

## ZUM STEHEMPFANG

### *Kleine Gaumenschmeichler zu Beginn Ihres Festmenüs*

Feines warmes Blätterteiggebäck  
Mit Käse und Schinken gefüllt  
€1,40

Pumpernickel-Häppchen  
Mit Käsecreme gefüllt, mit Schinkencreme gefüllt  
€1,20

Heiße Backpflaumen mit Speck ummantelt  
€ 1,00 €

### AMUSE BOUCHE Am Tisch serviert

Weißes Tomatenmousse mit frischem Basilikum  
3,20 €

Honigmelone mit Schwäbisch-Hällischem Landschinken  
3,00 €

Zartes Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt  
3,80 €

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Kürbiskernöl auf Blattsalaten  
3,40 €

Gazpacho andaluz mit Sauerrahm in der Miniterrine  
3,00 €

### ***Mitternachtsimbiss***

- Käse und Schinken vom Brett
- Canapées mit Wurst, Schinken oder Käse, Räucherlachs
- Kalte Suppe wie Gazpacho, dazu Brötchen oder/und etwas

### ***MENU J Das Lieblingsmenü unserer Gäste***

Schwäbisches Festtagssuppe  
mit Klösschen und kleinen Maultäschle

◇◇◇

Bunter Salatteller

◇◇◇

Schweinelende mit Pilzkruste und rosa gebratener Rinderlende,  
frisches saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle und Schupfnudeln

◇◇◇

Weißes Schokoladenparfait und dunkles Schokoladenmousse  
mit Früchten

32,50 Euro pro Person

### ***MENÜ JJ Sommernachtstraum***

Weißlensburger BIO-Schafskäse  
mit Honig und Kräutern gratiniert, sommerliches Salatbukett

◇◇◇

Schweinemedallions im Blätterteigmantel  
Estragonjus, Gemüsebukett, Schupfnudeln  
und hausgemachte Kartoffelkroketten

◇◇◇

Waldmeister-Creme Brulée mit Vanilleeis

33,50 Euro pro Person

### ***MENÜ JJJ Schlemmerei***

Geräucherte Entenbrust mit kleinen Salaten,  
Quittenchutney

◇◇◇

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen

◇◇◇

Filet vom Zander gebraten auf feinem Gemüse,  
Safranschaum

◇◇◇

Kalbssteak mit frischen Pilzen der Saison,  
Kartoffeltörtchen, feine Nudeln

◇◇◇

Süße Verführung aus Schokolade  
Kleines Törtchen & Schokoladenparfait

45,50 Euro pro Person

### **Menü IV Frühlingserwachen“**

Rahmsuppe vom frischen Bärlauch

Oder

Legierte Spargelrahmsuppe

◇◇◇

Frühlingssalate mit Kracherle

◇◇◇

Maispoulardenbrüstchen mit feinem Gemüse,

Weißweinsauce und Muthofer Eiernudeln

◇◇◇

Vanilleeisparfait mit frischen Erdbeeren

### **Menü V Schwäbisch Spezial**

Rinderkraftbrühe mit feinen Eierflädle

◇◇◇

Bunter Salatteller

◇◇◇

Krustenbraten vom Hällischen Landschwein in Dunkelbiersauce,

hausgemachte Spätzle und Kartoffelkloß

◇◇◇

Vanilleeisparfait mit frischen Früchten

### **MEN VI Festtagsmenü**

Frühlingssalate mit Weißlensburger BIO-Schafskäse  
und frischen Kräutern

\*\*

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen

\*\*

Hohenloher Lachsforelle gebraten, mit Sauerrahmdip, auf Rösti

\*\*

Kalbsrückensteak mit frischem Spargel ODER mit frischen Pfifferlingen

Dauphinekartoffeln, Kräuterflädle

\*\*

Variation von der Erdbeere

(Mousse, Parfait, frische Früchte)

## **MENÜ VJ Sommerfest**

Spargelsalat vom weißen und grünen Spargel  
Italienischer Parmaschinken

\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
auf feinem Gemüse, Kräuterpüree

\*\*

Ganzes Rinderfilet mit frischem Gartengemüse,  
hausgemachte Kräuterkrusteln, hausgemachte Spätzle

\*\*

Waldmeister-Creme Brulée mit Zitronensorbet

## **MENÜ VJJ Herbstfarben**

Pastinakenrahmsuppe mit Kartoffelchips

\*\*

Ackersalat mit Speck-Croutons

\*\*

Rosa gebratener Rehrücken in der Kräuter-Pilzkruste, Portweinjus,  
Mandelbällchen, Nußspätzle

\*\*

Desserttraum aus Schokolade

Kleines Küchlein, Weißes Schokoladenparfait, Mousse au Chocolate

## **MENÜ VJJJ Sommer am Kocher**

Kalt geräucherte Entenbrust mit Pflücksalat, Granatapfeldressing

\*\*

Kalbfilet mit frischen Pfifferlingen,  
feine Nudeln, hausgemachte Kräuterkrusteln

\*\*

Dessert vom Büffet

Weißes Schokoladenparfait und Erdbeerparfait, Creme Brulée, frischer Obstsalat,  
Mousse au Chocolate

## *Wissenswertes für Ihre Veranstaltung*

### **Menü- und Büffetvorschläge**

Damit Sie sich einen ersten Eindruck verschaffen können, stellen wir Ihnen hier einige unserer Menüs vor. Dies ist selbstverständlich nur ein Querschnitt dessen, was unsere Küche zu bieten hat. Wir schlagen Ihnen vor, Ihr Festessen bis spätestens 3 Wochen vor Ihrer Feier mit uns persönlich abzusprechen, damit wir individuell auf Ihre Wünsche eingehen können.

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf Gruppen ab 10 Personen. Büffets gestalten wir für Sie ab 25 Personen.

### **Folgende Leistungen sind bei einem Festessen inkludiert:**

- Tischgedeck mit Stoffservietten
  - Standard-Menükarte
  - Standard-Kerzen,
  - (Spezielle Dekorationswünsche besprechen wir gerne mit Ihnen und unserer Hausgärtnerei, Preise auf Anfrage)

### **Extraleistungen**

Weißer Stuhlhussen für Stühle	4,50 Euro pro Stück
Blumengestecke	auf Anfrage
Technik für Ihre Präsentationen und Rahmenprogramm	auf Anfrage
Korkgeld für mitgebrachte Weinflaschen	9,00 Euro pro Flasche

### **Kaffee und Kuchen**

Wenn Sie zu Kaffee und Kuchen einladen, dürfen Sie Ihren Kuchen auch selbst mitbringen. Pro Person berechnen wir für das Kuchengedeck inkl. Geschirr, Serviette, Service und Heißgetränke 6,50 €

Für mitgebrachten Kuchen stellen wir Tortenschaufeln bereit. Bitte denken Sie an Alufolie und Pappteller, um Ihren Lieben nach dem Fest Kuchen mitgeben zu können. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei mitgebrachten Kuchen nicht für deren Qualität und eventuellen Bruch oder Verlust von Kuchenplatten haften.

### **Kinder**

Wenn Kinder an Ihrem Fest teilnehmen, können dieses individuell nach unserer Speisekarte wählen. Oder wir servieren ein Kindermenü, welches wir entsprechend günstiger berechnen.

**Rahmenprogramm**

Wenn Sie Ihre Veranstaltung mit Musik unterstreichen möchten, machen wir Ihnen gerne Vorschläge für Alleinunterhalte, Musiker, Zauberer oder ähnliche Attraktionen.

Beamer und Leinwand haben wir im Haus. Bitte reservieren Sie die Technik vorab. Eine Leinwand stellen wir kostenfrei zur Verfügung. Einen Beamer berechnen wir mit einer kleinen Gebühr von 20,00 €.

**Hotelzimmer**

Gerne stellen wir für Sie und Ihre Gäste schöne Hotelzimmer zur Verfügung. Preise auf Anfrage. Bei Hochzeiten übernachtet das Brautpaar kostenfrei.

**Personenzahl**

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 2 Tage vor Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Bei der Menübereitstellung und deren Berechnung gehen wir von der letztgenannten Gästezahl aus.

**Öffnungszeiten**

Gerne sind wir bis 01.00 Uhr für Ihre Veranstaltung da. Bei längerer Präsenz berechnen wir 25,00 € pro Stunde/ pro Person Nachtzuschlag.

**Zahlungsabwicklung**

Gerne senden wir Ihnen Ihre Rechnung nach Ihrer Veranstaltung zu oder Sie können den Betrag direkt vor Ort, bar oder mit EC-Karte bezahlen.

**Räumlichkeiten**

Für Ihre Festivitäten stellen wir verschiedene Räumlichkeiten von 10 bis 100 Personen zur Verfügung.