

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 100 Personen.

Um den Charme unserer Schlossberghütte zu bewahren
und um Rücksicht auf unsere Anwohner, 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 Schlossberghütte zu Fuß in ca. 15 Minuten.

Um die Waldruhe einzuhalten und auf Rücksicht unserer Nachbarn,
ist die Bewirtung auf unserer Hütte bis 00.30 Uhr begrenzt.
Wir bitten Sie, den Rücktransfer in den Ort mit Autos oder einem Sammelbus zu organisieren.
Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung eines Shuttle bei einem kooperierenden Busunternehmen.

Gerne nimmt unser Veranstaltungsbüro Ihre Anfrage entgegen:

veranstaltungen@hotel-therme-teinach.de
Tel. 07053 / 29-104

SCHLOSSBERGHÜTTE

BAD TEINACH

SEIT 2015

Natur pur

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



Aperitif

€

Sekt, Stettener Heuchelberg Riesling	0,1 l	5,00
mit Holunderblütensirup	0,1 l	5,20
V8 Sior Gildo Moscoro Dolce Vino	0,1 l	5,20
Orangensaft	0,2 l	3,50
Glühwein	0,2 l	4,20
Pils Pfiff	0,1 l	2,00

Dazu empfehlen wir:

Regionale Holzofen-Bratschnitte 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 Heißgetränke

3 Stunden	22,00
5 Stunden	36,50

Pauschale II:

Bier vom Fass und aus der Flasche, Mineralwasser medium und naturell, Teinacher Saftschorlen, Frucade, Cola, Cola-Mix und Heißgetränke

Zuzüglich unseren Hauswein Weiß-, Rosé- (Weißherbst) und Rotwein

3 Stunden	35,00
5 Stunden	58,50

Pauschale III:

Bier vom Fass und aus der Flasche, Mineralwasser medium und naturell, Teinacher Saftschorlen, Frucade, Cola, Cola-Mix und Heißgetränke, Unseren Hauswein Weiß-, Rosé- (Weißherbst) und Rotwein

Zuzüglich Stettener Heuchelberg Rieslingssekt und ein Digestif (Williams, Kirschwasser, Obstler oder Ramazotti)

3 Stunden	39,00
5 Stunden	65,00

Pauschalpreis pro Person.

Verlängerung der Pauschalen ist möglich. Pro Stunde und Person 10,00 €.

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

Vesperbüfett (ab 30 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, Mandeln und Vanillesoße

39,00 € pro Person

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

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

* * *

Grillpaket 1

Rostbratwurst/ Rote Wurst
Marinierte Schweinenackensteaks/ Marinierte
Putenbruststeaks
Garnelenspieß

47,00 € pro Person

Grillpaket 2

Rostbratwurst/ Rote Wurst
Marinierte Schweinenackensteaks/ Marinierte
Putenbruststeaks
Garnelenspieß
Marinierter Grillkäse

51,50 € pro Person

Grillpaket 3

Rostbratwurst/ Rote Wurst
Marinierte Schweinenackensteaks/ Marinierte Putenbruststeaks
Garnelenspieß
Marinierter Grillkäse
Argentinische Rumpsteaks
Lachsfilet

72,50 € pro Person

Beilagen Inklusive:

Pfannengemüse mit frischen Kräutern der Provence
Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm
3 verschiedene Grillsaucen und Senf
Bauernbrot und Baguette

* * *

Dessert

Obstsalat, eingelegte Beeren,
Joghurt Panna Cotta und Bauernhofeis nach Wahl

Weitere Komponenten nach Marktangebot und Verfügbarkeit
Sprechen Sie uns an!

Schwäbisches Büfett (ab 30 Personen)

Suppe zur Wahl (wird serviert – bitte wählen Sie eine Suppe aus)

Hausgemachte Kraftbrühe mit Kräuterflädle

* oder *

Kartoffelrahmsuppe

mit gerösteter Bauernbratwurst und Croûtons

* oder *

Schwarzwälder Tomatencremesuppe mit Bauernbrotroutons

* * *

Marktfrische Salate vom Büfett

mit Blatt-, Kartoffel- und 2 Rohkostsalaten

dazu 2 verschiedene Dressings

* * *

Kalte Gerichte (wählen Sie 3 der Vorspeisen)

Sousvide gegartes Schweinefilet 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 Lembergerjus

Wildgulasch mit Preiselbeeren dazu Apfelrotkohl,

Spätzle und Serviettenknödel

Gemüseauflauf (Vegan möglich)

* * *

Desserts

Grießflammerie mit Apfelkompott

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

54,50 € pro Person

Schwäbisches Menü 1:

Schwäbischer Vorspeisenteller

Kartoffelcremesuppe
mit gerösteter Bauernbratwurst und Croutons

„Schwabenteller“
Schweinefilet mit Pilzrahm, glacierten Karotten
dazu Spätzle und Maultäschle

oder

Käsespätzle „Schloßberghütten Art“
an Schmelzzwiebeln und Blattsalat

Ofenschlupfer mit Vanillesoße
und Karamelleis

4- Gang: 45,50 € p.P.

3- Gang: 39,50 €

Schwäbisches Menü 2:

Schwäbische Tapas

Schwarzwälder Tomatencremesuppe
mit Schinkenchip und Croutons

Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebeln
und Bratkartoffeln

oder

Kräuterflädle gefüllt mit Gemüse an Pilzrahm

Panna Cotta von der weißen Schokolade
mit saisonalen Früchten

4- Gang: 49,50 € p.P.

3- Gang: 44,50 €

Fleischfondue mit Brühe (bis zu 50 Personen)

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

* * *

Fondue
mit Rinderfilet, Schweinefilet
Putenbrust und frischem Gemüse
Zum selbstzubereiten (Garen in heißer Rinderbrühe)

Dazu 3 verschiedene Dipsaucen, eingelegtes Essiggemüse
kleine Pellkartoffeln und Baguette

44,00 € pro Person

* * *

Dessert **Bitte wählen Sie 3 Komponenten**

Beerengrütze mit Vanillesauce
Obstsalat
Mousse au Chocolat mit Grand Marnier
Grießflammerie mit Sauerkirschkompott
warmer Ofenschlupfer mit Äpfeln und Mandeln
Bauernhofeis nach Wahl

8,50 € pro Person

Gestalten Sie Ihr Menü nach Herzenslust:

KLEINE APPETITANREGER UND VORSPEISEN

Beilagen Salat	€ 4,90
Töpfele Griebenschmalz oder Obazda mit Bauernbrot	€ 5,90
„Schwarzwälder Vespertellerle“ mit Schwartenmagen, Blutwurst, Kräuterfrischkäse und Radieschen	€ 5,90
G'schwenkte Bauernbratwurst mit Bauernbrot	€ 6,90
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Würzbachtal an Salat von Heckengäulinsen dazu Brot	€ 12,90
Gebackener Ziegenkäse mit Wildkräutersalat und Holunder-Vinaigrette	€ 10,50
Carpaccio vom Weiderind mit Wildkräutern und Süßkartoffel-Chips	€ 14,00
Burrata mit Tomate und Basilikum	€ 12,50
Parmaschinken mit Melone	€ 9,00
Metzgersülze mit Sauce Vinaigrette	€ 7,50
Gemüseterrine mit Kräuter Schmand	€ 7,50
Lachsrolle (Flädle, Avocado, Rauchlachs) auf Wakameesalat	€ 12,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle / mit Grießnocken	€ 7,00
Haugemachte Kartoffelsuppe mit Brot	€ 6,50
Schwarzwälder Rauchforellensüppchen	€ 7,90
Spargelcremesuppe mit Croutons (Saisonales Angebot)	€ 7,00
Schwarzwälder Tomatencremesuppe	€ 7,00

HAUPTGÄNGE

Hausgemachter Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurkenstreifen und Bauernbrot	€ 11,90
• Mit Schwarzwurst	
• Mit Emmentaler Käse	€ 13,90
G'schmelzte Maultaschen mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 12,90
Fleischkäse mit Schmelzzwiebeln, Spiegelei	
Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 14,90
Unsere schwäbischen Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	€ 12,90
Geschmorte Schweinebäckchen an Majoran Jus dazu Spinatknödel und krossen Zwiebeln	€ 16,90
Schwäbische Käsespätzle auf Schlossberghütten Art mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Beilagen Salat	€ 12,90
Spinat-Käseknödel an Walnussbutter mit kleinem Beilagen Salat	€ 15,90
Lachs auf Currygemüse und Gewürzreis	€ 23,50
Gefüllte Kalbsbrust oder Zwiebelrostbraten mit Jus	€ 29,50
Serviettenknödel mit Rahmpilzen	€ 16,90

SCHLOSSBERGHÜTTE
— BAD TEINACH —
SEIT 2015

DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Preiselbeeren	€ 7,50
Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Karamelleis	€ 8,50
Schwarzwälder Kirschrolle	€ 4,00
Saisonale Kuchenauswahl	€ 3,30
Tiramisu / Erdbeertiramisu	€ 7,50
Mousse au Chocolat von der weißen oder dunklen Schokolade	€ 7,50
Salat von frischen Früchten mit Saisonalem Sorbet	€ 7,50
Panna Cotta mit saisonalem Obst / Fruchtsauce	€ 7,50

Auf Wunsch Mitternachtsimbiss:

Vesperbrettle mit Bauernbrot	€ 7,50 pro Person
Currywurst mit Brötchen	€ 6,50 pro Person
Gulaschsuppe mit ofenfrischen Brot	€ 8,00 pro Person

Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung der Schloßberghütte Bad Teinach.
 2. Ab einem Mindestumsatz von 2.500,00 € kann die Schloßberghütte exklusiv ab 18.00 Uhr 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 und ab 40 Personen 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 nicht mit dem Auto angefahren werden darf. Parkmöglichkeiten finden Sie direkt am Hotel Therme Bad Teinach oder auf dem großen Parkplatz am Freibad in Bad Teinach. Sie erreichen die Schloßberghütte zu Fuß in ca. 15 Minuten.
 6. 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.
Ein Shuttle-Transfer vom Hotel Therme 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.
 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 bei Veranstaltungen nicht möglich.
 11. Mitgebrachte Speisen oder Getränke werden mit einem Gedeckpreis, Korkgeld oder Regiekosten berechnet:
 - Kuchengedeckpreis € 4,90 pro Person
 - Weine / Sekt € 22,00 je 0,75 l
 - Champagner € 28,00 je 0,75 l
 - Spirituosen / Schnaps € 40,00 je Flasche
- Aufgrund der aktuellen Gesetzgebung ist es nicht gestattet bereits servierte Speisen ein zweites Mal anzubieten.
12. Für das Erstellen von Menükarten berechnen wir 4,00 € je Karte
 13. Gerne können Sie bis 17:00 Uhr am Veranstaltungstag Ihre Dekoration (Blumen, Musik, etc.) anliefern. Nur zum Be- und Entladen kann die Hütte angefahren 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.

SCHLOSSBERGHÜTTE

BAD TEINACH

SEIT 2015

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. Bitte geben Sie uns hierfür eine Meldung, wenn Sie externe Künstler / Musiker beauftragen.
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 Personenanzahl erhöhen, so wird diese rechnungsgemäß berechnet.
17. Kinderpreise: 0-3 jährige Kinder nehmen kostenfrei am Buffet teil. Kinder im Alter von 3-6 Jahren werden mit 25 % des Buffetpreises berechnet und Kinder von 7-13 Jahre mit 50 % des Buffetpreises. Bei einem ausgewählten Menü können die Kinder á la carte bestellen.
18. 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.
19. 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.
20. Sollte der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter sein, haftet dieser uns gegenüber als Gesamtschuldner.
21. Reduziert sich bei festen Rahmenabsprachen die Personenzahl (bei über 25 Personen) über 20%, behalten wir uns vor, eine zusätzliche Belegung der freien Tische vorzunehmen.
22. 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.
23. Für Ihre Anfrage wenden Sie sich bitte an das Hotel Therme Bad Teinach:

Telefon 07053 / 29-104

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

Gelesen und akzeptiert:

Ort, Datum:

Unterschrift:_____