

## Dekoration

Blumenschmuck – Tischgesteck	ab 30,00 € pro Tisch
Blumenschmuck – Stehtisch	ab 7,00 € pro Tisch
Platzkarte	ab 1,50 € pro Karte

Die Tische (Tafel) werden festlich mit weißer Tischdecke und Stoffservietten eingedeckt. Auf Wunsch stellen wir personalisierte Menü- und Tischkarten aus.

## Unsere Menüs und Buffetangebote

Wir bitten um eine einheitliche Menüabstimmung. Sollte es einmal unumgänglich sein, Ihren Gästen ein Fleisch / Fisch bzw. eine vegetarische Alternative anzubieten, finden wir auch in diesem Fall eine Lösung.

Da alle Zutaten individuell für Ihr Menü oder Buffet frisch eingekauft werden, benötigen wir Ihre Auswahl und die verbindliche Personenanzahl bis spätestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Für den Fall, dass Sie mit weniger Personen eintreffen als angemeldet, haben Sie bitte Verständnis, dass wir Ihnen den vollen Menü- oder Buffetpreis pro nicht erschienene Person berechnen müssen.

Unser Personal berät Sie gern über den passenden Wein zu Ihrer Speisenauswahl. Die Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche ist uns ein wichtiges Gut.

## Feiern nach Mitternacht

Bei uns können Sie auch nach Mitternacht weiter feiern – wir sind für Sie da. Ab 23.00 Uhr berechnen wir pauschal 80,00 € je angefangene Stunde Raummiete.

## Kinderregelung:

Die kleinen Gäste liegen uns sehr am Herzen und Werden mit speziellen Kindergerichten verwöhnt. Am Büffet sind Kinder unter 6 Jahre kostenfrei, Kinder von 6 Jahre bis 12 Jahren werden mit 50 % des Angebotspreises berechnet. Hochstühle sind vorhanden.

## Hunde:

Bitte weisen Sie bei der Reservierung kurz auf die vierbeinige Begleitung hin.

## Parkplätze:

Es stehen Ihnen in direkter Nähe zum Hotel Parkplätze zur Verfügung. Gern können Sie nach Absprache auch die hauseigene Tiefgarage des Hotels nutzen.

## Rechnung:

Den Rechnungsbetrag können Sie am Veranstaltungstag in Bar oder EC-Kreditkarte begleichen. Trinkgelder können Sie gern direkt an die Servicemitarbeiter übergeben oder mit auf die Rechnung schreiben lassen.

## Technik:

Beamer/Leinwand:	25,00 €
Overhead-Projektor/Leinwand:	25,00 €
Musikanlage mit Mikrofon:	50,00 €

Hintergrund-Beschallung Radio (Klassik ist Standard)

# Unser Kuchenangebot vom Hausbäcker

## Blechkuchen

Apfelkuchen mit Streuseln  
Pflaumenkuchen mit Streuseln  
Russischer Zupfkuchen  
Mohnkuchen mit Streuseln

Kleine Kaffeeschüssel  
Große Kaffeeschüssel

## Torten & Obstböden

Obstboden (verschiedene Beläge)	12 Stück
Mandel - Bienenstich	12 Stück
Eierlikörtorte	12 Stück
Schwarzwälder Kirschtorte	12 Stück

## Herzhaftes

### Canapés zum Empfang

Canapés mit Wurst, Schinken, Salami auf Toastsockel  
Tortenbrie, Gouda oder Camembert auf Toastsockel

Canapés mit Fisch  
Matjestatar auf Toastsockel  
Räucherlachs und Forelle auf Toastsockel

Verschieden belegte Brötchen (Auswahl wie Canapés)

### Kleine kalte Platten (bis 6 Personen)

Honigmelone mit Serranoschinken  
Erlesene Wurstspezialitäten  
Regionale Käsesorten  
Räucherfischvariation  
Butterteller und Brotkorb

### Klein aber fein

Tomate – Mozzarella – Spieße  
Suppen mit Baguette  
Champignonrahmsuppe mit Schnittlauch  
Gulaschsuppe  
Soljanka  
Tomatencremesuppe  
Würzfleisch mit Baguette  
Feta aus dem Ofen mit Knoblauch und Peperoni  
Reibekuchen mit Räucherlachs  
Schweinesülze mit Zwiebel und Essig

### Auszug aus der Getränkekarte

Kanne Kaffee (Filterkaffee)	4 Tassen
	8 Tassen
Café Latte	
Latte Macchiato	
Heiße Schokolade	
Mineralwasser	0,75 l
Säfte, Schorlen, Softdrinks	0,2 l
Krombacher Pils	0,3 l
Maisel's Weisse Hefe	0,5 l
Aktien Landbier dunkel	0,5 l

### Sektempfang

Jahrgangssekt trocken	Piccolo	0,2 l
„Bernard Massard“		0,75 l
Prosecco „Scavi & Ray“	Piccolo	0,2 l
		0,75 l
Orangensaft		1,0 l

### Aperitif Empfehlungen

Hugo, Aperol Spritz	0,2 l
---------------------	-------

# Rustikales Buffet

## Suppe

Gulaschsuppe

## Kalte Speisen

Schopska Salat

Gemüseplatte mit Kräuterdressing  
erlesene Wurstvariation & regionale Käsevariation  
Brotkorb & Butterteller

## Warme Speisen

Schweinemedallions in Pfeffersauce

Seelachsfilet in Dillsauce

Medallions von der hähnchenbrust

## Beilagen

Mandel – Brokkoli, glacierte Karotten, Rahmchampignons

Wildreismix, Petersilienkartoffeln, Kartoffelrösti

## Dessert

Mundgerechte Obstvariation

Beerengrütze mit Vanillesauce

Die Speisen am Buffet werden nach Bedarf nachgelegt (ausgenommen sind bestimmte kalte Vorspeisen und Hauptgänge). Aus hygienischen Gründen erlauben wir uns das Buffet im Anschluss an das Dessert, spätestens jedoch nach drei Stunden abzubauen.  
Buffetangebote ab 25 Personen.

# Erlesenes Buffet

## Suppe

Ochsenschwanzsuppe mit Gemüseeinlage

## Kalte Speisen

Italienischer Brotsalat  
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan  
Gemügesticks mit Kräuterdip  
Käsevariation  
Honigmelone mit Serranoschinken  
Brot, Baguette, Butter und Frischkäsesorten

## Warme Speisen

Dreierlei kleine Steaks von Hähnchen, Schwein und Rind  
mit Kräuterbutter  
Coq au vin (hähnchen in rotweinsauce)  
Gebratenes Zanderfilet  
Gebratenes Rotbarschfilet in Dill – Shrimps – Sauce

## Beilage

Speckbohnen – Röllchen, Ratatouille, gebratener Blumenkohl  
Risotto, Kräuterkartoffeln, Kartoffelrösti

## Dessert

Mundgerechte Obstvariation  
Panna cotta  
Tiramisu

Die Speisen am Büffet werden nach Bedarf nachgelegt (ausgenommen sind bestimmte kalte Vorspeisen und Hauptgänge). Aus hygienischen Gründen erlauben wir uns das Buffet im Anschluss an das Dessert, spätestens jedoch nach drei Stunden abzubauen.  
Büffetangebote ab 25 Personen.

## Menüvorschlag 1

Maiscremesuppe mit Olivenringen

\*\*\*

Tomate Mozzarella Turm mit Basilikumpesto auf einem Bett von Rucola

\*\*\*

Bardierte Schweinemedallions an Röstitaler mit Rahmchampignons

oder

Gebratenes Rotbarschfilet mit Honig – Nusshaube auf Rahmkraut mit  
Reisbällchen

\*\*

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

## Menüvorschlag 2

Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer verfeinert

\*\*

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

\*\*

Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter an Speckbohnenröllchen und  
Herzoginkartoffeln

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Orangen – Spargel – Ragout mit duftendem  
Jasminreis

\*\*\*

frittierte Marillenknödel mit salziger Karamellsauce auf einem Fruchtcarpaccio

## Vegetarische Hauptgänge zur Auswahl

Gratin von Brokkoli, Blumenkohl oder Kartoffeln

Kartoffelgnocchi mit Oregano, Rucola, Kirschtomaten und Frischkäse

Pilzrisotto mit gebackener Petersilie