9294-0

gültig ab 01. Januar 2026

Feierlichkeiten im Hotelrestaurant Kronelamm



Für Ihre Feierlichkeit bieten wir Ihnen nicht nur den passenden Rahmen, sondern auch kulinarische Genussmomente, die Ihren Gästen in Erinnerung bleiben.

Ob festliches Menü oder abwechslungsreiches Buffet
Unser Küchendirektor Franz Berlin und sein Team haben eine erlesene Auswahl
für Ihre Feierlichkeit zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü auch individuell aus einer Vielzahl an Gerichten
zu einem **einheitlichen Wunschmenü** zusammenstellen.

Dabei berücksichtigen wir gerne vegetarische und vegane Wünsche
sowie Besonderheiten aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten.

Unsere Menüvorschläge bieten wir ab 15 erwachsenen Personen an.

**Da die Speisen exklusiv für Ihre Feier vorbereitet werden,
können sie nicht zur Auswahl vor Ort gestellt werden.**

Für Feierlichkeiten mit weniger als 15 Personen können Sie und Ihre Gäste
gerne à la carte aus unserer üblichen Hotelrestaurant-Speisekarte vor Ort auswählen.

Gerne beraten wir Sie persönlich.

Getränkepauschalen

Für Ihre Feierlichkeit haben Sie die Wahl: Sie können eine unserer Getränkepauschalen buchen oder Ihren Gästen die Möglichkeit geben, Getränke vor Ort à la carte aus unserer aktuellen Getränkekarte zu bestellen.

Die Pauschalen gelten pro Person und sind ab 20 Erwachsenen buchbar.

Auf Wunsch können die Pauschalen während der Feier zum Aufpreis von € 6,00 pro Person und Stunde verlängert werden.

Bitte beachten Sie, dass ein Wechsel der Pauschale nach Beginn der Feier nicht möglich ist.

	4 Stunden	6 Stunden
Pauschale 1		
• Teinacher Mineralwasser still, medium, classic		
• Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden		
• Holunderblütenschorle	€ 25,00	€ 30,00
• Fanta, Coca Cola		
• alkoholfreie Heißgetränke		
• Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere		
Pauschale 2		
• Teinacher Mineralwasser still, medium, classic		
• Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden		
• Holunderblütenschorle		
• Fanta, Coca Cola		
• alkoholfreie Heißgetränke	€ 35,00	€ 40,00
• Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere		
• Weine aus dem offenen Ausschank (Weiß-, Rosé- & Rotweine)		
Pauschale 3		
• Teinacher Mineralwasser still, medium, classic		
• Teinacher Saftschorlen & Genusslimonaden		
• Holunderblütenschorle		
• Fanta, Coca Cola		
• alkoholfreie Heißgetränke	€ 39,00	€ 45,00
• Hochdorfer Biere vom Fass & Flaschenbiere		
• Weine aus dem offenen Ausschank (Weiß-, Rosé- & Rotweine)		
• 1 Digestif pro Person Auswahl aus: Obstler, Kirschwasser, Williamsbirne, Zavelsteiner Burggeist (Spirituosen vom Altjörgenhof in Sommenhardt)		
Kinder		
Für Kinder im Alter von drei bis 15 Jahren berechnen wir einen Preis pro Kinderjahr:	€ 1,00	€ 1,50
Ab einem Alter von 16 Jahren gilt der reguläre Preis.		

Aperitifempfang

Getränkeempfehlung

Kronelamm-Rieslingsekt vom Schloss Affaltrach wahlweise mit Orangensaft oder Holunderblütensirup	€ 6,90
Sekt Cuvée Zero Rosé Weingut Schloß Neuweier	€ 6,90
Champagner brut Henry Mandois	€ 13,50
Kir Royal Cassislikör mit Rieslingsekt	€ 7,90
Pecher Royal Pfirsichlikör mit Rieslingsekt	€ 7,90
Aperol Spritz Aperol, Rieslingsekt, Soda	€ 8,90
Krokus Spritz Lavendellikör mit Rieslingsekt und Weißwein	€ 8,90
Hibiskus Spritz Hibiskussirup, Tonicwater	€ 8,50

Fingerfood

Die folgenden Fingerfood-Empfehlungen sind die ideale Begleitung zum Aperitif
und werden als Selbstbedienungsbuffet präsentiert.
Wir empfehlen pro Person etwa 2,5 Häppchen einzuplanen.

Canapés belegt mit

Schinken, Salami, Roastbeef verschiedene Käsesorten Brie, Kräuterfrischkäse	€ 4,50
hausgebeizte Lachsforelle geräuchertes Würzbachtaler Bachforelle	€ 4,90
Warme Schinken-Käsehörnchen	€ 3,70
Blätterteig-Käsegebäck	€ 3,70
Mini-Pizzagebäck	€ 3,70
Mozarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikum und Balsamico	€ 3,50
Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken	€ 4,70
3 verschiedene Sorten Gemüsesticks mit verschiedenen Dips	€ 4,70
2 gebackene Scampis mit verschiedenen Dips	€ 7,90

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Portion.

Menüauswahl

Die folgenden Menüs wurden von unserem Küchendirektor Herrn Franz Berlin und seinem Team speziell für Sie zusammengestellt.

Die einzelnen Gänge können nach Absprache individuell angepasst werden, dabei werden die jeweiligen Einzelpreise berücksichtigt.

Wir nehmen gerne Rücksicht auf Allergien, Unverträglichkeiten sowie auf besondere Ernährungswünsche, wie vegane und vegetarische Optionen.

Die angegebenen Preise gelten pro Person.

Für Kinder im Alter von 4 bis 7 Jahren berechnen wir 30 % des Menüpreises,
für Kinder von 8 bis 12 Jahren 50 %.

Ab einem Alter von 13 Jahren gilt der reguläre Menüpreis.

Menü Kronelamm

Bunte Salatvariation
mit verschiedenen Blattsalaten,
Balsamicodressing
und gerösteten Sonnenblumenkernen

Karottenschaumsuppe
mit frischem Ingwer und Hafer

Kalbsfilet rosa gebraten
auf Rahmsoße,
Ragout fin mit Sauce Hollandaise,
saisonales Gemüse,
Kartoffelgratin und Bandnudeln

Crème brûlée
Gebrannte Creme mit Früchteragout
und einer Kugel Vanilleeis

€ 59,80
pro Person

Feinschmeckermenü

Baguette mit Butter & Kräuterquark
auf die Tische eingesetzt

Terrine von der Gänseleber
mit Gewürztraminer-Gelée,
Apfelsalat und schwarzen Nüssen

Cremesüppchen
von der hausgeräucherten
Würzbachtaler Forelle
mit Dillspitzen und Blätterteigfleuron

Gebratenes Doradenfilet
auf Ratatouillegemüse und Safranrisotto

Rinderfilet am Stück, rosa gebraten
auf gepfeffelter Portweinsoße,
Gemüsebouquet
und überbackenen Rahmkartoffeln

Dessertvariation Kronelamm

€ 89,30
pro Person



Menüauswahl




kronelamm

Lieblingsmenü der Schwaben

Filet von der Würzbachtaler Forelle
in Zitronenbutter gebraten
mit Blattsalaten in Kräutermarinade,
Baguette und Butter

Festtagssuppe
Kräftige Brühe mit Flädle,
Grießklößchen und Maultäschle

Gemischter Braten
Geschmorter Rinderbraten aus der Rinderkeule
und gebratener Schweinekrustenbraten
in feiner Rahmsoße mit frischem Gemüse,
hausgemachten Spätzle
und gebackenen Kartoffeltalern

Schwäbische Apfelkühle
mit Zimt-Zucker, Weinschaum
und Vanilleeis

€ 56,00
pro Person

Schwarzwaldmenü

'Schwabenleckerle'
Maultäschle auf Blattspinat
mit Käserahmsoße überbacken

Blattsalate in Balsamicovinaigrette
mit schwäbischem Kartoffelsalat

Geschmorter Wildbraten
vom Reh- oder Hirsch (je nach Verfügbarkeit)
in Wildrahmsoße mit Steinchampignonragout,
Mandelbrokkoli, Schupfnudeln,
hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne

Eisteller „Schwarzwaldmädel“
Vanille- und Schokoladeneis
auf marinierten Sauerkirschen,
Sahnetupfer und Schokostreusel

€ 58,90
pro Person

Unsere Buffets bieten wir aus organisatorischen Gründen ab 30 erwachsenen Personen an.
Gerne passen wir die einzelnen Gänge nach Absprache individuell an.
Grundlage hierfür sind die jeweiligen Einzelpreise.

Schwarzwaldbuffet

Am Tisch serviert:

Schwäbische Festtagssuppe
Kräftige Brühe mit Flädle, Grießklößchen
und Maultäschle
* * *

Salatbuffet:

mit vier Rohkostsalaten,
zwei Blattsalaten,
Schwäbischem Kartoffelsalat,
zwei Dressings
sowie Baguette und Butter
* * *

Hauptgerichte als Buffet:

Geschmorter Kalbstafelspitz
frisch aus dem Ofen
auf feiner Rahmsoße
mit Steinchampignonragout
und hausgemachten Spätzle
Saiblingsfilet aus dem Würzbachtal
in Mandelbutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat
und gemischtem Gemüse
* * *

Dessertbuffet:

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße
Rote Beerengrütze
Salat von Früchten
Zavelsteiner Eistruhe
mit sechs verschiedenen Bio-Eissorten,
Sahne und Schokostreuseln

€ 58,90
pro Person

Festtagsbuffet

Am Tisch serviert:

Fruchtige Tomatenconsommée
mit Basilikumklößchen
* * *

Vorspeisenbuffet:

Forellenvariation aus dem Würzbachtal
mit geräuchertem Forellenfilet,
gebeizter Lachsforelle, Forellenterrine,
Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsoße

Schwarzwälder Schinken
mit fruchtigen Melonenspalten

Kaltes Roastbeef mit Remouladensoße

Antipasti

Zwei Blattsalate, vier Rohkostsalate,
Schwäbischer Kartoffelsalat,
zwei Dressings zur Wahl, Baguette und Butter
* * *

Hauptgerichte als Buffet

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Portweinsoße
und Bernaise-Soße dazu Kartoffelgratin

Gedünstetes Lachsfilet in Champagnerrahmsoße,
mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

Gemüsestrudel mit Feta im Blätterteigmantel
mit Tomatensoße
* * *

Dessertbuffet:

Crème brûlée – Gebrannte Vanillecreme
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesoße

Helle und dunkle Schokoladenmousse

Rote Beerengrütze

Zavelsteiner Eistruhe
mit sechs verschiedenen Bio-Eissorten,
Sahne und Schokostreuseln

€ 79,90 pro Person

Speisenauswahl

Aus der folgenden Auswahl an Speisen haben Sie die Möglichkeit, Ihr persönliches und für alle Gäste **einheitliches Wunschmenü** zusammenzustellen. Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf Allergien, Unverträglichkeiten sowie auf besondere Ernährungswünsche wie vegetarische und vegane Gerichte.

Die angegebenen Preise gelten pro Portion.

Für Kinder im Alter von 4 bis 7 Jahren berechnen wir 30 % des Menüpreises,
für Kinder von 8 bis 12 Jahren 50 %.

Ab einem Alter von 13 Jahren gilt der reguläre Menüpreis.



Vorab auf die Tische eingesetzt

Butter, Kräuterquark- und Schmalztöpfchen mit verschiedenen Baguettes	€ 3,90
Hausgebackenes Brot mit gesalzener Butter	€ 3,50

Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle oder Maultäschle	€ 7,90
Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Grießklößchen	€ 9,00
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube <i>vegetarisch</i>	€ 7,00
Tomatensuppe mit frischen Basilikumcroûtons <i>vegan</i>	€ 7,00
Kartoffelsüppchen mit Lauchrauten und Croûtons <i>vegetarisch</i>	€ 7,20
Karottenschaumsuppe mit frischem Ingwer und Hafer <i>vegetarisch</i>	€ 7,20
Cremesüppchen von der hausgeräucherten Würzbachtaler Forelle mit Dillspitzen und Blätterteigfleuron	€ 8,90
Spargelcremesuppe mit Mandelblättchen (nach Jahreszeit) <i>vegetarisch</i>	€ 8,90
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (nach Jahreszeit) <i>vegetarisch</i>	€ 7,90
Rahmsuppe von Steinpilzen mit Grauburgunder verfeinert <i>vegetarisch</i>	€ 8,90
Essenz vom heimischen Wild mit gefülltem Flädle	€ 9,50
Fruchtige Paprikaconsommée mit Spinatravioli <i>vegetarisch</i>	€ 9,90

Salate & Vorspeisen

Bunter Salatteller mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit hausgemachtem French-, Balsamico- oder Joghurtdressing	€ 8,50
Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing, Croûtons und knusprigen Speckstreifen	€ 9,00
Filet von der Würzbachtaler Forelle in Zitronenbutter gebraten mit Blattsalaten in Kräutermarinade, Baguette und Butter	€ 12,50
Hausgeräuchertes Würzbachtaler Forellenfilet mit Meerrettich- und Preiselbeersahne, kleinem Salatbouquet, Toast und Butter	€ 12,50
Hausgebeizter oder geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße, kleiner Salatgarnitur, Toast und Butter	€ 12,90
Gebratene Garnelen mit Rucolasalat, Dillgel und Brotchip	€ 16,90
Schwarzwälder Wildschinken an Salatbouquet mit Preiselbeerbalsamico, gehobeltem Bauernkäse und gerösteten Walnüssen	€ 14,50
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Rauchforellensoße, frittierten Kapern und Salbei	€ 14,50
Parfait von der Liebelsberger Gänseleber mit Apfelsalat und zweierlei Portweingelee	€ 16,90
Erlesene Blattsalate mit Himbeerdressing und Sonnenblumenkernen vegan	€ 8,50
Rote Bete-Carpaccio mit Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€ 11,00

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

Warmes Lauchtörtchen mit Sauerrahm an Blattsalatbouquet	€ 12,50
„Schwabenleckerle“ Kleines Maultäschle auf Blattspinat mit Käserahmsoße überbacken	€ 10,00
Liebelsberger Entenbrust zart rosa gebraten in Chili-Ingwersoße, auf Wokgemüse	€ 17,00
Warmes geräuchertes Würzbachtaler Lachsforellenfilet auf Blattspinat mit Weinschaumsoße und Sesamkartoffeln	€ 16,50
Black Tiger Garnelen in Oliven-Knoblauchöl gebraten auf Ratatouillegemüse mit Safranrisotto	€ 18,90
Saiblingsfilet aus dem Würzbachtal in Honig-Nussbutter gebraten dazu feine Kräuterrahmnüdelchen	€ 17,00

Hauptgerichte

Zu den nachfolgend aufgeführten Hauptgerichten (ausgenommen vegetarisch | vegan)
servieren wir gemischtes Gemüse sowie zwei Beilagen Ihrer Wahl:

Hausgemachte Spätzle, Bandnudeln, Schupfnudeln, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln,
Kartoffeltaler, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Semmelknödel, Gnocchi, Pommes frites
oder Reis

Jede weitere Beilage berechnen wir mit € 3,50.

Rind und Stauferico-Schwein

Gemischter Braten	€ 26,90
Geschmorter Rinderbraten aus der Rinderkeule und frisch gebratener Schweinekrustenbraten in feiner Rahmsoße	
Rinderroulade „klassisch“	€ 28,50
mit Zwiebel, Speck und Gurke gefüllt in Rotweinsoße	
Medaillons vom Stauferico-Schweinefilet mit Cognac-Pfefferbeerensoße und Ragout von frischen Steinchampignons	€ 29,00
Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Madeira-Soße und Bernaise	€ 35,90
Rinderfilet am Stück rosa gebraten mit Bernaise und Lembergersoße	€ 38,90
Trilogie mit Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Pilzrahmsoße, Rotweinsoße und Früchtespieß	€ 35,50

Kalb

Geschmorter Kalbstafelspitz frisch aus dem Ofen auf feiner Rahmsoße mit Steinchampignonragout	€ 28,50
Kalbsfilet rosa gebraten auf feinem Ragout fin mit Hollandaise	€ 37,00
Kalbsrückensteak mit Weinbrand-Morchelrahmsoße	€ 38,00

Weidelamm vom Schäfer Bauer, Wildberg

Frisch aus dem Ofen:	
Geschmorte Lammkeule auf Thymianjus mit glacierten Schalotten	€ 36,50
Lammrücken am Stück rosa gebraten unter Zwiebel-Senf-Kräuterkruste mit grünen Butterböhnchen und Grilltomate (statt gemischtem Gemüse)	€ 39,50

Hauptgerichte

Wild aus heimischen Wäldern

Geschmorter Wildbraten vom Reh- oder Hirsch (je nach Angebot) in Wacholderrahmsoße mit Steinchampignonragout und Preiselbeerbirne	€ 31,90
Reh- oder Hirschrücken rosa gebraten in Rosmarinsahnesoße mit gebratenen Waldpilzen	€ 38,00

Geflügel vom Bauern Nothacker, Liebelsberg

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit feiner Orangensoße	€ 36,00
Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten an Cassissoße	€ 30,50
Gebratene Hähnchenbrust mit feiner Rahmsoße und Früchtespieß	€ 26,50
Braten von der Freilandgans frisch aus dem Ofen in Beifußsoße mit Maronen, gefülltem Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelknödeln ab November bis Weihnachten verfügbar, ohne Wahlbeilagen	€ 43,90

Fisch aus der Würzbachtaler Forellenzucht

Würzbachtaler Forellenfilet in Mandelbutter gebraten	€ 27,50
Gedünstetes Würzbachtaler Lachforellenfilet in Champagnersoße	€ 29,00
Würzbachtaler Saiblingsfilet in Honig-Nussbutter gebraten	€ 28,50

Vegetarisch | vegan

Kohlrabi-Cordon bleu in Cornflakes-Panade mit Käsefüllung, dazu Kräutersoße und Kartoffelgratin	€ 20,90
Piccata von Zucchini und Aubergine in Parmesanhülle gebacken auf Tomatenpasta	€ 20,90
Sommenhardter Bauernkäse in goldbrauner Panade gebacken mit Preiselbeerbirne an Salatbouquet	€ 20,90
Wokgemüse mit Sprossen in Chili-Ingwersoße mit gegrillter Ananas und Basmatireis <i>vegan</i>	€ 20,90
Pastateller mit hausgemachtem Kräuterpesto, Cherrytomaten, Pinienkernen und Rucola <i>vegan</i>	€ 19,50
Paprikaschote gefüllt mit Rosinen-Couscous auf Tomaten-Kardamonsoße und Gemüsestroh <i>vegan</i>	€ 20,90
Zavelsteiner Käsespätzle mit Zwiebelstreifen, Spinat, Paprika und Bauernkäse	€ 20,90
Gemüsestrudel mit Feta im Blätterteigmantel mit Tomatensoße	€ 21,50

Alle Gerichte und unsere Menüs werden exklusiv
für Sie zubereitet und können Ihren Gästen daher nicht
zur Auswahl vor Ort angeboten werden.

Bei Feierlichkeiten bis 15 Personen können Sie herzlich gerne
vor Ort aus unserer aktuellen Speisekarte à la carte auswählen.

Desserts

2 Kugeln Bio-Vanille-Madagaskar mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 8,50
Hausgemachte Beerengrütze mit Joghurtsoße und Bio Vanille-Madagaskar	€ 8,50
Joghurt-Panna Cotta mit Ananas-Mangoragout und Kokoscrumble	€ 10,50
Zweierlei Schokoladenmousse auf Fruchtsoßenspiegel mit marinierten Früchten	€ 10,50
Eisgugelhupf „Nougatparfait“ mit warmen Sauerkirschen, Sahnetupfer und gerösteten Mandelblättchen	€ 12,50
Hausgemachter Apfelstrudel frisch aus dem Ofen mit Vanillesoße und einer Kugel Bio-Vanille-Madagaskar	€ 10,50
Crème brûlée Gebrannte Creme mit Himbeerragout und Bio-Zitronen-Ingwer-Sorbet	€ 11,40
Dessertvariation Kronelamm: Mousse, Crème brûlée, Terrine, Panna Cotta, Sorbet und Ragout von saisonalen Früchten	€ 16,00
Eine Kugel Bio-Fruchtsorbet mit Obstsalat vegan	€ 8,50
Früchtetriologie vegan mit frischem Obstsalat, hausgemachtem Blutorangensorbet und Beerensmoothie	€ 11,50
Schwäbische Apfelkuchle mit Zimt-Zucker, Weinschaum und Vanilleeis	€ 11,90





ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND ZUSATZLEISTUNGEN



1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Feierlichkeiten und Veranstaltungen im Hotelrestaurant Kronelamm sowie in den dazugehörigen Räumlichkeiten, unabhängig von Art und Umfang der Veranstaltung.

2. Öffnungszeiten & Mindestumsätze

Gerne öffnen wir unser Hotelrestaurant auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten. In diesem Fall gilt ein Mindestumsatz von € 750,00.

Der Mindestumsatz setzt sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammen.

Wird der Mindestumsatz – ohne Nachtzuschläge, Trinkgelder, Dekoration, Gedeckpreise und Korkgelder nicht erreicht, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

Reguläre Öffnungszeiten

- Mittagessen (sonntags): 12:00 – 14:00 Uhr
- Abendessen (täglich): 18:00 – 21:00 Uhr

3. Räumlichkeiten & Raumplanung

Eine feste Raumzusage kann nur bei Einhaltung der bestätigten Personenzahl gewährleistet werden.

Reduziert sich die Gästezahl, behalten wir uns vor, freie Kapazitäten zusätzlich zu belegen oder – sofern erforderlich – eine Umbuchung in einen anderen Raum vorzunehmen.

Für private Feierlichkeiten steht Ihnen unser Raum „Graf Eberhardt“ exklusiv zur Verfügung (bis max. 25 Personen).

Auch hierfür gilt ein Mindestumsatz von € 750,00.

Wird dieser nicht erreicht, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

4. Mittagsveranstaltungen

Bei Mittagsveranstaltungen stellen wir Ihnen den reservierten Raum gerne bis 16:30 Uhr zur Verfügung.

Im Anschluss kann Ihre Feier – je nach Verfügbarkeit – in unserer Bar & Lounge fortgesetzt werden.

5. Abendveranstaltungen & Nachtzuschläge

Unsere Restaurants schließen spätestens um 23:00 Uhr.

Im Anschluss besteht die Möglichkeit, den Abend in der Bar & Lounge ausklingen zu lassen.

Ab 00:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von € 60,00 pro angefangener Stunde.

Dieser deckt unter anderem zusätzlichen Personal-, Umstell-, Aufräum- und Reinigungsaufwand ab.

Außergewöhnliche Verschmutzungen oder Beschädigungen (z. B. durch Spiele, Konfetti oder Aufführungen) werden gesondert in Rechnung gestellt.

Bitte beachten Sie, dass unser Servicepersonal maximal 10 Stunden eingesetzt werden darf.

Daher ist im Vorfeld eine verbindliche Endzeit festzulegen.

6. Menüwahl & Ablauf

Bei Veranstaltungen servieren wir grundsätzlich ein einheitliches Menü für alle Gäste, um einen reibungslosen Ablauf und gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

Allergien, Unverträglichkeiten sowie vegetarische oder vegane Wünsche berücksichtigen wir selbstverständlich nach vorheriger Absprache.

Eine à la carte Auswahl ist nur bei kleineren Gesellschaften und nach vorheriger Abstimmung möglich.

7. Zahlungsmodalitäten & Anzahlung

Maßgeblich für die Abrechnung ist die drei Tage vor der Veranstaltung gemeldete Personenzahl, sofern sie sich nicht erhöht.

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen.

Zahlungsmöglichkeiten: Barzahlung, EC-Karte, Visa, Mastercard oder Überweisung.

Je nach Größe und Anlass der Veranstaltung ist eine Anzahlung in Höhe von 50 % des voraussichtlichen Verzehrumsatzes erforderlich.

Die Berechnungsgrundlage ergibt sich aus der bestellten Personenzahl multipliziert mit dem Menüpreis zuzüglich eines kalkulierten Getränkeumsatzes von € 10,00 pro Person.

8. Stornierungsbedingungen

Eine Stornierung bedarf der Schriftform. Maßgeblich ist der Eingang der Stornierung.

- bis 14 Tage vor der Veranstaltung: kostenfreie Stornierung ohne Ersatztermin
- bis 7 Tage vor der Veranstaltung: kostenfreie Stornierung bei Vereinbarung eines Ersatztermins
- 6–3 Tage vor der Veranstaltung: 50 % des vereinbarten Menüpreises pro Person
- ab 2 Tage vor der Veranstaltung: 80 % des Menüpreises pro Person

Wurde noch kein Menü ausgewählt, berechnen wir einen angemessenen Mindestmenü- bzw. Bankettpreis. Entgangene Getränkeumsätze entfallen.

9. Detailbesprechung & Änderungen

Eine Detail- und Menübesprechung erfolgt spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung.

Änderungen setzen wir – sofern organisatorisch möglich – bis eine Woche vor der Veranstaltung kostenfrei um.



10. Kinder

Kinder bis einschließlich 12 Jahre können gerne vor Ort aus unserer Kinderkarte wählen. Alle Preise verstehen sich pro Person bzw. pro Portion, inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

11. Korkgeld

Das Mitbringen eigener Weine, Sekte oder Spirituosen ist nur nach vorheriger Zustimmung möglich.

Es gelten folgende Korkgelder:

- Wein 0,75 l: € 20,00
- Sekt 0,75 l: € 24,00
- Wein/Sekt 1,5 l: € 38,00
- Spirituosen 0,75 l: € 77,00

12. Kaffeetafel & mitgebrachte Backwaren

Das Mitbringen eigener Kuchen oder Backwaren ist nur nach vorheriger Zustimmung möglich.

Hierfür berechnen wir eine Servicepauschale von

€ 4,50 pro Gedeck, welche Service, Geschirr, Auf- und Abbau, Reinigung sowie Vorbereitung umfasst.

Bei Teillieferungen erfolgt die Berechnung anteilig.

Aus hygienischen Gründen sind wir verpflichtet, von allen mitgebrachten Backwaren Rückstellproben aufzubewahren.

13. Musik und GEMA

Eine Musikanlage mit AUX-Anschluss stellen wir gegen eine Gebühr von € 40,00 zur Verfügung.

Ein Clavinova kann nach Verfügbarkeit für € 25,00 genutzt werden.

Die Anmeldung bei der GEMA obliegt dem Veranstalter.

14. Aperitif in der Burgruine

Gerne servieren wir Ihren Aperitif in der historischen Staufer-Burgruine Zavelstein. Die Nutzung der Burgruine muss vorab beim Schwarzwaldverein Zavelstein beantragt werden.

Für Auf- und Abbau sowie Betreuung berechnen wir einen Grundpreis von € 120,00 (max. 1 Stunde), jede weitere Stunde € 60,00.

Speisen und Getränke werden separat berechnet.

Stehtische inklusive Hussen: € 15,00 pro Stück.

15. Standesamtliche Trauungen

Das Standesamt Bad Teinach-Zavelstein führt standesamtliche Trauungen in der Burgruine durch.

Gerne stellen wir Ihnen folgendes Equipment zur Verfügung (inkl. Auf- und Abbau):

- Stühle mit weißen Hussen: € 10,00 pro Stuhl (max. 30 Stück)
- Trautisch mit weißer Tischdecke: € 25,00
- Bierbank mit weißer Husse: € 15,00 pro Bank (max. 8 Stück)

16. Dekoration & Zusatzleistungen

Unsere Standarddekoration umfasst Tischdecken, Stoffservietten, Kerzenständer, Kerzen sowie eine saisonale Blumendekoration.

Individuelle Tisch- und Blumendekorationen gestalten wir gerne nach Ihren Wünschen (Preis nach Aufwand).

Eigene Dekorationen können selbstverständlich mitgebracht werden. Aufbauleistungen berechnen wir nach Aufwand.

Menükarten mit persönlichem Anlass erstellen wir für € 4,50 pro Stück.

Hinweis:

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Die Preisbindung gilt bis zum Erscheinen einer neuen Auflage.