



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## VERANSTALTUNGEN

---

IM RENTSCHLERS

EINZIGARTIG UND BESONDERS



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## WISSENSWERTES

---

Es ist die Mischung aus Genuss und Wohlbefinden, aus Kultur und Küche, die den einzigartigen Charakter unseres RENTSCHLERS ausmacht. Und wir freuen uns ganz besonders, Ihnen unsere Ideen für Ihre Veranstaltung vorstellen zu dürfen.

Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie unsere Menüvorschläge, gültig von 01. Februar 2017 bis 31. August 2017. Unsere Menüs können jeweils untereinander kombiniert werden oder auch gerne um einen Gang erweitert werden.

**Jederzeit sind wir Ihnen bei der Auswahl und Komposition behilflich und beraten Sie nach Ihren individuellen Wünschen. Für Vegetarier, mit Fisch oder ohne Fisch oder natürlich auch Veganer und Allergiker passen wir das ausgewählte Menü entsprechend an.**

**Unsere Empfehlungen des Hauses sind auch unsere Kaffee- und Kuchenangebote.**

Desweiteren senden wir Ihnen auch gerne separat Flying Buffet, Fingerfood etc. auf Anfrage zu.

Bei Reservierungen ab 12 Personen dürfen wir zusätzlich um die Auswahl der gewünschten Weine und Aperitifs bitten, um einen reibungslosen Ablauf am Tag selbst gewährleisten zu können.

Wir bitten Sie, uns Ihre Menüauswahl zusammen mit dem ausgefüllten Veranstaltungsauftrag spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung zuzusenden. Die genaue Gästeanzahl, welche uns als Berechnungsgrundlage dient, benötigen wir 48 Stunden im Voraus. Vielen Dank!

Bitte beachten Sie unsere AGB, welche Sie auf den nachfolgenden Seiten einsehen können.

Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne auch telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Wir freuen uns schon sehr, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

**Ihr RENTSCHLERS Team**



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## PERFEKT ZUM APERITIF

---

### UNSERE SPIESSLIS

Gemüse der Saison, mariniert, à 2,50 €

Riccola und Roastbeef, à 2,50 €

Rauchlachs, Hibiskus und Kapernapfel, à 2,50 €

Mozzarellakugel, zweierlei Kirschtomaten, Basilikum, à 2,50 €

Gamba süß-sauer mit Sesam, à 2,50 €

Tramenzini, Forelle geräuchert und Rote Beete, à 2,50 €

Gemüseröllchen, à 2,50 €

### KLASSISCHE CANAPÉS

mit feiner Gewürzbutter bestrichen. Dazu wählen Sie bitte aus:

- Roastbeef
- Räucherlachs
- Gekochtem Schinken
- Pata-Negra Schinken mit Melone

à 3,50 €

### ALTERNATIV ZUM FINGERFOOD

– kleine verschiedene Süsspchen je nach Saison –

in Espressotassen fliegend serviert, à 5,50 €

24 Monate gereifter Parmesankäse und getrüffelte Salami mit Faccacia, à 10,00 €

Kleiner Flammkuchen, am Holzbrett serviert und

verschieden belegt, à 7,50 €



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## MENÜ I

---

### VORSPEISE

RENTSCHLERS Krabbencocktail in Guacamolecreme

### HAUPTGANG

Heubraten vom Pfälzer Glanrind (48h schonend gegart)  
mit frischem Gemüse der Saison und Eierspätzle

### DESSERT

Zitronengras Panna Cotta  
mit Mangocreme

## 3 - GANG MENÜ

---

pro Person 27,90 €



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## MENÜ 2

---

### VORSPEISE

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe  
mit Eierstich

### HAUPTGANG

Tranchen vom Schweinefilet  
an feiner Pilzrahmsauce und hausgemachte Gemüselasagne

### DESSERT

Hausgemachter Oreo Cheesecake

## 3 - GANG MENÜ

---

pro Person 28,90 €

Gegen Aufpreis auch mit Rinder-  
oder Kalbsfilet möglich.



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## MENÜ 3

---

### VORSPEISE

RENTSCHLERS Antipasti  
– ein Tisch voller Köstlichkeiten –

### HAUPTGANG

Duett vom Rind – Filet und Bäckchen –  
mit frischem Gemüse und Süßkartoffelstampf

### DESSERT

Geeister Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus und frischen Früchten

## 3-GANG MENÜ

---

pro Person 42,00 €



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## MENÜ 4

---

Octopuscarpaccio  
an Knoblauchlimettenvinaigrette

★★★

Zanderfilet (oder ein Fischfilet Ihrer Wahl)  
auf der Haut gebraten auf Pastinakenstampf und Ruccolacreme

★★★

Apfel - Birnen  
Crumble mit Vanilleeis

## 3-GANG MENÜ

---

pro Person 36,90 €



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## MENÜ 5

---

Melonen - Schinken  
Tatar auf Friseesalat und Kräuterschmand

★★★

Lammrücken  
unter der Olivenkruste auf buntem Bulgur-Paprika-Gemüse

★★★

Eierlikörcreme  
mit grünem Pfeffer und Kompott von der Williamsbirne

## 3-GANG MENÜ

---

pro Person 39,90 €





# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## WINTER ZEIT GEFLÜGELZEIT

---

Feldsalat vom heimischen Acker  
mit Granatapfelvinaigrette, Speck und Croutons

★★★

Gänsebraten (oder Entenbrust, Fasanenbrust...)  
von Brust und Keule mit Apfelrotkohl, Maronen, Jus und Kartoffelklöße

★★★

Hausgemachte Rumfrüchte  
mit Vanilleis

### 3-GANG MENÜ

---

pro Person 34,90 €



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## GÄNSEZEIT IM RENTSCHLERS

---

### Unsere Menüempfehlung für Ihre Weihnachtsfeier

Vittello Asiatico mit gebratenem Pak Choi



Geschmortes Rehnüßchen  
auf Rahmwirsing, Pilzen der Saison und Spätzle



Lebkuchenparfait  
mit Sauerkirschkompott

### 3 - GANG MENÜ

---

pro Person 38,90 €



Gerne bereiten wir Ihnen auch „ganze“ gefüllte Gänse zu  
die für Sie am Tisch tranchiert werden  
(mind. 4 Personen)



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## BUFFET I

---

### „GRÜNE WIESE“

Bunte Salate der Saison – Rohkostsalate –  
Balsamicodressing – Caesardressing –  
Körner – Sprossen – Nüsse –  
Bio Brotauswahl



Saftiger Braten vom Glanrind  
– 48 Stunden im Heu gegart –  
in kräftiger Burgundersauce, Pilze der Saison, Bio Gemüse und hausgemachten Spätzle

Asiatisches Fischcurry mit Duftreis

Vegetarisches Gemüsegratin  
mit Burrata überbacken



Panna Cotta  
mit frischen Früchten der Saison

## PRO PERSON

---

28,90 €



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## BUFFET 2

---

RENTSCHLERS mediterranes Vorspeisenbuffet  
z. B. Vitello Tonnato – Pulpo Salat –  
Bio Tomaten mit Büffelmozzarella – Spaghetti Salat –  
haugemachtes Pizzabrot



Saftiger Kalbsrücken Sous-Vide – gegart –  
in Salbei-Jus

Frischer Kabeljau  
mit Zitronen-Kapern-Sauce

Vegetarisches Ratatouille  
mit Schafskäse

Beilagen:  
Rosmarinkartoffeln - Bio Gemüse - Tagliatelle



Dreierlei Desserts  
im WECKglas

## PRO PERSON

---

45,00 €



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## APERITIF

---

### APERITIF

Aperol Spritz - Aperol mit Secco und einem Spritz Soda

6,50 €

Hugo - Holunderblütensirup mit Secco und frischer Minze

6,50 €

Freepearl Secco alkoholfrei, Weingut Holz-Weisbrodt

4,50 €

### CHAMPAGNER

Champagner Veuve Clicquot

79,00 € / 0,75 l

### PRICKELNDES

Secco

Weingut Holz-Weisbrodt / Weisenheim am Berg

**„RENTSCHLERS Edition“**

Zitrus- und Apfelaroma, frisch und fruchtig

16,50 € / 0,75 l

Prosecco il Colle

DOC Treviso/Italien

Efrisch, fruchtig, zartperliger

31,60 € / 0,75 l

Riesling Sekt Brut

Weincontor Schloß Friedeslheim

weißer Pfirsich, reife Granny Smith, eleganter Abgang

28,90 € / 0,75 l



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## WEINEMPFEHLUNG

---

### WEISSWEINE - 0,75 l

Riesling, Kabinett trocken  
Weingut Holz-Weisbrodt / Weisenheim am Berg  
**„RENTSCHLERS Edition“**  
Rassig, mit einer schönen Frische und Fruchtigkeit  
16,50 €

Riesling, Kabinett trocken  
Weingut Eugen Müller / Forst  
-Forster Ungeheuer-  
Tropische Früchte, filigrane Fruchtsäure  
22,50 €

Weisser Burgunder  
Weingut Dr. Bürklin Wolf / Wachenheim  
fein ausbalanciert mit lang anhaltendem Schmelz  
27,50 €

Grauer Burgunder trocken  
Weingut Stern / Hochstadt  
Aromen von Weinbergpfirsich und Ananas  
23,90 €

Sauvignon blanc trocken  
Weingut Stern / Hochstadt  
Bukett von Stachelbeere, Litschi und Kiwi  
26,90 €



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## WEINEMPFEHLUNG

---

### ROSÉ WEINE - 0,75 l

Blanc de noir trocken

Weingut Hanewald-Schwerdt / Bad Dürkheim-Leistadt

Anregend, eleganter Wein. Unsere Empfehlung!

21,50 €

Villa Bürklin Cuvée Rosé

Weingut Dr. Bürklin Wolf / Wachenheim

Vollfruchtig und seidiger Körper

23,90 €

### ROTWEINE - 0,75 l

Cuvée AUGENblick trocken

Weingut Holz-Weisbrodt / Weisenheim am Berg

„RENTSCHLERS Edition“

Sehr elegant und fruchtig - Spätburgunder, Merlot, Dornfelder

16,50 €

Oporto Blauer Portugieser

Weingut Stern / Hochstadt

der etwas andere Portugieser

24,90 €

Crianza trocken

Bodegas Taron / Rioja Alta, Spanien

Volle Frucht - gut eingebundene Tanine

26,60 €



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## ZUSATZLEISTUNGEN

---

### MENÜKARTEN

Menükarten erfüllen nicht nur ihren „Zweck“, sondern werden von den Gästen auch gerne als Erinnerung an zauberhafte Momente im **RENTSCHLERS** mit nach Hause genommen.

Gerne beschriften wir diese auch individuell mit einem von Ihnen gewünschten Text.  
kostenlos

### TISCHDECKEN UND MUNDSEVIETTEN

Gerne kleiden wir unsere Tische festlich in weiß für Sie ein.  
pro Person 2,50 €

### BLUMENSCHMUCK

Blumenschmuck auch gerne auf Anfrage nach Ihren Wünschen – entgeltlich.  
Ansonsten steht Ihnen unser Haus mit unserer hauseigenen Blumendeko gerne zur Verfügung.





# RENTSCHLERS

CAFÉ · RESTAURANT · EVENTS

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

STAND: 01. OKTOBER 2017

### 1. Geltung

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der D. Rentschler und Sohn GbR, Rheinallee 4 in 67346 Speyer.

### 2. Vertragsschluss

Die Angebote der D. Rentschler und Sohn GbR sind freibleibend, bis sie vom Kunden (nachfolgend Auftraggeber) angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt. Die Annahme des Angebots muss binnen einer Frist von drei Werktagen (Montag bis Samstag) ab Zugang erfolgen.

### 3. Preise

Die genannten Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### 4. Reservierungen

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der D. Rentschler und Sohn GbR den genauen Termin, die genaue Anzahl der Teilnehmer sowie eine definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und die jeweiligen Preise laut Vereinbarung werden bei der Endabrechnung als Mindestentgelt berücksichtigt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Equipment und Dienstleistungen werden zu den aktuellen Listenpreisen der D. Rentschler und Sohn GbR gesondert in Rechnung gestellt.

### 5. Änderung der Teilnehmerzahl

Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsgrundlage. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu zwei Werktagen vor der Veranstaltung bis zu 15 % der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Dies bedarf der Schriftform.

Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers unter einer der nachfolgend genannten Adressen:

**Per Post:** D. Rentschler und Sohn GbR, Rheinallee 4, 67346 Speyer

**Per Fax:** +49 6232 620922

**Per Mail:** [info@rentschlers-speyer.de](mailto:info@rentschlers-speyer.de)

### 6. Reservierungsgarantie

Eine Reservierungsgarantie in Form einer Kreditkartenhinterlegung als Kostenübernahme ist grundsätzlich zu geben. Insbesondere muss eine Reservierungsgarantie zu folgenden Anlässen erfolgen:

Vorweihnachts- und Weihnachtszeit, Silvester, Messen und Feiertage.

### 7. Änderungsvorbehalt

Die D. Rentschler und Sohn GbR ist berechtigt, unter Berücksichtigung der Interessen des Auftraggebers in einer für diesen zumutbaren Weise die geschuldete Leistung zu ändern oder von ihr abzuweichen. Die D. Rentschler und Sohn GbR behält sich für eine optimale Auslastung das Recht vor Räume zu tauschen.

Die D. Rentschler und Sohn GbR wird den Auftraggeber über eine etwaige Änderung zeitnah informieren.



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## 8. Stornierungsbedingungen / Rücktritt durch den Auftraggeber

Nachfolgende Stornierungsbedingungen gelten für den Auftraggeber im Falle eines Rücktritts:

- **Ab Buchungsdatum bis 21 Werktage vor Veranstaltung**  
kostenfreier Rücktritt
- **20 Werktage bis 10 Werktage vor Veranstaltung**  
30 % des entgangenen Speisenumsatzes  
sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen
- **9 Werktage bis 5 Werktage vor Veranstaltung**  
50 % des entgangenen Speisenumsatzes  
sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen
- **4 Werktage bis 3 Werktage vor Veranstaltung**  
80 % des entgangenen Speisenumsatzes  
sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen
- **Ab 2 Werktage vor Veranstaltung**  
100 % des entgangenen Speisenumsatzes  
sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen

Bei Reservierungen mit à la carte Wahl, wird hinsichtlich des entgangenen Speisenumsatzes ein durchschnittlicher 3-Gang-Menüpreis in Höhe von € 40,00 zu Grunde gelegt. Ansonsten wird der entgangene Speisenumsatz auf Basis des vereinbarten Angebots errechnet.

Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass der D. Rentschler und Sohn GbR kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

## 9. Rücktrittsbedingungen / Rücktritt durch die D. Rentschler und Sohn GbR

Die D. Rentschler und Sohn GbR ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere wenn: Höhere Gewalt oder andere, vom Restaurant nicht zu vertretende Leistungshindernisse, die durch zumutbare Aufwendungen der D. Rentschler und Sohn GbR nicht überwunden werden können, die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.

Trotz bestehender Vereinbarungen mit Lieferanten der D. Rentschler und Sohn GbR die Lieferung erforderlicher Materialien nicht möglich ist, ohne dass es die D. Rentschler und Sohn GbR zu vertreten hat.

In diesen Fällen wird die D. Rentschler und Sohn GbR den Auftraggeber unverzüglich informieren und die vom Auftraggeber bislang geleisteten Zahlungen unverzüglich erstatten.

## 10. Mitbringen von Speisen / Getränken / Dritte

Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke zum Verzehr in das Restaurant grundsätzlich nicht mitbringen. Auf besonderen Wunsch können mitgebrachte Weine gegen Verrechnung einer Getränkeausfallpauschale gestattet werden.

Dies muss vorher vereinbart werden.

Ferner ist der Auftraggeber nicht berechtigt ohne Zustimmung der D. Rentschler und Sohn GbR dritte Dienstleister auf den Gebieten Dekoration und Unterhaltung jeglicher Art in den Räumen der D. Rentschler und Sohn GbR zu beschäftigen oder tätig werden zu lassen.

## 11. Haftung

Die D. Rentschler und Sohn GbR haftet - außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Auftraggebers - nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind.

Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der D. Rentschler und Sohn GbR für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.



# RENTSCHLERS

CAFÉ • RESTAURANT • EVENTS

## 12. Reklamation

Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich erfolgt. Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers werden hierdurch nicht berührt.

## 13. Zahlung

Die Leistungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung fällig. Bei Anlässen gemäß Ziffer 6 Abs. 2 ist die D. Rentschler und Sohn GbR berechtigt den Speisenumsatz ab zwei Werktagen vor der Veranstaltung zu 100 % der hinterlegten Kreditkarte zu belasten.

## 14. Kreditkarten

Die D. Rentschler und Sohn GbR akzeptiert folgende Kreditkarten:

MasterCard, Visa und American Express

## 15. Datenschutz und Übertragungssicherheit bei Verwendung von Kreditkarten

Die D. Rentschler und Sohn GbR fühlt sich dem Schutz der persönlichen Daten des Auftraggebers verpflichtet. Die von der D. Rentschler und Sohn GbR verwendete Secure Software ist Branchenstandard und gilt als eine der besten Lösungen zur sicheren Datenübertragung. Damit werden alle persönlichen Informationen einschließlich Kreditkartennummer, Name und Adresse verschlüsselt übertragen, so dass die Informationen nicht von Unbefugten aus dem Internet abgefangen und gelesen werden können.

## 16. Schriftformklausel

Nebenabreden oder Änderungen des Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform.

## 17. Schlussbestimmungen

Für die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen der D. Rentschler und Sohn GbR und dem Auftraggeber gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, ist Speyer ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten.

Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.

Mit Unterzeichnung dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen bestätigt der Auftraggeber, dass er diese gelesen, verstanden hat und als Vertragsbestandteil anerkennt.