

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

Bankettmappe – Hochzeit

Kreative regionale Küche – Kulinarische Köstlichkeiten aus der Rössle Küche

Hier wird noch alles selbst gemacht – und das schmeckt man auch.

Hier wird mit Liebe und Leidenschaft gekocht. Besonderen Wert legen wir auf die regionale Frische sowie die Herkunft unserer Produkte, denn dies garantiert Ihnen Genuss pur.

Dafür wurden wir von „Schmeck den Süden“ und „Naturparkwirte Nordschwarzwald“ ausgezeichnet.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie

Individuell und ganz nach Ihren Vorstellungen legen wir gemeinsam ein Menü oder Buffet, den Ablauf sowie alle weiteren Details Ihres Festes in einem persönlichen Gespräch in unserem Haus fest. Bitte vereinbaren Sie dafür im Vorfeld einen Termin, damit wir alles in Ruhe besprechen können.

All inklusive Hochzeitsarrangement

Menü oder Buffet – beides kein Problem. Gerne kombinieren wir auch in verschiedenen Gängen den Tellerservice mit einem Buffet.

Sie haben schon im Vorfeld eine Kalkulationsgrundlage und können genau planen.

Gute Gründe im Rössle in Berneck zu feiern

- Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest
- Raummiete im Gesamtpreis inkludiert
- Superior Zimmer mit romantischer Deko fürs Brautpaar inklusive
(ab 50 Personen und nach Verfügbarkeit)
- Gerne reservieren wir Ihnen Ihr Wunschdatum für vier Wochen auf Option
- Kostenlose Parkplätze rund ums Hotel
- Schöne Parkanlage am See und Schloss – großartige Kulisse, Spielgeräte für Kinder
- Großartige Lokation für Hochzeitsfotos z. B. am See, Steige... usw.
- Kurze Sparziergänge auch für Rentner oder Gehbehinderte möglich
- Das ganze Haus ist barrierefrei
- Kein Mindestumsatz

Stand 2024

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

Das Wichtigste auf einen Blick

- Kapazität:
- im Saal bis 60 Personen
 - im Nebenzimmer bis 40 Personen
 - im Mühlensaal bis 40 Personen
 - im Mühlenpavillon für Brauttisch und Musik / 24 Personen
- Optimal:
- bis 120 Gäste im Restaurant (außer „alte Stube“) und Terrasse rechts

Die verfügbaren Räume werden entsprechend der gebuchten Personenzahl zur Verfügung gestellt, werden weitere Räume gewünscht, wird dafür eine zusätzliche Raummiete erhoben.

Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherstellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen

- Kinder können von der Kinderkarte auswählen oder nehmen am Menü teil, bitte informieren Sie uns über Alter und Geschlecht der Kinder, um entsprechend kindgerecht einzudecken.
- Die Preise in der Bankettmappe sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MwSt. ohne Trinkgelder für das Servicepersonal.
- Bitte geben Sie an, wie wir uns verhalten sollen, wenn Gäste außerhalb der Pauschale bestellen.
- Der Blumenschmuck und die damit verbundenen Kosten werden bei der Bankett-Besprechung festgelegt. Gerne können Sie Ihren Blumenschmuck schon am Vortag vorbeibringen, wir bewahren diesen kühl für Sie auf. (Achtung Lagerkapazität begrenzt)
- Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl eine Woche vor der Veranstaltung bekannt. Änderungen im besprochenen Menü sind bis 1 Woche vor der Veranstaltung möglich, danach ist die Ware bestellt oder eingekauft und die entstandenen Kosten müssten dann berechnet werden.
- **Drei Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Gästezahl – diese ist für die Rechnungsstellung bindend. Es werden alle angemeldeten Personen berechnet**
- Beamer und Leinwand sind für Sie kostenlos (Normalpreis 100 EUR pro Tag). Bitte geben Sie rechtzeitig Bescheid, wenn Sie diese benötigen.
- Sonderaktionen müssen generell vorher mit uns abgesprochen werden. Z.B. Fotobox oder ähnliches, um die Platzverhältnisse vorab zu klären.
- Wir erstellen Ihnen eine Gesamtrechnung, die Sie bequem in der Woche nach der Hochzeit überweisen können (Zahlungsziel 7 Tage). Unsere Mitarbeiter freuen sich über ein Trinkgeld, wir bitten Sie, dieses Bar einzuplanen.

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel, ein gelungenes Fest auszurichten-daran sollten Sie im Vorfeld denken

- Wie viele Gäste sind geplant / haben zugesagt?
- Sind Kinder unter den Gästen – essen dieses Menü oder Kinderkarte?
- Werden Kinderhochstühle benötigt? Wie viele? (7 Stück vorhanden)
- Sind Vegetarier, Veganer, Allergiker (Gluten, Laktose...) oder andere Ernährungsformen unter Ihren Gästen? (Dies berücksichtigen wir gerne, bitte im Tischplan kennzeichnen)
- Welche Tischform / Tafel bevorzugen Sie? Hierzu beraten wir Sie gerne
- Wie soll die Tischdekoration aussehen? Blumengestecke, Kerzen, Bänder... (weniger ist oft mehr...)
- Erstellen Sie die Menükarten selbst oder sollen wir Ihre Karten erstellen?
- Legen Sie eine Sitzordnung fest? Die Räume werden entsprechend der Personenzahl geplant.
- Wir empfehlen einen größeren Plan für Eingangsbereich zur Orientierung für die Gäste
- Sollen besondere Plätze für Rollstuhlfahrer freigehalten werden.
- Ist ein Aperitif-Empfang vorgesehen?
- Sind während dem Essen Reden / Beiträge geplant? (Bitte ankündigen)
- Musikalisches Rahmenprogramm? DJ / Live-Musik – Platzbedarf, Tisch, Steckdosen...
- Gibt es eine Hochzeitstorte? Wann gibt es diese? Wann und von wem wird diese angeliefert?
- Wie groß ist die Torte – was passiert mit dem Rest?
- Wo werden die Geschenke nachts verstaut (Auto?) und wer übernimmt das?
- Was passiert mit der Dekoration im Anschluss der Feier
- Die Räumlichkeiten müssen schon nachts fürs Frühstück vorbereitet werden und unsere Lagerkapazität für Geschenke und Dekoration sind begrenzt. Wir bitten Sie alle Geschenke, Deko etc am nächsten Tag bis spätestens 10 Uhr weg geräumt zu haben.
- Benötigen Sie Zimmer für Ihre Gäste? Bitte bei Reservierung Name, Adresse und wer das Zimmer bezahlt angeben

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

Getränkepauschale 16:00 bis 2:30 Uhr

Diese beinhaltet:

-Tafelwasser auf dem Tisch in Flaschen

-Softgetränke:

- o Saft / Saftschorle (Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Multisaft)
- o Sinalco Cola, Fanta, Zitrone, Spezi, Cola light
- o Schweppes Bitter Lemon

-Bier – Alpirsbacher Klosterbräu

- o Pils*, alkoholfreies Pils
- o Spezial* (Export), Kloster Dunkel
- o Hefeweizen*, Kristallweizen, Dunkles Weizen, alkoholfreies Weizen*
- o Radler* süß / sauer *vom Fass

-Wein – Flaschenweine 0,7

- o Schwaigener Grafenberg Trollinger mit Lemberger (Rotwein)
- o Schwaigener Grafenberg Riesling (Weißwein)
- o Schwaigener Grafenberg Muskattrollinger (Rose)

-Melitta – Kaffee, Espresso, Cappuccino usw von der Kaffee-Bar

-Schnaps und Likör der Brennerei Traub aus Altensteig-Spielberg

(1x Runde nach dem Essen)

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

Vorschläge Aperitif:

Zur Begrüßung reichen wir den Gästen einen Aperitif zur Wahl:

Hugo Lillet Wild Berry, Sarti Spritz, Aperol-Spritz, dazu Sekt und Orangensaft

Vorschläge Vorspeisen:

Schwäbische Hochzeitssuppe mit hausgemachten Maultäschle, Flädle und Klößchen **oder**

Pfifferling-Cremesuppe **oder** Perlhuhnessenz mit hausgemachten Ravioli

Champignoncremesuppe oder Tomatencremesuppe

Bunter Salatteller **oder**

Blattsalate mit gebratenen Garnelen / Speckstreifen / Champignons oder Tomate Mozzarella

Kann gerne auch in Form eines Buffets angeboten werden

Sorbet (nach Wahl) mit Prosecco

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

Vorschläge Hauptgänge:

Tranchen vom Entrecôte Double **oder** Rosa gebratene Kalbsrückensteaks unter einer Kruste

(z.B. Kräuter) **oder**

Knusprig gebratene Doradenfilets

Schweinemedallions im Speckmantel **oder**

Maispoularde **oder** Kalbsbraten

(Beilagen werden individuell dazu ausgesucht)

Kann gerne auch in Form eines Buffets angeboten werden.

Dessertbuffet

Panna cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu, gemischtes Eis, Obstplatte



Mitternachtssnack

Gulaschsuppe, Käsebrett, Wurstsalat, Curry-Wurst
Kartoffelsuppe mit Würstle

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

Hochzeitsarrangement ...eine runde Sache

Für Hochzeiten ab 50 Personen bieten wir ausschließlich unser Hochzeitspaket an.

Kostenkalkulation

Geplante Personen: _____x

4-Gang Menü inkl. Getränkepauschale und Servicepauschale ab 1 Uhr*: 109 €

5-Gang Menü inkl. Getränkepauschale und Servicepauschale ab 1 Uhr *: 129 €

Aperitif 8 €

Kinder bis 9 Jahre gratis – (Essen vom Buffet oder der Kinderkarte)

Ab 10-15 Jahre 50% Preis

Ab 16 Jahre voller Preis

* 16:00 Uhr bis Ende 2:30 Uhr (letzte Runde)

INKLUSIVE:

-Getränkepauschale wie beschrieben

-4-Gang-Menü oder 5-Gang Menü

-Mitternachtssnack

-Saalmiete, Tischwäsche (Cremefarbe / Weiß), Kerzen farblich passend

-Beamer und Leinwand

-Feiern bis 3 Uhr

Ab 50 Personen Inklusive:

-Hochzeitsuite für das Hochzeitspaar (für eine Nacht nach Verfügbarkeit)

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

Allgemeine Informationen zu Hochzeiten:

1. Bitte halten Sie sich an die Ankunftszeit, die wir im Vorfeld vereinbaren, denn unsere Servicezeiten passen wir dieser Ankunftszeit an.
2. Personenzahl – bitte teilen Sie uns die Personenzahl und die Erwachsenen / Kinder mit Alter genau mit. Wir stellen Ihnen die Anzahl der genannten Personen in Rechnung, da wir für die gemeldete Personenzahl in Vorleistung gehen. (Eindecken und vorbereiten der Tische / Räumlichkeiten, Servicepersonal, Einkauf usw.) Bitte vergessen Sie nicht: Brautpaar, DJ/Band, Fotograf
3. Start Essen – bitte planen Sie ca. 30 Minuten Getränkesservice ab dem Zeitpunkt, wenn die Gäste Platz genommen haben.
4. Ihr Festmenü besprechen wir persönlich, das Menü lassen wir Ihnen schriftlich zukommen. Änderungen am Menü können bis max. 1 Woche vor der Veranstaltung vorgenommen werden. Evtl. Preisanpassungen müssen abgeklärt werden.
5. Sind Unverträglichkeiten oder z.B. Vegetarier / Veganer bekannt, muss uns dies bitte vorher mitgeteilt werden (am besten Sie markieren die Gäste im Sitzplan).
6. Wir reservieren Ihnen aufgrund der angenommenen Gästezahl gerne alle vier Räume, sollten es weniger Gäste werden, behalten wir uns vor die Räume entsprechend zu reduzieren, um den entgangenen Umsatz durch weniger Gäste mit a la carte Geschäft auszugleichen. Wünschen Sie mehr Räume als für Ihre Gästezahl angemessen sind, bitten wir um Info – dann können wir Ihnen die Räume per Raumpauschale (200 EUR pro Tag) zur Verfügung stellen.

Saal:	50 Pers. (z.B. 2x 18er + 1x14 er Tafel)
Pavillon	24 Pers. (z.B. 4x 8er Tafel)
Mühlensaal	40 Pers (z.B. 2x 20er Tafel)
Nebenzimmer:	40 Pers. (25er Tafel + 15 er Tafel)

Plus Platz für Tanzfläche, Musik und Geschenke.

7. Bitte planen Sie für die Tischplanung wie viele Gäste Sie zusammen setzen können also z.B. 3x 18er Tische, 2x 15er Tische usw.

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

8. Dekoration, Tischwäsche, Servietten:
 - a. Kann nach Verfügbarkeit am Freitag gebracht werden und wenn möglich, können Sie einen Raum dekorieren, den Rest übernehmen wir dann analog dem ersten Raum für Sie. Menükarten und Namenskarten (nach Tischen sortiert) sind ebenfalls am Freitag vor der Hochzeit mitzubringen.
 - b. Wenn Sie ein Tischband für Ihre Dekoration einplanen, bitten wir dies, spätestens eine Woche vorher mitzubringen.
 - c. Wir stellen die gesamte Dekoration nach dem Abbau für Sie zusammen und bitten sie die Sachen bis 10:00 Uhr einzuladen.
 - d. Bitte bedenken Sie, dass bei uns am Sonntag das Restaurant ab 11:30 Uhr geöffnet ist und wir unserem a la carte Geschäft nachgehen und dann alle „Spuren“ der Hochzeit weg sein müssen.
 - e. Tischwäsche ist Standard in der Farbe Creme. Wünschen Sie rein weiße Tischwäsche, bitten wir um Rückmeldung.
 - f. Serviettenform Standard: Hemdchen – haben Sie andere Wünsche, sprechen Sie uns an.
 - g. Stuhlhussen – wird pro Husse mit 1,50 EUR für das Auf- und Abziehen berechnet. Die Stuhlhussen werden von Ihnen besorgt, angeliefert und wieder mitgenommen

9. TV im Mühlensaal
 - a. Wünschen Sie eine Präsentation, muss der USB-Stick spätestens am Tag vor der Veranstaltung bei uns sein. Es reicht nicht, uns den Stick beim Eintreffen zu geben.
 - b. Alternativ: www.airphoto.de
10% Rabatt - der Gutscheincode lautet: roessle10

10. MUSIK
 - a. Wir sind mitten im Wohngebiet, die Musik muss angemessen und angepasst werden.
 - b. Ab 22 Uhr ist der Bass zu reduzieren und ab 24 Uhr muss die Lautstärke reduziert werden.
 - c. Der Musiker hat darauf zu achten, dass die Fenster geschlossen sind. Ihre Hochzeit ist nicht die einzige im Jahr und bei Missachten gefährden Sie weitere Hochzeiten und unsere Existenz deswegen erlauben wir uns bei Nichteinhaltung nach Aufforderung die Veranstaltung zu beenden.
 - d. Wir werden die Gäste, die zum Rauchen auf der Terrasse sind, bitten, sich in angemessener Lautstärke zu unterhalten.

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

11. Servicepauschale:

Die Servicepauschale ab 1 Uhr ist im Gesamtpreis enthalten.

12. Bezahlung:

- a. Rechnung: Wir erstellen Ihnen eine Gesamtrechnung, die Sie bequem in der Woche nach der Hochzeit überweisen können (Zahlungsziel 7 Tage).
- b. Trinkgeld für die Mitarbeiter - Viele Brautpaare fragen uns, wie das mit dem Trinkgeld läuft: das Trinkgeld ist natürlich eine freiwillige Leistung. Dennoch bemühen sich unsere Mitarbeiter, Ihnen den schönsten Tag so schön wie möglich zu gestalten und freuen sich über eine kleine Anerkennung. Wir hätten es gerne in Bar, damit wir es direkt an die Mitarbeiter vom Service und Küche weitergeben können. Bei der Überweisung kann dieser Betrag nachversteuert werden, was wir natürlich nicht möchten. Gerne teilen wir Ihnen mit, wie viele Mitarbeiter an Ihrer Veranstaltung beteiligt waren.

13. Sonderaktionen:

Candybar, Fotobox o.ä. müssen mit uns wegen den Platzverhältnissen abgeklärt werden.

14. Geschenketisch

- a. Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenketisch und einen Vogelkäfig für die Glückwunschkarten zur Verfügung
- b. Am Ende der Veranstaltung müssen alle Geschenke weggeräumt sein, wir übernehmen keine Verantwortung.

15. Gerne reservieren wir Ihnen einen Parkplatz vor dem Haus

16. Übernachtungen, Zimmerreservierung und Frühstück

- a. Wir bieten Ihnen einen Rabatt von 10 EUR pro Zimmer, wenn die Zimmerplanung von Ihnen übernommen wird. Bei Direktbuchungen haben wir einen erhöhten Aufwand und können deshalb den Rabatt nicht gewähren.
- b. Bei einer Gruppenbuchung müssen alle Personen zum Frühstück angemeldet werden da es uns nicht möglich ist dies zu differenzieren.
- c. Manchmal möchten die Gäste schon vor 14 Uhr in die Zimmer – dies müssen wir individuell prüfen. Wenn es möglich ist, stellen wir die Zimmer auch schon früher zur Verfügung.
- d.

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

- e. Möchten Sie Zimmerkosten oder das Frühstück bezahlen, bitten wir um einen Hinweis, sonst gehen wir davon aus, dass die Gäste die Übernachtung selbst bezahlen.
- f. Das Frühstück muss am Sonntag um 10:30 Uhr beendet werden, da wir mit den Vorbereitungen für das Mittagsgeschäft beginnen müssen. Der Check-out der Zimmer muss bis 11 Uhr erfolgen, sonst wird für den Late-Check-Out ein Aufpreis erhoben.
- g. Bis zu einer Gästeanzahl von 50 Personen schlagen wir Ihnen als Räumlichkeiten unseren Mühlensaal und Mühlenpavillon vor.
- h. Ab einer Gästeanzahl von 50 Personen benötigen wir die Räume unter den Gastzimmern. Wenn Sie die Zimmer für ihre Gäste benötigen, greifen die Punkt a und b. Wenn Sie keine Zimmer belegen, berechnen wir Ihnen pauschal 700 EUR für den gesamten ersten Stock.
- i. Ab einer Gästeanzahl von 50 Personen, bekommen Sie die Übernachtung in der Suite geschenkt.

17. Ansprechpartner

- a. Gerne können Trauzeugen oder Geschwister sich mit der leitenden Servicekraft in Verbindung setzen (→ diese Person kann uns ganz oben schon genannt werden) für die Abstimmung vom Ablauf oder sonstigen Dinge, die im Laufe des Abends geklärt werden müssen. Es ist für uns immer gut einen Ansprechpartner zu haben.
- b. Im beidseitigen Interesse behalten wir uns vor, die Gäste bei auffälligem Verhalten (vermehrter Gläserbruch, Übergeben, Schreien) nach zu viel Alkoholkonsum zu ermahnen bzw. den Alkoholausschank zu unterbinden. Wir möchten auch in Ihrem Sinne eine schöne friedliche Feier. Selbstverständlich sprechen wir schon vorab mit unserem Ansprechpartner, wenn wir absehen, dass es zu „Problemen“ kommen könnte, um diese im Vorfeld zu klären.

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

Für die Trauzeugen, Geschwister oder Eltern:

Sonderaktionen sind generell im Voraus bei uns, am besten schriftlich per E-Mail anzumelden. Hierfür müssen ggf. Vorbereitungen und Platz eingeplant werden.

Feuerwerk kann nur nach Genehmigung der Stadt Altensteig abgebrannt werden, diese ist im Vorfeld vorzulegen. Bei Nichteinhalten erfolgt als Konsequenz eine Anzeige gegen den Verantwortlichen bei der Polizei.

Wunderkerzen in geschlossenen Räumen sind aus versicherungstechnischen Gründen nicht gestattet – alternativ empfehlen wir Knicklichter.

Konfettibomben oder ähnliches sind nicht erwünscht.

Kontakt: Rössle Berneck – Tel 07453/932000 E-Mail info@roessle-berneck.de

Rössle Berneck

Hotel · Restaurant · Café



www.roessle-berneck.de

Kontakt & Übersicht

Adresse: Marktplatz 8 (Für Navi „Am See“)
72213 Altensteig-Berneck

Telefon: 07453/93200-0
Fax: 07453/93200-20

E-Mail: info@roessle-berneck.de
rezeption@roessle-berneck.de

Internet: www.roessle-berneck.de

Ansprechpartner:

Geschäftsführung: Claudia Dürr
Service: Ina Koneyl
Küchenchef: Sebastian Kalliske

Hotel:

Kategorie: 3 Sterne Superior

22 Zimmer: 2 Superior (Juniorsuite)
3 Familienzimmer
(auch als 4-Bett Zimmer möglich)
17 Standardzimmer

Sauna, Infrarotkabine & AquaJet Schwebeliege

Bitte informieren Sie Ihre Gäste, dass Sie in den Teilort Berneck fahren, leider führen viele Navis bei der Eingabe von „Marktplatz“ an den Marktplatz nach Altensteig. Bei der Eingabe „Am See“ werden Sie direkt zum Hotel geführt.