



**Informationen  
für  
die Vorbereitung  
Ihrer Veranstaltung**

Fellbacher Strasse 2/1  
71686 Remseck am Neckar

Telefon 07146.280999.0  
Telefax 07146.280999.70

[info@bootshausamhechkopf.de](mailto:info@bootshausamhechkopf.de)  
[www.bootshausamhechkopf.de](http://www.bootshausamhechkopf.de)



## 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 frisch gezapften Bier oder ob zur Familien- oder Firmenfeier. Sie sind uns immer Herzlich willkommen – nehmen Sie uns beim Wort.

Unser Bootshaus finden Sie auf einer Landzunge inmitten einer wunderschön gelegenen Naturlandschaft – direkt am Zusammenfluss von Rems und Neckar. Ein einzigartiges Ambiente für Ihre Feier! In den Sommermonaten sind Sie in unserem Biergarten oder auf unserer großen Terrasse noch näher an der Natur.

Zusätzlich stehen Ihnen in unserem Stammhaus, der Rommelmühle in Bietigheim-Bissingen, weitere 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 Informationen geben Ihnen einen ersten Überblick über das Menü- und Buffetangebot im Bootshaus am Hechtkopf. Die Betonung liegt auf „erstem Überblick“. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Anregungen auf und machen Ihnen ein individuelles Angebot.

Herzlich willkommen!

Bootshaus am Hechtkopf

Claus Hürttlen  
Geschäftsführer

## **wählen sie ihr festmenü**

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

### **Suppen**

#### Festtagssuppe

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

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und einem Schuss Gin

Suppe vom Hokaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

### **Salate**

Bunter Teller mit Rohkostsalaten der Saison, schwäbischem Kartoffelsalat und knackigen Blattsalaten

Mozzarellakugeln und Kirschtomaten an knackigen Blattsalaten

*Zu den Suppen und Salaten servieren wir  
ofenfrisches Baguette.*

## Veranstaltungsplaner

### Hauptgänge

Medaillons vom Weiderind und vom Landschwein auf Trollingersoße, dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und gartenfrisches Gemüse, Champignonrahmssoße

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

Gebratene Hähnchenbrust auf Ratatouille, dazu gebutterter Basmatireis

Rinderroulade - wie sie Großmutter gemacht hat – gefüllt mit Gewürzgurken, Speck und Zwiebeln, Trollingersoße, dazu hausgemachte Spätzle

Gegrilltes Lachsfilet auf Rieslingsahne, dazu Tagliatelle

Schafskäse in mediterranem Flower mit Tomaten, Oliven, Peperoni an bunten Blattsalaten

### Süßer Abschluss

Panna Cotta mit Himbeermark und frischen Früchten

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis

*Preis pro Person – als 3-Gang-Menü*

*Kinder bis 6 Jahre*

*Kinder bis 12 Jahre*

*30,00 EUR*

*frei*

*17,00 EUR*

*Preis pro Person – als 4-Gang-Menü*

*Kinder bis 6 Jahre*

*Kinder bis 12 Jahre*

*34,00 EUR*

*frei*

*19,00 EUR*

## Veranstaltungsplaner

### schwäbisches buffet (ab 30 Personen)

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

Schwäbische Maultaschen mit  
Schmelzzwiebeln

Krustenbraten vom Landschwein in würziger  
Dunkelbiersoße

Schmorbraten vom Weiderind in feinem  
Trollingersößle

Butterspätzle, Kartoffelgratin und  
marktfrische Gemüseauswahl

Frischer Obstsalat

Rote Grütze

Feine Vanillesoße

*Preis pro Person*  
*Kinder bis 6 Jahre*  
*Kinder bis 12 Jahre*

*29,00 EUR*  
*frei*  
*17,00 EUR*

## 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 Tonnatao  
Zarte Scheiben vom Kalb  
in Limonen-Thunfisch-Creme mit Kapern

Gegrillte und marinierte sardische Feldfrüchte

Mediterraner luftgetrockneter Schinken  
auf Melonenspalten

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta

Saltim Bocca  
Kleine Kalbsschnitzelchen mit Salbei und  
Parmaschinken, Chinati-Jus

Putenfilet in Limonen-Estragonsauce

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

Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle

Panna Cotta mit Himbeerhaube

Luftiges Nougatmousse mit weißen  
Schokoladensplittern

*Preis pro Person*  
*Kinder bis 6 Jahre*  
*Kinder bis 12 Jahre*

*37,00 EUR*  
*frei*  
*19,00 EUR*



## Veranstaltungsplaner

### **\_zum stehempfang**

Warmes Blätterteiggebäck –  
gefüllt mit Curryhähnchen, Käse und Lachs

*4 Stück je Person*

*5,90 EUR*

### **\_imbiss zu später stunde**

Auswahl von internationalen Käsespezialitäten,  
mit frischen Früchten garniert, Baguette

*Preis pro Person*

*4,50 EUR*

## 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*

*5,90 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.

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

## 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. 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.
7. Die Rechnung ist innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt auf unser Bankkonto zu bezahlen.
8. Musiker- und Künstlergagen bezahlen Sie direkt. GEMA-Gebühren gehen zu Ihren Lasten.
9. Wenn Sie öffentlich für Ihre Veranstaltung werben (z.B. Zeitungsanzeigen), bitten wir die Publikationen vorher mit uns abzustimmen.



Veranstaltungsplaner

**\_platz für ihre notizen und fragen**