



## Menüvorschläge

*Unser Haus ist bekannt für eine geschmackvolle und herausragende Küche. Mit Liebe zum Detail und leidenschaftlicher Hingabe bereitet Ihnen unser Küchenteam ein unvergessliches Menü zu, welches unser freundliches und stets hilfsbereites Personal serviert.*

### Unser Bestseller

Feldsalat mit Himbeervinaigrette,  
knusprigen Speckstreifen und gerösteten Croûtons

**xxx**

Australisches Black Angus Rind unter der Kräuterkruste  
mit Pfeffercognacsauce, dazu Karotten-Zuckerschoten-Gemüse  
und Kartoffelkrapfen

**xxx**

Duett aus weißem und zartbitterem Schokoladenmousse  
an Amaretto-Kirschen

### Menu I

Blattsalate in Balsamico Vinaigrette mit sautierten Trauben  
und gebratenem Speck

**xxx**

Rinderfilet vom australischen Black Angus  
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

**xxx**

Rote Grütze mit Vanilleeis

### Menu II

Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen und Öl verfeinert

**xxx**

Tranchen vom Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
dazu Kartoffelkrapfen

**xxx**

Panna Cotta mit Fruchtmark und Früchtebouquet

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Büffet „Klassisch“

Allgäuer Festtagssuppe mit Brätknödel, Backerbsen und Fleischeinlage

**xxx**

Salatbüffet mit gemischten Blattsalaten und vier angemachten Salaten,  
Kartoffelsalat, Hausdressing und Toppingauswahl

**xxx**

Schweinelendchen am Stück gebraten, Kalbsbraten und Geflügelteilen  
Beilagen Auswahl: hausgemachten Spätzle, Kartoffelgratin, Reis,  
mediterrane Kartoffeln, Schwenkkartöffelchen, Butternudeln, Braten- und  
Rahmsauce und Gemüse der Saison  
(drei Beilagen zur Auswahl)

**xxx**

Mousse au Chocolate, Bayerisch Creme, Obstsalat, Vanille- und  
Fruchtsauce

## Büffet „Mediterran“

Fischplatte mit hausgebeiztem Lachs, geräucherte Forellenfilets, Melone  
mit Parmaschinken und verschiedenen Salamisorten aus Italien, Vitello  
Tonnato, gegrilltes Gemüse in Öl & Kräutern eingelegt, Meeresfrüchtesalat,  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Blattsalate mit Rucola und  
Hausdressing, frisch gebackene Auswahl an Baguette

**xxx**

Piccata Milanese (in Ei und Käse gebackene Schweinelendchen)

Geschmorte Kalbshaxe

Hähnchenkeule in Kräutern mariniert

Penne oder Spaghetti, Kartoffelgratin, gegrilltes Gemüse, Tomaten- und  
Käsesahnesauce

**xxx**

Tiramisu, Obstsalat und Panna Cotta

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.



## Unsere Räumlichkeiten

### noVa



Unser neu renoviertes Gourmetrestaurant-noVa bietet Privatsphäre und ist ideal für kleine Veranstaltungen. Durch die Öffnungszeiten des gleichnamigen Gourmetrestaurants gilt die Verfügbarkeit eingeschränkt auf Anfrage. Zudem erwarten wir im noVa einen Mindestumsatz von 1600,00 €.

Wenn der Raum an Schließtagen des Gourmetrestaurants speziell gewünscht wird, erheben wir eine Raummiete von 150,00 €.

Größe und Kapazität: 20 m<sup>2</sup> für max. 18 Personen

### Pavillon



Der lichtdurchflutete Pavillon lädt zu großen Feiern ein und bietet einen wunderschönen Blick auf unsere romantische Terrasse. Bei nicht Auslastung der Raumkapazität erlauben wir uns das Berechnen einer Raummiete in

Höhe von 200,00 €

Größe und Kapazität: 90 m<sup>2</sup> für max. 80 Personen

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber Saisonbedingt variieren.



## Restaurant



Unser rustikales Restaurant bietet eine charmante Atmosphäre in der Sie unsere Menüs genießen können.

Kapazität: Tafel für max. 14 Personen – nur Menü

*Passend zu Ihrer Feier gestalten und drucken wir Ihnen, auf Wunsch, individuelle Menükarten in DIN A6. Außerdem stellen wir Spitzkerzen oder Teelichter im Glas kostenfrei zur Verfügung.*

## Süße Träume in unseren Zimmern

*Wie praktisch, wenn Sie Ihren Gästen auch ein Zimmer für den benötigten Schlaf nach der Feier anbieten können. Dabei fallen Sie schwerelos und auf kürzesten Wegen vom Veranstaltungsort in ein bequemes, weiches Bett. Für unsere Veranstaltungen geben wir einen Rabatt von 5-10% auf jedes Zimmer mit oder ohne Frühstück.*



Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber Saisonbedingt variieren.

# Veranstaltungsangebot Hotel-Restaurant Römerhof



Allgemeine Geschäftsbedingungen des Hotel Restaurant Römerhof

## Besondere Bestimmungen bei Veranstaltungen

1. Die Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Lieferungen und Leistungen des Römerhofs, insbesondere Veranstaltungen wie Konferenzen und Bankette sowie alle damit zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen, insbesondere auch Catering und Event- Serviceleistungen.
2. Die Unter- und Weitervermietung von Räumen oder Flächen an Dritte sowie die Veränderung der vereinbarten Art der Veranstaltung bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Römerhof.
3. Der Auftraggeber hat für seine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse rechtzeitig und auf eigene Kosten zu beschaffen. GEMA – und ähnliche Gebühren sind unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.
4. Die Anbringung von Dekorationen oder anderen Materialien bedarf der Zustimmung des Römerhofs. Die Dekorationsmaterialien müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Auf Anfrage hat der Auftraggeber dem Römerhof den entsprechenden Nachweis zu führen. Ausschließlich der Auftraggeber ist für die Einhaltung der feuerpolizeilichen Anforderungen verantwortlich.
5. Der Auftraggeber muss selbst mitgebrachtes Dekorationsmaterial bis spätestens 48 Stunden nach der Veranstaltung wieder abholen. Danach ist der Römerhof berechtigt, es auf Kosten des Auftraggebers zu entsorgen.
6. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit
  - 6.1 Bei Nichtauslastung der Raumkapazität ist der Römerhof berechtigt bei erhöhter Nachfrage auch nachträglich noch Räume zu tauschen.
  - 6.2 Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss dem Römerhof spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Der Römerhof muss dem in Textform zustimmen. Der Abrechnung wird die tatsächliche Personenzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der vereinbarten Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Auftraggeber das Recht den vereinbarten Preis zu mindern, wenn er eine ersparte Aufwendung nachweisen kann.
  - 6.3 Bei Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 Personen ist der Römerhof berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der abweichenden Raummieten, zu tauschen.
  - 6.4 Grundsätzlich darf maximal bis 4:00 Uhr im Raum gefeiert werden. Um 3:30 Uhr muss spätestens die Musik ausgemacht werden und ab 2:00 Uhr wird eine Servicepauschale pro Mitarbeiter fällig um Nachtzuschläge auszugleichen.
  - 6.5 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Endzeiten der Veranstaltung und stimmt der Römerhof diesen Abweichungen zu, so kann der Römerhof den Raum, aufgrund einer nachfolgenden Veranstaltung tauschen (z.B. Kaffee und Kuchen verzögert sich und wird deswegen im Restaurant eingenommen und nicht im Pavillon).
7.
  - 7.1 Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen nur nach schriftlicher Vereinbarung mit dem Römerhof mitbringen. In diesen Fällen erlaubt sich der Römerhof bei Speisen ein Tellergeld von 75% des regulären Verkaufspreises und bei Getränken ein Korkgeld von 15,00 € bei Wein und Schaumwein und 25,00 € bei Spirituosen einzufordern.
  - 7.2 Bei mitgebrachtem Kuchen wird ein Kaffeegedeck berechnet in dem Tellergeld enthalten ist. Wenn der Römerhof Kuchen im Namen der Veranstaltung bestellt, wird dieser zum Einkaufspreis direkt weiter gegeben.
8. Sofern im Rahmen der Veranstaltung auch Zimmer überlassen werden, gelten die Geschäftsbedingungen für Hotelaufnahmeverträge.
9. Sollten Speisen, nach einer Veranstaltung mit Buffet, übrig bleiben muss der Veranstalter selbst Gefäße zur Mitnahme mitbringen. Des Weiteren übergibt der Römerhof die Verantwortung für die Unversehrtheit der Speisen mit der Umfüllung an den Gast

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.

# Veranstaltungsangebot Hotel-Restaurant Römerhof



10. Stornierungen von Veranstaltungen sind bis vier Wochen vor der Veranstaltung kostenfrei. Ab vier Wochen werden 40% der vereinbarten Bankettkosten und ab zwei Wochen 60 % eingefordert. Bei einer Stornierung zwei Tagen vor der Veranstaltung werden 95% der vereinbarten Bankettkosten erhoben.
11. Leihgeräte wie Beamer, Pinnwände oder Flipcharts werden berechnet.

## **Besondere Bestimmungen bei Catering**

12. Der Cateringauftrag ist mindestens sechs Wochen im Voraus schriftlich zu erteilen. Sollte sich die Personenzahl ändern, wird dies dem Römerhof unverzüglich, jedoch mindestens fünf Tage vor dem Liefertermin, mitgeteilt.
13. Eine kostenlose Stornierung ist bis sechs Wochen vor Liefertermin möglich. Danach werden 40% der vereinbarten Lieferungskosten, vier Wochen vorher 60% der vereinbarten Lieferungskosten erhoben.
14. Das Equipment darf nur zu vereinbarten Zwecken und am vereinbarten Ort genutzt werden. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Für hochwertige Ausstattung kann ein angemessener Mietpreis erhoben werden. Zur Verfügung gestellte Ausstattung ist vom Veranstalter nach Veranstaltungsende zum vereinbarten Termin zur Abholung bereitzustellen.
15. Sollten angebotene Produkte saisonbedingt nicht lieferbar sein oder dem Römerhof von Ihren Lieferanten nicht in erforderlicher Menge bzw. Qualität geliefert werden, so behält sich der Römerhof geringfügige Änderungen der angebotenen Speisen/Getränke durch gleichwertige Waren vor.

## **Rücktrittsrecht des Römerhof**

16. Der Römerhof ist berechtigt von Verträgen zurück zu treten wenn:
  - 16.1 Höhere Gewalt oder andere von dem Römerhof nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich oder unzumutbar machen.
  - 16.2 die Durchführung des Vertrags den Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Römerhofs nachhaltig beeinträchtigen kann.

## **Haftung des Römerhof**

17. Sollten Störungen oder Mängel an den Waren oder Leistungen des Römerhofs auftreten, wird sich der Römerhof auf unverzügliche Rüge des Vertragspartners bemühen, für Abhilfe zu sorgen. Unterlässt der Vertragspartner, einen offensichtlichen Mangel innerhalb einer Frist von einer Woche anzuzeigen, so ist ein Anspruch auf Minderung erloschen.
18. Der Römerhof haftet für leicht fahrlässig verursachte sonstige Schäden nur dann, wenn diese auf die Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht oder einer Kardinalspflicht in einer den Vertragszweck gefährdenden Weise zurückzuführen sind. In diesen Fällen ist die Haftung auf den vorhersehbaren vertragstypischen Schaden begrenzt.
19. Der Römerhof haftet nicht für eingebrachte Sachen

## **Schlussbestimmungen**

20. Es gilt deutsches Recht.
21. Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Auf individuelle Wünsche kann nach persönlicher Absprache gerne eingegangen werden.  
Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, Angebot und Preise können aber  
Saisonbedingt variieren.