

# HOTEL POST

*Ihr Hotel mit Charme und Seele*



## *Feste feiern – Unsere Festsäle und Menüs für Ihre Feier*

### *Hochzeiten, runde Geburtstage oder Vereinsveranstaltungen*

für Feierlichkeiten aller Art bietet das Hotel Post den gewohnt herzlichen Service eines Familienbetriebes und unterschiedlich große Veranstaltungssäle, die wir Ihnen hier ebenso vorstellen möchten wie unsere Menü-Vorschläge. Sämtliche Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen verändern. Eventuell ergeben sich dadurch Minder- oder Mehrkosten.

**Besonderen Wert legen wir auf ein persönliches Gespräch, damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird. Damit wir für Sie genügend Zeit bei der Planung Ihrer Feier und der Menü-Absprache haben, bitten wir Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.**

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause bewirten zu dürfen.

*Tanja Gekeler Jörg Gekeler*

Ihre Familie Tanja und Jörg Gekeler mit dem gesamten Post-Team

## *Inhaltsverzeichnis*

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| <i>Wissenswertes von A - Z</i> | <i>3-5</i> |
| <i>Aperitif &amp; Empfang</i>  | <i>6</i>   |
| <i>Getränke-Pauschale</i>      | <i>7</i>   |
| <i>Vorspeisen</i>              | <i>8</i>   |
| <i>Suppen</i>                  | <i>8</i>   |
| <i>Hauptgerichte</i>           | <i>9</i>   |
| <i>Extras</i>                  | <i>10</i>  |
| <i>Desserts</i>                | <i>10</i>  |
| <i>Mitternachtsimbiss</i>      | <i>11</i>  |
| <i>Kaffee</i>                  | <i>11</i>  |
| <i>Impressionen</i>            | <i>12</i>  |
| <i>Planungshilfen</i>          | <i>13</i>  |

## *Wissenswertes von A - Z*

### *Menüabsprache*

Sehr gerne stehen wir Ihnen bei Ihrer Veranstaltung zur Seite. Bitte melden Sie sich circa. 4 – 6 Wochen vor der Veranstaltung, um einen Termin zur Menüabsprache zu vereinbaren.

### *Blumen und Dekoration*

Wir haben standardmäßig unsere eigene Tischdekoration, die wir auf den Tisch stellen können. Natürlich dürfen Sie auch gerne Ihre eigene Tischdekoration mitbringen. Gerne können Sie beim Blumen Elser in Laichingen Blumengestecke bestellen, die direkt zu uns geliefert werden können.

Ihre Dekoration können Sie gegen Absprache einen Tag vorher aufbauen oder am Veranstaltungstag am Morgen. Das Hotel übernimmt für eingebrachte Sachen bei Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung.

Falls Sie ein Tischband haben, sollten wir dies 5 Tage vorher erhalten.

### *Dauer Ihrer Veranstaltung und Mitarbeiterpauschale*

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für Ihre Veranstaltung bis 2:00 Uhr zur Verfügung (letzte Runde wird um 1:30 Uhr abgefragt). Eine Verlängerung ist bis maximal 3:00 Uhr gegen einen Nachtzuschlag von 300,00€ zuzüglich Getränkeverbrauch möglich.

Bei Veranstaltungen, die zum Mittagessen gebucht werden, wird ab 15 Uhr eine Servicepauschale von 59,00€/Mitarbeiter/Stunde fällig

Bei Veranstaltungen, die zum Kaffee und Kuchen gebucht werden, wird ab 18 Uhr eine Servicepauschale von 59,00€/Mitarbeiter/Stunde fällig

Der Nachtzuschlag beginnt um 00 Uhr. Ab 00 Uhr berechnen wir 59,00€/Mitarbeiter/Stunde. Für die Aufräumarbeiten können Sie ca. 1,5 Stunden einplanen.

### *Gästeanzahl*

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl spätestens 3 Tage vor Veranstaltung mit. Anhang dieser angegebenen Personenzahl werden alle Positionen in Rechnung gestellt. Spätere Reduzierungen können nicht berücksichtigt werden.

### *Geschenketisch*

Bitte denken Sie daran, dass wir während der Feier keinerlei Haftung für Ihre Geschenke übernehmen. Wir bitten Sie, die Geschenke am Ende Ihrer Feier mitzunehmen.

# HOTEL POST

## *Kinder*

Kinder können aus unserer Kinderkarte auswählen. Wenn Sie dasselbe Menü wünschen, berechnen wir wie folgt:

Kleinkinder bis 5 Jahre essen kostenlos mit

Für Kinder von 5 bis 9 Jahre gewähren wir einen Nachlass von 60 %

Für Kinder von 9 bis 12 Jahre gewähren wir einen Nachlass von 30 %

## *Menükarten*

Gerne können Sie Ihre eigenen Menükarten mitbringen. Alternativ erstellen wir Ihre Menükarten gegen eine Gebühr von 3,00€/Stück.

## *Mitbringen von Speisen und Getränken*

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

Für angelieferte Kuchen und Torten zum Nachmittagskaffee wird ein Gedeck Preis inkl. Kaffee von 8,90 Euro berechnet. Für angelieferte Kuchen und Torten für abends ohne Kaffee wird ein Gedeck Preis von 2,90 Euro pro Person berechnet.

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir als Gastwirt keinerlei Haftung für die von Ihnen mitgebrachten Speisen wie z.B. Kuchen, Gebäck, Torten oder Ähnliches übernehmen können. Als Vertragspartner sind Sie selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Speisen verantwortlich.

Sofern hier ein Gast zu Schaden kommt, stellen die Vertragspartner den Gastwirt von jeglicher Haftung frei.

Bei Eigenweinen oder Eigensekt wird Korkgeld in Rechnung gestellt.

Korkgeld Wein und Sekt pro Flasche 25,00 Euro

Korkgeld für Spirituosen 0,75l pro Flasche 57,00 Euro

## *Musik*

Falls Sie Ihre Veranstaltung mit Live-Musik oder DJ beschallen, weisen wir Sie darauf hin, dass ab 00:00 Uhr morgens die Lautstärke sowie der Bass erkennbar reduziert werden müssen.

Bitte beachten Sie, dass aufgrund unserer Rauchmeldeanlage keine Nebelanlage in Betrieb genommen werden dürfen.

Bis 01:00 Uhr morgens darf die Musik in moderater Lautstärke spielen bzw. abgespielt werden.

Bei Nichteinhaltung bzw. übertriebener Lautstärke behalten wir uns vor, die Stromversorgung der Musikband, DJ oder generell Musikanlage still zu legen.

Sollte diese Vereinbarung missachtet werden und die Polizei erscheint aufgrund einer Anzeige wegen Ruhestörung, leitet das Hotel Post die Beamten direkt an die Musiker/Band/DJ weiter.

Das Hotel übernimmt keinerlei Haftung.

GEMA-Gebühren und sonstige Kosten werden vom Veranstalter übernommen.

# HOTEL POST

## *Preise*

Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.

## *Raummiete*

Für die Räumlichkeiten im Restaurant fallen keine Raummieten an.

Für den Saal berechnen wir pro Abteil 200,00€ Raummiete. Für den ganzen Saal sind es dann 600,00€.

## *Rückstellproben*

Aus hygienischen Sicherheitsgründen sind wir gezwungen, bei Veranstaltungen, bei denen unsere Gäste eigene Kuchen oder andere Speisen mitbringen, eine Warenprobe von den mitgebrachten Speisen zurückzustellen. Wir übernehmen keine Garantie für gesundheitliche Schäden, die auf selbst mitgebrachte Speisen zurückzuführen sind.

Als Vertragspartner sind Sie selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Speisen verantwortlich.

Sofern hier ein Gast zu Schaden kommt, stellen die Vertragspartner den Gastwirt von jeglicher Haftung frei. Wir übernehmen keine Haftung für Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten.

## *Rücktritt des Kunden (Stornierung)*

Tritt der Kunde zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.

Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

## *Stuhl Hussen*

Für Stuhl Hussen berechnen wir 7,90€/Stück.

## *Tischplan/Tischform*

Bitte senden Sie uns Ihren Tischplan spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung zu.

## *Tischwäsche*

Weißer Tischwäsche mit Stoffservietten berechnen wir pro Person 1,50€.

Mögliche Serviettenformen: Stern, Fächer, Bischofsmütze, Kerzenform

## *Zahlungsfrist*

Unsere Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug – rein netto – zahlbar. Je nach Art und Größe der Veranstaltung können wir eine Anzahlung von 50 % des geschätzten Verzehrumsatzes 14 Tage vor Veranstaltungstermin verlangen.

## *Aperitif & Empfang*

*Glas Sekt „Hausmarke“*

Pur, mit Holunderblütensirup, Johannisbeerlikör oder Orangensaft

5,30 Euro

## *Canape's*

Geräucherter Wacholderschinken mit Melone

Rotkäse von der Hofkäserei Rauscher mit Trauben

Verschiedene Wurstsorten

Entenbrust

Tomaten-Albzarella (Mozzarella aus Büffelmilch) von der Hofkäserei Rauscher

3,80 Euro/Stück

Sous Vide gegartes Roastbeef vom heimischen Rind mit Remoulade

Hausgeräuchertes Forellenfilet

Räucher - Gravedlachs

Verschiedene Käsesorten aus der Region

4,00 Euro/Stück

### **In kleinen Schälchen/Gläschen serviert**

Fleischkühle auf Kartoffelsalat

3,50 Euro/Stück

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Alblinsensalat

4,60 Euro/Stück

Roastbeef Röllchen vom Alb Rind mit Sahnemeerrettich

4,10 Euro/Stück

## *Getränke-Pauschale*

Für Ihre Budgetsicherheit bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale an.  
**Pauschale ab 17:00 Uhr bis 24:00 Uhr**

*Wir servieren Ihnen*

Regionale Biere

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Qualitätsweine aus Baden und Baden-Württemberg (ein Weiß, ein Rot und ein Rosèwein 1,0 l)

Kaffeespezialitäten

eine Runde Digestif, Williams, Grappa, .....

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Pro Person                  | 45,00 Euro |
| Jugendliche 13 bis 16 Jahre | 30,00 Euro |
| Kinder 7 bis 12 Jahre       | 25,00 Euro |
| Kinder unter 6 Jahren       | 0,00 Euro  |

**Alternativ rechnen wir Ihre Getränke auch gerne nach Verbrauch ab.**

## *Vorspeisen*

|   |            |
|---|------------|
| Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen und Trauben              | 10,90 Euro |
| Feldsalat mit geröstetem Speck und Croûtons                       | 9,90 Euro  |
| Gratinierter Feta auf Alblinsen in Balsamico mit Mango Ragout     | 11,00 Euro |
| Blattsalat mit Himbeerdressing und geräucherte Entenbruststreifen | 14,90 Euro |
| Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsoße                             | 14,90 Euro |
| Melone mit Wachholderschinken                                     | 11,00 Euro |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan                 | 15,90 Euro |

**Wir reichen zu allen Vorspeisen Baguette.**

## *Klare Suppen*

|  |           |
|--|-----------|
| Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen                                | 7,60 Euro |
| Rinderkraftbrühe mit dreierlei Klößchen und Gemüsestreifen                           | 7,60 Euro |
| Schwäbische Festtagssuppe (Flädle, Klößchen, Maultaschenstreifen) und Gemüsestreifen | 7,90 Euro |
| Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen und Gemüsestreifen                          | 7,90 Euro |

## *Gebundene Suppen*

|   |            |
|---|------------|
| Schwäbische Hirn-Cremesuppe mit Profiteroles  | 7,90 Euro  |
| Karotten-Ingwer-Cremesuppe                    | 7,90 Euro  |
| Tomaten-Cremesuppe mit Knoblauchcroûtons      | 7,90 Euro  |
| Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Trüffelöl    | 7,90 Euro  |
| Pastinaken-Cremesuppe mit Garnelenspieß       | 10,80 Euro |
| Schwäbische Kartoffel-Cremesuppe mit Croûtons | 7,90 Euro  |
| Lauch-Cremesuppe mit Croûtons                 | 7,90 Euro  |
| Spargel-Cremesuppe (nach Saison)              | 7,90 Euro  |
| Bärlauch-Cremesuppe (nach Saison)             | 7,90 Euro  |



## *Hauptgerichte*

|   |            |
|---|------------|
| Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Dinkelspätzle  | 24,90 Euro |
| Jäger Braten vom Alb Schwein mit Champignonrahmsauce und Dinkelspätzle  | 21,90 Euro |
| Schweinerücken vom Albschwein im Kräutermantel am Stück gebraten mit Trollingersoße und Kroketten                 | 26,90 Euro |
| Schweinefilet im Speckmantel mit Cognacrahmsöße und Kräuterspätzle  | 27,90 Euro |
| Schweinefilet mit Champignonrahmsöße handgemachten Spätzle  | 25,90 Euro |
| „Postteller“ Schweine- und Rinderfilet, Putensteak mit Kroketten  | 29,90 Euro |
| Rosa gebratenes Rinderfilet mit Kartoffelrose, Trüffelöl und Portwein-Schalotten                                  | 35,90 Euro |
| Rinder- und Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und Dinkelspätzle   | 29,90 Euro |
| Sous-vide gegarte Kalbsnuss in Cognacsauce mit hausgemachten Serviettenknödeln                                    | 24,90 Euro |
| Sauerbraten mit hausgemachten Serviettenknödeln   | 23,90 Euro |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Dinkelspätzle                                   | 30,90 Euro |
| Rosa gebratenes Roastbeef am Stück gebraten mit Thymianjus und Macaire Kartoffeln                                 | 33,90 Euro |
| Rinderroulade auf Apfelrotkohl und Kartoffelpüree   | 28,90 Euro |
| Rehrücken mit Apfel-Preiselbeersoße, gebratenen Pfifferlingen und Dinkelspätzle (nach Saison)                     | 34,90 Euro |
| Putensteak mit Tomate und Albzarella (Mozzarella aus Büffelmilch) gratiniert auf Pestonudeln                      | 26,90 Euro |
| Lammkeule vom Schäfer Stotz in Salbeijus mit Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin (nach Saison)                 | 29,90 Euro |
| Rehbraten von der Keule aus heimischen Wäldern mit hausgemachten Dinkelspätzle und Preiselbeerbirne (nach Saison) | 26,90 Euro |
| Gebrautes Saiblingsfilet von der Echaztalfischerei in Honau auf Weißweinschaum mit Alblinsen und Tagliatelle      | 29,90 Euro |
| Gebrautes Lachsforellenfilet von der Echaztalfischerei in Honau auf Schmand-Kräutermöhrrchen und Butterkartoffeln | 28,90 Euro |
| Steinbeißer-Filet auf Blattspinatbeet mit Safransöße und Kartoffelsoufflé   | 30,90 Euro |

# HOTEL POST

## *Extras*

|   |            |
|---|------------|
| Salat der Saison  | 6,90 Euro  |
| Salat-Buffer mit zweierlei Dressing und verschiedenen Salaten   | 6,90 Euro  |
| Butter-Gemüse   | 4,90 Euro  |
| Grill-Gemüse  | 4,90 Euro  |
| Buntes Saisongemüse extra (6 Personen)  | 16,90 Euro |
| Beilagen: Dinkelspätzle, Nudeln, Pommes-frites, Kroketten, Herzogin-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Serviettenknödel, Reis |            |

## *Desserts*

### **Alle Eissorten beziehen wir vom Lautertaleis aus Hayingen**

|   |                              |
|---|------------------------------|
| Fruchtsalat mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne garniert                        | 8,50 Euro                    |
| Marinierte Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne garniert (nach Saison) | 8,90 Euro                    |
| <b>„Dessert Variation“</b>  |                              |
| Crème brûlée, zweierlei Mousse au chocolate und Waldbeersorbet fein garniert  | 9,50 Euro                    |
| Erdbeertiramisu mit Erdbeeren garniert (nach Saison)                          | 8,90 Euro                    |
| Waldbeerenvariation mit weißer Mousse au chocolate                            | 8,90 Euro                    |
| Crème brûlée mit Früchten garniert und Pistazieneis                           | 8,90 Euro                    |
| Apfelküchle mit Vanillesauce und 2 Kugeln Walnusseis                          | 9,40 Euro                    |
| Mousse au chocolate aus dunkler Schokolade mit Himbeersoße und Vanilleeis     | 8,90 Euro                    |
| Hausgemachtes Eisparfait mit karamellisierter Ananas und Raffaello            | 8,90 Euro                    |
| Himbeervariation mit Himbeerküchle, Vanille Panna Cotta und Himbeersorbet     | 8,90 Euro                    |
| Schoko - Brownie mit Waldbeerenkompott und Walnusseis fein garniert           | 9,90 Euro                    |
| <b>Dessert-Buffer (ab 30 Personen)</b>  | <b>Pro Person 14,90 Euro</b> |

## *Mitternachtsimbiss*

Hausgemachte Gulaschsuppe 7,90 Euro

Käse vom Brett von der Hofkäserei Rauscher mit Weintrauben 100 g 8,90 Euro

Platte mit geräucherten Wurstsorten 100 g 8,40 Euro

**Alle Gerichte reichen wir mit Brot oder Baguette.**

## *Kaffee*

Kaffeegedeck Pro Person 8,90 Euro

Leere Teller beim Kaffee Pro Person 3,00 Euro

Teller für Mitternachtskuchen Pro Person 3,00 Euro

# HOTEL POST

## *Impressionen*



# HOTEL POST

## Planungshilfen

### *Haben Sie daran gedacht?*

Die Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Feier helfen. Eine rechtzeitige Festlegung aller Einzelheiten hilft aber auch uns und lässt für Ihre Festlichkeit den Erfolg garantieren!

### *Organisations-Checkliste Firmen- und Familienfeiern*

#### **Allgemeines**

- Personenzahl \_\_\_\_\_
- Beginn des Empfangs \_\_\_\_\_
- Beginn der Ansprachen \_\_\_\_\_
- Tischform \_\_\_\_\_
- Sitzordnung \_\_\_\_\_
- Ehrentische \_\_\_\_\_
- Tischkarten \_\_\_\_\_
- Menükarten \_\_\_\_\_
- Blumenschmuck \_\_\_\_\_
- Kerzen \_\_\_\_\_
- Fotograf \_\_\_\_\_
- Musiker/Alleinunterhalter \_\_\_\_\_
- Musikalische Darbietung (GEMA-Anmeldung) \_\_\_\_\_
- Tanzfläche \_\_\_\_\_
- Verpflegung von Musikern \_\_\_\_\_
- Damen- und Herrengeschenke \_\_\_\_\_
- Vorauszahlung/Anzahlung \_\_\_\_\_
- Raummiete \_\_\_\_\_
- Garderobe \_\_\_\_\_

#### **Zahlungsvereinbarung**

- Gesamtrechnung
- Kreditkarte
- Barzahlung
- Sonderregelung
- Vorauszahlung/Anzahlung € \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- Rechnungsadresse

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### **Kulinarisches**

- Aperitif/Sektempfang \_\_\_\_\_
- Kaltes/warmes Bufett \_\_\_\_\_
- Menüfolge \_\_\_\_\_
- Espresso oder Kaffee nach dem Essen \_\_\_\_\_
- Brände und Liköre anbieten \_\_\_\_\_
- Zwischenmahlzeiten \_\_\_\_\_

#### **Und sonst noch**

- Rahmenprogramm \_\_\_\_\_
- Tombola \_\_\_\_\_
- Ausflüge \_\_\_\_\_
- Pressekontakt \_\_\_\_\_
- Einladungskarten \_\_\_\_\_
- Künstler: Jongleure, Bauchredner, Zauberer, u.a. \_\_\_\_\_
- Fotograf \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**Rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben!**