



Rehaklinik Bad Boll

Christophsbad Klinikgruppe



Veranstaltungsmappe Rehaklinik Bad Boll

Inhaltsverzeichnis

1. Feiern und Tagen
 in der Rehaklinik
 Seite 3
2. Unsere Räumlichkeiten
 Seite 4-9
3. Verpflegungsangebote
 bei Tagungen
 Seite 10
4. Buffetvorschläge für Ihre
 Veranstaltung
 Seite 11-14
5. Getränkekarte
 Seite 15

1. Feiern und Tagungen in der Rehaklinik

Verwöhnen lassen und wohlfühlen in historischer Umgebung der Rehaklinik Bad Boll

Der Veranstaltungsbereich sowie die Außenanlagen der Rehaklinik Bad Boll bieten die idealen Voraussetzungen für Ihre gelungene Veranstaltung. Ob Familienfeste, Taufen, Konfirmationen, silberne- oder goldene Hochzeiten, Geburtstage oder Tagungen, wir sind für Sie da. Wir bieten Ihnen bei der Ausrichtung Ihrer ganz persönlichen Veranstaltung tatkräftige Unterstützung, sodass Sie den Tag entspannt genießen können. Wir versprechen Ihnen: Ihre Gäste werden begeistert sein.

Unsere Räume – für Ihre Tagungen und Festlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten sind ausgestattet mit Beamer, Laptop, Medienkoffer, Flipchart, Metaplantafeln und Internet (WLAN/LAN). Gerne ergänzen wir Ihre Tagung mit teambildenden Aktivitäten wie z. B. gemeinsames Kochen in der Lehrküche oder einem Besuch in unserer MineralTherme.

Gestalten Sie Ihr Buffet ganz individuell aus einem reichhaltigen Angebot. Kuchen und Torten können Sie direkt bei uns bestellen oder mitbringen (für selbst gebackene Kuchen erheben wir lediglich einen Gedeckpreis von 2,50 € pro Person). Können eigene Weine mitgebracht werden? Für die mitgebrachten Flaschen wird ein Korkgeld von 25,00 € berechnet.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die endgültige Personenzahl bis spätestens acht Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Bei späterer Stornierung berechnen wir Ihnen den Menü- Buffetpreis in vollem Umfang. Bei einem Buffet berechnen wir für Kinder von 9 -13 Jahren den halben Buffetpreis und von 4-8 Jahren den Viertel des Preises und Kinder unter 4 Jahren sind unsere kostenfreien Gäste.

Das Feiern in die Nacht hinein

Bitte beachten Sie, dass wir ab 00:00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 95,00 € pro Mitarbeitenden und angefangener Stunde berechnen. Aus sicherheitstechnischen Gründen müssen wir mindesten zwei Mitarbeitende einplanen. Das anzünden von Wunderkerzen und Tischfeuerwerken ist in unseren Räumlichkeiten untersagt.

Die passenden Räumlichkeiten für Ihren Anlass

Nachfolgend finden Sie eine Auflistung unserer Gasträume. Wir zeigen Ihnen dabei verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten, Gästekapazitäten und entsprechende Preise. Dabei unterscheiden wir zwischen einer Bereitstellungspauschale und der Raummiete mit Verpflegungsaufwand.

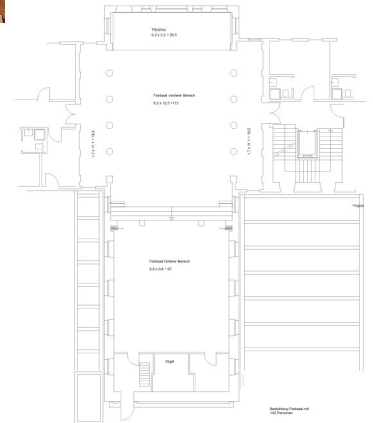
Die Bereitstellungspauschale beinhaltet die Räume, die Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten. Die Verpflegung und Getränke sind nicht inkludiert. Gerne übernehmen wir die Deko Ihrer stimmungsvollen Tafel für Sie. Hierfür berechnen wir eine Dekopauschale.



2. Festsaal

geeignet für 100 - 180 Gäste

Der lichtdurchflutete Festsaal besticht mit seinen prunkvollen Decken und lädt zu großen Festlichkeiten ein (ideal für Trauungen).



Grundpreis Reihenbestuhlung

380 €

Grundpreise Bestuhlung mit Tischen

800 €

Dekopauschale und Blumen nach Aufwand

Verpflegungspauschale

individuell

Stellform

Tafeln, weitere Stellformen möglich

Standardausstattung

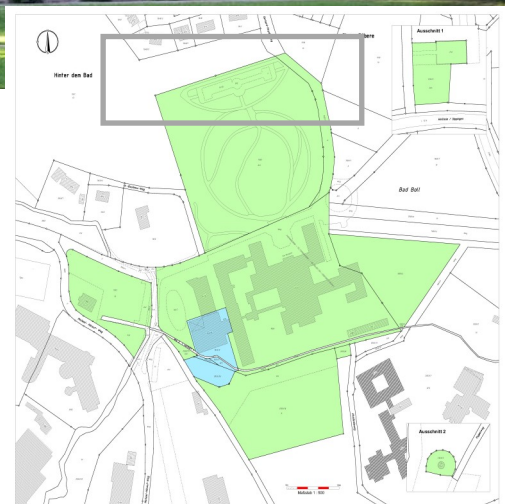
Beamer, Laptop

Metaplantafeln, Flipchart

Medienkoffer

WLAN

**Alle Preise sind für das laufende Kalenderjahr gültig (Stand Januar 2026)*



2.1 Wandelhalle

geeignet für 120 Gäste

Unsere Wandelhalle eignet sich ideal für warme Sommertrage und ist der perfekte Ort für einen Stehempfang im Grünen.

Grundpreis (mit Bestuhlung)	500,00 €	ab 7 Stunden, Aufpreis von 100,00 €
--	----------	-------------------------------------

Die Bestuhlung der Wandelhalle ist im Preis inbegriffen und darf ausschließlich von den Mitarbeitenden der Rehaklinik durchgeführt werden. Ab einem Mindestumsatz von 35,00 € pro Person entfällt die Raummiete.

Aufschlag für Bewirtungsaufwand	50 €	50 €
--	------	------

Dekopauschale und Blumen nach Aufwand

Verpflegungspauschale individuell

Stellform Stehtische, Biertische (*bis zu 160 Stühle*)

Standardausstattung

Im Gewölbekeller steht Ihnen das Medienpaket (Beamer, Leinwand, Laptop und WLAN) nicht zur Verfügung. Metaplantafeln und Flipchart können auf Nachfrage zur bereit gestellt werden.

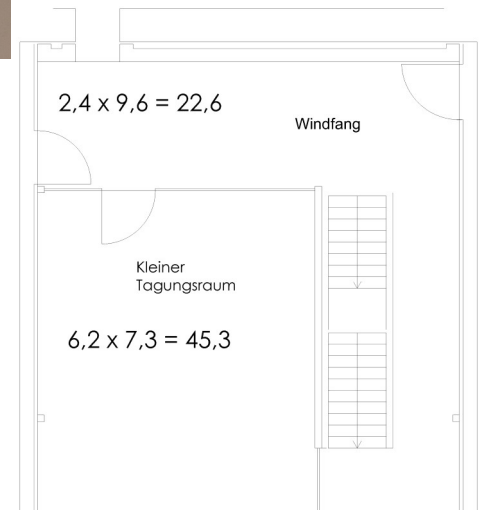
**Alle Preise sind für das laufende Kalenderjahr gültig (Stand Januar 2026)*



2.2 Tagungsraum

mit Terrasse geeignet für 20 - 32 Gäste (45,3 qm)

Der Tagungsraum eignet sich ideal für gemütliche Feiern oder Tagungen im kleinen Kreis. Gerne können Sie für Ihren Gästeempfang die dazugehörige Terrasse nutzen. Das Buffet wird im Vorraum aufgebaut.



	bis 8 Stunden	ab 8 Stunden
Grundpreis	200 €	pro weitere Std. Aufpreis von 25,00 €
Dekopauschale und Blumen nach Aufwand		
Verpflegungspauschale	individuell	
Stellform	U-Form, Tafeln, Stuhlkreis etc.	

Standardausstattung der Tagungsräume

Beamer, Laptop
Metaplantafeln
Flipchart
Medienkoffer
WLAN

**Alle Preise sind für das laufende Kalenderjahr gültig (Stand Januar 2026)*



2.4 Schickhardtsaal

Schickhardtsaal
7,35 x 15,0 = 110 qm

mit Terrasse geeignet für 24 - 60 Gäste (110 qm)

Unser Schickhardtsaal befindet sich ebenerdig und besticht mit der angrenzenden Terrasse. Je nach Gästeanzahl befindet sich das Buffet im Raum selbst oder im Vorraum.

	bis 8 Stunden	ab 8 Stunden
Grundpreis	500 €	Aufpreis pro Std. 25 €
Ab einem Mindestumsatz von 35,00 € pro Person entfällt die Raummiete.		

Dekopauschale und Blumen nach Aufwand

Verpflegungspauschale individuell

Stellform U-Form, Blockform, weitere Bestuhlungsformen möglich

Standardausstattung

Beamer, Laptop

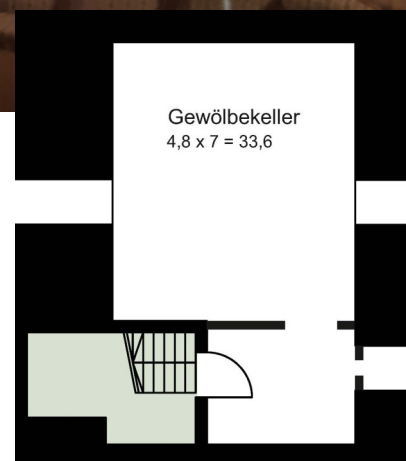
Metaplantaflen

Flipchart

Medienkoffer

WLAN

**Alle Preise sind für das laufende Kalenderjahr gültig (Stand Januar 2026)*



2.5 Gewölbekeller

mit Terrasse geeignet für 12 - 16 Gäste (33,6 qm)

Wenn Sie gerne in uriger und privater Atmosphäre feiern, dann steigen Sie in unseren Gewölbekeller hinab.

Grundpreis 200 €

Ab einem Mindestumsatz von 35,00 € pro Person entfällt die Raummiete.

Dekopauschale und Blumen nach Aufwand

Verpflegungspauschale individuell

Stellform U-Form, Blockform

Standardausstattung

Im Gewölbekeller steht Ihnen das Medienpaket (Beamer, Leinwand, Laptop und WLAN) nicht zur Verfügung. Metaplantafeln und Flipchart können auf Nachfrage zur bereit gestellt werden.

**Alle Preise sind für das laufende Kalenderjahr gültig (Stand Januar 2026)*

3. Verpflegungsangebote bei Tagungen

Mittagessen 19 € ☐

Abendessen 14 € ☐

Pausenverpflegung „Vormittag“ 14 € ☐

(Brezeln, Butter, Obstkorb, Kaffee, Tee, Mineralwasser und Säfte)

Pausenverpflegung „Nachmittag“ 14 € ☐

(Kuchen, Obstkorb, Kaffee, Tee, Mineralwasser und Boller Säfte)

Teambildende Aktivitäten

Gemeinsames Kochen in der Lehrküche pro Person 70 € ☐

(Begrüßung mit alkoholfreiem Cocktail, Mineralwasser, Rezeptmappe mit Vorspeisen, 2 Salate, 3 Hauptgänge und Dessert)

Baden und Saunieren in unserer MineralTherme mit
anschließendem Besuch unseres Gewölbekellers 30 € ☐

(1 Glas Prosecco zur Begrüßung weiterer Getränke werden extra berechnet)

Kuchen Auswahl

Obstkuchen 43 € ☐

Gebackener Kuchen 46 € ☐

Torten 59 € ☐

Trauerfeier Arrangements

Trauerfeier „Mittag“ 22 € ☐

(Gulaschsuppe, Vegane Kürbissuppe oder Karottencremesuppe, Brot, Mineralwasser)

Trauerfeier „Nachmittag“ 16 € ☐

(Kaffee, Tee, Mineralwasser, Hefezopf, Blechkuchen)

Trauerfeier „Leibesmahl“ 16 € ☐

(Kaffee, Tee, Mineralwasser, Rosinenbrötchen, 1/2 Butterbrezeln, Hefezopf ohne Rosinen)

**Alle Preise sind für das laufende Kalenderjahr gültig (Stand Januar 2026)*

Gestalten Sie Ihr Buffet selbst

Suppen – wählen Sie max. 2 Suppen aus

-  Gemüsebouillon mit Flädle und feinen Gemüsestreifen
-  Gemüsebouillon mit Grießklößchen und feinen Gemüsewürfelchen
-  Broccolicremesuppe mit Schmand und gerösteten Mandeln
-  Kürbis-Apfel-Cremesuppe

Preis pro Person:

6,50 €

Kalte Vorspeisen – wählen Sie Ihre Vorspeisen aus

-  Mozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum fein mariniert
-  Fetakäse mit Linsen-Vinaigrette
-  Champignons „asiatisch“ süß-sauer mariniert
-  Melonen-Paprikasalat mit gerauchtem Schinken

Preis pro Person pro Vorspeise:

7,50 €

Salat-Buffet (bestehend aus)

-  Bunte Blatssalatauswahl
- 3 verschiedene Salate der Saison
- 2 verschiedene Dressings
- Keimlinge und Croutons

Preis pro Person:

6,00 €

Hauptgänge mit Fleisch – wählen Sie Ihren Hauptgang mit Beilage aus

Schweinefilet mit Preiselbeer-Sahnesauce

Schweinerolle gefüllt mit Frischkäse, Pilzen und Kräuter

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Oliven-Topping dazu pikante Paprikasauce

Kalbsrahmgeschnetztes „Stroganoff Srt“

Inkl. einer Beilage – zur Wahl stehen Kräuterspätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelgratin,

Kroketten oder Rösti oder Baguette und einer bunten Gemüseplatte

Bei Grünen Bandnudeln, Vollkornreis und Bulgur berechnen wir einen Aufpreis von 2,00

Preis pro Person:

21,00 €

Hauptgänge vegetarisch/vegan – wählen Sie Ihren Hauptgang aus

Hausgemachter Strudel mit Lauch-Käse-Füllung dazu Tomaten-Confit
Blumenhohl-Karotten-Curry mit braunen Linsen „vegan“
Couscous mit Ratatouille-Gemüse aus dem Ofen „Vegan“
Gefüllte Paprika mit Pliz-Walnuss- Schafskäsefüllung dazu reichen wir eine Kräutersauce
Inkl. einer Beilage – zur Wahl stehen Kräuterspätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelgratin,
Kroketten oder Rösti oder Baguette.
Bei Grünen Bandnudeln, Vollkornreis und Bulgur berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €

Preis pro Person: **18,80 €**

Dessert-Auswahl – wählen Sie ein Dessert aus

Sauerrahmmousse mit Kirschen
Rote Grütze mit Joghurtsauce
Panna Cotta mit einer fruchtigen Sauce der Saison
Frischer Obstsalat

Preis pro Person: **6,50 €**

CBR; Februar 2026
Preise sind für das Kalenderjahr 2026 gültig

4. Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

Für den kleinen Hunger



(wählen Sie max. 2 verschiedene Speisen)

- ◇ Weißwurstfrühstück

Preis pro Person 9,50 €

- ◇ vegetarisch/vegan belegten Brötchen

Preis pro Person: 3,50 €

- ◇ Butterbrezel

Preis pro Person 2,50 €

- ◇ Brezel

Preis pro Person: 1,50 €

Dessert-Auswahl



(wählen Sie max. 2 verschiedene Desserts)

- ◇ Quarkmousse mit Früchteragout

- ◇ Rote Grütze mit Schokoladensauce

- ◇ Leichtes Tiramisu mit Früchten der Saison

- ◇ Frischer Obstsalat

Preis pro Person: 6,50 €

**Alle Preise sind für das laufende Kalenderjahr gültig (Stand Januar 2026)*

4. Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

Fingerfood



(Wählen Sie max. 5 salzige Komponenten)

- ◇ Bunter Linsensalat mit gerauchter Putenbrust
- ◇ Hirseflädle mit Paprika und Frischkäse
- ◇ Fetakäse mit Mango und Chili, fein mariniert
- ◇ Kleine Grünkern-Nussplätzchen mit einem Birnen-Chutney
- ◇ Couscoussalat mit Weintrauben „Vegan“
- ◇ Pikanter roter Linsen-Aufstrich mit Gemüsesticks „Vegan“
- ◇ Mozzarella mit einer pikanten Orangen-Salsa
- ◇ Satèespieße dazu reichen wir einen würzigen Papaya-Dip
- ◇ Kartoffelsalat mit Fleischkäse-Gewürzgurken-Spießchen
- ◇ Mini-Fleischküchle mit Radieschen-Salsa
- ◇ Zwiebelkuchenecken ohne Speck
- ◇ Pikanter Grünkernsalat mit Paprika, Lauchzwiebel und Orange

(Wählen Sie max. 1 süße Komponente)

- ◇ Rote Grütze mit Schokoladensauce
- ◇ Beeren-Schicht-Dessert
- ◇ Apfelragout mit einer Creme mit Vanillearoma

Preis pro Person: 28,00 € (für jede weitere Komponente 5,70 €)

Salat als Hauptgang



(Wählen Sie max. 4 Salate)

- ◇ Wurstsalat mit Radieschen und Zwiebel
- ◇ Bauernsalat mit Zwiebelringen und Schafskäse
- ◇ Bulgur Salat mit Melonenwürfel, Gartenkräuter und gerösteten Nüssen „Vegan“
- ◇ Pikanter Grünkernsalat mit Paprika, Lauchzwiebel und Orange „Vegan“
- ◇ Nudelsalat mit Gewürzgurken, Erbsen und Karottenwürfel

Preis pro Person 19,80 €
Dazu reichen wir eine Brotauswahl/Baguette-Auswahl

**Alle Preise sind für das laufende Kalenderjahr gültig (Stand Januar 2026)*

5. Getränkekarte

Naturpark Quelle medium und still	0,75 l	6,50 €
Boller Orangen-, Apfel-, Johannisbeersaft	1,0 l	7,50 €
Cola	0,2 l	4,20 €
Boller Wiesenschorle	0,33 l	4,00 €

Sektempfang

Kesseler Sekt	0,7 l	27,90 €
---------------	-------	---------

Alkoholfreier Cocktail

Prisecco, rot	0,7 l	25,70 €
---------------	-------	---------

Rotweine

Fleiner Schwarzriesling	1,0 l	21,00 €
Großbottwartaler Trollinger	1,0 l	21,00 €

Weißweine

Fleiner Kerner	1,0 l	21,00 €
Großbottwartaler Riesling	1,0 l	21,00 €

Weißherbst

Lemberger Weißherbst	1,0 l	21,00 €
----------------------	-------	---------

Biere

Zwiefalter Export	0,5 l	4,20 €
Zwiefalter Weizen	0,5 l	4,20 €
Tannenzäpfle	0,33 l	4,00 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

Kaffeeauswahl

Tasse Kaffee		2,90 €
Espresso		2,50 €
Cappuccino		4,50 €
Latte Macchiato		4,00 €
Kanne Kaffee		18,00 €

**Alle Preise sind für das laufende Kalenderjahr gültig (Stand Januar 2026)*