

# **Festpreispauschale**

**Pauschale von 17:00 bis 1:00 Uhr:**

Beinhaltet:

Zur Begrüßung ein Glas Sekt oder Orangensaft pro Person mit  
Appetithäppchen zum Stehempfang  
Menü mit drei Gängen Ihrer Wahl  
Eine Runde Digestif  
Württembergischer Qualitätsweine rot und weiß aus der Literflasche  
Biere und alkoholfreie Getränke  
Nachtimbiss mit Wurst – und Käseplatten  
Als Tischdekoration weiße Tischdecken, weiße Stoffmundservietten und Kerzen  
Sperrzeitverkürzung und GEMA Gebühren für Musik

**für 83,- € pro Person mit Dreigänge Menü  
ein weiterer Gang nur 8,- € Aufpreis**

**Extra berechnet werden, falls gewünscht:**

Blumengestecke vom Gärtner  
Kaffee  
Kuchengedecke für mitgebrachte Kuchen  
Verzehr von Musikern und Künstlern  
Sonstige hochprozentige Getränke  
Menükarten  
Bei Kindern bis 12 Jahren berechnen wir die Speisen und Getränke  
nach tatsächlichem Verbrauch, da dieser nur gering ist

**Nur Getränkepauschale:**

Von 17:00 bis 1:00 Uhr

Zur Begrüßung ein Glas Sekt pro Person  
Eine Runde Digestif  
Württembergischer Qualitätsweine rot und weiß aus der Literflasche  
Biere und alkoholfreie Getränke

**für 33,- € pro Person**

**Extra berechnet werden nur sonstige hochprozentige Getränke und Kaffee, sowie ab  
1:00 Uhr werden Getränke zusätzlich nach Verbrauch abgerechnet.**

**Für Mitarbeiter berechnen wir ab 1:00 Uhr einen Nachtzuschlag von 39,- €  
pro Stunde und Person.**

# Menüvorschläge für 3-Gang-Pauschale

Erweiterung zum 4-Gänge Menü nur 8,- Euro Aufpreis

## Appetithäppchen zum Stehempfang

Käsestangen pro Person  
Lauchküchle-Schnitten  
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto  
Minispieße von Melone mit rohem Schinken  
Minispieße aus gebratener Pute mit Ananas  
Tapas mit Tomaten oder Champignons, etc  
Minispieße von gebratener Riesengarnele mit getrockneter Tomate  
belegtes Schnittchen mit Wurst, Räucherlachs oder Käse  
Ciabattabrötchen zum Beispiel mit Thunfischmousse, Salami oder Tomate

Je nach Personenzahl werden 2 bis 5 Komponenten gemischt auf Platten angeboten.

## Kalte Vorspeisen

Feines Salatbouquet mit in Sesam gebratenen Putenstreifen an Mangochutney

Gemischter Salat mit gebratenen Brot- und Speckwürfeln

Räucherlachs-Meerrettichroulade an Dill-Honig-Senfsoße mit Blattsalaten und Kartoffelstroh

Kräuterfrischkäse in der Flädlesrolle auf pikantem Linsengemüse mit Ackersalat an Balsamicodressing

Variation von Blattsalaten mit Kartoffelstroh, gebratenem, eingelegtem Gemüse, Oliven und Frischkäsewürfeln

## Suppen

Rindfleischbrühe mit Flädle oder Maultäschle oder Markklößchen oder zwei gemischten Einlagen

Minestrone, klare Gemüsesuppe

Petersilienwurzelsuppe mit Brotwürfelchen

Tomatenkremsuppe mit Gin und Sahnehäubchen

Aufgeschlagenes Kräuterrahmsüppchen oder Brokkolisüppchen mit Sahnehäubchen

Selleriekremsuppe mit Kräuterklößchen

Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeisele

Suppen wie Spargelkremsuppe, Bärlauchrahmsuppe, Kürbiskremsuppe, etc. je nach Saison

## Hauptgerichte

Gegrillte Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons und Sauce Bernaise, feine Rahmsoße, hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kartoffelkroketten und junges Gemüse

Saftiger Rinder- und Schweinebraten mit frischen Champignons in Lembergersoße an feinem Gemüsebouquet aus Brokkoli mit Mandelbutter, Blumenkohl mit Bröselschmelze und Karotten mit Sauce Hollandaise, dazu Spätzle und Herzoginkartoffeln

Gebratenes Putenbrustfilet mit frischen Champignons in Estragonrahmsoße, Brokkoli mit Mandelbutter, Karotten mit Sauce Hollandaise, Bandnudeln und Kroketten

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße an gedünstetem Gemüse, dazu Salzkartoffeln und rote Beete

Zartes Steak vom Jungschwein nach Jäger Art an feinem Gemüsebouquet mit hausgemachten Spätzle und Kartoffelgratin

Zarter Hirschkalbsbraten mit aromatischen Waldpilzen in Wildrahmsoße, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Preiselbeer-Birne

Gebratene Poulardenbrust auf gebratenem Sommergemüse mit Pfefferrahmsoße, Kräuternudeln und Kartoffelgratin

Saftige Putensteaks in der Kräuter-Eihülle gebraten an Tomatensoße mit Maisgrießplätzchen, Bandnudeln und Blumenkohl-Brokkoligemüse

## Feine Desserts

Pfirsich „M E L B A“, Vanilleeis mit gedünstetem Pfirsich, Himbeersoße und Sahne

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Himbeersoßenspiegel

Birne „SCHÖNE HELENE“, Vanilleeis mit gedünsteter Birne, Schokoladensoße und Sahne

Vanilleeis mit gebackenem Apfelkühle an Weinschaumsoße

Hausgemachte rote Grütze mit Sahnehäubchen und Vanilleeis

Beschwipste Pflaumen in Armagnac eingelegt an Walnuss-Eis und Sahne

Obstsalat von frischen und exotischen Früchten, dazu Vanilleeis und Sahne

Warme Schattenmorellen Schwarzwälder Art mit Vanilleeis, Weinschaumsoße und Löffelbiskuit

## Nachimbiss

Reichlich garnierte Wurst- und Käseplatte mit Butter und Brotauswahl als Buffet aufgebaut

### Bitte beachten Sie folgendes:

- Sie können bis zu einem Tag vor der Veranstaltung die Personenanzahl kostenfrei verändern. Für nicht stornierte Gäste berechnen wir danach lediglich 70% des Menüpreises.
- Spezielle Essenswünsche für Vegetarier und Allergiker erfüllen wir gerne, sollten jedoch vorab besprochen werden.
- Aus Gründen der Produkthaftung nehmen wir von mitgebrachten Kuchen eine Rückstellprobe.
- Bei selbst abgebrannten Wunderkerzen und Tischfeuerwerken oder sonstigen Aufführungen haftet der Veranstalter für mögliche Schäden.
- Als Korkgeld für mitgebrachte Flaschen (z.B. Sekt, Wein) berechnen wir 17,- Euro, bei Destillaten 70,- Euro pro Flasche.

Stand Mai 2023