

wildbad
tagungsort · rothenburg o.d.T.



Haus der Evangelisch-Lutherischen Kirche Bayern

Feiern

Bankettmappe für Ihren festlichen Anlass





Sprechen Sie uns an:



Christoph Frieze

Küchenchef

+49(0)9861-977-216

Christoph.Frieze@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:

€ 87,50 pro Zimmer / Nacht

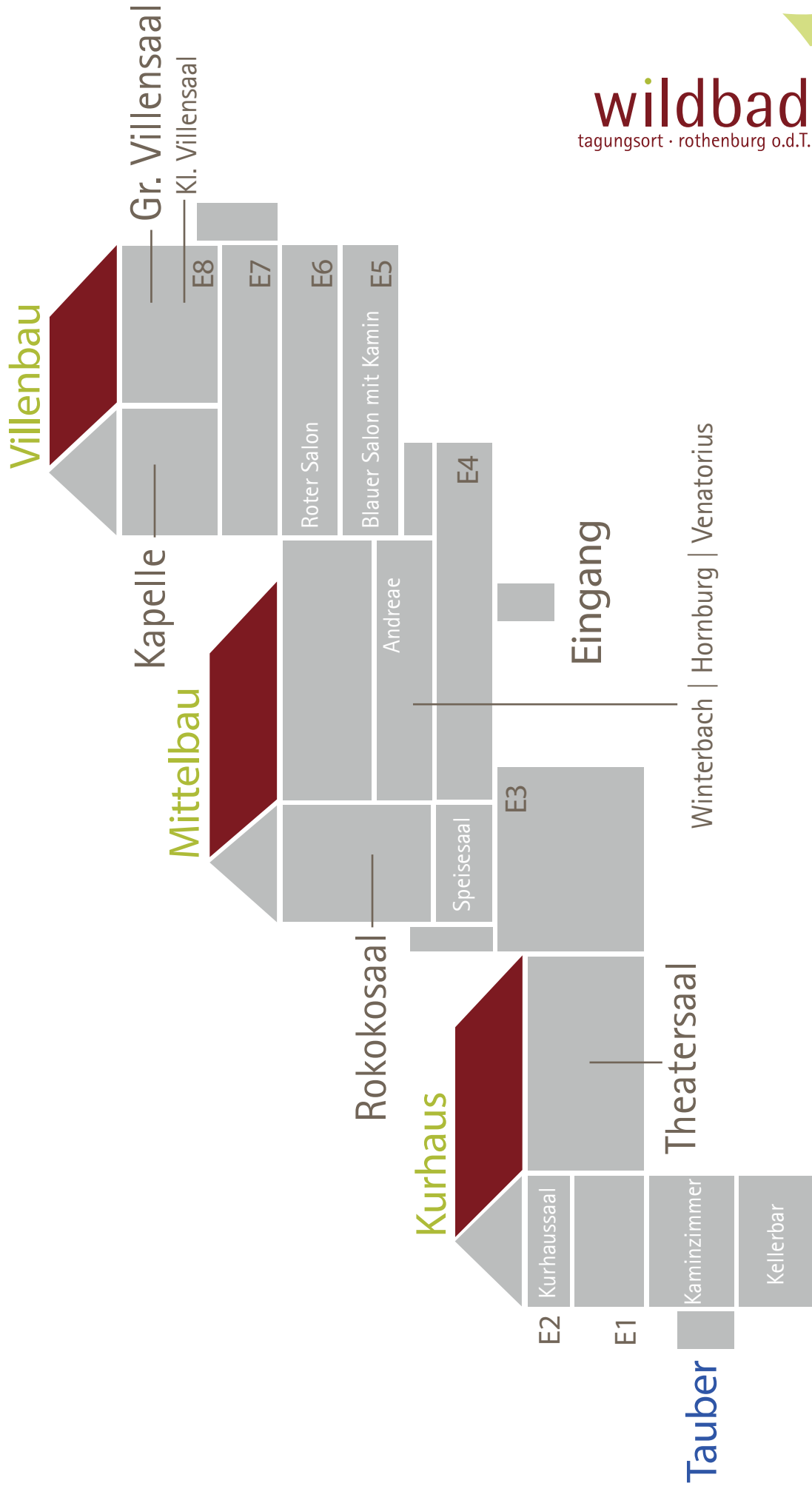
Doppelzimmer zur Einzelnutzung inkl. Frühstück:

€ 109,50 pro Zimmer / Nacht

Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet:

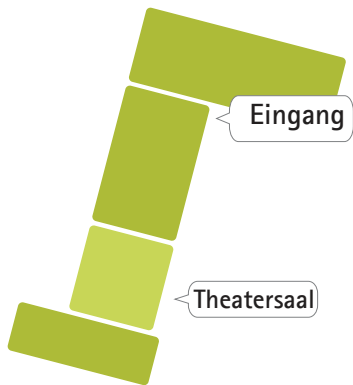
€ 158,00 € pro Zimmer / Nacht

Preise 2024





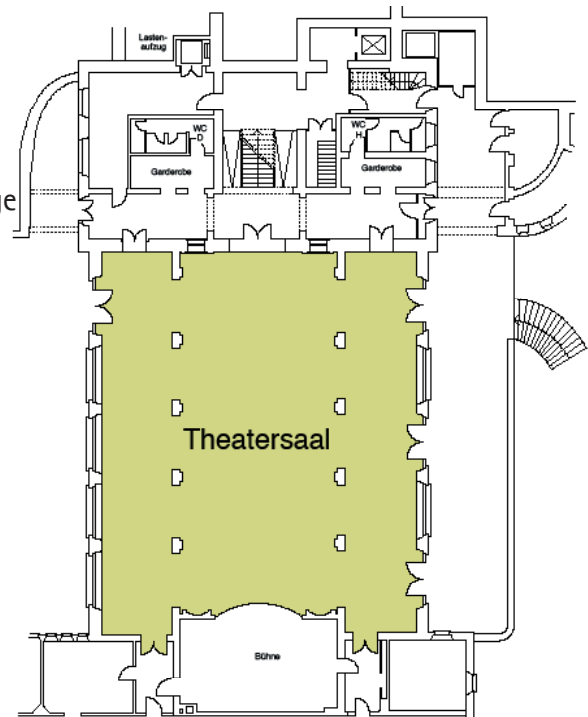
Theatersaal



Info

- ▶ W-Lan
- ▶ Tageslicht | Abtrennbar durch Vorhänge
- ▶ Bühne | Lautsprecheranlage
- ▶ Rednerpult mit Mikrofon
- ▶ Stabfunkmikrofon · Headset
- ▶ Tageslichtbeamer · Leinwand
- ▶ Schimmelflügel 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
- ▶ € 2.455,00 · zzgl. Betreuungskosten
- ▶ € 1.974,00 · 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 Mikrophon + Stabmikrofone
- ▶ Blüthnerflügel von 1903 mit Klimaanlage
- ▶ Leinwand und Tageslichtbeamer
- ▶ Größe: 215 m²

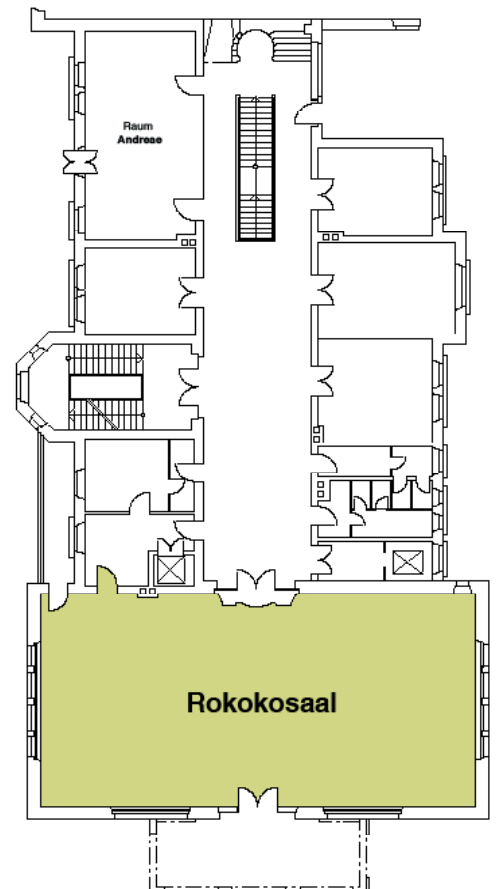
Stellformen

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

Preise

- ▶ **Raummiete pro Tag:**
- ▶ € 749,00 · bei Catering durch das Wildbad

Bitte Musiklautstärke beachten |
siehe auch „In eigener Sache“





Küchenphilosophie

Unser Küchenchef Christoph Friese 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 2023 sind wir ein zertifiziertes Green Sign Hotel, Level 4.

Seit 2018 fördern wir die Slowfood-Bewegung, sind seit 2019 biozertifiziert und Mitglied der Regionalbewegung.



Starter

(vorweg)

Lebensmittel unterliegen starken saisonalen Schwankungen in der Verfügbarkeit. Selbstverständlich stellen wir unser Angebot nach Möglichkeit auf regional erhältliche Ware und Bioprodukte um. Die mit * gekennzeichneten Produkte sind garantiert immer in Bioqualität verfügbar.

Grundsätzlich sind kurzfristig jahreszeitliche Anpassungen im Preis und Sortiment möglich.

Wildbad – Starter oder Flying Food 1.

3erlei Frischkäse* / Oberkulmer-Rotkorn-Cracker* (*Biohof Korn, Burghausen*) / vegetarisch

Crudités / vegan

Gazpacho / Paprika / Zwiebel / mildes Olivenöl* / Tomate* / Trüffelöl / Gurke / vegan

€ 10,00 pro Gast

Wildbad – Starter oder Flying Food 2.

Marinierte Cocktailtomate / Baby-Mozzarella / Basilikum-Pesto / vegetarisch

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

Geräucherter-Schinken (*Metzgerei Horn, Kreuth*) / Gersten-Graupen* / Birne
Wurzel / rote Zwiebel

Frischkäse* / Kräuter / Oberkulmer-Rotkorn-Cracker* (*Biohof Korn, Burghausen*)
vegetarisch

Asiatischer Paprika-Salat / Falafel / Koriander / vegan

€ 16,80 pro Gast



Starter

(Fortsetzung ...)

Wildbad – Starter oder Flying Food 3.

Wraps / Frischkäse* / Salatherzen / Koriander-Curry-Mayo* / eingelegte Tomaten
vegetarisch

Pumpernickel* / Rillettes vom Kalb (*Biohof Korn, Burghausen*)
Apfel / Kresse / Pfeffer / Schmand*

Geräucherter Saibling (*Fischzucht Sindel, Feuchtwangen*)
Radicchio-Chiffonade / Ananas / rosa Beeren

Quiche / Lauch / Ei* / Schmand* / Curry / *vegetarisch*

Tomatensalat / rote Zwiebel / Tofu / Orangen / Kräuteröl / *vegan*

Gewürz-Blätterteig-Ecke / *vegetarisch*

€ 23,50 pro Gast

Wildbad um Mitternacht

Chili con carne oder Chili sin carne (*vegan*) / Baguette
€ 6,80 pro Gast

Käse (*Dorfkäserei Geifertshofen*) / Chutneys / Trauben / Feigensenf / Bauernbrot
€ 9,80 pro Gast

Wurstspezialitäten (*Biohof Horn, Kreuth*) / Mostrich* / Kren / Pickles / Bauernbrot
€ 9,00 pro Gast

Rindswurst-Currywurst / Kartoffel*-Spalten Mexicano Style / Kräuter-Majo*
€ 7,80 pro Gast



Buffet

Vorschlag 1

Vorspeisen

Marinierter Mozzarella / geschmorte Tomaten / Olivenöl* / geröstetes Brot
vegetarisch

Gewürztaboulé* / Tomaten-Salsa / geröstete Mandeln* / *vegan*

Gemischte Blattsalate / Balsamico-Dressing* / Kerne* / Nüsse / *vegetarisch*

Karotten-, Rettich-, Tomatensalat / *vegan*

Schwarzbrot vom Hausbäcker / Baguette / Butter* / Chutneys *vegan* / Saucen

Suppen (bitte wählen Sie eine Suppe)

Gazpacho / Paprika / Zwiebel / mildes Olivenöl* / Tomate* / Gurke
vegan (in den Sommer-Monaten)

Festtagssuppe mit Fleisch vom Weide-Ochsen (*Biohof Korn, Burghausen*) /
Grieß-, Mark-, Leberklößchen

Curry-Zitronengras-Suppe / Passionsfrucht / Kokos* / *vegan*

Spargelsuppe (Spargelhof Weihöfer, Gernach) / Bärlauch-Croutons / Spargel
Schnittlauch / *vegetarisch (nur in der Saison)*

Kürbissüppchen / Apfel / Garam Masala / Kernöl* / geröstete Kerne*
vegetarisch (nur in der Saison)

Maronensuppe / Quitte / Quatre Épices / *vegetarisch (in den Winter-Monaten)*



Buffet

(Fortsetzung ...)

Hauptgang

Auf der Haut gebratenes Fischfilet des Tages / Arborio Risotto*
geschmorter Fenchel / leichte Senf-Dill-Soße

Tranchierter niedergegarter Kalbstafelspitz / bunte Paprika / Rosmarinkartoffeln
Knoblauch / Pfefferrahmsoße

Bäckchen vom fränkischen Schwein (*Metzgerei Horn, Kreuth*) / Orientalische
Polenta* / Spitzkohl / Raz el Hanout / Kreuzkümmel

Risoni / Zucchini / Stauden-Sellerie / Thymian / Zitronen-Austernsaitling
Tomaten-Pesto

Dessert

Mousse au Chocolate* / geröstete Nüsse / *vegetarisch*

Waldbeeren-Kokos-Panna Cotta

Wildbad Eisbombe / gebranntes Baiser / Obst der Saison / *vegetarisch*

Karamellisierter Wildbadstrudel* / Vanille-Sauce* / *vegetarisch*

€ 54,00 pro Gast

€ 46,00 ohne Suppe



Buffet

(Fortsetzung ...)

Vorschlag 2

Vorspeisen

Büffel-Mozzarella / geschmorte Aubergine / Wildkräuter-Salat / Basilikum-Öl*
vegetarisch

Räucherfisch-Variation / Wasabi-Gurke / Schmand* / Chili / Limette

Glasnudelsalat / Ingwer / Ananas / bunte Paprika / Frühlingslauch / Koriander
Soja / Sesam

Salat von gerösteten Kartoffeln / Lauch / Rauchsatz / Mais / Dörripflaumen / *vegan*

Gemischte Blattsalate / Balsamico-Dressing* / Kerne* / Nüsse / *vegetarisch*

Karotten-Rettich-Tomatensalat / *vegan*

Schwarzbrot vom Hausbäcker / Baguette / Butter* / Chutneys *vegan* / Saucen

Suppen (bitte wählen Sie eine Suppe)

Gazpacho / Paprika / Zwiebel / mildes Olivenöl* / Tomate* / Gurke / *vegan*
(in den Sommer-Monaten)

Festtagssuppe mit Fleisch vom Weide-Ochsen (Biohof Korn, Burghausen)

Grieß-, Mark-, Leberklößchen

Curry-Zitronengras-Suppe / Passionsfrucht / Kokos* / *vegan*

Spargelsuppe (Spargelhof Weihöfer, Gernach) / Bärlauch-Croutons / Spargel
Schnittlauch / *vegetarisch (nur in der Saison)*

Kürbissüppchen / Apfel / Garam Masala / Kernöl* / geröstete Kerne*
vegetarisch (nur in der Saison)

Maronensuppe / Quitte / Quatre Épices / *vegetarisch (in den Winter-Monaten)*



Buffet

(Fortsetzung ...)

Hauptgang

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

Tranchierter Rücken vom Piemonteser Rind (*Metzgerei Horn, Kreuth*)

Thymian-, Kartoffel*, Gratin / tomatisiertes Gemüse / grober Pfeffer / Portwein-Jus

Orientalisch geschmorter Schweinenacken (*Metzgerei Horn, Kreuth*) / Kreuzkümmel

Harissa / Knoblauch / Oberkulmer-Rotkorn (*Biohof Korn, Burghausen*) / Mangold

bunte Tomaten

Mit Soja marinierter Tofu* / Wok-Gemüse / Erdnuss / Sesam*-Duft-Reis*

Thai-Chili / Koriander / *vegan*

Dessert

Wildbad Eisbombe / gebranntes Baiser / Obst der Saison / *vegetarisch*

Waldbeeren-Kokos-Panna Cotta / *vegan*

Apfel / Crumble* / Zitrone / Zimt / Vanillesoße / *vegetarisch*

Tiramisu / Kokos* / Limette

€ 63,00 pro Gast

€ 54,90 ohne Suppe



Buffet

(Fortsetzung ...)

Vorschlag 3

Vorspeisen

Büffel-Mozzarella / Anti-Pasti-Gemüse / Kräuter-Cremolata / Knoblauch-Croutons
vegetarisch

Gewürztaboulé* / Tomaten-Salza / geröstete Mandeln* / Rosine / Minze / Chili / *vegan*

Rosa Scheiben vom Kalb (*Biohof Korn, Burghausen*) / Thunfischcreme* / Sardellen
Grana Padano / Kapernapfel* / mildes Olivenöl*

Salat von der Gerstengraupe* / Mango / rote Zwiebel / Wurzelgemüse / *vegan*

Waldorfsalat / Sellerie / Mayonnaise / geröstete Walnüsse / Apfel / Petersilie
vegetarisch

Gemischte Blattsalate / Balsamico-Dressing* / Kerne* / Nüsse / *vegetarisch*

Karotten-, Rettich-, Tomatensalat / *vegan*

Schwarzbrot vom Hausbäcker / Baguette / Butter* / Chutneys *vegan* / Saucen

Suppen (bitte wählen Sie eine Suppe)

Gazpacho / Paprika / Zwiebel / mildes Olivenöl* / Tomate* / Gurke
vegan (in den Sommer-Monaten)

Festtagssuppe mit Fleisch vom Weide-Ochsen (*Biohof Korn, Burghausen*)

Grieß-, Mark-, Leberklößchen

Curry-Zitronengras-Suppe / Passionsfrucht / Kokos* / *vegan*

Spargelsuppe (*Spargelhof Weihöfer, Gernach*) / Bärlauch-Croutons / Spargel
Schnittlauch / *vegetarisch (nur in der Saison)*

Kürbissüppchen / Apfel / Garam Masala / Kernöl* / geröstete Kerne*
vegetarisch (nur in der Saison)

Maronensuppe / Quitte / Quatre Épieces / *vegetarisch (in den Winter-Monaten)*



Buffet

(Fortsetzung ...)

Hauptgang

Mit Purple Curry pochiertes Biolachsfilet* / orientalische Schmorgurke
Rosa-Linsen* Dal / Frühlingslauch

Rosa gebratener Rehrücken (*von fränkischen Jägern*) / Wacholder / 3erlei Karotten
Schnittlauch Kartoffelknödel / Trüffelschmelze / Preiselbeer-Jus

Tranchierte Putenbrust* (*Bio-Geflügel-Brunnenhof, Mäusdorf*) / Zitrone / Orangen-
pfeffer / Pak-Choi / gelbe Zucchini / Parmesan / Risotto vom Kräutersaitling

Strozapretti / Blumenkohl / Cashewkerne / Schwarzer Sesam / Sprossen / mariniertes
Chicorée / *vegan*

Dessert

Wildbad Eisbombe / gebranntes Baiser / Obst der Saison / *vegetarisch*

Crème Carmel / Beerengrütze / Ingwer / Minze / Blockschokolade / *vegetarisch*

Crème Brûlée* von der weißen Schokolade* / *vegetarisch*

Obstsalat der Saison / Maraschino / Kokos / *vegan*

Schnitte von Vanille und Mandel-Biskuit / Fruchtgelee / Rahm* / Tonkabohne
vegetarisch

€ 81,00 pro Person

€ 73,00 ohne Suppe



Grillbuffet

Suppen (bitte wählen Sie eine Suppe)

Gazpacho / Paprika / Zwiebel / mildes Olivenöl* / Tomate* / Gurke / *vegan (in den Sommer-Monaten)*

Festtagssuppe mit Fleisch vom Weide-Ochsen (*Biohof Korn, Burghausen*)
Grieß-, Mark-, Leberklößchen

Curry-Zitronengras-Suppe / Passionsfrucht / Kokos* / *vegan*

Spargelsuppe (*Spargelhof Weihöfer, Gernach*) / Bärlauch-Croutons / Spargel
Schnittlauch *vegetarisch (nur in der Saison)*

Kürbissüppchen / Apfel / Garam Masala / Kernöl* / geröstete Kerne*
vegetarisch (nur in der Saison)

Maronensuppe / Quitte / Quatre Épieces / *vegetarisch (in den Winter-Monaten)*

Vom Grill

BBQ Jackfruit* / Ananas / Rauchsatz / Kürbis / Koriander / *vegan*

Tofu* / Koriander / Lauch / Chili / Soja / *vegan*

Süßkartoffel / Rosmarin / Thai-Knoblauch / Cajun / *vegan*

Keule vom Frankenhöher Reh (*von fränkischen Jägern*) / Raz El Hanout

Rücken vom Piemonteser Rind (*Metzgerei Horn, Kreuth*) / Rosmarin / Kubeben

Fränkische Salsiccia (*Metzgerei Horn, Kreuth*) / Fenchel / grober Pfeffer

Forellenfilet (*Fischzucht Sindel, Feuchtwangen*) / Minze / Senfsaat / Knoblauch

Chili / Zitronengras



Grillbuffet

(Fortsetzung ...)

Am Buffet

Marinierter Mozzarella / geschmorte Tomaten / Olivenöl* / geröstetes Brot

Gewürztaboulé* / Tomaten-Salza / geröstete Mandeln* / *vegan*

Gemischte Blattsalate / Balsamico-Dressing* / Kerne* / Nüsse / *vegetarisch*

Gurkensalat / Wasabi / Schmand* / Chili / *vegetarisch*

Salat von gerösteten Kartoffeln / Rauchsalz / Lauch / Kürbis / *vegan*

Glasnudelsalat* / Ananas / Thai-Knoblauch / Chili / Soja / bunte Paprika / *vegetarisch*

Karotten-, Rettich-, Tomatensalat / *vegan*

Schwarzbrot vom Hausbäcker / Baguette / Butter* / Chutneys *vegan* / Saucen

Dessert

Waldbeeren-Kokos-Panna Cotta / *vegan*

Tiramisu

Wildbad Eisbombe / gebranntes Baiser / Obst der Saison / *vegetarisch*

ab 50 Gäste: € 54,00 pro Gast

25 bis 50 Gäste: € 58,50 pro Gast



Technik

- ▶ Persönliche Betreuung | € 40,00 | (Stunde)
- ▶ 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 ist keine Tanzmusik möglich. 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 € 40/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, Glitzerstaub und Glitzerkonfetti. 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.

Parkplätze stehen ausschließlich für Übernachtungsgäste zur Verfügung. Bitte nutzen Sie die öffentlichen Parkplätze P1 + P2.



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 KdÖR der
Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern.