



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

MENÜMAPPE

FEIERN MIT CHARME



Panorama-Saal mit traumhaftem Ausblick für bis zu 200 Personen

Hotel Fortuna Reutlingen-Tübingen
Carl-Zeiss-Straße 75
72770 Reutlingen

Tel.: +49 (0) 7121 / 584 - 177

Fax: +49 (0) 7121 / 584 -113

E-Mail: bankett@fortuna-hotels.de

www.hotel-reutlingen.de



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

INHALTSVERZEICHNIS

1. SEKTEMPFANG
2. EIGENE MENÜAUSWAHL
3. MENÜS
4. BUFFETS
5. MITTERNACHTS-IMBISS
6. WEINKARTE
7. GETRÄNKEKARTE
8. WISSENSWERTES
9. ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
10. RAUMPLÄNE UND BILDER



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

1. SEKTEMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Sektempfang

Bei schönem Wetter auf unserer großzügigen Sommerterrasse
oder in unserer lichtdurchfluteten Lobby.

Sekt Hausmarke Cuvee	Flasche	0,7l	€ 20,50
Orangensaft	Flasche	1,0l	€ 8,50
Alkoholfreier Saftcocktail	Glas	0,2l	€ 2,60
Frisches Zwiefalter Pils vom Fass	Glas	0,3l	€ 3,00

Dazu servieren wir Ihnen auf Wunsch:

Pikantes Mini-Plundergebäck (verschiedene Sorten)	Stk.	€ 1,50
Blätterteiggebäck mit Käse	Stk.	€ 1,50
Blätterteiggebäck mit Lachs gefüllt	Stk.	€ 2,00
Canapés mit verschiedenen Belag Variationen	Stk.	ab € 2,80

Unsere großzügige Sommerterrasse bietet Ihnen eine angenehme und entspannte Atmosphäre. Hier können Sie gemütlich Ihre Gäste begrüßen und gemeinsam auf Ihren Festtag anstoßen.



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

2. EIGENE MENÜAUSWAHL

3-Gang-Menü in individueller Zusammenstellung

Vorab servieren wir Ihnen frisches Baguette und Butter. Zum Hauptgericht reichen wir buntes Gemüse vom Markt sowie Fleischnachservice.

Suppen

- * Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
- * Karottencremesuppe mit Koriander
- * Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Majoran
- * Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne
- * Rahmsuppe von frischem Lauch
- * Rahmsuppe von gelber Paprika
- * Rahmsuppe von frischen Champignons

Hauptgerichte (Fleisch / Fisch)

- * Gemischter Braten von Rind und Schwein an feiner Bratensoße
- * Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ an Rahmsoße
- * Burgunderbraten vom Rind
- * Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons
- * Puten-Rollbraten aus dem Ofen an Champignon-Rahm
- * Gebratene Brust von der Maispoularde
- * Piccata Milanese vom Kalbsrücken auf Tomatenspaghetti
- * Filet vom Rotbarsch an provenzalischer Soße
- * Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter

Hauptgerichte (Vegetarisch)

- * Gemüse-Lasagne mit Tomate und Mozzarella gratiniert
- * Gefüllte Gemüsecrêpes mit Sauce Hollandaise überbacken
- * Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Curry und Ingwer dazu Salat
- * Cannelloni mit Ricotta und Spinat an Tomatensoße, mit Käse gratiniert
- * Ratatouille-Gemüse mit Kartoffelspalten



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

Beilagen (zwei zur Wahl)

- * Hausgemachte Eierspätzle
- * Kartoffelgratin
- * Schwenkkartoffeln
- * Bandnudeln
- * Pommes frites
- * Kroketten

Nachspeisen

- * Lauwarmes Beerenkompott mit Joghurteis
- * Schwäbische Apfelkühle mit Zimt-Zucker und Vanillesoße
- * Schwarzwälder Kirschcreme
- * Gemischtes Eis mit Sahnehäubchen
- * Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis

**pro Person € 30,00
ab 20 Personen**

Wünschen Sie davor noch einen Salat? Gerne servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten.

Aufpreis pro Person € 5,00





HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

3. MENÜS

Vorab servieren wir Ihnen frisches Baguette und Butter. Zum Hauptgericht reichen wir buntes Gemüse vom Markt sowie Fleischnachservice.

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Braten von Rind und Schwein
an Champignon-Rahm und feiner Bratensoße
dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten

Creme Caramel mit Früchten

**pro Person € 29,00
ab 20 Personen**

Menü 2

Bunte, marinierte Blattsalate
an Himbeerdressing
mit gebratenen Champignons, Pinienkernen und gerösteten Brotwürfeln

Kalbs-Rahmbraten
mit Kartoffelgratin und Karottengemüse

Panna Cotta mit Fruchtpüree

**pro Person € 32,00
ab 20 Personen**

Menü 3

Rucola in Balsamico-Dressing
mit geschmorten Kirschtomaten
und geriebenem Parmesankäse

Brust von der Maispoularde an feiner Jus
dazu gebratene Polenta-Rauten

Luftige Joghurt-Mousse
auf Waldbeer-Spiegel

**pro Person € 31,00
ab 20 Personen**



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

Menü 4

Schwäbische Festtagsuppe
(Rinderkraftbrühe mit Flädle, Griesnocken und Maultäschle)

Schweinefilet am Stück gebraten, tranchiert
in calvados Rahmsoße
dazu hausgemachte Spätzle und Mandelbrokkoli

Mousse von brauner und weißer Schokolade

**pro Person € 33,00
ab 20 Personen**

Menü 5

Bunter Salatteller
mit gemischten Salaten der Saison
an Hausdressing

Gebratene Schweinelendchen im Speckmantel
an Kräuterjus
dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten

Salat von frischen Früchten der Saison
mit Himbeersorbet

**pro Person € 35,00
ab 20 Personen**

Menü 6

Bunter Salatteller mit gemischten Salaten der Saison
an Hausdressing

Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage

Gebratene Medaillons von Rind und Schwein an Champignon-Rahm
oder feiner Bratensoße dazu hausgemachte Spätzle und Pommes frites

Mousse von brauner und weißer Schokolade
auf Fruchtspiegel

**pro Person € 39,00
ab 20 Personen**



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

Menü 7

Röschen vom Graved Lachs an Salatbukett
mit Senf-Dill-Creme

Brokkoli-Rahmsuppe mit gerösteten Mandelblättchen

Gebratene Kalbs-Medaillons in feiner Thymianjus
dazu Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Schokocreme mit Kirschkompott

**pro Person € 42,00
ab 20 Personen**

Menü 8

Zartrosa Roastbeef hauchdünn aufgeschnitten
an Sauce Bernaise und Blattsalat-Röschen

Rinder-Kraftbrühe mit Petersilien-Gries-Nocken

Gebratene Tranchen vom Seeteufel an Safransoße
dazu Kartoffel-Selleriestampf

Creme Brûlee

**pro Person € 44,00
ab 20 Personen**

Menü 9

Melonen-Schiffchen mit Parmaschinken
Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehaube und Croutons

Rinder-Filetsteak im Pfeffermantel gebraten an würziger Jus
dazu Herzoginkartoffeln und feine Nudeln

Mandel-Krokant-Parfait
mit Früchten garniert

**pro Person € 47,00
ab 20 Personen**



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

4. BUFFETS

VESPER BUFFET

VORSPEISEN

Brotkorb und Butter

Tomatensalat

Gurkensalat in Dill-Rahm

Champignonsalat

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Zwiebeln

Vesperplatte mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten

WARME GERICHTE

Maultaschen in würziger Speck-Zwiebel-Schmelze

Schweine-Krustenbraten an Biersoße

BEILAGEN

Kartoffelsalat

Salzkartoffeln

Buntes Gemüse vom Markt

DESSERTS

Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanillesoße

Schwarzwälder Kirschcreme

pro Person € 31,00
ab 20 Personen



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

RUSTIKALES BUFFET

VORSPEISEN

Brotkorb und Butter

Schwarzwälder Bauernschinken und Wurstspezialitäten

Hähnchenschenkel mit Barbecue Sauce

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln

Kartoffelsalat

Krautsalat mit Speckwürfel

Tomatensalat

verschiedene Blattsalate mit Dressings

WARMER GERICHTE

Schweinenacken frisch aus dem Ofen, Kümmelbiersauce

Hausgemachte Rinderhacksteaks in Zwiebelsauce

BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Speckwürfeln

Hausgemachte Spätzle

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Obstsalat

**pro Person € 35,00
ab 20 Personen**



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

BUFFET AMBASSADOR

VORSPEISEN

Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison

Verschiedene Dressings

Geräucherter und gebeizter Lachs an Sahnemeerrettich

Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken

WARME GERICHTE

Medaillons vom Schweinefilet in Rahm-Champignons

Putensteaks unter einer Kräuterkruste an feiner Jus

Vegetarisch gefüllte Flädle mit Sauce Hollandaise überbacken

BEILAGEN

Hausgemachte Eierspätzle

Kartoffelgratin

Buntes Gemüse vom Markt

DESSERTS

Salat von frischen Früchten der Saison

Schokoladencreme mit Sahnehäubchen

pro Person € 41,00
ab 30 Personen



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

SCHWÄBISCHES BÜFFET

VORSPEISEN

Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison
Verschiedene Dressings
Rinderbrust in Schnittlauchvinaigrette
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Zwiebeln
Geräucherte Forellenfilets und Räucherlachs

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

WARME GERICHTE

Saftiges Kassler oder Schweinebraten im Ofen geschmort
Schwäbischer Zwiebelrostbraten

BEILAGEN

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Gebratene Schupfnudeln
Buntes Gemüse vom Markt

DESSERTS

Grütze von roten Beeren
Süße Pfannkuchen an Schokosoße

**pro Person € 40,00 (ohne Suppe € 37,00)
ab 20 Personen**



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

MEDITERRANES BÜFFET

VORSPEISEN

Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterquark
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison
Olivenöl-Balsamico-Dressing
Antipasti (verschiedenes gegrilltes, in Olivenöl eingelegtes Gemüse)
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Rucola mit Parmesanspänen und Kirschtomaten

SUPPE

Tomatensuppe mit Parmesanspänen

WARME GERICHTE

Piccata vom Kalbsrücken in Parmesan-Ei-Hülle
Schweinerücken-Steaks mit Tomaten und Mozzarella gratiniert

BEILAGEN

Tomaten-Spaghetti
Würfelpommes mit Rosmarin
Polenta
Ratatouille-Gemüse

DESSERTS

Salat von frischen Früchten der Saison
Zitronen-Creme
Panna Cotta mit Pfirsichpüree

pro Person € 42,00 (ohne Suppe € 39,00)
ab 30 Personen



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

GRILL BUFFET

VORSPEISEN

Gemischter Brotkorb mit Butter
San Daniele Schinken mit Melone
Gegrilltes eingelegtes Mittelmeergemüse
Putenbrust am Stück gebraten mit Barbecue Sauce
Tomaten und Mozzarella mariniert, Basilikum
Variation von gebeiztem Lachs und Rauchlachs
Gartenfrische Salate an zweierlei Dressings

SUPPE

Karotten-Cremesuppe mit Sahnehäubchen

WARME GERICHTE

Drei verschiedene kurzgebratene Fleisch- oder Fischarten vom Grill
zum Beispiel: Schweinemedallions, Rinderhüftsteaks, Schweinehals-Steaks,
Chicken Wings, Lachssteaks, Grillspeck, diverse Grillwürste

BEILAGEN

Folienkartoffel mit Schnittlauchsauerrahm
Pommes frites, Mexiko Gemüse, Grilltomate
Crostini mit Knoblauch und Kräutern

DESSERTS

Bayrisch Creme
Salat von frischen Früchten der Saison
Eisbüffet mit verschiedenen leckeren Soßen und Zutaten

pro Person € 46,00 (ohne Suppe € 43,00)
ab 30 Personen



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

ITALIENISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Brotkorb und Butter
Gegrillte, marinierte Antipasti
Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Vitello Tonnato (Dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsoße)
Caprese (Tomaten und Mozzarella mit Basilikum an Olivenöl)
Panzanella (Toskanischer Brotsalat mit Gurke und Paprika in Rotweinessig)
Meeresfrüchtesalat an Limonen Dressing
Bunte Blattsalate an verschiedenen Dressings

SUPPE

Minestrone die verdura oder Tomaten-Kraftbrühe mit Parmesanspänen

WARME GERICHTE

Involtini di vitello (Kalbfleischröllchen mit Parmaschinken
und Kräuterfarce gefüllt)
Petto di Pollo (Hühnerbrust in Rotwein geschmort)

BEILAGEN

Frisches Gemüse vom Markt
Tomatenpasta
Gnocchi
Risotto

DESSERTS

Cappuccino-Creme
Panna Cotta mit Amarettokirschen
Früchte aus dem Süden

**pro Person € 48,00 (ohne Suppe € 45,00)
ab 30 Personen**



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

BUFFET FORTUNA

VORSPEISEN

Brotkorb und Butter

Variation von rohen und gekochten Schinken mit Melone

Verschiedene Räucherfische mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Creme

Putenbrust-Roulade mit Cumberlandsoße

Roastbeef, am Stück gebraten, hauchdünn tranchiert, mit Sauce Bernaise

Verschiedene Rohkost und Blattsalate an verschiedenen Dressings

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehaube

WARMER GERICHTE

Medaillons vom Rinderrücken und vom Schweinefilet in Rahm-Champignons

Gebratene Zanderfilets und gebratene Lachssteaks in Zitronenbutter

Vegetarisch gefüllte Flädle, überbacken

BEILAGEN

Gemüse vom Markt

Kartoffelgratin

Hausgemachte Spätzle

KÄSE

Auswahl an Weich- Schnitt- und Hartkäsen mit Nüssen und Früchten garniert

Brot- Brötchenauswahl und Butter

DESSERTS

Salat von frischen Früchten der Saison

Grütze von roten Beeren mit Vanillesoße

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Hausgemachtes Parfait

pro Person € 54,00 (ohne Käse € 49,00)

ab 30 Personen



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

SPANISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Brotkorb und Butter
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison
Verschiedene Dressings
Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone und Feigen
Gefüllte Champignonköpfe
Albondigas con salsa (Fleischbällchen in scharfem Tomatendip)
Ensalada de naranjas (Orangensalat mit schwarzen Oliven)

SUPPE

Sopa de almendras (Mandel-Cremesuppe)
oder
Gazpacho

WARME GERICHTE

Hühnerbrust-Würfel in Sherry geschmort
Lammkeule mit Kräutern im eigenen Saft gegart

BEILAGEN

Safranreis
Schmorgemüse

DESSERT

Katalanische Creme
Apfeltarte
Rotweincrème

pro Person € 43,00
ab 30 Personen



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

5. MITTERNACHTS-IMBISS

Wenn nach Mitternacht der kleine Hunger kommt...
als Buffet zur Selbstbedienung

KÄSEBRETT

Verschiedene Hart- Schnitt- und Weichkäse
mit Nüssen und Früchten garniert
dazu ofenfrisches Baguette und Butter

pro Person € 8,50

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

mit Paprika
dazu ofenfrisches Baguette

pro Person € 6,50

VESPERPLATTE

Roher-, geräucherter- und gekochter Schinken
Landjäger, Pfefferbeisser und Kabanossi
Käsewürfel mit Weintrauben garniert
dazu ofenfrisches Baguette und Butter

pro Person € 9,50

SCHWÄBISCHER SNACK

Saitenwürstle mit frischem Bauernbrot und Senf

pro Person € 5,50

BAYERISCHER SNACK

Münchner Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf

pro Person € 6,50



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

6. WEINKARTE

WEIN BAUER

Unser WEIN – A N G E B O T

Exclusive Hausmarken, 0,75Ltr. Flaschen
von Schloss Affaltrach/Württbg.

SEKT „BRILLANT“ Trocken	Edition Fortuna	€ 20.50
SEKT ROSÉ, Extra Trocken	Edition Fortuna	€ 20.50
PROSECCO SPUMANTE, Extra Dry	Azienda Terra Serena	€ 22.50

Hausmarke – Wein weiss, 0,75Ltr. Flasche

GRAUBURGUNDER ObA. Trocken	Edition Fortuna	€ 19,50
----------------------------	-----------------	---------

Extraktreiche animierende Frucht mit Noten
von Pfirsich und Honigmelone, guter Schmelz, etwas Bittermandel

Württemberg.

RIESLING VDP – GUTSWEIN Trocken, BIO-ANBAU	€ 21,00
VdP-Weingut Beurer, Stetten/Remstal	
Knackig saftiger Riesling mit anregender Frucht und Finesse	

Nahe

RIESLING Kabinett, feinherb	€ 18,00
Weingut Udo Weber, Monzingen / Nahe	
Feiner mineralischer Riesling, tolle Harmonie von dezenter süsse und Weinsäure, macht sympathischen Trinkgenuss	



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

Baden

WEISSBURGUNDER Kabinett Trocken **€ 21,00**

Weingut Schwörer Durbach /Ortenau

Einzellag 7.79e Durbacher Kochberg. Bukett von Holunder und Lychis, klare mineralische Frucht, delikat im Nachklang.

Frankreich/Loire

SAUVIGNON BLANC, Touraine AC. **€ 20,50**

Domaines des Corbillieres, Oisly/Loire

Aus der Urheimat des Sauvignon blanc, feinwürziges Bukett am Gaumen leicht, lebendig, viel Charme, anregende Würznoten.

Italien/Gardasee

„ MIMI „ – BENACO BIANCO, IGT-Brescia **€ 18,00**

Azienda Citari, Desencano del Garda

Gekeltert aus den Sorten Trebbiano und Chardonnay.

Delikater Duft von Marille und Pfirsich, feine Fruchtnoten.

Italien

CHARDONNAY, ALDO ADIGE DOC. **€ 31,00**

Weingut Alois Lageder, Magreid/Südtirol

Perfekt vinifizierte Sortenart mit bester Stylistik, feinem Schmelz und üppig extraktreichem Schmelz.

Die ROTWEINE

Exclusive Hausmarken 0,75L Flaschen

von Schloss Affaltrach / Württbg.

LEMBERGER *CLASSIC* Edition Fortuna **€ 20.50**

Klassische Württemberger Sortenart, leuchtendes Rubin, feiner Beerenduft, am Gaumen reife Cassis, mild würzig, angenehmer Bankettwein.

Württemberg.

ROSÉ vom PINOT MEUNIÉR, QbA. Edition Fortuna **€ 20.50**

Leuchtende Lachsfarbe, Duft von Gartenbeeren, mild, süffig, frisch, unkompliziert



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

Italien/Gardasee

ROSÉ – CHIARETTO CLASSICO,, Vigne Alte ,, € 22,00
Azienda – Cantina Zeni, Bardolino di Garda
Rosige Farbe,intensiv blumig - fruchtigen Duft, im
Geschmack trocken – doch fein saftig und harmonisch

Auswahl an Flaschenweine weiss 0,75L Flaschen

Württbg.

TROLLINGER mit LEMBERGER trocken BIO – VEGAN € 16,00
Weingärtner Brackenheim
Sehr ausgewogen, herzhaft würzig am Gaumen, anregende
Fruchtnoten, gut eingebundene Tannine.

Württbg.

EPILOG – ROTWEINCUVÉE Q.ba Trocken € 31,00
Weingut Dr. Baumann, Obersulm/Heilbronn
Cuvée aus den Sorten Cabernet Mitos, Merlot u. Dornfelder,
20Monate Ausbau im Holzfass, Rubinrot im Glas,in der Nase
Waldbeeren u. Kirsche, reife Tannine,herzhaft im Nachklang.

Italien

BARBERA D´ALBA DOC. „ San Pancrazio“ € 29,00
Azienda Mario Pelassa, Montá d´Alba/Piemonte
Stoffig - extraktreicher Rotwein mit ausgewogenem Körper,
feines Fruchtspiel von Cassis und Pflaume.

Italien

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC. “ Quattro Conte € 19,00
Azienda Conti Zecca, Leverano/Apulien
Intensives Rubinrot, kräftige Aromen roter Früchte, schön rund
im Mund, weiche Tannine, würziger Nachklang.
gut eingebundene Tannine, toller Speisenbegleiter

Frankreich/Bordeaux

CHÂTEAU DES BARDES, Saint Emilion Grand Cru € 51,00
Gekeltert aus 80% Merlot, 20%Cabernet Franc 12 Monate
Holzfassausbau, ein Klassiker, Fruchtnote von Pflaume u.Heidelbeere

Legende: Alle Weine unterliegen der Kennzeichnungspflicht >Alkohol/Sulphite



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

7. GETRÄNKEKARTE

SOFTGETRÄNKE



Teinacher Gourmet medium oder still	0,7l	€ 5,90
Coca Cola, Fanta, Spezi	0,2l	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Spezi	0,4l	€ 4,30
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	€ 3,50

SÄFTE



Apfelsaft-Schorle , Johannisbeerschorle	0,4l	€ 4,40
Johannisbeernektar, Kirschsafft, Traubensaft	0,2l	€ 2,80
Apfelsaft, Orangensaft	0,2l	€ 2,80

BIERE



Zwiefalter Klosterpils vom Fass	0,3l	€ 3,30
Zwiefalter Klosterpils vom Fass	0,5l	€ 4,50
Zwiefalter Hefeweizen vom Fass	0,5l	€ 4,50
Zwiefalter Hefeweizen hell, dunkel o. Kristallweizen	0,5l	€ 4,50
Zwiefalter alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	€ 4,50

HEIßGETRÄNKE



Tasse Kaffee		€ 2,60
Kännchen Kaffee		€ 4,90
Espresso		€ 2,40
Doppelter Espresso		€ 4,40
Cappuccino		€ 2,90
Latte Macchiato		€ 3,70
Kännchen Tee (verschiedene Sorten)		€ 4,80



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

8. WISSENSWERTES

Wir bitten Sie zu beachten, dass wir Ihnen die Räumlichkeiten nicht am Vortag garantieren können. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Raumbelugung am Vortag Ihrer Veranstaltung.

Mitgebrachte Speisen und Getränke:

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass wir ein *Kork- bzw. Tellergeld* erheben, wenn Sie sich dazu entschließen Getränke oder Speisen selbst mitzubringen.

Bei Kuchen und anderen „Kleingebäck“ erheben wir ein
Tellergeld von € 2,50 pro Person

Bei Getränken richtet sich das Korkgeld nach Art

bei Weinen	€ 12,00 pro Flasche 0,7Liter
Spirituosen	€ 50,00 pro Flasche 0,7 Liter
	€ 36,00 pro Flasche 0,5 Liter
	(klare Obstbrände, Raki, Ouzo, Wodka etc.)
	€ 80,00 pro Flasche 0,7 Liter
	€ 58,00 pro Flasche 0,5 Liter
	(Jack Daniels, Whisky, Grappa, etc.)

Generell bitten wir Sie uns mitzuteilen, wenn Sie beabsichtigen Speisen oder Getränke selbst mit zu bringen.

Sonstige Zusatzkosten die anfallen können:

Service Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr jede angefangene Std.	€ 150,00
Beamer und Leinwand	€ 100,00
Mikrofonanlage (inkl.2 Funkmikrofonen)	€ 150,00
Bankettstuhl mit weißen Stuhlhussen	€ 8,00 / Stk.
Bühnenelemente (2m x 1m)	€ 20,00 / Stk.
Servicepauschale inklusive Reinigung Saal	€800,00
Raummierte für garantierte Benutzung am Vortag	€ 500,00

(Der Saal wird für Sie am Vortag reserviert für eine garantierte Übergabe ab 18.00 Uhr)

Wir benötigen pro Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von:

bis zu 80 Gästen	€ 1,500,00
ab 80 Gästen	€ 2,000,00
ab 120 Gästen	€ 3,000,00



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

9. ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I. Geltungsbereich

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.

Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, -partner, -haftung

Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind Vertragspartner.

2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter *selbst* oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.

3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.

2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.

4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4 Prozent über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

IV: Rücktritt des Hotels

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsdrohungen nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls

* Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen

z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;

das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist.

* Ein Verstoß gegen oberen 1.2. vorliegt

3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

V. Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht möglich ist.

2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 6. und der 2. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 80% des Speisenumsatzes.

3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:

Menüpreis - Bankett x Personenzahl

War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3- Gang Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

4. Bei Hotelreservierung gilt: Bei der Abbestellung einzelner Hotelzimmer oder der gesamten Zimmerreservierung werden in Rechnung gestellt:

a) bis zu 6 Wochen vor Anreisedatum: kostenlos.

b) 6-2 Wochen vor Anreisedatum: 60% der vereinbarten Leistung

c) 14-1 Kalendertag vor Anreisedatum: 80% der vereinbarten Leistung (dto.)

d) Am Tag der Anreise: 100% der vereinbarten Leistung.

5. Ersparte Aufwendungen nach 2. 3. und 4. Sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

VI: Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muß spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels

2. Die genaue Teilnehmerzahl bei Seminaren muss dem Hotel bis max. 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Eine spätere Änderung der Teilnehmerzahl nach unten kann nicht mehr berücksichtigt werden.

3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzulegen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.

5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft verschulden.

VII. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VIII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückgehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

IX. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.

2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.

3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines Höheren Schadens vorbehalten.

X. Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollten schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.

3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.

4. Es gilt deutsches Recht.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Zusatz Hotel FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN für Veranstaltungen nach 00.00 Uhr

Für Veranstaltungen die nach 00.00 Uhr des Veranstaltungstages laufen, werden pro Stunde € 85,00 Nachtzuschlag berechnet.

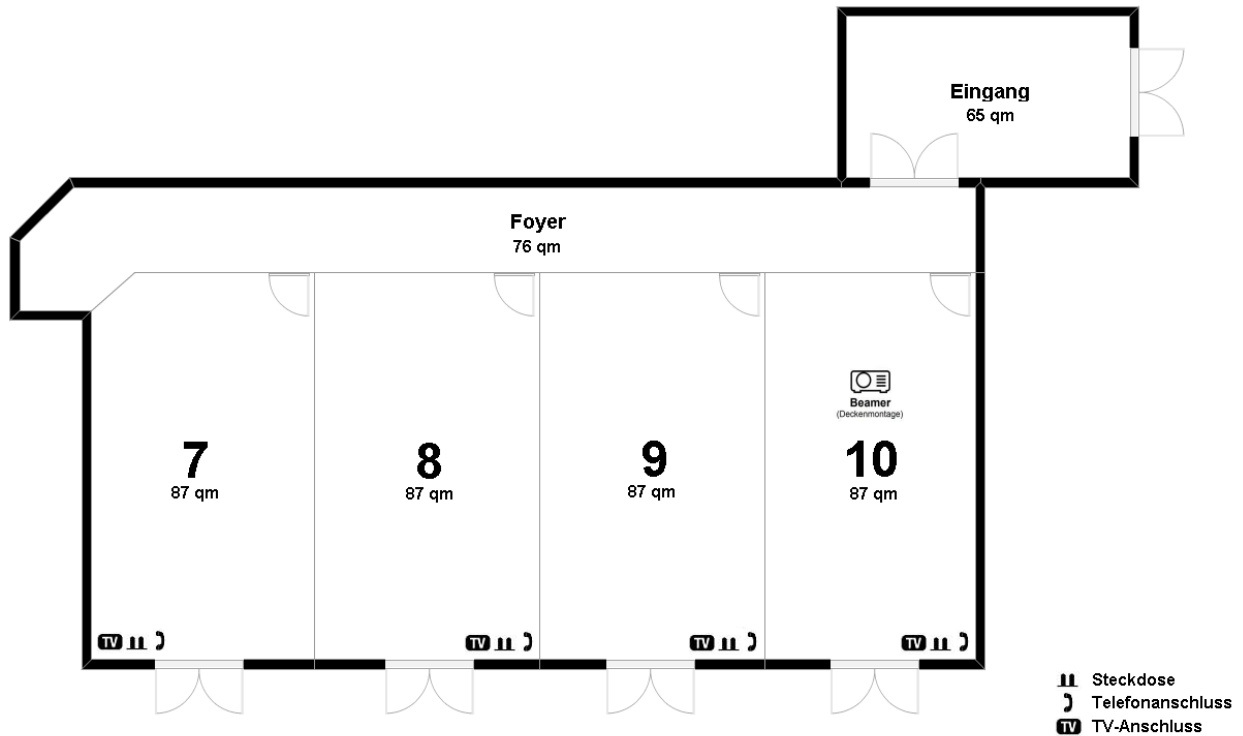
Stand: 01. Januar 2024. Bei Erscheinen einer neuen Menümappe, verliert diese Mappe Ihre Gültigkeit.
Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

10. RAUMPLÄNE UND BILDER

Saal Anbau 400m² für bis zu 180 Personen



Stand: 01. Januar 2024. Bei Erscheinen einer neuen Menümappe, verliert diese Mappe Ihre Gültigkeit.
Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



HOTEL FORTUNA REUTLINGEN-TÜBINGEN

Panorama-Saal 450m² für bis zu 200 Personen

