RÖMERHOF ARBON
RESTAURANT·HOTEL
de charme

BANKETTDOKUMENTATION

FESTE & FEIERN
MEETING, EVENTS & SEMINARE

Herzlich Willkommen im Römerhof!

Liebe Gäste

Im Restaurant–Hotel de charme Römerhof wird Ihr Anlass zum besonderen Erlebnis. Lassen Sie sich von uns persönlich beraten wie Ihr privater oder geschäftlicher Anlass in unseren historischen Räumlichkeiten Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt.

Egal, ob Sie uns im Rahmen eines Seminars oder eines geselligen Essens besuchen, wir freuen uns heute schon darauf Sie gebührend verwöhnen zu dürfen.

Herzliche Grüsse aus der Hafenstadt Arbon

Dominique & Gerald Bergue-Hunziker

D. u. G. Bergue

Ihre Gastgeber

Restaurant-Hotel de charme Römerhof
Freiheitsgasse 3, 9320 Arbon
Tel: +41 71 447 30 30, Fax +41 71 447 30 31
Email: info@roemerhof-arbon.ch, www.roemerhof-arbon.ch

Kurzbeschrieb

Das Restaurant-Hotel de charme Römerhof ist ein charmantes Hotel*** mit ausgezeichnetem Restaurant, wandelbaren Bankettsälen, Terrasse und einer Davidoff Cigar Lounge. Das historische Haus aus dem Jahre 1567 liegt im Stadtkern von Arbon, nur wenige Schritte vom Bodensee entfernt.

Elf gemütliche Zimmer sind komfortabel eingerichtet und laden zum Verweilen ein. Die Möbel in den meisten Zimmern sind aus hochwertigem Kirschbaumholz und runden das Wohnerlebnis perfekt ab. Zur Ausstattung gehören ausserdem:

Privates Bad mit Dusche und WC

- Schreibtisch mit Direktwahltelefon und WLAN
- TV mit Radio
- Nespresso Kaffeemaschine
- Haartrockner
- Safe
- Minibar in den Doppelzimmern ‚Deluxe'

Das Restaurant ist mehrfach ausgezeichnet: 12 Gault Millau Punkte und 7 Punkte im Guide Bleu. Und es gehört zu den Mitgliedern der Chêne des Rôtisseurs und der Confrerie du Sabre d'Or.

Aus der Geschichte des Hauses

Im Jahre 1567 als Haus ‚Zur Freiheit' erbaut, erinnert der Name nach der Umbenennung anfangs des 20. Jahrhunderts in ‚Römerhof' wohl an das römische ‚Arbor felix'. Der Römerhof wurde stets vielseitig genutzt: Vom Schulhaus bis zum Kleidergeschäft und zuletzt als Wirtshaus.

1920 erwarb die Bürgergemeinde den ‚Römerhof' und errichtete darin das Historische Museum und die Bürgerbibliothek. 1935 und 1968 erfolgten umfassende Renovationen und die Anpassung des Wirtshauses an die damaligen Verhältnisse.

Über uns

Heute ist der Römerhof ein persönlich geführtes Boutique-Hotel.

Seit Anfang 2013 empfängt das über lange Jahre im internationalen 5-Sterne Bereich tätige Ehepaar Dominique und Gerald Bergue seine Gäste.

Dominique ist in der Region St. Gallen aufgewachsen wo sie die Kantonsschule absolvierte. Vor ihrer Ausbildung an der Hotelfachschule Luzern zur Hotelelière-Restauratrice HF/SHL war Dominique für die Swissair unterwegs.

Gerald Bergue ist in Malawi geboren und besitzt die Mauritianisch-Schweizerische Doppelbürgerschaft. In Mauritius hat er die Ausbildung zum Koch absolviert. Darauf war Gerald als Küchenchef in namhaften Luxushotels weltweit «zuhause». Er ist Mitglied bei Disciples Escoffier.

"Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen." - Theodore Zeldin"

Geralds' Küche

Der Patron Gerald Bergue kombiniert raffiniert klassisch französische Küche mit verfeinerter Weltküche und regionalen Einflüssen. Er legt Wert auf stets frische und qualitativ hochstehende Produkte. Diese werden schonend verarbeitet und zubereitet, was das Geschmackerlebnis geniessbar intensiviert.

Exotische Gerichte aus Gerald's Heimat, z.B. das Mauritianische Chicken Curry, sind ebenfalls äusserst beliebt.

Anfahrt

...Verschiedene Wege führen nach Arbon

Arbon liegt an den Bahnstrecken Zürich – Rorschach – Romanshorn und Schaffhausen – Chur. Zur Stadt St. Gallen und der nahen Region bestehen gut ausgebaute Bus- und Bahnverbindungen.

Erreichbarkeit

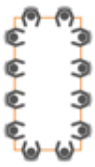
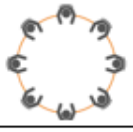
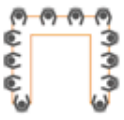
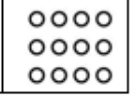
Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln: Vom Bahnhof in Arbon erreichen Sie uns bequem mit der Buslinie 13 (Fahrzeit: 2 Minuten, Station: Stahelplatz). Den Bus- und Zugfahrplan finden Sie unter www.sbb.ch

Mit dem Auto: Aus Richtung St. Gallen und St. Margrethen erreichen Sie den Römerhof einfach über den Autobahnzubringer. Wählen Sie die Ausfahrt Arbon-Süd Richtung Zentrum. Aus Süddeutschland empfehlen wir die Überfahrt mit der Autofähre Friedrichshafen – Romanshorn.

Mit dem Flugzeug: Nur 9.4 km von Arbon entfernt liegt der Flughafen St. Gallen-Altenrhein, wo mehrmals täglich Flüge von und nach Wien angeboten werden. Weitere Flughäfen in der Nähe sind Zürich-Kloten und Friedrichshafen.

Unsere Räumlichkeiten

Kapazitäten / Raumaufteilung

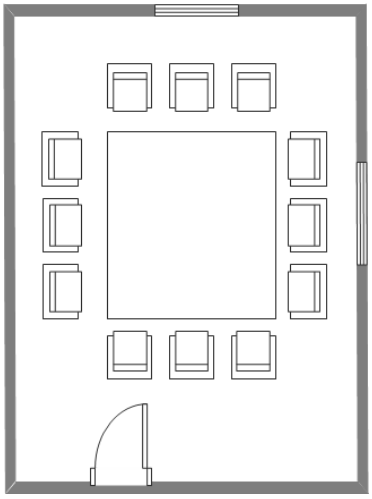
Räume	m2	Länge und Breite	Lange Tafel	Carrée	Block-tafeln	Bankett/Gala (rund)	Parlament	U-Form	Steh-Empfang	Stuhl-reihen
Römerstube	20.5	5.43x3.78		16			10	12		
Turmzimmer	23.7	6x4.51	20	20	24	20	14	13		28
Restaurant	42.8	9.99x4.09	30	28	50	20	30	26		56
Cigar Lounge	23	5.18x4.25	12	8					20	
Terrasse	42.5	7.04x6.04							30	
										

Römerstube

Heimelige Stube in Pastellfarben für bis zu 14 Gäste

Bestuhlung:

- Carrée-Form (quadratischer Tisch) für 8 bis 16 Gäste
- Parlamentbestuhlung für Seminare bis 10 Gäste
- U-Form für bis 12 Gäste
- Grösse: 20.5m2



“Man kann nicht kochen, wenn man die Leute nicht gern hat.“ - Joël Robuchon

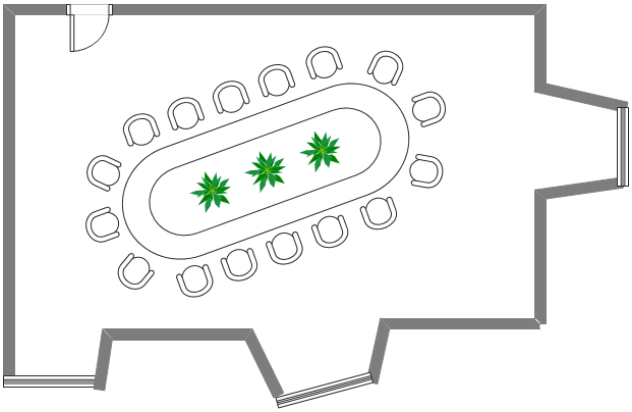
Turmzimmer

Historisches Ambiente für Feste von 10 bis 20 Gäste

Bestuhlung:

- Lange Tafel (langer ovaler Tisch) für 8 bis 20 Gäste
- Gala: 4 runde Tische für je 5 Gäste (Total 20 Gäste)
- U-Form für bis 13 Gäste
- Carréeform für bis 20 Gäste
- Parlamentsbestuhlung für Seminare bis 14 Gäste
- 2 Blocktafeln mit je 12 Gästen (Total 24 Gäste)
- Stuhlreien (Kinobestuhlung): bis 28 Gäste
- Grösse: 23.7 m2

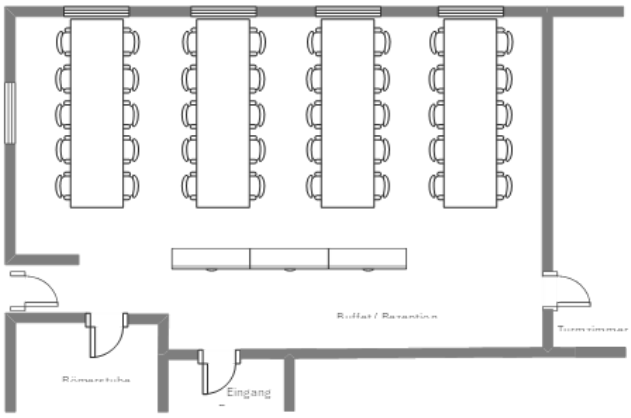
(auf Wunsch andere Bestuhlung möglich)



„Das Kochen ist ein wenig wie Kino. Was zählt, ist das Gefühl.“ - Anne-Sophie Pic

Restaurant

Stilvolles Geniessen für 30 bis 50 Gäste



Bestuhlung:

- Lange Tafel (Langer ovaler Tisch) für 15 bis 30 Gäste
- Gala: 4 runde Tische für je 5 Gäste (Total 20 Gäste)
- U-Form für bis 26 Gäste
- Carréeform für bis 28 Gäste
- Parlamentsbestuhlung für Seminare bis 30 Gäste
- 5 Blocktafeln mit je 10 Gästen (Total 50 Gäste)
- Stuhlreien (Kinobestuhlung) für bis 56 Gäste
- Grösse: 42.8m2

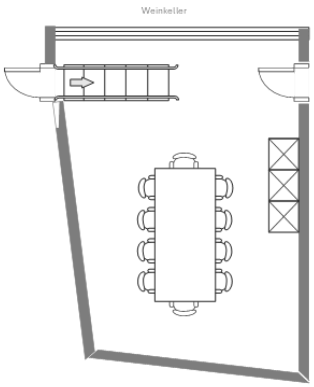
Terrasse

Bestuhlung:

- Steh-Apéritif für bis 30 Gäste
- 4 individuelle Tisch à je 4 Gäste
- Tisch in L-Form für ca. 15 Gäste
- Grösse: 42.5m2
- Von 15:00 bis 17:00 Uhr buchbar

Davidoff Cigar Lounge

Für den Aperitif oder das Ausklingen eines gemütlichen Abends



Anzahl Personen:

- Für den Steh-Aperitif: bis zu 20 Gäste
- Sitzplätze: bis ca. 12 Gäste
- Grösse: 23m2

Unsere Tagespauschalen ohne Übernachtung

Tagespauschale

Diese Pauschale beinhaltet folgende Leistungen:

Saalmiete mit Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Flatsreen, Moderatorenkoffer, Notizblock mit Stift, WLAN)

- Mineral im Plenum
- 2 Kaffeepausen mit Gebäck
- 2-gängiges Mittagsmenü (exkl. Getränke)

CHF 85 pro Gast

½ Tagespauschale mit Mittagessen

- Saalmiete mit Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Flatscreen, 1 Moderatorenkoffer, Notizblock mit Stift, WLAN)
- Mineral im Plenum
- 1 Kaffeepause mit Gebäck
- 2-gängiges Mittagsmenü (exkl. Getränke)

CHF 65 pro Gast

½ Tagespauschale ohne Mittagessen

- Saalmiete mit Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Flatscreen, 1 Moderatorenkoffer, Notizblock mit Stift, WLAN)
- Mineral im Plenum
- 1 Kaffeepause mit Gebäck

CHF 45 pro Gast

Zusatzleistung

- Begrüssungskaffee mit Gipfeli CHF 6.50 pro Gast

„Die Kochkunst ist eine Liebesgeschichte... Man muss sich in die Erzeugnisse und die Menschen, die diese machen, verlieben.“ - Alain Ducasse

Unsere Tagespauschalen mit Übernachtung

Tagespauschale mit Übernachtung

Diese Pauschale beinhaltet folgende Leistungen:

Saalmiete mit Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Flatscreen, 1 Moderatorenkoffer, Notizblock mit Stift, WLAN)

- Mineral im Plenum
- 2 Kaffeepausen mit Gebäck
- 2-gängiges Mittagsmenü (exkl. Getränke)
- 3-gängiges Abendmenü (exkl. Getränke)
- Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer inklusive Frühstück

CHF 275 pro Gast im Einzelzimmer, CHF 295 im Doppelzimmer zur Einzelbenützung

½ Tagespauschale mit Übernachtung

- Saalmiete mit Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Flatscreen, 1 Moderatorenkoffer, Notizblock mit Stift, WLAN)
- Mineral im Plenum
- 1 Kaffeepause mit Gebäck
- 3-gängiges Mittags- oder 3-gängiges Abendmenü (exkl. Getränke)
- Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer inklusive Frühstück

CHF 230 pro Gast im Einzelzimmer, CHF 250 im Doppelzimmer zur Einzelbenützung

Zusatzleistung

- Begrüssungskaffee und Gipfeli CHF 6.50 pro Gast

Der Check-in ist ab 14:00 Uhr möglich; Check-out bis 11:00 Uhr.

Alle Preise verstehen sich pro Gast und Tag in CHF, inklusive Mehrwertsteuer, exkl. Kurtaxen.

Saalmiete ohne Pauschale und Technik

½ Tag: CHF 150
Ganzer Tag: CHF 250

Miete Technik:

- Flatscreen (Samsung Flip): CHF 60 pro Tag
- Flipchart: CHF 20 pro Tag
- Pinnwand: CHF 20 pro Tag
- Moderationskoffer: CHF 25 pro Tag
- Fotokopie: CHF 0.20 pro Papier
- 8dl Mineralwasser mit oder ohne Gas: CHF 9.80 pro Flasche
- Kaffee: CHF 4.80 pro Tasse

Rahmenprogramme

Mauritianische Cocktails mischen

Gruppengrösse: 5 bis maximal 15 Gäste
CHF 45 pro Gast inklusive Verköstigung mit Mauritianischen Tapas und Rezept
Dauer: ca. 1 bis 1.5 Stunden

Aperitif mit Sabrage

Lernen Sie, wie man eine Flasche Champagner mit dem Säbel öffnet! Nach erfolgreicher Sabrage überreichen wir Ihnen Ihr Diplom.
Gruppengrösse: unbeschränkt
Preise gemäss ausgewähltem Champagner oder Schaumwein und Häppchen

Weinverköstigung im Weinkeller und in der Cigar Lounge (auch Blindverköstigung)

Gruppengrösse: 5 bis maximal 15 Gäste
CHF 59 pro Gast inklusive Verköstigung von 2 regionalen Weissweinen und 2 regionalen Rotweinen mit kalter Platte
Dauer: ca. 1 bis 1.5 Stunden

Weitere Angebote rund um Arbon:

Altstadtführung Arbon

Die öffentliche Stadtführung führt Gäste durch die wechselvolle Geschichte der Hafenstadt Arbon: von den Pfahlbauern der Jungsteinzeit über die aussergewöhnlichen Industriepioniere der Saurer Familie, bis in die Gegenwart.

Kontakt: Arbon Tourismus, Telefon: 071 440 13 80
Geführter Altstadt-Rundgang Arbon - Thurgau Tourismus (thurgau-bodensee.ch)

Besuch Saurer Museum

Das Saurer Museum zeigt Nutzfahrzeuge, Motoren sowie Stick- und Webmaschinen aller Generationen, die in Arbon hergestellt wurden.

Zu besichtigen gibt es rund 20 historische Fahrzeuge, vom Caminhao 1911 bis zu Fahrzeugen der D-Generation sowie eine umfassende Motorenausstellung. Die Saurer-Fahrzeuge, die man hierzulande noch öfter auf der Strasse antrifft, waren berühmt für ihre Kraft, ihre Langlebigkeit, ihre raffinierte Technik und auch für ihr überzeugendes Design.

Im Bereich Textilmaschinen werden Stickmaschinen der drei Pioniergenerationen und Webmaschinen verschiedener Bautypen gezeigt.

Kontakt: Saurer Museum und Oldtimer Club Saurer – Arbon

Telefon: 071 440 13 80

Besuch MoMö

Die Familie Möhl lädt Sie herzlich ins Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum ein. Erleben Sie die gesamte Möhl-Genusswelt hautnah. Informativ bis interaktiv werden Sie mit auf eine faszinierende Entdeckungsreise genommen.

Kontakt: Willkommen im MoMö (moehl.ch)

Von Pfahlbauern, Römern und Schloss Arbon

Arbons wechselvolle Vergangenheit beginnt vor knapp 5500 Jahren mit einer Pfahlbausiedlung. Es kamen die Römer, das Mittelalter, die Neuzeit und die Industrialisierung. Von jeder Epoche gibt es in Arbon lebhafte Zeugen. Der Pfahlbausiedlung, die heute gut konserviert unter einem Parkplatz ruht, verdankt Arbon die Auszeichnung zum UNESCO-Weltkulturerbe. Im Historischen Museum im Schloss Arbon gibt es zum Thema eine toll inszenierte Ausstellung und viele Originalfundstücke. Aus römischer Zeit sind der Stadt Teile der alten Stadtmauer und Türme erhalten geblieben. Zu entdecken sind sie auf einem geschickt angelegten Entdeckungsrundgang ums Schloss. In nur 15 Minuten wird hier 5500 Jahre bewegte Arboner Geschichte wiedergegeben.

- Schloss Arbon: Museumsgesellschaft Arbon – Betreiber des Historischen Museum Im Schloss Arbon (museum-arbon.ch)

Sportliche Aktivitäten

Velorouten rund um Arbon

Der Thurgau ist ein Paradies für Velofahrer. Entlang des Bodensees Fahrrad fahren ist besonders schön. Diverse Velorouten führen durch die Hafenstadt Arbon. Auch landeinwärts lohnt sich ein Ausflug. Besonders im Frühling. Während der Obstbaumbluescht offenbart sich die Region im weissen Blütenkleid. Auf der Mostindien-Tour fährt man mit Panoramablick quer durch den Thurgau dem Apfel hinterher.

- Velotouren: Velofahren - Thurgau Tourismus (thurgau-bodensee.ch)

Zu Fuss rund um Arbon

Das Bodenseeufer rund um die Hafenstadt eignet sich für ausgedehnte Spaziergänge und Wanderungen ebenso wie Arbons Hinterland. Während der Bluescht, wenn die Obstbäume in voller Blüte stehen, ist letzteres besonders idyllisch. Wer's anspruchsvoll mag, wandert auf den Spuren des Heiligen Gallus von Arbon durchs Achtobel nach St. Gallen. Geführt oder individuell. Ein Stück Arboner Geschichte unter die Sohlen nimmt man auch auf dem Altstadtrundgang, hinauf zur Ruine Steineburg oder auf dem Bistumsweg, der beim Wasserschloss Hagenwil startet. Auf dem Foodtrail wandern Feinschmecker entlang von sechs Genussstationen durch Arbon. Um weiterzukommen, müssen Rätsel gelöst werden, die Spannendes über die Region preisgeben.

- Wanderrouten: Wander-Routen im Thurgau - Thurgau Tourismus (thurgau-bodensee.ch)

SUP Trip auf dem Bodensee

Am Südufer des Bodensees findet man alles, was das Paddelherz höherschlagen lässt. Hier kann man in lauschigen Uferoasen die Seele baumeln lassen, findet die optimale SUP-Ausrüstung und kann sein Können in verschiedenen SUP-Kursen unter Beweis stellen.

Weitere Informationen: Alles rund ums Stand-up-Paddeln - padl-bodensee.ch - DE

Boot- oder Pedalofahrt auf dem Bodensee (saisonal)

Allen, die gerne selbständig über die Wellen gleitet und die Freiheit auf dem Wasser geniessen, ist die Miete von prüfungsfreien Motorbooten oder Pedalos mit Rutschbahn zu empfehlen.

- Vermietung: Startseite - Bootsvermietung in Arbon am Bodensee (bootsvermietung-bodensee.ch)

ArboPark

Willkommen im ArboPark – der grösste Indoor-Freizeitpark seiner Art in der Schweiz. In Arbon am Bodensee findest du auf über 6000 m2 eine einzigartige Spiel-Erlebniswelt für aktive und unternehmungslustige Menschen.

https://www.arbopark.ch/

Quad Touren

Fund & Action auf den diversen Outdoor Quad Touren (z.B. 2 Stunden, Polterabend u.v.m)

ATV Action – Quad Touren und Event Spezialist (atv-action.ch)

Krimispass in Amriswil

Amriswil – eine schmucke Kleinstadt im Kanton Thurgau. Dieser beschauliche Ort wurde Schauplatz eines Vermisstenfalls, der die ganze Schweiz in Aufruhr versetzt und zu wilden Spekulationen Anlass gibt. Werden Sie das Rätsel lösen? Nehmen Sie die Ermittlungen auf, denn bei diesem Krimi sind Sie der Kommissar!

KrimiSpass in Amriswil

Kulinarik

Aperitif

Canapés

Zum Aperitif empfehlen wir eine Auswahl an hausgemachten Canapés

- Geräucherter Lachs auf Toast CHF 3.40
- Roastbeef-Sandwich CHF 3.20
- Vegi-Sandwich CHF 3
- Spring Rolls mit Sweet and Sour Sauce CHF 1.50
- Saisonale Suppe in der Tasse (Kürbis, Spargel...) CHF 3.50
- Rindstatar im Glas CHF 8
- Saisonales Risotto im Glas mit Kalbsbäckchen CHF 9.50
- Tempura vom Gemüse CHF 1.70
- Fischknusperli mit hausgemachter Tartare Sauce CHF 8.50 (für ca. 2 Personen)
- Samosa CHF 1.80
- Gemüsesticks mit Hummus CHF 4
- Gänseleberterrine auf Brioche CHF 9.20
- Crevetten im Kokosteig CHF 2.70
- Schinkengipfeli CHF 2.10
- Rindsspiessli mit Erdnusssauce CHF 4.20
- Poulet Satay mit Erdnusssauce CHF 4.20
- Falafel mit Hummus CHF 1.20

(Preis pro Stück)

Kleiner Welcome-Apéro (der Klassische)

Salznüsse, Grissini, eingelegte Oliven
CHF 5 pro Gast

Apéro Suisse (Der Schweizerische)

Kalte Platte mit Käse, Rohschinken, Speck und Garnitur
CHF 18.50 pro Gast

Apéro à la Mauritienne (Der Mauritianische)

Samosa, Gemüse-Beignet, Crevetten im Kokosteig, Chilli Bites, Poulet-Kroketten
CHF 24.10 pro Gast

Gerne machen wir passende Weinempfehlungen. Kontaktieren Sie uns und wir lassen Ihnen unsere Weinliste zukommen.

Menüvorschläge

Salate

- Grüner Salat mit Kernen CHF 12.50
- Gemischter Salat Römerhof mit Hausdressing und Croûtons CHF 14.50
- Nüsslisalat Mimosa (mit Ei und Speck) CHF 15
- Randencarpaccio mit überbackenem Ziegenkäse CHF 15
- Tomatensalat mit Burrata (saisonal) CHF 14.50

Suppen

- Mauritianische Fischsuppe mit Safran CHF 16
- Scharfe Rote Currysuppe (vegetarisch) CHF 14
- Thurgauer Weissweinsuppe mit Käse CHF 16
- Rindsconsommé mit Gemüseeinlage CHF 13.50
- Saisonale Gemüsecrèmesuppe (z.B. Kürbis, Blumenkohl, Topinambur...) CHF 13
- Pot-au-feu mit Trüffel und Gänseleber überbacken mit Blätterteig CHF 18

Vorspeisen

- Römerhof's Rindstartar mit Toast und Butter CHF 24.50
- Gebratene Gänseleber mit Apfel-Zimt-Kompott und Brioche CHF 32
- Mauritianischer Oktopussalat mit Koriander, Tomaten, Safran und Kurkuma CHF 22.50
- Thunfisch Tataki mit Wakame Salat CHF 22.50
- Fischknusperli mit Tartare Sauce und Salatbouquet CHF 18.50
- Crevetten Cocktail mit Ananas und Mango CHF 19.50
- Vitello Tonnato mit frischem Thunfisch CHF 19.50
- Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola CHF 21

Zwischengänge

- 1 Kugel Sorbet als Erfrischung CHF 5.50
- 1 Kugel Sorbet mit Champagner aufgespritzt CHF 12.50
- Fang des Tages mit Currysauce und sämigem Risotto CHF 26.50
- Linguini mit schwarzem Trüffel (saisonal) CHF 26.50
- Risotto Milanese CHF 18

Hauptgänge mit Fisch

- Zanderfilet Kreolische Art mit Jasminreis und Tomatensalsa CHF 46
- Rücken vom Kabeljau mit Currysauce und Pilaw Reis CHF 45
- Riesencrevetten à la Provencale mit feinen Linguini CHF 58
- Wolfsbarschfilet mit Ananas Risotto CHF 43.50
- Filet vom Steinbutt mit Thymian Risotto und Pesto CHF 62

Hauptgänge mit Fleisch

- Rindsfilet mit Rotweinsauce, Gemüse und Kartoffelmousseline CHF 55
- Rinds Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse CHF 52
- Schweins Filet Mignon mit Senfsauce und Linguini CHF 43.90
- Lammkarrée mit Thymianjus und knackigem Gemüse CHF 49.50
- Kalbsfilet Mignon mit Pilzsauce und Linguini CHF 55
- Kalbsgeschnetzteltes mit Rösti CHF 44.50
- Rindsfilet Stroganoff mit Spätzli CHF 45
- Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites CHF 36
- Gerald's Favourite Chicken und Prawn Curry mit Jasminreis CHF 45
- Maispoulardenbrust mit feiner Pilzsauce, Karrtoffelpüree und Gemüse CHF 38
- Lammgigot mit Kartoffelgratin und Gemüse CHF 42

Hauptgänge vegetarisch

- Linguini Römerhof mit Avocado, Tomaten, Basilikum und Pilzen CHF 31
- Mauritianisches Gemüsecurry mit Jasminreis CHF 32
- Risotto Milanese CHF 26
- Linguini mit schwarzem Trüffel (saisonal) CHF 36.50

Käse & Desserts

- Käseteller mit Birnenbrot und Feigensenf CHF 19.50
- Moelleux au chocolat mit Vanilleglacé CHF 15
- Crème Brûlée CHF 14
- Thurgauer Apfel Törtchen mit Vanilleglacé CHF 15
- Mille-Feuille mit Pistazien-Vanille-Crème CHF 18
- Schokoladenmousse CHF 13.50
- Limetten Panna Cotta mit Beerencoulis CHF 13
- Apfelstrudel mit Vanillesauce (ab 10 Personen) CHF 12.50
- Hausgemachtes Caramelköpfli mit Chantilly CHF 12
- Glacévariation (Preis pro Kugel) CHF 5.50
- Coupe Colonel CHF 12.50
- Himbeermousse (saisonal) CHF 13
- Thurgauer Beeren mit Vanilleglacé und Rahm (saisonal) CHF 15.50

Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

„Die Küche ist multisensorisch... Sie spricht Auge, Mund, Nase, Ohr und Geist an. Keine andere Kunst besitzt diese Komplexität." - Pierre Gagnaire

Getränkepauschalen

Um Ihnen die Planung zu erleichtern und für ein rundum gelungenes Erlebnis zu sorgen, bieten wir im Restaurant Römerhof exklusive Getränkepauschalen an, die perfekt auf Ihre Veranstaltung und Ihr Budget abgestimmt sind, sodass Sie eine klare Kostenübersicht haben und sich ganz auf das Geniessen konzentrieren können. Konsumationen darüber hinaus werden verrechnet.

Classic (ohne Apero)

Im Classic-Paket sind folgende Leistungen inklusive:

- Edelsteinwasser oder Wasser mit Kohlensäure à Discretion
- 1 Glas Weisswein pro Person
- 2 Glas Rotwein pro Person
- 1 Kaffee oder Espresso pro Person

Preis: CHF 39.90 pro Person

Premium (mit Apero)

Im Classic-Paket sind folgende Leistungen inklusive:

- Edelsteinwasser oder Wasser mit Kohlensäure à Discretion
- 1 Glas Prosecco oder Tröpfel pro Person
- 1 Glas Weisswein pro Person
- 2 Glas Rotwein pro Person
- 1 Kaffee oder Espresso pro Person

Preis: CHF 49.90 pro Person

Deluxe

Im Classic-Paket sind folgende Leistungen inklusive:

- Edelsteinwasser oder Wasser mit Kohlensäure à Discretion
- 1 Glas Prosecco oder Tröpfel pro Person
- 2 Glas Weisswein pro Person
- 2 Glas Rotwein pro Person
- 1 Kaffee oder Espresso pro Person

Preis: CHF 59.90 pro Person

Packages sind für alle Personen einheitlich und nur auf Vorbestellung verfügbar.

Selbstverständlich erstellen wir für Sie auch sehr gerne massgeschneiderte, individuelle Angebote ganz nach Ihren Wünschen. Wir sorgen dafür, dass Ihre Feier zu einem einmaligen und unvergesslichen Genuss - Erlebnis im stilvollen Ambiente wird.

Wichtige Informationen

Bestätigung
Das Anlassblatt mit den Details gilt als Bestätigung.

Menüvorschläge
Bitte wählen Sie in der Gruppe bzw. für Ihre Gäste ein einheitliches Menü aus. Sollte Ihnen in unseren Menüvorschlägen etwas fehlen oder ein Römerhof-Klassiker nicht vorhanden sein, melden Sie sich und wir gestalten das Menü nach Ihren individuellen Vorstellungen und Wünschen.

Gerne stellen wir für Vegetarier oder Allergiker etwas Erlesenes zusammen.

Gästeanzahl
Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf des Anlasses bieten können, bitten wir um Bekanntgabe der erwarteten Gästezahl bis spätestens 2 Wochen vor dem Anlass. Die definitive Anzahl muss uns bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass bekannt gegeben werden. Diese ist Basis für die Mindestverrechnungsmenge.

Kinder
Kinder bis 3 Jahre verwöhnen wir im Rahmen Ihres Anlasses kostenlos. Kindern bis 11 Jahre gewähren wir 50% Ermässigung auf das Menü. Auf Wunsch erstellen wir für unsere kleinen Gäste ein Kindermenü.

Menükarten
Für Ihren besonderen Anlass erstellen wir gerne Menükarten mit ihrem individuellen Text (Standardversion kostenlos).

Blumen
Gerne kümmern wir uns um Ihren Blumenschmuck. Wir empfehlen die Zusammenarbeit mit Frau Hartmann-Schildknecht, Floristicum, St. Gallerstr. 4, 9034 Eggersriet,oder Blumen Bloom in Arbon.

Räume
Bei Änderungen der Anzahl Gäste behalten wir uns vor, kurzfristig die Raumzuteilung umzudisponieren.

Zapfengeld
Falls Sie Ihren Wein selbst mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 40 pro 75dl Flasche.

Probeessen
Auf Wunsch organisieren wir gerne ein Probeessen ab 4 Personen. Dies wird separat verrechnet. Bitte reservieren Sie das Probeessen mindestens 7 Tage im Voraus, da wir die Menüs speziell für Sie kochen und diese nicht Bestandteil unserer täglichen Speisekarte sind.

Weinauswahl
Unsere Weinkarte umfasst ca. 140 verschiedene Weine. Gerne sind wir Ihnen bei der passenden Weinselektion behilflich. Unsere aktuelle Weinliste finden Sie auf unserer Webseite (Restaurant-Speisekarte). Bei mehr als 12 Gästen empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden. So haben wir genügend Zeit, alles zu Ihrer Zufriedenheit vorzubereiten.

Torten
Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene und auf die Einhaltung der

Kühlkette. Das Gedeckgeld beträgt CHF 3.50 pro Gast. Gerne empfehlen wir Ihnen die Forest Bakery in Roggwil, Dolcemania in Sirnach, Nicole Sweet Bakery in Oberriet oder Zuckerpuppe in Heiden.

Nachservice

Grundsätzlich werden die Speisen als Tellergerichte serviert. Auf Wunsch und je nach Menü wird auf Vorbestellung ein Nachservice angeboten (Zusatzkosten können anfallen).

Zeitplan

Falls Sie Tischreden oder Produktionen planen, lassen Sie uns dies wissen. So kann das Küchenteam das Servieren der Speisen optimal planen kann.

Saalmiete

Für Bankette berechnen wir grundsätzlich keine Saalmiete.

Parkplätze

Es steht eine beschränkte Anzahl Parkplätze direkt vor dem Haus zur Verfügung. Weitere, kostenpflichtige Parkplätze oder blaue Zone finden Sie in der näheren Umgebung.

Hotelzimmer

Gerne reservieren wir für Sie Hotelzimmer. Wir bieten 11 charmante Zimmer auf zwei Etagen. Die Preise entnehmen Sie unserer Webseite. Kontaktieren Sie uns für eine individuelle Offerte.

Verlängerung

Dauert Ihr Anlass länger als 24:00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 150 pro angefangene Stunde. Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste ist eine Verlängerung nur bis 2:00 Uhr möglich. Die letzte Getränkebestellung erfolgt um 01:30 Uhr. Im Aussenbereich gilt die Nachtruhe ab 22:00 Uhr aus Rücksicht auf andere Hotelgäste. Wir bitten Sie ab 22:00 Uhr die Fenster zu schliessen.

Vorauszahlung

Bei Anlässen ab 20 Personen verrechnen wir eine Anzahlung, welche 30 Tage vor dem Anlass fällig wird und auf dem Menüpreis mal Gästezahl basiert. Die Schlussrechnung erhalten Sie nach Ihrem Anlass mit einem Einzahlungsschein. Wir bitten um Zahlung innert 10 Tagen rein netto.

Fakturierung

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Rechnung an eine Adresse in der Schweiz, zahlbar innert 10 Tagen. Folgende Zahlungsmittel sind möglich: Bar in CHF, Maestro, Postcard, Mastercard & Visa.

Einzelinkasso

Das Einkassieren von Konsumationen bei jedem einzelnen Gast benötigt Zeit. Bitte planen Sie dies in die Organisation Ihres Anlasses ein, damit es zu keinen unliebsamen Verspätungen kommt.

Anmerkungen

Alle Preise sind in Schweizerfranken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Annullation

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage storniert, wird dies wie folgt berechnet:

- Bis 30 Tage vor dem Anlass: ohne Kosten folgen
- 14 bis 29 Tage vor dem Anlass: 33% des Arrangements
- 7 bis 13 Tage vor dem Anlass: 66% des Arrangements
- 0 bis 6 Tage: 100% der reservierten Leistungen

Das Arrangement versteht sich inkl. gebuchter Hotelzimmer.

Haftung

Für Schäden aller Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste auf dem Gelände des Römerhofs verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter. Das Hotel lehnt im Falle von Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Gegenständen, Gepäck, Objekten und Materialien jede Haftung ab.

AGB's

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage.

Wir freuen uns, Sie im Römerhof begrüssen zu dürfen! Dominique & Gerald Bergue und das Römerhof Team!

Checkliste für Ihren Anlass

- Anfahrt
- Parkplätze
- Räumlichkeiten
- Bestuhlung
- Tischordnung
- Blumen / Dekoration
- Aperitif
- Menü
- Kindermenü
- Allergien / Lebensmittelunverträglichkeiten
- Hochzeitsorte

- Weine
- Pausen
- Menükarten
- Namensschilder
- Fotograf
- Technik
- Gute Laune
- Hotelzimmer

Auszeichnungen / Partner

Kontakt

Bei Fragen sind wir jederzeit erreichbar unter info@roemerhof-arbon.ch oder 071 447 30 30.

Wir freuen uns auf Ihre Kontakaufnahme!