

Ihr Fest auf dem Rappenhof

Kommunionen & Konfirmationen 2026



Herzlich willkommen auf dem Rappenhof

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest mit uns auf dem Rappenhof ausrichten möchten. Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen einen ersten Überblick über unsere Möglichkeiten. Weitere Ideen, Informationen zu privaten Räumlichkeiten und möglichen Extras finden Sie in der separat erhältlichen „Veranstaltungsmappe“ und in der Mappe „Menüvorschläge“.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie ab einer Gästeanzahl von 20 Personen ein einheitliches Menü für alle Gäste auszusuchen. Ihr individuelles Menü kochen wir gerne ab 8 Personen je Einzelgang. Gerne beraten wir Sie: bitte rufen Sie uns dazu an oder vereinbaren Sie einen Termin.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 7 – 23 Uhr

Sonntag 8 – 22:30 Uhr

oder bei Veranstaltungen nach
vorheriger Absprache bis max. 2:00 Uhr

Warme Küche bieten wir

täglich 12 – 14 & 18 – 21 Uhr,

sonntags 12 – 14:30 & 17:30 – 20 Uhr.

Sie erreichen unser Team unter:

Rappenhof GmbH & Co. KG

Rappenhofweg 1

74189 Weinsberg

Tel.: 07134 5190

E-Mail: rezeption@rappenhof.de

www.rappenhof.de



Feiern zum Mittagessen

im Zeitraum 12:00/12:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet und können jederzeit von Ihnen und Ihren Gästen bestellt werden. Gerne können Sie auch aus unseren Pauschalen wählen.

Sektempfang

Wir begrüßen Sie zu unserer Veranstaltung mit:

- Rappenhof Sekt Cuvée trocken
- APFEL-QUITTE spritziger Früchtemix, Staatsweingut Weinsberg

9 € je Erw.
6 € 4-15 J.

Getränkepauschale

Oder feiern Sie ganz unbeschwert mit unseren Getränkepauschalen:

- Wasser & offene alkoholfreie Getränke
- Rappenhofweine (3 lokale Weine, nach Absprache)
- Verschiedenes Bier vom Fass & aus der Flasche
- Kaffee- & Teespezialitäten

29 € je Erw.
19 € 12-15 J.
12 € 4-11 J.

Gerne servieren wir Ihnen ein einheitliches Menü, Kinder und Vegetarier wählen aus unserer aktuellen Speisekarte. Weitere Speisen finden Sie in der separaten Mappe „Menüvorschläge“.

Menü 1

Rinderkraftbrühe
Flädle | Schnittlauch

Jungschweinerücken
mit Pfeffer & Kräutern am Stück gebraten
Trollingersauce
Gemüsebouquet | Spätzle

Dessertteller Rappenhof
Schokoladenmousse | Sorbet
Crème Brûlée | Früchte

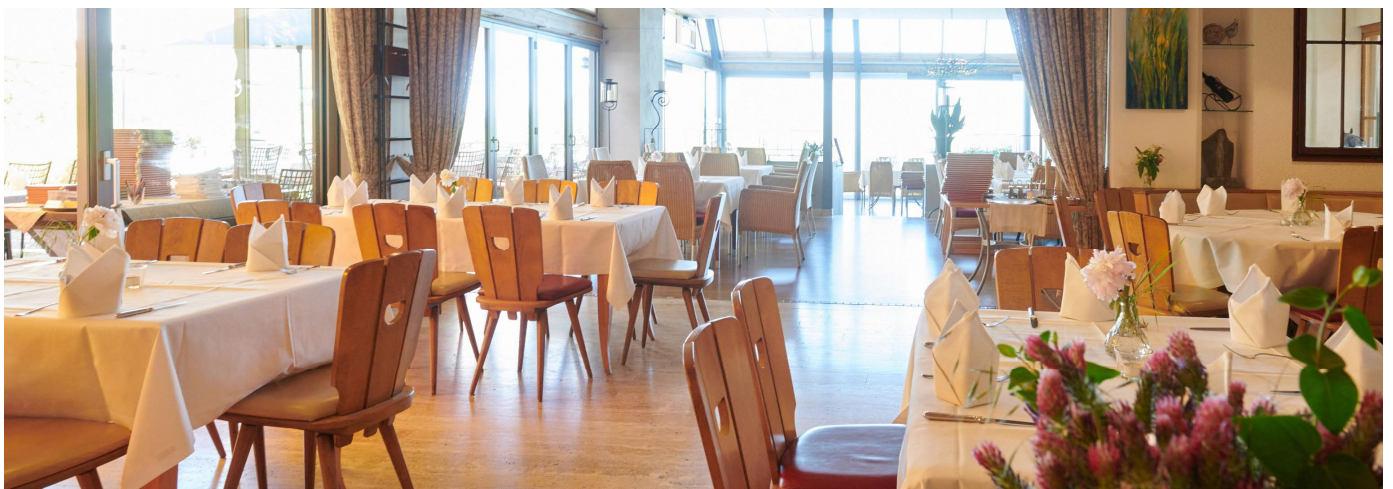
Menü 2

Bunter Salatteller
Radieschen | Croutons

Sauerbraten vom Bio-Rind
Kräftige Sauce
Gemüsebouquet | Semmelknödel

Panna cotta
Marinierte Himbeeren
Mandeleis

45 € pro Menü



Mittagessen und Kaffee & Kuchen

im Zeitraum 12:00/12:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet und können jederzeit von Ihnen und Ihren Gästen bestellt werden. Gerne können Sie auch aus unseren Pauschalen wählen.

Sektempfang

Wir begrüßen Sie zu unserer Veranstaltung mit:

- Rappenhof Sekt Cuvée trocken
- APFEL-QUITTE spritziger Früchtemix, Staatsweingut Weinsberg

9 € je Erw.
6 € 4-11 J.

Getränkepauschale

Oder feiern Sie ganz unbeschwert mit unseren Getränkepauschalen:

- Wasser & offene alkoholfreie Getränke
- Rappenhofweine (3 lokale Weine, nach Absprache)
- Verschiedenes Bier vom Fass & aus der Flasche
- Kaffee- & Teespezialitäten
- Filterkaffee in Kannen zu Kaffee & Kuchen

39 € je Erw.
29 € 12-15 J.
18 € 4-11 J.

Gerne servieren wir Ihnen ein einheitliches Menü, Kinder und Vegetarier wählen aus unserer aktuellen Speisekarte. Weitere Speisen finden Sie in der separaten Mappe „Menüvorschläge“.

Menü 1

Rinderkraftbrühe
Flädle | Schnittlauch

Jungschweinerücken
mit Pfeffer & Kräutern am Stück gebraten
Trollingersauce
Gemüsebouquet | Spätzle

Dessertteller Rappenhof
Schokoladenmousse | Sorbet
Crème Brûlée | Früchte

Menü 2

Bunter Salatteller
Radieschen | Croutons

Sauerbraten vom Bio-Rind
Kräftige Sauce
Gemüsebouquet | Semmelknödel

Panna cotta
Marinierte Himbeeren
Mandeleis

45 € pro Menü

Kaffee & Kuchen

Gerne bestellen wir Ihnen Kuchen bei unseren Konditorei-Partnern

- Individueller Kuchenwunsch
- Gemischte Kuchenplatte mit 12 Stückchen
- Hefekranz

auf Anfrage
63,00 €
30,00 €

Gerne dürfen Sie Kuchen und Torten auch selbst mitbringen. In diesem Fall berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von 3,50 € pro Person.

Gut zu wissen

1. Für Ihre Veranstaltung benötigen wir die feste Personenzahl bis spätestens 8 Tage vorher. Die uns genannte Teilnehmerzahl kommt mindestens zur Berechnung.
2. Um Ihre Reservierung zu garantieren erlauben wir uns Ihnen 15,00 € pro Person im Voraus als Buchungsgarantie zu berechnen. Diese wird im Anschluss an Ihre Veranstaltung mit der Schlussrechnung verrechnet.
3. Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie ab 20 Personen ein einheitliches Menü für alle Gäste auszusuchen. Für Veranstaltungen, für die im Vorfeld keine Speisen ausgewählt werden können, suchen wir vorab mit Ihnen 3-4 Gerichte aus der aktuellen Speisekarte aus. Aus dieser Vorauswahl kann vor Ort jeder Gast auswählen. Hierbei können sich deutlich längere Wartezeiten für Ihre Gäste und zeitlich versetztes Servieren der Gerichte ergeben. Bitte beachten Sie dies bei Ihrer Entscheidung.
4. Gerne dekorieren wir Ihre Tische mit mitgebrachter Dekoration. Dafür planen wir bis zu einer Stunde ein und berechnen pauschal 150,00 €. Bitte beachten Sie: Die Verwendung von Klebstoffen, Möbelhaltern, Nägeln und Schrauben o.ä. zur Befestigung von Materialien an Wänden, Bodenflächen und Decken ist untersagt.
5. Die Haftung für eventuell entstandene Schäden trägt der Veranstalter.
6. Für Ihren festlich gedeckten Tisch berechnen wir 2,50 € pro Person, inkludiert sind weiße Tischwäsche und Stoffservietten, sowie unsere Standarddekoration.
7. Für mitgebrachte Kuchen und Torten wird ein Gedeckpreis von 3,50 € pro Person erhoben. Eine Haftung des Hotels für mitgebrachten Kuchen ist ausgeschlossen.
8. Menükarten, Dekoration sowie Blumen in verschiedenen Ausführungen können wir für Sie gestalten. Vorschläge zeigen wir Ihnen gerne bei der Besprechung. Zusätzliche Kosten, die hierbei anfallen, werden Ihnen separat berechnet.
9. Ihre Veranstaltung kann bis 2:00 Uhr stattfinden. Ab 0:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag in Höhe von 250 € pro angefangene Stunde berechnet. Bei einem durch die Veranstalter oder Gäste verschuldeten späteren Veranstaltungsende werden Nachtzuschläge für weitere Stunden fällig.
10. Musikunterhaltung sollte bis längstens 1:00 Uhr geplant werden. Die Beauftragung und die Kosten für Künstler sind vom Gast vorzunehmen. Nebenkosten wie GEMA und Künstlersozialabgaben tragen Sie als Veranstalter. Die Haftung für eventuell entstandene Schäden trägt der Veranstalter.
10. Feuerwerke, Tischfeuerwerke, Konfetti und Wunderkerzen können wir nicht mehr gestatten.
11. Falls die genannte Umsatzerwartung nicht erfüllt wird, wird die Differenz von der Umsatzerwartung zum tatsächlichen Umsatz berechnet.
12. Alle Preise inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
13. Beim Erscheinen einer neuen Veranstaltungsmappe verliert diese ihre Gültigkeit.
14. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf unserer Homepage unter <https://www.rappenhof.de/de/service/agb/>.