



TRADITION | VIELFALT | INNOVATION



UNSER ANGEBOT

**Über uns 3 | Fundament 4 | Bandbreite 5 | Fingerfood 7 | Bayerische Tapas 8 | Kaffeepause 9 | Buffetvorschläge 11 – 15
Glossar 17 | Getränkepauschalen 19 | Getränkeübersicht 20 | Service 22 | Ablauf 23 | Hinweise 24 | Kontakt 25**



EIN HAUS MIT GESCHICHTE RÖHRL EILSBRUNN

Die Gaststätte Röhrl - das älteste Wirtshaus der Welt - ist seit 1658 in Familienbesitz und gehört mit dem traumhaften Biergarten und den griabigen Gaststuben zu einer der schönsten ihrer Art.

Wir, Karin und Muk Röhrl, sind Wirte in 11. Generation. Unser Haus besitzt nicht nur einen Eintrag im Guinnessbuch der Weltrekorde, sondern zählt auch zu den besten 500 Wirtshäusern deutschlandweit.

Erfahrung, erprobte Strukturen und ein großer Mitarbeiterstamm an Festangestellten bieten Ihnen die besten Voraussetzungen für Ihre Veranstaltung.

Wir kümmern uns täglich mit viel Herzblut um bis zu 1.000 Gäste im Haus oder eben auch außerhalb.

AUSSER HAUS MIT ZUKUNFT RÖHRL EVENTCATERING

Mit unserem Cateringangebot zeigen wir die Vielfalt, die unsere Küche zu bieten hat. Wir versorgen Veranstaltungen, Events, Tagungen und Kongresse von 50 bis 1.000 Personen.

Gerade für internationale Gäste sind regionale Küche und Gastlichkeit Aushängeschild unserer Heimat. Bayerische Küche heißt nicht „nur Schweinebraten“ – und wenn, dann muss er besonders gut sein.

Wir bieten traditionelle Schmankerl aus der Oberpfalz, den Alpen und entlang der Donau - klassisch oder gerne auch modern interpretiert.

UNSER ANSPRUCH WORAUF ES ANKOMMT

„Tradition ist die Weitergabe des Feuers
und nicht die Anbetung der Asche.“

Gustav Mahler

Tradition spielt im ältesten Wirtshaus der Welt von jeher eine wichtige Rolle. Nachhaltiger als seit 1658 ein und dasselbe Haus zu bewirtschaften, geht ja quasi gar nicht.

Natürlich muss man sich als bayerisches Wirtshaus nicht ständig neu erfinden, aber 11 Generationen Gastfreundschaft haben ihre eigenen Herausforderungen:

- Gutes bewahren
- Überflüssiges und Angestaubtes aussortieren
- Zeitgemäß denken und positive Impulse sinnvoll integrieren

In unserer Küche vereinen wir jahrhundertealte Familienrezepte mit modernen Ansätzen. Schweinebraten aus dem Holzofen von 1929 und der Einsatz von modernen Kochtechniken schließen sich ja nicht aus, sie ergänzen sich wunderbar.

Wir arbeiten mit hochwertigen Produkten aus der Region und bieten natürlich auch saisonale Spezialitäten an, die wir von unseren langjährigen Lieferanten beziehen.

Kurze Lieferketten, gleichbleibende Qualität und Unterstützung der kleinen Unternehmer vor Ort sind für uns genauso selbstverständlich wie umweltbewusstes und ressourcenschonendes Denken und Handeln. Die nächste Generation steht schließlich schon in den Startlöchern.

UNSERE LIEFERANTEN NÄHE SCHAFFT VERTRAUEN

Wir legen sehr viel Wert auf Regionalität, Frische und Nachbarschaft. Alles, was wir nicht selbst herstellen, gibt es zum Glück gleich nebenan.



FLEISCH & WURSTWAREN
Metzgerei Dollmann | Regensburg



ITALIENISCHE PRODUKTE
Il Mercato | Regensburg



WILDFLEISCH
Aus eigener Jagd



FISCH
Fischhof Mulzer | Schwandorf



SALAT & GEMÜSE
Gemüsebau Graf | Regensburg/Winzer
Mama ☺



KARTOFFELN & EIER, GEFLÜGEL
Geflügelhof Hüttner | Viehhausen



MILCHPRODUKTE & KÄSE
Biokäserei Wohlfart | Edelsfeld (nahe Amberg)



SAUERKRAUT
Firma Jobst | Abensberg



KNÖDELTEIG
Firma Heigl | Abensberg



BROT & BACKWAREN
Bäckerei Altmann | Schönhofen

FUNDAMENT Tradition & Moderne





WIR KÖNNEN BUFFET ...UND MEHR

Organisation und Planung sind unsere Stärke. Deshalb haben wir auf den nachfolgenden Seiten eine Auswahl an Fingerfood, Kuchen und Tagungsbuffets für Sie zusammengestellt, die Sie an Ihre individuellen Wünsche anpassen können.

Gerne beraten wir Sie zu Fragen wie dem Ablauf der Veranstaltung, benötigten Portionen und dem perfekten Service-Konzept für Ihre Event-Idee. Denn durch die unzähligen Großveranstaltungen der letzten Jahre haben wir vieles erlebt und Erfahrungen gesammelt, die Ihnen zugute kommen.

Unser kulinarischer Schwerpunkt für Tagungen liegt auf Buffets, doch wir können auch anders: Flying Buffet, Gala-Dinner oder Frontcooking.
Also keine Angst vor kreativen Konzepten - sprechen Sie mit uns darüber!

Unsere Angebote sind gültig
ab 50 Personen.
Kleinere Gruppen beraten wir
gerne auf Anfrage.



KLEINIGKEITEN
KALT | WARM | SÜSS



FINGERFOOD AUF'D HÄND

Unser Fingerfood-Angebot können Sie entweder hinzubuchen oder auch separat z. B. für einen Stehempfang bestellen.

Hausgemachtes Apfel-Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

Pikanter bayerischer Käseaufstrich mit Essiggurkerl und roten Zwiebeln 

Erdapfelkas  mit blauen Kartoffelchips 

Frischkäsecreme mit Walnüssen aus dem Wirtsgarten 

Leberwurstmousse mit Essiggurkel und Zwiebeln

Rote Rahner-Creme  mit Nüssen, Joghurt und Knofi 

Frischkäsecreme vom Blauschimmelkäse mit getrockneten Feigen 

Karotten-Ingwer-Creme 

Bayerischer Hummus – Kichererbsen, Lauch und die Frische von Radieserln neu kombiniert 

AUFM BAUERNBROT: 5,90 pro Stück

(3 Aufstriche auswählen, jeweils mind. 25 Stück je Sorte)

ZUM SELBERSCHMIEREN AUSM TÖPFERL: 4,90 pro Person

(3 Aufstriche auswählen, Menge variiert entsprechend der Gästeanzahl)



KLEINIGKEITEN *kalt*



BAYERISCHE TAPAS

FLYING BUFFET ODER ZUM EMPFANG

KALT

Legendärer Weißwurstsalat mit Linsen, abgeschmeckt mit Händlmaiersef, Zitronenabrieb und Petersilie

Steirischer Rindfleischsalat mit Bohnen, roten Zwiebeln und Kernöl vom Kürbis

Bunte-Beete-Salate mit Orangenabrieb und Walnüssen aus eigenem Anbau - Saisonsalat

Räucherforellencreme mit Winzer Gurkerl und Dill

Deftiges Räucherlachsmousse mit Kren und kaltgegartem Lauch

Fein marinierter Semmelknödelsalat mit Steinpilzen

Blauschimmelcreme mit Traubenchutney

Gegrilltes und mariniertes Winzerer Gemüse der Saison

Sauer eingelegte Eilsbrunner Pickles

Gratinierter Ziegenkäse mit Paprikamarmelade

Dreierlei vom Winzerer Radi

Bayerischer Caesar Salad

Salatvariation mit knusprigen Brotwürfeln und Eilsbrunner Hausdressing

WARM

Mini-Fleischpflanzerl auf Ratatouille

Schweineschnitzel Wiener Art auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Hausgebeiztes Böfflamott mit Mini-Reiberknödel

Fish & Chips – Saibling im Bierteig und Kartoffelchips

Sellerieschnitzel mit buttrigem Kartoffelpüree

Mariniertes Zwiebelfleisch mit Röstkartoffeln

Pulled Pork vom Schweinebraten mit Mini-Reiberdatschi

Drei vegane Pürees (Kartoffel, Sellerie, Süßkartoffel) mit geschmolzenen Zwiebeln

Kartoffelstampf mit Ratatouille

SÜSS - IM GLAS

Schokomousse - unser Klassiker für alle Schokoladenliebhaber

Topfencreme mit Birnen in Lorbeer-Karamellsud

Weißbirtiramisu - bayrisch, modern, beliebt

Schwarzwälder Kirsch-Törtchen

Obstsalat mit süßem Minz-Nuss-Pesto

KLEINIGKEITEN

kalt, warm, süß



Wir empfehlen 4-5 Stück pro Person
Inklusive rustikaler Brotauswahl
2 Kalte, 2 Warme, 2 Süße auswählen
(mindestens 25 Stück pro Sorte)

7,90 pro Stk.

KAFFEEPAUSE TELLER & TASSE

DEFTIG

Herzhafter Zwiebelkuchen 

Herzhafter Zwiebelkuchen mit Speck

Brezenstangl mit pikantem bayerischen Käseaufstrich
und Röstzwiebeln 

Bauernbrot in der Brotzeittüte

- mit Butter, Schnittlauch und Radieserl 

- mit Butter, Salatblatt, Käse und Schinken

SÜSS

Mamas Rohrnudeln 

Marzipan-Kirsch-Schmand-Schnitten 

Zuckersüße Zimtschnecken 

Muks Schokoschock (Muffins) 

Himmlische Schnitten mit
Sauerrahmcreme und Mandeln 

Verschiedene hausgemachte
fruchtige Käsekuchen 

Wir empfehlen 1 Stück pro Person
Wählen Sie nach Lust und Laune
je 4,90 pro Person

Zur Kaffeepause bieten wir natürlich entsprechende Getränkepauschalen an.
Auf Seite 16 finden Sie ergänzend unsere verschiedenen Durstlöscher.

Gerne können Sie sich Ihre gewünschten Getränke auch selbst
zusammenstellen und aus dem Angebot des Marina Forums wählen.

AUSZEIT
deftig & süß





TAGUNGSBUFFETS
OBERPFALZ | ALPEN | DONAU



VORSPEISE

Bauernbrotscheiben mit Kräuterquark und Radieserl 

HAUPTGERICHT

Rescher Schweinekambraten mit Reiberknödel und Sauerkraut

Oberpfälzer Fischpflanzerl aus Karpfen und Lachsforelle mit Kartoffel-Gurken-Salat

Alt-Stoapfäler Linseneintopf mit frischen Gartenkräutern 

22,90 pro Person

VORSPEISE

Paradeisersuppe  mit knusprigen Semmelwürferl 

HAUPTGERICHT

Geschmorte Hochrippe von der Färs  mit karamellisierten Karotten, Gartenkräutern und Speck-Röstkartoffeln

Wildschweingulasch aus eigener Jagd mit saisonalem Wurzelgemüse und Butter-Knöpfe 

Handgehobelte Sauerkrautspätzle mit Pfifferlingen und karamellisierten Nüssen 

28,90 pro Person

VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit Flädle , Kalbsnockerln und Gemüsewürferl

HAUPTGERICHT

Spanferkelrollbraten, gefüllt mit Steinpilzen und Karotten, dazu Madeirasoße und Semmel-schmarrn

Gedünstete Forellenfilets in Weißweinssoße mit Berglinsen-Wurzelgemüse-Risotto

Knusprig gebratene Reiberdatschi  mit Rahmwirsing 

30,90 pro Person

BODENSTÄNDIG
2-Gang-Menü



VORSPEISE

Oberpfälzer Erdäpfelsuppe♥ mit Speckkrusteln♥

HAUPTGERICHT

Geschmorte Ochsenbackerl mit Wurzelgemüse und handgeformten Bauchstecherla♥

Saftiger Schweinelachsbraten in Speck-Zwiebelsoße mit grünen Bohnen und Serviettenknödel

Bröselshmarrn♥ mit Sauerkraut und geschmolzenen Zwiebeln🌿

DESSERT

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus aus dem heimischen Garten🌿

Zwetschgenröster♥ auf geschmackiger Topfencreme🌿

32,90 pro Person

VORSPEISE

Speckknödelsuppe (Rindersuppe mit Südtiroler Speck-Bergkäse-Pflanzerl)

HAUPTGERICHT

Geschmorte Kalbsbeinscheiben nach Mailänder Art mit gebratenen Maisgrießschnitten und Knoblauch-Kefen♥

Im Wurzelsud gesottene Rinderbrust mit Steirer Kren♥ und Bouillonkartoffeln

Mit Bulgur gefüllte Ofenparadeiser♥ dazu Pesto und gegrillte Zucchini🌿

DESSERT

Topfenknödel♥ mit Zwetschgenmus und Bröselbutter🌿

36,90 pro Person

VORSPEISE

Wildschweinleberterrinen mit Cumberlandsoße, Trockenpflaumen dazu dreierlei Rauke♥ mit Weißbrot

HAUPTGERICHT

Sous-vide♥ gegarter Kalbstafelspitz mit Rosmarinöl mariniert, dazu Kartoffelgratin, Gremolata,♥ und geschmorte Portweinschalotten

Rosa Schweinefilet im Wirsingmantel mit zweierlei Pürees (Sellerie, Süßkartoffel) und Eilsbrunner Allerlei♥

Gefüllte Paprikaschoten mit Cous Cous und Auberginencreme🌿

DESSERT

Schokoladen-Mousse🌿

Joghurt-Honig-Mousse mit Minzpesto🌿

44,90 pro Person



VORSPEISE

Gebeizter Saibling vom Fischhof Mulzer mit flambiertem Fenchel

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüsestreifen

HAUPTGERICHT

Gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel mit Kartoffelgratin und Eilsbrunner Allerlei♥

Wildschweinbraten aus eigener Jagd, dazu Hans Girgerl♥ und grüne Bohnen

Geschichteter Blaukrautauflauf mit Ziegenkäse und Walnüssen🌿

DESSERT

Handgezogener Apfelstrudel mit Vanillesoße🌿

Weißbirtiramisu mit marinierten Sauerkirschen🌿

42,90 pro Person

VORSPEISE

Geräucherte Forellenfilets mit marinierter Rauke,♥ Blaubeerschmand und Räuchersalzöl

SUPPE

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Bergkäseschöberl♥ und Gemüsefleckerl

Bündner Graupensuppe🌿

HAUPTGERICHT

Zickleinbraten in Portweinsoße mit Kartoffel-Selleriestampf und mediterranem Gemüse

Original Steirisches Apfel-Hendl dazu Schmorzwiebeln und rotes Linsenrisotto mit Pecorino♥

Knödel Tris (Spinat, rote Beete, Kaspress♥) mit Parmesanschaum🌿

DESSERT

Grießflammeri mit Zwetschgenröster♥

Wiener Palatschinken gefüllt mit Mohncreme🌿

49,90 pro Person

VORSPEISE

Dreierlei Saibling (Tatar, Scheibe, Mousse) mit fermentiertem Fenchel und Radicchio

Abgeflämmt Ziegenkäse mit Pastinaken-Chips, Vogerlsalat und pikanter Apfelmarmelade🌿

SUPPE

Tomatenconsommé aromatisiert mit Kreuzkümmel, Kalbsbrätstrudel und Amaranth-Pops

Steinpilzrahmsuppe mit Kräuterpesto und karamellisierten Walnüssen🌿

HAUPTGERICHT

Konfierter Stör mit Belugalinsen, lauwarmen Rosmarin-Kirschtomaten und Cous Cous

Sautierte Rinderfiletspitzen in Orangensoße mit Semmelknödel-Souffle und sous-vidé♥ gegarter gelber Beete

Heimischer Wildschweinerücken rosa gegrillt, dazu Graumohn-Gnocchi und Pastinakenragout mit Tonkabohnen aromatisiert

Grünkern-Safran-Risotto mit frittierter Petersilie und mariniertem Wildkräutersalat🌿

DESSERT

Marillenknödel in Zimt und Zucker🌿

Donauwelle im Glasl (dunkler Biskuit, Kirschen, Topfencreme♥)🌿

Germknödel mit Mohnbutter🌿

65,90 pro Person



VORSPEISE

Bunter Tomatensalat mit knusprigen Brezenwürfel, Radieserl und Basilikum

SUPPE

Erbsen-Minz-Suppe

HAUPTGERICHT

Rotes Linsencurry mit Aubergine, dazu Duftreis und Pesto aus heimischen Kräutern

Selleriebraten mit Karfiol♥-Brokkoli-Granatapfel-Salat und Kartoffelstampf

DESSERT

Saisonal Obstsalat

Schokomousse auf Bananenbasis mit Sojamilch

Apfel-Birnenkompott mit karamellisierten Nüssen und Datteltoffee

3-Gang-Menü 29,90 pro Person

4-Gang-Menü 34,90 pro Person

Sie möchten Ihr Wunschmenü um
eine vegane Alternative erweitern
oder ein Gericht austauschen?
Lassen Sie es uns wissen,
wir kümmern uns um die Details.

GESUND & BUNT
Vegane Küche



UMBUCHUNG AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

DIE PREISE WERDEN DEMENTSPRECHEND ANGEPASST.

Eilsbrunner Brezenschnitzel (mit Meerrettich und süßem Senf und einer Panade aus Brezenbrösel), dazu Kartoffelsalat

Rosa Schweinefilet in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Eilsbrunner Allerlei♥

Gemischter Braten vom Schwein und Kalb mit zweierlei Knödel und Karottengemüse

Angebratene Maispoulardenbrust mit Polentaschnitten und geschmurgelten Kirschtomaten

Gebratene Saiblingsfilets mit Schwenkkartoffeln und Paprika-Rahm-Gemüse

Handgemachte Quarknocchi mit gegrilltem Saisongemüse und Hirtenkäse 🌱

Brezenentsalzer, Rosinenpicker,
Tomatenverweigerer?
Ihnen gefällt ein Menü, aber....
Hier ein paar Vorschläge
zum Austauschen.

ALTERNATIV Hauptspeisen





GLOSSAR
WORT FÜR WORT



BAYERISCH KULINARISCH VON A BIS Z ♥

KAUDERWELSCH FÜR „ZUGEREISTE“

Bauchstechala: Fingernudeln, Bauchstechala, Buabaspitzle sind sowohl Beilage, als auch Hauptgericht. Süß oder salzig zu genießen.

Böfflamot: Das Wort stammt vom französischen Bœuf à la mode ab – ein in Rotwein mariniertes Schmorbraten vom Rind.

Brölschmarrn/Zwirl: Gegarte Kartoffeln werden mit Mehl vermischt und in Butterschmalz ausgebacken

Eilsbrunner Allerlei: Gemüse vom regionalen Bauern, saisonal von uns zusammengestellt (warm)

Eilsbrunner Pickles: In Essigsud mit Gewürzen eingelegtes Gemüse (kalt)

Erdäpfel: So sagen die Oberpfälzer zu ihren geliebten Kartoffeln

Färse: Geschlechtsreifes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat

Flädle: Dünne Streifen von Eier- oder Pfannkuchen

Gremolata: Eine aus dem Piemont stammende kalte Soße aus Petersilie, Zitronenabrieb, Sardellen, Knoblauch und Olivenöl

Hans Girgerl: Frittierte Kartoffelknödel – Hauptbestandteile sind Eier, Kartoffeln, Rahm, Salz und Muskat (glutenfrei)

Karfiol: Blumenkohl, Zuchtsorte des Gemüsekohls

Kaspresknödel: gepresste, gebratene Knödel aus geschnittenem Weißbrot und Bergkäse

Kefen: Zuckerschoten

Knöpfle: Teigware aus Mehl und Eiern, kurze tropfenförmige Variante von Spätzle

Kren: Meerrettich, die scharfe Variante des Rettichs

Paradeiser: Paradiesapfel – also Tomaten

Pecorino: Hartkäse aus Schafsmilch

Rauke: Rucola, leicht bitterer Salat

Reiberdatschi: Reibekuchen – im Schmalz ausgebackene geriebene Kartoffeln

Rote Rahner: auch bekannt als Rote Rübe, Rote Beete, Rahner, Rande

Schöberl: geschnittener Käsebiskuit

Sous-vide: Niedrigtemperaturverfahren – Speisen werden bei niedriger Temperatur unter Vakuum im Wasserbad gegart

Speckkrusteln: angebratene Speckwürfel

Topfen: trockener Quark

Winzer: Vorort von Regensburg

Zwetschgenröster: Zwetschgen, auch Pflaumen genannt, werden im Ofen geröstet und dabei karamellisiert

GLOSSAR

Wort für Wort





GETRÄNKE
PAUSCHALEN | EINZELPREISE



DURSTLÖSCHER I EILSBRUNN

t-pur® Bio-Tee

Filterkaffee

Tafelwasser - still oder spritzig

Säfte/Nektare - 3 Sorten

Pauschale 5 h 9,50 pro Person

Pauschale 8 h 17,50 pro Person

DURSTLÖSCHER II REGENSBURG

t-pur® Bio-Tee

Filterkaffee

Kaffeespezialitäten
(Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato)

Tafelwasser - still oder spritzig

Säfte/Nektare - 3 Sorten

NOW Bio-Limonade - 2 Sorten

Pauschale 5 h 12,50 pro Person

Pauschale 8 h 22,00 pro Person

DURSTLÖSCHER III MÜNCHEN

t-pur® Bio-Tee

Filterkaffee

Kaffeespezialitäten
(Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato)

BioKristall®-Mineralwasser - still oder medium

Säfte/Nektare

NOW Bio-Limonade

Regionale Bierspezialitäten

Ausgewählte Weine - weiß oder rot

Pauschale 5 h 18,00 pro Person

Pauschale 8 h 32,00 pro Person



GETRÄNKE Pauschalen



GETRÄNKE

TASSE & GLAS

HEISS

Espresso		2,50
Espresso doppelt		4,00
Cappuccino		3,60
Latte Macchiato		4,90
Milchkaffee		4,50
t-pur® Bio-Tee		2,90

KALT

BioKristall®-Mineralwasser	0,33 l	3,20
BioKristall®-Mineralwasser	0,75 l	6,00
Nagler Säfte/Nektare	0,20 l	3,40
NOW Bio-Limonaden	0,33 l	3,90
NOW Bio Black Cola	0,33 l	3,90
NOW Bio Orange Cola	0,33 l	3,90

HOPFENKALTSCHALE

Weltenburger Urtyp Hell	0,50 l	4,30
Kneitiger Edel-Pils	0,33 l	3,90
Spital Weizen	0,50 l	4,50
Spital Weizen leicht	0,50 l	4,50

APERITIV

Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry	0,30 l	7,90
--	--------	------

WEIN

Prosecco, Sekt, Champagner, Wein auf Anfrage.

Wir haben für Ihre Speisenauswahl die perfekte Weinbegleitung parat, bitte sprechen Sie uns an.

GETRÄNKE

Einzelpreise





**ORGANISATION
SERVICE | ABLAUF | HINWEISE**



STUNDENSÄTZE

MITARBEITER

Stundensatz für Aufbau / Abbau / Veranstaltungsdurchführung
inklusive Fahrt und Nebenkosten

Muk & Karin Röhl	45,00
Küchenchef / Serviceleitung*	40,00
Köche / Service / Logistiker	35,00
Hilfskräfte (Spüler / Aufbauhelfer)	30,00

	TAGUNG inkl. Buffet	BUFFET	MENÜ	TAGUNG exkl. Buffet
bis 30 Personen	2	2	4	1
bis 50 Personen	2	2	5	2
bis 100 Personen	3*	3*	8*	2*
ab 100 Personen	auf Anfrage			

Die Angaben sind Richtwerte. Bei der mit Stern* gekennzeichneten Mitarbeiteranzahl wird zusätzlich eine Serviceleitung vor Ort sein, ohne die eine Veranstaltung in dieser Größenordnung nicht durchführbar ist.

MITARBEITER

Unser Einsatz



ANGEBOT GÜLTIGKEIT

Unsere Angebote sind gültig ab 50 Personen.

Individuelle Angebote für kleinere Gruppen erstellen wir Ihnen gerne jederzeit auf Anfrage.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten
Cateringmappe Stand 02.2024

PREISE SUMME

Alle unsere Preise verstehen sich als Nettopreise in Euro zzgl. der gesetzlichen MwSt. sowie exklusive Personal und Lieferung.

VERTRAG ANNAHME DES ANGEBOTS

Röhl Eventcatering wird betrieben von der Bräubazi GmbH.

Das Angebot ist bis zur Auftragserteilung freibleibend.
Diese erfolgt schriftlich.

Der Auftraggeber erklärt sich durch die Erteilung des Auftrags mit der Geltung der allgemeinen Geschäftsbedingungen der Bräubazi GmbH im Bereich Eventcatering (siehe Anhang) einverstanden.

ALLGEMEINES *Ablauf*



HINWEIS UNVERTRÄGLICHKEITEN

Sollten Ihre Gäste Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie uns bitte spätestens 10 Tage im Vorfeld der Veranstaltung.

Wir kümmern uns selbstverständlich um eine bedarfsgerechte Anpassung der Speisenauswahl.

SERVICEGEDANKE GASTFREUNDSCHAFT

Mit unserem Team achten wir nicht nur in der Planung und Durchführung auf einen reibungslosen, professionellen Ablauf, wir bringen auch unser Verständnis von Gastfreundschaft ins Marina Forum ein.

Wertschätzung und Respekt sind Werte, die wir nicht nur unseren Gästen, sondern auch unseren Mitarbeitern gegenüber leben und diese Haltung trägt unser Team weiter - an unsere und damit auch Ihre Gäste.

Wir sind uns sicher, dass wir mit unserer herzlichen, freundlichen und unkomplizierten Art jedem Gast das Gefühl vermitteln können, willkommen und umsorgt zu sein.

Ob wir diesen Servicegedanken ganz traditionell in Dirndl und Lederhos'n oder formell in schwarz-weißer Kleidung in Ihre Veranstaltung einbringen, bestimmen Sie als Gastgeber. Denn für uns und unser Team ist Gastfreundschaft nicht nur eine Rolle die wir spielen, sondern eine Haltung, nach der wir leben.

ÄNDERUNGSWÜNSCHE EIGENE IDEEN

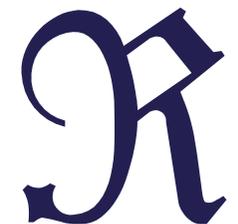
Wir freuen uns schon sehr, Sie als unsere Gäste glücklich zu machen.

Besprechen Sie Ihre Vorstellungen mit uns persönlich, wir helfen Ihnen bei der Umsetzung.

BILDNACHWEIS URHEBER

© Muk Röhl

© Bernhard Huber, Bayerisches Tourismusmarketing GmbH
Seite 5 (*unten*), Seite 23 (*unten*), Seite 24 (*mitte*)



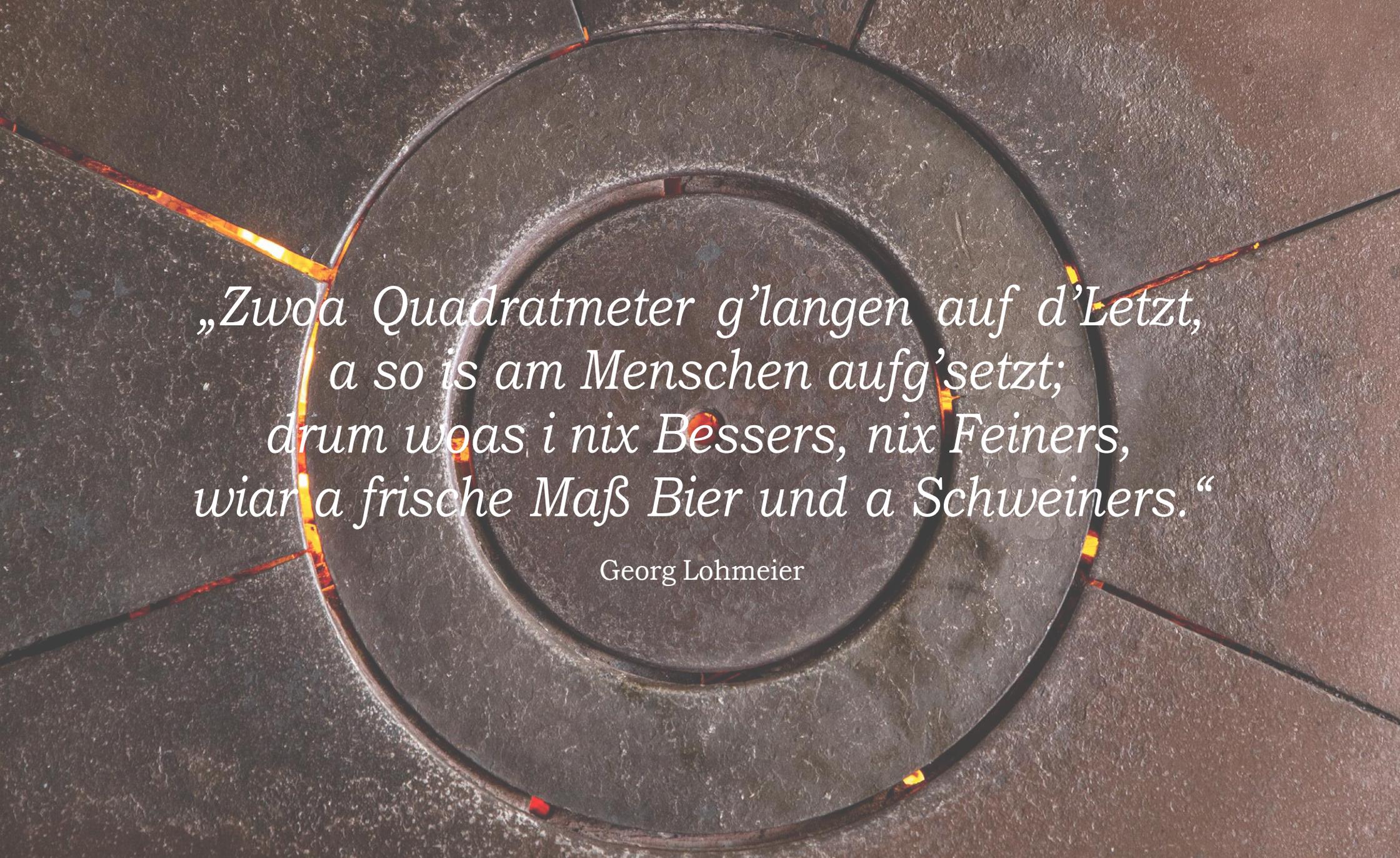


EVENTCATERING
RÖHRL EILSBRUNN



WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!

Röhl Eventcatering | Bräubazi GmbH | Regensburger Str. 3 | 93161 Eilsbrunn
Ansprechpartner Karin Röhl | info@gaststaette-roehrl.de | www.gaststaette-roehrl.de | 09404 - 2112



*„Zwoa Quadratmeter g’langen auf d’Letzt,
a so is am Menschen aufg’setzt;
drum woas i nix Bessers, nix Feiners,
wiar a frische Maß Bier und a Schweiners.“*

Georg Lohmeier

TRADITION | VIELFALT | INNOVATION