

# Bankettinformationen Restaurant Ropach

**„Es sind die Begegnungen mit Menschen,  
die das Leben lebenswert machen“**

Liebe Gäste,

Wir freuen uns sehr, Sie im „Ropach“ begrüßen zu dürfen. Für das Vertrauen möchten wir uns an dieser Stelle herzlich bedanken.

Mit den vorliegenden Vorschlägen möchten wir Ihnen eine erste Übersicht der verschiedenen Möglichkeiten vermitteln, die wir Ihnen bei uns bieten können. Es handelt sich natürlich nur um erste Vorschläge und Ideen. Sehr gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Anforderungen.

Bitte vereinbaren Sie - bis **spätestens drei Wochen vor der Veranstaltung** – telefonisch einen Termin mit uns.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme, entweder telefonisch unter 07351/476-7700 oder per E-Mail an [info@ropach.de](mailto:info@ropach.de).

Wir sind gespannt auf Ihre Nachricht!

Herzliche Grüße

Ihr Ropach Team

Restaurant Ropach  
Rollinstraße 36  
88400 Biberach an der Riß  
Tel.: 07351/476 7700  
Fax: 0 7351/476 7709  
E-Mail: [info@ropach.de](mailto:info@ropach.de)  
Internet: [www.ropach.de](http://www.ropach.de)

Ihre Tagungs & Eventteam steht Ihnen  
Montags-Freitag von 08:00 - 15:30 Uhr  
telefonisch zur Verfügung.

## Lage

**Biberach an der Riß** – nördliches Oberschwaben. Das Ropach liegt zentrumsnah und gleichzeitig ruhig und inmitten von gepflegten Grünanlagen im Hospital Quartier Biberach. Der historische Ortskern von Biberach – der Marktplatz – ist in wenigen Gehminuten zu erreichen.

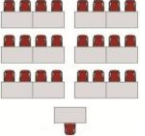
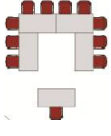
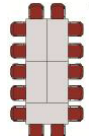
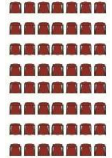
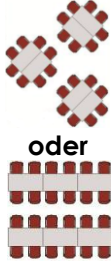
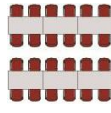
## Restaurant

- ✓ 60 Sitzplätze innen
- ✓ Offener Sommergarten mit Sitztreppe
- ✓ Überdachte Teakholz-Terrasse mit 60 Sitzplätzen
- ✓ Schwäbische Küche mit mediterranen und saisonalen Akzenten
- ✓ Öffnungszeiten:
  - Montag von 11:30 bis 14:00 Uhr
  - Dienstag-Freitag & Sonntag von 11:30 bis 22:00 Uhr
  - Samstag von 14:30 bis 22:00 Uhr
- ✓ Warme Küche:
  - Montag von 11:30 bis 14:00 Uhr
  - Dienstag-Freitag & Sonntag von 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 21:00 Uhr
  - Samstag von 17:30 bis 21:00 Uhr
- ✓ Kaffee & Kuchen täglich von 14:30-17:00 Uhr (außer Montag)
- ✓ W-LAN gratis

## Banketträume

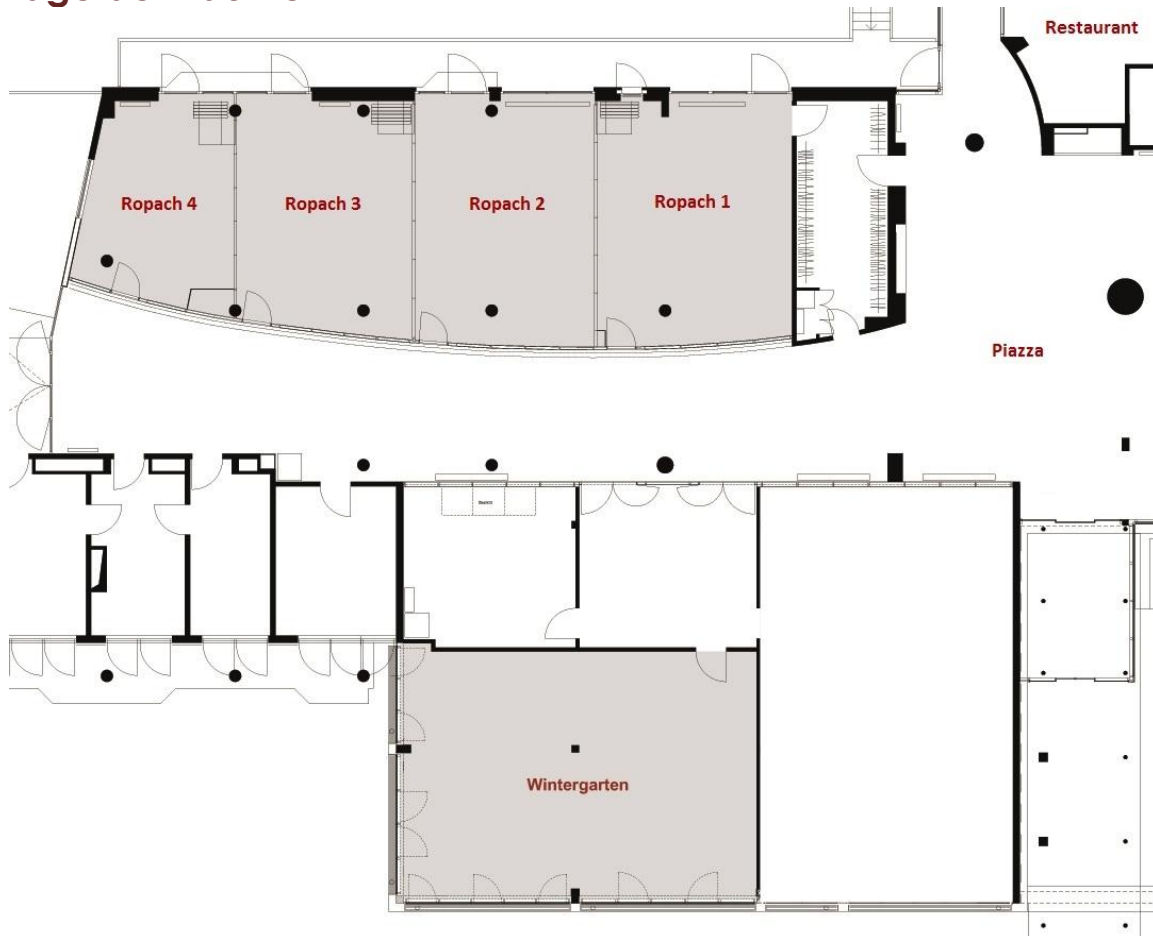
- ✓ 5 unterschiedliche Veranstaltungsräume
- ✓ Alle unsere Räume
  - sind bequem ebenerdig gelegen
  - haben große, bodentiefe Fenster
  - verfügen über viel Tageslicht
  - haben einen eigenen Terrassenzugang oder Balkon
  - sind teilklimatisiert
  - bieten eine optimale Akustik für Musik und Ansprachen
- ✓ **Raum Ropach 1 bis 4:** variabel nutzbar dank beweglicher Trennwände, entweder einzeln und für kleinere Feste von bis zu 26 Personen, oder zusammen für bis zu 90 Personen geeignet
- ✓ **Wintergarten:** ein teilweise verglastes Dach, zwei bodentief verglaste Seiten, perfekt für Festlichkeiten mit bis zu 50 Personen
- ✓ Innenliegende **Piazza:** mit Biberachs einzigem vertikalen Gärtchen, für Stehempfang im Rahmen Ihres Festes.

## Übersicht Tagungs- und Banketträume

Raum	m <sup>2</sup>	Parlament 	U-Form 	Block 	Theater 	Bankett  oder 	Miete*
Ropach 1	53	19	15	16	40	24/26	130 €
Ropach 2	50	19	10	14	36	24/28	125 €
Ropach 3	45	13	11	14	36	16/24	115 €
Ropach 4	31	9	8	10	21	10/10	80 €
Ropach 1+2	103	31	27	26	94	48/52	200 €
Ropach 2+3	95	31	19	26	87	40/36	190 €
Ropach 3+4	76	21	19	24	57	26/34	170 €
Ropach 1+2+3	148	49	39	42	139	64/76	240 €
Ropach 1+2+3+4	179	58	43	62	154	80/90	320 €
Wintergarten	132	34	21	24	83	40/50	210 €

\* Raummiete entfällt bei Buchung eines Menüs/ Buffets.

## Lage der Räume



Detaillierte Bestuhlungspläne der einzelnen Varianten für alle Räume lassen wir Ihnen gerne auf Wunsch zukommen.

## Ambiente

Im Menüpreis inklusive sind silbergraue Tischdecken, sowie hochwertige Servietten.

Ab 01:00 berechnen wir einen **Nachtzuschlag in Höhe von 125,00 €** pro angefangener Stunde.

Kerzenständer silberfarben, dreiarmlig, weiße Kerze

Kerzenständer silberfarben, einarmig, weiße Kerze

Teelichthalter mit Teelicht

Tischdekoration / Blumendekoration

Platzteller, silberfarben

Stühle mit Hussen weiß

Menükarten Ropach A5

Restaurant Ropach Bankettinformationen

im Menü-/Buffetpreis inklusive

im Menü-/Buffetpreis inklusive

im Menü-/Buffetpreis inklusive

wird nach Aufwand berechnet

Zusatzkosten je nach Lieferant

Zusatzkosten je nach Lieferant

im Menü-/Buffetpreis inklusive

## Einige Beispiele ....

### Prickelnder Empfang

Heißen Sie Ihre Gäste mit offenen Armen willkommen - in Ihrem Festsaal, in der Piazza, im Lichthof, auf der Sonnenterrasse oder im Restaurantgarten.

Wählen Sie frei aus unseren kleinen Gaumenfreunden und Getränken Ihre Lieblinge für einen einladenden Auftakt aus:

### Zum Einstimmen

<input type="checkbox"/>	<b>Flasche Ropach Winzer-Haussekt</b>	0,75l	22,50 €
<input type="checkbox"/>	<b>Aperol Sprizz</b> - Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange	0,2l	4,20 €
<input type="checkbox"/>	<b>Hugo</b> - Holunder, Prosecco, Mineralwasser, Minze, Limette	0,2l	4,20 €
<input type="checkbox"/>	<b>Lillet blanc</b> – herb erfrischend, auf Eis, mit Tonic, Gurke	0,2l	4,20 €
<input type="checkbox"/>	<b>Lillet Traube</b> – mit Marca Oro Prosecco und Traubensaft	0,2l	4,20 €
<input type="checkbox"/>	<b>Fragoli</b> – Prosecco, Likör mit Walderdbeeren	0,2l	4,20 €
<input type="checkbox"/>	<b>Ropach Winzer-Haussekt</b> mit Fruchtlikör	0,1l	3,60 €
<input type="checkbox"/>	<b>Jungfräulicher Sprizz</b> – Holunder, Mineralwasser, Zitronenlimo, Minze, Limette	0,2l	3,80 €

### Was Kleines Feines noch zum Aperitif?

<input type="checkbox"/>	Grissini	pro Person	0,50 €
<input type="checkbox"/>	Schinkenhörnchen	pro Person	1,50 €
<input type="checkbox"/>	Gebäckvariation Schinkenhörnchen, Käsegebäck, Grissini	pro Person	4,90 €

Sie wünschen zum Empfang noch andere kleine Snacks? Fragen sie nach unserer Fingerfoodkarte, gerne beraten wir Sie individuell.

Machen Sie eine kleine Reise durch unsere Vorschläge, diese sollen Ihnen helfen, für sich das passende Menü zu finden.

## Menüvorschläge

### Menü 1

Zupfsalat im Hausdressing

\*\*\*\*

Schweinebraten  
Bratensoße  
Spätzle | Marktgemüse

oder

Schnitzel „Wiener Art“  
Pommes | Marktgemüse  
\*\*\*\*

Vanilleeis | warme Himbeeren

**Preis pro Person**

**25,00 €**

### Menü 2

Bunter Blattsalat  
Pinienkerne | Pecorinoflocken | Kirschtomaten

\*\*\*\*

Medaillons von Rind | Schwein und Hähnchenbrust  
zweierlei Soßen

Rosmarinkartoffel | Grillgemüse

\*\*\*\*

Tiramisu eingelegte Früchte

**Preis pro Person**

**36,00 €**

### Menü 3

Ziegenkäse  
Babysalat | Rosmarinhonig | Portweifeigen |  
Fruchtchutney

\*\*\*\*

Zanderfilet  
Kartoffeln | Marktgemüse | Zitronensoße

\*\*\*\*

„Dessertvariation“  
bestehend aus Mousse, Parfait &  
Apfelküchlein

**Preis pro Person**  
**37,50 €**

### Menü 4

Zupfsalat im Hausdressing

\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe  
mit Flädle

\*\*\*\*

Maispouardenbrust  
Currysoße | gebackene Früchte | Mandelreis

\*\*\*\*

„Dessertvariation“  
bestehend aus Mousse, Parfait &  
Apfelküchlein

**Preis pro Person**  
**32,00 €**

## **Buffetvorschläge**

### **Kaltes Buffet**

Zweierlei Blattsalate | Balsamicodressing | Senf-Joghurt-Dressing  
Tomaten-Zwiebel-Lauchsalat | Paprikasalat  
Kartoffelsalat mit Speck | Gurken-Dillsalat | Schwäbischer Wurstsalat  
Blutwurst | Rauchsinken | Essiggemüse  
Bärlauchkäse | Camembert | Frischkäse  
Hausbrot | Brezel | Butter | Griebenschmalz

**Ab 25 Personen**  
**Pro Person 21,00 €**

### **Kleines Schwäbisches Buffet**

#### **Vorspeisen & Salate**

Zweierlei Blattsalate | Balsamicodressing | Senf-Joghurt-Dressing  
Tomaten-Zwiebel-Lauchsalat | Paprikasalat  
Kartoffelsalat mit Speck | Gurken-Dillsalat | Schwäbischer Wurstsalat  
Blutwurst | Rauchsinken | Essiggemüse  
Hausbrot | Brezel | Butter | Griebenschmalz

#### **Hauptgang**

Medaillons vom Schwein und Brust vom Bauerngoggl  
Champignon-Speck-Sahnesauce | Buttergemüse  
Käsespätzle | Röstzwiebeln

#### **Dessert**

Schwäbischer Apfelstrudel | Vanillesauce  
Schokoladenmousse mit Orangen-Minzsalat

**Ab 25 Personen**  
**Pro Person 28,00 €**



## **Großes Schwäbisches Buffet**

### **Vorspeisen & Salate**

Zweierlei Blattsalate | Balsamicodressing | Kartoffel-Speck-Dressing  
Tomaten-Zwiebel-Lauchsalat | rote und gelbe Paprika  
Kartoffelsalat mit Speck | Gurken-Dillsalat | Schwäbischer Wurstsalat  
Blutwurst | Rauchsinken | Essiggemüse | Schweinebraten im Heumantel  
Geräucherter und gebeizter Lachs | Sahnemeerrettich  
Hausbrot | Ciabatta | Butter | Griebenschmalz

### **Suppen**

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle

### **Hauptgang**

Geschmälzte Kalbsmaultaschen  
Schweinefiletmedaillons | Champignon-Speck-Sahnesauce  
Gefüllte Kalbsbrust | Kräuter-Käse-Semmelknödelfüllung | Bier-Thymiansauce  
Butterspätzle | Schupfnudeln | buntes Gemüse

### **Dessert**

Apfelstrudel | Vanillesoße  
Panna cotta | Fruchtsoße  
Marmorierte Mousse von weißer und dunkler Schokolade

**Ab 25 Personen**  
**Pro Person 38,00 €**

## **Buffet Ropach**

### **Vorspeisen & Salat**

Zupfsalat | Blattsalat  
Balsamicodressing | Joghurtdressing  
Kartoffelsalat | Ei | Zwiebeln | Gurken  
Tomaten-Zwiebelsalat | Fenchel-Gurkensalat  
Griechischer Hirtensalat | Fetakäse  
Rindfleischsalat - Chili | Zwiebeln | Paprika  
Italienischer Rauchsinken | Melone  
Räucherfische | Dill-Senfsauce | Sahnemeerrettich  
Hausbrot | Ciabatta | Butter

### **Suppen**

Weißer Tomatensuppe | Spinat – Ricotta - Ravioli

### **Hauptgang**

Spinat-Cannelloni - Nudelrollen | Frischkäse | Spinat | Basilikumrahm  
Kalbsgeschnetzeltes | Champignonrahmsauce  
Zanderfilet gebraten - Pommery-Weißweinsauce | Edelgemüse  
Kartoffel-Sprossenrösti | Safrantagliolini

### **Dessert**

Helle Schokomousse | dunkle Schokomousse | marinierte Waldbeeren  
Apfelstrudel | Vanillesauce  
Käsevariation | Feigensenf

### **Ab 30 Personen**

**Pro Person 45,00 €**

## **Kleines mediterranes Buffet**

### **Vorspeisen & Salat**

Lachscarpaccio mit gebratenen Gambas | Rucola | Würzige Dips  
Mediterraner Hirtensalat | Feta Käse  
Kirschtomaten und Mozzarellabällchen | Balsilikumpesto  
Antipasti vom Grill | Kräuter-Balsamico-Öl  
Mediterrane Fischvariation | Dill-Senfsauce | Sahnemeerrettich  
Hausbrot | Ciabatta

### **Suppen**

Tomatensuppe | Pestoschmand

### **Hauptgang**

Saltimbocca alla Romana vom Schwein | Parmaschinken | Salbei  
Pollo da Limone | Hähnchenbrust auf Paprikasoße  
Canneloni | Ricotta und Spinat  
Rosmarinkartoffel | Grillgemüse

### **Dessert**

Tiramisu | eingelegte Früchte  
Creme brûlée | Balsamicokirschen

**Ab 30 Personen**  
**Pro Person 32,00 €**

## **Großes mediterranes Buffet**

### **Vorspeisen & Salat**

Frischkäseterrine | Avocadomousse  
Knackige Zupfsalate | würziger Rucola  
Balsamicodressing | Hausdressing  
Antipasti vom Grill | Kräuter-Balsamico-Öl  
Fleischtomaten | Mozzarella | frischer Basilikum  
Italienische Schinkenvariation | Melonenschiffchen  
Vitello tonnato | Kalbfleischscheiben | Thunfischsauce | Kapernäpfel  
Mediterrane Fische | Meeresfrüchte | Dill-Senfsauce | Sahnemeerrettich  
Hausbrot | Ciabatta

### **Suppen**

Minestrone mit Parmesan

### **Hauptgang**

Rosmarin-Kalbsbraten  
Zanderfilet | Tomaten-Pestosoße  
Mediterran gefüllte Maispoularde  
Safran-Risotto | Grillgemüse | Schupfnudeln  
Kanarische Kartoffeln | Kräuterdip

### **Dessert**

Panna Cotta mit Mangosoße  
Fruchtsalat  
Käsevariation mit Trauben

**Ab 30 Personen**  
**Pro Person 45,00 €**

## Wissenswertes

Für jeden Hauptgang sind zwei Beilagen im Preis mit eingerechnet, je weiterer Beilage werden 3,50 € pro Person berechnet.

Sie haben Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten, sind selbst betroffen, teilen Sie uns dies bitte mit und wir werden mit Ihnen ganz sicher das Passende finden.

Gerichte, die saisonale Produkte beinhalten, werden nach Absprache mit Ihnen angepasst.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Gerichte, welche nicht in der Standardkarte enthalten sind, erst ab einer Personenanzahl von mindestens 10 Personen anbieten können.

## Kaffee & Kuchen

Als krönender Abschluss Ihres Menüs, oder auch als Mittelpunkt Ihrer nachmittäglichen Kaffeetafel.

Blechkuchen	je Stück	2,30 €
Kuchen	je Stück	2,70 €
Torte	je Stück	3,00 €
ganze Kuchen		28,00 €
ganze Torte		35,00 €
„Gedeckgeld“ für selbst mitgebrachten Kuchen	pro Person	2,50 €

Sollten Sie den Wunsch haben, eigenen Wein oder Sekt mitzubringen, so ist dies nach vorheriger Absprache individuell vereinbar. Wir berechnen dafür folgendes „Korkgeld“:

Wein 0,75l	pro Flasche	15,00 €
Sekt / Prosecco 0,75l	pro Flasche	15,00 €
Champagner 0,75l	pro Flasche	25,00 €

Wir bitten darum, die Getränke spätestens 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung bei uns, zu einer vorab abgesprochenen Zeit, anzuliefern.

Eigene Spirituosen oder andere Getränke können nicht mitgebracht werden.

## So kommen Sie zu uns



### **Aus Richtung Ulm (B30)**

Abfahrt Biberach-Nord, rechts abbiegen, durch Herrlishöfen, auf der Ulmer Straße bleiben, bis Biberach fahren. Der Straße immer weiter folgen (Memminger Straße) bis zum Freibad. Dort rechts abbiegen in die Königsbergallee. Nach der Brücke links abbiegen in die Rollinstraße.

### **Aus Richtung Ravensburg (B30)**

Abfahrt Biberach-Süd, im Kreisverkehr die 2. Ausfahrt nehmen, der Memminger Straße bis zum Freibad folgen. Dort links abbiegen in die Königsbergallee. Nach der Brücke links abbiegen in die Rollinstraße.

### **Aus Richtung Riedlingen (B312)**

Nach dem Ortseingang Biberach im Kreisverkehr die 2. Abfahrt nehmen, der Riedlinger Straße folgen, dann weiter geradeaus in die Felsengartenstraße. Links abbiegen in die Saugauer Straße, dann rechts abbiegen in die Kolpingstraße. Die Kreuzung mit der Waldseer Straße überqueren bis zur nächsten Kreuzung. Rechts in die Rollinstraße einbiegen.

### **Parkmöglichkeiten:**

Direkt am Restaurant stehen Ihnen ausreichend Parkplätze kostenfrei zur Verfügung.

Restaurant Ropach ▪ Rollinstraße 36 ▪ 88400 Biberach

Tel.: 07351/476 7700 ▪ Fax: 07351/476 7709

E-Mail: [info@ropach.de](mailto:info@ropach.de) ▪ [www.ropach.de](http://www.ropach.de)