



FEIERN BEI ROTTNERS

Die perfekte Location für
schöne Erinnerungen



FEIERN IM HAUSE ROTTNER

MOMENTE DIE FÜR IMMER BLEIBEN

Jeder Anlass, ob Geburtstag, Jubiläum, Familienfeier oder Firmenevent, erzählt eine persönliche Geschichte. Solche Momente schenken uns Verbundenheit, Freude und Augenblicke, die weit über den Tag hinaus wirken. Sie bringen Menschen zusammen, lassen uns innehalten und das Leben feiern.

Damit diese besonderen Gelegenheiten den Rahmen bekommen, den sie verdienen, haben wir im Hause Rottner vielfältige Möglichkeiten geschaffen, Ihre Feier einzigartig zu gestalten.

Lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie gemeinsam mit uns Momente, die in Erinnerung bleiben.

INHALT

Qualitätsphilosophie	1
Unser Pavillon	2
Bankettpaket Party	
Unser Service	4
Speisenauswahl	5
Getränkeauswahl	7
Festliche Gestaltung	8
Paketpreis	8
On Top	9
Bankettpaket Business	
Unser Service	11
Speisenauswahl	12
Getränkeauswahl	14
Festliche Gestaltung	15
Paketpreis	15
On Top	16



INHALT

Weitere Informationen (zusätzliche Hinweise)

Optionsbedingungen	18
Unsere AGB's	19
Wichtiges (bei Eigenorganisation)	21
No-Show-Regelung	23
Stornobedingungen	23
Zahlungsmodus	24
Kontaktdaten	25

QUALITÄTS- PHILOSOPHIE

Willkommen in unserer grünen Oase am Stadtrand, voller Charme, Eleganz und herzlicher Gastfreundschaft. Wir gewährleisten Ihnen, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Dazu gehören neben unserer regionalen Saisonküche mit ausschließlich frischen und vielen biologisch angebauten Produkten, einer durchdachten Planung, einer fachlichen Beratung im Vorfeld und einem kompetent herzlichen Service auch noch einige weitere Komponenten, die das Gesamtangebot abrunden:

Weitere gute Gründe, um sich für unser Haus zu entscheiden:

- Historische & moderne Locations in Harmonie
- Familiäre Atmosphäre
- Langjährige Erfahrung
- Erstklassige Gastronomie
Das Gourmetrestaurant Waidwerk* ist mit dem Michelin Stern ausgezeichnet
- 4**** Zimmerangebot zum Träumen
- Umfangreiche Möglichkeiten für Rahmenprogramme
- Verkehrsgünstige Lage & kostenfreie Parkplätze

UNSER PAVILLON



Der Pavillon ist unser Raum für besondere Anlässe. Durch seine lichtdurchflutete Bauweise bietet er den idealen Rahmen für stilvolle Feierlichkeiten und professionelle Veranstaltungen.

Auf großzügigen 150 m² finden bis zu 99 Personen Platz, perfekt für Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern, Empfänge oder Präsentationen.

Ob private Feier im kleinen Kreis oder ein geschäftliches Event mit besonderem Anspruch, der Pavillon verbindet Raum, Licht und Eleganz zu einem stimmigen Gesamterlebnis.



BANKETTPAKET PARTY

Feiern mit Stil & Leichtigkeit



UNSER SERVICE

Um Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen bieten wir Ihnen einen umfangreichen Service an. In dem Bankettpaket Party sind folgende Inklusivleistungen unseres Services enthalten:

- Feinplanung durch unser Event Team inklusive persönlicher Menübesprechung
- Auf- und Abbau der Locations
- Kompetentes und freundliches Serviceteam angepasst auf Ihre Veranstaltungsgröße (18.00 bis 01.00 Uhr)
- Aperitif im Foyer, auf der Terrasse oder vor dem Gasthaus
- 3 oder 4 Gang Menü aus unserer gehobenen regionalen Küche
- Mitternachtsimbiss
- Getränkepauschale
- Reinigung

SPEISENAUSWAHL

In einer persönlichen Menüabsprache entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen, Ihr perfekt abgestimmtes Menü in 3 oder 4 Gängen. Ob getragenes Menü, Buffet, Tischbuffet oder eine Mischung - wir beraten Sie passend zu Ihrer Veranstaltungsgröße. Im Folgenden zeigen wir ein paar Ideen zur Speisenfolge, weitere Gerichte bieten wir gerne in der persönlichen Menüabsprache an.

Suppenauswahl

- Hochzeitssuppe
- Kürbissuppe
- Wilde Waldessenz
- Petersilienwurzelpahmsuppe
- Tomatenessenz
- Gurkenkaltschale

Vorspeisenauswahl

- Frühlings-, Sommer-, Herbstsalat mit...
- Cèviche
- Vitello Tonnato
- Mariniertes Gemüse
- Pilzsalat
- Lachstartar

Hauptgang (2 zur Auswahl)

- Rinderrücken / Aromaten / Schmorgemüse / Kartoffelgratin
- Rehkeule / Pilze / Rahmwirsing / Spätzle
- Zander gebraten / Kartoffel-Lauchgemüse
- Saiblingsfilet / Schalottenbutter / Selleriepüree
- ✓ Feiner Eintopf~ Pfifferlinge / Schalotten / Bamberger Hörnchen
- Entenbrust / Kartoffelrösti / Lauchgemüse
- Ratatouille mit gratiniertem Ziegenkäse

Dessertauswahl (Maximal 5 Komponenten bei Buffet)

- Beerensalat / Lavendeleis
- Dessertteller "Gasthau's Rottner" (Gebackenes, Crèmiges, Fruchtiges & Eis)
- Aprikosentarte / Mandeleis
- Marmoriertes Schokoladenmus / Birnenkompott
- Panna cotta / Himbeermark
- Krokantparfait / Rhabarbertarte
- Creme Brûlée

Mitternachtssnack (1 aus der Auswahl)

- Currywurst mit Pommes
- Gulaschsuppe
- "Saure Zipfel"
- Käsebrett

GETRÄNKEAUSWAHL

Aperitif

- Saisonaler Hausaperitif / Bowle
- Fränkischer Secco
- Pomme pur, alkoholfreie Apfelerfrischung, Duttenhofer`sches Apfelgut

Alkoholfreie Getränkeauswahl

- Wasser still oder spritzig Frankenbrunnen
- Säfte & Schorlen mit Pretzfelder Säften
- Coca-Cola, Mezzo Mix, Fanta, Sprite

Biere

- Spalter Hell / auch alkoholfrei
- Spalter Pils / auch alkoholfrei
- Spalter Weißbier / auch alkoholfrei

Kaffeespezialitäten

- Café Creme
- Cappuccino
- Espresso
- Teeauswahl Ronnefeld

Weine

Rotwein

- 1 Qualitätswein aus unserer Bankettweinkarte

Weißwein

- 1 Qualitätswein aus unserer Bankettweinkarte

FESTLICHE GESTALTUNG

- Weiße/ Graue Stofftischdecken
- Stoffservietten
- Wein und Wassergläser von Schott & Zwiesel
- Besteck von WMF
- Brot und Aufstrich auf den Tischen
- Stehtische zum Aperitif

PAKETPREIS

- 40 bis 50 Personen 195,00€ pro Person bei 3 Gängen
- 50 bis 60 Personen 190,00€ pro Person bei 3 Gängen
- ab 60 Personen 185,00€ pro Person bei 3 Gängen

- 40 bis 50 Personen 215,00€ pro Person bei 4 Gängen
- 50 bis 60 Personen 210,00€ pro Person bei 4 Gängen
- ab 60 205,00€ pro Person bei 4 Gängen

- Kinder bis 3 Jahren sind unsere Gäste

- Kinder von 4-8 Jahren: 45,00€

- Kinder von 9-15 Jahren: 70,00€

- Jugendliche ab 16 Jahre: Voller Preis

ON TOP

- Dekoration: ab 35,00€ pro Tisch
- Hussen: 9,00€ pro Stück
- Canapees / Macarons: ab 2,50€ pro Stück
- Cocktails & Longdrinks: ab 9,00€ pro Stück (Gin Tonic, Cubra Libre, Hugo, Caipi, Lillet Wild Berry, Aperol Spritz)
- Klavier inklusive Stimmen: 250,00€
- Beamer und Leinwand: 40,00€
- Mikrofon und Lautsprecher: 40,00€



BANKETTPAKET BUSINESS

Stilvolle Firmenfeiern



Waidwerk



ROMANTIK

UNSER SERVICE

Um Ihr Firmenevent zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen bieten wir Ihnen einen umfangreichen Service an. In dem Bankettpaket sind folgende Inklusivleistungen unseres Services enthalten:

- Feinplanung durch unser Event Team inklusive persönlicher Menübesprechung
- Auf- und Abbau der Locations
- Kompetentes und freundliches Serviceteam angepasst auf Ihre Veranstaltungsgröße (18.00 - 23.00 Uhr)
- Aperitif im Foyer, auf der Terrasse oder vor dem Gasthaus
- 3 oder 4 Gang Menü aus unserer gehobenen regionalen Küche
- Mitternachtsimbiss
- Getränkepauschale
- Reinigung

SPEISENAUSWAHL

In einer persönlichen Menüabsprache entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen, Ihr perfekt abgestimmtes Menü in 3 oder 4 Gängen. Ob getragenes Menü, Buffet, Tischbuffet oder eine Mischung - wir beraten Sie passend zu Ihrer Veranstaltungsgröße. Im Folgenden zeigen wir ein paar Ideen zur Speisenfolge, weitere Gerichte bieten wir gerne in der persönlichen Menüabsprache an.

Suppenauswahl

- Hochzeitssuppe
- Kürbissuppe
- Wilde Waldessenz
- Petersilienwurzeldrahmsuppe
- Tomatenessenz
- Gurkenkaltschale

Vorspeisenauswahl

- Frühlings-, Sommer-, Herbstsalat mit...
- Cèviche
- Vitello Tonnato
- Mariniertes Gemüse
- Pilzsalat
- Lachstartar

Hauptgang (2 zur Auswahl)

- Rinderrücken / Aromaten / Schmorgemüse / Kartoffelgratin
- Rehkeule / Pilze / Rahmwirsing / Spätzle
- Zander gebraten / Kartoffel-Lauchgemüse
- Saiblingsfilet / Schalottenbutter / Selleriepüree
- ✓ Feiner Eintopf~ Pfifferlinge / Schalotten / Bamberger Hörnchen
- Entenbrust / Kartoffelrösti / Lauchgemüse
- Ratatouille mit gratiniertem Ziegenkäse

Dessertauswahl (Maximal 5 Komponenten bei Buffet)

- Beerensalat / Lavendeleis
- Dessertteller "Gasthofs Rottner" (Gebackenes, Crèmiges, Fruchtiges & Eis)
- Aprikosentarte / Mandeleis
- Marmoriertes Schokoladenmus / Birnenkompott
- Panna cotta / Himbeermark
- Krokantparfait / Rhabarbertarte
- Creme Brûlée

Mitternachtssnack (1 aus der Auswahl)

- Currywurst mit Pommes
- Gulaschsuppe
- "Saure Zipfel"
- Käsebrett

GETRÄNKEAUSWAHL

Aperitif

- Saisonaler Hausaperitif / Bowle
- Fränkischer Secco
- Pomme pur, alkoholfreie Apfelerfrischung, Duttenhofer`sches Apfelgut

Alkoholfreie Getränkeauswahl

- Wasser still oder spritzig Frankenbrunnen
- Säfte & Schorlen mit Pretzfelder Säften
- Coca-Cola, Mezzo Mix, Fanta, Sprite

Biere

- Spalter Hell / auch alkoholfrei
- Spalter Pils / auch alkoholfrei
- Spalter Weißbier / auch alkoholfrei

Kaffeespezialitäten

- Café Creme
- Cappuccino
- Espresso
- Teeauswahl Ronnefeld

Weine

Rotwein

- 1 Qualitätswein aus unserer Bankettweinkarte

Weißwein

- 1 Qualitätswein aus unserer Bankettweinkarte

FESTLICHE GESTALTUNG

- Weiße / Graue Stofftischdecken
- Stoffservietten
- Wein und Wassergläser von Schott & Zwiesel
- Besteck von WMF
- Brot und Aufstrich auf den Tischen
- Stehtische zum Aperitif

PAKETPREIS

- 40 bis 50 Personen 180,00€ pro Person bei 3 Gängen
- 50 bis 60 Personen 175,00€ pro Person bei 3 Gängen
- ab 60 Personen 170,00€ pro Person bei 3 Gängen

- 40 bis 50 Personen 195,00€ pro Person bei 4 Gängen
- 50 bis 60 Personen 190,00€ pro Person bei 4 Gängen
- ab 60 185,00€ pro Person bei 4 Gängen

- Kinder bis 3 Jahren sind unsere Gäste

- Kinder von 4-8 Jahren: 60,00€

- Kinder von 9-15 Jahren: 80,00€

- Jugendliche ab 16 Jahre: Voller Preis

ON TOP

- Dekoration: ab 35,00€ pro Tisch
- Hussen: 9,00€ pro Stück
- Canapés / Macarons: ab 2,50€ pro Stück
- Cocktails & Longdrinks: ab 9,00€ pro Stück (Gin Tonic, Cubra Libre, Hugo, Caipi, Lillet Wild Berry, Aperol Spritz)
- Klavier inklusive Stimmen: 250,00€
- Beamer und Leinwand: 40,00€
- Mikrofon und Lautsprecher: 40,00€
- Zusätzlicher vor Ort Termin 50,00€

WEITERE INFORMATIONEN

(zusätzliche Hinweise)



OPTIONS- BEDINGUNGEN

Bei dem Planen einer Feier im privaten oder geschäftlichen Rahmen, ist es oft nicht einfach alles unter einen Hut zu bekommen. Da ist Organisationstalent gefragt. Es gibt so vieles zu bedenken und es ist schwer, eine endgültige Entscheidung zu treffen.

Gerne optionieren wir Ihnen deshalb - nach einem Besichtigungstermin - an Ihrem Wunschtermin unseren Pavillon sowie die Außenanlage und ggf. Übernachtungsmöglichkeiten für 10 Tage.

Diese Vorreservierung erlischt automatisch, wenn wir bis dahin keine Nachricht von Ihnen bekommen haben. Sollten sich während dieser Zeit weitere Gäste für "Ihren" Termin interessieren, setzen wir uns mit Ihnen in Verbindung.

UNSERE AGB'S

Preise / Umsatzerwartung

Die Preise unseres Angebots enthalten Serviceleistungen und die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht enthalten. In den Kosten für Service nach 01.00 Uhr sind Speisen und Getränke nicht enthalten. Diese werden bei Verlängerung von 01.00 bis 02.00 nach Verbrauch berechnet.

Dekoration

Gerne können auswärtige Floristen den Gartenpavillon schmücken, jedoch ist die frühestens ab 13.00 Uhr am Tag der Veranstaltung möglich. Die Tischdekoration räumen wir nach der Veranstaltung gerne gegen Berechnung für Sie ab. Bitte wählen Sie jemanden aus den eigenen Reihen, der sich um die gesamte Organisation der Dekoration, Fotoboxen, Candy-Bars, Sitzordnung etc. an diesem Tag kümmern kann. Für Ihre besonderen Wünsche und Fragen oder falls noch weitere Dekoration und Mobiliar gewünscht ist, sprechen Sie uns gerne an.

Stuhlhussen

Stellen wir Ihnen gerne gegen eine Gebühr inklusive Auf-/ Abziehen und Reinigung zur Verfügung. Sollten Sie auf externe Dienstleister zurückgreifen, gilt deren Vertrag. In diesem Fall bieten wir keine Leistung / Service an.

Menükarten

Die Erstellung von 3 je Tisch professionellen Menükarten ist im Preis enthalten

Flügel / Klavier / Beamer & Leinwand

Wir stellen Ihnen Beamer mit Leinwand oder unseren Flügel für eine Präsentation bzw. für die musikalische Umrahmung Ihrer Veranstaltung gegen eine entsprechende Mietgebühr zur Verfügung.

Änderungen zum Menü

Da wir ausschließlich mit Frischprodukten arbeiten und die Beschaffung vom täglichen Marktangebot abhängt, können kurzfristige Änderungen entstehen, die wir umgehend dem Veranstalter mitteilen.

Selbstmitgebrachte Speisen und Getränke bedürfen der vorherigen Absprache hinsichtlich der Berechnung (Gedeckpreis). Wir bitten jedoch davon Abstand zu nehmen.

Zeitlicher Rahmen für Detailabsprachen

Wir nehmen uns gerne für Sie Zeit und es entstehen keine weiteren Kosten für folgende Termine:

- Besichtigungstermin inkl. Rundgang und erste Besprechung Ihrer Vorstellungen
- Menü- und Detailbesprechung vor Ort
- Finaltermin mit Endabsprache vor Ort

Darüber hinaus stehen wir Ihnen telefonisch und per E-Mail gerne zur Verfügung. Sollten weitere Termine vor Ort gewünscht werden, sind diese kostenpflichtig. Wir bitten darum, nicht ohne vorherige Terminvereinbarung vorbeizukommen.

WICHTIGES BEI EIGENORGANISATION

Das sollten Sie wissen, wenn Sie Dekoration, Menükarten, Sitzordnung, Stuhlhussen etc. für Ihre Feier selbst organisieren möchten:

Sie benötigen helfende Hände (Familie, Freunde etc.), die sich um folgende Dinge kümmern. Bitte nennen Sie uns in jedem Fall einen Ansprechpartner und Telefonnummer dieser Person(en).

Pavillon

- Aufbau Tisch- und Raumdekoration
- Verteilen der Tischkärtchen (Sitzordnung)
- Verteilen der Menükarten / Gastgeschenke
- Anlieferung und Aufziehen der Stuhlhussen
- Aufbau von Fotoboxen, Candy-Bars etc.

Nachts nach der Feierlichkeit

- Tische abdekoriern (sofern es nicht aufwändig ist, übernehmen wir das gerne gegen eine Gebühr)
- Stuhlhussen abziehen (übernehmen wir gerne gegen eine Gebühr)
- Abbau von zusätzlichen angelieferten Elementen (zb. Candy-Bar, Fotobox etc.)

Deckendekoration kann verbleiben, sofern sie nicht zu opulent ist. Wir bitten darum, dass sie am Folgetag nach dem Frühstück (gegen 11.30 Uhr) abgenommen wird.

Wir bemühen uns, die Räumlichkeiten ab 12.00 Uhr am Veranstaltungstag zum Aufziehen der Stuhlhussen für externe Dienstleister bereitzustellen. Ab ca. 13.00 Uhr am Veranstaltungstag können die Tische dekoriert werden. Sofern die Räumlichkeit am Abend vorher nicht belegt ist, besteht nach Rücksprache die Möglichkeit bereits am Vorabend Hängedekoration (Pompoms o.ä.) anzubringen.

Das ist leider nicht möglich

- Wunderkerzen im gesamten Innenbereich
- Konfetti-Bomben o.ä. im Innen- und Außenbereich
- Nebelmaschine

Natürlich können Sie auch ein rundum Sorglos-Paket bei einem externen Dienstleister buchen. Sprechen Sie uns gerne darauf an.

NO-SHOW-REGELUNG

Änderungen der Personenanzahl bis zu 10% der ursprünglichen Größe sind bis 5 Tage vor der Veranstaltung bis 12.00 Uhr kostenfrei möglich. Danach stellen wir 50% des Pauschalpreises für jeden abgesagten bzw. nicht eingetroffenen Gast in Rechnung.

Bei Absagen über 10% der ursprünglichen gebuchten Personenanzahl behalten wir uns vor 50% des zu erwartenden Umsatzes (pro Person) in Rechnung zu stellen.

STORNOBEDINGUNGEN

Die Stornierung einer Veranstaltung bedarf der Schriftform.

Bis 40 Personen:

Die Stornierung einer Veranstaltung bis 3 Monate vor dem gebuchten Termin ist kostenfrei.

Stornierung ab 3 Monaten - 4 Wochen vor Buchungstermin = 25% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 4 Wochen - 1 Woche vor Buchungstermin = 50% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 1 Woche vor Buchungstermin = 75% des zu erwartenden Umsatzes.

Ab 40 Personen:

Die Stornierung der Veranstaltung ist bis 6 Monate vor Buchungstermin kostenfrei.

Stornierung ab 6 Monate - 5 Monate vor Buchungstermin = 30% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 5 Monate - 4 Monate vor Buchungstermin = 40% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 4 Monate - 3 Monate vor Buchungstermin = 50% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 3 Monate - 2 Monate vor Buchungstermin = 60% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 2 Monate - 1 Monat vor Buchungstermin = 70% des zu erwartenden Umsatzes.

Stornierung ab 1 Monat vor Buchungstermin = 80% des zu erwartenden Umsatzes.

Um das Risiko dieser Kosten zu minimieren, werden für den Fall einer Stornierung auch Versicherungen im Internet angeboten. Sie können uns auch direkt auf solche Versicherungen ansprechen.

Ein Beispiel für eine Versicherung finden Sie hier: <https://www.mgdenzer.de/de/eventversicherung-62>

ZAHLUNGSMODUS

Für Veranstaltungen ab 20 Personen bieten wir nach Absprache Rechnungsstellung an. Ab einer Veranstaltungsgröße von 10 Personen bitten wir Sie um eine Anzahlung in Höhe von 50% des zu erwartenden Umsatzes. Dies ist bei Vertragsschluss fällig und auf unser Konto zu überweisen.

Stefan Rottner

Stadtsparkasse Nürnberg 1215368 (BLZ 76050101)

IBAN DE15 7605 0101 0001 2153 68 BIC: SSKNDE77XXX

KONTAKTDATEN

Konnten wir Sie begeistern?

Bei weiteren Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bankett & Veranstaltungsservice
Anna Rottner, Lisa Rottner-Jahn & Team



www.rottner-hotel.de



event@rottner-hotel.de



0911 65 84 82 91



Winterstraße 15-17, 90431 Nürnberg/ Großreuth bei Schweinau

Wir freuen uns auf Sie

Romantik Hotel Gasthaus Rottner