



Mitglied 2024 | 2025

\*\*\*  
**TOP 250**  
GERMANY

DIE BESTEN  
**TAGUNGS  
HOTELS**  
IN  
DEUTSCHLAND

[www.top250tagungshotels.de](http://www.top250tagungshotels.de)



**RINGHOTELS**  
Echt HeimatGenuss erleben

Hotel- Gasthof HASEN  
Arnold & Gerhard Nölly  
Hasenplatz 6  
D-71083 Herrenberg  
Telefon (0 70 32) 20 40  
Telefax 20 41 00  
e-mail: [post@hasen.de](mailto:post@hasen.de)  
<http://www.hasen.de>



DIE  
ADRESSE  
IN HERRENBERG



BANKETTUNTERLAGEN  
FÜR DAS JAHR 2025  
AB 20 BIS 150 PERSONEN  
**GÜLTIG BIS 30.08.2025**



## Inhaltsverzeichnis

<u>Seiten</u>	<u>Text</u>
1 - 7	Übersicht und Infos über unser Haus
8	Grundinformationen - Bitte nicht vergessen
9	Serviettenformen
10 - 12	Aperitif-Empfang Auswahl
13 - 18	Diverse Menüvorschläge
19 - 22	Buffet Variationen
23 - 25	All Inclusive - Angebote
26	Mitternachtsimbiss
27	Allgemeine Geschäftsbedingungen



*Verehrter Gast,*

*besten Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.*

*Wir freuen uns, Ihnen mit diesen Unterlagen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten behilflich zu sein.*

*Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren Festgästen den Ablauf so harmonisch und angenehm wie möglich gestalten und die kulinarischen Köstlichkeiten genußreich und frisch für Sie zubereiten.*

*Ob Menü oder Buffet, ob Küchenparty oder Fondue wir bieten Ihnen viele Leckereien. So wird Ihr Fest Ihnen stets in bester Erinnerung bleiben.*

*Ganz besonders würden wir uns freuen, auch Sie zu unseren zufriedenen Kunden zählen zu dürfen. Nutzen Sie unseren Service!*

*Wir haben Ihnen einige unserer Vorschläge aufgezeichnet, sind aber auch gerne bereit, für Ihren speziellen Anlass eine ganz individuelle Variante auszuarbeiten.*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Hotel-Gasthof Hasen  
Familie A. u. G. Nölly*

### **Achtung**

Diese Bankettkarte gilt erst ab 20 erwachsenen Gästen.  
Unter 20 Personen bieten wir eine Standardkarte an.  
Daraus können Sie ein Menü oder eine eigene Karte mit 3-4 Gerichten zusammenstellen.



# BANKETT-RÄUME



**Kleiner Saal**  
5 m x 11,3 m

Verdunklung möglich!

S/O ISDN Schnittstelle oder  
highspeed wireless lan  
über DSL 16000 in allen Räumen

**Hasen- Saal**  
10 m x 10 m

Starke Verdunklung per Fernbedienung möglich.  
Ideal für Projektionen mit dem Computer über  
Kindermann mit Touchdisplay oder mit dem Beamer.  
Air-Condition!

Raumhöhe: 3,1 m

● = Säule

Erdgeschoß



Hochzeit/Bankett

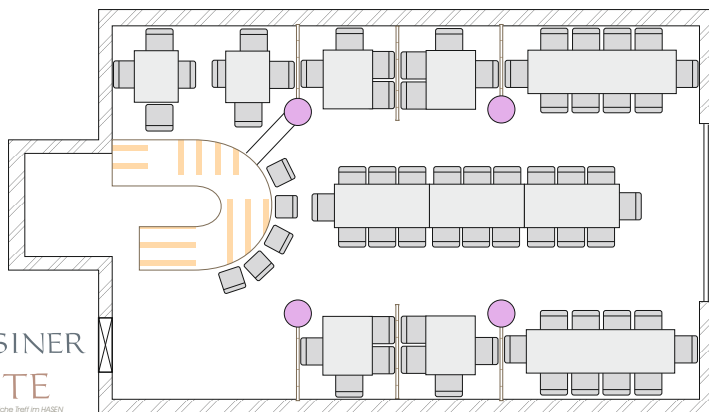
**Ganzer Saal**  
15 m x 11,3 m  
60 - 120 Personen



Dekoration nach Absprache



Hasensaal



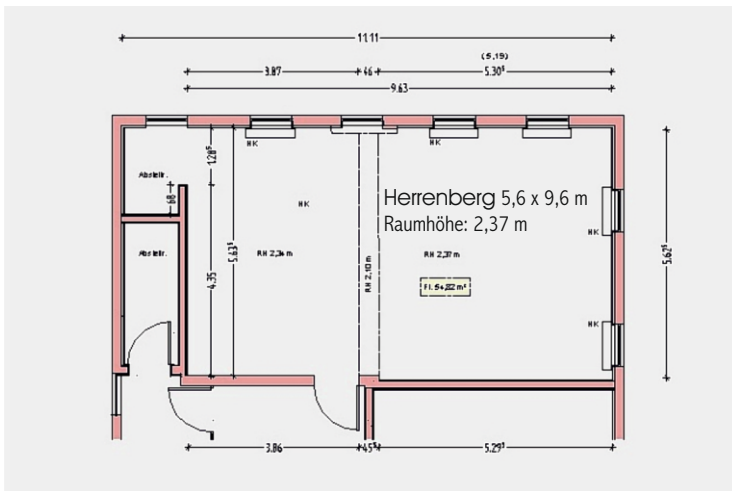
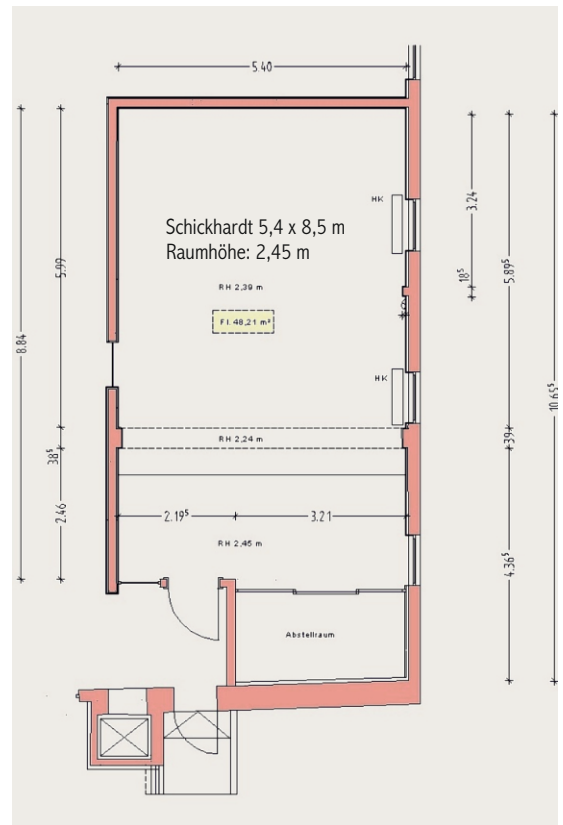
max. Platzzahl: 60 Personen



Tessiner Grotte







## RAUMKAPAZITÄTEN AIR CONDITION

	Grotte	Schickhardt	Herrenberg	kleiner Saal	Hasensaal	ganzer Saal
Fläche in m <sup>2</sup>	82,5	52	51	56,2	100	156
Runde Tische	-----	24 Pers.	24 Pers.	30 Pers.	64 Pers.	94 Pers.
Bankett	60 Pers.	24 Pers.	22 Pers.	30 Pers.	96 Pers.	120 Pers.
Empfang	40 Pers.	40 Pers.	40 Pers.	50 Pers.	100 Pers.	150 Pers.
Parlament& Konferenz	-----	22 Pers.	22 Pers.	24 Pers.	40 Pers.	60 Pers.
Stuhlreihe/Vortrag	-----	35 Pers.	35 Pers.	40 Pers.	70 Pers.	80 Pers.
U-Form/mit Innenbestuhlung	-----	20 Pers.	20 Pers.	24 Pers.	30/48Pers.	-----
Stuhlkreis	-----	15 Pers.	15 Pers.	20 Pers.	35 Pers.	-----
Beleuchtungsanlage dimmbar	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Tageslicht	nein	ja	ja	ja	ja	ja



## SO ERREICHEN SIE UNS:

Unser Haus liegt zentral zur historischen Innenstadt und verfügt über ruhige Zimmer und ein eigenes Parkhaus mit 96 Stellplätzen.

Autobahn A 81 Stuttgart - Singen \* Autobahnausfahrt Herrenberg \* 2 km auf der Hauptstraße in Richtung Herrenberg \* kurz nach dem Ortsanfang, in einer Linkskurve sehen Sie auf der linken Seite unser Hotel.

### Entfernungen:

Bahnstation	500 m
S-Bahn-Station	500 m
City-Bus-Haltestelle	5 m
Flughafen Stuttgart	37 km
Hauptstadt Stuttgart	33 km
Messe Stuttgart	36 km
Messe Sindelfingen	15 km

### Fahrzeiten von

Stuttgart.....	30 Minuten
Flughafen Stuttgart .....	20 Minuten
Freiburg.....	90 Minuten
Singen.....	45 Minuten
Freudenstadt.....	40 Minuten
Karlsruhe.....	60 Minuten

## SO WOHNEN SIE BEI UNS:

Die historische Innenstadt mit ihrem reizvollen Marktplatz, den gut erhaltenen Giebelhäusern, der mächtigen Stiftskirche, den kleinen Gässchen und zahlreichen attraktiven Einkaufsmöglichkeiten ist in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. Die Freizeit- und Entspannungsmöglichkeiten im angrenzenden Naturpark Schönbuch sind nahezu grenzenlos.

Alle 66 Nichtraucherzimmer des Hauses verfügen über Air Condition, kostenloses W-Lan, Kaffee- und Teestation, Selbstwahltelefon, Fön, Flachbildschirme mit Kabelanschluss und Fernbedienung, Arbeitstisch und Minibar.

3 Zimmer haben 220 cm lange Betten und sind behindertengerecht ausgestattet. 4 Allergikerzimmer und 1 Suite mit Wasserbett. Lift zu allen Stockwerken. Raucherbalkon auf jeder Etage.

## DASHÄLT FIT:

Ein anspruchsvoller Fitnessparcours beginnt im Naturpark in unmittelbarer Hotelnähe und nur ein paar Minuten vom Haus entfernt, erwartet Sie ein modernes Frei- und Hallenbad. Ebenfalls in der näheren Umgebung befinden sich Golf-, Reit-, Tennis- und Squash-Möglichkeiten. Außerdem finden Sie in nächster Nähe einen Klettergarten.



## ESSEN & TRINKEN:

Schwäbische und internationale Gerichte zeichnen unsere anerkannt gute Küche ebenso aus wie die kreative Monatskarte und die einfallsreich komponierten vegetarischen Speisen. Unser Küchenchef legt bei der Zubereitung größten Wert auf die Verwendung frischer und regionaler Produkte und versteht es, auch bei der Durchführung größerer Bankett- Menüs seinen exquisiten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.



Schmecken den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

## GARTENLAUBE:

Unser Gartenrestaurant unter den schönen Kastanienbäumen, schallgeschützt mit Glasscheiben, verwöhnt Sie im Sommer bis 22.00 Uhr mit gemütllicher Freiluftkultur und einem tollen Angebot an Speisen und Getränken.

## GROTTE - FÜR FESTE /FEIERN UND SONDERVERANSTALTUNGEN:

Die Grotte bietet in attraktiver und stilvoller Atmosphäre geselliges Verweilen. Genießen Sie hier unser bekanntes Fondue mit einem Weisswein. Ideal für gemütliche Feste.

## RAHMENPROGRAMME & AUSFLÜGE:

Individuelle Rahmenprogramme haben wir für Sie vorbereitet. Für individuelle Ausflüge beraten wir Sie gerne!







## Grundinformationen:

Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel: ein gelungenes Fest auszurichten. Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherstellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen:

- Kinderberechnung bei Veranstaltungen (Menü/Buffetpreis) und bei den All Inklusiv Pauschalen werden die Kinder wie folgt abgerechnet: 0-3 Jahre keine Kosten, 4-10 Jahre 40 % und 11-15 Jahre 60 % der Kosten. Gilt auch für die Kaffeepauschale.
- Gäste Ihrer Gesellschaft erhalten einen Sonderrabatt von 10% auf den reinen Übernachtungspreis - über die ganze Aufenthaltszeit (per Mail, Telefon oder unter [www.hasen.de](http://www.hasen.de)). Kein Rabatt bei Buchungen über Portale!
- Die Getränkeauswahl (Wein und Schnäpse) wird bei der Bankett-Besprechung festgelegt - für mitgebrachten Wein (0,75 Fl) wird € 20,00/Fl bei Sekt € 22,00/Fl und bei Hochprozentigen € 75,00/Fl Korkgeld erhoben.
- Kaffee/Kuchen-Pauschale! Nachmittagskaffee/Tee/Schokolade à discrétion wird mit € 11,00 pro Person berechnet. € 13,00 mit Espresso, Cappuccino etc. Der Kuchen kann mitgebracht werden. Bitte bewahren Sie die Kühlkette. Liefern Sie wenn möglich den Kuchen aufgeschnitten, falls nicht, verlangen wir € 5,00 pro Kuchen / Zopf etc. fürs Schneiden. Sie können den Kuchen aber auch selbst aufschneiden.
- Der Blumenschmuck kann/sollte mitgebracht werden. Wenn wir die Dekoration organisieren sollen, werden die damit verbundenen Kosten bei der Bankett-Besprechung festgelegt. Sonderdekorationen müssen generell mit uns abgesprochen werden.
- Für mitgebrachte Süßigkeiten, Wurst, Canapées, etc. wird ein Gedeckpreis von € 6,00 pro Person fällig.
- Menükarten können wir gerne für Sie schreiben. Kosten pro Karte € 3,00
- Buffetbeschilderung kostet € 20,00 - alternativ ein A4 Blatt mit den Allergenen
- Die Rechnung wird Ihnen zugeschickt. Es wird nur EC Karte, Überweisung und Barzahlung akzeptiert. Bei Kreditkartenzahlung von € 800 verlangen wir 2-4 % Kommission.
- Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl 1 Woche im Voraus bekannt. 72 Stunden vor dem Bankett benötigen wir die genaue Personenzahl. Diese ist bindend für die Rechnungsstellung - siehe allgemeine Verantaltungs AGB's vom Haus.
- Wir verfügen über ein digitales Klavier - Bereitstellungskosten € 30,00 pro Event. Beamer und Media-Display sind für Sie kostenlos.
- Im Menü/Buffer-Preis sind die Mitarbeiter für 5 Std. Dienstleistung eingerechnet. Durch das Arbeitsschutzgesetz dürfen wir unsere Mitarbeiter maximal 8 Std. für Sie arbeiten lassen.
- Nach 5 Std. Dienstleistung wird pro angefangene Stunde eine Bereitstellungs-pauschale bzw. Raummiete berechnet.  
Ganzer Saal € 220,00 pro Std.  
Großer Saal (Hasensaal) € 170,00 pro Std.  
Grotte € 170,00 pro Std.  
Kleiner Saal € 90,00 pro Std.  
Herrenberg und Schickhardt € 90,00 pro Std.  
Stühle € 90,00 pro Std.  
Es gibt keinen Nachtzuschlag!
- Mittagsveranstaltungen sind bis 17.00 Uhr begrenzt. Falls Sie Ihre Gäste noch zum Abendessen einladen, sollten Sie dies schon bei der Reservierung mitteilen. Laden Sie Mittags Ihre Gäste schon auf 11.30 Uhr ein.
- Ausgemachte Feierzeiten müssen eingehalten werden, danach planen wir den Mitarbeiterinsatz - wir sind gesetzlich gebunden. (Arbeitsschutzgesetz)
- Die Sperrzeit kann bis um 3.00 Uhr verlängert werden. Die Musik darf bis max. 2.30 Uhr spielen und ab Mitternacht 75 DB nicht überschreiten.
- Die Bar ist von Mittwoch bis Samstag von 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr besetzt, falls Sie den Barkeeper länger im Einsatz wünschen, wird er mit € 48,00/Std. in Rechnung gestellt.
- Nach Ihrer Veranstaltung haben Sie die Möglichkeit noch mit Ihrem Getränk gemütlich im Foyer zusammen zu sitzen, solange Sie wollen - nur ohne Service.
- Eine Karte mit allen Zusatzstoffen und Allergenen mit Inhaltsstoffen liegt am Buffet/Küche aus!

## Umsatzerwartung

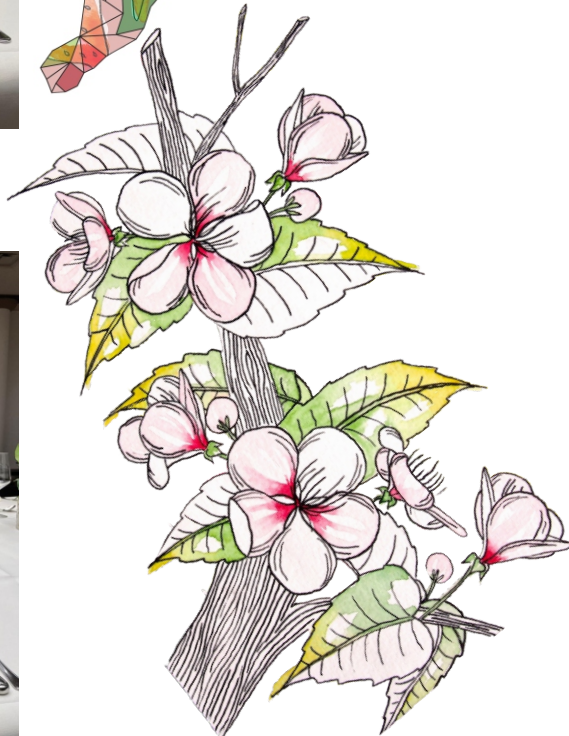
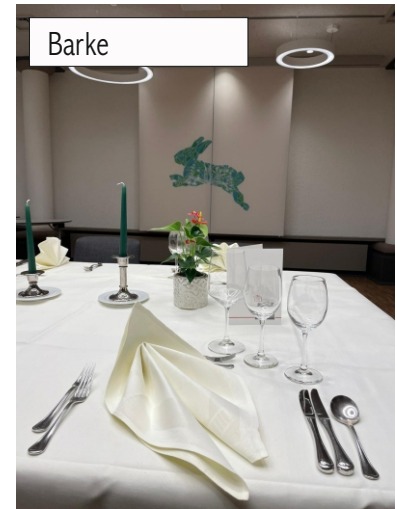
Wenn Sie bei uns ein Bankett oder Essen planen, erwarten wir einen Umsatz wie unten aufgeführt. Dieser Umsatz deckt folgende Bereitstellungskosten: Vorbereitung der Räume, Heizung/Kühlung, Reinigung, Mitarbeiter von 5 Std. Arbeitszeit und Steuern.

MINDEST-UMSATZ		BIS 5 STD.	AB 5 STD.
Ganzer Saal	156 m <sup>2</sup>	€ 2800,00	€ 4100,00
Hasen Saal	100 m <sup>2</sup>	€ 1750,00	€ 2700,00
Kleiner Saal	56 m <sup>2</sup>	€ 770,00	€ 1300,00
Schickhardt	52 m <sup>2</sup>	€ 870,00	€ 1400,00
Herrenberg	51 m <sup>2</sup>	€ 870,00	€ 1400,00
Tessiner Grotte	60 m <sup>2</sup>	€ 1400,00	€ 2500,00
Stühle	25 m <sup>2</sup>	€ 420,00	€ 850,00
Restaurant	100 m <sup>2</sup>	€ 6500,00	€ 8500,00

Bei Nichterreichen des Betrages wird die Differenz als Raummiete aufgebucht!

## Daran sollten Sie im Vorfeld denken:

- Wieviele Gäste haben zugesagt?
- Sind Kinder unter den Gästen - werden Kinderstühle benötigt?
- Müssen die Kinder betreut werden oder ist eine Kinderspielecke erwünscht?
- Möchten Sie für die Kinder 1/2 Menü-Portionen oder lieber panierte Schnitzel mit Pommes/Ketchup oder von der Kinderkarte wählen lassen?
- Sind Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter den Gästen?
- Welche Tafelform wird bevorzugt? Tischpläne müssen 72 Std. vor der Veranstaltung eingereicht sein! Wir bieten eine große Auswahl an Plänen an.
- Wie soll die Tischdekoration aussehen? Blumengestecke - Kerzenfarbe - Bänder! Hussen bieten wir nur für die Räume Herrenberg und Schickhardt an. Kosten liegen bei € 7,00 pro Husse.
- Werden spezielle Namens-/Tisch-/Menükärtchen, Einladungskarten oder sonstige Drucksachen benötigt - bitte in einer Druckerei bestellen!
- Wird eine Sitzordnung festgelegt? Sind Kinder eingerechnet?
- Wie lange nach 24.00 Uhr möchten Sie den Barkeeper vor Ort haben?
- Sollen Plätze für Gehbehinderte freigehalten werden?
- Wird eine Tanzfläche benötigt?
- Ist vor der Veranstaltung ein Apéritif- Empfang vorgesehen - eventuell auch außer Haus?
- Sind während des Essens Tischreden oder sonstige Einlagen/Darbietungen geplant - wenn ja mit uns absprechen.
- Fragen Sie nach unserer „Lieferantenliste“, sie beinhaltet alle möglichen Informationen für Ihr Fest: wie Musikkapellen, Blumenladen, Künstler, Dekorateurs, freie Trauungen, Autovermietung, Fotoservice, Spezialhussen, etc.
- Wieviele Übernachtungsmöglichkeiten werden für auswärtige Gäste benötigt? Sind entsprechende Zimmer reserviert?





*Ein ganz besonderes Highlight:*  
**Euer personalisiertes Wand-Bild im Hasensaal!**



Ihr wollt eure Hochzeitsgesellschaft mit einer **einzigartigen Aufnahme** überraschen?  
Dann entscheidet euch für ein **persönliches Wunschmotiv**, das im ganzen Saal zu sehen ist.

Das Motiv wird auf ein hochwertiges Textilmedium aufgedruckt. Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir eine hochaufgelöste Fotografie oder Grafik. Gerne überprüfen wir die Qualität des Wunschmotivs für Euch.

**Personalisiertes Wandbild:**

Textildruck ab 120 Euro  
(+Aufwandszuschlag 60 Euro)



**Personalisiertes Wandbild mit Rahmen:**

Textildruck mit Rahmen ab 300 Euro  
(+Aufwandszuschlag 60 Euro)

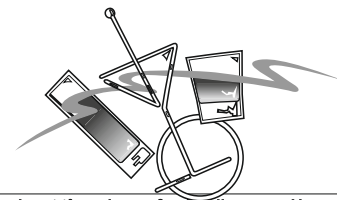
**Einzigartig:** Damit der Druck nach eurem Fest weiter zur Geltung kommt, bieten wir zusätzlich eine Rahmenlösung für die Leinwand an.  
(Rahmen in Schwarz oder Aluminium silber eloxiert - andere Farben auf Anfrage; Rahmenform modern oder klassisch)



HOTEL GASTHOF HASEN HERRENBERG / [www.hasen.de](http://www.hasen.de) / [post@hasen.de](mailto:post@hasen.de) / 07032 2040



# APERITIF-EMPFANG



Wir richten Ihren Aperitif auch vor Ort bei Ihnen zu Hause, an der Kirche oder beim Standesamt aus!

## APERITIF-AUSWAHL

Sekt Hausmarke Sektkellerei OPPMANN Flasche 36,00  
PROSECCO Flasche 37,00

RIMUSS - ROSATO **alkoholfreier** Sekt Flasche 36,00  
aus der Schweiz

SEKT oder SEKT-ORANGE

Glas PECHE ROYAL Sekt & Weinbergpfirsichlikör  
KIR ROYAL Sekt mit Cassislikör

CAMPARI-ORANGE\*  
PASTIS 51

DALMORE The Black Isle - Maltwhisky  
oder BALLANTINE'S FINEST

WODKA oder GIN mit Cola/Ginger Ale/Red Bull

SHERRY, PORTWEIN, MARTINI\*

APERITIF-BUFFET an der Lounge-Bar

Viele Aperitifs finden Sie auch in unserer  
Barkarte

\* mit Farbstoff oder Chinin

Erfahrungsgemäß rechnet man bei  
einem Apéritif-Empfang pro Person  
3 - 5 Canapés.

## CANAPÉS

(Preise pro Stück/Scheibe)

Geräucherter LACHS mit Meerrettich- Mayonnaise 4,30  
und gerösteten Kürbiskernen auf Körnerbaguette

Geräucherte FORELLE mit Zitronenmayonnaise 4,30  
und Salatgurke auf Baguette

SALAMI mit gekochtem Ei und Kirschtomate 3,70  
auf Körnerbaguette

Schwarzwälder RAUCHFLEISCH oder SERANO Schinken 4,70  
mit geräuchertem Paprika- Frischkäse- Dipp  
auf Baguette

ROASTBEEF mit Sauce Tartare auf Körnerbaguette 4,80

Gekochter SCHINKEN mit geräuchertem Paprika- 3,70  
Frischkäse- Dipp auf Baguette

KÄSE Brie, Emmentaler oder Gouda 3,70  
mit Walnuss und Traube auf Körnerbaguette

nach Verbrauch

## ALTERNATIVEN

LUCKY DRIVER alkoholfrei 7,70  
Orangensaft, Ananassaft, Grapefruit, Kokossirup

VENEZERO SPRITZ<sup>1/2/9</sup> alkoholfrei 0,2 7,00  
Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda

ANNY'S LOVE alkoholfrei 7,70  
Ananas, Maracujasaft, frischer Orangensaft

SANBITTER alkoholfrei 6,70  
mit Orangensaft

APEROL SPRITZ<sup>1/7</sup> 0,2 7,20  
Sekt, Aperol, Soda

WODKA RED BULL<sup>1/3/6</sup> 0,2 9,50

HUGO - Holunderblütensirup, 0,2 7,20  
Sekt, Minze, Limette, Soda

## DAZU REICHEN WIR GERNE

(Preise pro Stück/Person)

FLYING BUFFET

RÄUCHERLACHSTARTARE auf Meerrettichmousse 7,30  
mit Apfel und Crème fraîche [Weckglas]

LACHSROULADE im Flädlesmantel mit Frischkäse, 5,30  
Honig- Senf- Dillsauce und Gurkenrelish [Schälchen]

ROSA GEBRATENE KALBSNUSS auf geröstetem 6,80  
Tramezzinibrot mit Eigelbcrème und Kapern [Tellerchen]

ROTE BEETE MOUSSEPRALINE im Apfelmantel auf 6,80  
Apfelragout und Walnuss [Stones]

SCHAFSKÄSEPRALINE von der Hofkäserei Zimmermann 6,30  
in Mandeln gewälzt mit zweierlei Paprika [Diabolos]

GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Erdnuss und 7,10  
karamellierter Ananas [Tellerchen]

MARINierter TAFELSPITZ mit Schnittlauchvinaigrette 6,80  
und gepickelten Radieschen [Tellerchen]

## ODER WIR EMPFEHLEN WARM

(Preise pro Stück)

QUICHE LORRAINE- KÜCHLE mit Speck und Lauch 3,50

GEMÜSEKÜCHLE 3,20

MINI CROISSANT pikant vegetarisch 3,20

MINI PIZETTEN TALER ca.5 cm 2,90

kleine FLAMMKUCHEN 2,90

APERERO SNACKTISCH ODER AUCH ALS MITTERNACHTS SNACKTISCH

Ab 40 Pax

Wahlweise in süß oder/und herzhaft

HERZHAFT

- Zerlei Gemüsechips
- Kartoffelchips
- Gerösteter würziger Nuss Mix (Mandel, Erdnuss, Cashewkerne)
- Salziges Popcorn
- Gebäckmix (Salzbrezeln und Knabberzeug)

SÜßER MIX

- Gebrannte Haselnüsse
- Gebrannte Mandeln
- M&M's Erdnuss Mix mit Schokolade
- Karamell Popcorn
- Karamellisierte weiße Schokoladen Drops

Stellen Sie sich Ihren eigenen Snacktisch zusammen.  
Herzhaft und süß kann auch gerne gemischt werden.

Nur € 9.00 pro Person für 5 verschiedene Sorten



# Diese Bankettunterlagen gelten ab 20 Erwachsenen Personen es wird 1 Menü serviert

Ihr großer Vorteil,  
viel schnelleres Bedienen Ihrer Gäste  
und  
auf Wunsch einen Beilagen- Nachservice !

Gerne können Sie Ihr Menü auch selbst zusammenstellen.  
Sie wählen eine andere Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht oder Dessert.  
Alle genießen das ausgesuchte Menü - außer Vegetarier oder Veganer.  
Auf Allergien nehmen wir gerne Rücksicht!  
Bei Ihrer persönlichen Menübesprechung wird mit Ihnen das Menü  
individuell besprochen!





## LEICHT & KÖSTLICH

Kleiner BLATTSALAT mit Balsamiko- Dressing  
mit 2 Rohkostsalate der Saison  
dazu gebackene Champignons 7,20

Zartes PUTENSTEAK überbacken mit Tomate und Käse  
Jus und Karottengemüse  
Butter- Reis 20,50

1 Kugel ERDBEEREIS mit Schäumchen  
und Joghurt- Espuma 5,20

KAROTTEN-APFEL-CREME-SUPPE im Weckglas 4,90

FELDSALAT mit gebeiztem LACHS  
und Croûtons  
(Saisonal) 12,50

ZIEGENFRISCHKÄSE unter der Walnussskruste  
Cassis Sauce  
gebratene Champignons  
und Quinoa 23,50

VANILLE-MOUSSE mit ZITRONEN-CASSIS-SORBET  
und Schokoladen-Crumble 9,00

GEMÜSECREMESUPPE mit Croûtons und Sahnehaube 6,20

SCHWEINENACKEN- BRATEN im Gewürzmantel  
mit Jus und Bohnen  
hausgemachte Spätzle 21,50

1 Kugel VANILLE- EIS  
mit Apfelragout und Schokoladen- Espuma 5,20

Eine 2. Beilage kann für  
€ 2,80 dazu gebucht werden!

- Kartoffel- Kroketten
- Röstitaler
- Dauphine- Kartoffeln
- Herzogin- Kartoffeln
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Trockenreis



Lauwarmer GÄULINSENSALAT 7,20  
mit eingelegtem Rettich und Räucherforelle von der Echaz

SCHWEINERÜCKENSTEAK mit Jus  
Speckbohnen und Spätzle 22,50

1 Kugel Vanille- Eis  
und 1 Apfelküchle 6,40

PETERSILIENWURZEL- CREMESUPPE  
mit gebackener Garnele  
im Kartoffelnest 8,50

Gebratenes LACHSFORELLENFILET  
„Schwarzwald Style“ von der ECHAZ  
mit Schwarzwälder Schinken  
Kirschrahmsauce  
Blattspinat und Herzogin Kartoffeln 28,50

DESSERTDUO 11,00  
Crème Brulée von der Tonkabohne  
mit Mango- Passionsfrucht- Sorbet

GARNELEN- JAKOBSMUSCHEL- SPIESS 15,90  
mit Körnercrunch  
und rahmige Tomaten- Nudeln

Gebratenes DORADENFILET 26,90  
mit Zitronen- Pfeffer-Sauce  
rahmiger Blattspinat und Zwetschgenröster  
Mandel- Bällchen

WALDBEEREN- MOUSSE mit BEEREN- KOMPOTT 9,90  
Vanilleeis

KRAFTBRÜHE 8,50  
nach GÄRTNERIN ART  
mit Gemüsestreifen

Zartes HÄHNCHENBRUSTFILET 27,50  
im SESAMMANTEL  
in Butter gebraten, feine Rahmsauce  
Gemüsevariation vom Markt  
Reis

## LECKERES AUS DEM LÄNDLE

Kleiner FELDSALAT mit Himbeerdressing Walnüsse, Speck und Croûtons <small>(Saisonal)</small>	9,50
GÄNSEKEULE - in ihrem Saft geschmort gratinierter Apfel mit Marzipanfüllung glasierte Maronen, Blaukraut und Semmelknödelaler <small>(Saisonal)</small>	29,00 - 34,00
2 APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtucker Schlagsahne	8,00

MAULTASCHENSUPPE	7,50
Menü- ZWIEBELROSTBRATEN hausgemachte Spätzle	28,50
OFENSCHLUPFER mit Vanilleeis	8,00

Kleiner, bunter BLATTSALATELLER mit verschiedenen Blattsalaten French- Dressing	6,50
SCHWABENTÖPFLE Schweinelendchen mit tomatierter Rahmsauce und sautierte Champignons mit Käse- Spätzle und Schmelzzwiebeln	26,00
VANILLEEIS mit heißen Schattenmorellen (2 Kugeln)	8,00

*Wir richten Ihr Bankett  
auch bei Ihnen zu Hause  
oder an einem anderen Ort Ihrer Wahl aus.*

*Unsere motivierten Mitarbeiter  
helfen Ihnen ein tolles Fest zu feiern.*

*Ob rustikales Buffet oder Schlemmer-Menüs  
vom Feinsten -  
wir erfüllen jeden Ihrer Wünsche.*



## SONNTAGSGERICHTE & FESTESSEN

Hausgemachte KRAFTBRÜHE mit FLÄDLE	7,90
SCHWEINEFILET CALVADOS mit Apfelstücken und Rahmsauce Gemüse vom Markt Nudeln und Pommes Dauphines	27,50
COUP BARBADOS mit frischer Ananas, Sauerkirschen Walnusseis, Amaretto Caramelsauce, Sahnepuffer	9,00

Kleiner BLATTSALATELLER mit Joghurdressing	6,50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES Gemüse vom Markt hausgemachte Spätzle	30,00
Hausgemachtes MOUSSE AU CHOCOLAT mit Früchtegarnitur	9,30

KRESSECREMESUPPE mit Croûtons <small>im Weckglas</small>	5,50
Marinierter TAFELSPITZ Meerrettichmousse und eingelegter Rettich Salatgarnitur und Baguette	15,50
ENTENBRUST mit Ahornsirup und Pfeffer glaciert an Portweinjus gegrillte Ananas und Rote Beete-Püree Schupfnudeln	30,50
Weißes SCHOKOLADEN PANNA COTTA mit Cassis-Sorbet und gebrannte Haselnüsse	9,50

## BELIEBTE HOCHZEITSMENÜS

HOCHZEITSSUPPE Flädle, Maultaschen, Grießklöße	8,80
GLACIERTES KALBSNÜSSLE Gemüserahmsauce 3 Gemüsesorten nach Ihrer Wahl Spätzle und Kroketten	32,00
VANILLEEIS mit heißen HIMBEEREN und Schlagsahne (2 Kugeln)	8,90

KÜRBISCREMESUPPE mit Apfel- Calvados- Espuma  
im Weckglas 5,30

SCHWEINELENDCHEN FÖRSTERIN 29,90  
Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Champignons, Morcheln,  
Speck und Brotcroûtons  
Bohnen mit Speck und Zwiebeln  
Blumenkohl polnisch  
hausgemachte Spätzle

KIRSCHESPARFAIT 9,00  
mit Schattenmorellen  
und Schokoladencreme  
Schlagsahne

FELDSALAT BÄUERLICH 12,50  
mit gerösteten Speckwürfeln  
und Croûtons  
Balsamico- Dressing  
(Saisonal)

DUO von RIND und GEFLÜGEL 35,00  
Rindsfilet mit Portweinsauce  
Hähnchenbrüstle mit Rahmsauce  
Gemüse garnitur  
Schupfnudeln

COUP HAWAII 9,00  
mit frischer Ananas, Vanille Crumble  
Schokoladeneis und Kokosnussmilch  
Sahnetupfer



## KULINARISCHE SCHLEMMEREIEN

SPARGELCREMESUPPE im Weckglas 5,30  
mit MANDELBLÄTTCHEN  
(nach Saison)

Gebratenes KALBSBRIES und Eigelb 16,00  
und Jus auf Fegola- Sarda- Nudeln

Gebratene WACHTELBRÜSTLE 30,00  
mit edler Portweinsauce  
Selleriepüree und Apfel  
Schupfnudeln

MOUSSE DUO 9,80  
Weißes und dunkles Mousse  
Frücht garnitur  
mit Sahne

Geräucherte ENTENBRUST mit gegrillter Ananas 13,00  
auf BUNTEM BLATTSALAT und French- Dressing  
mit frischen Kräutern und Baguettes

KALBSSCHNITZEL mit sautierten KRÄUTERSEITLINGEN 31,00  
Cognacrahmsauce  
Gemüse garnitur und Linguine

DESSERT DIALOG 10,50  
Mousse au chocolat, Apfelküchle, Walnusseis  
Garnitur und Sahnetupfer

2 gebratene WACHTELBRÜSTE mit Zimtblütenjus 16,00  
sautierte Pilze und Pfefferkirschen  
Topinamburpüree  
(Saisonal)

24h im Heu gegarter SCHWEINEBAUCH 15,00  
mit Jus und Aprikose  
Maispüree

KALBSTAFELSPITZ Sous vide an Gewürzjus 30,00  
Selleriepüree und Cassislack  
Schwarz wurstflan im Sandwichmantel

WALNUSS- DUCCA- BROWNIE mit Himbeersorbet 9,50  
Schokoladencreme und Vanillecrumble



## KULINARISCHE SCHLEMMEREIEN

PASTINAKEN-CREMESUPPE mit Croûtons und Kräutern <i>im Weckglas</i>	5,50
HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE von der Alb, mit Gurkenrelish Apfel-Wasabi-Sorbet Meerrettichmousse	16,00
RUMPSTEAK DOUBLE unter der Kruste Portweinsauce gebratene Pilze Zerlei Karotten cremige Fregola- Sarda- Nudeln	34,00
COUP ROMANOFF frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeereis Schlagsahne und Erdbeersauce Geröstete Mandeln <i>(Saisonal)</i>	10,00
<hr/>	
BUNTER BLATTSALAT garniert mit gebratenem ZIEGENKÄSE im Kressenest, serviert mit Schinken-Chip Wildpreiselbeeren und Croûtons an Balsamico- Dressing Baguettes	13,50
RINDERFILET "KRÄUTERBEERLI" spezielle 2 Saucenkomposition der Köche mit rosa Beeren, Hollandaise, frischen Kräutern Portweinglace und Gemüse garnitur Kartoffelgratin	38,00
DESSERTCREATION "HASEN"	11,00
<hr/>	
TOMATENCREMESUPPE mit Ginhaube	7,50
KALBSRÜCKEN D'OFFMONT edle Pilzsauce mit Champignons, Pfefflingen und Morcheln mit Cognac flambiert und Rahm verfeinert 4 Gemüse nach Ihrer Wahl Röstitaler	34,00
BIRNE HELENE „Hasen Style“ mit Schokoladen- Panna- Cotta Brownie und Vanilleeis	10,00

## SCHWÄBISCHES FESTESSEN

GRIESSKLÖSSLESUPPE	7,50
KLEINER GEMISCHTER SALAT	7,50
SCHWABEN DUO Rostbrätle mit brauner Sauce Schweinefilet an Rahmsauce und sautierten Champignons Gemüse vom Markt hausgemachte Spätzle	29,00
2 APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtucker, Sahnetupfer	8,20

### BELIEBTE HAUPTGÄNGE

RINDERFILET "KRÄUTERBEERLI" mit spezieller Kräuterhollandaise und rosa Beeren Portweinglace und Gemüse garnitur Kartoffelgratin	38,00
GOURMETTELLER "ORLANDO" Kalbschnitzel mit Kräuterseitlingen und Rahmsauce Schweinefilet mit Tomatenragout Gemüsevariation hausgemachte Spätzle	29,50
EDELTRIO Rinderfilet, Kalbsschnitzel, Wachtelbrust mit ihren feinen Saucen und Kräuterbutter Gemüsevariation rahmige Fregola- Nudeln	40,00
KOMPOSITION VON RIND UND GEFLÜGEL Rumpsteak Double mit Kräuterkruste und Portweinglace Hähnchenbrustfilet an Rahmsauce Gemüsevariation Dauphinekartoffeln	31,50
BARBARIE ENTENBRUST gefüllt mit Apfelragout Portwein- Glace sautierte Pilze und Petersilienwurzel- Gemüse Pommes Maccaire	34,00



## KULINARISCHE SCHLEMMEREIEN

FRISCHE CHAMPIGNONCREMESUPPE mit gefülltem Champignon ummantelt mit Speck	8,50
CARPACCIO vom RINDERFILET mit frischen KRÄUTERN Balsamico, Olivenöl extra Virgine und Parmesan kleine Salatvariation mit Ruccolasalat Baguette	17,50
Gebratene WACHTELBRUSTFILETS mit Morchelsauce, Eigelb und Apfel Cappellini- Nudeln	29,50
hausgemachtes MANGOSORBET mit MOUSSE AU CHOCOLAT Himbeere und Ginespuma	10,00

Geschmortes RINDERBÄCKLE- RAGOUT mit getrüffeltem Mais- Flan und Kartoffel-Nussbutter- Espuma Apfelragout	17,00
RUMPSTEAK DOUBLE unter der Kruste mit Portweinsauce und sautierten Pilzen Sellerie- Karotten- Gemüse Kartoffelgratin	29,50
„HASEN SNICKERS- PARFAIT“ mit Mangosorbet Schokolade und Erdnuss	13,00



- Eine 2. Beilage kann für  
€ 2,80 dazu gebucht werden!
- Kartoffel- Krokettchen
  - Röstitaler
  - Dauphine- Kartoffeln
  - Herzogin- Kartoffeln
  - Spätzle
  - Schupfnudeln
  - Trockenreis

Marinierter TAFELSPITZ mit Radieschen- Vinaigrette Meerrettichmousse und Rote Beete- Chutney	14,00
STUNDENEI auf Blattspinat mit getrüffeltem Kartoffelespuma	16,00
DIALOG von WACHTEL und KALB Gebratene Wachtelbrust Gefüllte Kalbsinvolttine Portwein-Glace und Rahmsauce Selleriepüree mit Gemüse garnitur Pommes Dauphine und Fregola- Nudeln	35,00
DESSERT Himbeer-Panna-Cotta mit Mousse au Chocolat Walnusseis und Joghurt-Espuma	10,00

## SCHWÄBISCHES DEGUSTATIONSESSEN

### MENÜ

FLÄDLESUPPE im Weckglas ****	4,50
GESCHMELZTE MAULTASCHE auf Blattspinat ****	8,20
Menü- ZWIEBELROSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln Bratensauce, Speckbohnen hausgemachte Spätzle (Tellergericht) ****	30,50
VANILLEEIS mit heißen HIMBEEREN Sahnetupfer (1 Kugel)	5,80

Wir empfehlen einen kleinen Salat zum Rostbraten !

Gönnen Sie sich danach einen Blutwurz-  
oder ein Zibärtele Schnaps.

*Die Menüfolge können Sie natürlich  
jederzeit nach Ihren  
persönlichen Wünschen ändern !*

*Wir beraten Sie gerne !*

## Exklusiv für Sie Zuhause oder auf einer Firmenfeier ab 20 bis max. 40 Personen oder nach Absprache

Keramik Kunst trifft Kochkunst!

Buchen Sie ein unvergleichbares Event mit Künstlerin Florentine K und Küchenmeister Gerhard Nölly. Bringen Sie Ihr persönliches Event auf ein neues Niveau mit tollen Erlebnissen und Gesprächen.

Wir servieren Ihnen spannende Essenskreationen auf unterschiedlichster Keramik. Schauen Sie dabei dem Kochkünstler beim Anrichten live über die Schulter oder erleben Sie ein nettes Gespräch mit der Künstlerin. Genießen Sie einen spannenden Austausch mit der Künstlerin und mit dem Koch!

Das Event zum Miterleben und hinter die Kulissen blicken.  
Preise nach Absprache ( ab € 65.00 )



## FONDUEPLAUSCH + SALATBUFFET

Als Vorspeise reichen wir ein Salatbuffet mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu 2 Dressings. Danach servieren wir Ihnen Rind- und Geflügelfleisch hauchdünn geschnitten und feines, vorgekochtes Gemüse zum Selberkochen in der Gemüsebrühe, dazu servieren wir Kartoffelgratin und 4 feine Sozialsaucen; Gurken und Silberzwiebeln; Stangenbrot.

€ 43,00 p.P ab 20 Personen mit 180 gr. Fleisch

€ 50,00 p.P ab 20 Personen mit 250 gr. Fleisch

## URCHIGES RACLETTE ZNACHT oder KÄSE FONDUE

Es wird Ihnen ein typisches SCHWEIZER Gericht gereicht. Wir beginnen mit einem BUFFET von Edelsalami, Bündnerfleisch und Coppa mit Gürkengarnitur. Dazu rundet ein saisonales SALATBUFFET mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu 2 Dressings die Vorspeisen ab. Danach werden Ihnen von unserem KOCH original RACLETTE vom Laib und GSCHWELLTI (Pellkartoffeln) angeboten ODER das berühmte Käse Fondue nach unserer Hausrezeptur. Der krönende Abschluß wird mit einem EISPOKAL, WILDE HILDE und CREME CARAMEL getätigt. Als Digestif empfehlen wir Ihnen einen KAFFEE SÜCHTIG zu bestellen!

€ 54,00 p.P ab 20 Pers.

## TESSINER BÜFFET

Genießen Sie in unserer Tessiner Grotte ein typisches TESSINER BUFFET. Sie beginnen mit einer KARTOFFELLAUCHSUPPE, danach COPPA UND EDELSALAMI, HIRTENSALAT und GEMISCHTE SALATE, GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Meerrettich. Als HAUPTGANG verwöhnen wir Sie mit PICCATA (von Schweinerücken) mit SCHINKENSTREIFEN an feiner Rahmsauce und LAMMHÄXLE in Rotwein mit Cremolata, RATATOUILLE-GEMÜSE, RICOTTA-TORTELLI mit TOMATENWÜRFELN UND SALBEIBUTTER, POLENTA mit KÄSE. Als DESSERT reichen wir Ihnen CARAMELKÖPFLI, FRUCHTSALAT, TESSINER KIRSCHPARFAIT mit SAUERKIRSCHKOMPOTT.

€ 54,00 p.P ab 30 Pers.

## SCHWÄBISCHES BAUERNBUFFET

ab 25 Personen € 61,00/Person  
ab 35 Personen € 55,00/Person

### VORSPEISEN:

FLÄDLESUPPE  
wird serviert

### SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten  
4 Sorten  
Schwäbischer Kartoffelsalat

Zerlei Salatdressings

### FESTPLATTE:

Geräucherte FORELLENFILETS  
garniert mit Meerrettichschaum und Zitrone  
SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH  
gerauchtes KASSELER  
gerauchte WÜRSTLE

Garnituren:  
Gefüllte Eier, Brotkorb

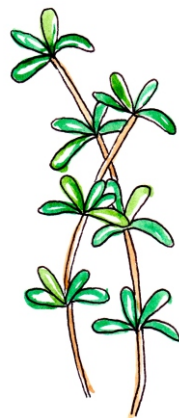
### WARME HAUPTGERICHTE:

Hausgemachte MAULTASCHEN  
mit Speck-Zwiebelschmelze und Petersilie

SCHWABEN DUO  
Rostbrätle mit brauner Sauce  
Schweinefilet mit Rahmsauce  
und sautierten Champignons  
3 Gemüsesorten vom Markt  
Spätzle und Schupfnudeln

### NACHSPEISEN:

GÄUZWETSCHGEN mit Haselnusseis  
OFENSCHLUPFER mit Vanillesauce  
ROTE GRÜTZE mit angeschlagener Sahne



## FESTLICHES BUFFET

ab 25 Personen € 68,00/Person  
ab 35 Personen € 62,00/Person

### VORSPEISEN:

LAUCHCREMESUPPE mit Brotcroûtons  
wird serviert

### SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten  
5 Sorten

Zerlei Salatdressings

### FISCHPLATTE:

Geräucherter LACHS und FORELLENFILETS  
Crevettencocktail  
garniert mit Meerrettichschaum und Zitrone  
Honig-Senf-Dill-Sauce

### FEINSCHMECKERPLATTE:

COPPA  
RÄUCHERWÜRSTLE, SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH  
ITALIENISCHE SALAMI  
FLEISHPASTETE mit Preiselbeersauce

Garnituren:  
Gefüllte Eier und Salatgurken, Brotkorb

### WARME HAUPTGERICHTE:

zartes HÄHNCHENBRÜSTLE „MARGARITA“  
an einer edlen Cognacrahmsauce

SCHWEINELENDCHEN FÖRSTERIN  
Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Champignons, Morcheln, Speck  
und Brotcroûtons

Karotten, Blumenkohl und Erbsen mit Béchamel  
Spätzle, Pilawreis und Kartoffelgratin

### NACHSPEISEN:

CRÈME BRULÉE  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
frischer FRUCHTSALAT  
erfrischende LIMONEN-JOGHURT-TERRINE



## BODENSTÄNDIGES BUFFET

ab 25 Personen € 46,00/Person

### VORSPEISEN:

TOMATENCREMESUPPE  
mit Gin-Espuma  
wird serviert

SALATBUFFET  
mit Blattsalaten und gemischten Salaten  
5 Sorten

Zerlei Salatdressings  
Brotkorb

KALTE PLATTE  
Schwarzwälder Rauchfleisch und Coppa  
Melonenschnitze  
geräuchertes Forellenfilet aus der Echaz  
Meerrettichschaum und Zitrone

### WARME HAUPTGERICHTE:

Geschnetzelte PUTENBRUST "ZÜRCHER ART"  
mit Champignons und Rahmsauce

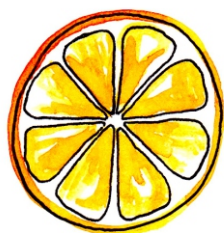
SCHWEINENACKENBRATEN im GEWÜRZMANTEL  
mit feiner Trollinger Sauce

ERBSEN und KAROTTEN

hausgemachte SPÄTZLE und KARTOFFELGRATIN

### NACHSPEISEN:

APRIKOSENMOUSSE  
Rote GRÜTZE mit Vanillesauce  
Creme CARAMEL



## MEDITERRANES BUFFET

ab 40 Personen € 64,00/Person

### VORSPEISEN:

SALATBUFFET  
mit Tomaten-Mozzarella-Basilikumsalat  
Salat Horientiko  
mit Blattsalaten und gemischten Salaten  
4 Sorten

Zerlei Salatdressings  
Brotkorb

MITTELMEERPLATTE  
eingelegte Oliven, gefüllte Mini-Frischkäse-Paprika  
Artischocken, Zucchini gebraten  
Paprika und Auberginen gebraten  
Bärlauch-Dipp

FISCHVARIATION  
Meeresfrüchtosalat  
Garnelen an Olivenöl und Zitrone  
Miesmuscheln an Vinaigrette  
Thunfischsalat

SCHLEMMERPLATTE  
Melonenschnitze mit Seranoschinken  
Coppa, Parmaschinken und italienische Salami

### WARME HAUPTGERICHTE:

PICCATA VOM SCHWEINERÜCKEN  
mit Schinkenstreifen und Champignons

OSSO BUCCO VOM LAMM  
(Lammhaxe geschmort)

Ratatouille-Gemüse

Tortelli di Ricotta mit Salbei  
und Parmesan

Arborio Risotto  
oder  
gebratene Maisschnitten mit Rosmarin

### NACHSPEISEN:

SAHNEEIS im EISPOKAL  
PANNA COTTA  
mediterraner FRUCHTSALAT  
SCHOKOLADEN-NUSS-BROWNIE

## FEINSCHMECKER BUFFET

ab 40 Personen € 72,00/Person

### VORSPEISEN:

GRIESSKLÖSSCHENSUPPE  
(wird serviert)

SALATBUFFET  
mit Blattsalaten und gemischten Salaten 5 Sorten  
3erlei Salatdressings und Körnerstation

### FISCHPLATTE:

mit geräuchertem LACHS  
geräucherten FORELLENFILETS  
FISCHTERRINE  
MEERESFRÜCHTESALAT  
Zitrone und Meerrettichschaum  
norwegische Honig-Senf-Dill-Sauce

### EDELFLEISCHPLATTE:

SERANO SCHINKEN  
Italienische SALAMI  
KALBFLEISCH-PASTETE  
mit Preiselbeersauce  
MELONENSCHIFFCHEN

Garnituren:  
Gefüllte Eier und Kirsch-Tomaten, Brotkorb

### WARME HAUPTGERICHTE:

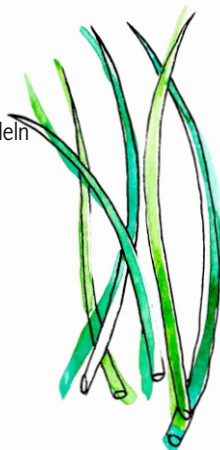
ZANDERFILETS in Dillrahmsauce

GEMÜSECREPES der Saison  
überbacken mit Käse, Tomatensauce

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES  
und  
ENTRECÔTE DOUBLE  
Portweinglace und Kräuterbutter  
Karotten, Blumenkohl mit Brösel, Brokkoli mit Mandeln  
Spätzle und Pilawreis

### NACHSPEISEN:

SCHOKOLADEN- NUSS- BROWNIE  
ZITRONEN- JOGHURTERRINE  
SAUERKIRSCHKOMPOTT  
frischer FRUCHTSALAT  
WILDE HILDE  
diverse EISSORTEN im EISPOKAL  
Fruchtsaucen, Hohhippen und Sahne



## SCHLEMMER BUFFET

ab 35 Personen € 92,00/Person

### VORSPEISEN:

KRESSECREMESUPPE  
(wird serviert)

SALATBUFFET  
mit Blattsalaten und gemischten Salaten - 6 Sorten  
4erlei Salatdressings und Körnerstation

### FISCHPLATTE:

Geräucherte Honig- Chilli- LACHSFORELLENFILETS  
MEERESFRÜCHTESALAT, CREVETTENCOCKTAIL, FISCHTERRINE  
und geräucherter LACHS  
Zitrone und Meerrettich, Apfel-Senf-Dill-Sauce  
JAKOBSMUSCHELN-CHEVICE mit Mango-Zitronen Dressing

### KALTE HAUPTPLATTE:

Italienische SALAMI, PARMASCHINKEN  
ROASTBEEF und COPPA  
KALBSPASTETE  
VITELLO TONATO  
geräucherte ENTENBRUST  
Garnituren:  
Gefüllte Eier, Gurken und Tomaten  
Melonenschiffchen, Brotkorb  
Preiselbeersauce

### SORBET:

(wird serviert)  
HOLUNDERSORBET mit Sekt

### WARME HAUPTGERICHTE:

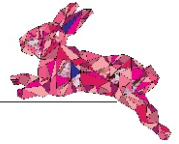
KALBSRÜCKEN d' OFFMONT  
edle Pilzsauce mit Champignons, Pfifferlingen  
und Morcheln mit Cognac flambiert  
und Rahm verfeinert  
RINDERFILET AM STÜCK mit KRÄUTERBUTTER  
Gemüseauswahl von 4 Gemüsen  
Kartoffel-Trüffel-Gratin, Basmati-Wildreis, Spätzle

### NACHSPEISEN:

DESSERTBÜFFET mit verschiedenen Eissorten  
Himbeermousse- Terrine, rote Grütze  
Zitronen- Joghurtterrine  
frische Früchteplatte, Mousse au chocolat  
Crème Brulée und Schokoladen-Nuss-Brownie  
diverse Fruchtsaucen  
Schlagsahne

### MITTERNACHTSIMBISS:

KÄSEPLATTE mit verschiedenen Sorten aus der Schweiz  
Frankreich und Deutschland  
diverse Brötchen und Butter



All- Inclusive bedeutet Kostenübersicht für Ihr Fest  
Voraussetzung: Teilnehmerzahl mindestens 50 erwachsene Personen  
Der Preis nur € 90,00 pro Person!

## WAS IST ALLES DABEI :

- ☺ Tischdecken und Servietten
- ☺ Tischdekoration mit Kerzen
- ☺ Aperitif: 1 Glas Sekt oder Prosecco mit Orangensaft
- ☺ 1 Schnaps (Obstler, Williamsbirne oder Ramazotti)
- ☺ Gedeckpreis enthalten
- ☺ Speisenauswahl kann geändert werden
- ☺ Musikanlage für Hintergrundmusik
- ☺ Beamer mit Leinwand oder Mediawand
- ☺ Parkplätze nach Verfügbarkeit
- ☺ Hochzeitssuite - schön dekoriert
- ☺ Mitarbeiterkosten für 5 Std. inklusive



## AB DEM ABENDESSEN ERHALTEN SIE A DISCRETION - SOVIEL SIE KÖNNEN/VERTRAGEN:

- ☺ Wasser 0,5 Ltr. Flaschen medium
- ☺ 2 Weine: Rot, Weiß (offene Literflaschen)
- ☺ 4-Gänge-Menü oder Buffet - siehe Auswahl- Liste !



## WOMIT SIE NOCH RECHNEN MÜSSEN:

- alle anderen Getränke
- ab 24.00 Uhr alle Getränkekosten
- nach 5 Std. Dienstleistung wird stundenweise Raummiete berechnet
- evtl. Blumen, Hussen etc.





Das Super- All- Inclusive bedeutet Kostenübersicht für Ihr Fest  
Voraussetzung: Teilnehmerzahl mindestens 50 erwachsene Personen  
Der Preis nur € 115,00 pro Person!

## WAS IST ALLES DABEI :

- ☺ Tischdecken und Servietten
- ☺ Tischdekoration mit Kerzen
- ☺ Aperitif: 1 Glas Sekt oder Prosecco mit Orangensaft
- ☺ 1 Schnaps (Obstler, Williamsbirne oder Ramazotti)
- ☺ Gedeckpreis enthalten
- ☺ Speisenauswahl kann geändert werden
- ☺ Musikanlage für Hintergrundmusik
- ☺ Beamer mit Leinwand oder Mediawand
- ☺ Parkplätze nach Verfügbarkeit
- ☺ Hochzeitssuite - schön dekoriert
- ☺ Mitarbeiterkosten für 6 Std. inklusive (1 Std. mehr als sonst)



## A DISCRETION - SOVIEL SIE KÖNNEN/VERTRAGEN:

- ☺ Eine Kaffee- und Teestation steht zu Ihrem Kuchenbuffet bereit (Espresso, Cappuccino, Latte, Schokolade etc.)
- ☺ Wasser 0,5 Ltr. Flaschen medium und still
- ☺ ab dem Abendessen, leichte Alkoholische- und Softgetränke
- ☺ 3 Weine: Rot, Weiß, Weissherbst (offene Literflaschen)
- ☺ 4-Gänge-Menü oder Buffet - siehe Auswahl- Liste !



## WOMIT SIE NOCH RECHNEN MÜSSEN:

- alle anderen Getränke
- ab 24.00 Uhr alle Getränkekosten
- nach 6 Std. Dienstleistung wird stundenweise Raummiete berechnet
- evtl. Blumen, Hussen etc.





## ALL INCLUSIVE AUSWAHL

### SUPPEN

- A1 Kraftbrühe mit Siedfleischwürfeln
- A2 Brühe mit Backerbsen
- A3 Flädlesuppe
- A4 Brühe mit Grießklöße
- A5 Gemüsesuppe mit Brunoise
- A6 Brokkolicreme mit Mandelsplitter
- A7 Kressecrèmesuppe

### VORSPEISEN

- A10 Kleiner Blattsalatteller
- A11 Blattsalatteller mit Gartenkräutern an Joghurtdressing
- A12 Blattsalatteller mit Kresse, Radieschen
- A13 Kleiner gemischter Salatteller

### HAUPTGERICHTE

- A20 Schweinenacken im Gewürzmantel feines Sommer-Mischgemüse Serviettenknödel
- A21 Schweinerücken mit Gäuzwetschgen gefüllt an feiner Rahmsauce Kohlrabi Gemüse Rosenkohl mit Speckwürfeln Nudeln und Kroketten
- A22 Schweinelendchen "Schönbuch" an brauner Sauce mit Speckwürfel diversen Pilzen und Brotcroûtons Vichykarotten und Blumenkohl polnisch Spätzle und Kroketten
- A23 Schweinelendchen an Rahmsauce mit sautierten Champignons Spätzle
- A24 Kalbsbraten an Cognacrahmsauce 3 Gemüse der Saison hausgemachte Spätzle und Dauphine- Kartoffeln
- A25 Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ sautiertes Sommer- Mischgemüse Pilaw- Reis

Selbstverständlich können Sie auch andere Speisen, Gerichte/Menüs oder ein Buffet auswählen, wir berechnen nur die Differenz zum All Inclusive !

- A27 Pochiertes HÄHNCHENBRUSTFILET an Rahmsauce 2 Gemüse vom Markt Nudeln und Kartoffelpüree
- A28 Gemischter Braten (Rind und Schwein) Karotten und Bohnen mit Speck Spätzle und Kroketten
- A29 Zarter Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce Karotten und Erbsen an Béchamel Speck- Kartoffel- Püree



### A30 BUFFET

Salatbuffet von 7 Sorten Salat und 2 Dressings, Brotkorb und Butter

Schwarzwaldplatte mit Rauchfleisch Kasseler, Salami und Fleischpastete

Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets Meerrettichschaum und Zitrone

Warme Hauptgerichte  
Rinderschmorbraten an Rotweinsauce  
pochierte Hähnchenbrust an Rahmsauce  
Erbsen und Karottengemüse  
Spätzle und Kartoffelgratin

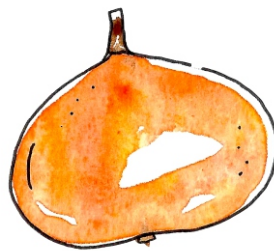
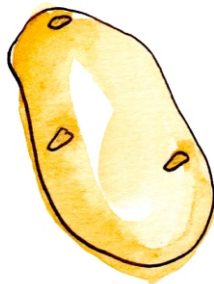
Dessert  
Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
Gäuzwetschgenkompott, Creme Caramel,  
1 Kugel Erdbeereis im Eissockel  
(Zusätzlich kann der Rest-Kuchen dazugestellt werden !)

### DESSERT

- A32 Fruchtsalat gemischt mit Vanille- und Erdbeereis
- A33 Pochierte Birne mit Schokoladensauce und Vanilleeis
- A34 Creme Caramel
- A35 Gäuzwetschgencoup
- A36 Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- A37 Rote Grütze
- A38 Schokoladen-Nuss-Brownie

## Mitternachtsimbiss

Mönchskopfkäse mit Kresse, Radieschen und Baguette	5,00
KÄSEBUFFET diverse Käsesorten mit Trauben Radieschen, Silberzwiebeln und Gurken Butter und Baguette	ca. 10,50
Gulaschsuppe	7,80
Chili con Carne	7,00
Zwiebelsuppe mit Brotcroûtons und Käse	6,50
Linsensuppe mit Wursträdle und Brot	7,80
Kartoffel- Lauchsuppe mit Speck und Croûtons	7,30
<u>Mitternachtsplatte</u> Käseauswahl, Schwarzwälder Rauchfleisch Coppa, Salami und Räucherwürstle diverse Brötchen und Baguette	12,50
Curry-Wurst mit Brot	8,00
1 Paar Weisswürstle mit Brezel und süßer Senf	8,50
Fleischkäse „TESSINER ART“ mit Bratensauce Mini- Brötchen	8,00



**FÜR DIE ÜBERLASSUNG VON TAGUNGS- UND BANKETTRÄUMEN  
INFORMIEREN SIE SICH BITTE IM INTERNET UNTER [WWW.HASEN.DE](http://WWW.HASEN.DE)  
ÜBER UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**





# Umweltcheck

## Hotel Gasthof Hasen 71083 Herrenberg

hat am Umweltcheck für Hotellerie und Gastronomie in den Bereichen Energie/Klima, Wasser, Abfall und Lebensmittel/Einkauf regionaler Produkte erfolgreich teilgenommen, die festgelegten Anforderungen erfüllt und erhält auf der Grundlage der ausgewerteten Ergebnisse die

## Umwelt-Auszeichnung in Gold

**Diese Auszeichnung ist gültig bis 3/2025**

Geprüft und bewertet durch die adelphi research gGmbH und die Viabono GmbH

Berlin, 21. April 2023

A yellow rectangular box containing a handwritten signature in black ink.

**Guido Zöllick**  
Präsident DEHOGA Bundesverband

A blue handwritten signature.

**Fritz Engelhardt**  
Präsident DEHOGA Baden-Württemberg

Dieses Projekt wurde gefördert von:



Bundesministerium  
für Wirtschaft  
und Klimaschutz