

BRUCHSEE'S RESTAURANT

Wir freuen uns auf Ihre Feier!

In diesem kleinen Leitfaden finden Sie „**Wissenswertes**“ über die Gestaltungsmöglichkeiten für Ihren Festtag im **TOP HOTEL am Bruchsee**.

GESTALTUNG'S A B C



Für Ihre individuelle Beratung stehen wir Ihnen mit ***Rat und Tat*** zur Seite. Damit wir genügend Zeit für Sie haben und entsprechend beraten können, freuen wir uns über eine Terminvereinbarung.

**TOP Hotel am Bruchsee ■ Am Bruchsee 1 ■ 64646 Heppenheim/Bergstrasse
Tel. (06252) 96 00 ■ Fax: 96 02 50 ■ info@bruchsee.de ■ www.bruchsee.de**

Stand: 2011/2012



BRUCHSEE'S RESTAURANT

Gestaltungsvorschläge

Kaffee und Kuchen

G e d e c k p r e i s à E U R 4 , 0 0

Den Gedeckpreis berechnen wir für die Annahme, Kühlung, Umsetzen, Aufschneiden der Kuchen sowie die Bereitstellung von Besteck, Teller, Servietten und Personal. Für unsere Leistung berechnen wir diesen Gedeckpreis in Höhe von EURO 4,00 pro Person. Die verzehrten Getränke werden separat nach Verbrauch abgerechnet.

Gerne bestellen wir für Sie die gewünschten Kuchen und Torten bei unserem Konditor Arnold oder Rall und berechnen Ihnen dafür unsere Einkaufspreise laut Preisliste. Selbstverständlich können Sie auch eigene Kuchen und Torten zu Ihrer Veranstaltung mitbringen oder bei Ihrem bekannten Konditor bestellen.

Sollten Sie Kuchen und Torten aus eigener Herstellung mitbringen, so bitten wir Sie zu beachten, dass wir nur Torten oder Kuchen annehmen und bereitstellen werden, die zur Herstellung KEINE rohen Eier (Eigelb und/oder Eiweiß), wie z.B. Buttercremetorten oder Baiserkuchen, benötigen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, da wir laut der europäischen Hygieneverordnung letztendlich für alle Produkte verantwortlich sind, die in unser Hotel eingebracht werden. Da wir für Torten und Kuchen mit rohen Eier die geforderte lückenlosen Kühlkette während der Herstellung und Anlieferung nicht nachvollziehen können, werden wir die Annahme und Bereitstellung nicht akzeptieren.

K a f f e e t a f e l à E U R 1 4 , 5 0

Alternativ bieten wir Ihnen eine **Kaffeetafel** zu einem **Pauschalpreis** von EURO 14,50 pro Person inklusive Kuchen, Torte, Filterkaffee, Tee und entkoffeinierten Kaffee. Kaffeespezialitäten und weitere Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Die Kuchenauswahl wird vom Hotel getroffen, gerne berücksichtigen wir dabei Ihre Wünsche.

**TOP Hotel am Bruchsee ■ Am Bruchsee 1 ■ 64646 Heppenheim/Bergstrasse
Tel. (06252) 96 00 ■ Fax: 96 02 50 ■ info@bruchsee.de ■ www.bruchsee.de**

Stand: 2011/2012



**BRUCHSEE'S
RESTAURANT**

Dekoration

Blumenschmuck	je Gesteck	ab	€ 15,00
Menükarten	pro Stück		€ 2,40
Tischkarten	pro Stück		€ 1,80

*Möchten Sie den Raum ganz nach Ihren Wünschen dekorieren?
Wir beraten Sie gerne!*

Kinder-Arrangement

Für Kinder bis 7 Jahre erheben wir einen Gedeckpreis von € 3,50 und sie können aus unserer Kinderkarte frei wählen.

Aperitif-Auswahl

Berechnung nach Verbrauch

Verschiedene Getränke, z. B. Sekt, Campari, Sherry, Kir, Kir Royal, Mineralwasser, Orangensaft, etc.

Digestif -Auswahl

Berechnung nach Verbrauch

Eine große Auswahl bieten wir auf unserem Digestifwagen an.

Musik

Von Hintergrundmusik bis zur Musikkapelle, gerne vermitteln wir einen oder mehrere Musiker, die Ihre Veranstaltung je nach Anlaß mit Live-Musik untermalen oder Tanzmusik spielen.



BRUCHSEE'S RESTAURANT

Konditorei
Café Rall
Viernheim

Sahnetorten	EUR	O b s t t o r t e n u n d H e f e k u c h e n	EUR
Schwarzwälder- Kirsch	32,00	Gemischtes Obst	20,00
Schokoladenwhisky	32,00	Himbeere	20,00
Aprikosencreme	32,00	Erdbeere	20,00
Erdbeeresahnetorte	32,00	Kirsch- Streuselkuchen	20,00
Himbeerkäsesahne	32,00	Gedeckter Apfelkuchen	21,90
Schoko Waldfrucht	32,00	Französischer Apfelkuchen	21,00
Herrentorte (mit Rieslingcreme)	32,00	Rhabarberkuchen (je nach Saison)	20,00
Eierlikörsahne	32,00	Aprikosenrahmkuchen	20,00
Cappuccino	32,00	Zwetschgenkuchen (je nach Saison)	19,00
Nußmarzipantorte	32,00	Marmorkuchen	15,00
Zitronensahne	32,00		
Käsesahne	32,00		
Rembrandt (Rum, Krokant und Nuß)	32,00		
		Butterkuchen	6,50
		Nuß Spezial	21,00
		Mandel u. Streuselkranz	9,00
		Bienenstich	32,00

- Preisänderungen vorbehalten -



BRUCHSEE'S RESTAURANT

Bäckerei – Konditorei
Thomas Arnold
 Laudenbach

Sahnetorten	EUR	O b s t t o r t e n u n d H e f e k u c h e n	EUR
Schwarzwälder- Kirsch	28,00	Gemischtes Obst	20,00
Schoko	28,00	Himbeere	20,00
Mandarine	28,00	Heidelbeere	20,00
Erdbeere (Saison)	28,00	Waldfrucht	20,00
Banane	28,00	Erdbeere	20,00
Ananas	28,00		
Herren (Schoko-Rum)	28,00		
Eierlikör	28,00		
Cappuccino	28,00	Kirschkuchen	16,00
Mokka	28,00	Apfelkuchen	16,00
Joghurt	28,00	Apfel-Rahm-Kuchen	16,00
Käsesahne	28,00	Rhabarber-Baiser	16,00
Himbeere	28,00	Aprikosenkuchen	16,00
Waldfrucht	28,00	Mohnkuchen	16,00
Williams-Christ	28,00	Zwetschgenkuchen (Saison)	16,00
Pfirsich	28,00	Butter-Streusel	9,00
Walnuss	28,00	Butter-Mandel	9,00
		Nusszopf	7,50
		Hefezopf	3,90
		Marmorkuchen	15,00
		Bienenstich	20,00
Stk. Sahnetorte	2,10	Gedeckter Apfelkuchen	20,00
Stk. Obsttorte	1,90		
Stk. Hefekuchen	1,80		

- Preisänderungen vorbehalten -

TOP Hotel am Bruchsee ■ Am Bruchsee 1 ■ 64646 Heppenheim/Bergstrasse
Tel. (06252) 96 00 ■ Fax: 96 02 50 ■ info@bruchsee.de ■ www.bruchsee.de

Stand: 2011/2012