

wildbad
tagungsort · rothenburg o.d.T.



Haus der Evangelisch-Lutherischen Kirche Bayern

Feiern

Bankettmappe für Ihren festlichen Anlass





Sprechen Sie uns an:



Christoph Friese

Küchenchef

+49(0)9861-977-216

Christoph.Friese@wildbad.de



Liane Jesse

Hauswirtschaftsleiterin

+49(0)9861-977-213

jesse@wildbad.de



Stephan Michels

Wirtschaftlicher Leiter / stellvertretender Leiter

+49(0)9861-977-210

michels@wildbad.de



Kurhaus



Villenbau

Übernachten

Das Wildbad bietet im Villenbau und im Kurhaus insgesamt 57 Zimmer an.

Preise

Einzelzimmer inklusive Frühstücksbuffet:

€ 84,00 pro Zimmer / Nacht

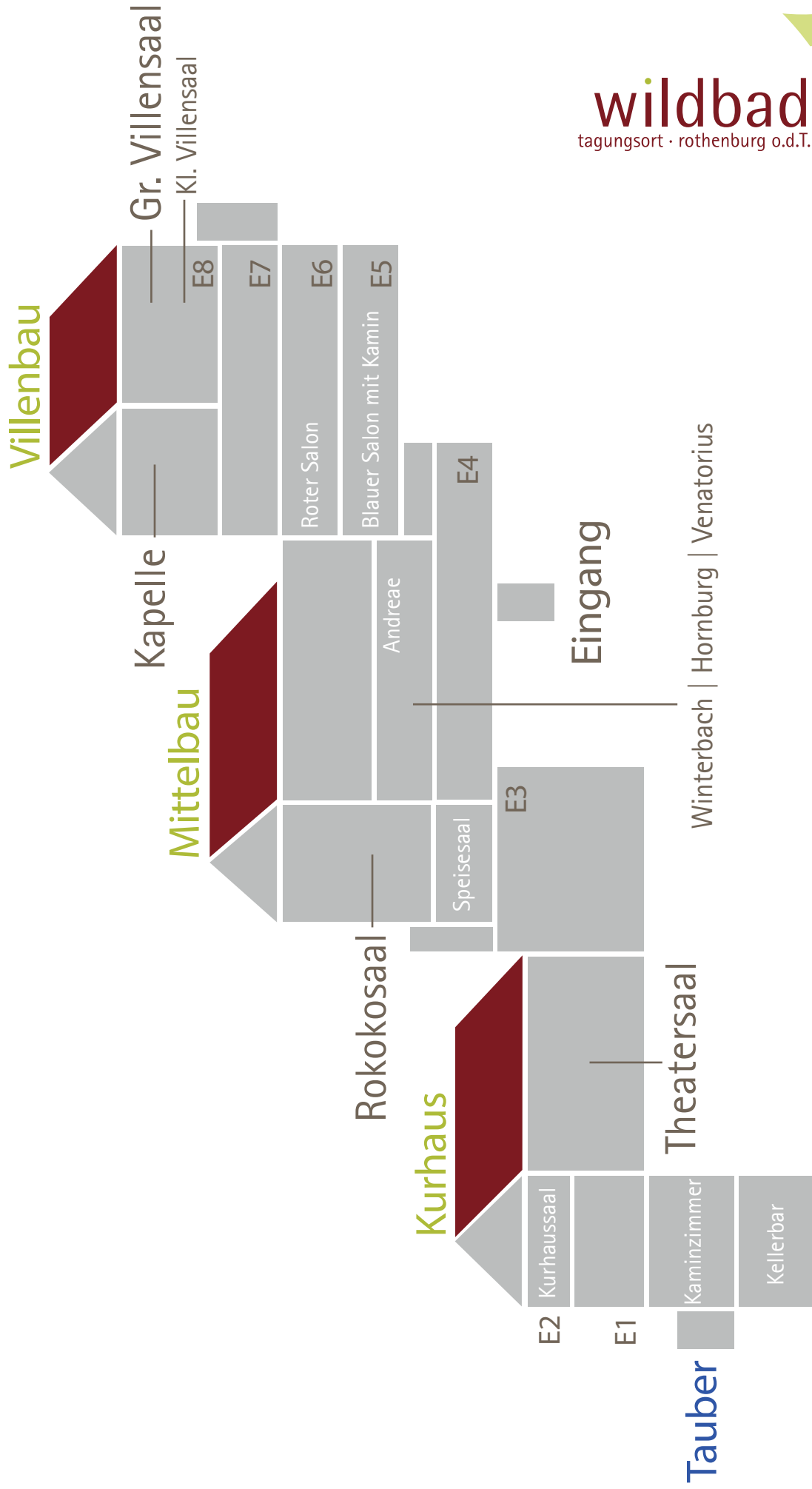
Doppelzimmer zur Einzelnutzung inkl. Frühstück:

€ 105,00 pro Zimmer / Nacht

Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet:

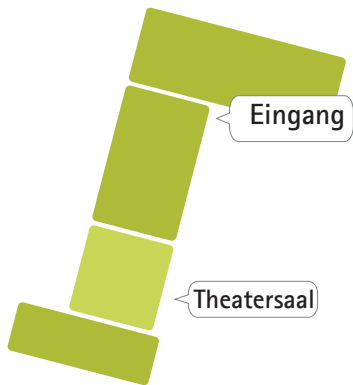
€ 140,00 pro Zimmer / Nacht

Preise 2023





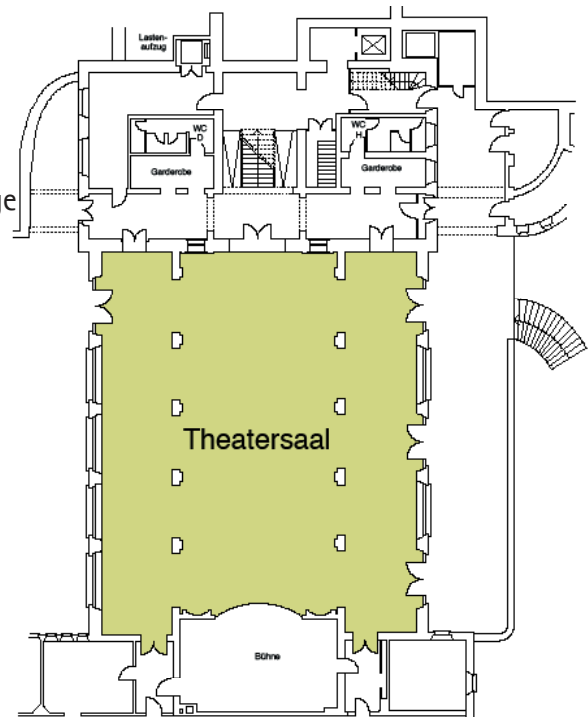
Theatersaal



Info

- ▶ W-Lan
- ▶ Tageslicht | Abtrennbar durch Vorhänge
- ▶ Bühne | Lautsprecheranlage
- ▶ Rednerpult mit Mikrofon
- ▶ Stabfunkmikrofon · Headset
- ▶ Tageslichtbeamer · Leinwand
- ▶ Schirmelflügel mit Klimaanlage
- ▶ Größe: 442 m² inklusive Seitenschiffe

- ▶ U-Form: 90 Gäste
- ▶ Tafeln: bis zu 300 Gäste
- ▶ Stehempfänge: bis zu 380 Gäste
- ▶ 8er Blöcke: Bis zu 200 Gäste



Raummiete pro Tag

- ▶ Zeitraum Freitag – Sonntag
- ▶ € 2.380,00 · zzgl. Betreuungskosten
- ▶ € 1.880,00 · bei Catering durch das Wildbad

- ▶ Zeitraum Montag – Donnerstag
- ▶ € 1.190,00 · zzgl. Betreuungskosten
- ▶ € 892,50 · bei Catering durch das Wildbad



Rokokosaal



Info

- ▶ Tageslicht
- ▶ Lautsprecheranlage
- ▶ Rednerpult mit Mikrofon + Stabmikrofone
- ▶ Blüthnerflügel von 1903 mit Klimaanlage
- ▶ Leinwand und Tageslichtbeamer
- ▶ Größe: 215 m²

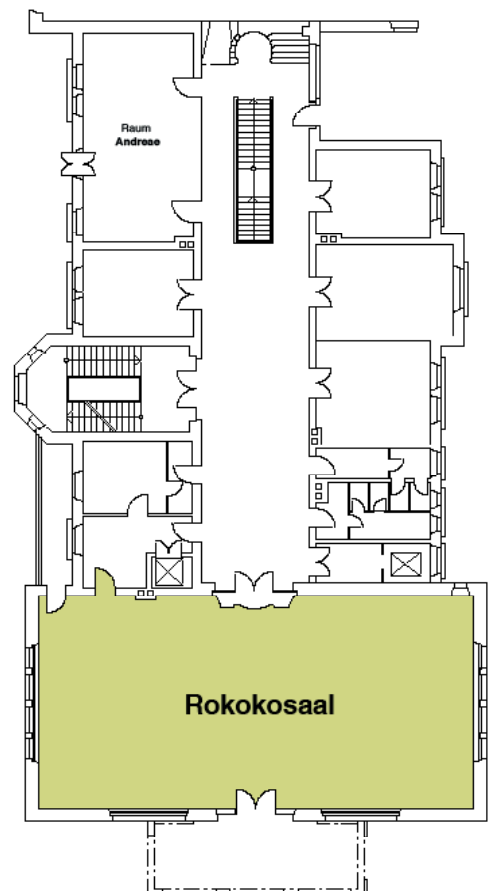
Stellformen

- ▶ 92 Gäste an 8er Blöcken
- ▶ 100 Gäste an Tafeln
- ▶ 44 Gäste an einer Tafel
- ▶ 82 Gäste in U-Form

Preise

- ▶ **Raummiete pro Tag:**
- ▶ € 950,00 · zzgl. Betreuungskosten
- ▶ € 700,00 · bei Catering durch das Wildbad

Bitte Musikkautstärke beachten |
siehe auch „In eigener Sache“





Küchenphilosophie

Unser Küchenchef Christoph Frieze favorisiert eine vielfältige Küche, das sogenannte „Fusion Cooking“. Hier werden verschiedene Kochkulturen aus unterschiedlichen Ländern und Regionen zusammengeführt.

Die frische Zubereitung der Gerichte, verbunden mit Ideenvielfalt zeigen die Liebe zum Kochen und das Können unserer Küche. Kochen ist für uns mehr als nur Handwerk. Kochen ist ein kreativer Prozess auf der Basis einer guten Ausbildung sowie des Zuwachses an Können durch langjährige und vielfältige Erfahrung. Hinzu kommen Intuition und ein hohes Maß an Kreativität.

Regional, saisonal, nachhaltig produziert und nach Möglichkeit bio, lautet ein wichtiges Grundprinzip unseres Einkaufs. Wenn ein Produkt aus dem Ausland kommt, soll es „fairtrade“ sein. Gleichzeitig achten wir auch auf die Verhältnismäßigkeit der Preise für bestimmte Produkte, denn wir sehen uns in Bezug auf das Preis-Leistungs-Verhältnis in der Verantwortung gegenüber den erzeugenden Betrieben, den Gästen und unseren eigenen Möglichkeiten. Dies zeigt sich auch darin, dass unser Haus seit 2015 Emas- und Emas Plus-zertifiziert ist und wir eine Gemeinwohlbilanz (GWÖ) erstellt haben.

Seit 2018 sind wir Slowfood-Förderer, seit 2019 biozertifiziert und Mitglied der Regionalbewegung. Außerdem sind wir im Lenkungskreis und Praxispartner der FH Münster zur Studie „Nachhaltige Verpflegung“ GeNAH und engagieren uns in der Regionalbewegung.



Menüs

Lebensmittel unterliegen starken saisonalen Schwankungen auch in der Verfügbarkeit, selbstverständlich stimmen wir dann unser Angebot auf regional verfügbare und auf Bioprodukte um. Die mit * gekennzeichneten Produkte sind garantiert immer als Bio verfügbar.

Grundsätzlich sind kurzfristig jahreszeitliche Anpassungen im Preis und Sortiment möglich.

Wildbad – Fingerfood · ab 25 Gästen

Strauchtomate / Baby-Mozzarella / Basilikum-Pesto

Tatar von der Regenbogenforelle (Fischzucht Sindel, Feuchtwangen)
eingelegte Zitronen / Schmand*

Hausgemachter Reh-Schinken / Gersten-Graupen*

Frischkäse* / Kräuter / Dinkel-Cracker* (Biohof Korn, Burghausen)

Bergkäse* / Feigensenf / Nuss / Pumpernickel

€ 15,00 pro Gast

Wildbad – Starter, im Glas serviert · ab 25 Gästen

3erlei Frischkäse* / Dinkel-Cracker / Crudités

Gazpacho / Trüffelöl

€ 8 pro Gast



Menüs

Wildbad um Mitternacht

Chili con carne oder Chili sin carne / Baguette € 6,00

Käse aus Geifertshofen* / hausgemachte Chutneys / Trauben
Feigensenf / Bauernbrot € 8,00

Wurstspezialitäten von der Metzgerei Horn / Mostrich
Pickles* / Bauernbrot € 8,00

Rinds-Currywurst mit Süsskartoffel-Fritten € 6,50

Finger Food Buffet oder als Flying Food, *das Angebot wird
saisonal angepasst*

Wraps

Frischkäse* / Salatherzen / Koriander Mayonnaise / getrocknete Tomate

Pumpernickel

Rillettes vom Kalb (Biohof Korn, Burghausen) / Quitte / Kresse

Räucherfisch-Spieß

Pimentos / Ananas / rosa Beeren

Mini-Quiche

Tartelettes / Lauch / Ei* / Crème fraîche / Curry

Tartelettes / Tomate / Feta / Rosmarin

Blätterteig

€ 29 pro Gast



Menüs

Vorspeisen · Salate

Gemischte Rohkost & Blattsalate der Saison
 Balsamico-Dressing* / Wildbadhonig / geröstetes Brot & Kerne
 Büffel-Mozzarella* & geschmorte Strauchtomaten
 Ölräuke / Basilikum-Pesto / Pinienkern-Vinaigrette* / alter Balsamico*
 Mit Wacholder und Orange gebeiztes Saiblingsfilet (Fischzucht Sindel, Feuchtwangen)
 Wasabi-Gurke / Schmand* / Garten-Kresse / Mango / Wildkräuter-Salat / Chili
 Vom Biolandhof Korn aus Windelsbach-Burghausen: Rosa gebratene Scheiben vom Kalb* / Thunfischcreme* / Senfrüchte / Parmesan / Kapernapfel* / mildes Olivenöl* / grober Pfeffer / geröstetes Dinkel-Focaccia*

Suppen

Festtagssuppe vom fränkischen Weide-Ochsen / 3erlei Klößchen
 Curry-Zitronengrassuppe / Passionsfrucht / Kokos*
 Vom Spargelhof Weilhöfer in Gernach:
 Spargelsuppe / Nocke von der Regenbogen Forelle (Fischzucht Sindel, Feuchtwangen) und Schnittlauch (*nur in der Saison*)
 Geeistes Gurken-Joghurt*-Süppchen / Minze & Chili
 Gazpacho mit Wildbad-Kräuter-Öl und Rustico Baguette*
 Bunte Paprika / Zwiebel / Lauchzwiebel / Strauchtomate / Gurke
 Essenz von der Strauchtomate / Wacholder / Kräuternocke
 Kürbissüppchen / Apfel / Garam Masala / Kernöl* / geröstete Kerne* (*nur in der Saison*)
 Schaumsuppe von Sauerkraut* / krosser Speck / Ananas / Schnittlauch
 Maronensuppe / Quitte / Quatre-épices (*nur in der Saison*)



Menüs

Hauptgänge

Brickteig-Wickel vom Kabeljau / Gartenkräuter / Gemüsejuliennes

Mit Zitronengras pochirtes Wallerfilet / Purple Curry / Süßkartoffel / bunte Bete
Silvaner-Ingwer-Schaum *(Aufpreis im Menü 3,50 Euro)*

Kalbstafelspitz, niedergegart / bunte Paprika / Graupen-Risotto* / Parmesan

„Coq au Vin“ vom Freilandhuhn* / geröstete Kartoffeln / Maiscreme*
Marktgemüse / Rotweinsoße

Tranche vom Piemonteser Rind von der Metzgerei Horn / Gratin
tomatisiertes Gemüse / grober Pfeffer / Portweinjus

Bäckchen vom Fränkischen Schwein von der Metzgerei Horn
Rosmarin-Polenta* / 3erlei Karotte

Vegan · Vegetarisch im Wildbad

Lauwarmer Glasnudelsalat* / Pak-Choi / Sprossen / Mu-Err-Pilze

Mit Soja marinierter Tofu* / Wok-Gemüse / Süßkartoffel / Thai-Chili

Wakame / eingelegter roter und gelber Chicorée / Sesam-Reis* / Soja-Glace

Risoni / Mangold / bunte Tomaten / Zitronenthymian / Veganes Wildbad-Pesto



Menüs

Dessert

Mousse au Chocolate* / Gewürz-Apfel „alte Sorten“ / hausgemachtes Parfait*

Panna Cotta* / Vanille* / Waldbeeren Ragout / Gewürzschokolade

Karamellierter Wildbadstrudel* / Vanille-Sauce*

Crème Brûlée* von der Tonkabohne / Holunder-Parfait*

Vanillecreme* / Aroniabeere / „alte Apfelsorten“ / gebackener Crumble*

3 Gang · Suppe · Hauptgang · Dessert · € 38

3 Gang · Vorspeise · Hauptgang · Dessert · € 46

4 Gang · Vorspeise · Suppe · Hauptgang · Dessert · € 56



Buffet

Vorspeisen

Marinierter Mozzarella* / geschmorte Tomate / Olivenöl*

Gewürztaboulé / Minz-Joghurt* / geröstete Mandeln*

Gemischte Blattsalate / Wildbadhonig / Balsamico-Dressings* / Croûtons / Kerne*

Hausgebeizter Saibling Filet (Fischzucht Sindel, Feuchtwangen) / Gurkensalat / Wasabi Schmand* / Limette

Karotten-, Rettich-, Tomatensalat

Brot / Butter* / Chutneys / Saucen

Suppen

Festtagssuppe vom fränkischen Weide-Ochsen / 3erlei Klößchen

Curry-Zitronengrassuppe / Passionsfrucht / Kokos*

Vom Spargelhof Weilhöfer in Gernach:

Spargelsuppe / Nocke von der Regenbogenforelle (Fischzucht Sindel, Feuchtwangen) und Schnittlauch *(nur in der Saison)*

Geeistes Gurken-Joghurt*-Süppchen / Minze & Chili

Gazpacho mit Wildbad-Kräuter-Öl / Rustico Baguette*

Bunte Paprika / Zwiebel / Lauchzwiebel / Strauchtomate / Gurke

Essenz von der Strauchtomate / Wacholder / Kräuternocke

Kürbissüppchen / Apfel / Garam Masala / Kernöl* / geröstete Kerne*

Schaumsuppe von Sauerkraut* / krosser Speck / Ananas / Schnittlauch

Maronensuppe / Quitte / Quatre-épices *(nur in der Saison)*

(bitte wählen Sie eine Suppe)



Buffet (Fortsetzung ...)

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Arborio Risotto* / geschmorter Fenchel

Mit Zitronengras pochiertes Wallerfilet / Purple Curry / Süßkartoffel / bunte Bete
Silvaner-Ingwer-Schaum

Niedergearter Kalbstafelspitz / bunte Paprika / Graupen-Risotto* / Parmesan

In Rotwein geschmorte Keule vom Freilandhuhn* / geröstete Kartoffeln
Maiscreme* / Marktgemüse / Rotweinsoupe

Tranche vom Piemonteser Rind von der Metzgerei Horn / Gratin / Tomatisiertes Gemüse
grober Pfeffer / Portweinjus

Bäckchen vom Fränkischen Schwein von der Metzgerei Horn / Rosmarin-Polenta*
3erlei Karotte

Vegan · Vegetarisch Hauptgänge

Beet vom bunten Blumenkohl / Raz el Hanout / Schwarzesesam*

Lauwarmer Glasnudelsalat* / Pak-Choi / Sprossen / Mu-Err-Pilze

Risoni / Mangold / bunte Tomaten / Zitronenthymian / Veganes Wildbad-Pesto

Mit Soja mariniertes Tofu* / Wok-Gemüse / Süßkartoffel / Thai-Chili

Wakame / eingelegter roter und gelber Chicorée / Sesam-Reis* / Soja-Glace

(bitte wählen Sie maximal 4 Hauptgänge)



Buffet (Fortsetzung ...)

Dessert

Tiramisu

Mousse au Chocolate* / geliertes Fruchtsalat

Panna Cotta* / Vanille* / Waldbeeren Ragout / Gewürzschokolade

Karamellierter Wildbadstrudel* / Vanille-Sauce*

Vanillecreme* / Aroniabeere* / Alte Apfelsorte / Crumble* / gebacken

(bitte wählen Sie maximal 3 Nachspeisen aus)

€ 54,00 pro Gast

€ 48,00 ohne Suppe



Grillbuffet

Gazpacho Paprika / Zwiebel / Lauchzwiebel / Tomate / Gurke

Vom Grill

BBQ Jackfruit*, Ananas / Rauchsalz / Kürbis / Koriander

Tofu* / Koriander / Lauch / Chili / Soja

Süßkartoffel Rosmarin / Thai-Knoblauch / Cajun

Keule vom Frankenhöhe Reh / Raz El Hanout

Rücken vom Piemonteser Rind von der Metzgerei Horn / Rosmarin / Kubeben

Fränkische Salsiccia von der Metzgerei Horn / Fenchel / grober Pfeffer

Forellenfilet / Thai-Knoblauch / Chili / Zitronengras

Am Buffet

Marinierter Mozzarella / geschmorte Tomaten / Olivenöl*

Gewürztaboulé* / Minze-Joghurt* / geröstete Mandeln*

Gemischte Blattsalate / Balsamico-Dressing* / Bergkäse*

Gurkensalat / Wasabi / Schmand*

Salat von gerösteten Kartoffeln* / Rauchsalz / Lauch

Glasnudelsalat* / Ananas / Thai-Knoblauch / Chili / Soja

Karotten-, Rettich-, Tomatensalat

Brot / Butter* / Chutneys / Saucen

Wildbadstrudel* mit Vanille-Sauce*

Tiramisu mit Kokos* und Limette

Wildbad Eisbombe / gebranntes Baiser / Obst der Saison

Ab 50 Gäste: € 46,70 pro Gast

25 bis 50 Gäste: € 49,30 pro Gast



Technik

- ▶ IT-Butler | 75,00 EUR | (Stunde)
- ▶ Persönliche Betreuung | € 38,00 | (Stunde)
- ▶ Lichtdesign „Ape“ 10 Lichtcuben · Individuell einstellbar | € 270,00
- ▶ Konzertflügel · auf Anfrage
- ▶ Leihstühle, Hussen · auf Anfrage
- ▶ Weitere Technik · auf Anfrage

In eigener Sache & gut zu wissen:

Wir freuen, uns wenn Sie bei uns feiern. Auf Rücksicht auf unsere Nachbarn und andere Hausgäste dürfen Sie Tanzmusik bis 01.00 Uhr spielen (Rokokosaal bis 22.00 Uhr). Im Anschluss nur maximal Zimmerlautstärke. Unser Serviceteam ist bis 02.00 Uhr für Sie da. Selbstverständlich dürfen Sie im Raum bis früh morgens feiern.

Bei Fremdcatering stellen wir grundsätzlich eine Betreuung ab. Diese wird mit € 35/Stunde für die Dauer Ihrer Feier berechnet.

Aus Rücksicht auf unsere Natur, die Einzigartigkeit unseres Parks mit alten Baumbeständen, den Brandschutz, die historischen Gebäude u.v.m., sind folgende Dinge nicht erlaubt: Feuerwerke, Nebelmaschinen, Luftballons, sog. Feuerballons, Schwimmkerzen, Kerzenschiffe usw ... Bevor Sie Ähnliches planen, sprechen Sie bitte mit uns.

Wir sind ein Haus der Evangelischen Landeskirche Bayern. Bei Zeremonien wie z. B. Trauungen, Taufen, Andachten etc. auf unserem Gelände sind diese bitte vorher mit unserer theologischen Hausleitung abzusprechen und bedürfen der Genehmigung.



Impressum

Evangelische Tagungsstätte Wildbad KdöR

Taubertalweg 42

91541 Rothenburg ob der Tauber

www.wildbad.de

info@wildbad.de

Steuernummer: 143/242/20586

Das Wildbad ist eine unselbständige Einrichtung (der KdöR
Evangelisch-Lutherische Kirche in Bayern)