

Menüvorschläge 2024

- für Anlässe ab 10 Personen



*Gemütlich - Gastlich - Köstlich seit 1865
Ihre Fam. Rhomberg mit Team*

Unsere Geschäftsbedingungen

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 35,00 pro Person. Darunter erlauben 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.

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)

Sie möchten einen Raum exklusiv für Ihre Veranstaltung?

Ab 20 Personen machen wir das sehr gerne!

Sie gestalten Ihre Feier!

GRUNDPREIS für Vor- Nachbereitungsarbeiten

erlauben wir uns Euro 1,50 pro Person in Rechnung zu stellen

SPERRSTUNDE

- | | | |
|--------------------------|------------------------------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> | Verlängerte Sperrstunde bis 00.30h | |
| | Bis 30 Personen | Euro 100,00 |
| | 31-60 Personen | Euro 150,00 |
| | 60-90 Personen | Euro 200,00 |
| <input type="checkbox"/> | Sperrstunde 23.00 Uhr | Euro 0,00 |

TISCHDEKORATION

- | | | |
|--------------------------|---|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Weißer Tischtücher/Weiße Mundservietten | Euro 1,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | Standardwäsche (Läufer/Sets), Stoffservietten | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Wir platzieren Ihre mitgebrachte Deko | Euro 40,- /angefangener Stunde |
| <input type="checkbox"/> | Sie dekorieren den Tisch vor Ort
<i>1 Stunde vor der Veranstaltung möglich</i> | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Hausdekoration | Euro 0,00 |

MENÜKARTEN UND NAMENSKÄRTCHEN

- | | | |
|--------------------------|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> | Menükarten Standard
pro 6-8 Personen – 1 Karte | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Menükarten mit Foto/Logo
pro 6-8 Personen – 1 Karte | Euro 1,00 pro Stück |
| <input type="checkbox"/> | Namenskartchen von uns | Euro 0,30 pro Stück |

GEDECK

- | | | |
|--------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Brot und Aufstrich
Bei einem Menü ab € 35,00 ist das Gedeck inklusive. | Euro 2,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | 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 <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 22,50
Zweigelt – Weingut Johann Topf – Straß Kamptal	Euro 22,50

ÖFFNUNGSZEITEN (Restaurant/Weinstube/Herrenzimmer)

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

VERLÄNGERTE ÖFFNUNGSZEITEN

in separaten Räumlichkeiten (Dornbirn I/Dornbirn II/Dornbirn III/Wintergarten)

<u>Mittag</u>	11.30 bis <u>15.00 Uhr</u>	Küche bis 13.45 Uhr
<u>Abend</u>	17.45 bis <u>00.30 Uhr</u>	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 00.15 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.

ANZAHLUNG

Nachdem Termin und Menü schriftlich bestätigt wurden, erlauben wir uns eine Anzahlung, von Euro 25,- 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.).

PREISE

Preise gültig bis 31.12.2024 - Preisänderungen vorbehalten

VORSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 1) <i>Bunter Salatteller</i> | 6,90 |
| 2) <i>Tomaten und Mozzarella an Basilikumöl im Blattsalatnest</i> | 10,50 |
| 3) <i>Blattsalat an Balsamicodressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons</i> | 10,00 |
| 4) <i>Räucherlachs-Meerrettichmousse-Röllchen an kleinem Salatbouquet</i> | 18,00 |
| 5) <i>Tatar vom hausgebeizten Lachs und Scheiben vom Räucherlachs mit süßer Dill-Senfauce an Rucola und feinem Blattsalat</i> | 18,00 |
| 6) <i>Buntes Blattsalatbouquet und Vorarlberger Mostbröckle an Cocktailsauce</i> | 11,40 |
| 7) <i>Blattsalat an Orangen-Himbeerdressing mit gebratenen Riesengarnelen</i> | 17,10 |
| 8) <i>Kürbiskern-Praline vom Bregenzerwälder Geißkäslemousse mit Tomatenvinaigrette und kleinem Blattsalat an Balsamicodressing</i> | 14,60 |
| 9) <i>Bregenzerwälder Geißkäsle im Speckmantel gebraten an Blattsalat mit Zirbenessig-Kernöldressing</i> | 14,90 |
| 10) <i>Blattsalat an Himbeer-Walnußdressing mit Scheiben von gebratener Barbarieentenbrust</i> | 16,20 |

SUPPEN

1) Kraftbrühe mit Grießnockerl	5,40
2) Kraftbrühe mit Kräuterflädle	5,40
3) Kraftbrühe mit Kräuternockerl	5,40
4) Kraftbrühe mit Leberspätzle	5,70
5) Kraftbrühe mit Kalbsbrätspätzle	5,90
6) Kraftbrühe mit Brättnockerl	5,90
7) Kraftbrühe mit Milzschnitten <i>*ab 20 Personen</i>	5,90
8) Kraftbrühe mit Puten-Kräuterröllchen <i>*ab 20 Personen</i>	6,40
9) Suppe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Sherry	6,40
10) Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Knoblauchbrötle	8,80
11) Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croûtons	7,60
12) Karottensamtsuppe mit Estragonsahne	7,60
13) Kartoffelcremesuppe mit Kürbiskernölperlen und Kresse	7,60
14) Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Zandernockerl	10,20
15) Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Garnele und Ananas	12,00
16) Broccolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	7,50
17) Cappuccino von roter Paprika mit Sesamstängelle	8,60

Nach Saison auch gerne:

Spargelsuppe, Pfifferlingsuppe, Steinpilzsuppe oder Kürbiscremesuppe

ZWISCHENGERICHTE

- | | |
|---|--------------|
| 1) <i>Gemüserisotto mit frischen Pilzen und bunten Paprikaschoten
an Schaum von roter Paprika</i> | <i>11,40</i> |
| 2) <i>Cremiges Tomaten-Basilikumrisotto mit gebratener Riesengarnele</i> | <i>12,80</i> |
| 3) <i>Gebratene Riesengarnelen auf Fenchel-Mango-Paprikafondue
und Kartoffelgitter</i> | <i>18,50</i> |
| 4) <i>Sorbet laut Angebot mit Sekt</i> | <i>6,80</i> |

*HAUPTSPEISEN**HUHN/PUTE/TRUTHAHN*

- 1) *Gebratenes Landhendlbrüstchen an weißer Portwein-Buttersauce
auf cremigem Kräuterrisotto, Zuckererbsenschotenstreifen und Vanillekarotten*
28,40
- 2) *Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Gemüsebett (bis 20 Personen)* 21,50
- 3) *Scheiben von der Truthahnbrust auf Pilzrisotto mit gebratenem
Zucchini-Paprikagemüse und Schaum von roter Paprika* 23,10
- 4) *Gebratenes Hühnerbrüstchen an Kokos-Currysauce mit asiatischem
Gemüse und gebackenen Reisbällchen* 25,50

SCHWEIN

- 1) *Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce
mit glaciertem Saisonsgemüse, Kartoffelkroketten und Butterreis* 23,60
- 2) *Rose vom Schweinscarrée mit Kräuter-Senfkruste,
würzigem Gemüse-Tomatenragout, Broccoli
und gratinierten Rahmkartoffeln* 24,40
- 3) *Geschmortes Schweinsbäggel und Schweinsfilet an Kellerbiersauce,
auf Kartoffel-Selleriepüree und Röstgemüse* 28,40
- 4) *Medaillons vom Schweinsfilet im Speckmantel
mit glaciertem Marktgemüse und Kartoffelgratin* 27,90
- 5) *Medaillons vom Schweinsfilet an zweierlei Pfefferrahmsaucen
mit Gemüse der Saison, dazu Kartoffelkroketten und Butterreis* 28,90
- 6) *Zartrosa gebratenes Schweinefilet mit Kräuterkruste,
buntem Marktgemüse und gratinierten Rahmkartoffeln* 28,90
- 7) *Paniertes Schnitzel vom Schweinscarrée nach Wiener Art*
mit buntem Salat 21,00
mit Pommes frites 18,90
mit Pommes frites und buntem Salat 25,20

KALB

- 1) *Rosa gebratener Kalbsrücken an Portwein-Buttersauce,
dazu Röstgemüse im Strudelteigkörnchen
und Brandteig-Kartoffelkrapfen* 44,00
- 2) *Medaillons vom Kalbsfilet an Cognacrahmsauce mit rosa Pfeffer,
dazu Gemüsestrudel und Basmatireis* 44,00
- 3) *Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Prosciutto gebraten,
auf Weißwein-Kräuterrisotto und glacierten Zuckererbsenschoten* 28,70
- 4) *Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren* 25,50
- 5) *Kalbsschulter im Ofen gebraten mit Kräuterpilzen,
kleiner Rösti und Gemüse* 29,60

RIND

- 1) *Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ mit Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzle und buntes Saisonsgemüse* 26,80
- 2) *Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce, dazu in Olivenöl
gebratenes Gemüse und Polentaschnitten mit Parmesan überbacken* 26,70
- 3) *Rostbraten mit gebratenen Pilzen und Kräutern
dazu Ratatouille und gemischter Wildreis* 28,90
- 4) *Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen und Kartoffelküchle* 28,90
- 5) *Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuter-Senfkruste
an würzigem Ragout aus Zucchini, Paprika, Lauch und Tomaten,
serviert mit Pilzpolentanockerl* 36,80
- 6) *Hausgemachtes Rindsgulasch mit Spätzle* 19,80

WILD

- 1) *Hirschrückensteak mit karamellisierten Birnen auf Kartoffel-Selleriepürree
an Balsamicoglacé und kleinem Gemüse* 39,40

ENTE

- 1) *Barbarieentenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Apfelrotkraut, Broccoli
und gebratenen Maisschnitten* 27,80

FISCH

- 1) *Gebratene Filets vom Bachsaibling auf Sahne-Lauch und Schmortomaten,
dazu feine Knoblauchnüdele* 33,50
- 2) *Lachsfiletsteak mit Blumenkohlcreme und Safranschaum,
dazu gemischter Wildreis* 33,50
- 3) *Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern auf Blattspinat
an leichter Weißwein-Dijonsensauce, dazu Petersilkartoffeln* 37,00
- 4) *Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern überbacken
auf glaciertem Lauch an Zitronen-Buttersauce,
dazu Salzkartoffeln* 37,00
- 5) *Filet von der Lachsforelle mit Kräutern überbacken an Tomaten-Risotto* 33,00
- 6) *Gebratene Riesengarnelen auf asiatischem Gemüse mit Basmatireis* 34,10

VEGETARISCHE GERICHTE

Als Einzelgericht möglich

- | | |
|--|--------------|
| 1) <i>Feine Nüdele mit Gemüsestreifen und Basilikum
an Olivenöl und Parmesan</i> | <i>16,20</i> |
| 2) <i>Risotto mit Kräutern und Pilzen</i> | <i>18,50</i> |
| 3) <i>Vegetarisches Gericht lt. Tagesangebot</i> | |

Ab 10 Portionen

- | | |
|---|--------------|
| 1) <i>Geschmorte Süßkartoffelscheiben mit Sesam auf asiatischem Gemüse
mit Basmatireis und Currycreme</i>
<i>24,00</i> | |
| 2) <i>Gebackene Maisschnitte mit Champignon-Lauchfülle
auf würzigem Tomaten-Gemüseragout</i> | <i>17,50</i> |
| 3) <i>Spinat-Topfennockerl mit Parmesan
und brauner Butter auf Wurzelgemüse</i> | <i>18,00</i> |
| 4) <i>Kartoffel-Vollkornlaibchen auf Rahmgemüse</i> | <i>18,00</i> |
| 5) <i>Blätterteig-Gemüsetascherl auf Dinkel-Lauchsahne</i> | <i>18,00</i> |
| 6) <i>Cremiges Kürbiskernrisotto mit Shi-Take Pilzen
und Zucchini-Paprikagemüse</i> | <i>20,00</i> |

DESSERTS

- 2) *Creme Brulée, Blütenhonig-Parfait und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Vanillemark* 13,30
- 3) *Mousse au Chocolat im Baumkuchenring auf Vanille-Fruchtmarkspiegel* 13,30
- 4) *Warmer Apfelstrudel* 4,80
...mit Vanilleeis 6,30
...mit Sahne 6,00
...mit Vanilleeis und Sahne 7,50
- 5) *Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeermark und frischer Ananas* 9,40
- 6) *Warme Topfennockerl mit Zwetschkenröster und Vanilleeis* 9,90
- 7) *Vanille-Joghurtcreme mit Früchtemark und Sorbet von Himbeeren* 8,80
- 8) *Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne* 8,60
- 9) *Hausgemachte Sorbets auf frischen Früchten an Orangenlikör* 9,20
- 10) *Zimtparfait auf Honig-Sauerkirschenragout* 9,40
- 11) *Blütenhonigparfait mit Beerenmark und Früchten der Saison* 10,50
- 12) *Schmorapfel mit Vanillesauce und Walnußeis* 9,40
- 13) *Hausgemachte Sorbets mit Prosecco* 8,30
- 14) *Weißer Schokoladenschaum im Hippenkörbchen mit frischen Beeren und deren Mark* 13,20
- 15) *Geeiste Schoko-Mandelmouseterrine im Baumkuchenmantel auf dem Vanillespiegel* 13,20
- 16) *Orangen-Topfenmousse im Strudelteigblatt mit Marillenmark und Vanilleeis* 13,20
- 17) *Birnenstrudel mit Nougatsauce, Schokoladeneis und Williamsschaum* 13,20
- 18) *Orangeneisparfait mit Orangenfilets und Beerenmark* 11,00
- 19) *Nougatparfait im Schokoladenring auf Honigsauerkirschen* 13,20
- 20) *Dessert-Variation* 18,00
- 21) *Haselnussauflauf mit Schokoladensahne, Zimtparfait und geschmorter Caramelbirne* 13,30
- 22) *Käsebrett – pro Person* 11,00

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



GRUNDPREIS für Vor- Nachbereitungsarbeiten

erlauben wir uns Euro 1,50 pro Person in Rechnung zu stellen

SPERRSTUNDE

- | | | |
|--------------------------|------------------------------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> | Verlängerte Sperrstunde bis 00.30h | |
| | Bis 30 Personen | Euro 100,00 |
| | 31-60 Personen | Euro 150,00 |
| | 60-90 Personen | Euro 200,00 |
| <input type="checkbox"/> | Sperrstunde 23.00 Uhr | Euro 0,00 |

TISCHDEKORATION

- | | | |
|--------------------------|---|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Weißer Tischdecken/Weiße Mundservietten | Euro 1,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | Standardwäsche (Läufer/Sets), Stoffservietten | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Wir platzieren Ihre mitgebrachte Deko | Euro 40,- /angefangener Stunde |
| <input type="checkbox"/> | Sie dekorieren den Tisch vor Ort
<i>1 Stunde vor der Veranstaltung möglich</i> | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Hausdekoration | Euro 0,00 |

MENÜKARTEN UND NAMENSKÄRTCHEN

- | | | |
|--------------------------|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> | Menükarten Standard
pro 6-8 Personen – 1 Karte | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Menükarten mit Foto/Logo
pro 6-8 Personen – 1 Karte | Euro 0,70 pro Stück |
| <input type="checkbox"/> | Namenskartchen von uns | Euro 0,30 pro Stück |

GEDECK

- | | | |
|--------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Brot und Aufstrich
Bei einem Menü ab € 35,00 ist das Gedeck inklusive. | Euro 2,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | 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
in Verbindung mit Flaschenweinen unseres Hauses wird diese <u>nicht</u> verrechnet | Euro 2,00 |

EINHEITLICHES MENÜ

GEWÄHLTER APERITIF

GEWÄHLTER WEIN

MINERAL EINSTELLEN? _____