



Veranstaltungs-
unterlagen
für Ihre Feier

Stand Februar 2005



Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns das Sie in unserem Johannesthaler Hof feiern möchten .Wir werden Sie gerne beraten und Ihre Wünsche so weit wir können erfüllen. Sie können bei uns im kleinen oder größeren Rahmen Feiern für jeden Anlass durchführen.

In unserem Hauptraum können wir bis zu 60 Personen und in unserem Eulennest bis 150 Personen unterbringen.

Reservierungen für Geschlossene Veranstaltungen sind für uns erst nach Unterzeichnung eines Veranstaltungsvertrages bindend.

Wir bieten Ihnen Buffets oder Menüs.

Zur Beratung Ihrer Veranstaltung wollen wir uns gerne etwas Zeit nehmen!!

Bitte rufen Sie uns an, damit wir einen Besprechungstermin vereinbaren können.

Menüabsprachen erbitten wir nach Möglichkeit bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem gebuchten Termin.

Weitere Infos finden Sie unter: www.johannesthal.de

Ihre Familie Ruedel

Unsere Rufnummern:

Johannesthaler Hof:

07232/314373

Büro/Fax:

07232/317511

Mobil:

0171/4723806

E-Mail:

oliverruedel@t-online.de



Fingerfood zum Aperitif

Plundergebäck mit einer Gemüsefüllung	75 Cent
Plundergebäck mit mini Würstchen	85 Cent
Plundergebäck mit einer Lachs Schinken Füllung	75 Cent
Minipizza mit Käse Salami	75 Cent

Pikante Croissants:

Mit einer Frischkäse, Kräuterfüllung	75 Cent
Mit Tomatencreme	75 Cent
Mit Käse gefüllt	75 Cent

Kalte und warme Vorspeisen

*Warmgeräucherte Lachstranche an Linsensalat
an Orangen-Kräuterschmand*

8.00

*Räucher und Gravedlachs im Kräutercrepemantel
und Meerrettichschmand*

8,00

*Kleiner Salatstrauß mit gebratenen Edelfischen und
zerlassener Kräuterbutter.*

9.50

*Variation von der Ente an Saisonsalat und
Cumberlandsoße*

9.00

*Geräucherte Entenbrutscheiben an
getrüffeltem Linsensalat*

8.50

*Rindercarpaccio mit Pesto,
Parmesankäse und Ruccola*

9,50

*Carpaccio und Tatar vom Thunfisch
mit Thymian – Rosmarinvinaigrette*

10,00

Suppen

*Beef Curry Suppe mit Streifen vorn Rinderfilet
und Majoran*
3,50

Krebsrahmsuppe mit gebratenem Garnelenfleisch
5,00

*Kraftbrühe vom Rind mit Kalbstafelspitz
und kleinem Gemüse*
3,50

*Pfefferrahmsüppchen mit frischen Feigen
und Pernod*
4,00

*Kartoffellauchrahmsuppe ,
mit Lauch und Croutons*
2,90

*Rahmsuppe von Gartenkräutern
mit Gemüseeinlage*
2,50

*Rote Bete Rahmsuppe mit Streifen von der
geräucherten Entenbrust*
6,00

*Tomatenessenz mit Parmesanklößen
und Gemüse*
3,00

Fisch und Krustentiere

*Hamburger Pannfisch mit einer Senfkörnersoße
auf Bratkartoffeln.*

15.00

*Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchpüree mit
einer hellen Fischsoße*

16.50

Als Zwischengang: 10.00

*Bachsaibling auf lauwarmem Linsengemüse
und heller Fischsveloute*

16.50

Als Zwischengang 10.00

*Thunfisch - Medaillon auf Ratatouille
Rotweinglace und Thymiankartoffel*

20.00

Als Zwischengang 14.00

*Gebratene Jacobsmuscheln auf einem
Rote Beete Püree an Rieslingschaum*

19.00

Als Zwischengang: 13.50

*Garnelen auf Pesto-Risotto
oder
Scampi auf Mediterranem Gemüse*

20.00

als Zwischengang 1

Hauptgerichte

*Lammrücken auf Thymian - Rosmarin-Honig
Risotto und Balsamico-Essigsoße
19.80*

*Rumpsteak unter der Kräuterkruste auf Lauchrahmgemüse
und Rosmarinkartoffeln 14.50*

*Rinderfilet mit roter Zwiebelkruste auf Gemüse Kartoffelpüree
und Balsamico-Jus
16.90*

*Schweinefilet auf Bohnen-Speckgemüse an
Altbiersoße und Duchessekartoffel
12.50*

*Kalbsrückensteak mit Morchelrahm , Marktgemüse
und Spätzle
15.00*

*Barberie- Entenbrust auf buntem Gemüse an
Orangen-Grand Manier Soße und
Duschesskartoffel
13.50*

*Lammcarre mit Kräuterkruste, Marktgemüse
und Gratinkartoffel
21.00*

*Hirschrückenmedaillon mit Preiselbeersoße
Mischpilzen und Spätzle
17.00*

*Saisonale Gerichte bieten wir Ihnen gesondert an
bitte fragen sie uns.*

Dessert

Panna Cotta auf Erdbeermark
5,00

*Duo vom Schokoladenmousse auf Himbeersoße
und frischen Früchten*
5.50

Nougatmousse mit Orangenkompott

6.00

*Trilogie vom hausgemachten Sorbet auf Fruchtspiegel
und Früchten der Saison*
6.50

*Apfelküchle gebacken mit Vanillesoße
und Vanilleeis*
7.00

*Wir bieten Ihnen auch Dessert der Saison an,
bitte fragen sie uns.*



Unsere Käseauswahl an Französischen Käse

<i>Käsebrett 5 Fach</i>	<i>40.00</i>
<i>Käsebrett 6 Fach</i>	<i>50.00</i>
<i>Käsebrett 7 Fach</i>	<i>60.00</i>
<i>Käsebrett 12 Fach</i>	<i>100.00</i>
<i>Käsebrett 5 Fach (Ziegenkäse)</i>	<i>63.00</i>

*Zu jeder Käseplatte ist unsere Auswahl an Baguette
Inklusive!!!*

Nicht verzehrter Käse dürfen Sie selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Unser Rustikales Menü

*Warmgeräucherte Lachstranche an einem Linsensalat
mit Orangenschmand*

Beef Curry Suppe

*Rumpsteak auf Lauchrahmgemüse , Rosmarinkartoffeln und
Rotweinglace.*

Rote Grütze mit Vanilleeis.

34.00

Toskanamenü

*Garnelen auf einem Pistorisotto
und Balsamicoreduktion*

Tomatenessenz mit Parmesanklößchen

*Lammcarre mit Gartenkräuterkruste auf Gemüsebett und
gratinierten Kartoffeln*

Bayrisch Creme mit Früchten.

42.00

Fischmenü

Räucher, - und Gravedlachs im Kräutercrepes mit Meerrettichschmand

Aufgeschlagene Krustentiersuppe und Shrimps

*Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Lauch- Gemüse
Duschesskartoffel und Balsamico-Jus*

Trilogie vom Fruchtsorbet

36.00

Feinschmeckermenü

Geräucherte Entenbrustscheiben an getrüffeltem Linsensalat

Essenz vom Rind mit Mohn, - Grießnocken und Gemüse

Zanderfilet auf Pistorisotto und Rotweinreduktion

Limonensorbet

*Rinderfilet mit roter Zwiebelkruste auf Gemüse -Kartoffelpüree und
Balsamico-Jus*

Duo vom Schokoladenmousse an Fruchtsoße und Früchten

50.50

Rustikales Johannesthalbuffet

*Kartoffel-Lauchrahmsuppe mit Croutons
oder*

*Rote-Beterahmsuppe mit geräucherter Entenbrust
(wird serviert)*

Kalt:

*Fischplatte bestehend aus Graved, - und Räucher - Lachs ,
geräucherten Forellenfilet, Matjes mit Hausfrauensauce , Lachsmedaillon ,
gefüllte Tomaten, und gefüllten Eiern.*

*Roastbeefplatte mit Remouladensoße, Rote -Beete- Apfelsalat, Freilandhähnchen
auf Walddorfsalat, Blattsalate, kalter Tafelspitz mit Radieschen-
Schnittlauchvinaigrette.*

Warm:

*Gespickte Lammkeule mit Bohnengemüse, Rotweinglace und Kartoffelgratin .
Hamburger Pannfisch mit Senf-Körnersoße und Bratkartoffeln.*

Dessert:

*Rote Grütze mit Sahne, weißes Mousse von der Schokolade
und eingelegtem Ziegenkäse mit Kräutern.*

29.00

Laut neuen Hygienevorschriften dürfen wir unser Buffet nicht länger als drei Stunden aufgebaut lassen.
Nicht verzehrte Speisen dürfen wir Ihnen nur auf eigene Verantwortung mitgeben.

Mediterranes Buffet

(ab 25 Personen)

*Tomatenessenz mit Gemüsegewürfen
oder
Kräuterrahmsuppe mit Gemüse*

Kalt

*Antipasti von: Paprika, Zucchini, Fenchel, eingelegten Tomaten,
Champignon in Knoblauch, Kapernäpfel*

*Grosse Platte von der Italienischen Edelsalami und Parmaschinken, Vitello-
Tonato, Tomate mit Mozzarella, Meeresfrüchtesalat, Garnelen auf
Auberginensockel, gefüllte Zucchini, Frischkäsekugeln im Pistazienmantel,
Ruccolasalat mit frischem Parmesan.*

Warm

Eintopf von Edelfischen

*Loup de Mare auf Mediterranem Gemüse
Schweinefilet und Lammrücken auf Tomaten-Bohnenragout,
Thymiankartoffeln.*

Dessert

*Panna Cotta und frischer Obstsalat
oder
Tiramisu mit Vanillesoße*

38.00

Schwäbisches Buffet

*Kraftbrühe mit Maultaschen und Flädle
oder
Schneckenrahmsuppe*

Kalt:

*Blutwurst , Leberwurst, Schwarzwälder Schinken
Tafelspitz mit einer Meerrettichvinaigrette
Geräucherte Forellenfilet mit Meerrettichsahne
Salat von der Kalbszunge
Schwäbischer Wurstsalat und Bauernbrot
Feldsalat mit Croutons
Schwäbischer Kartoffelsalat*

Warm:

*Kalbsschnitzel mit einer Morchelrahmsoupe und
hausgemachte Spätzle*

*Bachsaibling auf einem Gurkengemüse Rieslingssoße
und Butterkartoffel*

Dessert

*Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße
Ofenschlupfer*

28,00

Gourmet-Buffer

(ab 25 Personen)

Krebsrahmsuppe (wird serviert)

Verschiedene Pasteten und Terrinen

Hummermedaillons, Seezungenröllchen, Austern auf Eis

Meeresfrüchtesalat

Rindercarpaccio mit Parmesankäse, Tartar auf Pumpernickel

Rehrücken mit Walddorfsalat und gefüllter Preiselbeerbirne

bunter Gemüsesalat

Seeteufelmedaillon mit Gemüsereis und Champagner- Trüffelsoße

Kalbsrückenmedaillon mit Morchelrahm und Spätzle

Gemischtes Käsebrett

Zweierlei Mousse auf Fruchtsoße,

Champagnercreme

€ 55, 00

!

Laut neuen Hygienevorschriften dürfen wir unser Buffet nicht länger als drei Stunden aufgebaut lassen.

Nicht verzehrte Speisen dürfen wir Ihnen nur auf eigene Verantwortung mitgeben.

Johannesthaler Hof

1. Der Vertrag kommt durch unsere Auftragsbestätigung mit dem Kunden zustande. Diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil,
2. Eine angemessene Vorauszahlung kann jederzeit vom Kunden verlangt werden.
3. Die am Tage der Veranstaltung geltenden Preise richten sich nach den zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preislisten.
4. Die exakte Personenzahl für eine Veranstaltung ist uns spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen- sollten weniger Gäste an der Veranstaltung teilnehmen als uns mitgeteilt hat der Kunde nach der mitgeteilten Anzahl die Zahlung zu leisten. Wenn mehr Gäste erscheinen als mitgeteilt, wird die tatsächliche Gästeanzahl in Rechnung gestellt.
5. Für auf dem Grundstück des Johannesthalers Hofes geparkte Fahrzeuge wird keine Haftung übernommen.
6. Für dem Johannesthaler Hof zur Aufbewahrung überlassene Geräte (vor allem Technische), Musikinstrumente, Dekoration. etc. wird bei Diebstahl, Feuer oder Beschädigung keine Haftung übernommen. Sind wir mit der Beschaffung von technischen Geräten oder sonstigen Ausstattungen beauftragt worden, haftet der Kunde für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Gegenstände und stellt uns von allen Ansprüchen Dritter frei.
7. Bei von uns nicht zu vertretenden Hinderungsgründen, Z.B. höhere Gewalt (Brand, Streik o. ä.) behalten wir uns das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, ohne dass dem Kunden ein Anspruch zusteht. (z.B. Schadenersatz)
8. Für Verlust und Beschädigungen an dem Eigentum des Johannesthalers Hofes, die während einer Veranstaltung durch den Kunden, einer seiner Gäste oder Künstler entstehen, haftet der Kunde.
9. Der Kunde hat sich an alle öffentlich rechtlichen Auflagen und sonstige Vorschriften zu halten. Für sämtliche Kosten, wie z.B. behördliche Erlaubnisse, Gema-Gebühren, etc. muss der Kunde aufkommen, bzw. hat er unmittelbar an den Gläubiger zu zahlen.
Speisen und Getränke dürfen nicht mitgebracht werden. In Sonderfällen sind Absprachen möglich, es wird dann ein Korkgeld erhoben, bzw. eine Servicegebühr fällig.
10. Die Rechnung für eine Veranstaltung ist innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jegliche Abzüge zahlbar. Verzug tritt mit Zugang der ersten Mahnung ein. Nach Eintritt des Verzuges ist die Rechnungssumme mit dem Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zzgl. 5% Aufschlag zu verzinsen. Zusätzlich werden nach der ersten Mahnung für jede weitere Mahnung Gebühren erhoben. Bei Überweisung aus dem Ausland bzw. Auslandsschecks hat der Kunde auch die uns in Rechnung gestellten Bankgebühren zu bezahlen. Für Großveranstaltungen bzw. Veranstaltungen mit fest gebuchten und genau definierten Personenzahlen kann nicht mit Kreditkarte bezahlt werden.
11. Erfüllungsort ist für beide Seiten der Johannesthaler Hof im kaufmännischen Verkehr ist Pforzheim der Gerichtsstand.
12. Bei Stornierung einer festen Buchung, die nicht durch uns zu vertreten ist, werden folgende Stornierungsgebühren gültig:

bis zu 4 Wochen vor dem Veranstaltungstag:	Berechnung 50% der Raummiete für die voraussichtlich genutzten Räume
bis zu 3 Wochen vor dem Veranstaltungstag:	Berechnung der Raummiete für die voraussichtlich genutzten Räume
bis zu 2 Wochen, vor dem Veranstaltungstag:	Berechnung der Raummiete für die voraussichtlich genutzten Räume zzgl. der bereits entstandenen Kosten
bis zu I Woche vor dem Veranstaltungstag:	Berechnung der Raummiete für die voraussichtlich genutzten Räume zzgl. 50% des entgangenen Speiseumsatzes

Bereits entstandene Kosten sind uns zu ersetzen.

gelesen und anerkannt



75203 Königsbach-Stein
Tel.: 07232/314373
Fax.: 07232/317511
oliverruedel@t-online.de

Vertrag *für Geschlossene Gesellschaften.*

Hiermit bestelle

Ich. **am.**

für *Personen eine Geschlossene Gesellschaft im*

Johannesthaler Hof.

Eine Reservierung ist erst nach Unterzeichnung des Vertrages und einer Anzahlung von 1500 € für uns bindend.

Meine Anschrift ist:

Name:

Strasse::

Ort:.....

Tel.:..... **Gesch:** **Mobil:**.....

E-Mail:.....

Königsbach den:.....

.....

Unterschrift Auftraggeber

.....

Johannesthaler Hof (i.A.)