



BUR G - R E S T A U R A N T
RAVENSBURG



Menü- & Buffetvorschläge **2024**

Preise gültig vom 01. Februar 2024 bis 31. Mai 2024

Änderungen, Irrtum und Druckfehler vorbehalten

Mit Erscheinen dieser Vorschläge verlieren alle bisherigen Menü- und Buffetvorschläge ihre Gültigkeit.

*Burgrestaurant Ravensburg
Mühlbacher Straße 84
D-75056 Sulzfeld*

Telefon: +49 (0) 7269 / 91 41 91

*info@burgrestaurant-ravensburg.de
www.burgrestaurant-ravensburg.de*

Aperitifs / (Before Dinner) Cocktails

Klassische Aperitifs

<i>Campari Soda</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50 EUR</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 EUR</i>
<i>Martini Bianco, Dry oder Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,50 EUR</i>
<i>Portwein rot und weiß</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,20 EUR</i>
<i>Sherry Medium Dry und Extra Dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,50 EUR</i>

Before Dinner Cocktails

<i>Kir und Kir Royal (Cassis)</i>	<i>pro Glas</i>	<i>2,00 EUR</i>
-----------------------------------	-----------------	-----------------

<i>Holunderblütensirup</i>	<i>pro Glas</i>	<i>2,00 EUR</i>
----------------------------	-----------------	-----------------

*Die obigen Cocktails werden aufgefüllt mit:
Secco, Sekt oder Champagner – Abrechnung nach Verbrauch.*

<i>Aperol</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 EUR</i>
---------------	-------------	-----------------

<i>HUGO</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 EUR</i>
-------------	-------------	-----------------

<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 EUR</i>
--------------------------	-------------	-----------------

Für die kalte Jahreszeit

<i>Glühwein</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 EUR</i>
-----------------	-------------	-----------------

<i>Winterpunsch (alkoholfrei)</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,00 EUR</i>
-----------------------------------	-------------	-----------------

Cocktails (zu später Stunde)

<i>Caipirinha</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,90 EUR</i>
-------------------	-------------	-----------------

<i>Cuba libre</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,90 EUR</i>
-------------------	-------------	-----------------

<i>Gin Tonic</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,90 EUR</i>
------------------	-------------	-----------------

<i>Ipanema (alkoholfrei)</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,20 EUR</i>
------------------------------	-------------	-----------------

<i>Roter Stier (alkoholfrei)</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,90 EUR</i>
----------------------------------	-------------	-----------------

Weitere Cocktails auf Anfrage.

Bitte beachten Sie auch unsere gesonderte Wein- und Getränkekarte.

Schaumweine 0,75l

BLANC SECCO - Burg Ravensburg Edition -, Weingut Plag 27,50 EUR
*Nur die qualitativ besten Trauben sind die Grundlage für diese Weinspezialität.
Ein herrlicher Aperitif, vor dem Essen oder zu Banketten.*

KESSLER BRUT, Sektkellerei Kessler 31,50 EUR
Kessler Brut ist ein harmonischer Brut-Sekt, der durch das Zusammenspiel von vollfruchtigen und leicht herben Aromen ein anregendes Geschmacksbild hat. Seine Eleganz zeigt sich, wenn er als Aperitif gereicht wird – aber auch als Basis für frische, fruchtige Sektmixgetränke. Als Kessler »Cabinet« erschien der Kessler Brut bereits um 1850 auf Kunden- und Frachtlisten und ist damit wohl Deutschlands älteste Sektmarke.

KESSLER ROSÉ BRUT, Sektkellerei Kessler 31,50 EUR
Kessler Rosé ist ein leichter und fruchtiger Brut-Sekt, der zu jedem Anlass passt. Er eignet sich auf Grund seines trockenen Stils sowohl als Aperitif als auch als Begleiter zu leichten Sommergerichten. Kessler Rosé überzeugt durch seine Geradlinigkeit und Modernität. Zugleich ist dieser Sekt auch eine der ältesten Marken des Kessler-Portfolios. Als »Crémant Rosé« erfreute er bereits vor mehr als hundert Jahren die Genießer, unter anderem als Tafelgetränk am württembergischen Königshof.

SEKT RABANUS Riesling Brut, Weingut Burg Ravensburg 35,50 EUR
Ein herrlich frischer Riesling Sekt, der die Noblesse eines Champagners mit der Frische des Rieslings vermählt: eine exquisite und edle Kreszenz

PINOT SEKT Brut, Weingut Plag 30,50 EUR
Ein Spitzenprodukt aus der Burgundertraube mit ausgeprägtem, sortentypischem Aroma. In traditioneller Flaschengärung hergestellt ist dieser Sekt spritzig, frisch, herb mit kräftigem Körper und feinsten Perlungen

RIESLING SEKT Brut, Weingut Klumpp 39,50 EUR
Weinig inspirierte Sektlust, straffe Rieslingfrucht, ganz State of the Art. Wagt mutig Frische, macht neugierig, weckt Trinkfreude, voll auf der Höhe der Zeit.

Champagner 0,75l

Veuve Clicquot Ponsardin Brut Auf Anfrage.

Moët & Chandon Brut Imperial Auf Anfrage.

Bitte beachten Sie auch unsere gesonderte Wein- und Getränkekarte.

Fingerfood / Snacks / Canapés

Unsere Canapés und Snacks bieten wir **ab 25 Stück pro Sorte** an.

(Wir empfehlen drei Teile pro Person,

bitte wählen Sie nicht mehr als fünf verschiedene Sorten aus.)

Warmes Fingerfood, je Stück

<i>Bruschetta</i>	
<i>geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und frischen Tomaten</i>	3,50 EUR
<i>Geflügelspießchen mit Sojasauce</i>	3,30 EUR
<i>Mini-Cheesburger (mind. 30 Stück)</i>	2,85 EUR
<i>Mini-Hamburger (mind. 30 Stück)</i>	2,85 EUR
<i>Mini-Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen:</i>	
<i>- Speck, Würstel, Spinat, Paprika, Oliven und Rosmarin</i>	2,10 EUR
<i>Flammkuchen traditionell oder vegetarisch (mind. 25 Stück)</i>	9,90 EUR

Kaltes Fingerfood, je Stück

Spießchen mit:

<i>- Tomate-Mozzarella</i>	2,35 EUR
<i>- Cocktailtomate, gegrillter Zucchini und Paprika</i>	2,45 EUR
<i>- Fetakäse und Olive</i>	2,35 EUR
<i>Schale mit Oliven (auf Stehtischen platziert)</i>	4,80 EUR

Canapés, je Stück

auf Baguette, belegt mit:

<i>- Räucherlachs und Sahnemeerrettich</i>	
<i>- Roastbeef und Remoulade</i>	
<i>- Schwarzwälder Schinken</i>	
<i>- Italienische Salami</i>	
<i>- Frischkäsecrème</i>	
<i>- Camembert mit Walnuss</i>	3,90 EUR

Menüs

(Bitte beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass nur ein Menü bis 50 Personen serviert werden kann.)

Menü 1

*Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit kleinen Maultaschen und Gemüsestreifen*

*Maispoularde
auf Tomaten- Lauchgemüse mit Nudeln*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren
ab 43,50 EUR*

Menü 2

Vitello Tonnato

*Gefüllte Kalbsbrust
an Speck-Zwiebel-Rahmsauce mit Dauphinekartoffeln und Brokkoli*

*Dessertteller „Burg Ravensburg“
(stellen Sie bis zu drei Ihrer Dessertfavoriten zusammen)*

ab 57,50 EUR

Menü 3

*Bunter Blattsalat
mit gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Honig-Vinaigrette*

*Filet vom Kraichgauer Landschwein im Ganzen gebraten
mit Champignonrahm, „Vichy Karotten“ und Kartoffelgratin*

*Passionsfruchtcreme an exotischen Früchten
ab 56,90 EUR*

Menü 4

*geräucherte Entenbrust
auf kleinem Blattsalat*

*Rücken vom Kalb, im Ganzen gebraten,
mit Rahmsauce, frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle*

*Mousse von brauner Schokolade an frischen Früchten
ab 64,50 EUR*

Menü 5

*Variation vom Lachs
an Salatbukett*

Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikumnocken

*Filet vom Kalb, im Ganzen gebraten,
mit saisonalem Pilz-Schalotten-Ragout, buntem Marktgemüse und Pommes Macaire*

*Schoko-Ingwer-Parfait auf Ananas-Carpaccio
ab 76,50 EUR*

Menü 6

*Kleines Filet vom Zander auf der Haut gebraten
an kleinem Blattsalat mit gerösteten Pinienkernen und Balsamicovinaigrette*

Karotten-Ingwer-Suppe

*Roastbeef vom Kraichgau Rind im Sous-vide-Verfahren rosa gegart
mit frischen Pilzen der Saison und kleinen Kartoffelnocken*

*Limonenparfait auf schwarzer Johannisbeersauce
ab 73,50 EUR*

Menü 7

*Gebratener Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel
mit Feigen-Senf-Dip auf Rucolasalat*

Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikumklößchen

*Saltimbocca vom Schweinefilet
auf gebratenem, mediterranem Gemüse mit Thymiankartoffeln*

*Zweierlei von Sorbets mit bunten Früchten garniert
ab 62,90 EUR*

Menü 8

*Hausgemachte Antipasti
Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze, Oliven, Parmesan,
Salami und Coppa Schinken*

*Wolfsbarsch auf Rieslingschaum,
Zuckerschotengemüse mit Safranreis*

*Tonkabohnen-Mousse auf Frucht-Spiegel
ab 61,00 EUR*

Menü 9

*Warmer Linsensalat
mit gebratenen Garnelenschwänzen und zerlassener Kräuterbutter*

*Lendchen vom Rind und Schwein
an Champignon-Rahmsoupe, hausgemachten Spätzle und saisonales Marktgemüse*

*Ingwer Creme Brûlée mit Mango-Kompott
ab 62,50 EUR*

Menü 10

*Tatar von frischem Lachsfilet
mit kleinem Salatbukett*

Festtagssuppe

*Hirschrücken aus heimischer Jagd im Ganzen gebraten
mit Wacholderrahm, frischer Preiselbeer-Birne, sautierten Pfifferlingen (saisonal), Brokkoliröschen und
Dauphinekartoffeln*

Crème Brûlée mit Vanille-Apfelkompott

Preis auf Anfrage

Menü 11

*Carpaccio vom Rind
mit Rucolasalat und Parmesanhobel*

Mango-Curry-Rahmsuppe mit gebratenen Riesengarnelen

Zitronensorbet

*Rinderfilet „Surf and Turf“
mit gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

Warm aufgeschlagene Weißweinsabayone auf Cassis-Sorbet

ab 81,50 EUR

***Fragen Sie gerne auch nach saisonalen Angeboten, wie Spargel, Erdbeeren oder Wild,
Wir stellen Ihnen, je nach Saison, entsprechende Menüs zusammen.***

Vegetarisches

Vorspeisen

Mediterranes, eingelegtes Gemüse

Vegetarisches Rote Bete-Carpaccio mit Frischkäse und Salatbukett

Bunter Salat mit Balsamico-Vinaigrette

Suppen

Grüne Erbsensuppe mit Brotchips

Tomaten-Kokos-Suppe

Mango-Curry-Suppe

Hauptgerichte

Kichererbsencurry mit Reis

Gemüsestrudel auf Tomaten-Oreganospiegel

Gefüllte Zucchinischiffchen mit Tomatensugo

Gebratenes Gemüse mit Schafskäse

Tagliatelle mit Tomatensugo und Oliven

Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Basilikumcreme

Der Menüpreis richtet sich nach der Zusammensetzung der Komponenten.

Kindermenü 1

Buchstabensüppchen

*Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites
und Ketchup*

*Gemischtes Eis
ab 16,50 EUR*

Kindermenü 2

Salat mit Kracherle

*Schweinemedallion auf Rahmsauce,
buntem Gemüse und Spätzle*

*Vanilleeis mit Früchten
ab 16,50 EUR*

Kindermenü 3

Flädlesuppe

Spaghetti mit Tomatensauce

*Gefüllter Crêpe mit Erdbeerkonfitüre
ab 13,50 EUR*

**Oder hätten Sie lieber anstelle eines servierten Desserts
ein Dessertbuffet – so wählen Sie bitte
aus den folgenden Vorschlägen:**

Dessertbuffet 1

*Zweierlei Fruchtmousse, Rote Grütze, Salat von frischen Früchten,
Apfelstrudel mit Vanillesauce,*

ab 19,50 EUR

Dessertbuffet 2

*Mousse au chocolate von dunkler Schokolade, Salat von frischen Früchten,
Grießflammeri auf Himbeerspiegel, Mango-Crème*

ab 22,50 EUR

Dessertbuffet 3

*Mousse au chocolate von dunkler Schokolade, Crème Brûlée, Passionsfrucht-Crème,
Salat von frischen Früchten, Panna Cotta,
gefüllte Crêpes,*

ab 24,90 EUR

*Möchten Sie Ihren eigenen Kuchen zur Kaffeetafel reichen,
so erlauben wir uns pro Gedeck 4,70 EUR zu berechnen.*

*Die von Ihnen mitgebrachten Kuchenplatten und Behältnisse bitten wir am Ende der Veranstaltung gleich
wieder mitzunehmen.*

*Für das Einbringen der Hochzeitstorte berechnen wir pauschal 55,-- EUR für Lagerung sowie die
Präsentation auf einem Wagen mit Sprühfeuer.*

*Erfolgt die Präsentation der Hochzeitstorte außerhalb des Dessertbuffet, so berechnen wir zusätzlich
eine Tellerpauschale von 3,-- EUR je Person.*

Kleiner Imbiss

(zu später Stunde)

je Portion:

*Feurige Gulaschsuppe
ab 8,50 EUR*

*Käsevariation vom Brett
ab 14,50 EUR*

*Käsevariation vom Brett mit Landjägern, Schinken und Pfefferbeißern
ab 15,50 EUR*

*Currywurst-Topf mit kleinen Brötchen
ab 8,50 EUR*

*Currywurst-Topf mit Pommes Frites
ab 11,50 EUR*

Candy Bar

- süß oder sauer -

Auf Anfrage.

Buffets

Hochzeits-Buffer

Vorspeisen

*Eine Auswahl von verschiedenen hausgemachten Antipasti:
Zucchini, Auberginen, Paprika, Pilze, Oliven, getrocknete Tomaten*

*Tomate-Mozzarella / Variationen vom Lachs /
Senf-Dill-Sauce*

Salate

*Gurkensalat / Karottensalat / Rote-Bete-Salat / Bohnensalat / Tomatensalat
verschiedene Blattsalate
Hausdressing / italienischem Dressing*

Hauptgerichte

*Roastbeef im Ganzen gegart / Thymianjus
Schweinelende / Champignonrahmsoupe
Wiener Schnitzel vom Kalb / Wildpreiselbeeren
Zucchinischiffchen / Tomatensugo*

*Kartoffelgratin / hausgemachte Spätzle
Pommes frites / frisches Marktgemüse*

Dessert

*Crème Brûlée / Kaiserschmarrn mit Vanillesoße / gefüllte Crêpes /
Mousse von der dunklen Schokolade*

ab 83,50 EUR

Sommer-Buffet

Vorspeisen & Salate

*Eine Auswahl von verschiedenen hausgemachten Antipasti:
Zucchini, Auberginen, Paprika, Pilze, Oliven, getrocknete Tomaten /
verschiedene italienische Salami / Parmesan
Auswahl von Blattsalaten an Traubenkernöl-Vinaigrette / italienischem Dressing*

Suppe

Tomaten-Kokos-Chili-Suppe

Hauptgerichte

*Geschmorter Kalbsbraten an Thymianjus
Maispouardenbrust auf Oliven und Tomaten
Gebratener Wolfsbarsch auf Lauchgemüse*

Kichererbsencurry (vegetarisch)

*Duftreis / Rosmarinkartoffeln /
Pappardelle / in Olivenöl gebratenes Gemüse*

Dessert

*Salat von frischen Früchten / Crème Brûlée / Panna Cotta an Himbeermark /
gefüllte Crêpes / Mousse von der dunklen Schokolade*

ab 73,50 EUR

Mediterranes-Buffet

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapern und Zitrone

Antipasti-Gemüse / Gemüsesticks

verschiedene italienische Salami

Salate

Tomate-Mozzarella mit Basilikum / Salat von Rucola mit Oliven

Salat von Farfalle mit getrockneten Tomaten

Weißer Bohnensalat mit Tomaten und Cabanossi

Bauernsalat mit Schafskäse / Karottensalat / verschiedene Blattsalate

italienisches Dressing / Olivenöl und Balsamico

Baguette mit Butter

Suppe

Rahmsuppe von der Strauchtomate mit Basilikumklößchen

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Schweinefilet auf gebratenem Gemüse

Kross gebratener Zander auf Gemüsestreifen und Oregano

Geschmortes Poulardenbrüstchen aus dem Tomaten-Kräutersud

Tagliatelle mit Tomatensugo und Oliven (vegetarisch) / Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Gemüse

Dessert

Mascarponecrème / Panna Cotta mit Himbeersauce / Pfirsichcreme

Salat von frischen Früchten

Mousse von der dunklen Schokolade

ab 77,50 EUR

Burg Ravensburg-Buffer

Vorspeisen

Variation von Lachs- und Makrelenfilet

Marinierter Tafelspitz

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse

Sahnemeerrettich / Senf-Dill-Sauce

Salate

Gurkensalat / Karottensalat / Rote-Bete-Salat /

Rettichsalat / Krautsalat / Tomatensalat

Auswahl an Blattsalaten mit Hausdressing

Suppe

Kartoffelcrèmesuppe mit Speckwürfeln

Hauptgerichte

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Pilzsoße

Gebratenes Zanderfilet in Safransauce

oder

Schweinelendchen im Kräutermantel an Lembergersoße

Tranche vom Lachs auf Nudeln an Tomatensoße

Beilagen:

saisonales Marktgemüse / Rosmarinkartoffeln /

hausgemachte Spätzle / Kartoffelgratin

Vegetarisches Gericht

Gemüsestrudel an Tomatensauce

Dessert

Mousse von brauner Schokolade / Salat von frischen Früchten / Schokoladen Crème Brûlée /

Panna Cotta mit Himbeersauce / Passionsfruchtcreme /

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße

ab 76,500 EUR

Allgemeine Geschäftsbedingungen der S & L Gaststättenbetriebsgesellschaft GbR für Veranstaltungen auf der Burg Ravensburg in Sulzfeld – Stand: Februar 2024

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen auf der Burg Ravensburg, Mühlbacher Straße 84, D-75056 Sulzfeld. Betreiber ist die S & L Gaststättenbetriebsgesellschaft GbR, Mühlbacher Straße 84 - 86, D-75056 Sulzfeld/Baden.

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten und Funktionsräumen auf der Burg Ravensburg – insbesondere im Restaurant, im Rittersaal, im Palas und der Traukappelle sowie für Lieferungen und gastronomischer Versorgung unseres Hauses.

Ein voller „à la carte-Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü oder Buffet vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden.

Das Mitbringen eigener Lebensmittel durch den Veranstalter ist nur gestattet, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde. Eine Haftung des Gastronomiebetriebes für mitgebrachte Lebensmittel, wie z.B. Kuchen, sowie für Lebensmittel, die der Gast nicht sofort verzehrt, sondern mitnimmt, um sie außerhalb des Betriebes zu verzehren, ist ausdrücklich ausgeschlossen, sofern nicht der Nachweis erbracht wird, dass die Ursache des Schadens vom Gastronomiebetrieb zu vertreten ist.

Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menü-Karten oder Blumendekoration, sowie für diese Veranstaltung eventuell anfallende Erlaubnisgebühren werden extra berechnet.

Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte bedürfen unserer vorherigen Zustimmung.

Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste werden die ersparten Aufwendungen von uns in Abzug gebracht. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden. Andernfalls wird für sie jeweils in Höhe des vereinbarten Preises für die anderen Gäste eine zusätzliche Zahlung fällig.

Bei Veranstaltungen, die sich über 24 Uhr nachts ausdehnen berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 65,-- EUR für jeden anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses je angefangener Stunde. Die Sperrstunde bei uns ist auf 03:00 Uhr festgesetzt, Musikende ist um 02:30 Uhr. Für Abbauarbeiten des Veranstalters oder von ihm beauftragter Dritter, die sich nachts über 03:30 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 150,-- EUR für jeden anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses je angefangener Stunde.

Alle Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als vier Wochen vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten.

Unsere Rechnungen sind grundsätzlich nach Abschluss der Veranstaltung in bar zu begleichen. Die Zahlung mit EC-Karten, Überweisung nach Rechnungsstellung, ist nur bei besonderer Vereinbarung möglich. Bei Rechnungsstellung ist der Betrag zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb von 3 Tagen ab Zustellung der Rechnung.

Bei Veranstaltungen, an denen mehr als 15 Personen beteiligt sind, ist bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 90% der zu erwartenden Rechnungssumme, inklusive aller Nebenleistungen, Zuschlägen etc., zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.

Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis (90%) abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Dabei wird zusätzlich der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von 40,-- EUR pro Person in Ansatz gebracht.

Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z.B. Brandschutz bei Dekoration etc.). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, andernfalls hat der Veranstalter die Kosten für Abtransport und Lagerung zu tragen. Größere Verunreinigungen (z.B. nach Spielen oder künstlerischen Aufführungen) werden zusätzlich berechnet.

Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

Auf der Burg Ravensburg bieten eine schöne Auswahl an Kuchen und Torten an. Gerne können Sie zusätzlich ganze Torten oder Kuchen bei uns bestellen, die wir dann als Buffet aufbauen. Für alle selbstgelieferten Backwaren, die der Zustimmung von uns bedarf, berechnen wir für unsere Servicemitarbeiter, Geschirraufwand, Vorbereitungskosten, Auf- und Abbau des Kuchenbuffets, Servietten, Dekoration u.ä. pro Gedeck 4,70 EUR.

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass wir den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend verpflichtet sind, von jeder selbst mitgebrachten Torte, Kuchen oder ähnlichem (bspw. Fingerfood) eine Rückstellprobe aus hygienischen Gründen zu entnehmen und aufzubewahren. Hierfür berechnen wir jeweils einen pauschalen Servicebetrag in Höhe von 10,-- EUR.

Passende Tisch- und Blumendekoration bereiten wir je nach Anlass individuell und farblich abgestimmt gerne für Sie vor (Preis richtet sich nach Tafelgröße, materiellem Aufwand und Jahreszeit). Blumengestecke oder Vasen berechnen wir je nach gewünschten Blumen und Aufwand. Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen. Menükarten von uns gefertigt mit persönlichem Anlass, 18,-- EUR Gestaltungspauschale, Ausdruck pro Stück 2,-- EUR.

SONSTIGES:

Umsatzgarantie

Die Umsatzgarantie für die exklusive Nutzung unserer Räumlichkeiten beträgt:

Rittersaal	2.700,-- EUR
Palas	3.500,-- EUR
Rittersaal & Palas	6.200,-- EUR
Burgterrasse	500,-- EUR

Nutzung unserer Traukapelle und des Rittersaals

Hierfür veranschlagen wir eine Reinigungs- und Nutzungspauschale in Höhe von 275,-- EUR.

Bitte beachten Sie, dass die Traukapelle **nur** für kirchliche Trauungen, nicht aber für standesamtliche Trauungen genutzt werden darf. Taufen dürfen nur in Verbindung mit einer kirchlichen Trauung abgehalten werden. Wir möchten Sie darum bitten in der Traukapelle keine stark farbigen Blüten zu streuen. **Das Streuen von Reis ist generell untersagt.**

Trauung auf der Wiese neben dem Torhaus

Bei gutem Wetter können standesamtliche und auch kirchliche Trauungen im Außenbereich auf der Wiese neben dem Torhaus abgehalten werden. Hierfür berechnen wir ein Bereitstellungsentgelt in Höhe von 275,-- EUR.

Für die Bestuhlung der Wiese setzen Sie sich bitte mit dem Rathaus Sulzfeld (Telefon 07269 / 780) in Verbindung, alternativ besteht die Möglichkeit die Bestuhlung in Eigenregie zu übernehmen.

Den Trautisch und die Stühle mit Hussen für das Brautpaar stellen wir zu Verfügung. Sollte die Trauung bei schlechtem Wetter in einem der Veranstaltungsräume (Palas) stattfinden, so fällt hierfür eine Umbaupauschale von in Höhe von 350,-- EUR an.

Die Burg Ravensburg exklusiv für einen Tag

Für die exklusive Nutzung der gesamten Burg Ravensburg für einen Veranstaltungstag erlauben wir uns einen Mindestumsatz zugrunde zu legen. Der Mindestumsatz für Speisen und Getränke beträgt in diesem Fall 17.500,-- EUR, zuzüglich eventuell anfallender weiterer Pauschalen wie beispielweise Reinigung, Umbau etc. – diese zählen hierbei nicht in den Mindestumsatz hinein.

Umbauaufwandspauschale

Es stehen Ihnen verschiedene Bestuhlungsformen zur Verfügung. In unseren Veranstaltungsräumlichkeiten sind Tafeln gestellt, welche nach Ihren Wünschen gestaltet werden können. Gerne stellen wir Ihnen auch runde Tische zur Verfügung. Für den daraus resultierenden Umbau erlauben wir uns Ihnen eine Aufwandspauschale in Höhe von 400,-- EUR in Rechnung zu stellen.

Dekoration

Bitte beachten Sie, dass sämtliches Equipment (Dekoration, Geschenke, Musikanlage etc.) **am Ende der Veranstaltung** mitgenommen werden muss, da die Räumlichkeiten stets für Veranstaltungen wieder vorbereitet werden müssen. Für zurückgelassene Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Außerdem können wir Dekoration und Kuchen aus logistischen Gründen erst am Veranstaltungstag ab 11 Uhr annehmen. Eine Lagerung im Vorfeld ist nur vorbehaltlich Verfügbarkeit, mit vorangegangener Absprache und nicht generell möglich. Wenn Sie die Dekoration selbst vorbeibringen, unsere Mitarbeiter jedoch die Tische anschließend nach Ihren Vorgaben dekorieren sollen, so berechnen wir für den Arbeitsaufwand je Tafel 40,-- EUR.

Hochzeitstorte

Für das Einbringen der Hochzeitstorte berechnen wir pauschal 55,-- EUR für Lagerung sowie die Präsentation auf einem Wagen mit Sprühfeuer. Die von Ihnen mit gebrachten Kuchenplatten und Behältnisse bitten wir am Ende der Veranstaltung gleich wieder mitzunehmen.

Kinderregelung

Kinder bis 2 Jahre sind kostenfrei. Bei Kindern im Alter von 2 - 5 Jahre berechnen wir pauschal 15,-- EUR, von 6 - 11 Jahren berechnen wir 50% des Menü- oder Buffetpreises. Bei Kindern ab 12 Jahren berechnen wir den vollen Preis.

Lautstärke

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Lautstärke in den Veranstaltungsräumen und auf dem gesamten Burggelände ab 24 Uhr mit Rücksicht auf die benachbarten Wohnhäuser entsprechend angepasst werden muss.

Feuerwerk

Wir möchten Sie bitten ein geplantes Feuerwerk mit uns abzusprechen.

Für das Abbrennen eines Feuerwerks in Eigenregie bedarf es einer Genehmigung durch die Gemeinde Sulzfeld. Wir weisen darauf hin, dass sämtliche Reste eines Feuerwerks durch den Veranstalter zu entsorgen sind. Bei Zuwiderhandlung sind wir gezwungen, die Entsorgungskosten in Rechnung zu stellen.

In unseren Räumen und auf dem gesamten Burggelände ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern aller Art, Wunderkerzen im Restaurant und in den Veranstaltungsräumen sowie Tischfeuerwerk und Skylaternen nicht

erlaubt. Konfetti, Reis u.ä. sind in den Räumen und auf dem gesamten Burggelände ebenfalls verboten. Bei Verstoß berechnen wir pauschale Reinigungskosten in Höhe von 275,-- EUR. Für entstandene Schäden des Raumes und des Mobiliars/Inventars haftet der Veranstalter.

Kerzenleuchter

Auf Wunsch: 5-armiger Silberkerzenleuchter inklusive Reinigungsgebühr je Leuchter 19,50 EUR zzgl. Stabkerze je Stück, 1,50 EUR. Stumpenkerzen je Stück, 3,50 EUR.

Reinigung:

Für die Endreinigung unserer Veranstaltungsräume berechnen wir pauschal 135,-- EUR. Bei erheblicher Verunreinigung erheben wir zusätzliche Reinigungskosten gemessen an Aufwand und Zumutbarkeit.

Organisation

Wir nehmen uns viel Zeit, Ihnen unsere Räumlichkeiten zu zeigen und beraten Sie bezüglich des generellen Ablaufs Ihrer Veranstaltung. Für die Detailabsprache vereinbaren wir mit Ihnen 8-12 Wochen vor der geplanten Veranstaltung einen Termin. Dort wird die Buffet- oder Menüauswahl getroffen, Weine verkostet, einen Ablaufplan für die Veranstaltung und Sitzpläne erstellt. Am Tag der Feier besprechen wir nochmals den genauen Ablauf mit Ihnen hinsichtlich Programmpunkte, Hochzeitstorte etc. Unsere Organisationspauschale für all dies beträgt 155,-- EUR.

Stuhlhussen

Gerne verkleiden wir unsere Stühle festlich mit Stuhlhussen. Für Bereitstellung und Reinigung berechnen wir pro Husse 8,50 EUR.

Schlussbestimmungen:

Änderungen, Ergänzungen sowie die Aufhebung dieses Vertrages bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für die Aufhebung des Schriftformerfordernisses selbst.

Erfüllungs- und Zahlungsort: S & L Gaststättenbetriebsgesellschaft GbR, Mühlbacher Straße 84 - 86, D-75056 Sulzfeld. In den Fällen des § 38 Abs.1 und 2 ZPO gilt der Gerichtsstand am Sitz des Betreibers (S & L Gaststättenbetriebsgesellschaft GbR, Mühlbacher Straße 84, D-75056 Sulzfeld) als vereinbart.

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Sind oder werden einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder undurchführbar, so bleibt die Gültigkeit dieses Vertrages im Übrigen unberührt. Ungültige oder undurchführbare Bestimmungen sind einvernehmlich durch solche zu ersetzen, die unter Berücksichtigung der Interessenlage beider Parteien den gewünschten wirtschaftlichen Zweck zu erreichen geeignet sind. Entsprechendes gilt für die Ausfüllung von Lücken, die sich in diesem Vertrag etwa herausstellen könnten.