



Feiern, mehr, weniger, anders...

Das Tagungshaus Schönenberg bietet zahlreiche Möglichkeiten zur Durchführung von kleinen und großen Veranstaltungen.

Vorausschauend und mit Weitblick unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Von der Konferenz, der Jahresabschluss- Feier, über das Firmenjubiläum bis zum Familienfest - eine schöne Veranstaltung bleibt lange in Erinnerung.

Damit Sie **mehr** mitnehmen.....

Auf unserem schönen Berg mit seiner besonderen Umgebung und der Einmaligkeit und Vielfalt unserer Räume sorgt ein freundliches Mitarbeiterteam mit Herz für den Erfolg Ihrer Veranstaltung und die Zufriedenheit Ihrer Gäste.

Die nachfolgend aufgeführten Speisenangebote sind in Ihrer Zusammenstellung als Anregung und Empfehlung gedacht. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Bedürfnisse, Wünsche und Vorstellungen in einem persönlichen Beratungsgespräch ein.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald in unserem Hause begrüßen zu können.

Lassen Sie sich überraschen, viele gute Ideen warten auf Sie!

Kontakt:

Tagungshaus Schönenberg
Schönenberg 40
73479 Ellwangen

 079 61 / 93 35 50

 079 61 / 93 35 52 90

 schoenenberg@tagungshaus.net

 www.haus-schoenenberg.de

Auf einen Blick:

-  70 Zimmer/2 Studios /100 Betten
-  Fahrstuhl im Haus
-  Nichtraucherzimmer
-  WLAN
-  zum Teil Barriere frei
-  öffentliche Parkplätze
-  gute Verkehrsanbindung
-  A7 Anbindung
-  regionale Küche
-  Kapelle im Haus
-  10 Tagungs- und Gruppenräume
-  moderne Tagungstechnik
-  WLAN in den Tagungsräumen
-  2 Klaviere, 1 Orgel
-  diverse Rahmenprogramme
-  gemütlicher Weinkeller
-  Grünanlage
-  Spielwiese, Volleyballfeld am Haus
-  Gartenhaus und Grillplatz
-  Wanderwege am Haus
-  Tischtennis
-  Terrasse
-  interessante Ausflugsziele



Veranstaltungsbereich

Wo lodernde Brände Geschichte schrieben

Dass die Stadt Ellwangen im Jahr 1681 von einem verheerenden Brand verschont blieb, war ihren Einwohnern die Grundsteinlegung für eine mächtige Kirche wert. 1682 wurde der Bau nach Plänen des Architekten Michael Thumb begonnen und im Jahre 1685 wurde die Kirche geweiht. Bereits 1709 jedoch brannte die Kirche nach einem Blitzschlag vollständig aus. Noch im selben Jahr begannen die Arbeiten zur Restaurierung des Bauwerks. Nach 20 Jahren, 1729, konnte die neue Kirche fertiggestellt werden. Ein Teil unseres Gebäudes stammt aus dem Jahr 1756, das der Ellwanger Fürstprobst Georg Graf von Schönborn als Priesterseminar erbauen ließ. Nach der Säkularisation kam die Fürstprobstei im Jahr 1817 an Württemberg und unter König Friedrich wurden ein Generalvikariat und eine katholische Fakultät eingerichtet. So wurde das Haus Schönenberg zum ersten Priesterseminar der späteren Diözese Rottenburg – Stuttgart.

Mittlerweile sind wir als Tagungshaus Schönenberg aber nicht nur Gastgeber christlicher Gruppen, sondern wir bieten Ihnen ein breites Spektrum der Gastfreundschaft und kulinarischen Betreuung. Ob kleine Taufe im engen Familienkreis, Kommunion- oder Konfirmationsfeier oder große prunkvolle Hochzeit in unserem Bischofssaal mit Live- Musik, wir sind für jede Veranstaltung der richtige Partner. Unser Wintergarten ist selbst in kalten verregneten Tagen ein Ort der Behaglichkeit für einen Gratulationssekt oder Stehempfang.

Unser Küchenchef und sein Team verwöhnen sie mit einer ausgezeichneten, vorwiegend regionalen Küche und natürlich bieten wir auch frische vegetarische und vegane Speisen. Bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit können wir, wenn wir dies im Vorfeld wissen, entsprechende Vorkehrungen für Ihre Gäste treffen.

Oder wie wäre es mit einem stimmungsvollen Tagesausklang in unserem gemütlichen Weinkeller?

Mit einer Übernachtung entspannen Sie nach einer gelungenen Veranstaltung und lassen es geruhsam am nächsten Morgen beim Frühstück ausklingen. Unsere, zum Großteil renovierten, gemütlichen Gästezimmer sind alle mit Dusche und WC ausgestattet und zum Teil behindertengerecht ausgebaut. Einige Zimmer haben Telefon und im gesamten Haus steht Ihnen Internetzugang, via WLAN, zur Verfügung. Für Familien können wir Ihnen große Doppelzimmer oder ein Mehrbettzimmer - Appartement mit Zusatzstellbett oder Kinderbetten anbieten.

Sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne über die vielfältigen Möglichkeiten.

Preise und Angebote erhalten Sie direkt im Tagungshaus Schönenberg.



Veranstaltungsräume






Im Tagungshaus Schönenberg begegnen sich Historie und Moderne. In dieser Atmosphäre bieten wir Ihnen ein breites Spektrum der Gastfreundschaft und kulinarischen Betreuung.

Ob eine kleine Taufe im engen Familienkreis, Kommunions-/Konfirmationsfeier oder eine große prunkvolle Hochzeit in unserem Bischofssaal mit Live- Musik - wir sind für jede Veranstaltung der richtige Partner. Unser Wintergarten ist selbst in kalten verregneten Tagen ein Ort der Behaglichkeit für einen Gratulationssekt oder Stehempfang.

Unser großzügiger Park mit Grillhütte ist der ideale Ort für gesellige Grillabende, die wir gerne für Sie vorbereiten. Aber auch für ein legeres Kaffeetrinken unter alten Apfelbäumen ist unsere Außenanlage der passende Ort.

Zehn ruhig gelegene, mit Tageslicht durchflutete Veranstaltungsräume für 8 bis 100 Personen stehen für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

Gerne beraten wir Sie persönlich und zeigen Ihnen, wie Sie unsere Räume optimal nutzen können - abgestimmt auf Ihre Ansprüche und Bedürfnisse.

										Raum- bereitstellung
Raumname	Länge	Breite	Höhe	qm	Block	U-Form	Tafel	Runde Tische	Fischgräte	pro Tag
Bischofssaal	12,6	8,3	3,6	112	58	40 / 50	96	90	110	€ 300,00
Hohenzollern	9,68	7,7	3,48	74	40	34	32	40	55	€ 200,00
Schlossblick	10,6	7,25	3,0	77	36	31 / 39	28	45	40	€ 240,00
+ Nebenraum	4,3	5,0	3,0	22	8			10		€ 20,00
Schönborn	5,75	6,42	3,28	37	24	19	20	20		€ 110,00
Sieger Köder	6,4	6,4	3,28	41	24	20	20	20		€ 110,00
Adelmann	4,9	3,0	3,28	15	8		8			€ 50,00
Kurpfalz	5,1	4,3	3,45	22	8	11	12	10		€ 60,00
Rechberg	8,5	4,1	3,45	34	20		20	20		€ 100,00
Wartensee	5,0	3,9	3,45	22	12	14	16	10		€ 70,00
Bibliothek	4,9	3,5	3,48	17	6		6			€ 60,00



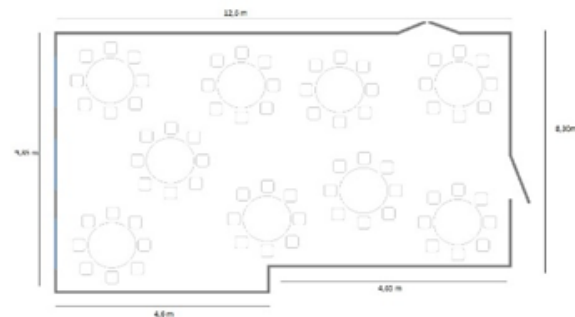
Wählen Sie den Raum, der zu Ihrer Veranstaltung passt!

Einige unserer Räume sind für Feste und Feiern besonders gut geeignet. Für Familienfeiern im engsten Kreis, rauschende Hochzeiten oder ein unvergessliches Jubiläum: diese drei Räume bieten den geeigneten Rahmen für Ihr Fest.

Gerne beraten wir Sie persönlich und zeigen Ihnen, wie Sie unsere Räume optimal nutzen können - abgestimmt auf Ihre Ansprüche und Bedürfnisse.

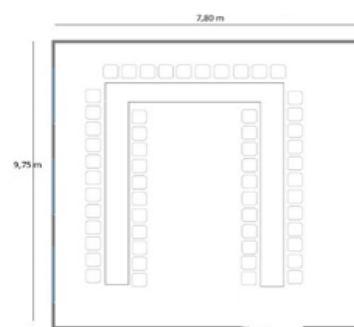
Bischofssaal

Auf mehr als 110 Quadratmetern lassen sich im großen Saal mit Parkettboden rauschende Feste feiern und erstklassige Veranstaltungen durchführen. Die hohe Decke gibt ein entspanntes Raumgefühl ohne Enge. Neben dem großen Saal schließt sich zudem unser Wintergarten an, der beispielsweise für Sektempfänge genutzt werden kann. Von dort aus haben Sie auch direkten Zugang zu unserer sonnigen Terrasse. Im Sommer ein besonderes Highlight.



Hohenzollern

Der Raum Hohenzollern ist mit Teppichboden ausgestattet und besonders für Feiern im familiären Kreis geeignet. Für optimales Raumklima sorgen die großen Fenster die geöffnet werden können.





Speisesaal

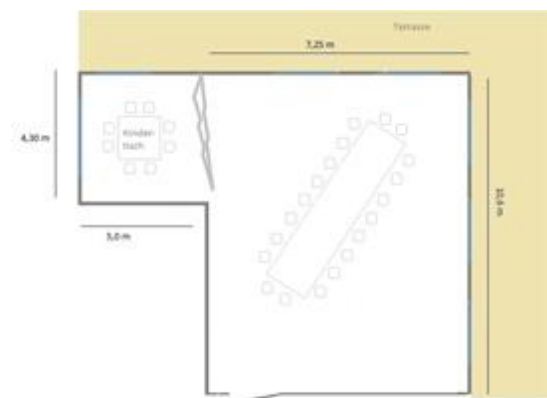
Der helle und freundliche Speisesaal ist mit seiner Größe von 120 Quadratmetern sehr gut geeignet für größere Familienfeiern mit bis zu 120 Personen. Im vorderen Bereich befindet sich eine Servicestation, an welcher Ihnen unsere kreative Küchencrew verführerische Buffets zaubern wird.



Schloßblick

Der vom Tageslicht durchflutete Schloßblick mit Teppichboden bietet mit seiner Größe von 77 Quadratmetern den perfekten Rahmen für Familienfeiern bis zu 45 Personen. Sein Nebenraum eignet sich für bezaubernde Buffets von unserem Küchenteam.

Lassen Sie Ihren Blick von der Terrasse über Ellwangen und das Schloss schweifen während Sie einen erfrischenden Aperitif genießen.





Sektempfang:

Sekt oder Prosecco inkl. Orangensaft, Cassis und Mineralwasser pro Person	5,50 €
Hugo	6,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
Lillet Wild Berry	6,50 €

Kulinarische Begleitung zum Sektempfang:

Kalt

Tomaten – Mozzarella Spieß	1,50 € pro Stück
Rauchschinken mit Melone	1,90 € pro Stück
Laugengebäck	1,60 € pro Stück
Belegte Weißbrotscheiben	1,90 – 2,50 € pro Stück

Warm

Mini Pizza oder Flammkuchen	1,60 € pro Stück
Tomaten Ruccola Taschen	2,80 € pro Stück
Mini Wraps gefüllt	2,80 € pro Stück
Garnelen im Kartoffelmantel	3,20 € pro Stück
Garnelen im Tempurateig	

Süßes

Mini Berliner	1,20 € pro Stück
Gefüllte Miniwindbeutel	1,20 € pro Stück
Apfelringe mit Zimt und Zucker	1,60 € pro Stück
Vanillecreme mit Erdbeere	2,10 € pro Stück

Buntes Fingerfood und kleine Speisen aus Gläschen oder auf Miniteller
Raffinierte Vielfalt vom Lachshäppchen über Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat bis hin zu Linsensalat,
kleine Häppchen die Appetit machen 9,50 pro Person

Cocktails

(Caipirinha, Long Island Iced Tea, Whiskey Cola, Bacardi Orange) 5,50 € pro Stück



Frühlingsbuffet

Tomate & Mozzarella
Scharfer Nudelsalat mit Shrimps
eingelegter Fetakäse mit Oliven

Bärlauchcremesuppe mit Brotcroutons

Mit Honig glasierte Maispouardenbrust
Kross gebratener Zander
Schweinefilet im Kräuterbrätmantel
Bunter Reis, Mandelkroketten, Eierspätzle
Karottengemüse und Salatbuffet

Vanillecreme mit Erdbeermark
gemischte Eisplatte

30,50 € pro Person

Herbstbuffet

Ruccolasalat mit gebratenen Austernpilzen
Scheiben vom Rehrücken (kalt)
Speckvinaigrette
Kartoffeltaler mit Crème Fraîche und Kräutern

Kürbiscremesuppe

Spanferkelrollbraten
Filets von der Regenbogenforelle mit
Tomatenstückchen und Petersilie
Putenschnitzel in der Käse-Ei Hülle
Pommes frites, Eierspätzle
Petersilienkartoffel

Warme Apfelringe und Zwetschgenknödel
mit Vanillesoße

29,50 € pro Person

Sommerbuffet

Verschiedene Schinkensorten mit Melone
Roastbeef am Stück gebraten mit Kräutervinaigrette
Anti Pasti Auswahl

Tomatensuppe mit Mozzarellastückchen

Schweinemedallions im Speckmantel
Rinderschmorbraten mit Trollingersoße
Hähnchenspieße mit Kirschtomaten
Kartoffelplätzchen, Pommes frites
Spätzle und Salatbuffet

Lavendelmousse
Erdbeersalat mit Minze, Creme Brulée

30,50 € pro Person

Winterbuffet

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Wachtelei
marinierte Pilze mit Kräuterdiip
eingelegter Kürbis

Maronencremesuppe

Entenbrust an Orangensoße und Rotkohl
Wildschweinkeulenbraten mit Rahmwirsing
Schupfnudeln, Haselnussspätzle
Serviettenknödel

Parfait vom Bratapfel
Portweifeigen mit weißem Schokomousse

33,50 € pro Person



Schwäbisches Buffet

Geräucherte Schweinebäckchen auf Linsensalat
deftig mariniertes Ochsenmaulsalat

Schwäbische Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

Kleine kross gebratene Zwiebelrostbraten
mit Schmorzwiebeln, gerösteten Maultaschen
geschmelzte Käsespätzle

Buabaspitzle (Schupfnudel), Kartoffelpuffer
buntes Gemüse und Bratensoße

Hausgemachtes Zwetschgenkompott
Ofenschlupfer mit Vanillesoße

31,50 € pro Person

Italienisches Buffet

Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto
Italienischer Landschinken auf Melone
„Panzanella“ italienischer Brotsalat mit Tomaten,
Gurken und Paprika

Olivenauswahl vom italienischen Landbauern

Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitrone mariniert
Saltimbocca von der Putenbrust
Parmesangnocchis, Rosmarinkartoffeln, Rigatoni
vegetarische Gemüselasagne

Erdbeercreme mit Sahnehäubchen
gemischte Eisplatte, Tiramisu

29,50 € pro Person



Spanisches Buffet

Tapas:

Hackfleischklößchen in Tomatensoße
Garnelensalat, Spanischer Bauernsalat
Serrano Schinken, Manchego Käse
marinierte Sardinen

Brotauswahl und Mojo rojo
und Mojo verde

Kotelett vom Spanferkel
Doradenfilets auf Tomaten-Paprikagemüse
Paella (Safranreis, Hähnchen, Meeresfrüchte)

Papas arrugadas
(spanische Pellkartoffeln
in Meersalz und Zitrone gekocht)

Pommes frites

Crema Catalana
frischer Obstsalat mit Rosinen
Maracujaparfait

31,50 € pro Person

Klassisches Buffet

Rosen vom Räucherlachs mit saftiger Grapefruit
rosa gebratener Entenbrust an Feldsalat
marinierte Fetakäsewürfel mit Gemüsestreifen

Geschmorter Rinderbraten mit Rahmpilzen

Panierte Schnitzel

Geflügelroulade in Rosmarinsoße

Spätzle, Kroketten

Rosmarinkartoffeln, Gartengemüse

Salatbuffet

Schokoladen-Mousse mit Vanillesoße
Zitronencreme
frischer Obstsalat

30,50 € pro Person



Festliches Menü

(Serviirt)

Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan

Kräuterschaumsuppe
mit gebratenem Forellenfilet

gebratenes Thymianstubenkücken
auf Perlgraupenrisotto
Portweinjus

Fisch:
Zander auf der Haut gebraten
mit Kirschtomaten-Zucchini Gemüse
Safrannudeln und Weißweinsauce

oder

Fleisch:
Kalbsrückensteak mit Pilzkruste
Vichikarotten, Lauchzwiebeln
Rahmnudeln

Kokosparfait mit glasierten Ananasstückchen

Preis auf Anfrage/Saison

Schwäbisches Vesperbuffet

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hausgemachter Kartoffelsalat
Schwäbischer Wurstsalat

Kalte Wurst- und Käseplatte

Geschmälzte Maultaschen
Ofenfrischer Leberkäse

Brotauswahl,
hausgemachte Kräuterbutter

Rote Grütze mit Vanillesauce

19,50 € pro Person



Was sonst noch sehr lecker ist,.....

Vorspeisen:

Rindercarpaccio mit Ruccolasalat und gerösteten Pinienkernen	9,50 €
Feldsalat mit gebratenen Kaninchenrücken und Wachtelei	8,70 €
Bunte Blattsalate mit gebratenen Putensteifen in Sesamkruste	7,50 €
Gefüllte Peperoni auf Gemüsereissalat	6,50 €

Suppen:

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Croutons	4,50 €
Brokkolicremesuppe mit Romaneskoröschen	4,20 €
Pfiffige Karotten-Ingwer Suppe	4,30 €

Hauptgerichte als Tellergericht:

Knuspriger Schweinebraten mit zweifarbigem Kartoffelsalat	15,50 €
Putensteaks in der Paprikakruste mit Butternudeln und Bratensoße	17,50 €
Bunte Fischfilets mit Kräuterreis und Pinot Grigio Soße	19,50 €
Burgunder Braten vom Bürgermeisterstück mit Blumenkohlgemüse und Spätzle	18,50 €

Hauptgerichte vom Buffet:

Verschiedene Filets von Schwein, Kalb und Rind mit buntem Gartengemüse und verschiedenen Beilagen	26,50 €
Rinderbraten, Schnitzel und Putensteaks mit Karotten- und Brokkoli- Gemüse sowie verschiedene Beilagen	19,50 €

Süßes:

Schokoladenmousse mit Himbeeren	5,90 €
Buttermilchcreme mit Waldbeeren	5,50 €
Erdbeersalat mit frischer Minze	5,50 €



Unser Hochzeitsarrangement

Anreise am Freitag:

Unterbringung des Brautpaares in der Hochzeitssuite 80,00 € pro Nacht
(ab 20 Übernachtungen ist das Brautpaar für 1 Nacht eingeladen)

Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet

45,00 € pro Person/Nacht

Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet

55,00 € pro Person/Nacht

Standesamtliche Trauung im Palais Adelman

Abends: Barbecue in unserem Garten mit Grillhütte

15,00 - 26,50 € pro Person

Holzfackeln am Wegrand zur romantischen Beleuchtung

10,00 € pro Stück

Samstag - Tag der kirchlichen Trauung:

Frühstück vom reichhaltigen Buffet (für Gäste ohne Übernachtung)

10,00 € pro Person

Vormittags: Möglichkeit von Stadt- und Schloßführung

je nach Vereinbarung

Mittags: Imbiss/Snack mit Suppe und Fingerfood

9,50 € pro Person

Kirchliche Trauung am Nachmittag (z.B. in der Wallfahrtskirche)
mit anschließendem Sektempfang in unserem Wintergarten mit Terrasse

5,50 € pro Person

Kaffeetafel:

Kaffeegedeck inkl. Vorbereitung von mitgebrachten Kuchen

4,00 € pro Person

Kaffeeverbrauch (8 Tassen) je Kanne

15,00 € je Kanne



Unser Hochzeitsarrangement

Romantisches Essen in Buffetform am Abend im Bischofssaal

Hochzeitsuppe in Terrinen am Tisch eingesetzt

reichhaltiges Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten, Rohkostsalaten
sowie Kartoffelsalat und verschiedene Dressings

Burgunderbraten mit Rahmpilzen und Spätzle
Putensteaks mit Tomaten-Mozzarella Kruste und Spirelli-Nudeln, Tomatensoße
panierte Schnitzel mit Pommes frites und buntem Gemüse

Dessertbuffet mit verschiedenen Cremes, Obstsalat und Eistorte

30,50 € pro Person

Mitternachtsbuffet mit Wurst und Käseauswahl

6,50 € pro Person

Abreise am Sonntag

Ausgiebiges Langschläferfrühstück von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet

Als All- inklusive Softvariante bieten wir Ihnen:

Komplettpaket:

wie im Hochzeitsarrangement aufgeführt:

- Raummiete
- Grillen am Freitagabend
- Übernachtung Freitag auf Samstag
- Frühstück am Samstag
- Snack
- Gratulationsempfang
- Kaffeetafel
- Abendessen
- Mitternachtsbuffet
- Übernachtung von Samstag auf Sonntag
- Frühstück
- alle Softgetränke zum Paketpreis von

250,00 € pro Person & Aufenthalt



Grillabende

Standard:

Grillwürstchen, Halssteaks, Spareribs, dazu Folienkartoffeln, Baguette, gegrillte Maiskolben, Salatauswahl (sechs Salate mit zwei Dressings), Kräuterquark, Dips, Ketchup, Senf

Preis pro Person 16,50 €

Klassik:

Putensteaks, Schweinesteak, Grillwürstchen, Grillbauch, dazu Folienkartoffeln, gegrillte Zwiebelscheiben, Salatauswahl (sechs Salate mit zwei Dressings), Brötchensonne, gegrillte Maiskolben, Kräuterquark, Dips Senf, Ketchup

Preis pro Person 19,00 €

Premium:

Rinderrückensteak und Schweinerückensteak mit grob geschrotetem Pfeffer, Lachssteak, Putensteak, Lammkotelet, dazu gefüllte Kartoffeln, Gemüsespieß, Brötchensonne und Baguette, Kräuterbutter, gegrillte Maiskolben Kräuterquark, Dips, Ketchup und Senf

Preis pro Person 28,50 €

Kaffee und Kuchen:

Kaffeetafel:

Kaffeegedeck inkl. Vorbereitung des Kuchenbuffets von mitgebrachten Kuchen pro Person 4,00 €
Kaffeegedeck für mitgebrachten Kuchen zum Dessertbuffet 1,50 €
Kaffeeverbrauch (8 Tassen Kaffee) pro Kanne 15,00 €

Mitternachtsimbiss:

Feurige Gulaschsuppe mit Bauernbrot 6,50 € pro Person
Chili con Carne 4,90 € pro Person
Deftige Kartoffelsuppe 4,90 € pro Person
Paar Weißwurst mit süßem Senf und Brezel 5,50 € pro Person
Käsewürfel mit Weißbrot und Trauben 4,50 € pro Person
Bunte Wurstplatte mit Essiggemüse und Radieschen 5,00 € pro Person



Wein und Getränkerte:

Weißweine:

Deutschland Cleebronner Michaelsberg Riesling ** Privatkellerei Storz	0,75l	19,00 €
Weißburgunder trocken Weingut Drautz Abele	0,75l	18,50 €
Verrenberger Lindelberg Riesling trocken Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass	0,75l	17,00 €
Pinot Grigio trocken Heuchelberg Kellerei	0,75l	18,50 €
Italien Cavit Sauvignon blanc Trentino DOC	0,75l	20,00 €
Weissherbst/Rose:		
Spätburgunder Weissherbst WG Ihringer	0,75l	16,50 €
Nordheimer Heuchelberg Muskat Trollinger Rose Heuchelberg Kellerei	0,75l	19,50 €



Rotweine:

Deutschland Besigheimer Felsengarten Samtrot Kabinett Felsengartenkellerei Besigheim	0,75l	19,50 €
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling Kabinett Lauffener Weingärtner eG	0,75l	19,00 €
Rosso trocken Heuchelberg Kellerei	0,75l	16,50 €
Acolon trocken Heuchelberg Weingärtner eG	0,75l	19,50 €
Cleebronner Heuchelberg Trollinger mit Lemberger halbtrocken Privatkellerei Storz	0,75l	17,00 €
Italien Il Tesoro Chianti Toskana DOCG	0,75l	18,50 €
Sekt:		
Hausmarke Tagungshaus Schönenberg Schlosskellerei Affaltrach	0,75l	19,50 €



Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser	0,5 l	2,60 €
Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
Traubensaft	0,2 l	2,40 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Afri Cola	0,33 l	2,40 €
Bluna Mix	0,33 l	2,40 €
Bluna	0,33 l	2,40 €
Zitronenlimonade	0,5 l	2,40 €

Bier:

Helles	0,5 l	3,00 €
Pils	0,33 l	3,00 €
Weizen	0,5 l	3,00 €

Spirituosen:

Edelbrände	2 cl	ab 3,80 €
Hausbrände	2 cl	2,80 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €



Bereitstellungskosten

Am Tag der Feier:

Bischofssaal	150,00 €
Hohenzollern	100,00 €
Weinkeller	nach Absprache
Wintergarten während des Sektempfangs	kostenfrei
Wintergarten zusätzlich am Abend (z.B.) Stehtische und Cocktailbar	90,00 €

Raubereitstellungskosten am Abend vor der Feier 50,00 €

Korkgeld:

Mitgebrachte Weine	12,50 € pro Flasche
Mitgebrachte Spirituosen	20,00 € pro Flasche

Menükarten:

Gerne schreiben wir für Sie Ihre Menükarten, zum Preis von 2,50 € je Stück.

Nützliche Adressen für Ihre Feier:

Dekoration und Hussen:

Deko & Design (Verleih)
 Tel: 07134 9180 181
 info@dekoanddesign.de
 www.dekoanddesign.de

Fotograf:

Photo Positiv
 Marktplatz 16
 73479 Ellwangen
 Tel: 07961 560420

Beschallungs- und Beleuchtungskonzepte:

Everest Entertainment
 Christian Seibold
 Fayencestrasse 55
 73479 Ellwangen
 Tel: 07961 8786370
 Kontakt@everest-entertainment.de

Bäcker:

Virngrundbäcker GmbH
 Johann Hartwik Straße 4
 73479 Ellwangen
 Tel: 07961 922440

Blumenschmuck:

Alexandra Veit
 Marienstrasse 42
 73479 Ellwangen
 Tel: 07961 5 000 000
 blumen@alexandraveit.de
 www.alexandraveit.de

Konditor:

Stadtcafé Höll
 Pfarrgasse 12
 73479 Ellwangen
 Tel: 07961 3605



Informationen zur Veranstaltung:

Neben unseren zahlreichen Veranstaltungsräumen bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit Veranstaltungen in unserem Apfelbaumgarten zu reservieren.

Bei wechselhafter Witterung bitten wir den Veranstalter uns bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen, ob die Veranstaltung im Freien stattfinden soll. Liegt bis dahin keine Mitteilung des Veranstalters vor, behält sich das Haus vor die Veranstaltung nach eigenem Ermessen in die Innenräume zu verlegen.

Die maximale Veranstaltungsdauer ist bis 3.00 Uhr gestattet. Im Interesse aller Gäste des Hauses und der Anwohner weisen wir Veranstalter und Gäste darauf hin, die Fenster nach 22.00 Uhr geschlossen zu halten und bei Verlassen des Tagungshausgeländes die gebotene Nachtruhe zu wahren. Musikalische Darbietungen sind in normaler Lautstärke bis maximal 01.00 Uhr gestattet.

Speisen (Kuchen) und Getränke (Sekt/Wein) dürfen vom Veranstalter nur nach schriftlicher Zusage mitgebracht werden. Bei mitgebrachten Speisen behält sich das Haus vor Proben von diesen einzubehalten. Wir bitten sie, alle angelieferten Kuchen und Tortenverpackungen zu kennzeichnen. Eine Haftung für mitgebrachte Speisen, Tortenplatten und sonstiges Zubehör wird vom Haus nicht übernommen. Sonstige Speisen und Getränke mitzubringen sind nicht gestattet.

Die reservierten Räume stehen dem Veranstalter nur während des schriftlich vereinbarten Zeitraums zur Verfügung, es sei denn eine andere schriftliche Vereinbarung für Vorbereitungsarbeiten bzw. Abbau wurde getroffen. Für liegengebliebene Gegenstände oder Wertsachen im Veranstaltungsbereich übernimmt das Haus keine Haftung.

Es stehen unseren Gästen öffentliche Parkplätze im Bereich des Tagungshauses zur Verfügung. Bitte Parken sie nicht auf Parkflächen der Anwohner, der Kirche oder in den Zufahrten.

Aus Gründen der Sicherheit ist es nicht gestattet auf dem Tagungshausgelände Feuerwerk zu zünden oder Himmelslaternen steigen zu lassen.

Zusatzinformationen

Berechnungsgrundlage für Ihre Veranstaltung ist die bestellte Personenanzahl 3 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn.

Nach 23 Uhr berechnen wir pro Servicekraft und Stunde 32,00 €.

Kinder von 0-3 Jahren übernachten kostenfrei im Zimmer der Eltern. Kinder von 4-13 Jahren bezahlen die Hälfte. Zustell- oder Babybett: Aufpreis 5,00 € pro Tag und Kind/Baby

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.