



Bankettmappe



Es freut uns sehr, dass Sie Ihre Feier in unserem Haus durchführen möchten. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen **einen Termin zur Raumbesichtigung, Erklärung unserer Bankettmappe und Beratung Ihrer Feier**. Wir freuen uns darauf mit Ihnen gemeinsam Ihre Wünsche und Ideen umzusetzen.

Die detaillierte Absprache erfolgt **ca. 4-6 Wochen** vor Ihrer Veranstaltung. Bitte vereinbaren Sie hierfür **zwingend vorab einen Termin unter 07141 – 44 110 mit dem Reservierungsteam**, damit unsere Frau Happold sich genügend Zeit für Sie einplanen kann. In der Regel dauert die Detailabsprache (je nach Umfang) 30-60 Minuten. Termine für Besichtigung / Absprache flexibel von Montag-Freitag.

Ansprechpartnerin Veranstaltungsverkauf

Nadine Happold - seit über 14 Jahren bei uns im Unternehmen tätig.

Mit viel Liebe zum Detail plant Sie gemeinsam mit Ihnen ein rauschendes Fest – Sie hilft bei der kompletten Organisation Ihres Festes; ob spritzige Getränke & kleines Fingerfood zum Stehempfang, festliche Menüs mit korrespondierenden Weinen, Tortenkreationen für Ihre Kaffeetafel, feine Tischväschen mit den passenden Tischkärtchen/Menükarten u.v.m. – überzeugen Sie sich selbst bei einem ersten Gespräch - stöbern Sie sich gerne vorab durch unsere gut sortierte Bankettmappe. Wir freuen uns schon heute Sie bei uns willkommen zu heißen.

Mehr zu unserer Arbeit finden Sie auf unseren Social-Media-Kanälen (Instagram, Facebook sowie TikTok)



Nadine Happold, Verkaufsleitung

nadine.happold@koehlehotels.de

Tel: 07141- 44 11 50

Dorfstraße 2-6, 71636 Ludwigsburg

Aperitif (Priere lt. unserer Getränkekarte)

Klassischer Sektempfang

Kessler BRUT

Kessler Rosé BRUT

Kessler Jägergrün Riesling BRUT

Kessler Hochgewächs Chardonnay BRUT

Prosecco Valdo Marca Oro Superiore DOCG

Prickelndes

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)

Hugo (Holunderblütensirup, Limette, Minzblätter, Prosecco, Soda)

Lillet Spritz (Lillet Blanc, Holunderblütensirup, Soda)

Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Wild Berry, Soda, Beeren)

Tocco Rosso (Campari, Holunderblütensirup, Minzblätter, Prosecco)

Alkoholfreier Aperitif

Alkoholfreier Sekt

Tutti Frutti AF (Fruchtsäfte, Bitter Lemon, Grenadine)

Tocco Rosso AF (Monin Bitter, Holunderblütensirup, Soda, Minze)

Hugo AF (Holunderblütensirup, Limette, Minzblätter, alk.Sekt, Soda)

Pricollo (Traubensaft mit Kohlensäure versetzt) Weingut Notz, Sachsenheim

„Aecht Bitter“, Manufaktur Jörg Geiger

GESCHMACK: Kurze birmige Fruchtsüße, erfrischende Säure und feine Bitternoten

Wasserspender Aperitif mit Sprudelwasser und Zitronenscheiben	3,5 l	24,00 Euro
	7,0 l	44,00 Euro



Snack Mix zum Stehempfang pro Person 1,50 Euro
mit verschiedenem salzigem Knabbergebäck

GP Snack Mix im Becherle pro Becher 7,90 Euro
Grissini Sticks, Parmesan Stick, Kaminwurzel,
Käse- Traube -Spieß und Salami- Olive- Spieß





Fingerfood

Blätterteig-Käsestange	2,80 Euro
Blätterteig-Pizzastange	2,80 Euro
Blätterteig-Flammkuchenstange	2,80 Euro
Mini-Laugenkonfekt gefüllt mit Obatzter	4,90 Euro
Mini Hamburger / Mini Cheeseburger	5,90 Euro
Mini Chicken Burger	5,90 Euro
Mini- Quiche Lorraine mit Lauch und Speck	4,50 Euro
Mini- Quiche Lorraine Vegetarisch	4,50 Euro
Canapé Schwarzwälder Schinken und Melone	3,90 Euro
Canapé Salami und Cornichons	3,90 Euro
Canapé Brie und Weintrauben	3,90 Euro
Canapé Roastbeef und Remouladensauce	4,90 Euro
Canapé geräuchertem Lachs und Meerrettichsahne	4,90 Euro
Canapé geräucherte Forelle und Meerrettichsahne	4,90 Euro
Canapé Avocadocreme, Radieschen und Kresse	4,90 Euro
Canapé Ziegenkäse und Feigen	4,90 Euro
Mini-Ciabatta mit Tomate und Mozzarella	4,90 Euro
Mini-Laugenbrötchen mit Gouda und Gurke	4,90 Euro
Mini-Knusperbrötchen mit italienischem Landschinken und Essiggurke	4,90 Euro
Tomate Mozzarella Spießchen	4,90 Euro
Spießchen mit Zucchini Röllchen mit Frischkäse gefüllt	5,50 Euro
Roastbeef Röllchen Spießchen mit Frischkäse gefüllt und Tomate	5,50 Euro
Mini Wrap Salami	6,50 Euro
Mini Wrap Tomate-Rucola (vegan)	6,50 Euro
Mini Wrap mit gegrilltem Gemüse, getrocknete Tomate und Gewürzpaste (vegan)	6,50 Euro
Mini Wrap Lachs	7,50 Euro

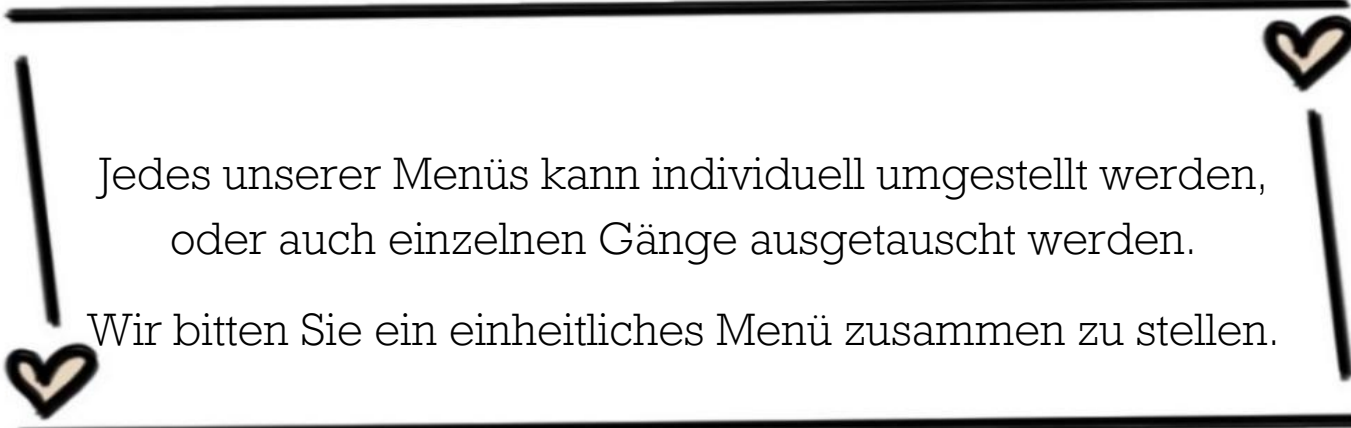
Im Schälchen

Kleines Wiener vom Schwein auf Kartoffelsalat	4,90 Euro
Mini-Frikadelle auf Kartoffelsalat	4,90 Euro
Schweizer Wurstsalat	4,90 Euro
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola	4,90 Euro
Ratatouille Salat (vegan)	4,90 Euro
Falafel-Bällchen mit Hummus (vegan)	4,90 Euro
Avocado-Tomaten Salat mit Pesto und Mozzarella	5,90 Euro
Hähnchen-Paprika Spieße mit Kräuter dip	5,90 Euro
Glasnudelsalat mit gebratener Garnele	6,90 Euro



Vegane Wraps

gefüllt mit gegrilltem Gemüse
und getrockneten Tomaten
und leckerer Gewürzpaste



Jedes unserer Menüs kann individuell umgestellt werden,
oder auch einzelnen Gänge ausgetauscht werden.

Wir bitten Sie ein einheitliches Menü zusammen zu stellen.

Menü 1

»Schwäbisches Festtagssüppchen«

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen und Maultaschen

Bunter kleiner Salatteller

Medaillons vom Rinder-, Schweine- und Putenfilet

auf den Tisch stellen wir ein:

Rotwein- und Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle,

Kartoffelkroketten und buntes Gemüse der Saison

Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade an frischen Früchten

Menüpreis 55,00 Euro

»GP Vegetarisch«

Gemüsebrühe mit Gemüsejulienne und hausgemachten Flädle

Bunter kleiner Salatteller

Thai-Gemüsecurry

Knackiges Gemüse in kräftiger Curry-Kokossauce mit Basmatireis

Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade an frischen Früchten

Menüpreis 45,00 Euro



MADE
with love



Menü 2

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Bunter kleiner Salatteller

Wiener Schnitzel vom Kalb

auf den Tisch stellen wir ein:
hausgemachte Spätzle und Sauce sowie Pommes Frites

Coupe Vanilla Choc
Zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis
mit Sahne und Schokoladensauce garniert

Menüpreis 55,00 Euro

Menü 3

Kartoffelcremesuppe

Bunter kleiner Salatteller

Kalbsbraten serviert mit Champignonrahmsauce

auf den Tisch stellen wir ein:
hausgemachten Spätzle, Kroketten und Gemüse der Saison

Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Menüpreis 52,00 Euro

Menü 4

Schwäbisches Flädlesüppchen

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken an Wildkräutersalaten

Pflugfelder Teller
Medaillons vom Schweinefilet, kleines Rostbrätle und hausgemachte Maultasche

auf den Tisch stellen wir ein:
hausgemachte Spätzle und Sauce

Apfelkühle in Zimtzucker mit Vanilleeis

Menüpreis 57,00 Euro



Flädlesüppchen

Kleine feine Geburtstagsfeier
in unserem Barockzimmer 🍷
Herzlichen Glückwunsch

M
E
N
Ü



Melone | Landschinken an bunten Wildkräutersalaten

Menü 5

»Trilogie vom Norweger Lachs«
Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an Lollo Rosso Blume
dazu servieren wir Stangenbrot

Filet vom Hohenloher Schwein auf kräftiger Rahmsauce
mit in Butter gebratenen Steinchampignons,
dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten

Hausgemachte Bayrisch Crème in Fruchtspiegel

Menüpreis 54,00 Euro

Menü 6

Italienischer Vorspeiseteller mit Melone und Schinken,
Coppa, Mailänder Salami und Antipasti Gemüse

Tournedos vom argentinischen Black-Angus Rinderfilet
auf Cognac- Pfefferrahmsauce mit Grilltomate,
Bohnenbündel und cremigem Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Menüpreis 63,00 Euro

Menü 7

Tafelspitzkraftbrühe mit Grießnocken

Tomaten-Mozzarella an kleinem Salatbukett

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet,
an feinem Kalbsragoût und Sauce Hollandaise
dazu Wildbroccoli-Möhrengemüse,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten

Weißes Espressomousse serviert mit frischen Früchten

Menüpreis 64,00 Euro



Pflugfelder Teller

Medallions Schweinefilet | Rostbrätle | Maultasche |
Rotwein- und Champignonrahm | Spätzle



Menü 8

Vorspeisenteller

Carpaccio vom Black Angus Rind, Vitello Tonnato vom Kalb,
gebratenes Gemüse und kleines Salatbouquet

Schwäbische Maultaschensuppe

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Steak vom argentinischen Black Angus Rind auf Trollingersauce
mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen,
Sahne und einem Schuß Kirschwasser gekrönt

Menüpreis 65,00 Euro

Menü 9

Antipasti Teller

Melone mit Landschinken, Artischockenboden mit Thunfischsalat gefüllt,
italienische Salami, marinierte Riesengarnele, gebratenes Gemüse, getrocknete
Tomaten, Oliven, Pepperoni dazu frisches Ciabatta

Medaillons vom Rinder- und Kalbsfilet mit Cognac-Pfeffersauce,
Wildbroccoli, hausgemachten Spätzle und Mini-Rösti Taler

Hausgemachtes Tiramisu

Menüpreis 69,00 Euro

Menü 10

Wildkräutersalat

Salat von Rauke, Babyspinat, Sauerampfer und Wildkräutern

Rosa gebratener Lammrücken

auf mediterranem Gemüse angerichtet mit sahnigem Kartoffelgratin

Grand Marnierparfait auf Gewürztraminersaboyone

Menüpreis 59,90 Euro



Leckeres aus der GP Küche

Einzelkomponenten für Ihr Menü

- Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wunsch;
Flädle, Markklößchen, Maultaschen, Grießnocken, Nudeln
- Cremesuppen wie z.B. Tomaten, Karotten-Ingwer, Kartoffel, Blumenkohl
- Blattsalat / gemischter Salat auf Wunsch getoppt mit Croûtons, Nüssen, Kernen
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Landschinken an kleinem Salatbukett
- Tomate-Mozzarella an kleinem Salatbukett
oder serviert mit mariniertem mediterranem Gemüse
- Trilogie vom Norweger Lachs; Räucher-, Graved Lachs und Lachstatar, kl. Salatbukett
- Vorspeisenteller; mit Carpaccio vom Black Angus Rind, Vitello Tonnato vom Kalb,
gebratenes Gemüse und kleines Salatbouquet
- Antipasti Teller
Melone mit Landschinken, Artischockenboden mit Thunfischsalat gefüllt,
italienische Salami, marinierte Riesengarnele, gebratenes Gemüse, getrocknete
Tomaten, Oliven, Pepperoni dazu frisches Ciabatta
- Italienischer Vorspeisenteller
mit Melone und Schinken, Coppa, Mailänder Salami Antipasti Gemüse

- Verschiedene Medaillons als Mixteller oder pur
z.B. Rind, Kalb, Schwein oder Putenfilet
- Braten pur oder zweierlei Mix z.B. vom Rind, Schwein, Kalb
- Panierte Schnitzelchen vom Schwein, Kalb oder Pute
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten in Trollingersauce
- Beilagen auf den Tisch eingestellt: hausgemachte Spätzle, Basmatireis,
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, Kroketten, Pommes,
Marktgemüse, mediterranes Grillgemüse, Wok Gemüse, Blattspinat, Ratatouille

- Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade
- Vanilleeis mit warmen Himbeeren
- Apfelkühle in Zimtzucker mit Vanilleeis
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce
- Weißes Espressomousse serviert mit frischen Früchten
- Grand Marnierparfait, Gewürztraminersaboyone
- Tiramisu (klassisch oder Schwarzwälder Art mit Kirschen)
- Salat von frischen Früchten mit einer Kugel Zitronensorbet
- Mango-Maracuja Parfait serviert mit Beerenfrüchten
- New York Cheesecake mit Himbeeren, Karamellkensen, Frischkäseschicht
- Schoko-Waldbeeren-Traum; Schokokuchen, Schokomascarpone,
Waldbeerencreme serviert mit frischen Waldbeeren



Antipasti Teller
Melonenschiffchen, Coppa,
Mailänder Salami, Antipasti Gemüse

in love...

Vegetarische Menüvarianten

(bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Variante)

Gemüsebrühe mit Gemüsejulienne und hausgemachten Flädle	7,50 Euro
Karotten-Ingwersuppe 	8,50 Euro
Dünne Zuccinischeiben  dazu servieren wir eine Kräuter-Tomatenconcasse	16,00 Euro
Tomaten-Carpaccio  mit frischem Ruccola und Pesto	16,00 Euro
Wildkräutersalat  Salat von Rauke, Babyspinat, Sauerampfer und Wildkräutern in weißem Balsamico-Traubenkern dressing	15,00 Euro

Thai- Gemüsecurry  Knackige Gemüsemischung in kräftiger Curry-Kokossoße dazu Basmatireis	21,50 Euro
Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensauce und feinen Broccolirößchen	21,50 Euro
Gefüllte Wiesenchampignonköpfe mit Blattspinat gefüllt und Schafskäse überbacken auf Paprikasoße dazu Basmatireis	21,50 Euro
Frisches Rieslingrisotto mit in Butter gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan	21,50 Euro
Piccata Milanese von der Zucchini mit Pesto-Spaghetti und Tomatensauce	21,50 Euro
Schafskäse vom Grill mit Honig und Kräutern gratiniert dazu mediterranes Gemüse	21,50 Euro
Drillingskartoffeln  mit Grillgemüse	19,90 Euro

Buffet 1

Räucherfisch Variationen
mit Graved Lachs, Räucherlachs, geräucherte Makrele,
heiß geräucherter Heilbutt, angemachte Matjes- und Heringssalate
Canteloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Remouladensauce
Mariniertes Gemüse, Tomate-Mozzarella
Auswahl angemachter Salate, Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
Bunt gemischter Brotkorb



Medaillons vom Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce
Kleines Rostbrätle im Rotweinsößle mit Röstzwiebeln
Zanderfilet in Hummersauce
Vegetarische Gemüselasagne
dazu Gemüsevariationen: Broccoli, Blumenkohl & Blattspinat
sowie Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und Basmati-Reis

Buffetpreis 62,00 Euro zzgl. Dessertbuffet



Buffet 2

Wacholdergeräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet,
Räucherfisch Variationen mit Graved Lachs und Räucherlachs
Schwäbisches Wurst- und Bratenbrett,
Melone mit Schwarzwälder Schinken,
Schwäbischer Wurstsalat
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkensalat,
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
Bunt gemischter Brotkorb



Kleines Rostbrätle im Rotweinsößle mit Röstzwiebeln mit Spätzle
Spanferkel in Braunbiersauce, Filderkraut und Semmelknödel
Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

Buffetpreis 62,00 Euro zzgl. Dessertbuffet





Buffet 3

Antipasti, Melone mit Parmaschinken, marinierte Pepperoni & Oliven, Tomate-Mozzarella mit Basilikumöl, mit Thunfisch gefüllte Artischocken, toskanisches Gemüse vom Grill, Vitello Tonato, Salat von Meeresfrüchten
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings, bunt gemischter Brotkorb



Rosa Kalbsrücken in Portweinsauce,
gebratene Hähnchenbrust auf Curry-Gemüsereis,
Filet von der Dorade auf Graupenrisotto,
Drillingskartoffeln mit Grillgemüse

Büffetpreis 64,00 Euro zzgl. Dessertbuffet



Süßer Abschluss



Dessertbuffet – Wählen Sie 2-3 Variationen

- Salat von frischen Früchten
- Mousse au chocolate
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Panna Cotta mit Waldbeerensoße
- Espressomousse
- Schoko Panna Cotta mit Kirschgrütze
- Crème Brulée
- Klassisches Tiramisu
- Limetten- Mascarpone - Creme
- Vegane Mango-Maracuja-Crème

Dessertgläschenvariation à 13,90 Euro pro Person

Einzelkomponenten Buffet



Salate

Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Bauernsalat, Nudelsalat, Thunfischsalat, verschiedene Blattsalate mit jeweils zweierlei Dressing, Auswahl von Stangenbrot, Partybrötchen und Ciabatta

Hauptgang Fleisch

- Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Kleines Rostbrätle mit geschmelzten Zwiebeln im Trollingersöble
- Spanferkel in Braunbiersauce
- gebratene Hähnchenbrust mit Currysauce und Gemüsereis
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise
- Krustenbraten vom Schwein mit Majoransauce
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbeisauce
- Ossobuco in Thymiansauce
- Rosa Kalbsrücken mit Portweinsauce
- Piccata Milanese (vom Hähnchen) auf tomatisierten Linguine
- Filet von der Maispoularde an Taleggiokäsesauce

Hauptgang Fisch

- Filet von der Dorade auf Graupenrisotto
- Zanderfilet auf Gemüse Risoni Nudeln
- Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto
- Seeteufelmedaillons auf mediterranem Gemüse
- Gebratenes Rotbarschfilet
- Tranche vom Norwegerlachs auf Kartoffelgratin

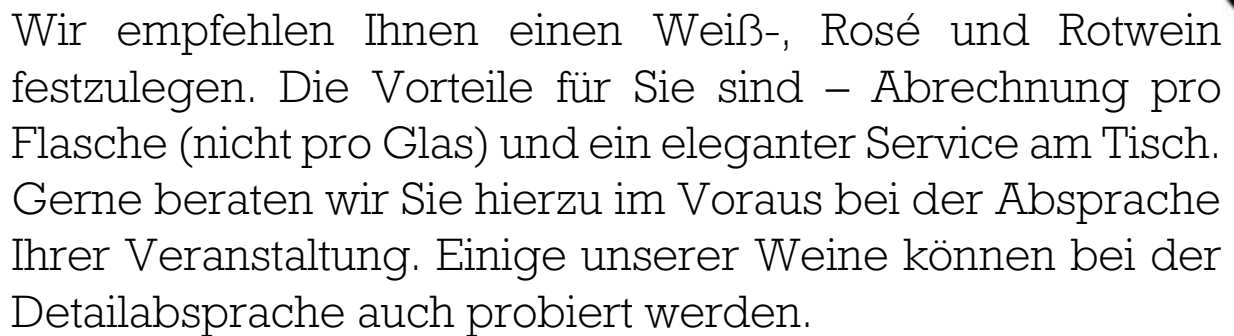
Hauptgang Vegetarisch

- Gemüselasagne
- Gemüsemaultaschen in Kräutersauce
- Rieslingrisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan
- Drillingskartoffeln mit Grillgemüse
- Knackiges Gemüse in Curry-Kokossauce dazu Basmatireis
- Falafel auf Tomaten-Paprikabulgur dazu Hummus
- Schafskäse vom Grill mit Honig und Kräutern gratiniert
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Cannelloni mit Ricotta und Spinat
- Gnocchi Arrabbiata mit Käse überbacken
- Zucchini gefüllt mit Gemüse Couscous
- Quinoa Risotto mit Rucola und getrockneten Tomaten

Beilagen

hausgemachte Spätzle, Basmati- oder Wildreis Drillingskartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, Semmelknödel, Krokette, Marktgemüse, mediterranes Grillgemüse, Wok Gemüse, Blattspinat, Ratatouille





Wir empfehlen Ihnen einen Weiß-, Rosé und Rotwein festzulegen. Die Vorteile für Sie sind – Abrechnung pro Flasche (nicht pro Glas) und ein eleganter Service am Tisch. Gerne beraten wir Sie hierzu im Voraus bei der Absprache Ihrer Veranstaltung. Einige unserer Weine können bei der Detailabsprache auch probiert werden.

Alkoholfreier Wein

32 Grad - Riesling | Apfel | Kräuter – alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat
trockener stiller Essensbegleiter

0,75 l

26,40 Euro

Geruch: Helle Traube , Birne, Quitte, weisse Blüten

Geschmack: Feinfruchtig elegant, erfrischend, kräutrig

Empfehlung: Als Aperitif, zu feinen Salaten, Frischkäse, Schalen,- Krustentiere, leichten Fischgerichten.

37 Grad Pinot Noir | Himbeere | Kirsche – alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat
trockener stiller Essensbegleiter

0,75 l

29,90 Euro

Empfehlung: feine Fleischgerichte, gereifter Käse, Pilzgerichte, Gerichte mit Sahnesoße

Geruch: Himbeere und Kirsche, filigran, vielschichtig

Geschmack: rote Beeren, feine Tannine, trocken

Deutschland - Weißwein

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

2023 Grauburgunder S trocken, 12,5 % vol 0,75 l 27,90 Euro
Aromen von Honigmelone, Birne, reifer Mango mit Schmelz und einer ausgewogenen Säure.

2022 Riesling S trocken, 12 % vol 0,75 l 27,90 Euro
Frischer, duftiger Riesling mit feinen Zitrusaromen und einer eleganten Säure, gepaart mit einer leichten Mineralität.

Weingut Kitzer, Badenheim, Rheinhessen

2022 Dreisatz Sauvignon Blanc trocken 0,75 l 25,50 Euro
12 % vol. Edeltank
Die Erfahrung dreier Winzerbrüder bringt einen Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder und reifen Stachelbeeren mit saftig- mineralischer Struktur hervor.

Frankreich - Weißwein

Fortant de France Terrior Littoral, Frankreich

2022 Chardonnay trocken, IGP 0,75 l 33,50 Euro
Fortant de France Terrior Littoral, 13 % vol, Ausbau Stahltank
Es werden von jedem Weinberg die Trauben separat gekeltert und ausgebaut - auch die Trauben der französischen Rebsorte Chardonnay aus dem Gebiet Pays d'Oc für den Weißwein Chardonnay - Pays d'Oc IGP Terrior Littoral. Bei seiner Verkostung fließt dieser französische trockene Weißwein vom Weingut Fortant de France strohgelb in Ihr Weinglas. In der Nase ein Duft von Nektarinen und Akazie. Am Gaumen vor dem langen Finale eine Aromen Vielfalt von tropischen Früchten erleben.

Südtirol - Weißwein

Ritterhof Lenz, Südtirol

2022 Weißwein Cuvée trocken 0,75 l 31,00 Euro
Vigneti delle Dolomiti, 12 % vol, Ausbau Edeltank
Rebsorten **Chardonnay / Müller-Thurgau / Goldmuskateller**
Dieses fruchtige, nach Apfelblüten und Gräsern duftende Cuvée, erinnert an eine erwachende Blumenwiese, ausgewogen und elegant. Auf der Zunge vermittelt sie dank ihres frischen Charakters, eine filigrane, animierende Säure.

Italien- Weißwein

Villabella, Lugana

2023 Lugana trocken, DOC 0,75 l 29,90 Euro
Lugana, 12,5 % vol, Stahltank Ausbau, 90% Trebbiano di Lugana, 10%Chardonnay.
Aus den besten Lagen. 90% Trebbiano di Lugana/10%Chardonnay. Der Lugana DOC von Vigneti Villabella aus Venetien leuchtet strohgelb im Glas. Das Bouquet entfaltet sich mit schönen Duftnoten und Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen. Am Gaumen zeigt er seine rassige Struktur, Vollmundigkeit und seine Balance, mit einem außergewöhnlichen Mix von blumigen Anklängen. Fruchtig und elegant mineralisch im Nachhall, wie es die Weine dieser Region sind.

Delle Venezie, Italien

2023 Pinot Grigio trocken, DOC 0,75 l 25,50 Euro
Delle Venezie, 12 % vol
Der Pinot Grigio Delle Venezie ist eine neue Qualitätsstufe für Grauburgunder in den 3 nordöstlichsten Weinbaugebieten Italiens Venetien, Friaul und Trentino. Die Region reicht vom Gardasee bis zum Golf von Triest. In der Nase haben wir Aromen von Apfel, Birne und Zitrusnoten. Die Säure ist frisch und der Wein ist trocken ausgebaut.

Österreich - Weißwein

Weingut Pfaffl, Niederösterreich

2022 Grüner Veltliner trocken 0,75 l 28,50 Euro

Stetten, 13 % vol, Edeltank Ausbau

Charmant und spritzig besticht dieser Wein durch einen Hauch von Limette, einen runden Körper und einen pfeffrig würzigen Abgang. Ein wunderbar vielfältiger Speisenbegleiter.

USA - Weißwein

Ghost Pines by L.M. Martini, Kalifornien

2021 Chardonnay trocken 0,75 l 49,00 Euro

Kalifornien, 14,5% vol, Ausbau französische und amerikanische Eiche

Ein wahres Kraftpaket mit kompakter Struktur und intensiven Röstaromen, gepaart mit einem Bouquet von frischer Zitronencreme, würzigem Bratapfel und Mirabellen.

Roséweine

Fortant de France Terrior Littoral, Frankreich

2022 Merlot Rosé halbtrocken, Pays d'Oc 0,75 l 25,50 Euro

Languedoc, 12 % vol, Ausbau im Edeltank

Himbeerfarbendes Geschmackswunder. Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren und einem Hauch Butterkaramell. Lebendig und voluminös mit dezenter Restsüße

Weingut Kitzer, Badenheim

2022 Dreisatz Rosé trocken 0,75 l 24,50 Euro

12 % vol, Ausbau im Edeltank

Rhein Hessische Komposition aus Portugieser und Spätburgunder verspricht einen saftigen Rosé mit animierenden Duftnoten von Erdbeere, Himbeere und Kirsche.

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

2023 Trollinger Rosé feinherb, 11 % vol 0,75 l 23,50 Euro

Frisch, fruchtig mit einem feinen Duft nach roten Beeren und angenehmer Restsüße.

2023 Lemberger Rosé trocken 12 % vol 0,75 l 25,50 Euro

Kräftig - mit elegantem Beerenaromen, die an Himbeere, Erdbeere und Kirsche erinnern.

Deutschland - Rotwein

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

2022 Trollinger trocken *Alte Reben*, 12,5 % 0,75 l 25,50 Euro

Die tiefwurzelnden über 40 Jahre alten Reben verleihen diesem Trollinger Charakter

2021 Lemberger S trocken, 12,5 % vol 0,75 l 33,50 Euro

Getrocknete Früchte und dunkle Kirsche in der Nase mit feingliedrigen Röstaromen.

2021 Merlot S trocken, 14 % vol 0,75 l 36,50 Euro

Kräftiger und vielschichtiger Merlot mit Aromen von Brombeere und Cassis. Zarte Holznote.

2020 ZWÖLFERSTEIN Rotweincuvée trocken, 14 % vol 0,75 l 39,90 Euro

Kräftiger Rotweincuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet Franc

Frankreich - Rotwein

Chateau du Lort trocken, Frankreich

2019 Bordeaux Superieur trocken, AOC 0,75 l 41,00 Euro

Chateau du Lort trocken, 14 % vol., Ausbau franz. Eichenfässer

Französischer Rotwein mit großer Aromen Vielfalt. 65% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc. Im französischem Eichenfaß ausgebaut. Ein klassischer Bordeaux mit Tiefgang.

Francois Arnaud, Rhône

2021 Côtes du Rhône Villages "Grande Réserve" trocken 0,75 l 36,50 Euro

Côtes du Rhône, 14 % vol, Ausbau Stahltank

Ein Cuvee aus Grenache und Syrah. Reife Pflaumen, Schwarzkirsche und Brombeere sowie Rosinen und Fliederin der Nase. Am Gaumen hervorragend balanciert,

Österreich - Rotwein

Weingut Pfaffl, Niederösterreich

2021 Zweigelt trocken 0,75 l 32,50 Euro

Stetten, 12,5 % vol

Dieser Zweigelt ist typisch österreichisch Tiefes Rubinrot, dunkle, vollreife Kirschen in der Nase, voll und saftig am Gaumen, rund und edel, würzige Noten und sanftes Tannin, kompakter, runder Körper. Ein wunderschöner und sehr vielfältiger Speisenbegleiter.

Spanien - Rotwein

Bodegas Volver Paso A Paso, Castilla

2022 Tempranillo trocken 0,75 l 28,50 Euro

Castilla y León, 14 % vol

Ein leckerer Spanier! Tolle Nase mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Schwarzkirsche. Nach 6 Monaten in französischen Eichenfäbern harmonisch und ausgewogen. Am Gaumen tolle Textur und mittlerer Körper.

Bodegas Ramon Bilbao, La Rioja

2016 Rioja Reserva trocken 0,75 l 42,00 Euro

La Rioja, 14 % vol, 20 Monate im Barrique gereift

Ein Tempranillo der 20 Monate im Barrique zur Eleganz gereift ist. Eine Fülle von Aromen dunkler Beeren, intensive Gewürze und zarte Vanille in markanter Struktur

Italien - Rotwein

Salento, Italien

2022 Itinera Prima Classe Primitivo, halbtrocken 0,75 l 29,90 Euro

Salento IGT, 14,5 % vol

Ein halbtrockener Primitivo mit explosionsartiger Fülle von Aromen wie Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder. Endet harmonisch in sanften Tanninen.

Terre Siciliane, Italien

2021 Merlot, IGT, halbtrocken 0,75 l 25,50 Euro

Terre Siciliane, 13 % vol.

In der Nase ein Duft von Kirsche, Brombeere, Pflaume, Kräuter, milde Würze und Schokolade. Im Geschmack saftig, frisch, milde Würze und ein herbes Finale

Fontanafredda Serralunga D'Alba, Barolo

2016 Nebbiolo Barolo trocken, DOCG 0,75 l 66,00 Euro

Barolo, 14 % vol, Ausbau Barrique, Herkunft Serralunga

Ein Kraftvoller, dichter Spitzenbarolo! Reife Schwarzkirsche und Veilchen. Markant am Gaumen. Das Barrique unterstützt die Komplexität und Dichte dieses Weines

USA - Rotwein

Ghost Pines by L.M. Martini, Californien

2018 Zinfandel trocken 0,75 l 53,00 Euro

Californien, 14,5 % vol, 18 Monate Barrique-Ausbau in kanadischer und franz. Eiche

Ausdruckstarker Zinfandel mit Nuancen von Brombeere und Pflaumenmus, ergänzt durch Gewürznelke und schwarzem Pfeffer. Volles Mundgefühl und feste Struktur

Südafrika - Rotwein

Ansela van de Caab, Stellenbosch

2019 Muratie trocken 0,75 l 53,00 Euro

Stellenbosch, 14,5 % vol, 22 Monate gereift in franz. Barriques,

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Eine der besten Bordeaux- Cuvees vom Kap. Bouquet dunkler reifer Beeren und cremiger Vanille, umhüllt vom Duft kubanischer Zigarre, weiches Tannin und langer Abgang

Kuchen (Preise auf Anfrage)

Apfelkuchen, Birnengrießkuchen, Himbeerkuchen
Zwetschgenkuchen, Johannisbeerkuchen

Kirschkuchen, Aprikosenkuchen, Käsekuchen,

Bienenstich, Frankfurter Kranz, Mehrfrucht Kuchen

Hefekranz, Nuss Zopf, Butterbrezeln,

Nusschnecke, Schokocroissant, Quarktasche,

Mandelbrezel, Mini-Donuts, Muffins, Macarons

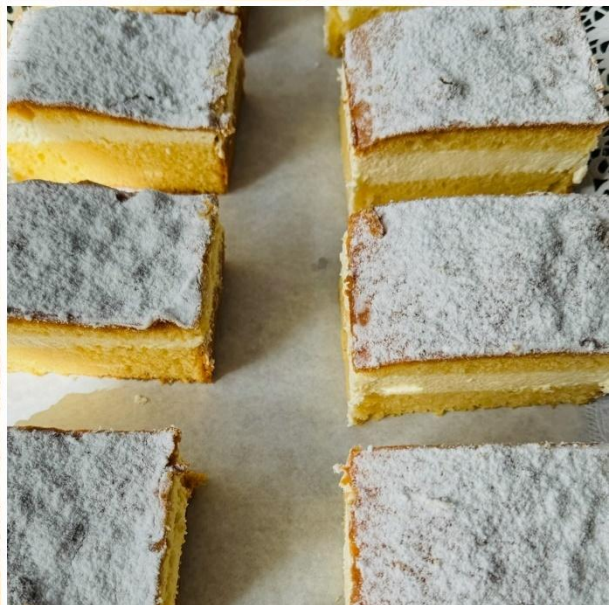
Marmor-Gugelhupf mit Schokoglasur (Durchmesser ca. 18 cm)



Vom Blech

(9 Stücke pro Blech)

Aprikosenschnitte,
Mehrfruchtschnitte,
Himbeerschnitte,
Käse-Sahneschnitte,
Käse-Kirschschnitte,
Käse-Mohnschnitte



Torten

Joghurt-Waldfruchttorte, Schwarzwälder Kirsch-Sahnetorte,
Zitronen-Sahne-Torte, Käse-Sahne-Torte,
Schoko-Sahne-Torte, Himbeer-Sahne-Torte

Maracujatorte, Nusscremetorte, Sachertorte,
Schoko-Cremetorte, Zitronen-Butter-Cremetorte



Kaffee & Kuchen am Nachmittag - Servicepauschale

Sie können Kuchen & Torten über uns (Partnerkonditorei) beziehen, oder Kuchen selbst mitbringen.

Wir erlauben uns jeweils eine Servicepauschale von 6,00 Euro pro Person zu erheben.

(Kaffeegetränke à la carte nach Verbrauch)



Alternativ GP Kaffee & Kuchen Pauschale

(Servicepauschale inklusive)

Gemischtes Kuchenbuffet (wir kalkulieren pro Erwachsenem 1,5 Stücke Kuchen) mit verschiedenen Obstkuchen, Blechsnitten sowie Rührkuchen (Marmor) inkl. Kaffee- und Teespezialitäten und heißer Schokolade für 2 Stunden. Kuchensorten werden vom Hotel festgelegt. **Pro Person 18,00 Euro**

Gegen Aufpreis von 2,00 Euro pro Person ergänzen bzw. austauschen durch Tortenspezialitäten, Hefekranz, Nusszopf, Butterbrezeln, süße Stückle (Nusschnecke, Schokocroissant, Quarktasche), Mandel Brezel, Mini Donuts, Macarons





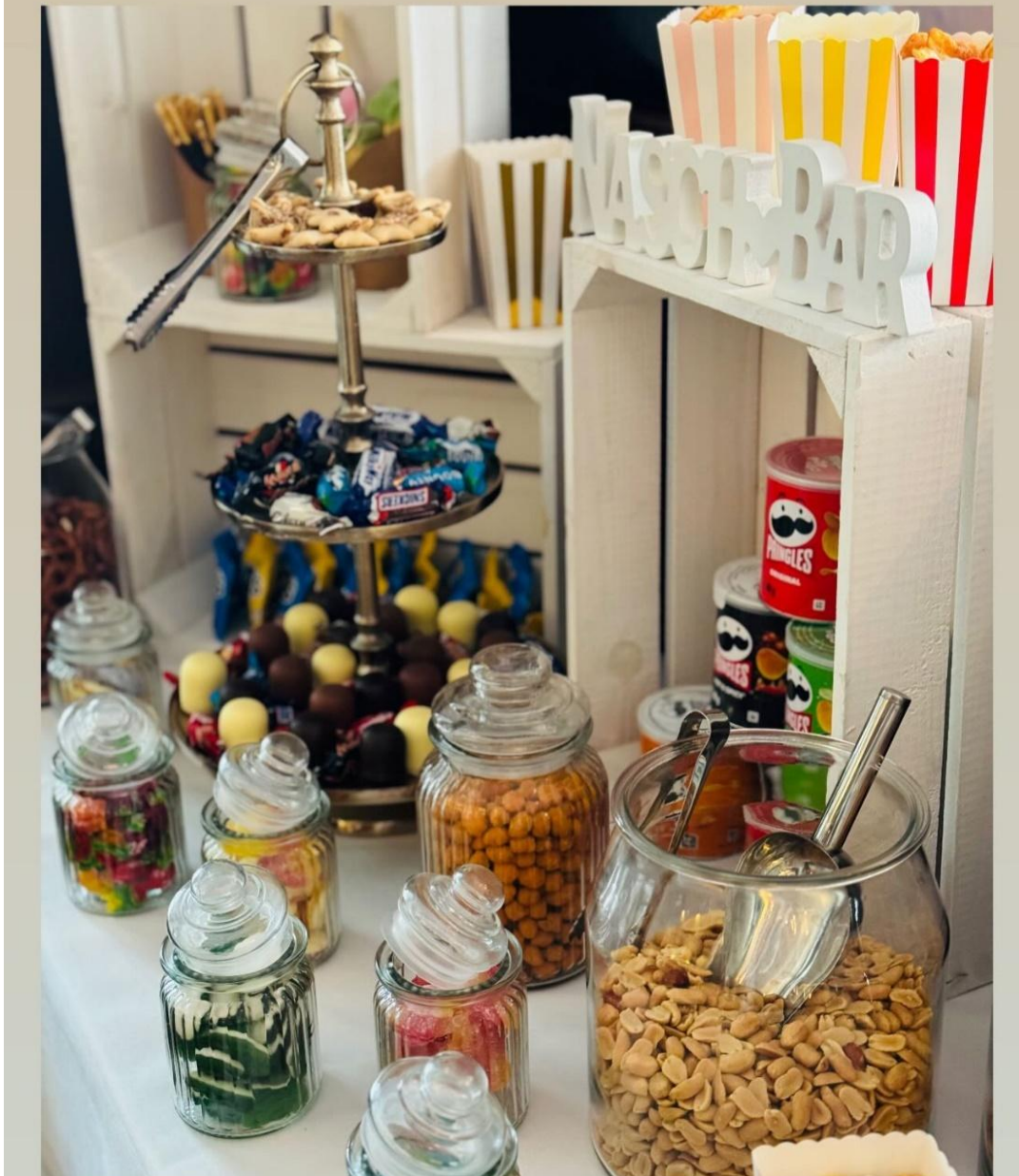
GP Naschbar – perfekt zur Party

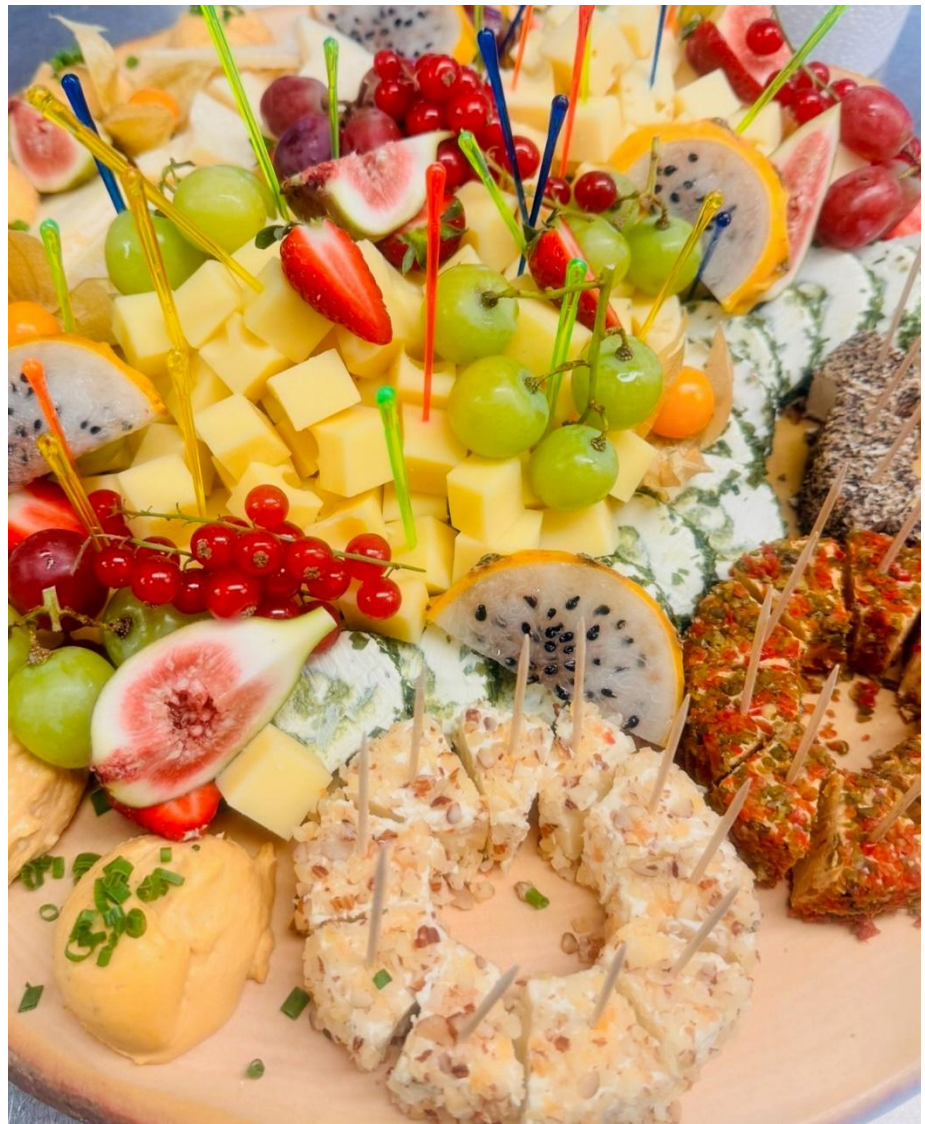
pro Person berechnen wir für die Nasch- Bar 7,90 Euro





UNSERE NASCH ♡ BAR





Zu späterer Stunde empfehlen wir

Wurst/Käseplatten

Käsewürfel, verschiedene Käsespezialitäten, verschiedene Hartwurstspezialitäten, Obatzter, verschiedene Früchte, Nüsse, Stangenbrot und Salzstangen

auf Wunsch ergänzt mit Schälchen mit Chips und Flips

Wurst-Käseplatten als Mitternachtsimbiss
Käseplatten als Mitternachtsimbiss

pro Person 17,50 Euro
pro Person 14,00 Euro



Gulaschsuppe mit frischem Landbrot

pro Person 8,50 Euro

Chili Con Carne mit Stangenbrot

pro Person 9,50 Euro

Currywursttopf GP Special

pro Person 8,50 Euro

Schweizer Wurstsalat

pro Person 14,00 Euro

Fleischkühle, Kartoffelsalat, Senf, Brotkorb

pro Person 14,00 Euro

Namensbanderole auf Wunsch mit Zweigen oder Blüten



Klappkarten mit Wunschtext / Bild



Menüblatt im Weinglas



Pergament Menükarte mit Teelicht Glas



Ständer zur Miete
inkl. weißer oder farbige Kerzen
Einzelne silberne Kerzenständer
alternativ 3arm / 5arm Kerzenhalter



Spitzkerzen Sets

Silber oder Gold

Schwarz oder weiße Ständer



Passende Kerzen in weiß
oder farbige Akzente

Große oder kleine Stumpen Kerzen Sets

Windlichtgläser mit Teelichtern
oder Glaskerzen Teller



Weißer Chrysanthemen, Schleierkraut und Zweige,
Windlichter mit großem Teelicht, Pergament- Menükarte,
Zweige auf dem Tisch und Namensbanderole mit Zweig





Klappkarten,
Tischläufer, Zweige,
kleine Blumensträußchen
gelb/weiß/grün,
ergänzt mit Banderolen
mit Geburtstagsprüchen
und kleinen Stumpen Kerzen
als Gastgeschenke
alternativ kleine Windlichter
mit Teelichtern anstatt
Banderole



Kleine Tischsträußchen im Farbton creme/weiß/grün,
Zweige auf dem Tisch und kleine Windteelichter vom Haus



Tischsträuße in Gelb/weiß, goldene Stabkerzen Ständer sowie große Windteelichter und Klappmenükarten



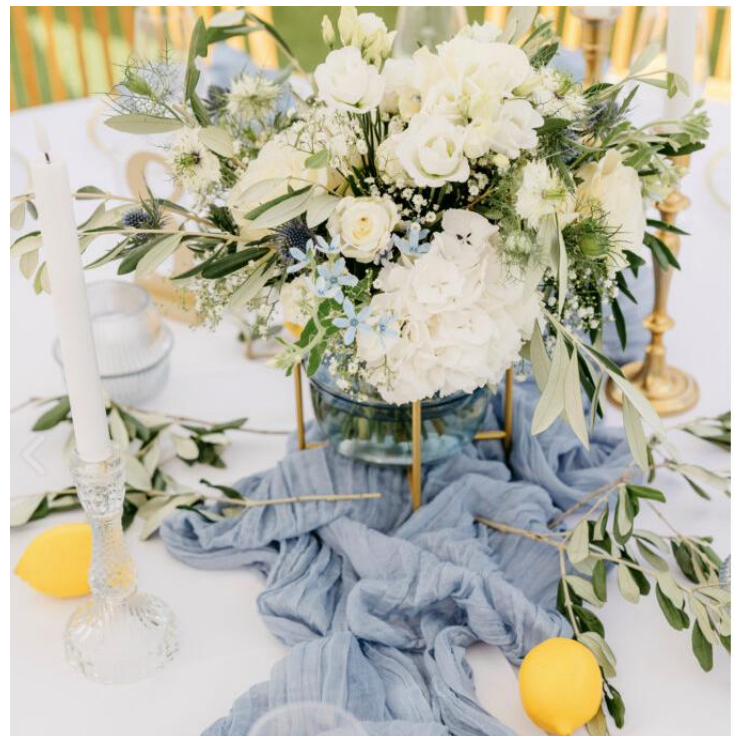
Farbiger Tischläufer, Holzscheiben auf Wunsch,
verschiedene Väschen in Weiß/grün,
Glasteller mit farbiger Stumpen Kerze
sowie Pergament Menükarten mit Teelicht



Väschen / Sträuße im Farbton weiß/blau mit Zweigen auf dem Tisch sowie Spitzkerzen silber mit weißen Kerzen



Mediterrane Tischdekoration auf Wunsch mit Zitronen
Tischsträuße in Gelb/weiß oder mit blauen Akzenten
sowie Zweigen auf dem Tisch
auf Wunsch mit Musselin Tischläufer ergänzt
dazu Kerzenständer in weiß oder gold
mit weißen, gelben oder grüne Kerzen



Plattteller,
farbige Servietten

Kleine Tischsträußchen mit Zweigen auf dem Tisch,
mit kleinen Teelichtern, Stabkerzen



Pinker Tischläufer, kleine Stumpen Kerzen,
weiße Chrysanthemen, Schleierkraut und passende Zweige,
Pergament Menükarte mit Teelicht



Tischsträuße in rosa/weiß sowie Zweigen auf dem Tisch
und pinker Tischläufer, Pergament Menükarte



3-arm Spitzkerzenhalter, Teelichter
kombiniert mit einzelnen Spitzkerzen
kleine Väschen in rosa/weiß,
Zweige und Blütenblätter auf dem Tisch
auf Wunsch mit farbigem Tischläufer
Klappmenükarten



Pink Summer

Tischsträuße in kräftigen Farben,

hohe Windlichtgläser

mit bunten knalligen Stumpen Kerzen,

Alternativ bunte Stabkerzen

auf Wunsch mit frischen Früchten (Grapefruit, Orangen, Limetten)





Tischsträußchen und Zweige auf dem Tisch mit großem Teelichtglas und Pergament Menükarten ergänzt





Tischsträußchen saisonal
mit Zweigen auf dem Tisch
und große Teelichtgläser
Pergament Menükarte



Längliches Tischgesteck in Wunschfarbe
mit Zweigen auf dem Tisch
und Teelichtern vom Haus



Kleine Tischsträuße in orange/rot,
passende Zweige auf dem Tisch
und passender Tischläufer,
farbige Teelichtgläser
und Menüblatt im Weinglas



Terracotta Traum
längliche/schmale Tischgestecke
Musselin Tischläufer
sowie goldene Kerzenständer mit weißen Stabkerzen
auf Wunsch Musselin Servietten im farbigen Ton



Musselin Tischbänder, Väschen in Weiß/grün, Teelichter, Pergament Menükarte, Namensbanderole



Unsere Veranstaltungsräume

„Tisch 10“

im Restaurant bis 10 Personen



„Séparée Tisch 19“

im Restaurant bis 14 Personen



Barockzimmer

Tafel bis zu 25 Personen,
runde Tische (6x Tische à maximal 5Pers.)



Salon I

Block-Form bis 25 Pers., 2 Tafeln bis 40 Pers., Einzeltische bis 50 Pers.





Salon I



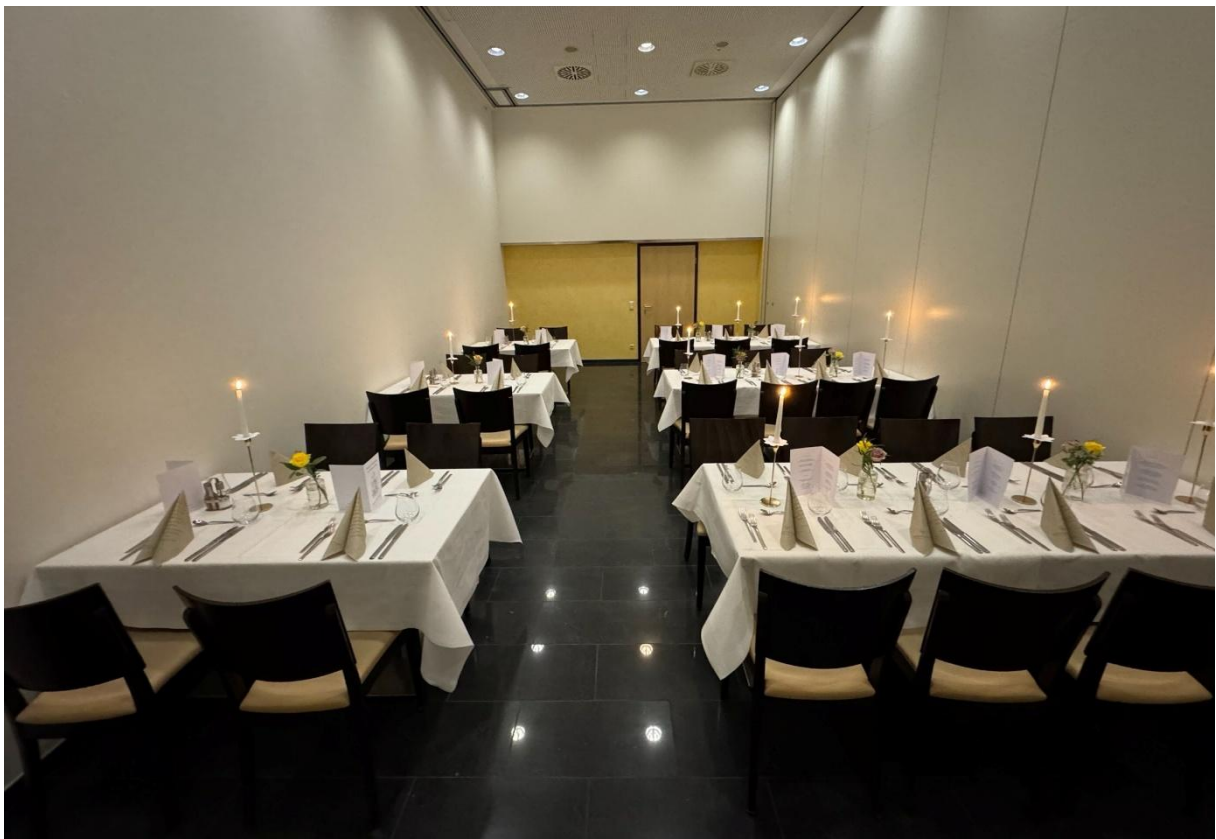
Salon II

Block bis 26 Personen, 2 Tafeln, U-Form oder Einzeltische bis 50 Personen



Salon III

Block bis 24 Personen, Einzeltische bis 35



Unser Saal

5 x 12er Blöcke bis zu 60 Personen
9 x 8er „Würfel“ bis zu 72 Personen
E-Form bis 75 Personen 4 Tafeln bis zu 100 Personen





Unser Saal

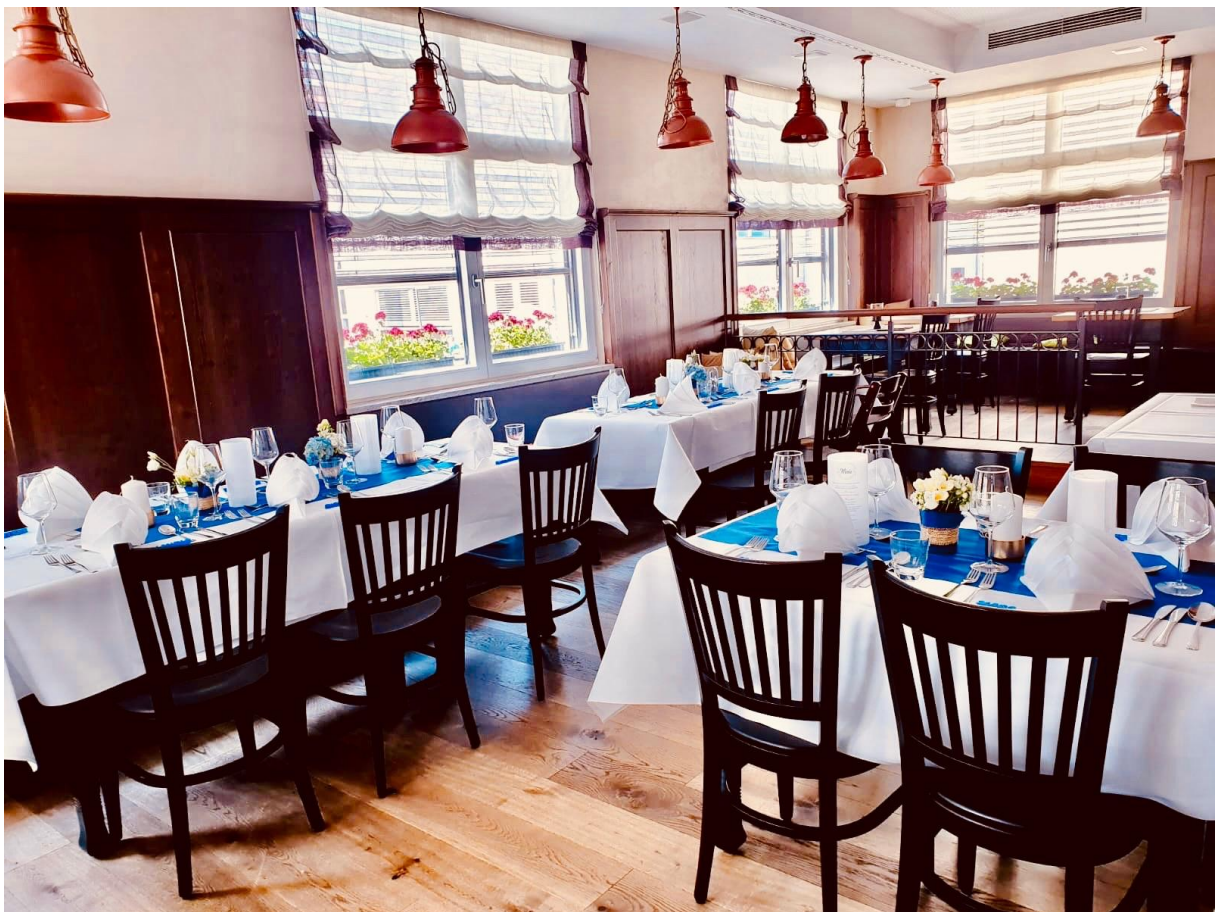


Unsere Eventlocation - Gaststätte Rössle

Exklusive Nutzung für Ihre Feier ab 30 bis 50 Personen



Unsere Eventlocation - Gaststätte Rössle



Aperitif & Tanzfläche Eventlocation - Gaststätte Rössle



Unsere Eventlocation - Gaststätte Rössle



Gaststätte Rössle – Raum Pflugfelden

bis 40 Personen





Übernachten direkt im Hotel

Gerne richten wir ein Abrufkontingent ein, unter dem die Gäste Ihr Zimmer mit Sonderkonditionen buchen können. Für das gemeinsame Frühstück am Tag nach der Feier reservieren wir Euch gerne auch den passenden Platz.



Dekoservice

Wir gestalten gerne für Sie die passende Menü- und Getränkekarte, Buffetbeschilderungen sowie auf Wunsch auch die Namensschilder. Beamer mit integrierter Leinwand stellen wir Ihnen auch gerne im Raum bereit.

Catering

Sie haben sich bereits für eine Lokalität entschieden und suchen nun den passenden Caterer für Ihre Feier. Selbstverständlich liefern wir unsere Speisen und Getränke auch außer Haus und versorgen Sie vor Ort so wie Sie es wünschen, je nach Bedarf mit: Tischdecken, Deko- und Blumenarrangements, Servietten, Geschirr, Besteck, Gläser, Sektempfang, Getränke, kalt-warme Buffets, Service- und Küchenpersonal. Schauen Sie sich dazu unsere Cateringmappe an.

Gästezahl

Teilen Sie uns bis 5 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenanzahl mit. Dies gilt zur Rechnungsgrundlage

Stornierung der Veranstaltung

Sie können den Raum bis 4 Wochen vorher kostenfrei stornieren. Anschließend werden 50 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. Ab 1 Woche vorher werden 90 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Nachtzuschläge

Wir berechnen keine Nachtzuschläge und haben als Hotel auch keine Sperrstunde. **Allerdings wären wir Ihnen sehr dankbar, wenn Sie dafür am Veranstaltungsende unserem Service & Küchenteam ein entsprechendes Trinkgeld im Umschlag zukommen lassen. Dies wird im Team entsprechend aufgeteilt. Vielen Dank 😊**

Musik (ab 22:00 Uhr)

Wir bitten Sie auf Bass komplett zu verzichten. Bitte beachten Sie, dass aus Rücksicht auf unsere anderen Gäste und die Nachbarn ab 22:00 Uhr alle Türen und Fenster geschlossen sein müssen und die Lautstärke gedimmt wird, da die gesetzlich vorgeschriebene Lautstärke nicht überschritten werden darf.

Nebelmaschinen & Co.

Die Verwendung von Nebelmaschinen, Glitzer- und Konfettikanonen ist im Gebäude sowie vor dem Haus verboten. Bei einem Verstoß haftet der Veranstalter. Reinigungskosten können dem Veranstalter zusätzlich in Rechnung gestellt werden.

Mappe gültig ab Januar 2025 (Die alte Mappe verliert hiermit Ihre Gültigkeit)