

Veranstaltungskarte



Sehr geehrter Gast,

Erst einmal ein Dankeschön, dass Sie uns das Vertrauen entgegenbringen und für Ihre Feier oder Ihre Veranstaltung unser Haus ausgewählt haben.

Um Ihnen die Planung zu erleichtern, überreichen wir Ihnen eine Zusammenstellung unserer

MENUE-, GEDECK- UND BUFFETVORSCHLÄGE
Sowie alles was dazu gehört.

Wir sind auch bereit, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen und beraten Sie gerne.

Unser Haus verfügt über verschiedene Veranstaltungs- und Tagungsräume von 10 bis 200 Personen.

Unser Saal verfügt über separate Bühne, Beschallungsanlage mit CD-Player, Kabel- oder drahtlose Mikrofone,

Rednerpult große Leinwand, Beamer usw.

Wir werden alles dafür tun, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung gut gelingt.

Für Ihre Großveranstaltung stellen wir Ihnen auch gerne unser komplettes Haus zur Verfügung inklusive unserer top modernen Bowlingbahn

Empfangsgetränke

*Glas Sekt/ Sekt- Orange mit unserer Hausmarke
Preis nach Ihrer Wunschmarke
wir berechnen den Preis nach Flaschen*

Hausmarke trocken 0,75ltr Flasche 16.90 €

*Wahlweise dazu mit Aufpreis Orangensaft,
Aperol, Lillett oder Cassissee*

*oder eine kleine Aperretifauswahl
Sherry, Martini, Campari, Portwein*

VORSPEISEN

<i>Salatteller mit Blatt- und Gemüsesalate</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Bunte Salate vom Büffet 10 verschiedene Salate und 2 Dressing</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, auf Gemüsesalat, dazu französischem Weißbrot</i>	<i>10.80 €</i>
<i>Shrimpscocktail, mit Butter und französischem Weißbrot</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Geeiste Honigmelone mit Parmaschinken und französischem Weißbrot</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Hausgebeizter- Norwegerlachs auf buntem Blattsalat, dazu Meerrettichsahne und französisches Weißbrot</i>	<i>15.80 €</i>
<i>Ital. Vorspeisenteller Gebratene Zucchini und Aubergine, Mozzarella Tomate, Meeresfrüchtesalat, Melone Parma und Chiabattabrot</i>	<i>17.90 €</i>

SUPPEN

<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage wie z.B.</i>	
<i>Fadennudeln , Gemüsestreifen, Kräuterflädle, Eierstich, Fleischklößchen, Suppenmaultäschle, Grießklößchen, Pistazienklößchen</i>	<i>5.40 €</i>
<i>Schwäbische Hochzeitssuppe mit 5 versch. Einlagen</i>	<i>5.90 €</i>
<i>oder verschiedene Gebundene Suppen Broccolie- Tomaten- Lauch- Champignoncremesuppe usw.</i>	<i>6.50 €</i>

HAUPTGÄNGE

Variation vom Filet

Schweine- und Rinderfilet

*mit frischen Champignons und Pfifferlingen in Rahm,
Gemüseplatte: Erbsen, Pariser Karotten, Spargel und Sauce Hollandaise
Butterspätzle, Kroketten und Herzoginkartoffeln*

40.80 €

Braten vom Jungschweinerücken und Rinderrolle

mit zwei Saucen

*Gemüseplatte: Erbsen, Karotten, junge Bohnen, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,
Butterspätzle, Kroketten, Pommes frites*

23.90 €

Schweinerücken, Putenbrust und Rinderschmorbraten

mit zwei Saucen

*Gemüseplatte: Erbsen, Karotten, junge Bohnen, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,
Butterspätzle, Kroketten, Pommes frites*

26.40 €

Schweinelende am Stück gebraten

Sauce Waidmann

*Gemüseplatte: Erbsen, Karotten, junge Bohnen, Broccoli mit Mandelbutter,
Butterspätzle, Kroketten, Kartoffelgratin*

27.90 €

Kalbsbraten nach Art des Hauses

mit Cognac-Rahmsauce oder Calvadosrahm

*Gemüseplatte: Erbsen, Karotten, Bohnen, Mais, Broccoli mit Mandelbutter,
Butterspätzle, Kroketten, Pommes frites*

28.90 €

Schweinefilet im Lauch-Blätterteigmantel

Sauce Bearnaise und Rahmsauce

buntes Marktgemüse

Kartoffelrösti und gratinierte Kartoffeln

40.50 €

Jungschweinerücken Waidmann

*an einer Sauce mit frischen Champignons
in Rahm*

*Gemüseplatte: Erbsen, Karotten, Speckbohnen
Butterspätzle und Pommes frites*

23.90 €

Putenbrust an Calvadosrahm

mit frischen Apfelspalten

Gemüsevariation

Kräuterreis und Kartoffelkroketten

24.90 €

Rinderfilet Wellington

Rinderfilet im Blätterteig-Pilzmantel

mit Sauce Bearnaise und Cognacrahmsauce

*Erbsen, Karotten, junge Bohnen, Broccoli und Radieschengemüse
dazu gratinierte Kartoffeln und bunte Nudeln*

49.70 €

Schweinerücken in der Pilzkruste

Gefüllte Putenbrust I

an zweierlei Saucen

Gemüsevariation

Butternudeln, Kroketten und Röstitaler

30.90 €

KALT- WARME BÜFFETS (ab 30 Personen)
Hier unser Standardbuffet
alle Buffets stellen wir Ihnen aber auch nach Ihren speziellen
Wünschen zusammen

WARMES BÜFFET

Jungschweinerücken und Braten von der Putenbrust

mit frischen Pilzen

dazu verschiedene Saucen , Marktgemüse,

Kartoffelkroketten, Röstitaler

und Butterspätzle

KALTES BÜFFET

Großes Salatbüffet

Geflügelbrust im Blumenbeet

Poularde, glacierte Hähnchenkeule

Hausgebeizter Lachs und Flusskrebse

Räucherfischplatte mit Riesengarnelen

Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Schwarzwälder Schinkenhaus

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten

dazu verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

und Dessert

(z. B. Eistorte mit Feuerzauber ,Fruchtsalat und
Dessertsaucen)

pro Person 76,00 €

KALTES BUFFET (ideal für die kleine Veranstaltung)

Geflügel

Schinken, roh und gekocht

kalter Braten

Käseplatte mit fr. Früchten

Salatbuffet

verschiedene Brotsorten und Brötchen

pro Person 36,80 €

mit Fischplatte (Räucherlachs, Räucherfisch)

pro Person 45,90 €

Für Ihren Stehempfang

Canapes (4 Stück pro Person)

Häppchen, fein garniert

Schinken, Käse, Braten, Salami oder

Lachs/ Räucherfisch auf französischem

Weißbrot oder Vollkornbaguette

pro Person 16,80 €

Mitternachtssnacks (ideal bei Hochzeiten mit Menü)

Oder für Ihre **Ganztagesveranstaltung**

Laugengebäck

mit Butter

pro Stück 3,20 €

Hausgemachte Gulaschsuppe

Original Mitternachtssuppe süß sauer,

oder Chilli con carne

mit französischem Weißbrot

pro Person 6,90 €

Rustikale Schinkenplatte

pro Person 14,80 €

Käseplatte mit Früchten,

dazu Brot und Brötchen

pro Person 15,90 €

KUCHEN

Sie können Ihren Kuchen selbst mitbringen

Wir stellen Ihnen dann in Rechnung

pro Gedeck 2,50 €

Wir schneiden Ihren Kuchen auf ,stellen ihn zum Büffet auf

incl. Tortenplatten und Tortenpapier

pro Kuchen 1,50 €

DESSERT`S *(eine kleine Auswahl unserer Dessertpalette)*

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Coup Danmark</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Eis mit heißen Himbeeren</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Eierlikörbecher mit Sahne</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Parfait hausgemacht, auf buntem Saucenspiegel und Fruchtfächer</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Eisbüffet mit Feuerzauber mit verschiedenen Dessertsaucen und frischem Fruchtsalat oder Früchteplatte</i>	<i>8,90 €</i>

BRUNCH

für Ihre Veranstaltung am Samstag oder
Sonntag
ab 25 Personen

Reichhaltiges Frühstück

mit

Kaffee, Tee, Kaba, Milch, Säfte und Sekt
Marmelade, Honig, Nutella, Butter
Müsli, Cornflakes, Schokopops
Rührei mit Speck
gekochtes Frühstücksei
Schinkenplatte
Käseplatte
Fischplatte mit Lachs
Baguette, Chiabattabrot, Brötchen

Mittagessen

eine Auswahl aus

2 Sorten Fleisch
2 Saucen
gemischtes Gemüse
2 Beilagen
und Salatbuffet

nach Absprache

pro Person ab 35,50 €

(Preis richtet sich auch nach der Personenzahl)

Kinder

*Kinder bis 5 Jahren essen bei Ihrer Veranstaltung kostenlos mit.
Von 6 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Preis.*

Dekorationen

In unseren Menupreisen sind enthalten:

- . - Stofftischdecken (weiße Tischwäsche 1 € Aufschlag pro Person)*
 - Zelltuch-Serviette nach persönlicher Farbauswahl*
 - Kerzen in entsprechender Farbe*
 - Kerzenleuchter in Silber*
-

*. Individuelle Menükarte nach Wunsch (Preis nach Absprache)
auch kostenlose Vorlage für Ihre eigene Gestaltung*

. Tischkarten (Preis nach Absprache)

Die besondere Note

Weißer Stuhlhussen auf Vorbestellung pro Stück 2.50 €

Blumendekoration

- Blumengestecke und Bühnendekoration
können mitgebracht oder von uns bereitgestellt werden
Preise nach Absprache*

*Wenn Sie besondere Wünsche an Raum- und Tischdekorationen haben,
beraten wir Sie gerne.*

*Die Kosten für Ihre individuellen Wünsche berechnen wir Ihnen nach
schriftlicher Vereinbarung.*

*Alles ist bis eine Woche vor der Veranstaltung abänderbar.
Personenzahl Änderungen bis 1 Tag vor der Veranstaltung*

*Wir wünschen Ihnen ein e schöne Veranstaltung
Familie Stierle
und Team*

Musik

Bei der Beratung und Beschaffung von Musikkapellen, Tanzgruppen und Musik-Disco sind wir Ihnen behilflich.

Kosten für Musik, sowie die Bewirtung der Musiker sind von dem Veranstalter zu tragen.

Dieses gilt auch für die GEMA-Gebühr; sie richtet sich nach den allgemeinen Vergütungssätzen.

(Nicht bei Familienveranstaltungen und Hochzeitsfeiern!!)

*Im Rahmen der Sperrzeitverordnung Musik bis maximal **3.00 Uhr.**
(in voller Lautstärke)*

Anfallende Kosten wie Busgelder muss der Veranstalter übernehmen.

Servicepauschale/ Tischwäsche/ Raummiete

*Ab 2.00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 25.00 €
pro Servicemitarbeiter pro Stunde bis zum Ende der Veranstaltung.*

Für Tischwäsche weiss berechnen wir 1,50 € pro Person

*Speisen und Getränke werden ausschließlich über uns bereitgestellt.
(Ausnahme Kuchen) Bei eingebrachten Speisen und Getränken erheben wir eine Raummiete. Für die Endreinigung berechnen wir 150.00 €*

zum Schluß

Kein Problem ist, an der getroffenen Vereinbarung etwas ändern, lassen Sie es uns wissen, damit wir Ihren Wünschen entsprechend umdisponieren können.

*Bei der schriftlichen Absprache Ihrer Veranstaltung müssen wir Sie bitten eine **Anzahlung ca. 30%** des Veranstaltungspreises zu leisten.*

Beachten Sie bitte, dass bei dem Ausfall Ihrer Veranstaltung bzw. Ihres Festes, nach gesetzlichen Bestimmungen, der Veranstalter regresspflichtig ist.

Falls Sie weitere Sonderwünsche haben, sind wir selbstverständlich gerne bereit, Sie zu beraten und Ihnen behilflich zu sein.

Wir freuen uns, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen.

Fam. Stierle und Team

