

Bankett

Mappe



Familientreffen

Geburtstage

Konfirmationen

Kommunionen

Firmenfeiern

Vereinsfeste

Hochzeiten

Taufen

etc.

Auflage 2025

Inhalt

Bankettmappe

- Informationen über uns
- Räumlichkeiten
- Empfang & Abendimbiss
- Menü- & Büffet Vorschläge
- Kaffeezeit
- Übernachtungen im Hotel
- Informationen
- Kontakt



Wir

Team & Familie

Liebe Gäste,

wir lieben und leben unseren Beruf jeden Tag. Gegründet 1961 und mittlerweile in die Hände der 3. Generation weitergereicht, das alleine spricht für uns und unsere Erfahrung.

Unsere Bankettabteilung wird mit Ihnen Ihre Feier so gestalten, dass keine Wünsche offen bleiben. Genießen Sie das Ambiente unserer Räumlichkeiten und den speziellen Flair des gesamten Hauses. Sie werden schnell merken, dass nicht nur wir als Inhaber unser Motto

„Freizeit angenehm gestalten.“

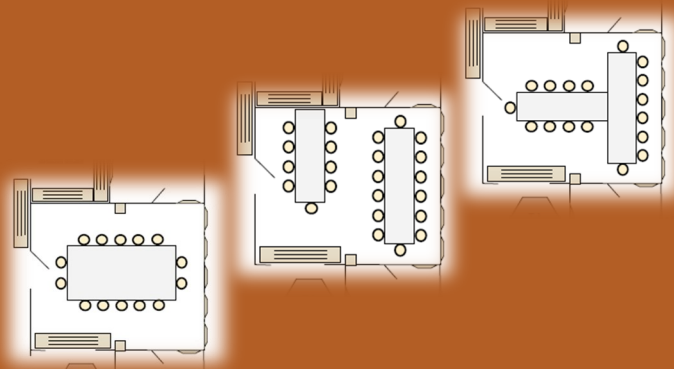
Leben sondern auch jeder einzelne unserer Mitarbeiter.



Raumkonzept

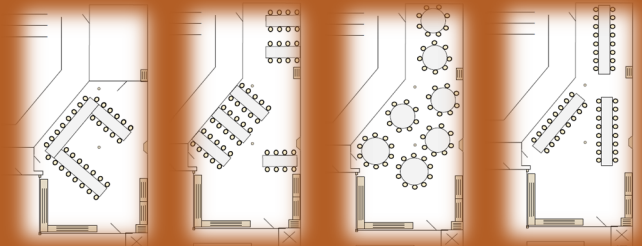
Rustikales Nebenzimmer

Im Restaurantbereich steht Ihnen unser rustikales Nebenzimmer mit 2 kleinen Terrassen zur Verfügung. Zum Feiern mit 14 - 23 Personen geeignet



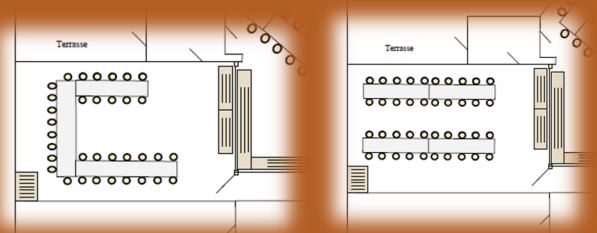
Veranstaltungsraum

Modern und zeitlos, gleichzeitig charmant durch seine untypische Form. Unser Veranstaltungsraum mit direktem Terrassenzugang und Blick in die Waldenburger Berge. Zum Feiern mit 30-60 Personen geeignet.



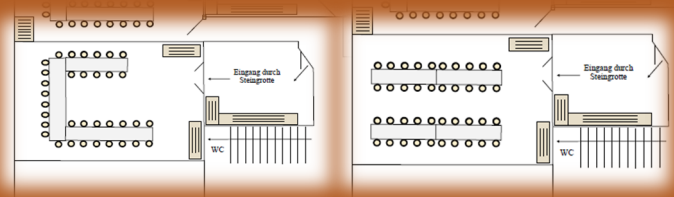
Saal 1

Klassisch und schlicht begeistert unser Saal 1 seine Gäste. Auch hier ist der direkte Zugang zur Terrasse möglich und über die 4 Fenster hat man einen schönen Blick ins Grüne. Zum Feiern mit 16 - 36 Personen geeignet.



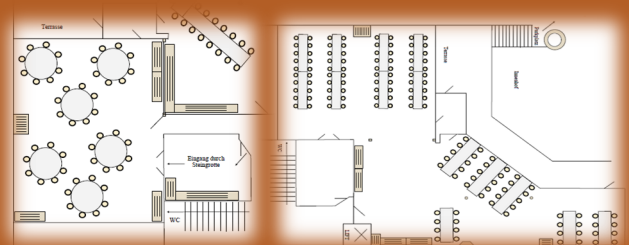
Saal 2

Klassisch und schlicht begeistert auch unser Saal 2 ein besonderes Highlight ist der Eingang durch unsere Steingrotte. Auch hier haben Sie einen Blick ins Grüne. Zum Feiern mit 16 - 32 Personen geeignet.



Kombi Räume

Für große Feierlichkeiten sind unsere Räume flexibel kombinierbar und bieten dann Platz bis zu 160 Personen. Saal 1+2 / Veranstaltungsraum + Saal 1 / Veranstaltungsraum + Saal 1+2



Empfang

Getränke

Sekt / Orangensaft	6,90 €
Sekt / Hugo / Aperol Spritz	7,90 €
Frühtecocktail mit Früchtespieß	6,90 €
Glühwein / Frühtepunsch	6,90 €
Bouwle von der Erdbeere (<i>Saison</i>)	7,80 €

Kombinationen von zwei verschiedene Angeboten,
hierfür verrechnen wir einen Aufpreis + 1,50 €

Ihr Empfang steht Ihnen für ca. 45 Minuten inklusive Ihrer gebuchten Getränke zur Verfügung.

Speisen

Blätterteig Gebäck <i>Frischkäse/Gemüse</i>	1,80 €
Blätterteig Gebäck <i>Speck/Zwiebel</i>	1,80 €
Blätterteig Gebäck <i>Lachs</i>	1,80 €
Shrimpscocktail auf Salat <i>im Glässchen</i>	3,10 €
Melonenschiffchen <i>mit geräuchertem Schinken</i>	2,90 €
Tomate/Mozzarella <i>im Glässchen</i>	3,10 €
Tomate/Mozzarella <i>Spießchen</i>	3,20 €
Baguette Schnittchen <i>Kräuterfrischkäse</i>	2,90 €
Baguette Schnittchen <i>geräucherter Schinken</i>	2,90 €
Baguette Schnittchen <i>geräucherter Lachs</i>	3,20 €
Mini Pizzen <i>Tomate/Käse</i>	2,90 €
Mini Pizzen <i>Salami</i>	2,90 €
Mini Pizzen <i>Schinken</i>	2,90 €
Mini Flammkuchen <i>Zwiebel/Speck</i>	2,90 €

Abendimbiss

Kühl und Lecker

Feine Käseplatte mit Weich- & Hartkäse
garniert mit Trauben & Salzcracker

Gerauchtes wie Salami & Schinken, Landjäger uvm.
dazu Sauergemüse, Baguette, Brot & Butter

11,40 € - pro Person

Warm und herzlich

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Baguette & Brot

7,90 € - pro Person

Infos

Berechnung beim Empfang

Die ausgeschriebenen Preise bei den Getränken werden pro angemeldete Person berechnet.

Die ausgewiesenen Preise der Speisen beziehen sich pro Stück. Wir berechnen die Mengen der von Ihnen bestellten Anzahlen.

Unsere Kalkulationsempfehlung liegt bei 3 Teile pro Person, diese Erfahrung kommt aus den letzten Jahren!

Menue

Menü 1

Tomatencremesüppchen mit Sahnehaube & Croutons

Bunte Salatauswahl

Rostbraten, Putenschnitzel, Schweinefiletmedaillons
mit Röstzwiebeln und Champignons
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin,
feines Gemüse und passende Soßen

Dessertteller „Sonneck“

Crème Brûlée / Mousse au Chocolate / Armer Ritter

47,20 € - Preis pro Person

Menü 2

Klassische Hochzeitssuppe
mit Flädle, Klößchen, Eierstich, Maultasche, Gemüse

Kleiner Salatteller

Braten von der Hirschkalbskeule und vom Kalbsbug
dazu hausgemachte Spätzle, Semmelknödel,
feines Gemüse und passende Soßen

Tasse Kaffee **oder** 1 Kugel Eis mit Sahne

41,50 € - Preis pro Person

Erweiterungen

Ergänzen Sie Ihr Menü

Kraftbrühe mit Klößchen	6,30 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle	6,30 €
Kraftbrühe mit Nudeln/Gemüsestreifen	6,30 €
Kleiner Salatteller	6,50 €
Bunte Salatauswahl vom Büffet	7,50 €
Blattsalate + Speckstreifen/Croutons	7,00 €
Lachs-Schollen-Röllchen	+ 3,20 €
Mini Cordon bleu (<i>Schwein/Pute</i>)	+ 3,00 €
Panierte Schnitzel (<i>Schwein/Pute</i>)	+ 2,50 €
Apfelküchle (<i>2Stück</i>) mit Vanilleeis + Sahne	8,50 €
Mousse au Chocolate mit Früchten (<i>im Glas</i>)	8,90 €
2 Kugeln Eis mit Sahne	4,50 €
Obstsalat mit Eis mit Sahne	7,90 €
Mascarpone Türmchen an Beerenkompott	9,50 €

Vegetarische Alternativen

Gemüsebrühe mit Grießklößchen	6,30 €
Kürbiscremesüppchen (<i>Saison</i>)	7,10 €
Spargelcremesüppchen (<i>Saison</i>)	7,10 €
Möhrenrahmsüppchen <i>mit Sahnehaube</i>	6,30 €
Blattsalate + Tomate/Mozzarella	7,50 €
Gemüsebratlinge mit Rahmchampignons	+ 3,00 €
Zucchini gefüllt mit Ratatouille	+ 3,50 €
Gemüsestrudel/Gemüsetaschen	+ 3,00 €
Champignons gefüllt mit Spinat/Parmesan	+ 3,20 €

Menue

Menü 3

Vorspeiseteller mit Melone-Schinken-Schiffchen,
Lachstatar, Blätterteiggebäck, gebratene Garnele

Braten von dem Schweinenacken und vom Kalbsbug
dazu hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Kroketten,
feines Gemüse und passende Soßen

Mousse au Chocolate mit Früchtedekor

43,00 € - Preis pro Person

Infos

Änderungen am Menü

Alle Menüs sind ab 25 Personen (Vollzahler) gegen
Aufpreis von 2,50 € auch als Buffet erhältlich,
sprechen Sie uns hierfür einfach an.

Zusätzliche Beilagen

Kroketten / Bratkartoffeln / Kartoffelgratin	+ 1,00 €
Reis / Knödel / Schupfnudeln / Pommes	+ 1,00 €
Bunt Gemüse (4 Sorten)	+ 4,50 €

Buffet

Schwäbisch Hall

Kraftbrühe mit Grießklösschen & Flädle

Bunte Salatauswahl mit frischem Kartoffelsalat,
mehreren Blattsalaten und 2 Dressings
Schinkenroulade & Blätterteigtaschen (Frischkäse)
Bauernbrot und Griebenschmalz

Mini Cordon bleu vom Schwein

Sauerbraten vom Rind (nach Oma's Rezept)

Vegetarischer Gemüsestrudel mit Tomatensoße

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Schupfnudeln
dazu glasiertes Möhrengemüse, Mandelbrokkoli
und Blumenkohl sowie passende Soßen

Desserttraum aus'm Glas

Mascarpone-Zimt-Creme mit Pfirsichkompott

Mousse au Chocolate

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Hausgemachter Obstsalat

59,90 € - pro Person

Infos

Buchbarkeit unserer Buffets

Alle Buffets sind grundsätzlich erst ab 25 Personen
(Vollzahler) buchbar, wir bitten um Verständnis.



Buffet

Mein Tag

1 Glas Sekt oder Sektorange zur Begrüßung

Bunte Salatauswahl mit 3 Dressings

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Melonenspalten mit Schwarzwälder Schinken

Frisches Baguette und Butter

Rostbraten & Schweinefiletmedaillons
mit Röstzwiebeln und Champignons

Vegetarisches Zucchini-Kartoffel-Tomaten-Gratin
dazu Kartoffelkrusteln, Spätzle, Bratkartoffeln
sowie feines Gemüse und passende Soßen

Desserttraum aus ´m Glas

Frisches Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersoße

Grießflammerie mit Pfirsichsoße

54,60 € - pro Person

Buffet

Genießen für Große

Kraftbrühe mit Klößchen und Gemüsestreifen

Bunte Salatauswahl mit 3 Dressings

Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich

Anti Pasti, Baguette und Butter

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Braten vom Schweinenacken

Vegetarische Gemüsebratlinge mit Rahmchampignons
dazu hausgemachte Spätzle, Kroketten
sowie feines Gemüse und passende Soßen

Desserttraum aus ´m Glas

Joghurtmousse mit Sauerkirschen

Armer Ritter mit Apfelkompott

Marinierter Melonensalat mit Minze

Mousse au Chocolate

Schnäpsle für den Magen (*Williams Christ / Himbeergeist*)

61,30 € - pro Person



Kaffeezeit

Kaffeegedeck „Sonneck“

Sie bringen Ihre Kuchen & Torten selbst mit, um alles andere kümmern wir uns.

Alle Warmgetränke sind über die Zeit von 1,5 Stunden inklusive - Kaffee/Tee/Kakao/Cappuccino/etc.

8,70 € - pro Person

Kaffeegedeck „Pur“

Sie bringen Ihre Kuchen & Torten selbst mit, wir stellen alles notwendige an Geschirr/Besteck & Servietten zur Verfügung. Warmgetränke werden beim Servicepersonal a la Minute bestellt & berechnet.

2,50 € - pro Person

Kaffeegedeck „All In“

Wir kümmern uns um alles für Sie, es wird eine tolle Auswahl an Kuchen & Torten für Sie besorgt (3-4 Sorten je nach Verfügbarkeit).

Alle Warmgetränke sind über die Zeit von 1,5 Stunden inklusive - Kaffee/Tee/Kakao/Cappuccino/etc.

15,50 € - pro Person

Dekoration

Standard Deko

Diese Kosten fallen bei allen Reservierungen grundsätzlich an, sobald Sie einen eigenen Raum wünschen oder separat sitzen möchten.

Ebenfalls bei Veranstaltungen die im Restaurantbereich stattfinden sofern Sie ein Menü bestellt haben.

Wir richten unsere Tische/Räume für Sie schick her mit farblich passenden Blumen/Kerzen/Servietten und zusätzlicher Tischdekoration.

4,00 € - pro Person

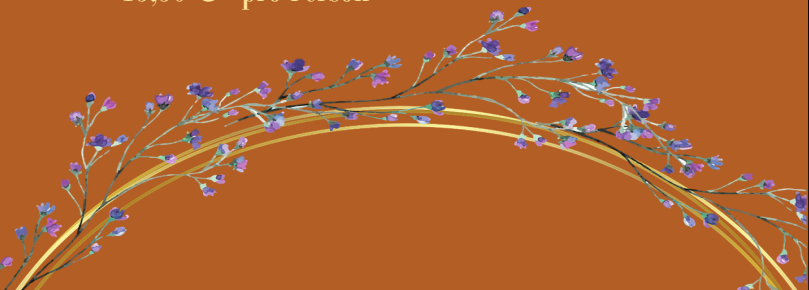
Deko selbst mitbringen

Gerne dürfen Sie Ihre Blumen/Kerzen/Servietten selbst mitbringen. Wir bitten um rechtzeitiges Abgeben der Dekoration am Vortag, dann übernehmen wir das aufstellen auf den Tischen für Sie. (ggf. Aufwandspauschale)

Blumengestecke

Auf Wunsch bestellen wir für Sie bei unseren Floristikpartnern Blumengestecke/Sträuße/Kränze/o.ä. ganz nach Ihren Vorstellungen.

Die Preise hierfür sind individuell abhängig von Ihren Wünschen. Alle anfallenden Kosten der Floristen werden Ihnen weiter berechnet.



Unser Hotel

Infos

Entspannt übernachten

Bei uns stehen Ihnen 46 Hotelzimmer (EZ/DZ) in 4 unterschiedlichen Kategorien zur Verfügung.

Einzelzimmer

Standard / Komfort	76,00 € / 86,00 €
Superior / DeLuxe	91,00 € / 99,00 €

Doppelzimmer

Standard / Komfort	111,00 € / 126,00 €
Superior / DeLuxe	136,00 € / 150,00 €

Die o.g. Preise für EZ/DZ sind Zimmerpreise pro Nacht.

Mehrbett- & Familienzimmer Preise auf Anfrage.

Frühstück vom Büffet

Erleben Sie am Morgen ein leckeres Frühstück. Bei uns können Sie jeden Morgen nach Herzenslust schlemmen. Wir bieten Wurst/Käse, Rohkost, Müsli, Obst, Joghurt, Süße Aufstriche, Eierspeisen, Speck, Brot/Brötchen, Kaffee/Tee, Säfte/Wasser, uvm.

Preise fürs Frühstück

Hotelgast	12,00 € / Person
Externer Gast	18,50 € / Person
Externer Gast / Kind 0-5 Jahre	6,50 € / Person
Externer Gast / Kind 6-12 Jahre	11,50 € / Person

Zeit fürs Frühstück

Mo / Di / Mi / Do / Fr / Sa	06.15-09.45 Uhr
So	07.30-10.00 Uhr

Musik & Beschallung im Raum

Unser Haus liegt in mitten einer bewohnten Ortschaft und wir haben darüber hinaus noch 46 Hotelzimmer. Deshalb gibt es Einschränkungen gegenüber einer Halle im Industriegebiet oder einer Diskothek.

Eine Beschallung von Band/DJ/Alleinunterhalter ist bei uns nur bis 24:00 Uhr in annehmbarer Lautstärke möglich. **Anschließend nach 24.00 Uhr ist eine Beschallung nicht erlaubt.** So dass weder die Nachbarschaft noch die Hotelgäste durch Ihre Musik im Veranstaltungsraum gestört werden. Grundsätzlich muss, was die Lautstärke/ Bass/etc. angeht aber immer dem Personal Folge geleistet werden. Im Normalfall wird hier direkt mit dem DJ/Band/etc. gesprochen und diese drosseln dann den Bass/Lautstärke ohne dass die Gesellschaft etwas merkt.

Aufenthalt im Außenbereich

Das Aufhalten in den Außenbereichen ist bis 22:30 Uhr möglich. (Terrassen/Balkone/Innenhof/Gartenbereich) Die Türen und Fenster der Veranstaltungsräume sollten danach geschlossen bleiben. Beim Kommen und Gehen bitten wir Sie und Ihre Gäste sich in den Außenbereichen leise & rücksichtsvoll zu verhalten.

Feuerwerk & Konfetti

Das Abfeuern von Feuerwerken und das Streuen von Konfetti ist auf unserem kompletten Grundstück (innen/außen) verboten. Sollten Sie unserem Verbot nicht nachkommen, haften Sie als Gastgeber für entstehende Kosten durch Reinigung/Reparaturen/Beschädigungen/etc.



Infos

Länger Feiern

Ihre Feier soll etwas länger gehen? Gerne können wir das so vereinbaren. Eine reguläre Bewirtung ist bis maximal 01.00 Uhr möglich. Verlängern können Sie dieses Zeitfenster bis maximal 02.30 Uhr.

Für die Verlängerung fallen folgende Kosten für Sie pauschal an (zzgl. Getränke Verbrauch):

Bereitstellungspauschale 20 - 40 Pax	350,00 €
Bereitstellungspauschale 40 - 60 Pax	500,00 €
Bereitstellungspauschale 60 - 80 Pax	700,00 €

Allgemeines

Zusätzlich zu allen benannten Punkten gelten immer unsere AGB's diese finden Sie auf unserer Homepage. www.sonneck-klenk.de

Wir weisen darauf hin, dass alle anfallenden Kosten die durch evtl. anfallende Beschwerden anderer Gäste über Ihre Feierlichkeit/Gäste bzgl. Ruhestörungen etc. entstehen Ihnen als Gastgeber berechnet werden.

Stornierung

Eine Stornierung der Veranstaltung ist bis 4 Wochen vorher kostenfrei möglich, bei einer späteren kompletten Stornierung berechnen wir Ihnen 25 % vom geplanten Auftragsvolumen.

Berechnung

Anzahlung

Bei einer verbindlichen Buchung fallen 75 % der Fixkosten (*Menükosten/Deko/etc.*) im Vorfeld, ca. 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn an. Details hierzu erhalten Sie in der Buchungsbestätigung.

Berechnung

Alle angemeldeten Personenzahlen/Mengen werden Ihnen berechnet, wie unten aufgeführt.

0 - 4 Jahre	kostenlos
5 - 12 Jahre	50 %
13 - 94 Jahre	100 %
95 - 120 Jahre	kostenlos

Anpassung der Personenzahl

Sie können kleine Anpassungen der gemeldeten Personenzahlen gerne bis 3 Tage vorher durchgeben. *(Die Anpassung darf max. 10-15 % vom Auftrag abweichen)*

Kontakt

Anfragen & Reservierungen können Sie telefonisch oder per Mail an uns stellen

Telefon 0791 970670
E-Mail rezeption@sonneck-klenk.de

Ansprechpartner für Besprechungen

Für die Detailbesprechung Ihrer Veranstaltung steht Ihnen Frau Stöcker im Haus zur Seite.
Wir bitten Sie rechtzeitig einen Termin mit Ihr zu vereinbaren (Tel. 0791 970670)

(spätestens 6-8 Wochen vor der Veranstaltung)

Stephanie Stöcker

Bis bald

Ihr Sonneck Team



Sonneck Gaststättenbetriebs GmbH
Patrick Klenk & Stephanie Stöcker
Fischweg 2, 74523 SHA - Gottwollshausen

