

WILLKOMMEN IM ZWÖLF87.

*Feiern & genießen
in historischen Mauern*

zwölf
mundwerk **87**



Feiern, wo Geschichte zu Hause ist



Unser Name trägt ein Jahr in sich: **1287** – die erste urkundliche Erwähnung des Heilig-Geist-Spitals, in dessen Kreuzgewölbe wir heute zu Hause sind.

Seit **2021** sind wir, das zwölf87, die Gastgeber in diesem denkmalgeschützten Haus mitten in der Ravensburger Altstadt.

Wir sind kein nüchterner Saal und kein Catering-Vermittler, sondern ein echtes Restaurant mit eigener Küche. Alles aus einer Hand, ein Ansprechpartner – damit ihr euch auf das konzentrieren könnt, was wirklich zählt: eure Gäste und euren Anlass.

Kevin, Ruben & das Team vom zwölf87





EURE LOCATION

Exklusiv, persönlich, mittendrin

Vom Apéro im grünen Innenhof über den Sektempfang bis zum Dinner unter dem historischen Gewölbe – an eurem Tag gehört das zwölf87 ganz euch allein.

- ✓ **Eigene Küche & eigener Service**
– alles aus einer Hand
- ✓ **Grüner Innenhof** mitten in der Stadt – für Empfang & Apéro
- ✓ **Bis zu 75 Gäste** im festiven Menü-Stil – beim Flying Büffet feiern bis zu 90 mit euch
- ✓ **Kostentransparenz** von Anfang an – keine versteckten Kosten
- ✓ **Denkmalgeschütztes Gewölbe** von 1287 – ein Rahmen wie kein zweiter

**WUNSCH-TERMIN
ANFRAGEN**

EURE RÄUME

Feiern – und bleiben

bis 75 Gäste festiv • bis 90 im Flying Büffet

Restaurant im Gewölbe DAS HERZ

180 m² unter historischem
Kreuzgewölbe – bis zu 75 Gäste im
festiven Menü, bis zu 90 beim Flying
Büffet.

Terrasse im Innenhof EMPFANG & APÉRO

Mitten in der Stadt und doch im Grünen
– Sektempfang und Apéro unter freiem
Himmel.

Hotel zwölf87 22 ZIMMER

Bei uns könnt ihr auch bleiben: 22
umfassend renovierte Zimmer, nur 3
Gehminuten vom Restaurant entfernt.





EUER TAG

So könnte euer Tag aussehen

NACHMITTAG

Empfang & Apéro

Sektempfang und Apéro-Häppchen im grünen Innenhof.

FRÜHER ABEND

Dinner im Gewölbe

Mehrgängiges Menü oder Flying Buffet – serviert von unserem Team.

ABEND

Süßes & Käse

Dessertvariation und Käse vom Affineur Kober – auf Wunsch mit eurer Torte.

NACHT

Party & Late Night

Tanz im Gewölbe, dazu ein herzhafter Late Night Snack für später.

Aus unserer Küche – ganz die eure

Bei uns gibt es keine Feier von der Stange. Wir setzen uns mit euch zusammen und entwickeln ein Menü, das wirklich zu euch passt – zu eurem Geschmack, eurer Geschichte und der Jahreszeit.



VARIANTE 1 • KLASSISCH

Das festive Menü

Drei Gänge, festlich serviert: Vorspeisen und Dessert reichen wir als großzügiges Tischbüffet, beim Hauptgang habt ihr die Wahl zwischen zwei Gerichten – meist Fleisch und vegetarisch. Das klassische, festive Menü.

*z. B. Burrata & Beef Tatar · Zweierlei vom Rind oder Risotto
· Crème brûlée*

VARIANTE 2 • MODERN

Das Flying Büffet

Statt fester Gänge eine wesentlich größere Vielfalt kleiner Gerichte – jedes mit nur einem Besteckteil essbar. Locker, gesellig und mittlerweile sehr beliebt, wenn lieber gefeiert als gegessen wird.

*z. B. Tatar im Cornet · Ochsenbäckle & Polenta ·
Schokoküchlein mit flüssigem Kern*

GANZ NACH EUCH

Gern mit einem Motto: eine Liebe zu Südfrankreich, ein italienischer Abend, eine kulinarische Weltreise – erzählt es uns. Wenn ihr uns machen lasst, kochen wir am liebsten saisonal und südlich vom Bodensee. Für Vegetarier, Veganer und Allergiker finden wir immer eine ebenso schöne Lösung.

Wie euer Menü aussehen kann

Zwei echte Menüs aus dem zwölf87 – als Inspiration gedacht. Euer Menü stellen wir am Ende ganz nach euch und der Jahreszeit zusammen.

Das festive Menü

3 GÄNGE · KLASSISCH

APÉRO

Mini-Cubes vom Roastbeef

Sesam · BBQ

Mediterrane Blätterteigschnecken

Couscous-Salat

Gemüse · Tomate

VORSPEISEN · TISCHBÜFFET

Burrata

Tomate · Pesto · Nüsse

Mediterrane Tapas

Aioli · Tomatenmarmelade · Oliven

Gegrillte Riesengarnelen

Kräuterbutter · Zitrone

HAUPTGANG · ZUR WAHL

Zweierlei vom Rind

geschmorter Ochs & gegrilltes Filet · Portweinjus · Grillgemüse · Kartoffelgratin

Handgerührtes Risotto

Schmorgemüse · Pesto · Kräutersalat

DESSERT · TISCHBÜFFET

Crème brûlée

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Mascarponecreme

mit Erdbeeren

LATE NIGHT SNACK

Käse vom Affineur Kober

Feigensenf · Trauben

Das Flying Büffet

VIELFALT · ALLES MIT EINEM BESTECKTEIL

ZUM ANKOMMEN

Dreierlei Blätterteig

Käse · Pesto · Tomate-Olive

Mini San Marzano

gezupfte Burrata · Basilikum

Rote Bete

Apfel · Trüffel-Honig

Tatar vom Allgäuer Rind

im salzigen Cornet

WARME VIELFALT

Gebratene Lachsschnitte

Nussbutter-schaum · Rahmspinat

Geschwenkte Gnocchi

Marktgemüse · Käseschaum

Geschmorte Ochsenbäckle

cremige Polenta

SÜSSER ABSCHLUSS

Belgische Schokolade

Crumble

Zitronen-Mascarponecreme

Schokoküchlein

mit flüssigem Kern · Himbeermousse

Dessertkäse

Trauben · Feigensenf

Euer Menü à la carte

Stellt euer Menü frei aus unserer Auswahl zusammen – Vorspeisen als Tischbuffet zum Teilen, ein Hauptgang am Platz serviert, Dessert in kleinen Weckgläsern. Jede Komponente hat ihren eigenen Preis; ihr zahlt genau das, was ihr wählt.



ZUM START

Vorspeisen

ab 7 €

Als Tischbuffet zum Teilen – drei bis vier Komponenten sind eine schöne Auswahl.

HAUPTGANG

Hauptgänge

ab 27 €

Am Platz serviert – ein Fleisch- oder Fischgericht und ein vegetarisches zur Wahl.

SÜSSER ABSCHLUSS

Desserts

ab 7 €

In kleinen Weckgläsern, ebenfalls als Tischbuffet zum Teilen.

WAS ES KOSTET

Vorspeisen ab 7 € · Hauptgänge ab 27 € · Desserts ab 7 € –
Richtwert für 3 Gänge: ca. 59 € pro Person, inkl. MwSt. Getränke als
Pauschale oder fair nach Verbrauch.

ca. 59 €

3 GÄNGE · P. P.

GANZ NACH EUCH

Für Vegetarier, Veganer und Allergiker finden wir immer eine ebenso schöne Lösung.

Individuell kalkuliert – fair und transparent

Weil jede Feier anders ist, gibt es bei uns keine Pakete von der Stange. Wir kalkulieren euer Menü individuell und stellen alles Weitere frei mit euch zusammen. Am Ende bekommt ihr ein persönliches Angebot mit einer klaren Zahl – ohne versteckte Kosten.

✓ Speisen

Drei Wege zu eurem Menü: unser Menü-Baukasten ab ca. 59 € pro Person (3 Gänge, frei kombiniert), das festive Menü ab 79 € oder das Flying Büffet. Alle Preise inkl. MwSt.

✓ Getränke

Faire Pauschale oder Abrechnung nach Verbrauch – ganz transparent, wie es zu euch passt.

✓ Floristik

Tischdekoration und Blumen stimmen wir mit unserer Floristin auf euer Konzept ab.

✓ Torte

Eure Torte bringt ihr gern mit – oder wir vermitteln euch eine passende Konditorin.

✓ Service & Equipment

Inklusive 5 Stunden Bewirtung, Eindeckung und Menükarten im zwölf87-Design.

✓ Übernachtung

22 renovierte Zimmer in unserem Hotel, nur 3 Gehminuten entfernt – für euch und eure Gäste.

SO EINFACH GEHT'S

Ihr nennt uns Datum und ungefähre Gästezahl, wir besprechen in Ruhe eure Wünsche – und ihr erhaltet euer maßgeschneidertes Angebot. Ganz unverbindlich.

Damit alles rundläuft

✓ Ablauf einer Anfrage

Ihr nennt uns Datum und ungefähre Gästezahl – wir blocken den Termin und erstellen euer persönliches Angebot.

✓ Getränke

Fair als Pauschale oder nach Verbrauch – transparent, ohne versteckte Kosten.

✓ Service inklusive

Eure Menüpreise enthalten 5 Stunden Bewirtung mit komplettem Team. Danach: je Stunde 100 € bis 24 Uhr, ab Mitternacht je Stunde 150 € – Ende spätestens 2 Uhr. Getränkepauschalen gelten für die gebuchte Zeit; in Verlängerungsstunden rechnen wir Getränke nach Verbrauch ab.

✓ Planungssicherheit

Mit der Buchung wird eine Anzahlung fällig; die finale Gästezahl braucht ihr uns erst 10 Tage vorher zu nennen.

✓ Exklusivität & Mindestumsatz

Das Gewölbe gehört an eurem Abend ganz euch. Mindestumsatz: Mittwoch/Donnerstag 2.000 €, Freitag 2.500 €, Samstag 3.000 € (Mai–September 4.500 €), jeweils inkl. MwSt. Wird er durch Speisen und Getränke nicht erreicht, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

✓ Draußen feiern

Der grüne Innenhof für Empfang & Apéro; bei schlechtem Wetter weichen wir nach drinnen oder in unsere Kapelle aus.

✓ Floristik & Deko

Blumen und Tischdeko über unsere Floristin; eure Torte bringt ihr gern selbst mit.

✓ Übernachten

22 renovierte Zimmer in unserem Hotel, nur 3 Gehminuten entfernt – ideal für euch und eure Gäste.

✓ Kinder & Wünsche

Kleine Gäste essen mit – Kindermenü oder das gewählte Menü. Euren Lieblingswein? Gern, gegen 20 € Korkgeld pro Flasche.

1 Anfrage

Datum & ungefähre Gästezahl

2 Kennenlernen

Wünsche besprechen, Haus ansehen

3 Euer Angebot

persönlich & unverbindlich



4,8_{/5}

SO BEWERTEN UNS UNSERE GÄSTE AUF GOOGLE



*Hunderte Gäste haben bei uns gefeiert, gegessen und
übernachtet – und uns ihre Sterne dagelassen.*



LASST UNS KENNENLERNEN

Lasst uns euren Tag besprechen

Die schönsten Feiern entstehen im Gespräch. Ruft uns an oder schreibt uns – wir nehmen uns Zeit für euch, ganz unverbindlich bei einem Glas Wein an unserem Tisch.



20-Minuten-Erstgespräch buchen

QR scannen, Wunschzeit wählen, wir rufen euch an.

0751 95877636 · info@zwoelf87.de

zwölf87 mundwerk · Bachstraße 57 · 88214 Ravensburg · zwoelf87.de

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.