

# 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!*



## 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

*Let's  
Celebrate*

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](mailto: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



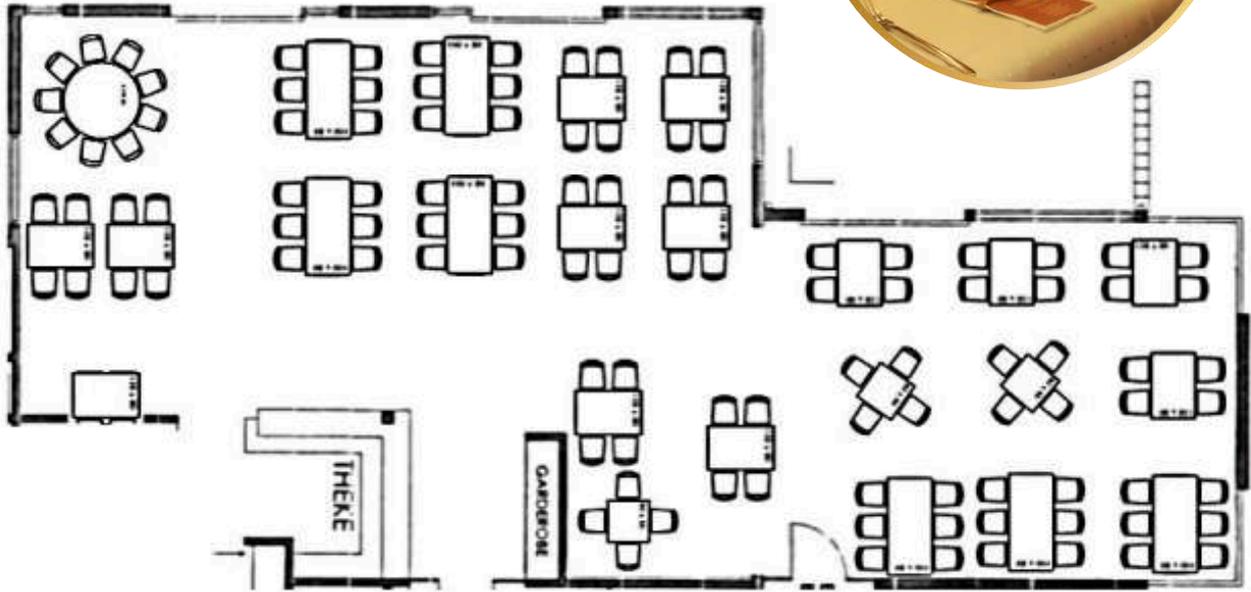
# *Die Räumlichkeiten*



## 2. Die Räumlichkeiten

### Restaurant & Nebenzimmer

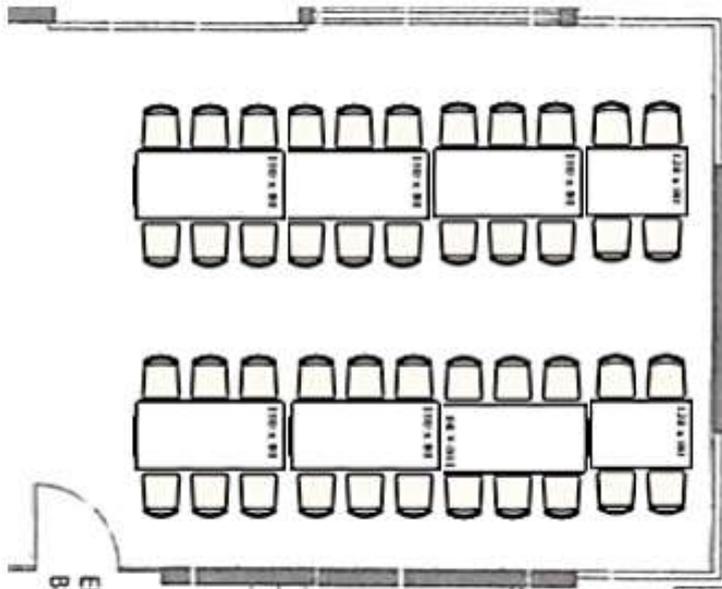
bis zu 120 Personen



### Nebenzimmer

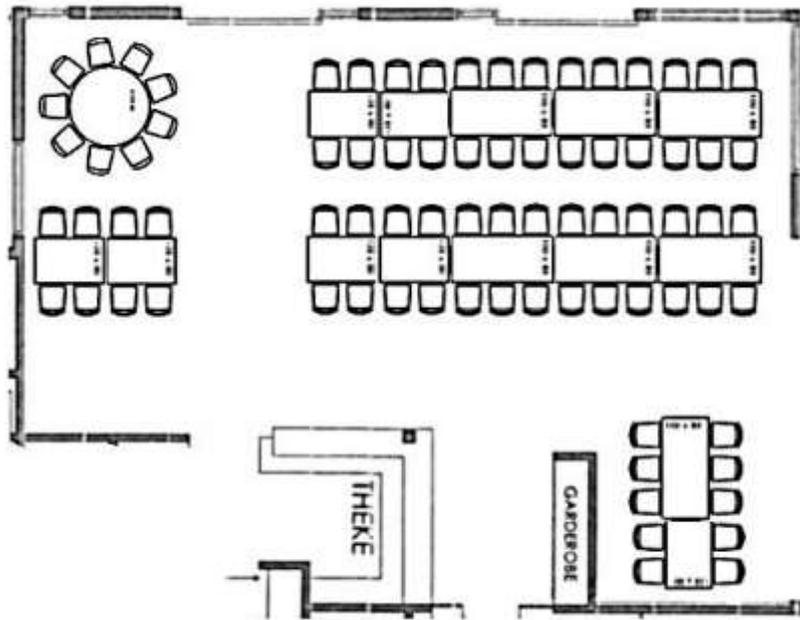
bis zu 45 Personen

buchbar als separater Raum



## Restaurant

bis zu 80 Personen



## Panorama-Terrasse

ideal für Empfänge



# *Aperitifs*



### 3. Rein ins Vergnügen! Mit einem erfrischenden Aperitif



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



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

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

*unsere alkoholfreien  
Lieblinge*



*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*

#### *Vorspeisen*

Bunte Blattsalate  
mit Hausdressing, Gurken-, Tomate-,  
Paprikawürfeln  
und Radieschen garniert  
5,90 €

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 €

  
gut zu wissen:

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

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 €

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

31,80 €

buchbar  
bis zu 45  
Personen

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

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 €

buchbar  
bis zu 80  
Personen

Zart geschmorte Ochsenbäckle  
in kräftiger Soße,  
mit buttrigem Kartoffel-Sellerie-Püree  
und glasierten Portwein-Möhrrchen  
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 Färs  
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 Waldpilzrahmsouße  
Sanft geschmorte Schweinebäckle in kräftiger Weißbiersouße  
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-Buffer

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.

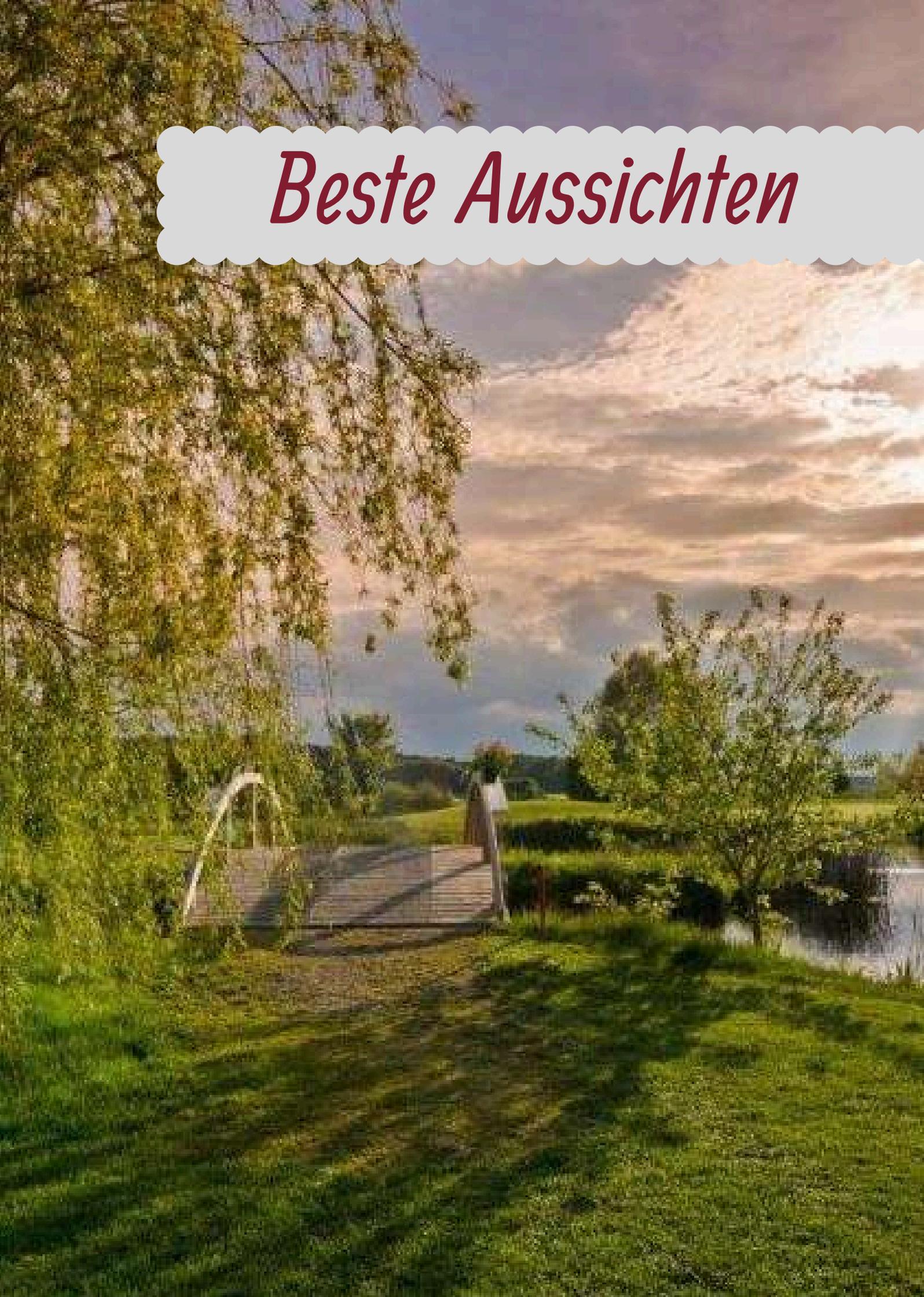


### Mitternachtssnack

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

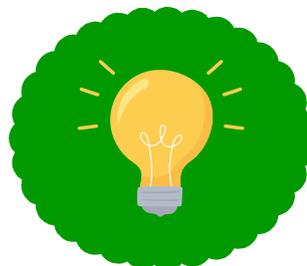
besuchen und die Glocke läuten.

## 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 Golfounge  
grüner Tischläufer, große Vasen,  
kleine Holzkugeln 2,00 € p.P.



- Tischdekoration Golfounge 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