

# Kurhaus Bernau

## Gruppen



Im Herzen unseres schönen Bernauer Hochtals direkt am Kurpark befindet sich unser Kurhaus Bernau. Unser modern und hell gestalteter Kurhaus-Saal bietet genügend Platz für Wandergruppen, Kaffee-Busse, Seniorenausflüge, usw. bis zu 60 Personen oder mehr nach Absprache.

Bei uns wird saisonal und regional aufgetischt. Nach einer gemütlichen Stärkung, lädt der Kurpark vor der Weiterfahrt zum Spazieren und Verweilen ein.

Wir freuen uns Sie im Kurhaus Bernau zu begrüßen  
Ihren Ausflug mitgestalten zu dürfen.

**1**

### Termin

Bitte reservieren Sie  
bzw. fragen Sie  
frühzeitig Ihren  
Wunschtermin an.

**2**

### Speisenauswahl

Wir bitten um eine  
einheitliche  
Menügestaltung um  
einen harmonischen  
Service zu  
garantieren.

**3**

### Letzten Informationen

Falls sich an der  
Personenanzahl oder  
sich die Ankunftszeit  
ändert bitten wir Sie  
uns zu informieren.



### Stärkendes Mittagessen

Ob ein deftiges  
Mittagessen oder  
ein leichter  
Vesperteller. Unser  
Team möchte Sie  
rundum  
verwöhnen.



### Süße Versuchung am Nachmittag

Die Kuchen und  
Torten der  
Konditorei  
Bockstaller aus  
Todtmoos führt Sie  
auf jeden Fall in  
Versuchung.

# Individuelle Speisenauswahl



## Vorspeisen

Bunter Salatteller	4,20 €
Kraftbrühe mit Flädle	4,20 €
Gulaschsuppe	4,80 €

## Vesper

Wurstsalat mit oder ohne Käse und Brot	6,80 €
Käsesalat mit Brot	9,80 €
Vesperteller mit verschiedenem Sorten Schinken, Käse und Brot (Vorbereitung am Vortag)	13,50 €

## Hauptgänge

Hausmacher Käsespätzle mit Röstzwiebeln	10,5 €
„Vegi Rösti“ Kartoffelrösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken	10,8 €
Bunte Salatplatte mit Putenstreifen	14,80 €
Toast „Schweizer Art“ mit gekochtem Schinken, Champignon á la crème, Käse überbacken und Salatgarnitur	12,50 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	13,50 €
Rahmschnitzel von der Putenbrust mit Champignon á la crème und hausmacher Spätzle	14,50 €
Gulasch vom Bernauer Weiderind mit hausmacher Spätzle	14,50 €
Egliknusperle mit Schwenkkartoffeln und Sauce Remoulade	17,50 €

## Dessert

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	4,20 €	
Gemischtes Eis	mit oder ohne Sahne	5,40 €/4,80 €
Eisbömble in der Cacao-Hülle mit Sahne	5,80 €	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,80 €	

# Kaffee & Kuchen



Bei einem Besuch im Schwarzwald, ist es ein muss eine klassische Schwarzwälder Kirschtorte zu probieren. Wir beziehen unsere Kuchen- und Tortenauswahl von der Konditorei „Bockstaller“ in Todtmoos.

**Kuchenauswahl** 3,20 €/Stk.

Käsekuchen, Apfelkuchen, Rote-Johannisbeerkuchen mit Baiser, Kirsch-Streußel-Kuchen, Kirsch-oder Birnen-Schmand-Kuchen

**Je nach Saison** 3,80 €/Stk.

Erdbeerkuchen, Himbeerkuchen, Blaubeerkuchen und Zwetschgenkuchen

**Tortenauswahl** 3,80 €/Stk.

Schwarzwälder Kirschtorte, Flocken-Sahne-Torte, Bienenstich, Käsesahne und Schokolade-Bananentorte

## Kaffee und Teeangebot

Tasse Kaffee 2,20 €

Tasse Schümli-Kaffee 3,20 €

großer Schümli-Kaffee 4,40 €

Tasse koffeinfreier Kaffee 3,20 €

großer koffeinfreier Kaffee 4,40 €

Milchkaffee 4,20 €

Espresso 2,90 €

Doppelter Espresso 5,20 €

Cappuccino mit Milchschaum 4,20 €

Latte Macchiato 4,40 €

Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne 4,60 €/4,20 €

Tasse Ronnefeldt Tee 2,70 €

Englisch Breakfast, Classic Green, Mountain Herbs, Kamille, Verbena, Pfefferminz, Fenchel, Rooibos Vanille, Hagebutte, Früchtetee

# Unser Kurhaus-Saal



Unser heller Kurhaus-Saal eignet sich wunderbar für Wandergruppen oder Kaffeebusse bis zu 60 Personen oder mehr nach Absprache. Je nach Aufwand und Saison berechnen wir eine Vorbereitungsgebühr von 1 – 5 € pro Person. Die Gebühr enthält das Heizen, die Bestuhlung, das Gedeck pro Person und die Reinigung.

Für die Bestuhlung können wir Ihnen rechteckige Tischgruppen (1,3 m x 3,6 m) für 8-12 Personen oder runde Tische (Ø 1,6 m) 6-8 Personen anbieten. Die Bestuhlungsmöglichkeiten erhalten Sie in der entsprechenden PDF-Datei.

Bei einer Vollbewirtung durch uns berechnen wir Ihnen keine Saalmiete. Jedoch können Sie unseren Saal und unsere Ausstattung ohne Bewirtung und ohne Personal mieten. Im Folgenden finden Sie eine Kostenaufstellung unserer Mietpreise:

Saalvermietung Privat und Gewerblich		
Personenzahl	Ohne Bewirtung	Mit Teilbewirtung
bis 100 Personen	300,00 €	250,00 €
von 100 – 200 Personen	400,00 €	350,00 €
von 200 – 300 Personen	550,00 €	500,00 €
von 300 – 500 Personen	850,00 €	650,00 €

## Vermietung Ausstattung: (ohne Personal)

---

- Nutzung der Theke, Gläser und Gläserspühlmaschine: 1,50 € pro Person
- Nutzung der Teller, Besteck und Geschirrspühlmaschine: 1,50 € pro Person
- Nutzung der Küche: Energie nach Aufwand und Verbrauch - Verhandlungsbasis

# Für Ihre persönlichen Notizen



Anlass & Datum:

Uhrzeit:

Personenzahl:

Aperitif:

Getränke:

Menü

Blumen/Deko & Menükarten:

Miete & Vorbereitungsgebühr:

# Gut zu wissen! - AGB



Folgende Punkte helfen Ihnen und auch uns um einen reibungslosen und harmonischen Ablauf zu gewährleisten. Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste eine schöne Zeit bei uns haben.

## **Absprachen und Termine**

Fragen Sie frühzeitig Ihren Wunschtermin per Mail oder Telefon bei uns an. Halten Sie einen eventuellen Ausweichtermin frei, falls unsere Räumlichkeiten bereits belegt sind.

Gerne beraten wir Sie persönlich. (Spätestens 14 Tage vor Ihrem Ausflug)

## **Gästeanzahl**

Bitte geben Sie uns Änderungen der Gästeanzahl bis einen Tag vor Ihrem Ausflug an uns weiter. Eine Änderung der Ankunftszeit können Sie uns am Ausflugstag telefonisch mitteilen.

## **Stornobedienungen & Preise**

Wird eine Veranstaltung storniert ist folgende Stornostaffelung gültig:

- bis 90 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei
- 90 bis 60 Tage vor der Veranstaltung 30 % falls die Räumlichkeit nicht weitervermietet werden kann.
- 60 bis 30 Tage vor der Veranstaltung 60 % falls die Räumlichkeit nicht weitervermietet werden kann.
- 30 bis 1 Tag vor der Veranstaltung 90 % falls die Räumlichkeit nicht weitervermietet werden kann.

Die Prozentzahl bezieht sich auf die Saalmiete bzw. auf den Speisenumsatz pro vereinbarten Gast.

Die genannten Preise können sich Aufgrund der momentaner, außergewöhnlichen Zeiten (Krieg, Pandemie, Dürren,...) variieren.

## **Unverträglichkeiten/Allergien**

Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über Lebensmittelallergien, gerne kochen wir für Ihre Gäste mit bestimmten Anforderungen.

## **Pauschalen**

Sie wünschen eine Speisenpauschale mit oder ohne Getränke oder eine Kaffee & Kuchen-Pauschale? Gerne stellen wir eine Pauschale auf Ihre Gruppe abgestimmt zusammen.

Der Busfahrer ist ebenfalls ein Teilnehmer Ihrer Gruppe, seine Speisen und Getränke sind kostenfrei. Ab einer Gruppengröße von 40 Personen ist auch der Reiseleiter kostenfrei.

## **Mitgebrachte Speisen & Getränke**

Bitte beachten Sie, dass keine Speisen und Getränke mitgebracht werden dürfen.

In Sonderfällen von Allergien und Unverträglichkeiten kann darüber eine Vereinbarung getroffen werden.

Pauschalen für mitgebrachten Kuchen/Torten berechnen wir ein Tellergeld von 1,00 € pro Person.

Das Tellergeld beinhaltet: das Köcheln der Kuchen/Torten, das Aufschnneiden und das Spülen des bereitgestellten Gedecks (Teller, Gabel).

Korkgeld für Weine und Sekte: 12,00 € pro Flasche

Korkgeld für Schnäpse: 25,00 € pro Flasche

## **Zahlungsbedienungen**

Die Rechnung können Sie vor Ort in Bar, mit EC-Karte oder per Überweisung bezahlen.