

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Sehr geehrte Gäste,

Ihre Festlichkeiten und Veranstaltungen liegen uns besonders am Herzen. Wir möchten Sie ganz individuell beraten und Ihnen organisatorisch soviel Arbeit wie nur möglich abnehmen, denn Gastgeber einer gelungenen Festlichkeit zu sein, ist sicher auch Ihr Wunsch und Ziel.

Um Ihnen den Weg bis dahin zu erleichtern, haben wir uns sehr viele Gedanken gemacht. Hier sind nun einige Vorschläge, die Ihnen die Menü-Auswahl erleichtern und Ihnen als Anregung dienen. Die hier aufgeführten Speisen werden ganz speziell für Sie aus ausgewählten, frischen Produkten zubereitet.

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü mit saisonabhängigen Gerichten zusammen, wie zum Beispiel: Spargel, Pilze, Wild, Enten, Gänse, Krustentiere, Salate und Obst. Wenn Sie ein Leibgericht wünschen, das Sie in unseren Menüvorschlägen nicht gefunden haben, heißt es noch lange nicht, daß Sie es bei uns nicht erhalten. Wir stellen uns auf Ihren Wunsch jederzeit ein.

Sie sind nicht an die von uns vorgeschlagenen Menüfolgen gebunden, sondern können vielmehr die einzelnen Gänge verschiedener Menüs variieren. Zur Abrundung Ihrer Festlichkeit denken wir aber auch an die kleinen Dinge, die doch wesentlich zum Gelingen beitragen, zum Beispiel: Dekoration, Tischblumen, Kerzen, Menükarten, Tischkarten, Musik, Geschenktisch und vieles andere mehr.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir uns viel Zeit für eine optimale Beratung mit Ihnen nehmen können. Sie werden feststellen, dass Sie bei uns in guten Händen sind und wir garantieren Ihnen, Sie und Ihre Gäste bestens zu umsorgen.

Wir freuen uns auf Sie !

Ihr Team vom Ringhotel Heilbronn

Vorteile für unsere Veranstalter und Ihre Gäste bei einem gemeinsamen Menü

1. Der Gastgeber kann sich sofort seinen Gästen widmen.
2. Ein schneller, ruhigerer Ablauf ist garantiert.
3. Den Gästen ist die Qual der Wahl genommen.
4. Die Gäste haben von Anfang an die Möglichkeit sich zu unterhalten.
5. Durch " neutrale " Lebensmittelwahl wird jeder Gast zufriedengestellt
6. Die passenden Weine können vorher ausgesucht werden.
7. Menüpreise sind günstiger als Einzelpreise.
8. Für den Gastgeber ist eine genaue Kalkulation möglich.

**Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl bis spätestens 14 Tage vor Beginn Ihrer Veranstaltung.
Unsere Menüpreise sind auf der Basis von mindestens 15 Personen kalkuliert.
Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der zu dem Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

WIR ÜBER UNS

Unsere Adresse	Ringhotel Heilbronn
Sie erreichen uns	Lohtorstraße 7, 74072 Heilbronn/Neckar mit dem Auto über die A6(Mannheim-Nürnberg) Ausfahrt "Heilbronn/Neckarsulm" mit dem Auto über die A81(Würzburg-Stuttgart) Ausfahrt "Heilbronn/Untergruppenbach" mit der Bahn "Hauptbahnhof" (500 m vom Hotel) mit dem Flugzeug ab Flughafen Frankfurt auf der A6 (140 km) ab Flughafen Stuttgart auf der A81 (50 km)
Parken	können Sie in unserer hauseigenen Garage oder dem Parkdeck
Sie erreichen uns	telefonisch (0 71 31) 6 22 40 über Telefax (0 71 31) 62 78 28 E-mail: info@ringhotel-heilbronn.de
Ihre Ansprechpartner sind	Frau Heidi Tönjes Herr José-Francisco Esquinas-Gómez Herr Bertrand Kuhm
Unser Restaurant	ist bekannt für seine schwäbischen Spezialitäten, bis hin zur feinen gehobenen Küche.
Unser persönlich geführtes Hotel	liegt im Herzen der Stadt, direkt am Neckarufer. Wir verfügen nach umfangreichen Neu- und Umbauarbeiten über 80 Zimmer (32 Doppel- und 48 Einzelzimmer, davon 2 Zimmer rollstuhlgerecht eingerichtet)
Unsere Zimmer	verfügen über Dusche oder Bad, WC, TV mit Premiere, Durchwahl-Telefon, Minibar, Radio und Haartrockner. Wir bitten die Zimmer bei Abreise bis 11.00 Uhr zu verlassen, damit bei Anreise ab 15.00 Uhr die Zimmer wieder vergeben werden können. Selbstverständlich ist bei Spätabreise die Gepäckaufbewahrung in unserem Kofferdepot an der Rezeption möglich.

Was finden Sie wo ?

1. Die Kaffeetafel	Seite 5
2. Der Empfang	Seite 6
3. Die Hochzeitspauschale	Seite 7
4. Das Hochzeitsmenü	Seite 8
5. Die Menüs für die Liebsten (Kindermenüs)	Seite 9
6. Festmenüs	Seite 10 - 14
7. Vegetarische Menüs	Seite 15
8. Festbuffets	Seite 16 - 18
9. Geschäftsessen	Seite 19
10. Mitternachtsüberraschungen	Seite 20
11. Brunch Im Ringhotel Heilbronn	Seite 21
12. Informationen und Empfehlungen für Ihre Feier	Seite 22 + 23
13. Geschäftsbedingungen	Seite 24

Für Ihre Kaffee - Tafel

Kuchen:

Apfel	€ 20,00	Zwetschgen	€ 20,00
Aprikosen	€ 20,00	Himbeer	€ 20,00
Käse	€ 20,00	Heidelbeer	€ 20,00
Vierfrucht	€ 20,00	Erdbeer	€ 20,00 /Saison
Johannisbeer	€ 20,00	Rhabarber	€ 20,00 /Saison
Marmorkuchen	€ 15,00		
Hefezopf	€ 7,00	Hefekranz	€ 9,00

Torten:

Arabersahne	€ 32,50	Citron Spezial	€ 32,50
Käsesahne	€ 32,50	Haselnußkrem	€ 32,50
Schokoladensahne	€ 32,50	Rüblitorte	€ 32,50
Schwarzw.-Kirsch	€ 32,50	Linzertorte	€ 22,00
Herrentorte	€ 32,50	Frankfurter-Kranz	€ 22,00
Käthchentorte	€ 32,50		

Gebäck:

Apfelstrudel	€ 1,40	Mandelrolle	€ 1,40
Nußschnecke	€ 1,40	Schokohörnle	€ 1,40
Vanilleschnecke	€ 1,40		

**Eine Hochzeitstorte 2, 3, 4 oder 5-stöckig,
nach Ihren Wünschen zusammengestellt
ab € 80,00**

Kaffee, Tee, Kaffee Hag und heiße Schokolade werden nach Verbrauch berechnet.
**Sollten Sie den Wunsch haben, selbst hausgemachte Kuchen
mitzubringen, würden wir Ihnen einen Gedeckpreis von
€ 6,50 pro Person berechnen. Dafür servieren wir Ihnen
Kaffee, Tee, Kaffee Hag und heiße Schokolade soviel Sie wünschen !**

Zum Empfang

Apéritifs:

Vinopolitan Riesling Sekt Brut		
Glas	0.10 l	€ 4,00
Flasche	0.75 l	€ 24,50
Champagner Ruinart Brut		
Glas	0.10 l	€ 9,50
Flasche	0.75 l	€ 63,00
Sherry Dry Fino	5 cl	€ 4,50
Alkoholfreier Cocktail	0.20 l	€ 4,40
Frisch gepresster Orangensaft	0.50 l	9,00

Canapées belegt mit:

rohem Schinken	€ 2,20
geräucherte Poulardenbrust	€ 2,20
geräuchertes Forellenfilet	€ 2,20
Roastbeef, rosa gebraten	€ 2,40
gebeiztem Lachs	€ 2,40
Tortenbrie mit Walnüssen	€ 2,20

Warme Snacks:

Schinkencroissant	€ 1,70
Tomaten-Blätterteigtasche mit Speck umwickelt	€ 1,70
Petersilien-Champignonküchle	€ 1,70
Quiche Lorraine	€ 1,70
Lauchküchle	€ 1,70

Kalte Snacks:

Tartlett gefüllt mit:	
*Lachsschaum, garniert mit Kaviar	€ 1,90
*Frischkäse mit Kräutern und Radiesle	€ 1,70
*Geflügelleberschaum und Weintraube	€ 1,90
Kleine Laugenbrezeln mit Butter bestrichen	€ 1,50
Kleine Butter-Hörnchen mit Frischkäse gefüllt	€ 1,90
Kleine Butter-Hörnchen belegt mit Saftschinken	€ 1,90

Hochzeitspauschale

Der Aperitif:

Winzer Sekt Riesling Brut , Sherry, Orangensaft,
und alkoholfreier Cocktail

Zum Nachmittagskaffee:

Kaffee, Tee, Kaffee Hag und heiße Schokolade

Die Getränke:

Coca-Cola, Coca-Cola light, Cola-Fanta-Mix, Apfelsaft, Grapefruitsaft,
Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Traubensaft-rot, Multi-Vitaminsaft
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Mineralwasser,
Dinkelacker CD Pils vom Faß,
Cluss Kellerpils naturtrüb, Sanwald Hefeweizen hell
Sanwald Weizenkrone Kristallklar, Sanwald Hefeweizen dunkel
Kaffee, Espresso, Cappuccino, etc. nach dem Essen

Der Wein:

Heilbronner Qualitätsweine (Weiß, Weißherbst, Rot/ trocken, halbtrocken)

Das Menü:

Variation von Fluss und Meer *an einem Salatbukett*
mit Gewürztraminer-Dressing

Schwäbische Hochzeitssuppe

mit Flädle, Eierstich, Gemüsestreifen, Butterklößchen und Maultäschle

Kalbslendchen im Blätterteigrand

mit Morchelrahmsoße, Gemüse vom Markt
überbackene Sahnekartoffeln und handgeschabten Spätzle

Dessertvariation „Vinopolitan“

mit Mousse von Schokolade
hausgemachtem Parfait, Joghurtkrem
Sorbet und frischen Früchten

Zur späten Stunde

Kartoffel - Lauchsuppe mit Saitenwürstle
Käsebrett mit Trauben und Cocktailbrötchen

€ 75,00 pro Person
gültig ab 20 Personen

Hochzeitsmenü



Variation von Fluss und Meer an einem Salatbukett
mit Gewürztraminer-Dressing

* * * * *

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Flädle, Eierstich, Gemüsestreifen
Butterklößchen und Maultäschle

* * * * *

Kalbslendchen im Blätterteigrand
mit Morchelrahmsoupe
Gemüse vom Markt, handgeschabten Spätzle
und Schupfnudeln

* * * * *

Dessertvariation „Vinopolitan“
mit Mousse von Schokolade
hausgemachtem Parfait, Joghurtkrem
Sorbet und frischen Früchten

€ 40,00 pro Person

Kindermenüs



Menü I

Karottenkremsuppe mit Sahnehaube

* * * * *

Schmetterlingsnudeln mit Tomatensoße
und kleinem Salat

* * * * *

Gemischtes Eis mit Sahne

€ 11,00

Menü II

Tomatenkremsuppe mit Kracherle

* * * * *

Paniertes Putenschnitzel mit Gemüse garnitur
und Schupfnudeln

* * * * *

Hausgemachtes Schokoladenparfait
mit frischen Früchten

€ 17,00

Menü III

Buchstabensuppe

* * * * *

Bunte Nudeln in Rahmsoße
mit Schweinemedallions

* * * * *

Himbeer-Joghurtkrem
auf Soßenspiegel

€ 15,00

Festmenüs

Menü I

Klare Rinderkraftbrühe
mit gefülltem Flädle

* * * * *

„Heilbronner Leibgericht“

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoupe
Maultäschle, Schupfnudeln, hausgemachten Spätzle
und kleinem Salatteller

* * * * *

Variation von hausgemachten Eisspezialitäten
mit Soßenspiegel und frischen Früchten

€ 23,00

Menü II

Marinierte Tafelspitzsülze
mit feiner Zwiebelvinaigrette

* * * * *

Käthchenrostbraten mit kleinem Gemüsebouquet
hausgemachten Spätzle und Schupfnudeln

* * * * *

Feine Apfelküchle mit hausgemachter Vanillesoupe
und kleinem Erdbeersorbet

€ 27,00

Menü III

Cocktail von Mozzarella und Strauchtomate
eingelegt in Balsamicodressing
mit Ruccola, Oliven, Basilikum und grobem Pfeffer
* * * * *

Gebratenes Filet vom Loup de Mer auf feinem Muschelragout
mit Gemüsebouquet und Kräuternudeln
* * * * *

Kremiges Kokoseis
auf exotischem Fruchtsalat

€ 27,00

Menü IV

Pikante Glasnudelsuppe vom Landhühnchen
mit frischem Ingwer, Chilli und Koriander verfeinert
* * * * *

Gegrilltes Rotbarschfilet mit Tomaten Cous-Cous
und Basilikumpesto
* * * * *

Ananasparfait mit Zartbittermousse
und gebratenen Früchten

€ 27,00

Menü V

Frisch gebackener Forellenstrudel, lauwarm serviert
mit Kräuter Creme fraiche
und Blattsalaten an Balsamicodressing
* * * * *

Rosa gebratener Lammrücken an Rosmarinjus
mit Ratatouillegemüse und neuen Kartoffeln
* * * * *

Hausgemachte Haselnussterrine im Baumkuchenmantel
mit waldfrischem Beerenragout

€ 31,00

Menü VI

Schwäbische Festtagssuppe
mit Flädle, Eierstich, Gemüsestreifen
Butterklößchen und Maultäschle

* * * * *

Lachsforellenfilets in der Kartoffelkruste
mit glaciertem Gemüse

* * * * *

Gefüllte Entenbrust an schwarzer Johannisbeersöße
mit Apfelrotkohl und kleinem Kartoffelknödel

* * * * *

Schwäbischer Eisgugelhupf
mit heimischem Fruchtsalat

€ 33,00

Menü VII

Gespicktes Zanderfilet -knusprig gebraten-
an Weißweinsöße mit Ratatouillegemüse und Kräuterreis

* * * * *

Zartes Kalbsfilet im Steinpilzmantel gebraten
an Madeiraessenz und kleinem Kartoffel-Wirsingstrudel

* * * * *

Geeister Fliegenpilz mit Hippenblättern
und feiner Bisquitroulade

€ 33,00

Menü VIII

Marktfrische Gemüsekraftbrühe unter der Blätterteighaube

* * * * *

In Kräuteröl gebratenes Kabeljaurückenfilet auf Artischockensoße
mit Ofentomaten, geschmorten Zucchini und glasierten Schwenkkartoffeln

* * * * *

Rollbraten von der Poularde
auf getrüffeltem Karotten-Lauch-Kartoffelgemüse mit Portweinjus

* * * * *

Marmoriertes von weißer und dunkler Schokolade
mit kleinem Carpaccio von der Ananas

€ 33,00

Vinopolitan®

Restaurant & Weinstube

Menü IX

Aufgeschäumtes Kerbelrahmsüppchen
mit geräucherten Forellenfiletspitzen

* * * * *

Saltimbocca vom Seeteufel mit Salbei-Zitronenbutter
Rahmspinat und jungen Kartoffeln

* * * * *

Gegrillte Rinderfiletwürfel in Waldpilzrahmragout
mit kleiner Gemüsegarntur und Schweizer Kartoffelrösti

* * * * *

Spießchen von exotischen Früchten
mit Pina-Colada-Sorbet und Schokoladenblätterteig

€ 35,50

Menü X

Knackige Blattsalate mit Trollingerdressing
und geschmälzten Maultaschen

* * * * *

Gebratenes Zanderfilet auf Kräuter-Sahne-Linsen

* * * * *

Hausgemachtes erfrischendes Traminersorbet

* * * * *

Rosa gebratene Schweinelendchen mit Waldpilzsoße
Käsespätzle und marktfrischen Blattsalaten

* * * * *

Backfrische Apfelkühle in Zimt-Zucker gewendet
mit cremigem Vanilleeis

€ 36,00

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen :

Suppen

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Gin, Sahnehaube und gerösteten Mandeln	€ 4,50
Samtige Meerrettichschaumsuppe mit geräuchertem Wallerfilet als Einlage	€ 4,90
Rinderkraftbrühe mit Krebsfleischklößchen und feinen Gemüsestreifen	€ 5,20
Passierte Fischsuppe mit Knoblauchmayonnaise	€ 5,50

Vorspeisen

Waldfrischer Austernpilzsalat mit Ingwer	€ 7,50
Spanferkelsülze mit Kürbiskernölmarinade auf Kohlrabicarpaccio und Kartoffelstroh	€ 8,90
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße und knusprigem Rösti	€ 9,50
Terrine von Lachs und Hummer auf glasierten Kaiserschoten mit kleinem Salatbouquet	€ 9,90

Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust auf Soße von schwarzen Oliven mit frischem Gemüse vom Markt und feinen Kartoffelnocken	€ 15,90
Schwäbisches Ochsenschwanzragout in Lembergersoße mit Serviettenknödel und gemischtem Salat	€ 16,90
Gebratene Tranchen vom Steinbutt auf leichter Estragonsoße mit Artischockenkuchen	€ 18,00
Fangfrische Meeresfische und Krustentiere mit Gemüsejulienne im Ingwersud gegart , unter der Blätterteighaube serviert	€ 19,00
Feiner Rehrücken in der Kartoffelkruste mit Trüffel, Gemüsebouquet und nussigen Schupfnudeln	€ 26,50

Dessert

Warme Apfeltarte mit Vanillesoße und Karamelleis	€ 4,90
Feines Pfefferminzmousse mit Schokoladengelee und Cassisbirnen	€ 5,50
Schokoladen-Lavendelmousse und Variation von exotischen Früchten	€ 5,90
Parfait-Trilogie mit marinierten Früchten und Fruchtsoßenspiegel	€ 6,50
Dessertteller „Vinopolitan“ ...die ganze Welt der Pâtisserie	€ 7,50

Vegetarische Menüs

Menü I

Tomatenkremsuppe mit Kracherle

* * * * *

Gemüsemaultaschen in Kräuterrahmsoße
mit buntem Salatteller

* * * * *

Schwäbischer Eisgugelhupf mit warmen Sauerkirschen

€ 21,00

Menü II

Rahmsuppe von Steinchampignons

* * * * *

Lasagne mit marktfrischem Gemüse an geschmolzenen Tomaten
mit Blattsalaten in Sauerrahmdressing

* * * * *

Mango- und Cassisjoghurtkrem
mit Kiwischeiben und Fruchtsoßen

€ 22,00

Menü III

Salatschale mit Rohkost - und Blattsalaten
Brotwürfeln und Sonnenblumenkernen

* * * * *

Geröstete Grünkernsuppe mit Sahnehaube

* * * * *

Ragout von Edelpilzen in Schnittlauchrahmsoße
mit Gemüse vom Markt und bunten Nudeln

* * * * *

Salat von frischer Ananas mit hausgemachtem Eisparfait

€ 28,00

**Selbstverständlich stimmen wir die Wünsche
für Ihre vegetarischen Gäste auch auf Ihr Menü ab.
Unser Küchenchef berät Sie gerne!**

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Hausgemachter Schwartenmagen mit Zwiebeln und Schnittlauch
Sülze von Tafelspitz mit Kräutervinaigrette
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Brotauswahl und Butter

Hauptgerichte

Maultaschen mit ZwiebelsöÙle
oder KräuterrahmsoÙe

Sauerbraten vom Bug des Birkenhof Jungbullens
mit Semmelknödel

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch
Kartoffeln, Gemüse und Spätzle
in einer kräftigen Brühe

Gegrillter Schweinenacken
mit zweierlei Kartoffelsalat

Desserts

Apfelkühle mit VanillesoÙe
Geeister Ofenschlupfer mit geschlagenem Rahm
Weinschaumkrem mit FruchtsoÙen

Ab 30 Personen
€ 25,50 pro Person

Kalt-warmes Buffet

Vorspeisen

Aromatische Melone mit Schinkenauswahl
Gebeizter Lachs mit Honigsenfcrem
Salat von Shrimps und Steinchampignons
Wildpastete mit Rotweinquitten
Teufelsalat von gekochtem Rindfleisch
Cocktailbrötchen, Weißbrot und Butter

Suppe

Maultäschle in der Rinderkraftbrühe

Salatbuffet

Rohkost - und Blattsalate
mit zweierlei Salatsoßen
Schwäbischer Kartoffelsalat

Hauptgerichte

Glacierte Kalbswade mit handgeschabten Spätzle
Gefüllte Poulardenkeule mit Gemüse der Jahreszeit
Rosa gebratenes Roastbeef mit „Sauce Bearnaise“
und Kartoffelgratin

Desserts

Salat von frischen Früchten
Bayrische Vanillekrem mit Himbeermark
Schwäbischer Eisgugelhupf
mit heißen Sauerkirschen

Ab 30 Personen
€ 35,00 pro Person

Festliches Buffet

Vorspeisen

Rosa gebratener Rehrücken auf Walldorfsalat
mit Preiselbeerapfel
Wachtelgalantine mit Hagebuttensoße
Perlhuhnpastete an Sherrygelee
Hausgeräucherter Seeteufel mit Kaviarsahne
Cocktailbrötchen, Weißbrot, Brotauswahl und Butter

Suppe

Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen
oder
Rieslingrahmsuppe mit Lachsstreifen

Salatbuffet

mit Gurken-, Rettich-, Karotten- und Tomatensalat
verschiedene Blattsalate
zweierlei Salatsoßen
gerösteten Sonnenblumenkernen und Kracherle

Hauptgerichte

Potpourri von Edelfischen in Safransoße
mit bunten Nudeln
Gebratene Maispoulardenbrust auf Lauchgemüse
Poelierter Kalbsrücken in Dijonsenfsoße
mit Brokkoligemüse und Kartoffelnocken

Desserts

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Salat von frischer Ananas mit Cointreau
Zweierlei Fruchtparfaits mit Kiwimark
Auswahl von französischem Rohmilchkäse mit Gebäck

Ab 30 Personen
€ 51,00 pro Person

Geschäftessen

leicht zubereitet und zügig serviert

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
oder
Unser Salatschüssele mit Rohkost - und Blattsalaten
gerösteten Brotwürfeln und Sonnenblumenkernen
* * * *

Medaillons von der Putenbrust auf Lauchgemüse
mit überbackenen Sahnekartoffeln
* * * *

Zitronen-Joghurtkrem auf Fruchtsoßen
mit frischen Früchten

€ 22,00

Menü II

Aromatische Melonenschiffchen
mit Schwarzwälder - und Parmaschinken
* * * *

Leichtes Kräuterschaumsuppe mit Kirschtomaten
* * * *

Tranche vom Norweger Lachs
in Heilbronner Rieslingsoße
mit Gemüsereis und Blattsalaten
* * * *

Salat von frischen Früchten
mit Vanilleeis

€ 35,50

Mitternachtsüberraschungen

In der Terrine:

Kartoffel-Lauchsuppe mit Saitenwürstle und gerösteten Weißbrotwürfeln	€ 4,50
Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot	€ 5,00

Käse:

Käsewürfel mit Trauben	€ 4,50
Käseauswahl vom Buffet mit Rohmilchkäse Frisch- und Schnittkäse, Käsegebäck	€ 7,50

Kleines Buffet:

Heringsfilets in verschiedenen Marinaden Kalter Braten mit Rotweinquitten Schwarzwälder Schinken mit Gewürzgurken Edamer und Emmentaler Schnittkäse mit Trauben Brotauswahl und Butter	€ 10,50
--	---------

Dessertbuffet I:

Salat von frischen Früchten Zitronen-Joghurtkrem mit Himbeersoße Dreierlei hausgemachte Eisparfaits Melone mit Fruchteis gefüllt Rote Grütze mit flüssigem Rahm Bayrische Vanille und Schokoladenkrem	€ 10,50
--	---------

Dessertbuffet II:

Salat von frischen Früchten Mousse von weißer und brauner Schokolade Hausgemachte Apfeltarte Schwäbischer Eisgugelhupf mit Sauerkirschen Ananas mit Kremeis gefüllt Petit fours, Obsttartletts Feingebäck	€ 14,00
---	---------

Genießen Sie mit uns
jeden 2. Sonntag:

BRUNCH IM RINGHOTEL HEILBRONN

Brunchen wie es sein soll, mit allem, was dazugehört:
dem kompletten Frühstück, dem Kaffee ohne Ende,
dem kalt/warmen Buffet
und dem obligatorischen Glas Sekt

Und das gibt's nur im **Ringhotel Heilbronn**

Piccolo - Brunch mit Kinderbetreuung.
Die Kleinen toben sich aus und werden
von uns versorgt, während die Großen
sich in Ruhe verwöhnen lassen.

**Unser Sonntags-Komplettbrunch € 32,00 pro Person
inklusive aller Getränke außer Spirituosen**

Gerne bieten wir Ihnen unseren Brunch auch in separaten Räumen
oder an anderen Wochentagen an.

Wir erlauben uns wie folgt zu berechnen:

Unser Komplettbrunch

€ 32,00 pro Person (mind. 60 Pers.)
€ 34,00 pro Person (mind. 50 Pers.)
€ 36,00 pro Person (mind. 40 Pers.)
€ 38,00 pro Person (mind. 30 Pers.)

**Wir stellen unseren Brunch nach saisonalem,
marktfischem Angebot zusammen.
Für einen Brunch nach Ihren speziellen Wünschen
unterbreiten wir Ihnen gerne unser Angebot.**

Informationen und Empfehlungen für Ihre Feier

Musik

Alleinunterhalter:

Herr Spieß

Tel.: 0172 7654444

Herr Jürgen Braun

Tel.: 07133 17074

Pianist:

Herr Jörg Seeberger

Tel.: 07131 953668

Herr Thomas Werner

Tel.: 07143 28727
oder 0172 7115919

Gitarrist

Herr Tino Mendes (spanische Musik)

Tel.: 07133 12155
oder 0170 8128610

Herr Mike Janipka

Tel.: 07143 94000
oder 0170 8128610

Handharmonikaspieler

Herr Heß

Tel.: 07131 172117

Duo

Herr Horst Wenzler

Tel.: 07193 900190
oder privat: 07193 6862

Tanz-Duo „Party Sound“

Herr Hans-Gerhard Jakob
oder im Musikland Obereisesheim

Tel.: 07131 484353
Tel.: 07132 41060

Band

He said she said
Funk, Soul, Jazz

Herr Harry Moehrle

Tel.: 0711 1206080
www.hesaid-shesaid.de

Pumping Special
Rock´n Roll, Rhythm & Blues, Swing, Jazz

Herr Bert Boll

Tel.: 0711 2360694
www.pumpingspecial.de

The Speedos

Good old Rock´n Roll & Jive

Tel.: 0201 233259
www.thespeedos.de

Des Geyers schwarzer Haufen

musikalische Zeitreise vom Mittelalter zum Barock

Herr Albrecht Schmidt-Reinthal

Tel.: 07141 506156

www.des-geyers-schwarzer-haufen.de

Feetwarmers Jazzband
Dixieland & Swing

Herr A. Schäfer

Tel.: 07131 176331

Künstler

Kabarett

Sabine Essinger

(neue Museumsgesellschaft)

Tel.: 07142 55634

Fax: 07142 773503

Sabine Essinger und Volker Körner

(neue Museumsgesellschaft)

Tel.: 07142 55634

Fax: 07142 773503

i-Dipfele

U.Seifert

(schwäbisches Frauenkabarett-Duo)

Tel.: 07072 505552

www.use-management.de

Schwäbische Mundart

Winfried Wagner

Tel.: 07123 87494

www.winfriedwagner.de

Heilbronner Batschweiber Frau Ilse Hötzer

Tel.: 07131 481246

Zauberei, Magie

Enzo Paolo

Tel.: 06264 929900

www.enzopaolo.de

Rinaldo

Herr Reinhold Leppert

Tel.: 0721 751628

www.rinaldo.de

Kirchen

Evangelische Kilianskirche Pfarrer Saar

Tel.: 07131 86869

Dekoration

Blumenhaus

Frau Maria Stabiszewski

Tel.: 07131 873621

Blumige Geschenke & Welten

www.blumenhaus-heilbronn.de

Blumen Erika

Frau Erika Milnickel

Tel.: 07131 402328

Fax.: 07131 403296

Brautmoden

Traumbraut

Braut- und Abendmode

Frau Margit Auer

Tel.: 07131 68188

Konditorei

Konditorei-Café Romann Herr Romann

Tel.: 07131 68670

Konditorei J. Noller

Herr Noller

Tel.: 07131 68511

Fotos

ArtFOTO Atelier am Stadtpark

Tel.: 07132 18585

www.artfoto-neckarsulm.de

Einladungskarten

À la carte

Inh. Sylvia Elsässer-Lacher

Tel.: 0711 9018094

www.alacarte-stuttgart.de

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DES RINGHOTEL HEILBRONN

1. Die Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen in den Restaurant-, Bankett- und Konferenzräumen des Hotels sowie für den Partyservice und alle zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen. Sie gelten entsprechend für andere Räume, Vitrinen, Wand- und sonstige Flächen, die das Hotel zur Verfügung stellt.

Für Zimmerreservierungen gelten die Bedingungen des DEHOGA.

2. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, verpflichtet sich dieser, gegenüber dem Auftragnehmer, dass die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen eingehalten werden.

3. Aufträge werden für das Hotel erst verbindlich, wenn sie durch das Hotel schriftlich bestätigt sind und vom Veranstalter/Auftraggeber gegengezeichnet wurden. Auch sonstige Vereinbarungen sowie Änderungen von Vereinbarungen und Nebenabreden bedürfen gegenseitiger schriftlicher Bestätigung.

4. Die Preise schließen die jeweils gültige Mehrwertsteuer ein.

Weitere Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers sofern dieser Kaufmann ist. Der Veranstalter verpflichtet sich, eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % des Auftragswertes bei einem Auftragswert über € _____ zu bezahlen. Der Auftraggeber wird dem Auftragnehmer eine Vorauszahlung in Höhe von € _____ bis zum _____ bezahlen.

Kommt der Auftraggeber in Verzug, so ist der Auftragnehmer berechtigt, das Vertragsverhältnis zu kündigen. Der Auftraggeber haftet in diesem Fall gegenüber dem Auftragnehmer für entstandene Schäden.

5. Für den Fall, dass der Auftraggeber den Auftrag storniert, kann der Auftragnehmer die im Vertrag vereinbarten Bereitstellungskosten ohne Nachweis, als Entschädigung fordern.

Die Höhe ergibt sich aus der im Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültigen, dem Auftragsformular beigefügten Preisliste.

Die Stornierungskosten berechnen sich nach folgender Formel:

Stornierungszeit vor Berechnungsgrundlagen dem bestellten Termin

Bis 22 Tage	Bereitstellungskosten, es sei denn, die Räume können anderweitig vermietet werden
15 - 21 Tage	volle Bereitstellungskosten
8 - 14 Tage	Bereitstellungskosten zuzüglich Ersatz von 33% des entgangenen Speisenumsatzes
3 - 7 Tage	Bereitstellungskosten zuzüglich Ersatz von 60% des entgangenen Speisenumsatzes
-2 Tage	Bereitstellungskosten zuzüglich Ersatz von 80% des entgangenen Speisenumsatzes

Für den Fall, dass der konkrete Speisenumsatz noch nicht festgelegt wurde, gilt der in der Preisliste für Bereitstellungskosten enthaltene Mindestmenüpreis multipliziert mit der Anzahl der Teilnehmerzahl.

6. Bei Berechnung der Stornokosten wird der Tag des Eingangs einer schriftlichen Stornierung beim Hotel nicht mitgerechnet.

7. Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Hotel die garantierte Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung spätestens 48 Stunden vor dem Termin mitzuteilen. Tatsächliche Abweichungen nach unten können innerhalb dieser Frist nicht mehr berücksichtigt werden.

Die Garantie ist Basis der Abrechnung.

Bei Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der vereinbarten Zahl bedarf es einer vorherigen Abstimmung mit dem Hotel, damit ein reibungsloser Ablauf der Veranstaltung gewährleistet ist. Bei Überschreitungen wird der Abrechnung die tatsächliche Personenzahl zugrunde gelegt.

**8. Bei Veranstaltungen, die über 1:00 Uhr hinausgehen, werden die Servicefachkräfte im Nachweis wie folgt abgerechnet:
ab 1:00 Uhr € 50,- pro Mitarbeiter und Stunde inkl. Mehrwertsteuer und Nachtzuschläge**

Bei Veranstaltungen die außer Haus stattfinden, erlauben wir uns wie folgt zu berechnen:

€ 40,00 pro Stunde pro Mitarbeiter, ab 1:00 Uhr € 50,- pro Stunde pro Mitarbeiter inkl. Mehrwertsteuer und Nachtzuschläge.

Dem Auftraggeber ist bekannt, dass zumindest 2 Mitarbeiter in beiden Fällen eingesetzt werden und zu entlohnen sind.

9. Gema: Alle Musikveranstaltungen müssen vom Veranstalter vorab der GEMA gemeldet werden. Das Hotel wird vom Veranstalter bezgl. Forderungen der GEMA - die aus unerlaubter Nutzung der GEMA oder Dritter entstanden sind - freigestellt.

10. Für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Auftraggeber.

Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne die Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Für entstandene Schäden haftet der Veranstalter. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Konferenz- und Bankettveranstaltungen übernimmt das Hotel keine Haftung.

Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial soll bis spätestens 12 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden.

11. Die Versicherung für eingebrachte Sachen hat der Veranstalter selbst zu besorgen.

12. Sollten Störungen oder Defekte an dem vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, so wird das Hotel unverzüglich für Abhilfe sorgen.

13. Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. In Sonderfällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkengeld wie in der Preisliste für Bereitstellungskosten aufgeführt, erhoben.

14. Bringt der Kunde selbstgefertigte Speisen/Kuchen etc. zur Veranstaltung mit, so ist er für deren ordnungsgemäßen Zustand selbst verantwortlich. Sofern hier ein Teilnehmer Schaden erleidet, stellt der Kunde das Hotel von jeglicher Haftung frei. Erleidet das Hotel einen Schaden, hat der Kunde diesen Schaden zu ersetzen.

15. Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung des Hotels. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung, und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen; in diesem Fall gilt Ziffer 5 der Allgemeinen Geschäftsbedingungen entsprechend.

16. Hat das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann es die Veranstaltung absagen.

17. Die Rechnungen des Hotels sind sofort nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug zahlbar.

18. Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist, soweit gesetzlich zulässig der Sitz des Hotelbetriebes.

19. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der nichtigen Bestimmung soll gelten, was dem gewollten Zweck in gesetzlich erlaubten Sinn am nächsten kommt.