

LANDHOTEL



BECK

Glanzvolle Festlichkeiten

An einem besonderen Ort, für einen besonderen Tag





Stimmungsvoller
Ort inmitten
reizvoller
Hügellandschaft



Landhotel Beck

An einem besonderen Ort, für einen besonderen Tag

Ob Hochzeit oder Geburtstag, Jubiläum oder Familienfeier – im Landhotel Beck finden Sie den passenden Rahmen für jedes Fest. Wir bieten Ihnen ein grandioses Ambiente und Locations für bis zu 120 Personen. Charmant & traditionell oder edel & modern – unsere Veranstaltungsräume sind individuell und mit Liebe zum Detail gestaltet. Sie bieten für jeden Geschmack und jede Feier das Richtige.

★

Stimmungsvoller Hochzeitssaal, festlich dekoriert
für Ihren besonderen Tag mit ausreichend Platz für bis zu 120 Gäste

★

Gartenterrasse für einen spritzigen Aperitif oder hausgemachten Kaffee & Kuchen inmitten
reizvoller Hügellandschaft und blühenden Wiesen

★

Kulinarische Highlights
Hohenloher Heimatküche & italienische mediterrane Landküche

★

Themen-Buffer oder festliches Menü

★

Exzellenter und individueller Service für alle ihre Wünsche

★

Moderne und stillvolle Komfortzimmer sorgen für erholsame Nächte

★

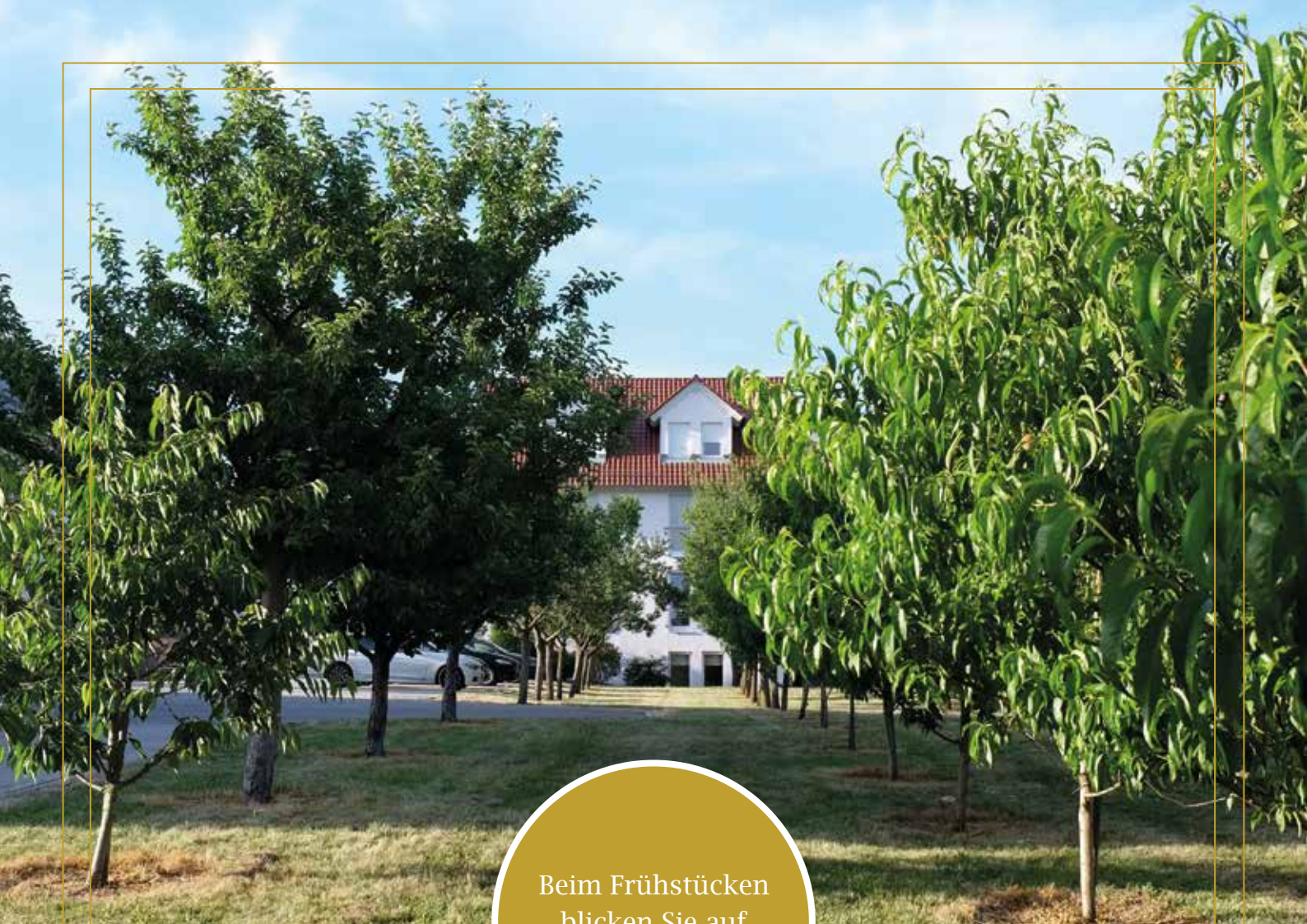
Die schönste Hochzeitssuite für das Brautpaar ist inklusive

Wir freuen uns schon heute darauf, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.
Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

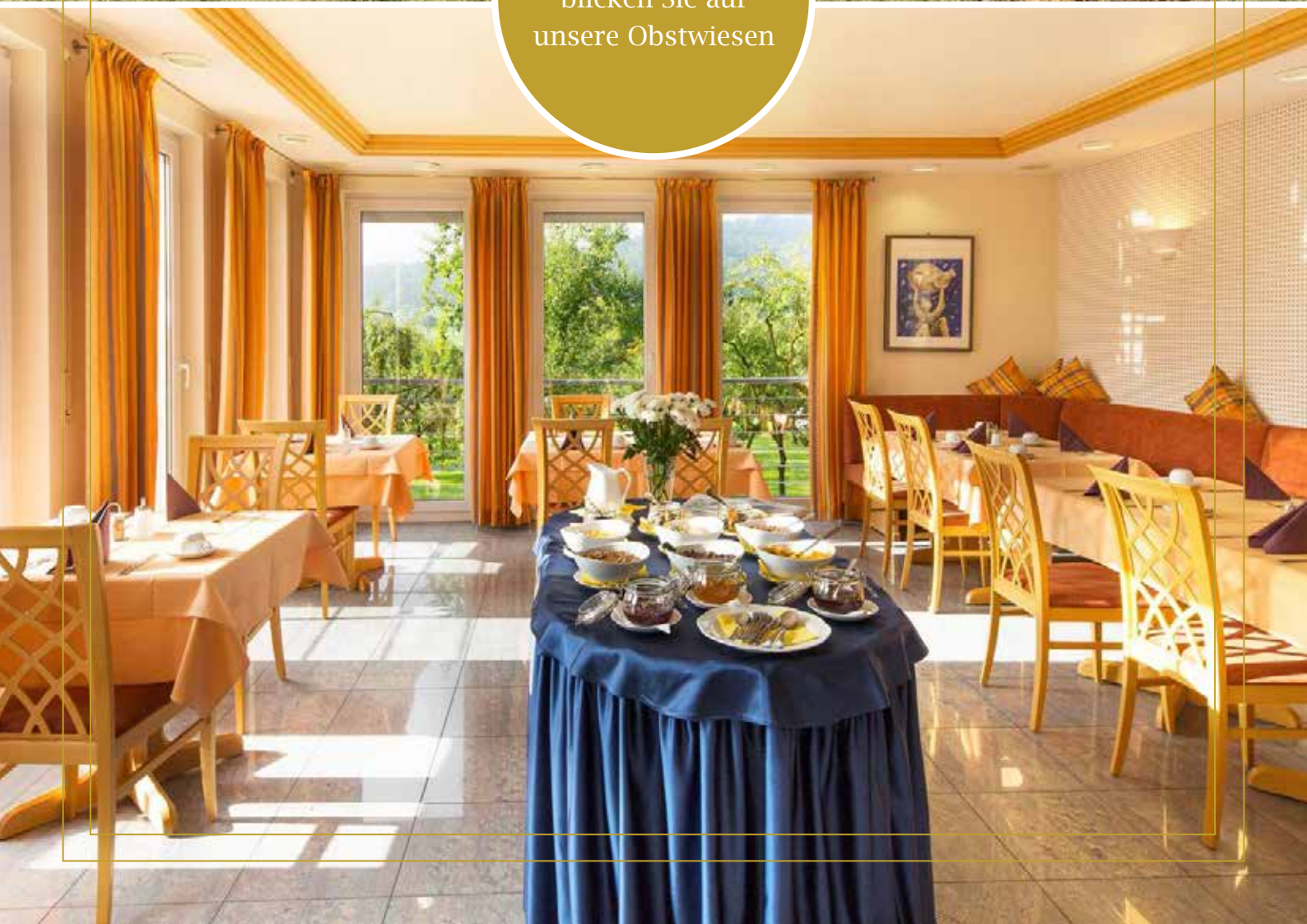
Ihr Team vom Landhotel Beck & Familie Pisani

Familie Pisani | Tel. 07944-91700 | info@landhotel-beck.de
Goldbacherstrasse 11 | 74635 Kupferzell-Beltersrot

www.landhotel-beck.de



Beim Frühstück
blicken Sie auf
unsere Obstwiesen

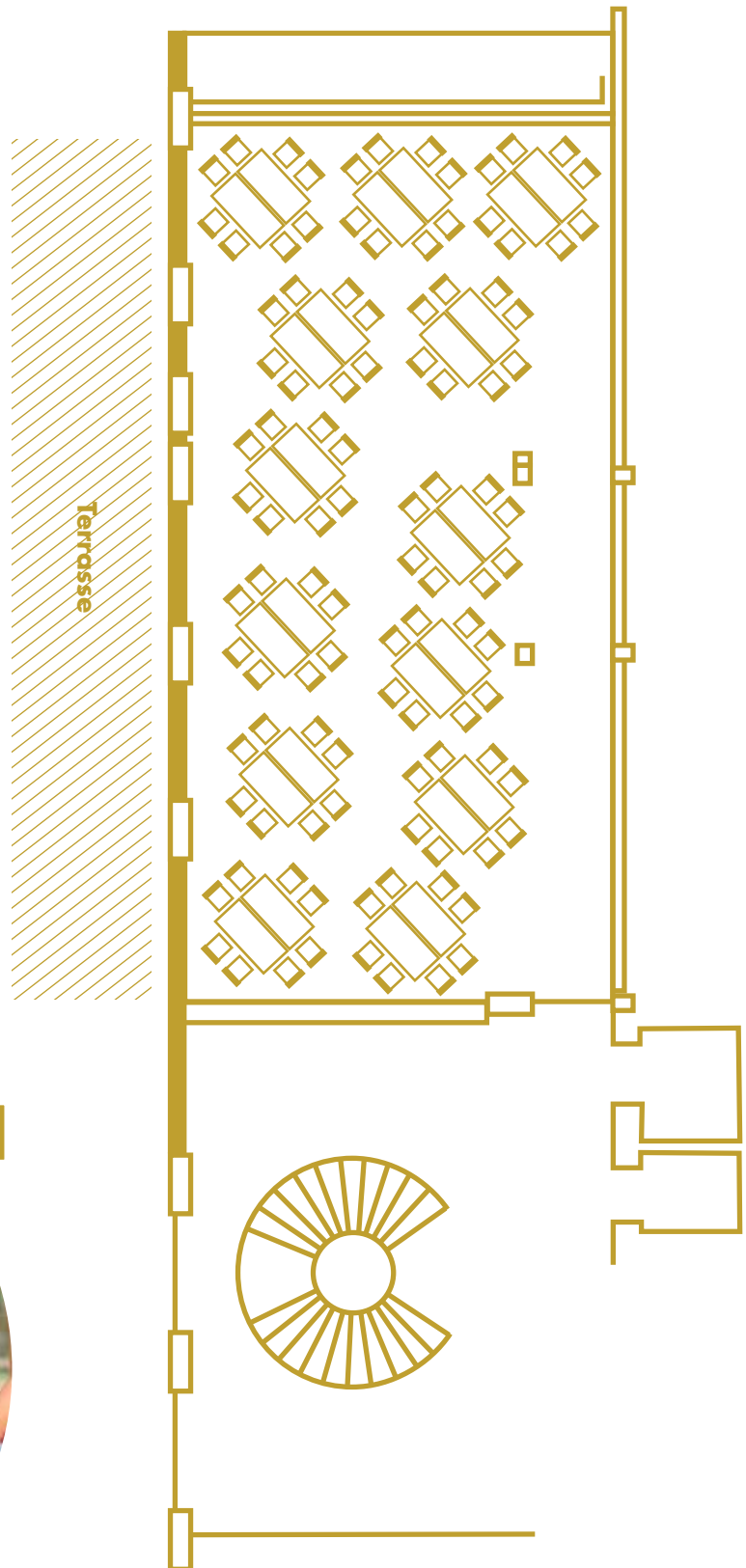


Unsere Räumlichkeiten

Beispiel Tischpositionierung

104 Sitzplätze
26 Tische

★ Rechteckige Tische



Kinderbuffet

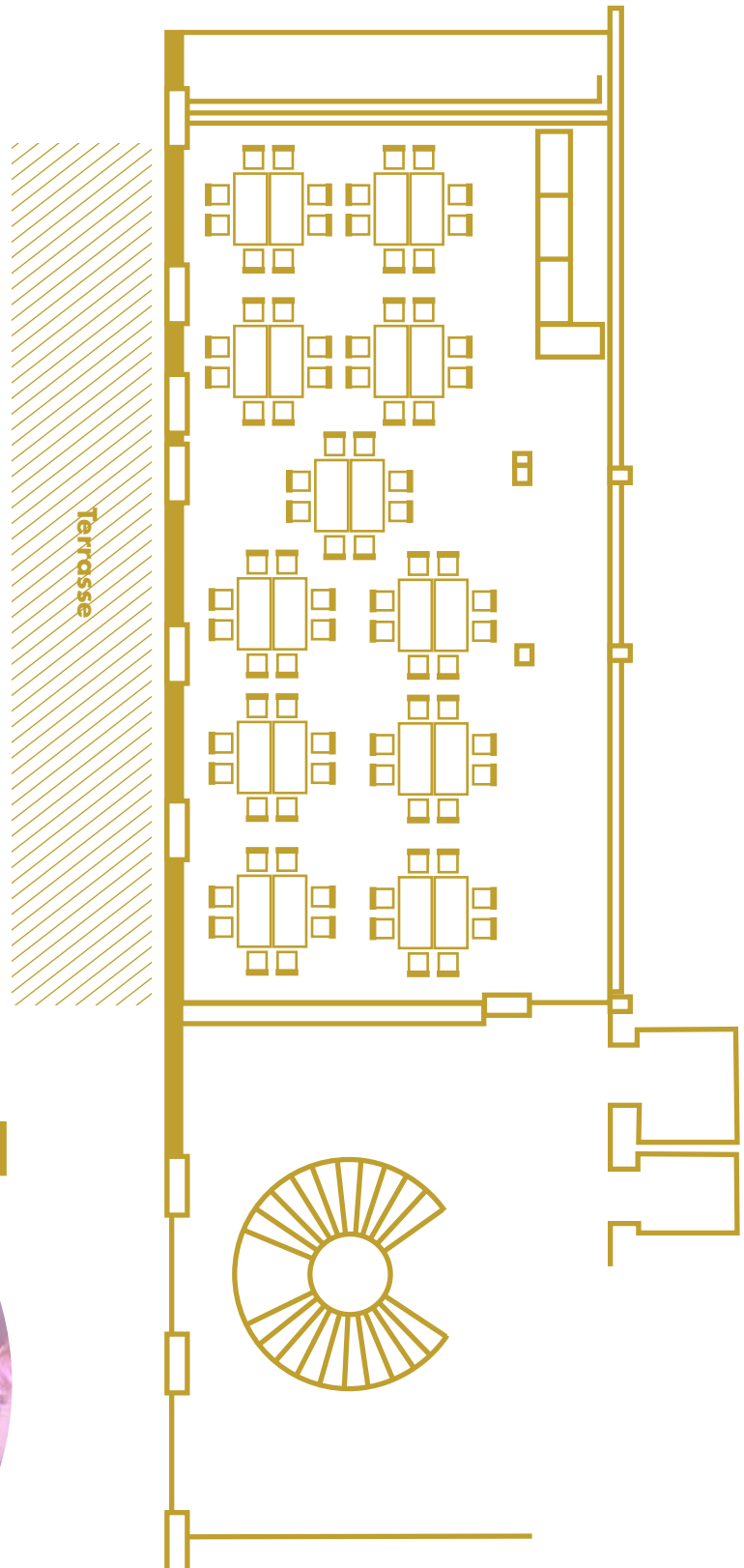


Unsere Räumlichkeiten

Beispiel Tischpositionierung

88 Sitzplätze
22 Tische

★ Rechteckige Tische



Candy-Bar



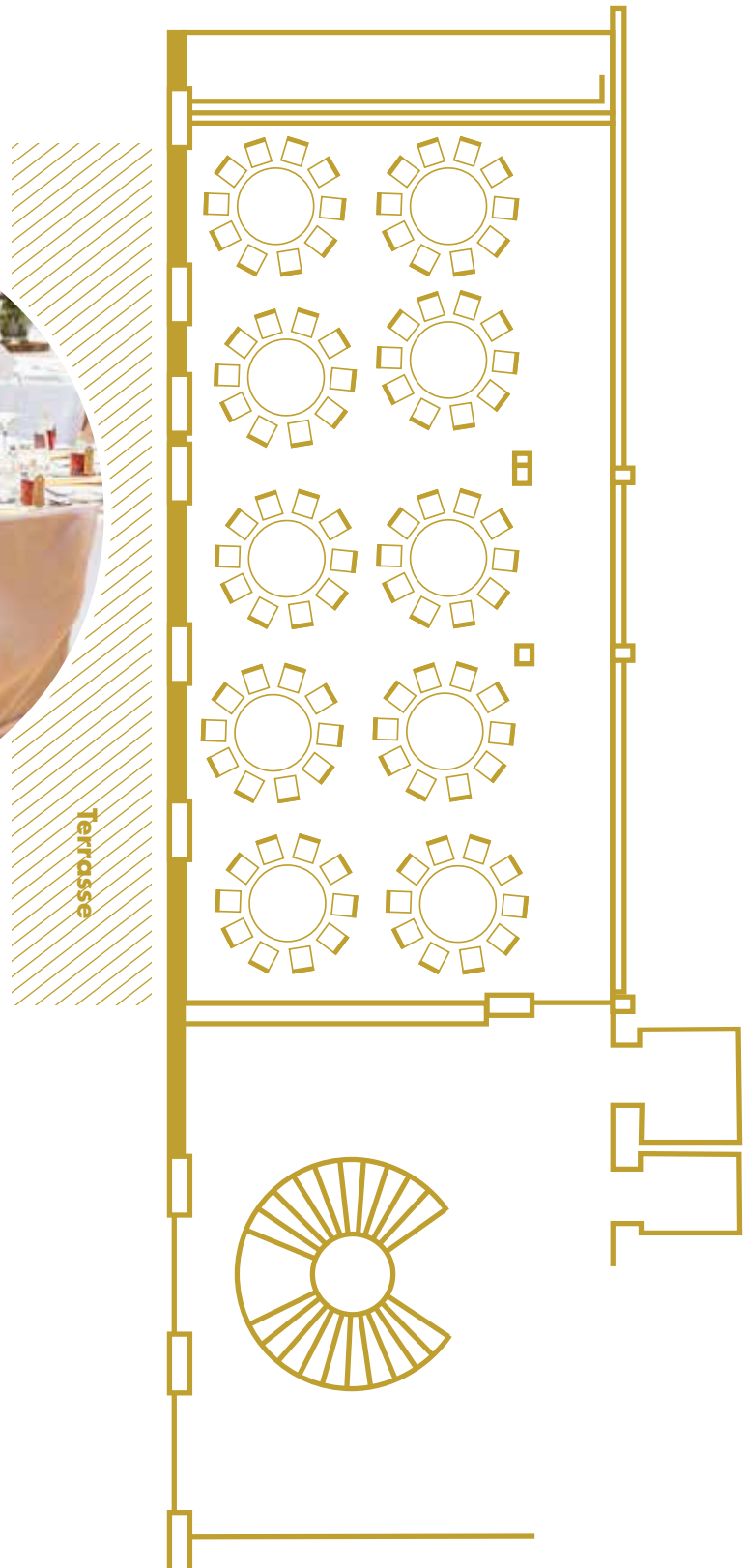
Unsere Räumlichkeiten

Beispiel Tischpositionierung

100 Sitzplätze
10 Tische



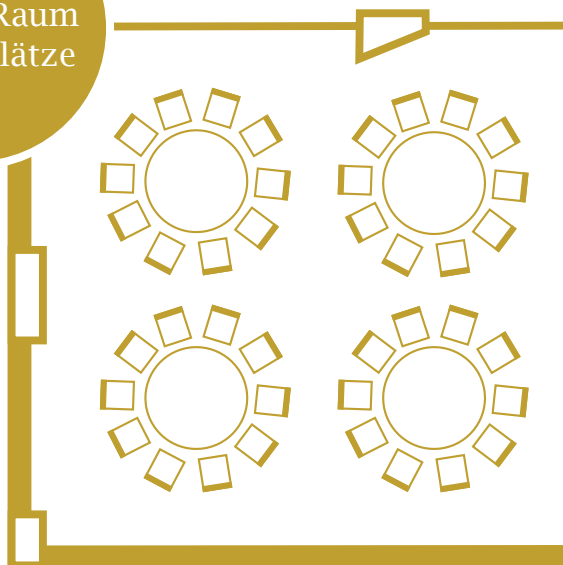
★ Runde Tische



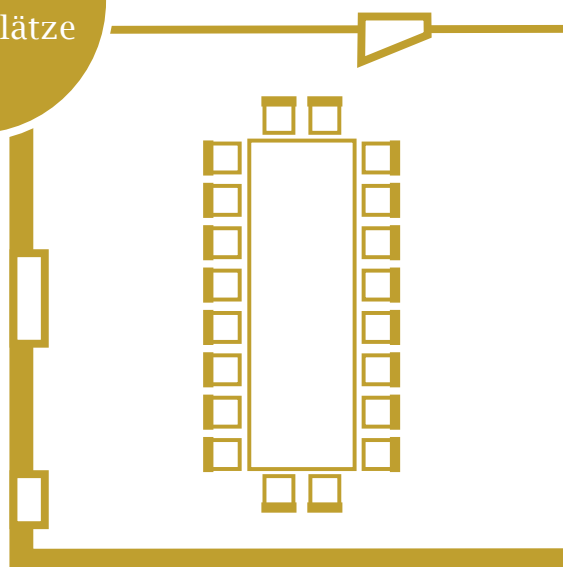
Unsere Räumlichkeiten

Beispiel Tischpositionierung

Kleiner Raum
40 Sitzplätze



Kleiner Raum
20 Sitzplätze



Dolce Vita in Ihrer schwäbischen Trattoria Hohenlohe

Unsere Trattoria Hohenlohe verbindet ausgesuchte mediterrane Gaumenfreuden mit dem Besten der Hohenloher Traditionsküche. Für die gelungene Zusammenführung dieser beiden Genusswelten sorgt unser enthusiastischer Chef Luigi Pisani und das gesamte Küchenteam.


Wir arbeiten mit hoher Professionalität und bewahren uns zugleich den Charme eines kleinen Familienbetriebs. Durch kreative, exzellente Kochkunst erzielen wir köstliche Ergebnisse, die Sie bei uns in stilvoller Atmosphäre an schön eingedeckten Tischen genießen können.

Größten Wert legen wir auf Frische und Produktqualität. Wir verwenden mit Vorliebe regionale Erzeugnisse aus kontrollierten, zertifizierten Hohenloher Betrieben. Kurze Wege sorgen für Nachhaltigkeit im Umgang mit den Ressourcen der Natur und auch für das bessere Geschmackserlebnis.

Die hochwertigen Zutaten verarbeiten wir mit großer Sorgfalt weiter. Mit saisongerechten Spezialitäten bringen wir Ausgewogenheit und Abwechslung in die Speisekarte. Alle Speisen werden von uns täglich frisch zubereitet.

Gerne nimmt das Landhotel Beck-Küchenteam Rücksicht auf Ihre Lebensmittel-Intoleranz. Ob Fructose, Laktose, glutenfreie Kost oder anderes! Wir kümmern uns um Sie.

**Im Folgenden finden Sie Menüvorschläge aus unserem Repertoire.
Hier können Sie sich aus einer Vielzahl an Gerichten Ihr individuelles
Menü zusammenstellen.**



Familie Pisani
und ihr Team wünschen
Ihnen buon appetito!

Antipasti - Vorspeisen

- ★ **Rosa Kalbstafelspitz** an Tonnatocreme 10,50 €
- ★ **Hausgebeizter Lachs** mit Orange-Basilikum
an Kartoffelrösti & Kräuter-Crème-Frâiche 10,50 €
- ★ **Bruschetta** mit gegrilltem Gemüse & Parmesan 8,50 €
- ★ **Knackig frische Gartensalate & Rohkostsalate**
angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern 4,50 €
- ★ **Meeresfrüchtesalat**
angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl & Amalfi Zitrone 12,50 €
- ★ **Edle Aufschnitte**
"Mailänder Salami, Parmaschinken, Mortadella, Pancetta & Coppa" 12,50 €
- ★ **Gegrilltes mediterranes Gemüse**
angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern
(Zucchini, Aubergine, Paprika, Steinchampignons) 10,50 €
- ★ **Carpaccio vom Hohenloher Weiderind**
an kaltgepresstem Olivenöl – Limone & Parmiggiano 12,50 €
- ★ **Caprese** „Sonnengereifte Tomaten an Büffelmozzarella“ 10,50 €

Zuppa - Suppe

- ★ **Schwäbische Hochzeitssuppe** „Gries-, Brät-, Leberklößchen“ 5,50 €
- ★ **Rinderkraftbrühe** mit handgemachten Maultäschle 5,50 €
- ★ **Tafelspitzbrühe** mit Flädle & Gemüse 5,50 €
- ★ **Sonnengereifte Tomatencremesuppe** an Basilikumsahne 5,50 €
- ★ **Minestrone** nach Toskana Art 5,50 €
- ★ **Kartoffel-Lauchcremesuppe** mit Lachsklößchen 6,50 €

Primi Piatti – Zwischengerichte

- ★ **Lasagne** Classico, Lasagne Spinat & Lachs
oder Lasagne Verdure 10,50 €
- ★ **Tagliatelle** à la Ragout Bolognese & Parmigiano 10,50 €
- ★ **Paccheri** mit geschmortem Oktopus, Kalamar &
Muscheln an Tomatensugo 12,50 €
- ★ **Cremiges Risotto** mit Steinpilzen oder
cremiges Safran-Risotto „Mailänder Art“ 12,50 €
- ★ **Fusilli** mit heimischem Wildragout an kräftiger Tomatensugo 12,50 €

Hohenloher Klassiker

- ★ **Zarte Medaillons vom Jungschweinfilet**
an sämiger Steinchampignonrahmsoufflé 17,50 €
- ★ **Rosa gebratener Rostbraten**
vom knochengereiften Rinderrücken & Lembergerzwiebeln 19,50 €
- ★ **Geschmorte Ochsenbrust** vom Hohenloher Weiderind
an Meerrettichsahnecreme 15,50 €
- ★ **Hohenloher Rahmschnitzel** an sämiger Steinchampignonsoße 15,50 €
- ★ **Rehragout** aus heimischen Wäldern 16,50 €
- ★ **Klassisches Wiener Schnitzel** mit hausgemachten Preiselbeeren 17,50 €
- ★ **Geschmorte Ochsenbäckchen** an Chiantisoße 15,50 €
- ★ **Hohenloher Kalbsgeschnetzeltes** mit Steinchampignons 15,50 €
- ★ **Schwäbischer Sauerbraten** vom Hohenloher Weiderind 15,50 €
- ★ **Spanferkelbraten** an Biersoufflé 15,50 €
- ★ **Spanferkelkarree** an Rosmarinjus 17,50 €

Italienische Klassiker „Erde“

- ★ **Ossobuco alla Milanese** (Geschmorte Kalbshaxe Mailänder Art) 17,50 €
- ★ **Scaloppina al Marsala** (Kalbssteakhüfte an Marsalasoße) 19,50 €
- ★ **Saltimbocca alla Romana** (Kalbssteakhüfte an Salbei & Parmaschinken) 19,50 €
- ★ **Brasato alla Piemontese** (Schmorbraten vom Hohenloher Weiderind) 15,50 €
- ★ **Tagliata di manzo al Balsamico** (Entrecôte an Balsamicojus) 18,50 €
- ★ **Fiorentina an Barolosöße** (Hohe Rippe an Barolosöße) 18,50 €
- ★ **Involtini di vitello** (Gefüllte Röllchen vom Kalb) 16,50 €
- ★ **Abbacchio alla Romana** (Lamm an Knoblauchsoße) 16,50 €
- ★ **Arrosto di Vitello** (Kalbsbraten) 15,50 €
- ★ **Costolette alla pizzaiola** (Tomahawk vom Hohenloher Landschwein) 17,50 €
- ★ **Sella d`Agnello agli Odori** (Lammrücken an Kräutern) 19,50 €

Italienische Klassiker „Wasser“

- ★ **Frittura di Calamari** (Gebackene Calamari Ringe) 17,50 €
- ★ **Fritto Misto di Mare** (Verschiedene gebackene Meeresfrüchte) 19,50 €
- ★ **Pesce Spada alla Griglia** (Schwertfischsteak vom Grill) 19,50 €
- ★ **Passera alla Fiorentina** (Schollenfilet nach Florentiner Art) 15,50 €
- ★ **Salmone alla Senape** (Lachsschnitte an Dijonsensoße) 17,50 €
- ★ **Orata al Forno** (Dorade aus dem Ofen) 17,50 €
- ★ **Merluzzo** (Kabeljau) 17,50 €
- ★ **Luccioperca** (Gebratene Zanderschnitte) 17,50 €

Vegetarisch

- ★ Gegrilltes mediterranes Gemüse, Lasagne mit verschiedenem Gemüse an Tomatensugo
- ★ Gefüllte Ravioli mit Spinat an Salbei-Buttersoße, Crêpes mit frischen Pilzen gratiniert
- ★ Bandnudeln an Basilikumcremesoße & Parmesan, Risotto an Safrancremesoße

je 9,90 €

Vegan

- ★ Gegrilltes mediterranes Gemüse, Lasagne mit verschiedenem Gemüse an Tomatensugo
- ★ Spaghettini Aglio, Olio & Spinat, Bandnudeln an Basilikumcremesoße & Tofukäse
- ★ Gebratene Rosmarin-Polenta an Pilzsoße, Gemüse-Paella, und noch vieles mehr...

je 9,90 €

Keine
Milch-
produkte!

Handgemachte Contorni oder Beilagen im Menü inklusive

Kartoffelrösti ★ Kartoffelkroketten ★ Herzoginkartoffeln ★ Kartoffelknödel ★ Spätzle
Bandnudeln ★ Spinatknödel ★ Gnocchi ★ Kartoffelgratin ★ Röstgemüse
Röstkartoffeln ★ Rosmarin Kartoffeln ★ Spinat ★ Wirsing ★ Steakhouse Frites

Dolci & Pasticceria oder Dessert

- ★ Tiramisu Classico, Pannacotta, Creme Brûlée,
Mousse au chocolat, Schokosoufflé

je 5,90 €

- ★ Handgemachtes Eis, Eisvariationen, Apfelstrudel, Geeistes Sorbet,
große Auswahl aus unserer Mini Pasticceria am Buffet

je 9,50 €

Hochzeits-Menü Empfehlungen

Kraftbrühe mit Flädle & Gemüse



Braten vom Kalb, Hohenloher Weiderind & Hällischem Landschwein
an sämiger Steinchampignonrahmsoupe & Bratensoupe mit
handgemachten Spätzle & Serviettenknödel



Vanille Pannacotta



Menüpreis pro Person
28,50 €

Schwäbische Hochzeitssuppe „Gries, Brät, Leberklößchen“



Knackig frische Garten- & Rohkostsalate,
angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern



Zarte Medaillons vom Jungschweinfilet an sämiger Steinchampignonrahmsoupe
mit handgemachten Kartoffelkroketten & Spätzle



Tiramisu Classico



Menüpreis pro Person
30,50 €

Hochzeits-Menü Empfehlungen

Tomatencremesuppe an Basilikumsahne



Knackig frische Garten- & Rohkostsalate
angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern



Filet vom Hohenloher Weiderind & Hällischem Landschwein
an sämiger Rahm- & Chiantisoße mit Waldpilzragout,
dazu handgemachte Spätzle & Rosmarin-Thymian Röstkartoffeln



Handgemachte Eisvariation an Edel Früchten



Menüpreis pro Person

35,50 €

Kartoffel-Lauchcremesuppe & Lachsklößchen



Knackig frische Garten- & Rohkostsalate
angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern



Lachsschnitte an Spinat-Risotto & Parmesan



Filet vom Hohenloher Weiderind an Steinpilzcremesoße mit Röstgemüse & Kartoffeln



Dessertvariation aus Tiramisu Classico, Pannacotta & Profiterol



Menüpreis pro Person

45,00 €

Spuntino di Mezzanotte – Mitternachtssnack

Käse-Auswahl von Hart-, Schnitt- & Weichkäse aus Hohenlohe & Italien,
altdeutsches Quarkbrot

★ oder ★

Verschiedene Aufschnitte, feine Wurst & Sülze aus eigener Hausmetzgerei Beck,
altdeutsches Quarkbrot

★ oder ★

Pizzaschnitte: Margherita, Prosciutto, Salami, Funghi, gegrilltes Gemüse

★ oder ★

Würzige Gulaschsuppe & altdeutsches Quarkbrot

★

Menüpreis pro Person
8,50 €

Menü/Buffet für unsere kleinen Gäste

- ★ **Sonnengereifte Tomatencremesuppe** mit Basilikumsahne 4,00 €
- ★ **Festtagssuppe Tafelspitzbrühe** mit Flädle & Gemüse 4,00 €
- ★ **Handgemachte Spätzle** mit Champignonrahmsauce oder Bratensoße 4,00 €
- ★ **Handgemachte Bandnudeln** an Tomatensugo oder Ragout Bolognese 4,00 €
- ★ **Paniertes Schweineschnitzel** mit Steakhouse Frites & Ketchup 6,50 €
- ★ **Gegrillte Lachsschnitte** an handgemachten Bandnudeln 9,50 €
- ★ **Pizzaschnitte** „Margherita, Salami, Prosciutto, Funghi etc...“ je 5,00 €

Pizza Buffet – Pasta & Basta

Gegrilltes mediterranes Gemüse angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Steinchampignons)

Knackige frische Salatblätter angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräuter



Caprese „Sonnengereifte Tomaten an Büffelmozzarella“



Mailänder Salami, Parmaschinken, Mortadella & Pancetta



Handgemachte Pasta

Bandnudeln, Fusilli, Spaghettini, Gnocchi, Penne und vieles mehr



Hausgemachte Soßen

„Ragu alla Bolognese“, Lachscremesoße, Wildragout, Verdure, Frutti di Mare, Gorgonzola & Spinaci
Steinchampignoncremesoße, Weißer Thunfisch & Kirschtomaten, Tomatensugo & Parmesan.



Pizzaschnitten

Margherita, Prosciutto, Salami, Funghi, Lachs & Lauch, Weißer Thunfisch & Kirschtomaten,
gegrilltes Gemüse

Ab 30 Personen – pro Person 35,00 €

Buffet „Hohenlohe“



Vorspeisen

Verschiedene Aufschnitte:

Feine Wurst & Sülze aus hauseigener Metzgerei Beck,
Crevetten an Cocktailsauce,
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich,
hausgebeizter Lachs an Kartoffelrösti & Crème-Frâiche



Suppe

Festtagssuppe „Tafelspitzbrühe mit Flädle & Gemüse“



Klassiker aus Hohenlohe

Zarte Medaillons vom Jungschweinfilet an sämiger Steinchampignonrahmsauce
Knuspriger Spanferkelbraten an Biersauce
Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind



Beilagen & Gemüse

Handgemachte Spätzle, Bratkartoffeln, gedämpfter Brokkoli, Blumenkohl, Karotten,
knackig frische Salatblätter angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern



Dessert & Käse

Bayerische Creme, Schwärzwälderkirschnitte, Himbeer-Schaumpfannkuchen,
Heumilchkäse-Auswahl von der Dorfkäserei Geifertshofen dazu Birne, Apfel & Feigensenf



Ab 30 Personen – pro Person

42,00 €

Buffet „Italia“



Antipasti

Gegrilltes mediterranes Gemüse angemacht mit Olivenöl, Balsamico & Kräutern
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Steinchampignons)
Caprese „Sonnengereifte Tomaten an Büffelmozzarella“
Vitello Tonnato „Rosa Kalbstafelspitz an Thunfischcreme“
Meeresfrüchtesalat angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl & Amalfi Zitronen
Mailänder Salami, Parmaschinken, Mortadella & Pancetta



Zuppa

Tomatencremesuppe an Basilikumsahne



Klassiker aus Italien

Piemontesischer Brasato Braten vom Weiderind
Piccata Milanese vom Truthahn
Scaloppine al Marsala „Kalbsschnitzel an Marsalasoße“
Ossobuco alla Milanese „Geschmorte Kalbshaxe“



Beilagen & Verdure

Handgemachte Bandnudeln, Röstkartoffeln an Rosmarin & Thymian
Mediterranes Röstgemüse
Knackig frische Salatblätter angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern



Dolci & Käse

Tiramisu Classico, Pannacotta & Waldfrüchte, selbstgemachtes Eis
Käsevariation aus Italien dazu Birne, Apfel & Feigensenf



Ab 30 Personen – pro Person

42,00 €

Hochzeits-
paket
„Hohenlohe“

Unser „all inklusive“ Hochzeitsarrangement



Vorspeisen

Verschiedene Aufschnitte:

Feine Wurst & Sülze aus hauseigener Metzgerei Beck, Crevetten an Cocktailsauce,
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich



Suppe

Festtagssuppe „Tafelspitzbrühe mit Flädle & Gemüse“



Klassiker aus Hohenlohe

Zarte Medaillons vom Jungschweinfilet an sämiger Steinchampignonrahmsauce,
knuspriger Spanferkelbraten an Biersauce, Schwäbischer Sauerbraten vom Weiderind



Beilagen & Gemüse

Handgemachte Spätzle, Bratkartoffeln, gedämpfter Brokkoli, Blumenkohl, Karotten,
knackig frische Salatblätter angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern



Dessert & Käse

Bayerische Creme, Schwarzwälderkirchschnitte, Himbeer-Schaumpfannkuchen,
Heumilchkäse-Auswahl von Dorfkäserei Geifertshofen dazu Birne, Apfel & Feigensenf



Getränke

Wein aus Italien & Hohenlohe: Rot, Weiß, Rosé, frisch gezapftes Bier, alkoholfreie Getränke.
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato.



Spuntino di Mezzanotte – Mitternachtssnack vom Buffet

Käsevariationen, verschiedene Aufschnitte aus eigener Hausmetzgerei Beck



Die schönste Hochzeitssuite für das Brautpaar ist inklusive



Ab 30 Personen – pro Person 75,00 €

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei | Kinder bis 12 Jahre berechnen wir mit 50 %.

Die Hochzeitpauschale gilt bis 1:00 Uhr.

Ab 1:00 Uhr berechnen wir die Getränke, sowie einen Nachzuschlag pro Mitarbeiter.

Hochzeits-
paket
„Italia“

Unser „all inklusive“ Hochzeitsarrangement



Antipasti

Gegrilltes mediterranes Gemüse angemacht mit Olivenöl, Balsamico & Kräutern (Zucchini, Auberginen, Paprika, Steinchampignons), Caprese „Sonnengereifte Tomaten an Büffelmozzarella“, Vitello Tonnato „Rosa Kalbstafelspitz an Thunfischcreme“, Meeresfrüchtesalat angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl & Amalfi Zitronen, Mailänder Salami, Parmaschinken, Mortadella & Pancetta



Zuppa

Sonnengereifte Tomatencremesuppe an Basilikumsahne



Klassiker aus Italien

Piemontesischer Brasato Braten vom Weiderind, Piccata Milanese vom Truthahn, Scaloppine al Marsala „Kalbsschnitzel an Marsalasoße“, Ossobuco alla Milanese „Geschmorte Kalbshaxe“



Beilagen & Verdure

Handgemachte Bandnudeln, Röstkartoffeln an Rosmarin & Thymian, mediterranes Röstgemüse. Knackig frische Salatblätter angemacht mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico & Kräutern



Dolci & Käse

Tiramisu Classico, Pannacotta & Waldfrüchte, selbstgemachtes Eis.
Käsevariationen aus Italien dazu Birne, Apfel & Feigensenf



Getränke

Wein aus Italien & Hohenlohe: Rot, Weiß, Rosé, frisch gezapftes Bier, alkoholfreie Getränke.
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato



Spuntino di Mezzanotte – Mitternachtssnack vom Buffet

Käsevariationen, verschiedene Aufschnitte aus eigener Hausmetzgerei Beck



Die schönste Hochzeitssuite für das Brautpaar ist inklusive



Ab 30 Personen – pro Person 75,00 €

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei | Kinder bis 12 Jahre berechnen wir mit 50 %.

Die Hochzeitpauschale gilt bis 1:00 Uhr.

Ab 1:00 Uhr berechnen wir die Getränke, sowie einen Nachzuschlag pro Mitarbeiter.

Kuchen & Torten

Sämtliche Kuchen & Torten werden in unserer hauseigenen Konditorei in Beltersrot hergestellt und zeichnen sich aus durch hohe Qualität, äußerste Frische und saisonale Beläge.

Arrangements für Kaffee & Kuchen

Kuchen & Torten aus unserer Konditorei, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade für Kinder.



Unser Kuchen-Buffer

Cremekuchen, Obstkuchen, Sahnekuchen, Trockenkuchen
(1 Sorte Cremekuchen, 2 Sorten Obstkuchen, 2 Sorten Sahnekuchen, 1 Sorte Trockenkuchen.)

Pro Person 9,50 €



Mitgebrachte Kuchen & Torten

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade für Kinder.

Pro Person 7,50 €

Die Temperatur der angelieferten Kuchen & Torten darf 6 °C nicht überschreiten.

Wir bitten um Kennzeichnung mit Name & Adresse aller angelieferten Kuchen- & Tortenverpackungen.

Für mitgebrachte Kuchenplatten und Kuchenverpackungen übernimmt das Landhotel Beck keine Haftung.

Für einen prickelnden Anfang empfiehlt das Haus...

★ Prosecco Valdo	0,1 l	4,50 €
★ Prosecco Valdo & O-Saft	0,2 l	4,50 €
★ Campari Soda	0,25 l	4,50 €
★ Campari Orange	0,25 l	4,50 €
★ Martini Bianco – Oro & Rosso	5 cl	4,50 €
★ Sherry Medium – Dry	5 cl	4,50 €
★ Aperol Spritz	0,25 l	5,50 €
★ Hugo's	0,25 l	5,50 €
★ Kir Royal	0,25 l	5,50 €
★ Ramazzotti Rosato Spritz	0,25 l	5,50 €
★ Prosecco Valdo	0,75 l	25,00 €
★ Ferrari Spumante	0,75 l	30,00 €
★ Berlucchi	0,75 l	30,00 €

Fingerfood, Canapés & Häppchen

Zum Aperitif servieren wir Ihnen gerne in Form eines Flying-Buffets:

Gemügesticks im Tempura-Mantel, Blätterteiggebäck, Crostini, Crêpesröllchen,
Canapes, Fingerfood, Bruschetta, Pizzen & Schwäbisches Laugenkonfekt

Preis pro Person 8,50 €

Alkoholfreie Getränke

	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
★ Afri Cola	2,20 €	3,80 €
★ Afri Cola Zero	2,20 €	3,80 €
★ Bluna Mix	2,20 €	3,80 €
★ Bluna Orange	2,20 €	3,80 €
Teinacher Gourmet – Mineralwasser	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>
★ Teinacher Gourmet Medium	2,20 €	3,80 €
★ Teinacher Gourmet Still	2,20 €	3,80 €
Teinacher Genuss Limonade	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>
★ Zitrone	2,50 €	4,50 €
★ Orange Mandarine	2,50 €	4,50 €
★ Rhabarber Mirabelle	2,50 €	4,50 €
Teinacher Gourmet Saftschorlen	<i>0,25l</i>	<i>0,5l</i>
★ Apfelschorle	2,50 €	4,50 €
★ Johannisbeersaftschorle	2,50 €	4,50 €
Vaihinger Fruchtsäfte	<i>0,2l</i>	
★ Apfelsaft	2,50 €	
★ Orangensaft	2,50 €	
★ Multivitaminsaft	2,50 €	
★ Schwarze Johannisbeere	2,50 €	

Biere

Herbsthäuser vom Fass	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
★ Edel-Pils	2,80 €	–
★ Gold-Märzen	2,80 €	3,50 €
★ Paulaner Helles Hefe-Weizen	2,80 €	3,50 €
 Bier Spezialitäten		
★ Radler	<i>0,33 l</i>	2,80 €
★ Radler	<i>0,5 l</i>	3,50 €
★ Kristallweizen	<i>0,5 l</i>	3,50 €
★ Herbsthäuser „alkoholfrei“	<i>0,5 l</i>	3,50 €
★ Dunkelweizen „Paulaner“	<i>0,5 l</i>	3,50 €
★ Hefeweizen alkoholfrei „Paulaner“	<i>0,5 l</i>	3,50 €

Grappa – Edelbrände – Kräuterlikör

★ Waldhimbeere	<i>2cl</i>	3,50 €	★ Ramazzotti	<i>2cl</i>	3,00 €
★ Williams-Christ-Birne	<i>2cl</i>	3,50 €	★ Averna	<i>2cl</i>	3,50 €
★ Kirschwasser	<i>2cl</i>	3,50 €	★ Jägermeister	<i>2cl</i>	3,50 €
★ Prosecco Grappa	<i>2cl</i>	5,50 €	★ Fernet Branca	<i>2cl</i>	3,50 €
★ Grappa Barolo Barrique	<i>2cl</i>	6,00 €			

Kaffee & Tee

★ Cappuccino	3,00 €	★ Espresso	2,50 €
★ Latte Macchiato	3,00 €	★ Espresso Macchiato	2,50 €
★ Tee nach Wahl	2,50 €	★ Doppio Espresso	3,50 €

Wein aus Hohenlohe vom Weingut Fürstenfass



Riesling Edition Harmonie

Fruchtaromen nach Pfirsich, Aprikose und frischer Ananas. Ein Wein mit Spiel und Rasse.
Empfehlung: Gut geeignet zu Lachs, Spargel und Kalbfleisch.

0,75 l 17,50 €



Grauburgunder

Im Mund ist er leicht, frisch und geschmeidig, mit dem Rebsorten typischen köstlichen Duft nach gelbem Apfel und Birne. Empfehlung: Harmoniert hervorragend mit hellem Geflügel, Lachs, Salaten, Fisch, sowie mit leichten Speisen.

0,75 l 17,50 €



Spätburgunder Weißherbst Kabinett

Dieser Spätburgunder Weißherbst Kabinett ist ein fruchtiger, süffig-milder Wein mit Aromen nach feiner Himbeere und Erdbeere.
Empfehlung: Er ist ein erfrischender Begleiter von lauen Sommerabenden und leichten Speisen.

0,75 l 17,50 €



Samtrot Kabinett Edition Harmonie

Dieser elegante und delikate Rotwein brilliert durch seine feinfruchtige Art und eine dezente Säure.
Ein süffiger Wein mit viel Spiel, der samtig weich ausklingt.
Empfehlung: Eignet sich besonders zu festlichen Anlässen. Als Essensbegleiter vorzüglich zur typisch schwäbischen Küche und zu gebackener Ente mit Apfel-Rosinen-Füllung.

0,75 l 20,00 €



Acolon aus Lemberger & Dornfelder

In der Farbe brilliert er durch sein tiefes Purpurrot mit violetten Reflexen, im Bukett bestechen kräftige Aromen nach schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen. Sehr wenig Restzucker!
Empfehlung: Wir empfehlen diesen Wein besonders zu Wild- und Rindfleischgerichten sowie zu Lamm und zu Gans.

0,75 l 20,00 €

Edler Rotwein aus Italien



Cabernet Sauvignon

Intensiv rubinrot, duftet nach roter Frucht von Waldkräutern und schwarzer Johannisbeere

0,75l 15,00 €



Primitivo di Manduria

Weingut Vallchiara – rubinrote Farbe, Duft nach roter Frucht und Kirsche

0,75l 15,00 €



Shiraz Nero

Weingut Rapitalia – tief purpurrot, duftet nach Pflaumen und Heidelbeeren

0,75l 16,50 €



Salice Salentino

Körperreich und vollfruchtig am Gaumen kraftvoll, warm und harmonisch

0,75l 19,50 €



Rosso di Montalcino Castello Banfi (Toscana)

Leuchtend rubinroter Rosso di Montalcino, frisches, klares Bouquet, viel saftige Kirsche.
Auch am Gaumen schöne Kirschfrucht, rund, geschmeidig, druckvoll – macht viel Spaß.

0,75l 25,00 €



Aglianico Pipoli (Basilikata)

Feiner Duft nach reifer Kirsche mit Noten von Vanille, Tabak und balsamischen Gewürzen.
Am Gaumen körperreich, würzig, süße Holznoten und Aromen von zarter Bitterschokolade

0,75l 17,50 €



Ripasso della Valpolicella Allegrini (Gardasee)

Ein sehr eleganter und vielschichtiger Rotwein. Das rubinrot glänzende Cuvée verströmt ein
Bouquet von reifen Früchten, süßer Konfitüre mit feinen Vanilletönen.
Am Gaumen gibt sich der Ripasso trocken, vollmundig und anspruchsvoll.

0,75l 23,50 €

Auch hier legen wir besonderen Wert auf den direkten Bezug der Weine über die Winzer selbst.

Edler Weißwein aus Italien



Chardonnay Sauvignon „Weingut Astoria“

Bouquet nach frischem Obst mit Blumennoten, trocken, würzig & frisch

0,75l 18,00 €



Toscana Cipresseto Rose von Antinori

Rosa mit kirschfarbenen Reflexen, Duft nach Erdbeere, Kirsche & Himbeere

0,75l 18,00 €



Falanghina „Weingut Feudi San Gregorio“

Ausdruckstark und mit feinen Noten von Holunderblüten & Zitrone

0,75l 24,00 €



Pinot Grigio „Weingut Astoria“

Der Duft ist intensiv und anhaltend nach verschiedenen Früchten

0,75l 18,00 €



Gavi di Gavi (Piemont)

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Trocken, vollmundig, frisch und harmonisch mit einem angenehmen Anklang an Bittermandel.

0,75l 21,00 €



Lugana (Gardasee)

Seewein, frisch wie eine Brise vom Gardasee. Blütenduft und saftige Aromen grüner Apfel.

0,75l 21,00 €



Antinori Bianco (Toscana)

Strohgelbe Farbe, intensiver, blumiger Duft, frisch und weich im Geschmack. Villa Antinori Bianco ist einer der beliebtesten Weißweine der Toskana und überzeugt mit blumigem Duft, feinem Aroma, Harmonie und Finesse.

0,75l 21,00 €

Auch hier legen wir besonderen Wert auf den direkten Bezug der Weine über die Winzer selbst.

Zahlungsvereinbarung & wichtige Informationen

Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

Bei nicht fristgerechtem Eingang dieser Vorauszahlung kann das Hotel vom abgeschlossenen Vertrag Abstand nehmen.

Der Restbetrag laut Rechnung ist zahlbar innerhalb von 8 Tagen nach der Veranstaltung in bar, per EC- Karte oder Banküberweisung (keine Kreditkarten).

Bitte teilen Sie uns spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung eine eventuelle Änderung der Personenzahl mit. Sollten wir keine Informationen erhalten, so müssen wir die bestellte Personenzahl in Rechnung stellen.

Im sämtlichen Räumlichkeiten und Außenbereichen des Landhotels Beck sind Feuerwerke, Wunderkerzen, Nebel oder ähnliches verboten. Eventuelle anfallende Kosten für Feuerwehreinsätze werden dem Brautpaar in Rechnung gestellt.

Wir bitten Sie alle Geschenke am selben Abend mit nach Hause zu nehmen.
Für zurückgelassene Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Lautstärke

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Lautstärke im Veranstaltungsraum ab 1:00 Uhr mit Rücksicht auf die anderen Hotelgäste und die benachbarten Wohnhäuser entsprechend angepasst werden muss.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen (AGB)

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 etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich und schriftlich vereinbart wurde.

Vertragsabschluß, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel, die, außer im leistungstypischen Bereich auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im Übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

Leistungen, Preise, Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an dritte.
3. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltungen 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 8 Tagen ab dem Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

Rücktritt des Hotels

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsdrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
 - 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.
 - ein Verstoß gegen „Geltungsbereich Absatz 2“ vorliegt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen oder bei Tagungs-Arrangements ohne separate Raummiete eine anteilige Raummiete von €8,- pro Person und Seminartag zu berechnen. Dies erfolgt sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speiseumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speiseumsatzes.
3. Die Berechnung des Speiseumsatzes erfolgt nach der Formel:
Buffet oder Menüpreis-Bankett x Personenzahl
War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-gängige Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

Pisani GmbH
Landhotel Beck
Goldbacher Straße 11
74635 Kupferzell - Beltersrot

Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankett-Abteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben werden die tatsächlichen Teilnehmer berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankett-Abteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters.
Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dass, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. –Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels (Beltersrot).
3. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Geschäftsführer: Luigi Pisani
USt.ID: 7600312956

Amtsgericht Stuttgart
HRB 757960



LANDHOTEL



BECK