

Fragebogen

für Ihren Gastronomie-Eintrag auf

www.vorderer-odenwald.de und www.bergstrasse-odenwald.de

Texte und Fotos bitte per E-Mail senden an: martina.hausmann@wr-bergstrasse.de

Fotos: 1-10 pro Betrieb

mind. ein Bild im Querformat, Format: JPG, möglichst eine Außen- und eine Innenaufnahme

Name des Betriebes:

.....

Kontaktdaten:

Inhaber*in:

Straße:

PLZ und Ort:

Ortsteil:

Telefon: Fax:

E-Mail:

Website:

Facebook-URL:

Auszeichnungen/Sterneklassifizierung nach DEHOGA:

mit Bewertung/Mitgliedschaften (wenn vorhanden), z.B. Odenwald-Gasthaus, Slow Food, Varta, Michelin, ADAC, Journal Frankfurt

.....

Küche:

kurze Charakteristik, max. 140 Zeichen inkl. Leerzeichen, z.B. gut bürgerlich mit vielen Odenwälder Spezialitäten und regionalen Produkten

.....
.....
.....

Küchenart:

- Biologische Produkte Regionale Produkte Vegetarische Gerichte
- Vegane Gerichte Laktosefreie Gerichte Glutenfreie Gerichte
- Gerichte für Diabetiker Sonstiges:

Besondere Veranstaltungen:

häufiger stattfindend; ohne Datum, nur Stichwort z.B. Kochkurse, Weinproben, Liederabende, Brennerzertifikat, Pralinenkurs, Sonntagsbrunch

.....

Öffnungszeiten:

Montag:

Dienstag:

Mittwoch:

Donnerstag:

Freitag:

Samstag:

Sonntag:

Ruhetag(e):

Beschreibungstexte:

längere Texte können auch gerne per E-Mail zugesendet werden

Kurzbeschreibung:

kurz und knackig, das Charakteristische Ihres Betriebes und Ihrer Küchenausrichtung

.....
.....
.....

Ausführlichere Beschreibung:

bezogen auf Ihren Betrieb und die Küche, wenn der Platz nicht reicht - bitte Extrablatt senden

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Beispiel: Max Meister führt das Gasthaus „Zur Burg“ in der fünften Generation und überrascht seine Gäste immer wieder mit neuen Ideen. Höhepunkte sind die Wander-Veranstaltungen mehrmals im Jahr mit dem Wanderführer Oskar Lieblich. Dabei werden die Erlebniswanderungen meistens in Verbindung mit Spezialitäten vom Wild im Burghof angeboten. Wild ist übrigens das ganze Jahr über fester Bestandteil der Burgenküche. In der Gaststube sitzt man am behaglichen Kachelofen, sommers im lauschigen Biergarten und lässt sich zum Beispiel zarten Rehrücken, saisonal Kartoffeln mit Grüner Soße und handgemachte Schupfnudeln schmecken. Dazu ein kühles Bier oder Apfelwein von den heimischen Streuobstwiesen - so schmeckt der Odenwald.

Zahlungsmöglichkeiten:

bitte ankreuzen



EC-Karte



American Express



Master Card



Visa

Weitere Angaben:

unzutreffendes bitte streichen

PKW-Parkplätze: Anzahl der PKW-Parkplätze:

Bus-Parkplätze: Anzahl der Busparkplätze:

Sprachen:

Küchenzeiten:

Spezialitäten:

Eigene (Hof-) Produkte:

Beschreibung barrierearm:

Anzahl Sitzplätze:

unzutreffendes bitte streichen

Hauptraum: Innen: Saal:

Biergarten: Terrasse:

Sonstige Ausstattung:

bitte ankreuzen

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Abholservice | <input type="checkbox"/> Lieferservice | <input type="checkbox"/> Catering |
| <input type="checkbox"/> eigene Konditorei | | <input type="checkbox"/> eigene Metzgerei |
| <input type="checkbox"/> Tiere erlaubt | | <input type="checkbox"/> Kegelbahn |
| <input type="checkbox"/> Seminarräume/Tagungsräume | | <input type="checkbox"/> Abendunterhaltung |
| <input type="checkbox"/> Spielecke (indoor) | | <input type="checkbox"/> eigener Spielplatz |
| <input type="checkbox"/> Wintergarten | | <input type="checkbox"/> Raucherraum |
| <input type="checkbox"/> WLAN kostenfrei | | <input type="checkbox"/> WLAN kostenpflichtig |
| <input type="checkbox"/> Verzehr mitgebrachter Speisen erlaubt | | <input type="checkbox"/> Selbstbedienungsautomat |
| <input type="checkbox"/> Fahrradunterstellung möglich | | <input type="checkbox"/> E-Bike Lademöglichkeit |
| <input type="checkbox"/> Trockenraum/ Abstellraum für Outdoor-Bekleidung (z.B. Wanderrucksäcke) | | |
| <input type="checkbox"/> Sonstige Services/Ausstattungsmerkmale: | | |

.....