



Ringhotel  
**WINZERHOF**  
Landhotel im Kraichgau  
★★★★



# TRAUM HOCHZEIT 2021



# IHR BESONDERER TAG

Gerne wollen wir diesen Tag mit Ihnen zusammen zu einem Erlebnis gestalten  
und den entsprechenden Rahmen entwerfen:

vom Empfang über das Buffet / Menü bis hin zur Raumgestaltung...  
Wir machen Ihr besonderes Fest unvergesslich!



## **WINZERHOF - HOCHZEITSSPECIAL ALL IN INCLUSIVE PAUSCHALE**



ab 50 Personen (von 17:00 Uhr bis 1:00 Uhr)

Pro Person 80,-- / Pro Kind bis 12 Jahre 45,-- / Pro Kind bis 6 Jahre 20,--

Sobald Sie und Ihre Gäste bei uns vorfahren, begrüßen wir Sie mit einem Prosecco  
oder Prosecco-Orange – bei schönem Wetter gerne im Freien.

Ihre Gäste parken bei uns unentgeltlich und „Ihre“ Räumlichkeiten haben wir für Sie eingedeckt.

Kerzenschmuck, Menükarten und Blumengestecke arrangieren wir Ihnen gerne gegen Aufpreis.

Ihre persönlichen Tischkärtchen stellen wir nach Ihren Wünschen auf.

### **IM RAUM GILT FOLGENDES GETRÄNKEANGEBOT:**

- ★ Weine aus unserem Familienweingut z.B. Riesling Q.b.A. trocken / Cuvée „Alfred“ Q.b.A. trocken / Spätburgunder Weißherbst halbtrocken
- ★ Pils vom Fass (nach Absprache auch mit Weizenbier)
- ★ Alkoholfreie Getränke: Mineralwasser / Apfelsaft / Orangensaft / Cola / Fanta
- ★ Alle Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomat
- ★ Andere Getränkewünsche erfüllen wir selbstverständlich gerne,  
in Absprache mit Ihnen, gegen Berechnung

Beim Essen können Sie wählen: Buffet / Menü / Menü und Buffet kombiniert.

Nach dem Essen dürfen Sie sich gerne am Getränkebuffet mit einem Verdauungsschnäpschen  
– als kleine Aufmerksamkeit von Familie Menges –  
aus hauseigener Edelbrennerei bedienen.

Wenn nach den ersten Tanzrunden bei Ihnen und Ihren Gästen der Hunger zurückkommt,  
steht ein Käsebrett mit einer Auswahl verschiedener Rohmilchkäsespezialitäten  
und Weintrauben für Sie bereit.

Unser „All inclusive Preis“ ist bis 1:00 Uhr gültig.

Ab 1:00 Uhr gehen alle Getränkewünsche auf Rechnung.

Unser Serviceteam wird sich gerne nach Ihren Wünschen richten.

Sollten Sie keine andere lautende Anordnung geben, gilt das bis dahin gültige Getränkeangebot.

Wir berechnen unsere regulären Restaurantpreise.

Ab 1:00 berechnen wir pro Mitarbeiter pro Stunde 50,-- Nachtzuschlag.

Die Musik darf bis 1:00 Uhr spielen.

Die Gäste dürfen bis 2:00 Uhr im Raum feiern.

Die definitive Personenzahl benötigen wir bis 2 Tage vor Veranstaltung als Berechnungsgrundlage.  
Eine nachträgliche Änderung der Personenzahl können wir nicht mehr berücksichtigen.

## **DAS BESONDERE...**

Wir laden Sie ein die Nacht in unserem Hochzeitszimmer zu verbringen.

Genießen Sie am „Morgen danach“ unser Gourmet-Frühstücksbuffet  
oder das Langschläferfrühstück auf Ihrem Zimmer.

### **ODER**

Feiern Sie bei uns Ihren 1.Hochzeitstag.

Die Übernachtung mit Abendessen und Frühstück ist eine Einladung von uns.

# HOCHZEITS- MENÜ / BUFFET

Brot und Butter

★★★★

## FESTTAGSSUPPE

Kräftige Rinderkraftbrühe / Maultäschle / Markklößchen / Eierstich

★★★★

## SALATE DER SAISON

Bunte Blattsalate / Hausdressing / Rohkostsalate

★★★★

## HAUPTGANG VOM BUFFET

Schweinemedallions / Morchelrahm  
Geschmorte Barolobraten / Schalottensoße  
Zanderfilet auf der Haut gebraten / „Müllerin-Art“

## BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Basmatireis  
Bunte Auswahl von Marktgemüse

★★★★

## HIMBEERSORBET

Rieslingschaum / Früchtepotpourri

★★★★

## ZU SPÄTER STUNDE

Erlesener Rohmilchkäse vom Brett / Weintrauben

# HOCHZEITS- BUFFET I

Brotauswahl und Butter

★★★★

## VORSPEISE

### FISCH

Marinierte Shrimps in der Ananas / hausgebeizter Kräuterlachs /  
Terrine von Edelfischen / geräucherte Odenwaldforellenfilets

### FLEISCH UND GEFLÜGEL

Geräucherte Orangen-Pfefferente / Schinkenauswahl mit Melonenschnitzen /  
rosa gebratenes Roastbeef

### SALATE

diverse Rohkostsalate / gemischte Blattsalate / zweierlei Dressings

★★★★

## HAUPTGANG

Lachsklößchen / Rieslingsoße  
Krustenbraten / Schalottensoße  
Geschnetzeltes von der Putenbrust / Sahnechampignons

### BEILAGEN

Basmatireis / Kartoffelgratin / hausgemachte Spätzle  
Bunte Gemüseauswahl

★★★★

## DESSERT

Eisauswahl / Salat von frischen Früchten /  
Mousse au Chocolat / gefüllte Windbeutel

★★★★

## ZU SPÄTER STUNDE

Erlesener Rohmilchkäse vom Brett / Weintrauben

# HOCHZEITS- BUFFET II

Brotauswahl und Butter

★★★★

## VORSPEISE

### FISCH

Eingelegte Riesengarnelen / marinierte Sankt Jacobsmuscheln /  
Variation vom Lachs: gebeizt, geräuchert und pochiert / Seeteufelmedaillons in Safran /  
Seezungenröllchen mit Hechtmousseline / Räucheraal mit Apfelmeerrettich

### FLEISCH UND GEFLÜGEL

Gefüllte Wachtelröllchen / Kalbsfilet im Spinatmantel / Seranoschinken mit Portweinemelone /  
geräucherte Entenbrust mit Mango

### SALATE

Waldorfsalat / Geflügelsalat / diverse Rohkostsalate / gemischte Blattsalate / zweierlei Dressings

### ITALIENISCHE ANTIPASTI

Zucchini / Paprika / Auberginen / Artischocken geschmort und mariniert mit den Aromen des Südens

★★★★

## HAUPTGANG

Buttermakrele / Hummerschaum  
Tranchen vom Kalbsrücken / Kräuterseitlingen  
Charolais-Rinderfilet / Pfefferjus

### BEILAGEN

Feine Nudeln / Gnocchi / Kartoffelgratin  
Bunte Gemüseauswahl

★★★★

## DESSERT

Torte von Mousse au Chocolat / Crème Brûlée / Panna Cotta / Tiramisu  
Auswahl von frischen Früchten / Sorbet- und Eisauswahl

★★★★

## ZU SPÄTER STUNDE

Erlesener Rohmilcheikase vom Brett / Weintrauben

# HOCHZEITS- MENÜ I

Brot und Butter

★★★★

## KRESSESUPPE

Aufgeschlagenes Kresserahmsüppchen / mit Shrimps

★★★★

## SALATE DER SAISON

Bunte Blattsalate / Hausdressing / Rohkostsalate

★★★★

## MAISPOULARDE

Maispouardenbrüstchen / Sahnechampignons / buntes Gemüsebukett / feine Bandnudeln

★★★★

## FRISCHE FRÜCHTE

Salat von frischen Früchten / Grand Marnier / Rahmeis

★★★★

## ZU SPÄTER STUNDE

Erlesener Rohmilchkäse vom Brett / Weintrauben

# HOCHZEITS- MENÜ II

Brot und Butter

★★★★

## OCHSENSCHWEIFESSENZ

Grießnocken / Gemüserauten

★★★★

## LACHSKLÖBCHEN

Hummerschaumsoße / junger Blattspinat / Safrannudeln

★★★★

## KALBSRÜCKEN -WELLINGTON-

Kräuterpilze / Blätterteigmantel / buntes Gemüsebukett / Kartoffelgratin

★★★★

## CRÈME BRÛLÉE

Vanille - Crème Brûlée / hausgemachtes Rotweineis

★★★★

## ZU SPÄTER STUNDE

Erlesener Rohmilchkäse vom Brett / Weintrauben



Gerne können Sie diese Pauschale ergänzen / austauschen:

Ab 15:00 Uhr mit einer Kaffeetafel:  
Kuchen wird von Ihnen gebracht, von uns gekühlt und geschnitten,  
Kaffee wird in Kannen ausgeschenkt,  
Mineralwasser auf den Tischen eingesetzt  
und nach der Kaffeetafel decken wir Ihre Tische neu ein.  
**ZUSCHLAG PRO PERSON 15,--**

Nutzen Sie die Gelegenheit, bei gutem Wetter, sich in unserem Garten  
oder im nahegelegenen Tierpark kurz die Füße zu vertreten und durchzuatmen.

### ODER

Ab 22:00 Uhr Kaffee und Kuchen vom Buffet:  
Kuchen wird von Ihnen gebracht, von uns gekühlt und geschnitten.  
**ZUSCHLAG PRO PERSON 4,--**

Mit dem Menüvorschlag II  
**ZUSCHLAG PRO PERSON 15,--**

Mit dem Buffetvorschlag II  
**ZUSCHLAG PRO PERSON 17,50**

Stellen von runden Tischen  
**ZUSCHLAG PRO PERSON 2,50**

- Alle Preise sind in EUR -

Bitte nehmen Sie unsere Erfahrung in Anspruch.  
Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung.  
Um genügend Zeit für ein persönliches Gespräch mit Ihnen zu haben,  
vereinbaren Sie bitte einen Termin mit Frau Menges,  
denn das Besondere braucht Zeit.

**IHR RINGHOTEL  
WINZERHOF RAUENBERG**

*Familie Menges*

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN F&B

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung der Hotel Restaurant WINZERHOF GmbH.
2. Bei Speisenvorbestellung gilt: Eine einheitliche Menü- bzw. Buffetauswahl ist Voraussetzung. Einschränkungen, wie z.B. Allergiker, Vegetarier, Veganer werden nur dann berücksichtigt, soweit sie ausdrücklich vertraglich vereinbart wurden.
3. Das Mitbringen eigener Lebensmittel durch den Veranstalter ist nur gestattet, wenn dies ausdrücklich vereinbart wurde. Eine Haftung des Gastronomiebetriebes für mitgebrachte Lebensmittel, wie z.B. Kuchen, sowie für Lebensmittel, die der Gast nicht sofort verzehrt, sondern mitnimmt um sie außerhalb des Betriebes zu verzehren, ist ausdrücklich ausgeschlossen, sofern nicht der Nachweis erbracht wird, dass die Ursache des Schadens vom Gastronomiebetrieb zu vertreten ist.
4. Nebenleistungen wie Musikauslagen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration, sowie für diese Veranstaltung eventuell anfallende Erlaubnisgebühren werden extra berechnet. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter/Gast entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter/Gast.
5. Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte bedürfen unserer vorherigen Zustimmung.
6. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der reservierten Personen. Die definitive Personenzahl benötigen wir bis 2 Tage vor Veranstaltung. Diese gilt als Berechnungsgrundlage. Im Falle, dass Sie mit weniger Gästen zu uns kommen, berechnen wir einen Pauschalbetrag von € 35,- pro „fehlender“ Person. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für weitere Gäste wird eine Zahlung in Höhe des vereinbarten Preises fällig. Um den Raum exklusiv ohne Raumkosten für Sie reservieren zu können, gelten folgende Mindestpersonenzahlen:

VINOHEK	30 Personen	MARTINS STUBE	18 Personen	KRAICHGAU STUBE	40 Personen
ANGELA	30 Personen			BACCHUS STUBE	60 Personen

7. Sollte Ihre Veranstaltung über unsere Öffnungszeiten (Werktage, Sonn- und Feiertage bis 24 Uhr, Samstag bis 1 Uhr) hinausgehen, erheben wir einen dem Aufwand entsprechenden Verlängerungszuschlag. (pro Mitarbeiter und Arbeitsstunde € 50,- Nachtzuschlag)
8. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld enthalten sind. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen, eine Preisanpassung prozentual entsprechend des benötigten Mehraufwands für Waren oder Leistungen vorbehalten.
9. Unsere Rechnungen sind grundsätzlich nach Abschluss der Veranstaltung in bar, per EC-Karte oder per Banküberweisung zu begleichen. Bei Rechnungsstellung ist der Betrag zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb von 14 Tagen ab Zustellung der Rechnung. Kreditkarten werden für vorbestellte Veranstaltungen nicht akzeptiert.
10. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter/Gast ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
11. Als Sicherheit der verbindlichen Reservierung wird eine Pauschale von 10,- Euro pro Person als berechnet. Die Zahlung ist innerhalb 14 Tage nach Rechnungserhalt fällig. Dieser Betrag wird im Falle einer Stornierung nicht zurückerstattet. Bei der Endrechnung für die Veranstaltung wird er in Abzug gebracht. Folgende Kosten werden bei einer Stornierung der Veranstaltung in Rechnung gestellt:

BIS 4 WOCHEN VOR VERANSTALTUNG	Anzahlung	BIS EINE WOCHE VOR VERANSTALTUNG	75 % der Gesamtkosten
BIS 2 WOCHEN VOR VERANSTALTUNG	50 % der Gesamtkosten	AB 7 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG	100 % der Gesamtkosten

Dabei wird der Speisekonsum so fern noch nicht besprochen mit 35,- EUR pro Person in Ansatz gebracht.

12. Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z.B. Brandschutz bei Dekoration). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, andernfalls hat der Veranstalter/Gast die Kosten für Abtransport und Lagerung zu tragen.
13. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.
14. Eventuelle Beanstandungen müssen direkt am Veranstaltungstag bekannt gegeben werden. Spätere Reklamation können wir nicht entgegen nehmen.