

Menü-
vorschläge





Liebe Gäste,

In unseren Menüvorschlägen bieten wir Ihnen einige Beispiele unseres vielfältigen Angebots.
Darüber hinaus gibt viele weitere Möglichkeiten, sprechen Sie uns einfach an!

Um Ihre Feier zu einem persönlichen Highlight zu machen, gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein. Wir stehen Ihnen persönlich zur Beratung zur Verfügung und stimmen alle Details mit Ihnen ab. Bitte vereinbaren Sie dafür mit uns einen Besprechungstermin, ca. 2-3 Wochen vor Ihrer Feier.

Damit wir Ihre Feier perfekt vorbereiten können, bitten wir Sie zudem um die verbindliche Personenzahl bis 3 Tage vor Ihrem Fest.

Wir versichern Ihnen eine sorgfältige und vertrauensvolle Vorbereitung und Durchführung Ihrer Feier mit kulinarischen Hochgenüssen.

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Maier und das HotelsKreuz-Team



Stand Dezember 2021

Dieses Angebot ist ab sofort gültig, alle vorherigen Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim

Telefon: +49 7329 96150 Fax: +49 7329 961555 E-Mail: info@skreuz.de
www.skreuz.de

Empfang / Begrüßungsdrink bei schönem Wetter gerne in unserem Garten

- Glas Sekt –Hausmarke-, Sekt mit Orangensaft € 4,9
- Blutorangenlikör mit Orangensaft und Sekt € 5,4
- Erdbeerbowle mit Sekt und Beeren € 6,5
- Schwarzrieslingsekt "blanc de noir" vom Weingut Eberbach-Schäfer € 6,6
- Sanddorn-Mango-Likör mit Sekt € 5,4
- Kir Royal, Creme de Cassis mit Sekt € 5,4
- Ingwer-Minz-Sirup „hausgekocht“ mit Sekt € 5,4
- Holunderblüte mit Sekt € 5,4
- Aperol Spriz oder Hugo € 6,2
- Haus-Cocktail mit Apricot Brandy, Grapefruit & Sekt € 6,6

Prost ... auch ohne Alkohol

- „Früchte-Spriz“ 100% Frucht im Glas vom Weingut Eberbach-Schäfer
Apfel-Johannisbeer-Cranberry-Wasser € 5,0
- Alkoholfreier Saftcocktail aus tropisch-gelben Früchten € 4,6
- Orangen-Spritz; Red Bitter mit Orange & Wasser € 4,2
- "Heimat-Lust" Gin (alkoholfrei) mit naturtrübem Apfelsaft & Tonic € 5,0



Häppchen & Canapées zum Empfang

Canapées mit

- Schwarzwälder-Schinken
- Lachsschinken / Italienischer Salami
- Camembert und Preiselbeeren
- Obazda mit Zwiebeln
- Kräuterquark mit Radieschen
- Avocado-Zitronen-Creme
- Roastbeef, rosa gebraten mit Preiselbeere
- Räucherlachs mit Senf-Dillsauce

pro Person 2 Stück € 7,8



In Gläschen oder auf Löffeln serviert

Zum Beispiel:

- Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle
- Tomate-Mozzarella-Würfel mit Pesto
- Spargelsalat mit Pinienkerne- Rucola
- Käse-Trauben-Salat mit Grissini
- Räucherforellenfilet auf Röstitaler
- Avocado-Shrimps mit Cocktailsauce
- Ratatouille mit Roastbeef
- Waldpilzsalat mit Granatapfel & Mozarellasticks
- Ziegenfrischkäsemousse mit Apfelchutney

pro Person 2 Stück € 9,5



Warme Häppchen

- Quiche Lorraine (Speck-Lauch / Vegetarisch)
- Mini-Hamburger im Laugenweckle
- Blätterteighäppchen (Würstchen im Blätterteig / Vegetarisch)

pro Person € 7,0



Unsere Menüs

zu allen Menüs
servieren wir
hausgemachten
Kräuterquark
& Brot

Feinschmecker

Salatsträußchen mit Räucherlach-Frischkäse-Roulade an Dill-Senfsoße

~
Steinpilzcremesuppe mit Mandelsplitter

~
Kalbsfilet an Pfeffer-Cocnagsauce mit Gemüsekörbchen, Spätzle und Rosmarinkartoffeln

~
Creme Brûlée mit Lautertaler Sorbet/Eiscreme

€ 49

Steinheimer

Ackersalatbouquet mit gebratenen Pilzen, gerösteten Speckwürfeln und Croutons

~
„Steinheimer Filetteller“

von Kalb-, Schweinemedallions und Lammkotelette vom Grill
an Morchelrahmsauce und Kräuter-Knoblauchjus

dazu Bohnenröllchen, Grilltomate, Sesam-Kartoffel-Plätzchen, und Spätzle

~
Mousse au chocolat mit Lautertaler Eis und Früchten

€ 42,5

Schwabe

Kraftbrühe mit Maultäschle und Flädle

~
Schweinelendchen an zartem Morchelrahmsauce mit 3-erlei Gemüseplatten,
unseren Kreuzknöpfe, Spätzle und Kartoffelkroketten

~
Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeiscreme

€ 35

Liebling

Curry-Ingwercremesuppe

Aufpreis mit gebratenen Krebschwänzen + € 2,50

~
Kalbsrahmbraten an Rieslingsrahmsauce
mit 3-erlei Gemüseauswahl, dazu servieren wir Spätzle,
Kroketten und unsere Kreuzknöpfe

~
Apelkühle in Zimt & Zucker mit Vanillesauce

€ 38

alle Preise
pro Person

sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim

Telefon: +49 7329 96150 Fax: +49 7329 961555 E-Mail: info@skreuz.de

www.skreuz.de



Unsere 4 Jahreszeiten

Frühling

Scheibe von der Tafelspitzsülze
an Ackersalat mit Kürbiskernöl
und geriebenem Parmesan

~

Schweinelendchen im
Schwarzwälder-Schinkenmantel
auf Steinpilzsauce mit deutschem Spargel,
Hollandaise und Kartoffeln

~

Frische Erdbeeren mit Eiscreme
und Grand-Marnier-Sauce

€ 44

Sommer

Klare Tomatensuppe mit
Gemüseperlen & Basilikumflädle

~

„Fischteller vom Grill“
mit Lachsforellenfilet, Lotte
und Garnele auf Hummersauce
mit Blattspinat, BIO-Nudeln
und Salzkartoffeln

~

Ananascarpaccio
mit Erdbeersorbet

€ 42

Herbst

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen & Öl

~

Truthahnbrust von der Dangelhof-Pute
auf Rieslingsrahmsauce
mit Wirsingspätzle
und Kartoffelkroketten

~

Warmes Birnen-Ingwer-Ragout
mit Eiscreme und Sahne

€ 33

Winter

Kräftige Rinderbrühe
mit Maultäschle und Flädle

~

„Saisonteller Winter“
Rehbraten und Entenbraten an Cassissauce
mit Preiselbeerapfel, Apfel-Blaukraut,
unsere Kreuzknöpfe und Kartoffelklößen

~

Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet mit
Vanilleeis und Englischer Creme

€ 39



sKreuz - Buffets
ab 30 Personen

Unsere sKreuz - Buffets

Buffet " Schwabenländle "

Salatbuffet mit

angemachten Salaten wie Kartoffel-, Gurke-, Karotte-, Nudeln-, Kraut- und Blattsalat mit Dressing, Tomate-Mozzarella, eingelegtes Anti-Pasti, hausgemachter Kräuterquark und Brotkorb

Hauptgerichte vom Buffet

Schweinelenndchen an Morchelrahmsauce
Kalbsrahmbraten an Rieslingsrahmsauce
Lachsforellenfilet vom Kocherursprung auf Rahmspinat

dazu reichen wir 3erlei Gemüse "was die Saison zu bieten hat",
Spätzle, unsere Kreuzknöpfe und Kartoffelgratin

Dessert in kleinen Weckgläsern

z.B. 3-5 verschiedene

Mousse au chocolat, Creme Brûlée, Bayrische Creme mit Kirschen,
Himbeermousse, Rote-Beeren-Smoothie & Obst im Glas

Preis pro Person
€ 35,5

Kinder bis 2 Jahre frei | Kinder 3-8 Jahre € 10 | Kinder 9-14 Jahre € 22

Unsere sKreuz - Buffets

Buffet "heid las mers kracha"

Vorspeisen

Melone mit Schwarzwälder-Schinken, Avocado mit Krabben gefüllt, Graved Lachs, Forellenfilet geräuchert, Vitello Tonnato, Anti Pasti, Carpaccio vom Rind, Mozzarellasticks, Garnelenspieße, Matjessalate, Meeresfrüchtesalat mit Saucen: Dill-Senfsauce, Preiselbeersahne und Apfel-Sahne-Meerrettich, Tomate-Mozzarella, Kartoffelsalat, angemachte Salate, Blattsalat mit Dressing, hausgemachter Kräuterquark und Brotkorb

Hauptgerichte z.B.

Rinderhüftsteaks an Pfeffersauce
Ostalb-Lammbraten an Kräutersauce oder Rehbraten an Wacholdersauce
Saiblingsfilet vom Kocherursprung auf Rahmspinat

dazu reichen wir 3erlei Gemüse "was die Saison zu bieten hat",
Spätzle, unsere Kreuzknöpfe und Kartoffelgratin

Desserts

Warmes Dessert "Marillenknödel",
Beerengrütze, Mousse au chocolat, Tiramisu, erfrischende Obstplatte,
Pannacotta, Creme Brûlée und was Sie selbst noch gerne naschen

Preis pro Person € 46,5

Kinder bis 2 Jahre frei | Kinder 3-8 Jahre € 14 | Kinder 9-14 Jahre € 28

Natürlich gibt es noch weitere Möglichkeiten am Buffet,
wie Medallions, Kotelettes, Steaks vom Vogelstrauß, Truthahnbrust, Zander und vieles mehr.
Auch ein Suppentopf oder ein leckeres Eisbuffet mit unserer Tisch-Eis-Truhe
und Lautertaler Eiscreme sind möglich.

saïsonal &
regional



vorweg servieren
wir immer
hausgemachten
Kräuterquark
& Brot

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs-Frischkäse-Roulade, Senf-Dill-Sauce,
Blattsalat-Sträußchen und Himbeervinaigrette
€ 10,5

„Vorspeisenteller“
mit Krabben gefüllte Avocado, Melone mit Schwarzwälder-Schinken,
Roastbeef mit Dip & Tomate-Mozzarella und Eingelegtes
€ 14,0

** gerne das Roastbeef auch vom Vogelstrauß/Lindenhof-Böhmenkirch*

„Salatgärtle“
junge Blattsalate mit Himbeer-Senf-Vinaigrette mit

... Scheiben von der geräucherten Entenbrust,
Sonnenblumenkernen und Preiselbeersahne
€ 12,5

... geräuchertem Forellenfilet von der Kocher Forelle/Fischböck,
Sahnemerrettich und Brotchips
€ 12,5

... gebratenen Garnelen in Kräutern gebratem (warm)
€ 14,8

Tafelspitzsülze, Ackersalatbouquet, Kürbiskernöl und geriebenem Parmesan
€ 11,8

Sommerliche Blattsalate an Himbeer-Senfdressing mit Radieschen,
Karottenstreifen, gerösteten Kernen und Croutons
€ 6,8

Ackersalatbouquet mit Balsamico-Dressing, gebratenen Pilzen, Speckwürfeln und Croutons
€ 7,8

Pflückfrische Gartensalate serviert oder vom Buffet
€ 6,8

Vorspeisenplatten auf die Tischmitte eingestellt
mit 4 Spezialitäten aus der kalten Küche, gerne nach Ihren Wünschen
€ 14,0



Warme Vorspeisen

Ragout von Waldpilzen in Kräutersahnesauce im Kräuterflädle
€ 11,0

Hausgebeiztes gebratenes Pfefferfilet vom Wildhasen
mit Preiselbeerbirne und Kräuter-Champignons
€ 14,5

Jakobsmuschel gegrillt mit Gorgonzola-Rahmspinat
€ 18

Lachsforellenfilet unter der Kartoffel-Zucchini-Kruste an Safranschaum
€ 16,8

Steinpilzravioli an Basilikum-Sahnesauce
mit Mandelbrokkoli und geriebenem Parmesan
€ 12,0

*... die Erfrischung für zwischendurch:
Sorbet vom Lautertaler Eis*

Sorbet
pro Portion € 5,2

gerne auch mit feinem Rieslingsekt übergossen

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe mit Maultäschle und Flädle
€ 6,8

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Grießklößchen, Mutschelmehlkößchen, Maultäschle und Flädle
€ 7,2

Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Speck
€ 6,8

Tomatencremesuppe mit Croûtons und Sahnehäubchen
€ 6,8

Saisonale Suppen wie

Pfifferlingcremesuppe mit Kräutern, Spargelcremesuppe mit Hollandaiseschaum,
Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernen & Öl, Bärlauchcremesuppe,
Orangen-Karottencremesuppe, Curry-Ingwer Cremesuppe mit Krebsfleisch,
Steinpilzcremesuppe mit Croutons, Sauerampfercremesuppe,
Petersilienwurzelcremesuppe mit Forellenfilet
pro Suppe € 7,0



*Aus Leidenschaft und Liebe
zu unseren schwäbischen Heimat,
lassen wir uns immer wieder kreative,
von der schwäbischen Küche
inspirierte Gerichte einfallen.*



Hauptgerichte

Medaillons vom Kalb und Schwein mit zarter Morchelrahmsauce
3erlei Gemüse-Auswahl auf Platten, unsere Kreuzknöpfe, Rosmarinkartoffeln und Spätzle
€ 25,5

Medaillons vom Kalb und Rind mit zarter Morchelrahmsauce
3erlei Gemüse-Auswahl auf Platten, unsere Kreuzknöpfe, Kartoffel-Sesam-Plätzchen
und Spätzle
€ 29,5

Kalbsfilet an zartem Morchelrahm mit Sauce Bernaise, gebratenem Gemüse
Spätzle, unsere Kreuzknöpfe und Mandelbällchen
€ 28,5

„Steinheimer Filetteller“ an Kräutersauce und Morchelrahmsauce
von Kalb- und Schweinemedallions und Lammkotelette vom Grill dazu Bohnenröllchen,
Grilltomaten, Rosmarinkartoffeln und Spätzle
€ 27,0

Schweinelendchen im Schwarzwälder-Schinkenmantel
Steinpilzsauce mit gebratenem Gemüse, unseren Kreuzknöpfe und Bio-Nudeln
€ 26,5

Kalbsrahmbraten an Rieslingsrahmsauce mit Kräuterchampignons
Spätzle, Kartoffelkroketten unseren Kreuzknöpfe
€ 22,5

Schweinelendchen an zarter Morchelrahmsauce mit
3erlei Gemüse-Auswahl auf Platten, unsere Kreuzknöpfe,
Kartoffelkroketten und Spätzle
€ 22,50

Kalbshaxe oder Lammhaxe vom Ostalblamm
an Rieslingsrahmsauce mit 3erlei Gemüse-Auswahl auf Platten
Spätzle, unseren Kreuzknöpfe und Kartoffelkroketten
€ 24,50

Truthahnsteak/brust vom Dangelhof/Altheim in Mandelbutter gebraten
an Rieslingsrahmsauce mit Wirsing-Spätzle & Kartoffelkroketten
€ 20



Hauptgerichte

Schweine- und Rinderbraten an Rahm- und Lembergsauce
mit glacierten Karotten, Spätzle, Pommes Frites und unseren Kreuzknöpfe
€ 17,5

Krustenbraten vom Landschwein an Dunkelbiersauce
mit Spätzle, Serviettenknödeln und Schwäbischkraut/Apfelrotkraut
€ 18

Rinderfilet am Stück zart-rosa gebraten auf gebratenem Gemüse, geschmorten
Kirschtomaten, Steinpilzsauce, Kartoffel-Sesam-Plätzchen und Bio-Nudeln
€ 33,00

„Jägerteller“
Gebratene Reh-Medaillons und Reh-Ragout an Wacholdersauce
mit Preiselbeerapfel, Steinpilzen, Spätzle und Kartoffelkroketten
€ 27,5

Braten von der Landente an Cassissauce
frisch aus dem Backofen mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und
Kartoffelklößen (Saison Herbst und Winter)
€ 25,5

„Saisonteller Winter“
Rehbraten an Wacholdersauce und Ente an Cassissauce
mit Preiselbeerapfel, Blaukraut, unseren Kreuzknöpfe und
Serviettenknödel (Saison Herbst und Winter)
€ 25,5

Rehkeule in Wacholderrahm
mit Apfelrotkraut, frischen Kräuterpilzen, Spätzle, Kreuzknöpfe,
Dauphine-Kartoffeln und Preiselbeerapfel
€ 23,50

Aus Fluss, Bach & Meer

Fischteller vom Grill
mit Lachsforellenfilet, Lotte und Garnelen auf Hummersauce
mit Rahmblattspinat, BIO-Nudeln und Salzkartoffeln
€ 34,00

Lachsforellenfilet vom Kocherursprung/Fischböck
an Safransauce mit Gemüseauswahl & Bio-Nudeln
€ 25,00



Weitere Ideen & saisonale Gerichte

- Beilagen können getauscht werden / Saucen geändert
- Kalbssteak in Estragonsauce
- Lammkotelettes/-steaks vom Ostalblamm
- Hähnchenbrust / Geflügel vom Dangelhof
- Steaks vom Vogelstrauß an Balsamico-Zwiebelsauce
- Schweinelendchen Wellington im Blätterteigmantel
- vom Wild: Rehragout / Rehmedaillons
- Langenauer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
- Gänsebraten - Entenbraten - Apfelrotkraut
- Zanderfilet vom Grill
- Saiblingsfilet vom Kocherursprung
- Wolfsbarschfilet
- und vieles mehr

Grilluent an der Feuerschale im Braugarten

sKreuz-Regio-Genuss

Verschiedene, angemachte Salate, Blattsalate, Anti Pasti, Dips & Brotkorb
von der Feuerschale:

Ostalb-Lammsteaks, Lachsforelle, Rinderhüftsteaks, Garnelen
Grilltomate, Sommergemüse, Fetakäse im Pfännle, Dips, Kartoffeln in der Schale

Preis unter 25 Pers. € 35 p.P

Preis ab 25 Pers. € 30 p.P

Privatkoch für Sie an der Feuerschale; Pro Std. 35,0

Wir wissen, wo's herkommt



sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim

Telefon: +49 7329 96150

Fax: +49 7329 961555

E-Mail: info@skreuz.de

www.skreuz.de

Süße Desserts

„NussKnacker“

Vanille- und Haselnusseis mit karamellisierten Nüssen, Bananenstücke,
Schokoladensoße mit oder ohne Eierlikör

€ 6,8

Heiße Sauerkirschen
mit Vanilleeiscreme und Sahne

€ 6,8

Heiße Zwetschgen
mit Zimt-Lebkucheneis (saisonal)

€ 6,80

"Erdbeerbecher" mit Erdbeeren mit Vanilleeiscreme,
Erdbeersorbet und Grand-Marnier-Himbeer-Sauce

€ 7,8

„Mousse-Teller“

Mousse au chocolat und Himbeermousse mit Eiscreme

€ 9,9

Crème Brûlée mit braunem Zucker karamellisiert
und Früchten oder Eiscreme

€ 8,8

Eisgugelhupf vom Lautertaler Eis
mit Himbeerschaum und Früchten umlegt

€ 10,9

Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet
mit Vanilleeiscreme und Vanillesauce

€ 9,9





sKreuz - Desserteller

3-4 verschiedene unserer hausgemachten Dessertspezialitäten
nach Absprache & Saison
€ 11,0

Im Glas serviert - "kleines Dessert"

Tiramisu auf Sauerkirsch-Beerenragout
€ 6,2

Hugo-Buttermilchcreme mit Himbeermousse
€ 6,2

Mousse au chocolat mit Frucht oder Schaum
€ 6,2

1 Kugel Eiscreme "kleine Schlemmerei", schön ausgarniert
€ 5,5

Dessertbuffet ab 30 Personen

€ 9,9

Mousse au chocolat (weiß & braun), Weinschaumcreme, Himbeermousse, Pannacotta, Obstsalat, Creme Brûlée & Dessertsoßen und zur Auswahl: heiße Sauerkirschen, Apfelküchle, Marillenknödel, gefüllte Pfannkuchen, Eistruhe mit 3 vers. Sorten



*Unsere Eissorten wechseln je
nach Saison und Angebot!
Was ist Ihre Lieblings-Sorte
von unserem leckeren Lautertaler Eis?
Eismanufaktur Bachmann*

sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim

Telefon: +49 7329 96150 Fax: +49 7329 961555 E-Mail: info@skreuz.de
www.skreuz.de



Zu später Stunde ...

Mitternachtsimbiss:
wird für alle Personen oder für 3/4 der gebuchten Personenanzahl vorbereitet

Suppenbuffet mit Brotauswahl
Kartoffelsuppe mit Würstchen oder würzige Gulaschsuppe
p.P. € 6,0

„Deftig“ verschiedene Käsewürfel mit Trauben und Nüssen ausgarniert
und pikant-geräucherten Würstchen, Obazda, Butter und Brotkorb
p.P. € 8,5

„Südländisch“
Südländische Käseauswahl mit Früchten garniert,
luftgetrocknete Salami und Schinken mit Avocado-Dip, Butter und Brotkorb
p.P. € 9,8

„feurige Curry-Wurst“
lecker-feurige Curry-Wurst-Sauce mit gebratener Curry-Wurst und Brotkorb
p.P. € 11

Weitere Leistungen

Stuhlhussen im Kratersaal pro Stuhl
€ 4,8

Beamer (Bereitstellen & Leinwand)
für Präsentationen Pauschal
€ 25,0

Kaffeegedeck pro Person
(Vorbereiten des Kuchenbuffets, Aufschneiden der Kuchen, Kaffeegeschirr)
€ 2,9



Raumreservierungen & Servicepauschale

Bei Feiern zum Mittagessen ist der gebuchte Restaurant-Raum bis 15 Uhr für Sie reserviert.

Sie buchen mit Kaffee-Kuchen-Tafel am Nachmittag, dann ist der Restaurant-Raum bis 17 Uhr für Sie reserviert.

Sie möchten einen bestimmten Restauraum bei uns reservieren? Je nach Personenanzahl Ihrer Feier haben wir das passende für Sie.

Steinhirtstüble Servicepauschale € 90,-

sGeo Servicepauschale € 90,-

Kratersaal Servicepauschale € 220,-

HeimatGlück ehemalige Ratsstube Servicepauschale € 140,-

bei schönem Wetter kann gerne noch zusätzlich der Biergarten/Brauscheune genutzt werden.



sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim

Telefon: +49 7329 96150 Fax: +49 7329 961555 E-Mail: info@skreuz.de

www.skreuz.de



Schön, dass Sie bei uns feiern!

Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir folgende Hinweise zu berücksichtigen:

Allgemeine Informationen für Veranstaltungen

Speisenauswahl

Ein voller „à la carte-Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. (Bis max. 15 Personen möglich). Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantkarte angeboten werden.

Allergien/Unverträglichkeiten/Vegetarisch/Vegan

Gerne bereiten wir ein entsprechend angepasstes Menü zu, bitte besprechen Sie dies mit uns bei der Menüabsprache. Um auf Allergien oder Unverträglichkeiten eingehen zu können, sollten wir diese Wünsche bereits im Voraus wissen.

Dekoration

Tischwäsche, Stoffservietten, Gedeck, Kerzenständer silber/gold, inkl.

Gerne können Sie Ihre Dekoration selbst mitbringen oder von einem Floristen Ihrer Wahl. Unser Angebot an Sie: wir übernehmen die Dekoration "Blumenwiese" nach Saison was der Garten schönes zu bieten hat schön angerichtet in Vasen € 22,- für 6-8 Personen.

Kuchenanlieferung

Anlieferung der Kuchen ausschließlich abgedeckt mit stapelbaren Deckeln/ Hauben. Das Mitbringen eigener Lebensmittel durch den Veranstalter ist nur gestattet, wenn dies ausdrücklich vereinbart wurde. Eine Haftung des Gastronomiebetriebes für mitgebrachte Lebensmittel, wie z.B. Kuchen/Torten ist ausgeschlossen. Kuchenanlieferung gerne vorab, bitte vereinbaren Sie hierzu bitte die Zeit.

Mitnahme von Speisen

Das Mitnehmen von servierten Lebensmitteln ist nicht gestattet.

Personenanzahl, Abrechnung & Bezahlung

Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Anzahlung wird individuell vereinbart.

Bitte teilen Sie die verbindliche Personenanzahl bis spätestens 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit.

Sie haben die Möglichkeit, die Rechnung bar, mit EC-Karte oder per Überweisung zu begleichen. Kreditkarten können wir bei diesen "Extra Essen" nicht akzeptieren.



Schön, dass Sie bei uns feiern!

Mitarbeiter-Nachtzuschlag

Bei Veranstaltungen, die sich über 23 Uhr nachts ausdehnen berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 78 für jeden anwesenden Mitarbeiter & je angefangener Stunde inkl. aller Aufräumarbeiten.

Küchen-Zeiten

Mittags 11.30 bis 14.15 Uhr

Abends 18 bis 21.30 Uhr

Verlängerung gerne Möglich, Küchenteam pro 1/2 Std. € 90,-

Service (Getränkeausschank)

Unsere Mitarbeiter sind bis maximal 1 Uhr gerne für Sie da.
Sondervereinbarungen sind vorher zu besprechen.

Live-Musik / DJ

ist in angemessener Lautstärke sehr gerne erlaubt bis max 1.00 Uhr.
Änderungen sind bei der Menübesprechung anzumelden/zum vereinbaren.

Stornierung

Bis 8 Wochen im Voraus ist die Stornierung kostenfrei möglich,
bei Veranstaltungen unter 50 Pers.
Bei Veranstaltungen über 50 Pers. bis 3 Monate im Voraus kostenfrei.

Bei einer späteren Stornierung stellen wir Ihnen pro Person
eine Aufwandspauschale von € 35,- pro reservierter Person in Rechnung.

Parkplätze

Es stehen Ihnen kostenfrei Parkplätze rund ums Kreuz zur Verfügung.

Feuer / Feuerwerk / Rauchen

In unserem gesamten Haus (auch in unseren Hotelzimmern) herrscht Rauchverbot.
Wir bitten Sie beim Rauchen draußen auf die Nachtruhe der anderen Gäste
Rücksicht zu nehmen.

Tischfeuerwerke, Nebelmaschinen & Wunderkernzen sind nicht erlaubt!
Es ist eine Brandmeldeanlage installiert. Wir übernehmen keine Haftung für einen, von
Ihnen verursachten Feuerwehreinsatz.