



Die Adresse in Herrenberg



Außer Haus Bankette
für das Jahr 2010
ab 15 bis 300 Personen





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 genüßreich 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.

Weiter haben wir für Sie die Möglichkeit unseren Service " RENT A COOK " zu nutzen. Der Küchenchef wird bei Ihnen Zuhause für Sie und Ihre Gäste in Ihrer Küche kochen.

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.

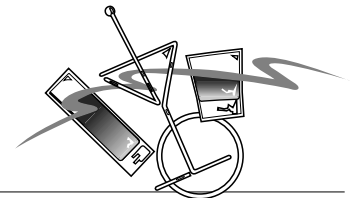
Mit freundlichen Grüßen

Hotel-Gasthof Hasen
Familie B. u. R. Nölly

Unsere Jahresaktion 2010
Als besonderes Dankeschön gilt im Jahr 2010:
Sie feiern Ihren Geburtstag bei uns
und wir laden das "Geburtstagskind"
zum Essen ein!
Lassen Sie sich von uns beraten.

Stand Dezember 2009

Aperitif-Empfang



Wir richten Ihren Aperitif auch vor Ort bei Ihnen zu Hause, der standesamtlichen oder nach der kirchlichen Trauung aus!

APERITIF-AUSWAHL

Sekt Hausmarke OPPMANN	Flaschenpreis
SEKT oder SEKT-ORANGE	
PROSECCO	
CAMPARI-ORANGE*	
Glas PECHE ROYAL <i>Sekt&Weinbergpfirsichlikör</i>	
LOOPING Weincocktail aus Weinsberg	
KIR ROYAL Sekt mit Cassislikör	
HERRENBERGER APFELSCHAUMWEIN Champagnerverfahren; handgerüttelt	
SPEZIALITÄT	
PERNOD oder DALMORE The Black Isle Maltwhisky oder BALLANTINE'S FINEST	
WODKA GIN mit Cola/Ginger Ale	nach Verbrauch
SHERRY, PORTWEIN, MARTINI*	
FRÜCHTEBOWLE	
APERITIF-BUFFET an der Lounge-Bar	

Erfahrungsgemäß rechnet man bei einem Apéritif-Empfang pro Person 3 - 5 Mini-Brötchen/Baguette Scheiben

* mit Farbstoff oder Chinin

BRÖTCHEN/BAGUETTES

(Preise pro Stück)

Geräuchertes FORELLENFILET	2,30
Geräucherte LACHS oder -FORELLE	2,90
SALAMI	1,90
RAUCHFLEISCH od. SERANO	2,20
TARTAR (Fleisch)	2,70
CHAMPIGNONS-AUBERGINEN-FRISCHKÄSE	1,90
SCHINKEN	2,20
SPARGEL mit Ei	2,40
KÄSE Greyerzer oder Brie	1,90
BÄRLAUCHFRISCHKÄSE	1,90

ALTERNATIVEN

frischer APFEL - KAROTTENSAFT	0,2	4,30
frischer ORANGENSAFT	0,2	3,80
LUCKY DRIVER alkoholfrei <i>Orangensaft, Ananassaft, Grapefruit, Kokossirup</i>		5,00
HAPPY NIGHT alkoholfrei <i>Aprikosensaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup</i>		6,00
COCKTAIL MARCEL alkoholfrei <i>Bitterino, Traubensaft rot und Orangensaft</i>		5,00
ANNY'S LOVE alkoholfrei <i>Ananas, Passionsfruchtsorbet, frischer Orangensaft</i>		5,50
SANBITTER alkoholfrei <i>mit frischem Orangensaft</i>		5,00

DAZU REICHEN WIR GERNE:

(Preise pro Stück.)

Salzstengel, Erdnüsse, Flips und Chips	1,00
Mini Brezeln	1,20
Mini Butterbrezeln	1,50
Grissini mit Seranoschinken 2 Stk. p.P.	1,80

FLYING BUFFET

(kleine Häppchen im Glas, Schälchen oder Förmchen)

Gemüse mit Dippings, Lachstartare,	3,50
Rindfleischsalat, Forellenmousse,	
Gemüsemousse, Kalbslebermousse,	
Wachtelbrust auf Orange, Gazpacho,	
Bärlauchfrischkäse, Roastbeefröllchen,	
Aubergine-Champignon-Frischkäse	
Crevettencocktail, Chickenspiessle auf Asia	
Reis, Melone - Rauchfleisch, Igel mit Melone	
Rauchfleisch oder/und Partytomate mit Mozzarellakugeln	

ca. 1,30

bis

ODER WIR EMPFEHLEN WARM:

(Preise pro Stück)

PIZZA-BAGUETTESCHNITTEN	1,20
FOCACCIA	1,20
QUICHEKÜCHLE	2,20
GEMÜSEKÜCHLE	2,20
LAUGENGIPFEL	1,30
DIV: MINI CANAPEES TALER ck.5 cm	1,30
FLAMMKUCHEN KLASSISCH Schnitte	0,60



FÜR IHRE PARTY ZUHAUSE

Thema : RENT A COOK

mit einem Koch der vor Ort für Sie kocht !
mit eigener Kochstation - wenn erwünscht !

Wir schlagen vor:

Salatbuffet: 8 Sorten (4 Schnitt und 4 Gemischte)
2 Dressings
Baguettes und div. kleine Brötchen

Edelfischplatte mit 5 verschiedenen Produkten

2 Warme Gerichte frisch zubereitet vom Koch:

Geschnetzeltes "China Art"
mit Sprossen, Glasnudeln, Gemüsestreifen,
Poulardenbruststreifen und exotischen Gewürzen
oder/und

Edelfischragout mit Surimi, Gemüsestreifen,
Pangasiusfilet, Miesmuscheln, Garnelen,
Safran und Nudeln
oder/und

Rindergeschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce
und Spätzle
oder/und

Steak vom Grill mit Kräuterbutter und
Folienkartoffeln mit Tzatziki

Nachspeisen:

Joghurtterrine
frischer Fruchtsalat
diverse Eiskugeln im Eispokal
Creme Caramel
Rote Grütze mit Vanillesauce
Meringuen-Himbeer-Tiramisu
Käsebuffet

Partykosten € 38,50 p. Pers.
inklusive 3 Std. kochen durch den Koch

Diverse Info's:

Kostenloser Shuttledienst ins Hotel bis 1.00 Uhr
Sonderpreis für Übernachtungsgäste
Sonderpreise für Getränke/Wein

BELIEBTE VARIANTE

Preise p. Person

EDEL-VORSPEISENBUFFET: 14,80

Kressesamtsuppe oder Festtagssuppe

Salatauswahl mit (wenn erhältlich)
Salatherzen, Lollo Rosso,
Eichblatt oder Chicoree
Feldsalat mit Kracherli
Rucolasalat mit Parmesanspänen &
Kürbiskerndressing
Salat Horiantiko (Griechischer Salat)
gefüllte Partytomaten im Kressenest
Auberginen-Champignon-Dipp
2 Dressings

Melonenschiffchen mit Seranoschinken

Fischplatte mit selbstgeräucherten Saiblingsfilets,
Green Shells an Vinaigrette
geräucherten Wallerfilets
geräucherten Scampis
Salmspitzenn Trondheim
geräucherter Lachsforelle von der Alb
garniert mit Zitronen, Meerrettichschaum
und norwegischer Honig-Dillsauce

Brotkorb mit Baguettes, Brötchen und Butter

HAUPTGANGBUFFET:

Schweinefilet gefüllt mit Gäuzwetschgen
an feiner Rahmsauce 14,50
oder

Damwildbraten an Wildpreiselbeersauce
Honig-Orangenscheiben 14,50
oder

Saiblingsfilet "Bonne Femme"
Filets pochiert an edler Weissweinsrahmsauce
mit Champignons und Petersilie 14,50

Gemüseplatte mit 4 Sorten

Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin und Reis

(alle 3 Gerichte zusammen kosten 25,50)

DESSERT bereiten Sie selber vor !
oder

geniessen gemischter EIS im EISPOKAL 6,70
mit Kompottfrüchten und Saucen
(Buffet)

oder
SCHOKOLADENBRUNNEN 7,50
mit Früchten und frischen Waffeln



MEET & GREET & DRINK - ALL INCLUSIVE

€ 60,00/Person incl. Getränke, Essen und Mitarbeiter

Getränke:

Bier ab Partyfass
Pils und Weizen
(selbstkühlend)

Rot- und Weißwein
Merlot und Pinot Grigio
Endersbacher Kerner trocken
Lehensteinsfelder Trollinger

Burgenquelle Mineralwasser
Orangensaft
Prosecco - für den Aperitif

Drum Herum:

3 Marktstände
Stehtische mit Tischdecken
komplette Kochstation

Inclusive Gläsern, Geschirr und Besteck

benötigt wird:

Platz
wenn möglich Starkstrom
Wasser
direkte Zufahrt

können wir für Sie organisieren:

Zeltverleih
Bierbänke und Tische
Deko-Material

im Preis enthalten
3 Mitarbeiter für 3 Std.

dieses Angebot gilt ab 60 Personen
bei kleinerer Gästezahl wird ein
Aufpreis berechnet

Essen:

Suppe:
HAUSGEMACHTE KRAFTBRÜHE
mit Flädle

Vorspeisen:
SALATBUFFET mit 10 Sorten
Sauce Vinaigrette, Sauce Française und
Joghurt-Schnittlauchdressing

Mittelmeerplatte:
mit gefüllten Tomaten, Oliven, gebratene, eingelegte
Zucchini und Auberginen, marinierte Artischocken
gefüllte Peperoncinis

Gemüsedippings:
mit CHICORÉE, SELLERIESTANGEN, KAROTTEN
NAVETS oder wenn es gibt EISZÄPFLE

Saucen
Calypso und Curry

Garnituren:
Brotkorb mit Brotring,
Baguettes und Partybrötchen

Flying Buffet Platte alles in förmchen:
Lachstartare und Forellenmousse, Crevettencocktail
Rindfleischsalat, Kalbslebermousse,
Wachtelbrust auf Orange, Bärlauchfrischkäse,
Aubergine-Champignon-Frischkäse,
Chickenspiessle auf Asia Reis,
Melone - Rauchfleisch

warme Hauptgerichte:
FOLIENKARTOFFELN mit TZATZIKI
Bärlauchcreme und Champignon-Artischockencreme

GEMÜSEPAELLA mit PARMESAN
Gefüllte CHAMPIGNONKÖPFE

PUTENBRUSTSTEAK vom GRILL
Kräuterbutter

PARTYFLEISCHKÜCHLE

CHICKEN WINGS AN WÜRZDIPP

SCAMPI IN DER PANADE

Nachspeisen:
CREME CARAMEL
VANILLEEIS im Eissockel
frischer FRUCHTSALAT
ZITRONEN-JOGHURTTERRINE
KIRSCHENKOPFOT



SCHWÄBISCHES BAUERNBÜFFET

ab 25 Personen
€ 28,00/Person

BODENSTÄNDIGES BÜFFET

ab 20 Personen
€ 26,00/Person

wird serviert:

FLÄDLESUPPE

Vorspeisen:

SALATBÜFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
6 Sorten

Saucen:
Vinaigrette und Sauce Française

Festplatte:

Geräucherte FORELLENFILETS
garniert mit Meerrettichschaum und Zitronen
SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH
gerauchtes KASSELER
BAUERNBRATWÜRSTLE

Gefüllte Eier, Brotkorb

warme Hauptgerichte:

MAULTASCHEN in der Brühe
mit Speck-Zwiebelschmelze und Petersilie

SCHWABEN DUO
Rostbrätle mit brauner Sauce
Schweinefilet an tomatisierter
Champignon-Sauerrahmsauce
3 Gemüse vom Markt
Spätzle und Krautschupfnudeln

Nachspeisen:

GÄUZWETSCHGEN mit Haselnußeis
OFENSCHLUPFER mit Chaudeaucreme
ROTE GRÜTZE mit angeschlagener Sahne

Vorspeisen:

TOMATENCREMESUPPE
mit Basilikumschaum
(wird serviert)

SALATBÜFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
6 Sorten
Nudelsalat mit Schinken, Erbsen und Karotten

Saucen:
Sauce Vinaigrette und Sauce Française
Brotkorb

KALTE PLATTE
Rauchfleisch und Coppa mit Melonenschnitten

warme Hauptgerichte:

Geschnetzelte PUTE "ZÜRCHER ART"
mit Champignons und Rahmsauce

SCHWEINEHALSBRATEN in der **KRÄUTERKRUSTE**
mit feiner Trollingersauce

ERBSEN und KAROTTEN

hausgemachte SPÄTZLE und KARTOFFELGRATIN

Nachspeisen:

APRIKOSENMOUSSECREME
rote GRÜTZE
SCHNEE-EIER auf Vanillecreme
MERINGUEN (Schäumle) mit Schokoladensauce





MEDITERRANES BÜFFET

ab 25 Personen
€ 28,50/Person

Vorspeisen:

SALATBÜFFET
mit Tomaten-Mozzarella-Basilikumsalat
Salat Horiantikio
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
5 Sorten

Saucen:

Sauce Vinaigrette und Sauce Française
Brotkorb

Mittelmeerplatte:

ingelegte Oliven, gefüllte Party-Tomaten,
Artischocken, Zucchini gebraten,
Paprika und Auberginen gebraten,
gefüllte Peperoni
Champignon-Auberginen-Dipp
Bärlauch-Dipp

Fischvariation:

Meeresfrüchtesalat
geräucherte Scampis
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
(Lammhaxenscheiben geschmort)

Ratatouille
Tortelli di ricotta mit Parmesan
Spaghetti und Steinpilzrisotto

Nachspeisen:

Sahneeis im Eispokal
Panna Cotta Creme
mediterraner Fruchtsalat
Pompeloni (Mini Berliner)

FEINSCHMECKER BÜFFET

ab 30 Personen
€ 32,50/Person

wird serviert:

GRIESSKLÖSSCHENSUPPE

Vorspeisen:

SALATBÜFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
10 Sorten

Vinaigrette, Sauce Française und
Joghurt-Schnittlauchdressing

Fischplatte:

mit geräuchertem LACHS
geräucherten FORELLENFILETS
WALLERFILETS
Meeresfrüchtesalat
Zitrone und Meerrettichschaum
norwegische Honig-Senf-Dill-Sauce

Schwarzwaldplatte:

SERANO SCHINKEN
SALSICA CALABRA
FLEISHPASTETE
mit Cumberlandsauce
MELONENSCHIFFCHEN

Garnituren:

Gefüllte Eier und Tomaten, Brotkorb

warme Hauptgerichte:

ZANDERFILETS in Dillrahmsauce
Basmatireis

GEMÜSECREPES mit Sojasprossen
Champignons und Lauch
überbacken mit Mozzarella, Tomatensauce

KALBSBRATEN BÜRGER ART

leichte Rahmsauce
Karotten, Blumenkohl, Brokkoli
Spätzle und Kartoffelbällchen

Nachspeisen:

Verschiedene CREMES und
ZITRONEN-JOGUHRTTERRINE
SAUERKIRSCHKOMPOTT
frischer FRUCHTSALAT
diverse EISSORTEN im EISPOKAL
mit Fruchtsaucen
Waffeln und Sahne



ALTERNATIVE SCHLEMMEREIEN

KERBELCREMESUPPE

RINDERSCHMORSTEAK "ESTERHAZY"
Mischgemüse
Serviettenknödel

ZITRONEN-JOGHURT-TERRINE
mit Schattenmorellen
garniert mit Eiscanapées
Schlagsahne

€ 20,80

MAULTASCHENSUPPE

SCHWABENTÖPFLE
Schweinelendchen
an Champignons in Tomatensauce
vermischt mit saurer Sahne
Spätzle
Blattsalat

VANILLEEIS IM POKAL
mit Gäuzwetschgen

€ 25,00

FELDSALAT BÄUERLICH
mit gerösteten Speckwürfeln
und Croûtons
an Sahnedressing

DUO von RIND und GEFLÜGEL
Rindsfilet mit Pfeffersauce
Poulardenbrüstle mit Rahmsauce
Gemüsegarnitur
Schupfnudeln und Reis

SCHOKOLADENBRUNNEN
mit Früchten und frischen Waffeln

€ 32,50

GEÖFFNET 364 Tage

Speiseservice von 11.30 - 23.00 Uhr.

Unsere Preise sind in EURO ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MWST und das Bedienungsgeld.

FESTLICHES BÜFFET

ab 25 Personen

€ 28,00/Person

wird serviert:

LAUCHCREMESUPPE mit Brotcroûtons

Vorspeisen:

SALATBÜFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
8 Sorten

Saucen:
Vinaigrette und Sauce Française

Fischplatte:

Geräucherter LACHS und FORELLENFILETS
garniert mit Meerrettichschaum und Zitronen
Honig-Senf-Dill-Schaum

Feinschmeckerplatte:

Gerauchtes KASSELER,
COPPA, RÄUCHERWÜRSTLE,
SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH,
ITALIENISCHE SALAMI und FLEISCHPASTETE
Cumberlandsauce

Garnituren:

Gefüllte Eier und Salatgurken, Brotkorb

warme Hauptgerichte:

POULARDENBRÜSTLE MARGARITA
an einer Cognacrahmsauce

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

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

Nachspeisen:

DIVERSE EISSORTEN IM EISPOKAL
CREME CARAMEL
SCHOKOLADENCREME mit Birnenkompott
KÄSEAUWAHL vom Brett
verschiedene BROTE und BUTTER



DAS TREND BUFFET

ab 30 Personen

GRILL PARTY PLAUSCH

ab 15 Personen

Buffet mit Fingerfood (eher herzhaft)

Kosten 17.50 Euro

Flying Buffet- diverse Häppchen in Förmchen
Crevettensalat an Kräutervinaigrette im gebogenen Löffel

geräucherte Lachsforellenscheiben aus der Echaz auf Baguettes

gebratene Nürnberger-Würstlespiess mit Brötchen

Schinken-Pizza-Baguettes frisch vor Ort gemacht

Raclette vom Laib frisch geschabt auf Baguettes

erlesene Partybrötchen mit div. Auflagen (Käse, Roastbeef, Geflügel, etc.) 1 pro Person

Mini-Butter-Brezeln

Getränke:

werden nur nach Verbrauch berechnet:

Sekt Flasche € 18.--

Orangensaft € 9.-- /ltr.

Apfelsaft € 7.50 /ltr.

Partyfässer Weizen/ Export mit **Kühlfunktion** pro 20 ltr. € 45.--

Wasser 0,7 ltr. € 3.-- Flasche

Rotwein und Weißwein Baden Württemberg

Flaschenpreis € 14.--

Cola Flaschenpreis € 8.--

Libella-Orange Flaschenpreis € 3.50 (0,5)

Wird auch Kaffee benötigt ?

Wir vermieten auch vollautomatische
Espressomaschine!

Kostenübersicht:

Im Preis enthalten für 3 Stunden ein Koch der vor Ort für Sie am Buffet arbeitet und zwei Mitarbeiter die für die Getränke und Abräumen zuständig sind !

Buffet und Getränke siehe oben

Zusätzliche Mitarbeiterkosten pro Std. € 26.--

Besteck € 2.-- pro Person

Tischgarnitur 8-10 Personen € 4.50

Tischdecken € 3.-- pro Stk.

Gläserausstattung € 3.-- pro Person

Transportkosten pro Kilometer € 0,70

Starkstrom sollte vorhanden sein.

Anlieferung bis zum Veranstaltungsort nötig !

Wir bieten für Ihre Party:

Rinderrückensteak oder Rostbrätle*

Putensteak* oder Lammkoteletten

Pangasiusfilet* oder Lachsschnitten (ohne Geräte)

Edelvariante:

Wachtelfilet, Rinderfilet, Kalbsfilet,
Lammrückenfilet oder Springbockrückenfilet,
Zanderfilet oder Haifischsteak

dazu bieten wir:

Bärlauchsauce*, Grillsauce* und Kräuterbutter*

als Gemüse:

Maiskolben, Gemüse* aus dem Wok

Beilagen:

Kartoffelgratin und Folienkartoffeln* mit Sauerrahm

Spätzle* oder Spiralnudeln,

Quinoa* oder Pilawreis

als Vorspeisen empfehlen wir:

Salatbuffet* mit 7 Sorten und 2 Saucen

Baguettes und Butter

Melone mit Seranoschinken

Mittelmeerplatte* mit

ingelegten Oliven, gefüllten Party-Tomaten,
Artischocken, Zucchini gebraten, Paprika und
Auberginen gebraten, gefüllten Peperoni,
Champignon-Auberginen-Dipp, Bärlauch-Dipp

Nachspeisen:

Eispokal* mit div. Eiskugeln

frischer Fruchtsalat*

Crème brûlée

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Die unterstrichenen und mit dem * versehenen Speisen
kosten € 25.--

Andere Preise auf Anfrage !

Der Küchenchef kostet pro Std. € 40.--

Kochstation wird gestellt und kostet nichts.



FONDUEPLAUSCH+ Salatbuffet

Als Vorspeise reichen wir eine Salatbuffet mit 2 Dressings. Danach servieren wir Ihnen Rind- und Poulardenfleisch (220gr) hauchdünn geschnitten und feines, vorgekochtes Gemüse zum Selberkochen in der Gemüsebrühe, dazu reichen wir Kartoffelgratin und 6 feine Spezialsaucen; Gurken und Silberzwiebeln; Stangenbrot; zum Schluß ein beschwipstes Ei für die Suppe !

€ 18,70 p.P ab 20 Pers.

WALLISER FONDUE ABEND

Ein Fest für kalte Tage in der Grotte. Ein typisches Käsefondue nach Walliser Art (Moitie-Moitie) mit einem Viertel Schweizer Weißwein und einem Kirsch zum Abrunden. Geselligkeit wird hier großgeschrieben !

€ 16,80 p.P ab 20 Pers.

URCHIGES Raclette ZNACHT

Es wird Ihnen ein typisches SCHWEIZER Gericht gereicht. Wir beginnen mit einem BÜFFET von Salsiza, Bündnerfleisch und Coppa mit Gurkengarnitur. Dazu rundet ein reichhaltiges SALATBÜFFET die Vorspeisen ab. Danach werden Ihnen vom unserem SCHWEIZER KOCH original RACLETTE vom Laib und GWSHELLTI (Pellkartoffeln) angeboten. Der krönende Abschluß wird mit einem EISPOKAL, MERINGUES und CREME CARAMEL getätigt. Als Digestif wird Ihnen ein KAFFEE SÜCHTIG angeboten !

€ 17,30 p.P ab 20 Pers.

TESSINER BÜFFET

Genießen Sie in unserer Tessiner Grotte ein typisches Tessiner Büffet. Sie beginnen mit einer Kartoffellauchsuppe, danach Coppa und Salsiz, Hirtensalat und gemischte Salate, geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich. Als Hauptgang verwöhnen wir Sie mit Piccata an feiner Champignonrahmsauce und Lammhäxle in Rotwein mit Cremolata, Ratatouille, Ravioli an Basilikumbutter, Polenta mit Käse. Als Dessert reichen wir Ihnen Caramelköpfl, Fruchtsalat, Tessiner Kirscharfait mit Sauerkirschkompott.

€ 20,20 p.P ab 20 Pers.

UNSERE PARTNER



Tanzstudio Grasy



Poltringer Mühle

Wir arbeiten schon seit Jahren mit zwei Kollegen zusammen. Wir dürfen auch die **Zehntscheuer in Bondorf bewirten - Platz bis zu 300 Personen!!**

Die Kollegen stellen die Tafel, servieren, stellen die Getränke, bieten Kaffee, Kuchen etc. und vermieten die Räumlichkeiten ! Wir bereiten das Büffet oder Essen zu und bieten einen Shuttleservice und Übernachtungsmöglichkeiten zu Sonderpreisen !

Tanzstudio Grasy

Oliver und Daniela Grasy
Raiffeisenstraße 18
71126 Gäufelden-Nebringen Tel. 07032/77007
Fax 07032/76722
E-Mail: info@tanzstudio-grasy.de

Mühle Poltringen

beim Wasserschloss
Frau Franka Schmid
Telefon: 0 70 73 / 3648
Handy: 0176/23118761
E-Mail: franka-schmid@web.de
E-Mail: info@muehle-poltringen.de
<http://www.muehle-poltringen.de>

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

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



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 :
Übernachtung im Hotel Hasen ./. 10 %
über die gesamte Aufenthaltsdauer

Mietgegenstände	Mietgebühren - Einzelpreis - bei Zufuhr und Abholung		
Besteck } einfache Menge -		Gläserausstattung 3 Stk.	3,00
Geschirr } Löffel, Gabel, Messer	pro Pers. 2,00	Kochstation	80,00
Stoffservietten	1,40	Steak und Wurstgrill mit Gas	25,00
Tischtücher	3,00	Friteuse (mit Starkstrom)	20,00
Biertische & Bierbänke (60 x 250 cm / 10 Pers.)	4,50	Chafing Dish rund und eckig	10,00
Durchlaufkühler	28,00	Kühl und Wärmeboxen	10,00
Partymaus	140,00	Rundpfanne mit Gas	15,00
Ausschanktheke	10,00	Racletteofen 2 Stück	25,00
Ausgabetheke	10,00	Fonduepfannen für 80 Pers.	5,00
Marktstand	8,00	incl. Gabeln	
Flaschenkühlschrank	18,00	Vollautom. Kaffeemaschine	25,00
Kühlwagen	135,00	Teesamowar	10,00
Bierwagen	130,00	Gläserwaschmaschine mit	50,00
Sonnenschirm	18,00	Starkstrom (2 Min. Prog.)	
Musikanlage	30,00	Tellerwärmer fahrbar	10,00
Verlängerungskabel	6,00	Dekoration	Absprache
Pavillonzelt 3x3 m	22,00	Partyleuchtstangen	10,00
Pavillonzelt 9x3 m mit SW	80,00	Eis für Getränke	1 kg 3,00
Geschirrmobil der Stadt: € 90,00 plus € 180,00 Kautions		Personalaushilfskosten	
Transportkosten pro Kilometer € 0,70		Oberkellner	45,00
		Bedienung	30,00
		Küchenchef	45,00
		Koch	30,00

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 2 Tage vor Festbeginn verbindlich mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich jeweils zuzüglich 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