



Bankettmappe



★★★★
ST. RAPHAEL
im Allgäu

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.

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 Buffet und Menü Vorschläge zusammengestellt und sind sicher, dass für jeden Gaumen etwas dabei ist.

Unsere Buffets/Menüs 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 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

Aperol Spritz (Aperol, Soda, Sekt)	0,2	8,10
Limoncello Spritz (Limoncello, Soda, Sekt)	0,2	8,10
Lillet Berry (Schweppes Wild Berry, Lillet Blanc)	0,2	8,10
St. Raphael Haus-Cocktail (Grapefruit, Tonic Water und Sekt)	0,2	8,10
Glas Prosecco Ca' Bolani DOCG	0,1	6,90
Glas Sekt / Sekt-Orange (Privat Sekt Hosp's Hausmarke)	0,1	4,90

...OHNE ALKOHOL

St. Raphael alkoholfrei (Holundersirup, Tonic Water, Pink Grapefruitsaft)	0,2	6,90
Glas Sekt (alkoholfrei)	0,1	5,20
Orangensaft	0,1	3,90

An unserer Lagerfeuerstelle aus dem Kessel (in den Winter Monaten)
Pauschalpreis pro Person - Selbstbedienung:

LAGERFEUER

Heißer „Grias di“ Beeren-Glühwein	90,00 pauschal
Heißer Apfel-Zimt-Glühwein	
Heißer Apfelpunsch (alkoholfrei)	7,90
	7,90
	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 und Spirituosen 45,00 pro Person

GRILL BUFFET „DO IT YOURSELF“

...ein gemütliches “Selber-Grillen” in unserer exklusiven Garten-Club-Lounge im Hotelpark

Knackig bunte Blattsalate

mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings

Cremiger Nudelsalat

mit Erbsen, Mais, Paprika und Essiggurken

Ofenfrische Brotkiste

mit gemischtem Weißbrot



Marinierte Nackensteaks

vom Allgäuer Landschwein

Deftige Bratwürste von der Metzgerei Baur

in verschiedenen Variationen

Lachsfilet in der Folie

mit Gremolata

Backkartoffeln

mit Gartenkräuter-Marinade

Eingelegte Spitzpaprika

mit Meersalz, Knoblauch und Olivenöl

Kräuterbutter und Dips

in verschiedenen Variationen



Eistruhe “Fürst Pückler”

mit verschiedenen Toppings und Soßen

Bayerisch Creme

mit Himbeermark

43,50

GRILL BUFFET „SOMMERABEND IM PARK“
“Selbstbedienung & Live Ausgabe”
in unserer exklusiven Garten-Club-Lounge im Hotelpark

**AB 30
PERSONEN**

Rumpsteak “klassisch” mit Fettrand
saftig gegrillt

Paprika-Schweinenackensteak
mit würziger Marinade

Marinierte Hähnchenbrust
mit Thymian und Zitrone

Schlossbratwurst & Feuerbratwurst
Klassisch fein gewürzt und pikant-scharf

Garnelenspieße mit Knoblauch, Limette & Chili
kurz mariniert und frisch vom Grill

•

Ofenfrische Brotkiste
mit gemischtem Weißbrot

•

Knackig bunte Blattsalate
mit zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings

Hausgemachter Kartoffelsalat
mit Gurke und Röstzwiebeln

Cole-Slaw
mit cremigem Dressing

•

Rosmarinkartoffeln
mit Meersalz und Knoblauch

Gebackene Polenta-Taler
mit Parmesan

Mediterranes Grillgemüse
mit frischen Gartenkräutern

Pilz-Schmorzwiebel-Pfanne
mit Thymian

BBQ-Sauce, Kräuter-Schmand & Curry-Dip

•

Zitronen-Mascarponecreme
mit Limoncello-Bisquit

Eistruhe “Fürst Pückler”
mit verschiedenen Toppings und Soßen

55,00

**BIS 30
PERSONEN**

„3-GANG SPARGEL/BÄRLAUCH“

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage und Bärlauch-Öl



Rosa gegarte Schweinelende

mit feinen Bandnudeln und buntem Spargelragout

Filet vom norwegischen Fjordlachs

mit Meerrettichschaum, Bärlauch-Kartoffeln und Frühlingsgemüse

Bunte Spargel-Pasta

mit geschmorten Kirschtomaten und geriebenem Parmesan



Gebröselte Topfenknödel

mit Himbeer-Rhabarberkompott

ZWEI HAUPTGERICHTE (FLEISCH ODER FISCH UND VEGETARISCH)

39,50

DREI HAUPTGERICHTE (FLEISCH/ FISCH / VEGETARISCH)

44,50

**BIS 30
PERSONEN**

„3-GANG FRÜHLING/SOMMER“

Bunter Sommer-Salat
mit Limettendressing



Rosa gegarte Rinderhüfte
mit Rosmarinjus, Parmesanpolenta und gegrilltem Sommergemüse

Gebratenes Forellenfilet
mit Basilikumbutter und mediterranen Gemüse-Gnocchi

Tortelli “Caprese”
mit Basilikumbutter, gegrilltem Sommergemüse und geriebenem Parmesan



Holunderblütenmousse
mit Erdbeer-Minzsalat

ZWEI HAUPTGERICHTE (FLEISCH ODER FISCH UND VEGETARISCH)

38,50

DREI HAUPTGERICHTE (FLEISCH/ FISCH / VEGETARISCH)

42,50

**BIS 30
PERSONEN**

„4-GANG FRÜHLING/SOMMER“

Gebackenes Landei

mit Senfcreme, Feldsalat und fermentierten Radieschen



Cremesuppe vom jungen Kohlrabi

mit frittiertem Karottenstroh



Gebratenes Maishähnchenbrust

mit Thymianus, Pesto-Kartoffelpüree und Ratatouille

Saltimbocca vom Kabeljau

mit Weißweinschaum. Tomatenrisotto mit glasierten Kaiserschoten

Ricotta-Spinattasche

mit Weißweinschaum und Ratatouille



Schokoladen-Brownie

mit Erdbeersorbet

ZWEI HAUPTGERICHTE (FLEISCH ODER FISCH UND VEGETARISCH)

45,50

DREI HAUPTGERICHTE (FLEISCH/ FISCH / VEGETARISCH)

49,50€

„HEIMAT-BUFFET“

...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 Rinderbraten

mit grüner Pfeffer-Rahmsoße, Speck-Bohnen und Kartoffelkroketten

Gebratenes Forellenfilet

mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Graupen-Risotto

Cremige Waldpilzlasagne

mit Lauch und frischen Kräutern



Dunkles Schokoladenmousse

mit Beerenragout

Lauwarmer schwäbischer Apfelstrudel

mit Puderzucker und Vanillesoße

49,50

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

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

Tiramisù

im Glas

58,50

„WEIHNACHTS-BUFFET“

...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 Weihnachtsente

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 Vanillesauce

49,50

KAFFEE UND KUCHEN ZWISCHEN 15:00 UHR UND 17:00 UHR

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

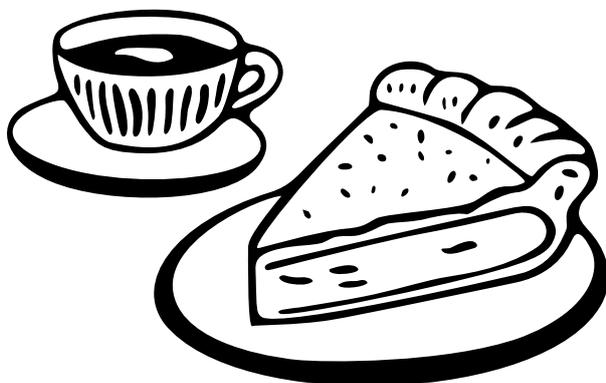
Kaffee und Kuchen Pauschale:

Kaffee und sonstige Heißgetränke mit zwei Stück Kuchen 16,50 pro Person

Gedeck-Pauschale:

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

13,50 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.