

# 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



# **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	€ 3,20
Brötchen pikant belegt (Wurst-, Käse- Fleischsalat )	Stück	€ 4,50

## Pumpernickel mit:

gespritzter Eiercreme	Stück	€ 3,00
Kräuterfrischkäse	Stück	€ 3,00
Heringshappen	Stück	€ 3,80
Lachsmousse	Stück	€ 3,90

## Belegte Baguetteschnittchen:

wahlweise mit Frenchbrot oder Vollkornbrot

Französischem Brie und Weintrauben	Stück	€ 3,90
Mailänder Salami mit Essiggemüse	Stück	€ 3,90
Schinken gekocht, Mandarinorangen	Stück	€ 3,90
Parmaschinken, gehobelter Parmesan	Stück	€ 4,30
Roastbeef auf Waldorfsalat	Stück	€ 5,10
Weichkäse mit Pfeffer	Stück	€ 4,30
Forellenmousse mit Apfel und Walnuß	Stück	€ 5,00
Lachs, gebeizt mit Graved-Lachs-Sauce	Stück	€ 5,00
Entenleberterrinen mit Orange	Stück	€ 6,10
Schweinemedailon mit Käsemousse	Stück	€ 6,20

Mindestabnahme 10 Stück/ je Auswahl

## **Warm**

Chicken Wings	3 Stück	Portion	€ 4,90
Blätterteig mit Lachs - Dill gefüllt		Stück	€ 3,50
Elsäßer Flammkuchen Speck und Sauerrahm		Stück	€ 3,20
Meat Balls mit Hot Chilli Sauce		2 Stück	€ 3,50
Mini-Frühlingsröllchen	3 Stück	Portion	€ 3,80
Croissants mit Schinken und Käse gefüllt		Stück	€ 3,90
Quiche Lorraine		Stück	€ 3,60
Gebackene Garnelen in Panade		Stück	€ 4,20
Pikantes Minigebäck Portion bestehend aus vier verschiedenen Sorten		Portion	€ 5,50

## **Vegetarische Pausensnacks**

Vegetarische Blätterteigtäschchen gefüllt mit Spinat, Lauch oder Tomaten		Stück	€ 3,50
„Cream Cheese Jalapenos “Frischkäse in Chilischote mit knuspriger Kruste		Stück	€ 3,80
„Spicy Onion Rings“ 3 Stück Zwiebelringe im Bierteig		Portion	€ 4,20
Brokkoli u. Käse Nuggets im Knusperteig		Stück	€ 3,80
Mozzarella Sticks in herbem Bierteig		Stück	€ 3,80

dazu servieren wir Ihnen würzige Dip-Saucen

Süß-scharf - Curry - Barbecue

Mindestabnahme 10 Stück/ je Auswahl

## Süßes

Hefezopf	Stück	€ 3,60
Rührkuchen	Stück	€ 3,60
Kleines Plundergebäck	Stück	€ 3,00
Teegebäck	Portion	€ 3,50
Croissant	Stück	€ 3,00
Himbeer-Creme-Törtchen	Stück	€ 4,10
Schwarzwälder Kirschroulade	Stück	€ 4,10
Miniwindbeutel mit Vanillecreme	3 Stück	€ 3,50
Apfelküchle mit Zimt-Zucker,		
Vanillesauce	Stück	€ 4,10
Käsekuchen	Stück	€ 4,50
Obstkuchen	Stück	€ 4,50
Torten	Stück	€ 5,40

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: € 29,00**

### Fingerfood Buffet II

*-Auswahl verschiedener Fingerfood*  
Frühlingsrollen, Red Hot Chili Poppers, Mozzarella Sticks,  
Onions Ring Beer Battered, Buffalo Chik ´n Wings  
Poppers 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  
*-Dessertauswahl*  
Mini Muffins, Miniwindbeutel mit Vanillecreme, Quarkbällchen,  
Cremeschnitten, kleines Plundergebäck,  
Gefüllte süße Croissants

**Preis pro Person: € 31,50**

### Fingerfood Buffet III

-Kartoffelsuppe mit Croutons  
*-Auswahl verschiedener Fingerfood*  
Frühlingsrollen, Red Hot Chili Poppers, Mozzarella Sticks,  
Onions Ring Beer Battered, Buffalo Chik ´n Wings  
Poppers 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  
*-Dessertauswahl*  
Mini Muffins, Miniwindbeutel mit Vanillecreme, Quarkbällchen,  
Cremeschnitten, kleines Plundergebäck,  
Gefüllte süße Croissants, Schoko- Profiteroles, Crepitos, Mini  
Dounts, Gefüllte Eclairs

**Preis pro Person: € 39,00**

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 € 30,50

Hauptgang Nr. 2 € 33,50

Hauptgang Nr. 3 € 34,50

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 Knöpfele und Gemüse

##### **Kalb**

Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“ mit Rösti ,Gemüsebukett

Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti und Salat

##### **Rind**

Sauté 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 € 31,00  
\*Preis pro Person € 28,00

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

## 4. SCHWÄBISCHE MENUS

### MENU 1

€ 37,00

Warmes geräuchertes Forellenfilet auf Kräuterrührei,  
Sahnemeerrettich und Toast

Zwiebelrostbraten auf Filderkraut  
mit hausgemachten Spätzle

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

### MENU 2

€ 46,00

Ackersalat mit geröstetem Speck und Croutons

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

„Äbler Filetteller“

Rind-, Schwein- und Kalbsmedaillon auf Waldpilzen  
mit Schupfnudeln

Apfelküchle in Zimtzucker, und Eiscreme

### MENU 3

€ 46,00

Salatteller mit warmer Flugentenbrust und Kürbiskernöl-Vinaigrette

Klare Ochschwanzsuppe  
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

€ 33,50

Geschäumte Kressesuppe mit Crôutons und Sahnehäubchen  
Glacierte Kalbsnuß in Rahmsauce  
Honigkarotten und Kartoffelkrusteln  
Eiscreme mit Rumsauce und Früchten

### MENU 5

€ 35,50

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 Krebschwänzen  
Poulardenbrust im Morchelrahm,  
Honigkarotten und Macairekartoffeln  
Mascarponetorte mit Espressosauce, Früchten

### MENU 7

€ 41,00

Serranoschinken mit Melone und Baguettes  
Entrecôte in Champagnerensauce  
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

€ 51,00

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 vegan



mit 3 Gängen  
mit 4 Gängen

€ 41,50  
€ 34,50

Tomatensuppe mit Weißbrot Croutons  
Duett von Rucola und Radicchio an Himbeerdressing  
mit geröstetem Pinienkernen und Karottenraspeln  
Risotto von Gerstengraupen mit geräuchertem Tofu verfeinert  
mit Cocktailtomaten und Babyspinat  
Salat von frischen Früchten mit Cassis-Sorbet und Minze

## MENU MIT 5 GÄNGEN

### MENU 10

€ 59,50

Mediterraner Vorspeisenteller  
Gegrilltes Gemüse, Tomate Mozzarella 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 Calvadossause  
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  
€ 30,50

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Änderungen vorbehalten

Buffet Nr. 2

## **RUSTIKALES BUFFET**

### KALTE GERICHTE

Matjesfilet " Hausfrauen Art "  
Fleischkühle 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 Schnittlauchsauc

### BEILAGEN

Schupfnudeln  
Tagliatelle

### DESSERTS

Salat von frischen Früchten der Saison  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Grießflammeri mit Fruchtsauce

ab 20 Personen

Preis pro Person  
€ 37,00

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

Apfelkühle mit Vanillesauce

Kirschcreme

Salat von frischen Früchten  
Ofenschlupfer auf Fruchtsauce

ab 25 Personen

Preis pro Person  
€ 41,00

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  
Schweinemedallions, 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  
€ 44,00

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 Cumberland sauce  
Gemüseterrine auf Schnittlauchsauce  
Tomaten und Mozzarella mariniert, Basilikum  
Schinkenauswahl mit Melonenkugeln  
Verschiedene Rohkost und Blattsalate

### WARME GERICHTE

Tilapiafilet in Mango-Kokossauce  
Poularden-Filetrollade 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  
€ 50,00

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  
€ 59,00

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	€ 4,90
Dry Sack Sherry medium	5 cl	€ 4,90
Martini dry / Martini Bianco	5 cl	€ 4,90
Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	€ 5,90
Riesling Sekt mit Hollunderblütensirup	0,1 l	€ 6,90
Campari* Soda /- Orange *mit Farbstoff	0,3 l	€ 7,50

### Alkoholfreie Aperitifs

„ Virgin Pina „ Ananassaft, Kokossirup und Sahne	0,3 l	€ 7,60
„Virgin Mai Tai“ Orangensaft, Zitronensaft und Ananassaft	0,3 l	€ 7,60
„Blue Beach“ Ananassaft, Zitronensaft, Blue Curacao alkoholfrei	0,3 l	€ 7,60

### 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	€ 28,50
2021er	Rosé Q.b.A. halbtrocken. Württemberg, Schloss Affaltrach Duft von frischen Gartenbeeren/gekeltert aus Pinot Meunier	€ 28,50
2018er	Lemberger Q.b.A. Trocken, Württemberg, Schloss Affaltrach Mundig feinwürziger Wein mit reifen Tanninen	€ 28,50

## **Weißweine Württemberg**

**0,75 Liter Flasche**

2021er	Winterbacher Hungerberg, Riesling, Kabinett trocken Vdp-Weingut Jürgen Elwanger, pikante Frucht	€ 31,00
--------	--	---------

## **Rotweine Württemberg**

2018er	Bönnigheimer Sonnenberg, Lemberger trocken, Q.b.A. Weingut Ernst Dautel excellent ausgebauter lemberger	€ 31,00
--------	--	---------

## **Weißweine Baden**

**0,75 Liter Flasche**

2021er	Meersburger Junfernsteg, Weißerburgunder trocken, Q.b.A. Staatsweingut Meersburg, zartfruchtiges Bukett	€ 31,50
--------	--	---------

## **Rotwein Baden**

2018er	Alde Gott, Spätburgunder Kabinett, trocken, Q.b.A WG Sasbachwalden, kräftig, gehaltvoll, trocken	€ 32,00
2018er	Birnauer Kirchhalde, Spätburgunder Q.b.A WG Markgraf von Baden, elegant und ausgewogen	€ 33,50

## **Rosewein Frankreich**

2021er	Cotes de Provence Rose, Vignerons de Saint Tropez, A.C. leuchtende Lachsfarbe, saftig und würzig, trocken	€ 31,50
--------	--	---------

## **Rotweine Frankreich**

2018er	Château Yon Lavallade, Saint Emilion AOCu Eukalyptus und Vanille, trocken	€ 48,00
2018er	Château Bel-Air, Lussac St.Emilion, AC Schlossabzug Schöne, runde und geschmeidige Struktur, trocken	€ 39,50

# Weine

## Weißweine Italien

2021er	Lugana , Vigneto le Formaci, Trebbiano,D.O.C. saftige Frucht,zahrtsüßliche Fülle,würzig, trocken	€ 31,50
2021er	Vernaccia di San Gimignano,D.O.C.G. Toscana zart, leicht, sehr trocken	€ 31,50

## Rosé & Rotweine Italien

2021er	Antinori Rosato Cipresseto I.G.T., Toskana Marchesi Antinori, saftig-fruchtiges Bukett	€ 30,50
2018er	Barbera d´Alba Pelassa Superiore, D.O.C.G. „San Pancrazio“, trocken	€ 33,50
2017er	Bardolino Classico D.O.C. Veneto Cecilia Baretal, angenehm fruchtig, trocken	€ 32,00

## Chile

**0,75 Liter Flasche**

2018er	Cono Sur Merlot „Reservado“. Beerenaroma, Pflaume, Zimt, saftig, trocken	€ 33,00
--------	---	---------

## Spanien

2016er	„Cornas“ Tempranillo D.O. Catalunya Weingut Torres,frisch,herzhaft,trocken	€ 34,50
--------	---	---------

## Südafrika

2018er	Boland Cellar Sixti 40 Cabernet Sauvignon/Shiraz Roland Kelder,trocken	€ 33,50
--------	---	---------

## Australien

2018er	„Koonunga Hill“ Shiraz/Cabernet Eukalyptus-und Schokoladen Bukett, weiche Tannine, trocken	€ 36,00
--------	---	---------

➤ Jahrgangsänderungen vorbehalten <

### **Sekt & Champagner**

Hausmarke, Riesling	0.75 l	€ 29,50
Hausmarke Rosé extra trocken	0.75 l	€ 29,50
Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	€ 29,50
Moët & Chandon Brut Imperial	0.75 l	€ 89,00

### **Bier**

Bitburger Pils vom Faß	0,3 l	€ 4,10
Zwiefalter Pils vom Faß	0,3 l	€ 4,10
Sanwald Hefeweizen vom Faß	0,5 l	€ 5,20
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33 l Fl.	€ 4,10
Köstrizer Schwarzbier	0,33l Fl.	€ 4,10
Sanwald Kristall-, helles- und dunkles Hefeweizen	0,5 l Fl.	€ 5,20

### **Softgetränke**

Teinacher Mineralwasser, Stille Quelle	0,25 l	€ 3,50
Teinacher Mineralwasser	0,5 l	€ 4,10
Teinacher Mineralwasser & Medium	0,7 l	€ 5,10
Teinacher Mineralwasser Gourmet	0,75 l	€ 6,10
Coca Cola, Fanta, Spezi	0,2 l	€ 3,50
Apfelsaftschorle	0,3 l	€ 3,80
Apfelsaft	0,2 l	€ 3,50
Orangensaft, Tomatensaft	0,2 l	€ 3,70
Johannisbeernektar, Kirschschaft	0,2 l	€ 3,70
Schweppes Bitter Lemon, Tonic* chininhaltig	0,2 l	€ 3,70

### **Heißgetränke**

Tasse Kaffee	€ 3,70
Portion Kaffee	€ 5,80
Espresso	€ 3,30
Cappuccino	€ 4,40
Milchkaffee	€ 4,20
Glas Tee	€ 3,20
Latte macchiato	€ 4,50

{ 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 Raumbelagung 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
Mikrophananlage (inkl.2 Funkmikrofonen)	€ 85,00
Tanzfläche (20qm)	€ 55,00
Weißer Stuhlhussen	€ 5,50 /Stück
Bühnenelemente (2m x 1m)	€ 13,00 /Stück
Raummierte 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 nahe kommende 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.