



RESTAURANT
REUSCHWALD

Menüvorschläge 2024

geschlossene Gesellschaft

Ein Leben ohne Fest ist wie eine lange Reise ohne Einkehr.

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag gestalten zu dürfen.

Bei Fragen oder für weiter Informationen, erreichen Sie uns unter:
reservierung@reuschwald.de

Die Preise gelten pro Person für Veranstaltungen im Jahr 2024.

Nach der Wahl Ihrer Speisen erhalten Sie ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Getränke

gültig von 17:00 Uhr bis 01:00 Uhr

Getränkepauschale 1.0 32.00 €
Tafelwasser, Saftschorle, Softdrinks, Bier, Haussekt, 2 Tischweine (nach Wahl), Kaffeespezialitäten

Getränkepauschale 2.0 39.00 €
Tafelwasser, Saftschorle, Softdrinks, Bier, Haussekt, 2 Tischweine (nach Wahl), Aperitif (Aperol Spritz, Sektschorle, Hugo), Kaffeespezialitäten

Getränkepauschale 3.0 46.00 €
Tafelwasser, Saftschorle, Softdrinks, Bier, Haussekt, 2 Tischweine (nach Wahl), Aperitif (Aperol Spritz, Sektschorle, Hugo), Longdrink (Gin-Tonic, Whisky-Cola, Rum-Cola, Vodka-Soda, Vodka-0), Kaffeespezialitäten

Alternativ besteht die Möglichkeit, die Getränke gemäß der Preise der aktuellen Getränkearte, nach Konsum zu bonieren.

Gerne können die Getränkpauschalen erweitert werden.

Vor 17:00 Uhr wird mit der angemeldeten Personenzahl gerechnet / nach 01:00 Uhr wird mit 50% der angemeldeten Personenzahl gerechnet.

1h Verlängerung Getränkpauschale 1.0 6.00 €

1h Verlängerung Getränkpauschale 2.0 7.00 €

1h Verlängerung Getränkpauschale 3.0 8.00 €

Schnapsbar

Schnapsbar (Brennerei Class, Hepsisau) 85.00 €
Himbeergeist, Kirschwasser, Mirabelle, Sauerkirschkör, Williams Christ, Zwetschgenwasser

Schnapsbar (Brennerei Class, Hepsisau) 90.00 €
Zwetschgenwasser aus dem Eichenfass

Schnapsbar (Brennerei Bosch, Unterlenningen) 85.00 €
Haselnussgeist, Palmischbirne, Quittenbrand

Empfang

bei gutem Wetter auf einer unserer schönen Terrassen

Der erste Eindruck zählt, auch bei Ihren Gästen. Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem unvergesslichen Come Together (die Getränke sind über die Getränkpauschale abgedeckt).

Zerlei herzhaft Snacks 4.50 €
1x Vegetarisch + 1x Fleisch

Zerlei Aufstrich nach Jahreszeit 5.00 €
Brotvariationen

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de


Tapas

Wir empfehlen eine Auswahl von 3 bis 5 Varianten pro Person.
Pro Variante müssen mind. 20 Stück bestellt werden.


Schwäbisch

Maultasche / Kartoffelsalat (auch vegan möglich) 	3.50 €
Schweizer Wurstsalat / Bauernbrotchip 	4.00 €
Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat	4.00 €
Fleischkühle / Kartoffelsalat	4.00 €
Alblinsensalat mit Sous Vide gegartem Schweinebauch (auch vegan möglich) 	4.50 €


Klassisch

Mediterraner Nudelsalat 	3.50 €
Bauernsalat / Bauernbrotchip 	3.50 €
Mozzarella / Tomaten / Basilikumpesto 	4.00 €
Marinierter Tafelspitz / Vinaigrette	4.50 €
Geräuchertes Forellenfilet auf Gurken - Chilissalat / Sahnemeerrettich	4.50 €

Reuschwald Spezial

Maultaschen in Vinaigrette 	3.50 €
Gebackene Polenta / Aioli 	4.00 €
Fleischkäse - Brezelsalat 	4.00 €
Mozzarella / Mango / rosa Pfeffer 	4.50 €
Lachstatar / Guacamole	4.50 €
Shrimp Cocktail	4.50 €

Vegan

Antipasti - Spieße 	3.50 €
Falafelbällchen / Tomatensalat 	4.00 €
Nachochips / Guacamole 	4.50 €
Gebackene Polenta / Ratatouille Gemüse 	4.50 €






Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Suppen


auf dem Teller serviert

Damit verwöhnen wir Sie immer

Rinderkraftbrühe vom Bissinger Bio Galloway  hausgemachte Maultasche	7.50 €
Rinderkraftbrühe vom Bissinger Bio Galloway  hausgemachte Kräuterflädle	7.00 €
Rinderkraftbrühe vom Bissinger Bio Galloway  Grießklößchen	7.00 €
Rinderkraftbrühe vom Bissinger Bio Galloway  Festtagsuppe: Kräuterflädle / Maultasche / Grießklößchen	9.50 €
Gaisburger Marsch  Rinderkraftbrühe vom Bissinger Bio Galloway / hausgemachte Dinkelspätzle / Kartoffeln	9.50 €
Schwäbische Kartoffelsuppe  geröstete Bauernbratwurst	8.50 €
Karottencremesuppe 	8.50 €

Saisonal

Frühjahr/Sommer


Melonenkaltschale 	7.50 €
Gurkenkaltschale 	7.50 €
Tomatencremesuppe  Bauernbrotroutons	8.50 €
Gazpacho Andaluz  geröstete Brotwürfel	9.50 €
Spargelcremesuppe  (Mai-Juni)	9.50 €
Mango-Curry Suppe gegrillte Garnele	10.00 €
Geröstete Paprikasuppe Chorizo	10.00 €
Süßkartoffel-Zitronengras Suppe gegrillter Hähnchenspieß	10.00 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Saisonal

Herbst/Winter

Kürbis-Kokossuppe 	8,50 €
Schaumsuppe von der Pastinake  Bauernbrotroutons	9,50 €
Waldpilzcremesuppe  Preiselbeerschaum	9,50 €
Rote Bete Cremesuppe  Apfelperlen / geräucherte Forelle	10,00 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.






Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

www.gastronovi.com

Vorspeisen

auf dem Teller serviert

Damit verwöhnen wir Sie immer

Zerlei Aufstrich nach Jahreszeit  Brotvariationen	5.00 €
Bunter Blattsalat  <small>Vegan</small> Bauernbrotroutons	6.00 €
Bunter Blattsalat  <small>Vegan</small> in Kräuter gebratene Champignons	7.50 €
Bunter Salatteller  Rohkostsalate / Kartoffelsalat / Blattsalat	7.50 €
Schwäbisches Versucherle  <small>Vegan</small> hausgemachte Maultasche, Kartoffelsalat, geschmelzte Zwiebeln, kräftige Bratensoße (auch mit veganer Maultasche erhältlich)	9.00 €
Zerlei vom Graved Lachs Guacamole / Brotchip	16.00 €

Saisonal

Frühjahr/Sommer

Bruschetta  Rucola / Parmesan	10.50 €
gebackener Sesam-Feta / Spinatsalat 	12.00 €
Spargelsalat Himbeerdressing / Graved Lachs / Wildkräutersalat	18.00 €

Saisonal

Herbst/Winter

Feldsalat (auch vegan möglich) gebratene Speck-Birne / Kartoffeldressing	12.00 €
Rote Bete Carpaccio  karamellierter Ziegenkäse	13.00 €
geräucherte Entenbrust Feldsalat / Portweingelee / Kartoffeldressing	17.50 €
Feldsalat gebratene Gänseleber / Lebkuchencroutons	19.00 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Vorspeisen Büffet

Zu unseren Salaten servieren wir unser Hausdressing und verschiedene Brotvariationen.

1.0 gemischtes Vorspeisenbuffet

schwäbischer Kartoffelsalat, bunte Blattsalate, Rucola / Strauchtomaten / Parmesanspäne, schöne Auswahl an Rohkostsalaten

10.00 €

2.0 gemischtes Vorspeisenbuffet

schwäbischer Kartoffelsalat, bunte Blattsalate, Rucola / Strauchtomaten / Parmesanspäne, schöne Auswahl an Rohkostsalaten, gegrillte bunte Paprika und Auberginen, gebratene Zucchini / Gartenkräuter, Mozzarella / Tomaten / Basilikumpesto, Maultaschen in Vinaigrette

15.00 €

3.0 gemischtes Vorspeisenbuffet

schwäbischer Kartoffelsalat, bunte Blattsalate, Rucola / Strauchtomaten / Parmesanspäne, gegrillte bunte Paprika und Auberginen, gebratene Zucchini / Gartenkräuter, Mozzarella / Tomaten / Basilikumpesto, geräuchertes Forellenfilet / Sahnemeerrettich, Vitello Tonnato

19.50 €



Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Hauptgang

auf dem Teller serviert

Fleisch

gefüllte Rinderrouladen hausgemachte Dinkelspätzle / Marktgemüse	26.50 €
Lieblingessen der Schwaben  Zwiebelrostbraten / Bratensoße / Schweinefilet / Rahmchampignons / hausgemachte Dinkelspätzle / Kartoffelsalat / Schmor- und Röstzwiebeln	29.00 €
Schweinefilet im Kräutermantel kräftige Trollingersoße / Serviettenknödel / Marktgemüse	30.50 €
Rinderfilet mit Kräuterkruste Karottenpüree / Speckbohnen	34.50 €
Schwäbischer Sauerbraten Serviettenknödel / Apfelrotkraut	25.00 €
Geschmorte Kalbshaxe Rahmsoße / hausgemachte Dinkelspätzle / Marktgemüse	28.00 €
Gebratene Maishähnchenbrust Gemüsegnocchi / Mandelbrokkoli	29.00 €
Tafelspitz vom Weiderind Meerrettichsoße / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren	29.00 €
Schmorbraten vom Bissinger Bio Galloway  kräftige Trollingersoße / Brezelknödel / Marktgemüse	33.50 €
Geschmorte Kalbsbäckle Kartoffelstampf / Marktgemüse	33.50 €
Rinderfilet am Stück rosa gebraten kräftige Trollingersoße / Kartoffelgratin / Bohnengemüse	39.00 €
zusätzliche Beilage	3.50 €

Fisch

Nussbutter Lachs Pastinake / grüner Spargel	28.00 €
Lachssteak auf der Haut gebraten Weißweinssoße / auf jahreszeitlichem Risotto	33.50 €
zusätzliche Beilage	3.50 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Wild

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd 	26.50 €
Zwetschgensoße / Serviettenknödel / hausgemachte Dinkelspätzle / Marktgemüse	
zusätzliche Beilage	3.50 €

Vegetarisch / Vegan

Schwarze Linsen Maultaschen 	19.00 €
Paprika-Currysoße / Cashew	
Tagliatelle (vegan möglich) 	16.50 €
mediterranes Gemüse / (Parmesan)	
Zitronenrisotto 	20.00 €
Tomatensugo	
Gnocchi 	22.00 €
Ziegenkäse / Spinat / Walnuss	
Käsespätzle 	20.00 €
Schmorzwiebel / Röstzwiebel	
zusätzliche Beilage	3.50 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Hauptgang Büffet

Bei allen unseren Hauptgerichten sind 2 passende Soßen und 2 Beilagen nach Wahl inklusive.

hausgemachte Dinkelspätzle | Pasta | jahreszeitliches Risotto | Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln | Kartoffelsalat | Kartoffel-Kräuterpüree | Serviettenknödel | Marktgemüse | Apfelrotkraut | Mandelbrokkoli | Rahmgemüse

Hauptgangbuffet 1.0

36.00 €

Wählen Sie 2 Gerichte aus unserer Auswahl: Schmorbraten vom heimischen Rind | rosa Kalbshüfte | schwäbischer Sauerbraten | auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust | Schnitzel Wiener Art | Gemüselasagne | Zitronenrisotto | gebackene Gnocchi / Spinat / Walnuss

Hauptgangbuffet 2.0

40.50 €

Wählen Sie 3 Gerichte aus unserer Auswahl: Schmorbraten vom heimischen Rind | rosa Kalbshüfte | schwäbischer Sauerbraten | auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust | Schnitzel Wiener Art | Schweinefilet im Kräutermantel | Zwiebelrostbraten | Gemüselasagne | Zitronenrisotto | gebackene Gnocchi / Spinat / Walnuss

Hauptgangbuffet 3.0

48.00 €

Wählen Sie 3 Gerichte aus unserer Auswahl: Schnitzel Wiener Art | Schweinefilet im Kräutermantel | Zwiebelrostbraten | gefüllte Rinderrouladen | glasierte Kalbshaxe | geschmorte Kalbsbäckle | Roastbeef am Stück | Wildschweinbraten aus heimischer Jagd (auf Anfrage) | saisonaler Fisch (Dorade, Forelle, Lachs, Saibling,...) Gemüselasagne | Zitronenrisotto | gebackene Gnocchi / Spinat / Walnuss

zusätzliche Beilage

3.50 €

Hauptgang Grillbüffet

Bei allen unseren BBQ's sind verschiedene Brotvariationen sowie hausgemachte Soßen und Dips inklusive.

Grillbuffet 1.0

32.50 €

Wählen Sie 3 Gerichte aus unserer Auswahl: Putenspieße | zerlei Würstchen | Ofenkartoffeln / Kräuterquark | Rosmarinkartoffeln | Gemüsespieße

Grillbuffet 2.0

40.50 €

Wählen Sie 4 Gerichte aus unserer Auswahl: Putenspieße | zerlei Würstchen | Ofenkartoffeln / Kräuterquark | Rosmarinkartoffeln | Gemüsespieße | mariniertes Rinderhüftsteak | Schweinenackensteak | Spareribs | Schafskäse

Grillbuffet 3.0

48.00 €

Wählen Sie 5 Gerichte aus unserer Auswahl: Putenspieße | zerlei Würstchen | Ofenkartoffeln / Kräuterquark | Rosmarinkartoffeln | Gemüsespieße | mariniertes Rinderhüftsteak | Schweinenackensteak | Spare Ribs | Schafskäse | Pulled Pork | Pollo Fino | Roastbeef | Schweinebauch | Maisholben | gefüllte Champignons

Grillbuffet 4.0

53.50 €

Wählen Sie 5 Gerichte aus unserer Auswahl: Putenspieße | zerlei Würstchen | Ofenkartoffeln / Kräuterquark | Rosmarinkartoffeln | Gemüsespieße | mariniertes Rinderhüftsteak | Schweinenackensteak | Spareribs | Schafskäse | Pulled Pork | Pollo Fino | Roastbeef | Schweinebauch | Maisholben | gefüllte Champignons | Entrecôte | Lammkotelett | Beef Ribs | saisonaler Fisch (Dorade, Forelle, Lachs, Saibling)


Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

www.gastronovi.com

Dessert

auf dem Teller serviert

Ofenschlupfer  Rosinen / Vanillesoße	9.50 €
Apfelküchle  Vanilleeis aus dem Lautertal	10.50 €
1 große Kugel Eis aus dem Lautertal  Eine saisonale Kugel nach Wahl und Saison	3.50 €
Gemischtes Eis aus dem Lautertal (3 Kugeln)  ohne Sahne	7.50 €
Gemischtes Eis aus dem Lautertal (3 Kugeln)  mit Sahne	8.00 €
Gemischtes Eis aus dem Lautertal (3 Kugeln)  mit heißen Beeren	9.50 €

Dessert Büffet

Zerlei Süßes	8.50 €
3erlei Süßes	10.00 €

Aus der untenstehenden Auswahl können zwei bzw. drei Desserts gewählt werden

Damit verwöhnen wir Sie immer

Crème Brûlée | Mousse au Chocolat* | weißes Mousse au Chocolat* | Cheesecake im Glas* | Panna Cotta mit saisonalem Spiegel | schwäbisches Tiramisu / Wibe | Frucht Panna Cotta | Cookie Creme | Mohn Panna Cotta / Sauerkirsche | Honig-Mango Creme* / Walnuss | Mango-Maracuja Creme* | Ananas-Passionsfrucht Creme* / Schoko Cookie | Orangen Creme* / Honigchip

Saisonal

Frühjahr / Sommer

Hugo Panna Cotta* | Erdbeer Creme* / Minzpesto | Aprikosen Mousse* / Schokoheks | Zitronen Creme / Heidelbeersoße | Limetten Creme / Cookie | Mango Creme* / Himbeersoße | Erdbeer Mousse* / weiße Schokolade | Brombeer Mousse / Pistazie | Waldfrucht Mousse / Schokosplitter

Herbst / Winter

Zimt Creme* / Zwetschgenragout | Spekulatius-Tiramisu | Mandarinen* / Mascarpone Creme | Bratapfel Lebkuchen Creme* | Schoko Panna Cotta / Orangensoße | Vanille Mousse / Rum-Rosinen* | Honig-Orangen Mousse* / Rosmarin Schokoheks | Maronen-Cheesecake / Honigchip

*Diese Desserts werden standardmäßig mit Alkohol zubereitet, dieser verkocht während des Zubereitungsprozesses.

Dessert Eisbar

Eisbar  bis zu 6 Bauernhofeissorten Ihrer Wahl aus dem Lautertal mit Toppings	8.50 €
Eisbar  bis zu 6 Bauernhofeissorten Ihrer Wahl aus dem Lautertal mit Toppings und frischen saisonalen Beeren und Früchten	12.00 €

Aus der untenstehenden Auswahl können bis zu 6 verschiedene Eissorten gewählt werden

Milchis: Vanille, Schokolade, Espresso, Alb-Joghurt, Joghurt-Mango, Stracciatella, Haselnuss, schwäbischer Cookie.

Sorbet (vegan): Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Limette-Minze, Mango, Maracuja, Waldbeere, Zitrone.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Zu später Stunde

Büffet

Chili con Carne Brotvariationen	8,50 €
Currywurst Brotvariationen	9,50 €
Kräftige Gulaschsuppe Brotvariationen	9,50 €
Käseauswahl 🍷 Brotvariationen	10,50 €
Schinken von der Berkelmaschine hauchdünn geschnitten Brotvariationen	12,00 €
Gemischter Mitternachtssnack Wurstauswahl / Käseauswahl / Brotvariationen	14,00 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

Für eine gelungene Feier

Beratungskosten ab dem 3. Termin 2 Termine kostenfrei inklusive	150.00 €
Mindestumsatz Jan Feb Mrz Apr Okt Nov	5000.00 €
Mindestumsatz Mai Jun Jul Aug Sept Dez	6000.00 €
Anzahlung zur fixen Terminreservierung pro Person	15.00 €
Eventbestuhlung Eindecken, Öffnung für Dienstleister am Veranstaltungstag, Besteck, Wasser - & Weingläser, Menükarten	290.00 €
Reinigungspauschale	250.00 €
Nachtzuschlag ab 23:00 Uhr je angefangene Stunde	150.00 €

Optionale Zusatzangebote

Sperrstundenverlängerung einmalig ab 03:00 Uhr bis maximal 04:00 Uhr	150.00 €
Tellergeld Kuchen pro Person	9.50 €
Candybar pro Person	4.00 €

Dekorationsmöglichkeiten

Stoffservietten (braun, grün oder weiß) pro Person	2.00 €
Blumenschmuck pro Person	6.00 €

Meldung Personenzahl

Bitte geben Sie bei der Meldung der Personenzahl folgende Informationen mit an:

- Anzahl Personen gesamt
- Anzahl Veganer
- Anzahl Vegetarier
- Anzahl Kinder unter 3 Jahre
- Anzahl Kinder 3-14 Jahre
- Anzahl Hochstühle
- Unverträglichkeiten, Allergien, Intoleranzen (gerne kann unsere Küche diese berücksichtigen, wenn wir mindestens 7 Tage vor der Veranstaltung darüber informiert werden)

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

Restaurant Reuschwald - Simmereswasen 1 - 73230 Kirchheim unter Teck / Nabern
Tel.: +497021-4050372 - Fax: - E-Mail: reservierung@reuschwald.de - www.reuschwald.de

www.gastronovi.com

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Damit Ihre Feier bei uns ein Erfolg wird!

1. Büffets werden ausschließlich bei geschlossenen Gesellschaften angeboten.
2. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig zubereitet werden. Das heißt, bei größeren Personenzahlen, sollte die Vielfalt zu Gunsten der Qualität und dem zeitlichen Ablauf Vorrang haben.
3. Vereinbarte Festmenüs können teilweise nach Absprache vorab verkostet werden. Wir berechnen dafür die regulären einzelnen Gänge. Die Kosten für das Probeessen der feiernden Personen werden bei stattfindender Veranstaltung vom Betrag der Sammelrechnung abgezogen.
4. Der Veranstalter trägt ausdrücklich dafür Sorge, dass von jeder von Dritten angelieferten Speise (insbes. Backwerken bei Tellergeldberechnung) eine Scheibe als Probe abgeschnitten und als Beweisstück separat im Kühlschrank aufbewahrt wird (Salmonellen). Ein Haftungsausschluss für die o.g. „Fremdleistungen“ gilt ausdrücklich als vereinbart.
5. Speisen und Getränke dürfen nicht selbst mitgebracht werden. In Ausnahmefällen, nach Zustimmung der Geschäftsleitung, wird ein Korkgeld oder eine Servicegebühr erhoben.
6. Bei der Menüauswahl können Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigt werden. Diese müssen vom Veranstalter spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Bei Nichtmitteilung übernimmt das Restaurant Reuschwald keinerlei Haftung.
7. Die am Tage der Veranstaltung geltenden Preise richten sich nach den, zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preislisten. Nebenleistungen wie z.B. Musikkapellen oder Blumendekoration werden extra berechnet.
8. Bei exklusiver Belegung des Restaurants muss ein Mindestumsatz von 6.000 € erwirtschaftet werden. Bei einem geringeren Umsatz wird der Differenzbetrag zwischen tatsächlichem Umsatz und Mindestumsatz zusätzlich in Rechnung gestellt.
9. Eine feste Terminvereinbarung besteht erst nach geleisteter Anzahlung. Der Anzahlungsbetrag ergibt sich individuell aus den Vertragsvereinbarungen.
10. Bei Stornierung einer festen Buchung, die nicht durch uns zu vertreten ist, behalten wir die geleistete Anzahlung als Aufwandsentschädigung ein.
11. Die exakte Personenzahl ist uns spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu nennen. Sollten weniger Gäste an der Veranstaltung teilnehmen als uns mitgeteilt wurden, hat der Kunde nach der uns mitgeteilten Anzahl die Zahlung zu leisten. Wenn mehr Gäste erscheinen als mitgeteilt, wird die tatsächliche Gästezahl in Rechnung gestellt. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
12. Bei Mittagsveranstaltungen müssen die Tische bis spätestens 16:00 Uhr geräumt werden, um einen Restaurantbetrieb ab 17:00 Uhr sicherzustellen.
13. Das grundsätzliche Veranstaltungsende ist um 03:00 Uhr.

14. Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 23:00 Uhr einen Nachzuschlag pro angefangene Stunde von 150,00 €.
15. Zur Aufbewahrung entgegengenommener Gegenstände (vor allem technische) wie Musikinstrumente, Tagungstechnik, Dekoration etc. wird bei Diebstahl, Feuer oder Beschädigung keine Haftung übernommen. Sind wir mit der Beschaffung von Geräten und sonstigen Gegenständen beauftragt worden, haftet der Kunde für die pflegliche und fachgerechte Bedienung und ordnungsgemäße Rückgabe und stellt uns von allen Ansprüchen Dritter frei.
16. Bei von uns nicht zu vertretenden Hinderungsgründen, z.B. höherer Gewalt (Brand, Streik o.ä.) behalten wir uns das Recht vor, vom Vertrag jederzeit zurücktreten zu können. In diesem Fall steht dem Kunden keinerlei Anspruch zu (z.B. Schadensersatz) Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, können wir vom Vertrag zurücktreten.
17. Für Verlust oder Beschädigung am Eigentum des Restaurants „Reuschwald“, die während einer Veranstaltung durch den Kunden, dessen Gäste oder Künstler entstehen, haftet uneingeschränkt der Veranstalter.
18. In unseren Räumen ist das Abbrennen von Feuerwerkskörpern aller Art, Wunderkerzen im Restaurant, Tischfeuerwerk und Skylaternen nicht erlaubt. Konfetti, Reis und ähnliches sind in den Räumen und auf dem Gelände ebenfalls verboten. Bei Verstoß berechnen wir zusätzliche Reinigungskosten von mindestens 100 €. Für entstandene Schäden des Raumes und des Mobiliars/Inventars haftet der Gastgeber. Erhöhter Reinigungsaufwand wird in Rechnung gestellt.
19. Kerzen dürfen nur in Gläsern auf den Tischen im Gastraum und auf der Terrasse platziert werden.
20. Der Kunde hat sich an alle öffentlich-rechtlichen Auflagen und sonstige Vorschriften zu halten. Für sämtliche Kosten, wie z.B. behördliche Erlaubnisse, Gema-Gebühren, etc. muss der Kunde aufkommen, bzw. hat er unmittelbar an den Gläubiger zu zahlen.
21. Unsere Rechnungen sind innerhalb von 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jegliche Abzüge zahlbar. Nach Eintritt des Verzuges ist die Rechnungssumme mit dem Leitzins der europäischen Zentralbank zzgl. 4,5% Aufschlag zu verzinsen. Zusätzlich werden nach der ersten Mahnung für jede weitere Mahnung zusätzliche Gebühren erhoben. Bei Überweisung aus dem Ausland bzw. Auslandsschecks hat der Kunde auch die uns in Rechnung gestellten Bankgebühren zu tragen.
22. Erfüllungsort ist für beide Seiten Restaurant Reuschwald, Nabern/ Kirchheim unter Teck. Gerichtsstand ist Kirchheim/Teck. Ist der Kunde Kaufmann ist der Gerichtsstand Stuttgart.
23. Hunde sind auf dem gesamten Gelände an der Leine zu führen.
24. Eine Haftung für jegliche mitgebrachte Gegenstände wird nicht übernommen. (Z. B. Fahrräder, Tretroller, Kinderwagen, ...)