Golflounge

Event-Mappe

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten
für Ihre nächste Feier inspirieren!

In bester Qualität kochen und mit Freude Gäste bedienen
ist unsere Passion.

Ein unvergessliches Erlebnis
für Sie und Ihre Gäste!

Herzlich Willkommen
im Restaurant Golflounge!
Das ganze Jahr geöffnet
– ohne Winterpause!

Leitfaden durch das Eventportfolio

1. Wesentliches auf den ersten Blick
2. Die Räumlichkeiten
3. Aperitifs
4. Kulinarische Einblicke
5. Oft gefragte Zusatzangebote
6. Erfrischende Getränke
7. Beste Aussichten rund um‘s Haus
8. Weitere Tipps für Ihr Fest
9. Extras, Infos, AGBs

Sie schätzen leckeres Essen, gemütliches Ambiente und die heimische Natur?
Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Stimmen Sie Ihren Event
in einem persönlichen Gespräch
mit uns ab. Wir beraten Sie gerne.

Rose & Florian Treß

Kontakt
Rose Treß
✉ willkommen@golflounge-risstissen.de
☎ 07392/9379987

1. Wesentliches auf den ersten Blick

Events & Feste bis 120 Personen

Die Räumlichkeiten

- Restaurant: bis 80 Personen
- Nebenzimmer: bis 45 Personen
- Restaurant & Nebenzimmer: bis 120 Personen
- Panorama-Terrasse: ideal für Aperitif und Empfang
- Barrierefrei

Anlässe

- Hochzeit
- Geburtstag
- Taufe
- Kommunion, Konfirmation
- Trauerfeier
- Jubiläum
- Firmenfeier
- Weihnachtsfeier
- Golfevents

....auf Wunsch mit Tanzfläche und Musik

Leistungen

- Menü
- Buffet
- Fingerfood
- Barbecue-Grill
- Sektempfang
- Feuerschale

...und einiges mehr!

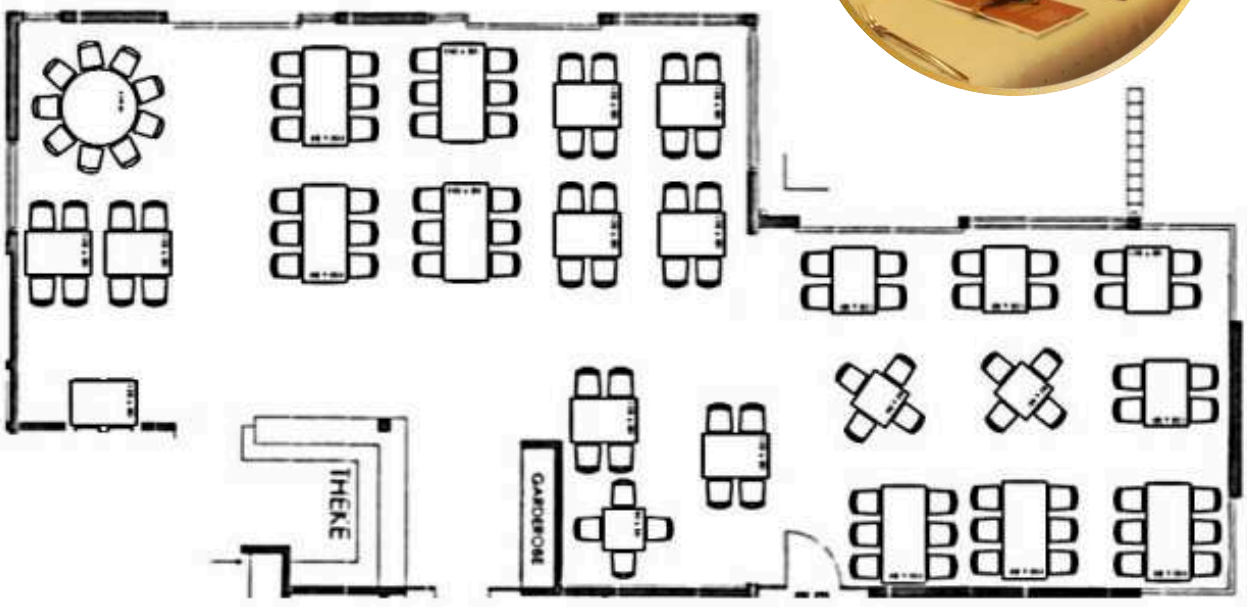
Bis zu 100 kostenfreie Parkplätze

Die Räumlichkeiten

2. Die Räumlichkeiten

Restaurant & Nebenzimmer

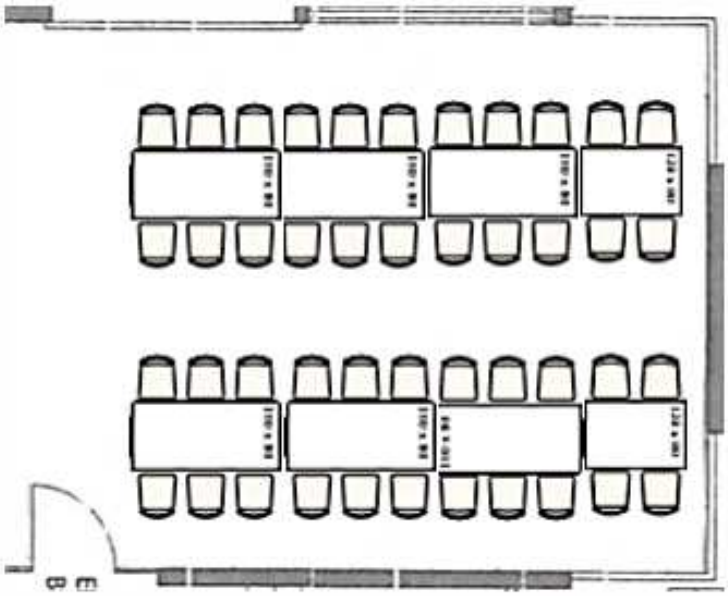
bis zu 120 Personen



Nebenzimmer

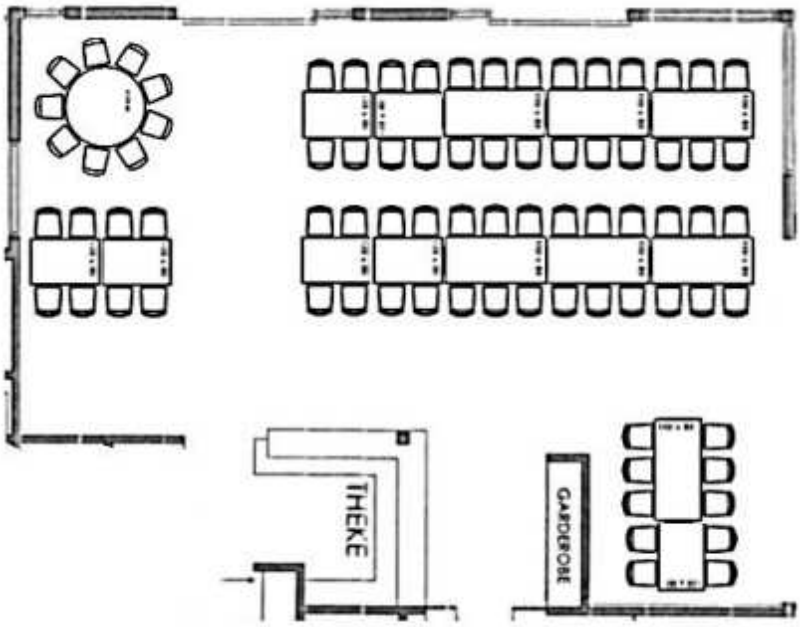
bis zu 45 Personen

buchbar als separater Raum



Restaurant

bis zu 80 Personen



Panorama-Terrasse

ideal für Empfänge

Aperitifs

3. Rein ins Vergnügen!
Mit einem erfrischenden Aperitif

Für den gelungenen Start Ihres Events haben wir eine kleine Auswahl von Aperitifs zusammengestellt.

- Hugo 0,2l 6,80
  (Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Limette & frische Minze)
- Aperol Sprizz 0,2l 6,80
  (Prosecco, Aperol, Mineralwasser & Orange)
- Maracuja Sprizz 0,2l 6,80
  (Prosecco, Aperol, Mineralwasser & Maracuja-Saft)
- Hausgemachte Bowle Preis auf Anfrage
  Je nach Jahreszeit und was die Natur hergibt
- Glas Sekt / Sekt Orange 0,1l 3,50
  Bernard Massard Sekt Tradition TROCKEN -
- Flasche Sekt 0,75l 20,80
  Bernard Massard Sekt Tradition TROCKEN
- Flasche Prosecco 0,75l 24,40
  Vino Frizzante

unsere alkoholfreien Lieblinge

- Flasche Sekt alkoholfrei 0,75l 23,50
  Rosenzauber – Apfel – Rose - Minze
- Holunder Lemon alkoholfrei 0,3l 4,50
  Holunderblüte, Bitter Lemon, Minze, Limette
- Flasche Champagner 0,75l 69,00
  Vve Fourny & Fils - Grande Réserve - Brut Premier Cru
  Champagne - Frankreich
  Rebsorten: Chardonnay und Pinot Noir
- Berg Original Hell 0,5l 3,90
  zum Selberzapfen

Holunder Lemon

Und wenn Sie andere Wünsche haben, einfach mit uns abstimmen!

kulinariasche Einblicke

4. Kulinarische Einblicke

Wir achten auf Saisonalität und höchste Qualität, bieten Ihnen internationale Küche modern interpretiert, heimische Köstlichkeiten und natürlich schwäbische Klassiker.

Um einen guten Ablauf und eine angenehme Atmosphäre zu gewährleisten, können wir Ihnen ausschließlich ein **einheitliches Menü oder ein Buffet** zusammenstellen.

Um Ihnen ein ausführliches Angebot mit einem Menüvorschlag zukommen zu lassen, freuen wir uns von Ihnen zu hören, für eine **erste Inspiration** haben wir Ihnen eine kleine Auswahl an Gerichten zusammengestellt.

unsere beliebtesten Gerichte

gut zu wissen:

einheitliche Menüs
sind ab 15 Personen buchbar
Buffets sind
ab 40 Personen buchbar

Vorspeisen

Bunte Blattsalate
mit Hausdressing, Gurken-, Tomate-,
Paprikawürfelchen
und Radieschen garniert
6,20 €

Rucola-Spinatsalat
mit spritzigem Blutorangendressing
und sacht angebratenen Artischockenherzen
9,80 €

Lauwarm marinierte Kürbiswürfel
mit karamellisierten Kürbiskernen
und frischem Rucola
7,80 €

Frischer Feldsalat
mit Preiselbeer-Dressing
& buntem Gemüsestroh
7,90 €

Zucchini Cannelloni
mit einer Ricotta-Cashewfüllung
bunten Tomaten,
Rucolaöl und jungen Sprossen
11,90 €

Klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle
6,90 €

Festtagssuppe
Klare Rinderkraftbrühe mit Brät-
und Grießknödelchen,
und ein kleines Maultäschle
7,20 €

Aufgeschäumtes gelbes Paprikasüppchen
mit gegrilltem Chorizo-Spieß
7,90 €

Hauptgerichte

„Die Kleinen von der Platte“
Zwiebelrostbraten, Schweinefilet
und Schnitzelchen
auf kräftiger Bratensoße und Rahmsoße,
hausgemachte Spätzle und Pommes Frites
auf Platten eingestellt
29,90 €

buchbar
bis zu 45
Personen

„Schwäbisches Dreierlei“
Zwiebelrostbraten & Schweinefilet
mit hausgemachter Maultasche
auf kräftiger Bratensoße,
hausgemachte Spätzle
und frisches Gemüse der Saison
31,80 €

Um einen guten Ablauf und angenehme Atmosphäre zu gewährleisten, können wir Ihnen ausschließlich einen einheitlichen Hauptgang für Ihre Gäste anbieten.

buchbar bis zu 80 Personen

Am Stück gebratenes Schweinefilet
in Tranchen geschnitten, auf feiner Rahmsoße
mit in der Pfanne geschwenkten Waldpilzen
und hausgemachten Spätzle
23,30 €

Sanft gebratenes Roastbeef
am Stück gegart, auf kräftiger Bratensoße
mit buntem Gemüse-Potpourrie,
& sahnig-würzigem Kartoffelgratin
32,20 €

Zart gebratene Maishähnchenbrust
auf Polenta-Creme
mit gebratenem Frühlingslauch
und Thymianjus
22,90 €

Zart geschmorte Ochsenbäckle
in kräftiger Soße,
mit buttrigem Kartoffel-Sellerie-Püree
und glasierten Portwein-Möhrchen
24,20 €

Am Stück rosa gebratener
Kalbstafelspitz
an kräftiger Rosmarin-Demi-Glace,
mit Bohnengemüse
und kleinen Thymian-Honig-Kartoffeln
23,30 €

Die Gäste, die sich vegetarisch ernähren, werden am Tag selbst gefragt und eine Alternative angeboten bekommen.

Dessert

Erfrischendes Mango Sorbet
im Weinglas serviert
mit luftigem Sangriaschaum
6,50

Eine Kugel Walnusseis
mit karamellisierten Nüssen,
Eierlikör und Sahne
5,60

„Zweierlei von der Callebaut Schokolade“
Mousse au Chocolat und
kleinem Schokoladenkuchen
mit frischen Waldbeeren
13,20

Kokos-Panna-Cotta
mit hausgemachtem Orangen-Ananassalat
6,90

Buffetvorschläge

buchbar
40 bis 120
Personen

Vorspeisen

buntes Salatbuffet mit
verschiedenen Rohkostsalaten
Blattsalaten und Weißkrautsalat
Tomate-Mozzarella-Platte

Hauptgerichte

am Stück gegrilltes Entrecote von der deutschen Färse
am Stück gegrillter Iberico Rücken
Hähnchenbrustfilet in einer
Mango-Chili-Marinade mit Koriander
kleine Grillkartoffeln mit Sour Creme
gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter
bunte Partybrötchen der Landbäckerei Mast

Dessert

hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtspiegel

58,90 €

Vorspeisen

bunter Tomatensalat mit cremigem Burrata
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz
buntes mariniertes Antipastigemüse
verschiedene Rohkostsalate mit unserem Hausdressing
Brotauswahl

Hauptgerichte

Flat Iron Steak vom Weiderind
gegrillter Ikarimilachs mit karamellisierter Zitrone
knusprige Brust vom französischen Maishähnchen
kleine Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit Sour Cream
mit Parmesan gratinierte Grilltomaten
gegrilltes Gemüse

Dessert

feine Mini Törtchen in den Sorten
Passionsfrucht, Himbeer,
Schokolade, Pistazie
dunkles Mousse au Chocolat von der Callebaut Schokolade
helles Mousse au Chocolat von der Callebaut Schokolade

78,90 €

Vorspeisen

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
und bunten Blattsalaten
gemischte Brotauswahl

Hauptgerichte

gegrillter Seebarsch mit Zitronen-Petersilien-Pesto
würzige BBQ-Ribs mit Tomaten-Salsa
Hähnchen Drum Sticks mit Mango-Ingwer-Marinade
buntes Grillgemüse
kleine Ofenkartöffelchen mit Sauerrahm
mit Tomaten und Feta überbackene Auberginen

Dessert

Mousse au Chocolat
Zitronen-Joghurt-Mousse
bunte exotische Fruchtplatte

49,70 €

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
und Blattsalaten dazu unser leckeres Golfloungedressing
Knackig frische Antipasti mit Zucchini, Auberginen,
Pilzen, Paprika und Zwiebeln
Orientalischer Rote Linsen Salat mit Tomaten und Koriander

Hauptgerichte

Zart gesottene Rinderbrust in würziger Meerrettichsoße
Am Stück gegartes Schweinefilet mit cremiger Waldpilzrahmsoße
Sanft geschmorte Schweinebäckle in kräftiger Weißbiersoße
würziges Kartoffelgratin
hausgemachte Spätzle
buntes Marktgemüse

Dessert

Bunte exotische Fruchtplatte
Joghurt-Limetten-Mousse
Mousse au Chocolat

68,40 €

5. Oft gefragte Zusatzangebote

Damit Ihr Event, Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird, ist uns eine detaillierte Besprechung sehr wichtig. Dabei gehen wir gerne auf individuelle Wünsche ein und versuchen nach besten Möglichkeiten diese zu erfüllen.

Je nach Anlass, Feier oder Wunsch bieten wir Ihnen auch:

Fingerfood-Buffet

Beispielsweise zu Beginn der Feier bis alle Ihre Gäste eingetroffen sind, zum Aperitif oder für die spätere Stunde.

Kaffee & Kuchen

Zur Kaffee- und Kuchenzeit bieten wir Ihnen verschiedene Kaffeespezialitäten der Firma Seeberger.

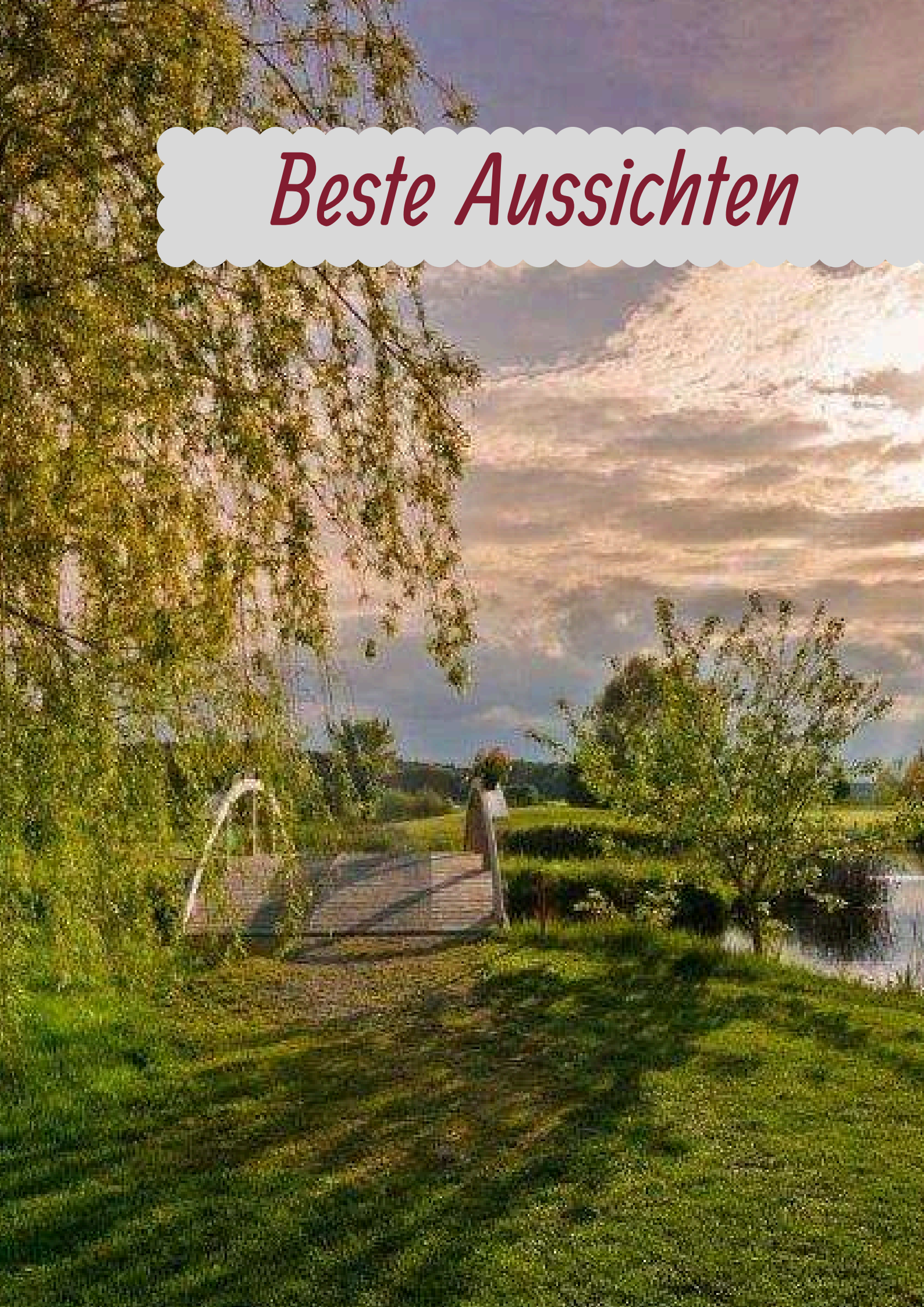
- Dazu können wir Ihnen unsere hausgebackenen Kuchen für alle Anlässe anbieten.
- Sollten Sie Ihren Kuchen gerne selber von daheim mitbringen, ist dies natürlich auch möglich, dann berechnen wir lediglich ein Gedeckgeld.

Kinder

Für die „jüngsten“ Gäste stellen wir Ihnen eine Bedürfnisgerechte und auf das Alter abgestimmte Auswahl zusammen.

Mitternachtssnack

Für den kleinen Hunger zu später Stunde haben wir für Ihre Gäste das Richtige parat. Vesperbretter, Käseplatten, Currywurst, kleine Wurstsalate im Weckgläschen.


Beste Aussichten

6. Beste Aussichten, rund um´s Haus

Beste Aussichten in der Golflounge Rißtissen. Neben einem herrlichen Blick über das Rißtal bietet Ihnen die wunderschöne Landschaft und der Golfplatz noch weitere Möglichkeiten.

Schnuppergolfstunde

Unser Golfprofi Florian Mödl und sein Team zeigen Ihnen in einer Schnupperstunde die wichtigsten Handgriffe. Vorkenntnisse sind nicht nötig, der Spaß steht an erster Stelle.
Ab 4 bis 12 Personen buchbar, pro Person 12,50 €.

Familienfreundliche Spaziergänge

Die wunderschöne Landschaft um den Golfplatz lädt Groß und Klein zu einem kurzweiligen
Spaziergang ein, und dabei können Sie die

Joseph´s Kapelle

besuchen und die Glocke läuten.

7. Weitere Tipps für Ihr Fest!

Selbstverständlich gehören zu einer gelungenen Feier oder Veranstaltung noch mehr Details.

Sie benötigen:
- Floristen & Blumendekoration
- Torten jeglicher Art
- Fotografen
- DJ‘s
- Zeltverleih
- Mobiliar

Sprechen Sie uns an. Wir sind sehr gerne behilflich

8. Extras, Infos und AGBs

Raummiete

- Raummiete generell 0,00 €
- Nebenzimmer ab 30 Personen 0,00 €
- Nebenzimmer exklusiv unter 30 Personen 150,00 €
- Restaurant ab 60 Personen 0,00 €
- Restaurant exklusiv unter 60 Personen 150,00 €

Tischwäsche

- Stoffserviette 0,90 € p.P.
- weiße Tischdecke 0,50 p.P.

Tischdekoration

- Sie bringen Ihre eigene Tischdekoration
  und diese wird von Ihnen eingedeckt 0,00 €

- Sie stellen die Tischdekoration
  und diese wird von uns eingedeckt
  - 20,00 € pro Mitarbeiter/ Stunde (unter 30 Minuten entfällt die Gebühr)

- Tischdekoration Golflounge
  grüner Tischläufer, große Vasen,
  kleine Holzkugeln 2,00 € p.P.

- Tischdekoration Golflounge Spezial
  auf Ihre Wünsche abgestimmt -
  - wird nach Wünschen und nach Aufwand berechnet -

Tellergeld 2,00 € p.P.
für mitgebrachte Kuchen und Torten

Korkgeld 16,00 €
für mitgebraten Wein oder Sekt p. Flasche

Stehtisch 10,00 €
p. Tisch

Feuerschale 35,00 €

Nachtpauschale 80,00 €
ab 0:00 Uhr pro angefangener Stunde

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Sperrstunde für Ihre Feier ist 3 Uhr.

Stornierungsgebühren
(in Abhängigkeit vom Zeitpunkt der Stornierung)
Mehr als 21 Tage vor der Veranstaltung:

- keine Stornierungsgebühr

21 Tage bis 10 Tage vor der Veranstaltung:

- 20 % vom vereinbarten Menü-Preis

Weniger als 10 Tage vor der Veranstaltung:

- 80 % vom vereinbarten Menü-Preis

Allergene und Zusatzstoffe
Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten Ihrer Gäste im Voraus.

Es ist nicht erlaubt, eigene Speisen (mit Ausnahme von Kuchen) mitzubringen.

Zahlungsmöglichkeiten

- Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Die Rechnung ist innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungslegung zu bezahlen.
- Der Zahlungsmodus wird bei Menüabsprache festgelegt.
- Bei Veranstaltungen akzeptieren wir keine Kreditkarten.

Preise unter Vorbehalt 2025 gültig