

##Z lqwhu#J###
P hq' #0#Y ruvfkdijh##
#####5357#



Wir verwöhnen Sie nicht nur kulinarisch...

*Gerne gestalten wir mit Ihnen eine unvergessliche
Weihnachtsfeier mit lauter guten Ideen
damit Sie mit Ihrem Team gut motiviert in das
neue Jahr starten können...*

Aram und Abra

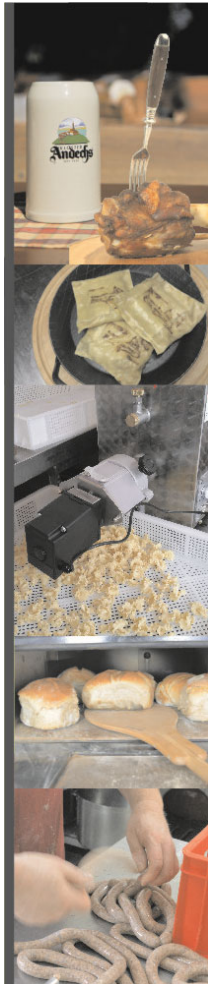
*Wie wäre es mit...
einer Fackelwanderung, mit einem
Gulaschsuppentopf im Wald und historische
Anekdoten aus dem Hegau vom
Nachtwächter?*

*Zauberer, Feuerspucker, Teamevent
und vieles mehr
vermitteln wir Ihnen gerne.*

*Wir finden bestimmt auch das
passende für Ihre
Weihnachtsfeier!*



Wir stellen uns vor:



Das rustikale Ausflugslokal mit Fachwerk, Ritterflair und lauschigem Biergarten bietet deutsche Küche und Events. Seit knapp 20 Jahren führen wir unseren idyllisch gelegenen Berggasthof im Herzen des Hegau´s. Ausgezeichnet mit zwei Löwen von Schmeck den Süden sind wir ein zertifiziertes Gasthaus das größten Wert auf regionale, hausgemachte Gerichte legt. Nun sind wir auch mobil und können Sie auch außerhalb unserer Räumlichkeiten kulinarisch verwöhnen. Gerne halten wir für Sie auch unsere Cateringvorschläge/ Grillbuffetvorschläge / Buskarte usw. bereit.



Schauen sie einfach auf unserer Internetseite www.Burg-Rosenegg.de vorbei und informieren Sie sich über unsere Vielfalt.

*Ihre Familie Weiermann
und das Rosenegg-Team*

Ansprechpartner:

Corina Weiermann-Seidl

info@burg-rosenegg.de

Tel: +49 7731-22445



Empfänge

Glühweinempfang an der Apres-Ski-Bar:

Wir empfangen Ihre Gäste mit weihnachtlicher Musik und heißen Glühwein oder alkoholfreien Punsch an unserer Gaudihütte an der Apres-Ski-Bar auf unserer Terrasse mit zauberhaften Aussicht.

pro Person 5,90 €

Faßbieranstich 30 l

passend zu den zünftigen Spezialitäten 270,00 €

Sekttempfang:

Burg Rosenegg Sekt 0,75 l 22,90 €



Aus der Suppenküche:

<i>Rindfleischsuppe mit Nudeln</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Badische Flädlesuppe</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Wildleberknödel</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Festliche Rieslingsuppe</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Rosenegger Bergkässüppchen</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Maronencremesuppe</i>	<i>8,90 €</i>

Suppen servieren wir am Tisch aus der Terrine

Gerne dürfen Ihre Gäste auch unsere Suppen aus der Speisekarte à la carte bestellen.

Zum Auftakt:

<i>Hausgemachtes Bauernbrot mit Schmalztöpfle, Kräuterbutter und Butter</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Wildererteller mit Wildfrikadelle/ Wildschinken/ Preiselbeerdip und Feldsalat</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Blätterteigsterne mit Räucherlachs und Meerrettichsahne</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Wintersalat und geräucherte Forelle und Meerrettichdipp</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Saisonelle Häppchen Variation „ein Gruß aus der Küche“</i>	<i>16,90 €</i>

Vorspeisensalate:

<i>Winterliche Blattsalate mit Walnussvinaigrette und hausgebeizten Wildschinken</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Ackersalat an Balsamico, Speckwürfel und Croutons</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Gemischter Salatteller der Saison</i>	<i>7,90 €</i>

Wilde Weihnachtsspezialitäten von unseren hauseigenen Jägern!

<i>Wildmedaillon an Wildrahm</i>	<i>33,90 €</i>
<i>Rehbraten in Wacholderrahmsauce</i>	<i>30,90 €</i>
<i>Wildschweinbraten an Glühweinsoße</i>	<i>30,90 €</i>

Dazu servieren wir :

Semmelknödel, Spätzle, Rotkraut und Rosenkohl

Hauptgerichte:

Stellen sie sich aus folgender Auflistung Ihre Hauptgangkomposition aus 2 Fleischsorten zusammen.

Wir servieren Ihnen den Hauptgang auf Platten am Tisch, so dass Ihre Gäste eine Auswahl zwischen Ihren 2 Fleischsorten haben.

Der Preis gibt das hochwertigere Fleisch an. Soßen dürfen gerne ausgetauscht werden. Gerne kochen wir auch nach Ihren Vortellungen!

Jägerbraten	21,90 €	Rinderbraten	23,90 €
Schweinefilet	25,90 €	Rinderroulade	26,90 €
Rumpsteakmedaillons	32,90 €	Zanderfilet an Rieslingsauce	30,90 €
Schweinefilets im Speckmantel	25,90 €	Kalbshaxen	26,90 €
bayrischer Krustenbraten	22,90 €	Gefüllter Kalbsbraten	27,90 €
Putenmedaillon	22,90 €	Hähnchenbrustfilet	25,90 €
Putenmedaillons „Bristol“ mit Mandeln paniert	23,90 €		

Soßen zur Auswahl:

Bratensauce, Pilzrahmsauce, Sauce Hollandaise, Speckbiersauce, Madagaskarpfefferrahm, Gorgonzola, Bergkäse, Cognacrahm, Rosmarinjus, Cafe de Paris

Inclusive dazu servieren wir:

Beilagen:

Bunte Gemüseplatte, hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelplatte mit pommes frites, pommes chips und Kroketten, Braten- und Pilzrahmsauce

Vegetarisch:

Für Vegetarier empfehlen wir statt Fleisch zu den genannten Beilagen:

Gebackenen Camembert	18,90 €
Gemüsefrikadellen	18,90 €
Maultaschen vegan	18,90 €

oder eine a la carte Auswahl wie z.B. Käsespätzle, Gemüseteller, ...



Kinder:

Ihre kleinen Gäste können je nach Verzehr zu einem geringfügigeren Preis, sich am Menü beteiligen, oder gerne aus unserer Kinderkarte a la carte wählen!



Unsere Menüvorschläge sind Einheitsessen. Wenn Sie Ihren Gästen eine individuelle Auswahl ermöglichen möchten, dann bitten wir Sie a la carte aus unsrer reichhaltigen Weihnachtskarte zu bestellen.

Zum Abschluss noch etwas Süßes

Eisbombe „Bengal“	9,90 €
Apfel Walnuss Crumble mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesauce	8,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Glühweinpflaumen an Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Weihnachtsmousse auf roter Grütze und Sahne	7,90 €
Wintereis auf Lebkuchenbrösel und Sahne	7,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Wintereis	8,90 €



Zur späten Stunde vom Buffet:

Nuss- und Hefezopf oder Brezel	(pro Person)	2,90 €
Belegte Brote	(pro Person)	5,90 €
Mitternachtssuppe mit Brot		8,90 €
Bergkäsesuppe		7,90 €
Käseauswahl vom Holzbrett	(pro Person)	9,90 €

Kaffee/Kuchen

Wir besorgen Ihnen gerne sämtlichen Kuchen nach Absprache bei unseren Bäcker des Vertrauens. Der Preis für Kuchen und Torten liegt ca. zwischen 30,00 € bis 75,00 €. Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen. Für Bedienung, Geschirr Tischwäsche usw. werden 3,90 € pro Person berechnet. Gerne stellen wir Ihnen nach dem Buffet zum Verpacken Alufolie und Pappteller zu einer Pauschale von 5,00 € zur Verfügung. Bitte beachten Sie im Anhang unsere Kuchen-Vereinbarungen und geben Sie diese unterschrieben zurück. Kaffee schenken wir Kannenweise aus zum Preis von 23,90 €

Wir empfehlen:
 Feinste Tortenkunst aus Gottmadingen. Für sämtliche Anlässe, die passende Torte in den verschiedensten Formen und Geschmacksrichtungen! "WoW"!

Sonstige mit gebrachte Sachen müssen mit der Geschäftsleitung abgesprochen werden!

Unsere urigen Spezialitäten

zur kalten Jahreszeit:

Racletteabend

Das gemeinsame Raclette-Erlebnis mit Freunden verbindet. Geselliges zusammen sein beim rustikalen Racletteabend. Ein kulinarischer Genuss, am Tisch zubereitet und einfach mal was anderes.

Uriger Abend in der Apres-Ski-Hütte bis zu 50 Personen.

Raclette inklusiv reichhaltigen abwechslungsreichen Zutaten
pro Person 30,90 €

(nur in Verbindung mit der Hütte buchbar)



Zünftige Spezialitäten:

Saftiger Schinken im Brotteig

mit reichhaltigen Salatvariation

17,90 €

Spareribs all you can eat mit Farmerkartoffeln

und verschiedenen Dipps

17,90 €

Mittelalterlicher Gaumenschmaus auf dem Holzbrett.

Mit knusprigen Schweinshaxen, Hähnchenschlegel, Spareribs, Würstchen und Fleischküchle mit verschiedenen Dipps, Farmerkartoffeln und Gemüse

24,90 €

(Auch als bayrische Version möglich, mit Krustenbraten ect...)

Spanferkel knusprig aus dem Brotbackofen (am Buffet aufgeschnitten)

hausgemachte Semmelknödel, Pommes, buntes Gemüse ab 20 Personen 22,90 €



Schnitzelparty

Verschiedene Schnitzelvariationen vom Kalb, Pute und Schwein mit buntem Gemüse, Spätzle, Pommes, Dipps und Soße.

25,90 €

Urige Vesper-Runde

bunt gemischte Vesperplatte dazu Wurstsalat und unser feines Steinofenbrot
pro Person

17,90 €

Catering

Wir versorgen Sie auch zuhause mit unseren reichhaltigen Leckereien. Fragen Sie nach unserem Catering-Angebot. Wir helfen Ihnen gerne Ihr Fest an Ihrer Wunschlocation umzusetzen.



*Wir haben noch mehr großartige Ideen im Angebot, wie z.B. eine Weinprobe, Feuerspucker usw.
Gerne stellen wir mit Ihnen ein Angebot ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammen.*

Buffet

Auch ein reichhaltiges Salat- oder ein süßes Dessertbuffet lässt sich zu Ihrem gewünschten Hauptgang kombinieren. Gerne stellen wir Ihnen ein, auf Sie abgestimmtes, Buffet zusammen. Lassen Sie sich von unseren Buffet Ideen inspirieren wie z.B. ein italienisches Buffet oder Asiatische Schlemmereien. Wir organisieren auch feine Grillbuffets ab 30 Personen auf unserer traumhaften Panoramaterrasse. Fordern Sie unsere Speziellen Buffetvorschläge an.



Festtafel

*Wir gestalten Ihre Festtafel gern nach Ihren Vorstellungen.
Unser Florist zaubert Ihnen frische Blumenarrangements ab 10,00 €.
Alternativ bieten wir auch ein rund um Service an von einer professionellen Dekorateurin, die Ihnen behilflich ist bei Tischkärtchen, Bonbonieren, Gastgeschenken, Menükarten usw... In Zusammenarbeit mit Ihnen gelingt uns bestimmt eine kreative Tischkultur die ganz nach Ihrem Geschmack ist.*

Allgemeiner Ablauf:

Veranstaltungen, die sich über unsere übliche Sperrzeiten von 24.00 Uhr ausdehnen sollen, bitten wir im Vorhinein anzumelden. Hierfür berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 100,00 pro angefangene Stunde.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass einige Gerichte (z.B. gefüllte Kalbsbraten und Eisbombe) nur ab einer gewissen Personenzahl möglich sind.

Außergewöhnliche Aufwände wie Tanzfläche frei räumen, Streuartikel beseitigen, Dekorationen aufbauen oder entsorgen, Tafel umdecken usw werden Aufwandsgerecht in Rechnung gestellt.

*Bitte melden Sie uns die exakte Personenzahl bis spätestens 48 Stunden vor Ihrem Fest.
Wir bitten um Verständnis, dass diese Zahl zur Rechnungsstellung bindend ist.*

Mit Unterzeichnung unserer Bankettvereinbarung stimmen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu, die Sie auf unserer Internetseite einsehen können

Unsere Wein Empfehlung:



<i>Munzinger Kapellenberg/Tuniberg: Müller-Thurgau trocken</i>	1,0 l	23,00 €
<i>Weißer Burgunder</i>	1,0 l	25,00 €
<i>Muskateller Kabinett</i>	0,7 l	24,00 €
<i>Steinbacher Riesling trocken, Steinbach, Baden-Baden</i>	1,0 l	23,00 €
<i>Hohentwieler Elisabethenberg Müller-Thurgau Trocken, Weingut Vollmayer, Hilzingen, Baden</i>	1,0 l	27,00 €
<i>Insel Reichenau/ Winzerverein reichenau/ Bodensee Grauburgunder trocken</i>	0,1 l	27,90 €
<hr/>		
<i>Munzinger Spätburgunder Weißherbst</i>	1,0 l	27,00 €
<i>Reichenauer Spätburgunder Rose trocken</i>	0,7 l	27,00 €
<i>Glottertäler Spätburgunder Weißherbst</i>	1,0 l	27,00 €
<hr/>		
<i>Heilbronner Staufenberg Trollinger Halbtrocken, Zentralgenossenschaft Württemberg</i>	1,0 l	22,00 €
<i>Munzinger Kapellenberg Spätburgunder trocken trocken oder halbtrocken, Winzergenossenschaft Munzingen, Tuniberg</i>	1,0 l	26,90 €
<i>Reichenauer Spätburgunder trocken, Reichenau, Bodensee</i>	1,0 l l	29,00 €
<i>Hex von Dasenstein Spätburgunder Trocken, Kapellrodeck Baden</i>	1,0 l	27,00 €
<i>Primitivo Monte Pietroso</i>	1,0 l	23,00 €
<i>Becco Montepulciano D'Abruzzo, Italien</i>	1,0 l	27,00 €

Gerne dürfen Ihre Gäste auch a la carte aus unserer Getränkekarte wählen.

Wünschen Sie sich einen Speziellen Wein. Gerne besorgen wir Ihnen diesen, oder Sie dürfen Ihn gegen Korkgeld gerne selber mit bringen.

Festhütte:

Unsere urige Festhütte bietet Platz für bis zu 60 Personen. In rustikaler Berghütten-Atmosphäre lässt sich zünftig feiern. Für 250 € Hüttenpauschale können Sie exklusiv in geschlossener Gesellschaft Ihre Weihnachtsfeier oder sonstige Anlässe ausrichten.



Genießen Sie das weihnachtliche Flair auf Burg Rosenegg!



Verbindliche Reservierung:

- Mit der Verarbeitung meiner Daten zum Event erkläre, ich mich einverstanden und akzeptiere die Datenschutzrichtlinien vom Berggasthof Burg Rosenegg.

Senden Sie bitte die ausgefüllte Bestätigung der Reservierung bitte innerhalb 3 Tagen per E-Mail an weiermann@burg-rosenegg.de oder per Post an Berggasthof Burg Rosenegg, Hofgut Rosenegg 1, 78239 Rielasingen oder bringen sie zur Detailbesprechung mit.

Datum der Veranstaltung		
Beginn der Veranstaltung	Uhr	
Mittagessen/Kaffe-Kuchen/Abendessen?		
Anzahl Gäste Erwachsene		
Kinder	7-11 Jahre	3-6 Jahre
Vor- und Zuname (Rechnungsadresse)		
Straße,		
PLZ und Ort		
Telefon		
E-Mail		
Art der Feier (z.B. Geburtstag, Taufe, Hochzeit ...):		

Bitte geben Sie uns möglichst genau die Personenanzahl 1 Woche im Voraus an.

Die 24 h vorher angegebene Personenzahl dient als Abrechnungsgrundlage.

Unsere AGB's sind auf unserer Internetseite www.Burg-Rosenegg.de einsehbar. Mit dieser Unterschrift bestätigen Sie die AGB's gelesen und anerkannt zu haben.

Preise, Zahlungsbedingungen, Aufrechnung

Unsere Rechnungen sind entweder sofort oder nach Absprache innerhalb von 10 Tagen nach Zugang ohne Abzüge zur Zahlung fällig.

Im Falle von Stornierungen von Aufträgen werden dem Auftraggeber die bis zum Zeitpunkt der Stornierung angefallenen Kosten in Rechnung gestellt. Mindestens werden dem Kunden jedoch pauschal die Stornierungskosten gemäß nachfolgender Tabelle, angegeben in Prozent der Angebotssumme, in Rechnung gestellt:

Bei Stornierung bis 60 Tage vor dem vereinbarten Termin: 20 %;

Bei Stornierung bis 14 Tage vor dem vereinbarten Termin: 50 %;

Bei Stornierung bis 7 Tage vor dem vereinbarten Termin: 90 %;

Bei späterer Stornierung 100 %.

Ort, Datum:

Unterschrift

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie möchten am _____ (Datum)

Ihre _____ (Anlass)

bei uns veranstalten. Darüber freuen wir uns sehr, müssen Sie allerdings auf folgendes hinweisen:

Wiederholt sind Salmonellenvergiftungen nach Hochzeitsgesellschaften aufgetreten, bei denen die Gäste den zum Kaffee gereichten Kuchen selbst mitgebracht hatten. Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden, die ein Gast bei ihm erlitten hat. Darüber hinaus riskiert der Gastwirt Betriebschließung, eventuelle Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung. Sie werden verstehen, dass dies unangemessen wäre, sofern eine Salmonellenvergiftung oder ein allergischer Schock auf den von Ihnen selbst mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist. Deshalb wird folgendes vereinbart:

KUCHEN-VEREINBARUNG

zwischen a) Gastwirt Name, Anschrift Berggasthof Burg Rosenegg
Corina Weiermann-Seidl
Hofgut Rosenegg 1
78239 Rielasingen

und b) Name, Anschrift _____

1. Der Vertragspartner Ziffer b) (Name, Anschrift) bringt den zum Kaffee gereichten Kuchen ausschließlich selbst mit.
2. Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben. Entgelt ist lediglich für das Eindecken der Tische und das Bedienen zu zahlen und zwar pauschal in Höhe 3,90 € je Gedeck.
3. Der Vertragspartner Ziffer b) ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen verantwortlich.
4. Der Vertragspartner Ziffer b) wird den mitgebrachten Kuchen als solchen mit Aufstellungsschildern kennzeichnen
Oder die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) schriftlich deklarieren.
5. Sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, stellen die Vertragspartner Ziffer b) den Gastwirt von jeglicher Haftung frei.
6. Sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, der auf den mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist (z.B. Betriebschließung oder Ähnliches) hat der Vertragspartner Ziffer b), ohne dass ihn ein Verschulden trifft, diesen Schaden zu ersetzen. Es wird unterstellt, dass der Schaden auf den Kuchen zurückzuführen ist, wenn der Vertragspartner Ziffer b) nicht von jedem Kuchen ein Stück als Rückstellprobe für die Dauer von 48 Stunden aufbewahrt.

Ort/Datum

Gastwirt

Vertragspartner



Wir freuen uns, mit Ihnen Ihr Fest gestalten zu dürfen!

Familie Weiermann und Team

- Berggasthof Burg Rosenegg -

- 78239 Rielasingen -

Telefon: 0049 +7731-22445

info@burg-rosenegg.de

www.Burg-Rosenegg.de