



Ein Highlight für Ihre Tagung!

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Stehempfang.

Wir beraten Sie gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Die nachfolgend aufgeführten Speisenangebote sind in Ihrer Zusammenstellung als Anregung und Empfehlung gedacht. Ihre

eigenen Wünsche und individuellen

Vorstellungen berücksichtigen wir selbstverständlich gerne. Unsere Küchenchefin und ihr Team bieten Ihnen eine gut bürgerliche Küche mit regionalen Produkten und natürlich auch vegetarische- und Diätküche.

Menü 1

Cremiger Krabbencocktail an feinem Dill

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Klößchen

Großes Salatbuffet
mit verschiedenen Rohkost und Blattsalaten

Schweinelendchen am Stück gebraten,
herzhafte Speck-Trollingersauce,
Butterspätzle,
buntes Gemüse vom Markt

Frische Früchte der Saison
Vanilleeis mit Sahnehaube

Käseplatte mit frischen Trauben

Preis pro Person 24,00 Euro

Menü 2

Stück von der Honigmelone
an Schwarzwälder Schinken
ofenfrisches Baguette

Schwetzingen Spargelcremesuppe

Großes Salatbuffet mit verschiedenen
Rohkost und Blattsalaten

Saftiger Schweinebraten aus dem Hals,
Rinder Schmorbraten in kräftiger Bratensoße
Butterspätzle

Feinherbes Mousse au Choccolat
mit einem Hauch Rum
Beerenmark

Käseplatte mit frischen Trauben

Preis pro Person 21,00 Euro

Menü 3

Geräucherte Forellenfilet mit luftigem Sahnemeerrettich,
ofenfrisches Baguette

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Großes Salatbuffet
mit verschiedenen Rohkost und Blattsalaten

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
mit frischen Champions in Sahnesauce
Gemüsereis

Pana Cotta mit roter Fruchtgrütze

Käseplatte mit frischen Trauben

Preis pro Person 20,00 Euro

Menü 4

Lachsröllchen mit frischem Rucola

Großes Salatbuffet mit verschiedenen
Rohkost und Blattsalaten

Schwäbische geschmälzte Maultaschen
Kartoffelsalat

Apfeltraum

Preis pro Person 14,00 Euro

Karmeliter Buffet

Herzhaftes aus der italienischen Gemüseküche (Antipasti),
Melone mit Parmaschinken,
Marinierter Tafelspitz in Kräuter-Vinaigrette,
Krabbencocktail an feinem Dill,
Tomaten mit Mozarella und frischem Basilikum,
gefüllte Eier mit Schrimps

Bauernsalat,
Mandarinen-Sellerie-Salat,
Spaghettisalat mit frischem Gemüse
Karottensalat mit Creme fraiche
verschiedene Blattsalate mit delikaten Dressings

Graved Lachs, Gerauchtes Forellenfilets mit
Meerrettichsahne
Bauernschinken, Wacholderrauchschinken,
Salami Hausmacher Art, Wurstplatte,
Schwäbischer Wurstsalat,

Käsebrett mit frischen Früchten garniert,
ofenfrisches Baguette

Preis pro Person 18,00 Euro

Vesperbuffet

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum,
Gurken in Dillrahm, Bauernsalat, Tortellinisalat,
Mandel-Ananas-Geflügelsalat,
eingelegtes Gemüse
Blattsalate mit delikaten Dressings

Graved Lachs, Gerauchtes Forellenfilets
mit Meerrettichsahne
Bauernschinken, Wacholderrauchschinken,
Wurstplatte

Käsebrett mit frischen Früchten garniert,
ofenfrisches Baguette

Preis pro Person 14,00 Euro

Kleine Köstlichkeiten

Belegte Baguetteschnittchen mit verschiedenen Käsesorten	Stk. 2,00 €
verschiedenen Wurstsorten	Stk. 2,00 €
Räucherlachs und Forelle	Stk. 2,20 €
Schinken Seele halbiert	Stk. 1,40 €
Laugen Seele halbiert	Stk. 1,40 €
Blätterteig Snack	Stk, 0,50 €

Dessertauswahl

Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat aus frischen Früchten
Feinherbes Mousse au Chocolat
Gemischtes Eis mit Sahne
Pana Cotta mit roter Fruchtgrütze

Preis pro Person 4,00 Euro

Tischdekoration Berechnung nach Aufwand.
Änderungen vorbehalten!

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.
gültig bis 31.12.2009

Getränke

Alkoholische Getränke:

Schimpf Original/Radler	0,5 l	2,10 €
Sanwald WeizenHefe hell	0,5 l	2,10 €
Beck's Pilz	0,33 l	2,10 €
Beck's Lemon*	0,33 l	2,10 €

Erfrischungsgetränke:

Apollo Sprudel	0,7 l	1,80 €
Apollo Quelle	0,7 l	1,80 €
Apfelschorle	0,5 l	1,80 €
Multivitaminschorle	0,5 l	1,80 €
Cola **	0,33 l	1,80 €
Bionade	0,33 l	1,80 €

* chininhaltig; ** koffeinhaltig

Heiße Getränke

Latte Macchiato	1,50 €
Caffee Creme	1,50 €
Espresso	1,50 €
Milchcaffee	1,50 €
Cappuccino	1,50 €
Tasse Tee (versch. Sorten)	1,50 €

Weine

Weissweine:

Cleebronner Michaelsberg Riesling	1,0 l	12,20 €
--------------------------------------	-------	---------

Lehrenssteinsfelder Steinacker Riesling Kabinett	0,75 l	12,70 €
---	--------	---------

Rotweine:

Eschenauer Paradies Trollinge	1,0 l	13,70 €
----------------------------------	-------	---------

Cleebronner Michaelsberg Spätburgunder Kabinett	0,75 l	13,70 €
--	--------	---------

Beau Rivage Bordeaux	0,75 l	12,20 €
-------------------------	--------	---------

Roseweine:

Fortant de France Rose Cabernet	0,75 l	12,70 €
------------------------------------	--------	---------

Sekt:

Hausmarke	0,75 l	12,50 €
-----------	--------	---------

inkl. gesetzlicher MwSt.
gültig bis 31.12.2009