



Aperitif:

Bei schönem Wetter empfangen wir Sie auf unserer sonnigen Terrasse oder andernfalls in unserem lichtdurchfluteten und großzügigen Pavillon.

Angebot:

Sekt, Prosecco, Champagner oder alkoholfreier Sekt abgerundet mit Aperol,
Orangensaft oder Holundersirup

Berechnet wird nach Verbrauch

Zusätzlich buchbar:

Canapés variantenreich belegt und garniert, 2 Stück pro Person
Aufpreis pro Person 4,50 Euro

Verschiedenes Fingerfood
Aufpreis pro Person 6,60 Euro

Champagner auf Wunsch mit Cassis als Kir Royal
Aufpreis pro Person 13,20 Euro

Bierbar nach Empfehlung des Bräutigams
berechnen wir pro Fass



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



Häppchen

Belegte Baguettescheiben	
Schinken	1,90 €
Schinken geräuchert	2,40 €
Käse	2,00 €
Weichkäse (Brie)	3,30 €
Lachs geräuchert	3,50 €
Lachs gebeizt	2,00 €
Forelle geräuchert	3,30 €
Roastbeef	3,10 €
Entenbrust geräuchert	2,80 €
Kalbsleber Pâté	2,00 €
Frischkäse mit Kräutern	2,40 €
Tomate Mozzarella	2,80 €
Italienische Salami	2,60 €
Mediterranes Gemüse	2,00 €
glacierter Schweinerücken	3,60 €
Garnelen	3,60 €
Rindertatar pikant	5,70 €
Rehrücken mit Sauce Cumberland	5,90 €
Kalbsbries	5,40 €
Wachtelbrust	2,00 €
Buscetta	3,30 €

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



Finger Food

Antipasti Gemüse mit Pesto	2,10 €
Rehrücken mit Selleriepüree	3,60 €
Vitello Tonnato	3,30 €
Wachtelbrüstchen auf Linsensalat	3,60 €
Maultäschchen auf Kartoffelsalat	2,40 €
Gebackene Kalbskopfpraline	2,40 €
Tatar vom Edelfisch mit Gurken Espuma	2,70 €
Rindertatar (vom Filet) mit Sesam	2,90 €
Fischbällchen auf Salsa Verde	2,90 €
Garnelen auf Guacamole	2,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	2,50 €
Gebackene Champignons	1,80 €
Pikante Fleischbällchen mit Dip	2,60 €
Putenstreifen im Cornflakes-Mantel	2,60 €
Fleischkühle auf Kartoffelsalat	2,60 €
Rinder Ragout auf Kartoffelpüree	3,10 €
Blätterteig Gebäck	2,00 €
Mini Pizza	2,40 €
Mini Frühlingsrolle	2,40 €

Quiches vom Blech

Lauch	2,60 €
Lauch und Speck	2,60 €
Dürrtomaten	2,60 €
Blattspinat	2,80 €
Schinken	2,60 €
Gemüse	2,60 €
Pilze	2,60 €
Brokkoli	2,60 €

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



Menüvorschläge

Unser Haus ist bekannt für eine geschmackvolle und herausragende Küche. Mit Liebe zum Detail und leidenschaftlicher Hingabe bereitet Ihnen unser Küchenteam ein unvergessliches Hochzeitsmenü 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

Preis pro Person 44,00 Euro

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

49,20 Euro

Menu II

Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen und Öl verfeinert

xxx

Tranchen vom Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
dazu Kartoffelkrapfen

xxx

Panna Cotta mit Fruchtmark und Früchtebouquet

47,00 Euro

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



Menübausteine

Salate

Beilagensalat	3,90€
mit knackigen bunten Blattsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat, wahlweise mit Haus oder Essig-Öldressing	
Vorspeisensalat	4,50 €
mit knackigen bunten Blattsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat, wahlweise mit Haus- oder Essig-Öldressing	
Gemischter Salat	7,20 €
mit gebratenen Pilzen	
Gemischter Salat	7,20 €
mit glacierten Trauben und Nüssen	
Knackiges Salatbouquet	16,80 €
mit gebratenen Riesengarnelen und geschmälzten Kirschtomaten	
Knackiges Salatbouquet	15,00 €
mit gebratener Maispouardenbrust und Mango-Chutney	
Feine Scheiben von der geräucherten Entenbrust	17,70 €
an Orangenkonfit und Baby Leaf Salat	
Rucola Salat	11,70 €
Rote Beete Carpaccio mit Parmesanspänen und Pinienkernen	
In Aromen gebratene Edelfische	17,70 €
mit Salatbouquet und Krustentierschaum	
Carpaccio vom Rinderfilet	18,00 €
mit Rucola Bouquet und Feigenkonfit	
Wachtelbrüstchen	15,60 €
an Balsamicolinsensalat mit Rucola Bouquet	

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



Suppen

Kräftige Rinderbrühe	5,80 €
wahlweise mit Kräuterflädle, Maultäschle, Grießklößle oder Steinpilzstrudel	
Schwäbische Festtagssuppe	5,80 €
mit Kräuterflädle, Maultäschle und lockeren Grießklößchen	
Klare Tomatenessenz	6,40 €
mit Basilikum-Quarknocken	
Wildkraftbrühe	7,90 €
mit Pistazienklößchen oder Waldpilzstrudel	
Geflügelbrühe	5,00 €
mit Suppennudeln Fleischeinlage und Gemüsebrunoise	
Balsamico-Tomatensuppe	6,90 €
mit Knoblauchcroutons Basilikum-Fritt	
Kürbiscremesuppe	6,00 €
mit steirischem Kernöl und seinen Kernen	
Rote Beete Schaumsuppe	6,90 €
mit Meerrettichklößchen und Milchschaum	
Spinat- oder Bärlauch Cremesuppe	6,90 €
mit Kartoffel-Knoblauchstange	
Hummerschaumsüppchen	12,00 €
mit Hummerfleisch und Gemüsebrunoise	

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



Zwischengänge

Waldpilzravioli in Salbeibutter mit Kartoffelschaum und Champignonchips	14,40 €
Spaghetti al olio mit Babyspinat und Schmortomätchen	10,20 €
Gebratene Wachtelbrust auf buntem Balsamicolinsensalat und Rosmaringlace	17,70 €
Linguine in Trüffelrahm mit konfierten Kirschtomaten	16,90 €
Zanderfilet auf getrüffeltem Belugalinsen dazu Speckchips	19,20 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf Parmesan-Rucola-Risotto mit Parmaschinken	17,80 €
Riesengarnelen-Seeteufel Spieß auf Orangen-Fenchelgemüse mit Zitronengrasschaum	18,00 €
Pochiertes Rotbarbenfilet auf Bouillonkartoffeln	16,80 €
Schwarzwaldforellenfilet auf Gurkengemüse mit Dill-Senf-Sauce	15,80 €
Barbarieentenbrust auf Kürbis-Kartoffelstampf dazu Mango Chutney	16,80 €

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



Hauptgänge

Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Karottengemüse	23,70 €
Kalbstafelspitz aus dem Ofen in Salbeisauce mit Zucchini-gemüse, Bandnudeln und Schwenkkartoffeln	24,90 €
Zartes Kalbsschnitzel in Rahmsauce mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle	21,80
Kalbsrückensteak auf Rahmpolenta mit gebratenen Pilzen und Gemüse der Saison	28,00 €
Roastbeef am Stück gegart vom hausgereiften Rind an Barolosauce, mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin	29,00 €
Lammkarrée unter der Kräuter-Senfkruste auf Bohnenragout dazu Kartoffelkrapfen und konfierte Kirschtomaten	33,60 €
Zarter Lammrücken unter der Olivenkruste, auf Thymiansauce, dazu Honigmöhrrchen und Ziegenkäseravioli	30,90 €
Kalbsfilet auf Morchelrahmsauce mit Erbsencreme und Fingerkarotten, dazu feine Butternudeln	33,60 €
Medaillon vom Rinderfilet an Trüffeljus auf gebratenen Pilzen und Keniabohnen, dazu Knoblauch-Kartoffelcreme	38,40 €
Tranchen vom heimischen Rehrücken auf Rahmwirsing, mit Holunderblütenjus, dazu hausgemachte Haselnuss-Schupfnudeln	34,50 €
Filet von der Schwarzwaldforelle in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten	22,50 €

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



Saiblings Filet auf Babyspinat mit geschmorten Kirschtomaten, dazu Kartoffel-Knoblauchcreme	24,90 €
Seeteufel Medaillons auf Ratatouille dazu Olivengnocchi	30,90 €
Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmsauerkraut dazu Kartoffel-Thymianstampf	27,30 €
Jakobsmuschel und Riesengarnele an Kartoffel-Currystampf mit Blattspinat und Zitronengrasschaum	32,40 €
Doradenfilet an Kartoffel-Kräuterstampf mit Pulpo-Bohnenvinaigrette und Champagnerschaum	28,00 €
Pochiertes Seezungenröllchen im Fenchel-Zitronengrassud dazu Safran-Risotto	35,70 €
Gebratenes Thunfischsteak auf Asiagemüse und Jasmin-Reis	29,70 €

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



Dessert

Obstsalat mit Vanilleeis und Schlagrahm	6,00 €
Sommerbeeren mit Vanille Parfait und Schlagrahm	8,10 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,90 €
Panna Cotta mit Sauerkirschen und Mandelkrokant	6,90 €
Buttermilchmousse auf Maracujaspiegel dazu Erdbeeren	8,10 €
Dunkles und helles Mousse au Chocolate mit frischen Früchten	8,10 €
Creme Brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Mangosorbet	8,40 €
Parfait von belgischer Schokolade mit heißen Kirschen und Ananas-Chutney	9,30 €
Dreierlei Sorbet bis zu 15 Personen	8,40 €
Schokoladen Brownie an Baileyssahne und Vanilleeis	8,40 €
Orangen-Schokoladenkuchen mit Krokant-Eis und Orange	8,40 €

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 Hochzeitssuppe mit Brätknödel, Backerbsen und Fleischeinlage

xxx

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

xxx

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

xxx

Mousse au Chocolate, Bayerisch Creme, Obstsalat, Vanille- und
Fruchtsauce
45,60 Euro

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 Schweinelenochen)
Geschmorte Kalbshaxe

Hähnchenkeule in Kräutern mariniert

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

xxx

Tiramisu, Obstsalat und Panna Cotta

48,00 Euro

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



Auszug aus der Weinkarte

Baden: Rolf Willy Blanc de Noir , halbtrocken, 2016	21,00 €
Die Aromen in der Nase erinnern an Eisbonbon, weiße Johannisbeere und süßlichen, tropischen Früchten. Im Mund wunderbar frisch, feinfruchtig, leicht, anregend und säurearm. Passt hervorragend sowie zu Fisch und Meeresfrüchten, als auch zu Grillgerichten.	
Luberon: Gran Marrenon blanc , trocken, 2015	27,00 €
Extrem hellgelb mit goldenen Reflexen; im Bouquet florale und fruchtige Aromen nach Weißdorn und Akazie. Im Mund ausgewogen mit Noten von Holz und Honig und angenehmer Säure. Dieser vollmundige Weißwein passt zu Kalb oder Wildgeflügel.	
Baden: Weingut Heger Grauer Burgunder Vitus , trocken, 2017	35,00 €
Harmonischer Duft nach vollreifen Weinbeeren und eleganten Röstnoten. Ein lebhafter, moderner Grauburgunder welcher im Holzfass ausgebaut wird. Für kräftige Speisen besonders lecker.	
Baden: Hagnauer Burgstall Weißherbst , halbtrocken, 2016	26,00 €
Von herzhaft-fruchtiger, vollmundiger Art. Elegant und reich an Aromen. Ein Genußwein für jeden Anlass. Passt zu Geräuchertem und Käsegerichten, sowie Kürbisvariationen.	
Baden: Alexander Laible Rosé ** , trocken, 2016	27,00 €
In der Nase Vielschichtigkeit von Wildkirsch und Walderdbeeren bis hin zu schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen saftig und zupackend. Ein toller Gaumenschmeichler. Als Essensbegleiter oder Solist.	
Provence: Domaine des Planes Rosé Cuvée Tiboulen , trocken, 2017	31,00 €
Glänzendes lachsrosa; feines, blumiges und saftiges Bouquet mit frischen Fruchtaromen und viel Finesse. Ein Gedicht zu Schalenfrüchten, Wolfsbarsch oder asiatischer Küche.	
Württemberg WMF Untertürkheim Lemberger ** , trocken, 2017	24,00 €
Warmer, körperreichen Lemberger aus dem Holzfass mit vollmundigen Aromen, angenehmer Säure und vollendet im Geschmack. Lecker zu Rostbraten und Wild.	

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



Burgenland **Salzl Gran Cuvée**, trocken, 2015

37,00 €

Tiefdunkle, rubinrote Farbe mit schwarzem Kern. In der Nase angenehm reife Zwetschgen-Kirsch Frucht, Brombeere und Johannisbeere, mit viel Dörrobst und Schokolade unterlegt. Am Gaumen saftig, dicht und stoffig; sehr viel reife Frucht und weiche Tannine. Ein toller Cuvée aus den Rebsorten Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Apulien **San Marzano Primitivo Sessantanni**, trocken, 2014

48,00 €

Dieser Wein ist in jeder Hinsicht intensiv, die Farbe fast schwarz mit rubinroten Schattierungen. In der Nase findet sich der Duft von Kirschen, Pflaumen, Noten von Holz, Mineralien und Tabak. Der Wein ist weich und voll im Geschmack mit einer Tiefe, die kaum zu enden scheint.

Unser Angebot

Sie bringen Ihren eigenen Kuchen mit und wir berechnen eine Servicepauschale für das schneiden des Kuchens, das bereitstellen, sowie das spülen von Tellern und Besteck und betreuen Ihrer Gesellschaft. Wir stellen Ihnen unlimitiert Kaffee in der Kanne und Tee zur Verfügung.

Preis pro Person 7,50 Euro

Davon ausgenommen sind:

Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato (wird nach Verbrauch berechnet)

Eis an heißen Sommertagen, Preis pro Kugel 1,80 €

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen auch gerne ein Kuchenbüffet nach Ihrer Wahl

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 m² 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 m² 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 Nachzuschläge 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.