

SCHLOSSBERGHÜTTE

BAD TEINACH

SEIT 2015



Liebe Gäste der Schloßberghütte,

Wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern möchten.
Unsere Blockhütte im rustikalen Ambiente bietet Platz für bis zu 120 Personen.

Um den Charme unserer Schlossberghütte zu bewahren,
ist es nicht möglich mit dem Auto anzureisen.
Parkmöglichkeiten finden Sie direkt am Hotel Therme Bad Teinach oder auf dem großen
Parkplatz am Freibad in Bad Teinach.
Sie erreichen die Schloss Berghütte zu Fuß in ca. 15 Minuten.

Um die Waldruhe einzuhalten und auf Rücksicht unserer Nachbarn, ist ab 22.00 Uhr ein Rücktransfer in den Ort
zwingend notwendig. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und organisieren einen Shuttle bei einem
kooperierenden Busunternehmen.

Gerne nimmt unser Veranstaltungsbüro Ihre Anfrage entgegen:

bankett@hotel-therme-teinach.de
Tel. 07053 / 29-100

SCHLOSSBERGHÜTTE

BAD TEINACH

SEIT 2015

Natur pur - 360°

Wir begrüßen Sie gerne mit einem Aperitif auf unserer Sonnenterrasse.
Genießen Sie die erfrischende Schwarzwaldluft!



Aperitif

€

Sekt, Stettener Heuchelberg Riesling	0,1 l	4,70
mit Holunderblütensirup	0,1 l	5,00
Prosecco DOCG, Venti 2, Terre Nardin	0,1 l	4,80
Orangensaft	0,2 l	3,00
Glühwein	0,2 l	4,20
Bierbowle	0,2 l	4,50
Pils Pfiff	0,1 l	2,00
Dazu empfehlen wir:		
Regionale Holzofen-Brotschnitte mit Rauchforelle, Bauernkäse, Schwarzwälder Schinken, Schwarzwurst, Leberwurst, Fassbutter mit Schnittlauch	Stück	3,80
oder Kirschtomaten-Mozzarella-Stick	Stück	3,10

Als Gastgeber des Abends bieten wir Ihnen die Möglichkeit, die Kosten im Voraus planbar zu gestalten. Ab 20 Erwachsenen sind die folgenden Getränkepauschalen für Ihre Gruppe buchbar:

Pauschale I:	€
Bier vom Fass und aus der Flasche, Mineralwasser medium und naturell, Teinacher Saftschorlen, Frucade, Cola, Cola-Mix und alkoholfreie Heißgetränke	
3 Stunden	17,00
5 Stunden	24,00

Pauschale II:	
Wie Pauschale I zuzüglich Weiß-, Rosé- (Weißherbst) und Rotwein im offenen Ausschank	
3 Stunden	27,00
5 Stunden	34,00

Pauschale III:	
Wie Pauschale II zuzüglich Stettener Heuchelberg Rieslingssekt und ein Digestif (Williams, Kirschwasser, Obstler oder Ramazotti)	
3 Stunden	31,00
5 Stunden	38,00

Pauschalpreis pro Person.

Verlängerung der Pauschalen ist möglich. Pro Stunde und Person 5,00 €.

Ein Wechsel der Pauschalen nach Beginn der Feier ist nicht möglich.

Vesperbüfett (ab 20 Personen bis 120 Personen)

Kalte Gerichte und Salate

Fleischküchle

Schwäbischer Wurstsalat

Kartoffelsalat

Krautsalat mit Speck

Räuchervesper vom Brett mit Blut und Leberwurst, Schwarzwälder Schinken

Bauernbratwürsten, Landjäger und Schinkenwurst

Käsevariation mit heimischem Bauernkäse
und bayrischem Weichkäse

* * *

Warme Gerichte

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe

Ofenfrischer Fleischkäse mit Senf

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

* * *

Radieschen, Cornichons, Griebenschmalz, Butter
und Landbrot

* * *

Desserts

Fruchtige Beerengrütze mit Vanillesauce und Vanilleeis

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Apfel und Rosinen

34,00 € pro Person

Auf Wunsch Mitternachtsimbiss:

Landjäger mit Griebenschmalz und Brotkorb

7,50 € pro Person

Currywurst mit Brötchen

6,50 € pro Person

**Grillbüfett (ab 30 Personen bis 120 Personen)
- In den Monaten Mai bis Ende September -**

Marktfrische Salate vom Büfett
mit 2 verschiedenen Dressings

* * *

Bedienen Sie sich nach Herzenslust am Grill:

Marinierte Schweinenackensteaks
Putenbrust
Argentinische Rumpsteaks
Garnelenspieß
Rostbratwurst
Pfannengemüse mit Kräutern der Provence
Marinierter Grillkäse
Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm
Diverse Grillsaucen und Senf
Verschiedene Brotsorten

* * *

Dessert

Obstsalat, eingelegte Beeren,
Joghurt Panna Cotta und Mövenpick Eis nach Wahl

39,50 € pro Person

Auf Wunsch Mitternachtsimbiss:

Landjäger mit Griebenschmalz und Brotkorb	7,50 € pro Person
Currywurst mit Brötchen	6,50 € pro Person

Schwäbisches Büfett (ab 30 Personen bis 100 Personen)

Suppe zur Wahl (wird serviert)

Hausgemachte Kraftbrühe mit Kräuterflädle

* oder *

Kartoffelrahmsuppe

mit gerösteter Bauernbratwurst und Croûtons

* oder *

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

* * *

Marktfrische Salate vom Büfett
mit Blatt-, Kartoffel- und Rohkostsalaten
dazu 2 verschiedene Dressings

* * *

Kalte Gerichte

Gegarte Ochsenbäckle auf Salat von Heckengäulinsen

Rauchforellenfilet aus dem Würzbachtal

Schwarzwälder Schinkenbrett mit eingelegtem Gemüse

Metzgersülze mit Sauce Vinaigrette

Vegetarische Gemüseterrine mit Schmand

Käsebrett mit Früchten garniert

* * *

Warme Gerichte

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Trollinger-Sauce

Wildgulasch mit Preiselbeeren dazu Apfelrotkohl,

Spätzle und Serviettenknödel

Gemüseauflauf (Vegan möglich)

* * *

Desserts

Grießflammerie mit Apfelkompott

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

43,00 € pro Person

Auf Wunsch Mitternachtsimbiss:

Landjäger mit Griebenschmalz und Brotkorb

7,50 € pro Person

Currywurst mit Brötchen

6,50 € pro Person

Fleischfondue mit Brühe (ab 20 Personen bis 70 Personen)

Salatauswahl vom Büfett (Vorspeise)

* * *

Fondue
mit Rinderfilet, Schweinefilet
Putenbrust und frischem Gemüse
zum Garen in heißer Rinderbrühe

Dazu verschiedene Dips
kleine Pellkartoffeln
und Baguette

32,00 € pro Person

* * *

Auf Wunsch Dessert:

8,50 € pro Person
(Bitte wählen Sie 3 Komponenten)

Beerengrütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Maraschino
Mousse au Chocolat mit Eierlikör
Grießflammerie mit Sauerkirschen-Kompott
warmer Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln
Mövenpick Eis nach Wahl

Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung der Schloßberghütte Bad Teinach.
2. Ab einem Mindestumsatz von 1.500,00 € kann die Schloßberghütte exklusiv reserviert werden. Der verbindlichen Reservierung muss die unterschriebene Akzeptanz der Geschäftsbedingungen zu Grunde liegen.
3. Die exklusive Reservierung der Schloßberghütte für eine geschlossene Gesellschaft ist auf Anfrage und nach Verfügbarkeit ab 18.00 Uhr möglich.
4. Die Bewirtung und der Ausschank auf der Schloßberghütte ist auf 24:00 Uhr begrenzt. Es ist darauf zu achten, insbesondere auf der Schloßberghütte, dass die Nachtruhe im Freien ab 22:00 Uhr eingehalten wird. Alle Türen und Fenster müssen ab 22.00 Uhr geschlossen bleiben.
5. Bitte beachten Sie, dass unsere Schloßberghütte mit Auto nicht angefahren werden darf. Parkmöglichkeiten finden Sie direkt am Hotel Terme Bad Teinach oder auf dem großen Parkplatz am Freibad in Bad Teinach. Sie erreichen die Schloßberghütte zu Fuß in ca. 15 Minuten.
6. **Eine Buchung der Schloßberghütte ist nur möglich, nach Vorlage einer Shuttle – Buchungsbestätigung für den Heimweg Ihrer Gäste nach 22.00 Uhr.** Ein Shuttle-Transfer vom Hotel Terme Bad Teinach zur Schloßberghütte und zurück mit dem Kleinbus (max. 17-Sitzer) ist auf Anfrage und nach Verfügbarkeit bei einem kooperierenden Busunternehmen gegen Gebühr buchbar. Für die einfache Hin- & Rückfahrt sind ca. € 190,00 zu kalkulieren. Bitte beachten Sie, dass eine Buchung der Schloßberghütte nur möglich ist, wenn ein Shuttle für den Heimweg nach 22.00 Uhr organisiert ist. Die Rückführung erfolgt möglichst auf dem ausgewiesenen Weg nach Rötenbach.
Gerne geben wir Ihnen hier weitere Auskunft.
7. Bitte beachten Sie, dass die Schloßberghütte, mit Rücksicht auf die Anwohner, spätestens um 0.30 Uhr verlassen sein muss (Shuttle).
8. Ab 23:00 Uhr berechnen wir eine zusätzliche Service-Pauschale von € 150,00 pro angefangene Stunde.
Musikalische- und künstlerische Darbietungen sind bis 24.00 Uhr erlaubt.
9. Größte Verunreinigungen werden gesondert berechnet.
10. Ein „à la carte Service“ ist auf unserer Hütte nicht möglich.
11. Mitgebrachte Speisen oder Getränke werden mit einem Gedeckpreis, Korkgeld oder Regiekosten berechnet:
 - Kuchengedeckpreis € 4,00 pro Person
 - Weine / Sekt / Champagner € 18,00 je 0,75 l
 - Präsentation der Hochzeitstorte € 80,00

Aufgrund der aktuellen Gesetzgebung ist es nicht gestattet bereits servierte Speisen ein zweites Mal anzubieten.

SCHLOSSBERGHÜTTE

— BAD TEINACH —

SEIT 2015

12. Für das Erstellen von Menükarten berechnen wir 12,00 €
Für jede weitere Karte werden 4,00 € berechnet.
13. Gerne können Sie bis 17:00 Uhr am Veranstaltungstag Ihre Dekoration (Blumen, Musik, etc.) anliefern. Nur zum Be- und Entladen kann die Hütte anfahren werden. Dortiges Parken während der Veranstaltung ist ausdrücklich untersagt.
14. Für von Ihnen gebrachte Dekoration, Blumen, etc. die durch unsere Mitarbeiter anschließend auf den Tischen nach Ihren Vorgaben arrangiert wird, werden mit einem Arbeitsaufwand je € 10,00 pro Tisch berechnet.
15. Musiker- und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder ggf. uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. GEMA-Anmeldung und damit zusammenhängende Gebühren trägt der Veranstalter.
16. Die Rechnungslegung erfolgt auf Basis der angemeldeten Personen. Grundlage dafür ist die drei Werktage vorher bekannte Personenzahl, sofern sich diese nicht erhöht hat. Sollte sich die Personenzahl erhöhen, so wird diese rechnungsgemäß berechnet.
17. Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Bestellungen, die 3 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurück liegen, unterliegen dem Vorbehalt einer Preiserhöhung.
18. Unsere Rechnungen sind ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen zu zahlen. Je nach Größe der Veranstaltung kann eine Anzahlung von 50% des geschätzten Verzehrumsatzes (bestellte Personenzahl x Menü / Büffetpreis + € 15,00 zu erwartender Getränkeumsatz pro Person) erhoben werden.
19. Sollte der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter sein, haftet dieser uns gegenüber als Gesamtschuldner.
20. Reduziert sich bei festen Rahmenabsprachen die Personenzahl (bei über 25 Personen) über 20%, behalten wir uns vor, eine zusätzliche Belegung der freien Tische vorzunehmen.
21. Stornierungen vom 6. - 3. Tag stellen wir mit 50% des Mindestumsatzes zzgl. € 10,00 veranschlagtem Getränkekonsum pro Person in Rechnung. Danach werden 80% des vereinbarten Mindestumsatzes zzgl. € 10,00 veranschlagtem Getränkekonsum pro Person berechnet.
22. Für Ihre Anfrage wenden Sie sich bitte an das Hotel Therme Bad Teinach:

Telefon 07053 / 29-100

E-Mail bankett@hotel-therme-teinach.de

Gelesen und akzeptiert:

Ort, Datum:

Unterschrift: _____