



TAGUNGS- UND EVENT MAPPE

Preise gültig bis 31.12.2023





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
und Francoise Gegenbauer

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

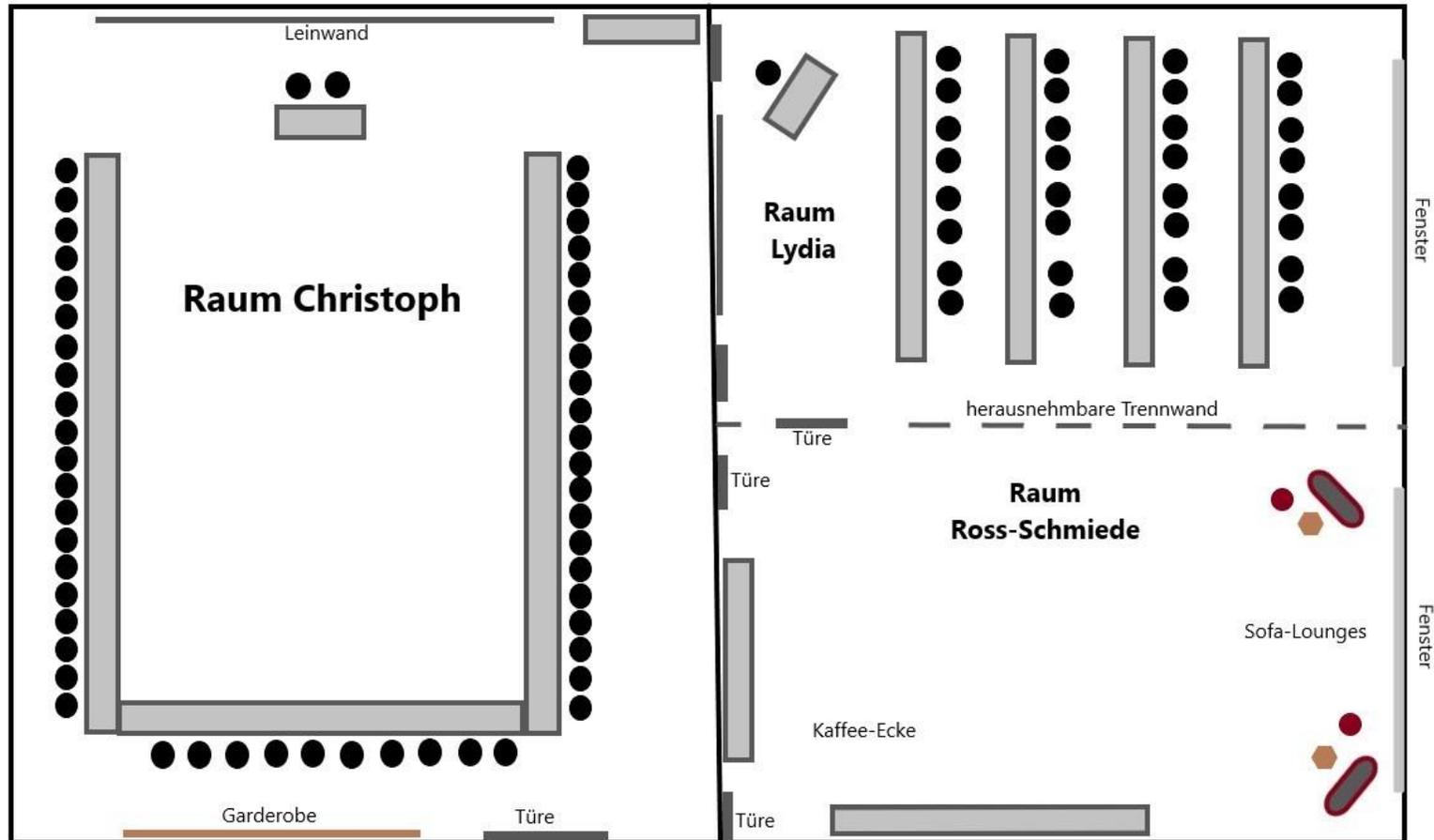
- 120 m² groß
- 14 m lang
- 8 m breit
- 3 m hoch

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:

U-Form
30 Personen

Block
30 Personen

Parlament
40 Personen

Theater
50 Personen

Bankett
40 Personen

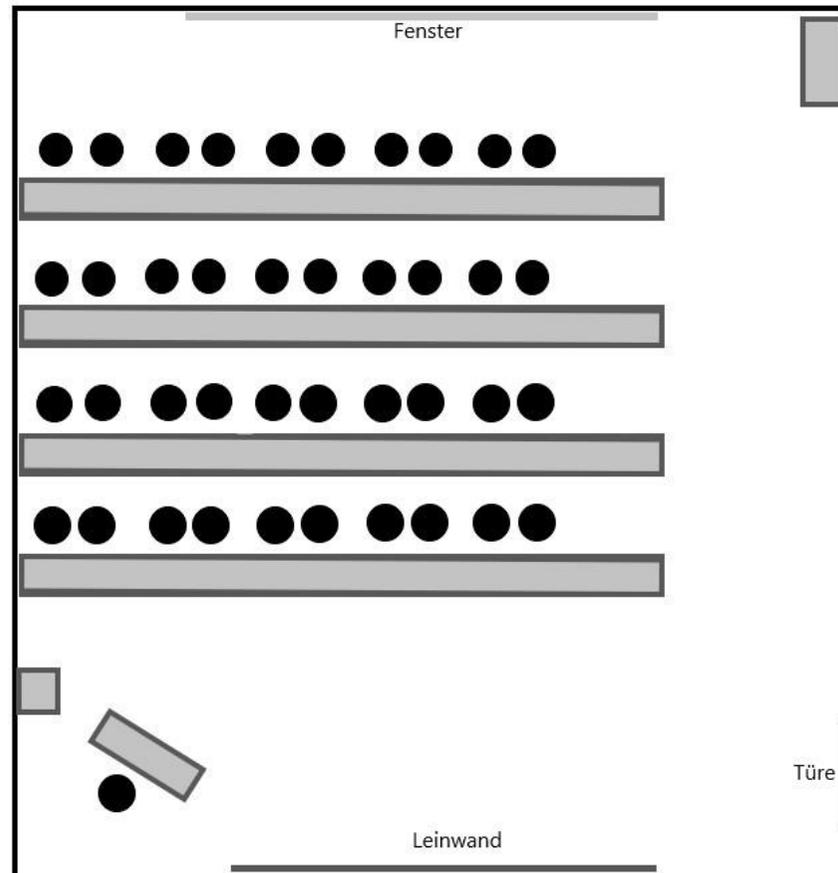
Cocktail
45 Personen

Maße:

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

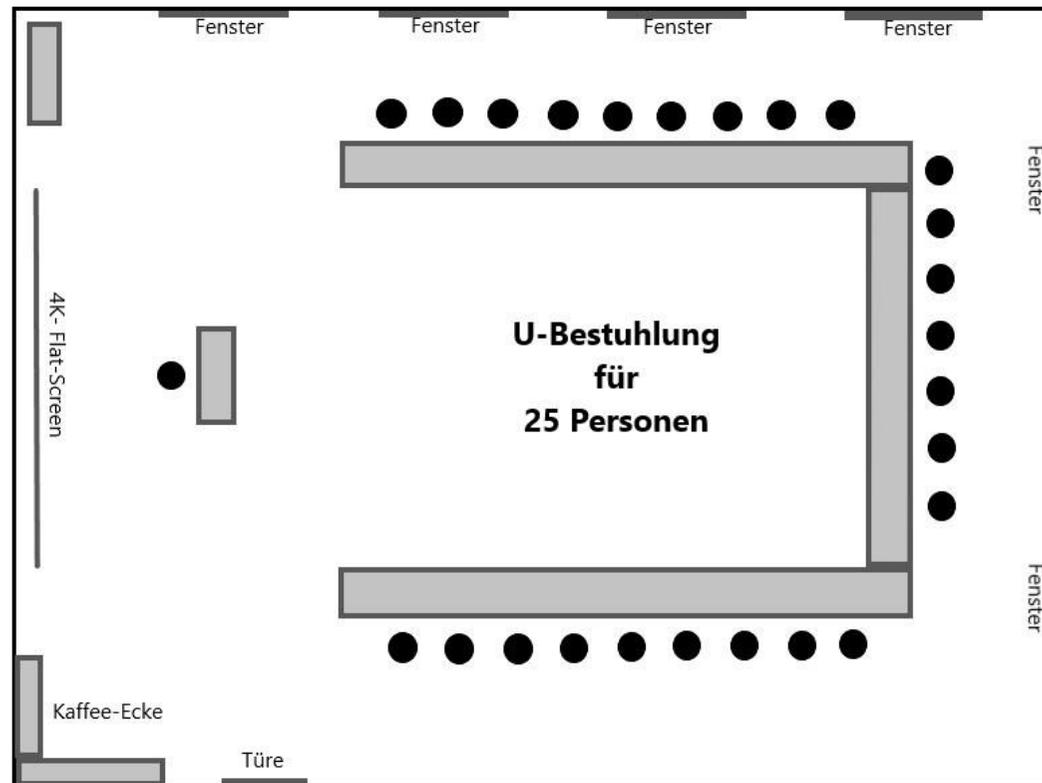
Ausstattung:

- 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 92,00

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 58,00 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 34,00 pro Person



Seminarpauschale

- Bereitstellung der Tagungstechnik
(Beamer, Leinwand, Flipchart, 2x Pinnwände, Moderatorenkoffer)
- Tagungsgetränke (Verschiedene Mineralwässer, Säfte)
 - Fingerfood (Leckereien aus unserer Küche)

EUR 41,00 pro Person

Seminarpauschale mit Übernachtung (Halbpension)

- Übernachtung im Business Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
 - inklusive Seminarpauschale I

EUR 150,00 pro Person

Seminarpauschale mit Übernachtung (Vollpension)

- Übernachtung im Business Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
 - inklusive Seminarpauschale I
- inklusive 3 Gang-Abendmenü, zwei Hauptgerichte zur Auswahl

EUR 178,00 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. 7,50 €

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.

	Stückpreis
<u>Regional</u>	
Obatzda auf knusprigem Allgäuer Landbrot	3,50 €
Pumpernickel mit Leberwurst, Senf, Radieschen und eingelegten Gurken	4,00 €
Geräuchertes Illertaler Forellenfilet mit Sahnemeerrettich garniert	5,00 €
<u>Alternative Leckereien</u>	
Hähnchenpastete mit Sauce Cumberland	4,00 €
Hackbällchen am Spieß	4,00 €
Ziegenkäse im Landschinken	4,50 €
Apfel-Matjes-Salat	4,00 €
Ananas-Gurken-Salat mit Kokos-Garnelen	5,00 €
Mini-Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	5,50 €
<u>Vegetarisch</u>	
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum	4,00 €
Gebackene Polenta mit Parmesancreme	3,50 €
Hausgemachter Spargelsalat (nur saisonal)	4,50 €

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	13,50 €	13,00 €	12,50 €	12,00 €
Geräuchertes Illertaler Forellenfilet mit Sahnemeerrettich garniert	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €
Scheiben von der Hähnchenbrust grüner Spargel-Salat	11,00 €	10,50 €	10,00 €	9,50 €
Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Dip und Blattsalat	11,50 €	11,00 €	10,50 €	10,00 €
Gratinierter Ziegenkäse mit fruchtigem Beluga-Linsen-Salat	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €
Vorspeisen Portion Salat „Weisses Ross“ „feine Blattsalate garniert mit Forellenmousse, Mozzarella-Tomatenspieß und mit Lachsschmand gefülltem Pfannkuchen“	13,50 €	13,00 €	12,50 €	12,00 €
<u>Vegetarisch</u> Pikanter Cous-Cous-Salat mit Tomaten	8,50 €	8,00 €	7,50 €	7,00 €
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	20,50 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €
Gebratenes „Illertaler Forellen Filet“ mit lauwarmer Oliven-Pinienkern Vinaigrette Baby-Röstkartoffel und Zucchinischeiben	20,50 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €
<u>Vegetarisch</u> Gnocchi mit mediterranem Gemüse und Kirschtomatensugo	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €

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	2,50 €		7,50 €
Zitronen-Sorbet	2,50 €		7,50 €
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	30,50 €	30,00 €	29,50 €	29,00 €
Kalbsschnitzel an Sherry-Rahm, serviert mit Thymian-Gnocchi und gegrillten Zucchini	25,50 €	25,00 €	24,50 €	24,00 €
Medaillons vom Schweinefilet am Spieß Calvados-Rahmsoße, hausgemachte Spätzle und Marktgemüse	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
Rinderfilet mit Soße Béarnaise, Gemüse gedünstet, Kroketten 180 Gramm	30,50 €	30,00 €	29,50 €	29,00 €
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 €



	im 2-Gang Menü	im 3-Gang Menü	im 4-Gang Menü	im 5-Gang Menü
– HAUPTGANG				
Filet von der Forelle mit Nuss-Kruste auf gebratenen Kartoffel-Bohnen-Gemüse	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
<u>Vegetarisch</u>				
Hausgemachte Steinpilz-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	9,00 €	8,50 €	8,00 €	7,50 €
Creme Brûlée mit Beeren-Granité	7,50 €	7,00 €	6,50 €	6,00 €
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten der Saison	7,00 €	6,50 €	6,00 €	5,50 €
Hausgemachtes Parfait mit rotem Beerenpüree	7,00 €	6,50 €	6,00 €	5,50 €
Käseauswahl mit frischem Brot und Feigensenf	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
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

Schweinebraten mit einer Starkbiersoße, 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,

Traditions-Büffet mit 1 Hauptgang	36,00 €
Traditions-Büffet mit 2 Hauptgängen	38,00 €
Traditions-Büffet mit 3 Hauptgängen	40,00 €

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 7,50 €
Allgäuer Schmankerl-Brett mit Schweinemett-Igel, Obatzter, hellem und rotem Preßsack, Kaminwurzn, Radi und Radieschen	à 8,50 €
Allgäuer Käse vom Brett reich garniert, mit Bauernbrot und Butter	à 10,50 €

KAFFEETAFEL

zwischen 15:00 und 17:00 Uhr

unbeschränkt Kaffee- und Teespezialitäten à 7,50 €

oder

mit Auswahl an hausgemachten Obstkuchen und Sahneschnitten von uns á 11,50 €

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

oder

Tellergeld bei Selbst gebrachtem Kuchen (unabhängig ob von Konditor oder Selbstgemacht) á 2,00 €



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 4,20 €

Martini Rossato 5cl 4,20 €

Sherry Medium Dry 5cl 4,20 €

Trend-Aperitif-Cocktails

Aperitivo Rosato von Ramazotti
Hugo
Aperol Spritz je 7,20 €



Bier vom Fass

<u>Allg. Büble</u> Edelbräu vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,20 €
<u>Allg. Büble</u> Edelweissbier vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,20 €

Alkoholfreies Bier

Clausthaler extra herb	0,3 l	3,50 €
------------------------	-------	--------

Alkoholfreies Weizenbier

<u>Allg. Büble</u> Edelweissbier	0,5 l	4,20 €
----------------------------------	-------	--------

Flaschenbiere

Allg. Büble Radler Naturtrüb	0,5 l	4,00 €
Allg. Büble Urbayrisch dunkel	0,5 l	4,20 €
Alt Kemptener Weiße Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,20 €
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 Gläserstellung 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	3,80 €

Schweppes

Bitter Lemon, Tonic	0,2 l	3,50 €
---------------------	-------	--------

Burkhardt Säfte und

Nektare versch. Sorten	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,10 €

Säfte als Schorle

	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,20 €

Digestif-Empfehlungen

Bodensee Cöxchen	2 cl	4,20 €
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	3,20 €
	Portion	5,20 €
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 35,00 € / Stunde
Serviceleitung nach 24 Uhr	à 45,00 € / 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

Francoise Gegenbauer / Food & Beverage Supervisor



Hotel Weisses Ross

Kalchstrasse 16 - 87700 Memmingen

Telefon (08331) 9360

Telefax (08331) 936150

E-Mail: info@hotelweissesross.de