



Advents-
Zeit

Weihnachten im stilvollen Ambiente feiern

Restaurant **AusZeit** 
im
Landhotel **Rügheim**



Zauberhafte Weihnachtszeit

Da kommt Vorfreude auf! Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit mit Familie oder netten Kollegen und genießen Sie die Adventszeit kulinarisch in unserem Restaurant AusZeit.

Wie wäre es mit einem gemütlichen Fondueabend oder einem weihnachtlichen Menü?

Oder genießen Sie das Beisammensein lieber bei einem saisonalen Buffet? Die Getränke und der weitere Verzehr werden nach Verbrauch berechnet. Für kleine Gruppen von 15 bis 30 Personen ist auch eine weihnachtliche Auswahlkarte möglich.

Gerne stellen wir Ihnen als Upgrade eine individuelle Pauschale nach Ihren Wünschen zusammen, die z. B. Getränke und weitere Specials, beinhaltet.

Das **“Rundum-sorglos-Paket”** für Ihre Firmenfeier!

Auf den folgenden Seiten finden Sie Einzelpreise sowie Paketbeispiele.

Unsere Räumlichkeiten

WEINSTUBE

(buchbar bis zu 35 Personen)

Draußen wird es kälter, in unserer uralten WEINSTUBE umso gemütlicher. Für natürliche Behaglichkeit sorgt das Zirbenholz, der Kamin und die weihnachtliche Dekoration.

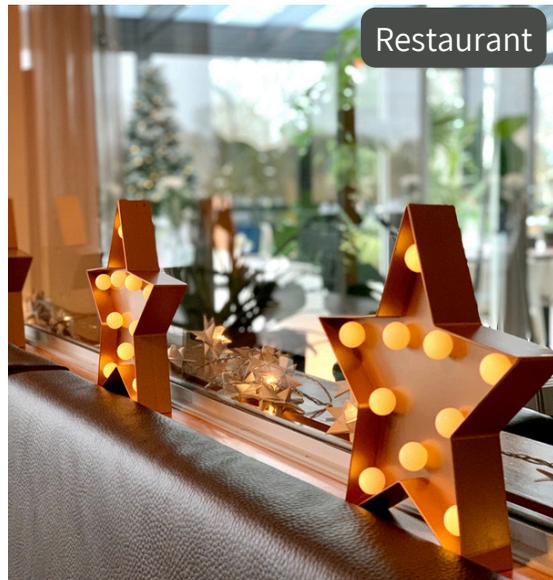


Weinstube

RESTAURANT

(buchbar bis zu 30 Personen)

In unserem modernen RESTAURANT genießt man Weihnachtsfeiern in einem aparten Ambiente ohne auf Gemütlichkeit verzichten zu müssen. Edles Design und dekorative Elemente sorgen für die passende vorweihnachtliche Stimmung.



Restaurant

WINTERGARTEN

(buchbar bis zu 80 Personen)

In unserem lichtdurchfluteten WINTERGARTEN blickt man von jedem Platz aus in die reizvolle Winterlandschaft. 2 separate Räumlichkeiten bieten den idealen Rahmen für eine individuelle Feier.

Vom Wintergarten haben Sie direkten Zugang zur TERRASSE, zur AUSZEIT-LOUNGE und zur nahe gelegenen EISSTOCKBAHN mit Feuerschalen. Diese Locations können gerne für einen Aperitif im Freien genutzt werden.



Wintergarten

Weihnachtsfeier "Klassik"



Buffet ab 39,90 € pro Person

(*auch als Pauschale ab 59,90 € pro Person
möglich - siehe Seite 5)



Unsere Pauschale "Klassik"

Getränkezeit

Getränke für alle Gäste bis 23:00 Uhr – enthalten sind Bad Brückenaauer Gourmet-Mineralwasser, unsere zwei Hausweine, Softdrinks und regionale Biere.

Dinnerzeit

Unsere Küche zaubert für Sie und Ihre Gäste ein 3-Gang-Bufferet. Zum Abendessen erwarten Sie weihnachtlich gedeckte Tafeln mit weißen Stoffservietten.



Weihnachtsfeier "Deluxe"



Menü ab 42,90 € pro Person

(*auch als Pauschale ab 69,90 € pro Person
möglich - siehe Seite 7)

Unsere Pauschale "Deluxe"

Aperitifzeit

Empfang mit Glühwein oder winterlichem Aperitif;
gerne auch Outdoor in unserer AusZeit-Lounge.

Getränkezeit

Getränke für alle Gäste bis 23:00 Uhr – enthalten sind Bad
Brückenauser Gourmet-Mineralwasser, unsere zwei Hausweine
aus unserer Weinkarte, Softdrinks und regionale Biere.

Dinnerzeit

Unsere Küche zaubert für Sie und Ihre Gäste ein 3-Gang-Menü
oder Buffet. Zum Abendessen erwarten Sie weihnachtlich
gedeckte Tafeln mit weißen Stoffservietten.

Digestif- oder Kaffeezeit

Nach dem Essen serviert unser Service eine Digestifrunde für alle
Gäste (aus drei von Ihnen vorab ausgewählten hochprozentigen
Getränken). Alternativ bieten wir eine italienische
Kaffeespezialität an.

Weihnachtsfeier als Fondue-Abend



Fondue-Essen ab 29,90 € pro Person

(* auch als Pauschale ab 49,90 € pro Person
möglich siehe Seite 9)

-bis maximal 25 Personen buchbar-

Fonduezeit

Ein tolles Käse- und Fleischfondue mit Appenzeller, Gouda, Emmentaler, Rinderhüfte, Hähnchenbrust und Schweinefilet in unserer rustikalen Weinstube. Zum Fondue servieren wir verschiedene Gemüsesorten wie Paprika, Brokkoli, Champignons und Schalotten. Salate werden in Form von Feldsalat, Radicchio und Chicorée serviert. Verfeinern können Sie Ihre Spieße mit Knoblauch-Mayonnaise, Cumberland, Mango-Curry, Guacamole und Meerrettich. Zudem reichen wir Baguette und Schwarzbrot.

Getränkezeit

Getränke für alle Gäste bis 23:00 Uhr – enthalten sind Bad Brückenaauer Gourmet-Mineralwasser, unsere zwei Hausweine, Softdrinks und regionale Biere.

Digestif- oder Kaffeezeit

Nach dem Fondue serviert unser Service eine Digestifrunde für alle Gäste (aus drei von Ihnen vorab ausgewählten hochprozentigen Getränken). Alternativ bieten wir eine italienische Kaffeespezialität an.



Wintermenü

Für den kleinen Kreis bieten wir unser saisonales Wintermenü ab 42,90 € pro Person an. Alternativ wählen Sie aus unserer winterlichen Speisekarte.

Menüs sind für Feiern bis zu 30 Personen möglich.



Öffnungszeiten

Weihnachtsfeiern sind von Montag bis Samstag abends ab 17 Uhr möglich.

Sonntags ist unser Restaurant AusZeit geschlossen.



Specials

EISSTOCKBAHN

Sie spielen vor oder nach dem Abendessen bei Glühwein und Punsch eine Runde auf unserer Eisstockbahn.

Preis: 9,50 € pro Person

ETIKETTE DINNER WEIHNACHTSEDITION

Das besondere Event für Ihre Abteilung und Kollegen! Alle Infos finden Sie auf Seite 11.

Preis: 89 € pro Person





Etikette-Dinner

Weihnachtsedition

*Mit Charme & Witz
zum perfekten Weihnachtsessen*

Abendessen als 4-Gang-Menü inklusive korrespondierende Weine,
dazu hilfreiche Tipps & Etikette-Regeln bei Tisch.
Abendveranstaltung.

Inhalte

Get Together

Weihnachtlicher Aperitif zu Beginn

Geschenke-Etikette

Ess-Etikette gab und gibt es überall

Fettnäpfchen bei Tisch ade

Weihnachts-Dresscode

Ablauf & Inklusivleistungen

Ein saisonales 4-Gang-Menü mit Weinbegleitung

Bad Brückener Gourmet Mineralwasser

Abschlusszertifikat

ab 89 € pro Person

Weitere Informationen



Getränkezeit

Alle Getränke, die nach 23:00 Uhr konsumiert werden, sind nicht in der Pauschale inbegriffen und werden gesondert berechnet.

Digestifzeit

Für Ihre Schnapsrunde suchen Sie einfach drei aus folgenden Digestifs aus: Williams Christ Brand, Haselnussbrand, Mirabellengeist, Weinbergpfirsichlikör, Johannisbeerlikör, Grappa, Ramazzotti, Sambuca oder Jägermeister.

Feierzeit im Hotel

Aufgrund der Gesetzgebung sind wir verpflichtet, Arbeits- und Ruhezeiten unseres Personals genau einzuhalten und zu dokumentieren. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Veranstaltungsende montags, dienstags, mittwochs und donnerstags auf 23:00 Uhr sowie freitags und samstags auf 00:00 Uhr festlegen müssen. Der Ausschank endet jeweils 30 Minuten vorher (Montag bis Donnerstag um 22:30 Uhr, Freitag und Samstag um 23:30 Uhr). Bei einer Verlängerung der Veranstaltung um eine Stunde entsteht für Sie ein Nachzuschlag von 200 €. An Freitagen und Samstagen ist eine Verlängerung bis 02:00 Uhr mit letzter Runde um 01:30 Uhr möglich. Hier berechnen wir 400 €.

Haftung

Der Veranstalter verpflichtet sich für alle, durch seine Veranstaltung oder deren Gäste entstandenen Schäden jeglicher Art sofort finanziell aufzukommen. Für Garderobe, Fotoapparate oder mobile Geräte wie Laptop oder Ähnliches, sowie für alle im öffentlichen Bereich gelagerten Geschenke wird vom Hotel keine Haftung übernommen.

Das Jugendschutzgesetz ist in vollem Umfang vom Veranstalter eigenverantwortlich einzuhalten. Für mitgebrachte Speisen wie Torten oder Kuchen übernimmt das Hotel keine Haftung.



Das "Kleingedruckte"

Personenanzahl und Mindestumsatz

Wir benötigen zu jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine garantierte Personenanzahl. Diese ist bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben.

Diese Zahl gilt als Mindestpersonenanzahl für die das Hotel die Vorbereitungen trifft. Sollte uns keine andere Zahl innerhalb der Frist bekannt gegeben werden, berechnen wir die Anzahl an Personen, die Sie uns vorab genannt haben. Bis 2 Tage vor der Veranstaltung, können max. 2 Gäste kostenfrei storniert werden.

Stornierungskosten

Aus organisatorischen Gründen müssen wir bei Absagen von fest gebuchten Feierlichkeiten Stornierungskosten berechnen.

Die Kosten richten sich nach folgenden, verschiedenen Faktoren:

- Wahl des Arrangements
- Gebuchte Personenanzahl
- Zeitpunkt der Stornierung

Bitte erfragen Sie die Stornierungskosten bei der Buchung Ihrer Veranstaltung.

Raummiete (exklusive Nutzung)

Nur bei exklusiver Nutzung einer Räumlichkeit berechnen wir eine Raummiete.

Je nach Personenanzahl wählen Sie, zusammen mit unserer Bankettleitung, die entsprechende(n) Räumlichkeit(en) aus.

Die Kosten für Raummiete gestalten sich anhand der Personenanzahl und der gebuchten Räume. Einzelheiten erfragen Sie bei unserer Bankettleitung.

Von der Anfrage bis zur Buchung



SPECIAL: Bei Weihnachts- oder Neujahrsfeiern im November, Januar und Februar erhalten Sie einen Rabatt von 5 %!

Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihrem Wunschtermin an
restaurant@landhotel-ruegheim.de.

All Ihre Fragen werden gerne im persönlichen Termin oder per E-Mail beantwortet.

Unsere Bankettleitung erstellt Ihnen außerdem ein individuelles Angebot, das Sie bitte mit Ihrer Unterschrift versehen an uns zurückgeben und damit rechtsverbindlich machen.

Wir freuen uns auf die Weihnachtszeit mit Ihnen.

*Lassen Sie Ihre Weihnachtsfeier
zu etwas ganz Besonderem werden!*