

Viel Vergnügen beim Auswählen!

Menü - Vorschläge

Angebot vom **24. Juli 2017** - vorherige Vorschläge sind ungültig (Preisänderungen vorbehalten)

Beginnen Sie Ihren schönen Tag mit einem kleinen Aperitif...!

Empfang:	Sekt	Fl. 0,75 l
	Prosecco	Fl. 0,75 l
	Sekt mit Likör	Glas 0,1l
	Alkoholfreier Mehrfruchtcocktail	Fl. 0,75 l
	Orangensaft	Fl. 1 l

Dazu bieten wir an: Preis pro Stück

- Canapés:**
- Räucherlachs mit SenfsöÙle
 - Schwarzwälder Schinken mit Melone
 - Kräuterfrischkäse mit Radieschen
 - Geräucherte Forelle mit Preiselbeersahneerrettich
 - Brie und Traube
 - Italienische Salami mit Oliven
 - Tomate-Mozarella mit Pesto

- Gebäck:**
- Käse-Schinken-Croissants
 - Blätterteig-Gebäck verschieden gefüllt
(mit Spinat, Tomate-Mozarella, Schinken,...)
 - Laugen-Konfekt
 - Butterbrezel

Stellen Sie sich Ihr Menü oder Buffet einfach selbst zusammen!

(Buffets sind erst ab 20 Personen möglich und nur mit maximal 2 verschiedenen Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Dessert. Bedenken Sie bitte auch- *es ist nicht alles als Buffet umsetzbar!*)

Vorspeisen: Mediterrane Vorspeisen-Variation mit Parmaschinken, Melone, Anti Pasti, Tomate- Mozzarella, italienische Salami, Parmesan und Chiabatta

Trio vom Kocherursprung – gerauchte Lachsforelle, Forelle und Saibling mit verschiedenen Dips, Salatbouquet und Baguette

Vittello Tonnato

Rauchlachs mit Honig-Senf-Sößle und Kartoffelrösti

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel an Feldsalat

Carpaccio vom Rind mit Ruccola, Parmesan und Baguette

Suppen: Kraftbrühe mit Grießnockerl

Kraftbrühe mit Brätstrudel

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Kartoffelsuppe mit Lauch, Speck und Brotcroûtons

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Sahnehaube und Kerbel

Schwäbische Festtagssuppe
mit Grieß-, Brät-, Speck- und Semmelklößchen

Kräuterrahmsüppchen mit Schinkengrissini

Fischsuppe- mit Fischen vom Kocherursprung,
Gemüstreifen und Kräuterbaguette

Petersilienwurzelsuppe

Salate: Gemischter Salatteller
- Gurken-, Karotten-, Weißkraut-, Tomate-,
Kartoffel- und Blattsalat

Bunter Blattsalat
- 2 Dressings zur Wahl:
Essig-Öl, French, Cocktail, Joghurt, Balsamico oder Kartoffeldressing

Feldsalat mit Speckstreifen und Croutons

Stellen Sie sich Ihr Salatbuffet doch einfach selbst zusammen (6 zur Wahl):

- Gurkensalat
- Weißkraut
- Kartoffelsalat
- Schwäbischer Brezelsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Waldorfsalat (Apfel, Sellerie und Walnüsse)
- Bunter Salat von Gurke, Paprika, Tomate und roter Zwiebel
- Tomatensalat
- Karotte
- Bohnensalat
- Paprikasalat
- Farmer-Salat

mit Fetawürfel, verschiedenen Kerne, Sprossen und Croutons
zum garnieren

Hauptgänge: Schwäbischer Sauerbraten vom Rind
mit Spätzle und Schupfnudeln

Gemischter Braten vom Rind und Schwein
mit Spätzle und Haller Trambele

In Rotwein geschmorte Roulade von der Putenbrust
gefüllt mit Lauch und roten Zwiebeln
dazu feine Bandnudeln und Polentaschnitten

Variation vom Schweinefilet
(Natur, unter der Kräuterkruste, im Speckmantel mit Pflaume)
an Morchelrahmsoße, Spätzle und Kartoffelgratin

Medaillons von der Kalbshüfte mit Pfifferlingrahmsoße,
Haselnussspätzle und Kartoffeltimbal

„ Lendchen Feinschmecker“ von Rind, Kalb und Schwein,
mit verschiedenen Soßen, Spätzle und Macairekartoffeln

Geschmorte Lammkeule „provenzalisch“ vom Ostalblamm
mit Hefeknöpfle und Kartoffelgratin

Schweinefilet im Knuspermantel, gefüllt mit Dörripflaume
und an Wurzelgemüse serviert,
dazu CognacsöÙle, Butterspätzle und Pommes Dauphine

Rehgulasch mit Preiselbeeren, Spätzle und Semmelknödel

Rehkeule mit Preiselbeeren und Wacholderrahm
dazu Spätzle und Schupfnudeln

Gebratener Saibling vom Kocherursprung mit Kräuterschaum,
Gemüwestreifen, Spaghettini und Risollékartoffeln

Gebratenes Zanderfilet mit Tasmanischer Bergpfefferkruste,
roter PaprikasoÙe, Safranreis und schwarzer Pasta

*** zu allen Gerichten servieren wir Gemüse der Saison ***

Schwäbische Spezialitäten

„Der Riese von der Alb“
(ab 4 Personen)

Albgockel nach Omas Rezept
mit Wurzelgemüse, gebackenen Knödeln und Blattsalat

„Der Bierzelt-Klassiker“
Schweinschaxe

mit Hefeknöpfle und Omas rustikalem Krautsalat

„Schwäbischer Schlachtbraten“
Rinderfilet am Stück gebraten
an kräftiger LembergersoÙe

dazu Spätzle, überbackene Rahmkartoffeln und Marktgemüse

„Deftiges vom Schäfer“

Gebratene Medaillons von der Lammkeule und geschmorte Schulter
mit Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln und Hefeknöpfle

Dessert: Gemischtes Eis – Vanille, Erdbeere, Schokolade mit Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Zweierlei Schokoladenmousse

Grand-Manier-Parfait mit Orangen-Grüner Pfeffer-Salat

Eisgugelhupf mit Eierlikörschaum

Salat von frischen Früchten mit Joghurteis

Apfelküchle mit Vanilleeis

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Joghurt-Limetten-Mousse

Schwarzwälder-Mascarpone-Creme

Kaffee: Tasse Kaffee

Espresso

Cappuccino

Kuchengedeck (*wenn Sie den Kuchen selbst mitbringen!*)

Zu später Stunde:

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck

Gulaschsuppe mit Brot

Käsebrett mit Trauben, Brot und Butter

Deftige Vesperplatte mit Wurst, Käse und Mixed Pickles
- dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

Currywurst mit Brot

Schwäbisches Buffet

Suppe: **1 Suppe zur Auswahl!**

- Flädlesuppe
- Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze
- Klößchensuppe

Salatbuffet:

- Schwäbischer Kartoffelsalat, Krautsalat mit Speck und Kümmel, Gurken-, Tomaten-, Karotten- und Bohnensalat
- Bunte Blattsalate mit Kartoffel- und Joghurtdressing

Hauptgang: **3 Gerichte zur Wahl!**

- G`schmelzte Maultaschen
- Sauerbraten vom Rind in Lembergersoße
- Schweinefilet am Stück gebraten im Speckmantel
- Geschmorte Kalbskeule
- Rehragout mit Preiselbeeren
- Rostbrätle
- Schwäbisch Hällischer Krustenbraten mit Biersoße
- Ostalb-Lammbraten in Rosmarinjus

Vegetarisch:

- Gemüse-Rahm-Alblinsen
- Käsespätzle mit g`schmelzten Zwiebeln

Beilagen: *(bitte 3 auswählen!)*

Spätzle, Schupfnudeln, Hefeknöpfe, Haller Trambele, Kartoffelgratin oder Brezelauflauf

Dessert:

Eisgugelhupf mit warmen Beeren
Apfelküchle mit Vanillesoße

Italienisches Büffet

Vorspeise:

- Schinken- und Salamivariationen mit Melone
- Hausgemachte Anti Pasti
- Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum
- Mediterraner Meeresfrüchtesalat
- Vitello Tonnato
- Tomaten- Bruschetta
- Chiabatta und Baguette

Salate:

- verschiedene Blattsalate mit Balsamico- und Joghurt-Limonen-Dressing
- bunter Salat von Gurke, Paprika, Tomate und roter Zwiebel

Hauptgericht: **3 Gerichte zur Auswahl!**

- „Saltimbocca“- Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
- Lamnbraten mit mediterranen Kräutern
- gebratenes Doradenfilet
- „Ossobuco“- geschmorte Kalbshaxenscheiben nach Mailänder Art
- Lasagne
- Toskanischer Fleischtopf
- Pasta: mit Bolognese-, Meeresfrüchte- oder Gorgonzolasoße
- Vegetarisch: mit Bulgur gefüllte Paprika

dazu als Beilagen: *(bitte 3 auswählen!)*

Spagetti, Tagliatelle, Penne, Gnocchi,
Rosmarinkartoffeln, Polentaschnitten und Ratatouille-Gemüse

Dessert:

- Tiramisu-Creme mit Amarettini
- Panna Cotta
- Frische Früchte

Fingerfood- Buffet

Bitte wählen Sie 8 Sorten!

Preis pro Stück

- Canapès:**
- Räucherlachs mit SenfsöÙle
 - Schwarzwälder Schinken mit Melone
 - Geräucherte Forelle mit Preiselbeersahnemeerrettich
 - Brie und Traube
 - Italienische Salami mit Oliven
 - Tomate-Mozarella mit Pesto
- Vollkorn-Ecken:
- mit Frischkäse, Radischen und Kresse
 - Obazda

- Gläschen:**
- Minischnitzel auf Kartoffelsalat
 - Schinkencrissini auf Alblinsensalat
 - Scampi auf mediterranem Gemüsesalat
 - Matjes in Apfel-Curry-Sahne
 - italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
 - Fischpraline auf Wakame-Salat
 - geräucherte Entenbrust auf Apfel-Sellerie-Salat
 - Fleischbällchen mit würzigem Gurkengemüse
 - Mozzarella auf Tomaten-Basilikum-Salat
 - Meeresfrüchte-Cocktail

- SüÙes:**
- Panna Cotta mit saisonallem Früchtepüree
 - Schwarzwälder Mascarponecreme
 - Milchreis mit Zimt-Zucker
 - Helles und dunkles Schokomousse
 - FrüchtespieÙ

Maultaschen- Buffet

Bitte wählen Sie 5 verschiedene Sorten:

- Klassische Maultaschen:

- „nach Art des Chefs“
mit einer Schinken-Kräuter-Sahnesoße
- in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken
- gebacken mit Sauce Remoulade
- auf Blattspinat
- g'schmelzt

- Lachsmaultaschen in Krustentiersoße

- Pilzmaultaschen mit Pfifferlingsoße (außerhalb der Saison mit anderen Pilzen)

- Spargelmaultaschen (*nur bei Saison*)

- Gemüsemaultaschen in Kräuterrahm

dazu servieren wir: Schwäbischer Kartoffelsalat und bunte Blattsalate

Menü 1

Gebackener Schafskäse an Paprikasalat,
geröstete Pinienkerne und Baguette

Tomatencremesüppchen mit Scampi

Saltimbocca mit mediterranem Gemüse und Tagliarini

Panna Cotta

Pro Person
ohne Suppe

Menü 2

Klößchensuppe

Feldsalat mit Brotcroutons und Ei

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
mit Trollingerjus und Sauce Bernaise, gebratenen Steinchampignons,
Spätzle und Kräuter-Speck-Dauphines

Eisgugelhupf mit Eierlikörschaum

Pro Person
ohne Suppe

Menü 3

Brätstrudelsuppe

Gemischter Salatteller

Zwiebelrostbrätle mit Maultasche, Spätzle und Schupfnudeln

Apfelküchle mit Vanillieeis

Pro Person

ohne Suppe

Menü 4

Gerauchte Lachsforelle und Terrine
mit Kräutercreme und Salatbouquet

Alblinsensuppe

Rumpsteak mit feiner Pfeffersoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin

„Schoko-Trio“

Eis, Mousse und Parfait

Pro Person

ohne Suppe

Menü 5

Kresseschaumsüppchen

Blattsalat mit Radieschen, Sprossen und Kernen

Gebraten Maishähnchenbrust mit Fenchelfüllung
an feiner Zitronensoße und feinen Bandnudeln

Joghurtmousse mit Beerensalat

Pro Person

ohne Suppe

Auszug aus der Getränkekarte

Getränke:

0,75 l Fl. Mineralwasser
0,50 l Fl. Mineralwasser
0,50 l Apfelschorle
0,50 l Johannisbeerschorle
0,30 l Coca Cola
0,30 l Fanta
0,30 l Spezi
0,33 l Pils
0,50 l Hefe
0,50 l Export
0,50 l Radler

Wein:

1l Fl. Fleiner Altenberg ,Riesling, halbtrocken
1l Fl. Zeller Abtsberg, Riesling, trocken
1l Fl. Munzinger Attilafelsen
Spätburgunder Weißherbst
1l Fl. Fellbacher Goldberg, Trollinger rosè , trocken
1l Fl. Verrenberger Lindelberg, Trollinger, trocken
1l Fl. Grantschener Wildenberg,
Trollinger mit Lemberger, trocken-fruchtig
1l Fl. Nordheimer Heuchelberg, Rolf Willy,
Lemberger, trocken

Spirituosen:

Verschiedene Obstbrände
- Williams, Himbeere, Kirsche, Zwetschge und Mirabelle
Ramazotti

Alle angegebenen Preise
sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Unsere Caterings sind inklusive Lieferung, Geschirr und Besteck sowie Personal zur Essensausgabe.

Sollten Sie kein Geschirr von uns benötigen
oder
bei Selbstabholung Ihres Partyservices,
koscht`s a bissle weniger!

Sonstiges:

Lieferung: Wir behalten uns vor, bei größeren Fahrstrecken eine vorab ausgemachte Pauschale für Anlieferung und Abtransport zu berechnen.

Auf- & Abbau: Auf- und Abbau des Veranstaltungsraumes berechnen wir mit 18,00 € pro Stunde/ Mitarbeiter.

Personal: Servicemitarbeiter pro Stunde
Koch pro Stunde

C a t e r i n g - E q u i p m e n t

Gläser: Sekt
Wein
Bier
Alkoholfrei
Wasser

Besteck: Messer + Gabel
Suppenlöffel
Kaffeelöffel + Kuchengabel

Geschirr: Teller
Tasse mit Untertasse

Tischwäsche: Standardgröße
Mundserviette
Dunicell-Servietten

Steh Tisch: Standardgröße

Tischdeko: Wird nach Bedarf und Aufwand abgerechnet!

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung durch unser Haus.
2. Nebenleistungen wie z.B. Sonderdrucke von Menü-Karten, Blumendekoration usw., sowie Raummieten werden extra berechnet.
3. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit dem betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
4. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Die genaue Personenzahl muss 3 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden. Diese dient uns dann zur Rechnungsstellung.
5. Bei Veranstaltungen, die sich über 2 Uhr nachts des Folgetages ausdehnen berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von ??-Euro für jeden anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses je angefangener Stunde.
6. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen eine Preisanpassung vorbehalten.
7. Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt. Für die Zahlung akzeptieren wir Barzahlung, EC-Karte und Überweisung. Kreditkarten können hier nicht akzeptiert werden.
8. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
9. Im Falle einer Gesamtstornierung ab 7 Tage vor der geplanten Veranstaltung, wird 20% der vereinbarten Auftragssumme als Schadensersatz berechnet. Bei einer Stornierung ab 3 Tage vor der Veranstaltung sind es 50%. Sollte eine Stornierung erst einen Tag vor dem Veranstaltungstermin, oder erst am Tag der Veranstaltung erfolgen, stellen wir den vollen vereinbarten Preis in Rechnung. Dieser Absatz tritt *nicht* in Kraft, wenn die Stornierung mindestens 8 Tage vor Fälligkeit erfolgt.
10. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.