

Rose Bitzfeld



Hotel-Restaurant Rose
Weißensburger Straße 12
74626 Bretzfeld-Bitzfeld
Tel. 07946-7750
www.rose-bitzfeld.de

Die „Rose“ in Bitzfeld

Die Rose in Bitzfeld besteht seit 1909 und wird bereits in der nun vierten Generation von der Familie Carle geführt. Mit einer Metzgerei, der ein Wirtshaus angeschlossen war, begannen die Großeltern von Willi Karl Carle. Seit Anfang der Siebziger Jahre sorgen Helga und Willi Karl Carle für ihre Gäste. Als gelernter Metzgermeister und Koch stand und steht der Seniorchef in der Küche und seine Frau, gelernte Bankkauffrau, kümmert sich als perfekte Gastgeberin liebevoll um ihre Gäste. Stück für Stück bauten sie das Haus in den letzten Jahrzehnten um und aus. Entstanden ist ein modernes Hotel, in dem die Gäste auf keinen Komfort verzichten müssen. Neben 64 Hotelzimmern verfügt die „Rose“ über sechs Tagungsräume, eine gemütliche Kaminbar sowie ein Schwimmbad mit Sauna, Ruheraum und Solarium. Das Restaurant mit seinen vier Stuben und Sommerterrasse bietet neben regionalen Klassikern ständig wechselnde saisonale Spezialitäten wie Fisch- und Wildgerichte aus frischen und heimischen Zutaten. Im Rose-Lädle findet man selbstgemachte Spezialitäten aus eigener Herstellung als Mitbringsel für die Lieben oder als Andenken.

Für Sohn Willi stand schon immer fest, dass er in die Fußstapfen des Vaters tritt. Er absolvierte seine Kochausbildung im renommierten Colombi Hotel in Freiburg. Anschließend zog es ihn in ein schweizerisches 2-Sterne-Restaurant am Genfer See, wo er sich auf die Patisserie spezialisierte. Das Studium zum Hotelbetriebswirt an der Hotelfachschule Heidelberg rundete seine Ausbildung ab. Seit Sommer 2005 ist er wieder im elterlichen Betrieb. Anfang 2011 hat er Unterstützung von seiner Frau Annette bekommen, die sich als Hotelmeisterin tatkräftig um den Service kümmert. Zusammen sehen die beiden in der Rose ihre Chance, den gemeinsamen Weg zu gehen.

Auch der Berufsweg von Tochter Elke Bender (geb. Carle) kann sich sehen lassen. Sie absolvierte nach dem Abitur ein Studium an der Ecole hôtelière de Lausanne mit dem Abschluss Bachelor of Science. Nach mehreren Stationen in namhaften Hotels im In- und Ausland, war sie zuletzt im Colombi Hotel in Freiburg als Bankettverkaufsleiterin für Reservierungen und Vermarktungen verantwortlich, wie auch für die Organisation und Durchführung von Veranstaltungen. Diese Kompetenzen und Erfahrungen kommen ihr nun im familieneigenen Hotel zugute.

Die Geschichte Hohenlohes

Hohenlohe war ursprünglich kein geografischer sondern ein dynastischer Begriff. Das Geschlecht der „Hohenlohe“ gab der Landschaft ihren Namen. Dies geschah nicht auf einmal, es ist das Ergebnis einer über Jahrhunderte langen Entwicklung. Zuerst wurden die Untertanen der Grafen von Hohenlohe so bezeichnet. Nach 1806, als die hohenloheschen Fürsten ihre Souveränität verloren, wurde ein Landschafts- und Volksname daraus.

Das Geschlecht der „Hohenlohe“ stammt aus dem östlichen Teil des Landes, nahe dem Grenzgebiet zu Bayern. Erst später verlagerte sich der Schwerpunkt Hohenlohes mehr nach Westen. Im bayrischen Dorf Hohlach befand der Herrnsitz der Gaugrafen des Gollachgaves und wahrscheinlich leitet sich der Name „Hohenlohe“ vom Burgnamen „Hohenloch“ ab. Als Heinrich von Weikersheim seinen Wohnsitz nach Hohlach verlegte, nahm er dort den Namen Hohenlohe an. Die erste Urkunde des Hauses Hohenlohe, in der sich Konrad von Weikersheim „von Hohenlohe“ nannte, stammt aus dem Jahre 1153.

Die Linien der Fürstenhäuser sind heute: Hohenlohe-Oehringen, Hohenlohe-Waldenburg und Hohenlohe-Langenburg.

Das Wappenschild der Hohenloher sind zwei übereinander stehende, rechtsschreitende Leoparden als Zeichen für Kühnheit und Stärke. Der Wappenspruch lautet „Ex flammis orior“ - aus läuternden Flammen steige ich empor. Nach diesem Wappenspruch hat das Weingut Fürst zu Hohenlohe-Oehringen heute einen seiner Spitzenweine benannt.

Der Hohenloher ist kein Schwabe, er zählt zu den Franken. Man sagt ihm nach, er sei eher ein verschlossener Mensch, der sein Gegenüber erst einmal abwägt. Danach ist das Gespräch und Miteinander aber umso herzlicher.

Die Hohenloher Landschaft

... gehört zu den schönsten Regionen Süddeutschlands. Sie hat In ihrer Vielfältigkeit für Jeden etwas zu bieten, egal ob Kulturfreund oder Naturliebhaber. Zahlreiche Burgen, Schlösser und historische Altstädte laden zu einer Reise in die Vergangenheit oder zum Schlendern ein. Die gut beschilderten Rad- und Wanderwege entlang Kocher und Jagst mit ihren vielen Seitentälern führen durch die wunderschöne Landschaft Hohenlohes geprägt durch sanfte Hügel und Täler, Wälder, Weinberge und Obstfelder.

Anreise nach Bitzfeld

mit dem Auto:

Von der A6 kommend:

Ausfahrt Bretzfeld oder Ausfahrt Öhringen dann Richtung Bitzfeld.

Von der A81 kommend:

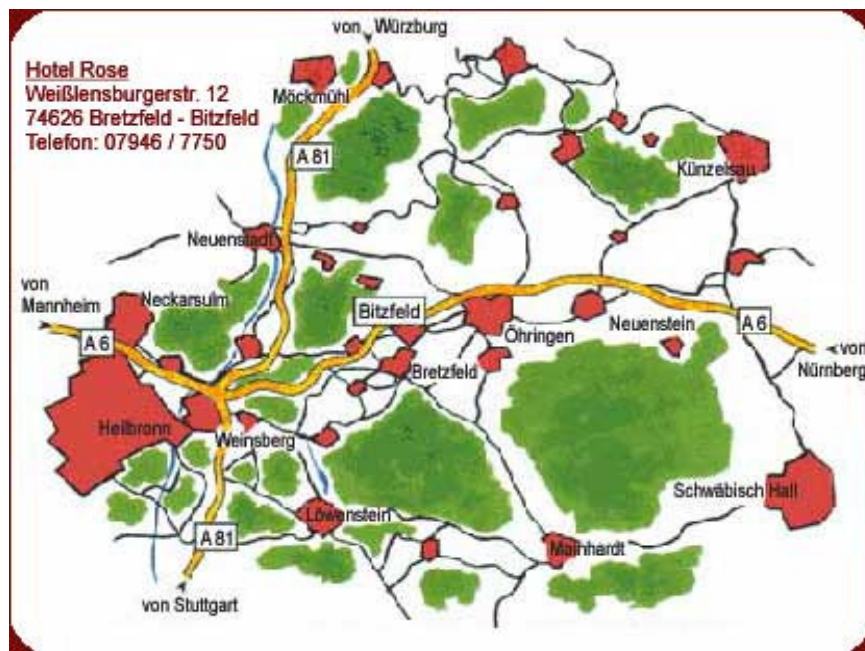
aus Richtung Würzburg, Ausfahrt Neuenstadt am Kocher, dann Richtung Öhringen und Bitzfeld

aus Richtung Stuttgart, am Weinsberger Kreuz Richtung Nürnberg, Ausfahrt Bretzfeld, dann Richtung Bitzfeld

Unser Hotel befindet sich in der Ortsmitte. An der Fußgängerampel biegen Sie von der Hauptstrasse ab in die Weißensburgerstraße und fahren direkt auf unser Hotel Rose zu; 10 Meter weiter finden Sie das Restaurant und die Rezeption.

mit dem Zug:

mit der Stadtbahn S4 bis Haltestelle Bitzfeld. Die Haltestelle befindet sich am Ortsrand von Bitzfeld und ist innerhalb von 10 Minuten zu Fuß zu erreichen. Auf Anfrage holen wir Sie gerne an der Haltestelle ab.

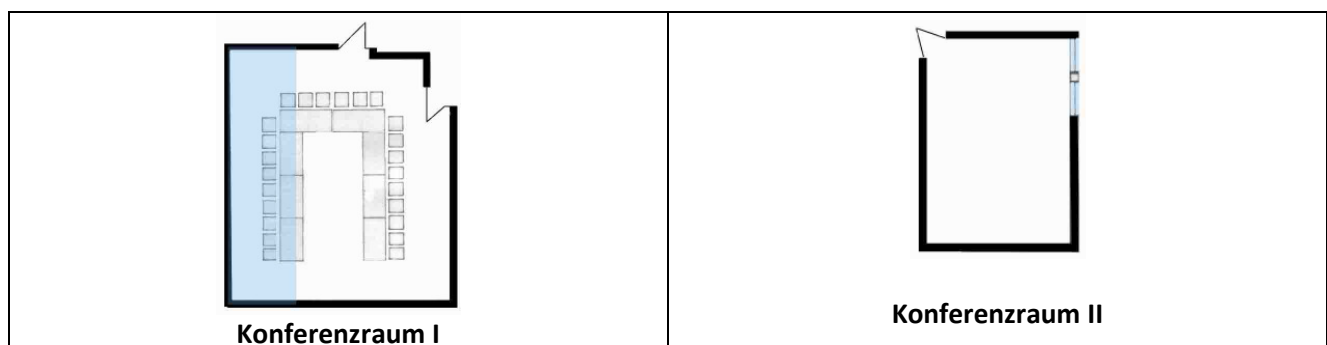


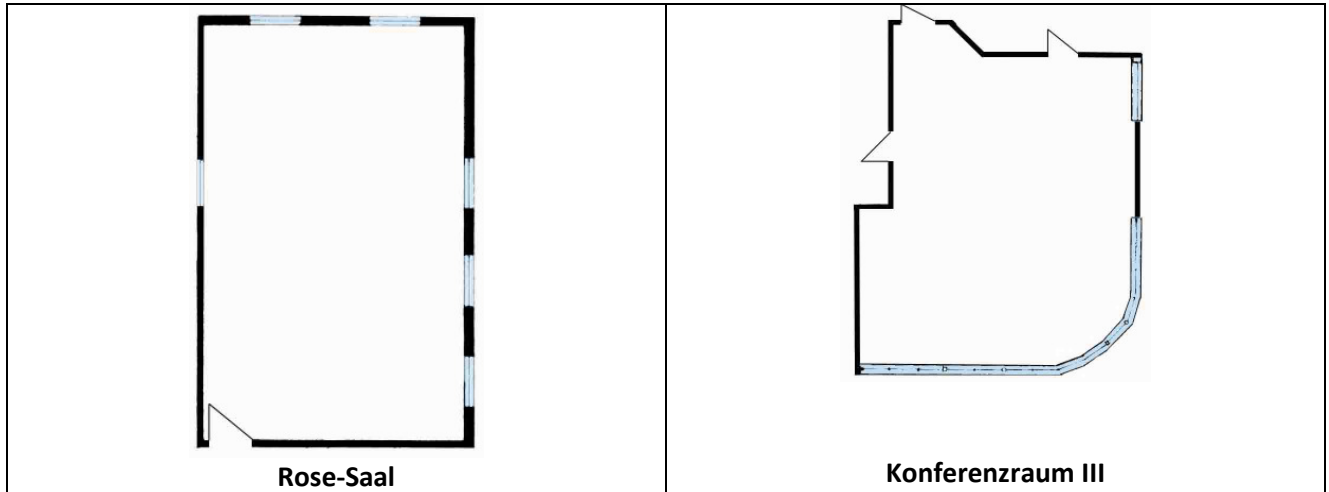
Die Veranstaltungsräume

Unsere Veranstaltungsräume befinden sich im Stammhaus, im Erdgeschoss unseres Gästehauses sowie in unserem Neubau:

Raum	m ²	Bestuhlungsmöglichkeit (Personenzahl)					
		parlamentarisch	Stuhlreihen	U-Form (außen)	U-Form (außen & innen)	Blocktafel	runde 7er Tische
im Gästehaus (Erdgeschoss)							
Konferenzraum I	56	24	32	16	25	20	--
Konferenzraum II	24	--	--	--	--	12	--
Konferenzraum III	80	32	48	25	35	24	--
im Stammhaus							
Rose-Saal (1. Obergeschoss)	84	42	60	32	48	34	42
Saal Anna	90	20	40	28	46	20	35
Saal Emilie	88	42	60	35	45	40	42
Saal Anna & Emilie	178	70	120	55	70		42

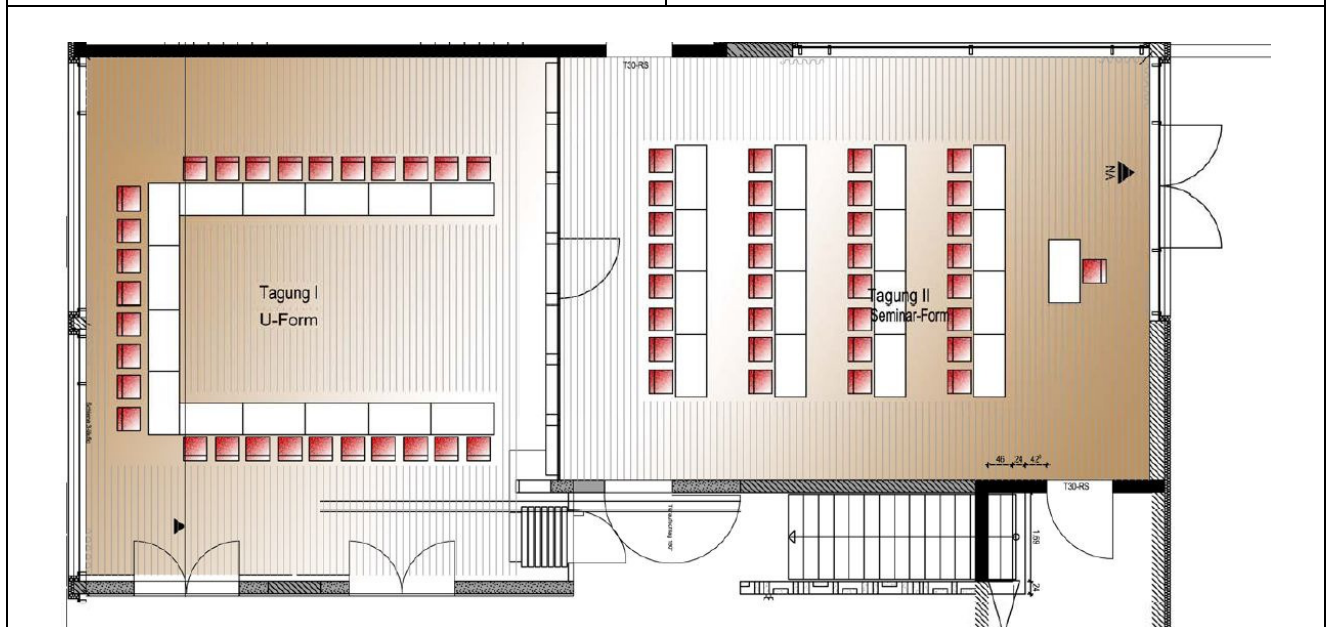
Raum	m ²	Länge	Breite	Höhe
im Gästehaus (Erdgeschoss)				
Konferenzraum I	56	7,20	7,70	3,00 - 3,20
Konferenzraum II	24	5,10	4,70	3,00
Konferenzraum III	80	10,00	7,45 - 8,60	3,00 - 3,50
im Stammhaus				
Rose-Saal (1. Obergeschoss)	84	12,00	7,00	4,00
Saal Anna	90	10,00	9,00	3,00
Saal Emilie	88	11,00	8,00	3,00
Saal Anna & Emilie	178	20	8,00-10,00	3,00





Rose-Saal

Konferenzraum III



Saal Emilie (88m²)

Saal Anna (90m²)

Unsere beiden Säle im Neubau können miteinander verbunden werden (gesamt 178m²).

Tagungspauschale (ab 8 Personen)

- Bereitstellung des Konferenzraumes inklusive der Standardtechnik (Leinwand, Flipchart und Overheadprojektor)
- am Vormittag eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Butterbrezeln oder herzhaftem Snack
- am Nachmittag eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und süßen Teilchen oder Kuchen
- ein 3-Gang-Wahlmenu orientiert am saisonalem Marktangebot

€ 35,00 pro Person und Tag

Selbstverständlich stellen wir Ihnen eine Tagungspauschale nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen zusammen und arbeiten Ihnen ein Angebot aus.

Leistungsangebot für Konferenzen und Veranstaltungen / Preisliste

Konferenztechnik:

Telefon mit Amtsleitung	€ 0,30 pro Einheit
Overheadprojektor	€ 15,00
Beamer	€ 30,00
Leinwand	ohne Berechnung
Flipchart mit Papier und Stiften	€ 15,00
Pinwand	€ 15,00
Videorekorder	€ 20,00
TV	€ 45,00
CD / DVD Player	€ 15,00
Moderatorenkoffer	€ 25,00
Rednerpult	€ 15,00

Schreibbedarf:

Schreibblocks mit Kugelschreiber	€ 1,50 / Stk.
Kopierfolien	€ 0,70 / Stk.

Serviceleistungen:

Erstellen von Kopien	€ 0,25 je Stk.
----------------------	----------------

Sonstiges:

- Für anfallenden Verpackungs- und Prospektmüll o.ä. in außergewöhnlichem Umfang erlauben wir uns, die entstehenden Entsorgungskosten in Rechnung zu stellen.
- Für kurzfristige (=wenige Stunden vor Veranstaltungsbeginn), schwerwiegende Abänderungen der im Vorfeld vereinbarten Raumstellung wird ein entsprechender Personalkostenaufschlag erhoben.
- Sollten Sie vorsehen, außerhalb des Tagungsraums Tafeln, Metaplanwände, Modelle oder andere Werbeträger aufzustellen, so bitten wir Sie um exakte Angaben im Vorfeld in Bezug auf Größe, Art und Farbe.
- Ein Tagungstag wird auf maximal 10 Std. begrenzt. Sollten Auf- und Abbauarbeiten nicht am Tag der Veranstaltung vorgenommen werden können, so erlauben wir uns einen anteiligen Raumkostenaufschlag zu erheben.

Willkommensgeschenke und Mitbringerl

Oft sucht man nach einer passenden Kleinigkeit, die man seinem Gast oder seinem Kunden als kleinen Gruß überreichen könnte. Auf dieser Seite haben wir einige Vorschläge für Sie zusammengestellt; Kleinigkeiten aus der Region oder aus eigener Herstellung, die Sie in unserem Rose-Lädle neben der Rezeption erwerben können:

Hausgebrannter Obstler und Zwetschgenwasser

Nahezu seit dem Bestehen der Rose wird bei uns eigener Obstler und Zwetschgenwasser gebrannt, fertig abgefüllt in 0,7l-Flaschen eine Spezialität aus unserem Haus.

Vesperbrettchen

Ob hausgemachte Saitenwürstle, Landjäger, Schinkenwurst, Bratwurst, saure Kutteln oder Maultaschen mit dem dazu passenden Vesperbrettchen, ein Mitbringerl, mit dem man allzeit Freude bereiten kann.

Ein guter Tropfen Wein...

Wein aus dem Hohenloher Land - vom Siebeneicher Himmelreich oder auch vom Geddelsbacher Schneckenhof - immer ein beliebter Willkommensgruß. Gerne bieten wir Ihnen hierfür unsere große Weinauswahl an oder fragen Sie uns direkt nach den Weingütern.

Langenburger Wibeles...

Die Wibeles oder auch "Geduldzeltlich" sind ein feines Dessertgebäck das aus einer Bisquitmasse hergestellt wird. Berichten zufolge mundeten die "Geduldzeltlich" vom Konditor Wibel dem Fürst und Schlossherr Karl zu Hohenlohe-Langenburg am besten, womit die kleinen Biskuits dann auch ihren Namen bekamen.