



HOTEL-RESTAURANT
ROTER OCHSEN

Tagungs- und Schulungsangebote



Man kann niemanden etwas lehren,
man kann ihm nur helfen,
es in sich selbst zu finden.

Galileo Galilei (1564-1642)

erstellt am:10.2015

Hotel- Restaurant
Roter Ochsen
Hauptstraße 24
73466 Lauchheim

Familie Groll
Tel: 07363/5329
Fax: 07363/7324

Öffnungszeiten:
Di- So 11- 14 Uhr
18- 24 Uhr
Mo: Ruhetag

Bankverbindung :
Volksbank Lauchheim
BLZ. :61490150
Kont. NR. : 100046002

Homepage :
www.roter-ochsen-lauchheim.de
E-mail :
info@roter-ochsen-lauchheim.de

Unsere Vorschläge für die Zusammenstellung Ihrer Tagung / Schulung

Sehr verehrter Gast, liebe Gäste.

Lassen Sie sich in unseren Räumen inspirieren von ihren neuen Ideen, tanken Sie Kraft durch unsere feinen Speisen. Genießen sie die Ruhe von einem Tagungshotel mit nur einer Tagungsgruppe in der Sie als Mittelpunkt umsorgt werden. Erstklassige Betreuung, moderne Tagungsausstattung und eine reibungsloser rund um Service sind Garant für einen optimalen Schulungsaufenthalt.

Gerne erfüllen wir Ihre individuellen kulinarischen Wünsche und achten dabei auf die saisonalen Gegebenheiten. Aus diesen Gründen legen wir auf eine **persönliche Beratung besonderen Wert**. Unser Küchenmeister Herr Groll jun. berät sie gerne nach Vereinbarung persönlich.

Geschäftsbedingungen

Unsere Preise sind Inklusivpreise, in denen Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten sind. Sollte sich die Marktlage stark verändern, behalten wir uns vor, eine eventuelle Nachkalkulation vorzunehmen.

Bitte teilen sie uns so früh wie möglich die genaue Personenzahl mit.

(spätestens 2 Tage vorher)

Sollte Ihre vorbestellte Anzahl von den tatsächlich anwesenden Gästen abweichen, behalten wir uns vor, die geleisteten Dienste zu berechnen.

Stornierungsbedingungen für gebuchte Zimmer:

Eine Stornierung ist bis 8Tage vor dem Anreisetag kostenfrei möglich. Bei späterer Stornierung oder Nichtanreise werden für **Ü/F**: 80 %, bei **Ü/HP**: 70 % und bei **Ü/VP**: 60 % berechnet.

Kreditkarten werden für vorbestellte Veranstaltungen nicht akzeptiert.

Die Rechnung ist nach Erhalt sofort zu begleichen, Skontoabzug können wir nicht gewähren.

Alle früheren Preislisten verlieren mit Erscheinen dieses Angebots Ihre Gültigkeit.

Wir bieten Ihnen mit drei verschiedenen Angeboten eine optimale angepasste Betreuung ihrer Tagung

Einfache Tagungspauschale

- Bereitstellung Ihres Tagungsraumes inkl. gewünschter Bestuhlung
- Freundliche und individuelle Tagungsbetreuung
- Vormittags:
Kaffee, Espresso, Cappuccino, feine Teevarianten vom Teehaus, Säfte, Joghurt und Butterbrezeln
- Mittags:
Suppe, 3 Hauptgerichte incl. vegetarische zur Wahl, Dessert, Softgetränke zum Essen
- Nachmittags:
Kaffee, Teevariationen, Säfte und hausgemachten Kuchen

Gesondert wird berechnet:

Eingestellte Schulungsgetränke werden nach Verbrauch berechnet.

Flipchart mit Papier, Stiften pro Tag	5, -- €
Leinwand und/oder Tageslichtprojektor	8, -- €.
Overhead Schreibfolien	0,50 €
Kopien DIN A 5 oder DIN A 4	0,50 €
Ausdrucke Farblaserdrucker	1, -- €
Beamer 200 Lumen pro Tag	25, -- €
HDD Flachbildfernseher 32 Zoll (82cm)	25, -- €
Getränke im Tagungsraum nach Verbrauch	

45, -- € pro Person ohne Übernachtung und Abendessen

Komfort Tagespauschale ohne Übernachtung und Abendessen:

- Bereitstellung Ihres Tagungsraumes inkl. gewünschter Bestuhlung
- Freundliche und individuelle Tagungsbetreuung
- Schreibutensilien für jeden Tagungsteilnehmer
- Kostenlose Tagungstechnik:
 - Leinwand
 - Beamer
 - Overhead-Projektor
 - Pinwand
 - Flip-Chart
 - Moderatorenwand
 - Moderatorenkoffer
 - W-LAN-Internetanschluss
 - Kopien
- Getränkeflat: Soft-Getränke, Kaffee und Tee im Tagungsraum
- Vital-Kaffeestation am Vormittag mit frischem Obst, Gemüsesticks, Joghurt und kleinem Gebäck
- 3-Gang-Mittagsmenü inkl. Mineralwasser und Apfelsaft
- Süßes am Nachmittag (Kuchen oder Teilchen)
- Kaffeeplus-Service während der Kaffeepausen:
Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee und Teebar

65, -- € pro Person ohne Übernachtung und Abendessen

Komfort Tagespauschale inkl. Übernachtung und Kreativ -Abendmenü:

- Bereitstellung Ihres Tagungsraumes inkl. gewünschter Bestuhlung
- Freundliche und individuelle Tagungsbetreuung
- Schreibutensilien für jeden Tagungsteilnehmer
- Kostenlose Tagungstechnik:
 - Leinwand
 - Beamer
 - Overhead-Projektor
 - Pinwand
 - Flip-Chart
 - Moderatorenwand
 - Moderatorenkoffer
 - W-LAN-Internetanschluss
 - Kopien
- Getränkeflat: Soft-Getränke, Kaffee und Tee im Tagungsraum
- Vital-Kaffeestation am Vormittag mit frischem Obst, Gemüsesticks, Joghurt und kleinem Gebäck
- 3-Gang-Mittagsmenü inkl. Mineralwasser und Apfelsaft
- Süßes am Nachmittag (Kuchen oder Teilchen)
- Kaffeeplus-Service während der Kaffeepausen:
Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee und Teebar

- **3-Gang-Kreativ-Menü am Abend**
- **Übernachtung in unseren komfortablen Hotelzimmern inkl. Frühstücksbuffet**

128,-- € pro Person im EZ oder DZ inkl. Frühstücksbuffet

136, -- im DZ als EZ inkl. Frühstücksbüfett

Menüvorschläge

Eine Suppe:

Cremesuppe vom Kürbis aus eigenem Anbau

*

Karotten – Ingwersuppe

*

Bouillon mit Kräuterflädle

*

Tomatencremesuppe Toskana

Drei Hauptgerichte:

Gemischte Waldpilze in Riesling – Sahnesoße mit Nudeln dazu Salate

*

Risotto mit Tomate und Ruccola dazu geriebenen Parmesan
und Salate

*

Schweinerückensteak Allgäuer Art mit geschmälzten Zwiebeln
auf Käsespätzle dazu Salat

*

Putensteak auf buntem Kräuterreis
mit Kokos – Currysahne und gebackener Banane dazu Salate

*

Hausgemachte Bandnudeln mit Lachswürfeln
in leichter Dillsoße dazu Salate

*

Pochiertes Kabeljaufilet mit Gemüsestreifen
dazu Meerrettichsoße und Salzkartoffeln

*

Cordon bleu vom Schwein mit Herzogin Kartoffeln
und gemischten Salaten

*

Putenschnitzel auf Pfifferling – Polenta dazu Salate der Saison

*

Maispoulardenbrust mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Ein Dessert:

Crème Karamell mit frischen Früchten

*

Vanilleeis mit warmen Sauerkirschen

*

Himbeercreme mit Vanillesoße

*

„Schweizer Topfencreme“ aufgeschlagene Ananas – Quarkkrem

*

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

Diese Speisen zeigen natürlich eine begrenzte Auswahl unserer Möglichkeiten.

Sollten Sie noch andere Wünsche haben beraten wir Sie gerne.

Sie finden auch andere Gerichte auf unseren normalen Menüvorschlägen.

Die Gültigkeit besteht bis zur Veröffentlichung neuer Vorschläge.