

BANKETT-ABLAUFPLAN

Firma:	Buchungsname: Chardonnay Club
Name: Chardonnay Freundeskreis Stuttgart	Kontakt vor Ort/Ansprechpartner: Frau Christel Wahl, Herr Wilfried Volmer
Straße: Marktstr. 55	Wilfried Volmer Gustav-Mahler-Str. 22 70195 Stuttgart Tel: 0711/690591 Email: wilfried.volmer@t-online.de
Ort: 72202 Nagold	Buchungsstatus: DEFINITIV
Telefon: 07452-2210	Veranstaltungsart: Club Treffen
Telefax: 07452-2210	
Mobil: 0172-6363077	Kontakt im Hotel: Heiner Finkbeiner/Kerstin Buado
Bearbeitungsdatum: 9. Mai 2011	

Datum: **Donnerstag, 10. Mai 2007**

<u>Anlass</u> Anreise	<u>Zeit</u> ab 15 Uhr	<u>Gäste</u> 10
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bitte haben Sie Verständnis, dass Ihnen die Zimmer am Anreisetag ab 15 Uhr zur Verfügung stehen. 		
<u>Anlass</u> Abendessen	<u>Zeit</u> ab 18.30 Uhr	<u>Gäste</u> 10
<u>Raum</u> Bauernstube	<u>Bestuhlung</u> B-Stamm und B1	
<u>Speisen</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gerne haben wir uns notiert, dass Sie aus unserer À-la-carte Karte wählen werden. 		
<u>Getränke</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Getränkeauswahl vor Ort. 		
<u>Rechnungslegung</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Siehe Abreisetag, 14. Mai 2007 		

Datum: **Freitag, 11. Mai 2007**

<u>Anlass</u>	<u>Zeit</u>	<u>Gäste</u>
Frühstück	ab 7:30 Uhr	10
<u>Räumlichkeit</u>	<u>Bestuhlung</u>	
Silberberg oder Köhlerstube	wie vorhanden	
<p>➤ Die Gäste werden alle individuell frühstücken!!!</p>		

<u>Anlass</u>	<u>Zeit</u>	<u>Gäste</u>
Anreise	ab 15 Uhr	2
<p>➤ Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Zimmer am Anreisetag ab 15 Uhr zur Verfügung stehen.</p>		

<u>Anlass</u>	<u>Zeit</u>	<u>Gäste</u>
Rahmenprogramm	10.30 Uhr	10
<p>➤ Gerne buchen wir Ihnen eine <u>1 ½ h Schwarzwaldrundfahrt mit verschiedenen Oldtimern</u>. So bekommen Sie die ganze Schönheit des Tonbachtals auf eine ganz andere Art zu sehen und zu spüren.</p> <p>➤ Der Preis hierfür liegt bei 14 Euro pro Person.</p> <p>➤ Gerne werden wir die Oldtimerfahrt an der Schokoladenmanufaktur in Baiersbronn enden lassen, um dann dort eine <u>Besichtigung der Schokoladenmanufaktur zu erleben</u>. Erleben Sie wie Schokolade hergestellt wird, und natürlich darf das Verkosten auch nicht fehlen.</p> <p>➤ Die Führung kostet hier bei mind. 10 Personen Euro 4 und dauert 30-45 min.</p> <p>➤ Wir werden Sie dann mit unseren Hotelbussen wieder abholen lassen.</p>		

Datum: **Freitag, 11. Mai 2007**

<u>Anlass</u> Mittagessen	<u>Zeit</u> ab 12 Uhr	<u>Gäste</u> individuell zu reservieren
<u>Raum</u> In einem unserer Restaurants	<u>Bestuhlung</u> wie vorhanden	
<u>Speisen</u> ➤ Aus unserer à-la carte Karte.		
<u>Getränke</u> ➤ Vor Ort.		
<u>Anlass</u> Apéritif	<u>Zeit</u> ab 18.30 Uhr	<u>Gäste</u> 12
<u>Raum</u> Eichbergstube oder Terrasse der Eichbergstube mit dem Service und der Küche der Köhlerstube	<u>Bestuhlung</u> wie vorhanden + 5 Stehtische	
<u>Speisen</u> ➤ Blätterteiggebäck, Oliven und Nüsse		
<u>Getränke</u> ➤ Herr Gass empfiehlt Ihnen folgenden Sekt: 2004 Chardonnay brut Sekt F. Keller, Baden		Euro 36/0,75l

<u>Anlass</u>	<u>Zeit</u>	<u>Gäste</u>
Abendessen	anschließend	12
<u>Räumlichkeit</u> Eichbergstube mit der Küche und dem Service der Köhlerstube	<u>Bestuhlung</u> Blocktafel	
<u>Speisen</u>		
12x Festliches Champagnermenü	Euro 79,50 pro Person	
<i>Sankt-Jakobsmuschel im Ravioli auf gedünstetem jungen Lauch an Champagnersauce * * *</i>		
<i>Schnitte von Wolfsbarsch auf Chiccore und gebrannter Paprika im Raz el hanout Sud * * *</i>		
<i>Rosa gebratene Milchlammkeule mit Frühlingsgemüsen aus dem Römertopf und kleinen Kartoffeln * * *</i>		
<i>Geeistes Champagner-Erdbeersüppchen mit Rhabarbersorbet</i>		
<u>Getränke</u>		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Unsere Sommelière Frau Pamela Schröder wird Sie während des Menüs mit ein paar Worte zu den Weinen durch den Abend führen. ➤ Nach Rücksprache mit Herrn Gass können Sie mit einem Betrag von Euro 80 pro Person für die Getränke rechnen. Dies ist allerdings ein Durchschnittswert, wir bitten dies zu berücksichtigen. 		
ZUR VORSPEISE und ZWISCHENGANG:		
2000		
Diebolt-Vallois ‚Fleur de Passion‘		Euro 126/0,75l

ZUM HAUPTGANG:		
1998		
Billecart-Salmon ,Cuvée Elisabeth Salmon‘ rosé		Euro 158/0,75l
ZUM DESSERT:		
Veuve Clicquot, demi sec		Euro 84/0,75l

Datum: **Samstag, 12. Mai 2007**

<u>Anlass</u> Frühstück	<u>Zeit</u> ab 7:30 Uhr	<u>Gäste</u> 12
<u>Räumlichkeit</u> Silberberg oder Köhlerstube	<u>Bestuhlung</u> wie vorhanden	
<p>➤ Die Gäste werden alle individuell frühstücken!!!</p>		

<u>Anlass</u> Anreise	<u>Zeit</u> ab 15 Uhr	<u>Gäste</u> 15
<p>➤ Bitte haben Sie Verständnis, dass Ihnen die Zimmer am Anreisetag ab 15 Uhr zur Verfügung stehen.</p>		

<u>Anlass</u> Rahmenprogramm	<u>Zeit</u> 10.30 bis 12 Uhr	<u>Gäste</u> 12
<p>➤ Unser Förster Graser erwartet Sie und Ihre Gäste heute gerne auf unserer Sommerstockbahn für eine Partie Sommerstockschiessen. Spielen Sie um die Wette und lassen Sie den Teamgeist raus.</p> <p>➤ Pro Stunde berechnen wir Ihnen pauschal Euro 25.</p>		

<u>Anlass</u> Mittagessen	<u>Zeit</u> ab 12 Uhr	<u>Gäste</u> individuell zu reservieren
<u>Raum</u> In einem unserer Restaurants	<u>Bestuhlung</u> wie vorhanden	
<p><u>Speisen</u></p> <p>➤ Aus unserer à-la carte Karte.</p> <p><u>Getränke</u></p> <p>➤ Vor Ort.</p>		

Datum: **Samstag, 12. Mai 2007**

<u>Anlass</u>	<u>Zeit</u>	<u>Gäste</u>
Marsch zur Blockhütte	18 Uhr	27
<ul style="list-style-type: none">➤ Gerne fahren wie diejenigen Ihrer Gäste, die schlecht zu Fuß sind mit unseren Hotelbussen.➤ Bei schlechtem Wetter sehen wir auf Wunsch gerne einen Transfer für alle Gäste vom Haus aus vor.➤ Rückmarsch bzw. Transfer wie Anmarsch		

<u>Anlass</u>	<u>Zeit</u>	<u>Gäste</u>
Abendessen	ab 18:30 Uhr	27

Räumlichkeit **Blockhütte** Bestuhlung
wie vorhanden

Schwäbisch-badisches Büffet **Euro 45 pro Person**

Pochierte Lachsforelle umlegt mit hausgebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce
Schwarzwälder Wurst- und Schinkenspezialitäten
Rehrücken mit Früchten garniert an kalter Johannisbeersauce
Pikantes Zwiebelmett im Kressenest
Tonbacher Kartoffelsalat mit Speck
Salate von buchengeräucherter Bachforelle, Ochsenmaul und Schwarzwurstsalat
Schweinebäckle mit Meerrettich in Kräuteresig

Schneckensuppe mit Kracherle

Maultaschen und Blut- und Leberwürstchen aus dem Sud mit Kartoffelstampf
Ganzer Zander mit Aromaten gebraten auf Speck und Apfelkraut
Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Schwein mit Bohnen
Glasierte Kalbshaxe mit Linsengemüse
Ragout vom heimischen Reh in Preiselbeer-Pfeffersauce
mit sautierten Waldpilzen und handgeschabten Spätzle

Regionale Käseauswahl mit Salz- und Süßrahmbutter
sowie verschiedenen Brotsorten

Schwarzwälder Kirschtörtchen
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Joghurtcreme mit Beerengrütze
Heidelbeertörtchen mit Schokoladenschaum
Badisches Weingelee mit Erdbeeren

Datum: **Sonntag, 13. Mai 2007**

<u>Anlass</u> Frühstück	<u>Zeit</u> ab 7:00 Uhr	<u>Gäste</u> 27
<u>Räumlichkeit</u> Silberberg oder Köhlerstube	<u>Bestuhlung</u> wie vorhanden	
➤ Die Gäste werden alle individuell frühstücken!!!		
<u>Anlass</u> Anreise	<u>Zeit</u> ab 15 Uhr	<u>Gäste</u> 14
➤ Bitte haben Sie Verständnis, dass Ihnen die Zimmer am Anreisetag ab 15 Uhr zur Verfügung stehen.		

<u>Anlass</u> Kaffee und Kuchen	<u>Zeit</u> 14 Uhr	<u>Gäste</u> ca. 41
<u>Raum</u> Große Terrasse	<u>Bestuhlung</u> wie vorhanden	
➤ Gerne servieren wir Ihnen hausgemachte Kuchen aus unserer hauseigenen Pâtisserie. ➤ Genießen Sie den Muttertag bei Sonnenschein und mit viel guter Laune auf unserer hauseigenen Terrasse.		
<u>Anlass</u> Aperitif	<u>Zeit</u> 18:30 Uhr	<u>Gäste</u> 41
<u>Räumlichkeit</u> Schwarzwaldstube EXKLUSIV ODER Terrasse	<u>Bestuhlung</u> wie vorhanden + 6 Stehtische	
<u>Speisen</u>	➤ Oliven, Nüsse und Blätterteiggebäck.	
<u>Getränke</u>	➤ Herr Gass spricht folgende Empfehlung aus: Billecart-Salmon brut Magnum	

<u>Anlass</u> Gala Diner	<u>Zeit</u> 19 Uhr	<u>Gäste</u> 41
<u>Raum</u> Schwarzwaldstube EXCLUSIV	<u>Bestuhlung</u> wie vorhanden	
<u>Speisen</u>		
41x Gala Diner Chardonnay Freundeskreis Stuttgart		
Rosette vom Hummer mit Gemüse in Krustentiergelee, mit Koriander aromatisiert ***		
Leichte Véloute vom grünen Spargel, mit getrüffeltem Gänseleberflan und Gänselebercrouton ***		
Gebratene Sankt-Jakobsmuscheln auf Ragout von Spitzmorcheln im Chablissud ***		
Dreierlei vom Milchkalb mit geschmorten Gemüsen an Albuferasauce ***		
Schaum von korsischem Schafskäse mit Salbei und feinen Speckwürfeln ***		
Maracuja-Souffle mit glasierten Bananen an Vanillesud und einer Pina-Colada von Guavensorbet ***		
Feingebäck		

<u>Getränke</u>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Weinempfehlung wird von Herrn Gass ausgesprochen und soll eine Überraschung werden! ➤ Es wird ein Pauschalbetrag von Euro 300 pro Person für das gesamte Menü mit Getränken, Aperitif, Wasser, Kaffee und Digestif sowie Servicepauschale für diesen Abend berechnet.

Datum: **Montag, 14. Mai 2007**

<u>Anlass</u> Frühstück	<u>Zeit</u> ab 7:30 Uhr	<u>Gäste</u> 41
<u>Räumlichkeit</u> Silberberg oder Köhlerstube	<u>Bestuhlung</u> wie vorhanden	
<p>➤ Die Gäste werden alle individuell frühstücken!!!</p>		

<u>Anlass</u> Abreise	<u>Zeit</u> bis 12 Uhr	<u>Gäste</u> 41
---------------------------------	----------------------------------	--------------------

<u>Rechnungslegung</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Generell sind alle Gäste Selbstzahler für die Übernachtungskosten, das Abendessen in der Bauernstube und alle Mittagessen sowie sonstige Extras.➤ Der Gesamtbetrag des Rahmenprogramms, des Champagnermenüs in der Eichbergstube und der Blockhüttenabend werden auf die jeweilige Teilnehmerzahl verteilt und auf die Zimmerrechnung geschrieben.➤ Für das Abendessen bei Herrn Wohlfahrt wird ein Pauschalbetrag von Euro 300 pro Person (Menü mit Getränke und Service) vereinbart und ebenfalls auf das Zimmer gebucht.
--