



MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE



STETTENER HAUPTSTRASSE 25 70771 L.-E.-STETTEN
TELEFON 0711-9474-3 TELEFAX 0711-9474-400



LIEBE GÄSTE,

WIR DANKEN IHNEN HERZLICH
FÜR IHR INTERESSE AN UNSEREM HAUS.

UNSERE FOLGENDEN VORSCHLÄGE
SOLLEN IHNEN ALS ANREGUNG DIENEN.

IDEEN, WELCHE SIE NICHT IN UNSEREN VORSCHLÄGEN
FINDEN, STEHEN WIR AUFGESCHLOSSEN GEGENÜBER.

UNTER ANDEREM BEREITEN WIR AUCH
SAISONALE SPEZIALITÄTEN GERN FÜR SIE ZU.

GERNE SIND WIR IHNEN BEI DER PLANUNG
IHRER VERANSTALTUNG BEHILFLICH UND ERSTELLEN
IHNEN EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT.

BITTE VEREINBAREN SIE DAZU EINEN TERMIN.

DAS GESAMTE KÜCHEN- UND SERVICETEAM
DES FLAIR HOTEL ALBER FREUT SICH, SIE UND IHRE GÄSTE
BALD BEGRÜßEN UND BETREUEN ZU DÜRFEN.



VORSPEISEN

BUNTER SALATTELLER	4,20 €
KNACKIGER GARTENSALAT MIT CHAMPIGNONS, SPECK UND CRÔUTONS	6,30 €
GERAUCHTES KÖRSCHTAL-FORELLENFILET MIT SAHNEMEERRETTICH UND BUTTERTOAST	10,90 €
HAUSGEBEIZTER KRÄUTERLACHS MIT DILL-SENF-SOÛSE AN BUNTEM SALATBOUQUET	9,50 €
PARMASCHINKEN MIT MELONE	9,50 €
MOZZARELLA MIT TOMATE UND BASILIKUM	7,90 €
ITALIENISCHES ANTIPASTI-GEMÜSE MIT RIESENGARNELEN UND GEHOBELTEM PARMESAN	11,50 €

SUPPEN

KLARE BRÜHE MIT EINLAGE (MAULTASCHEN, FLÄDLE, LEBERSPÄTZLE, GRIEB- ODER MARKKLÖBCHEN)	3,90 €
FESTTAGSSUPPE (MIT FLÄDLE, MAULTASCHEN UND MARKKLÖBCHEN)	4,70 €
TOMATENSUPPE MIT SAHNEHÄUBCHEN UND BASILIKUM	4,20 €
KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN (SÜßLICH-SCHARF)	5,30 €
TOMATENESSENZ MIT RICOTTAKLÖBCHEN UND BASILIKUM	5,30 €
KRESSSESCHAUMSÜPPCHEN	4,20 €



HAUPTGERICHTE

GEBRATENES ZANDERFILET AUF JOGHURT-LIMONENSOÛE MIT ZUCKERSCHOTEN UND TAGLIATELLE	16,90 €
GEBRATENES LACHSMITTELSTÜCK AUF SAFRANSOÛE MIT BLATTSPINAT UND PETERSILIENKARTOFFELN	15,40 €
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST AUF MORCHELRAHMSOÛE, GEMÜSE DER SAISON UND KARTOFFELGRATIN	14,80 €
GEBRATENE POULARDENBRUST MIT WÜRZIGER SPINATFÜLLUNG, RIESLING-SAHNE-SOÛE UND TAGLIARINI	12,90 €
LAMMBRATEN AN THYMIANSOÛE MIT RATATOUILLE UND ROSMARINKARTOFFELN	15,80 €
MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE IM SPECK GEBRATEN AUF APFEL-CALVADOS-SOÛE MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE UND KARTOFFELKROKETTEN	15,80 €
GEMISCHTER BRATEN MIT RAHMSOÛE, HAUSGEMachten SPÄTZLE UND GEMISCHTEM SALAT	13,90 €
MEDAILLONS VOM RIND UND SCHWEIN AUF PILZRAHMSOÛE MIT GEMÜSE DER SAISON UND HAUSGEMachten SPÄTZLE	16,40 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA KALBSCHNITZEL MIT SALBEI UND PARMASCHINKEN GEBRATEN AUF MARSALASOÛE, DAZU TAGLIATELLE UND BLATTSALATE	16,90 €
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES MIT RÖSTITALER UND BLATTSALATEN	17,90 €
GEFÜLLTE KALBSMEDAILLONS AUF ROSMARINJUS MIT SPECKBOHNEN UND KARTOFFELGRATIN	22,90 €
TORTELLINI MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG IN RUCCOLARAHMSOÛE	10,40 €



DESSERTS

FRANZÖSISCHER KÄSEAUFWAHL MIT WEINTRAUBEN	6,30 €
ITALIENISCHER KÄSEAUFWAHL MIT FRISCHEN FEIGEN	7,30 €
ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEIS SAHNE	4,90 €
VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN UND SAHNE	5,30 €
SCHWARZWALDBECHER MIT VANILLE- UND SCHOKOLADENEIS, EINGELEGTE KIRSCHEN, KIRSCHWASSER UND SAHNETUPFER	4,90 €
HAUSGEMACHTES TIRAMISU MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	5,90 €
DUNKLES UND HELLES SCHOKOLADENMOUSSE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	5,30 €
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND SAHNE	5,90 €
PANNA COTTA AUF FRUCHTSOßE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	6,30 €
DUO VON ZITRONEN- UND CASSISSORBET MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	7,30 €
GRAND-MARNIER-PARFAIT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	5,30 €
MARILLENKNÖDEL AUF ZWETSCHGENSOßE MIT WALNUßEIS UND SAHNE	6,30 €
FRÜCHTE KICK FRUCHTEIS MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN UND SAHNE	4,90 €



MENÜ 1

33,50 € PRO PERSON

BUNTE BLATTSALATE
MIT ESSIG-ÖL-DRESSING,
GEBRATENEM SPECK
UND CROUTONS

SCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE
MIT FLÄDLE, MAULTASCHEN UND MARKKLÖBCHEN

MEDAILLONS VOM RIND UND SCHWEIN
AUF ZWEIERLEI SOBE
MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE,
HAUSGEMachten SPÄTZLE
UND KROKETTEN

VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN
UND SAHNE

MENÜ 2

33,50 € PRO PERSON

MARINIERTES ANTIPASTIGEMÜSE
MIT GEBRATENEM GARNELENSPIEß
UND GEHOBELTEM PARMESAN

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
KALBSCHNITZEL MIT SALBEI
UND PARMASCHINKEN GEBRATEN
AUF MARSALASOBE, DAZU RATATOUILLE
UND KARTOFFELPLÄTZCHEN

HAUSGEMACHTES TIRAMISU
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

MENÜ 3

32,10 € PRO PERSON

KLARE BRÜHE MIT FLÄDLE

GEFÜLLTE KALBSMEDAILLONS
AUF ROSMARINJUS
MIT SPECKBOHNENBÜNDCHEN
UND KARTOFFELGRATIN

APFELKÜCHLE
MIT ZIMTZUCKER UND VANILLEEIS

MENÜ 4

26,50 € PRO PERSON

BUNTER SALATTLEGER

MEDAILLONS VON DER SCHWEINELENDE
IM SPECK GEBRATEN
AUF APFEL-CALVADOS-SOBE
MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE
UND KARTOFFELKROKETTEN

DUO VON ZITRONEN- UND CASSISSORBET
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN



MENÜ 5

26,90 € PRO PERSON

CONSOMMÉ MIT EIERSTICH

TRANCHIERTE BARBERIE ENTENBRUST
AN ORANGEN-BUTTER-SOBE MIT
MANDELBROKKOLI UND HERZOGINKARTOFFELN

PANNA COTTA MIT FRUCHTSOBE

MENÜ 7

30,00 € PRO PERSON

KNACKIGER GARTENSALAT
IN ESSIG-ÖL-DRESSING
MIT GEBRATENEM SPECK UND CROUTONS

KRESSESCHAUMSÜPPCHEN

SCHWEINEFILET WELLINGTON IM BLÄTTERTEIG
AUF RAHMSOBE MIT GEMÜSE DER SAISON UND
DAUPHINE KARTOFFELN

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE
MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

MENÜ 6

26,00 € PRO PERSON

KARTOFFELSÜPPCHEN MIT KÜRBISKERNEN
UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL

GEBRATENES ZANDERFILET
AN JOGHURT-LIMONEN-SOBE
MIT ZUCCHINIGEMÜSE UND WILDREIS

TIRAMISU VON WALDBEEREN

MENÜ 8

28,90 € PRO PERSON

BUNTER BLATTSALATE
IN SHERRYESSIG UND WALNUSSÖL
MIT EINGELEGTEN SHIITAKE PILZEN

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
AUF MORCHELRAHMSOBE
MIT GEÜLLTEN TOMATEN
UND KARTOFFEL-AUBERGINEN-GRATIN

PISTAZIENHALBGEFRORENES AUF EIERLIKÖRSOBE
UND SCHOKOLADENCRÊPES



SCHLEMMERBÜFFET 1

AB 25 PERSONEN
31,50 € PRO PERSON

HAUSGEBEIZTER KRÄUTERLACHS MIT DILL-SENSOBE
GEFÜLLTES ZANDERFILET MIT KERBELDIP
GRIECHISCHER BAUERN Salat
ZUCCHINISALAT, MEERESFRÜCHTESALAT
GERAUCHTE PUTENBRUST MIT MELONENFILETS
CHAMPIGNONSALAT MIT LAUCHZWIEBELN
BUNTE SALATAUSWAHL MIT ZWEIERLEI DRESSING
KÄSE- UND SCHINKENSTREIFEN
BROTAUSWAHL UND BUTTER

TRANCHEN VON DER MAISPOULARDE
AUF CHAMPIGNONS Á LA CRÉMÉ
KALBSTAFELSPITZ AUF MEERRETTICH-SAHNESOBE
GEMÜSE DER SAISON
PETERSILIENKARTOFFELN & HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

EXOTISCHE OBSTPLATTE
MOUSSE VON WEIßER UND DUNKLER SCHOKOLADE
CREME BRÛLÉÉ
EISVARIATIONEN



SCHLEMMERBÜFFET 2

AB 25 PERSONEN
29,00 € PRO PERSON

GERAUCHTE FORELLENFILETS MIT SAHNEMEERRETTICH
HAUSGEBEIZTER KRÄUTERLACHS MIT DILL-SENF-SOBE
MAISSALAT MIT PUTENBRUSTSTREIFEN
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN MIT MELONE
MEERESFRÜCHTESALAT, GRIECHISCHER BAUERN Salat
MOZZARELLA MIT TOMATEN UND FRISCHEM BASILIKUM
BUNTE SALATAUSWAHL MIT ZWEIERLEI DRESSING
BROTAUSWAHL UND BUTTER

GEBRATENES SEELACHSFILET IN RIESLING-RAHM SOBE
SCHWEINEBRATEN IN PFEFFER SOBE
BUNTE GEMÜSE VARIATION DER JAHRESZEIT
KARTOFFELGRATIN, GEMISCHTER REIS UND TAGLIATELLE

BUNTE OBSTPLATTE
WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLESOBE
AMARETTO-MASCARPONE-CREME
EIS VARIATIONEN



SCHLEMMERBÜFFET 3

AB 25 PERSONEN
35,00 € PRO PERSON

MARINIERTES HÄHNCHEN IN ZITRONENSOßE
HAUSGEBEIZTER KRÄUTERLACHS MIT AVOCADODIP
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN MIT MELONE
TAFELSPITZ IN VINAIGRETTE
WEIßE RIESENBOHNEN MIT THUNFISCH
ANTIPASTIGEMÜSE
BUNTE SALATAUSWAHL MIT ZWEIERLEI DRESSING
KÄSE- UND SCHINKENSTREIFEN
BROTAUSWAHL UND BUTTER

GEBRATENES DORADENFILET MIT KAPERN,
OLIVEN, TOMATEN UND KRÄUTERN
ZARTE KALBSRÜCKENSTEAKELETTES
MIT FRISCHEN AUSTERNPILZEN IN ROTWEINSOßE
GEMÜSE DER SAISON,
BASMATIREIS UND KARTOFFELGRATIN

EXOTISCHE OBSTPLATTE
ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOßE
BAYERISCHE CREME
KÄSE VOM BRETT MIT VERSCHIEDENEN BROTSORTEN UND BUTTER



ITALIENISCHES BUFFET

AB 25 PERSONEN
37,50 € PRO PERSON

VITELLO TONNATO
PARMASCHINKEN MIT MELONE
SALAT CAPRESE, MARINIERTES ANTIPASTI-GEMÜSE
ARTISCHOCKENHERZEN MIT STRAUCHTOMATEN
MARINIERTER PILZSALAT
VENEZIANISCHER MEERESFRÜCHTESALAT
BLATTSALATE MIT ESSIG-ÖL- UND BALSAMICODRESSING
VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN, BUTTER

DORADENFILETS MIT OLIVEN UND TOMATEN
SALTIMBOCCA A LA ROMANA
KALBSSCHNITZEL MIT SALBEI UND PARMASCHINKEN
MEDITERRANES GEMÜSE
TAGLIATELLE UND PIEMONTAISER GNOCCHI

HAUSGEMACHTES TIRAMISU
PANNA COTTA AUF ERDBEERSOBE
BUNTE OBSTPLATTE



FILDERBÜFFET

AB 25 PERSONEN
26,50 € PRO PERSON

RUSTIKALE PLATTE MIT RAUCHWURSTSPEZIALITÄTEN
KÄSEBRETT MIT WEINTRAUBEN
SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT
NUDELSALAT MIT PILZEN, KÄSE-EI-SALAT
ROTER UND WEIßER KRAUTSALAT
GURKENSALAT MIT SCHMAND, TOMATENSALAT MIT BASILIKUM
KAROTTENSALAT MIT ORANGENFILETS
GEFLÜGELSALAT HAWAII MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
BLATTSALATE UND VERSCHIEDENE DRESSINGS
BROTAUSWAHL UND BUTTER

MAULTASCHEN IN DER BRÜHE

SPANFERKELROLLBRATEN MIT FILDERSAUERKRAUT
UND SCHUPFNUDELN
ODER
SAUERBRATEN MIT ROTKOHL UND SERVIETTENKNÖDEL
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

APFELKÜCHLE **ODER** APFELSTRUDEL MIT VANILLESOBE
ROTE GRÜTZE MIT SAHNE, OBSTPLATTE
VANILLEEIS



KLASSISCHES BÜFFET

AB 25 PERSONEN
35,50 € PRO PERSON

HAUSGEBEIZTER KRÄUTERLACHS MIT DILL-SENF-SOBE
CHAMPIGNONSALAT MIT LAUCHZWIEBELN
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT REMOULADENSOBE
SHRIMPSCOCKTAIL, RATATOUILLESALAT
GERAUCHTE PUTENBRUST MIT MELONENFILETS
GEBRATENES MARINIERTES GEMÜSE
MOZZARELLA MIT TOMATEN UND BASILIKUM
BUNTE SALATAUSWAHL MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS
BROT UND BUTTER

GEBRATENE POULARDENBRUST
MIT WÜRZIGER SPINATFÜLLUNG IN RIESLING-SAHNE-SOBE
SCHWEINEFILETMIGNONS AUF APFEL-CALVADOS-SOBE
BUNTES GEMÜSE,
KARTOFFELGRATIN UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

EXOTISCHE FRÜCHTEVARIATION
BUTTERMILCHMOUSSE
HAUGEMACHTES TIRAMISU
ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEIS

INTERNATIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN



GRILLBÜFFET

AB 25 PERSONEN
26,50 € PRO PERSON

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT
NUDELSALAT MIT PILZEN, GEGRILLTES ANTIPASTIGEMÜSE,
MAISSALAT MIT PUTENSTREIFEN
ROTER UND WEIßER KRAUTSALAT
GURKENSALAT MIT SCHMAND, TOMATE & MOZZARELLA
KAROTTENSALAT MIT ORANGENFILETS
GEFLÜGELSALAT HAWAII MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
BLATTSALATE UND VERSCHIEDENE DRESSINGS
BROTAUSWAHL UND BUTTER

VOM GRILL

RIESENGARNELEN AM SPIEß
RIB-EYE-STEAKS, PUTENSTEAKS
GRILLMAISKOLBEN, GEMÜSEGRILLSPIEß,

OFENKARTOFFELN UND WILDE KARTOFFELN MIT SCHMAND
VERSCHIEDENEN DIPS UND ZWEIERLEI KRÄUTERBUTTER

EXOTISCHE OBSTPLATTE



FEINES AUS UNSERER HAUSEIGENEN KONDITOREI

TORTEN

35,00 EUR

SAHNETORTEN

*(Z.B. SCHWARZWÄLDER KIRSCH-, SCHOKO-BANANEN-SAHNE-,
PFIRSICH-SAHNE-, KÄSE-SAHNE-, JOGHURT-SAHNETORTE)*

CREMETORTEN (VON SEPTEMBER BIS APRIL)

(Z.B. NUSSCREME-, SCHOKOCREME- & SACHERTORTE)

BELEGTE KUCHEN

28,00 EUR

(Z.B. HIMBEER-, ERDBEER- & VIERFRUCHTKUCHEN)

GEBACKENE KUCHEN

24,00 EUR

*(Z.B. KÄSE-, APFEL-, JOGHURT-BIRNEN-, ZWETSCHGEN-,
HEIDELBEER- & APRIKOSEN-STREUSEL-KUCHEN)*

UNSERE CHEFIN & KONDITORMEISTERIN KATRIN SEIFRIED
FERTIGT GERN NACH IHREN WÜNSCHEN:

HOCHZEITSTORTEN, TAUFTORTEN, GEBURTSTAGSTORTEN

(2-5 STÖCKIG, IN HERZFORM, BUCHFORM ODER ANDERE FORMATE)
PREISE RICHTEN SICH NACH GRÖÖE UND DEKORATION

GERN ERSTELLEN WIR IHNEN IHR INDIVIDUELLES ANGEBOT.



SNACKS

GULASCHSUPPE MIT BAGUETTE	5,30 €
KARTOFFELSUPPE MIT SAITENWÜRSTLE	5,30 €
EIN PAAR SAITEN MIT SENF UND BROT	4,30 €
EIN PAAR WEIßWÜRSTE MIT SÜßEM SENF UND LAUGENBREZELN	4,80 €
20 KLEINE WARME TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT: ~ LACHS, SCHINKEN-KÄSE, CHICKEN-CURRY, KÄSE (GEMISCHT)	14,00 €

CANAPÉES BELEGT MIT

KLASSISCHE KATEGORIE (1,90 €/STÜCK)

- ~ KRÄUTERFRISCHKÄSE
- ~ PAPRIKAFRISCHKÄSE
- ~ KÄSE-EI
- ~ SALAMI
- ~ SCHINKEN
- ~ PAPRIKALYONER
- ~ SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

GEHOBENE KATEGORIE (2,60 €/STÜCK)

- ~ PARMASCHINKEN UND MELONE
- ~ GERAUCHTE FORELLENFILETS
MIT SAHNEMEERRETTICH
- ~ THUNFISCHCREME MIT KAPERNÄPFELN
- ~ MARINIERTEM ANTIPASTI-GEMÜSE
- ~ GERAUCHTE PUTENBRUST
- ~ ROASTBEEF MIT REMOULADENSÖßE
- ~ HAUSGEBEIZTER KRÄUTERLACHS
MIT DILL-SENF-SÖßE

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN MIT

KLASSISCHE KATEGORIE (2,00 €/STÜCK)

- ~ KRÄUTERFRISCHKÄSE
- ~ PAPRIKAFRISCHKÄSE
- ~ KÄSE-EI
- ~ SALAMI
- ~ SCHINKEN
- ~ PAPRIKALYONER
- ~ SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

GEHOBENE KATEGORIE (2,70 €/STÜCK)

- ~ PARMASCHINKEN UND MELONE
- ~ GERAUCHTE FORELLENFILETS
MIT SAHNEMEERRETTICH
- ~ THUNFISCHCREME MIT KAPERNÄPFELN
- ~ MARINIERTEM ANTIPASTI-GEMÜSE
- ~ GERAUCHTE PUTENBRUST
- ~ ROASTBEEF MIT REMOULADENSÖßE
- ~ HAUSGEBEIZTER KRÄUTERLACHS
MIT DILL-SENF-SÖßE



APERITIF

GLAS HAUSMARKE SEKT CUVÉE „HOTEL ALBER“ EXTRA DRY	0,1 L	4,10 €
GLAS PROSECCO	0,1 L	3,80 €
CAMPARI* SODA	0,2 L	4,00 €
CAMPARI* ORANGE	0,2 L	4,50 €
SHERRY DRY, MEDIUM ODER CREAM	5 CL	3,50 €
MARTINI BIANCO ODER DRY	5 CL	3,30 €
PORTWEIN DELAFORCE RUBY	5 CL	3,50 €
PORTWEIN NIEPOORT FINE OLD TAWNY	5 CL	3,80 €

SEKT & CHAMPAGNER

HAUSMARKE SEKT CUVÉE „HOTEL ALBER“ EXTRA DRY	0,75 L	17,90 €
É SECCO ESSLINGER PERLWEIN WEIß ODER ROSÉ	0,75 L	19,90 €
PROSECCO “VALDO” EXTRA DRY	0,75L	17,90 €
CHAMPAGNER WANNER BOUGE GRAND CRU BRUT	0,75 L	49,90 €

LONGDRINKS

WODKA LEMON (KIRSCH, ORANGE)	0,2 L	4,50 €
BACARDI COLA (KIRSCH, ORANGE)	0,2 L	4,50 €
GIN TONIC	0,2 L	4,50 €
WHISKY COLA	0,2 L	4,50 €

* MIT FARBSTOFF



WEIßWEINE

MUNDELSHEIMER ROZENBERG

MÜLLER-THURGAU Q.B.A.
WG MUNDELSHEIM E.G.

1,0 L 12,90 €

DÜRRENTZIMMERNER HEUCHELBERG

RIESLING TROCKEN Q.B.A.
WG DÜRRENTZIMMERN STOCKHEIM E.G.

1,0 L 12,90 €

LEHRENTSTEINSFELDER STEINACKER

RIESLING Q.B.A.
WG LEHRENTSTEINSFELD E.G.

1,0 L 12,90 €

AUGGENER SCHÄF

BADISCHER GUTEDDEL TROCKEN Q.B.A.
WG AUGGEN E.G.

1,0 L 12,90 €

OBERROTWEILER

GRAUER BURGUNDER TROCKEN Q.B.A.
KAISERSTÜHLER WINZERVEREIN OBERROTWEIL

1,0 L 14,10 €

ESSLINGER SCHENKENBERG

RIESLING Q.B.A.
WG ESSLINGEN

1,0 L 12,90 €

ROSÉWEINE

OBERROTWEILER

SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST Q.B.A.
KAISERSTÜHLER WINZERVEREIN OBERROTWEIL

1,0 L 12,90 €

OBERROTWEILER

SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST TROCKEN Q.B.A.
KAISERSTÜHLER WINZERVEREIN OBERROTWEIL

1,0 L 12,90 €

ESSLINGER SCHENKENBERG

SCHILLERWEIN Q.B.A.
WG ESSLINGEN

1,0 L 12,90 €



ROTWEINE

HABERSCHLACHTER DACHSBERG

TROLLINGER MIT LEMBERGER Q.B.A.
WG BRACKENHEIM E.G.

1,0 L 12,90 €

MUNDELSHEIMER ROZENBERG

LEMBERGER TROCKEN Q.B.A.
WG MUNDELSHEIM E.G.

1,0 L 12,90 €

FLEINER KIRCHENWEINBERG

SCHWARZRIESLING MIT SAMTROT Q.B.A.
WG FLEIN-THALHEIM

1,0 L 14,20 €

ROTENBERGER SCHLOSSBERG

TROLLINGER TROCKEN Q.B.A.
WG STUTTGART ROTENBERG

1,0 L 14,20 €

LÖWENSTEINER WOHLFAHRTSBERG

REGENT Q.B.A.
WG LÖWENSTEIN E.G.

0,75 L 13,50 €

ESSLINGER SCHENKENBERG

TROLLINGER MIT LEMBERGER Q.B.A.
WG ESSLINGEN

1,0 L 12,90 €

OBERROTWEILER

SPÄTBURGUNDER TROCKEN Q.B.A.
KAISERSTÜHLER WINZERVEREIN OBERROTWEIL

1,0 L 14,20 €

**DEUTSCHE PRÄDIKATSWEINE UND AUSLÄNDISCHE WEINE FÜHREN WIR
EBENFALLS. BEI INTERESSE FRAGEN SIE UNS EINFACH.**



BIERE

BITBURGER PILS VOM FAß	0,3 L	2,70 €
	0,4 L	2,90 €
	0,5 L	3,10 €
ZWIEFALTER KLOSTERBRÄU SPEZIAL EXPORT VOM FAß	0,3 L	2,70 €
	0,5 L	3,10 €
KÖSTRITZER SCHWARZBIER VOM FAß	0,3 L	2,70 €
	0,5 L	3,10 €
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN VOM FAß	0,3 L	2,70 €
	0,5 L	3,10 €
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5 L	3,10 €
WEIHENSTEPHANER KRISTALLWEIZEN	0,5 L	3,10 €
BITBURGER DRIVE ALKOHOLFREI	0,33 L	2,70 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APOLLINARIS	0,25 L	2,20 €
	0,5 L	3,60 €
APOLLINARIS STILL	0,25 L	2,20 €
TEINACHER	0,25 L	2,20 €
	0,7 L	4,00 €
APFELSAFTSCHORLE	0,3 L	2,20 €
	0,5 L	3,10 €
ORANGENSAFTSCHORLE	0,3 L	2,40 €
	0,5 L	3,30 €
APFELSAFT	0,2 L	2,00 €
ORANGENSAFT	0,2 L	2,20 €
MULTIVITAMINSAFT	0,2 L	2,50 €
ROTER TRAUBENSAFT	0,2 L	2,50 €
SAUERKIRSCHNEKTAR	0,2 L	2,50 €
TOMATENSAFT	0,2 L	2,50 €
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,2 L	2,50 €
SCHWEPPE'S TONIC WATER	0,2 L	2,50 €
SCHWEPPE'S GINGER ALE	0,2 L	2,50 €
COCA-COLA, FANTA, SPEZI	0,3 L	2,20 €
	0,5 L	3,10 €
SÜßER SPRUDEL	0,3 L	1,60 €



WAS SIE SONST NOCH WISSEN SOLLTEN?

- KAFFEEGEDECK:** MÖCHTEN SIE ZU IHREM FEST DIE KUCHEN SELBER MITBRINGEN, BERECHNEN WIR FÜR EIN GEDECK 1,90 €.
- KORKGELD:** IHRE LIEBLINGSWEINE DÜRFEN SIE GERNE MITBRINGEN. WIR BERECHEN PRO ANGEFANGENE FLASCHE 7,90 € KORKGELD.
- GEMA:** MUSIKAUFFÜHRUNGEN ALLER ART MÜSSEN DER GEMA (GESELLSCHAFT FÜR MUSIKALISCHE VERVIELFÄLTIGUNGSRECHTE) GEMELDET WERDEN. GERNE ÜBERNEHMEN WIR DIE ANMELDUNG.
- SPEERZEIT-
VERKÜRZUNG:** SOLLTE IHR FEST ÜBER DIE GESETZLICHE SPERRZEIT HINAUSGEHEN MUSS EINE SPERRZEITVERKÜRZUNG BEANTRAGT WERDEN. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.
- RAUMMIETE:** BEI EINEM GEMEINSAMEN MENÜ ODER BÜFFET ENTFÄLLT DIE RAUMMIETE.
- MITTERNACHTS-
ZUSCHLAG:** BERECHNEN WIR NICHT
- DEKORATION:** DIE FESTLICHE BLUMENDEKORATION KÖNNEN WIR GERNE AUF WUNSCH FÜR SIE BEI UNSEREM FLORISTEN BESTELLEN.
BLUMEN KOCH IN SIELMINGEN 07158/8434



CHECKLISTE FÜR IHRE FESTLICHKEIT

ART DER VERANSTALTUNG:

AM:

PERSONENZAHL:

KINDER:

EINZELZIMMER:

VOM:

BIS:

DOPPELZIMMER:

VOM:

BIS:

BEGRÜßUNG

- * NAMENSLISTE
- * SITZPLAN
- * REDEN

UNTERHALTUNG

- * ALLEINUNTERHALTER
- * KÜNSTLER
- * BAND

AUSSTATTUNG

- * U-FORM
- * FISCHGRÄTEN
- * EINZELTISCHE
- * GESCHENKTISCH

SPEISEN & GETRÄNKE

- * MENÜ
- * BÜFFET
- * IMBISS
- * FRÜHSTÜCK
- * MITTAGESSEN
- * KAFFEETAFEL
- * ABENDESSEN
- * MITTERNACHTSIMBISS
- * APERITIF
- * COCKTAILEMPFANG
- * GETRÄNKE ZUM ESSEN
- * DIGESTIF

DEKORATION

- * BLUMENDEKORATION
- * MENÜKARTEN & WIDMUNG
- * KERZEN
- * TISCHKARTEN

