

Rasmushof Hotel Kitzbühel
“Wo der Mythos Streif gelebt wird“

Hotel & Restaurant

Bankettmappe



Gerne bin ich und auch Frau Reisch in allen Belangen für Sie erreichbar.

Office: Montag bis Freitag von 09:00 – 16:00 Uhr

Telefonnummer 0043 5356 652 52 52 | E-Mail seminare@rasmushof.at

Wir freuen uns auf Sie!

Rasmushof Hotel Kitzbühel
Hermann Reisch Weg 15, 6370 Kitzbühel
www.rasmushof.at

„Tagen & Feiern wo sich die Sieger des Hahnenkammrennens stärken“

Seit 1974 steht am Fuße des Hahnenkamms das mit großer Leidenschaft geführte Hotel Rasmushof der Familie Reisch.

Umgeben vom hauseigenen Golfplatz, im Zielgelände des berühmten Hahnenkammrennens und nur 5 Gehminuten von der Kitzbüheler Innenstadt entfernt, freuen wir uns darauf, an 365 Tagen im Jahr Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Unsere herzliche und gute Betreuung durch jahrelange Erfahrung zeichnet sich durch viele wiederkehrende Stammgäste aus.

Für viele bekannt als Ski-, Wander- und Golfdestination.

Getreu unserem Motto „*herzlich, tirolerisch, echt*“ gestalten wir mit viel Tiroler Gastlichkeit, Ihr maßgeschneidertes und individuelles Event.

Für Seminare, Tagungen und Feierlichkeiten sind unsere **Tageshellen** Räumlichkeiten im Rasmushof, der Hermann Reisch Saal (ca. 375 m²), das Salettl (ca. 53 m²) und der Wintergarten (ca. 48m²) begehrt. Weiters bietet unser Weinkeller, der größte in Kitzbühel, Möglichkeiten für einzigartige Momente.

Modernste Tagungstechnik sorgt für einen reibungslosen Ablauf.

Ihr Ansprechpartner

Saskia Meyer
Veranstaltungskoordination

0043 5356 652 52 52
seminare@rasmushof.at



Hermann Reisch Saal (375m²) „Wunderbar wandelbar“



- ✓ Stehempfang für bis zu 400 Personen
- ✓ Kinobestuhlung für bis zu 350 Personen
- ✓ Galabestuhlung für bis zu 220 Personen
- ✓ Parlamentarische Bestuhlung für bis zu 160 Personen
- ✓ U-Form Bestuhlung für bis zu 80 Personen

Salett 1 (54 m²)



- ✓ Stehempfang für bis zu 80 Personen
- ✓ Kinobestuhlung für bis zu 50 Personen
- ✓ Galabestuhlung für bis zu 40 Personen
- ✓ Parlamentarische Bestuhlung für bis zu 30 Personen
- ✓ U-Form Bestuhlung für bis zu 25 Personen

Modernste technische Ausstattung

- ➔ Licht- und Tonanlage, Leinwand (6x4 m), HD-Beamer
- ➔ Innovative Full HD Digital-Projektionstechnik, mittels Fingertouch am iPad zu dirigieren
- ➔ Integriertes Aufnahmesystem in HD-Qualität
- ➔ Flipchart, Pinnwände, Moderatorenkoffer, Mikrofone, Head Set
- ➔ 18 Bühnenelemente bis 40m²
- ➔ Highspeed W-Lan
- ➔ Klimaanlage und Quellbelüftung
- ➔ Live Stream
- ➔ Gehörlosen Induktion
- ➔ **Tageslicht**
- ➔ **Viele Fenster** - viel Licht, viel frische Luft im Raum
- ➔ Logitech Videokonferenzsystem für Hybrid Meetings

F & B Leistungen

Tagungspauschalen 2023

Kaffeepause „Hahnenkamm Mausefalle“

- belebtes GRANDER Wasser, Mineralwasser, Fruchtsäfte
- Red Bull Kühlschrank mit dem gleichnamigen Sortiment
- Nespresso-Kaffeebar
- ausgewähltes Ronnefeldt Tee-Sortiment
- frisch geschnittene Früchte oder hausgemachter Blechkuchen

eine Kaffeepause: am Vor- **oder** Nachmittag zum Preis von **€ 22,80 pro Person**

zwei Kaffeepausen: am Vor- **und** Nachmittag zum Preis von **€ 41,30 pro Person**



Kaffeepause „Hahnenkamm Hausbergkante“

- belebtes GRANDER Wasser, Mineralwasser, Fruchtsäfte
- Red Bull Kühlschrank mit dem gleichnamigen Sortiment
- Nespresso-Kaffeebar
- ausgewähltes Ronnefeldt Tee-Sortiment
- Vormittags: frisch geschnittene Früchte & pikante Brötchen
- Nachmittag: hausgemachte Blechkuchen

eine Kaffeepause: am Vor- **oder** Nachmittag zum Preis von **€ 28,60 pro Person**

zwei Kaffeepausen: am Vor- **und** Nachmittag zum Preis von **€ 48,20 pro Person**

Kaffeepause „Hahnenkamm Zielschuss“

- belebtes GRANDER Wasser, Mineralwasser, Fruchtsäfte
- Red Bull Kühlschrank mit dem gleichnamigen Sortiment
- Nespresso-Kaffeebar
- ausgewähltes Ronnefeldt Tee-Sortiment
- Vormittag: frisch geschnittene Früchte & pikante Brötchen
- Nachmittag: hausgemachte Blechkuchen
- köstlicher Business-Lunch bestehend aus 2 Gängen (exklusive Getränke)

eine Kaffeepause: am Vor- **oder** Nachmittag zum Preis von **€ 57,40 pro Person**

zwei Kaffeepausen: am Vor- **und** Nachmittag zum Preis von **€ 75,80 pro Person**

Kleinigkeiten für den ersten Hunger-

Grissini mit und ohne Speck – 3 Stk. pro Person
zum Preis von € 6,80 pro Person

Bruschetta – 3 Stk. pro Person
(Tomatenwürfel, Olivenöl, Basilikum)
Zum Preis von 10,50 pro Stück

Tiroler Canapés – 3 Stk. pro Person
(z.B. Speck, Bergkäse, vegetarische Aufstrich)
zum Preis von € 11,40 pro Person

Gemischte Canapés – 3 Stk. pro Person
(z.B. Räucherlachs, Beef Tartar, vegetarische Aufstrich)
zum Preis von € 14,10 pro Person

Pikante & herzhafte Flammkuchen – 3 Stk. pro Person
(z.B. Speck & Zwiebel, Gemüse)
zum Preis von € 15,20 pro Person

Fingerfoodauswahl-

Tomate Mozzarella	€ 2,90
Zucchini Röllchen Frischkäse	€ 2,90
Im Glas: Quinoasalat Linsensalat CousCous Salat	€ 4,10
Kleines Wiener Schnitzel Kartoffelsalat	€ 4,30
Mini Fleischlaibchen Kartoffelpüree	€ 4,30
Roastbeef Wrap	€ 4,30
Garnele Mango Chutney	€ 4,30
Gegrillter Zander Petersilienrisotto Veltlinerschaum	€ 4,30
Kokos / Chiapudding	€ 3,60
Obstsalat	€ 3,30
Gemüsesticks Kräuterdip	€ 3,30
Mini Kuchen (2 Stk. Pro Person)	€ 4,30

Für selbst mitgebrachte Speisen, verrechnen wir ein Tellergeld
in Höhe von € 5,00 – 10,00 pro Person, je nach Aufwand.



Gedeck vorweg-

Jourgebäck mit Butterrose pro Person € 6,50

Jourgebäck mit Dreierlei Aufstrichen pro Person € 8,90

Frühling – Sommer 2023 (April bis Juli)

Menü 1

Gemischter Salat à la Rasmushof

Parmesan | Brotchip | Bergkräuter

Tiroler Hochzeitssuppe

Frittaten | Grießnockerl | Speckknödel

Geschmorter Rinderbraten

Blumengemüse | Butterspätzle

oder

Gegrilltes Lachsfilet

Tomatenrisotto | Basilikum

oder

Getrüffelte Tagliatelle

Grüner Spargel | Parmesan

Topfen-Nougatknödel

Butterbrösel | Waldbeeren

oder

Dessertbuffet

Vanille Crème Brûlée | Schokoladenmousse

Französische Schokoladentart | Topfencreme

zum Preis von € 64,30 pro Person

Menü 2

Räucherlachsvariation

Kren | Pumpernickel

Kräuterschaumsuppe

Kartoffelchip

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel

Pastinakencreme | Bimi-Broccoli

oder

Heimische Forelle - filetiert

Mandelbutter | Petersilienkartoffeln

oder

Gefüllte Spitzpaprika - überbacken

Mediterrane Tomatensauce | CousCous

Schokoladenduett

Erdbeere | Vanille

oder

Dessertbuffet

Vanille Crème Brûlée | Schokoladenmousse

Französische Schokoladentart | Topfencreme

zum Preis von € 71,90 pro Person

Sommer bis Herbst 2023 (Juli – November)

Menü 1

Gemischter Salat à la Rasmushof

Parmesan | Brotchip | Bergkräuter

Tiroler Hochzeitssuppe

Frittaten | Grießnockerl | Speckknödel

Gefüllte Maishendlbrust

Würziger Quinoa | Tomatensalsa

oder

Gegrillter Zander

Petersilienrisotto | Zitronenbutterschaum

oder

Tiroler Spinatknödel

Milde Bergkäsesauce | Schnittlauch

Vanille Creme Brûlée

Himbeere | Heumilch

oder

Dessertbuffet

Vanille Crème Brûlée | Schokoladenmousse
Französische Schokoladentart | Topfencreme

zum Preis von € **64,30** pro Person

Menü 2

Vitello Tonato

Rucola | Parmesan

Kürbiscremesuppe

Schmorkürbis

Rosa gebratenes Rinderfilet

Cremige Polenta | Vichykarotten | Portweinjus

oder

Gebratenes Seesaiblingsfilet

Belugalinsen | Zucchini | Veltlinerschaum

oder

Steinpilzravioli

Braune Butter | Bergkäse

Warmer Schokoladenkuchen

Kirsche | Macadamianuss

oder

Dessertbuffet

Vanille Crème Brûlée | Schokoladenmousse
Französische Schokoladentart | Topfencreme

zum Preis von € **78,90** pro Person

Aperitif – Tagungs- & Veranstaltungspreise

Prickelndes

Frizzante vom Riesling & Muskateller, Weingut Fabich	0,75 l	€ 39,90
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	Glas	€ 6,50
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Soda)	Glas	€ 6,50
Toco Rosso (Campari, Holunderblütensirup, Prosecco)	Glas	€ 6,50
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Soda)	Glas	€ 6,50
Chadon Garden Spritz	Glas	€ 6,50

Alkoholfrei

Wasserspender (Grander- oder Sodawasser, mit z.B. Zitrone / Minze)	3,5 l	€ 5,50 / 8,90
Berry (Red Bull Berry, Waldfrüchte)	Glas	€ 5,20
Ipanema (Frische Limette, brauner Zucker, Ginger Ale)	Glas	€ 5,20



Weinempfehlung

Streif weiß

Grüner Veltliner, Weingut Fabich, Niederösterreich	0,75 l	€ 32,70
--	--------	---------

Streif rot

Zweigelt DAC, Weingut Münzenrieder, Burgenland	0,75 l	€ 36,70
--	--------	---------

Weitere Weine finden Sie in unserer umfangreichen Weinkarte.
Veranstaltungspreis -5% des Listenpreises.

Bei selbst eingebrachten Weinen, verrechnen wir ein Korkgeld von € 25,00 pro geöffneter Flasche.

Logis

Wir freuen uns, Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Logispreise Winter 2022/23

Doppelzimmer zur Einzelnutzung	ab € 239,00 pro Nacht
Doppelzimmer	ab € 310,00 pro Nacht
Doppelzimmer de Luxe	ab € 369,00 pro Nacht
Suite	ab € 461,00 pro Nacht
Suite de luxe	ab € 694,00 pro Nacht (3 Personen)

Logispreise Sommer 2023

Doppelzimmer zur Einzelnutzung	ab € 152,00 pro Nacht
Doppelzimmer	ab € 269,00 pro Nacht
Doppelzimmer de Luxe	ab € 329,00 pro Nacht
Suite	ab € 418,00 pro Nacht
Suite de luxe	ab € 603,00 pro Nacht (3 Personen)

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Steuern und eines reichhaltigen Frühstücksbuffet. Gerne bieten wir Ihnen auch unsere Rasmushof Halbpension, bestehend aus einem 4-Gang Wahlmenü, zum Preis von **€ 45,00** pro Person & Tag, exkl. Getränke, an. Ortstaxe € 1,80 pro Person & Tag

Rabatt nach Verfügbarkeit

Gruppenrabatt (ab 10 Zimmer) -5% auf die Logis

Gruppenrabatt (ab 20 Zimmer) -8% auf die Logis

Festtagsrabatt -8% für Hochzeitsgäste auf die Logis

Hochzeitssuite für das Brautpaar zum Specialpreis von € 45,00 pro Person



Unser Mehrwert

- Kitzbüheler Familiengeführter Traditionsbetrieb seit 1974
- Highspeed W-Lan (300m/bit dezidiert) im gesamten Haus
- Rasirena mit Hallenbad, Sauna, Sanarium & Dampfbad
- Panorama Fitnessraum mit Laufband, Ergometer, Hanteln & Gymnastik
- Massageangebot bei Jürgen Obersteiner
- Großzügige Sonnenterrasse
- Kitzbühels größter Weinkeller
- Team Building Programme rund um den Rasmushof
- 9-Loch Golfplatz am Haus mit Driving Range & Putting Green
- Golf Pro im Haus
- Ski-in Ski-out
- Liftkartenverkauf direkt an der Rezeption
- Hauseigener Christkindlmarkt „Himmlischer Advent“
- Carport
- Tiefgarage (gegen Gebühr)
- E-Lade Tankstelle (gegen Gebühr)

Allgemeines

Stornierung einer Veranstaltung

Eine kostenfreie Stornierung ist bis 12 Wochen vorm Veranstaltungstermin möglich.

Bei einer Stornierung im Zeitraum 8 bis 12 Wochen vor der Veranstaltung verrechnen wir eine Stornogebühr in Höhe von 60% der bestellten Leistungen. Eine Stornierung 4 bis 8 Wochen wird mit 80% in Rechnung gestellt. Wird die Veranstaltung innerhalb von 4 Wochen vor dem Termin storniert, fallen Stornogebühren in Höhe von 100% an.

Bei Bestellungen im Bankettbereich gilt die bis sieben Tage vor der Veranstaltung bestellte Personenzahl als Verrechnungsbasis und als bindend. Bestellte und nicht abgenommene Menüs werden voll in Rechnung gestellt. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Anzahl berechnet.

Anzahlung

Mit der Bestätigung der Veranstaltung / der Gruppenreservierung, bitten wir höflichst um eine Anzahlung in Höhe von 30% der reservierten Leistungen.

Zimmerkontingent

Gerne stellen wir Ihnen ein Abrufkontingent an Zimmern für Ihre Veranstaltung mit dem gewünschten Stichwort bis zu einem gewissen Datum zur Verfügung. Aus diesem Kontingent können Ihre Gäste das Zimmer selbstständig buchen. Nicht reservierte Zimmer werden nach Ablauf der Option zurück in den offenen Verkauf gegeben.

Serviceleistungen

Mit unseren 17 Jahren kompetenter Banketterfahrung begleiten wir Sie von A – Z.

