



IHR Tag im ARAMIS

Der ideale Ort für
Familienfeiern und Firmenevents
inmitten einer idyllischen Parklandschaft
mit Natur-Badesee.

Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	2
GRUßWORT DES GASTGEBERS	3
DATEN & FAKTEN	5
UNSERE VERANSTALTUNGSVERSPRECHEN	6
RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNGSFORMEN	7
FEIER-UTENSILIEN ...	7
WIR EMPFEHLEN ...	8
ÜBERNACHTUNGEN	FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.
LAGE & VERKEHRSANBINDUNG	11
„EIN GRUß AUS DER KÜCHE“	FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.
SNACKS ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN	13
MENÜVORSCHLÄGE	15
MENÜBAUSTEINE	18
MENÜBAUSTEINE - VEGETARISCH	23
BUFFETVORSCHLÄGE	FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.
AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE - WEIßWEINE	FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	35
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	37
NOTIZEN	37

Grußwort des Gastgebers



Die Mitarbeiter des ARAMIS Restaurants und ich danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus.

Nachfolgend erhalten Sie detaillierte Informationen über die Angebote und Möglichkeiten im ARAMIS. Betrachten Sie diese als Anregung.

Heute schon möchten wir Ihnen versichern, dass wir alles daran setzen, um „Ihren Tag“ im ARAMIS und Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Denn das Motto des ARAMIS und seiner Mitarbeiter lautet:

„Willkommen beim Wohlfühlen“.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, zögern Sie bitte nicht, uns jederzeit zu kontaktieren. Sehr gern beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen und sagen schon heute:

Herzlich Willkommen!

Ihr



Rolf R. Eiss

Hoteldirektor und Ihr Gastgeber

Die Geschichte des ARAMIS Tagungs- und Sporthotels

- 1989** Baubeginn des Tagungs- und Sporthotels mit 54 Zimmern und des Konferenz-Zentrums mit 7 Tagungsräumen
Eröffnung des Sport-Bistros mit einem vielseitigen Sportangebot
- 1990** Eröffnung des Hotel ARAMIS mit seinem Konferenz-Zentrum
- 1996** Teilrenovierung des Hotels und der Hotelzimmer, sowie Anbau von drei weiteren Konferenz-Räumen
- 2006** Renovierung der Hotelzimmer
Erwerb des Gästehauses mit 32 weiteren Hotelzimmern
Modernisierung und Vergrößerung der Sauna- und Wellness-Landschaft auf 800 m²
Bau der 1200 m² großen Parkanlage des Hotels
Montage von 360 Photovoltaik- Modulen und Bau eines Blockheizkraftwerkes
Neueröffnung des Dr. BABOR Kosmetikstudios
- 2007** Auszeichnung als „Top-Tagungshotel Deutschland“
Baubeginn des Glaspavillons: Errichtung des Restaurants „D’Artagnan“ und der Räume „Athos“ und „Porthos“, sowie zwei bewirteten Gartenterrassen
Erweiterung des Sportangebotes um zwei Außen-Tennisplätze, Neuauslage des Granulatbodens in der Open-Air Tennishalle
Renovierung des Fitness-Studios: neue Geräte und neuer Boden
Modernisierung des Tagungs- und Konferenz-Zentrums
- 2008** Neue Klassifizierung: 4. Stern für das Hotel ARAMIS
Eröffnung des Glaspavillons mit den Räumen „Athos, Porthos und D’Artagnan“
Renovierung des Bistro-Biergartens
- 2009** 20 Jahre ARAMIS
- 2011** Modernisierung des Tagungs- und Konferenz-Zentrums mit Einbau einer Klimaanlage
- 2012** Neuer Kinder-Spielplatz in der Parkanlage des Restaurants
- 2013** DEHOGA Umwelt-Auszeichnung in Gold für das ARAMIS Hotel
- 2014** 25 Jahre ARAMIS
- 2016** Renovierung der Hotelzimmer im Haupthaus
54 Zimmer und Bäder werden komplett erneuert, sowie Fertigstellung der neuen Suite
- 2017** Klassifizierungsupgrade: Neue Einstufung auf 4 Sterne Superior
Renovierung des Tagungszentrums im Nebengebäude

Daten & Fakten

Adresse:	ARAMIS Hotel & Freizeit GmbH Siedlerstraße 40-44 71126 Gäufelden-Nebringen Telefon: +49 (0)7032 - 781-0 Fax: +49 (0)7032 - 781-555 E-Mail: info@aramis.de Internet: www.aramis.de
Lage:	Idyllische Panoramalage mitten im Grünen im Einzugsgebiet der mittelalterlichen Stadt Herrenberg
Kategorie:	4-Sterne Superior nach DEHOGA-Klassifizierung - individuell und familiär geführtes Haus -
Geschäftsführung:	Karl Dengler, Michael Dengler
Hoteldirektor:	Rolf R. Eiss
Zimmer:	48 Einzel- und 42 Doppelzimmer /1 Suite
Wellness:	Dr. BABOR Kosmetikstudio mit umfangreichem Wellness- und Kosmetik-Angebot (Kosmetikerin Christel Scheerer) Vielseitiges Massageangebot Mediterrane Saunalandschaft auf 800 m ² Parklandschaft mit Natur-Badesee als Ruhe-Oase
Veranstaltungsräume:	Glaspavillon mit den Bankett-Räumen „Athos“ und „Porthos“, sowie dem Restaurant „D’Artagnan“ für 30 - 200 Personen Kaminzimmer für bis zu 35 Personen (Stehempfang bis zu 50 Personen) Wintergarten für bis zu 50 Personen 12 Tagungs- und Seminarräume für 10-140 Personen, vollklimatisiert im Haupthaus
Restaurant:	Moderne, innovative Gastronomie sowie internationale und klassische schwäbische Gerichte in Buffet- und Menüservice Sportwelt-BAR – leichte und schnelle Küche

Unsere Veranstaltungsversprechen

- ✓ Einzigartige Lokalität mit außergewöhnlichem Ambiente und idyllischer Außenanlage
- ✓ Lichtdurchflutete Bankett-Räume
- ✓ Panoramafenster und Parkettfußboden in allen Sälen
- ✓ Zugang und Nutzung der Außenterrassen, sowie der gepflegten Parkanlage mit Natur-Badesee, ideal auch für Ihr Fotoshooting
- ✓ Freundliche und dienstleistungsorientierte Servicemitarbeiter
- ✓ Warme und herzliche Atmosphäre
- ✓ Kompetente Beratung

- ✓ Bei uns dürfen Sie bis 06:00 Uhr feiern, wir bieten zwei Bankettpakete an. Einmal feiern Sie bis 03:00 Uhr, das andere Mal bis maximal 05:30 Uhr. (Erläuterungen s. S. 40)

Räumlichkeiten & Bestuhlungsformen

Der Wintergarten

Der Wintergarten ist der ideale Ort für Ihre Feier.

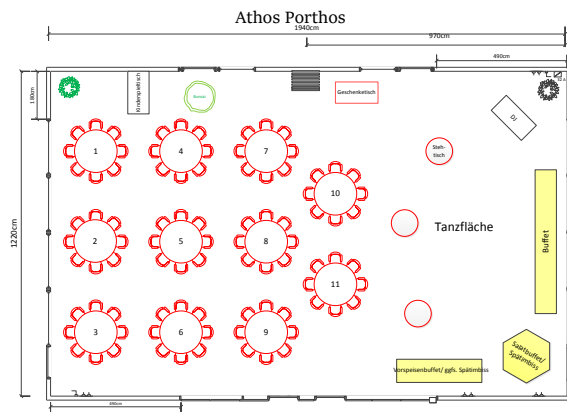
Im hellen Wintergarten mit Blick in den Innenhof-Patio mit Teich und Terrasse, sowie einem integrierten Buffetbereich genießen Sie ein angenehmes Beisammensein. Größe und Kapazität: 95 m² für max. 70 Personen

Das Kaminzimmer

Nicht nur im Winter, wenn das Feuer im Kamin knistert und kracht fühlt man sich in unserem Kaminzimmer wohl und is(s)t gerne hier. Das behagliche Kaminzimmer bietet einen romantischen Rahmen für Candle-Light-Dinner oder als Séparée für Familien- und Betriebsfeiern. Größe und Kapazität: 60 m² für max. 35 Personen – bei Stehempfang bis max. 50 Personen.

Der Glaspavillon mit den Räumen „Athos / Porthos / D´Artagnan“

Mit dem modernen Glaspavillon steht Ihnen eine neue Dimension behaglicher Gastlichkeit zur Verfügung. Lichtdurchflutet und stilvoll ist die Atmosphäre. Drei variable Bankett- und Restaurationsräume „Athos“, „Porthos“ und „D´Artagnan“ offerieren eine Kapazität für bis zu 200 Personen ohne störende Stützsäulen. Die großzügige Fensterfront eröffnet Ihnen einen einzigartigen Blick auf den Natur-Badesee und auf das weite Panorama der Schwäbischen Alb. Im Sommer ein Kleinod ist zudem das idyllisch-gelegene Gartenrestaurant, welches Sie einlädt, die exquisite Gastronomie neben Natur und Ruhe zu genießen. Der Glaspavillon ist der perfekte Rahmen und eine traumhafte Kulisse für Ihre Hochzeit oder andere Familienfeiern. Größe und Kapazität: 130-360 m² für max. 200 Personen.



Feier-Utensilien ...

Individuelle Menükarten zu Ihrem Anlass	DIN A5 / Stück	€ 2,00
Spitzkerzen	Stück	€ 1,50
Teelichter im Glas	Stück	€ 1,00
Hussen	Stück	€ 4,50
Pechfackeln	Stück	€ 5,00

Zusatztechnik

Großleinwand	} 3m x 2,5 m	€ 25,00
Beamer + Beamertisch		
Videogerät		
Rednerpult		
Mikro (mit oder ohne Kabel, als Headset, als Krawattenmikro oder als klassisches Stabmikro)	}	€ 80,00
Verstärker-Anlage mit 5-CD-Wechsler		
		€ 80,00

Wir empfehlen ...

Blumen

Stil und Blüte- Frau Kusterer

07032-71341

Frisuren

ARAMIS Friseur, Claudia Kegreiss

07032 – 781-602

Kosmetik

ARAMIS Kosmetikstudio, Christel Scheerer

07032 - 781-536

Unterhalter

Dinner Krimi

01805 - 302022
www.dinnerkrimi.de

Charlinis – Animation · Show · Musik

info@charlinis.com
www.charlinis.com

C.Beyer

Wir empfehlen ...

Zauberer Fedor	07032 -26909 www.zauberer-fedor.de
Saxophonist Sebastian Lilienthal	0711-760 429 info@sebastian-lilienthal.de
Sänger, Moderator, Coach Wolfgang Seljé	0711-9905513 www.selje.de
Musical- Gaumenschmaus	0711-5088 7937 fawn.arnold@musical- gaumenschmaus.de
Musik	
EventHa – Veranstaltungsservice Harald Hackner	07457 – 6053766 www.eventha.de
Mr. Mac's Party Team Steffen Eifert	0711 - 522620 www.mrmac.de
Lifestyle Party- & Showband Gerhard Bannholzer	07251 - 358113 www.lifestyle-music.de
Scheck Eddy	07163 - 534038
Tanz- und Partyband „Starzach-Duo“ Ralf Ullrich	07456 - 7957282 www.Starzach-Duo.de
EventSolutions Andy Wachendorfer	07472 - 283351 www.eventsolutionsaw.de
DJ-Rainer	07142 - 62336
Feuerwerk	
– nur nach Rücksprache und Vorab-Anmeldung und nur über professionelle Pyrotechniker	
Special Effects / Events	07147 - 220060
Kübler Friedrich KG Sprengstoffe, Feuerwerk	0711 - 422007
Rechtenbacher Karl Pyrotechnik	0711 - 840531
Skyfire – Feuerwerk- und Sprengtechnik GmbH	07031 - 380000

Fotografie

Wir empfehlen ...

Der Fotograf
Gordon Below

07032 -26629
www.DERFOTOGRAF.net

Sound Vision Service – mit fotografischen Leistungen
Reinhold Hackner

07452 - 87130
www.sound-vision-service.de

Limousinen / Kutschen / Chauffeurdienste

Limousinenservice Dream Limo GmbH

07231 - 9383155
www.dream-limo.de

Funcars-Süd
Vermietung Stretch-Limousinen

0711-50424135
www.funcars-sued.de

Retro Classics- Herr Karl Ulrich Herrmann
Vermietung Oldtimer

07159-927809
info@retropromotion.de

Filmproduktion

Herr Jürgen Binaisch

07071-369876
www.jb-hochzeitsfotos.de

Kaffee und Kuchen

Möglichkeit 1:

Teilweise erstellen wir Kuchen in Eigenproduktion. Sonst bestellen wir Kuchen und Torten nach Ihren Wünschen bei unserem Lieferanten.

Preise nennen wir Ihnen gemäß Ihrer Kuchenauswahl.

Möglichkeit 2:

Sie bringen den Kuchen mit, bzw. lassen den Kuchen anliefern. (Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden). Hier berechnen wir einen Gedeckpreis in Höhe von 5,00 € pro Person.

Wir schneiden und servieren den Kuchen zu Ihrer Feier.

Für mitgebrachte Kuchen stellen wir Tortenplatten und Tortenschaufeln in begrenzter Anzahl bereit. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten und Kuchen keine Haftung übernehmen.

Zur gegenseitigen Sicherheit behalten wir Rückhalteproben im Kühlraum ein.

Den Kaffee und Tee berechnen wir nach Verbrauch.

Zum puren Wohlfühlen geschaffen sind unsere 91 großzügig geschnittenen und freundlich eingerichteten Zimmer.

Jedes von ihnen ist in hellen Farben gestaltet und komfortabel mit Balkon / Terrasse, Dusche / Bad, WC, Föhn, Kosmetikspiegel, W-LAN, Premiere-Programmen, Kabel-TV, Radio, Telefon und Zimmersafe ausgestattet.

Übernachtungen ...

Unsere Preise

Preis pro Doppelzimmer für Ihre Übernachtungsgäste: 99,00 € inkl. Frühstück

Preis pro Einzelzimmer für Ihre Übernachtungsgäste: 71,00 € inkl. Frühstück

Lage & Verkehrsanbindung



Lage: Idyllische Lage mitten im Grünen in Gäufelden-Nebringen – im Einzugsgebiet der mittelalterlichen Stadt Herrenberg.

Verkehrsanbindung: Sie erreichen uns verkehrsgünstig über die Autobahn A 81 oder über eine direkte Bahnanbindung (Distanz: 5 km – Herrenberg, 20 km – Böblingen).

Das Hotel ist ca. 30 Minuten von der Neuen Messe und vom Flughafen Stuttgart entfernt. 250 kostenfreie Parkplätze finden Sie am Hotel und bei unserer Sportanlage.

ARAMIS Tagungs- und Sporthotel
Siedlerstraße 40-44
71126 Gäufelden-Nebringen

Ein Gruß aus der Küche ...

Küchenchef, Matthias Kummer.

Liebe Gäste,

ein gutes Gericht ist für mich eine gelungene Komposition aus hochwertigen Lebensmitteln, natürlichen Gewürzen, Respekt vor Nahrungsmitteln und viel Liebe beim Zubereiten.

Deshalb bürgere ich höchstpersönlich für die Verwendung von frischen Waren und einer ehrlichen Zubereitung der Nahrungsmittel, ohne künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker. Sie werden es sicher schmecken, beispielsweise beim Genuss unseres zarten Fleisches und unserer klassisch hergestellten Saucen.



Ein gutes Gericht ist allerdings dann auch erst ein Erfolg, wenn es für den Gast ein „sinnreiches“ Erlebnis ist. Es ist wie bei einem Spiel, bei dem ich mit verschiedenen Geschmacksnuancen bis hin zur perfekten Abrundung jongliere. Sehen – Riechen – Schmecken – Hören, jede Sinneswahrnehmung für sich ist ein wichtiger Bestandteil. Fein aufeinander abgestimmt und sich gegenseitig ergänzend wird es zum wahren und nachhaltigen Erlebnis.

Ich wünsche Ihnen ein „sinnreiches“ Geschmackerlebnis und eine erfolgreiche Veranstaltung im ARAMIS Restaurant.

Herzlichst,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Kummer'.

Ihr Matthias Kummer

Snacks zum selber zusammenstellen

Fingerfood kalt

Belegte Baguette-Scheiben, reich garniert:

	€
Schwarzwälder Schinken mit Cornichons	2,60
Gekochter Schinken	2,60
Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert, Sahnemeerrettich	2,60
Geräucherter Ostseelachs, Sahnemeerrettich, Dill, Zitrone	2,60
Camembert mit Trauben oder Paprikazwiebeln	2,60
Angemachter Frischkäse auf Laugengebäck	2,60
Roastbeef-Röllchen rosa gebraten mit Remoulade	2,80
San Daniele, oder Parmaschinken	2,80
Geflügelbrüstchen mit Früchten	3,00

Klassische Canapées

Ausgestochene Weiß- und Vollkornbrotscheiben nett garniert:

Beispiele:

Räucherlachsroschen, Forellenfilet, Italienische Salami, Parmaschinken	3,30
Roastbeef, Geflügel- oder Entenleber	3,30
Lachstatar, Garnelenschwänze	3,50
Internationale Käsesorten	3,00

Snackbuffets zu Empfängen

Mini Pizza mit Salami oder Spinat & Käse
Kleine Frühlingsröllchen mit süß-sauer Sauce
Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel
Laugengebäck mit Frischkäse oder Butter

pro Person 7,00 €

Geflügelspieße mit Erdnusscreme
Herzhafte Fleischküchle auf Kartoffelsalat
Laugengebäck mit Butter und Schnittlauch
2 Baguette Scheiben mit Schinken oder Brikäse belegt

pro Person 9,00 €

Pikant gefüllte Blätterteigtaschen
Tomate-Mozzarella Spieße mit Balsamico-Crème
Gemüse-Sticks (Gurke, Karotte, Sellerie) mit Kräuterdip
2 Baguette Scheiben mit Räucherlachs und Schwarzwälder Schinken
Geflügelspieße mit Ananas und Kokos-Chili-Crème

pro Person 12,50 €

Fingerfood-Buffer I

pro Person 22,50 €

Rohkost-Gemüestäbchen mit Knoblauch und Kräuterdip
Fleischbällchen mit Barbecue Sauce
Mini Maultaschen auf Kartoffelsalat
Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel
Schwarzwälder Schinken mit Pumpernickel und Frischkäse
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Krautsalat
Tomate-Mozzarella und Rucola im Glas
Pikante Blätterteigtaschen
Früchtespießchen
Joghurt Crème mit Erdbeermark
Frisch gebackenes Baguette

Fingerfood-Buffer II

pro Person 26,00 €

Tomate-Mozzarella Spieße mit Balsamicocrème und Basilikum
Mini Schnitzel mit buntem Kartoffelsalat
Aprikose und Pflaume im Speckmantel
Garnele und Ananas mit Chilicrème
Geflügelspießchen auf Glasnudel-Sprossensalat
Kartoffel-Curry-Crème mit Schinkenstreifen, Parmesan und Schwarzbrot
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Krautsalat
2 belegte Baguette Scheiben mit Schinken oder Brie Käse
Pikante Blätterteigtaschen
Früchtespießchen
Schokoladencreme mit Fruchtsauce
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Frisch gebackenes Baguette

Menüvorschläge

ARAMIS – Menü I 35,00 €
Rahmsuppe von Ihrem Lieblingsgemüse
oder nach Saison

Geschmorter Kalbstafelspitz
mit Burgunderrahmsauce,
Möhren-Zuckerschoten-Gemüse und hausgemachte Spätzle

Feine Beerengrütze
mit Cashew-Sauerrahmeis und Schlagrahm

ARAMIS – Menü II 35,00 €
Rinderkraftbrühe
mit Maultaschen und Gemüsestreifen

Maispoulardenbrust
mit Frischkäse-Kräuter Füllung
Mandelbrokkoli und Kartoffeltaler

Lauwarmer Schokoladenkuchen
an Blutorangen-Sorbet und Mandelschaum

ARAMIS – Menü III 34,00 €
Schwäbische Kartoffelrahmsuppe
mit Croûtons

Gemischter Braten von Rind und Schwein,
Rahm- und Bratensauce, Butterspätzle
und bunter Salatteller

Lauwarmer Ofenschlupfer
mit Vanillesauce

Menüvorschläge

ARAMIS - Menü IV

Salatvariation von Rohkost- und Blattsalaten,
mit gebratenen Speckstreifen und Röstbrotwürfeln

Schwäbische Festtagssuppe

mit Maultäschle, Flädle, Grießnocken und Gemüsestreifen

Gemischte Medaillons von Rind, Schwein und Pute

Rahm-und Bratensauce,

Gemüsebouquet mit frischen Gemüsen,

serviert mit hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten

Heiße Himbeeren oder Kirschen

mit Vanilleeis und Schlagrahm

48,00 €

ohne Suppe 42,00€

ARAMIS - Menü V

Frischer Feldsalat und würziger Rucola
mit Kräutercroûtons und gebratenen Schinkenstreifen

Rinderkraftbrühe

mit Kräutergrießnocken und Gemüsestreifen

Dreierlei Filets Rind, Schwein und Kalb

mit Gemüsebouquet , hausgemachten Spätzle,

Kartoffelgratin, Pilzrahm-und Bratensauce

Schokoladen-Mousse von VALRHONA Schokolade

an Saison Früchten und Orangensauce

54,00 €

ohne Suppe 48,00 €

ARAMIS - Menü VI

Gratinierter Ziegenkäse

mit Lavendelhonig und Speckstreifen

an feinen Blattsalaten mit Pinienkern-Vinaigrette

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Medaillons vom Kalbsrücken

an Portweinglace, Selleriepuree und Kartoffelkrapfen

Vanille Crème Brûlée mit frischen Früchten

52,00 €

ohne Vorspeise: 44,00 €

Menüvorschläge

ARAMIS - Menü VII

42,00 €

Rahmsuppe von Zitronengras
mit Eismeer Shrimps

* * *

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut dazu Schupfnudeln

* * *

Weißes Kaffeemousse
mit frischen Früchten und Himbeerschaum

ARAMIS - Menü VIII

39,00 €

Italienisches Menü

Leichte Tomatencremesuppe
mit Muschelfleisch und Sauerrahmdip

* * *

Saltimbocca vom Kalb
an Marsalasauce
mit feinem Parmaschinken und Risotto Milanese

* * *

Vanille Panna Cotta
mit Limoncelloschaum und Amarena-Kirscheis

ARAMIS - Menü IX

57,00 €

Feinschmecker Menü

ohne Vorspeise: 48,00 €

Gebratene Wachtelbrust
und Parfait von Geflügelleber
an Blattsalaten mit hausgemachten Brioche

* * *

Essenz vom Ochschwanz
und trockenem Sherry mit Morchelklößchen

* * *

Medaillon vom Rinderfilet
auf Honig-Balsamico-Schalotten
mit kleinem Gemüse und Parmesan-Kartoffelnocken

* * *

Dessertvariation „ARAMIS“

Menübausteine

Vorspeisen

	€
Marktfrische Saisonsalate von Blattsalat und Rohkostsalaten mit Röstbrotwürfeln und gebratenen Speckstreifen	8,50
Feiner Feldsalat und würziger Rucola in Honig-Balsamico-Vinaigrette mit Kräutercroûtons und gebratenen Schinkenstreifen	9,50
Gebratene Wachtelbrust und Geflügelleber-Parfait an Portwein-Orangen-Gelee und mariniertem Feldsalat	12,50
Frischkäse-Kräutermousse mit feinem Schwarzwälder Schinken und Salatbouquet	9,50
Mild geräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet an Salatgarnitur und Preiselbeer-Meerrettich	12,00
Tomaten mit Mozzarella-Käse, Salatgarnitur, Balsamico-Olivenöl Dressing und Basilikumstreifen	9,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Avocado Sauce und Rosmarin-Kartoffelcroûtons	12,00
Warmes hausgebeitztes Lachsfilet mit Limetten-Korianderdip an bunten Blattsalaten	14,00
Törtchen von frischen Feigen und Ziegenkäse an feinem Rucola-Salat mit Walnussdressing	12,00
Geräucherte Entenbrust auf geschmortem Chicorée und Apfelchutney	14,00

Menübausteine

Suppen

	€
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen als Einlage: Suppenmaultaschen, Kräuterflädle, Grießnocken	5,50
Schwäbische Festtagsuppe mit Maultäschle, Flädle, Grießklößchen und Gemüsestreifen	6,00
Würzige Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube	6,50
Cremesuppe von Meerrettich und Apfel mit Räucherlachsstreifen	5,50
Paprikarahmsuppe mit Kräuterschmand und gebratener Garnele	8,00
Rahmsuppe von roten Linsen und Kokosmilch mit gebratener Hähnchenbrust	6,50
Brunnenkresse-Schaumsuppe mit Räucherlachsstreifen	7,00
Kartoffel-Curryrahmsuppe mit Eismeercrevetten	8,00
Rahmsuppe von weißen Bohnen mit Streifen vom Roastbeef und Croûtons	7,50
Kartoffel-Knoblauchschaumsüppchen mit gebratenem Lammfilet	8,50

Feine hausgemachte Sorbets als Zwischengericht

Basilikumsorbet, Pfirsichsorbet, Erdbeersorbet, Limetten-Minzsorbet	3,00
---	------

Warme Vorspeisen

Schwäbische Maultaschen auf Blattspinat mit Speck-Zwiebelschmelze	9,00
Gebratene Maultaschenscheiben mit Tomate und Käse überbacken	10,00
Roulade von der Perlhuhnbrust auf feinem Blattspinat und Parmesansauce	12,50
Seeteufel Medaillon auf Tomaten-Kräuterrisotto mit Mandelbutter	16,00
Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust auf Ragout von schwarzen Linsen mit Kräutersauce	14,50
Gegrillter Scampi-Spieß auf Rahmlauch mit Tomaten-Chilisalsa	15,00
Kleine Lachstranche mit leichter Currysauce auf Gewürz-Couscous	14,00
Glaciertes Kalbsbries auf getrüffeltem Rahmkohlrabi und feinen Bandnudeln	14,00
Saltimbocca von der Schwarzwälder Forelle auf Kartoffel-Lauchragout	13,00

Menübausteine

Hauptgerichte von Geflügel und Wild	€
Gefülltes Poulardenbrüstchen mit rohem Schinken und Salbei auf Linsengemüse mit Pariser Kartoffelchen	17,50
Gegrilltes Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken, auf Blattspinat an feiner Kräuterrahmsauce und Bandnudeln	18,00
Maispoulardenbrüstchen gebraten auf Gemüse-Pilzragout, dazu Spinatbandnudeln	19,50
Rahmschnitzel von der Pute mit Kartoffelplätzchen und Gemüsekörbchen	19,00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Portwein-Kirschsauce, Gemüsekörbchen und Selleriemus	23,00
Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen, Wacholdersauce, dazu Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle	24,00
Zartes Hirschragout in Burgundersauce mit Preiselbeeren, dazu Brokkoli und Serviettenknödel	21,00
Rehmedaillons vom Rücken mit Lemberger-Jus auf Wirsinggemüse mit Haselnuss-Spätzle	31,00
Hauptgänge Kalb, Rind Schwein oder Lamm	
Saftiger Schweinehalsbraten mit Schwarzbiersauce, dazu Bayerisch Kraut und Semmelknödel	17,50
Gemischter Braten von Rind und Schwein mit Rahm- und Bratensauce, dazu Butterspätzle	20,50
Schwäbischer Kalbsrahmbraten, Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle	21,00
Gemischte Filets von Rind, Schwein und Pute mit Rahm- und Bratensauce und gebratenen Pilzen, dazu Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle	24,00
ohne Pilze, dafür mit Gemüsebouquet	27,00
Medaillons vom Rinderfilet an kräftiger Burgundersauce mit Saisongemüse und Maccaire-Kartoffeln (Kräuter-Kartoffelplätzchen)	29,00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Gemüsebouquet, hausgemachte Spätzle	29,00
Jungschweinsrücken im Kräuternetz mit Champignonsahne, dazu Saisongemüse und Schupfnudeln	20,00

Menübausteine

Hauptgänge Kalb, Rind Schwein oder Lamm - Fortsetzung

	€
Schweine-Lendchen auf Apfel-Calvados-Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Karottengemüse	21,50
Gesottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichschaum, Gemüwestreifen und Bouillonkartoffeln	19,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Filderkraut und hausgemachten Spätzle	22,00
Entrecôte vom argentinischen Rind mit Kräutern überbacken, dazu Kartoffel-Gratin und Bohnenbündchen	26,00
Gekräuterter Lamnbraten von der Keule, Bohnenbouquet im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln	27,00
Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste, Rosmarinsauce, französischem Mischgemüse und Kartoffelgratin	30,00
Scheiben vom ganzen rosa gebratenen Kalbsrücken, Gemüsebouquet und Steinpilz-Schupfnudeln	26,50

Hauptgänge Fisch

	€
Pochiertes Buntbarschfilet dazu Wurzelgemüse und Mandelreis	19,50
Roulade von Lachs und Zander in Safransahne, mit Brokkoli-Röschen und Bandnudeln	26,00
Variation von edlen Fischen auf Grillgemüse, mit Garnelenspieß und Butterreis	31,50
Zandermittelstück kross auf der Haut gebraten, Blattspinat mit Pinienkernen und hausgemachte Gnocchi	28,50
Gegrillter Seeteufel im Speckmantel auf Tomaten-Zucchini-Ragout mit Orangenreis-Timbale oder Butterkartoffeln	36,00
Zusätzlicher Beilagensalat	6,00
Gemüsebouquet anstelle der vorgeschlagenen Gemüse	4,00

Die Beilagen zu den Gerichten dürfen Sie auch nach Ihren individuellen Wünschen und Geschmack gegen nachfolgend aufgeführte Beilagen austauschen:
Kartoffelgratin, Spätzle, Bunter Reis, Herzogin Kartoffeln, Petersilienkartoffeln, Pariser
Kartoffelchen, Kartoffelkroketten, Pommes frites, Wedges, Mandelbällchen, Butternudeln

Menübausteine

Desserts und Süßspeisen

	€
Marinierte Cassis Feigen an feiner Ziegenkäsecreme und Haselnusspesto	10,00
Weißer Mokka-Panna Cotta mit legierten Kirschen und Schokoladentorte	8,50
Hausgemachtes Vanilleparfait an feinem Ananassalat und kleinem Nusskuchen	8,00
Salat von frischen Früchten mit Eis nach Wahl und Schlagrahm	6,50
Rote Grütze mit Vanilleeis und Kirschwasser-Sahne	7,00
Heiße Himbeeren oder Rumkirschen mit Vanilleeis (saisonabhängig mit marinierten Erdbeeren)	7,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagrahm	7,00
Weißer Kaffee Mousse mit frischen Früchten und Himbeerschaum	8,00
Mousse von der VALRHONA Schokolade mit Saison Früchten und Orangensauce	9,00
Mousse von heller und dunkler Schokolade umlegt mit exotischen Früchten	8,00
Vanille-Crème Brûlée mit Fruchtegarnitur und Schwarzkirscheis	7,50
Dessertvariation von Schokoladen Mousse, Fruchtcrème, frischen Früchten usw. Lassen Sie sich überraschen oder variieren Sie ganz nach Ihren Wünschen	11,00

Bei Menüzusammenstellungen, die weniger als 3 Gänge umfassen behalten wir uns vor, den Preis der größeren Portion innerhalb des Menüs neu zu kalkulieren.

Menübausteine - Vegetarisch

Vorspeisen

	€
Avokado-Tatar und marinierter Ziegenfrischkäse mit Tomatensalsa an Salatbouquet	11,00
Feiner Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Schafskäse, dazu Baguette	8,50
Kohlrabi Carpaccio mit Walnussmarinade und kleinem Salatbouquet	9,50
Gebratener Tofu mit Rote Bete Scheiben und Linsensalat	8,50

Suppen

Klare Gemüsebrühe mit Kräuterstrudel	6,50
Feine Waldpilzcremesuppe mit Gemüsestreifen	7,00
Tomaten-Orangensuppe mit Rucola	7,50
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	7,50

Hauptgerichte

Feines Linsengemüse mit gebackenen Kartoffeln und Korianderdip	11,50
Gemüselasagne mit Mozzarella an Tomatenreis und Kräutersauce	14,00
Marinierter Grillkäse auf würzigem Gemüse-Couscous	11,50

Fisch

Zartes Lachsfilet auf Kartoffel-Pilzragout mit Schnittlauchschaum	26,00
Gegrilltes Meerwolf Filet an Kräuterbutter mit Paprikagemüse und Thymiankartoffeln	24,50
Gebratenes Forellenfilet mit Orangen-Fenchelgemüse und Kartoffelgnocchi	26,00

Buffetvorschläge

Grillbuffet I

Vorspeisen

Blatt- und Gemüsesalate frisch vom Markt
mit 2erlei Dressings
Kartoffelsalat, Nudelsalat
Gegrillte Paprika, Zucchini und Austernpilze
Auswahl verschiedener Brotsorten und Partybrötchen

Hauptgerichte

Schweinehalssteaks und Putensteaks
Spare Ribs pikant und kross;
Rote Wurst, Thüringer Rostbratwurst
Lachssteak vom Grill

Ofenkartoffeln,
Gefüllte Kartoffeln
Wedges
Bunte Auswahl an Grillgemüse mit Grilltomaten

Dazu reichen wir Grillsauce

Kräuterbutter,
Barbecue-Sauce,
Kräuter-Knoblauchsoße, Chili Sauce
Kräuterquark
Senf und Ketchup

Und Süßes zum Schluss

Rote Grütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten
Bayerische Crème mit Kiwisauce

37,00 € pro Person

Buffetvorschläge

Grillbuffet II

Vorspeisen

Blattsalate und Gemüserohkost frisch vom Markt
mit 3erlei Dressings
Gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini und Austernpilze
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Tomate- Mozzarella-Salat
Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben kalt mit Thunfischkapernsauce)
Pflaumen im Speckmantel
Kartoffelsalat
Auswahl verschiedener Brotsorten und Partybrötchen

Hauptgerichte

Schweinehalssteaks und
Steaks von der Rinderhüfte
Spare Ribs pikant und kross
Thüringer Rostbratwurst
Putenspieße
Lachssteaks vom Grill
gegrillter Feta-Käse
Folienkartoffeln mit Kräuterquark,
Wedges **oder** Kroketten
Bunte Auswahl an Grillgemüse mit Grilltomaten

Dazu reichen wir Grillsauce

Kräuterbutter, Pfefferbutter
Barbecue-Sauce,
Kräuter-Knoblauchsoße, Chili Sauce
Currysauce
Senf und Ketchup

und Süßes zum Schluss

Panna Cotta mit Erdbeerpüree
Eisplatte mit verschiedenen Eissorten
Schokoladencreme mit Kirschen

44,00 € pro Person

Gerne erweitern wir das Buffetangebot nach Ihren Wünschen,
z.B. durch Steaks von der Lammhüfte, Garnelenspieße usw.,
Preise auf Anfrage

Buffetvorschläge

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings
Schwarzwälder Wurst-, Speck und Schinkenplatte
reich garniert
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette
Wacholdergeräucherte Regenbogenforelle
Sahnemeerrettich
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen
Bibeleskäs mit Zwiebeln und Schnittlauch
Butter

Suppe

Schwäbische Maultaschensuppe

Hauptgerichte

Braten vom Rind mit Spätburgunderjus
Schwarzwälder Schweinekrustenbraten
mit Biersauce
Schwarzwaldforelle aus dem Ofen
mit Zitronenbutter
Fildersauerkraut,
feine Gemüse der Saison,
hausgemachte Spätzle und Schupfnudeln
Petersilienkartoffeln

und Süßes zum Schluss

Ofenschlupfer mit Vanille-Sauce
Schwarzwälder Eisguglhupf

45,00 € pro Person
40,00 € ohne Suppe pro Person

Buffetvorschläge

Festtagsbuffet

Vorspeisen

Rohkost- und Blattsalate der Saison mit drei verschiedenen Dressings
Schwäbischer Kartoffelsalat
Geräuchertes von Ostseelachs, Schwarzwaldforelle und Heilbutt
Preiselbeer-Sahneerrettich
Terrine von edlen Fischen
mit grüner Kräutersauce
Geräucherter und luftgetrockneter Schinken
mit verschiedenen Melonensorten
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen
Butter

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe
mit Maultäschle, Flädle und Grießklößchen

Hauptgerichte

Tranchen vom Kalbsrücken mit Wacholderrahmsauce
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Pilzen und Rahmsauce
Gebratenes Bodenseefelchen **oder** Saibling
mit Mandelbutter

dazu

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle
und bunter Reis **oder** Petersilienkartoffeln
Marktfrische Gemüse

Dessertauswahl

Obstsalat von frischen Früchten
Mousse von heller und dunkler Schokolade
Variationen von verschiedenen Eissorten

50,00 € pro Person

44,00 € ohne Suppe pro Person

Buffetvorschläge

Galabuffet

Vorspeisen

Shrimps-Cocktail mit Ananas
Lachsterrine an Limonen-Sauerrahm
Wildschweinterrine auf Apfel- Selleriesalat
Geräucherte Flugentenbrust mit Mango-Grünpeffersauce
Geräuchertes von Ostseelachs, Makrele und Heilbutt
mit Dill- und Sahnemeerrettich
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Rohkost- und Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen
Butter

Suppe

Schwäbische Festtagssuppe mit Gemüsestreifen,
Maultäschle, Flädle und Grießklößchen

Hauptgerichte

Medaillons von Rind, Schwein und Pute
mit Rosmarinjus und Pilzrahmsauce
Gefüllter Kalbsbraten
mit Madeirasauce
Gegrilltes Lachssteak auf Blattspinatbett

dazu

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle
und bunter Reis **oder** Herzoginkartoffeln
Marktfrische Gemüse

Dessertauswahl

Eisbombe mit Feuerwerk
Obstsalat von frischen Früchten
Profiteroles mit warmer Schokoladensauce
Crème Caramel

55,00 € pro Person
50,50 € ohne Suppe pro Person

Buffetvorschläge

Italienisches Buffet

Vorspeisen

„Caprese“
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Rohkost- und Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
„Vitello Tonnato“
Kalbfleischtranchen mit einer kalten Thunfisch-Kapernsauce
Luftgetrockneter Parma Schinken
mit verschiedenen Melonen
Antipasti Gemüse
eingelegt in kalt gepresstem Olivenöl
Auswahl verschiedener Brotsorten, Partybrötchen
und Ciabatta, Butter

Suppe und Zwischengericht

Minestra di Zucchini
Zweierlei Pasta
mit Tomaten-Basilikumsauce
und Pilzsauce

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“
an Tomatenkräutersauce
Manzo di Barolo
Rinderbraten in Barolojus
oder
Perlhuhn in Olivensauce
Gefüllte Tintenfische auf Seemannsart

dazu

Polentaschnitten,
und bunter Reis
Mediterrane Gemüse

Dessertauswahl

Panna Cotta mit Erdbeermark
Tiramisu

50,00 € pro Person
45,00 € ohne Suppe pro Person

Mitternachtssnacks/Imbiss

	€ / Port.
Internationale Käseauswahl von Hart und Weichkäse, reich garniert (Personenzahl benennen Sie)	9,00
Gemischte Käseauswahl mit Landjäger und/ oder Bauernschinken	9,00
Gemischte Räucherfischplatte mit Forelle und Lachs	12,00
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln extra	8,50
Deftige Kartoffelsuppe mit Croûtons und Saiten oder Debreziner	8,50
Passierte Kartoffelsuppe mit Croûtons	6,50
Gulaschsuppe mit Baguette	8,50
Butterbrezeln	Stck 2,50
Salzige Knabberereien (Erdnüsse, Chips, Flips, Salzstangen)	pro Schale 2,00
Belegte Sandwiches mit Käse, Schinken, Salami	6,00
Mini Pizzen mit Käse und Tomate, Gemüseauflage oder Salami	Stck 2,80
Blätterteigtaschen / Blätterteighörnchen gefüllt mit: Lachscrème, Schinkenmousse, Käse,	Stck 3,00

Auszug aus unserer Weinkarte - Weißweine

Württemberg		€
Heilbronner Stahlbühl Riesling, Kabinett -trocken- Albrecht Kiessling Weingut <i>Fruchtaromen von Pfirsich und frischem Gras</i>	0,75 l	28,00
Beilsteiner Steinberg Riesling, Kabinett -trocken- Weingut Amalienhof <i>frisch, mit klarer Struktur, feinfruchtig</i>	0,75 l	29,50
Fleiner Eselsberg Riesling, Kabinett –trocken- Weingärtner Flein-Thalheim <i>frisch fruchtig, aromatisch, Frucht-/Säurespiel</i>	0,75 l	27,00
St. M. Riesling – trocken – Weingut Cleebrohn & Güglingen <i>Pfirsich, Litschi, Honigmelone, mineralisch</i>	0,75 l	25,50
Fesch Weißweincuvée – trocken – Weingut Karl Haidle <i>filigran, saftig, fruchtig</i>	0,75 l	29,00
Edition Württemberg Grauburgunder –trocken – Collegium Württemberg Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG <i>zart, exotisch, dicht und kräftig, langer Abgang</i>	0,75 l	37,00
Monarchie „Katharina“ Riesling –trocken- Collegium Württemberg Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG <i>königlicher Riesling, leicht, Schmelz und Fülle</i>	0,75 l	50,00
Roßwager Halde Weißburgunder –trocken- Lembergerland Roßwag <i>feinherb, frisch, elegant, aromatisch</i>	0,75 l	24,50
Heilbronner Staufenberg Kerner –halbtrocken- Genossenschaftskellerei Heilbronn <i>pikant, frisch, würzig</i>	1,0 l	26,80
Fleiner Eselsberg Riesling –halbtrocken- Weinkeller Flein-Thalheim <i>zart, würzig, feinfruchtig</i>	1,0 l	25,00
Untertürkheimer Mönchberg Riesling –trocken-, Weinmanufaktur Untertürkheim <i>rassiger, spritziger, frischer Riesling</i>	1,0 l	25,00
Verrenberger Riesling –trocken- Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen <i>frisch, spritzig mit feinem Aroma, rassig</i>	1,0 l	30,00

Auszug aus unserer Weinkarte

Weißweine - Fortsetzung

Baden		€
„Oktav“ Weißburgunder Kabinett –trocken- Weingut Dr. Heger <i>pikant, säurebetont, spritzig</i>	0,75 l	37,50
„Edition Anna“ Grauburgunder Kabinett –trocken- Weingut Abril <i>elegant, fruchtig, nussig</i>	0,75 l	34,00
Jechtinger Vulkanfelsen Grauer Burgunder-trocken Baden Kaserstuhl <i>klar und feinsaftig, animierende Kernobstfrucht</i>	1,0 l	30,00
Meersburger Müller-Thurgau –halbtrocken- Staatsweingut Meersburg <i>knackig, erfrischend, klassischer Müller-Thurgau vom See</i>	1,0 l	30,00
Franken		
Sommeracher Silvaner –trocken- Winzer Sommerach <i>feinduftig, angenehm, fisch, fruchtig</i>	1,0 l	30,00
Italien		
Riva d’Oro Pinot Grigio –trocken- Gardasee, Alibrianza <i>exotisch, frisch, spritzig, vollmundig, elegant</i>	0,75 l	22,00
Terlaner Classico –trocken- Cantina Terlan, Südtirol <i>lebendig, weich, frisch, mineralisch</i>	0,75 l	48,00
Gavi di Gavi “Sassi del Cardinale” –trocken- Terra di Vino, Piemont <i>würzig, füllig, ausgewogen, langanhaltend</i>	0,75 l	39,00
Frankreich		
Chardonnay Cave du Lineran d’Oc –trocken- <i>frisch, fruchtig</i>	1,0 l	20,00
Spanien		
Castillo de Robles Macabeo Blanco –trocken- Bodegas Navarro Lopez <i>Zitrone, Grapefruit, frisch, weich</i>	0,75 l	22,00
Monte Blanco Verdejo –trocken- Bodegas Monte Blanco, Rueda <i>Blütenduft, Aromen heller Früchte, rassig</i>	0,75 l	27,00
U.S.A. Kalifornien Chardonnay Wente Brothers, - Livermore-Valley-trocken- <i>Fruchtaromen von Vanille und Citrus, füllig, frisch</i>	0,75 l	44,00

Auszug aus unserer Weinkarte

Rotweine

		€
Württemberg		
Neipperger Steingrube Lemberger/Trollinger-halbtrocken - Weingut Stromberg-Zabergäu <i>Komplex, Kräuter, kräftig, nachhaltig</i>	0,75 l	25,00
„Bunter Mergel“ Schwarzriesling –trocken- Weingut Georg und Anja Merkle <i>Brombeere, vollmundig ausgewogen</i>	0,75 l	27,50
Staatsweingut Weinsberg Spätburgunder–trocken- <i>Kirschen, Beeren, Lorbeer, Wacholder</i>	0,75 l	35,50
Aurum Acolon Neue Bottwartaler Winzer <i>tiefdunkel, aromatisch, füllig, intensiv</i>	0,75 l	22,00
„PUR“ Trollinger ObA Weingut Heid, Fellbach <i>locker, unbeschwert und leicht, ziegelrot, trocken</i>	0,75 l	29,00
Lemberger 401 Lemberger Roßwag -trocken- <i>feurig, würzig, klassisch</i>	0,75 l	28,00
Grantschener Wildenberg Lemberger mit Trollinger –halbtrocken- Winzergenossenschaft Grantschen, <i>Johannisbeere, vollmundig, herzhaft, kräftig</i>	1,0 l	25,00
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling –halbtrocken- Lauffener Weingärtner, <i>süffig, elegant, vollfruchtig</i>	1,0 l	25,00
Rotenberger Collegium Wirtemberg, Trollinger mit Lemberger Weingärtner Rotenberg und Uhlbach eG, <i>kräftig, markant –halbtrocken-</i>	1,0 l	29,00
Fleiner Kirchenweinberg Schwarzriesling/Samtrot –halbtrocken- Weinkeller Flein-Thalheim, <i>weinig, kraftvoll</i>	1,0 l	24,00
Roßwager Halde, Lemberger –trocken- Lembergerland Roßwag, <i>kräftig, fruchtig, körperreich</i>	1,0 l	25,00
Roßwager Halde, Trollinger –trocken- Lembergerland Roßwag, <i>kräftig, gehaltvoll, herzhaft</i>	1,0 l	25,00
Baden		
Durbacher Kochberg, Spätburgunder – trocken - Winzergenossenschaft Durbach, <i>gehaltvoll, kräftig, fruchtig</i>	0,75 l	29,00
Sasbachwaldener Alde Gott, Spätburgunder Kabinett –trocken-, Weingut Sasbachwalden, <i>fruchtig, herb, mit großer Fülle</i>	0,75 l	34,00

Auszug aus unserer Weinkarte

Rotweine – Fortsetzung

Österreich		€
Blauer Zweigelt Weingut Münzenrieder <i>Kirsche, Zwetschge, Würze, fruchtig</i>	0,75 l	28,50
Spanien		
Finca Enguera Crianza –halbtrocken- <i>Dezente Würze, reife Frucht</i>	0,75 l	24,00
Castillo de Robles Garnacha Tinto –halbtrocken- Bodegas Navarro Lopez <i>Rubinrot, Waldfrüchte, Zimt</i>	0,75 l	22,00
Rioja Marques de Tiron Tinto –trocken- <i>Vanille, Kakao, Schattenmorellen, authentisch, sanft</i>	0,75 l	29,00
Italien		
Merlot Garda Cantina di Castelnuovo del Garda –trocken- <i>Duft nach roten Früchten, harmonisch</i>	0,75 l	23,00
Sangiovese I.G.T, Caparzo –trocken- <i>Brombeeren, Himbeeren, würzig, herzhaft</i>	0,75 l	23,50
Lagrein E&N Erste & Neue –trocken- <i>Granatrot, kraftvoll, Kirsche, Schokolade</i>	0,75 l	35,50
Vino Nobile di Montepulciano Filicheto Castellani –trocken- <i>Waldbeeren, Kirsche, Veilchen, Pfeffer, Mandel</i>	0,75 l	40,50
Barbera d’Asti “Bricco” Paolo Conterno –trocken- <i>Marmelade, Vanille, Kräuter, Haselnuss</i>	0,75 l	39,00
Chianti Colli Senesi La Serra, Toscana –trocken- Sangiovese, Cannaiolo Nero, <i>rubinrot, intensiv, Kirsche, Waldbeere</i>	0,75 l	22,50
Frankreich		
Château Lamothe Belair AOC –trocken- Stephane Puyol, Bergerac <i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot</i>	0,75 l	26,00
U.S.A. Kalifornien		
Ravenswood Old Vine Zinfandel Napa Valley <i>Pflaume, Kirsche, Beerenfrüchte</i>	0,75 l	42,50

Auszug aus unserer Weinkarte

Rotweine – Fortsetzung

		€
Chile		
Reserva Cabernet Sauvignon Casa del Bosque <i>Cassis, Pflaume, elegant, Zimt, Nelken, Espresso</i>	0,75 l	33,00
Argentinien		
Broquel Malbec Bodegas Trapiche <i>Marmelade, Likör, Rauch, Vanille, Schokolade</i>	0,75 l	41,50
Australien		
Hills View Shiraz Simon Hackett –trocken- <i>würzig, reife Beeren</i>	0,75 l	33,50
Roséweine/ Weißherbst		
Württemberg		
St. M. Lemberger Weißherbst –trocken- Weingut Cleebrohn & Güglingen <i>frisch, süß, beerig</i>	0,75 l	66,00
Roßwager Halde Lemberger Weißherbst –halbtrocken- Lembergerland Roßwag <i>beerig, fruchtig, würzig</i>	1,0 l	25,00
Baden		
Meersburger Spätburgunder Weißherbst –halbtrocken- Staatsweingut Meersburg <i>feine Erdbeerfrucht, angenehm rund</i>	0,75 l	30,00
Durbacher Spätburgunder Weißherbst Kabinett -trocken- Winzergenossenschaft Durbach <i>Vollfruchtig, frisch mit feiner Säure</i>	0,75 l	27,50
Durbacher Spätburgunder Weißherbst -halbtrocken- Winzergenossenschaft Durbach <i>Rund, gefällig, saftig</i>	1,0 l	27,00
Meersburger Spätburgunder Weißherbst QbA –trocken- Staatsweingut Meersburg <i>Vielzahl an Aromen, herzhaft Würze</i>	1,0 l	26,00
Frankreich		
Grenache Rosé Cave du Lineran d'Oc –trocken- <i>Sommerwein, frisch</i>	1,0 l	22,00
Spanien		
Castillo de Robles Tempranillo Rosado –trocken- Bodegas Navarro Lopez <i>saftig, rote Beeren, weich, Terrassenwein</i>	0,75 l	22,00

Allgemeine Informationen

Der Termin ist der erste wichtige Schritt. Sobald Sie einen Wunschtermin haben, teilen Sie uns diesen mit. Gerne können wir eine optionale Reservierung von maximal 3 Wochen

vornehmen. In dieser Zeit sollten Sie uns wissen lassen, ob Sie Ihre Reservierung bestätigen möchten. Erhalten wir keine Rückmeldung erlischt die Option automatisch einen Tag später.

Der Gesamt-Preis der Veranstaltung: Erfahrungsgemäß beträgt der ungefähre Pro-Kopf-Preis der Veranstaltung das Doppelte des Menüpreises bei einer Auswahl von 4-Gängen und beinhaltet Apéritif und Festabend.

Bitte beachten Sie, dass wir uns vorbehalten, bei Unterzeichnung der detaillierten Verlaufsplanung, eine Anzahlung von 20% der angenommenen Rechnungshöhe (doppelter Menüpreis x bestellte Personen) zu berechnen.

Es gelten die Preise, die am Tag der Detailabsprache besprochen werden. Der Gastwirt behält sich eine Preiserhöhung vor, sofern zwischen Vertragsschluss und Veranstaltungstermin ein Zeitraum von mind. 4 Monaten liegt.

Eine Reduzierung der Personenzahl um mehr als 5% muss dem Hotel frühzeitig, spätestens aber 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Der neue Preis basiert auf der tatsächlichen Teilnehmerzahl, mindestens aber 95% der letztlich vereinbarten Gästezahl.

Die Rechnung für Ihre Feier mit der genauen Auflistung des zu entrichteten Restbetrages schicken wir Ihnen per Post zu. Diese ist bis spätestens 14 Tage nach Rechnungseingang in bar oder per Überweisung zu begleichen.

Getränke und Speisen dürfen grundsätzlich nicht zu Veranstaltungen mitgebracht werden. Ausnahmen bedürfen der Zustimmung des Hotels. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den brandschutztechnischen Anforderungen zu entsprechen. Wir behalten uns vor, für aufwendige Aufräumarbeiten von Dekorationsmaterialien (kleine Steinchen, Lampions, Konfetti...) nach der Veranstaltung eine zusätzliche Aufwandsentschädigung zu verlangen.

Ab 22 Uhr muss die Musik auf eine angemessene Lautstärke und reduzierte Bässe geregelt werden.

Preise, wir behalten uns vor bei Preisänderungen unserer Lieferanten respektive Kostenänderungen die die angebotenen Preise zu modifizieren.

Allgemeine Informationen

Vereinbarte Fest- und Feierzeiten müssen eingehalten werden, hiernach werden unsere Mitarbeiter-Zeiten eingeteilt. Wir sind verpflichtet die gesetzlichen Vorschriften des Arbeitszeitgesetzes einzuhalten. Bitte beachten Sie, dass wir für den Schlusssdienst bei 40-90 Gästen 2 Mitarbeiter und ab 90 Gästen 3 Mitarbeiter einteilen. Es ist bei uns möglich nach vorheriger Festlegung (mind. 10 Tage vor der Veranstaltung) auch nach 03:00 Uhr zu feiern.

Aus diesem Grund bieten wir Ihnen folgende Bankettpakete an:

Bankettpaket 1:

- Feiern bis 03:00 Uhr, dann Ende
- Musik bis max. 02:00 Uhr
- Letzte Runde ausschenken 02:30 Uhr

Servicepauschale ab 01:00 Uhr bis Ende Aufräumen: 35,00 € pro Stunde pro Servicekraft.

Bankettpaket 2:

- Feiern bis max. 05:30 Uhr, dann Ende (Endzeit wird vorab ausgemacht)
- Musik bis max. eine Stunde vor Ende
- Letzte Runde ausschenken bis max. ½ Stunde vor Ende

Servicepauschale ab 21:00 Uhr für 2 zusätzliche Mitarbeiter bis Ende Aufräumen: 35,00 € pro Stunde pro Servicekraft

z.B. 2 Mitarbeiter von 21:00 Uhr bis Ende Aufräumen (07:00 Uhr) : 700,00 €.

Trinkgeld für den Service und die Küche ist in unseren Angeboten nicht einkalkuliert, diese Position basiert auf Freiwilligkeit des Veranstalters.

NOTIZEN
