

# Alle Sinne werden satt!

Sehen Sie...

... unser Unternehmen, dass wir liebevoll für Sie gestaltet haben?

Riechen Sie...

... die ätherischen Öle an unserer Rezeption?

Schmecken Sie...

... welche Köstlichkeiten unsere schwäbisch-globale Genussküche birgt!

Hören Sie...

... das Leben auf unserer Restaurant-Bühne?

Lassen Sie sich ein auf diese Atmosphäre "sonnig und warm", "erdig und lebendig"!

Fühlen Sie...

... sich wohl in einem unserer behaglichen Hotelzimmer.

Frei nach dem Motto "unterwegs zuhause sein"

FÜR SIE DA...

- Im Hotel Sandra Böckle
- Im Restaurant Evelyne Böckle
- Im MarktRestaurant Timo Böckle  
Wolfgang Böckle

Möchten Sie die Herzlichkeit erleben, mit der wir Sie in unserem Hotel, Restaurant, MarktRestaurant umsorgen...?

... dann besuchen Sie uns!

Mit G a s t freundlichen Grüßen

Ihr Reussenstein-Team

# Gut zu wissen, was man „isst“ und „trinkt“!

## Wir verarbeiten vorwiegend Produkte aus der Region!

Unsere Lieferanten sind:

- Bauer Böttinger aus Gechingen für frische Eier von glücklichen und freilaufenden Hühnern
- Erlesene Kartoffeln aus Sindlingen
- Bäckerei Frech aus Böblingen für ofenfrisches Brot und leckere Backwaren
- Gärtner Köberle aus Stammheim für Salate, Gemüse und Champignons
- Metzgerei Jaiser/Böhm aus Böblingen für feinste Wurst- und Fleischwaren
- Resch & Frisch aus Ulm für knusprige Brötchen
- Schönbuch Bräu aus Böblingen für fetzig, weizige Biersorten
- Wein Bauer aus Tübingen für hervorragende Weine bester Jahrgänge
- C+C Schaper in Böblingen für Gastronomiebedarf

# Genusscheine für Ihre "Lieben"

## MUSICAL-GUTSCHEIN

Übernachtung im Doppelzimmer  
Haus-Aperitif  
Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise  
Frühstücksbuffet  
pro Person 51,00 €

Nehmen Sie sich die Zeit um mal richtig abzuschalten.  
Genießen Sie die einmalige Atmosphäre der Musicals:  
"Elisabeth" oder "Mamma Mia"  
im Stage-Holding Erlebniszentrum in Stuttgart, die Karten reservieren wir gerne für Sie

## SLEEP TIGHT

Haben Sie am Wochenende eine Feier bei uns? Dann Schenken Sie Ihren Gästen doch einfach eine Übernachtung inklusive Frühstück, Sauna und Fitnessraum von Freitag bis Montag pro Person und Tag 30,00 €

## MACHEN SIE IHREN HOCHZEITSTAG ZUR HOCHZEITSNACHT

Verwöhnen Sie das Hochzeitspaar mit einer Übernachtung im Hochzeitszimmer inklusive Sektfrühstück, Kerzenschein, Rosenblättern, Champagner u.v.m.  
pro Person 45,00 €

## FRÜHSTÜCKS-GENUSSSCHEIN

Keinen Stress am Morgen, keine Brötchen holen,  
nicht den Frühstückstisch decken  
und nicht mal abspülen!  
Sich einfach mal verwöhnen lassen.  
Das können Sie bei uns im Hotel Zum Reussenstein erleben.  
Frühstücksbuffet mit allem was Ihr Herz begehrt und einem Glas Sekt  
pro Person 11,00 €

## RESTAURANT-GENUSSSCHEIN

Möchten Sie Ihre Gäste einmal mit einem  
Schlemmer-Menü, mit einer Reise durch die "Kleine Welt" überraschen  
oder sich einen Gutschein in einem Wert ausstellen lassen,  
den Sie sich vorstellen?  
Dann sind Sie bei uns richtig!

# Ausstattung und Preise 2004/2005

In unseren Hotelpreisen ist folgendes enthalten

- gesetzliche Mehrwertsteuer
- Frühstücksbüffet
- Sauna
- Fitnessraum

## Zimmerausstattung

Alle Zimmer haben eine Größe von 17 – 30 qm und verfügen über:

Dusche, WC, Fön, Kosmetikspiegel, Kosmetiktücher, Farb-TV, Sat-Anlage, Pay-TV, Minibar, Telefon mit Weckdienst, Schreibtisch mit analogem Internetanschluss.

Unsere 1 Zimmer-Appartements verfügen über:

Dusche, WC, TV, Sat-Anlage und einer Kochnische. Eine Waschmaschine und ein Wäschetrockner sind im Nebenhaus vorhanden!

Wir bieten Ihnen auch 2 Zimmer-Appartements an, bitte fragen Sie unsere Empfangsmitarbeiter.

## Preise

Kategorie	Einzelzimmer	Doppelzimmer	Dreibettzimmer
Raucherzimmer	80,00 Euro	105,00 Euro	120,00 Euro
Nichtraucherzimmer	85,00 Euro		
Doppelzimmer als EZ	90,00 Euro		
Im Untergeschoss	60,00 Euro		
Im Nebenhaus	60,00 Euro	90,00 Euro	105,00 Euro
Wochenendtarif	60,00 Euro	90,00 Euro	105,00 Euro
Wochenendtarif NR	65,00 Euro		

Kinder unter 16 Jahren schlafen im Zimmer der Eltern & Frühstücken bei uns kostenlos!

## Zusatzleistungen

Frühstück	8,00 Euro	Tiefgarage	6,00 Euro
Waschmarke	3,00 Euro	Solarium (20 min.)	3,00 Euro
Faxgerät	6,00 Euro	Wäschetrockner	3,00 Euro
Telefoneinheit	0,35 Euro	Konferenzraum 1 Tag	80,00 Euro
Halbpension	9,50 Euro	Kopie	0,30 Euro
Konferenzraum ½ Tag	40,00 Euro	Vollpension	14,50 Euro
Folienkopie	0,60 Euro	Fax	0,60 Euro
Moderatorenkoffer	6,00 Euro	Fahrradverleih	6,00 Euro
Videorecorder	6,00 Euro	Haustiere	6,00 Euro

Wir reservieren Ihnen gerne

Musicalkarten, Varieté-Theater, Konzertkarten, Sport Events, Friseurtermin, Massagen, Maniküre, Pediküre, Kosmetiktermin, Tennisplatz, Mietwagen, Bustransfer usw.

# „Von uns, für Sie“

## Folgen Sie dem Trend - Kurzurlaub

Wenn Sie unter der Woche übernachten, können Sie am Wochenende oder an Feiertagen Ihren Partner mitbringen, besuchen Sie zusammen eines unserer Musicals im SI Centrum Stuttgart - Ihre Partnerübernachtungen sind gratis

## Unsere Kopfkissen Bar – Kleines Nachtmenü

Ab sofort bietet das Reussenstein seinen Gästen ein „kleines Nachtmenü“ an, verschiedene Kopfkissen. Es handelt sich unter anderem um Wohlfühlkissen mit Kamille gefüllt. Sowie Kissen in jeglicher Art und Form.

## Der Preis – ist heiss

Pauschalen die aus dem Rahmen fallen !  
12 Monate Konferenzgarantie, zu Ihrem Vorteil fürs Jahr 2005. Dadurch haben Sie Planungs- und Preissicherheit!

## Neu, und nur bei uns !

Tagungscatering bei Ihnen in Ihrer Firma.  
Rundumservice wie Sie es gewöhnt sind. Alles inklusive dass Sie kalkulieren können.

Ruf Sie uns an, und wir stellen Ihnen gerne diesen neuen Service vor!

# Tagungs-Herzen

Folgende Tagungsherzen können von Ihnen beliebig und ganz nach Ihren Wünschen zusammengesetzt werden. Der Preis versteht sich immer pro Person! Somit steht einer erfolgreichen Tagung nichts mehr im Wege.

♥ Tasse Kaffee oder Tee	1,80 Euro
♥ ½ belegtes Brötchen	1,80 Euro
♥ Butterbrezel	1,30 Euro
♥ Laugencroissant mit Marmelade	1,30 Euro
♥ Müsli mit Früchten oder Joghurt mit Früchten	2,10 Euro
♥ süßes Stückchen/Kuchen	1,80 Euro
♥ Schokoladenriegel	1,30 Euro
♥ exotische Früchte	1,80 Euro
♥ 5 Tellergerichte mit gemischtem Salatteller oder Tagessuppe	9,50 Euro
♥ 3 Gangmenü mit 2 Hauptgängen zur Wahl (1 Vegetarisch)	16,40 Euro
♥ 2 Vegetarische Gerichte aus der Naturküche zur Wahl mit Salat	9,50 Euro
♥ Kanne Kaffee oder Tee im Raum	12,60 Euro
♥ Softgetränke im Raum	1,80 Euro
♥ Getränke während den Mahlzeiten je nach Verzehr	
♥ Raum-Miete halber Tag	40,00 Euro
♥ Raum-Miete ganzer Tag	80,00 Euro
♥ Raum-Miete bei Übernachtung	0,00 Euro

## Unsere Tagungstechnik

Overhead Projektor	Diaprojektor	Flipchart
Leinwand	Pinnwände	Internetanschluss
Rednerpult	Farbfernseher	Telefon
Video		

Falls Sie noch andere Tagungstechniken benötigen, kümmern wir uns gerne darum!  
Wir verwöhnen Sie gerne mit unserem "Persönlichen-Rundum-Serive" (PRS)

Kopien	Botengänge
Faxe	Telefonate
Schreibbüro	
... und noch vieles mehr	

# Tagungspauschalen bei Veranstaltungen ab 10 Personen

## Standard – Tagungspauschale

Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes  
Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart  
2 Tagungsgetränke  
1 Kaffeepause mit Kaffee und Tee  
1 Mittagessen 2 Gang Menü laut Küchenchef inklusive 1 Getränk  
20,00 Euro

## Komfort – Tagungspauschale

Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes  
Overheadprojektor, Leinwand und Flipchart  
1 Kaffeepause am Vormittag mit Butterbrezel  
1 Tagungsgetränk am Vormittag  
3 Gänge Menü oder Lunchbuffet inkl. einem Getränk  
1 Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen  
1 Tagungsgetränk am Nachmittag  
30,00 Euro

## Reussenstein – Tagungspauschale

Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes  
Overheadprojektor, Leinwand, Flipchart  
1 Vitalpause mit Kaffee/Tee, Milch, Müsli und verschiedenen Joghurts  
1 Mittagessen vom Lunchbuffet oder 3 Gang Menü  
Kaffee oder Cappuccino nach dem Mittagessen  
Inklusive Mineralwasser den ganzen Tag  
1 Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee und Kuchen  
40,00 Euro

# Tagungsräume

Unser " Großer " bietet Ihnen Platz für:

Blockform	für 18 Personen
Parlamentarische Bestuhlung	für 24 Personen
Kinobestuhlung	für 41 Personen
U-Form mit Außenbestuhlung	für 16 Personen
U-Form mit Außen- und Innenbestuhlung	für 33 Personen
Stuhlkreis	für 24 Personen

Unser " Kleiner " bietet Ihnen Platz für:

Blockform	für 12 Personen
Parlamentarische Bestuhlung	für 15 Personen
Kinobestuhlung	für 16 Personen
U-Form mit Außenbestuhlung	für 11 Personen
Stuhlkreis	für 14 Personen

So, nun suchen Sie sich das aus was Sie möchten und dann füllen wir mit Ihnen oder Sie selbst nur noch den Ordersatz aus und los geht's mit Ihrer Tagung bei uns im Hotel zum Reussenstein!

# Ordersatz Tagung

Firma: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Faxnummer: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_ Tag/Datum: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Personen: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Raum: Groß ( ) Klein ( )

Bestuhlung: Block ( ) Parlament ( ) Kino ( ) U-Form außen ( )

U-Form innen und außen ( ) Stuhlkreis ( )

Softgetränke Raum: JA ( ) NEIN ( )

Kanne Kaffee/Tee Raum: JA ( ) NEIN ( )

Vormittags Pause: \_\_\_\_\_

Mittagessen: \_\_\_\_\_

Nachmittags Pause: \_\_\_\_\_

Abendessen: \_\_\_\_\_

Übernachtung: Einzelzimmer \_\_\_\_\_ Doppelzimmer \_\_\_\_\_

Selbstzahler: JA ( ) NEIN ( )

INFO: \_\_\_\_\_

# Infoblatt

## BÜFFETS

Es freut uns natürlich sehr, wenn unsere Büffetvorschläge Ihren Vorstellungen entsprechen. Doch Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Darum beraten wir Sie gerne persönlich und individuell, um gemeinsam ein Büffet zusammenzustellen, das Ihren Wünschen und Preisvorstellungen gerecht wird.

Die meisten unserer Buffets sind im Cateringbereich erst ab 20 Personen aufwärts verfügbar.

## MENÜS

Unsere Menüvorschläge sind bewusst alle im 3-Gänge Bereich ausgewählt. Auch hier gilt wie bei unseren Büffets, wir gestalten alles ganz nach Ihren Wünschen. Ob Gängeanzahl, Speisenfolge oder Fooddesign.

Sprechen Sie uns einfach an.

## SAISONALE GERICHTE

Sie werden vermutlich einige saisonale Spezialitäten wie Spargel, Wild oder Pilzgerichte in unserer Infomappe vermissen. Fällt Ihre Veranstaltung in eine dieser ganz besonderen Jahreszeiten, halten wir stets einige ausgefallene Leckereien für Sie bereit.

## IM HOTEL IST DIE TANTE - DIE BESSERE VERWANDTE

Haben Sie Gäste, die eine Übernachtungsmöglichkeit suchen?

Kein Problem. Wir bieten Ihnen unseren Sleep Tight von 30,00 Euro pro Person und Nacht von Freitag-Montag an.

Im Preis enthalten sind Sauna, Fitnessraum und unser reichhaltiges Frühstücksbuffet.

Frühstücken Sie gratis am nächsten Morgen mit Ihren Gästen und lassen Sie sich mal wieder so richtig verwöhnen.

# Nach Gusto genießen!

## VORSPEISEN

Bunter Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten	2,90 Euro
Blattsalatvariation mit Apfelspalten und gegrillter Straußenbrust	8,40 Euro
Würzig marinierter Maultaschensalat mit Blattsalaten und Gartenkräutern	7,20 Euro
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mit knackigen Salaten und Büffelmozzarella	7,90 Euro

## SUPPEN

Metzgermaultäschle in kräftiger Brühe mit Wurzelgemüse	3,00 Euro
Rinderbrühe mit pfannenwarmen Kräuterflädle	2,80 Euro
Strauchtomatensuppe mit Krombirnocken und Kräutersahne	2,90 Euro
Kartoffelschaumsuppe mit Bauernwursträdle und gerösteten Brotwürfeln	3,20 Euro

## SCHWÄBISCH-GLOBALE GENUSSKÜCHE

„Mushroom-Spatzen“ Kräuterspätzle mit orientalischen Rahmpilzen und Gemüse aus dem Wok	8,50 Euro
„Geschupfte-Florentiner“ Hausgemachte Spinatschupfnudeln mit gekochten Strauchtomaten	9,00 Euro
„Mediterranes mit Nudeln“ Feine Bandnudeln mit mediterranem Gemüse und Kräuterpesto	8,20 Euro
„Korn-Taschen“ Handgewickelte Getreidemaultaschen in Tomatenragout, überbacken mit Büffelkäse	9,50 Euro
„Wok-Spätzle“ Hausgemachte Spätzle mit knackigem Gemüse und Putenbrust in japanischer Soße	10,00 Euro
„Sydney-Spätzle“ Eierspätzle aus dem Wok mit buntem Currygemüse und gegrilltem Straußenfleisch	10,80 Euro

## FLEISCHIGES ZUM ANBEISSEN INKLUSIVE 3 SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Gebratene Scheiben vom Schweinefilet in Pilzrahmsoße	14,80 Euro
Hausmacher Schweinebraten mit Bratensoße	8,50 Euro
Grillierter Schweinerücken mit Champignons und Bratensoße	11,20 Euro
Panierter Schweinerücken	9,50 Euro
Kalbsbraten mit Pilzrahmsoße	13,90 Euro
Rostbraten mit gebratenen Zwiebelstreifen	12,80 Euro
Gespickter Sauerbraten	9,90 Euro
Filetsteak vom Weiderind	17,90 Euro
Rumpsteak mit Kaffirbutter	14,90 Euro
Putengeschnetzeltes mit jungem Lauch	11,30 Euro
Grilliertes Putensteak	10,80 Euro
Gemischter Braten im PilzrahmsöÙle	9,80 Euro

## BITTE WÄHLEN SIE UNTER FOLGENDEN BEILAGEN 3 STÜCK AUS

Hausgemachte Spätzle	Feine Bandnudeln
Geschwenkte Kräuterknöpfe	Handgeschupfte Spinatschupfnudeln
Schwäbische Buabaspitzle	Specksemmelknödel
Basmatireis	Gewürfelte Bratkartoffeln
Gebackene Kartoffelbällchen	Pommes Frites
Mediterranes Gemüse	Speckböhnchen
Gemüse der Saison	

## HANDFESTES FÜR ZWISCHENDURCH

Feine Bratwürste in dunkler Soße	5,60 Euro
Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln	5,40 Euro
Wurstsalat mit Schwarzwurst und Zwiebelstreifen	6,40 Euro
Wurstsalat mit Schinkenwurst und Bergkäse	6,90 Euro

## HIMMLISCHE KREATIONEN AUS UNSERER NACHSPEISENKÜCHE

Parfaitvariation mit exotischen Früchten	4,50 Euro
Hausgemachter Birnenschlupfer mit Vanillesoße	4,80 Euro
Handgeschupfte Zimtschupfnudeln mit Schlagrahm und Nusseis	5,50 Euro
Gemischter Eisteller mit Früchten und Sahne	3,60 Euro
Vanilleeis mit Sahnetupfer und heißen Waldbeeren	4,30 Euro
Nachspeisenvariation	5,40 Euro
Mus von brauner und weißer Schokolade mit Früchten	4,90 Euro

# Ideenreiches aus unserer Suppenküche

Kartoffel-Lauchkremsuppe mit Blutwurstravioli  
Kräuterschaumsuppe mit Parmaschinkenstreifen  
Essenz vom Ochsenchwanz mit altem Sherry  
Essenz von Scampi und Zitronengras mit Korianderblättchen  
Kartoffel-Pfifferlingsüppchen mit Flugentenbrust  
Weiße Tomatenschaumsuppe mit gebackenen Mozzarellawürfeln  
Avocadosuppe mit Garnelen und Tortillachips  
Rahmsuppe von Räucherfischen  
Wildkraftbrühe mit Haselnussflädle  
Trompetenpilzessenz  
Leberspätzlesuppe  
Petersilienwurzelessenz  
Grünkernrahmsuppe  
Gelbe Erbsenkrem  
Mangokaltschale mit Löffelbiskuit  
Joghurt mit Heidelbeeren und Zimt  
Strauchtomatenessenz mit Basilikumklößchen  
Kalbsschwanzessenz  
Pfifferlingessenz  
Morchelessenz  
Gurkenkremsuppe mit Dillsahne  
Rosenkohlkrem mit Specksahne  
Kraftbrühe mit Käsebiskuit  
Kraftbrühe mit Risottotörtchen  
Kürbiskrem süß-sauer  
Schwarzwurzelkrem mit Kerbelsahne  
Steckrübenkrem süß-sauer  
Zuckerschotenkrem  
Tomatenkrem mit Ginsahne und Grombiernocken

Preise als Menükomponente oder Einzelgericht auf Anfrage

# Schwaben Büffet

## Vorspeisen

Würzig marinierter Maultaschensalat  
Schwarzwälder Räucherschinken  
hausgemachte Wurstspezialitäten  
Griebenschmalz  
Knackige Blattsalate  
Karottensalat, Gurkensalat, Rettichsalat, Kartoffelsalat  
Ofenfrisches Bauernbrot

\* \* \* \*

## Hauptspeisen

Hausmacher Schweinebraten  
Lebergeschnetztes im Zwiebelsößle  
Kassler im Blätterteig  
Ofenwarmer Fleischkäse

\* \* \* \*

## Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelpüree,  
Kräuterbandnudeln, Filderkraut,  
Gemüse der Saison

\* \* \* \*

## Nachspeisen

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße  
Süße Griesschnitten mit Kompott

Preis pro Person  
21,00 Euro

# Büffet

## „Cross over“

### Vorspeisen

Schwarzwälder Forellenfilet  
Norwegischer Räucherlachs  
Roastbeef rosa mit Waldpilzen  
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Salate der Saison  
Joghurt-Balsamicodressing  
Kräutervinaigrette

\* \* \* \*

### Hauptspeisen

Putengeschnetzeltes mit jungem Lauch und Kartoffelrösti  
Entenbrust in Orangensoße mit Kräuterbandnudeln  
Schweinemedallions im Champignonrahmsößle mit hausgemachten Spätzle  
Pangasiusfilet im Kaffir-Limonensud mit Basmati-Duftreis

\* \* \* \*

### Nachspeisen

Exotischer Fruchtsalat  
Reussensteiner Eisbombe  
Internationale Käseauswahl

Preis pro Person  
31,00 Euro

# Büffet „Oriental“

## Vorspeisen und Suppen

### Singapur

Glasnudelsuppe  
Schaumsuppe von Curry und Limonengras

### China

Gefüllte Teigtaschen in sweet-chillie

### Böblingen

Asiatischer Nudelsalat mit Mango und Frühlingslauch

\* \* \* \*

## Hauptspeisen

### Malaysia

Schweinefleisch „süß-sauer“ mit Ananasgemüse und Duftreis

### Sri Lanka

Wok-Gemüse mit gebackenem Tofu

### Japan

Gegrillte Entenbrust in Soja-Würz-Soße mit bunten Nudeln

### Thailand

Pikant marinierte Satayspieße im Kokosnussud

\* \* \* \*

## Nachspeisen

### Indonesien

Gefüllte Babyananas mit Bananensalat  
Tropische Früchtekomposition

Preis pro Person  
29,00 Euro

# Büffet "Mediterrane"

## Vorspeisen (Primi Piatti)

Strauchtomatensuppe mit Kräutersahne  
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl  
Parmaschinken mit Honigmelonensalat  
Tomate Mozzarella  
Knackige Blattsalate mit Balsamico-Joghurtdressing  
Ofenfrisches Ciabattabrot

\* \* \* \*

## Hauptspeisen (Secondi Piatti)

Mailänder Putenschnitzel  
Geschmorte Schweinekoteletts in Orangen-Marsallasoße  
Toskanisches Limonenhähnchen  
Kartoffelgnocchi, Farfalle, Spaghetti, Penne Rigatte  
Gorgonzolasoße, Tomatensugo, Waldpilze in Öl

\* \* \* \*

## Nachspeisen (Dolci)

Panna Cotta mit Beerenkompott  
Pfirsich-Mascarpone  
Fruchtsalat

Preis pro Person  
28,00 Euro

# Schwäbisch-Globales- Genussbuffet

## Vorspeisen

Würzig marinierter Maultaschensalat  
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl  
Knackige Blattsalate und Büffelmozzarella im Joghurt-Balsamicodressing  
Olivenciabatta

\* \* \* \*

## Suppen

Strauchtomatensuppe mit Krombirnocken und Kräutersahne  
Kartoffelschaumsuppe mit geräucherten Bauernwursträdle

\* \* \* \*

## Hauptspeisen

Reussensteiner Korntaschen in Tomatenragout

„Wok Spätzle“ Hausgemachte Spätzle  
mit knackigem Gemüse und Putenbrust in japanischer Soße

„Sydney Spätzle“ Leckere Eierspätzle  
mit buntem Currygemüse und gegrilltem Straußenfleisch

\* \* \* \*

## Nachspeisen

Ofenfrischer Birnenschlupfer mit Vanillesoße

Preis pro Person  
29,00 Euro

# Grillbüffet

ab 40 Personen und  
nur in Zelt/Halle/Garten

## Salate

Knackige Blattsalate der Saison  
Tomatensalat, Karottensalat, Kartoffelsalat  
Gurkensalat, Rettichsalat, Nudelsalat

\* \* \* \*

## Grillgerichte

Rote Wurst, Feine Bratwurst, Grillschnecke,  
Currywurst „deluxe“, Schweinegrillsteak,  
würzig marinierte Spare Ribs mit Barbecuesoße

\* \* \* \*

## Wokgericht

„Reussensteiner Wokspätzle“  
Hausgemachte Spätzle mit knackigem Gemüse und Putenfleisch  
in japanischer Soße

\* \* \* \*

## Beilagen

Champignonspätzle in Kräuterrahmsoße  
Gekochte Maiskolben in Knoblauchbutter  
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip  
Bauernbrot und Ciabatta

\* \* \* \*

## Nachspeisen

Salat von frischen Früchten  
Dessertkrem und Beerenkompott im Glas serviert

Preis pro Person  
21,00 Euro

# Walking Büffet

## ab 20 Personen

von unseren freundlichen Mitarbeitern auf  
Tablets serviert

Mediterrane Hackbällchen mit eingelegtem Schmorgemüse

Käsesticker mit frischen Früchten

Gemüesticks im Sauerrahmdip

Salzgebäck im Parmaschinkenmantel

Zweierlei Mus im Waffelbecher

Beerenkompott unter der Sahnehaube

## aus cheving-dishes vorgelegt

Fernöstlich marinierte Geflügelspieße

Hausgemachte Getreidemaultäschle in Tomatenragout

Lachsmaultaschen im Kaffir-LimonensöÙle

Gemüsetäschle im Wurzelsud

Frühlingsröllchen und gebackene Asiasnacks in sweet-chilliesoÙe

Espresso von Curry und Limonengras

Preis pro Person  
19,00 Euro  
inkl. Service für 1 Stunde

# Die 5 Gänge der Aphrodite

## Sinfonie der Lust

Knackige Kräutersalate  
mit gebackenen Teigtäschchen  
sweet-chillie und Zitronengras

## Kraft der Sinnlichkeit

Kremsuppe von Petersilienwurzeln mit geräucherten Heilbuttstreifen

## Magie des spritzigen Aromas

Ananas Espumas

## Liebesschmaus

Junges Maishähnchen  
im Spinatbett mit Tomatentagliatelle

## Prickelnde Leidenschaft

Komposition von Granatapfel und Zimtschokolade

Preis pro Person  
28,00 Euro

# Aphrodisisierende Lebensmittel

Schon Casanova vertraute auf Austern und Wein und Shakespeare auf die Kraft der Kartoffel. Doch die Liste der Lebensmittel, denen eine aphrodisisierende Wirkung zugeschrieben wird, ist wesentlich länger.

Lassen Sie mich Ihnen einige der Lebensmittel unseres Valentinsmenüs vorstellen.

## Sellerie

Hatte schon immer den Ruf das männliche Standvermögen zu fördern. Sellerie enthält viele Vitamine und wirkt leicht entwässernd.

## Chilischoten

Brennen immer zweimal

## Petersilie

Beinhaltet hormonähnliche Stoffe, welche dem Höhepunkt sehr zuträglich sind.

## Ananas

Hier werden wir nicht durch Inhaltsstoffe stimuliert, sondern unsere Wahrnehmung wird geschärft. So können wir stabile Signale empfangen, die wir vorher nicht beachtet haben.

## Spinat

Enthält Spurenelemente, die an der Produktion von Testosteron beteiligt sind.

## Granatapfel

War das Liebesmittel der Antike. Diese Frucht enthält Piperidin, das für die anregende Wirkung verantwortlich gemacht wird.

## Zimt & Vanille

Sind wie zahlreiche andere Gewürze beliebte erotisierende Ingredienzien.

Ich hoffe, dass ich durch die Lüftung einiger Geheimnisse der Kochkunst nicht die prickelnde Spannung Ihres Menüs zerstört habe. Aber vielleicht können Sie ja auch einige Anregungen in Ihre Küche mitnehmen und denken dabei an einen schönen Abend im Reussenstein.

# Aromamenüs

## Aromamenü I

Kräuterschaumsüpple mit Kaisergranat und Rosenblüten  
4,10 Euro

\*\*\*\*\*

Basilikumespuma  
1,50 Euro

\*\*\*\*\*

Carré vom Salzwiesenlamm auf mediterranem Würfelgemüse und Kerbelpüree  
15,30 Euro

\*\*\*\*\*

Variation von Äpfeln und Gewürzen  
5,10 Euro

\*\*\*\*\*

Destillate zur Wahl:  
Mirabelle d'Alsace, Poire Williams, Framboise d'Alsace  
2,50 Euro

Menüpreis pro Person 27,00 Euro  
Menüpreis ohne Destillat 26,00 Euro

## Aromamenü II

Komposition von Kräutersalaten auf dunkler Apfelessigmarinade  
mit kross gebratenem Flusszander  
7,90 Euro

\*\*\*\*\*

Gefüllte Barbarie Entenkeule im Polagosöfle  
mit geschmolztem Serviettenknödel  
14,80 Euro

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée mit hausgemachtem Schokoladenparfait  
im Biskuitmantel  
5,10 Euro

Menüpreis pro Person  
27,00 Euro

*Korrespondierende Weine zu unseren Menüs  
empfiehlt Ihnen gerne unser Oberkellner*

# Weihnachtsmenüs

## Menü 1

Feldsalat im Kartoffeldressing  
an marinierten Geflügelspießen

7,40 Euro

Gefüllte Poulardenbrust auf Kräuterspätzle  
und Rosenkohlgemüse

14,90 Euro

Lebkuchenparfait im Vanilleschaum

4,00 Euro

## Menü 2

Schwarzwurzelkremssuppe  
mit Kräutersahne

3,20 Euro

Rehbraten mit Apfelrotkohl  
und Specksemmelknödel

14,30 Euro

Hausgemachtes Quitteneis mit Schokoladenraspeln

4,50 Euro

## Menü 3

Rinderkraftbrühe mit Flädleroulade

2,90 Euro

Zanderfilet in der Kaffir-Limonenkruste  
auf Balsamicolinsen

15,20 Euro

Weihnachtskrem an Pflaumenkompott

4,30 Euro

# Wild auf Wild

## Vorspeisen

Rosenkohlschaumsuppe mit Specksahne  
2,90 Euro

Grillierte Edelfische  
an winterlichen Blattsalaten  
8,20 Euro

\* \* \* \*

## Hauptspeisen

Glasierter Elchbraten  
mit Nussspätzle und Preiselbeeren  
14,50 Euro

Wildschweinragout mit Rahmsauerkraut  
und Backkartoffeln  
12,90 Euro

Geschmorter Rehbraten  
im Beilsteinersößle  
mit Kräuterknöpfe  
13,80 Euro

\* \* \* \*

## Nachspeise

Winterliche Parfaitvariation  
auf Vanilleschaum  
3,40 Euro

# Die kleine Welt

Gruß aus der Küche

*Neuseeland*

Pfahlmuscheln im Kaffirschaum

*Italien*

Espresso vom Wintertrüffel

*Schweden*

Vitello Tonato vom Elchbraten

\* \* \* \*

Vorspeise

*Thailand*

Gebackene Thaingarnelen in Sweet-Chilli  
an Blattsalaten im Wan-Tan Korb

\* \* \* \*

Hauptgang

*Spanien*

Rinderfilet in der Kräuterkruste  
auf Liebstöckelnudeln mit gegrilltem Gemüse

oder

Rohnudeln mit warmem Gemüse-gaspaccio

\* \* \* \*

Nachspeise

*Deutschland*

Winterliche Parfaitvariation mit Zuckerspirale

\* \* \* \*

Käsegang

*Griechenland*

Ziegenkäse im Strudelteig  
an Zwiebelmarmelade

# Martinitage im Reussenstein

## Vorspeise

Gebackene Gänsepralinen an Ackersalaten  
im Kartoffel Speckdressing  
8,90 Euro

\* \* \* \*

## Hauptspeisen

Honiggans im Holundersößle  
mit Williams-Christ-Kastanien  
15,40 Euro

Geschmorte Gänsekeule mit Apfelrotkohl  
und Schmelzknödel  
14,80 Euro

# Genusskarte zum Böblinger Fischsuppenessen

Pikante Bouillabaisse  
mit ofenfrischem Tomatenciabatta  
7,20 Euro

Gaisburger Marsch von Edelfischen  
mit feinem Wurzelgemüse  
6,80 Euro

Fenchelkremsuppe unterm Sahnehäubchen  
mit marinierten Flusskrebse  
3,90 Euro

# Die Reussensteiner Tafelrunde

Das junge und kreative Büffeterlebnis zum Jahresende 2005/2006

## Unser Gast zu Gastbüffet

Salzgebäck im Gittarenschinken  
Röstbrot mit frischen Tomaten

## Lachsbüffet

Ganze im Haus geräucherte Wildlachse  
Gebeizter Orangenlachs  
Tartar vom Räucherlachs  
Kartoffelschaumsuppe mit Kräuterlachsstreifen  
Ofenfrische Brotauswahl

## Vitaminbüffet

Winterliche Blattsalatauswahl  
Walnussdressing, Balsamico-Joghurtsoße, Essig-Ölvinaigrette  
Mediterranes Gemüse in Olivenöl  
Karottensalat, Gurkensalat, Rettichsalat  
Schwäbischer Kartoffelsalat

## Regionalbüffet

Rehkeule im Trollingersößle  
Frischlingsrollbraten aus dem Heutopf  
Geschmorte Gänsekeule in Holundersoße  
Ganzer Schweinerücken mit Waldpilzfüllung  
Getreidemaultaschen im Gemüsesud

## Beilagen

Handgeschabte Spätzle, Schmelzknödel, Kartoffelauflauf  
Rahmsauerkraut von der Fildern,  
Gemüse der Saison

## Fonduebüffet

Heimische und exotische Fruchtauswahl  
Milkschokolade, Krokantschokolade, Bitterkuvertüre,

Silvesterkrem und Pflaumenkompott  
Topfenterrine mit Mangopüree

# Getränkekarte

## Auszugsweise

### Appetitanreger

Sherry Sandemann Medium Dry	5 cl	2,90 Euro
Campari mit Orangensaft	4 cl	4,10 Euro
Sekt mit Pecher Mignon	0,1 l	2,60 Euro
Sekt mit Creme de Cassis	0,1 l	2,60 Euro
Sekt mit Orangensaft	0,1 l	2,40 Euro
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	2,60 Euro
Sekt	0,1 l	2,40 Euro

### Feines aus der weißen Trauben

Winterbacher Hungerberg Riesling	0,75 l	18,00 Euro
Blankenhornsberger Grauer Burgunder	0,75 l	19,50 Euro
Sancerre AC. Sélection Première	0,75 l	33,00 Euro
Pinot Bianco, Venezia Giulia	0,75 l	36,00 Euro

### Köstliches von der roten Traube

Dürrenzimmerer Heuchelberg	0,75 l	16,00 Euro
Kleinbottwarer Oberer Berg	0,75 l	22,00 Euro
Chianti Classico Riserva DOCG	0,75 l	23,00 Euro

### Erfrischendes aus roten und weißen Trauben

Meersburger Jungfernstieg	0,75 l	19,50 Euro
Rosato IGT Toscana D.O.C	0,75 l	20,00 Euro

### Sprudelndes

Apollinaris „selection“ Mineralwasser	0,75 l	4,00 Euro
---------------------------------------	--------	-----------

Bitte Erfragen Sie die Preise für Getränke bei Veranstaltungen außer Haus!

# Extras

Bei Ihrer Feier im Haus, ist folgendes enthalten:

Menürahmen

Weißer Tafeldecken

Servietten (suchen Sie sich Ihre Lieblingsfarbe aus)

Hausdeko

Bei Ihrer Feier außer Haus:

Servietten

Besteck und Teller

An- und Abfahrt sowie Auf- und Abbau der Speisen (bei einer Fahrtzeit bis 30 Minuten)

Spülen des Geschirrs

1 - 2 Mitarbeiter für die Ausgabe der Speisen ab 50 Personen

Gerne erfüllen wir Ihnen auch folgende Wünsche:

## Musiker + Showeinlagen

Hallo Kinder                      Kinderanimation

Tel: 07961 / 52333

Künstleragentur HARD      Showeinlagen aller Art

Tel: 07452 / 817077

Britta Hasselbach              Künstler aller Art

Tel: 07150 / 2997

Künstlerdienst Stgt.          Show, Musik ....

Tel: 0711 / 9412424

Tafeldecken aus Stoff

pro Tafel 11,00 Euro

Vliestischdecken auf einer Rolle 1,25m x 40m in Ihrer Lieblingsfarbe

pro Rolle 45,00 Euro

Mitarbeiter für Service und Getränkeauschank,  
sowie Spüler und Abräumer

pro Std. 24,00 Euro

Veranstaltungsräume, die Sie mieten können in verschiedenen Gemeinden:

Gewächshaus in Vaihingen

0711 / 6873079 (120 Pax + Zelt)

1.300,00 Euro

Zehntscheuer in Dagersheim

07031 / 669375 (100-120 Pax)

128,00 Euro

Zehntscheuer in Schönaich

07031 / 63927 (100-120 Pax)

135,00 Euro

Messehalle in Sindelfingen

07031 / 7910 (150-3000 Pax)

Nach Vereinb.

Wilhelma in Stuttgart

0711 / 54020 (je nach Bedarf)

Nach Vereinb.

# RESTAURANT KOMPLETT MIT TANZFLÄCHE & BÜFFET

max. 48 Personen

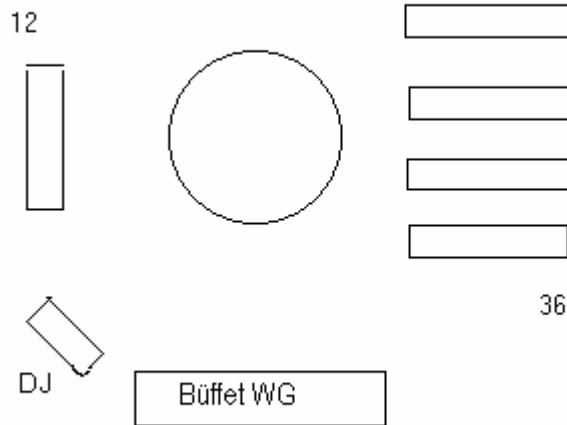


Abbildung 1

# RESTAURANT KOMPLETT OHNE BÜFFET MIT TANZFLÄCHE

max. 62 Personen

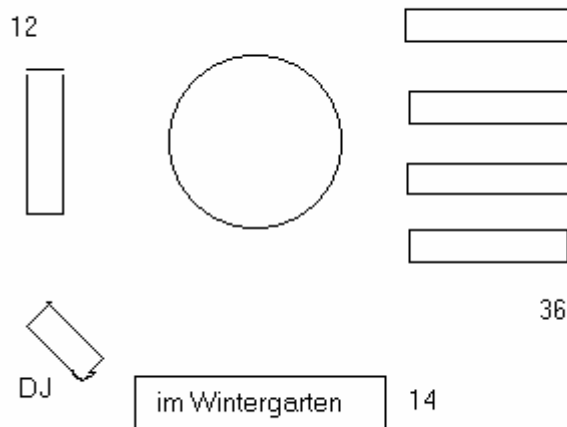


Abbildung 2

## RESTAURANT KOMPLETT OHNE BÜFFET OHNE TANZFLÄCHE

max. 82 Personen

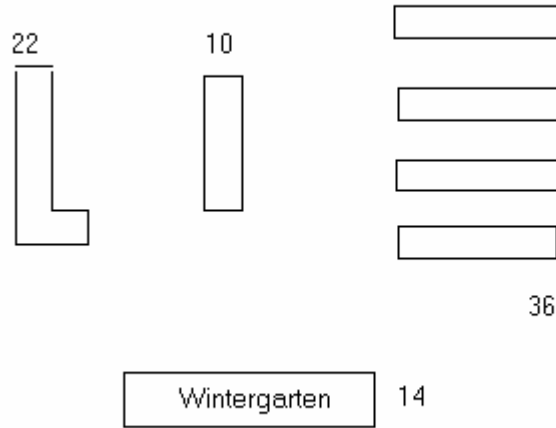


Abbildung 3

## RESTAURANT KOMPLETT MIT BÜFFET OHNE TANZFLÄCHE

max. 68 Personen

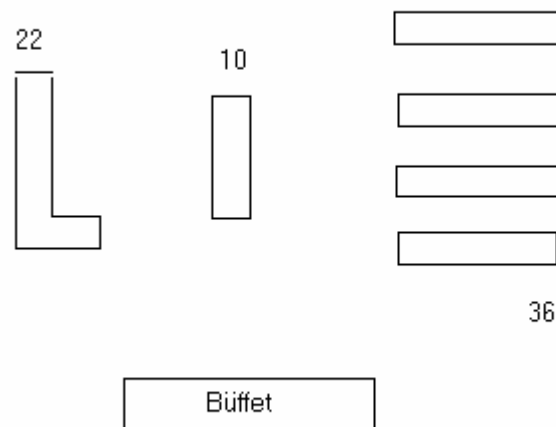


Abbildung 4

NEBENZIMMER 1

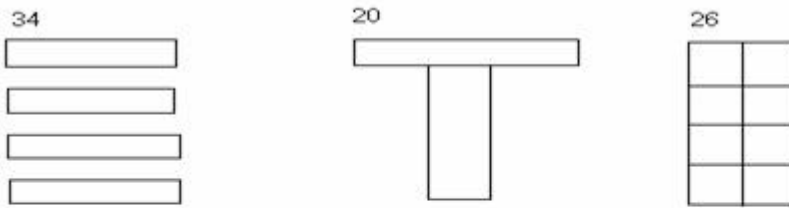


Abbildung 5

NEBENZIMMER 2



Abbildung 6

WINTERGARTEN



Abbildung 7

# Ordersatz Restaurant 1

Name/Firma: \_\_\_\_\_ Telefon/Fax: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_ Tag/Datum: \_\_\_\_\_

Personen: Erwachsene Kinder Ankunftszeit: \_\_\_\_\_ Essen: \_\_\_\_\_

Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Büffet: \_\_\_\_\_ €

Vorspeise: \_\_\_\_\_ €

Suppe/Salat: \_\_\_\_\_ €

Hauptspeise: \_\_\_\_\_ €

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nachspeise: \_\_\_\_\_ €

Kaffee/Kuchen: \_\_\_\_\_ Selbst: \_\_\_\_\_ Frech: \_\_\_\_\_

Aperitif: \_\_\_\_\_ €

Wein: \_\_\_\_\_ €

\_\_\_\_\_ €

# Ordersatz Restaurant 2

Menükarten JA ( )

Hausdeko JA ( )

Servietten Gelb ( ) Weiß ( ) Terrakotta ( ) Weinrot ( )

Hotelzimmer Einzelzimmer \_\_\_\_\_ Doppelzimmer \_\_\_\_\_  
pro Person 30,00 €

Änderungen nach Wunsch des Gastes:

\_\_\_\_\_

Aufmerksamkeit durch: Werbung ( ) Presse ( ) Empfehlung ( ) Sonstiges

Sonstiges: \_\_\_\_\_

***BUCHETRAG NICHT VERGESSEN !!!! SIEHE ORDERSATZ !!!!***

Sonstiges:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# Ordersatz Catering 1

Rechnungsanschrift: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Lieferadresse: \_\_\_\_\_  
Straße: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
E-Mail: \_\_\_\_\_  
Mobil Nr.: \_\_\_\_\_

Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Tag/Datum: \_\_\_\_\_

Uhrzeit Essen: \_\_\_\_\_ Aufbauzeit: \_\_\_\_\_

Erwachsene: \_\_\_\_\_ Kinder: \_\_\_\_\_

# Ordersatz Catering 2

Büffet: \_\_\_\_\_ €

Suppe: \_\_\_\_\_ €

Vorspeisen: \_\_\_\_\_ €

Salate: \_\_\_\_\_ €

Hauptspeisen: \_\_\_\_\_ €

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nachspeisen: \_\_\_\_\_ €

Menürahmen: JA ( ) NEIN ( )

Dekoration: JA ( ) Farbe: \_\_\_\_\_ NEIN ( )

Teller, Besteck, Servietten: JA ( ) NEIN ( )

Büffettische: JA ( ) NEIN ( )

Getränke: JA ( ) NEIN ( )

Extras: JA ( ) NEIN ( )

Hotelzimmer: Einzelzimmer \_\_\_\_\_ Doppelzimmer \_\_\_\_\_  
pro Pax 30,00 Euro

Änderungen nach Wunsch des Gastes:

---

---

Aufmerksamkeit durch: Werbung ( ) Presse ( ) Empfehlung ( )

Sonstiges \_\_\_\_\_

**BUCH EINTRAG NICHT VERGESSEN !!!! SIEHE ORDERSATZ!!!**