



Mitglied 2024 | 2025

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

DIE BESTEN  
**TAGUNGS  
HOTELS**  
IN  
DEUTSCHLAND

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



**RINGHOTELS**  
Echt Heimat Genuss erleben

Hotel-Gasthof HASEN  
Arnold & Gerhard Nöly  
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



AUßER HAUS BANKETTE  
FÜR DAS JAHR 2025  
AB 20 BIS 300 PERSONEN  
**GÜLTIG BIS 30.08.2025**







*Verehrter Gast,*

*besten Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.*

*Wir freuen uns, Ihnen mit diesen Unterlagen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung bei Ihnen, in einem Festraum oder in der Firma 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.*

*Wir bieten Ihnen, falls gewünscht, vor Ort ein ausgewähltes Team von Servicemitarbeitern und Köchen mit Grill und Kochstationen an. Sie müssen sich um nichts kümmern - so wird Ihnen Ihr Fest stets in bester Erinnerung bleiben.*

*Seit vielen Jahren richten wir nun schon erfolgreich die unterschiedlichsten Bankette zu allen erdenklichen Anlässen aus. 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  
Gerhard und Arnold Nölly*

**Achtung: (MWST)**

**Wenn Mitarbeiter von uns benötigt  
erhöhen sich die Preise um 12%!!  
Wir vermitteln gerne Bedienungs-  
personal und Buffetmitarbeiter!**

# WIR ÜBER UNS



## 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 finden 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 sorgfältig 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 gemüthlicher 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 gemüthliche Feste.

## RAHMENPROGRAMME & AUSFLÜGE:

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



# BITTE NICHT VERGESSEN!



## Grundinformationen:

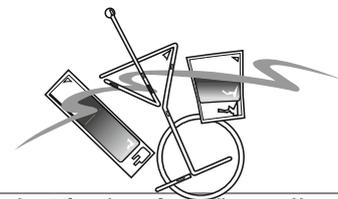
Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel - ein gelungenes Fest auszurichten. Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherstellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen:

- Die vorliegende Ausser- Haus- Karte mit Ihren Sonderpreisen bezieht sich auf Gesellschaften von mindestens 30 Festgästen. Bei kleineren Gruppen muss mit einem Aufschlag gerechnet werden.
- Kinder im Alter von 5-10 Jahren zahlen 60 % vom Menü- / Buffetpreis
- Gäste Ihrer Gesellschaft erhalten bei uns einen Sonderrabatt von 10% auf den normalen Übernachtungspreis - über die ganze Aufenthaltszeit.
- Die Preise in unserer Ausser- Haus- Mappe sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MWST und das Bedienungsgeld.
- Menükarten können wir gerne für Sie schreiben. Kosten pro Karte € 3,00.
- Buffetbeschilderung kosten € 20,00 - alternativ ein A4 Blatt mit den Allergenen
- Für den Transport berechnen wir € 1,80 pro Kilometer.
- Der Mitarbeiter, der das Essen liefert wird mit € 35,00 pro Std. berechnet.
- Für die Rieber- Boxen fällt ein Pfand von € 100,00 an.
- Die Rechnung wird Ihnen zugeschickt. Es werden nur EC Karte, Überweisung und Barzahlungen akzeptiert.
- Ab einem zu erwartenden Umsatz von € 1500,00 wird eine Anzahlung fällig - siehe Geschäftsbedingungen
- 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.
- Sobald Sie Mitarbeiter oder Geschirr von uns wünschen, müssen wir laut Gesetz 19% MwSt. berechnen! Wenn Sie ab „Rampe“ Ihr Essen holen oder wir nur liefern - ohne weiteren Service, werden nur 7 % MwSt. fällig.
- Getränke - jeglicher Art müssen immer mit vollen MWST berechnet werden!

## 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 ein Kinderspielplatz nötig?
- Sind Vegetarier, Diabetiker oder Allergiker unter den Gästen?
- Welche Tafelform wird bevorzugt?
- Wie soll die Tischdekoration aussehen? Blumengestecke - Kerzenfarbe - Bänder!
- Werden Namens-/Tisch-/Menükärtchen, Einladungskarten oder sonstige Drucksachen benötigt?
- Wird eine Sitzordnung festgelegt?
- Sollen Plätze für Rollstuhlfahrer freigehalten werden?
- Wird eine Bühne benötigt?
- Ist vor der Veranstaltung ein Apéritif- Empfang vorgesehen ?
- Sind während des Essens Tischreden oder sonstige Einlagen/Darbietungen geplant?
- Haben Sie bereits für ein musikalisches Rahmenprogramm gesorgt? Wir helfen Ihnen gerne mit einer Liste guter Kapellen weiter.
- Wie lange wird die Feier voraussichtlich dauern?
- Wieviele Übernachtungsmöglichkeiten werden für auswärtige Gäste benötigt? Sind entsprechende Zimmer reserviert?
- Sind genügend Stromanschlüsse vorhanden?

# 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 eigene Snacktisch zusammen.  
Herzhaft und süß kann auch gerne gemischt werden.

Nur € 9,00 pro Person für 5 verschiedene Sorten



# VORSCHLÄGE



## FÜR IHRE GRILLPARTY

ab 35 Pers.

Wir schlagen vor:

SALATBUFFET 8 Sorten (4 Blattsalate und 4 Rohkost)  
2 Dressings

Baguettes und diverse kleine Brötchen

EDELPLATTE mit 5 verschiedenen Produkten  
(Fisch, Fleisch, Melone etc.)

VOM GAS-GRILL ODER (GREEN EGG - Aufpreispflichtig)  
3 Gerichte frisch zubereitet vor Ort vom Koch + 1 Hauptgang  
schon mitgebracht. Sie wählen aus!

Zürcher GESCHNETZELTES von der Pute  
(wird fertig mitgebracht)  
oder  
Schweinelendchen mit Rahmsauce  
(wird fertig mitgebracht)

ENTRECOTE DOUBLE vom Grill  
oder marinierter TAFELSPITZ (36 Std. Sous vide gegart)  
mit Kräuterlasur (auch vom Grill)

SCHWEINEBAUCH mariniert mit Lasur  
(24 Std. sous-vide gegart)  
oder zarte SPARE RIBS

für die Kinder/Erwachsene - Nürnberger Würstle

Fangfrische FORELLENFILET VOM GRILL  
mit Mandelbutter und Zitrone

Beilagen:  
Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin oder Rosmarin- Kartoffeln  
sautiertes Gemüse oder Ratatouille  
Maiskolben  
Kräuter- Quark- Dipp, braune Sauce, Kräuterbutter

Nachspeisen:  
Joghurtzitroneenterrine mit Sauerkirschkompott  
frischer Fruchtsalat  
Creme Caramel  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
kleine Käseplatte

Partykosten € 64,00 pro Person inklusive 19 % MwSt.  
ohne Dessert € 55,00 inklusive 19 % MwSt.  
+ Mitarbeiterkosten

## BELIEBTE VARIANTE

Preis pro Person  
7 % MWST

### EDEL-VORSPEISENBUFFET:

€ 22,00

Tomatencremesuppe oder Festtagsuppe

Salatauswahl mit (wenn erhältlich)

Blattsalat, Lollo Rosso,  
Eichblatt oder Chicoree  
Feldsalat mit Kracherli (Saisonal)  
Rucolasalat mit Parmesanspänen & Apfel- Walnuss- Dressing  
Salat Horientiko (Griechischer Salat)  
gefüllte kleine Fischkäse- Paprika  
2 Dressings

Melonen mit Seranoschinken

Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets  
geräuchertem Lachs  
Fischterrinen von der Alb  
garniert mit Zitrone, Meerrettichschaum  
und norwegischer Honig- Senf- Dillsauce

Brotkorb mit Baguettes, Brötchen

### HAUPTGANGBUFFET:

Schweinefilet gefüllt mit Dörrzwetschgen  
an feiner Rahmsauce € 23,00

oder  
Feines Rindergulasch „Zegediner Art“  
mit Speck und Kraut € 20,00

oder  
Forellenfilet „Bonne Femme“ € 22,00  
Filets pochiert an edler Weissweinrahmsauce  
mit Champignons und Petersilie

oder  
Roastbeef aus der Röhre € 25,00  
Kräuterbutter und Portweinsauce

Gemüse der Saison mit 4 Sorten  
Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin und Reis

(4 Hauptgänge zusammen kosten € 52,00)

(3 Hauptgänge zusammen kosten € 43,00)

### DESSERT- bereiten Sie selber vor !

oder geniessen Sie

Gemischtes EIS im EISPOKAL (2 Kugel p.P.) € 8,50  
mit Beerengrütze und Saucen  
(nur möglich wenn ein Tiefkühler vorhanden ist)

## Exklusiv für Sie Zuhause oder auf einer Firmenfeier ab 20 bis max. 40 Pax 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 zu blicken.

Preise nach Absprache ( ab € 65.00 )



# BUFFET



## SCHWÄBISCHES BAUERNBUFFET

### VORSPEISEN

FLÄDLESUPPE  
(zum Schöpfen)

### SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten  
4 Sorten + schwäbischer Kartoffelsalat  
2 Dressings  
Brotkorb

### FESTPLATTE

Geräucherte FORELLENFILETS  
garniert mit Meerrettichschaum und Zitrone  
SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH  
geräucherter KASSELER  
geräucherte WÜRSTLE

Gefüllte Eier, Brotkorb

### WARME HAUPTGERICHTE

Hausgemachte MAULTASCHEN  
mit Speck- Zwiebelschmelze und Petersilie

SCHWABEN DUO  
Rostbrätle mit brauner Sauce  
Schweinefilet an Rahmsauce  
und sautierte Champignons  
3 Gemüse vom Markt  
Spätzle und Schupfnudeln

### NACHSPEISEN:

GÄUZWETSCHGENRÖSTER  
OFENSCHLUPFER mit Vanillesauce  
ROTE GRÜTZE mit angeschlagener Sahne

ab 35 Personen

€ 55,00/Person mit 7 % MwSt

ab 25 Personen

€ 61,00/Person bei 7 % MwSt

## BODENSTÄNDIGES BUFFET

### VORSPEISEN

TOMATENCREMESUPPE  
mit Gin-Sahnehaube  
(zum Schöpfen)

### SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten  
5 Sorten  
2 Dressings  
Brotkorb

### KALTE PLATTE

Schwarzwälder RAUCHFLEISCH  
COPPA mit MELONENSCHNITTEN  
geräucherte FORELLENFILETS von der Echaz  
Meerrettichschaum und Zitrone

### WARME HAUPTGERICHTE

Geschnetzelte PUTE "ZÜRCHER ART"  
mit Champignons und Rahmsauce

SCHWEINEHALSBRATEN im GEWÜRZMANTEL  
mit feiner Trollingersauce

ERBSEN und KAROTTEN

hausgemachte SPÄTZLE und KARTOFFELGRATIN

### NACHSPEISEN:

APRIKOSENMOUSSE  
Rote GRÜTZE mit Vanillesauce  
Creme CARAMEL



ab 35 Personen

€ 43,00/Person mit 7 % MwSt

ab 25 Personen

€ 46,00/Person bei 7 % MwSt

# BUFFET



## MEDITERRANES BUFFET

### VORSPEISEN

#### SALATBUFFET

mit Tomaten- Mozzarella- Basilikumsalat  
Salat Horiantikio  
mit Blattsalaten und gemischten Salaten  
4 Sorten  
2erlei Dressings  
Brotkorb

#### MITTELMEERPLATTE

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

#### FISCHVARIATION

Meeresfrüchtesalat  
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  
(Lammhaxen geschmort)

Ratatouille- Gemüse

Tortelli di Ricotta mit Salbei und Parmesan

Perlgrauen- Risotto oder  
gebratene Maisschnitten mit Rosmarin

### NACHSPEISEN

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

ab 40 Personen

€ 64,00/Person mit 7 % MwSt

## FEINSCHMECKER BUFFET

### VORSPEISEN

GRIESSKLÖSSCHENSUPPE

#### SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten  
5 Sorten  
Körnerstation und 3erlei Dressings

#### FISCHPLATTE

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

#### EDELFLEISCHPLATTE

SERANO SCHINKEN  
Italienische SALAMI  
KALBFLEISHPASTETE mit Preiselbeersauce  
MELONENSCHIFFCHEN

Garnituren:  
Gefüllte Eier und Kirschtomaten, Brotkorb

### WARME HAUPTGERICHTE

ZANDERFILETS in Dillrahmsauce  
Pilawreis

GEMÜSECREPES der Saison  
überbacken mit Käse, Tomatensauce

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES  
und

RUMPSTEAK DOUBLE

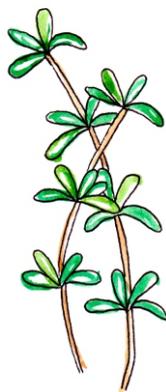
Portweinglace und Kräuterbutter  
Karotten, Blumenkohl mit Brösel, Brokkoli mit Mandeln  
Spätzle und Pilaw-Reis

### NACHSPEISEN

ZITRONEN- JOGHURT- TERRINE  
SAUERKIRSCHKOMPOTT  
frischer FRUCHTSALAT  
WILDE HILDE  
SCHOKOLADEN- NUSS- BROWNIE  
diverse EISSORTEN im EISPOKAL  
mit Fruchtsaucen, Hohlhippen und Sahne

ab 40 Personen

€ 72,00/Person bei 7 % MwSt



# MENÜ ODER BUFFET



## FESTLICHES BUFFET

### VORSPEISEN:

LAUCHCREMESUPPE mit Brotcroûtons  
(zum Schöpfen)

### SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten  
5 Sorten  
2erlei Dressings

### FISCHPLATTE

Geräucherter LACHS und geräucherte FORELLENFILETS  
CREVETTENCOCKTAIL  
garniert mit Meerrettichschaum und Zitrone  
Honig- Senf- Dill- Schaum

### FEINSCHMECKERPLATTE

COPPA, RÄUCHERWÜRSTLE, SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH,  
ITALIENISCHE SALAMI und FLEISHPASTETE  
Preiselbeersauce

Garnituren:  
Gefüllte Eier und Salatgurken, Brotkorb

### WARME HAUPTGERICHTE

Zartes HÄHNCHENBRUSTFILET „MARGARITA“  
an einer Cognacrahmsauce

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

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

### NACHSPEISEN

ZITRONEN- JOGHURT- TERRINE  
CREME BRULÉE  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
frischer FRUCHTSALAT

ab 35 Personen

€ 62,00/Person mit 7 % MwSt

ab 25 Personen

€ 68,00/Person bei 7 % MwSt

## ALTERNATIVE SCHLEMMEREIEN

### SPINATCREMESUPPE

SCHWEINELENDCHEN FÖRSTERIN  
Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Champignons, Morcheln,  
Speck und Brotcroûtons  
Bohnen mit Speck und Zwiebeln  
Blumenkohl polnisch, Karotten glaciert  
Spätzle und Petersilienkartoffeln

KIRSCHMOUSSE mit SCHOKO- CRUMBLE  
mit Vanille- Espuma  
im Weckglas

€ 48,00 bei 7%

### KRAFTBRÜHE MIT RINDFLEISCHINLAGE

KALBSRÜCKEN D'OFFMONT  
edle Pilzsauce mit Champignons, Pfifferlingen  
und Morcheln  
mit Cognac flambiert und Rahm verfeinert  
4 Gemüse der Saison  
Spätzle und Quinoa- Körner- Reis

WILDE HILDE  
im Weckglas

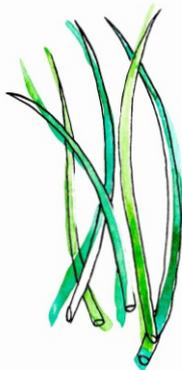
€ 51,00 bei 7%

BLATTSALATTELLER  
mit frischen Gartenkräutern  
und Joghurtdressing

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES  
Gemüse vom Markt  
mit hausgemachten Spätzle

Hausgemachtes  
MOUSSE AU CHOCOLAT im Weckglas

€ 48,00 bei 7%



Bei einem Ausser Haus werden bei uns  
keine Waren zurückgenommen die auf  
dem Buffet stehen- bitte Tuppereschüsseln  
bereithalten!

Alle Gerichte können untereinander ausgetauscht  
werden - mit Preisänderungen!

## GRILL PARTY PLAUSCH

ab 40 Personen  
bei 7 %

### Wir bieten für Ihre Grill-Party:

Thüringer\*, Rostbrätle\* oder Rumpsteak  
Putensteak\* oder Lammkotelette  
Lachsschnitten\* (ohne Gräte)  
Rinderfilet, Kalbsfilet,  
Schweinebauch 24 H gegart  
Lammrückenfilet oder Wachtelbrust  
Zanderfilet oder hausgemachte Spare Ribs

dazu bieten wir:

Bärlauchsauce\*, Grillsauce\* und Kräuterbutter\*

als Gemüse:

Ratatouille- Gemüse\* oder Maiskolben

Beilagen:

Kartoffelgratin\* oder Folienkartoffeln mit Sauerrahm  
Spätzle\* oder Hörnlenudeln  
Pilawreis\* oder Quinoa

als Vorspeisen empfehlen wir:

Salatbuffet\* mit 5 Sorten und 2 Saucen  
Baguette und Butter

Melone mit Seranoschinken

Mittelmeerplatte\*

mit eingelegten Oliven, Zucchini gebraten, Paprika und  
Auberginen gebraten, gefüllte Party-Peperoni-Zefirino  
Bärlauch-Dipp

Nachspeisen:

Eistruhe\* mit diversen Stieleis  
frischer Fruchtsalat\*  
Crème brûlée

Die unterstrichenen und mit dem \* versehenen Speisen  
kosten € 53,00 pro Person (nur Lieferung)  
Alle anderen Produkte - Preise auf Anfrage !

Die Mitarbeiterkosten entnehmen Sie dem Partyformular!  
Sie sind solange wie Sie es wünschen vor Ort!  
Kochstation wird gestellt und kostet nichts, wenn wir  
die Veranstaltung ausrichten.



## 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 / bei 7 %  
€ 50,00 p.P ab 20 Personen mit 250 gr. Fleisch / bei 7 %

## 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 Gurkengarnitur. Dazu rundet ein reichhaltiges SALATBUFFET mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu 2 Dressings die Vorspeisen ab. Danach werden Ihnen von unserem KOCH original RACLETTE vom Laib und GSCHWELLI (Pelkartoffeln) 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. / bei 7 %  
€ 62,00 p.P ab 20 Pers. / bei 19 % wenn Mitarbeiter von uns

## TESSINER BUFFET

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 CARAMELKÖPFLEI, FRUCHTSALAT, TESSINER KIRSCHPARFAIT mit SAUERKIRSCHKOMPOTT.

€ 54,00 p.P ab 20 Pers. / bei 7 %

## UNSERE PARTNER



Hofschuir Bondorf

Hofschuir  
Doris Weimer Wurmfeld 9  
71149 Bondorf  
07457 / 7322815  
07457 / 696321  
[hofschuir@t-online.de](mailto:hofschuir@t-online.de)  
[www.hofschuir.de](http://www.hofschuir.de)



Zehntscheuer Bondorf

Vereins- und Kulturzentrum Zehntscheuer  
Hindenburgstraße 92  
71149 Bondorf  
Hausmeisterin: Frau Bruna  
Mobil: 0177 7337160  
Ansprechpartner für die Vermietung:  
Gemeinde Bondorf Tel.: 07457 9393-15

**Rund ums Geschirr / Besteck**  
FIRMA HÄUSSLER LEIHSERVICE  
Tel. 07042/817010 / [info@haeuessler.de](mailto:info@haeuessler.de)

**Service / Dekoration /  
Buffetausgabe**

können wir Ihnen eine Adresse  
vermitteln - dann bleiben die  
Speisen bei 7 % MWST

### WEITERE LOKATIONEN DIE WIR SCHON BEWIRTET HABEN:

Tanzstudio Grasy  
Oliver und Daniela Grasy  
Raiffeisenstraße 18  
71126 Gäufelden-Nebringen  
Tel. 07032/77007

E-Mail: [info@tanzstudio-grasy.de](mailto:info@tanzstudio-grasy.de)  
<http://www.tanzstudio-grasy.de>

Landgut Kemmler  
Hauptstr. 30  
72127 Wankheim  
07071 35455

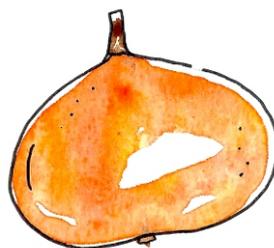
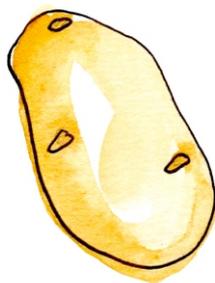
Schloss-Scheuer Baisingen  
Schloßstr. 2  
72108 Rottenburg - Baisingen  
07457 696502

Zehntscheuer Schönaich  
Waldenbucherstr. 2  
70188 Schönaich  
07031 63931

Wasserschloss  
Glatt Schloss 1  
72172 Sulz-Glatt  
07482 92990

## 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





# FORMULAR PARTY-SERVICE



Hasenplatz 6  
D-71083 Herrenberg  
Telefon (0 70 32) 20 40  
Fax (0 70 32) 20 41 00  
e-mail: post@hasen.de  
http: //www.hasen.de

## ABLAUFPLAN

Vorbereitung: ..... Imbiss: .....  
Aperitif: ..... Ende: .....  
Kaffee/Kuchen: ..... Aufräumen: .....  
Essen: ..... Sonstiges: .....



## WAS WIRD ZUSÄTZLICH BENÖTIGT?

	Ja	Nein	Stück		Ja	Nein	Stück
Besteck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Blumendekor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teller	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kerzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gläser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Biertische	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suppentassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bierbänke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kaffeetassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durchlaufkühler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Servietten Papier/Stoff	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ausschanktheke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tischdecken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ausgabetheke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aschenbecher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Flaschenkühlschrank	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Putzmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kühlwagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfalleimer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sonnenschirme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menükarten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Musikanlage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farbe .....				Verlängerungskabel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



## ALLGEMEINES

Wird ein <b>Zuliefersdienst</b> benötigt?	Ja	Nein	Haben Sie <b>GEMA</b> angemeldet?	Ja	Nein
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Holen</b> Sie die Speisen und Getränke beim Hotel ab?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ist eine <b>Sperrzeitverkürzung</b> beantragt worden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benötigen Sie eine <b>Servicebrigade</b> ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ist eine <b>Anfahrtsgenehmigung</b> vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benötigen Sie eine <b>Küchenbrigade</b> ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gäste, die in unserem Haus wohnen, erhalten auf den aktuellen <b>Zimmerpreis</b> eine <b>Ermäßigung</b> in Höhe von 10%.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			



### Der VERANSTALTUNGSORT verfügt über:

Stromanschlüsse stark 380 Volt   
240 Volt

Wasser kalt  warm

Toiletten

Parkmöglichkeit

Unterstelldach

freie Zufahrt bis ans Fest

*Vorhandenes bitte ankreuzen*

### Wieviele MITARBEITER wünschen Sie?

Oberkellner \_\_\_\_\_

Bedienungen \_\_\_\_\_

Küchenchef \_\_\_\_\_

Köche \_\_\_\_\_

Den Mehrbedarf an Arbeitskräften müssen wir über Aushilfen abdecken, was Unkosten verursacht.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Mehrkosten an Sie weiterberechnen müssen.



## NACHLÄSSE :

Bei einer Ausser- Haus- Veranstaltung erhalten die Gäste für die Übernachtung im Hotel Hasen 10 % Rabatt über die gesamte Aufenthaltsdauer!

Mietgegenstände	Mietgebühren			
	- Einzelpreis - bei Anlieferung und Abholung			
Stoffservietten	3,00		Kochstation	80,00
Tischtücher	5,50		Steak und Wurstgrill mit Gas	30,00
Stehische	10,50		Friteuse (mit Starkstrom oder Gas)	30,00
Stehischüberzug	4,50		(Gas wird extra berechnet)	
Transportkosten	pro KM 1,80		Chaving Dish	15,00
Zelt zum Kochen	120,00		Kühl- und Wärmeboxen	15,00
Flaschenkühlschrank	20,00		Rundpfanne mit Gas	15,00
Musikbox mit Mikro	80,00		Racletteofen	25,00
Verlängerungskabel	6,00		Fondue Caquelons (bis 80 Pers.)	10,00
Pavillonzelt 3x3 m	30,00		inkl. Gabeln pro Set (4 Personen)	
Buffetbeschilderung	20,00		Eis für Getränke 10 kg	15,00
			Sonderpreise bei Getränke - bitte fragen	
Mitarbeiteraushilfskosten			<b>Unser Tipp:</b>	
Oberkellner	60,00	pro Stunde	Für Besteck, Geschirr, Gläser, Tische,	
Bedienung	38,00		Tischtücher, Bar etc. empfehlen wir die	
Küchenchef	60,00		<u>Firma Häußler Verleihservice!</u>	
Koch	38,00		Fragen Sie nach dem Prospekt. Alle Ware	
Mitarbeiter für Auf- u. Abbau/Transport pro Std.	35,00		werden schmutzig zurückgenommen!	
			<b>Wir haben eine Adresse von einem Service Team, dass wir gerne vermitteln! Damit können wir Ihnen die Buffets weiterhin mit 7 % MWST anbieten!</b>	

Bei der Vermietung der oben aufgeführten Artikel gehen wir davon aus,

- dass die Mietgegenstände pfleglich behandelt und in ordnungsgemäßem Zustand an uns zurückgegeben werden und
- dass der Kunde für die Ent- und Beladung unserer Lieferfahrzeuge ausreichend Hilfskräfte bereitstellt.

**Nach Festende werden nicht zurückgegebene oder unbrauchbar gewordene Mietgegenstände zu den Wiederbeschaffungskosten in Rechnung gestellt.**

Beschädigungen jeglicher Art gehen zu Lasten des Bestellers.

Die genaue Personenzahl ist uns 72 Stunden vor Festbeginn verbindlich mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich jeweils einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Aufgenommen von: .....

Datum

Unterschrift des Bestellers

Wir hoffen, Ihnen hiermit alle notwendigen Informationen zur Festvorbereitung übermittelt zu haben und würden uns freuen, Sie außer Haus bewirten zu dürfen.

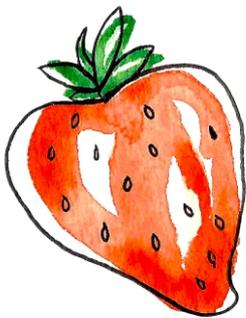
Mit freundlichen Grüßen

Hotel-Gasthof HASEN  
RINGHOTEL HERRENBERG

Ihr kompetenter Partner  
im Party-Service

**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 handwritten signature in black ink on a yellow rectangular background.

**Guido Zöllick**  
Präsident DEHOGA Bundesverband

A handwritten signature in blue ink.

**Fritz Engelhardt**  
Präsident DEHOGA Baden-Württemberg

Dieses Projekt wurde gefördert von:



Bundesministerium  
für Wirtschaft  
und Klimaschutz