



*Konfirmations- und Kommuniionsfeiern Frühjahr 2022
im Hotel und Restaurant Schwanen*

Schwanen

HOTEL & RESTAURANT METZINGEN

Hotel & Restaurant Schwanen
Familie Wetzel
Bei der Martinskirche 10
72555 Metzingen

T +49 7123-946 0
F +49 7123-946 100
info@schwanen-metzingen.de
www.schwanen-metzingen.de



Liebe Freunde und Gäste unseres Hauses!

Für die besonderen Momente im Leben:
stimmungsvolle Räume, perfekte Organisation und liebevoll komponierte Speisen.

Historischer Gewölbekeller, lichtdurchfluteter Wintergarten, großer Festsaal, gemütliches Restaurant oder stylische Café-Bistro-Bar – wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für einmalig schöne Events wie Firmenveranstaltungen, Geburtstage, Taufen, Kommunionen- und Konfirmationsfeiern oder eine Hochzeit.

Bei uns steckt die Liebe im Detail

Das Kleine, Feine wird bei uns genau so sorgfältig zelebriert wie das Große, Spektakuläre. Vertrauen Sie auf unsere hochprofessionelle Arbeit und genießen Sie Ihre Feierlichkeit mit Ihren Gästen! Gerne übernimmt unser erfahrener Bankettservice für Sie die komplette Organisation: erlesene Speisen, festliche Dekoration, Unterhaltungsprogramm, Ablaufpläne, Tischkarten, Raumpläne und vieles mehr – Sie dürfen sicher sein: wir halten, was wir versprechen!

Profitieren Sie von Profis – Unser Catering Service

Es bedarf vieler kleiner Details, um ein Fest zu einem Erlebnis für Gäste und Gastgeber zu machen. Damit Ihre Veranstaltung unvergesslich wird, werden wir als Party-Profis Ihre Wünsche mit unseren Ideen und unserer langjährigen Erfahrung kombinieren. Ihr Fest ist unsere Leidenschaft, Ihre Gäste sind unser Stolz, Ihre Freude ist unsere Motivation. Seit Jahrzehnten organisieren wir weit über die Stadtgrenzen Metzingens hinaus Feierlichkeiten. Ob im kleinen Rahmen bei Ihnen zu Hause oder Firmenfeiern bis zu 2.000 Personen.





Inhalt

Die Räume	Seite 4
Impressionen.....	Seite 5
Wissenwertes für eine erfolgreiche Veranstaltung	Seite 7

UNSERE SPEISEN & MENÜS

Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler zu Beginn.....	Seite 11
Menü-Vorschläge.....	Seite 13

SO FINDEN SIE UNS










Anfahrtsskizzen	Seite 18
-----------------------	----------

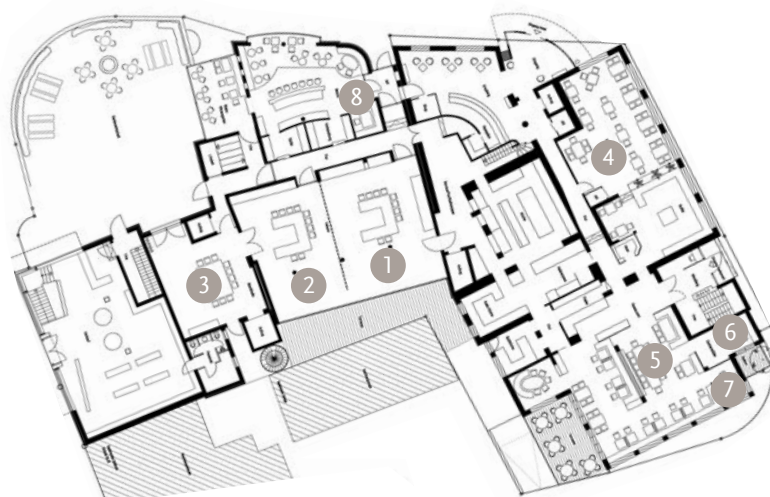
DAS KLEINGEDRUCKTE

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen	Seite 19
Ihre Notizen.....	Seite 22
Checkliste und Bestellformular	Seite 23



Diese Räume stehen Ihnen zur Verfügung

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <p>1</p>  | <p>Raum Schönbein</p> <ul style="list-style-type: none"> · Größe: 80 qm · 40-50 Personen · Fensterfront zum Hofgarten | <p>5</p>  | <p>Restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gesamtgröße 143 qm · Schwanentisch: 12-16 Personen |
| <p>2</p>  | <p>Schwabenzimmer</p> <ul style="list-style-type: none"> · Größe: 68 qm · 18-40 Personen · Fensterfront zum Hofgarten | <p>6</p>  | <p>Gerberstube</p> <ul style="list-style-type: none"> · bis 12 Personen |
| <p>1+2</p>  | <p>Raum Schönbein & Schwabenzimmer</p> <ul style="list-style-type: none"> · 1+2: 148 qm, 60-140 Personen · Fensterfront zum Hofgarten | <p>7</p>  | <p>Kellernstube</p> <ul style="list-style-type: none"> · bis 10 Personen |
| <p>3</p>  | <p>Markthalle</p> <ul style="list-style-type: none"> · Größe: 56 qm · 18-30 Personen | <p>8</p>  | <p>Mezzo, Größe: 89 qm</p> <ul style="list-style-type: none"> · Größe: 89 qm · Sonntagsbrunch für 20 bis 50 Personen |
| <p>4</p>  | <p>Kleiner Saal</p> <ul style="list-style-type: none"> · Größe: 60 qm · 20-50 Personen · sichtgeschützte Fensterfront | | |



Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir die Räume je nach Größe der Veranstaltung selbst einteilen, um auch in Ihrem Interesse eine optimale und harmonische Belegung zu garantieren. Sobald ein separater Raum gewünscht wird besteht eine Umsatz-erwartung.



Impressionen

Feiern im Schwanen



Schwanen

HOTEL & RESTAURANT METZINGEN

Hotel & Restaurant Schwanen
Familie Wetzel
Bei der Martinskirche 10
72555 Metzingen

T +49 7123-946 0
F +49 7123-946 100
info@schwanen-metzingen.de
www.schwanen-metzingen.de

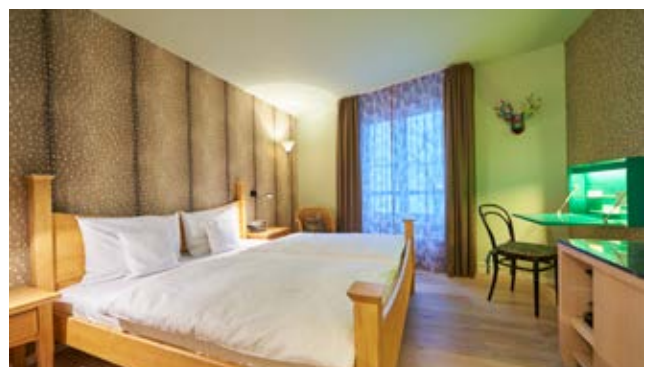


Impressionen

Das Hotel-Restaurant mit Mezzo-Bar



Unsere Hotelzimmer



Schwanen

HOTEL & RESTAURANT METZINGEN

Hotel & Restaurant Schwanen
Familie Wetzel
Bei der Martinskirche 10
72555 Metzingen

T +49 7123-946 0
F +49 7123-946 100
info@schwanen-metzingen.de
www.schwanen-metzingen.de



Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Absprache

Selbstverständlich vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin zur Raumbesichtigung, Erklärung unserer Bankettmappe und kurzen, allgemeinen Beratung Ihrer Feier in unserem Hause. Wir freuen uns darauf, unseren Ideen für Ihre Veranstaltung gemeinsam freien Lauf zu lassen und die Details ausführlich mit Ihnen zusammen zu besprechen und festzulegen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für vollumfängliche Absprachen vor schriftlicher Auftragserteilung 120,00 € / Stunde berechnen. Bei schriftlicher Auftragserteilung schreiben wir Ihnen diesen Betrag wieder gut. Die Detailabsprache findet ca. 6-8 Wochen vor dem Event statt.

Dekoration

- Sie dürfen gerne Ihre Dekoration selbst mitbringen
- Wir unterstützen Sie bei Bedarf und stellen Ihnen diverse Kerzenständer und Kerzen gegen Berechnung zur Verfügung.
- Im Einzelfall bestellen wir Ihren gesamten Tischschmuck.
- Für den Blumenschmuck auf Ihrer Festtafel empfehlen wir Ihnen unverbindlich unsere Hausdekorateurinnen:

Manz „Ihr Gärtner“ KG

Ramshalde 2, 72654 Neckartenzlingen
Tel. 07127-31457

Bettina Hemm, Stiel und Blüte

Kleinbettlinger Str. 8, 72661 Grafenberg
Tel. 07123-367890

Magical Flower Love - Tanja Wehning Floristik

Tanja Wehning
Neuwiesenstr. 11, 72555 Metzingen
Tel. 0160-917 560 03

blattform Silke Haussmann

Steinengrabenstraße 12/1, 72622 Nürtingen
Tel. 07022-212075

Blumen-Kreationen

Anneliese Gross
Brunnenweg 10
72658 Bempflingen
0157 - 87 96 76 56

Gästezahl

Teilen Sie uns bitte spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Bei der Menübereitstellung und der Menüberechnung legen wir diese genannte Zahl zugrunde.

Hochzeitspecial gratis

Ab einer Mindest-Gästeanzahl von 50 Personen laden wir unser Brautpaar ein, Ihre Hochzeitsnacht in einem unserer schönen Gästezimmer zu verbringen.

Kuchen zum Nachmittagskaffee

- Sie dürfen Kuchen selbst mitbringen.
- Kuchengedeck € 5,80 pro Person inkl. Schlagsahne.
- Kuchengedeck um Mitternacht am Büffet € 2,50 pro Person
- Für mitgebrachten Kuchen stellen wir Tortenplatten und Tortenschaufeln in begrenzter Anzahl bereit. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten keine Haftung übernehmen.
- Eisfontänen für Ihre Hochzeitstorte € 2,50 pro Fontäne
- Sobald unsere Gäste Kuchen selbst mitbringen, können wir keine Garantie für gesundheitlichen Schäden übernehmen, die während der gesamten Veranstaltung im sehr unwahrscheinlichen Fall entstehen könnten.



Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Kinder

- Die Kleinen bis ca. 12 Jahre dürfen gerne aus unserer Kinderkarte wählen.
- Malsachen von uns verschönern den Kindern das Fest.
- Kinder werden immer als erstes von uns versorgt.
- Spielecke: 2 Stühlchen, 1 Bänkle/Truhe und 1 Tischchen für die Kleinen zum Malen, Spielen etc. nach Verfügbarkeit
Leihgebühr € 20,00

Klavier und Musik

- Gerne stellen wir Ihnen unser Klavier im Festsaal kostenfrei zu Verfügung.
- Wir stimmen unser Klavier 2x jährlich; möchten Sie es extra gestimmt haben, rechnen Sie die Kosten direkt mit dem Klavierstimmer ab.
- Sie können Ihre eigene Musik auf dem Laptop mitbringen.
- Grundsätzlich können wir Ihre Veranstaltung mit dezenter Hintergrundmusik über Lautsprecher beschallen. Gleichzeitig halten wir eine ausgesuchte Liste von DJ´s, Alleinunterhalter und Bands für Sie bereit.

Korkgeld

In unserem Weinkeller halten wir sorgfältig ausgewählte Weine für Ihr Fest bereit. Sollten Sie trotzdem einen eigenen Wein mitbringen wollen, so berechnen wir pro Flasche € 24,00 (für Service, Gläser, Kühlung etc.).

Menü

- Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen, gerne mit unserer professionellen Beratung. Dabei werden wir insbesondere den Anlass, die Jahreszeit, Ihr Budget und die Personenzahl berücksichtigen.
- Auf den folgenden Seiten finden Sie Menüideen.
- Ab 5 Gängen (ohne Gaumenschmeichler) reduziert sich der Menüpreis um € 3,00 pro Person.
- Sie haben Ihr Leibgericht nicht entdeckt? Kein Problem, seien Sie mit uns kreativ! Selbstverständlich verblüffen wir Sie mit vielen weiteren Speiseideen, ob saisonal, regional, cross over, von Wald und Wiesen, aus Fluss und Meer – ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Menükarten

- Standardkarte DIN A6: kostenfrei
 - mit Dekoband und Pergamenthülle: € 3,80 pro Stück
- Menükarte DIN A5: € 1,30 pro Stück
 - mit Pergamenthülle und Dekoband: € 4,80 pro Stück



Wissenswertes

für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Nachtzuschläge

Pro angefangener halber Stunde berechnen wir ab 1.00 Uhr im Festsaal € 79,00, in den kleineren Sälen € 59,00.

Organisationspauschale

Für die Veranstaltungsbetreuung im Vorfeld, wie z.B. die individuelle, detaillierte Eventbesprechung mit Beratung zu Zeitabläufen, Dekoration etc., weiterhin das Erstellen von Tischplänen, Mustermenükarten, die flexible, organisatorische Begleitung sowie die exklusive Raumbereitstellung berechnen wir einmalig folgende Pauschalen:

bis 30 Personen:	€ 70,00
bis 50 Personen:	€ 120,00
bis 90 Personen:	€ 195,00
bis 130 Personen:	€ 250,00
im Restaurant:	€ 30,00

Parkplätze

Um unser Haus herum stehen Ihnen eine Anzahl begrenzter Parkplätze zur Verfügung. Das öffentliche Parkhaus P0 befindet sich nur wenige Meter von uns entfernt.

Technik

- Präsentations-Fernseher
Für Ihre Präsentationen/Filme/Diashows etc. stellen wir Ihnen einen fahrbaren Ultra HD Fernseher für € 128,00 zur Verfügung:
- LCD
- Format 16:9, Kontrast: 1 Million Pixel
- Displaygröße (B x H x T'):
ca. 191,7 x 110,9 x 7,3 (2,00) cm
- Android Betriebssystem
- Kompatibel mit HDR
- 4 HDMI-Anschlüsse
- WiFi Direct
- Beamer: € 30,00

- Leinwand (ohne Berechnung)

Probeessen

- Gerne können Sie einzelne Gerichte Ihres Festmenüs nach Absprache vorab verkosten. Wir berechnen dafür die regulären einzelnen Gänge.
- Probieren Sie die passenden Weine im Voraus:
 - Liter-Flaschenweine/Qualitätsweine gratis
 - 0,75 Liter-Flaschenweine bis € 35,00 je zwei Sorten weiß, rosé und rot gratis
 - Weitere oder höherpreisige Probe-Weine in 0,75 Liter-Flaschen berechnen wir abzüglich 20%.

Tischkarten

- Mit Schwan: € 1,20 pro Stück, mit Spruch € 0,80
- Tischkarten mit Federn (versch. Farben): € 1,25 pro Karte

Tische – Stühle – Hussen

- Tische: oval, rund oder eckig: ohne Berechnung
- Bistrotische weiß abgedeckt: 25,00 € pro Stück
- Bankettstühle mit und ohne Lehne ergonomisch geformt – ohne Berechnung
- Thonetstühle mit cremefarbenen Hussen: € 9,80 pro Stück
- Bankettstühle „schwarz“ : € 3,80 pro Stück
- Bankettstühle „schwarz“ mit weißen Hussen: € 11,00 pro Stück



Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Zahlungsziel

- Innerhalb 8 Tagen ohne Abzug nach Rechnungserhalt
- Bei Veranstaltungen ab 30 Personen erbitten wir eine Anzahlung bis vier Wochen vor Ihrem Fest in Höhe von 50% des vereinbarten Menüpreises.
- Sollten Sie direkt nach Ihrem Fest eine Urlaubsreise/Flitterwochen antreten, bitten wir um eine weitere Anzahlung des Menüpreises x Anzahl der gemeldeten Gäste bis eine Woche vor Ihrem Fest. Den Rest der ausstehenden Summe dürfen Sie nach Ihrem Urlaub begleichen.

- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Tagungen und Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu, und Sie können diese ohne Abzug auf eines unserer Konten überweisen.

Stand Februar 2022

Mit Erscheinen dieses Dokumentes sind die Inhalte aller vorgehenden Dokumente ungültig. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Zertifikate



Verantwortung gegenüber der Umwelt ist für uns nicht nur wichtig wegen unserer Lage inmitten des 2009 UNESCO zertifizierten Biosphärenreservats.



Jedes Jahr unterziehen wir uns einer Zertifizierung zu den Top 250 Tagungshotels Deutschlands.



Die Wirtschaftsmedaille ist eine staatliche Auszeichnung und wird für herausragende Leistungen von Persönlichkeiten und Unternehmen verliehen.



Lücken in der Servicekette werden geschlossen und es wird für eine gleichbleibend hohe Dienstleistungsqualität gesorgt.



Wir dokumentieren, dass wir für regionale Gerichte auch wirklich regionale Produkte höchster Qualität verwenden.

Schwanen

HOTEL & RESTAURANT METZINGEN

Hotel & Restaurant Schwanen
Familie Wetzel
Bei der Martinskirche 10
72555 Metzingen

T +49 7123-946 0
F +49 7123-946 100
info@schwanen-metzingen.de
www.schwanen-metzingen.de



Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler zu Beginn

FINGERFOOD

Backpflaume mit Speck umwickelt, heiß serviert am Holzspieß	€ 1,40
Gemischte warme mini Blätterteig-Häppchen gefüllt mit Käse, Schinken, Thunfisch, Spinat & Paprika	€ 2,00
Quiche Lorraine im Manschettle	€ 2,50
Verschieden belegte Pizzette und Crostini	€ 2,90
Garnelenspießchen mit Wokgemüse und Chilisirup	€ 5,90
Frühlingsröllchen mit kleinem Bambussprossensalat und Ingwermayonnaise	€ 3,50
Kleine „Toast Hawaii“ mit Ananaschutney, rosa Pfeffer und Schinken vom schwäbisch-hällischen Landschwein	€ 3,50
Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel mit Schnittlauch, Birnenkompott und Entenschinken	€ 4,20
Schinkenspieße mit Cantaloupe-Melone.....	€ 3,20
Crissini mit luftgetrocknetem Albschinken.....	€ 3,20
Würzig warmer Teriyaki-Hähnchenspieß.....	€ 4,20

*Die Preise beziehen sich auf eine Mindestabnahmemenge von 15 Stück/Sorte.
Viele dieser Spezereien können wir Ihnen gemischt oder mit einem kleinem Salatbukett
der Saison auch als Vorspeise servieren.*



Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler zu Beginn

CANAPÉS

Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Sardellencreme und Kapernapfel.....	€ 4,20
Entenschinken auf geröstetem Bauernbrot und glasierten Trauben	€ 4,20
Tatar vom Gewürzlachs auf Pommery-Senfbuttermilch und Zitronenchip.....	€ 4,20
Räucherforelle auf Meerrettichschmand und Pumpernickel mit Dill.....	€ 4,20
Vegi – Büffelmozzarella auf Oliventapenade mit frittiertem Basilikum	€ 3,50
Vegi – Ziegenfrischkäse-Praline mit eingelegter Birne und schwarzem Pfeffer.....	€ 4,00

IM GLÄSCHEN SERVIERT

Gelierte Ochsenchwanzessenz mit kleinem Rindertatar und Sauerrahm.....	€ 4,90
Feines Geflügellebermousse auf Apfel-Sellerie Salat und Preiselbeergelee	€ 4,90
Gepökeltes Bäckchen vom Landschwein auf buntem Alblinsensalat und Mostessig.....	€ 5,20
Riesengarnele auf Zitronengrasspieß mit kleinem Glasnudelsalat und eingelegtem Ingwer	€ 4,90
Vegan – Falafelbällchen mit Tahini (Sesampaste) und Minze.....	€ 4,20
Vegan – Auberginenkrem mit Granatapfel und Bauernbrotchip.....	€ 4,20

*Die Preise beziehen sich auf eine Mindestabnahmemenge von 15 Stück/Sorte.
Viele dieser Spezereien können wir Ihnen gemischt oder mit einem kleinem Salatbukett
der Saison auch als Vorspeise servieren.*



Das Lieblingsmenü unserer Konfirmanden

Bunt gemischter Salatteller – € 8,90



Flädlesuppe "klassisch" – 5,90 €



Rahmschnitzele vom Rücken des schwäbischen Milchkalb
gebratene Steinchampignons, Spätzle, Gemüse vom Markt – € 32,90

oder

Paniertes Schnitzel vom schwäbischen Landschwein mit Pommes Frites rot-weiß
Karotten-Erbсен-Gemüse und Zitronenschwänchen – € 24,90



Apfelkühle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Bourbon-Vanillesoße, Preiselbeeren – € 9,90

Viererlei Allerlei

Gänselieselsalat mit Kartoffelchips – € 7,00



Kerbelschaumsüppchen mit Croûtons – € 7,20



Kalbsrahmbraten vom schwäbischen Milchkalb mit gebratenen Alb-Champignons
Spätzle, Kroketten und "Leipziger Allerlei" mit Spargel und Morcheln – € 31,90



Schwanen Eisbecher
mit je einer Kugel Vanille- und Erdbeereis, exotischem Obstsalat,
Himbeersöße, Schokosplitter, Sahne und Baiserschwänchen – € 12,50

Menüpreis – € 58,60

Andere Suppe, Salat mit Kracherle, Spätzle statt Nudeln:

Gerne darfst Du Dir Dein Lieblingsmenü selbst zusammenstellen.

Auf Wunsch servieren wir vor dem Menü Brot und gesalzene Butter, pro Person € 1,90.



Purple World

Bunter Wildkräutersalat mit eingelegten Mairübchen
Radieschen an konfierten Kirschtomaten – € 9,90



Spargelcrèmesuppe "klassisch" – € 7,20
oder Spargelschaumsuppe mit Frischkäseravioli – € 8,90



Gebratene Maispouardenbrust mit Kräutern unter der Haut
Estragon-Rahmsoße, buntes Frühlingsgemüse, feine Butternudeln – € 25,90



Panna Cotta von der Tonkabohne
mit Himbeersoße und frischen Erdbeeren – € 10,90

Menüpreis – € 55,60

Quer durchs Ländle

Frühlings-Blattsalate
mit Radieschen, Kirschtomaten, Steinchampignons und bunten Rettich-Chips – € 8,90



Grießklöschensuppe – € 6,90



Gemischter Braten von Rind und Schwein
an zweierlei Soßen, Kroketten, Spätzle und Gemüse vom Markt – € 25,90



Heiße Liebe
zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und geschlagener Sahne – € 9,90

Menüpreis – € 51,90

Andere Suppe, Salat mit Kracherle, Spätzle statt Nudeln:

Gerne darfst Du Dir Dein Lieblingsmenü selbst zusammenstellen.

Auf Wunsch servieren wir vor dem Menü Brot und gesalzene Butter, pro Person € 1,90.



Springtime

Gebratene Riesengarnelen
mit Ananas-Mangochutney, rosa Pfeffer und kleinem Wildkräutersalat – € 15,90



Erbsenschaumsuppe mit frischer Minze – € 7,20



Weißer Stangenspargel und Rinderfiletsteak (150g) mit Tomaten-Estragonbutter überbacken
mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und neue Kartoffeln – € 45,90



Weißes Schokoladenmousse mit eingelegten Zitrusfrüchten und Zitronensorbet – € 10,90

Menüpreis – € 79,90

Frühlingserwachen

Grünzeug:

Bunte Frühlingsblattsalate mit buntem Spargel
Zuckerschoten, Mairübchen und frischen Kräutern – € 13,90



Brunnenkressesuppe mit Kracherle – € 7,20



Filet vom schwäbischen Landschwein – im Ganzen gebraten
Calvados und Äpfel, hausgemachte Spätzle, Herzogin-Kartoffeln, Gemüse vom Markt – € 27,90



Waldmeisterparfait mit Rhabarber-Erdbeer-Salat und frischer Minze – € 10,90

Menüpreis: € 59,90

Andere Suppe, Salat mit Kracherle, Spätzle statt Nudeln:

Gerne darfst Du Dir Dein Lieblingsmenü selbst zusammenstellen.

Auf Wunsch servieren wir vor dem Menü Brot und gesalzene Butter, pro Person € 1,90.



Alm-Ox

Bunte Endiviensalate
mit Avocado, Pomello und Granatapfel – € 9,90



Schaumiges Bärlauchsüpple mit Räucherlachsstreifen – € 8,50



Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind
mit Zitronenjus glaciertem Pack Choi und Kartoffelgratin – € 29,90



Grießflammerie mit weißer Schokolade und frischen Beeren – € 10,90

Menüpreis – € 59,20

Grüner wird's nicht *(vegetarisch)*

Burrata-Burgerle mit gebackener Avocado
Rukola und hausgemachtem Gewürz-Ketchup – € 9,90



Fenchel-Rahmsüppchen mit Kracherle – € 8,20



Pasta Sotto
mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan – € 21,00



Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Vanilleeis und Mango – € 12,90

Menüpreis: € 52,00

*Andere Suppe, Salat mit Kracherle, Spätzle statt Nudeln:
Gerne darfst Du Dir Dein Lieblingsmenü selbst zusammenstellen.
Auf Wunsch servieren wir vor dem Menü Brot und gesalzene Butter, pro Person € 1,90.*



Schwanen-Festtagsmenü

Bunter Spargelsalat und Räucherlachs mit frischen Kräutern, Meerrettichschmand – € 14,90



Altschwäbische Festtagssuppe
mit Maultäschle, Grießklößchen und Kräuterflädle – € 7,90



Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsoße,
hausgemachte Spätzle und Gemüse vom Markt – € 37,90



Marinierte Erdbeeren mit Zitronenmelisse und Sauerrahmeis – € 9,90

Menüpreis: € 70,90

Hier kommen unsere Produkte her:

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel:	von regionalen, Thüringer und Österreicher Bauernhöfen; teils BIO-zertifiziert.
Wurstwaren:	Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Wild:	aus heimischer Jagd
Getreide:	Römersteiner Mühle
Eier:	Auhof, Neuhausen
Brot (Bäckereien):	Jörg Schmid, Gomaringen; Nonnenmacher, Bempflingen
Linsen:	Meidelstetter Alblinsen
Kartoffeln:	Marc Wörz, "Die tolle Knolle", Hohenstein-Oberstetten
Käse:	Dorfkäserei Geifertshofen
Eis:	Lautertaleis, Familie Bachmann, Indelhausen

Andere Suppe, Salat mit Kracherle, Spätzle statt Nudeln:

Gerne darfst Du Dir Dein Lieblingsmenü selbst zusammenstellen.

Auf Wunsch servieren wir vor dem Menü Brot und gesalzene Butter, pro Person € 1,90.



So finden Sie zu uns

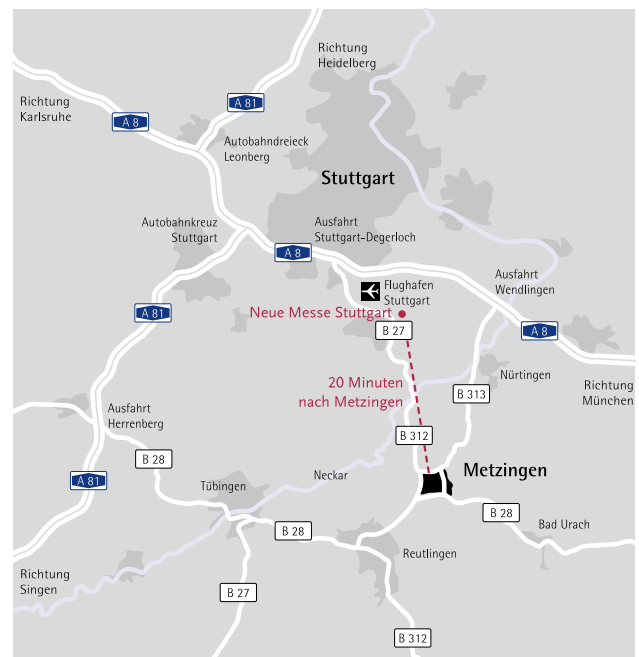
AUS RICHTUNG A81 HEILBRONN / SINGEN ODER A8 KARLSRUHE

- über das Stuttgarter Kreuz Richtung München
- Ausfahrt Stuttgart-Degerloch auf die B27 Richtung Tübingen/Reutlingen
- nach ca. 20 km auf die B312 Richtung Metzingen wechseln
- 2. Metzinger Ausfahrt wählen Richtung Bad Urach/Ulm
- in Metzingen weiterhin Richtung Bad Urach/Ulm – B28
- in Zentrumnähe sehen Sie links von der B28 das Hotel Schwanen, biegen Sie vor dem Schwanen links in die Schlosstraße ein



AUS RICHTUNG A8 MÜNCHEN

- Ausfahrt Wendlingen/Nürtingen (nicht Kirchheim!) in Richtung Nürtingen/Reutlingen
- in Nürtingen zuerst Richtung Reutlingen/Metzingen
- dann links ab auf die B313 nach Metzingen (ca. 15 km)
- in Metzingen Richtung Bad Urach bis zur B28 (vor Bahnübergang)
- dann rechts ab Richtung Reutlingen – der Schwanen befindet sich nach ca. 300 m auf der rechten Seite
- daran vorbeifahren und die nächste Straße rechts in die Schlosstraße einbiegen



Schwanen

HOTEL & RESTAURANT METZINGEN

Hotel & Restaurant Schwanen
 Familie Wetzel
 Bei der Martinskirche 10
 72555 Metzingen

T +49 7123-946 0
 F +49 7123-946 100
 info@schwanen-metzingen.de
 www.schwanen-metzingen.de



Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familienfeiern

§ 1 GELTUNGSBEREICH

1.1 Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen und Präsentationen etc. sowie für alle in diesem Zusammenhang für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.

1.2 Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels in Textform, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.

1.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich vereinbart wurde.

§ 2 VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, HAFTUNG, VERJÄHRUNG

2.1 Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Buchung der Veranstaltung in Textform zu bestätigen.

2.2 Das Hotel haftet für von ihm zu vertretende Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Weiterhin haftet es für sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beziehungsweise auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Weitergehende Schadensersatzansprüche, soweit in Ziffer 9 nicht anderweitig geregelt, sind ausgeschlossen. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten. Im Übrigen ist der Kunde verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

2.3 Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn. Dies gilt nicht bei Schadensersatzansprüchen und bei sonstigen Ansprüchen, sofern letztere auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

§ 3 LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNG, AUFRECHNUNG

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen. 3.2 Wir – die Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzlar GmbH u. Co. KG – sind berechtigt, die Vergütung einseitig im Falle der Erhöhung von Herstellungs- und/

oder Material- und/oder Produktbeschaffungskosten, Lohn- und Lohnnebenkosten, Sozialabgaben sowie Energiekosten und Kosten durch andere Auflagen und/oder öffentliche Abgaben entsprechend zu erhöhen, wenn diese die Warenherstellungs- oder Beschaffungskosten oder Kosten unserer vertraglich vereinbarten Leistungen unmittelbar oder mittelbar beeinflussen und wenn zwischen Vertragsabschluss und Lieferung mehr als 4 Monate liegen. Liegt der neue Preis aufgrund unseres vorgenannten Preisanpassungsrechtes 15 % oder mehr über dem ursprünglichen Preis, so ist der Kunde zum Rücktritt von noch nicht vollständig erfüllten Verträgen berechtigt. Er kann dieses Recht jedoch nur unverzüglich nach Mitteilung des erhöhten Preises geltend machen.

3.3 Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommenen Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden direkt oder über das Hotel beauftragte Leistungen, die durch Dritte erbracht und vom Hotel verauslagt werden. Insbesondere gilt dies auch für Forderungen von Urheberrechtsverwertungsgesellschaften.

3.4 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

3.5 Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen acht Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

3.6 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

3.7 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung im Sinne vorstehender Ziffer 3.5 oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

3.8 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftigen Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen oder verrechnen.



Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familienfeiern

§ 4 RÜCKTRITT DES KUNDEN (ABBESTELLUNG, STORNIERUNG)

4.1 Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn das Hotel der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung sollen jeweils in Textform erfolgen. 4.2 Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt gegenüber dem Hotel ausübt. 4.3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, besteht auch kein gesetzliches Rücktritts- oder Kündigungsrecht und stimmt das Hotel einer Vertragsaufhebung nicht zu, behält das Hotel den Anspruch auf die vereinbarte Vergütung trotz Nichtinanspruchnahme der Leistung. Das Hotel hat die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Räume sowie die ersparten Aufwendungen anzurechnen. Die jeweils ersparten Aufwendungen können dabei gemäß den Ziffern 4.4, 4.5 und 4.6 pauschaliert werden. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist. Dem Hotel steht der Nachweis frei, dass ein höherer Anspruch entstanden ist.

4.4 Tritt der Kunde erst zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.

4.5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.

4.6 Wurde ein Tagungsangebot je Teilnehmer vereinbart, so ist das Hotel berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 12. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% des Tagungsangebots x vereinbarter Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.

§ 5 RÜCKTRITT DES HOTELS

5.1 Sofern vereinbart wurde, dass der Kunde innerhalb einer bestimmten Frist kostenfrei vom Vertrag zurücktreten kann, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels mit angemessener Fristsetzung auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.

5.2 Wird eine gemäß Ziffer 3.5 und/oder Ziffer 3.6 vereinbarte

oder verlangte Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

5.3 Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, insbesondere falls

- Höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen oder Räume schuldhaft unter irreführender oder falscher Angabe oder Verschweigen wesentlicher Tatsachen gebucht werden; wesentlich kann dabei die Identität des Kunden, die Zahlungsfähigkeit oder der Aufenthaltswort sein;
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
- der Zweck bzw. der Anlass der Veranstaltung gesetzeswidrig ist;
- ein Verstoß gegen Ziffer 1.2 vorliegt.

5.4 Der berechtigte Rücktritt des Hotels begründet keinen Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

§ 6 ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

6.1 Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss dem Hotel spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels, die in Textform erfolgen soll. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens aber 95% der vereinbarten höheren Teilnehmerzahl. Ist die tatsächliche Teilnehmerzahl niedriger, hat der Kunde das Recht, den vereinbarten Preis um die von ihm nachzuweisenden, aufgrund der geringeren Teilnehmerzahl zusätzlich ersparten Aufwendungen zu mindern.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% soll dem Hotel frühzeitig, spätestens bis fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, mitgeteilt werden. Der Abrechnung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt, mindestens jedoch 95% der letztlich vereinbarten Teilnehmerzahl. Ziffer 6.1 Satz 3 gilt entsprechend.

6.3 Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die bestätigten Räume, unter Berücksichtigung der gegebenenfalls abweichenden Raummiete, zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Kunden unzumutbar ist.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung und stimmt das Hotel diesen Abweichungen zu, so kann das Hotel die zusätzliche Leistungsbereitschaft angemessen in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.



Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich wie Tagungen, Bankette und Familienfeiern

§ 7 MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

§ 8 TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Kunden.

Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei. 8.2 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Kunden, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

8.3 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

8.4 Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Kunden geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.

8.5 Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit umgehend beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

§ 9 VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER SACHEN

9.1 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zudem sind alle Fälle, in denen die Verwahrung aufgrund der Umstände des Einzelfalls eine vertrags-typische Pflicht darstellt, von dieser Haftungsfreizeichnung ausgeschlossen.

9.2 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutz-technischen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist das Hotel berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen. Wegen möglicher Beschädigungen

sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel ab-zustimmen.

9.3 Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Vorenthaltens des Raumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

§ 10 HAFTUNG DES KUNDEN FÜR SCHÄDEN

10.1 Sofern der Kunde Unternehmer ist, haftet er für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

10.2 Das Hotel kann vom Kunden die Stellung einer angemessenen Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, verlangen.

§ 11 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

11.1 Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

11.2 Erfüllung- und Zahlungsort ist Metzingen. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr Bad Urach. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Bad Urach.

11.3 Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.

11.4 Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.



Ihre Notizen

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Meine persönliche Checkliste

Tag meiner Feier: Auftraggeber:

Telefon/Mobil: Fax oder E-Mail:

Beginn der Veranstaltung: Beginn Essenszeit:.....

Anzahl Erwachsene:..... Raum:.....

Anzahl Kinder: Tischform:.....

Dekoration:

Spitzkerzen Schwimmkerzen Teelichter Anzahl: Preis/Stück:.....

Menükarten Standard Exklusiv Einlegeblatt Pergamenthülle mit Band - Farbe

Größe: Anzahl: Preis/Stück:.....

Tischkarten..... Anzahl: Preis/Stück:.....

Übernachtungen:.....

Nachmittagskaffee Beginn:..... Personenzahl:

Kuchen:

Rahmenprogramm:

Musik:

Weiteres:

Kirche (Ort und Beginn):.....

Wie wurdest du auf uns aufmerksam?:

Rechnungsanschrift:.....

Art der Bezahlung: Meine Eltern Meine Großeltern

Ein Rücktritt ist bis Tage vor der Veranstaltung möglich. Zahlung innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum netto. Im übrigen gelten die in unseren Menüvorschlägen angegebenen Zusatzleistungen, sowie die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Ort/Datum:.....

Unterschrift Konfirmand: Unterschrift Eltern:.....

Menüfolge Bankett



Speisenfolge	Gericht	Preis
Amuse gueule oder Kalte Vorspeise		
Suppe		
Warme Vorspeise		
Sorbet		
Hauptgang		
Dessert		
Allergiker		
Vegetarier		
		Total:

Getränke	
Kaffee	Rauchwaren
Digestif	Geschenketisch/Blumenvase/Reden