



Hochzeit im Pflug



„Um den vollen Wert des Glücks zu erfahren,
brauchen wir jemand, um es mit ihm zu teilen“

Mark Twain

Dieser eine Tag - Hochzeit im GP

- Eine feste Ansprechpartnerin für die Planung EURES großen Tages. Vereinbart gerne direkt einen ersten Termin. Hier teilt Ihr uns mit, was Ihr euch wünscht, und wir zeigen Euch die Möglichkeiten auf. Anschließend schreiben wir Euch einen detaillierten Kostenplan, so habt Ihr alles im Überblick.
- Beim Termin blocken wir Euch für 14 Tage euren Wunschtermin. Bis dahin könnt Ihr in Ruhe überlegen, ob WIR zu EUCH passen
- Profitiert von unserer langjährigen Erfahrung in der Hochzeitsbranche
- Am Tag der Hochzeit kümmert sich unser Fachpersonal um den reibungslosen Ablauf. Ihr habt festzuteilte Kellner für Euer Fest, welche von Eurer Ansprechpartnerin alle Details übermittelt, bekommen haben und über alle Details Bescheid wissen. Dies ist ausschlaggebend für ein gelungenes Fest
- Übernachten direkt im Haus, so können alle mitfeiern. Wir verfügen über Zimmer mit Schlafcouch passend für Familien mit Kindern
- Ein Teil eurer Gäste kommt aus der Ferne?
Verbringt doch den Abend vor der Hochzeit bei einem Dinner in einem unserer Restaurants
- Abrufkontingent zum selbstständigen Direktbuchen für die Gäste - mit dem Stichwort EURER Vornamen - gerne lassen wir Euch auf Wunsch jederzeit eine aktuelle Buchungsübersicht zukommen.
- Am Tag nach der Hochzeit können wir Euch ein gemeinsames Frühstück (zu einer festen Uhrzeit – wir empfehlen 09h00) organisieren oder alternativ z.B. ab 10h30 ein Brunch mit Frühstück und warmen Köstlichkeiten. So könnt Ihr gemeinsam am nächsten Tag euer Event gemütlich ausklingen lassen.
- Tischwäscheverleih
Ihr wollt statt unseren weißen Tischdecken, lieber farbige Akzente oder auch bodenlange Tischdecken? Kein Problem dies und auch die passenden Stoffservietten bekommen wir für Euch von unserem Deko Partner.
- Deko SERVICE
Gerne übernehmen wir für Euch an Eurem großen Tag die Platzierung der Floristik, der Papeterie oder sonstiger Details, die im Raum aufgebaut werden dürfen. Abrechnung nach Aufwand pro Stunde
- Leihartikel Tischdeko und Floristik
Vasen, Teelichthalter, Kerzenständer, Tischnummern, Bilderrahmen, Platzteller.
Gerne kümmern wir uns auch um die Floristik für die Tische.
- Hussen Verleih
weiße Stuhl Hussen und passendes Schleifenband in verschiedenen Farben
- Drumherum
 - Windlichter für die Fensterbänke oder den Geschenketisch
 - Verschiedene Menü- und Getränkekarten, Namensschilder, Gastgeschenke
 - Candy Table mit Waffeln, Donuts und Cupcakes vom Konditor
 - Candy & Salty Tisch
 - Staffelei für Tischpläne A3 mit Bilderrahmen, gerne auf Wunsch mit Blumen geschmückt
 - Fotobox mit Utensilien von unserem Partner
 - Kindermalecke mit allem, was die Kinder lieben
 - WC-Notfallkörbchen für Damen WC

Eine Hochzeit war- und ist – etwas Besonderes. Etwas sehr Besonderes.

Wir helfen Euch dabei, diesen Tag so schön, wie möglich zu gestalten. Die Hochzeitsvorbereitungen sind dabei oft die vielfältigsten Aufgaben für das Brautpaar. Einige Aufgaben davon übernehmen wir für Euch. Im Vorfeld beraten wir Euch und arrangieren mit Euch zusammen das ganze Hochzeitsfest. Am Tag selbst kümmern wir uns um alles rund um die Feier – professionell und im Hintergrund. Damit Ihr, aber auch Eure Trauzeugen und Familienmitglieder Zeit für das Wichtigste habt – ein gelungenes Fest.

Eine wichtige Frage für jedes Paar – was kostet das alles?

Das hängt davon ab, was Ihr an Essen & Trinken anbieten wollt, und wie aufwendig Eure Hochzeit im Detail ist. Ihr habt die Wahl eine individuelle Hochzeit zusammen zu stellen – oder eines unserer Hochzeitspauschalangebote anzunehmen. Auf den nachfolgenden Seiten könnt Ihr Euch einen ersten Überblick verschaffen – alles weitere dann gerne beim ersten Kennenlernen in unserem Haus.

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

Ansprechpartnerin für Eure Hochzeitsplanung

Nadine Happold - seit über 13 Jahren bei uns im Unternehmen tätig.

Tel: 07141- 44 11 50, E-Mail: nadine.happold@koehlehotels.de



Hochzeitspauschale 1 - A

(buchbar auch für kleinere Hochzeiten – gültig für 8 Stunden)

Gemeinsamer Start mit einem Aperitif:

Kessler Brut und Orangensaft sowie AF- Aecht Bitter

zum Empfang servieren wir

buntes Blätterteiggebäck (pro Person 2 Stück)

Getränkepauschale im Überblick

Mineralwasser medium & still, Softgetränke, Säfte, Kaffee- und Teegetränke, Biere vom Fass, Sekt, je einen Weiß-, Rosé- und Rotwein (von unseren Hausweinen, Auswahl bei der Absprache)

4-Gang Hochzeitsmenü

Schwäbisches Festtagssüppchen

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen und Maultaschen

Vegetarische Alternative

Gemüsebrühe mit mit Gemüsejulienne und hausgemachten Flädle



Kleiner bunter Blattsalat



Medaillons vom Rinder-, Schweine- und Putenfilet

auf den Tisch stellen wir ein: Rotwein- und Champignonrahmsauce,
hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und buntes Gemüse der Saison

Vegetarische Alternative

Thai-Gemüsecurry - Knackiges Gemüse in kräftiger Curry-Kokossauce, Basmatireis



Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade an frischen Früchten

Drumherum

* Keine Nachtzuschläge, keine Raummiete

* Gedeckpreis für Teller/Besteck für mitgebrachte Hochzeitstorte entfällt

* weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten

pro Person à 115,00 Euro

(Kinder bieten wir die Kinderkarte sowie Getränke à la carte an)

Hochzeitspauschale 1 - B

(buchbar ab 30 Personen für 8 Stunden)

Gemeinsamer Start mit einem Aperitif:

Kessler Brut und Orangensaft sowie AF- Aecht Bitter

zum Empfang servieren wir

buntes Blätterteiggebäck (pro Person 2 Stück)

Getränkepauschale im Überblick

Mineralwasser medium & still, Softgetränke, Säfte, Kaffee- und Teegetränke, Biere vom Fass, Sekt, je einen Weiß-, Rosé- und Rotwein (von unseren Hausweinen, Auswahl bei der Absprache)

Hochzeitsbuffet

Blattsalate mit zweierlei Dressings, Melone mit Schwarzwälder Schinken, verschiedene angemachte Salate, Tomate Mozzarella und gemischter Brotkorb



Kleiner Zwiebelrostbraten im Trollingersöble,
gebratene Hähnchenbrust mit Currysauce und Gemüsereis,
Filet von der Dorade auf Graupenrisotto

Vegetarisch – Gemüselasagne

Beilagen: hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse



Zweierlei Dessertgläschen Variation

Drumherum

* Keine Nachtzuschläge, keine Raummiete

* Gedeckpreis für Teller/Besteck für mitgebrachte Hochzeitstorte entfällt

* weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten

pro Person à 115,00 Euro

(Kinder bieten wir die Kinderkarte sowie Getränke à la carte an)

Hochzeitspauschale 2

(buchbar ab 30 Personen für 8 Stunden)

Gemeinsamer Start mit einem Aperitif

Prosecco Valdo (alternativ Kessler Sekt) und Orangensaft sowie alkoholfrei: Tocco Rosso AF
Wasserspender mit Zitronenscheiben und Minze

zum Empfang servieren wir

ein buntes Fingerfood mit Blätterteigstangen, versch. Canapés und Fingerfood Spießchen

Getränkepauschale im Überblick

Mineralwasser medium & still, Softgetränke, Säfte, Kaffee- und Teegetränke, Biere vom Fass,
zwei Weiß- und Rotweine sowie ein Rosé (gerne vereinbaren wir einen Termin zur Verkostung)
Sekt, Prosecco, Aperol Spritz, Hugo, Lillet Spritz, Tocco Rosso alkoholfrei,
eine Digestif Runde nach dem Essen

Abendessen

4- Gang Menü oder reichhaltiges Buffet aus unserem Bankettangebot

Nach dem Abendessen – bunter GP Naschtisch

Ein bunt gemischter Tisch mit verschiedenen salzigen und süßem Knabbergebäck wie Chips,
Gummibärchen, Popcorn, Nüsse, Schokolade und anderen süßen Leckereien

ODER ALTERNATIV

Mitternachtsimbiss – kalkuliert für 50 % der Gesamtpersonenanzahl

Sucht euch euren Wunschimbiss aus unserem Angebot aus

Drumherum

- * Keine Nachtzuschläge, keine Raummiete,
- * Gedeckpreis für Teller/Besteck für mitgebrachte Hochzeitstorte entfällt
- * weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten
- * Zimmerbezug Hotelgäste bereits ab 13 Uhr möglich, gerne verteilen wir die Begrüßungspakete inkl. Ablaufplan für den Hochzeitstag bereits vorab auf den Zimmern
- * Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer KOMFORT inkl. Frühstück
- * Menü- und Getränkekarten (lt. Unserem Angebot)
- * Bereitstellung WC-Notfallkörbchen auf der Damentoilette mit allen wichtigen Utensilien
- * Kindermalecke mit allem, was die Kinder lieben

Pro Person à 156,00 Euro

(Kinder bieten wir die Kinderkarte sowie Getränke à la carte an)

Hochzeitspauschale 3

(buchbar ab 30 Personen für 8 Stunden)

Gemeinsamer Start mit einem Aperitif

Kessler Brut und Kessler Rosé sowie frisch gezapftes Bier vom Fass
alkoholfrei: Tocco Rosso AF, Orangensaft sowie Wasserspender

Direkt im Anschluss Kaffee & Kuchen

Gemischtes Kuchenbuffet (wir kalkulieren pro Erwachsenem 2 Stück Kuchen)
mit verschiedenen Kuchen- und Tortenspezialitäten inkl. Kaffee- und Teespezialitäten und heißer Schokolade
Kuchensorten werden vom Hotel festgelegt – Kuchen/Torten Wünsche dürft Ihr natürlich gerne äußern.

Getränkepauschale im Überblick

Mineralwasser medium & still, Softgetränke, Säfte, Kaffee- und Teegetränke, Biere vom Fass,
zwei Weiß- und Rotweine sowie ein Rosé (gerne vereinbaren wir einen Termin zur Verkostung)
Sekt, Prosecco, Aperol Spritz, Hugo, Lillet Spritz, Tocco Rosso alkoholfrei,
eine Digestif Runde nach dem Essen

Abendessen

4- Gang Menü oder reichhaltiges Buffet aus unserem Bankettangebot

Nach dem Abendessen – bunter GP Naschtisch

Ein bunt gemischter Tisch mit verschiedenen salzigen und süßem Knabbergebäck wie Chips,
Gummibärchen, Popcorn, Nüsse, Schokolade und anderen süßen Leckereien

ODER ALTERNATIV

Mitternachtsimbiss – kalkuliert für 50 % der Gesamtpersonenanzahl

Sucht euch euren Wunschimbiss aus unserem Angebot aus

Drumherum

- * Keine Nachtzuschläge, keine Raummiete,
- * Gedeckpreis für Teller/Besteck für mitgebrachte Hochzeitstorte entfällt
- * weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten
- * Zimmerbezug Hotelgäste bereits ab 13 Uhr möglich, gerne verteilen wir die Begrüßungspakete inkl. Ablaufplan für den Hochzeitstag bereits vorab auf den Zimmern
- * Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer KOMFORT inkl. Frühstück
- * Menü- und Getränkekarten (lt. Unserem Angebot)
- * Bereitstellung WC-Notfallkörbchen auf der Damentoilette mit allen wichtigen Utensilien
- * Kindermalecke mit allem, was die Kinder lieben

Pro Person à 162,00 Euro

(Kinder bieten wir die Kinderkarte sowie Getränke à la carte an)

Hochzeitspauschale 4

(buchbar ab 30 Personen für 8 Stunden)

Gemeinsamer Start mit einem Aperitif

Kessler Brut, Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry und frisch gezapftes Bier vom Fass
alkoholfrei: Tocco Rosso AF, Orangensaft sowie Wasserspender

zum Empfang servieren wir

ein buntes Fingerfood mit Blätterteigstangen, versch. Canapés und Fingerfood Spießchen

Getränkepauschale im Überblick

Mineralwasser medium & still, Softgetränke, Säfte, Kaffee- und Teegetränke, Biere vom Fass, Sekt, Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry, Tocco Rosso alkoholfrei, zwei Weiß- und Rotweine sowie ein Rosé (gerne vereinbaren wir einen Termin zur Verkostung), Cocktails / Longdrinks nach eurer Wahl, eine Digestif Runde nach dem Essen und eine weitere Runde zu späterer Stunde.

Abendessen

4- Gang Menü oder reichhaltiges Buffet aus unserem Bankettangebot

Nach dem Abendessen – bunter GP Naschtisch

Ein bunt gemischter Tisch mit verschiedenen salzigen und süßem Knabbergebäck wie Chips, Gummibärchen, Popcorn, Nüsse, Schokolade und anderen süßen Leckereien

ODER ALTERNATIV

Mitternachtsimbiss – kalkuliert für 50 % der Gesamtpersonenanzahl

Sucht euch euren Wunschimbiss aus unserem Angebot aus

Drumherum

- * Keine Nachtzuschläge, keine Raummiete
- * Gedeckpreis für Teller/Besteck für mitgebrachte Hochzeitstorte entfällt
- * weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten
- * Zimmerbezug Hotelgäste bereits ab 13 Uhr möglich, gerne verteilen wir die Begrüßungspakete inkl. Ablaufplan für den Hochzeitstag bereits vorab auf den Zimmern (gerne gestalten wir diese auch auf Wunsch)
- * Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer KOMFORT inkl. Frühstück
- * Menü- und Getränkekarten (lt. Unserem Angebot)
- * Bereitstellung WC-Notfallkörbchen auf der Damentoilette mit allen wichtigen Utensilien
- * Kindermalecke mit allem, was die Kinder lieben

pro Person à 179,00 Euro

(Kinder bieten wir die Kinderkarte sowie Getränke à la carte an)

Alternativ zu unseren Pauschalen

Individuelle Hochzeit nach Euren Wünschen.
Inspiration auf den kommenden Seiten!



Aperitif (Prieße 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 mit Sprudelwasser und z.B. Zitronenscheiben	3,5 l	24,00 Euro
	7,0 l	44,00 Euro



Kleinigkeiten für den ersten Hunger

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 Salami-Wrap	6,50 Euro
Mini Tomate-Rucola-Wrap	6,50 Euro
Mini Lachs-Wrap	7,50 Euro

Im Gläschen/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





Kuchen (Preise auf Anfrage)

Apfelkuchen, Birnengrießkuchen, Himbeerkuchen

Zwetschgenkuchen, Johannisbeerkuchen

Kirschkuchen, Aprikosenkuchen, Käsekuchen,

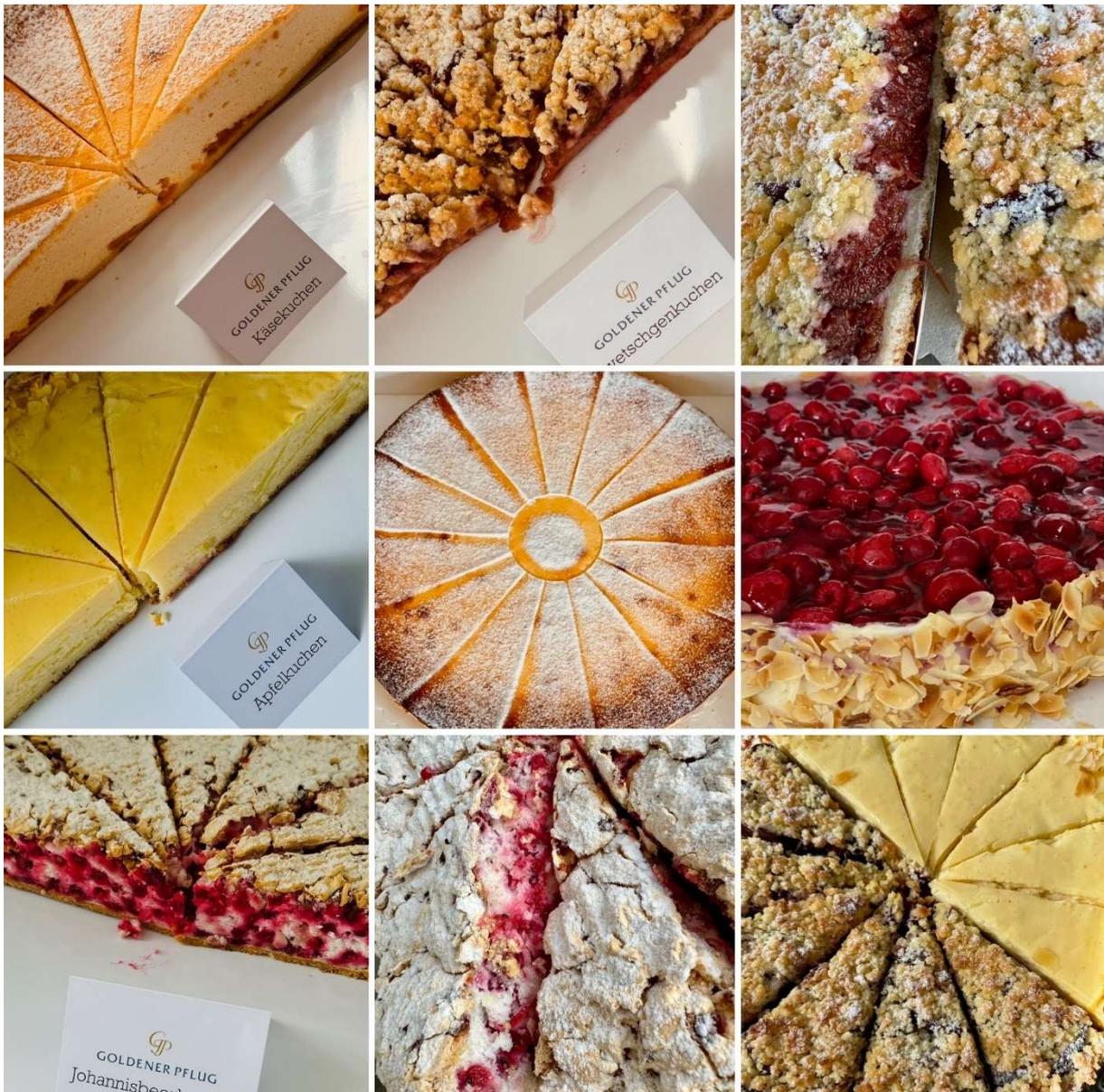
Bienenstich, Frankfurter Kranz, Mehrfruchtkuchen

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-Kirschnitte,
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, Blechschnitten 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



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, Krokette 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 Krokette

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 Kartoffelkrokette

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



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.

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, 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
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, 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 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

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	

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

Büffetpreis 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

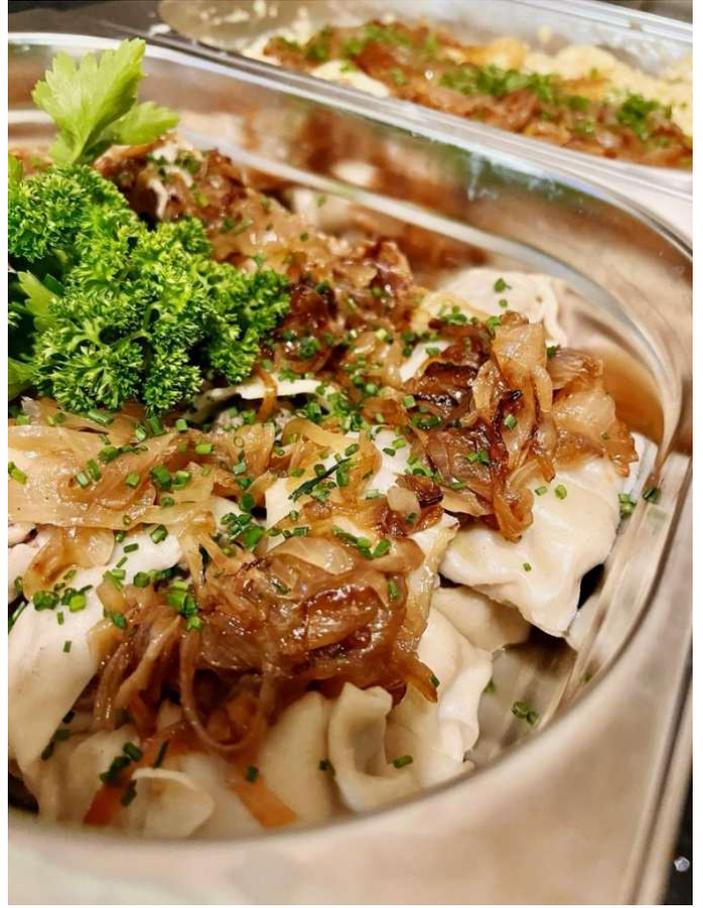
Antipasti, Melone mit Parmaschinken, marinierte Pepperoni & Oliven, Tomate-Mozzarella mit Basilikumöl, mit Thunfisch gefüllte Artischocken, toskanisches Gemüse vom Grill, Vitello Tonato, Salat von Meeresfrüchten
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings, Ciabatta & Stangenbaguette



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

Hauptgang Fisch

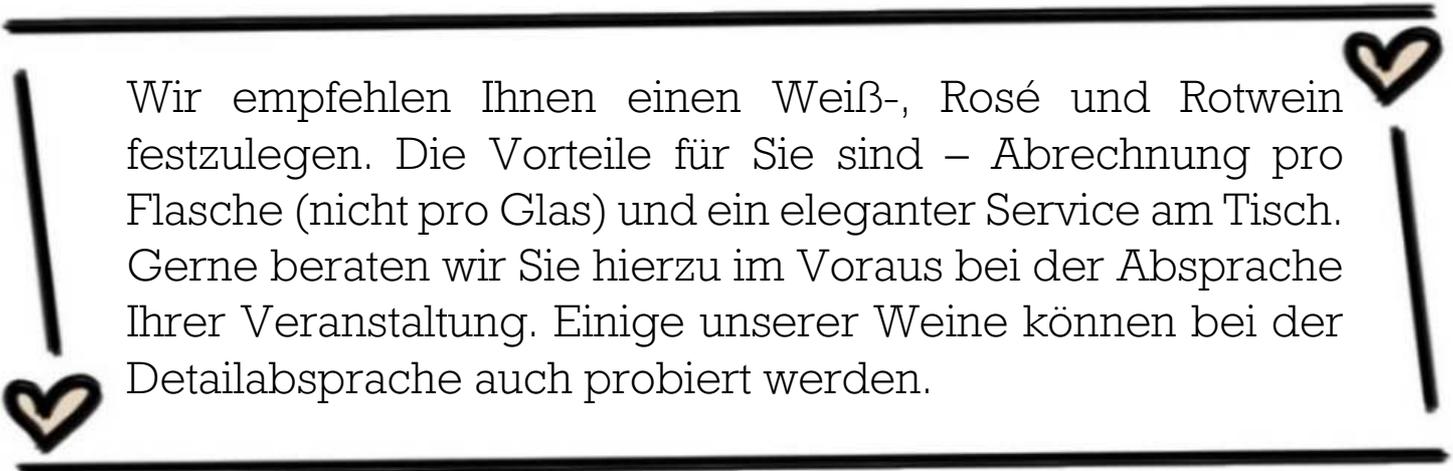
- Filet von der Dorade auf Graupenrisotto
- Zanderfilet auf Gemüse Risoni Nudeln
- Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto
- Seeteufelmedaillons auf mediterranem Gemüse
- Gebratenes Rotbarschfilet
- Tranche vom Norwegerlachs auf Kartoffelgratin

Hauptgang Vegetarisch

- Gemüselasagne
- Piccata Milanese von der Zucchini mit Pesto-Spaghetti und Tomatensauce
- Gemüsemaisaschen 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, Kroketten, 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. Edeltahltank
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 Edeltahltank
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, 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

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 Edeltank

Himbeerfarbenes 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 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

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



GP Naschbar – perfekt zur Party

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





UNSERE NASCH  BAR





Zu späterer Stunde empfehlen wir

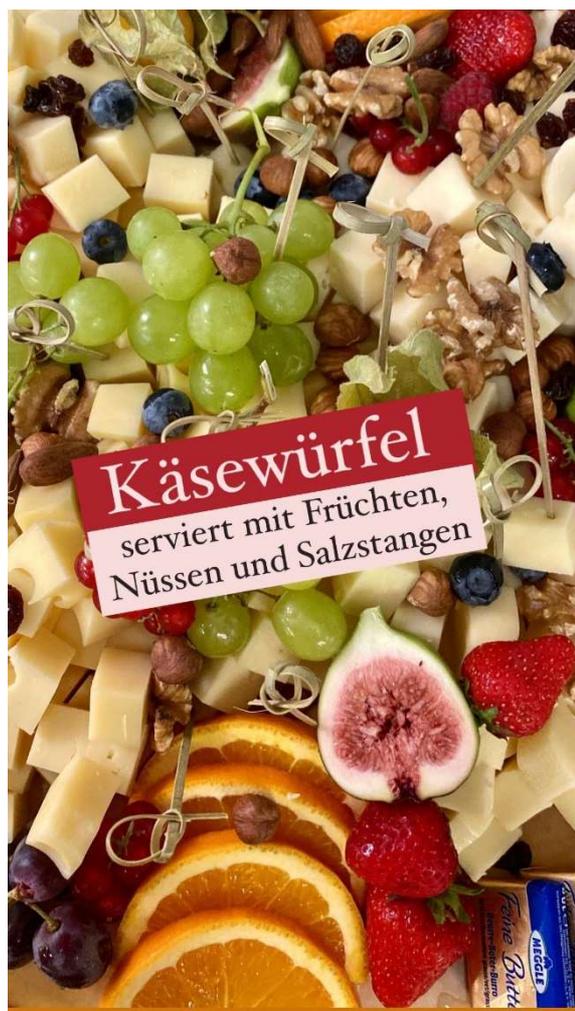
Wurst/Käseplatten

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 Namensbänderole mit Zweig



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



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



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



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



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



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

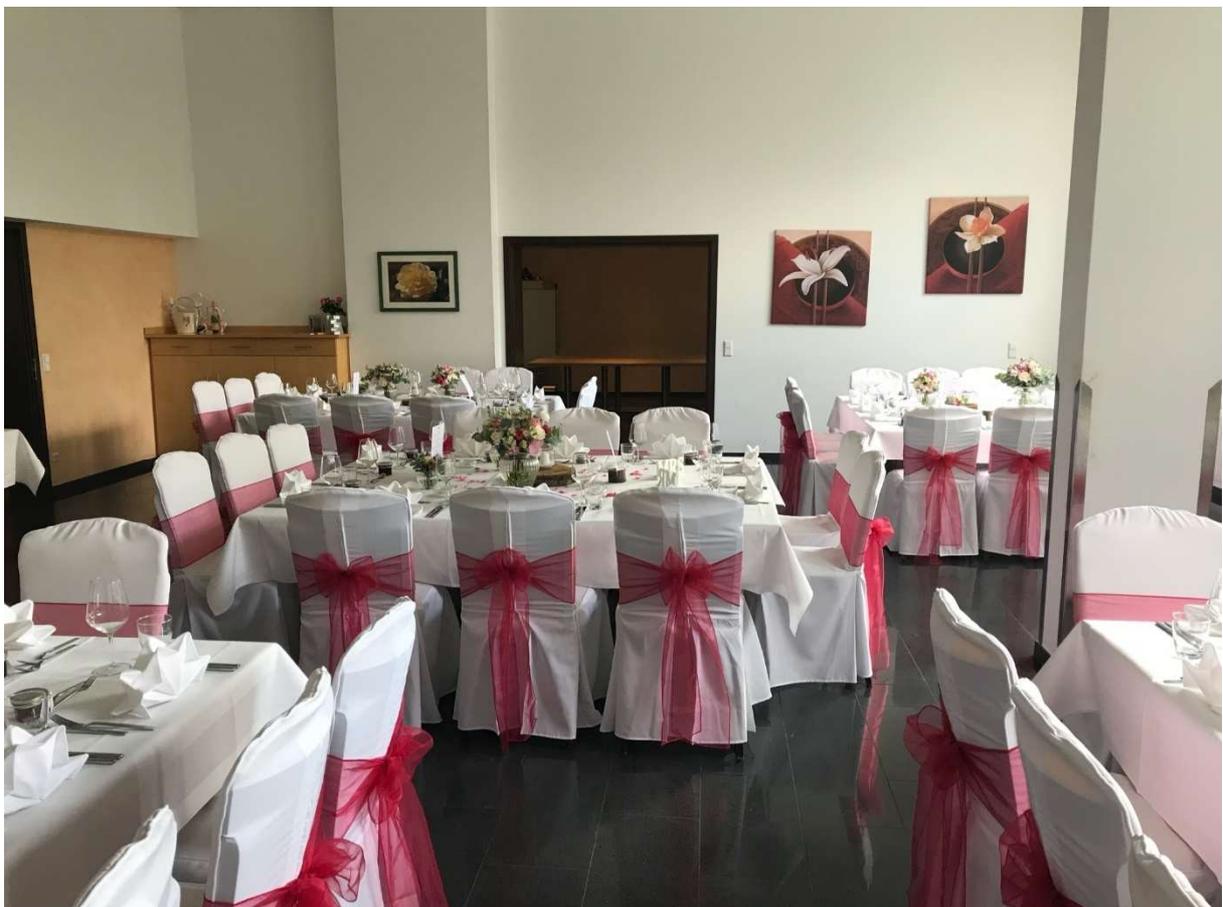


Musselin Tischbänder, Väschen in Weiß/grün, Teelichter, Pergament Menükarte, Namensbanderole



Stuhl Hussen

Passend zur champagnerfarbenen Tischwäsche können Sie für 4,00 Euro/Stuhl weiße Stuhl Hussen anmieten. Diese wirken pur oder auf Wunsch organisieren wir Ihnen das passende farbige Schleifenband (Preise auf Anfrage) – passend zu Ihrer Tischdekoration



Unsere Veranstaltungsräume

Für die Hochzeit im kleinen Kreis bieten wir folgende Möglichkeiten

„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.



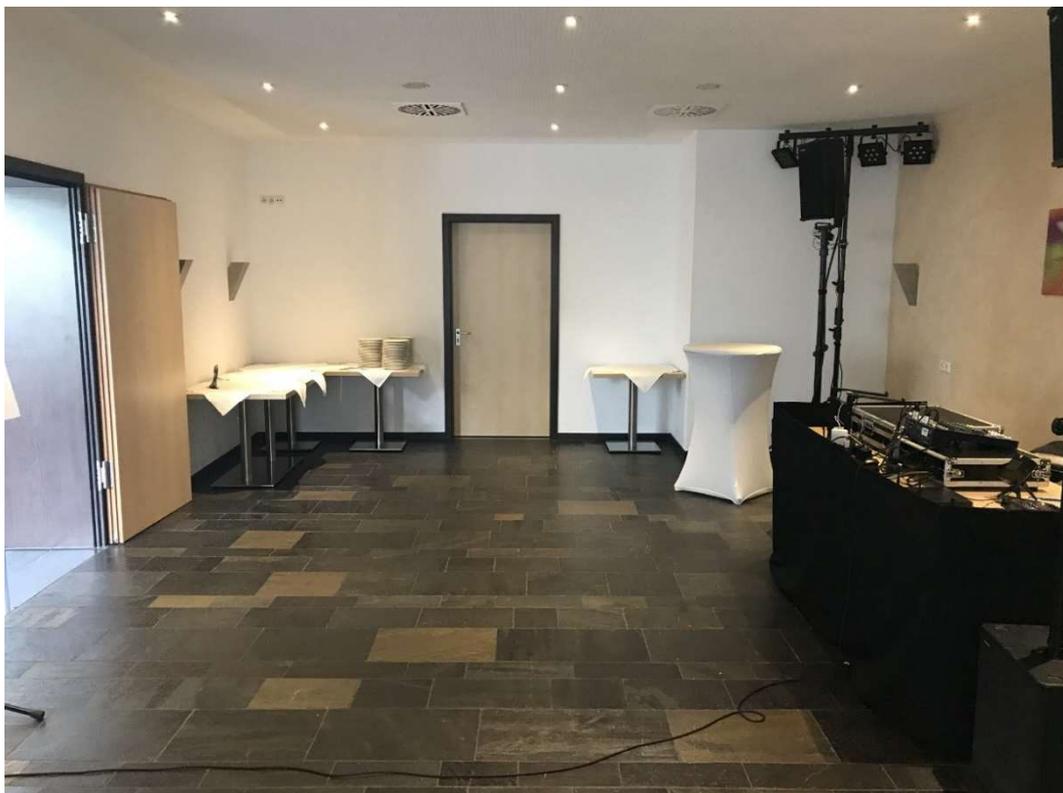


Salon I



Tanzfläche in Verbindung mit unserem Saal

Unser Salon 1 ist mit einer Flügeltür mit dem Saal verbunden.
Bei Hochzeiten im Saal könnt Ihr diesen Raum als Tanzfläche dazubuchen.



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





Unser Saal



Salon II

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



Salon III

bis 25 Personen



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)