


DAS JOHANNESBAD

VERANSTALTUNGSMAPPE





IM HOTEL DAS JOHANNESBAD STEHEN IHNEN UNTERSCHIEDLICHE RÄUMLICHKEITEN ZUR VERFÜGUNG, UM IHREN GEBURTSTAG, EIN JUBILÄUM, EINE FAMILIEN- ODER FIRMFESTER ZU EINEM ERFOLG WERDEN ZU LASSEN - IMMER IM STILVOLLEN AMBIENTE UND MIT HERZLICHEM SERVICE! WIR SIND SEHR FLEXIBEL UND WIR GESTALTEN IHRE VERANSTALTUNG GERNE NACH IHREN WÜNSCHEN. DIE NACHFOLGENDEN INFORMATIONEN SOLLEN IHNEN EINEN ÜBERBLICK GEBEN UND DIE WICHTIGSTEN FRAGEN BEANTWORTEN, DIE ERFAHRUNGSGEMÄSS OFT ZU BEGINN EINER PLANUNG AUFTRETEN. BITTE KOMMEN SIE AUF UNS ZU, WENN SIE FRAGEN ODER ÄNDERUNGSWÜNSCHE HABEN, SODASS WIR REAGIEREN UND IHNEN ENTSPRECHENDES ANGEBOT MACHEN KÖNNEN. UNSER PERSONAL, FREUT SICH ÜBER EINE KONTAKTAUFNAHME UND BERÄT SIE GERNE IM GEMEINSAMEN PLANUNGSPROZESS. SIE ERREICHEN IHN UNTER MAIL@DAS-JOHANNESBAD.DE ODER UNTER 08845 840. EINE BESICHTIGUNG DER GEGEBENHEITEN VOR ORT KANN SELBSTVERSTÄNDLICH NACH VORHERIGER ABSPRACHE DURCHGEFÜHRT WERDEN. EVENTUELL BENÖTIGTE ZIMMERRESERVIERUNGEN FÜR UNSER HOTEL IM RAHMEN IHRER VERANSTALTUNGEN NIMMT UNSER REZEPTIONSTEAM UNTER MAIL@DAS-JOHANNESBAD.DE GERNE ENTGEGEN. WIR WÜRDEN UNS SEHR FREUEN, IHRE VERANSTALTUNG AUSRICHTEN ZU DÜRFEN UND WÜNSCHEN IHNEN ALLES GUTE, VIEL ERFOLG UND HOFFENTLICH BIS BALD IM HOTEL DAS JOHANNESBAD!



DAS JOHANNESBAD

RÄUMLICHKEITEN:

ERASMUS GRASSER STUBE:

- BIS 50 PERSONEN
- BESTUHLUNG 4ER TISCHE ODER TAFELN
- MUSIK/DJ KANN IM RAUM AUFGEBAUT WERDEN
- MENÜ- BÜFFETSERVICE
- FINGERFOOD
- KAFFEE & KUCHEN
- EBENERDIG MIT DIREKTEM ZUGANG
- HOTELBAR DIREKT ERREICHBAR





DAS JOHANNESBAD

STUBE:

- BIS 20 PERSONEN
- BESTUHLUNG 2ER ODER 3ER TISCHE ODER TAFEL
- MENÜ-, BÜFFETSERVICE
- FINGERFOOD
- KAFFEE UND KUCHEN





DAS JOHANNESBAD

RESTAURANT

- BIS 30 PERSONEN
- BESTUHLUNG 4ER TISCHE
- MUSIK/DJ KANN IM RAUM AUFGEBAUT WERDEN
- MENÜ- BÜFFETSERVICE
- FINGERFOOD
- KAFFEE & KUCHEN
- EBENERDIG MIT DIREKTEM ZUGANG
- HOTELBAR DIREKT ERREICHBAR




DAS JOHANNESBAD

GASTGARTEN:

- BIS 40 PERSONEN
- IDEAL FÜR GEBURTSTAGSFEIERN
- BÜFFETSERVICE
- FINGERFOOD
- KAFFEE UND KUCHEN





ALLGEMEINE FRAGEN UND INFORMATIONEN

WAS KOSTET EINE VERANSTALTUNG IM JOHANNESBAD?

DAS HÄNGT GANZ VON IHREN WÜNSCHEN AB, Z.B. WELCHES MENÜ SIE WÄHLEN, WIE DER APERITIF GESTALTET IST, WELCHEN WEIN SIE WÄHLEN, WIE GROSS DER MITTERNACHTSSNACK AUSFÄLLT. DIESE UND ANDERE FAKTOREN BESTIMMEN DEN PREIS. GRUNDSÄTZLICH KÖNNEN SIE DAVON AUSGEHEN, DASS SIE FÜR EINE ABENDVERANSTALTUNG (HOCHZEIT,...) ZWISCHEN 120,00 EURO UND 150,00 EURO P.P. RECHNEN MÜSSEN. EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT ERSTELLEN WIR NACH ABSPRACHE.

WELCHE PAUSCHALEN WERDEN ANGEBOTEN?

WIR BERECHNEN ALLE LEISTUNGEN NACH VERBRAUCH, DAS IST AM FAIRSTEN UND TRANSPARENTESTEN FÜR ALLE SEITEN UND NIEMAND GEHT MIT DEM „UNGUTEN“ GEFÜHL AUS DER VERANSTALTUNG, ZU VIEL BEZAHLT ODER KEINEN ANGEMESSENEN SERVICE ERHALTEN ZU HABEN.

WIRD EINE RAUMMIETE FÄLLIG?

WIR BERECHNEN FÜR DEN RAUM DER FEIERLICHKEIT KEINE RAUMMIETE. LEDIGLICH EINE SERVICEPAUSCHALE FÜR JEDE ANGEFANGENE STUNDE AB MITTERNACHT IN HÖHE VON 200,00 EURO WIRD BEI INANSPRUCHNAHME IN RECHNUNG GESTELLT

WIE LANGE DARF GEFEIERT WERDEN?

SO FERN NICHT ANDERS VEREINBART ENDET DIE VERANSTALTUNG SPÄTESTENS UM 03:00UHR, DER LETZTE GETRÄNKEAUSSCHANK WIRD UM 02.45 UHR ABGEFRAGT. AB 03:00 UHR WIR EINE SERVICEPAUSCHALE VON € 350,00 FÜR JEDE ANGEFANGENE STUNDE BERECHNET.



KANN ICH AUCH A LA CARTE SERVICE FÜR DEN ABEND BESTELLEN?

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR A LA CARTE SERVICE NUR BIS EINSCHLIESSLICH 15 PERSONEN ANBIETEN. AB 10 PERSONEN BIETEN WIR GESONDERTE MENÜS AN, VORSCHLÄGE FINDEN SIE AUF DEN FOLGENDEN SEITEN. EINE VARIATION NACH IHREN WÜNSCHEN IST NACH ABSPRACHE MÖGLICH. BEI EINER GRUPPENGROSSE VON 16 - 25 PERSONEN KÖNNEN SIE EINE KLEINE KARTE AUS DREI VORSPEISEN, DREI HAUPTGÄNGEN UND DREI DESSERTS ZUSAMMENSTELLEN. DA SICH DIESE JAHRESZEITENBEDINGT ÄNDERN ERHALTEN SIE DIE AUSWAHL SPÄTESTENS 2 WOCHEN VOR VERANSTALTUNGSBEGINN

ICH BIN ALLERGIKER, BZW. HABE UNVERTRÄGLICHKEITEN - WAS NUN?

BITTE SAGEN SIE UNS BESCHIED, WIR NEHMEN DARAUF RÜCKSICHT UND FINDEN EINE ALTERNATIVE.

WAS BEKOMMEN KINDER ZU ESSEN, DIE MIT AN DER VERANSTALTUNG TEILNEHMEN?

WIR HABEN EINE KLEINE AUSWAHL AN SPEISEN FÜR KINDER, DIE WIR NACH ANMELDUNG GERNE VORNEHMEN, Z.B. WIENER SCHNITZEL, PASTA MIT TOMATENSOSSE UND GEMISCHTES EIS. KINDER BIS 14 JAHREN, DIE AM MENÜ TEILNEHMEN BEZAHLEN 50% DES VEREINBARTEN MENÜPREISES.

ICH MÖCHTE MEINEN EIGENEN WEIN MITBRINGEN, GEHT DAS?

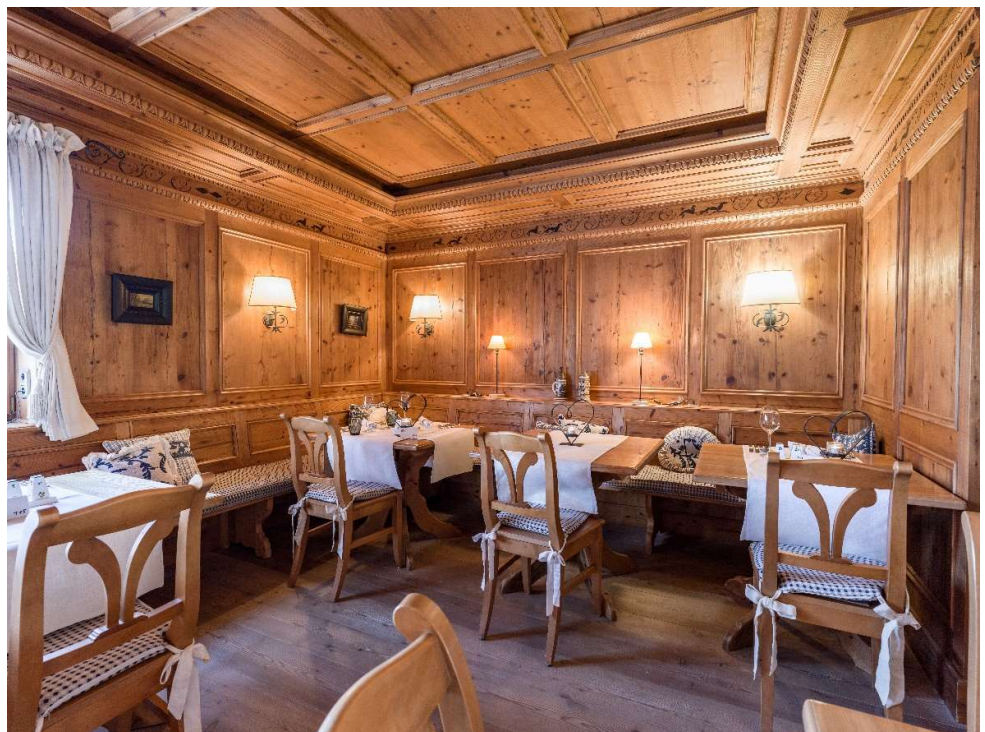
GERNE KÖNNEN SIE IHREN EIGENEN WEIN ANLIEFERN, WIR BERECHNEN 15,00 EURO KORKGELD PRO 0,75 L FLASCHE.

DÜRFEN WIR BEI EINER HOCHZEITSVERANSTALTUNG DIE HOCHZEITSTORTE MITBRINGEN?

DA WIR KEINEN KONDITOR IN UNSEREM KÜCHENTEAM HABEN, KÖNNEN SIE GERNE DIE HOCHZEITSTORTE ANLIEFERN LASSEN. BITTE INFORMIEREN SIE DEN KONDITOR, DASS WIR DIE TORTE NUR MIT DER KORREKTEN ANNEHMEN KÖNNEN. BITTE LIEFERN SIE DEN EIGENS GEBACKENEN KUCHEN AUSSCHLIESSLICH IN KOMPLETT GESCHLOSSENEN BEHÄLTNISSEN. BITTE BESCHRIFTEN SIE IHRE BEHÄLTNISSE. BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR FÜR DEN DELIVERTEN UND EIGENS PRODUZIERTEN KUCHEN KEINE HAFTUNG ÜBERNEHMEN! FÜR DIE BEREITSTELLUNG UND GESCHIRR, TELLERN, SERVIETTEN ETC. BERECHNEN WIR EINEN GEDECKPREIS VON € 5,00 PRO PERSON.

BILDERGALERIE

- ERASMUS GASSER STUBE





- RESTAURANT





- GASTGARTEN







FOLGEND EINIGE MENÜ- UND BÜFFETVORSCHLÄGE AUS VERGANGENEN
VERANSTALTUNGEN. DIES DIENT REIN ZUR INFORMATION UND INSPIRATION.
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE DIESE VORSCHLÄGE GERNE ÜBERNEHMEN ODER ABER
WIR PLANEN EIN GANZ EIGENES MENÜ ODER BÜFFET FÜR IHRE VERANSTALTUNG.

HOCHZEITSMENÜ

Vorspeise

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Röschen vom BIO-Räucherlachs mit Frischem Meerrettich

Tomatisierte Kartoffelsuppe mit Majoran

Hautgang

Kalbsbraten mit Rahmsauce dazu Marktgemüse und Butterspätzle

Medium gebratene Rinderlende mit Café de Paris Butter, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut und Kräuterkartoffeln

Nachspeise

Schokoladen-Minz-Parfait mit Sauce von roten Beeren

Crème brûlée mit Vanilleeis

Schokoladenbrownie mit hausgemachtem Vanilleeis

Guten Appetit!

13.09.2023



ERSTKOMMUNION

MENÜKARTE

VORSPEISEN

Klare Rindersuppe mit
Kräuterfritatten

Vitello Tonato

Geräuchertes Forellenfilet
mit Apfel-Selleriesalat

HAUPTGANG

Schnitzel "Wiener Art" vom Gustino Schwein
mit Pommes oder Bratkartoffeln und kleinem
Salat

Spaghetti wahlweise mit
Bolognese oder Tomatensauce

Grosser Salatteller Mit Streifen von der
Putenbrust

DESSERT

Gemischtes Eis mit Sahne
Panna Cotta auf Kirschrägout



