



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:10.2017

Hotel- Restaurant  
Roter Ochsen  
Hauptstraße 24  
73466 Lauchheim  
Familie Groll

Öffnungszeiten  
Montag Ruhetag  
Di. – So:  
11-14 Uhr  
18-22 Uhr

Tel: 07363 5329  
Fax: 07363 7324  
mail: [info@roter-ochsen-lauchheim.de](mailto:info@roter-ochsen-lauchheim.de)  
web: [www.roter-ochsen-lauchheim.de](http://www.roter-ochsen-lauchheim.de)

VR – Bank Aalen  
DE 65 6149 0150 0100 0460 02  
BIC: GENODES1AAV

## 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	

50, -- € 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 max 2
  - Beamer max 1
  - Overhead-Projektor max 1
  - Pinwand max 4
  - Flip-Chart max 1
  - Moderatorenwand max 1
  - Moderatorenkoffer max 1
  - 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

**69, -- € 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 max 2
  - Beamer max 1
  - Overhead-Projektor max 1
  - Pinwand max 4
  - Flip-Chart max 1
  - Moderatorenwand max 1
  - Moderatorenkoffer max 1
  - 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**

**145,-- € pro Person im EZ oder DZ inkl. Frühstücksbuffet  
155, -- 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 Rucola 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.*

*Wir beraten Sie gerne.*

**Die Gültigkeit besteht bis zur Veröffentlichung neuer Vorschläge.**