

zwölf sieben+ achtzig

GENUSS IM SPITAL



WWW.ZWOELF87.DE

03	Restaurant
04	Terrasse im Innenhof
05	Spitalhalle
05	Zeiten für Veranstaltungen
06	Menüvorschläge
09	Kinderessen
09	Menükarten
09	Nachservice
09	Hochzeitstorte
09	Dekoration
09	Veranstaltungsdauer und Berechnung
09	Parkplätze
09	Kostenberechnung Getränke
10	Mindestumsatz
11	Allgemeine Geschäftsbedingungen



Ihre Veranstaltung im zwölf87

In der Ravensburger Innenstadt, im ehrwürdigen Gewölbe des Heilig-Geist-Spitals aus dem Jahr 1287 bietet das zwölf87 den besonderen Mix aus zentraler Lage, unvergleichbarem Ambiente und modern interpretierter Gastronomie.

Die nachfolgenden Seiten sollen Ihnen einen Einblick in unsere Welt der Gastgeberkultur geben, und möglichst viele Ihrer Fragen rund um das Thema Veranstaltungen beantworten.

Wir freuen uns bereits heute auf Sie und Ihre Gäste im zwölf87.

Das Team vom zwölf87.



RÄUMLICHKEITEN

zwölf sieben+ achtzig

GENUSS IM SPITAL

Restaurant

Unser Restaurant hat eine Fläche von 180m² und bietet Platz für bis zu 75 Personen im exklusiven Ambiente.



Terrasse im Innenhof

Die Terrasse bietet den Charme für eine freie Trauung mitten in der Stadt - und doch im grünen. Ebenfalls nutzen wir die Terrasse gerne für Gästeempfänge, Aperos die größer sind als die Gesellschaft, die ein volles Menü isst, oder für musikalische Veranstaltungen.



Spitalhalle

Die Spitalhalle des Heilig-Geist-Spital kann ebenfalls angefragt werden. Hier finden je nach Bestuhlung bis 100 Personen Ihren Platz. Die Nutzung richtet sich vor allem für Veranstaltungen, die mit den Interessen der Stadt und der Stiftung Heilig Geist vereinbar sind, sowie als Option bei schlechtem Wetter als Aperó oder Gästeempfang.

Zeiten für Veranstaltungen

Exklusive Veranstaltungen sind nach unseren regulären Öffnungszeiten jederzeit möglich. Während unserer regulären Öffnungszeiten von können wir aus logistischen Gründen keine exklusiven Veranstaltungen anbieten.

Menüvorschläge

Unsere Menüvorschläge aus aller Welt sind als Ideenträger gedacht.

Sie finden darin eine Auswahl an verschiedenen Gerichten. Lassen Sie sich von den Gerichten inspirieren und gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste. Selbstverständlich bieten wir für Vegetarier / Veganer und Allergiker eine passende Alternative an.

VORSPEISEN ALS TISCHBÜFFET

wir empfehlen 3-4 verschiedene Vorspeisen

Mediterrane Köstlichkeiten mit Wurzelbrot

Marinierte Oliven | Unsere Tomatenmarmelade | vegane Aioli

Beef Tatar zwölf87

Rinderhüfte fein gehackt | Tatarsoße | in der Salzwaffel serviert

Asiatischer Gemüsesalat

Glasnudeln | feine Gemüsestreifen | Asiasoße

Blattsalate nach saisonaler Verfügbarkeit

Hausdressing | geröstete Nüsse | Kresse

Burrata mit Tomatenvariation

alter Balsamessig | geröstete Nüsse | Kresse

Topinambursuppe

im Ofen geröstet | Topinamburchips

VORSPEISEN KLASSISCH SERVIERT

größere Portion, für jeden Gast die gleiche Vorspeise

Beef Tatar zwölf87

Rinderhüfte fein gehackt | Tatarsoße | Toast und Salzbutter

Burrata mit Tomatenvariation

alter Balsamessig | geröstete Nüsse | Kresse

Blattsalate nach saisonaler Verfügbarkeit

Hausdressing | Kartoffelsalat | Mediterraner Nudelsalat | Gurkensalat

ZWISCHENGÄNGE

als Refresher bei mehreren Gängen gedacht

Hausgemachtes Himbeer-Limettensorbet

aufgegossen mit Sekt oder alkoholfreiem Sekt

Hausgemachtes Zitronensorbet

aufgegossen mit Vodka

HAUPTGÄNGE FLEISCH

ausgesuchte Qualität aus der Region

Rinderfilet 52° im Ganzen gegart

Unsere Jus | Grillgemüse | Röstkartoffeln

Zweierlei vom Rind | geschmort und kurzgebraten

Burgundersoße | gebackene Zwiebeln | Käseknöpfe

Osso Bucco vom Hühnchen

Schmorsoße | Schmorgemüse | Lauchtagliatelle

Kalbsrahmbraten aus dem Rohr

Rahmsoße | Marktgemüse | Kartoffelpüree



HAUPTGÄNGE FISCH

verfügbarkeit nach Saison auf Anfrage

Schnitte vom isländischen Lachs

Kräuterbutter | Grillgemüse | Gnocchi

Gegrilltes Bachsaiblingsfilet

auf Backkartoffeln mit allerlei Ofengemüse

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

auf Wunsch auch vegan möglich

Handgerührtes Acquerello Risotto

Grillgemüse | Pesto | Kräutersalat

Hauspasta zwölf87

Gemüse | tomatierte Rahmsoße | Parmesan | Kräutersalat

Gemüsecurry Asia Style

Curry-Kokosrahm | Duftreis

S Ü ß E R A B S C H L U S S

als Tischbuffet auf Brettern serviert

Crème Brûlée

Tonkbohne | Vanille

Schokoladenmousse

von belgischer Schokolade hell | dunkel

Schokoküchlein

mit flüssigem Kern

Hausgemachtes Sorbet

auf Beerenragout

Tiramisu

im Glas | Mascarpone | Amaretto



S A L Z I G E R A B S C H L U S S | L A T E N I G H T S N A C K S

wenn der kleine Hunger wieder kommt

Dessertkäseauswahl (Käsesortiment nach Verfügbarkeit)

Montero Swiss Trüffel | Gruyere 22 Monate | Camembert de Normandie
Feigensenf | Nüsse | Brot

Vesperplättli

Deftige Wurst und Schinkenauswahl | Bergkäse | Camembert
Feigensenf | Pickles | Brot

Wurstsalat / Schweizer Wurstsalat

Schinkenwurst | Emmentaler | Essiggurke | Zwiebel | Wusadressing

F I N G E R F O O D / H Ä P P C H E N

zum Sektempfang

Herzhafte Blätterteigschnecken

Pesto | Käse | mediterran

Burrata aus Apulien

Mini San Marzano Tomatensalat | Nüsse | Dattelbalsam

Variation von der Melone

Pinien | luftgetrockneter Schinken

Mini Roastbeef-Cubes

rauchige BBQ Marinade | Sesam

Bulgursalat

Tomate | Minze | Gurke



Kinderessen

Bitte teilen Sie uns mit, ob Kinder das ausgewählte Menü essen, oder ein Kinderessen möchten. In der Regel servieren wir Pasta mit Tomatensoße für Kinder.



Hochzeitstorte

Für die Lagerung, den Service und Tellergerd verrechnen wir eine Pauschale von 1.50€ pro Person.



Veranstaltungs-Termin

Gerne blocken wir bei einer Terminanfrage vorläufig den Wunschtermin für Sie in unserem Kalender. Nach Angebotsbestätigung erhalten Sie eine finale Zusage.



Menükarten

Gerne gestalten wir für Sie passende Menükarten in unserem Corporate Design. Sollten Sie spezielle Wünsche haben, berechnen wir diese nach Aufwand.



Dekoration

Gerne stellen wir Ihnen unsere tägliche Dekoration zur Verfügung. Für individuelle Dekorationen, sowie Blumen und Gedecke beraten wir Sie gerne auf Anfrage.



Kostenübersicht Getränke

Die Erfahrung der vergangenen Jahre zeigt, dass Sie bei einer Veranstaltung von einer Dauer von 5-7 Stunden 35-40€ pro Person für Getränke kalkulieren können.



Nachservice

Generell sind unsere Portionen groß genug. Sollten Sie dennoch Nachservice wünschen, berechnen wir den Aufwand nach Absprache.



Parkplätze

Wir verfügen über keine eigenen Parkplätze. Durch unsere zentrale Lage sind die öffentlichen Verkehrsmittel wie Bus und Bahn fußläufig erreichbar, sowie das Parkhaus für das KFZ gegenüber.



Mindestumsatz

Anstelle von einer pauschalen Raummiete, arbeiten wir mit dem Mindestumsatz-Prinzip:

Wird der Mindestumsatz durch den Konsum von Speisen und Getränken nicht erreicht, stellen wir die Differenz als Raummiete in Rechnung.

Der Mindestumsatz beträgt 2500€.

Für Vorträge, Seminare etc. gelten andere Bedingungen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Veranstaltungen

Die nachfolgenden Geschäftsbedingungen sind Bestandteil unseres Veranstaltungsvertrages. Ein Veranstaltungsvertrag kommt zustande, nachdem Sie das für Sie erstellte Angebot schriftlich bestätigt haben.

Haftung

Für mitgebrachte Ausstellungsgegenstände, Dekorationen und Waren haftet ausschließlich der Veranstalter.

Für durch den Veranstalter oder die Gäste des Veranstalters verursachten Schäden an Mobiliar, Gebäude und baulichen Einrichtungen der Räumlichkeiten der zwölf87 GmbH, sowie die Räumlichkeiten des Heilig-Geist-Spitals haftet der Veranstalter.

Dekoration

Das Anbringen von Dekorationen und anderen Gegenständen ist nur mit unserem Einverständnis erlaubt.

Feuer und Wunderkerzen

Offenes Feuer jeglicher Art sind in unseren Räumlichkeiten verboten.

Das Verwenden von Wunderkerzen und ähnlichem ist nur nach Absprache mit uns erlaubt.

Korkgeld

Falls Sie Ihren Lieblingswein zur Veranstaltung mitbringen möchten, berechnen wir pro Flasche Wein ein Korkgeld von 20.00€. Pro Veranstaltung schenken wir nur eine Art mitgebrachtes Getränk aus. Danke für Ihr Verständnis.

Service-Kosten

Unsere Menüpreise beinhalten eine Bewirtung mit Service von 5 Stunden. Für jede weitere Stunde berechnen wir pro angefangene Stunde 100€.

Zahlungsbedingungen

Nach der Veranstaltung wird Ihnen eine detaillierte Rechnung über alle unsere erbrachten Leistungen zugestellt. Das Zahlungsziel beträgt 7 Tage.

Stornierungsbedingungen

Eine Veränderung der Personenzahl im Rahmen von 5% der Gesellschaft ist bis 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn kostenlos möglich, danach berechnen wir die im Vorfeld abgestimmte Personenzahl. Bei Ausfall der Veranstaltung ohne Stornierung werden 100% der Kosten verrechnet. Dies beinhaltet den Menüpreis, sowie exklusiv für Sie angeschaffte oder organisierte Getränke und Dienstleistungen.

Bei einer Stornierung der Veranstaltung werden die folgenden Kostenteile des Menüpreises, sowie exklusiv für Sie angeschaffte oder organisierte Getränke und Dienstleistungen in Rechnung gestellt:

- bis 6 Monate vor Veranstaltungsbeginn kostenfreie Stornierung
- bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 40%
- bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 80%
- später 100% der gebuchten Leistungen

Im Falle höherer Gewalt wie Brand, Hochwasser oder Tod können beide Parteien ohne Kostenfolge vom Vertrag zurücktreten.



zwölf87 GmbH
vertreten durch Kevin Schupp
und Ruben Laarmann

Bachstrasse 57
88214 Ravensburg

075195877636
info@zwoelf87.de