

Bankettmappe

Egal ob Geburtstag, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Hochzeit, Familientreffen, Jubiläum, Vereinsfest, Firmenfeier oder Weihnachtsfeier, bei uns im Ferienhof Tiergarten sind Sie genau richtig, wenn es um die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit geht...

...denn wir kümmern uns um die Kleinigkeiten, damit Sie groß feiern können!

- Unser engagiertes Team unterstützt Sie nicht nur bei der detaillierten Planung Ihrer Festlichkeit, sondern betreut Sie auch während Ihrer Feier rundum. Denn erst wenn Sie zufrieden sind, sind wir es auch.
- Wir haben verschiedene Räumlichkeiten für jeden Anlass zur Verfügung - hier können Sie Feste mit bis zu 90 Personen feiern.
- Unsere Buffetauswahl überzeugt mit einer großen Vielfalt und vor allem mit frischen, schmackhaften Produkten aus der Region.

Es ist uns eine Freude, Ihr Fest aktiv mitgestalten zu dürfen. Wir versprechen Ihnen schon jetzt ein gelungenes Fest mit begeisterten Gästen.

Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Beratungsgespräch zur Verfügung.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Ihre Familie Harsch mit dem gesamten Tiergarten-Team

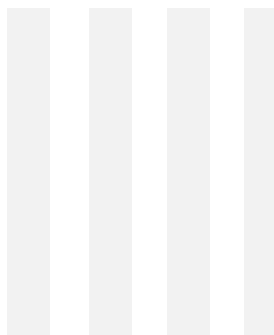
Beim Tiergarten 11

88326 Aulendorf

Tel. 0 75 25 / 91 31 90

info@hofgut-tiergarten.com

www.hofgut-tiergarten.com



Inhalt

1. Empfang.....	3
2. Buffetauswahl.....	4
3. Getränke	7
4. Kuchen & Desserts.....	7
5. Dekoration.....	7
6. Darbietungen & Musik	7
7. Hunde	7
8. Räumlichkeiten & Raummiete.....	8
9. Verbindliche Reservierung:	9
10. Vereinbarung Tischdekoration & Bestuhlung	9
11. Vereinbarung Mitgebrachte Kuchen	11

1. Empfang

Je nach Jahreszeit und Witterung bieten wir einen Stehempfang in unseren Räumlichkeiten an.

Mit verschiedenen Getränken und kleinen Snacks in tollem Ambiente können Sie sich optimal auf Ihr Fest einstimmen.

Getränke

Jahrgangssekt extra dry	0,1 l	3,20 EUR
Jahrgangssekt extra dry	0,75 l	22,00 EUR
Sekt-Cocktail	0,1 l	3,60 EUR
Aperol Sprizz	0,2 l	5,50 EUR
HUGO	0,2 l	4,90 EUR
HUGO Alkoholfrei	0,2 l	3,00 EUR
Orangensaft	0,2 l	2,60 EUR
Orangensaft	0,5 l	5,50 EUR
Alte Brände von der Fein-Brennerei Prinz	2 c l	3,70 EUR

Fingerfood und Snacks

Coins mit Fisch, Fleisch, Käse oder vegetarisch gefüllt	Stk.	2,60 EUR
Canapé mit Rostbeef, Räucherlachs, Käse oder vegetarisch	Stk.	2,80 EUR
Wrap´s asiatisch gefüllt oder mediterran	Stk.	2,90 EUR
Mozzarella Spieß	Stk.	2,00 EUR
Antipasti Spieß	Stk.	2,80 EUR
Datteln im Speckmantel	Stk.	1,80 EUR
Blätterteigtaschen gefüllt	Stk.	2,90 EUR
Schinken-Melone-Spieße	Stk.	2,50 EUR
Hochzeitsuppe, Gulaschsuppe	pro Person	4,90 EUR
Saisonales Rahmsüppchen (z.B. Kürbis oder Spargel...)	pro Person	4,80 EUR
Mitternachtsimbiss Vesper/und Käsebrett mit Trauben	pro Person	10,50 EUR

2. Buffetauswahl

Wir bieten sowohl Frühstücks- als auch Abendbuffets an.

Frühstücksbuffet „easy morning“ Montag bis Freitag 8.00-11.00 Uhr

Getränke

Kaffeespezialitäten, 5 verschiedene Burkhardt Säfte, Mineralwasser still und medium, Skiwasser, Eistee, Holunderlimo, Pepsi, 7up, Mirinda, Milch, Kaba.

Speisen

Frische Brötchen & Brezeln, Vollkornbrot, Weißbrot oder Zopfbrot, verschiedene Kellogg's Flakes, Haferflocken, Schoko Müsli, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, getrocknete Früchte, Cranberries, Rosinen, Rühreier und gekochte Eier, Obstsalat, frisches Obst der Saison, Butter, Becel, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt-Speise, Käsevariationen, Schinken- und Wurstplatten, Schnittkäse, Weichkäse, Gemüseauswahl, Faller Gourmet Marmelade, Honig, Nutella, Brotaufstriche, frisch gebackene Waffeln und/oder Pancakes mit Schokosauce, Puderzucker oder bunten Streuseln, kalte und warme Spezialitäten wie z.B. Wurstsalat, Leberkäse, Fleisch und Fisch.

Preis pro Person: 17,50 EUR, Kinder 1-12 Jahre zahlen 1,30 EUR pro Altersjahr

* * * * *

Frühstücksbuffet „long time“ Samstags 8.00 - 12.00 Uhr

Getränke

Kaffeespezialitäten, 5 verschiedene Burkhardt Säfte, Mineralwasser still und medium, Skiwasser, Eistee, Holunderlimo, Pepsi, 7up, Mirinda, Milch, Kaba, Sekt extra dry, Rosécco

Speisen

Frische Brötchen & Brezeln, Vollkornbrot, Weißbrot oder Zopfbrot, verschiedene Kellogg's Flakes, Haferflocken, Schoko Müsli, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, getrocknete Früchte, Cranberries, Rosinen, Rühreier und gekochte Eier, Obstsalat, frisches Obst der Saison, Butter, Becel, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt-Speise, Käsevariationen, Schinken- und Wurstplatten, Schnittkäse, Weichkäse, Gemüseauswahl, Faller Gourmet Marmelade, Honig, Nutella, Brotaufstriche, frisch gebackene Waffeln und/oder Pancakes mit Schokosauce, Puderzucker oder bunten Streuseln, kalte und warme Spezialitäten wie z.B. Wurstsalat, Leberkäse, Fleisch und Fisch.

Preis pro Person: 19,50 EUR, Kinder 1-12 Jahre zahlen 1,50 EUR pro Altersjahr

Schlemmerbuffet „happy sunday“

Sonntags 10.00 - 14.00 Uhr

Getränke vom Buffet

Kaffeespezialitäten, 5 verschiedene Burkhardt Säfte, Mineralwasser still und medium, Skiwasser, Eistee, Holunderlimonade, Pepsi, 7up, Mirinda, Milch, Sekt extra dry, Leibinger Export vom Fass, Leibinger Hefeweizen vom Fass, Tafelwein weiß

Frühstück vom Buffet

Weißwürste mit Brezeln, Bratkartoffeln, Räucherlachsplatten, Melone mit Schinken, Rühreier und gekochte Eier, Frische Brötchen & Brezeln, Vollkornbrot und helles Brot, Zopfbrot, verschiedene Kellogg's Flakes, Haferflocken, Schoko Müsli, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, getrocknete Früchte, Cranberries, Rosinen, Obstsalat, frisches Obst der Saison, Butter, Becel, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt-Speise, Käsevariationen, Schinken- und Wurstplatten, Schnittkäse, Weichkäse, Gemüseauswahl, Faller Gourmet Marmelade, Honig, Nutella, Brotaufstriche, frisch gebackene Waffeln und/oder Pancakes mit Schokosauce, Puderzucker oder bunte Streusel, kalte Spezialitäten wie z.B. Wurstsalat, Fleisch und Fisch.

Mittagessen vom Buffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten mit verschiedenen Dressings, Fleisch- und Fischspezialitäten vom Live-Grill dazu eine Auswahl an Beilagen wie z.B. Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse, Pommes, süße Desserts oder Eisdessert

Preis pro Person: 31,00 EUR, Kinder 1-12 Jahre zahlen 2,00 EUR pro Altersjahr

Muttertag pro Person: 36,00 EUR, Kinder 1-12 Jahre zahlen 2,00 EUR pro Altersjahr

* * * * *

Schlemmergrill Buffet

Montag bis Mittwoch 17:30 - 21.30 Uhr

Schwäbische und deftige Köstlichkeiten mit Live-Grill, z.B. Schnitzel, Spare Ribs, Fisch oder Fleischküchle. Dazu gibt's jede Menge Gemüse und Beilagen sowie Salate, Wurstsalate, saurer Käs, Schwarzwurst, Brot, hausgemachte Anti-Pasti und kalte Feinkostspezialitäten.

**Preis pro Person: 17,00 EUR,
 Kinder 1-12 Jahre zahlen 1,20 EUR pro Altersjahr**

Burger Buffet

Donnerstag 17:30 - 21.30 Uhr

Beim Burger-Buffet kann man seinen Burger ganz nach seinen Wünschen gestalten. Ob Rind oder Chicken, Zwiebeln oder Jalapenos, Bacon oder Käse – man entscheidet selbst was auf den Burger drauf kommt. Zusätzlich zum Burger Buffet gibt es natürlich auch unsere gewohnten Fleisch-/ und Fischköstlichkeiten vom Live-Grill, dazu leckere Beilagen und Salate sowie Feinkostspezialitäten.

**Preis pro Person: 18,00 EUR,
 Kinder 1-12 Jahre zahlen 1,30 EUR pro Altersjahr**

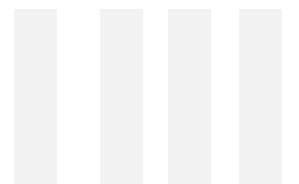
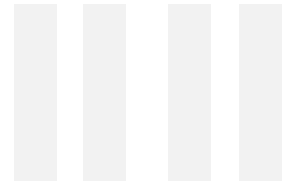
Steak Buffet

Freitag – Samstag 17:30 - 21.30 Uhr

Freitag – Samstag 17:30 - 20.30 Uhr

Bei unserem Steak Buffet erwarten Sie verschiedene Köstlichkeiten vom Grill. Zum Angebot gehörten z.B. Rindersteaks, Pute oder Hähnchen, Lachsfilet, Ente oder Hirschmedaillons – für jeden Geschmack ist etwas Leckeres dabei. Die vielfältige Auswahl an Beilagen reicht von knackigem Gemüse über frische Salate bis hin zu klassischen hausgemachten Spätzle, Pommes oder Kartoffeln. Ein weiteres Highlight sind unsere Feinkostspezialitäten, und hausgemachten Anti-Pasti. Auch für unsere vegetarischen Gäste haben wir mit einer tollen Auswahl vorgesorgt.

**Preis pro Person: 25,00 EUR,
 Kinder 1-12 Jahre zahlen 1,50 EUR pro Altersjahr**



3. Getränke

Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

4. Dessert / Kuchen

Wir bieten Ihnen eine leckere Auswahl für Ihr Dessertbuffet an Preis pro Person 8,50 EUR.

Gerne dürfen Sie nachmittags eigene Kuchen und Torten zu Ihrem Fest mitbringen möchten, dies erfordert einen Haftungsausschluss für das Hotel Hofgut Tiergarten. Desserts oder andere ähnliche Speisen dürfen nicht mitgebracht werden. Das Formular dazu finden Sie auf den letzten Seiten. Für das Kühlen der mitgebrachten Kuchen, Bereitstellen & Herrichten vom Kuchenbuffet, das Abräumen und Spülen von Kuchentellern und Platten, sowie das Aufräumen des Kuchenbuffets berechnen wir 1,80 € pro Person.

Abends dürfen keine Kuchen mitgebracht werden. Die Kuchen werden nur 1 x am Buffet angeboten.

5. Dekoration

Wir übernehmen gerne die Dekoration für Ihre Festlichkeit. In Absprache mit Ihnen stellen wir die Dekoration bestehend u.a. aus Servietten, Kerzen, Blumen/Blumengestecke, Tischschmuck und Tischdecken für Sie zusammen. Gerne können Sie Ihre Dekoration im Voraus Ihres Festes bei uns vorbeibringen. Bitte vereinbaren Sie mit uns rechtzeitig einen Termin um Ihre Tischdekoration zu besprechen.

Besteck doppelt eindecken mit Premium Servietten	Pro Person	1,50 EUR
Tischläufer DUNI-Premium	Pro Meter	2,00 EUR
Tischdecke weiß versch. Größen	Stk	5,50 - 8,50
Stabkerzen DUNI Premium	Stk.	1,50 EUR
Stumpenkerzen DUNI-Premium	Stk.	3,00 EUR
Buffetkarte ohne Preise		1,00 EUR
Dekoperlenband, Dekosteine weiß, oder bunt nach Aufwand		
Blumen nach Aufwand		

6. Darbietungen & Musik

Live-Musiker und DJ bzw. laute Darbietungen sind bei uns generell nicht gestattet, da dies eine Lärmbelästigung für unsere Hotelgäste und die restlichen Restaurantbesucher bedeuten würde. Feuerwerk nur auf Anfrage gestattet und Anmeldung bei der Stadtverwaltung .

7. Hunde

Bitte weisen Sie Ihre Gäste darauf hin, dass Hunde im Restaurant und allen Nebenräumlichkeiten keinen Zutritt haben.

Wir können hier auch leider keine Ausnahmen gestatten.



8. Räumlichkeiten & Raummiete

Wir haben verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung, die den idealen Rahmen für Ihre Anlässe bieten. Bei Vollbelegung erheben wir keine Raummiete. Sollten Sie mit weniger Personen einen kompletten Raum als geschlossene Gesellschaft wünschen, fallen anteilig Raumkosten an. Wir berechnen 15,- EURO Raumkosten Fr-So und 10,- EURO Mo-Mi pro Person bis zur Vollbelegung.

Kaffeehaus

Das Kaffeehaus mit gemütlicher Landhauseinrichtung ist besonders für geschlossene Feiern geeignet und bietet Platz für bis zu 50 Personen. Ab 40 Erwachsenen fallen keine Raumkosten an.



Märchenland

Das Märchenland ist vor allem für Familien mit Kindern ein idealer Raum, da viele Spielmöglichkeiten für Kinder und eine abgetrennte Ecke für Babys vorhanden sind. Bis zu 42 Personen haben hier Platz. Das Märchenland kann nicht für geschlossene Gesellschaften gebucht werden.



Kaminstüble

Das Kaminstüble ist ein gemütliches Nebenzimmer mit Kaminofen und bietet bis zu 43 Sitzplätze. Für Kinder und Babys ist außerdem noch eine Spielecke und ein Bällebad eingerichtet. Ab 30 Erwachsenen fallen keine Raumkosten an.



Wintergarten

Der lichtdurchflutete Wintergarten ist ideal für größere Feste und Feiern mit bis zu 90 Personen. Besondere Akzente setzt hier die moderne und geschmackvolle Einrichtung. Ab 80 Erwachsenen fallen keine Raumkosten an.



Steakbar

Die Steakbar verfügt über 60 Sitzplätze und ist gemütlich und urig eingerichtet. Die Sitzplätze sind in unmittelbarer Nähe zum Buffet und bieten einen Blick auf unseren modernen Show-Grill. Keine geschlossenen Gesellschaften möglich in der Steakbar.



9. Verbindliche Gruppenreservierung:

Mit der Verarbeitung meiner Daten zur Tischreservierung erkläre ich mich einverstanden und akzeptiere die Datenschutzrichtlinien vom Hofgut Tiergarten.

Senden Sie die ausgefüllte Bestätigung der Reservierung bitte innerhalb 3 Tagen per E-Mail an info@hofgut-tiergarten.com oder Fax 07525-913416 zurück.

Datum:	Beginn der Feier
Anzahl Gäste Erwachsene	Anzahl Gäste Kinder mit Altersangabe

Vor-und Zuname (Rechnungsadresse)

Straße, PLZ und Ort

Telefon E-Mail

Rechnung an Gastgeber komplett..... <input type="checkbox"/>	Tisch eindecken gewünscht (Aufpreis)..... <input type="checkbox"/>
Jeder Gast zahlt selbst <input type="checkbox"/>	Sektempfang gewünscht (Preis lt. Karte)..... <input type="checkbox"/>
Dessert gewünscht (Aufpreis)..... <input type="checkbox"/>	Kuchen wird mitgebracht (nur nachmittags möglich, Preis 1,80 € p.P.)..... <input type="checkbox"/>

Gewünschter Sitzplatz im Restaurant:

Steakbar..... <input type="checkbox"/>	Wintergarten..... <input type="checkbox"/>	Kaffeehaus... <input type="checkbox"/>	Kaminstühle..... <input type="checkbox"/>
Cocktailbar Mischwerk Nebenzimmer (kein eindecken möglich).... <input type="checkbox"/>			
wir möchten allein im Raum sitzen (evtl. fällt Raummiete an) <input type="checkbox"/>			nicht allein..... <input type="checkbox"/>

Art der Feier (z.B. Geburtstag, Taufe, Hochzeit....)

Bitte geben Sie uns möglichst genau die Personenanzahl 1 Woche im Voraus an. Angemeldete Gäste die nicht erscheinen werden mit einer Gebühr von 80% vom Tagesbuffetpreis berechnet. Preise werden lt. Speise- und Getränkekarte berechnet.

Datum

Unterschrift Gastgeber:



HOFGUT ****S

TIERGARTEN

HOTEL | RESTAURANT | BAR

10. Vereinbarung Tischdekoration & Bestuhlung & Dessert

Bitte kreuzen Sie Ihre Deko Wünsche an:

Besteck und Servietten eindecken € 1,50 pro Person		
Tischläufer DUNI-Premium € 2,00 pro Meter		
Tischdecke leihen & aufdecken ab € 4,50 pro Tisch		
Stabkerzen DUNI € 1,- pro Stück		
Stumpenkerzen Premium € 2,50 pro Stück		
Dekoperlenband /Dekosteine nach Aufwand		
Blumen werden gebracht		
Blumenschmuck von uns, Preis nach Aufwand		
Speise-/Getränkekarte ohne Preise € 1,- pro Stk.		
Tischanordnung / Bestuhlung		

Anordnung Bestuhlung im Raum:

Weitere Deko Infos :

Empfang

Ohne Empfang	
Sekt extra dry und Orangensaft	
Hugo und Hugo a-frei	
Fingerfood oder Suppe als Vorspeise	

Getränke

Es darf alles bestellt werden	
Folgende Getränke werden vom Gastgeber nicht bezahlt:	
Wasserkaraffen inkl. Gläser mit eindecken	

Speisen/ Dessertwunsch

Sonstiges

11. Vereinbarung Mitgebrachte Kuchen (nur nachmittags möglich)

GASTGEBER NAME: _____

Kuchen werden mitgebracht	
----------------------------------	--

- 1) Der Gastgeber bringt den zum Kaffee gereichten Kuchen ausschließlich selbst mit.
- 2) Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben. Entgelt ist für das Eindecken der Tische und das Herrichten zum Kuchenbuffet, spülen und aufräumen zu zahlen.
- 3) Der Gastgeber ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen verantwortlich.
- 4) Der Gastgeber wird den mitgebrachten Kuchen als solchen mit Aufstellungsschildern kennzeichnen oder die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) schriftlich deklarieren.
- 5) Sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, stellt der Gastgeber den Gastwirt von jeglicher Haftung frei.
- 6) Sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, der auf den mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist (z.B. Betriebsschließung oder Ähnliches) hat der Gastgeber ohne dass ihn ein Verschulden trifft, diesen Schaden zu ersetzen.
- 7) Der Gastgeber berechtigt den Gastwirt, von allen Kuchen eine Rückstellprobe zu nehmen.

Datum

Unterschrift Gastgeber: