

Feiern im „St. Raphael im Allgäu“

Menü- und Buffetvorschläge

Herbst/Winter 2023/2024



Gültig von
01.09.2023
bis
29.02.2024

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 verschiedenen 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 Menü- bzw. Buffetvorschläge zusammengestellt und sind sicher, dass für jeden Gaumen etwas dabei ist.

Unsere Menüs und 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 25 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 einen alkoholfreien Aperitif aus.)

...mit Alkohol

<i>Aperol Spritz</i> (Aperol, Soda, Sekt)	0,2l	7,50
<i>Hugo</i> (Holundersirup, Soda, Sekt, Limette, Minze)	0,2l	7,50
<i>Lillet Berry</i> (Schweppes Wild Berry, Lillet Blanc)	0,2l	7,50
<i>St. Raphael Haus-Cocktail</i> (Grapefruit, Tonic Water und Sekt)	0,1l	6,90
<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	6,90

...ohne Alkohol

<i>Hugo</i> (Holundersirup, Ginger Ale, Soda, Limette, Minze)	0,2l	6,50
<i>Wild Berry</i> (Schweppes Wild Berry, Johannisbeersaft, Beeren)	0,2l	6,50
<i>St. Raphael alkoholfrei</i> (Holundersirup, Tonic Water, Pink Grapefruitsaft)	0,2l	5,90
<i>Quittenschorle</i> (Quittensirup, Mineralwasser, Minze)	0,2l	3,90
<i>Glas Sekt</i> (alkoholfrei)	0,1l	4,90
<i>Orangensaft</i>	0,1l	3,50

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

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

...und dazu

<i>Pikante Plundersnacks</i> (3 Stück mit Hühner-Curry, Spinat und Letscho)	4,90 pro Person
<i>Salzige Knabbereien</i> (Chips, Erdnüsse, Salzstangen)	3,90 pro Person
<i>Süße Knabbereien</i> (Schokoladennüsse, Cookies, Gummibärchen)	4,90 pro Person
<i>Süßes am Lagerfeuer</i> (Spekulatius, Lebkuchen, Marshmallows)	4,90 pro Person



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

26,00 pro Person

Premium:

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

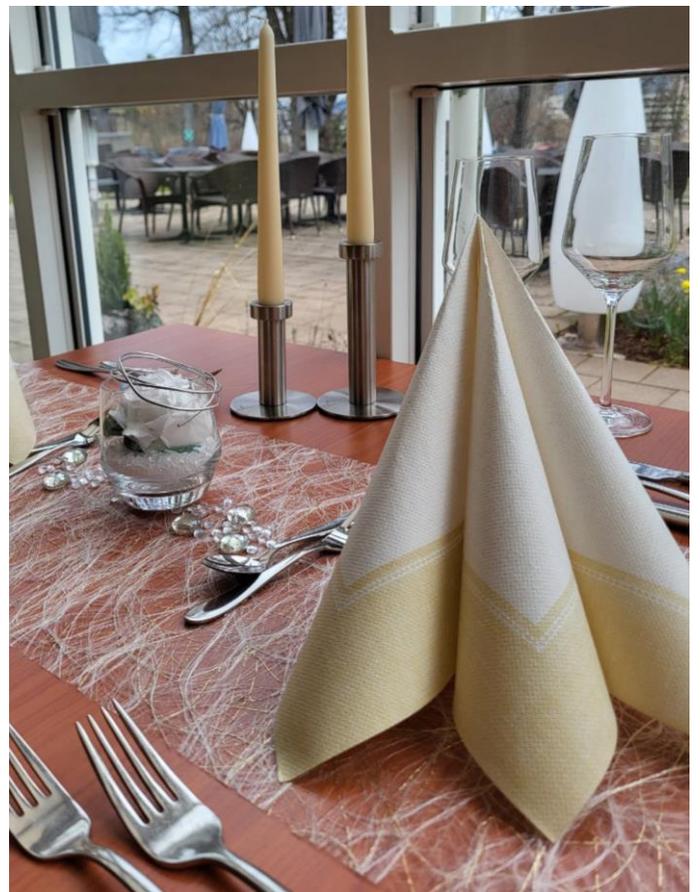
47,00 pro Person

Brot und Aufstrich

...gerne stellen wir Ihnen ofenfrisches Brot, Butter und Aufstrich auf den Tischen ein

3,90 pro Person





„Heimat-Menü“ (4-Gang)

...unsere Klassiker der Allgäuer Küche

Marinierter Feldsalat

mit gebratenem Speck und Kräuter-Kracherle

∞

Allgäuer Hochzeitssuppe

mit Leberknödel, Brätknödel, Eierstich, Backerbsen und Gartenschnittlauch

∞

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Premiumrind

mit dunkler Bratensoße, handgehobelten Alpkäsespätzle und knusprigen Röstzwiebeln

oder

Gebratenes Forellenfilet

mit leichter Meerrettichsoße, buntem Gartengemüse und buttrigem Kartoffelpüree

oder

Handgehobelte Alpkäsespätzle

mit knusprigen Röstzwiebeln und Gartenschnittlauch

∞

Ofenwarmer schwäbischer Apfelstrudel

mit Puderzucker und Vanillesoße

48,90

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-Menü“ (5-Gang)

...beste Produkte vereint in einem besonderen Menü

Tafelspitzsülze

mit getrüffelter Vinaigrette, Karotten-Selleriesalat und Radieschen Pickles

∞

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit eingelegtem Sushi-Ingwer

∞

Waldbeeren-Sorbet

mit Naturjoghurt-Klebs

∞

Sanft gegarter Hirschrücken

mit Rosmarin-Preiselbeer-Jus, hausgemachtem Blaukraut und Kartoffelknödel

oder

Gebratenes Doradenfilet

mit Petersilienrahmsoße, Wurzelgemüwestreifen und Kürbispüree

oder

Gefüllte Kürbis-Teigtaschen

mit Gartensalbei-Butter, geschmorten Kirschtomaten und Parmesan

∞

Topfen-Soufflé

mit Tiroler Zwetschgenröster

56,90

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

„Kloster-Schmaus“ (3-Gang)

...wie damals bei Oma, alles auf dem Tisch

Knackig bunter Blattsalat

mit Gartenkräuter-Vinaigrette, knusprigen Brotwürfeln, Kirschtomate, Gurke und Kresse

∞

Medaillons vom Allgäuer Schweinefilet

mit Waldpilzrahmsauce

oder

Gebratenes Zanderfilet

mit Weißweinrahmsauce

oder

Gebackener Gemüsestrudel

mit Weißweinrahmsauce

...dazu servieren wir Ihnen in Schüsseln

Marktgemüse, Kartoffelkroketten, hausgemachte Spätzle und Petersilienkartoffeln

∞

Dunkles Schokoladenmousse

mit Himbeer-Mark

43,90

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

„Bayrisches Buffet“

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

Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln

Obazdabretterl mit Salzstangerl

„*Radi und Radieserl*“ mit Meersalz verfeinert

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

Allgäuer Forellenfilets aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich

Eingelegtes Sauerfleisch von der bayerischen Landsau

Kalte Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Gurkensalat

Reichhaltiges Brotkisterl mit Laugengebäck und Brot

∞

Leberspätzlesuppe mit Backerbsen

∞

Ofenfrischer Jungschweinebraten mit Weißbier-Soße, Bayerisch Kraut und Semmelknödel

Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, buntem Gartengemüse und Kartoffelstampf

Gebackener Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsoße

∞

Bayrisch Creme mit Himbeer-Mark

Apfel-Kaiserschmarren mit Rumrosinen, gerösteten Mandeln und Vanillesoße

49,90

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

„Mediterranes Buffet“

...mit vielen Köstlichkeiten des Südens

„Insalata“ – Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing und dreierlei 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

Reichhaltige Brotkiste mit Ciabatta und Focaccia

∞

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

53,90

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

„Schmankerl Buffet“
...hier ist für jeden Gaumen etwas dabei

Knackig bunte Blattsalate mit Gartenkräuter-Vinaigrette und dreierlei Toppings

Geräuchertes Lachsfilet mit Honig-Dill-Senfsoße

Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskern-Vinaigrette und roten Zwiebeln

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, Fetakäse, Granatapfelkernen und Walnüssen

Gebratene Pilze mit Knoblauch und Rosmarin

Reichhaltige Brotkiste mit Kaiser- und Körnersemmeln im Miniformat

∞

Hochzeitssuppe mit Brätknödel, Leberknödel und Eierstich

∞

Rosa Schweinefilet mit Zwiebel-Specksoße, buntem Marktgemüse und Spätzle

Gratinierter Schlemmer-Seelachs mit Senfrahmsoße, Blattspinat und Kartoffeln

Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln und Gartenschnittlauch

∞

Ofenwarmer schwäbischer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Dunkles Schokoladenmouse im Glas

48,90

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:

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

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

Kaffee und Kuchen Pauschale

Kaffee und sonstige Heißgetränke mit zwei Stück Kuchen

14,50 pro Person

oder

Gedeck-Pauschale

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

11,50 pro Person



Spätimbiss

...wenn der kleine Hunger kommt

Allgäuer Käse Brett

mit Bergkäse und Weinkäse aus der Region,
dazu Brot und Butter

12,90 pro Person

Allgäuer Brotzeitplatte

mit Schinken- und Wurstwaren, Hart- und Weichkäsen,
eingelegtem Gemüse, Brotkorb und Butter

11,90 pro Person

Würsteltopf

mit metzgerfrischen Wiener, Debreziner, Weißwürsten
und Laugengebäck

8,90 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 – 10 Jahre = 1/2 des Buffetpreises

11 – 15 Jahre = 2/3 des Buffetpreises

ab 16 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 und im Hotelpark ist um 22:00 Uhr Sperrstunde aufgrund der Nachtruhe, evtl. abgespielte Musik muss daher auf Raumlautstärke reduziert werden, Fenster müssen geschlossen bleiben. **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:

Stornierung der gesamten Feier: Eine kostenfreie Stornierung der gebuchten Leistungen ist bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn möglich. Bei Stornierungen der gebuchten Leistungen bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 50% Stornogebühr verrechnet und ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 75% Stornogebühr verrechnet.

Reduktion der Gäste:

Eine Reduktion der Teilnehmer ist bis 4 Woche 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 reduzieren. Bis 18:00 Uhr am Vorabend der Veranstaltung können Sie 15% der Teilnehmer kostenfrei reduzieren.

Übernachtung: Wir verfügen über 37 Doppelzimmer, die einzeln oder doppelt genutzt werden können. Gäste die direkt bei uns reservieren (telefonisch, per E-Mail oder via Homepage) erhalten unsere vergünstigten Direktbucherpreise.

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.