

Menüvorschläge 2021

für unsere Kutschen-Event-Scheune

Liebe Gäste unseres Hauses,

wir möchten uns gerne für Ihre **Menüabsprache** Zeit nehmen und Sie Best möglichst beraten! Daher bitten wir Sie, aus organisatorischen Gründen im Vorfeld einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Bestmöglicher Termin wäre immer montags zwischen 17:00 Uhr und 22:00 Uhr. In dieser Zeit sind wir gerne für Sie da!

*Gerne können Sie aus den verschiedenen Vorschlägen Ihre Vorspeise, Ihren Hauptgang und Ihr Dessert nach Wunsch aussuchen. Bitte beachten Sie jedoch, dass diese Auswahl am Tag Ihrer Veranstaltung in unserer Kutschen-Event-Scheune als Buffet allen Gästen **einheitlich** angeboten wird.*

Vorspeisen

Kleines Salatbuffet: mit verschiedenen Rohkostsalaten, Blattsalate, Tomaten-Mozzarella, 2 verschiedene Dressings und eine Brotauswahl 7,00 €

Großes Salatbuffet: mit verschiedenen Rohkostsalaten, Blattsalate, Tomaten-Mozzarella, hausgeräucherter Norwegerlachs, roher und gekochter Schinken, Forellenfilet, Antipasti, Oliven, 2 verschiedene Dressings, italienische Salami, Rohschinken und eine Brotauswahl 15,50 €

Pastinakencremesuppe 6,50 €

Kartoffelcremesuppe 4,50 €

Hauptgänge:

Badisches Suppenfleisch (Tafelspitz) mit Bouillon-Gemüse-Kartoffeln, Meerrettichsauce und Preiselbeeren 27,00 €

Schweinehalsbraten (frisch aufgeschnitten am Buffet) und Rehragout mit hausgemachten Spätzle, Kroketten und Wurzelgemüse 27,00 €

Kalbsgeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsauce und Roastbeef rosé gebraten (frisch aufgeschnitten am Buffet) an Rosmarinjus, mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelpüree und Ratatouillegemüse 31,50 €

Pouardenbrust und Kalbsrücken an einer Kräuterjus mit provenzalischem Schwenkgemüse, Ofenkartoffeln und hausgemachten Spätzle 31,50 €

Geschmorte Kalbshaxen (vor Ort aufgeschnitten), Rosmarinjus Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Bayrisch Kraut 31,50 €

Dessert

„Eisbombe“ mit drei verschiedenen Eissorten, garniert mit Früchten und Sahne	6,00 €
Vanille- Eisbombe mit heißen Himbeeren und heißer Schokoladensauce	7,00 €
Crème Brûlée und Schokoladenmousse in kleinen Weckgläsern	7,50 €
Fruchtsalat	4,00 €
Zur vorgerückter Stunde "Eine Käsevariation" im dekorativen Kutschenrad serviert	6,00€

Unsere Speisen enthalten von Natur aus Allergene. Wir informieren Sie gerne darüber.



Noch ein paar Informationen vorweg:

- Buchbar ab 50 Personen
- Für die schöne Kulisse und den Mehraufwand an Arbeit berechnen wir für den Raum 150,00 €
- Ab 01:00 Uhr berechnen wir wie üblich pro angefangene Stunde 100,- € Nachtzuschlag für unsere treuen und fleißigen Mitarbeiter
- Auf Grund der angrenzenden und gegenüberliegenden Hotelzimmer ist eine musikalische Unterhaltung leider nicht möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.
(*Eventuelle Preisänderungen behalten wir uns vor)