

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner



Informationen für die Vorbereitung Ihrer Veranstaltung

Flößerstrasse 60
74321 Bietigheim-Bissingen

Telefon 07142.993849.0

Telefax 07142.993849.70

ch@brauhaus-rommelmuehle.de
www.brauhaus-rommelmuehle.de

Ihr Ansprechpartner:
Claus Hürtten
Geschäftsführer

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Herzlich willkommen!

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen – das ist nicht nur so dahin geschrieben. So Denken und Handeln wir. Wir freuen uns über Ihren Besuch – ob zum Plausch an der Theke bei einem hausgebrauten Bier oder ob zur Familien- oder Firmenfeier mit mehreren hundert Gästen. Sie sind uns immer Herzlich Willkommen – nehmen Sie uns beim Wort.

Unser Restaurant und Brauhaus finden Sie im Bissinger Rommelmühle-Komplex. Das historische Backsteingebäude liegt direkt am Bissinger Enzufer. Ein einzigartiges Ambiente für Ihre Feier oder Tagung. In den Sommermonaten sind Sie in unserem Biergarten, im BeachClub oder auf unserer Enzterrasse noch näher an der Natur.

Für Ihre Veranstaltungen stehen Ihnen Räume für 20 – 220 Personen zur Verfügung. In unserer Braustube, im Sudhaus unserer Hausbrauerei oder im modern und ansprechend gestalteten Nebenzimmer.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Vorbereitung und Durchführung Ihrer Veranstaltungen mit unserem Rommelmühle-Veranstaltungsservice. Einladung, Organisation, Rahmenprogramm, Dekoration, Speisen und Getränke. Sie sagen was Sie wollen. Den Rest erledigen wir. Ob bei uns, bei Ihnen zu Hause oder in der Firma oder an einem anderen Ort. Wir sind für Sie da. Herzlich Willkommen!

Diese Informationsmappe gibt Ihnen einen ersten Überblick über das Menü- und Buffetangebot. Die Betonung liegt auf „erstem Überblick“. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Anregungen auf und machen Ihnen ein individuelles Angebot.

Herzlich willkommen!

Rommelmühle
Restaurant Brauhaus Biergarten

Claus Hürttlen und das Rommelmühle-Gastroteam

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Rommelmühle Klassik-Menü (ab 15 Personen)

Festtagssuppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Maultaschen, Streifen vom Flädle und feinen Gartenkräutern

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße

an buntem Blattsalaten mit Apfel-Balsamico-Dressing

Medaillons vom Weiderind und vom

Landschwein auf Trollingersoße, dazu

hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und

marktfrische Gemüseauswahl, Champignonrahmsoße

Helle und dunkle Mousse von der

Schweizer Schokolade mit weißen

Schokosplittern und frischen Früchten

Preis pro Person

Kinder bis 6 Jahre

Kinder bis 12 Jahre

32,00 EUR

frei

17,00 EUR

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Rommelmühle Fisch-Menü (ab 15 Personen)

Tomatencremesuppe mit einen Schuss Gin,
frischem Oregano und Sahnehaube

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Pilzen
und Kräuter-Croutons

Gegrillte Filets von Lachs und Zander
auf Chili-Paprika-Sahne,
buntes Markgemüse und Tagliatelle

Panna Cotta mit Mangohaube
und frischen Früchten

Preis pro Person
Kinder bis 6 Jahre
Kinder bis 12 Jahre

34,00 EUR
frei
18,00 EUR

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Rommelmühle Sonntags-Menü (ab 15 Personen)

Klare Rinderkraftbrühe mit
hausgemachten Maultäschle
und frischen Kräutern

Geschmorter Braten vom Weiderind
in Lembergersößle, dazu hausgemachte Spätzle

Variationen vom Schwäbischen Ofenschlupfer
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Preis pro Person
Kinder bis 6 Jahre
Kinder bis 12 Jahre

28,00 EUR
frei
15,00 EUR

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Rommelmühle Mediterranes Menü (ab 15 Personen)

Vorspeisenteller mit
Lachsstreifen auf Kräuterfrischkäse,
gebratenes und mariniertes Gemüse auf Ruccola,
luftgetrockneter mediterraner Schinken auf Melone,
Tomaten-Mozarella-Spieß, gegrillte Garnele
und Parmeansplitter, Baguette und Ciabatta

Saltim Bocca
Feine Scheiben vom Kalb mit Salbei und
Parmaschinken auf Chianti-Jus, Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchtegarnitur

Preis pro Person
Kinder bis 6 Jahre
Kinder bis 12 Jahre

36,00 EUR
frei
19,00 EUR

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

_Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen (ab 25 Personen)

Einige Speisen sind nur saisonal erhältlich. Wir beraten Sie gerne.

Suppen

Kartoffelrahmsuppe mit feinen Speckkrusteln
und Creme fraiche

Suppe vom Hokaidokürbis mit gerösteten
Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und
Schnittlauchröllchen

Vorspeisen / Zwischengänge

Frische Blattsalate in Apfel-Balsamicodressing
mit Mozzarellakugeln und Kirschtomaten

Sardische Feldfrüchte in der Folie gegrillt
mit Gorgonzola überbacken

Meeresfrüchtecocktail mit Staudensellerie
und Kirschtomaten

Pfifferlingsalat mit Lauchzwiebeln

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Hauptgänge

Rückensteak vom Landschwein unter der
Zwiebel-Senf-Kruste, Gemüsebuket und
Kartoffelkroketten

Gebratene Hähnchenbrust auf Ratatouille,
dazu gebutterter Basmatireis

Medaillons vom Weiderind
auf Rotwein-Scharlottensoße,
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Lachsfilet im Bananenblatt mit Caipirinha mariniert,
dazu Butterreis und eine leichte Butter-Sauerrahmsoße

Vegetarische Hauptgänge

Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung in
Kerbelrahmsoße mit Tomaten

Semmelknödel an Waldpilzragout mit gehobeltem Parmesan

Kräuterflädle gefüllt mit buntem Gemüse und Pilzen
in Rieslingsoße

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Süßer Abschluss

Helles und Dunkles Mouse von der Schweizer Schokolade mit Weinbrandrosinen und frischen Früchten

Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagrahm

Variationen vom Schwäbischen Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Hausgemachtes Vanilleparfait mit heißen Schattenmorellen

<i>Preis pro Person – als 3-Gang-Menü</i>	<i>30,00 EUR</i>
<i>Kinder bis 6 Jahre</i>	<i>frei</i>
<i>Kinder bis 12 Jahre</i>	<i>16,00 EUR</i>

<i>Preis pro Person – als 4-Gang-Menü</i>	<i>34,00 EUR</i>
<i>Kinder bis 6 Jahre</i>	<i>frei</i>
<i>Kinder bis 12 Jahre</i>	<i>18,00 EUR</i>

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Schwäbisches Buffet (ab 30 Personen)

Salatbuffet Rommelmühle
Fein angemachte Rohkostsalate der Saison,
knackige Blattsalate, Schwäbischer Kartoffelsalat,
ofenfrisches Baguette

Krustenbraten vom Landschwein
in würziger Dunkelbiersoße

Schmorbraten vom Weiderind in feinem
Trollingersößle

Unsere Hausgemachte Maultaschen mit
Zwiebelschmelze

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und
marktfrische Gemüseauswahl

Frischer Obstsalat

Variationen vom Schwäbischen Ofenschlupfer

Feine Vanillesoße

Preis pro Person
Kinder bis 6 Jahre
Kinder bis 12 Jahre

32,00 EUR
frei
17,00 EUR

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Mediterranes Buffet (ab 30 Personen)

Ruccolasalat mit gehobeltem Pecorino
und Balsamico-Oliven-Vinaigrette

Salat von Kirschtomaten und kleinen Mozarellakugeln
mit hausgemachtem Pesto verfeinert

Vitello Tonnato
Zarte Scheiben vom Kalb
in Thunfisch-Creme mit Kapern

Gegrillte und marinierte sardische Feldfrüchte

Mediterraner luftgetrockneter Schinken
auf Melonenspalten

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta

Saltim Bocca
Feine Scheiben vom Kalb mit Salbei und
Parmaschinken, Chinati-Jus

Gegrilltes Putenfilet in Estragonsauce

Filets von Edelfischen – in nativem Olivenöl
gebraten – in zartem Rosmarinduft

Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Limonenrisotto

Panna Cotta mit Himbeerhaube

Luftiges Nougatmousse mit weißen
Schokoladensplittern

Preis pro Person
Kinder bis 6 Jahre
Kinder bis 12 Jahre

36,00 EUR
frei
19,00 EUR

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Von der Hand in den Mund (ab 30 Personen)

Buffet einmal anders – Leckeres im Gläschen und auf Spießen

Im Glas angerichtet

Entenschinken auf Quinoasalat mit Granbeerys und Korinader
Hausgebeizter Lachs auf Kräuterfrischkäse
Marinierter Parmaschinken auf Ruccola
Ziegenfrischkäse mit grünem Apfel und krossem Speck
Schinken mit Gouda „Pariser Art“
Feurig marinierte Rindfleischwürfel mit pikantem Gemüse

Kleine Spieße mit

Tomaten und Mozzarella
Gegrillten Garnelen und Physalis
Luftgetrocknetem Schinken und Melonenkugeln
Gebratenem und eingelegtem Gemüse

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta

Warme Leckereien

Minischnitzel mit Zitronenchutney
Kleine Filets von Edelfischen in Rieslingsahne, Kräuterreis
Gebratene Medaillons vom Landschwein
mit gebratenen Pilzen

Dessert

Schokoladenmousse mit Preiselbeeren
Rote Grütze mit Vanillesoße
Panna Cotta im Himbeerduft

Preis pro Person
Kinder bis 6 Jahre
Kinder bis 12 Jahre

36,00 EUR
frei
19,00 EUR

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Grillbuffet Rommelmühle (ab 20 Personen)

Salatbuffet Rommelmühle

Fein angemachte Rohkostsalate, Italienischer Nudelsalat
gemischte Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Ofenfrisches Baguette und Brauhausbrot

Von unserem Küchenteam frisch für Sie auf dem Grill zubereitet

Steaks vom Rind, Schwein und der Pute -
raffiniert mariniert

Rechentshofener Klosterwürste

Marinierter Schafskäse mit Oliven in der Folie gegrillt

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit einem
Hauch Knoblauch und Rosmarin

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person

Kinder bis 6 Jahre

Kinder bis 12 Jahre

24,00 EUR

frei

13,00 EUR

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Für Ihren Stehempfang

Warmes Blätterteiggebäck –
gefüllt mit Curryhähnchen, Käse und Lachs

4 Stück je Person

5,90 EUR

Kanapees
mit luftgetrocknetem Schinken, Käsecreme,
hausgebeiztem Lachs und Entenschinken

2 Stück je Person (ab 20 Personen)

4,40 EUR

Schnittchen vom Brauhausbrot
mit hausgemachtem Griebenschmalz,
Olivencreme und Obazda

3 Stück je Person

5,50 EUR

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Kaffee-Tafel

Kaffeegedeck
Kuchen entsprechend der Jahreszeit vom
Konditor, Brühkaffee von Seeberger, Tee oder
heiße Schokolade, Schlagsahne

Preis pro Person

12,50 EUR

Kaffeegedeck mit mitgebrachten Kuchen
Brühkaffee von Seeberger, Tee oder
heiße Schokolade, Schlagsahne, Kühlung
der Kuchen, Aufschneiden, Anrichten auf Platten

Preis pro Person

6,50 EUR

Bitte beachten Sie:

Auf Grund der Lebensmittel- und Hygienevorschriften dürfen die Kuchen max.12 Stunden vor Verzehr angeliefert werden. Die Abholung muss spätestens am nächsten Tag bis 11.00 Uhr erfolgt sein. Mitgebrachte Kuchen sind von unserer Produkthaftung ausgeschlossen.

Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Latte Macchiato etc.) werden separat nach Verbrauch abgerechnet.

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Imbiss zu später Stunde

Auswahl von internationalen Käsespezialitäten, mit frischen Früchten garniert	<i>p.P.</i>	<i>5,50 EUR</i>
Hausgemachte Gulaschsuppe Rommelmühle	<i>p.P.</i>	<i>5,00 EUR</i>
Vesperbrett Schwäbische Wurst- und Käsespezialitäten	<i>p.P.</i>	<i>6,50 EUR</i>
Mediterrane Anti Pasti mit luftgetrockneten italienischen Schinken und Salamispezialitäten, Olivenauswahl und getrockneten und eingelegten Tomaten	<i>p.P.</i>	<i>7,00 EUR</i>

Zum Imbiss reichen wir ofenfrisches Baguette und Brauhausbrot.

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

Bankettvereinbarung

1. Ihre Reservierung ist verbindlich, sobald sie von uns schriftlich oder mündlich bestätigt wurde.
2. Bei optionalen Reservierungen sind wir berechtigt, die Reservierung aufzuheben, sobald das vereinbarte Datum abgelaufen ist.
3. Bestellte aber nicht in Anspruch genommene Leistungen können nicht rückvergütet werden.
4. Ändert sich nach Abschluss unserer Vereinbarung der Mehrwertsteuersatz, so sind wir berechtigt die vereinbarten Preise ebenfalls anzupassen.
5. Spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung teilen Sie uns verbindlich die Personenzahl mit. Diese ist die Basis für die Abrechnung. Weicht die Personenzahl mehr als 10% von der bei der Bestellung genannten Personenzahl ab, berechnen wir 10,-- EUR je Person Bereitstellungsgebühr.
6. Unser Nebenzimmer steht Ihnen für eine Miete von 200,-- EUR je Veranstaltung zur Verfügung. Darin enthalten sind Tischwäsche, Menükarten, Servietten und Kerzen.
7. Nach 1.00 Uhr berechnen wir je anwesendem Mitarbeiter eine Pauschale von 25,-- EUR je angefangener Stunde. Dazu zählen auch die Abbauzeiten der Musiker / Künstler.
8. Die Rechnung ist innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt auf unser Bankkonto zu bezahlen.
9. Musiker- und Künstlergagen bezahlen Sie direkt. GEMA-Gebühren gehen zu Ihren Lasten.
10. Wenn Sie öffentlich für Ihre Veranstaltung werben (z.B. Zeitungsanzeigen), bitten wir die Publikationen vorher mit uns abzustimmen.
11. Bitte beachten Sie die bestehende Regelung der Parkhöchst-dauer von zwei Stunden auf unseren Parkplätzen. Hinweisschilder sind angebracht.

Rommelmühle

Restaurant | Brauhaus | Biergarten

Veranstaltungsplaner

_Platz für Ihre Notizen und Fragen