



# 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 13 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 Tischwäsche 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](mailto:nadine.happold@koehlehotels.de)

# 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

Pricollo (Traubensaft mit Kohlensäure versetzt) Weingut Notz, Sachsenheim

„Aecht Bitter“, Manufaktur Jörg Geiger

GESCHMACK: Kurze birnige Fruchtsüße, erfrischende Säure und feine Bitternoten

Tutti Frutti AF (Fruchtsäfte, Bitter Lemon, Grenadine)

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

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

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 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 Kräuterdip	5,90 Euro
Glasnudelsalat mit gebratener Garnele	6,90 Euro







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 der Saison

\*\*\*

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 der Saison

\*\*\*

Thai-Gemüsecurry

Knackiges Gemüse in kräftiger Curry-Kokossauce mit Basmatireis

\*\*\*

Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade an frischen Früchten

Menüpreis 45,00 Euro

## Menü 2

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube  
\*\*\*

Bunter kleiner Salatteller der Saison  
\*\*\*

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 der Saison  
\*\*\*

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 und Sahne

Menüpreis 57,00 Euro



## 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 und Sahne

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

## 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

# Einzelkomponenten für Ihr Menü

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü individuell zusammen, und wir errechnen Ihnen anschließend den Menüpreis.

- Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wunsch;  
Flädle, Markklößchen, Maultaschen, Griefsnocken, 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  
Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an kleinem 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, Krokette, Pommes, Marktgemüse, mediterranes  
Grillgemüse, Wok Gemüse, Blattspinat, Ratatouille

\*\*\*

- Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade
- Vanilleeis mit warmen Himbeeren
- Apfelkühle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne
- 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



Antipasti Teller  
mit Melone/Landschinken, Artischockenboden  
mit Thunfischsalat, ital. Salami, marinierte  
Riesengarnele, gebratenes Gemüse, getrocknete  
Tomate, Oliven, Peperoni



Tomatencarpaccio mit  
frischem Rucola und Pesto



Medaillon vom Schweinefilet,  
Rostbrätle, Maultasche, Rotwein-  
und Champignonrahmsauce



Für unsere Vegis  
Drillingskartoffel  
mit Grillgemüse



Rosa gebratener Kalbsrücken mit  
Morchelrahm dazu glaciertes  
Wurzelgemüse, Pommes Dauphine  
und hausgemachte Spätzle

Beilagen werden bei uns auf den Tisch  
eingestellt und jeder kann sich dann  
das nehmen was er möchte.


## Vegetarische Menüvarianten

(bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Variante)

**Gemüsebrühe** 7,50 Euro  
mit Gemüsejulienne und hausgemachten Flädle

**Karotten-Ingwersuppe**  8,50 Euro

**Dünne Zuccinischeiben**  16,00 Euro  
dazu servieren wir eine Kräuter-Tomatenconcasse

**Tomaten-Carpaccio**  16,00 Euro  
mit frischem Ruccola und Pesto

**Wildkräutersalat**  15,00 Euro  
Salat von Rauke, Babyspinat, Sauerampfer und Wildkräutern  
in weißem Balsamico-Traubenkern dressing

\*\*\*\*\*

**Thai- Gemüsecurry**  21,50 Euro  
Knackige Gemüsemischung in kräftiger Curry-Kokossoße  
dazu Basmatireis

**Gemüselasagne** 21,50 Euro  
mit fruchtiger Tomatensauce und feinen Broccolirößchen

**Gefüllte Wiesenchampignonköpfe** 21,50 Euro  
mit Blattspinat gefüllt und Schafskäse überbacken  
auf Paprikasoße dazu Basmatireis

**Frisches Rieslingrisotto** 21,50 Euro  
mit in Butter gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan

**Piccata Milanese von der Zucchini** 21,50 Euro  
mit Pesto-Spaghetti und Tomatensauce

**Schafskäse vom Grill** 21,50 Euro  
mit Honig und Kräutern gratiniert dazu mediterranes Gemüse

**Drillingskartoffeln**  19,90 Euro  
mit Grillgemüse

# Buffetraum

Unsere Buffets servieren wir ab 40 Personen.  
Diese werden exklusiv für eine Veranstaltung im Buffetraum aufgebaut. Bitte denken Sie bei der Reservierung daran, dies direkt mitzureservieren.



# 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  
Stangenbrot, Ciabatta und Partybrötchen



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  
Stangenbrot, Ciabatta und Partybrötchen



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

Büffetpreis 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, Ciabatta & Stangenbaguette



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

Büffetpreis 64,00 Euro zzgl. Dessertbuffet





# Dessertbuffet – Wählen Sie 2-3 Variationen

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

Dessertgläschenvariation à 13,90 Euro pro Person



# Einzelkomponenten für Ihr Buffet

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet individuell zusammen, und wir errechnen Ihnen anschließend den Buffetpreis.

## 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 Trollingersößle
- 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 Portweinsoße
- Piccata Milanese (vom Hähnchen) auf tomatisierten Linguine
- Filet von der Maispoularde an Taleggiokäsesauce

## Hauptgang Fisch

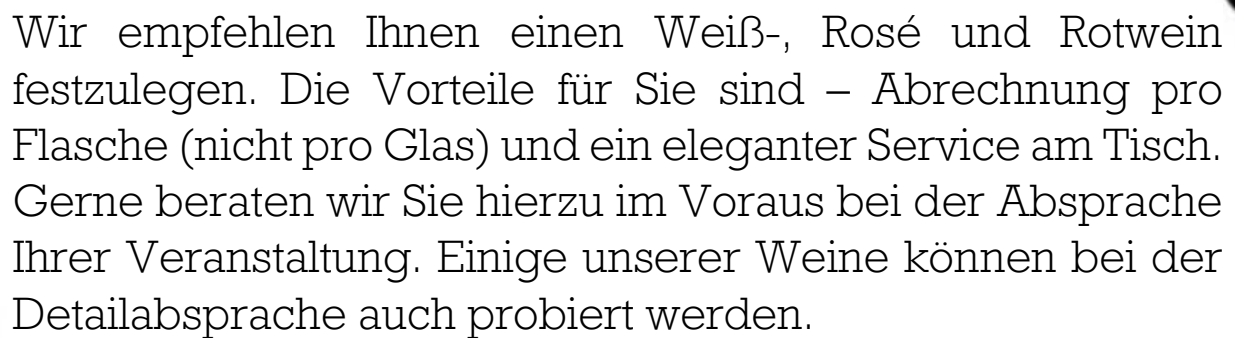
- Filet von der Dorade auf Graupenrisotto
- Zanderfilet auf Gemüse Risoni Nudeln
- Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto
- Seeteufelmedaillons auf mediterranem Gemüse
- Gebratenes Rotbarschfilet
- Tranche vom Norwegerlachs auf Kartoffelgratin

## Hauptgang Vegetarisch

- Gemüselasagne
- Piccata Milanese von der Zucchini mit Pesto-Spaghetti und Tomatensauce
- Gemüsemaultaschen in Kräutersauce
- Rieslingrisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan
- Drillingskartoffeln mit Grillgemüse
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Cannelloni mit Ricotta und Spinat
- Gnocchi Arrabbiata mit Käse überbacken
- Ravioli in Kräutersauce

## 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% Trebiano di Lugana, 10%Chardonnay.  
Aus den besten Lagen. 90% Trebiano 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

**2021 Grüner Veltliner trocken** 0,75 l 28,50 Euro

Stetten, 13 % vol, Edelstahltank 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

**2019 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 Edelstahl

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

Weingut Kitzer, Badenheim

**2021 Dreisatz Rosé trocken** 0,75 l 24,50 Euro

12 % vol, Ausbau im Edelstahl

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

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

**2022 Trollinger Rosé feinherb**, 11 % vol 0,75 l 23,50 Euro

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

**2022 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.

**2020 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 Eichenfässern 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 Stücke (Nusschnecke, Schokocroissant, Quarktasche), Mandel Brezel, Mini Donuts, Macarons





## GP Naschbar – perfekt zur Party

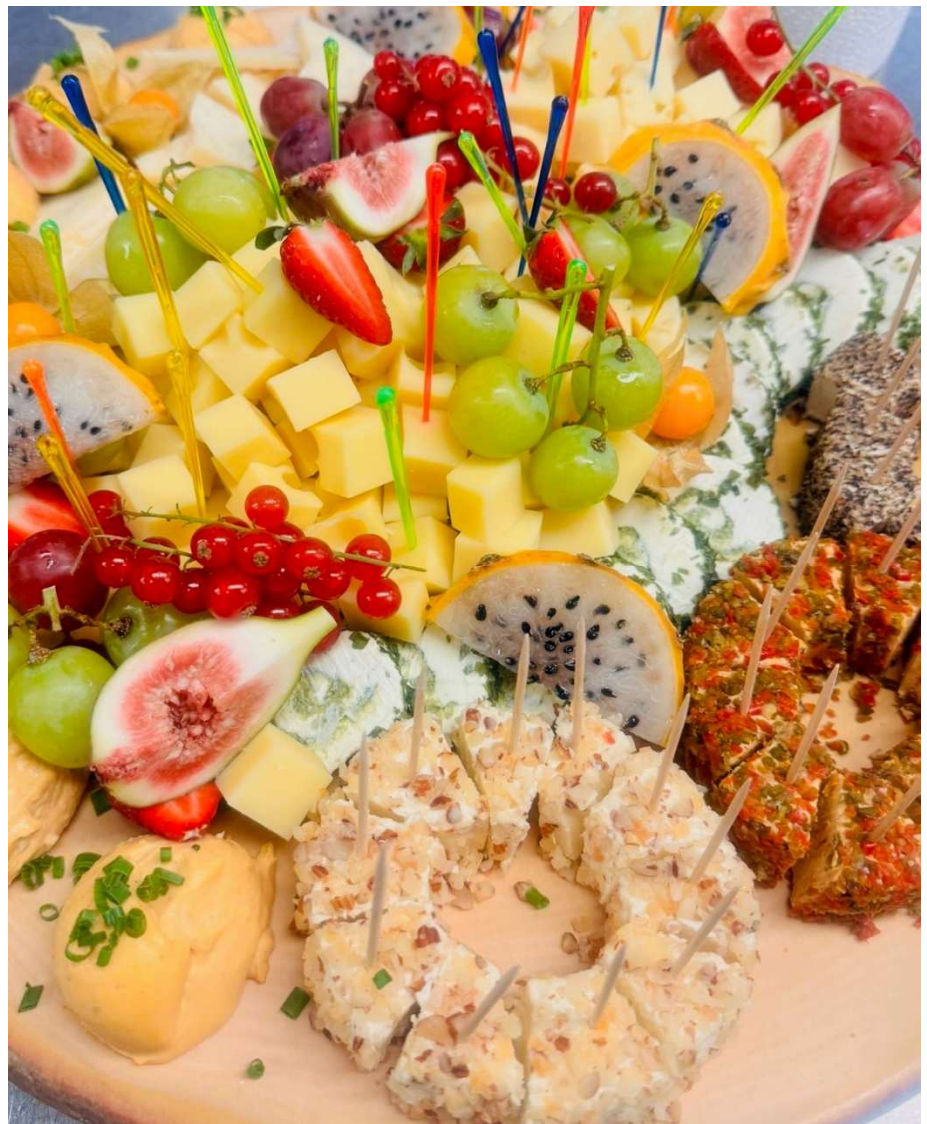
pro Person berechnen wir für die Nasch- Bar 7,90 Euro





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





Tischsträuße in Gelb/Weiß  
mit passenden Zweigen,  
silberne Spitzkerzen Ständer,  
Zweige auf dem Tisch,  
Pergament Menükarte  
mit Teelichtern





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 mit Zweigen auf dem Tisch auf Wunsch mit Windlichtern oder kleinen Stumpen Kerzen Gläsern



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)



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



Feine Väschen mit saisonalen Blüten  
in Gelb/weiß/grün  
dazu 3arm Kerzenhalter  
und Klappmenükarten



Gelber Tischläufer,  
silberne Spitzkerzen,  
feine Väschen fröhlich bunt,  
Pergament Menükarte  
und Namensbänderole um die Serviette



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



5-arm Spitzkerzen kombiniert mit silberne Spitzkerzen,  
altrosa Tischläufer,  
Menüblatt im Weinglas,  
verschiedene Väschen in rosa/weiß/grün



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.)



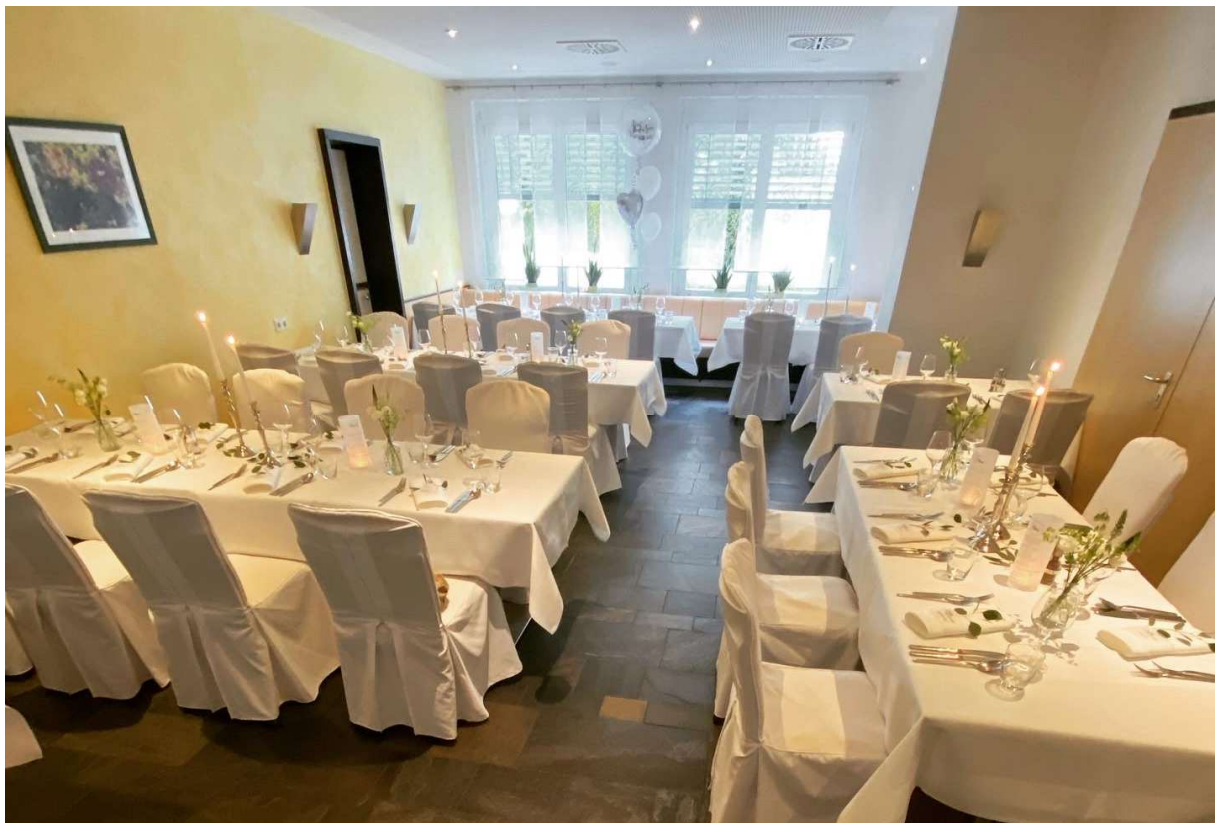
# Salon I

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





Salon I



## Salon II

Block bis 25 Personen, 2 Tafeln, U-Form oder Einzeltische bis 50 Personen



# Salon III

Block bis 25 Personen



# 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



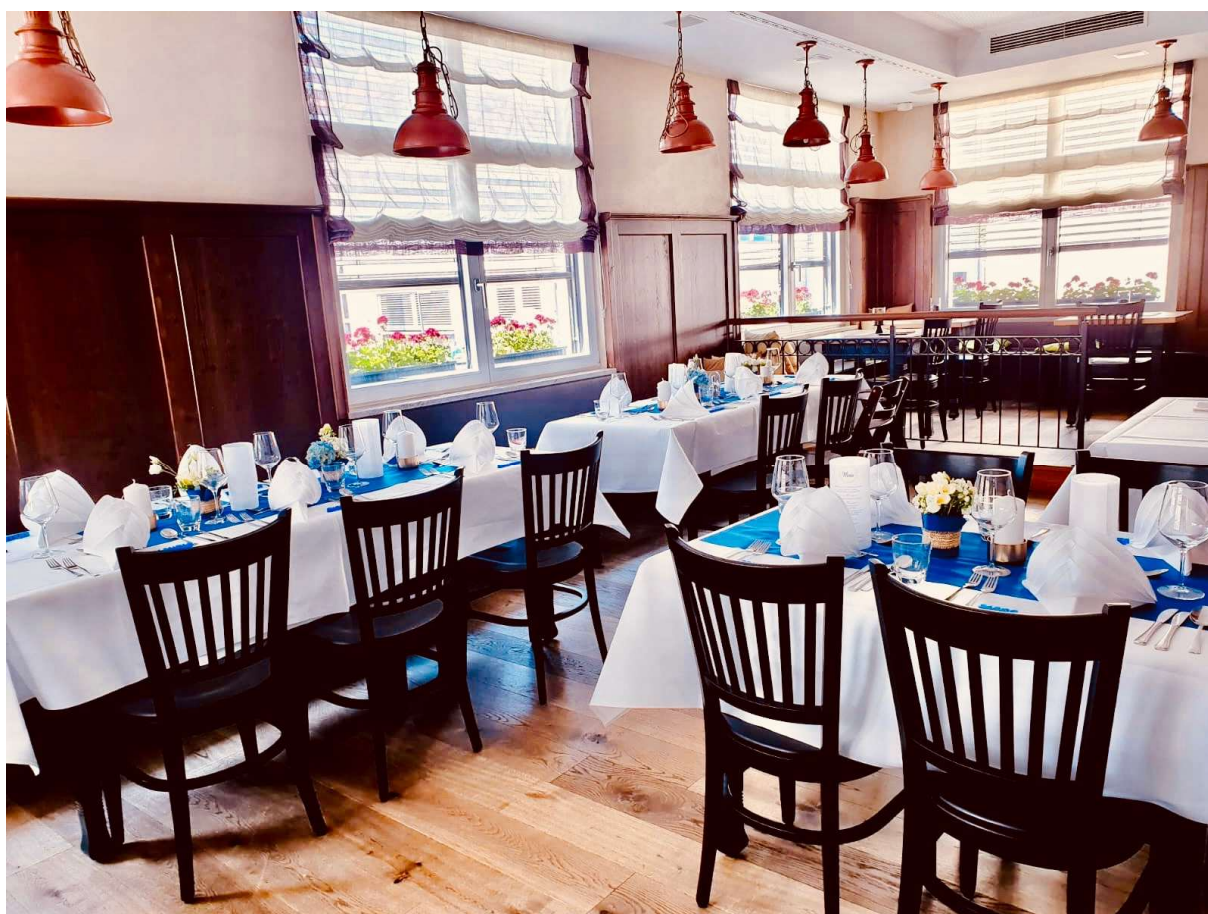
# Unsere Eventlocation - Gaststätte Rössle

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 Oktober 2024 (Die alte Mappe verliert hiermit Ihre Gültigkeit)