

Menüvorschläge 2026

- für Anlässe ab 10 Personen



Gemütlich - Gastlich - Köstlich seit 1865

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Rhomberg mit Team

ALLGEMEINE INFOS

MENÜ

Wählen Sie Ihr Wunschmenü! Aus küchentechnischen Gründen ist EIN EINHEITLICHES MENÜ auszuwählen. Bitte teilen Sie uns dies 14 Tage vor der Veranstaltung mit.

Die Mindestkonsumation (Menü) beträgt EUR 40,00 pro Person. Darunter erlauben wir uns eine Raummiete in Rechnung zu stellen.

Wir bitten um Bekanntgabe der verbindlichen Personenanzahl bis 3 Tage vor der Veranstaltung. Ohne Korrektur gehen wir von der reservierten Höchstanzahl aus.

Wir behalten uns vor, die bestellten Menüs für die genannte Personenanzahl in Rechnung zu stellen.

Sehr gerne reichen wir Ihnen zusätzliche saisonale Menüvorschläge!

MENÜBESPRECHUNG

Bitte kontaktieren Sie uns um einen Termin zu vereinbaren! 05572 22720

Gerne sind für Sie da! Bettina Rhomberg und Christian Borchert (Chef de Service)

ÖFFNUNGSZEITEN (Restaurant/Weinstube/Herrenzimmer)

<u>Mittag</u>	11.30 bis 14.00 Uhr	Küche bis 13.45 Uhr
<u>Abend</u>	17.45 bis 23.00 Uhr	Küche bis 21.00 Uhr

VERLÄNGERTE ÖFFNUNGSZEITEN in separaten Räumlichkeiten

(Dornbirn I/Dornbirn II/Dornbirn III/Wintergarten)

<u>Mittag</u>	11.30 bis 15.00 Uhr	Küche bis 13.45 Uhr
<u>Abend</u>	17.45 bis 00.00 Uhr	Küche bis 21.00 Uhr

Liebe Gäste! Unser Küchenteam ist mittags bis 13.45 und abends bis 21 Uhr für Sie da!

Bitte planen Sie Ansprachen und Einlagen (Spiele, Preisverteilungen usw.) nach dem Essen ein.

MUSIK in separaten Räumlichkeiten

Gerne darf die Band/der DJ bis 23.45 Uhr spielen!

Eine Verlängerung ist auf Grund der Hotelgäste leider nicht möglich.

Vergnügungssteuer: Kunden müssen jede Art von Musikveranstaltungen selbst bei der AKM anmelden. Das Hotel übernimmt hierfür keine Verantwortung.

Sie gestalten Ihre Feier!

TISCHDEKORATION

- Weiße Tischtücher/Weiße Mundservietten Euro 1,00 pro Person
- Standardwäsche (Läufer/Sets), Stoffservietten Euro 0,00
- Wir platzieren Ihre mitgebrachte Deko Euro 40,- /angefangener Stunde
- Sie dekorieren den Tisch vor Ort Euro 0,00
1 Stunde vor der Veranstaltung möglich
- Hausdekoration Euro 0,00

MENÜKARTEN UND NAMENSKÄRTCHEN

- Menükarten Standard Euro 0,00
pro 6-8 Personen – 1 Karte
- Menükarten mit Foto/Logo Euro 1,00 pro Stück
pro 6-8 Personen – 1 Karte
- Namenskärtchen von uns Euro 0,30 pro Stück

GEDECK

- Brot und Aufstrich Euro 2,00 pro Person
Bei einem Menü ab € 40,00 ist das Gedeck inklusive.
- OHNE Brot und Aufstrich Euro 0,00

Servicepauschale FÜR MITGEBRACHTE TORTEN

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | bei einem 4-Gang-Menü | Euro 1,50 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | bei einem 3-Gang-Menü | Euro 1,90 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | bei einem 2-Gang-Menü | Euro 2,30 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | in Verbindung mit einem Hauptgericht | Euro 3,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | ohne Menü | Euro 9,90 pro Person |

Servicepauschale FÜR MITGEBRACHTE WEINE

- | | | |
|--------------------------|--|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Stoppelgeld | Euro 18,00 pro Flasche |
| <input type="checkbox"/> | Servicepauschale Leitungswasser pro 1 Liter | Euro 2,00 |
| - | in Verbindung mit Flaschenweinen unseres Hauses wird diese <u>nicht</u> verrechnet | |

UNSERE WEINE

Auf Wunsch reichen/senden wir Ihnen gerne unsere umfangreiche Weinkarte!

Für Empfehlungen stehen wir gerne zur Verfügung.

Unsere Hausweine

Grüner Veltliner – Weingut Johann Topf – Straß, Kamptal	Euro 23,50
Zweigelt – Weingut Johann Topf – Straß Kamptal	Euro 23,50

ANZAHLUNG

Nachdem Termin und Menü schriftlich bestätigt wurden, erlauben wir uns eine Anzahlung von Euro 30,- pro Person in Rechnung zu stellen.

TISCHPLAN

Sollten Sie eine bestimmte Bestuhlung wünschen, denken Sie bitte daran, den ausgefüllten Tischplan bis 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung vorbei zu bringen!

REINIGUNG

Die Reinigung des Raumes inbegriffen. Fallen infolge außerordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen an, werden die dadurch entstehenden Kosten an Sie weiterverrechnet (z.B. Rosenblüten, Konfetti, Sand, usw.).

RAUM-STORNO

Die Veranstaltung kann bis 6 Wochen vor dem Veranstaltungstermin kostenlos storniert werden.

Danach erlauben wir uns die jeweilige Raummiete in Rechnung zu stellen.

PREISE gültig bis 31.12.2026 - Preisänderungen vorbehalten

VORSPEISEN

Bitte entscheiden Sie sich für EINE gemeinsame Vorspeise

- | | |
|--|-------|
| 1) Bunter Salatteller | 7,60 |
| 2) Tomaten und Mozzarella Basilikumöl Blattsalatnest | 10,90 |
| 3) Blattsalat an Balsamicodressing Speckstreifen Brotcrouûtons | 10,50 |
| 4) Tatar vom hausgebeizten Lachs Scheiben vom Räucherlachs
süße Dill-Senfsauce Rucola Blattsalat | 18,60 |
| 5) Kürbiskern-Praline vom Bregenzerwälder Geißkäslemousse
Tomatenvinaigrette kleiner Blattsalat Balsamicodressing | 15,00 |
| 6) Bregenzerwälder Geißkäsle im Speckmantel gebraten
Blattsalat Kernöldressing | 15,40 |

SUPPEN

Bitte entscheiden Sie sich für EINE gemeinsame Suppe

- | | |
|---|-------|
| 1) Kraftbrühe Kräuterflädle | 5,60 |
| 2) Kraftbrühe Kräuternockerl | 5,70 |
| 3) Kraftbrühe Leberspätzle | 5,90 |
| 4) Kraftbrühe Brättnockerl | 6,10 |
| 5) Karottensamtsuppe | 7,90 |
| 6) Kartoffelcremesuppe Kresse | 7,90 |
| 7) Rote Kokos-Currysuppe gebratener Garnele | 12,40 |

Bitte fragen Sie nach unseren saisonalen Vorschlägen!

*HAUPTSPEISEN*Bitte entscheiden Sie sich für EINE gemeinsame Hauptspeise

- | | |
|--|-------|
| 1) Gebratenes Landhendlbrüstchen weißer Portwein-Buttersauce
cremigtes Kräuterrisotto Zuckererbsenschotenstreifen Vanillekarotten | 29,40 |
| 2) Scheiben von der Truthahnbrust Pilzrisotto gebratenes
Zucchini-Paprikagemüse Schaum von roter Paprika | 23,90 |
| 3) Gebratenes Hühnerbrüstchen Kokos-Currysauce
asiatisches Gemüse Reis | 26,50 |
| 4) Schweinerückensteak Pfefferrahmsauce Saisongemüse
Kartoffelkroketten Butterreis | 24,30 |
| 5) Geschmortes Schweinsbäggel und Schweinsfilet an Kellerbiersauce
Kartoffel-Selleriepüree Röstgemüse | 29,50 |
| 6) Medaillons vom Schweinsfilet an zweierlei Pfefferrahmsaucen
Gemüse Kartoffelkroketten Butterreis | 29,90 |
| 7) Zartrosa gebratenes Schweinefilet mit Kräuterkruste
Gemüse gratinierten Rahmkartoffeln | 29,90 |
| 8) Paniertes Schnitzel vom Schweinscarrée nach Wiener Art
buntem Salat | 22,90 |
| Pommes frites | 20,90 |
| Pommes frites buntem Salat | 27,00 |

- | | |
|--|-------|
| 9) Rosa gebratener Kalbsrücken Portwein-Buttersauce
Röstgemüse Brandteig-Kartoffelkrapfen | 45,30 |
| 10) Wienerschnitzel vom Kalb Petersilkartoffeln Preiselbeeren | 26,60 |
| 11) Kalbsschulter im Ofen gebraten Kräuterpilze kleines Rösti Gemüse | 30,60 |
| 12) Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ Preiselbeeren
hausgemachte Spätzle Gemüse | 27,80 |
| 13) Rostbraten gebratene Pilze und Kräuter Ratatouille Reis | 29,90 |
| 14) Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuter-Senfkruste
Ratatouille Pilzpolentanockerl | 37,90 |
| 15) Lachsfiletsteak Gemüsestreifen Reis | 34,60 |
| 16) Zanderfilet glasierter Lauch Salzkartoffeln | 38,20 |
| 17) Gebratene Riesengarnelen asiatisches Gemüse Basmatireis | 36,00 |

Bitte fragen Sie nach unseren saisonalen Vorschlägen!

VEGETARISCHE GERICHTE

Als Einzelgericht möglich

- | | |
|--|-------|
| 1) Feine Nüdele Gemüsestreifen Basilikum Olivenöl Parmesan | 16,90 |
| 2) Kräuterrisotto Pilzen | 20,00 |
| 3) Vegetarisches Gericht lt. Tagesangebot | |

Ab 10 Portionen

- | | |
|--|-------|
| 1) Geschmorte Süsskartoffelscheiben Sesam asiatisches Gemüse Basmatireis | 19,50 |
| 2) Gebackene Maisschnitte mit Champignon-Lauchfülle
würziges Tomaten-Gemüseragout | 21,00 |
| 3) Kartoffel-Vollkornlaibchen Rahmgemüse | 18,80 |
| 4) Cremiges Kürbiskernrisotto Ratatouille | 21,40 |

*DESSERTS*Bitte entscheiden Sie sich für EIN gemeinsames Dessert

- | | |
|---|-------|
| 1) Creme Brulée Blütenhonig-Parfait dunkles Schokoladenmousse
frische Beeren Vanillemark | 13,70 |
| 2) Warmer Apfelstrudel | 5,20 |
| Vanilleeis | 6,70 |
| Sahne | 6,40 |
| Vanilleeis Sahne | 7,90 |
| 3) Vanille-Joghurtcreme Früchtemark Himbeersorbet | 9,00 |
| 4) Weißer Schokoladenschaum im Hippenkorbchen frische Beeren Beerenmark | 13,70 |
| 5) Orangen-Topfenmousse Marillenmark Vanilleeis | 13,70 |
| 6) Orangeneisparfait Orangenfilets Beerenmark | 11,40 |
| 7) Haselnussauflauf mit Schokoladensahne Zimtparfait geschmorter Caramelbirne | 13,80 |
| 8) Käsebrett – pro Person | 11,90 |

Unsere Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen



Bitte unterschrieben an uns retournieren:

Ich/wir habe/n die Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen
gelesen und bin/sind damit einverstanden.

Veranstaltungstermin: _____

Name: _____

Rechnungsadresse: _____

Unterschrift: _____

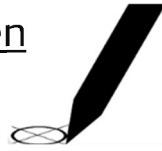
Dornbirn, am _____

VIELEN DANK!

Wir freuen uns schon sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Rhomberg mit Team

Bitte ausgefüllt retournieren



TISCHDEKORATION

- Weiße Tischtücher/Weiße Mundservietten Euro 1,00 pro Person
- Standardwäsche (Läufer/Sets), Stoffservietten Euro 0,00
- Wir platzieren Ihre mitgebrachte Deko Euro 40,- /angefangener Stunde
- Sie dekorieren den Tisch vor Ort Euro 0,00
1 Stunde vor der Veranstaltung möglich
- Hausdekoration Euro 0,00

MENÜKARTEN UND NAMENSKÄRTCHEN

- Menükarten Standard Euro 0,00
pro 6-8 Personen – 1 Karte
- Menükarten mit Foto/Logo Euro 0,70 pro Stück
pro 6-8 Personen – 1 Karte
- Namenskärtchen von uns Euro 0,30 pro Stück

GEDECK

- Brot und Aufstrich Euro 2,00 pro Person
Bei einem Menü ab € 40,00 ist das Gedeck inklusive.
- OHNE Brot und Aufstrich Euro 0,00

Servicepauschale FÜR MITGEBRACHTE TORTEN

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | bei einem 4-Gang-Menü | Euro 1,50 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | bei einem 3-Gang-Menü | Euro 1,90 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | bei einem 2-Gang-Menü | Euro 2,30 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | in Verbindung mit einem Hauptgericht | Euro 3,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | ohne Menü | Euro 9,90 pro Person |

Servicepauschale FÜR MITGEBRACHTE WEINE

- | | | |
|--------------------------|---|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Stoppelgeld | Euro 17,00 pro Flasche |
| <input type="checkbox"/> | Servicepauschale Leitungswasser pro 1 Liter | Euro 2,00 |
- in Verbindung mit Flaschenweinen unseres Hauses wird diese nicht verrechnet

RAUM-STORNO

Die Veranstaltung kann bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin kostenlos storniert werden.

Danach erlauben wir uns die jeweilige Raummiete in Rechnung zu stellen.

EINHEITLICHES MENÜ

GEWÄHLTER APERITIF

GEWÄHLTER WEIN

MINERAL EINSTELLEN? _____