



Hotel-gasthof zum
KREUZ



menüvorschläge

Ringhotel Zum Kreuz

Familie Maier

Hauptstraße 26

89555 Steinheim

Tel. 07329 96 15 0

info@kreuz-steinheim.de, www.kreuz-steinheim.de



Liebe Gäste,
wir freuen uns, dass Sie bei uns im Hause feiern.

In unseren Menüvorschlägen bieten wir Ihnen
einige Beispiele unseres Angebots.

Selbstverständlich berücksichtigen wir bei der Zusammenstellung von Menüfolgen Ihre persönlichen Wünsche. Gerne bereiten wir Vegetariern kurzfristig ein entsprechend geändertes Menü an. Um auf Allergien oder Unverträglichkeiten eingehen zu können, sollten wir diese Wünsche bereits im Voraus wissen.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit zur persönlichen Beratung zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie dafür mit uns einen Besprechungstermin.

Für gelieferte Kuchen und Torten wird als Kostenersatz für die Aufbewahrung, Kühlung, Vorbereitungsarbeiten, Ausstattung, Personal € 2,80 p. Gedeck/Person berechnet.

Kuchen und Torten können schon vorher (nach Vereinbarung)
angeliefert werden.

Bitte gut verpackt mit stapelbaren Deckeln/ Hauben!

Die Vorschriften nach dem Lebensmittelgesetz sind dabei einzuhalten.

Damit wir Ihre Feier perfekt vorbereiten können, bitten wir Sie um die verbindliche Personenzahl bis 2 Tage vor Ihrem Fest.

Wir sichern Ihnen schon heute eine sorgfältige Vorbereitung und Durchführung mit
kulinarischen Hochgenüssen Ihrer Feier zu.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Ansprechpartnerin: Melanie Maier und Rose Pfaff

18. Juni 2018, Dieses Angebot ist ab sofort gültig,
alle vorherigen Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

Aperitifauswahl:

☞ Glas Sekt –Hausmarke-, Sekt mit Orangensaft	€ 4,80
☞ BlutorangeLikör mit Orangensaft und Sekt	€ 4,80
☞ Erdbeerbowl mit Sekt aufgefüllt	€ 5,80
☞ Glas Schwarzrieslingsekt vom Weingut Eberbach-Schäfer	€ 5,50
☞ Sanddorn-Likör mit Sekt	€ 4,80
☞ Kir Royal, Creme de Cassis mit Sekt aufgefüllt	€ 4,80
☞ Ingwer-Minz-Sirup „hausgekocht“ mit Sekt	€ 4,80
☞ Holunderblüte mit Sekt	€ 4,80
☞ Aperol Spriz oder Hugo	€ 5,20
☞ Sherry, Medium oder dry fin (Sandeman)	€ 4,20

Alkoholfreie Aperitifs

☞ „Früchte-Spriz“	
100% Frucht im Glas, Apfel-Johannisbeer-Cranberry-Wasser	€ 4,80
☞ Alkoholfreier Saftcocktail aus tropisch-gelben Früchten	€ 3,80
☞ „Sanbitter“ Red Bitter mit Mineralwasser und Orange	€ 3,80

Häppchen zum Empfang

Grundlage

Baquette, Mehrkornbaquette, Pumpnickel
belegt mit

Mariniertem Lachs mit Senf-Dillsoße € 3,80

Roastbeef, rosa gebraten € 3,80

Schwarzwälder-Schinken € 3,80

Geräucherte Entenbrust € 3,80

Vegetarisch, mit Kräuterquark und Cocktailtomaten € 2,80

In Gläsern oder auf Löffeln serviert

Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle

Tomate-Mozzarella-Würfel mit Pesto

Grüner Spargelsalat mit Rucola

Käse-Früchte-Salat mit Grissini

Räucherforellenfilet auf Röstitaler

Avocado-Shrimps mit Cocktailsauce

Ananas-Mango-Chutney mit Chickenwing

Ratatouille mit Roastbeef-Röllchen

pro Person 2 Gläser € 7,50

Warme Häppchen

Quiche Lorraine, Mini-Gourmetpizza, Blätterteighäppchen
pro Person € 4,80

KALTE VORSPEISEN

Räucherlachs-Roulade mit Frischkäse an Senf-Dill-Soße mit Blattsalat-Sträußchen an Himbeervinaigrette	€ 9,80
„LachsTrio“ Graved Lachs, gebratenes Lachsmedaillon unter der Kräuterkruste Räucherlachs-Roulade mit Blattsalatbouquet	€ 12,80
„Vorspeisenteller“ mit Krabben gefüllte Avocado, Räucher-Fischpralinen Wildterrinen & Tomate-Mozzarella	€ 12,80
„Sommer-Traum“ Honigmolone mit Parmaschinken, Erdbeer-Spargel-Salat & Sommer-Salat-Nest	€ 12,80
„Salatgürtel“ junge Blattsalate mit Himbeer-Senf-Vinaigrette	
mit Scheiben von der geräucherten Entenbrust, gerösteten Sonnenblumenkernen und Preiselbeersahne	€ 9,80
oder mit rosa gebratenem Hasenfilet & Kräuterchampignons (warm)	€ 12,80
oder mit gebratenen Garnelen (warm)	€ 12,80
Scheibe von der Tafelspitzsülze an einem Ackersalatbouquet mit Kürbiskernöl und geriebenem Parmesan	€ 11,80
„Vitello Tonato“ Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Kapernsauce & knusprig gebackenen Garnelen	€ 12,80
Wildterrinen mit lauwarmem Pilzsalat und Blattsalat-Bouquet	€ 9,80
Frischer Erdbeer-Spargel auf Rucola mit Balsamico (Mai-Juni)	€ 10,80
Ackersalatbouquet (Saison) mit pochiertem Ei und gerösteten Speckwürfeln und Croûtons	€ 7,80
Sommerliche Blattsalate an Himbeer-Senfdressing mit Radieschen, Karottenstreifen, gerösteten Kernen und Croutons	€ 5,80
Salat garniert serviert oder vom Buffet	€ 5,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette und hausgemachten Kräuterquark

Aus dem Suppentopf empfehlen wir...

Kraftbrühe mit Maultäschle und Flädle	€ 5,80
Schwäbische Hochzeitssuppe Grießklößchen, Mutschelmehlkößchen, Maultäschle und Flädle	€ 6,50
Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Speck	€ 5,80
Tomatencremesuppe mit Croûtons und Sahnehäubchen	€ 5,80
Maronencremesuppe mit Sahne & Zimt (Saison)	€ 6,50
Spargelcremesuppe (Saison)	€ 6,50
Pfifferlingcremesuppe mit Kräutern (Saison)	€ 6,50
Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl (Saison)	€ 6,50



**FESTLICHE SUPPEN je nach Saison,
die wir speziell für Ihre Veranstaltung zubereiten ab 25 Personen**

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen und Gemüsestreifen	€ 6,50
Entenconsommé mit Kürbiskern-Grießklößchen und Gemüseperlen	€ 6,50
Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädle	€ 6,50
Klare Ochenschwanzsuppe mit Käsestangen	€ 6,50
Sauerampfer-Cremesuppe mit Grießklößchen	€ 6,50
Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienstroh	€ 6,50
Curry-Ingwer-Cremesuppe mit Krebschwänzen	€ 6,50
Orangen-Karotten-Cremesuppe	€ 6,50
Spinatcremesuppe mit Balsamico-Kirschtomaten	€ 6,50
Steinpilzcremesuppe mit Croutons und Sahnehaube	€ 6,50

FESTLICHE ZWISCHENGÄNGE UND WARME VORSPEISEN

Ragout von Waldpilzen in Kräutersahnesauce im Steinpilzflädle	€ 9,80
Hausgebeiztes gebratenes Pfefferfilet vom Wildhasen mit Preiselbeerbirne und Kräuter-Champignons	€ 12,80
Kleine Putensaltimbocca auf Kartoffelgnocchis mit Basilikumpesto	€ 11,80
Baramundifilet im Blätterteigmantel an Martinirahm	€ 13,80
Roulade von Lachs und Schollenfilet an Kerbelrahmsauce auf Champignon-Risotto	€ 13,80
Jakobsmuschel gegrillt im Reisrand mit Gemüseperlen und Champagnerschaum	€ 14,80
Gespickte Seeteufelmedaillons auf lauwarmen Dillgurken mit Safranschaum	€ 14,80
Gebratene Zandermedaillons unter einer Kartoffel-Zucchini-Kruste auf buntem Balsamicogemüse mit Hummerschaum	€ 13,80
Gemüse-Safranrisotto mit Zucchini-picattas (Vegetarisch)	€ 9,80
Steinpilzravioli an Basilikum-Sahnesauce mit Mandelbrokkoli und geriebenem Parmesan	€ 9,80

Sorbets, die frostigen Früchtchen, sind ein idealer Zwischengang bei mehrgängigen Menüs. Sie steigern die Spannung auf den nächsten Gang und machen die Geschmacksnerven frei für kommende Genüsse.

Sorbet für zwischen durch pro Portion € 4,80

Mango mit Himbeer-Balsamicoreduktion

Cassis mit Sekt

Passionsfrucht mit weißem Martinischaum

Erdbeer mit grünem Pfeffer

Grüner Apfel mit Sekt

HAUPTGERICHTE

FÜR JEDEN ANLASS UND JEDEN GESCHMACK

Schweine- und Rinderbraten an Rahm- und Lembergersauce mit Spätzle, Pommes Frites, unseren Kreuzknöpfe und Salat vom Buffet	€ 16,80
Krustenbraten vom Landschwein (ab 20 Personen) an Dunkelbiersauce mit Spätzle, Serviettenknödeln und Schwäbischkraut/Apfelrotkraut	€ 15,80
Kalbsrahmbraten an Rieslingsrahmsauce mit Kräuterchampignons hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten unseren Kreuzknöpfe und Salat vom Buffet	€ 19,80
Schweinelendchen in zarter Morchelrahmsauce mit 3-erlei Gemüseauswahl auf Platten, unsere Kreuzknöpfe, Kartoffelkroketten und hausgemachten Spätzle	€ 19,80
Schweinelendchen nach Jäger Art mit Kräuterchampignons, unseren Kreuzknöpfe, Spätzle und Kartoffelkroketten dazu Salat vom Buffet	€ 19,80
Kalbshaxe nach Bürgerlicher Art an Rieslingsrahmsauce mit 3-erlei Gemüseauswahl auf Platten handgeschabten Spätzle, unseren Kreuzknöpfe und Kartoffelkroketten	€ 20,80
Truthahnsteak vom Dangelhof/Altheim in Mandelbutter gebraten an Rieslingsrahmsauce mit Spätzle, Kartoffelkroketten und Salat vom Buffet	€ 18,80
Truthahnbrust vom Dangelhof/Altheim in Rieslingsrahmsauce (am Stück gebraten) mit Spätzle und Kartoffelkroketten	€ 15,80

FESTLICH UND KÖSTLICH

Kalbssteak in Estragonsauce Kräuterflädle mit Apfelsahne-Lauch gefüllt, Sesam-Kartoffel-Plätzchen und Nudeln	€ 23,80
Medaillons (Kalb und Schwein) mit Morchelrahmsauce, 3-erlei Gemüse, Kreuzknöpfe und Sesam- Kartoffel-Plätzchen	€ 23,80
Kalbsfilet an zartem Morchelrahm mit Gemüsekörbchen Spinatspätzle, Kreuzknöpfe und Kartoffelkroketten	€ 25,80
Kalbsfilet im Wirsingmantel mit Gänsestopfleber gespickt an Estragonsauce mit glacierten Karotten, Zuckerschoten Sesam – Kartoffel - Plätzchen und Spätzle	€ 28,80
„Steinheimer Filetteller“ an zweierlei Saucen von Kalb- und Schweinemedailles und Lammkotelette vom Grill dazu Bohnenröllchen, Grilltomate, Sesamplätzchen und Spätzle	€ 24,80
Schweinelendchen Wellington (im Blätterteig) mit Sauce Bearnaise, Morchelrahmsauce, 3-erlei Gemüse Spätzle, unsere Kreuzknöpfe und Kartoffelkroketten	€ 22,80
Lammkotelettes auf Provençalische Art an Kräuter-Knoblauchsauce mit Speckbohnenröllchen, Ratatouille-Gemüse Kreuzknöpfe und gratinierten Kartoffeln	€ 22,80
Kalbsfilet an zartem Morchelrahm mit deutschem Spargel Soße Hollandaise, Kräuterflädle und Kartoffeln (Saison April-Juni)	€ 28,80
Schweinelendchen im Schwarzwälder-Schinkenmantel auf Steinpilzsauce mit deutschem Spargel Kartoffeln und Kräuterflädle	€ 26,80
Geschmorter Kalbstafelspitz an Erdnusssauce mit deutschem Spargel, Sauce Hollandaise Mandelbällchen und Spätzle	€ 28,80

„Jägerteller“ Gebratenes Reh- und Hasenfilet an Wacholdersauce mit Preiselbeerapfel Steinpilzen, Spätzle und Kartoffelkroketten	€ 24,80
Braten von der Landente an Cassissauce frisch aus dem Backofen mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Kartoffelklößen (Saison Herbst und Winter)	€ 19,80
„Saisonteller Winter“ Rehbraten an Wacholdersauce und Ente an Cassissauce mit Preiselbeerapfel, Blaukraut, unseren Kreuzknöpfe und Serviettenknödel (Saison Herbst und Winter)	€ 22,80
Hirschsteak an Morchelrahmsauce mit Gemüsebouquet, frischen Pilzen, Kartoffelplätzchen hausgemachen Spätzle und Preiselbeerapfel	€ 22,80
Rinderfilet am Stück gebraten mit Steinpilzsauce, 3-erlei Gemüseauswahl auf Platten gratinierten Kartoffeln und Kreuzknöpfe	€ 26,80
Rehkeule in Wacholderrahm mit Apfelrotkraut, frischen Kräuterpilzen, hausgemachten Spätzle Kreuzknöpfe, Dauphine-Kartoffeln und Preiselbeerapfel	€ 20,80
Barbarie Entenbrust rosa gebraten an Cassissauce mit Wirsingspätzle und Kartoffelplätzchen	€ 20,80

AUS DEM BACH, FLUSS & MEER

Fischteller vom Grill mit Lachs, Seeteufel und Garnelen auf Hummersauce mit Blattspinat, Nudeln und Salzkartoffeln	€ 24,80
Zanderfilet auf Balsamicolinsen an Sanfransauce mit Kartoffelrösti	€ 21,80
Lachsfiletsteak auf Krabbensauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln	€ 19,80
Lachsforellenfilet unter der Kartoffel-Zucchini-kruste mit Gemüse & Nudeln	€ 19,80

Menüvielfalt

Menü I € 38,00

*Ackersalatbouquet mit pochiertem Ei,
gerösteten Speckwürfeln und Croutons*

*„Steinheimer Filetteller“
von Kalb-, Schweinemedallions und Lammkotelette vom Grill
an Morchelrahmsauce und Kräuter-Knoblauchjus
dazu Bohnenröllchen, Grilltomate, Sesam-Kartoffel-Plätzchen und Spätzle*

*Mousse au chocolat
mit Eiscreme und Früchten garniert*

Menü II € 29,80

Kraftbrühe mit Maultäschle und Flädle

*Schweinelendchen an zartem Morchelrahm
mit 3-erlei Gemüse, unseren Kreuzknöpfle, Spätzle und Kartoffelkroketten*

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeiscreme

Menü III € 26,80

*Kartoffelsuppe
mit frischen Kräutern und Speck*

*Krustenbraten vom Landschweine
an Dunkelbiersauce mit Schupfnudeln, Serviettenknödel und Apfelrotkraut*

Salat von frischen Früchten mit Eiscreme

Menü IV € 32,00

Curry-Ingwercremesuppe mit gebratenen Krebschwänzen

*Kalbsrahmbraten an Rieslingsrahmsauce
mit 3-erlei Gemüseauswahl, dazu servieren wir Spätzle, Kroketten und unsere Kreuzknöpfle*

Terrine von marmorierter Bayrischcreme auf Ananascarpaccio

Menü „Frühling“ € 41,00
(Saison von April bis Juni)

Scheibe von der Tafelspitzsülze
an Ackersalat mit Kürbiskernöl und geriebenem Parmesan

Schweinlendchen im Schwarzwälder-Schinkenmantel
auf Steinpilzsauce mit deutschem Spargel, Hollandaise und Kartoffeln

Frische Erdbeeren mit Eiscreme und Grand-Marnier-Sauce

Menü „Sommer“ € 36,80

Klare Tomatensuppe mit Gemüseperlen

„Fischteller vom Grill“
mit Lachs, Seeteufel und Garnele auf Hummersauce mit Blattspinat
Nudeln und Salzkartoffeln

Ananascarpaccio mit Quark-Sauerkirscheiscreme

Menü „Herbst“ € 26,00

Kürbiscremesuppe

Truthahnbrust auf Rieslingsrahm mit Wirsingspätzle
und Kartoffelkroketten

Heiße Zimt-Zwetschgen mit Eiscreme

Menü „Winter“ € 35,80

Entenkraftbrühe

„Saisonteller Winter“
Rehbraten und ¼ Ente mit Preiselbeerapfel, Blaukraut,
unsere Kreuzknöpfe und Kartoffelklößchen

Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis und Englischer Creme

Galamenü € 48,50

Salatsträußchen mit Räucherlachsroulade an Dill-Senfsoße

Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienstroh

Kalbsfilet mit Gemüsekorbchen
handgeschabten Spinatpätzle und Rosmarinkartoffeln

Orangenparfait im Marzipanmantel an Beerengrütze

Sie können jedes Menü mit einem Gang oder einem Sorbet erweitern
z.B. Salat vom Buffet oder serviert 5,50 Euro

DESSERT

Vanilleeiscreme mit Kiwis, Eierlikör und Sahnehaube	€ 6,20
„Nuss-Vergnügen“ Vanille- und Nusseis mit karamellisierten Nüssen, Bananenstücke verziert mit Schokoladensoße und Eierlikör	€ 6,20
Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeiscreme und Sahne	€ 6,20
Heiße Zwetschgen mit Zimt-Lebkucheneis (Saison)	€ 6,20
Salat von frischen Früchten mit Fruchteis	€ 5,90
Frische Erdbeeren mit Vanilleeiscreme und Grand-Marnier-Sauce	€ 6,50
„Mousse-Teller“ Mousse au chocolat und Himbeermousse mit Früchten garniert	€ 7,90
Crème Brûlée mit braunem Zucker karamellisiert und Früchten garniert	€ 6,50
„Schokotraum“ Braunes und weißes Mousse von der Schokolade mit Schokoeis	€ 8,90
Kokos-Pannacotta an Kiwisauce mit Passionsfruchtsorbet	€ 8,90
Eisgugelhupf mit Himbeerschaum und Früchten umlegt	€ 7,90
Orangenparfait im Marzipanmantel an Himbeersauce und Kiwi-Ananassalat	€ 8,90
Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeiscreme und Englischer Creme	€ 8,90
Dessertteller Creationen von unseren hausgemachten Dessertspezialitäten	€ 9,80
Weihnachtlicher Dessertteller mit Lebkuchenmousse, Parfait von gerösteten Mandeln an Marzipansauce mit Mandarinen-Pistaziensalat	€ 9,80
<u>Im Glas serviert:</u>	
Tiramisu auf Beerenragout	€ 6,20
Hugo-Buttermilchcreme mit Himbeermousse	€ 6,20
Crème Brûlée mit Mousse au chocolat und Minzschaum	€ 6,20
Dessertbuffet ab 30 Personen	€ 9,80
Mousse au chocolat (weiß & braun), Weinschaumcreme, Himbeermousse, Moussetörtchen, Obstsalat, verschiedene Eissorten, Dessertsoßen, Parfaits, zur Auswahl: heiße Sauerkirschen, Apfelküchle, Marillenknödel oder gefüllte Pfannkuchen	



Buffet

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet
individuell nach Ihren Wünschen zusammen!



Suppe (Eine Suppe zur Wahl)

Klößchensuppe, Flädlesuppe, Maultaschensuppe, Kartoffelsuppe, Sauerampferrahmsuppe,
Pilzrahmsuppe, Tomatensuppe
Brokkoliecesmesuppe, Kürbisescremesuppe € 4,80

Vorspeise

Melone mit Parmaschinken, Avocado mit Krabben gefüllt
Graved Lachs, Variation vom Räucherfischfilets, Wildterriner, Hasenfilet
Räucherfischpralinen, Fischterrinen, Vitello Tonnato, Anti Pasti, Makrelenfilet,
Carpaccio, Mozzarellasticks, Garnelenspieße, Matjessalate,
Meeresfrüchtesalat mit Saucen: Dill-Senfsoße, Preiselbeersahne
Apfel-Sahne-Meerrettich € 11,80

Salate

Tortellini - Karotten – Lauchzwiebel – Radieschen – Kartoffel -
Gurke – Kraut – Eier - Tomaten mit Mozzarella,
Blattsalate & Johghurtdressing und Balsamicovinaigrette € 5,50

Hauptgericht

2 verschiedene Fleischsorten und einem Fisch zur Auswahl

Lammkeule, Truthahnbrust, Rinderbraten, Schweinebraten, Saftschinken
Poulardenbrust, Tafelspitz, Truthahnsteak, Steinbeisser,
Dorsch oder Lachsforelle € 17,90

Schweinelenochen, Kalbshaxe, Kalbsrahmbraten, Rehkeule,
Lammsteaks, Lammkoteletts, Spanferkelkotelette, Ente, Gans,
Lachsfilet, Baramundifilet oder Kabeljaufilet € 19,90

Rinderfilet, Kalbsfilet, Kalbssteak, Hirschrücken, Rehmedaillons, Barbarie Entenbrust, Steaks vom
Vogelstrauß, Seeteufel, Zander, Wolfsbarsch € 25,90

wählen Sie 3 Beilagen aus:

Spätzle, Kartoffelkroketten, Pommes Frites, unsere Kreuzknöpfe, Kartoffelgratin,
Sesamplätzchen, Reis, Nudeln, Salzkartoffeln

wählen Sie 3 Gemüsesorten aus:

Brokkoli mit Mandelblättchen, Blumenkohl mit Semmelbrösel, Tomaten-Zucchini gratin,
glacierten Karotten, Fenchel, Kohlrabi, Blaukraut, Spinat, Champignons

Dessert

Mousse au chocolat (weiß & braun), Weinschaumcreme, Himbeermousse, Moussetörtchen,
frischer Obstsalat, verschiedene Eissorten, Dessertsoßen, Parfaits, Tiramisu
zur Wahl (heiße Sauerkirschen, Apfelküchle, Marillenknödel Schokoladenbrunnen mit
Früchten oder gefüllte Pfannkuchen) € 8,80

Preise für Suppe, Vorspeise, Salate und Dessert
sind nur in Verbindung mit dem Hauptgericht gültig. Ab 30 Personen

Was Sie Ihren Gästen noch zu später Stunde bieten können,

Mitternachtsimbiss:

Suppenbuffet mit Brotauswahl
Kartoffelsuppe mit Würstchen oder Gulaschsuppe p.P. € 5,50

„Deftig“ Käsewürfel mit Trauben und Nüssen ausgarniert
und pikant-geräucherten Würstchen p.P. € 7,80

„Südländisch“
Südländische Käseauswahl mit Früchten garniert,
luftgetrocknete Salami und Schinken mit Brotkorb p.P. € 9,80

„Curry-Wurst-Saucen-Brunnen“
lecker-feurige Curry-Wurst-Sauce im Brunnen
mit gebratenen Curry-Wurst-Stücken und Brotkorb p.P. € 8,80



weitere wichtige Informationen...

Stuhlhussen im Kratersaal pro Stuhl € 4,80

Beamer (Bereitstellen & Leinwand)
für Präsentationen Pauschal € 25,-

Kaffeegedeck pro Person € 2,80
(Vorbereiten des Kuchenbuffets, Aufschneiden der Kuchen, Kaffeegeschirr)

Dekoration

Gerne berät Sie Frau Wabbel vom Blumengeschäft Wabbel über die passende Dekoration zu Ihrer Feierlichkeit.

Sie dekoriert für Sie bei uns den entsprechenden Raum und Sie müssen sich um nichts mehr kümmern. Sie können auch einen Floristen Ihrer Wahl damit beauftragen.

Sollten Sie keine spezielle Dekoration wünschen, stellen wir auch gerne unsere Dekorationsgläser & Kerzen auf.



Schön, dass Sie bei uns feiern!

Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir folgende Hinweise zu berücksichtigen:

Allgemeine Informationen für Veranstaltungen

Speisenauswahl

Ein voller „á la carte-Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. (Bis max. 18 Personen möglich). Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer umfangreichen Restaurantkarte angeboten werden.

Gerne bereiten wir Vegetariern kurzfristig ein entsprechend geändertes Menü an. Um auf Allergien oder Unverträglichkeiten eingehen zu können, sollten wir diese Wünsche bereits im Voraus wissen.

Raum-Reservierungen

Bei Feiern zum Mittagessen ist der gebuchte Restaurant-Raum bis 15 Uhr für Sie reserviert. Sie buchen mit Kaffee-Kuchen-Tafel am Nachmittag, dann ist der Restaurant-Raum bis 17 Uhr für Sie reserviert.

Kuchenanlieferung

Anlieferung der Kuchen ausschließlich mit stapelbaren Deckeln/ Hauben.

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 ist ausgeschlossen. Kuchenanlieferung gerne vorab, bitte vereinbaren Sie hierzu bitte die Zeit.

Mitnahme von Speisen

Das Mitnehmen von servierten Lebensmitteln ist nicht gestattet.

Personenanzahl - Abrechnung – Bezahlung

Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Anzahlung wird individuell vereinbart.

Bitte teilen Sie die verbindliche Personenanzahl bis spätestens 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit.

Sie haben die Möglichkeit, die Rechnung bar, mit EC-Karte oder per Überweisung zu begleichen.

Kreditkarten können wir bei diesen "Extra Essen" nicht akzeptieren.

Mitarbeiter-Nachzuschlag

Bei Veranstaltungen, die sich über 24 Uhr nachts ausdehnen berechnen wir einen pauschalen Nachzuschlag in Höhe von 48.--Euro für jeden anwesenden Mitarbeiter & je angefangener Stunde inkl. aller Aufräumarbeiten.

Service (Getränkeausschank)

Unsere Mitarbeiter sind bis maximal 3 Uhr gerne für Sie da.
Sondervereinbarungen sind vorher zu besprechen.

Live-Musik / DJ

ist in angemessener Lautstärke zu halten und bis max 1.30 Uhr erlaubt.
Änderungen sind bei der Menübesprechung anzumelden/zu vereinbaren.

Stornierung

Bis 6 Wochen im Voraus ist die Stornierung kostenfrei möglich. Bei einer späteren Stornierung stellen wir Ihnen pro Person eine Aufwandspauschale von € 25,- in Rechnung.

Parkplätze

Es stehen Ihnen kostenfrei Parkplätze rund um unser Hotel zur Verfügung.

Feuer / Feuerwerk / Rauchen

In unserem gesamten Haus (auch in unseren Hotelzimmern) herrscht Rauchverbot. Wir bitten Sie beim Rauchen draußen auf die Nachtruhe der anderen Gäste Rücksicht zu nehmen.

Tischfeuerwerke & Wunderkernzen sind nicht erlaubt!

Es ist eine Brandmeldeanlage installiert. Wir übernehmen keine Haftung für einen, von Ihnen verursachten Feuerwehreinsatz.

Ringhotel Zum Kreuz

Familie Maier

Hauptstraße 26, 89555 Steinheim,

Tel. 07329 96 15 0

info@kreuz-steinheim.de

www.kreuz-steinheim.de