

# Ihre Veranstaltung im **R**ömerhof

stilvoll | herzlich | kreativ



Lieber Gast,

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung im Römerhof planen.

Unser Haus ist bekannt für eine geschmackvolle und herausragende Küche. Mit Liebe zum Detail und leidenschaftlicher Hingabe bereitet Ihnen unser Küchenteam ein exzellentes Menü zu, welches von unserem freundlichen und stets hilfsbereiten Servicepersonal serviert wird.

Unser professionelles Veranstaltungsteam steht Ihnen mit Rat & Tat zur Seite und kümmert sich um Ihre Anliegen und Wünsche.

Hier haben wir Ihnen die wichtigsten Informationen zusammengefasst.

Hotel-Restaurant Römerhof  
Rigipsstraße 1  
71083 Herrenberg-Gültstein



Hotel-Restaurant  
**RÖMERHOF**  
Herrenberg-Gültstein

Der Empfang  
entspannt | smart | locker

CHEERS



Ein kleiner Auszug unseres Angebots

Sekt Hausmarke	0,75l	€ 32,80
Prosecco / Prisecco (alkoholfrei)	0,75l	€ 36,80
Orangensaft	1,0l	€ 9,00
Weitere Getränke / Wünsche		auf Anfrage

Leckere Knabbereien

Blätterteiggebäck mit Sesam / Mohn oder überbacken	3 Teile pro Person	€ 4,80
Häppchenauswahl	pro Stück	€ 5,00
Käsegebäck	3 Teile pro Person	€ 4,80



Hotel-Restaurant  
**RÖMERHOF**  
Herrenberg-Gültstein

# Das Menü

## Genuss | Regional | International



Einen Auszug aus unserem Menüangebot finden Sie auf den kommenden Seiten.  
Gerne können Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen bei der Reservierung mitteilen,  
damit wir Ihnen ein Angebot über ein individuelles Menü erstellen können.

## MENÜ ganzjährig I

\*

Vorspeisensalat  
mit Croûtons und Pinienkerne

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

\*\*\*

3erlei vom Gülsteiner Weideschwein mit Madeirasauce,  
Mandel-Brokkoli und Schupfnudeln

\*\*\*

Kokos-Panna Cotta mit Ananas-Ragout und Minze

\*

€ 56,00 pro Person

---

## MENÜ ganzjährig II

Räucherlachstatar mit Kartoffelrösti,  
Kräuterschmand und Kräutersalat

\*\*\*

Schwarzwurzelsamtsuppe mit Dörrobst und Madeirareduktion

\*\*\*

Im ganzen gegarte Rinderlende mit Thymianjus,  
Bohnen-Tomaten-Cassolette und Kartoffelbaumkuchen

\*\*\*

Topfensoufflé mit Aprikosenragout und Mandelkrokant

\*

€ 68,00 pro Person



Hotel-Restaurant  
**RÖMERHOF**  
Herrenberg-Gültstein

VEGETARISCH

### MENÜ ganzjährig III

\*

Sashimi vom Laax mit schwarzem Sesam, Wakame,  
Misogel und bunten Kirschtomaten

\*\*\*

Curry-Kokossuppe mit gebratenem Gemüsespieß

\*\*\*

Medaillons vom Kräuterseitling mit Erbsenpüree,  
Karotten und Pommes Carrées

\*\*\*

Dark Chocolate Truffle mit Mandel-Vanillecreme und Himbeerragout

\*

€ 58,00 pro Person

Für Zwischengänge sprechen Sie uns bitte direkt an – Wir finden den passenden Gang.

---

Gerne können Sie sich auch ein Menü aus unserer  
aktuellen Speisekarte zusammenstellen



Hotel-Restaurant  
**RÖMERHOF**  
Herrenberg-Gültstein

# Weinbegleitung

## Charakter | Eindruck | Harmonie



In unserem Weinkeller lagern regionale, nationale und internationale Tropfen unterschiedlicher namhafter Erzeuger und Vertrieber. Ihrem Gusto entsprechend, finden wir eine passende Weinbegleitung zu Ihrem festlichen Menü.

Ein kleiner Auszug unserer Weinkarte für Bankettveranstaltungen:

Weißwein	Sauvignon blanc, trocken, QbA Weinmanufaktur Untertürkheim, Württemberg	0,75l	€ 34,80
	Grau Weiss, trocken, VDP Weingut Schnaitmann, Württemberg	0,75l	€ 49,00
Roséwein	Rosé Saigner, trocken Markus Schneider, Pfalz	0,75l	€ 33,00
Rotwein	Black Print, trocken Markus Schneider, Pfalz	0,75l	€ 47,00
Champagner	Champagne Gabriel Fresne Grand Cru Cuvée	0,75l	€ 121,00



Hotel-Restaurant  
**RÖMERHOF**  
Herrenberg-Gültstein

## 3 Locations mit vielseitigen Möglichkeiten

### Restaurant | noVa | Pavillon

Für Gesellschaften bis maximal 80 Personen haben wir optimale Raumgrößen,  
in denen es sich exklusiv feiern lässt.

Sollten Sie den Römerhof noch nicht kennen, laden wir Sie gerne zu einer Besichtigung unserer  
Räumlichkeiten ein. Vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns

- Wir freuen uns auf Ihren Anruf.



07032 – 718 37



Im Restaurant und Pavillon können Sie für Ihre Gesellschaft Tafeln oder Einzeltische reservieren.  
Hierfür fallen keine zusätzlichen Kosten an. Je nach Buchungsaufkommen platzieren wir unsere  
Gäste in den verfügbaren Räumlichkeiten.

Sollten Sie eine Feier in geschlossener Gesellschaft wünschen, können wir Ihnen gerne wie folgt  
anbieten:

<b>Restaurantbereich</b>	-Exklusiv-	auf Anfrage
<b>noVa</b>	-Exklusiv-	€ 400,00 Raummiete pro Tag
<b>Pavillon</b>	-Exklusiv-	€ 550,00 Raummiete pro Tag
<b>Pavillon und Terrasse</b>	-Exklusiv-	auf Anfrage

#### Nachtzuschlag

Gerne feiern wir mit Ihnen bis in die frühen Morgenstunden. Ab 0:00 Uhr berechnen wir einen  
Nachtzuschlag in Höhe von € 180,00 pro angefangene Stunde.



Hotel-Restaurant  
**RÖMERHOF**  
Herrenberg-Gültstein

# Der Schlüssel für eine erfolgreiche Feierlichkeit liegt | im | Detail

## Kleinigkeit – mit Wirkung

Menükarten	pro Stück	€ 3,50
Tischkarten beschriftet	pro Stück	€ 3,50
Blumenschmuck / Dekoration	auf Bestellung	Preis nach Absprache

## Hotelzimmer

Gerne können wir für Sie und Ihre Gäste ein Abruflkontingent an Hotelzimmern anbieten.  
Im Römerhof stehen Einzel-Doppel-, sowie Familienzimmer zur Verfügung.



Unser Veranstaltungsteam kümmert sich um Ihre Anliegen und Herzenswünsche.

Geben Sie uns Arbeit! Wir organisieren, planen und denken an jedes noch so kleine Detail.

Tel 07032 – 7 18 37

E-Mail [info@roemerhof-herrenberg.de](mailto:info@roemerhof-herrenberg.de)

Wir würden uns sehr freuen  
Ihre Gastgeber zu sein



Hotel-Restaurant  
**RÖMERHOF**  
Herrenberg-Gültstein



## Rechtliches

### Rahmenbedingungen für Buchungen von Veranstaltungen – nicht geschlossene Gesellschaft

Kostenfreie Stornierung	Sie können bis 14 Tage vor Termin kostenfrei stornieren.
Stornierungen 13-10 Tage vor Veranstaltung	Als Ausfallkosten berechnen wir 30 Prozent des vereinbarten Verzehrwertes pro Gast
Stornierungen 9 – 7 Tage vor Veranstaltung	als Ausfallkosten berechnen wir 50 Prozent des vereinbarten Verzehrwertes pro Gast
Stornierungen 6 – 4 Tage vor Veranstaltung	als Ausfallkosten berechnen wir 70 Prozent des vereinbarten Verzehrwertes pro Gast
Stornierungen 4 – 0 Tage vor Veranstaltung	als Ausfallkosten berechnen wir 90 Prozent des vereinbarten Verzehrwertes pro Gast

### Garanziezahl an gebuchten Gästen

Bis 7 Tage vor Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl an Gästen. Diese Zahl ist die garantierte Mindestpersonenzahl, für die wir alle nötigen Bestellungen einleiten. Wir bitten Sie, Ihre Gästezahl spätestens 7 Tage vor Termin noch einmal zu überprüfen. Sofern wir innerhalb der Frist keine Aktualisierung bekommen, müssen wir die uns vorliegende Gästezahl als garantierte Mindestpersonenzahl fixieren. Die fixierte Mindestpersonenzahl ist die Mindestberechnungsgrundlage für die Veranstaltung. Sie können bis 2 Tage vor der Veranstaltung 2 Gäste kostenfrei stornieren

### Rahmenbedingungen für Buchungen in geschlossener Gesellschaft

Kostenfreie Stornierung	Sie können bis 28 Tage vor Termin kostenfrei stornieren
Stornierungen 27-21 Tage vor Veranstaltung	Als Ausfallkosten berechnen wir 20 Prozent des vereinbarten Verzehrwertes sowie 50 Prozent der Raummiete
Stornierungen 20-14 Tage vor Veranstaltung	Als Ausfallkosten berechnen wir 35 Prozent des vereinbarten Verzehrwertes sowie 80 Prozent der Raummiete
Stornierungen 13- 7 Tage vor Veranstaltung	Als Ausfallkosten berechnen wir 50 Prozent des vereinbarten Verzehrwertes sowie 100 Prozent der Raummiete
Stornierungen 6 – 0 Tage vor Veranstaltung	als Ausfallkosten berechnen wir 100 Prozent des vereinbarten Verzehrwertes und 100 Prozent der Raummiete

### Garanziezahl an gebuchten Gästen

Bis 7 Tage vor Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl an Gästen. Diese Zahl ist die garantierte Mindestpersonenzahl, für die wir alle nötigen Bestellungen einleiten. Wir bitten Sie, Ihre Gästezahl spätestens 7 Tage vor Termin noch einmal zu überprüfen. Sofern wir innerhalb der Frist keine Aktualisierung bekommen, müssen wir die uns vorliegende Gästezahl als garantierte Mindestpersonenzahl fixieren. Die fixierte Mindestpersonenzahl ist die Mindestberechnungsgrundlage für die Veranstaltung. Sie können bis 2 Tage vor der Veranstaltung 2 Gäste kostenfrei stornieren.

## Rechtliches

Zahlungsziel	<p>Gerne können Sie Ihre Veranstaltung auf Rechnung begleichen.</p> <p>Die Rechnung muss bis 10 Tage nach Rechnungsstellung in bar, mit Giro- oder Kreditkarte oder per Überweisung beglichen werden. Entstehende Verzugszinsen werden lt. unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen berechnet.</p>
Sondereinbarungen	<p>Sondereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden und überstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.</p>
Haftung	<p>Der Bucher verpflichtet sich für die gesamte Gesellschaft, für Schäden jeglicher Art, die durch seine Veranstaltung entstanden sind, kostenpflichtig aufzukommen.</p> <p>Für Garderobe und jegliche Wertsachen wird keine Haftung des Hotel-Restaurants Römerhof übernommen. Dies gilt ebenso für mitgebrachtes Geschirr, Vasen und andere Gegenstände.</p>
Jugendschutzgesetz	<p>Der Bucher ist für die Einhaltung eigenverantwortlich. Das Personal des Hotel-Restaurant Römerhof kann, insbesondere bei freizugänglichen alkoholischen Getränkebuffets, hierfür keine Verantwortung übernehmen.</p>
Allergien / Unverträglichkeiten	<p>Bestellte Speisen werden fachgerechnet und von ausgebildetem Personal zubereitet. Sollten im Vorfeld Allergien und/oder Unverträglichkeiten bekannt sein, bitten wir Sie, uns dies umgehend anzugeben.</p>
Mitgebrachte Speisen	<p>Das Mitbringen von Speisen und/oder Getränken zum Verzehr auf dem Hotelgelände ist nicht gestattet. Ausnahmen sind nur in Absprache und Genehmigung des Hotels möglich. Das Hotel kann für das Mitbringen von Speisen und/oder Getränken Servicekosten und Korkgeld berechnen. Ein entsprechender Haftungsausschluss muss vom Bucher vorab unterschrieben werden.</p>
Mitnahme Speisen	<p>Das Mitnehmen von Speisen ist nur mit Genehmigung des Hotels möglich. Das Hotel übernimmt keine Haftung für Speisen, die nicht am Tisch bzw. im dafür vorgesehenen Bereich vertilgt wurden. Bei einer Mitnahme meldet der Gast sich beim Hotel und unterschreibt einen Haftungsausschluss für das Hotel über die Mitnahme von Speisen. Der vom Gast unterschriebene Haftungsausschluss verbleibt im Hotel und ist die Genehmigung des Hotels zur Mitnahme.</p>
Preise	<p>Alle genannten Preise sind Bruttopreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bei Veranstaltungen, die länger als 12 Monate vor Veranstaltungstermin gebucht werden, obliegt es dem Hotel entsprechende Preisanpassungen vorzunehmen. Das Hotel ist verpflichtet, die Preisanpassung und den dafür vorliegenden Grund dem Bucher mitzuteilen.</p>