



TAGUNGS- UND EVENT MAPPE

Preise gültig bis 31.12.2022





Inhalt

Herzlich Willkommen im Hotel Weisses Ross	Seite 3
Raum Kapazitäten im Überblick	Seite 4-8
Seminarpauschalen	Seite 9-10
Der Empfang	Seite 11
Empfehlung Fingerfood	Seite 12
Menüvorschläge	Seite 13-18
Buffetvorschläge	Seite 19
Mitternachtssnack	Seite 20
Kaffeetafel	Seite 20
Auszug Getränkekarte	Seite 21-24
Wir organisieren für Gruppen	Seite 25
Dekoration & Allgemeine Informationen	Seite 26
Unsere Kontaktdaten	Seite 27



Herzlich Willkommen im Hotel Weisses Ross,

Sie haben sich entschieden, eine Veranstaltung im HOTEL WEISSES ROSS durchzuführen.

Hierzu bietet Ihnen unser Team einen Service, der die höchsten Qualitätsstandards erfüllt.

Mit Kreativität, Flexibilität und Vielseitigkeit möchten wir Sie und ihre Gäste begeistern.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine Auswahl an kulinarischen Highlights zusammengestellt.

Lassen Sie sich inspirieren!

Sie können uns gerne wissen lassen, wenn Sie eigene Ideen und Vorstellungen haben.

Durch eine persönliche Beratung werden wir sicher auch dieser gerecht werden.

Wir bieten Ihnen von Tagungen, Empfang bis zum Galadinner einen Rundumservice, perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Ob Hochzeiten oder Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern oder eine Party im Freundeskreis. Bei uns wird Ihr Fest ein Erfolg! Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!

Ihre Gastgeber Patrick Leichtl

Nadine Fläschner „Direktionsassistentin“ – Françoise Gegenbauer „F&B Supervisor“



UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Veranstaltungsräume	qm	Länge m	Breite	Höhe	 U-Form	 Block	 Parlament	 Theater	 Bankett	 Cocktail	Boden	Klima	Tageslicht	
Konferenzsaal Raum „Christoph 1“	120	14,00	8,00	3,00	50	40	110	160	80	130	Parkett	ja	ja	mit dazu- gehöriger Lounge
Konferenzsaal Raum „Christoph 2“	120	14,00	8,00	3,00	30	30	80	100	80	130	Parkett	ja	ja	mit dazu- gehöriger Lounge
Konferenzsäle Raum „Christoph 1“ und Raum „Christoph 2“ können zu einem Saal kombiniert werden. Parkmöglichkeit: Kostenfrei auf unserem Hotelparkplatz!														
Raum „Elisabeth“	60	9,00	6,60	3,00	30	30	40	50	40	45	Parkett	ja	ja	mit dazu- gehöriger Lounge
Roß-Schmiede	60	9,00	6,60	3,00	30	30	40	50	40	45	Parkett	ja	ja	mit dazu- gehöriger Lounge
Raum „Lydia“	60	9,00	6,60	3,00	30	30	40	50	40	45	Parkett	ja	ja	mit dazu- gehöriger Lounge
Raum „Hanssen“	60	9,00	6,60	3,00	30	30	40	50	40	45	Parkett		ja	
Raum „Susanne“	48	7,20	6,60	3,00	20	20	30	40	30	35	Parkett		ja	

Kreuzgewölbe 13. Jahrhundert	108						40	100	80	90	Parkett		
---------------------------------	-----	--	--	--	--	--	----	-----	----	----	---------	--	--

Raum Christoph

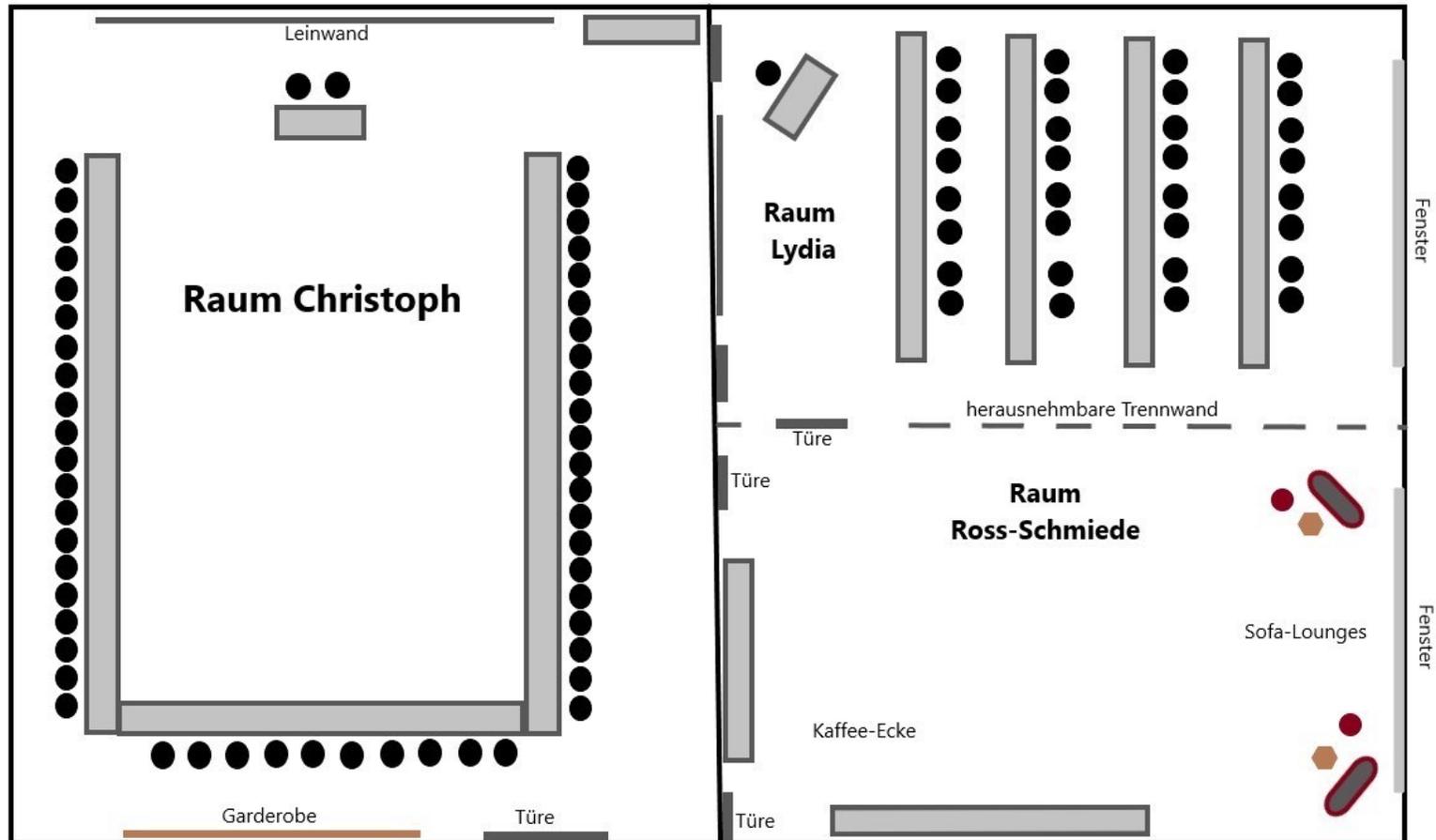
- 120 m² groß
- 14 m lang
- 8 m breit
- 3 m hoch

Raum Lydia

- 63 m² groß
- 9 m lang
- 7 m breit
- 3 m hoch

**Raum
Ross-Schmiede**

- 63 m² groß
- 9 m lang
- 7 m breit
- 3 m hoch



Raum Lydia

Bestuhlungsarten:

Maße:

U-Form

30 Personen

- 63 m² groß

- 9 m lang

- 7 m breit

- 3 m hoch

Block

30 Personen

Parlament

40 Personen

Theater

50 Personen

Bankett

40 Personen

Cocktail

45 Personen

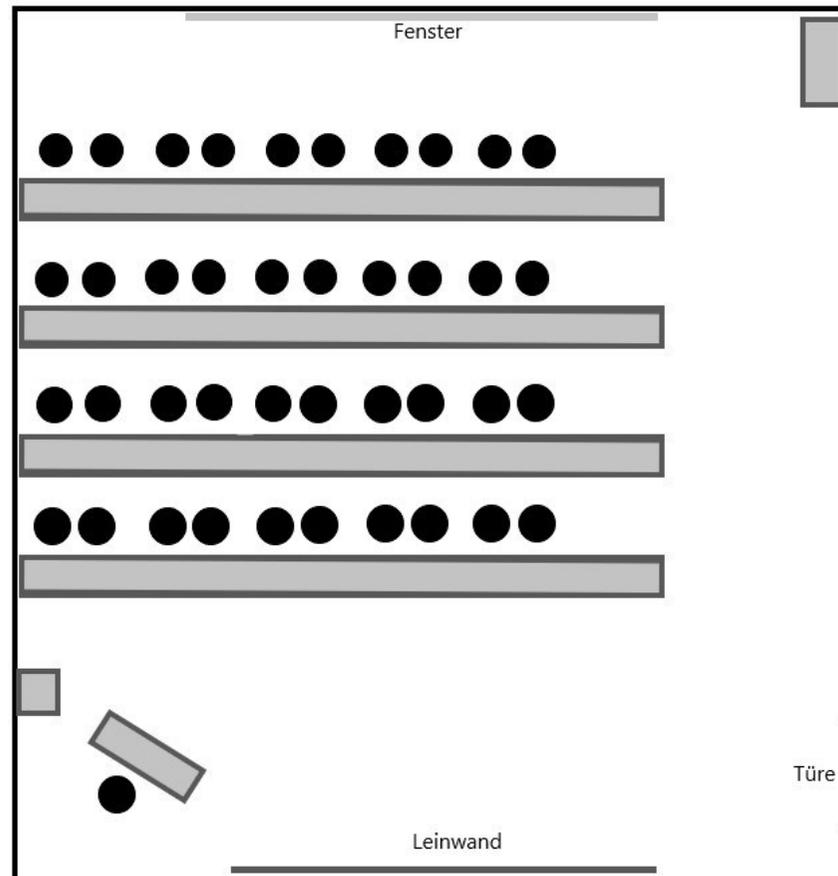
Ausstattung:

- Klimaanlage

- Parkettboden

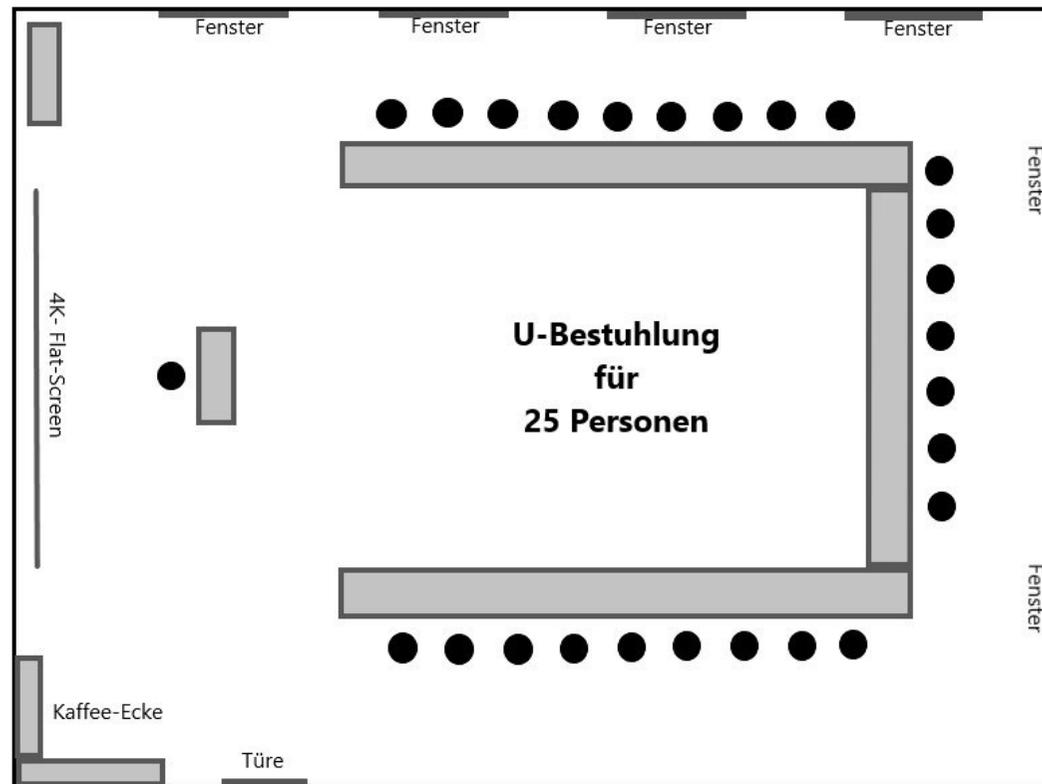
- Tageslicht

- Lounge-Bereich im Nebenraum



Raum "Elisabeth"

- 63 m² groß
- 9,00 m lang
- 7,00 m lang
- 3,00 m hoch







SEMINARPAUSCHALEN

Übernachtung im Business Einzelzimmer
inkl. Frühstücksbuffet
EUR 90,00

Seminarpauschale

- Bereitstellung der Tagungstechnik
(Beamer, Leinwand, Flipchart, 2x Pinnwände, Moderatorenkoffer)
- Vormittagspause mit Kaffee, verschiedene Teesorten und frisches Obst
 - 3 Gang-Mittagsmenü, inklusive Getränke zum Mittagessen
- Nachmittagspause mit Kaffee, verschiedene Teesorten und Gebäck
 - Tagungsgetränke (verschiedene Mineralwässer, Säfte)

EUR 52,00 pro Person

Seminarpauschale

- Bereitstellung der Tagungstechnik
(Beamer, Leinwand, Flipchart, 2x Pinnwände, Moderatorenkoffer)
- 3/2 reichlich belegte Brötchen mit Wurst, Käse bzw. Fisch
- Vormittagspause oder Nachmittagspause mit Kaffee, verschiedene Teesorten und frisches Obst oder Gebäck
 - Tagungsgetränke (Verschiedene Mineralwässer, Säfte)

EUR 32,00 pro Person



Seminarpauschale

- Bereitstellung der Tagungstechnik
(Beamer, Leinwand, Flipchart, 2x Pinnwände, Moderatorenkoffer)
 - Tagungsgetränke (Verschiedene Mineralwässer, Säfte)
 - Fingerfood (Leckereien aus unserer Küche)
- EUR 38,00 pro Person**

Seminarpauschale mit Übernachtung (Halbpension)

- Übernachtung im Business Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
 - inklusive Seminarpauschale I
- EUR 138,00 pro Person**

Seminarpauschale mit Übernachtung (Vollpension)

- Übernachtung im Business Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
 - inklusive Seminarpauschale I
 - inklusive 3 Gang-Abendmenü, drei Hauptgerichte zur Auswahl
- EUR 163,00 pro Person**

Kostenfreies Parken ist in allen Pauschalen enthalten. Die Seminarpauschalen verstehen sich ab einer Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen.

Alle Seminarpauschalen zzgl. der Raummiete je nach gewünschter Raumgröße.



EMPFANG

Gerne empfangen wir Sie und Ihre Gäste auf unserer atemberaubenden Hotel Terrasse oder in der gemütlichen Ross Schmiede. Für Ihren Empfang empfehlen wir Ihnen gerne saisonale Cocktails oder einen schönen kalt gestellten Sekt Hausmarke Benz Riesling Extra trocken „Flaschengärung“.



Sektempfang p.P. 6,00 €

Benz Riesling Sekt oder

Alkoholfreier Sekt von Fritz Müller

pur oder wahlweise mit Orangensaft, Holundersirup,
Aperol oder Aperitivo Rosato.

Weitere Varianten gerne auf Nachfrage.



FINGERFOOD

Canapés oder Fingerfood gehören beinahe zu jedem Empfang dazu. Ob als kleine Appetitanreger vor dem Dinner oder als Begleitung bei einem Sektempfang, die kleinen Köstlichkeiten passen immer. Wir empfehlen erfahrungsgemäß bei einem Stehempfang 3 bis 4 verschiedene Sorten pro Person.

Regional

	Stückpreis
Obatzda auf knusprigem Allgäuer Landbrot	2,50 €
Pumpnickel mit Leberwurst, Senf, Radieschen und eingelegten Gurken	3,00 €
Geräuchertes Illertaler Forellenfilet mit Sahnemeerrettich garniert	3,50 €

Alternative Leckereien

Hähnchenpastete mit Sauce Cumberland	3,00 €
Hackbällchen am Spieß	3,00 €
Ziegenkäse im Speckmantel	3,00 €
Apfel-Matjes-Salat	3,50 €
Ananas-Gurken-Salat mit Kokos-Garnelen	4,00 €
Rindertatar auf knusprigem Allgäuer Landbrot	4,00 €
Mini-Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	4,50 €

Vegetarisch

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und Mango aus dem Glas	3,00 €
Gebackene Polenta mit Parmesancreme	3,00 €
Hausgemachter Spargelsalat (nur saisonal)	3,50 €

MENÜVORSCHLÄGE

Sehr verehrte Gäste, hier können Sie nach Herzenslust Ihr Menü ganz nach Ihrem eigenen Geschmack zusammenstellen.

Gern sind wir für Ihre Wünsche offen. Lassen Sie es uns einfach wissen.





– VORSPEISEN

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Carpaccio vom Rind mit Blattsalat und Parmesanspänen garniert	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €
Geräuchertes Illertaler Forellenfilet mit Sahnemeerrettich garniert	7,50 €	7,00 €	6,50 €	6,00 €
Scheiben von der Hähnchenbrust grüner Spargel-Salat	8,50 €	8,00 €	7,50 €	7,00 €
Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Dip und Blattsalat	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit fruchtigem Beluga-Linsen-Salat	8,00 €	7,50 €	7,00 €	6,50 €
Vorspeisen Portion Salat „Weisses Ross“ „feine Blattsalate garniert mit Forellenmousse, Mozzarella-Tomatenspieß und mit Lachsschmand gefülltem Pfannkuchen“	8,50 €	8,00 €	7,50 €	7,00 €
<u>Vegetarisch</u> Pikanter Cous-Cous-Salat mit Tomaten	6,50 €	6,00 €	5,50 €	5,00 €
Vorspeisen Salat mit Sonnenblumenkernen und Hausdressing	6,50 €	6,00 €	5,50 €	5,00 €



– SUPPEN

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Kraftbrühe mit Käsekräpfchen	6,00 €	5,50 €	5,00 €	4,50 €
Mediterrane Ratatouille-Suppe Kräuter-Öl und Croûtons	6,00 €	5,50 €	5,00 €	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und Gemüsestreifen	6,00 €	5,50 €	5,00 €	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Öl	6,00 €	5,50 €	5,00 €	4,50 €
Feines Maronensüppchen mit gebratener Jakobsmuschel	8,00 €	7,50 €	7,00 €	6,50 €
Pikante Gurken-Kaltschale mit gebratener Garnele	7,00 €	6,50 €	6,00 €	5,50 €
Karotten-Vanille-Cremesuppe mit Hähnchen Satays	7,00 €	6,50 €	6,00 €	5,50 €
Feines Pilzsüppchen mit sautierten Waldpilzen	6,50 €	6,00 €	5,50 €	5,00 €



– ZWISCHENGANG

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Saiblingsfilet in Weißwein gedünstet auf leichter Sahnesoße mit Tagliatelle und Gemüsestreifen	16,00 €	15,50 €	15,00 €	14,50 €
Gebratenes „Illertaler Forellen Filet“ mit lauwarmer Oliven-Pinienkern Vinaigrette Baby-Röstkartoffel und Zucchinischeiben	13,50 €	13,00 €	12,50 €	12,00 €
<u>Vegetarisch</u> Gnocchi mit mediterranem Gemüse und Kirschtomatensugo	9,50 €	9,00 €	8,50 €	8,00 €

Gerne servieren wir Ihnen die Zwischengerichte auch als Hauptgang mit einem Aufschlag von 5,00 €

– SORBET als Zwischengang	pur	oder	mit prickelndem Riesling Sekt aufgegossen
Cassis-Sorbet	3,00 €		6,50 €
Zitronen-Sorbet	3,00 €		6,50 €
weitere Sorbets gerne auf Nachfrage			



– HAUPTGANG

	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Im Ganzen, rosa gebratenes Tannheimer Rinderfilet im Wiesenkräuterheu gegart, Portwein-Jus, Baby-Röstkartoffel und saisonales Gemüse	27,50 €	27,00 €	26,50 €	26,00 €
Kalbsschnitzel an Sherry-Rahm, serviert mit Thymian-Gnocchi und gegrillten Zucchini	24,50 €	24,00 €	23,50 €	23,00 €
Medaillons vom Schweinefilet am Spieß Calvados-Rahmsoße, hausgemachte Spätzle und Marktgemüse	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
Rinderfilet mit Soße Béarnaise, Gemüse gedünstet, Kroketten 180 Gramm	27,50 €	27,00 €	26,50 €	26,00 €
Brust vom Freiland-Hähnchen „Supreme“ auf Rahmsoße dazu Tagliatelle und Brokkoli	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensoße dazu Kartoffelknödel und Blaukraut	22,50 €	22,00 €	21,50 €	21,00 €
Steaks von der ganzen Lachsforelle buntes Gemüse in Riesling-Soße und feine Bandnudeln	22,50 €	22,00 €	21,50 €	21,00 €



– HAUPTGANG	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
Filet von der Forelle mit Nuss-Kruste auf gebratenen Kartoffel-Bohnen-Gemüse	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
<u>Vegetarisch</u>				
Hausgemachte Gemüse-Raviolo in Salbei-Butter geschwenkt dazu Parmesanspäne, Salatgarnitur	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
Tagliatelle mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Rucola und Knoblauch getoppt mit frischen Parmesanspänen	17,50 €	17,00 €	16,50 €	16,00 €
– DESSERT	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü	im 6-Gang Menü
Dessertteller „Weisses Ross“ Mousse, Eis und hausgemachtes Parfait	8,00 €	7,50 €	7,00 €	6,50 €
Creme Brûlée mit Beeren-Granité	8,00 €	7,50 €	7,00 €	6,50 €
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten der Saison	7,50 €	7,00 €	6,50 €	6,00 €
Hausgemachtes Parfait mit rotem Beerenpüree	7,00 €	6,50 €	6,00 €	5,50 €
Käseauswahl mit frischem Brot und Feigensenf	9,50 €	9,00 €	8,50 €	8,00 €
Eissorten und Eisbecher auf Anfrage				



BUFFETVORSCHLAG

Buffet „Schwäbisch“

Vorspeisen

Variation vom geräucherten Fisch, Schinken-und Wurst Aufschnitt, Tomate mit Mozzarella
Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Essiggurken, Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings
Frisch gebackenes Bauernbrot und Brotrad aus dem Brotkorb

Suppe

Festtagssuppe mit Maultäschle, Brätspätzle und Leberknödel

Hauptgänge

Pfefferspießbraten mit selbstgezogener, brauner Soße, Zarte Putensteaks, Gebackener Leberkäse mit Kartoffelsalat,
Gedämpftes Lachsfilet in Rieslingsoße, Spinatknödel mit brauner Butter

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Buntes Gemüse

Dessert

Bayerische Creme mit Beerenmark, Milchreis mit Kirschkompott, Vanillepudding, Profiteroles mit Schokosoße

Traditions -Buffet mit 1 Hauptgang + Leberkäse und Spinatknödel-34,00 €
Traditions -Buffet mit 2 Hauptgängen + Leberkäse und Spinatknödel-36,00 €
Traditions -Buffet mit 3 Hauptgängen + Leberkäse und Spinatknödel-38,00 €

Angebot gilt für eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen



MITTERNACHTSSNACK

Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrer Veranstaltung einen herzhaften Mitternachtssnack an.

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette à 6,50 €

Allgäuer Schmankerl-Brett mit Schweinemett-Igel, Obatzter,
hellem und rotem Preßsack, Kaminwurzn, Radi und Radieschen à 7,50 €

Allgäuer Käse vom Brett reich garniert, mit Bauernbrot und Butter à 7,50 €

KAFFEETAFEL

zwischen 15:00 und 17:00 Uhr

unbeschränkt Kaffee- und Teespezialitäten mit Selbst gebrachtem Kuchen à 6,50 €

oder

mit Auswahl an hausgemachten Obstkuchen und Sahneschnitten von uns á 10,50 €

Gültig für 2 Stunden / wir kalkulieren 1,5 Stück Kuchen pro Person



AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE

Aperitifs

HAUSMARKE „Benz Riesling extra-trocken“, Sekt-Flaschengärung	0,1 l – 5,50 € / 0,75 l - 26,00 €
Prosecco Vescovino Secco Veneto	0,1 l - 5,50 € / 0,75 l - 26,00 €
Alkoholfreier Sekt von Fritz Müller	0,1 l - 4,50 € / 0,75 l - 24,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75l – 79,00 €
Martini Bianco	5cl 3,80 €
Martini Rossato	5cl 3,80 €
Sherry Medium Dry	5cl 3,80 €

Trend-Aperitif-Cocktails

Aperitivo Rosato von Ramazotti Hugo Aperol Spritz	je 6,50 €
---	-----------



Bier vom Fass

<u>Allg. Büble Edelbräu vom Fass</u>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €
<u>Allg. Büble Edelweissbier vom Fass</u>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €

Alkoholfreies Bier

Clausthaler extra herb	0,3 l	3,30 €
------------------------	-------	--------

Alkoholfreies Weizenbier

<u>Allg. Büble Edelweissbier</u>	0,5 l	3,60 €
----------------------------------	-------	--------

Flaschenbiere

Allg. Büble Radler Naturtrüb	0,5 l	3,90 €
Allg. Büble Urbayrisch dunkel	0,5 l	3,90 €
Alt Kemptener Weiße Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,90 €
Teutsch Pilsner	0,3 l	3,30 €

Gerne senden wir Ihnen unsere aktuelle Weinkarte mit gutem PreisLeistungsverhältnis zu. Bitte sprechen Sie uns an.

Für selbst mitgebrachte Getränke berechnen wir ein Korkgeld pro ausgeschenkte 0,75l-Flasche. Dieses beträgt € 15,- für Wein & Sekt. Mit diesem Korkgeld werden die Aufwendungen und Kosten für das Servieren, Lagern und Kühlen der entsprechenden Getränke, sowie Gläsergestellung inklusive deren Reinigung weiterberechnet.



Alkoholfreie Kaltgetränke

Teinacher

Medium oder still	0,2 l	2,50 €
	0,5 l	4,20 €
	0,7 l	5,90 €

Limonaden

Cola9, Cola Light 9, Fanta, Cola-Mix 9, süße Limonade	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,60 €

Schweppes

Bitter Lemon, Tonic	0,2 l	2,90 €
---------------------	-------	--------

Burkhardt Säfte und

Nektare versch. Sorten	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,90 €

Säfte als Schorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,90 €

Apfelsaftschorle

Digestif-Empfehlungen

Bodensee Cöxchen	2 cl	3,90 €
Salzgeber Williams-Christ-Brand	2 cl	4,90 €
Salzgeber Waldhimbeer-Geist	2 cl	4,90 €
Salzgeber Mirabellen-Brand	2 cl	4,90 €
Ramazotti, Aversa	2 cl	4,00 €

Heißgetränke

Kaffee, auch entkoffeiniert	Tasse	2,90 €
	Portion	4,80 €
Glas Tee in versch. Sorten	0,3 l	2,90 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		3,60 €
Milchkaffee		3,60 €
Espresso	einfach	2,50 €
	doppelt	3,50 €



WIR ORGANISIEREN FÜR GRUPPEN

- im Winter: Schneeschuhwandern, Eisstockschießen, Holzfäller-Olympiade, ...
- im Sommer: Floßbauen an der Iller, Klettertouren, Wandern im Allgäu, ...
- ganzjährig: Kirchturmbesteigungen, Stadtführungen, Ausflüge nach München, zu den Königsschlössern, ...

Sprechen Sie uns an...





DEKORATION & ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Gerne gestalten wir die Dekoration der Tische und der Räumlichkeiten Ihren individuellen Wünschen entsprechend.

Personal nach 24 Uhr	à 25,00 € / Stunde
Serviceleitung nach 24 Uhr	à 35,00 € / Stunde
Menükarten schwarzweiß	kostenfrei
Menükarten farbig mit Band	à 2,50 €
Laminierte Tischnummerierung	à 2,50 €
Sitzplatzkarten	à 2,50 €





UNSERE KONTAKTDATEN / IHRE ANSPRECHPARTNER

Patrick Leichtl / Geschäftsführer

Nadine Fläschner / Direktionsassistentin

Francoise Gegenbauer / Food & Beverage Supervisor



Hotel Weisses Ross

Kalchstrasse 16 - 87700 Memmingen

Telefon (08331) 9360

Telefax (08331) 936150

E-Mail: info@hotelweissesross.de