SEHR GEEHRTE GÄSTE

Sie suchen nach einem außergewöhnlichen Rahmen für Ihre Veranstaltung
und persönlichem Service.

Im CITY HOTEL Reutlingen finden Sie all' dies und noch etwas mehr...
die Liebe zum Detail in allen Bereichen.

Lassen Sie sich von gut geschulten Mitarbeitern beraten und verwöhnen,
denn Ihre Zufriedenheit steht stets im Mittelpunkt
unseres Interesses.

Genießen Sie das besondere Ambiente in unserem Restaurant
oder in einem unserer vielfältigen Veranstaltungsräume.

Die Durchführung Ihrer Veranstaltung
bedeutet für uns ein hohes Maß an Verantwortung.
Wir möchten Sie entlasten - vertrauen Sie auf unsere bewährte
Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung,
damit Sie sich als Gastgeber auf das Wesentliche konzentrieren können.

Die nachfolgend aufgeführten Speisen sind in ihrer Zusammenstellung als Anregung und
Empfehlung zur Ausrichtung Ihrer Veranstaltung
in unserem Hause gedacht.
Ihre eigenen Wünsche und individuellen Vorstellungen berücksichtigen
wir selbstverständlich gerne.

Unsere Küchenteam hilft Ihnen gerne bei Fragen zu:

-vegane Speisen
-vegetarische Speisen
-naturbelassene Speisen ohne Zusatzstoffe
-saisonale Gerichte
-regionale und nachhaltige Gerichte
-speisen aus biologischem Anbau
- Gerichte für Allergiker

Haben Sie Fragen oder Wünsche?
unter der Telefonnummer

07121 - 924-630

steht Ihnen unser Team der Bankettabteilung
gerne zur Verfügung.
-PAUL JURIK/ VERANSTALTUNGSLEITER
-MICHAEL BLEIER / STELLVERTRETENDER VERANSTALTUNGSLEITER

CERTIFIED BUSINESS HOTEL
CERTIFIED CONFERENCE HOTEL
Mitglied 2023|2024 TOP 250 GERMANY DIE BESTEN TAGUNGS HOTELS DEUTSCHLAND www.top250tagungshotels.de

INHALTSANGABE

1. FINGERFOOD

2. GABELBUFFET

3. EIGENE MENUWAHL

4. MENU

5. KALT-WARME BUFETTS

6. GETRÄNKEKARTE

7. WISSENSWERTES

8. ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. ZUM STEHEMPFANG - FINGERFOOD

Mindestabnahme 10 Stück / je Auswahl

Kalt:

Butterbrezel	Stück	€ 2,90
Brötchen pikant belegt (Wurst-, Käse- Fleischsalat)	Stück	€ 3,80

Pumpernickel mit:

gespritzter Eiercreme	Stück	€ 2,80
Kräuterfrischkäse	Stück	€ 2,80
Heringshappen	Stück	€ 3,60
Lachsmousse	Stück	€ 3,60

Belegte Baguetteschnittchen:
wahlweise mit Frenchbrot oder Vollkornbrot

Französischem Brie und Weintrauben	Stück	€ 3,70
Mailänder Salami mit Essiggemüse	Stück	€ 3,70
Schinken gekocht, Mandarinorangen	Stück	€ 3,70
Parmaschinken, gehobelter Parmesan	Stück	€ 4,10
Roastbeef auf Waldorfsalat	Stück	€ 4,50
Weichkäse mit Pfeffer	Stück	€ 4,10
Forellenmousse mit Apfel und Walnuß	Stück	€ 4,80
Lachs, gebeizt mit Graved-Lachs-Sauce	Stück	€ 4,80
Entenleberterrine mit Orange	Stück	€ 5,40
Schweinemedaillon mit Käsemousse	Stück	€ 5,60

Mindestabnahme 10 Stück/ je Auswahl

Warm

Chicken Wings	3 Stück	Portion	€ 4,30
Blätterteig mit Lachs - Dill gefüllt		Stück	€ 2,90
Elsäßer Flammkuchen Speck und Sauerrahm		Stück	€ 2,90
Meat Balls mit Hot Chilli Sauce		2 Stück	€ 2,90
Mini-Frühlingsröllchen	3 Stück	Portion	€ 3,20
Croissants mit Schinken und Käse gefüllt		Stück	€ 2,90
Quiche Lorraine		Stück	€ 2,80
Gebackene Garnelen in Panade		Stück	€ 3,80
Pikantes Minigebäck Portion bestehend aus vier verschiedenen Sorten		Portion	€ 4,80

Vegetarische Pausensnacks

Vegetarische Blätterteigtäschchen gefüllt mit Spinat, Lauch oder Tomaten	Stück	€ 2,90
„Cream Cheese Jalapenos "Frischkäse in Chilischote mit knuspriger Kruste	Portion	€ 3,80
„Spicy Onion Rings" Zwiebelringe im Bierteig	Portion	€ 3,80
Brokkoli u. Käse Nuggets im Knusperteig	Portion	€ 3,80
Mozzarella Sticks in herbem Bierteig	Portion	€ 3,80

dazu servieren wir Ihnen würzige Dip-Saucen

Süß-scharf - Curry - Barbecue

Mindestabnahme 10 Stück/ je Auswahl

Süsses

Hefezopf	Stück	€ 2,80
Rührkuchen	Stück	€ 2,80
Kleines Plundergebäck	Stück	€ 2,80
Teegebäck	Portion	€ 3,20
Croissant	Stück	€ 2,80
Himbeer-Creme-Törtchen	Stück	€ 3,80
Schwarzwälder Kirschroulade	Stück	€ 3,90
Miniwindbeutel mit Vanillecreme	3 Stück	€ 2,90
Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanillesauce	Stück	€ 3,80
Käsekuchen	Stück	€ 3,90
Obstkuchen	Stück	€ 3,90
Torten	Stück	€ 4,90

Unsere Küchenteam hilft Ihnen gerne bei Fragen zu:

-vegane Speisen
-vegetarische Speisen
-naturbelassene Speisen ohne Zusatzstoffe
-saisonale Gerichte
-regionale und nachhaltige Gerichte
-speisen aus biologischem Anbau
- Gerichte für Allergiker

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

FINGERFOODBUFFET

Fingerfood Buffet I

-Auswahl verschiedener Fingerfood
Chicken Wings, Meat Balls mit Hot Chilli Sauce
Vegetarische Blätterteigtäschchen
gefüllt mit Spinat, Lauch
Tomaten Mozzarella Sticks in herbem Bierteig
-Dessertauswahl
Kleines Plundergebäck, Miniwindbeutel mit Vanillecreme
Himbeer-Creme-Törtchen

Preis pro Person: € 27,00

Fingerfood Buffet II

-Auswahl verschiedener Fingerfood
Frühlingsrollen, Red Hot Chili Poppers, Mozzarella Sticks,
Onions Ring Beer Battered, Buffalo Chik´n Wings
Popers Cheddar Käse, Chik´n Double Sticks
Calamari à la romana, Mini Wrap Oriental, Pangasius Sticks,
Piccobelli Salami/Pesto, Blätterteig-Häppchen, Elsässer
Flammkuchen, Meat Balls, Käse Nuggets in Knusperteig
*-Dessertauswah*l
Mini Muffins, Miniwindbeutel mit Vanillecreme, Quarkbällchen,
Cremeschnitten, kleines Plundergebäck,
Gefüllte süße Croissants

Preis pro Person: € 29,50

Fingerfood Buffet III

-Kartoffelsuppe mit Croutons
-Auswahl verschiedener Fingerfood
Frühlingsrollen, Red Hot Chili Poppers, Mozzarella Sticks,
Onions Ring Beer Battered, Buffalo Chik´n Wings
Popers Cheddar Käse, Chik´n Double Sticks
Calamari à la romana, Mini Wrap Oriental, Pangasius Sticks,
Piccobelli Salami/Pesto, Blätterteig- Häppchen, Elsässer
Flammkuchen, Meat Balls, Käse Nuggets in Knusperteig
Bananenbällchen im Tempturateig, Potatoes Schrimps,
Gefüllte Quiches, Bruschetta, Kokosnuss Bällchen,
verschiedene Dips
*-Dessertauswah*l
Mini Muffins, Miniwindbeutel mit Vanillecreme, Quarkbällchen,
Cremeschnitten, kleines Plundergebäck,
Gefüllte süße Croissants, Schoko- Profiteroles, Crepitos, Mini
Dounts, Gefüllte Ecklairs

Preis pro Person: € 37,00

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

2. GABELBUFFET

Vorspeisen

Crostini mit Parmaschinken und Mozzarella überbacken
Bruschetta mit Olivenpaste

Lachs im Blätterteigtäschchen mit Sauerrahmdip

Nürnberger Würstchen im Blätterteig

Pumpernickel mit angemachtem Brie und Weintrauben
Baquetteschnittchen mit pikantem Fleischsalat

Salate

Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

Karotten-Ananassalat

Waldorfsalat mit Trauben und Nüssen

Gegrilltes Mittelmeergemüse

in Balsamicodressing

Warme Hauptgerichte zur Auswahl

Nr. 1. Verschieden gefüllte Crêpenellis, Sc. Hollandaise gratiniert
(Vegetarisch)

oder

Nr. 2 Farfalle mit Lachswürfel in Limonensauce

oder

Nr. 3 Würfel vom Schweinefilet in scharfer Currysauce
mit exotischen Früchten, Basmatireis

Dessert
Mousse au chocolat mit Beerenkompott

Joghurtmousse mit Erdbeersoße

Frischer Obstsalat mit Cointreau

Ab 20 Personen
Preis pro Person

Hauptgang Nr. 1	€ 29,50
Hauptgang Nr. 2	€ 32,50
Hauptgang Nr. 3	€ 33,50

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

3. MENUAUSWAHL

Speisenfolge mit 3 Gängen

SUPPEN

Schwäbische Festtagssuppe (mit Grießklößchen, Flädle und Eierstich)

Minestrone (ital. Gemüsesuppe mit Parmesan)

Karottencremesuppe mit Koriander

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und Speckstreifen

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

Rahmsuppe von frischem Lauch

Kresserahmsüppchen mit Crôutons

Rahmsuppe von frischen Champignons

Kalte Gurkensuppe

HAUPTGERICHTE

Schwein

Glacierter Jungschweinbraten auf Rotkraut mit Schupfnudeln

Medaillons vom Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce dazu Knöpfle und Gemüse

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art" mit Rösti ,Gemüsebukett

Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti und Salat

Rind

Sautée vom Rind mit Gemüsenudeln

Rheinische Sauerbraten mit Rosinen dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

Herzhafte Rindersaftgulasch mit Serviettenknödel

Geflügel

Poulardenbrust auf Elsässer Art und Breindteigkrapfen

Putensteak in Oliven-Tomatensauce dazu Salbei-Gnocchi

Regionale Gerichte

*Linsen mit Saiten dazu Hausgemachte Spätzle

*Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat

*Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Spätzle und Gemüse

MENUAUSWAHL
Speisenfolge mit 3 Gängen

Fisch

Tilapiafilet in Kokospanade auf Mangosauce mit Basmatireis

Kabeljaufilet in Sauce Beurre mit Speck, Petersilien Kartoffeln

Lachssteak auf Orange Sauce, Bandnudeln

Vegetarisch

*Spinat-Lasagne mit Tomate und Mozzarella gratiniert

*Zucchinischiffchen an Tomatensauce mit Salzkartoffeln

*Gebackenes Gemüse im Weinteig pikante Dips, Petersilienkartoffeln

*Gemüse in Kokossauce mi Jasminreis (vegan)

DESSERT

Grütze von roten Beeren mit Vanillesauce und Eiscreme

Apfelküchle mit Eiscreme und Vanillesauce

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Eiscreme

Der Klassiker „ Creme caramel"

Schwarzwälder Kirschcreme

Bayerisch Creme mit marinierten Orangen

Joghurt-Zitronencreme mit Fruchtsaucen

Grießflammeri auf Himbeermark

Obstsalat mit Fruchtsorbet

- ab 10 Personen

3 Gang - Menu in individueller Zusammenstellung
Suppe - Hauptgang - Dessert

Preis pro Person € 29,00
*Preis pro Person € 27,00

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

4. SCHWÄBISCHE MENUS

MENU 1 **€ 35,50**

Warmes geräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei,
Sahnemeerrettich und Toast

Zwiebelrostbraten auf Filderkraut
mit hausgemachten Spätzle

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

MENU 2 **€ 44,50**

Ackersalat mit geröstetem Speck und Croutons

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

„Älbler Filetteller"
Rind-, Schwein- und Kalbsmedaillon auf Waldpilzen
mit Schupfnudeln

Apfelküchle in Zimtzucker, und Eiscreme

MENU 3 **€ 44,50**

Salatteller mit warmer Flugentenbrust und Kürbiskernöl-Vinaigrette

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Käsegebäck

Zanderfilet auf Wurzelgemüse
Rieslingsahne, Reutlinger Kartoffelkuchen

Pfitzauf mit Vanilleschaumsauce und Eiscreme

- ab 10 Personen

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

4. MENUS
MIT 3 GÄNGEN

MENU 4 **€ 32,50**

Geschäumte Kressesuppe mit Crôutons und Sahnehäubchen

Glacierte Kalbsnuß in Rahmsauce
Honigkarotten und Kartoffelkrusteln

Eiscreme mit Rumsauce und Früchten

MENU 5 **€ 34,50**

Rahmsuppe von Zuckerschoten mit Rauchforellenwürfel

Schweinefilet am Stück gebraten, Apfelsauce mit altem Calvados
Mandelbroccoli, geschmelzte Spätzle vom Brett

Mango-Joghurt Creme mit Orangensauce

MENU 6 **€ 35,50**

Currycremesuppe
mit lauwarmen Krebsschwänzen

Poulardenbrust im Morchelrahm,
Honigkarotten und Macairekartoffeln

Mascarponetorte mit Espressosauce, Früchten

MENU 7 **€ 39,50**

Serranoschinken mit Melone und Baguettes

Entrecôte in Champagnersenfsauce
Bohnenbündchen und Lyonerkartoffeln

Helles und dunkles Schokoladenmousse auf Soßenspiegel
mit frischen Früchten und Eiscreme

- ab 10 Personen

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

MENUS MIT 4 GÄNGEN

MENU 8 **€ 48,50**

Lauwarmer Ziegenfrischkäse im Parmaschinken
auf geröstetem Weißbrot, Salat Mesclin mit kleinem Gemüse im Balsamicodressing

Steinpilzcremesüppchen

Rinderfilet mit
Sauce Bearnaise, Gemüse vom Markt, Macairekartoffeln

Bayerisch Vanille- und Schokoladen Creme
auf Blutorangenspiegel mit Eierlikörsahne

MENU 9 **€ 49,00**

Carpaccio von der Rinderlende
mit frisch gehobeltem Parmesan, Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle

Tomatenessenz mit gebackenem Staudensellerie

Barbarie- Entenbrust mit Honig glaciert, Orangensauce
Apfelgratin und Herzoginkartoffeln

Sabayon „Rothschild" auf Heidelbeeren mit Eiscreme

MENU MIT 5 GÄNGEN

MENU 10 **€ 58,50**

Mediteraner Vorspeisenteller
Gegrilltes Gemüse, Tomate Mozarella Basilikum
Rucolaspitzen in Aceto Balsamico, Parmesanhobel, Serranoschinken

Klare Entenkraftbrühe mit Pistazienklößchen

Komposition von fünferlei Edelfischen
Riesengarnele, Zander, Red Snapper, Steinbeißer, Lachs
Safranreistimbale, Gemüsebukett

Apfelsorbet mit karamellisierten Apfelspalten
auf Calvadossoße

Variationen von französischem Käse

- ab 10 Personen

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

5. BUFFETS

Buffet Nr. 1

VESPERBUFFET

Tomatensalat
Gurkensalat in Dillrahm
Champignonsalat

Schwäbischer Wurstsalat
Wurstplatten
Käseplatten
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Geschmälzte Maultaschen
Kartoffelsalat

Geschmorte Krautrouladen mit Specksauce
Salzkartoffeln, Gemüsebukett

Apfelküchle mit Vanillesauce
Schwarzwälder Kirschcreme

- ab 20 Personen

Preis pro Person
€ 29,00

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

Buffet Nr. 2

RUSTIKALES BUFFET

KALTE GERICHTE

Matjesfilet " Hausfrauen Art "

Fleischküchle mit Senf

Schwarzwälder Bauernschinken und Wurstspezialitäten

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce

Schwäbischer Wurstsalat

Kartoffelsalat

Krautsalat mit Speckwürfel

Tomatensalat

verschiedene Blattsalate mit Dressings

WARME GERICHTE

Jungschweinbraten frisch aus dem Ofen, Kümmelbiersauce

Tafelspitz vom Rind in Schnittlauchsauce

BEILAGEN

Schupfnudeln

Tagliatelle

DESSERTS

Salat von frischen Früchten der Saison

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Grießflammeri mit Fruchtsauce

ab 20 Personen

Preis pro Person
€ 36,00

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

Buffet Nr. 3

SCHWÄBISCHES BUFFET

KALTE GERICHTE

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Senfsauce
Gefüllte Schinkenröllchen auf Gemüsesalat

Variation von frischen und angemachten Salaten

Pikanter Krautsalat

Tomatensalat mit Zwiebeln

Rettich-Schwarzwurstsalat

Schwäbischer Käsesalat

WARME GERICHTE

Geschmeltzte Maultaschen
mit Kartoffelsalat

Schwäbischer Sauerbraten
dazu hausgemachte Spätzle

Krautschupfnudeln

DESSERTS

Apfelküchle mit Vanillesauce

Kirschcreme

Salat von frischen Früchten

Ofenschlupfer auf Fruchtsauce

ab 25 Personen

Preis pro Person
€ 39,50

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

Buffet Nr. 4

GRILL BUFFET

KALTE GERICHTE

Serranoschinken mit Melone
Gegrilltes eingelegtes Mittelmeergemüse
Puten-Paprikabrust mit Barbecuesauce
Tomaten und Mozzarella mariniert, Basilikum
Variation von gebeiztem Lachs und Rauchlachs
Gartenfrische Salate

WARME GERICHTE

Kurzgebratenes Fleisch und Fisch vom Grill

Schweinemedaillons, Rinderhüftsteaks, Lachssteak,
Chicken Wings, Grillspeck, Grillwürstchen

Beilagen

Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauerrahm
Gemüsereis, Mexiko Gemüse

DESSERT

Bayrisch Creme, rote Grütze
Salat von frischen Früchten
Karamel flan mit Himbeermark

ab 30 Personen

Preis pro Person
€ 43,00

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

Buffet Nr. 5

KLASSISCHES BUFFET

SUPPE

Kraftbrühe mit Flädle und Markklößchen
- die Suppe servieren wir Ihnen am Tisch -

KALTE GERICHTE

Variation von gebeiztem Lachs und Rauchlachs

Auswahl verschiedener Pasteten mit Cumberlandsauce

Gemüseterrine auf Schnittlauchsauce

Tomaten und Mozzarella mariniert, Basilikum

Schinkenauswahl mit Melonenkugeln

Verschiedene Rohkost und Blattsalate

WARME GERICHTE

Tilapiafilet in Mango-Kokossauce

Poularden-Filetroulade mit Brokkolifüllung

Rosa gebratenes Roastbeef, mit Sc. Bearnaise

Beilagen
Gemüse der Saison
Butternudeln, Mandelreis
Gratin dauphinoise

Käse
Käseauswahl
Brot- Brötchenauswahl, Landbutter

DESSERT

Grießflammeri mit rote Grütze

Bayrisch Creme

Profiteroles

Mousse au chocolat

Salat von frischen Früchten

ab 35 Personen

Preis pro Person
€ 49,00

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

Buffet Nr. 6

ITALIENISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Crostini

mit Kräuter mascarpone, Tomatenknoblauch- und Olivenpesto

-servieren wir Ihnen am Tisch -

Vitello tonnato
Kalbfleisch in Thunfischsauce

Rindercarpaccio mit Basilikumcreme

und gehobelter Parmesan

Parmaschinken mit Melone

Gegrilltes eingelegtes Anti Pasti

Meeresfrüchte im Limonendressing

SALATE

Verschiedene Rohkost

und Blattsalate mit Dressings

Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto

WARME GERICHTE

Tortellini in Steinpilzrahm

Lotte auf Tomatencoulis und Balsamico, Papardelle

Lammkeule mit Kräutern im eigenen Saft gegart, römische Nocken

Ratatouille

DESSERT

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeermark

Cassata, Espressomousse

Früchte aus dem Süden

ab 40 Personen

Preis pro Person
€ 58,00

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

Buffet Nr. 7

SCHLEMMERBUFFET

Suppe

Steinpilzcremesuppe

KALTE GERICHTE

Ganzer Lachs „ Bellevue „

Roastbeef vom Black Angus Rind mit Gemüsesalat

Poulardenbrüstchen mit exotischem Curry Fruchtdip

Entenparfait mit Waldorfsalat

Jägerterrine mit Perlzwiebeln

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

WARME GERICHTE

Komposition von Edelfischen
Zander, Red Snapper, Steinbeißer, Lachs
Safranreis, Gurkendillgemüse

Hirschkalbsrücken„ Baden Baden „
mit Preiselbeerbirne, in Wacholderrahm
Rosenkohl, handgemachte Spätzle

Käseauswahl
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

DESSERT

Petit Fours

Marzipanmousse mit Amarettis auf Espressosauce

Backapfel mit Vanillesoße

Mousse au chocolat

ab 50 Personen

Preis pro Person
€ 69,00

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Änderungen vorbehalten

6. GETRÄNKEKARTE

Aperitifempfehlung

Sherry Tio Pepe dry	5 cl	€ 4,10
Dry Sack Sherry medium	5 cl	€ 4,10
Martini dry / Martini Bianco	5 cl	€ 4,10
Averna	4 cl	€ 4,80
Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	€ 4,50
Riesling Sekt mit Hollunderblütensirup	0,1 l	€ 6,50
Campari* Soda /- Orange *mit Farbstoff	0,3 l	€ 6,80

Alkoholfreie Aperitifs

„ Virgin Pina „ Ananassaft,Kokossirup und Sahne	0,3 l	€ 6,50
„Virgin Mai Tai" Orangensaft, Zitronensaft und Ananassaft	0,3 l	€ 6,50
„Blue Beach" Ananassaft, Zitronensaft, Blue Curacao alkoholfrei	0,3 l	€ 6,50

Unsere Getränkepauschale „Small"

In den Räumlichkeiten servieren wir Ihnen:
Biere, alkoholfreie Getränke, Mineralwasser und Qualitätsweine aus Baden und Württemberg.

Pauschale ab 19.00 Uhr bis 23.00 Uhr – pro Person: € 41,50
Buchbar ab 50 Personen

Unsere Getränkepauschale „All in"

Sektempfang mit der Fortuna Hotel Hausmarke, dazu reichen wir Orangensaft.
Alternativ kann auch Hugo oder Aperol Sprizz ausgewählt werden.

In den Räumlichkeiten servieren wir Ihnen:
Biere, alkoholfreie Getränke, Mineralwasser und Qualitätsweine aus Baden und Württemberg. Zusätzlich bieten wir Ihnen alkoholfreie Kaffeespezialitäten und nach dem Hauptgang servieren wir einen Digestiv an.

Pauschale ab 19.00 Uhr bis 23.00 Uhr – pro Person: € 56,50
Buchbar ab 50 Personen

Weine

Bankettweine FORTUNA **0,75 Liter Flasche**

2021er	Grauburgunder Q.b.A. Trocken, Baden. Schloss Affaltrach Üppige Fruchtnoten von Pfirsich u. Honigmelone	€ 24,00
2021er	Rosé Q.b.A. halbtrocken. Württemberg, Schloss Affaltrach Duft von frischen Gartenbeeren/gekeltert aus Pinot Meunier	€ 24,50
2018er	Lemberger Q.b.A. Trocken, Württemberg, Schloss Affaltrach Mundig feinwürziger Wein mit reifen Tanninen	€ 24,50

Weißweine Württemberg **0,75 Liter Flasche**

2021er	Winterbacher Hungerberg, Riesling, Kabinett trocken Vdp-Weingut Jürgen Elwanger, pikante Frucht	€ 26,00

Rotweine Württemberg

2018er	Bönnigheimer Sonnenberg, Lemberger trocken,Q.b.A. Weingut Ernst Dautel excellent ausgebauter lemberger	€ 26,00

Weißweine Baden **0,75 Liter Flasche**

2021er	Meersburger Junfernsteg, Weißerburgunder trocken, Q.b.A. Staatsweingut Meersburg, zartfruchtiges Bukett	€ 25,50

Rotwein Baden

2018er	Alde Gott, Spätburgunder Kabinett, trocken, Q.b.A WG Sasbachwalden, kräftig, gehaltvoll, trocken	€ 27,50
2018er	Birnauer Kirchhalde, Spätburgunder Q.b.A WG Markgraf von Baden, elegant und ausgewogen	€ 27,50

Rosewein Frankreich

2021er	Cotes de Provence Rose, Vignerons de Saint Tropez, A.C. leuchtende Lachsfarbe, saftig und würzig, trocken	€ 26,50

Rotweine Frankreich

2018er	Château Yon Lavallade, Saint Emilion AOCu Eukalyptus und Vanille, trocken	€ 44,00
2018er	Château Bel-Air,Lussac St.Emilion,AC Schlossabzug Schöne, runde und geschmeidige Struktur,trocken	€ 36,50

Weine

Weißweine Italien

2021er	Lugana , Vigneto le Formaci, Trebbiano,D.O.C. saftige Frucht,zahrtsüßliche Fülle,würzig, trocken	€ 26,50
2021er	Vernaccia di San Gimignano,D.O.C.G. Toscana zart, leicht, sehr trocken	€ 26,50

Rosé & Rotweine Italien

2021er	Antinori Rosato Cipresseto I.G.T., Toskana Marchesi Antinori, saftig-fruchtiges Bukett	€ 25,50
2018er	Barbera d´Alba Pelassa Superiore, D.O.C.G. „San Pancrazio", trocken	€ 29,50
2017er	Bardolino Classico D.O.C. Veneto Cecilia Baretal, angenehm fruchtig, trocken	€ 26,50

Chile		**0,75 Liter Flasche**
2018er	Cono Sur Merlot „Reservado". Beerenaroma, Pflaume, Zimt, saftig, trocken	€ 28,00

Spanien

2016er	"Cornas" Tempranillo D.O. Catalunya Weingut Torres,frisch,herzhaft,trocken	€ 28,00

Südafrika

2018er	Boland Cellar Sixti 40 Cabernet Sauvignon/Shiraz Roland Kelder,trocken	€ 27,50

Australien

2018er	„Koonunga Hill" Shiraz/Cabernet Eukalyptus-und Schokoladen Bukett, weiche Tannine, trocken	€ 31,00

➢ **Jahrgangsänderungen vorbehalten <**

Sekt & Champagner

Hausmarke, Riesling	0.75 l	€ 24,50
Hausmarke Rosé extra trocken	0.75 l	€ 24,50
Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	€ 26,50
Moët & Chandon Brut Imperial	0.75 l	€ 85,00

Bier

Bitburger Pils vom Faß	0,3 l	€ 3,90
Zwiefalter Pils vom Faß	0,3 l	€ 3,90
Sanwald Hefeweizen vom Faß	0,5 l	€ 4,80
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33 l Fl.	€ 3,90
Köstrizer Schwarzbier	0,33l Fl.	€ 3,90
Sanwald Kristall-, helles- und dunkles Hefeweizen	0,5 l Fl.	€ 4,80

Softgetränke

Teinacher Mineralwasser, Stille Quelle	0,25 l	€ 3,20
Teinacher Mineralwasser	0,5 l	€ 3,80
Teinacher Mineralwasser & Medium	0,7 l	€ 4,90
Teinacher Mineralwasser Gourmet	0,75 l	€ 5,50
Coca Cola, Fanta, Spezi	0,2 l	€ 3,20
Apfelsaftschorle	0,3 l	€ 3,50
Apfelsaft	0,2 l	€ 3,20
Orangensaft, Tomatensaft	0,2 l	€ 3,20
Johannisbeernektar, Kirschsaft	0,2 l	€ 3,20
Schweppes Bitter Lemon, Tonic* chininhaltig	0,2 l	€ 3,20

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,20
Portion Kaffee	€ 4,90
Espresso	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,80
Milchkaffee	€ 3,60
Glas Tee	€ 2,90
Latte macchiato	€ 3,80

{Alle genannten Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.}

Preisänderung vorbehalten

7. WISSENSWERTES

Wir bitten Sie zu beachten dass wir Ihnen die Räumlichkeiten nicht am Vortag garantieren können. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Raumbelegung am Vortag Ihrer Veranstaltung.

Mitgebrachte Speisen und Getränke:

Wir bitten Sie zu berücksichtigen dass wir ein Kork-bzw. Tellergeld erheben, wenn Sie sich dazu entschließen Getränke oder Speisen selbst mit zu bringen.
Bei Kuchen und anderen „Kleingebäck" erheben wir ein
Tellergeld von € 4,00 pro Person

Bei Getränken richtet sich das Korkgeld nach Art,
bei Weinen € 14,00 pro Flasche 0,7Liter

Spirituosen € 55,00 pro Flasche 0,7 Liter
€ 38,00 pro Flasche 0,5 Liter
(klare Obstbrände, Raki, Ouzo, Wodka etc.)

€ 80,00 pro Flasche 0,7 Liter
€ 58,00 pro Flasche 0,5 Liter
(Jack Daniels, Whisky, Grappa, etc.)

Generell bitten wir Sie uns mit zu teilen, wenn Sie beabsichtigen
Speisen oder Getränke selbst mit zu bringen

Sonstiges:

Hier werden Zusatzkosten aufgeführt die anfallen können,

Service Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr jede angefangene Stunde	€ 80,00
Beamer	€ 50,00
Mikrophonanlage (inkl.2 Funkmikrophonen)	€ 85,00
Tanzfläche (20qm)	€ 55,00
Weiße Stuhlhussen	€ 5,50 /Stück
Bühnenelemente (2m x 1m)	€ 13,00 /Stück
Raummiete für garantierte Benutzung am Vortag	€ 600,00

(Der Saal wird für Sie am Vortag reserviert für eine garantierte Übergabe ab 17.00 Uhr)

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass wir auf Grund der Hotelrichtlinien und der Rücksichtnahme auf die anwesenden Hotelgäste den Service um 3 Uhr einstellen müssen.

8. ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

Allgemeine Veranstaltungsbedingungen

Die Allgemeinen Veranstaltungsbedingungen beziehen sich auf alle Leistungen und Lieferungen, die in Zusammenhang mit Veranstaltungen in den vorgesehenen Konferenz-Tagungs- und Banketträumen stehen und deren Durchführung betreffen.
Diese Bestimmungen gelten aber auch für alle weiteren Räume, Vitrinen, Wand- und andere Flächen und Räume von Veranstaltungsbereichen, die mit dem CITY Hotel in Verbindung stehen.
Als Vertragspartner gelten der Veranstalter und das CITY Hotel. Das CITY Hotel ist berechtigt, eine Vorauszahlung in angemessener Höhe zu verlangen wenn der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter ist.

Es gelten folgende Allgemeine Bedingungen
1. Mit der Bestätigung des CITY Hotels über die Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von Lieferungen und Leistungen wird sowohl Reservierung als auch Vereinbarung für den Veranstalter und CITY HOTEL bindend. Gleichzeitig wird mit der Überlassung von Räumen, Vitrinen und Flächen ein Mietverhältnis begründet.
Es bedarf einer schriftlichen Genehmigung vom CITY Hotel, wenn Räume, Vitrinen oder Flächen unter- oder weitervermietet werden.

2. In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer beinhaltet. Eine erhöhte Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers. Liegen zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung mehr als 120 Tage, behält sich das CITY Hotel das Recht einer Preisänderung vor.

3. Sämtliche CITY Hotel-Rechnungen sind spätestens nach 10 Tagen Rechnungserhalt ohne jeden Abzug zahlbar.

4. Dem CITY Hotel muss 4 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Teilnehmerzahl bekannt gegeben werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu gewährleisten.
Abweichungen der als endgültig gemeldeten Teilnehmerzahl nach unten werden bei der Abrechnung nur bis zu 5 % berücksichtigt. Darüber hinaus gehen Sie zu Lasten des Veranstalters. Im umgekehrten Fall wird die effektive Teilnehmerzahl der Abrechnung zu Grunde gelegt. Überschreitungen ab 5 % bedürfen einer vorhergehenden Absprache mit dem CITY Hotel.

5. Das CITY Hotel behält sich den Anspruch der Mietzahlung einer nicht durchgeführten Veranstaltung vor, wenn es außerhalb seiner Verantwortung liegt. Das CITY Hotel hat darüber hinaus Anspruch einer Vergütung von zusätzlichen Serviceleistungen,- wie Verköstigung- je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird.
Gemäß Ziffer 1 und dem Anhang der Allgemeinen Bedingungen aus der Auftragsbestätigung ergibt sich die Höhe der Miete und Vergütung.

6. Verluste und Beschädigungen vom Veranstalter, seinen Mitarbeitern oder sonstigen Hilfskräften werden vom Veranstalter getragen. Der Veranstalter kann dafür vorgesehene Versicherungen abschließen bzw. obliegt es dem CITY Hotel, solche zu verlangen.
Die Anbringung von Deko-Material oder sonstigen Gegenständen an den Wänden ist mit dem CITY Hotel abzustimmen. Der Auftraggeber muss die Gewähr von feuerrechtlichen Bestimmungen diverser Dekorationsmittel erbringen, das CITY Hotel kann die Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Nur bei eigenem Verschulden haftet das Hotel für Verlust oder Bestätigung mitgebrachter Gegenstände.

7. Wenn seitens des CITY Hotels, auf Verlangen des Veranstalters, technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft werden, handelt es im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Dieser stellt das CITY Hotel aus allen Ansprüchen der Überlassung seitens Dritter frei und haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen.

8. Speisen und Getränke dürfen von den Veranstaltern nicht mitgebracht werden. Außer in Sonderfällen, wobei es einer schriftlichen Vereinbarung bedarf. Das CITY Hotel berechnet in diesem Fall eine Service-Gebühr und/oder Korkengeld. Bei mitgebrachten Speisen behält sich das Hotel vor - Proben von diesen einzubehalten.

9. Alle Veröffentlichungen (Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Verkaufsveranstaltungen und Vorstellungsgespräche beinhalten) bedürfen der schriftlichen Genehmigung des CITY Hotel.
Wenn solche Veröffentlichungen ohne vorherige Zustimmung erfolgen und wesentliche Interessen des CITY Hotel beeinträchtigen, kann das CITY Hotel diese Veranstaltungen absagen, entsprechend der Ziffer 5 der Allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und einer Vergütung).

10. Bei begründetem Anlass, seitens des CITY Hotel, dass die Veranstaltung den Geschäftsbetrieb stört, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährdet, sowie bei höherer Gewalt kann die Veranstaltung abgesagt werden.

11. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des jeweiligen CITY Hotel.

12. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmungen gilt eine ihr möglichst nahekommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden.

13. Die vertraglich vereinbarten Preise enthalten keine Provision für Dritte (z.B. Reisebüros, Agenturen, Reisemittler etc.).

Ziffer 5 der allgemeinen Bedingungen entsprechend dem CITY Hotel

Abbestelltag (Kalendertag vor Veranstaltung)	Anspruch des CITY Hotel
über 22 Tage	Berechnung der Miete entfällt, vorausgesetzt, dass anderweitig vermietet werden kann.
15.-21. Tag	Berechnung der Miete
8.-14. Tag	Berechnung der Miete zuzüglich Ersatz von 33 % des entgangenen Umsatzes (Speisen);falls dieser noch nicht konkret festgelegt, gilt Mindestmenüpreis-Bankett x Personenzahl
bis zum 7. Tag	Berechnung der Miete zuzüglich Ersatz von 66 % des entgangenen Speisenumsatzes; falls dieser noch nicht konkret festgelegt, gilt der Mindestmenüpreis -Bankett x Personenzahl

Die Höhe der Miete ergibt sich aus der Auftragsbestätigung des CITY Hotels gemäß Ziffer 1.