

Die schönste Zeit des Jahres auf dem Rappenhof

Weihnachtsfeiern 2025

Herzlich willkommen auf dem Rappenhof



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine Weihnachtsfeier bei uns auf dem Rappenhof interessieren. Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie einen umfangreichen Einblick über unsere Räume und Möglichkeiten. Gerne können Sie einen Termin für eine Besichtigung mit uns vereinbaren.

Das folgende Angebot richtet sich an Firmen, Vereine, Familien und Gruppen ab 10 Personen in der Vorweihnachtszeit vom 14. November bis 21. Dezember 2025.

Sie erreichen unser Team unter:
Rappenhof GmbH & Co. KG
Rappenhofweg 1
74189 Weinsberg
Tel.: 07134 5190
E-Mail: rezeption@rappenhof.de
www.rappenhof.de

Räumlichkeiten



Wintergarten & Gastraum

Der Wintergarten und der Gastraum sind das Herzstück unseres Restaurants und direkt miteinander verbunden. Von hier genießen Sie einen herrlichen Ausblick über die Stadt Weinsberg und auf die Burg Weibertreu. Das Restaurant verfügt über große Schiebefenster, die direkt auf unsere Terrasse führen.

Je nach Gruppengröße finden bis zu 26 Personen an einer Tafel, oder bis zu 100 Personen an Einzeltischen Platz.

Umsatzerwartung je nach exklusiver Raumnutzung.



Burgblick

Der Raum Burgblick kann individuell gestellt werden und bietet eine kleine Terrasse, die für den Aperitif genutzt werden kann. Musik und Tanz ist hier ebenfalls möglich.

Je nach Bestuhlungsform finden hier bis zu 56 Personen Platz.

Umsatzerwartung 2.600 €



Krüdener Stube

Der Raum Krüdener Stube eignet sich besonders als Veranstaltungsraum für kleinere Feiern in privater Atmosphäre.

Je nach Bestuhlungsform finden hier bis zu 24 Personen Platz.

Umsatzerwartung 1.000 €

Kulinarik

Sie haben die Wahl zwischen einem Buffet, an dem Sie und Ihre Gäste sich bedienen können, oder zwei 3-Gang Menüs, welche wir Ihnen und Ihren Gästen servieren. Gerne stellen wir auch ein individuelles Buffet oder Menü ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen. Bei Gruppen bis 30 Personen erstellen wir Ihnen auch gerne ein Menü mit 3 Hauptgängen zur Wahl.

Selbstverständlich können wir auf spezielle Ernährungsformen und Unverträglichkeiten eingehen. Bitte informieren Sie uns darüber bereits im Voraus bei der Menüabsprache.

Vegetarier und Veganer wählen vor Ort aus der aktuellen Speisekarte.

Buffet (ab 30 Personen)

Salatbuffet
Frische Salate der Saison | zweierlei
Dressings | verschiedene Brotsorten

Hauptgangbuffet
Sauerbraten in kräftiger Sauce
Maispouardenbrust | Morchelsauce
Speckbohnen | buntes Gemüse
Semmelknödel | Kartoffelgratin

Dessertbuffet
Schokoladenmousse | Rote Grütze
gebrannte Creme | Brownie

54 €

Menü 1

Rinderkraftbrühe
Flädle
Schnittlauch

Braten vom Damwild
aus Waldenburg
Wacholdersauce | Rosenkohl
Pilze | Spätzle

Zwetschgenröster
Walnusseis
Sahne

49 €

Menü 2

Kleiner Feldsalat
Apfel-Balsamico-Dressing
karamellisierte Walnüsse

Bäckchen & Medaillons
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Thymiansauce | Speckbohnen
Spätzle | Rosmarinkartoffeln

Zimt-Panna Cotta
im Weckglas
Apfelkompott

44 €

Getränke



Wasser still und medium setzen wir auf den Tischen ein.

Wählen Sie Ihre Flaschenweine bereits vorab aus. Gerne machen wir während Ihres Menüs einen aktiven Weinservice. Unsere Mitarbeiter empfehlen Ihnen bei der Absprache herausragende regionale Weine, die auf Ihr Menü abgestimmt sind.

Weitere Getränke berechnen wir nach Verbrauch und können jederzeit von Ihnen und Ihren Gästen bestellt werden.

Sektempfang

Wir begrüßen Sie zu Ihrer Veranstaltung mit Rappenhof Sekt Cuvée trocken, Bio-Orangensaft & Wasser

Dazu reichen wir zwei Häppchen pro Person. Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen: Lauchquiche & Lauchquiche mit Speck oder Zwiebelkuchen & Petersilienkuchen

15€ je Erw.
8€ 4-11 J.

Glühweinpfang

Wir begrüßen Sie zu Ihrer Veranstaltung mit rotem Winzerglühwein und alkoholfreiem Punsch auf unserer Terrasse an der Feuerschale.

Dazu reichen wir weihnachtliches Gebäck & Plätzchen.

15€ je Erw.
8€ 4-11 J.

Getränkepauschale

Oder feiern Sie ganz unbeschwert mit unserer Getränkepauschale:

- Sekt oder Glühweinpfang
- Rappenhofweine: Muskateller trocken, Grauburgunder trocken & Lemberger trocken
- Verschiedene Biere vom Fass & aus der Flasche
- Offene alkoholfreie Getränke
- Kaffee- & Teespezialitäten
- Wasser

49€ je Erw.
21€ 4-11 J.
bis 5 Std.

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. Gerne können Sie einen festlich gedeckten Tisch mit weißer Tischwäsche für 2,50 € pro Person vorab buchen.
7. 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.
8. Ihre Veranstaltung kann bis 23:00 Uhr stattfinden, ein späteres Veranstaltungsende ist nur nach vorheriger Vereinbarung und Bestätigung durch den Rappenhof möglich. Ab 00:00 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.
9. Aufräumarbeiten länger als 1 Stunde werden mit 150,00 € pro angefangene Stunde berechnet.
10. 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.
11. Feuerwerke, Tischfeuerwerke, Konfetti und Wunderkerzen können wir nicht mehr gestatten.
12. Falls die genannte Umsatzerwartung nicht erfüllt wird, wird die Differenz von der Umsatzerwartung zum tatsächlichen Umsatz berechnet.
13. Alle Preise inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
14. Beim Erscheinen einer neuen Veranstaltungsmappe verliert diese ihre Gültigkeit.
15. Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf unserer Homepage unter <https://www.rappenhof.de/de/service/agb/>.