

# MENÜVORSCHLÄGE

für Ihre Veranstaltung  
ab 20 Personen



## *Winter- Weihnachten 2024*

Lieber Gast,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung  
bei uns im Hause feiern möchten.

Auf den nächsten Seiten finden Sie  
unterschiedliche Speisenvorschläge,  
sowie weitere Hinweise für Ihre Feierlichkeit.

Die Menü – und Speisenvorschläge dienen Ihnen  
als ersten Eindruck über unser vielfältiges,  
kulinarisches Angebot.  
Gerne beraten wir Sie  
bei einem persönlichen Gespräch bei uns im Hause.

Bei weiteren Fragen und Informationen  
melden Sie sich gerne

telefonisch 07243-761720, oder per E-Mail [info@hartmaiers.de](mailto:info@hartmaiers.de)

Wir freuen uns bald von Ihnen zu hören  
um Ihnen ein schönes Fest bereiten zu dürfen.

Herzliche Grüße  
Ihre Familie Hartmaier & das gesamte Team

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen beinhalten die aktuelle gültige MwSt.,  
Änderungen vorbehalten, gültig ab November 2024, alle vorherigen Preis verlieren Ihre Gültigkeit.



## ***Räumlichkeiten***

Lieber Gast,  
falls Sie unser Restaurant abends exklusiv buchen möchten,  
haben Sie Verständnis für das Berechnen einer Räummiere.  
Dieser Betrag wird als Mindestumsatz mit Ihrem Verzehr verrechnet.

### *exklusiv die Villa Wathalden*

Der Exklusive Rahmen für 80 + Personen  
Raummiere nach Anfrage und Absprache.

### *Raum Bistro*

Der Exklusive Rahmen für maximal 30 Personen  
Raummiere € 2 400,- wird dem Verzehr angerechnet

### *Raum Restaurant*

Der Exklusive Rahmen für maximal 24 Personen  
Raummiere € 1 800,- wird dem Verzehr angerechnet

### *die Bele Etage, .1 OG*

Die gesamte Bele Etage (Westflügel, Ostflügel, Salon Metternich)  
bis maximal 75 Personen  
Raummiere € 3 500,- wird dem Verzehr angerechnet

### *Westflügel / Ostflügel, 1.OG*

Der Exklusive Rahmen für maximal 24 Personen  
Raummiere € 1 400,- wird dem Verzehr angerechnet

### *Salon Metternich, 1.OG*

Der Exklusive Rahmen für maximal 50 Personen  
Raummiere € 3 000,- wird dem Verzehr angerechnet

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen beinhalten die aktuelle gültige MwSt.,  
Änderungen vorbehalten, gültig ab November 2024, alle vorherigen Preis verlieren Ihre Gültigkeit.



## **Fingerfood**

### **Kaltes Fingerfood**

Melonenspieß mit Parmaschinken	€ 3,00 pro Stück
Kirschtomaten mit Basilikum und Mozzarella	€ 3,00 pro Stück
Heiß geräucherter Lachs auf Kräutercreme	€ 3,00 pro Stück
Eingelegte Zucchini mit mildem Schafskäse und Olivenpesto	€ 2,80 pro Stück
Avocado Tatar mit Ziegenfrischkäsepraline	€ 3,00 pro Stück
Spieß von marinierten Riesengarnelen mit Ingwer auf Cous Cous	€ 4,50 pro Stück
Lachs-Crêperoulade mit Dillcreme	€ 3,00 pro Stück
Handgeschnittenes Rindertatar auf geröstetem Roggensaftbrot	€ 3,80 pro Stück

### **Warmes Fingerfood**

Strudelsäckchen „Lorraine“ mit Crème Fraîché, Speck und Schalotten oder vegetarisch mit Crème Fraîché und Lauch	€ 5,50 á 3 Stück
Hausgemachte Kartoffel Grissini	€ 2,80 pro Stück

### **Süßes Fingerfood**

Schwarzwälder Schokoladenmousse mit Kirschen im Weckglas	€ 3,80 pro Stück
Tiramisu im Weckglas	€ 3,80 pro Stück

### **Canapés**

Canapés mit Räucherlachs und Dill-Senfauce	€ 4,00 pro Stück
Canapés mit Parmaschinken und Oliven	€ 4,00 pro Stück
Canapés mit Brillat-Savarin &Trüffelöl parfümiert	€ 4,00 pro Stück
Canapés mit Roastbeef	€ 4,00 pro Stück
Brioche mit Gänselebercreme und Apfel	€ 6,00 pro Stück

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen beinhalten die aktuelle gültige MwSt., Änderungen vorbehalten, gültig ab November 2024, alle vorherigen Preis verlieren Ihre Gültigkeit.

## ***Kalte Vorspeisen***

Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse und Trüffelvinaigrette	€ 20,00
Tatar von winterlichem Gemüse mit Cous Cous und Ricotta	€ 18,00
Feldsalat im Hausdressing mit geröstetem Speck und Croutons	€ 13,00
Sashimi vom gelbflossen Thunfisch mit Glasnudelsalat und gerösteten Erdnüssen	€ 27,00
Hausgemachte Wildpastete mit Waldorf Salat und Cumberland Sauce	€ 22,00
Gebeiztes Saiblingfilet mit eingelegten Gurken und Meerrettich	€ 24,00
Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen in Kräutern und Olivenöl	€ 21,00
Gänseleberparfait mit Feigen und Brioche	€ 28,00

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen beinhalten die aktuelle gültige MwSt.,  
Änderungen vorbehalten, gültig ab November 2024, alle vorherigen Preis verlieren Ihre Gültigkeit.



## **Zwischendurch/ Warme Vorspeisen**

Essenz vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Flädle	€ 12,00
Petersilienwurzelsuppe mit Spinatklößchen	€ 12,00
Filet vom isländischen Kabeljau mit mediterranen Aromen gebraten auf provenzalischem Gemüse	€ 21,00
Seeteufelmedaillon mit Orangenpfeffer Schwarzwurzeln und Portweinbutter	€ 24,00
Jakobsmuscheln vom Grill mit Blattspinat in Champagnersauce	€ 22,50
Gebratene Riesengarnelen in Jaipur Curry mit Ingwerrisotto	€ 22,50
Filet vom Steinbutt mit Limonen-Kapernbutter Carnaroli Risotto und Blattspinat	€ 27,50

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen beinhalten die aktuelle gültige MwSt.,  
Änderungen vorbehalten, gültig ab November 2024, alle vorherigen Preis verlieren Ihre Gültigkeit.



## Hauptgänge

Filet vom isländischen Kabeljau mit mediterranen Aromen gebraten auf provenzalischem Gemüse	€ 36,00
Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Morchelsauce, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	€ 39,00
Im ganzen gebratener Rinderrücken mit Sauce Béarnaise, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	€ 34,00
Mignon vom Rinderfilet mit Merlot Sauce, Vichy-Karotten und Schupfnudeln	€ 40,00
Carré vom Weidelammrücken mit grobem Senf und Kräutern überbacken mit Ratatouille und Kartoffelgratin	€ 39,00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rahmwirsing und Kartoffelknödel	€ 36,00
Maispoularde „Supreme“ mit Estragonsauce, Markgemüse und cremigem Risotto	€ 28,00
Hirschrücken in der Preiselbeerkruste mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle	€ 39,00
Rosa gebratene Rehkeule in Preiselbeersauce mit Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	€ 38,00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Hokkaido Kürbis und geräuchertem Frischkäse	€ 25,00
Tagliolini mit schwarzem Trüffel und Trüffelschaum	€ 29,00

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen beinhalten die aktuelle gültige MwSt., Änderungen vorbehalten, gültig ab November 2024, alle vorherigen Preis verlieren Ihre Gültigkeit.



## **Dessert**

Sauerrahmeis mit Rumtopf Früchten	€ 13,50
Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	€ 15,00
Nougat-Schokoladenmousse mit Blutorange Sorbet	€ 13,50
Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille mit Orangenfilets und Zimteis	€ 15,00
Panna Cotta mit eingelegter Ananas und Kokosnusseis	€ 13,50
Zimtblätterparfait mit marinierten Zwetschgen und Haselnuss	€ 14,00
Lebkuchen Tiramisu mit Apfelkompott und Eis	€ 14,00
Nougatparfait mit Quittenragout und Sauerrahmeis	€ 14,00

### Käse

Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen  
aus der Affinerie Waltmann aus Erlangen  
mit Feigensenf sowie einer Brotauswahl

pro Person 18,00

---

*Beachten Sie bitte unsere wöchentlich wechselnden Jahreszeitenmenüs!  
Haben Sie Fragen oder Wünsche?  
Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menüzusammenstellung und gehen auf Ihre  
individuellen Wünsche ein. Vegetarische, vegane Gerichte, sowie laktose- oder  
glutenfreie Speisen bieten wir Ihnen auf Wunsch an.  
Aus organisatorischen Gründen und zur Qualitätssicherung  
kann nur ein einheitliches Menü gewählt werden.  
Ausgenommen sind Allergiker, Vegetarier, Vegan ect.*

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen beinhalten die aktuelle gültige MwSt.,  
Änderungen vorbehalten, gültig ab November 2024, alle vorherigen Preise verlieren Ihre Gültigkeit.



## *Kaffee & Kuchen*

Auf Wunsch dürfen Sie gerne Ihren Kuchen selbst mitbringen.  
Wir berechnen einen Gedeckpreis pro Person von € 3,50  
Kaffee und Heißgetränke werden nach Verbrauch berechnet.

## *Nachservice Speisen*

Haben Sie den Wunsch nach zusätzlichen Beilagen zu Ihrem Menü  
(Gemüse, Sättigungsbeilage, Fleisch/Fisch, Sauce)  
behalten wir uns vor *nach vorheriger Absprache* einen Betrag zu berechnen.

## *Blumendekoration*

Gerne kümmern wir uns um Ihren Blumenschmuck, Preise nach Absprache.

## *Künstler*

Musiker- und Künstlergagen sowie die Künstlersozialkasse sind vom Veranstalter  
entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen,  
oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen.  
Eventuell anfallende GEMA - Gebühren sind vom Veranstalter zu tragen.

Rauch.- Nebelmaschinen oder ähnliche Geräte welche Staubentwickeln können,  
Wunderkerzen, Konfettifeuerwerke sowie das Werfen von gleichen Materialien  
sind untersagt.

## *Personelles*

Sie dürfen bei uns nach Herzenslust feiern.  
Für die Berechnung folgender Zuschläge bitten wir um Verständnis.

Bei einer Mittagsveranstaltung in unserem Hause können Sie die Räumlichkeiten  
bis 15:30 Uhr nutzen.

Darüber hinaus berechnen wir einen Stundensatz in Höhe  
von 50,00 € pro angefangene Stunde und Mitarbeiter.

Bei einer Abendveranstaltung in unserem Hause berechnen wir

ab 0:00 Uhr	70,00 €
ab 2:00 Uhr	120,00 €
ab 3:00 Uhr	nach Absprache

pro angefangene Stunde und Mitarbeiter.

Bei Küchenmitarbeitern gilt diese Vergütung ab 22:30 Uhr.

Es werden immer die tatsächlich angefallenen Arbeitsstunden berechnet.

Bei Veranstaltungen in der Bele Etage berechnen wir  
grundsätzlich € 150,00 für die Aufräum- und Reinigungsarbeiten.

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen beinhalten die aktuelle gültige MwSt.,  
Änderungen vorbehalten, gültig ab November 2024, alle vorherigen Preis verlieren Ihre Gültigkeit.





## AGB

### 1. Allgemeines:

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und anderen Leistungen. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch als Veranstalter auftritt, haftet dieser uns gegenüber als Gesamtschuldner.

### 2. Preise:

Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Vertragsbeginn, behält sich das Hartmaiers Villa Restaurant GmbH, Vinothek das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen, soweit dies für den Vertragspartner zumutbar ist. Grundlage einer solchen Preisänderung können nur Umstände sein, die bei Nichtanpassung zu einer Gewinnschmälerung beim Hartmaiers Villa Restaurant GmbH, Vinothek führen würden (insbesondere Steigerung des Verbraucherindexes, Steigerung der Produktions- und Personalkosten, Steigerung der Einkaufspreise).

### 3. Kaffee und Kuchen:

Sollten Sie selbstgebackenen Kuchen mitbringen wollen, werden wir hierfür einen Kostenbeitrag in Höhe von 3,50 € pro Person für Tischwäsche und Geschirr in Rechnung stellen.

### 4. Rechnungslegung:

Einzelzahlungen nicht möglich. Rechnungen werden nur tischweise erstellt bzw. eine Gesamtrechnung.

Von uns gestellte Rechnungen sind sofort zahlbar ohne Nettokasse. Kreditkarten werden als Zahlungsmittel nicht anerkannt.

### 5. Auftragsannahme:

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

### 6. Teilnehmerzahl:

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Hartmaiers Villa Restaurant GmbH, Vinothek die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen.

Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, zusätzlichem Material werden nach den Listenpreisen des Hartmaiers Villa Restaurant GmbH, Vinothek gesondert berechnet.

### 7. Künstler:

Musiker- und Künstlergagen sowie die Künstlersozialkasse sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen,

oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen.

Eventuell anfallende GEMA - Gebühren sind vom Veranstalter zu tragen.

Rauch.- Nebelmaschinen oder ähnliche Geräte welche Staubentwickeln können, Wunderkerzen, Konfettifeuerwerke sowie das Werfen von gleichen Materialien sind untersagt.

### 8. Personelles:

Bei einer Mittagsveranstaltung in unserem Hause erheben wir ab 15:30 Uhr einen Stundensatz in Höhe von 50,00 € je Mitarbeiter und angefangener Stunde.

Bei einer Abendveranstaltung in unserem Hause berechnen wir ab 0:00 Uhr einen Stundensatz in Höhe von 70,00 € je Mitarbeiter und angefangener Stunde.

Bei Küchenmitarbeitern gilt diese Vergütung ab 22:30 Uhr.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir einen Stundensatz in Höhe von 120,00 €

je Mitarbeiter und angefangener Stunde.

Ab 3:00 nach Absprache.

Es werden immer die tatsächlich angefallenen Arbeitsstunden berechnet.

Bei Veranstaltungen in der Bele Etage verlangen wir grundsätzlich € 150,00 für die Aufräum- und Reinigungsarbeiten.

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen beinhalten die aktuelle gültige MwSt., Änderungen vorbehalten, gültig ab November 2024, alle vorherigen Preise verlieren Ihre Gültigkeit.



9. Rücktritt:

Besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle von höherer Gewalt behalten wir uns das Recht vor vom Vertrag zurückzutreten.

10. Reklamation:

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt. Der Umtausch vom Auftraggeber falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen nach der Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt das Hartmaiers Villa Restaurant GmbH, Vinothek keine Haftung.

11. Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen:

Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers, oder ihm zurechenbaren Verschuldens, insbesondere seiner Angestellten oder Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise die Kosten der Reparatur in Rechnung gestellt.

12. Stornierungsfristen:

0-14 Tage vor dem Veranstaltungstermin sind 80% der vereinbarte Leistungssumme zu entrichten.

14-28 Tage vor dem Veranstaltungstermin sind 65% der vereinbarte Leistungssumme zu entrichten.

28-60 Tage vor dem Veranstaltungstermin sind 50% der vereinbarte Leistungssumme zu entrichten.

ab 61 Tage vor dem Veranstaltungstermin ist keine Stornierungsgebühr zu entrichten.

13. Gerichtsstand und Erfüllungsort:

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, wenn der Auftraggeber Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, für beide Vertragsparteien Ettlingen. Mit der obigen Unterschrift werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

14. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Vereinbarungen dieses Vertrages unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages insgesamt nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen Regelung tritt eine rechtlich zulässige Regelung, die unter Beachtung von Sinn und Zweck des Vertrages dem mutmaßlichen Willen der Vertragsparteien entspricht, wenn sie die Unwirksamkeit rechtzeitig erkannt hätten.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in der Villa Watthalden begrüßen zu dürfen.  
*Ihre Familie Hartmaier und das gesamten Villa Team.*

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen beinhalten die aktuelle gültige MwSt., Änderungen vorbehalten, gültig ab November 2024, alle vorherigen Preis verlieren Ihre Gültigkeit.

