

WILLKOMMEN IM ZWÖLF87 · ADVENT 2026

*Weihnachtsfeiern
in historischen Mauern*

EXKLUSIV FÜR EUER TEAM · VON 20 BIS 75 GÄSTEN · MENÜ FREI ZUSAMMENGESTELLT

zwölf
mundwerk
87



Ein Abend, um den ihr euch nicht kümmern müsst



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** kochen wir hier mit eigener Küche und eigenem Service.

Wer eine Weihnachtsfeier organisiert, hat meist keine Lust auf zehn E-Mails, drei Dienstleister und eine Rechnung, die am Ende anders aussieht als geplant. Deshalb machen wir es einfach:

Ein Ansprechpartner. Eine Rechnung. Ein Abend, der von selbst läuft.

Und ihr entscheidet, was auf den Tisch kommt: Euer Festmenü stellt ihr frei aus unserer Auswahl zusammen – ihr zahlt genau das, was ihr wählt.

Kevin, Ruben & das Team vom zwölf87





EURE WEIHNACHTSFEIER

Ein Abend nur für euer Team

- ✓ **Eigene Küche & eigener Service**
– alles aus einer Hand
- ✓ **Menü frei zusammengestellt** –
ihr zahlt genau das, was ihr wählt
- ✓ **Von 20 bis 75 Gästen** exklusiv für
euch – nur euer Team
- ✓ **Glühwein, Punsch & Apéro** zum
Empfang – auch alkoholfrei
- ✓ **Getränke wie es euch passt** – als
Pauschale mit fester Zahl oder
nach Verbrauch
- ✓ **Denkmalgeschütztes Gewölbe**
von 1287 – ein Rahmen wie kein
zweiter
- ✓ **22 Hotelzimmer** drei Gehminuten
entfernt – niemand muss fahren

Angebot für Firmen- und Gewerbekunden · alle
Preise netto zzgl. MwSt.

In 20 Minuten geklärt

QR scannen,
Wunschzeit wählen –
wir rufen euch an.



So könnte euer Abend aussehen



EMPFANG

Glühwein & Snack

Begrüßungsgetränk mit Snack – Dejavu Spritz, alkoholfreier Apéro oder Glühwein & Punsch.

HAUPTGANG

festlich serviert

Zwei Hauptgänge zur Wahl, am Platz serviert – von den geschmorten Ochsenbäckle bis zum Maroni-Risotto.

ZUM START

Vorspeisen-Tischbuffet

Großzügiges Tischbuffet zum Teilen – drei bis fünf Komponenten nach eurer Wahl.

SÜSSES & AUSKLANG

Dessert & gemütliche Runde

Dessert-Tischbuffet und Getränke nach eurer Wahl – solange der Abend schön ist.

Bewirtungszeit 4 bis 5 Stunden – passend zu eurer Getränkepauschale.

PREISE

Weihnachten à la carte

Ihr stellt euer Festmenü frei aus unserer Auswahl zusammen: Vorspeisen als Tischbuffet zum Teilen, ein Hauptgang am Platz, zum Abschluss ein Dessert-Tischbuffet. Jede Komponente hat ihren eigenen Preis – ihr zahlt genau das, was ihr wählt.



PREISE PRO KOMPONENTE

Empfang · Begrüßungsgetränk mit Snack	12 €
Vorspeisen · Tischbuffet zum Teilen, 3-4 empfohlen	ab 6 €
Hauptgang · am Platz serviert, dazu ein vegetarisches Gericht	ab 26 €
Dessert · Tischbuffet zum Teilen, 3-4 empfohlen	6 €
Getränkepauschale · 4 Stunden	38 €
Getränkepauschale · 5 Stunden	45 €

Getränke & besondere Wünsche

EURE WAHL – PAUSCHALE ODER NACH VERBRAUCH

Bei den Getränken entscheidet ihr: eine Pauschale mit fester Zahl oder Abrechnung nach Verbrauch. Die komplette Speisen-Auswahl findet ihr auf den nächsten zwei Seiten.

Für Vegetarier, Veganer und Allergiker finden wir immer eine ebenso schöne Lösung – sagt uns einfach, was ihr braucht.

Alle Preise netto p. P. zzgl. MwSt.

Vorspeisen & Hauptgang

ZUM EMPFANG

12 €

Begrüßung & Snack

Glühwein, Punsch, kleiner Dejavu Spritz oder alkoholfreier Apéro, dazu Zweierlei Tatar im salzigen Cornet.

Vorspeisen

TISCHBÜFFET ZUM TEILEN · 3-4
EMPFOHLEN

Brotauswahl	6 €
Salzbutter · Kräuterquark	
Feldsalat	7 €
Feigendressing · geröstete Nüsse	
Maronicremesuppe	7 €
mit Portwein	
Carpaccio von der Roten Bete	8 €
Trüffel-Honig · Feta	
Hauchdünne Tranchen vom Rohschinken	9 €
Thai-Currysuppe	9 €
Kokos · Limettenblatt · Garnele	
Burrata	10 €
Mini San Marzano · Pesto · Nüsse	
Vitello Tonnato	10 €
Thunfischsoße	
Gegrillte Garnelen	10 €

Unser Tipp: Vier Komponenten machen aus dem Start
einen eigenen Gang – und auf dem Tisch sieht es aus, wie
eine Weihnachtsfeier aussehen soll.

Hauptgang

AM PLATZ SERVIERT · 1 FLEISCH/FISCH + 1
VEGETARISCH

Rinderfilet unter der Maronenkruste	42 €
Portweinjus · Apfel-Rotkohl · Kartoffel- Nussbutterpüree	
Barbarie Entenbrust	36 €
Preiselbeerjus · Rahmwirsing · Kartoffel- Nussbutterpüree	
★ Geschmorte Ochsenbäckle	36 €
Schmorsoße · Apfel-Rotkohl · hausgemachte Spätzle	
Schnitte vom Island Lachs	35 €
Nussbutter Schaum · Grillgemüse · Backkartoffel	
Kürbistagliatelle 🌱	26 €
Kürbis · Kernöl · Kräutersalat	
Maroni-Risotto 🌱	26 €
Maronenpüree · glasierte Maroni · Parmesan	
Süßkartoffel-Pralinen mit Feta 🌱	26 €
Kräutersalat · Pesto · Ratatouille	

★ **Unser Weihnachtsklassiker.** Über Stunden
geschmort, am Punkt für die ganze Runde – das
Gericht, das bei uns die meisten Tische wählen.

🌱 vegetarisch · vegane Variante auf Wunsch

Vorspeisen & Dessert als Tischbuffet, Preise pro Person. Alle Preise netto in € zzgl. der aktuell gültigen MwSt.

Und danach wird's gemütlich

Zum Abschluss ein Dessert-Tischbuffet zum Teilen. Bei den Getränken habt ihr die Wahl: eine Pauschale mit fester Zahl oder Abrechnung nach Verbrauch.

Dessert

TISCHBÜFFET ZUM TEILEN · 3-4
EMPFOHLEN

Belgisches Schokoladenmousse eingelegte Zimtkirschen	6 €
Schokoladenküchlein im Glas mit cremigem Kern	6 €
Lebkuchenmousse Aprikose	6 €
Panna Cotta Zwetschgenpüree	6 €
Bratapfel-Tiramisu	6 €
Kleine Käseauswahl Feige · Feigensenf · Nüsse	8 €

Getränke

EURE WAHL

Pauschale · UNSERE EMPFEHLUNG

4 Stunden	38 €
5 Stunden	45 €

Enthalten: St. Leonhard Wasser, Softdrinks, Leibinger Helles frisch gezapft, Weißwein (Müller-Thurgau, Weingut Kress), Rosé (Pinot Noir, Weingut Kress), Rotwein (Primitivo di Puglia, Linteo), Espresso, Kaffee & Cappuccino. Ihr wisst vorher, was der Abend kostet – und niemand muss am Ende nachrechnen, wer was getrunken hat.

Nach Verbrauch

Wir rechnen genau das ab, was auf den Tisch kommt. Passt gut, wenn eure Runde eher moderat trinkt oder ihr die Ausgaben selbst steuern wollt.

Alle Preise pro Person, netto in € zzgl. der aktuell gültigen MwSt.

Damit euer Abend rundläuft

✓ Gästezahl

Von 20 bis 75 Gästen – für die kleine Abteilungsfeier wie für die große Runde, exklusiv für euch. Bei kleineren Gruppen sprechen wir über den Rahmen, statt euch wegzuschicken.

✓ Übernachten

Für euer Team reservieren wir ein Zimmerkontingent in unserem Hotel, drei Gehminuten vom Gewölbe – ab 97 € inklusive Frühstück und MwSt., abrufbar bis 14 Tage vor der Feier.

✓ Buchung & Gästezahl

Anzahlung 30 % bei Buchungsbestätigung, wird mit der Endrechnung verrechnet. Stornierung bis 30 Tage vorher kostenfrei, 29–14 Tage 50 %, ab 13 Tage 100 % der kalkulierten Speisen. Verbindliche Gästezahl bis 7 Tage vor der Feier – diese Zahl ist die Abrechnungsgrundlage. Kommen mehr, freuen wir uns und rechnen nach.

✓ Termine & Mindestumsatz

Freitag & Samstag 3.500 € netto, Mittwoch & Donnerstag 3.000 € netto – das sichert euch den exklusiven Abend. Buchbar Mittwoch bis Freitag ab 18 Uhr, Samstag ab 16 Uhr. Wird der Mindestumsatz durch Speisen & Getränke nicht erreicht, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

✓ Service & Zeiten

Die Bewirtungszeit umfasst 4 bis 5 Stunden, passend zu eurer Getränkepauschale. 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.

✓ Allergien & Wünsche

Sagt uns Allergien und Vorlieben – für Vegetarier, Veganer und Allergiker finden wir immer eine schöne Lösung.

1 Erstgespräch

20 Minuten am Telefon – Datum und Rahmen geklärt

2 Menü-Auswahl

gemeinsam zusammengestellt

3 Feiern

ein schöner Abend im Gewölbe



ÜBERNACHTEN IM ZWÖLF87

Kein Taxi. Kein früher Aufbruch.

Der schönste Teil einer Weihnachtsfeier ist meist die letzte Stunde – und genau die fällt weg, wenn die halbe Runde auf den Fahrdienst schaut.

22 renovierte Zimmer, drei Gehminuten vom Gewölbe. Für euer Team reservieren wir ein Kontingent zum Firmenpreis **ab 97 €** inklusive Frühstück und MwSt., abrufbar bis 14 Tage vor der Feier.

Sagt uns beim Erstgespräch einfach, wie viele Zimmer ihr etwa braucht.



4,8_{/5}

SO BEWERTEN UNS UNSERE GÄSTE AUF GOOGLE



*Ob Weihnachtsfeier, Hochzeit oder Menüabend – auf
unsere Küche und unseren Service ist Verlass.*



LASST UNS KENNENLERNEN

Sichert euch euren Wunschtermin

Die Freitage im Advent gehen als erste weg. Erzählt uns von eurer Feier: Datum, Personenzahl und eure Wünsche genügen für den Anfang. Wir melden uns mit einem persönlichen Vorschlag, ganz unverbindlich.



20-Minuten-Erstgespräch buchen

QR scannen, Wunschzeit wählen – wir rufen an.

Kevin Schupp · persönlich erreichbar
0751 95877636 · info@zwoelf87.de

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

ESSEN. ERLEBEN. BLEIBEN.