



# 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](mailto: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 (Bitte 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

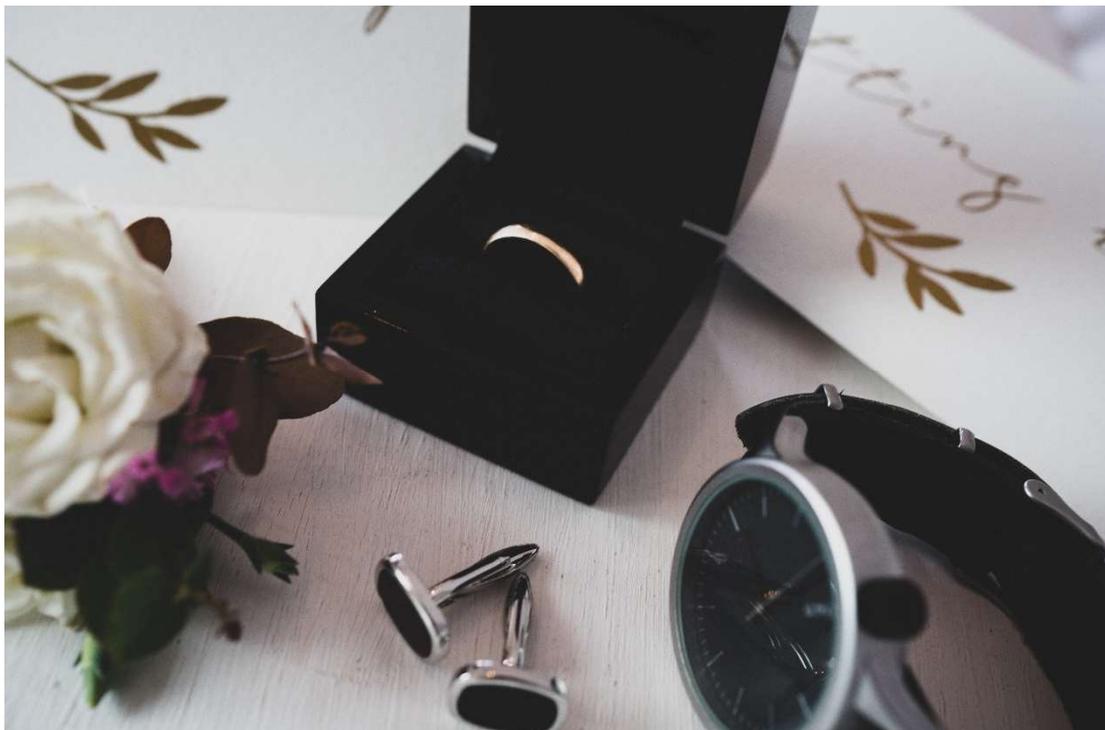
**GESCHMACK:** Kurze birnige Fruchtsüße, erfrischende Säure und feine Bitternoten

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, Zwetschkuchen, Johannisbeerkuchen  
Kirschkuchen, Aprikosenkuchen, Käsekuchen  
Marmor-Gugelhupf mit Schokoglasur (Durchmesser ca. 18 cm)

Bei der Menüabsprache erfahren Sie die jeweilige Monatsaktion des Konditors.

## Vom Blech (9 Stücke pro Blech)

Aprikosenschnitte, Mehrfruchtschnitte, Himbeerschnitte,  
Käse-Sahneschnitte, Käse-Kirschschnitte, Käse-Mohnschnitte



# Torten

Joghurt-Waldfrucht-Sahnetorte, Bienenstich, Mehrfruchttorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Frankfurter Kranz, Sachertorte, Schoko- Cremetorte, Maracuja-Cremetorte, Zitronen- Cremetorte, Haselnuß- Cremetorte, Mango-Sahne-Torte, Himbeer-Sahne-Torte, Schoko-Sahne-Torte



## 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)





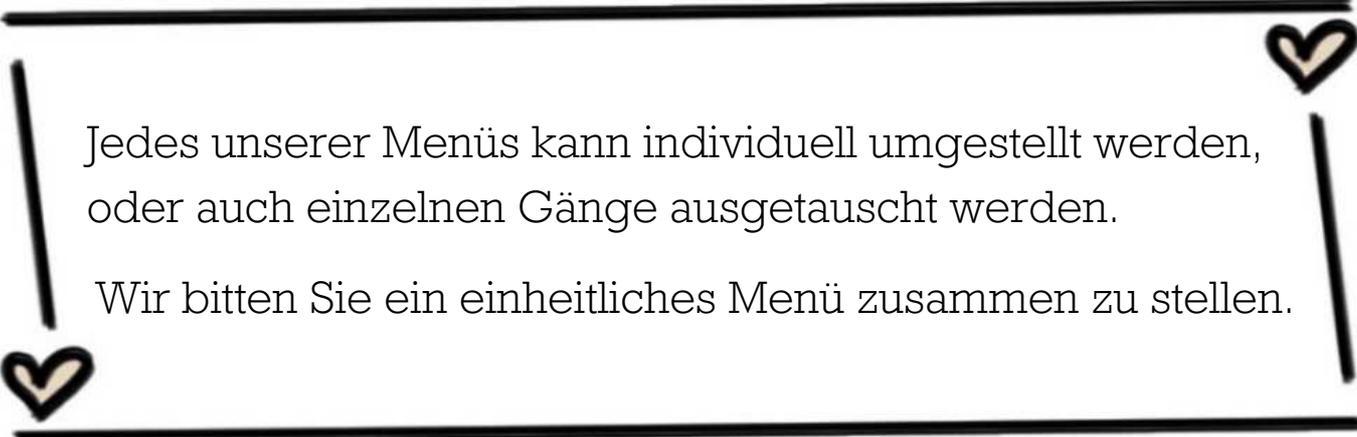
## Alternativ GP Kaffee & Kuchen Pauschale

(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

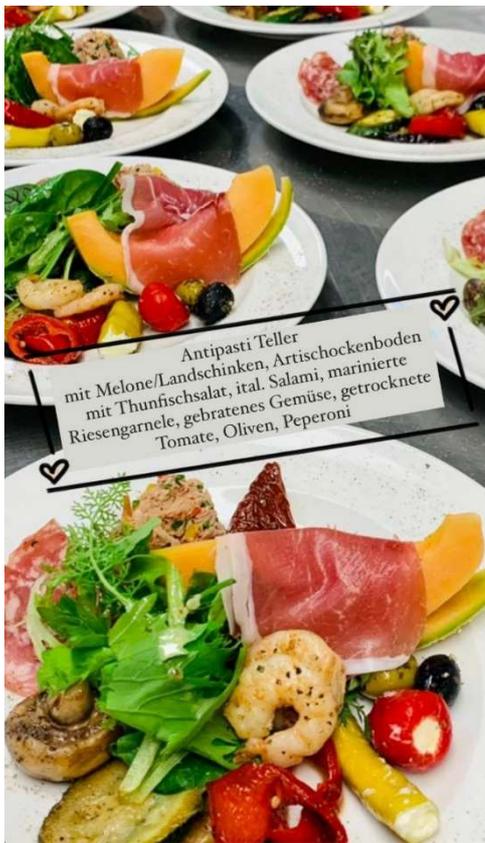
\*\*\*

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.

## Vegetarische Menüvarianten

(bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Variante)

<b>Gemüsebrühe</b> mit Gemüsejulienne und hausgemachten Flädle	7,50 Euro
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> 	8,50 Euro
<b>Dünne Zuccinischeiben</b>  dazu servieren wir eine Kräuter-Tomatenconcasse	16,00 Euro
<b>Tomaten-Carpaccio</b>  mit frischem Ruccola und Pesto	16,00 Euro
<b>Wildkräutersalat</b>  Salat von Rauke, Babyspinat, Sauerampfer und Wildkräutern in weißem Balsamico-Traubenkern dressing	15,00 Euro
****	
<b>Thai- Gemüsecurry</b>  Knackige Gemüsemischung in kräftiger Curry-Kokossoße dazu Basmatireis	21,50 Euro
<b>Gemüselasagne</b> mit fruchtiger Tomatensauce und feinen Broccolirößchen	21,50 Euro
<b>Gefüllte Wiesenchampignonköpfe</b> mit Blattspinat gefüllt und Schafskäse überbacken auf Paprikasoße dazu Basmatireis	21,50 Euro
<b>Frisches Rieslingrisotto</b> mit in Butter gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan	21,50 Euro
<b>Piccata Milanese von der Zucchini</b> mit Pesto-Spaghetti und Tomatensauce	21,50 Euro
<b>Schafskäse vom Grill</b> mit Honig und Kräutern gratiniert dazu mediterranes Gemüse	21,50 Euro
<b>Drillingskartoffeln</b>  mit Grillgemüse	19,90 Euro

# Buffetraum

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



# Buffet 1

Räucherfisch Variationen  
mit Graved Lachs, Räucherlachs, geräucherte Makrele,  
heiß geräucherter Heilbutt, angemachte Matjes- und Heringssalate  
Canteloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken  
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Remouladensauce  
Mariniertes Gemüse, Tomate-Mozzarella  
Auswahl angemachter Salate, Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings  
Stangenbrot, Ciabatta und Partybrötchen



Medaillons vom Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce  
Kleines Rostbrätle im Rotweinsößle mit Röstzwiebeln  
Zanderfilet in Hummersauce  
Vegetarische Gemüselasagne  
dazu Gemüsevariationen: Broccoli, Blumenkohl & Blattspinat  
sowie Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und Basmati-Reis

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

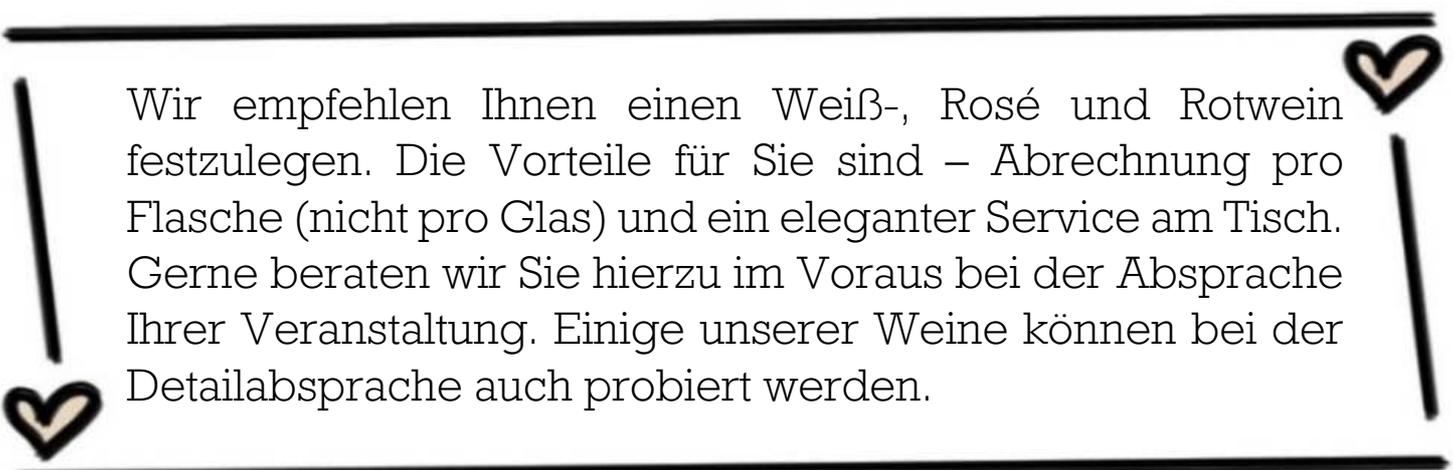
- Filet von der Dorade auf Graupenrisotto
- Zanderfilet auf Gemüse Risoni Nudeln
- Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto
- Seeteufelmedaillons auf mediterranem Gemüse
- Gebratenes Rotbarschfilet
- Tranche vom Norwegerlachs auf Kartoffelgratin

## 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.

### Unsere Empfehlung aus der Region Weingut Notz, Sachsenheim

Seit Generationen ist das Weingut ein klassischer, schwäbischer Familienbetrieb. Aus Überzeugung und Respekt vor der Natur pflegen Sie Ihre 14 Hektar Weinberge in Hohenhaslach/Sachsenheim. Sie achten auf umweltschonende Bewirtschaftung und verzichten auf Herbizide. Durch Handarbeit, intensive Selektion und viel Fingerspitzengefühl entstehen Weine die ihre Herkunft widerspiegeln. Die Linie S-Selektion steht für handverlesene Trauben aus ertragsreduzierten Rebanlagen.

2021 Grauburgunder S trocken, 12,5 % vol 0,75 l 27,90 Euro  
Aromen von Honigmelone, Birne, reifer Mango mit Schmelz und einer ausgewogenen Säure.

2021 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.

2020 Chardonnay S trocken, 12,5 vol 0,75 l 29,90 Euro  
Feiner Duft nach Grapefruit, durchzogen von einer feinen Mineralität.  
Ein feingliedriger und ausgewogener Chardonnay.

2021 Trollinger Rosé fruchtig, 11 % vol 0,75 l 23,50 Euro  
Frisch, fruchtig mit einem feinen Duft nach roten Beeren und angenehmer Restsüße.

2021 Lemberger Rosé trocken 12 % vol 0,75 l 25,50 Euro  
Kräftig - mit elegantem Beerenaromen, die an Himbeere, Erdbeere und Kirsche erinnern.

2020 Trollinger trocken \*Alte Reben\*, 12,5 % 0,75 l 25,50 Euro  
Die tiefwurzelnden über 40 Jahre alten Reben verleihen diesem Trollinger Charakter

2019 Lemberger S trocken, 12,5 % vol 0,75 l 33,50 Euro  
Getrocknete Früchte und dunkle Kirsche in der Nase mit feingliedrigen Röstaromen.

2019 Merlot S trocken, 14 % vol 0,75 l 36,50 Euro  
Kräftiger und vielschichtiger Merlot mit Aromen von Brombeere und Cassis. Zarte Holznote.

2019 ZWÖLFERSTEIN Rotweincuvée trocken, 14 % vol 0,75 l 39,90 Euro  
Kräftiger Rotweincuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet Franc



## Deutschland - Weißwein

Weingut Kitzer, Badenheim, Rheinhessen

### 2021 Dreisatz Sauvignon Blanc trocken

0,75 l

25,50 Euro

12 % vol. Edeltank

Die Erfahrung dreier Winzerbrüder bringt einen Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder und reifen Stachelbeeren mit saftig- mineralischer Struktur hervor.



## 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.



## Südtirol - Weißwein

Ritterhof Lenz, Südtirol

### 2021 Weißwein Cuvée trocken

0,75 l

31,00 Euro

Vigneti delle Dolomiti, 12 % vol, Ausbau Edeltank

Der Frühling im Glas! Fruchtlige nach Apfelblüten, Blumen und Gräsern duftende Cuvée aus den Rebsorten **Chardonnay / Müller-Thurgau / Goldmuskateller**. Eine animierende Säure und ein äußerst lebhafter Charakter



## Frankreich - Weißwein

Fortant de France Terrior Littoral, Frankreich

### 2021 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 Terroir 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.



## 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.

## Italien- Weißwein

Villabella, Lugana

### 2022 Lugana trocken, DOC

0,75 l

29,90 Euro

Lugana, 12,5 % vol, Stahltank Ausbau, 90% Trebbiano di Lugana, 10%Chardonnay.  
Aus den besten Lagen. 90% Trebbiano 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

### 2022 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.



## Frankreich - Rosé

Fortant de France Terrior Littoral, Frankreich

### 2021 Merlot Rosé halbtrocken, Pays d'Oc

0,75 l

25,50 Euro

Languedoc, 12 % vol, Ausbau im Edelstahl

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



## 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





## 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

**2021 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



## 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

Anselma van de Caab, Stellenbosch

**2018 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

## Italien - Rotwein

### Salento, Italien

**2021 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

**2020 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



### Achelo Antinori Tenuta la Braccessa

**2017 Syrah trocken, DOC** 0,75 l 46,00 Euro

Toscana

Ein reinsortiger Syrah bei dem die Frucht im Vordergrund steht 3 Monate ist er kurz im Barrique. Brombeeraromen, Vanille, Rauchfleisch, Kakao, Kräuter, Pfeffer. Feinwürzig, dicht viel Charme und ein langer Nachhall



### 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



## 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,





## GP Naschbar

gefüllt mit bunten Knabberereien wie Chips, Flips, Nic Nacs, Nüssen, Salzbrezeln, Popcorn, Schokomix, Haribos

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



# Zu späterer Stunde empfehlen wir

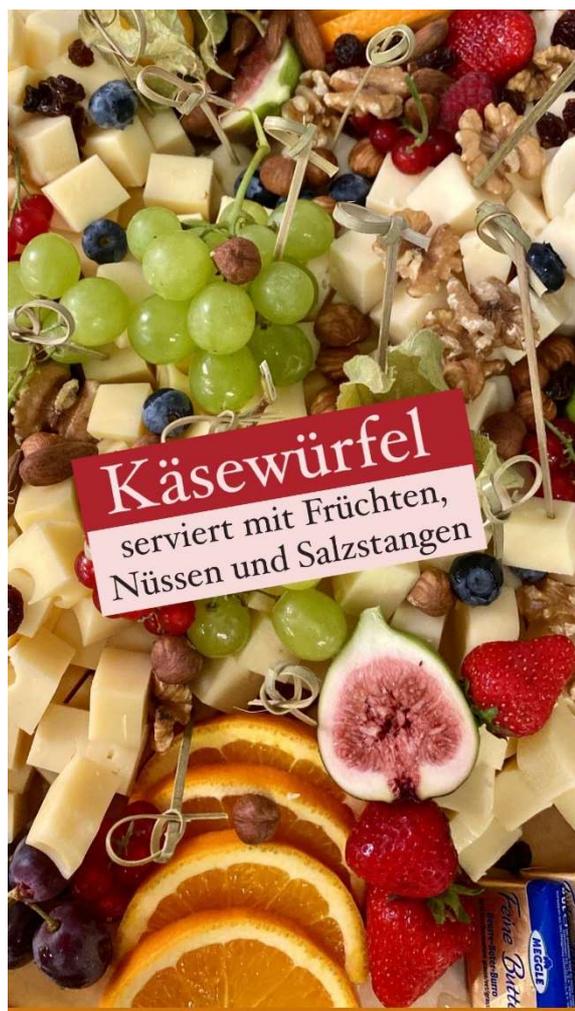
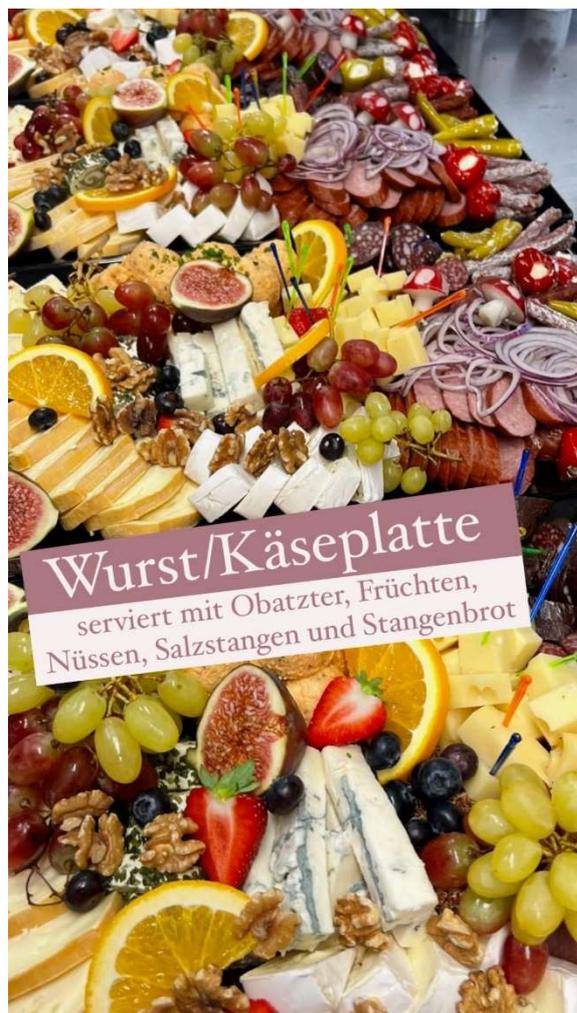
## Wurst/Käseplatten

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



# 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 Chrysanthenen, Schleierkraut und Zweige,  
Windlichter mit großem Teelicht, Pergament- Menükarte,  
Zweige auf dem Tisch und Namensbänderole mit Zweig





Klappkarten,  
Tischläufer, Zweige,  
kleine Blumensträußchen  
gelb/weiß/grün,  
ergänzt mit Banderolen  
mit Geburtstagssprüchen  
und kleinen Stumpen Kerzen  
als Gastgeschenke  
alternativ kleine Windlichter  
mit Teelichtern anstatt  
Banderole



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



Tischsträuße in Gelb/weiß mit Zweigen auf dem Tisch  
und Zitronen als mediterrane Ergänzung  
dazu weiße Spitzkerzenständer  
und gelbe oder grüne Kerzen



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



Farbiger Tischläufer, Holzscheiben auf Wunsch,  
verschiedene Väschen in Weiß/grün,  
Glasteller mit farbiger Stumpen Kerze  
sowie Pergament Menükarten mit Teelicht



Kleine Tischsträuße in orange/rot,  
passende Zweige auf dem Tisch  
und passender Tischläufer,  
farbige Teelichtgläser  
und Menüblatt im Weinglas



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



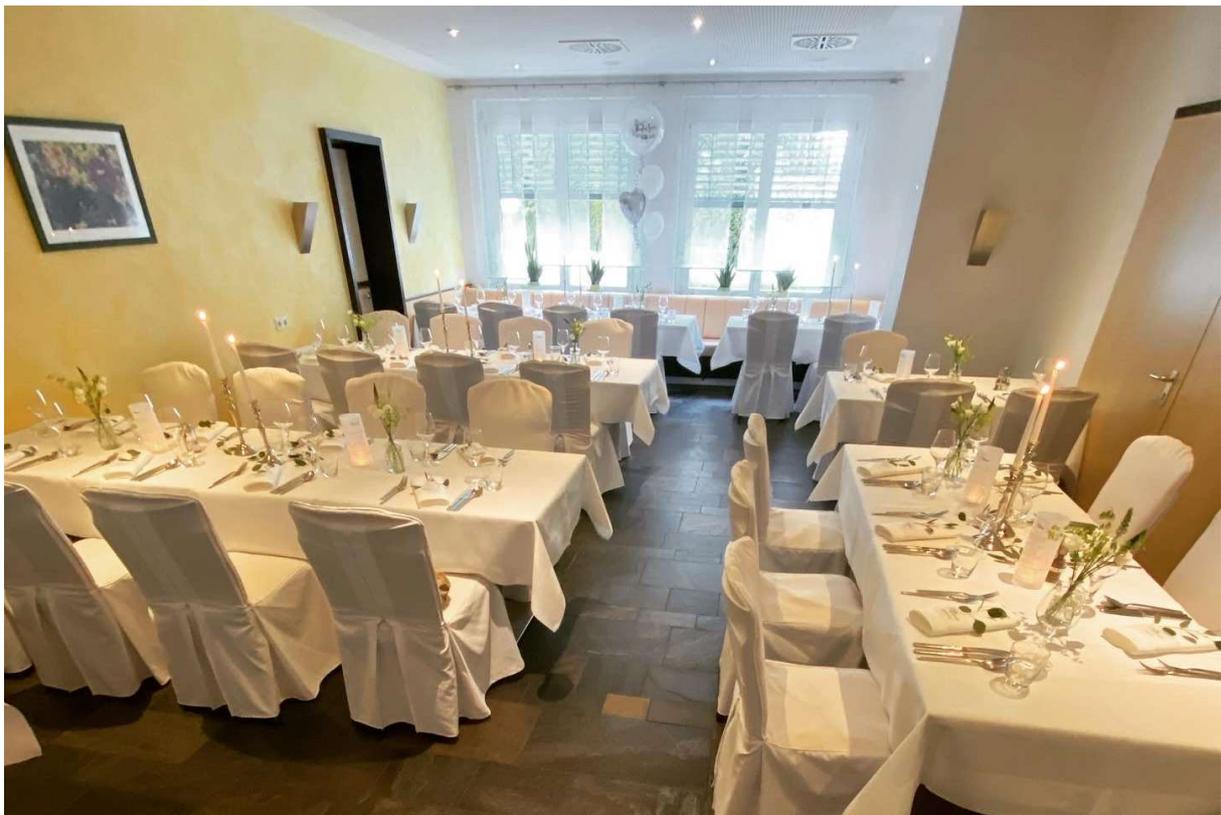
## Barockzimmer

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.



# 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



## Salon II

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



# Salon III

bis 25 Personen

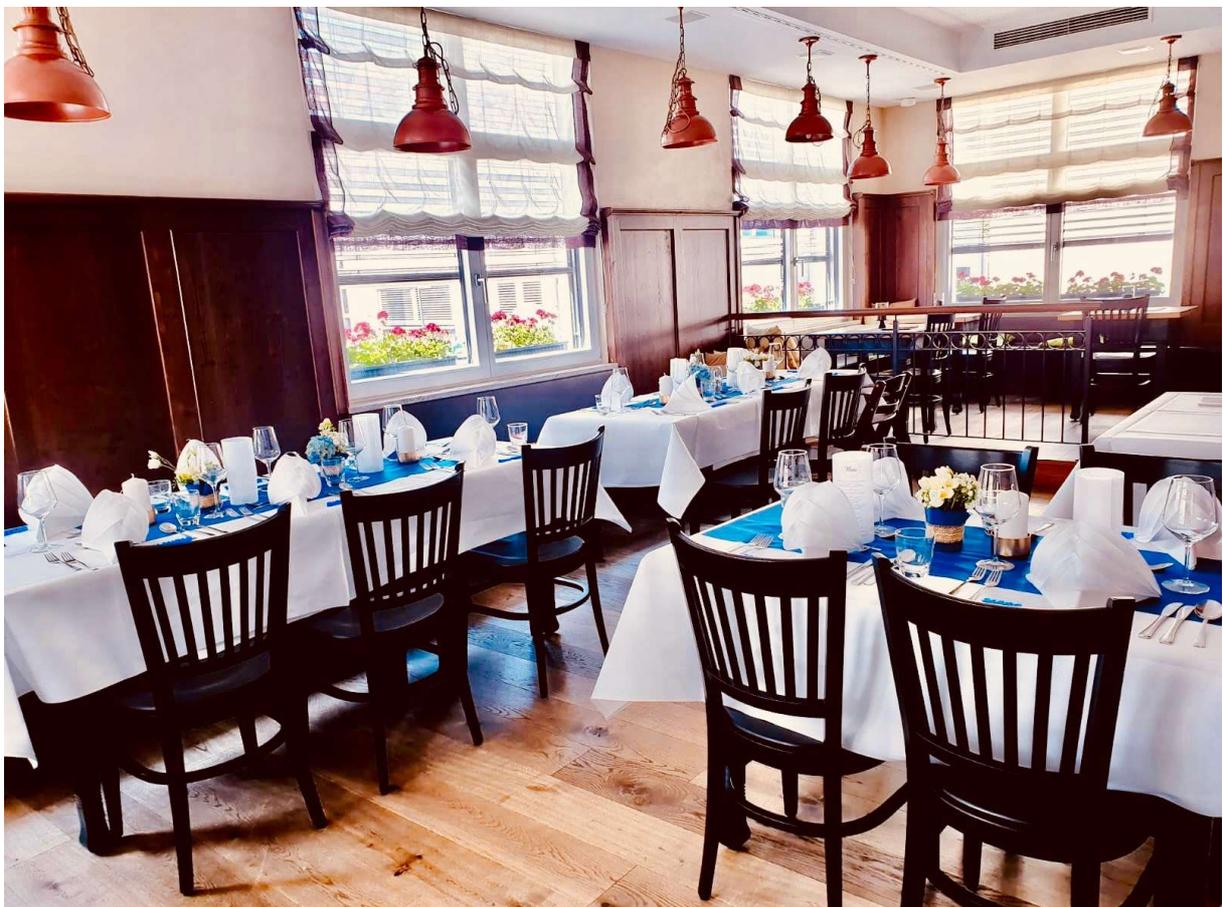
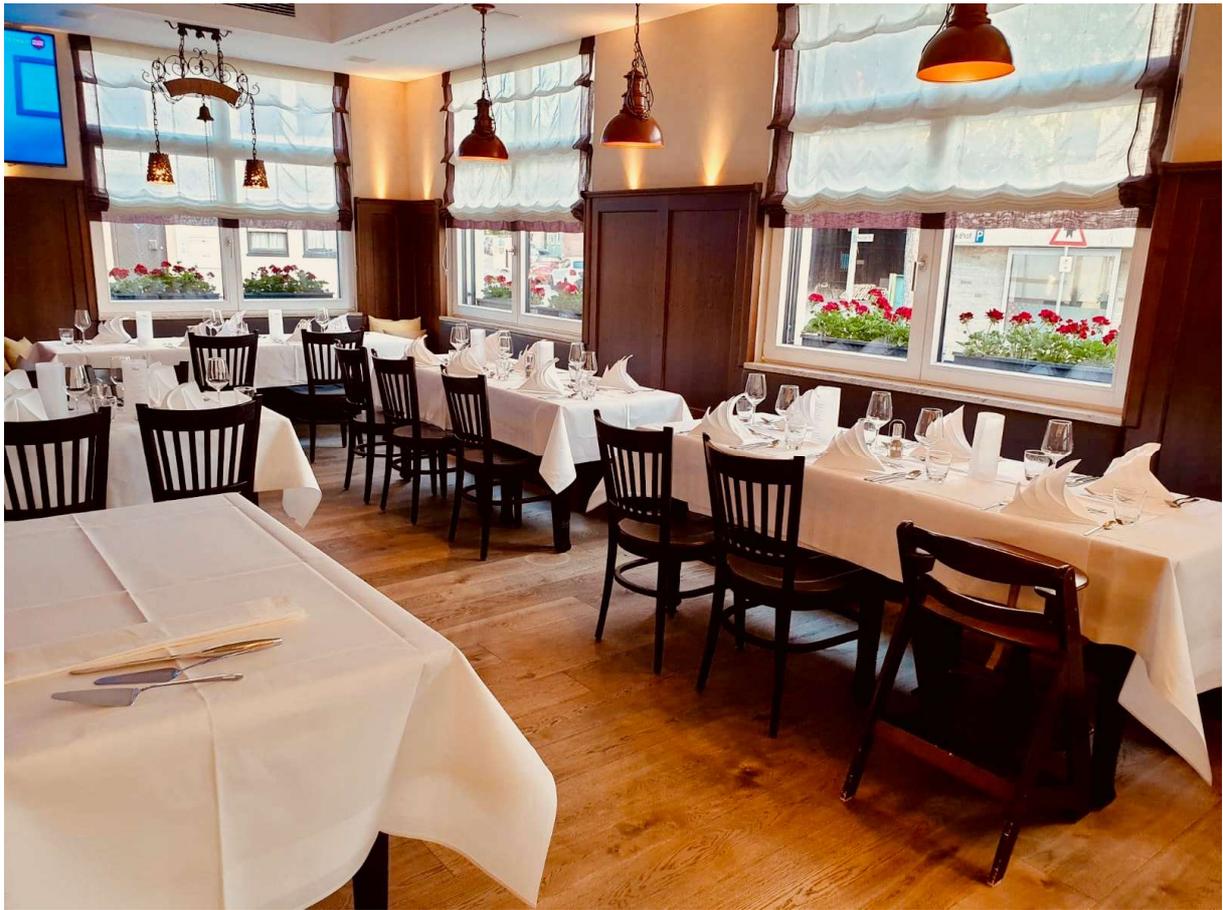


# Unsere Eventlocation - Gaststätte Rössle

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 Mai 2024 (Die alte Mappe verliert hiermit Ihre Gültigkeit)