

Feiern im „St. Raphael im Allgäu“

Buffetvorschläge

Herbst/Winter 2024/2025



Gültig von
01.09.2024
bis
28.02.2025

tagen | bilden | übernachten



„Feiern im St. Raphael“

Die großzügige Hotelanlage des ST. RAPHAEL IM ALLGÄU liegt malerisch eingebettet in einem wunderschönen Park mit altem Baumbestand am Rande der traditionsreichen Altstadt von Kempten. Die 2012 neu gestaltete Hotelanlage vereint Qualität und modernes Design auf hohem Niveau und bietet ideale Voraussetzungen für einen unvergesslichen Aufenthalt.

Ganz gleich, ob Sie eine Tagung abhalten, ein rauschendes Fest ausrichten oder sich in behaglicher Atmosphäre ein paar Tage entspannen möchten - das ST. RAPHAEL IM ALLGÄU bietet Ihnen immer den perfekten Rahmen für jeden Anlass.

„Viel zu schön, um nur die Nacht dort zu verbringen“

In unseren gemütlichen Zimmern erleben Sie Wohnqualität auf einer völlig neuen Ebene. Alle Bereiche sind aus natürlichen Materialien gefertigt und mit viel Komfort bis in das kleinste Detail ausgestattet. Zeitloses, elegantes Design und warme Farben versprechen ein Ambiente mit Wohlfühlcharakter.

Unsere 37 komfortablen Einzel- und Doppelzimmer verfügen über Telefon, Flachbildfernseher mit Radiofunktion, Laptop-Safe und W-LAN.

„Frische Luft für frische Ideen“

Abseits von Stress und Hektik der Stadt mitten im Grünen gelegen, bietet Ihnen das ST. RAPHAEL IM ALLGÄU den perfekten Rahmen für Tagungen, Konferenzen, Seminare und private Feiern. Ganz nach Ihren persönlichen Anforderungen und Vorstellungen können Sie für Ihre Veranstaltung zwischen verschiedene Räumlichkeiten zu wählen. Hochwertige Designmöbel, der Blick ins Grüne und viel Platz sorgen in den Räumen für eine Wohlfühlatmosphäre.

Alle Räume verfügen über Tageslicht und bilden den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung - vom Seminar bis zu einem großen Empfang. Gerne beraten wir Sie bei der Abstimmung Ihrer individuellen Wünsche und garantieren durch eine perfekte Vorbereitung einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

„Inklusion“



MENSCHLICHKEIT wird im St. Raphael groß geschrieben! Wir geben Menschen, die in Ihrem Leben durch ein Handicap besonders gefordert sind als Mitarbeiter eine Chance. Mit Ihrer Reservierung bei uns als anerkannten Inklusionsbetrieb tragen Sie somit auch aktiv dazu bei, den Grundsatz der Inklusion mit Leben zu füllen.

Liebe Gäste,

ein herzliches „Grüß Gott“ aus der St. Raphael Küche.

Wir haben für Sie in dieser Bankettmappe einige Buffetvorschläge zusammengestellt und sind sicher, dass für jeden Gaumen etwas dabei ist.

Unsere Buffets werden exklusiv für Sie zubereitet.
Wir achten dabei stets auf Qualität, Regionalität und Saison.
Bitte haben Sie Verständnis, dass diese nicht verändert werden sollten.

Selbstverständlich halten wir für Kinder, Allergiker, Vegetarier und Veganer Alternativen bereit.

Zu Ihrer Information...

Bankettfeiern in einem exklusiven Raum sind ab 20 bzw. 30 Personen buchbar.

Bitte geben Sie uns 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenzahl an.
Diese ist dann Grundlage der Rechnungsstellung.

Für kleine Gruppen decken wir einen gemeinsamen Tisch im Restaurant zu unseren regulären Öffnungszeiten

Unsere Preise verstehen sich pro Person, in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

...Vielen Dank



Aperitif

(Bitte wählen Sie einen alkoholischen Aperitif und/oder einen alkoholfreien Aperitif aus.)

...mit Alkohol

<i>Aperol Spritz</i> (Aperol, Soda, Sekt)	0,2l	8,10
<i>Hugo</i> (Holundersirup, Soda, Sekt, Limette, Minze)	0,2l	8,10
<i>Lillet Berry</i> (Schweppes Wild Berry, Lillet Blanc)	0,2l	8,10
<i>St. Raphael Haus-Cocktail</i> (Grapefruit, Tonic Water und Sekt)	0,1l	7,20
<i>Glas Prosecco Ca' Bolani DOCG</i>	0,1l	6,90
<i>Glas Sekt / Sekt-Orange</i> (Privat Sekt Hosp's Hausmarke)	0,1l	4,90
<i>Bierhugo</i> (Weizen, Zitronenlimo, Holundersirup, Minze)	0,2l	7,20

...ohne Alkohol

<i>Hugo</i> (Holundersirup, Ginger Ale, Soda, Limette, Minze)	0,2l	6,90
<i>Wild Berry</i> (Schweppes Wild Berry, Johannisbeersaft, Beeren)	0,2l	6,90
<i>St. Raphael alkoholfrei</i> (Holundersirup, Tonic Water, Pink Grapefruitsaft)	0,2l	6,20
<i>Glas Sekt</i> (alkoholfrei)	0,1l	5,20
<i>Orangensaft</i>	0,1l	3,90

An unserer Lagerfeuerstelle aus dem Kessel (Pauschalpreis pro Person - Selbstbedienung):

<i>Lagerfeuer</i>	90,00 pauschal
<i>Heißer „Grias di“ Beeren-Glühwein</i>	7,90
<i>Heißer Apfel-Zimt-Glühwein</i>	7,90
<i>Heißer Apfelpunsch (alkoholfrei)</i>	7,90





Getränkepauschalen (ohne Aperitif)

...mit unseren unterschiedlichen Getränkepauschalen können Sie Ihre Feier perfekt kalkulieren

Basic:

Wasser, Saft und Softgetränke

19,00 pro Person

Standard:

Wasser, Saft, Softgetränke, Bier und offene Weine

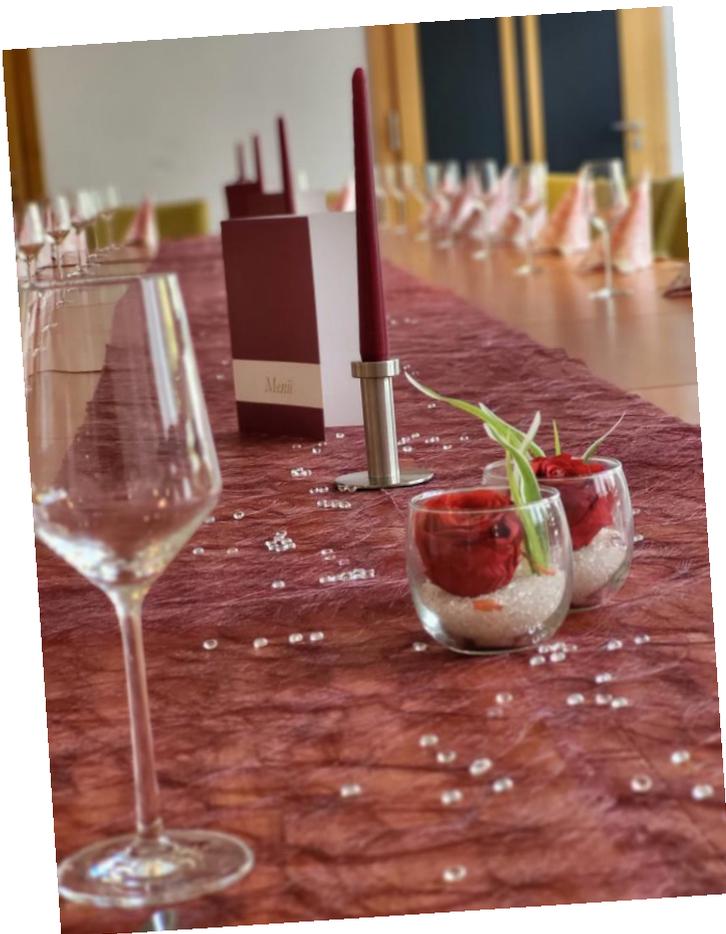
29,00 pro Person

Premium:

Wasser, Saft, Softgetränke, Bier, offene Weine, Longdrinks
(Gin Tonic, Whisky Cola, etc.) und Spirituosen

49,00 pro Person





„Weihnachts-Buffer“

...genießen Sie mit allen Sinnen die Düfte und Geschmäcker der „stillen Zeit“

Knackig bunte Wintersalate mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings

Marinierte rote Rüben mit Fetakäse und gerösteten Walnüssen

Knusprige Rösti-Bällchen mit Bergkäse, Speck und Wildpreiselbeeren

Brötchen-Kiste mit frisch gebackenen Kaiser- und Körnersemmeln

∞

Selleriecremesuppe mit Trüffelöl und frischem Schnittlauch

∞

Knusprige Weihnachtsgente mit Orangensoße, hausgemachtem Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödeln

Pochiertes Seelachsfilet mit grober Dill-Senfsoße, buntem Wintergemüse und feinen Bandnudeln

Gebackener Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce

∞

Weihnachtlich gefüllter Bratapfel mit Vanillesoße

49,50

Unsere Rotweinempfehlung

CA' Bolani Refosco Aquileia DOC Superiore

*Italien, Friaul, Aquileia - Weingut Ca' Bolani Rebsorte: Refosco
Geschmack: Trocken, nachhaltig, harmonisches Waldbeerenaroma.
Eine Spezialität aus dem Friaul*

Flasche 0,75l 27,90

Unsere Weißweinempfehlung:

Südtiroler Chardonnay DOC

*Italien, Südtirol - Margreid Alois Lageder Rebsorte: Chardonnay; Biodynamischer Wein
Geschmack: Trocken, feinfruchtig, ausgeprägter Chardonnay. Ein fruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen
Südfrüchten*

Flasche 0,75l 39,90

„Schmankerl-Buffer“

...hier ist für jeden Gaumen etwas dabei

Knackig bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings

Brötchen-Kiste mit frisch gebackenen Kaiser- und Körnersemmeln

∞

Gemüsecremesuppe mit knusprigen Kräuterbrotwürfeln

∞

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzrahmsauce, buntem Marktgemüse und Butterspätzle

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Weißweinrahmsauce, feinem Blattspinat und Salzkartoffeln

Gebratene Gemüse-Schupfnudeln mit Schnittlauch-Velouté und frischen Kräutern

∞

Bayrisch Creme mit Beerensoße

46,50

Unsere Rotweinempfehlung

Trollinger 'Alte Reben

Deutschland, Württemberg Remstal, Remstalkellerei Rebsorte: Trollinger

Geschmack: Halbtrocken, herzhaft, saftiger, delikater Rotwein. Kirsche und Johannisbeere

Flasche 0,7l 23,90

Unsere Weißweinempfehlung

Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett

Prädikatswein Deutschland - Pfalz Deidesheim Erz. Abf. Winzerverein Forst

Geschmack: Halbtrocken, nachhaltig, feine Nase voll von Exotischen Früchten, die erfrischende Säure balanciert die dezente Süße aufs Beste aus.

Flasche 0,75l 21,90

„Heimat-Buffer“

...unsere Klassiker der Allgäuer Küche

Knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Speck, Kräuterbrotwürfeln und karamellisierten Nüssen

Brötchen-Kiste mit frisch gebackenen Kaiser- und Körnersemmeln

∞

Allgäuer Hochzeitssuppe mit Leberknödeln, Brätknödeln, Eierstich, Backerbsen und Schnittlauch

∞

Geschmorter Rindertafelspitz mit grüner Pfeffer-Rahmsauce, Speck-Bohnen und Kartoffelkroketten

Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Graupen-Risotto

Cremige Waldpilzlasagne mit Lauch und frischen Kräutern

∞

Dunkles Schokoladenmousse mit beschwipstem Zwetschgenragout

Lauwarmer schwäbischer Apfelstrudel mit Puderzucker und Vanillesauce

49,50

Unsere Rotweinempfehlung

CA' Bolani Refosco Aquileia DOC Superiore

Italien, Friaul, Aquileia - Weingut Ca' Bolani Rebsorte: Refosco

Geschmack: Trocken, nachhaltig, harmonisches Waldbeerenaroma.

Eine Spezialität aus dem Friaul

Flasche 0,75l 27,90

Unsere Weißweinempfehlung

Südtiroler Chardonnay DOC

Italien, Südtirol - Margreid Alois Lageder Rebsorte: Chardonnay; Biodynamischer Wein

Geschmack: Trocken, feinfruchtig, ausgeprägter Chardonnay. Ein fruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten

Flasche 0,75l 39,90



„Feinschmecker-Buffer“

...beste Produkte vereint in einem besonderen Buffet

Tafelspitzsülze vom Rind mit Kürbiskern-Vinaigrette und Meerrettich

Zart geräucherter Wacholder-Kochschinken mit fruchtigem Apfel-Sellerie Salat

Süß-sauer eingelegter Kürbis mit gebackenem Falafel

Brötchen-Kiste mit frisch gebackenen Kaiser- und Körnersemmeln

∞

Kürbiscremesuppe mit Kokos und Curry

∞

Rosa gegarte Entenbrust mit Portwein-Soße, getrüffeltem Rahmwirsing und Mandelbällchen

Konfierter Winter-Kabeljau mit Curcumasoße, Vanille-Karotten und bunten Bandnudeln

Gefüllte Kürbis-Teigtaschen mit Salbei-Velouté, geschmorten Kirschtomaten und Parmesan

∞

Mousse vom Gianduja-Nougat mit Glühwein-Kirschragout

53,50

Unsere Rotweinempfehlung

Monasterio de Las Vinas Crianza DO

Spanien, Carinena-Zaragoza - Grandes Vinos y Vinedos

Rebsorte: Cuvée aus Garnacha (60%), Tempranillo (30%) und Carñena (10%)

Geschmack: Trocken, weicher, nachhaltiger Charakter ausgewogen, feine Würzige Art

Flasche 0,75l 35,90

Unsere Weißweinempfehlung

Heitersheimer Maltesergarten Weißer Gutedel QbA Demeter Deutschland, Baden - Erzeugerabfüllung Zähringen

Rebsorte: Gutedel

Geschmack: Trocken, zart, weich, säurearm, aus ökologischem Anbau

Flasche 0,75l 26,90

buchbar
ab 30
Personen



„Bayrisches Buffet“

...zünftig und geschmackig, so wie es sein soll

Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln

Obazdabretterl mit Salzstangerl

„*Radi und Radieserl*“ mit Meersalz verfeinert

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich

Eingelegtes Sauerfleisch von der bayerischen Landsau

Kalte Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Gurkensalat

Brötchen-Kisterl mit frisch gebackenem Laugengebäck und Krustenbrot

∞

Kräftige Rinderbrühe mit Brätknödeln, Backerbsen und Schnittlauch

∞

Ofenfrischer Jungschweinebraten mit Weißbier-Soße, Bayerisch Kraut und Semmelknödeln

Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, buntem Marktgemüse und Kartoffelstampf

Gebackener Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsoße

∞

Bayrisch Creme mit Himbeer-Mark

Apfel-Kaiserschmarren mit Rumrosinen, gerösteten Mandeln und Vanillesoße

56,50

Unsere Rotweinempfehlung

Edenkobener Spätburgunder

Deutschland, Pfalz - Edenkoben Weingensossenschaft Edenkoben *Rebsorte: Spätburgunder*
Geschmack: Halbtrocken, elegant, gefällig, zartes Waldbeeraroma

Flasche 0,75l 21,90

Unsere Weißweinempfehlung

Heitersheimer Maltesergarten Weißer Gutedel QbA Demeter, Deutschland, Baden - Erzeugerabfüllung Zähringen,
Rebsorte: Gutedel, Geschmack: Trocken, zart, weich, säurearm, aus ökologischem Anbau

Flasche 0,75l 26,90

buchbar
ab 30
Personen



„Mediterranes Buffet“

...mit vielen Köstlichkeiten des Südens

„Insalata“ – Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing und verschiedenen Toppings

Tomate & Mozzarella mit Basilikum-Pesto und dunklem Balsamico

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsoße und eingelegten Kapern

Gegrilltes Gemüse mit Knoblauch, frischen Kräutern und Olivenöl

Parmaschinken mit Melone

Italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten fein garniert

Brötchen-Kiste mit frisch gebackenem Focaccia und Ciabatta

∞

Tomatensuppe mit knusprigen Brotwürfeln

∞

Hähnchenbrust in Parmesanpanade mit Tagliatelle und Kräuter-Tomatensoße

Gegrilltes Lachsfilet mit mediterranem Gemüseragout und Rosmarinkartoffeln

Gefüllte Tortellini „Mozzarella e Pomodoro“ mit Basilikumrahm und Parmesan

∞

Panna Cotta mit Himbeersoße

Tiramisu im Glas

58,50

Unsere Rotweinempfehlung

Butirah Syrah DOC

Italien, Sizilien - Butera, Feudo Principi di Butera

Rebsorte: Shyra, Geschmack: Trocken, intensive Noten von Gewürzen,
Schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Kirschen, große Länge

Flasche 0,75l : 29,90

Unsere Weißweinempfehlung

Grillo Sicilia DOC Diamanti di Butera

Italien, Sizilien - Butera, Feudo Principi di Butera, Rebsorte: Grillo

Geschmack: Trocken, klares und glänzendes strohgelb mit grünlichen Reflexen,
frisches Bukett, mit Anklängen von Zitrusfrüchten

Flasche 0,75l : 29,90

Kaffee und Kuchen zwischen 15:00 Uhr und 17:00 Uhr

Kaffee und Kuchen Pauschale

Kaffee und sonstige Heißgetränke mit zwei Stück Kuchen

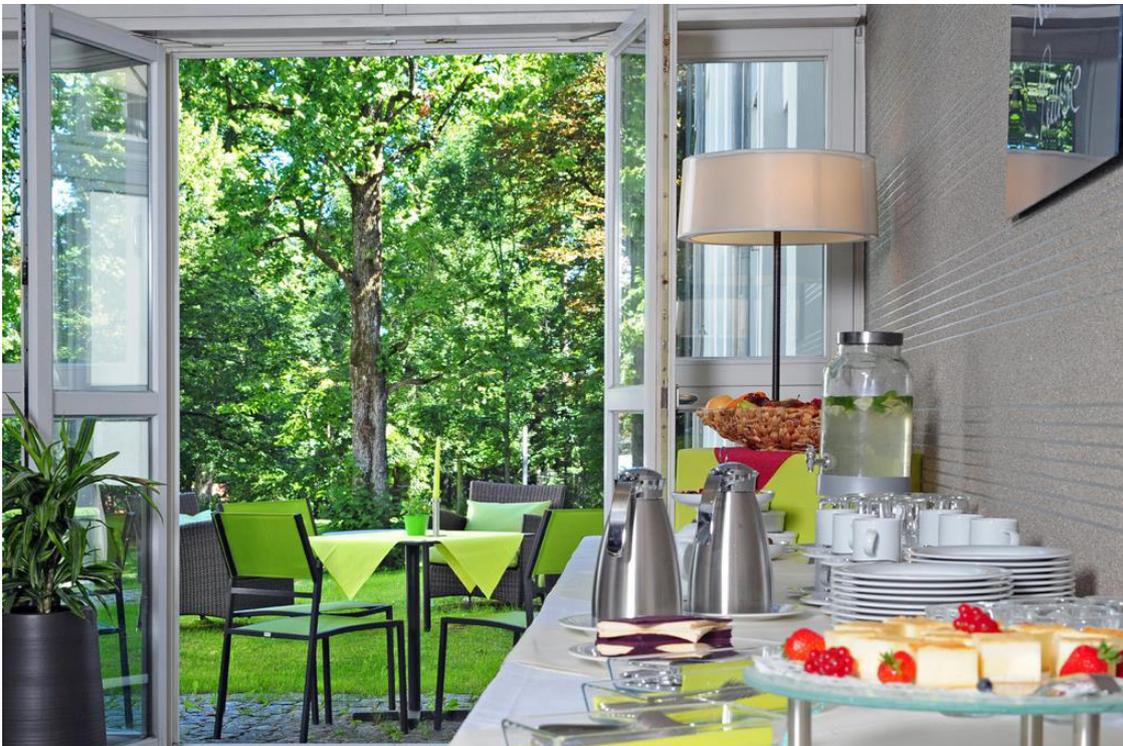
16,50 pro Person

oder

Gedeck-Pauschale

Bei selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir eine Pauschale für Kaffee und sonstige Heißgetränke, Gedeck und Buffetbetreuung

13,50 pro Person





Spätimbiss

...wenn der kleine Hunger kommt

Pikante Gulaschsuppe „Ungarische Art“

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln

Brötchen-Kiste mit frisch gebackenen Kaiser- und Körnersemmeln

8,90 pro Person

∞

Allgäuer Käsebrett

mit Bergkäse, Weinkäse und Butter

Brötchen-Kiste mit frisch gebackenen Kaiser- und Körnersemmeln

12,90 pro Person

AGB & Wissenswertes

Berechnete Gästeanzahl: Wegen umfangreicher Vorarbeiten bitten wir Sie, uns die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 2 Tage vor der Feier mitzuteilen, diese wird dann auch Berechnungsgrundlage sein.

Dekoration: Wir stellen eine kostenlose Hausdekoration mit vorhandenen Blumen zur Verfügung. Kerzen und Servietten sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihre Dekoration auch auf und verteilen Ihre Tischkärtchen nach vorheriger Absprache. Die Bestellung von Gestecken erfolgt bitte direkt beim Floristen.

Feuerwerk: Auf unserem Grundstück kann leider aufgrund der Altbaumbestände kein Feuerwerk abgebrannt werden.

Hunde: Bitte beachten Sie, dass das Mitbringen von Hunden in unserem Haus nicht gestattet ist.

Kinder – Berechnung: Gerne können Kinder Gerichte von der a la carte Karte wählen. Sollten Kinder vom Buffet essen dann berechnen wir wie folgt:

Bis 3 Jahre = kostenfrei

4 – 11 Jahre = 1/2 des Buffetpreises

ab 12 Jahre = Voller Buffetpreis

Korkgeld: Möchten Sie Ihre Weine oder Spirituosen selbst mitbringen, ist dies möglich. Für unsere Leistungen berechnen wir EUR 16,00 pro Wein Flasche und EUR 36,00 pro 0,7l Spirituosen Flasche (Korkgeld).

Künstler, Musiker, Unterhaltungsprogramm: Bitte beachten Sie, dass Livemusik aus Rücksicht der Übernachtungsgäste nicht möglich ist. Wir übernehmen keine Kosten für das Künstlercatering, Übernachtung, etc. Üblicherweise werden diese auf Ihre Kosten bewirtet.

Küche: Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert darauf, dass die verwendeten Produkte frisch, regional und saisonal sind.

Bitte beachten Sie auch unsere Küchen-Servicezeiten von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr. Für warme Menü- bzw. Buffetgänge die auf Ihren Wunsch hin – oder wegen verspäteter Gäste – erst nach 21:30 Uhr serviert werden, wird ein Mehrstunden-Aufpreis in Höhe von 150,00 EUR pro angefangene Stunde berechnet.

Preise:

Alle Preise sind inklusive 7% MwSt., Bedienungsgeld und in EUR angegeben.

Sperrstunde und behördliche Genehmigungen:

Auf unserer Terrasse ist um 22:00 Uhr Sperrstunde. **Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Sie aufgrund des Arbeitsschutzgesetzes bei uns nur bis 00:00 Uhr feiern können. Ab 22:00 Uhr erheben wir für unsere Servicemitarbeiter einen Nachtzuschlag von 150,00 EUR pro angefangene Stunde.**

Stornobedingungen:

Eine kostenfreie Stornierung der gebuchten Leistungen ist bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bei Stornierungen der gebuchten Leistungen bis 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn werden 50% Stornogebühr verrechnet und ab 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn werden 100% Stornogebühren verrechnet.

Reduktion der Gäste:

Eine Reduktion der Teilnehmer ist bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich.

Bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn können Sie 40% der Teilnehmer kostenfrei reduzieren.

Ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn können Sie 20% der Teilnehmer kostenfrei stornieren.

Die genaue Teilnehmerzahl benötigen bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Diese ist Berechnungsbasis.

Vegetarier, Diabetiker und Allergiker:

Gerne gehen wir auf deren Wünsche ein. Bitte teilen Sie uns bei der Besprechung mit, mit wie viel Gästen Sie aus diesem Personenkreis ungefähr rechnen.

Gerne stellen wir dann entsprechende Alternativen zu Ihren Menü-Gängen bereit.

Mitnahme von Speisen:

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir vom Buffet keine Speisen mitgeben können.