



Mitglied 2025|2026

★★★
TOP 250
GERMANY

DIE BESTEN
**TAGUNGS
HOTELS**
IN
DEUTSCHLAND

www.top250tagungshotels.de

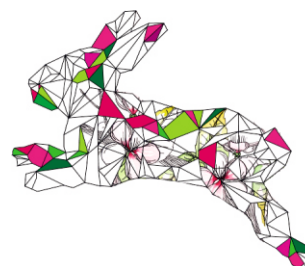


RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Hotel- Gasthof HASEN
Arnold & Gerhard Nölly
Hasenplatz 6
D-71083 Herrenberg
Telefon (0 70 32) 20 40
Telefax 20 41 00
e-mail: post@hasen.de
www.hasen.de



Die
Adresse
in Herrenberg



Bankettunterlagen
für das Jahr 2026/27
ab 20 bis 150 Personen
Gültig bis 30.06.2027



Inhaltsverzeichnis

<u>Seiten</u>	<u>Text</u>
1 - 7	Übersicht und Infos über unser Haus
8	Grundinformationen - Bitte nicht vergessen
9	Serviettenformen
10 - 12	Aperitif-Empfang Auswahl
13 - 18	Diverse Menüvorschläge
19 - 22	Buffet Variationen
23 - 25	All Inclusive - Angebote
26	Mitternachtsimbiss
27	Allgemeine Geschäftsbedingungen



Verehrter Gast,

besten Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Wir freuen uns, Ihnen mit diesen Unterlagen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten 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 genußreich und frisch für Sie zubereiten.

Ob Menü oder Buffet, ob Küchenparty oder Fondue wir bieten Ihnen viele Leckereien. So wird Ihr Fest Ihnen stets in bester Erinnerung bleiben.

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 A. u. G. Nölly

Achtung

Diese Bankettkarte gilt erst ab 20 erwachsenen Gästen.
Unter 20 Personen bieten wir eine Standardkarte an.
Daraus können Sie ein Menü oder eine eigene Karte
mit 3-4 Gerichten zusammenstellen.



Kleiner Saal
5 m x 11,3 m

Verdunklung möglich!

S/O ISDN Schnittstelle oder
highspeed wireless lan
über DSL 16000 in allen Räumen

Hasen- Saal
10 m x 10 m

Starke Verdunklung per Fernbedienung möglich.
Ideal für Projektionen mit dem Computer über
Kindermann mit Touchdisplay oder mit dem Beamer.
Air-Condition!

Raumhöhe: 3,1 m

● = Säule

Erdgeschoß



Hochzeit/Bankett

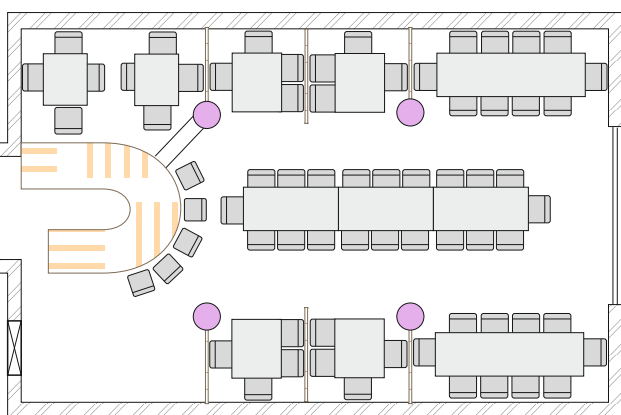
Ganzer Saal
15 m x 11,3 m
60 - 120 Personen



Dekoration nach Absprache



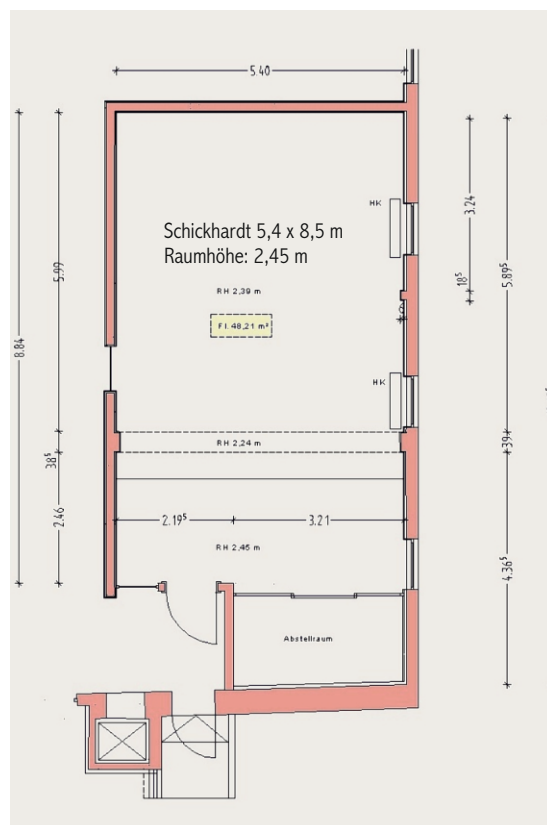
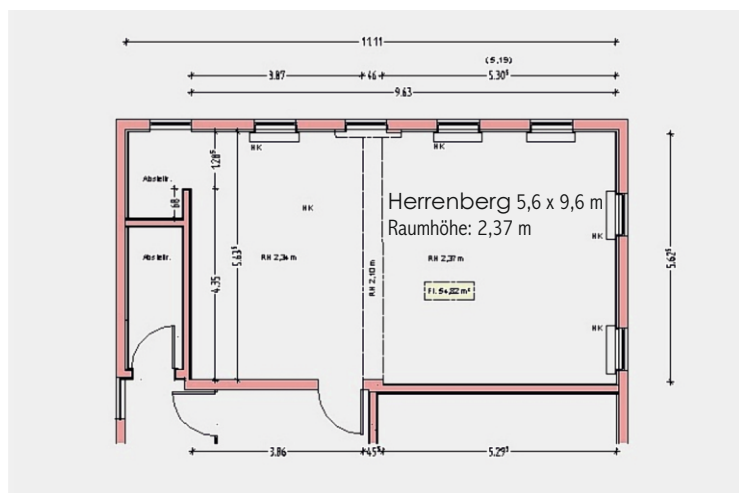
Hasensaal



max. Platzzahl: 60 Personen



Tessiner Grotte



Raumkapazitäten Air Condition							
	Grotte	Schickhardt	Herrenberg	kleiner Saal	Hasensaal	ganzer Saal	
Fläche in m²	82,5	52	51	56,2	100	156	
Runde Tische	-----	24 Pers.	24 Pers.	30 Pers.	64 Pers.	94 Pers.	
Bankett	60 Pers.	24 Pers.	22 Pers.	30 Pers.	96 Pers.	120 Pers.	
Empfang	40 Pers.	40 Pers.	40 Pers.	50 Pers.	100 Pers.	150 Pers.	
Parlament& Konferenz	-----	22 Pers.	22 Pers.	24 Pers.	40 Pers.	60 Pers.	
Stuhlreihe/Vortrag	-----	35 Pers.	35 Pers.	40 Pers.	70 Pers.	80 Pers.	
U-Form/mit Innen- bestuhlung	-----	20 Pers.	20 Pers.	24 Pers.	30/48Pers.	-----	
Stuhlkreis	-----	15 Pers.	15 Pers.	20 Pers.	35 Pers.	-----	
Beleuchtungs- anlage dimmbar	ja	ja	ja	ja	ja	ja	
Tageslicht	nein	ja	ja	ja	ja	ja	



So erreichen Sie uns:

Unser Haus liegt zentral zur historischen Innenstadt und verfügt über ruhige Zimmer und ein eigenes Parkhaus mit 96 Stellplätzen.

Autobahn A 81 Stuttgart - Singen * Autobahnausfahrt Herrenberg *
2 km auf der Hauptstraße in Richtung Herrenberg * kurz nach dem Ortsanfang, in einer Linkskurve sehen Sie auf der linken Seite unser Hotel.

Entfernungen:

Bahnstation	500 m
S-Bahn-Station	500 m
City-Bus-Haltestelle	5 m
Flughafen Stuttgart	37 km
Hauptstadt Stuttgart	33 km
Messe Stuttgart	36 km
Messe Sindelfingen	15 km

Fahrzeiten von

Stuttgart.....	30 Minuten
Flughafen Stuttgart	20 Minuten
Freiburg.....	90 Minuten
Singen.....	45 Minuten
Freudenstadt.....	40 Minuten
Karlsruhe.....	60 Minuten



Essen & Trinken:

Schwäbische und internationale Gerichte zeichnen unsere anerkannt gute Küche ebenso aus wie die kreative Monatskarte und die einfallsreich komponierten vegetarischen Speisen. Unser Küchenchef legt bei der Zubereitung größten Wert auf die Verwendung frischer und regionaler Produkte und versteht es, auch bei der Durchführung größerer Bankett- Menüs seinen exquisiten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.



Schmecken den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

So wohnen Sie bei uns:

Die historische Innenstadt mit ihrem reizvollen Marktplatz, den gut erhaltenen Giebelhäusern, der mächtigen Stiftskirche, den kleinen Gässchen und zahlreichen attraktiven Einkaufsmöglichkeiten ist in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. Die Freizeit- und Entspannungsmöglichkeiten im angrenzenden Naturpark Schönbuch sind nahezu grenzenlos.

Alle 66 Nichtraucherzimmer des Hauses verfügen über Air Condition, kostenlos W-Lan, Kaffee- und Teestation, Selbstwahltelefon, Fön, Flachbildschirme mit Kabelanschluss und Fernbedienung, Arbeitstisch und Minibar.

3 Zimmer haben 220 cm lange Betten und sind behindertengerecht ausgestattet. 4 Allergikerzimmer und 1 Suite mit Wasserbett. Lift zu allen Stockwerken. Raucherbalkon auf jeder Etage.

Dashält fit:

Ein anspruchsvoller Fitnessparcours beginnt im Naturpark in unmittelbarer Hotelnähe und nur ein paar Minuten vom Haus entfernt, erwartet Sie ein modernes Frei- und Hallenbad. Ebenfalls in der näheren Umgebung befinden sich Golf-, Reit-, Tennis- und Squash-Möglichkeiten. Außerdem finden Sie in nächster Nähe einen Klettergarten.

Garten-LAUBE:

Unser Gartenrestaurant unter den schönen Kastanienbäumen, schallgeschützt mit Glasscheiben, verwöhnt Sie im Sommer bis 22.00 Uhr mit gemüthlicher Freiluftkultur und einem tollen Angebot an Speisen und Getränken.

Grotte - für Feste /Feiern und Sondernveranstaltungen:

Die Grotte bietet in attraktiver und stilvoller Atmosphäre geselliges Verweilen. Genießen Sie hier unser bekanntes Fondue mit einem Weisswein. Ideal für gemüthliche Feste.

Rahmenprogramme & Ausflüge:

Individuelle Rahmenprogramme haben wir für Sie vorbereitet. Für individuelle Ausflüge beraten wir Sie gerne!



Grundinformationen:

Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel: ein gelungenes Fest auszurichten. Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherstellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen:

- Kinderberechnung bei Veranstaltungen (Menü/Bufetpreis) und bei den All Inklusiv Pauschalen werden die Kinder wie folgt abgerechnet: 0-3 Jahre keine Kosten, 4-10 Jahre 40 % und 11-15 Jahre 60 % der Kosten. Gilt auch für die Kaffeepauschale.
- Gäste Ihrer Gesellschaft erhalten einen Sonderrabatt von 10% auf den reinen Übernachtungspreis - über die ganze Aufenthaltszeit (per Mail, Telefon oder unter www.hasen.de). Kein Rabatt bei Buchungen über Portale!
- Die Getränkeauswahl (Wein und Schnäpse) wird bei der Bankett-Besprechung festgelegt - für mitgebrachten Wein (0,75 Fl) wird € 20,00/Fl bei Sekt € 22,00/Fl und bei Hochprozentigen € 75,00/Fl Korkgeld erhoben.
- Kaffee/Kuchen-Pauschale! Nachmittagskaffee mit Filterkaffee/Tee/Schokolade à discrétion wird mit € 12,00 pro Person berechnet. € 14,00 mit Espresso, Cappuccino etc. Der Kuchen kann mitgebracht werden. Bitte bewahren Sie die Kühlkette. Liefern Sie wenn möglich den Kuchen aufgeschnitten, falls nicht, verlangen wir € 5,00 pro Kuchen / Zopf etc. fürs Schneiden. Sie können den Kuchen aber auch selbst aufschneiden.
- Der Blumenschmuck kann/sollte mitgebracht werden. Wenn wir die Dekoration organisieren sollen, werden die damit verbundenen Kosten bei der Bankett-Besprechung festgelegt. Sonderdekorationen müssen generell mit uns abgesprochen werden.
- Für mitgebrachte Süßigkeiten, Wurst, Canapées, etc. wird ein Gedeckpreis von € 6,00 pro Person fällig.
- Menükarten können wir gerne für Sie schreiben. Kosten pro Karte € 3,50
- Buffetbeschilderung kostet € 35,00 - alternativ ein A4 Blatt mit den Allergenen
- Die Rechnung wird Ihnen zugeschickt. Es wird nur EC Karte, Überweisung und Barzahlung akzeptiert. Bei Kreditkartenzahlung ab € 800 verlangen wir 2-4 % Kommission.
- Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl 1 Woche im Voraus bekannt. 72 Stunden vor dem Bankett benötigen wir die genaue Personenzahl. Diese ist bindend für die Rechnungsstellung - siehe allgemeine Verantaltungs AGB's vom Haus.
- Wir verfügen über ein digitales Klavier - Bereitstellungskosten € 30,00 pro Event. Beamer und Media-Display sind für Sie kostenlos.
- Im Menü/Bufet-Preis sind die Mitarbeiter für 5 Std. Dienstleistung eingerechnet. Durch das Arbeitsschutzgesetz dürfen wir unsere Mitarbeiter maximal 8 Std. für Sie arbeiten lassen.
- Nach 5 Std. Dienstleistung wird pro angefangene Stunde eine Bereitstellungs-pauschale bzw. Raummiete berechnet.

Ganzer Saal	€ 220,00 pro Std.
Großer Saal (Hasensaal)	€ 170,00 pro Std.
Grotte	€ 170,00 pro Std.
Kleiner Saal	€ 90,00 pro Std.
Herrenberg und Schickhardt	€ 90,00 pro Std.
Stüble	€ 90,00 pro Std.

Es gibt keinen Nachtzuschlag!
- Mittagsveranstaltungen sind bis 17.00 Uhr begrenzt. Falls Sie Ihre Gäste noch zum Abendessen einladen, sollten Sie dies schon bei der Reservierung mitteilen. TIPP: Laden Sie Mittags Ihre Gäste schon auf 11.30 Uhr ein.
- Vereinbarte Feierzeiten sind einzuhalten, danach planen wir den Mitarbeiterersatz - wir sind gesetzlich gebunden. (Arbeitsschutzgesetz)
- Die Sperrzeit kann bis um 3.00 Uhr verlängert werden. Die Musik darf bis max. 2.30 Uhr spielen und ab Mitternacht 75 DB nicht überschreiten.
- Die Bar ist von Mittwoch bis Samstag von 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr besetzt, falls Sie den Barkeeper länger im Einsatz wünschen, wird er mit € 52,00/Std. in Rechnung gestellt.
- Nach Ihrer Veranstaltung haben Sie die Möglichkeit noch mit Ihrem Getränk gemütlich im Foyer zusammen zu sitzen, solange Sie wollen - nur ohne Service.
- Eine Karte mit allen Zusatzstoffen und Allergenen mit Inhaltstoffen liegt beim Service/Küche bereit!

Umsatzerwartung

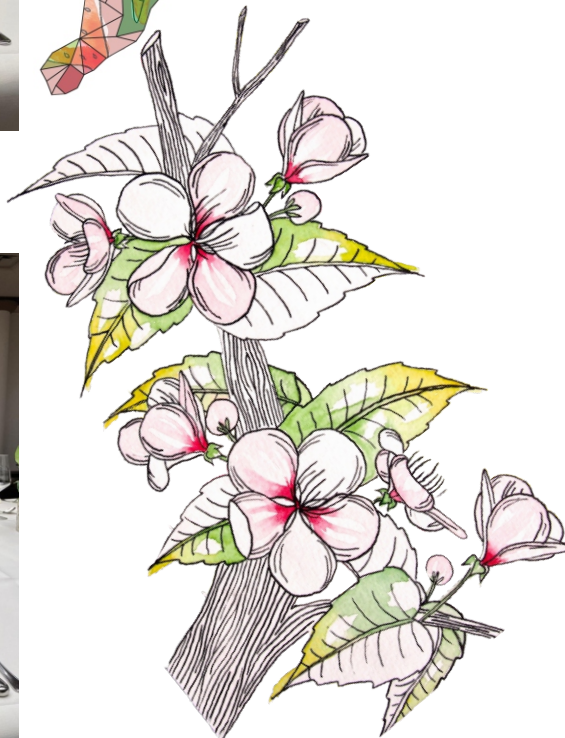
Wenn Sie bei uns ein Bankett oder Essen planen, erwarten wir einen Umsatz wie unten aufgeführt. Dieser Umsatz deckt folgende Bereitstellungskosten: Vorbereitung der Räume, Heizung/Kühlung, Reinigung, Mitarbeiter von 5 Std. Arbeitszeit und Steuern.

Mindest-Umsatz		bis 5 Std.	Ab 5 Std.
Ganzer Saal	156 m ²	€ 2800,00	€ 4100,00
Hasen Saal	100 m ²	€ 1750,00	€ 2700,00
Kleiner Saal	56 m ²	€ 770,00	€ 1300,00
Schickhardt	52 m ²	€ 870,00	€ 1400,00
Herrenberg	51 m ²	€ 870,00	€ 1400,00
Tessiner Grotte	60 m ²	€ 1400,00	€ 2500,00
Stüble	25 m ²	€ 420,00	€ 850,00
Restaurant	100 m ²	€ 6500,00	€ 8500,00

Bei Nichterreichen des Betrages wird die Differenz als Raummiete aufgebucht!

Daran sollten Sie im Vorfeld denken:

- Wieviele Gäste haben zugesagt?
- Sind Kinder unter den Gästen - werden Kinderstühle benötigt?
- Müssen die Kinder betreut werden oder ist eine Kinderspielecke erwünscht?
- Möchten Sie für die Kinder 1/2 Menü-Portionen oder lieber panierte Schnitzel mit Pommes/Ketchup oder von der Kinderkarte wählen lassen?
- Sind Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter den Gästen?
- Welche Tafelform wird bevorzugt? Tischpläne müssen 72 Std. vor der Veranstaltung eingereicht sein! Wir bieten eine große Auswahl an Plänen an.
- Wie soll die Tischdekoration aussehen? Blumengestecke - Kerzenfarbe - Bänder! Hussen bieten wir nur für die Räume Herrenberg und Schickhardt an. Kosten liegen bei € 7,00 pro Husse.
- Werden spezielle Namens-/Tisch-/Menükärtchen, Einladungskarten oder sonstige Drucksachen benötigt?
- Wird eine Sitzordnung festgelegt? Sind Kinder eingerechnet?
- Wie lange nach 24.00 Uhr möchten Sie den Barkeeper vor Ort haben?
- Sollen Plätze für Gehbehinderte freigehalten werden?
- Wird eine Tanzfläche benötigt?
- Ist vor der Veranstaltung ein Apéritif- Empfang vorgesehen - eventuell auch außer Haus?
- Sind während des Essens Tischreden oder sonstige Einlagen/Darbietungen geplant - wenn ja - bitte mit uns absprechen.
- Fragen Sie nach unserer „Lieferantenliste“, sie beinhaltet alle möglichen Informationen für Ihr Fest: wie Musikkapellen, Blumenladen, Künstler, Dekorateur, freie Trauungen, Autovermietung, Fotoservice, Spezialhussen, etc.
- Wieviele Übernachtungsmöglichkeiten werden für auswärtige Gäste benötigt? Sind entsprechende Zimmer reserviert?



Ein ganz besonderes Highlight:
Euer personalisiertes Wand-Bild im Hasensaal!



Ihr wollt eure Hochzeitsgesellschaft mit einer
einzigartigen Aufnahme überraschen?
 Dann entscheidet euch für ein **persönliches
 Wunschmotiv**, das im ganzen Saal zu sehen ist.

Das Motiv wird auf ein hochwertiges
 Textilmedium aufgedruckt.
 Für ein optimales Ergebnis
 empfehlen wir eine hochaufgelöste
 Fotografie oder Grafik. Gerne
 überprüfen wir die Qualität des
 Wunschmotivs für Euch.

Personalisiertes Wandbild:
 Textildruck ab 120 Euro
 (+Aufwandspauschale 60 Euro)



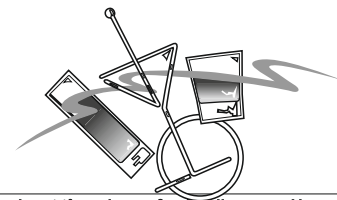
Personalisiertes Wandbild mit Rahmen:
 Textildruck mit Rahmen ab 300 Euro
 (+Aufwandspauschale 60 Euro)

Einzigartig: Damit der Druck nach eurem Fest
 weiter zur Geltung kommt, bieten wir zusätzlich
 eine Rahmenlösung für die Leinwand an.
 (Rahmen in Schwarz oder Aluminium silber eloxiert - andere
 Farben auf Anfrage; Rahmenform modern oder klassisch)



HOTEL GASTHOF HASEN HERRENBERG / www.hasen.de / post@hasen.de / 07032 2040

Aperitif-Empfang



Wir richten Ihren Aperitif auch vor Ort bei Ihnen zu Hause,
an der Kirche oder beim Standesamt aus!

APERITIF-AUSWAHL

Sekt Hausmarke Sektkellerei OPPMANN Flasche 36,50
PROSECCO Flasche 37,50

RIMUSS - ROSATO **alkoholfreier** Sekt Flasche 36,50
aus der Schweiz

SEKT oder SEKT-ORANGE

Glas PECHE ROYAL Sekt & Weinbergpfirsichlikör
KIR ROYAL Sekt mit Cassislikör

CAMPARI-ORANGE*
PASTIS 51

DALMORE The Black Isle - Maltwhisky
oder BALLANTINE'S FINEST

WODKA oder GIN mit Cola/Ginger Ale/Red Bull

SHERRY, PORTWEIN, MARTINI*

APERITIF-BUFFET an der Lounge-Bar

Viele Aperitifs finden Sie auch in unserer
Barkarte

nach Verbrauch

* mit Farbstoff oder Chinin

Erfahrungsgemäß rechnet man bei
einem Aperitif-Empfang pro Person
3 - 5 Canapés.

CANAPÉS

(Preise pro Stück/Scheibe)

Geräucherter LACHS mit Meerrettich- Mayonnaise 4,50
und gerösteten Kürbiskernen auf Körnerbaguette

Geräucherte FORELLE mit Zitronenmayonnaise 4,50
und Salatgurke auf Baguette

SALAMI mit gekochtem Ei und Kirschtomate 3,80
auf Körnerbaguette

Schwarzwälder RAUCHFLEISCH oder SERANO Schinken 4,70
mit geräuchertem Paprika- Frischkäse- Dipp
auf Baguette

ROASTBEEF mit Sauce Tartare auf Körnerbaguette 5,00

Gekochter SCHINKEN mit geräuchertem Paprika- 3,80
Frischkäse- Dipp auf Baguette

KÄSE Brie, Emmentaler oder Gouda 3,80
mit Walnuss und Traube auf Körnerbaguette

ALTERNATIVEN

LUCKY DRIVER alkoholfrei 7,80

Orangensaft, Ananassaft, Grapefruit, Kokossirup

VENEZERO SPRITZ^{1/2/9} alkoholfrei 0,2 7,20

Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda

ANNY'S LOVE alkoholfrei 7,80

Ananas, Maracujasaft, frischer Orangensaft

SANBITTER alkoholfrei 6,80

mit Orangensaft

APEROL SPRITZ^{1/7} 0,2 7,50

Sekt, Aperol, Soda

WODKA RED BULL^{1/3/6} 0,2 9,50

HUGO - Holunderblütensirup, 0,2 7,50

Sekt, Minze, Limette, Soda

DAZU REICHEN WIR GERNE

(Preise pro Stück/Person)

FLYING BUFFET

RÄUCHERLACHSTARTARE auf Meerrettichmousse 7,40
mit Apfel und Crème fraîche [Weckglas]

LACHSROULADE im Flädlesmantel mit Frischkäse, 5,40
Honig- Senf- Dillsauce und Gurkenrelish [Schälchen]

ROSA GEBRATENE KALBSNUSS auf geröstetem 6,90
Tramezzinibrot mit Eigelbcrème und Kapern [Tellerchen]

ROTE BEETE MOUSSEPRALINE im Apfelmantel auf 6,90
Apfelragout und Walnuss [Stones]

SCHAFSKÄSEPRALINE von der Hofkäserei Zimmermann 6,40
in Mandeln gewälzt mit zweierlei Paprika [Diabolos]

GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Erdnuss und 7,20
karamellierter Ananas [Tellerchen]

MARINierter TAFELSPITZ mit Schnittlauchvinaigrette 6,90
und gepickelten Radieschen [Tellerchen]

ODER WIR EMPFEHLEN WARM

(Preise pro Stück)

QUICHE LORRAINE- KÜCHLE mit Speck und Lauch 3,50

GEMÜSEKÜCHLE 3,20

MINI CROISSANT pikant vegetarisch 3,20

MINI PIZETTEN TALER ca.5 cm 2,90

kleine FLAMMKUCHEN 2,90

APERIO SNACKTISCH ODER AUCH ALS MITTERNACHTS SNACKTISCH

Ab 40 Pax

Wahlweise in süß oder/und herzhaft

HERZHAFT

Zerlei Gemüsechips
Kartoffelchips
Gerösteter würziger Nuss Mix (Mandel, Erdnuss, Cashewkerne)
Salziges Popcorn
Gebäckmix (Salzbrezeln und Knabberzeug)

SÜßER MIX

Gebrannte Haselnüsse
Gebrannte Mandeln
M&M's Erdnuss Mix mit Schokolade
Karamell Popcorn
Karamellisierte weiße Schokoladen Drops

Stellen Sie sich Ihren eigenen Snacktisch zusammen.
Herzhaft und süß kann auch gerne gemischt werden.

Nur € 9.00 pro Person für 5 verschiedene Sorten



Diese Bankettunterlagen gelten ab 20 Erwachsenen Personen es wird 1 Menü serviert

Ihr großer Vorteil,
viel schnelleres Bedienen Ihrer Gäste
und
auf Wunsch einen Beilagen- Nachservice !

Gerne können Sie Ihr Menü auch selbst zusammenstellen.
Sie wählen eine andere Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht oder Dessert.
Alle genießen das ausgesuchte Menü - außer Vegetarier oder Veganer.
Auf Allergien nehmen wir gerne Rücksicht!
Bei Ihrer persönlichen Menübesprechung wird mit Ihnen das Menü
individuell besprochen!



LEICHT & KÖSTLICH

Kleiner BLATTSALAT mit Balsamiko- Dressing
mit 2 Rohkostsalate der Saison
dazu gebackene Champignons 7,20

Zartes PUTENSTEAK überbacken mit Tomate und Käse
Jus und Karottengemüse
Butter- Reis 20,50

1 Kugel ERDBEEREIS mit Schäumchen
und Joghurt- Espuma 5,20

KAROTTEN-APFEL-CREME-SUPPE im Weckglas 4,90

FELDSALAT mit gebeiztem LACHS
und Croûtons
(Saisonal) 12,80

ZIEGENFRISCHKÄSE unter der Walnusskruste
Cassis Sauce
gebratene Champignons
und Quinoa 24,50

VANILLE-MOUSSE mit ZITRONEN-CASSIS-SORBET
und Schokoladen-Crumble 9,00

GEMÜSECREMESUPPE mit Croûtons und Sahnehaube 6,20

SCHWEINENACKEN- BRATEN im Gewürzmantel
mit Jus und Bohnen
hausgemachte Spätzle 21,50

1 Kugel VANILLE- EIS
mit Apfelragout und Schokoladen- Espuma 5,20

Eine 2. Beilage kann für
€ 2,80 dazu gebucht werden!

- Kartoffel- Kroketten
- Röstitaler
- Dauphine- Kartoffeln
- Herzogin- Kartoffeln
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Trockenreis



Lauwarmer GÄULINSENSALAT 7,20
mit eingelegtem Rettich und Räucherforelle von der Echaz

SCHWEINERÜCKENSTEAK mit Jus 23,50
Speckbohnen und Spätzle

1 Kugel Vanille- Eis 6,40
und 1 Apfelküchle

PETERSILIENWURZEL- CREMESUPPE 9,00
mit gebackener Garnele
im Kartoffelnest

Gebratenes LACHSFORELLENFILET 28,50
„Schwarzwald Style“ von der ECHAZ
mit Schwarzwälder Schinken
Kirschrahmsauce
Blattspinat und Herzogin Kartoffeln

DESSERTDUO 11,00
Crème Brulée von der Tonkabohne
mit Mango- Passionsfrucht- Sorbet

GARNELEN- JAKOBSMUSCHEL- SPIESS 15,90
mit Körnercrunch
und rahmige Tomaten- Nudeln

Gebratenes DORADENFILET 26,90
mit Zitronen- Pfeffer-Sauce
rahmiger Blattspinat und Zwetschgenröster
Mandel- Bällchen

WALDBEEREN- MOUSSE mit BEEREN- KOMPOTT 9,90
Vanilleeis

KRAFTBRÜHE 8,50
nach GÄRTNERIN ART
mit Gemüsestreifen

Zartes HÄHNCHENBRUSTFILET 28,00
im SESAMMANTEL
in Butter gebraten, feine Rahmsauce
Gemüsevariation vom Markt
Reis

LECKERES AUS DEM LÄNDLE

Kleiner FELDSALAT mit Himbeerdressing Walnüsse, Speck und Croûtons (Saisonal)	9,50
GÄNSEKEULE - in ihrem Saft geschmort gratinierter Apfel mit Marzipanfüllung glasierte Maronen, Blaukraut und Semmelknödelaler (Saisonal)	29,00 - 36,00
2 APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtucker Schlagsahne	8,50



MAULTASCHENSUPPE	7,50
Menü- ZWIEBELROSTBRATEN hausgemachte Spätzle	29,50
OFENSCHLUPFER mit Vanilleeis	8,00



VEGANES MENÜ

GEWÜRZ-COUS-COUS TÖRTCHEN mit eingelegten Rettich und 2erlei Pilzen Kohlrabi und Zitrone	17,00
MEDAILLON DU JARDIN mit veganer Jus und Brösel 2erlei Karotten crémige Fregola Sarda Nudeln	28,00
Veganes KOKONUSSMILCHEIS mit 2erlei Mango und Erdnuss	11,00

*Wir richten Ihr Bankett
auch bei Ihnen zu Hause
oder an einem anderen Ort Ihrer Wahl aus.*

*Unsere motivierten Mitarbeiter
helfen Ihnen ein tolles Fest zu feiern.*

*Ob rustikales Buffet oder Schlemmer-Menüs
vom Feinsten -
wir erfüllen jeden Ihrer Wünsche.*



SONNTAGSGERICHTE & FESTESSEN

Hausgemachte KRAFTBRÜHE mit FLÄDLE	8,20
SCHWEINEFILET CALVADOS mit Apfelstücken und Rahmsauce Gemüse vom Markt Nudeln und Pommes Dauphines	28,50
COUP BARBADOS mit frischer Ananas, Sauerkirschen Walnusseis, Amaretto Caramelsauce, Sahnetupfer	9,00



Kleiner BLATTSALATTeller mit Joghurtdressing	6,50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZTES Gemüse vom Markt hausgemachte Spätzle	33,00
Hausgemachtes MOUSSE AU CHOCOLAT mit Früchtegarnitur	9,30



KRESSECREMESUPPE mit Croûtons <i>im Weckglas</i>	5,50
Marinierter TAFELSPITZ Meerrettichmousse und eingelegter Rettich Salatgarnitur und Baguette	15,50
ENTENBRUST mit Ahornsirup und Pfeffer glaciert an Portweinjus gegrillte Ananas und Rote Beete-Püree Schupfnudeln	30,50
Weißes SCHOKOLADEN PANNA COTTA mit Cassis-Sorbet und gebrannte Haselnüsse	9,50



BELIEBTE HOCHZEITSMENÜS

HOCHZEITSSUPPE Flädle, Maultaschen, Grießklöße	8,80
GLACIERTES KALBSNÜSSLE Gemüserahmsauce 3 Gemüsesorten nach Ihrer Wahl Spätzle und Kroketten	35,00
VANILLEEIS mit heißen HIMBEEREN und Schlagsahne (2 Kugeln)	8,90

KÜRBISCREMESUPPE mit Apfel- Calvados- Espuma
im Weckglas 5,30

SCHWEINELENDCHEN FÖRSTERIN 29,90
Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Champignons, Morcheln,
Speck und Brotcroûtons
Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Blumenkohl polnisch
hausgemachte Spätzle

KIRSCHPARFAIT 9,00
mit Schattenmorellen
Schokoladencreme
Schlagsahne

FELDSALAT BÄUERLICH 12,50
mit gerösteten Speckwürfeln
und Croûtons
Balsamico- Dressing
(Saisonal)

DUO von RIND und GEFLÜGEL 36,00
Rindsfilet mit Portweinsauce
Hähnchenbrüstle mit Rahmsauce
Gemüsegarnitur
Schupfnudeln

COUP HAWAII 9,00
mit frischer Ananas, Vanille Crumble
Schokoladeneis und Kokosnussmilch
Sahnetupfer



KULINARISCHE SCHLEMMEREIEN

SPARGELCREMESUPPE im Weckglas 5,30
mit MANDELBLÄTTCHEN
(nach Saison)

Gebratenes KALBSBRIES und Eigelb 16,00
und Jus auf Fegola- Sarda- Nudeln

Gebratene WACHTELBRÜSTLE 30,00
mit edler Portweinsauce
Selleriepüree und Apfel
Schupfnudeln

MOUSSE DUO 9,80
Weißes und dunkles Mousse
Früchtégarnitur
mit Sahne

Geräucherte ENTENBRUST mit gegrillter Ananas 13,00
auf BUNTEM BLATTSALAT und French- Dressing
mit frischen Kräutern und Baguettes

KALBSSCHNITZEL mit sautierten KRÄUTERSEITLINGEN 32,00
Cognacrahmsauce
Gemüsegarnitur und Linguine

DESSERT DIALOG 10,50
Mousse au chocolat, Apfelküchle, Walnusseis
Garnitur und Sahnetupfer

2 gebratene WACHTELBRÜSTE mit Zimtblütenjus 16,00
sautierte Pilze und Pfefferkirschen
Topinamburpüree
(Saisonal)

24h im Heu gegarter SCHWEINEBAUCH 15,00
mit Jus und Aprikose
Maispüree

KALBSTAFELSPITZ Sous vide an Gewürzjus 32,00
Selleriepüree und Cassisack
Schwarzwurstflan im Sandwichmantel

WALNUSS- DUCCA- BROWNIE mit Himbeersorbet 9,50
Schokoladencreme und Vanillecrumble

KULINARISCHE SCHLEMMEREIEN

PASTINAKEN-CREMESUPPE
mit Croûtons und Kräutern
im Weckglas 5,50

HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE 17,00
von der Alb, mit Gurkenrelish
Apfel-Wasabi-Sorbet
Meerrettichmousse

RUMPSTEAK DOUBLE unter der Kruste 35,00
Portweinsauce
gebratene Pilze
Zerlei Karotten
cremige Fregola- Sarda- Nudeln

COUP ROMANOFF 10,00
frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeereis
Schlagsahne und Erdbeersauce
Geröstete Mandeln
(Saisonal)

BUNTER BLATTSALAT garniert mit gebratenem 13,50
ZIEGENKÄSE im Kressenest, serviert mit Schinken-Chip
Wildpreiselbeeren und Croûtons
an Balsamico- Dressing
Baguettes

RINDERFILET "KRÄUTERBEERLI" 38,00
spezielle 2 Saucenkomposition der Köche
mit rosa Beeren, Hollandaise, frischen Kräutern
Portweinglace und Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

DESSERTCREATION "HASEN" 11,00

TOMATENCREMESUPPE mit Ginhaube 7,50

KALBSRÜCKEN D'OFFMONT 34,00
edle Pilzsauce mit Champignons,
Pfifferlingen und Morcheln
mit Cognac flambiert und Rahm verfeinert
4 Gemüse nach Ihrer Wahl
Röstitaler

BIRNE HELENE „Hasen Style“ 10,00
mit Schokoladen- Panna- Cotta
Brownie und Vanilleeis

SCHWÄBISCHES FESTESSEN

GRIESSKLÖSSLESUPPE 7,50

KLEINER GEMISCHTER SALAT 7,50

SCHWABEN DUO 29,00
Rostbrätle mit brauner Sauce
Schweinefilet an Rahmsauce
und sautierten Champignons
Gemüse vom Markt
hausgemachte Spätzle

2 APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS 8,20
und Zimtzucker, Sahnetupfer

BELIEBTE HAUPTGÄNGE

RINDERFILET "KRÄUTERBEERLI" 38,00
mit spezieller Kräuterhollandaise und rosa Beeren
Portweinglace und Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

GOURMETTELLER "ORLANDO" 31,00
Kalbschnitzel mit Kräuterseitlingen und Rahmsauce
Schweinefilet mit Tomatenragout
Gemüsevariation
hausgemachte Spätzle

EDELTRIO 42,00
Rinderfilet, Kalbsschnitzel, Wachtelbrust
mit ihren feinen Saucen und Kräuterbutter
Gemüsevariation
rahmige Fregola- Nudeln

KOMPOSITION VON RIND UND GEFLÜGEL 32,50
Rumpsteak Double mit Kräuterkruste und Portweinglace
Hähnchenbrustfilet an Rahmsauce
Gemüsevariation
Dauphinekartoffeln

BARBARIE ENTENBRUST gefüllt mit Apfelragout 34,00
Portwein- Glace
sautierte Pilze und Petersilienwurzel- Gemüse
Pommes Maccaire



KULINARISCHE SCHLEMMEREIEN

FRISCHE CHAMPIGNONCREMESUPPE mit gefülltem Champignon ummantelt mit Speck	8,50
CARPACCIO vom RINDERFILET mit frischen KRÄUTERN Balsamico, Olivenöl extra Virgine und Parmesan kleine Salatvariation mit Ruccolasalatfritt Baguette	19,00
Gebratene WACHTELBRUSTFILETS mit Morchelsauce, Eigelb und Apfel Cappellini- Nudeln	32,00
hausgemachtes MANGOSORBET mit MOUSSE AU CHOCOLAT Himbeere und Ginespuma	11,00

Marinierter TAFELSPITZ mit Radieschen- Vinaigrette 14,00
Meerrettichmousse und Rote Beete- Chutney

STUNDENEI auf Blattspinat mit 16,00
getröffeltem Kartoffelespuma

DIALOG von WACHTEL und KALB 35,00
Gebratene Wachtelbrust
Gefüllte Kalbsinvolture
Portwein-Glace und Rahmsauce
Selleriepüree mit Gemüse garnitur
Pommes Dauphine und Fregola- Nudeln

DESSERT 10,00
Himbeer-Panna-Cotta mit Mousse au Chocolat
Walnusseis und Joghurt-Espuma

Geschmortes RINDERBÄCKLE- RAGOUT 17,00
mit getröffeltem Mais- Flan und Kartoffel-Nussbutter- Espuma
Apfelragout

RUMPSTEAK DOUBLE unter der Kruste 32,00
mit Portweinsauce und sautierten Pilzen
Sellerie- Karotten- Gemüse
Kartoffelgratin

„HASEN SNICKERS- PARFAIT“ 13,00
mit Mangosorbet
Schokolade und Erdnuss



SCHWÄBISCHES DEGUSTATIONSESSEN

MENÜ

FLÄDLESUPPE im Weckglas 4,50

GESCHMELZTE MAULTASCHE 8,20
auf Blattspinat

Menü- ZWIEBELROSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln 32,50
Bratensauce, Speckbohnen
hausgemachte Spätzle
(Tellergericht)

VANILLEEIS mit heißen HIMBEEREN 5,80
Sahnetupfer
(1 Kugel)

Eine 2. Beilage kann für
€ 2,80 dazu gebucht werden!

- Kartoffel- Kroketten
- Röstitaler
- Dauphine- Kartoffeln
- Herzogin- Kartoffeln
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Trockenreis

Wir empfehlen einen kleinen Salat zum Rostbraten !

Gönnen Sie sich danach einen Blutwurz-
oder ein Zibärte Schnaps.

*Die Menüfolge können Sie natürlich
jederzeit nach Ihren
persönlichen Wünschen ändern !*

Wir beraten Sie gerne !

Exklusiv für Sie Zuhause oder auf einer Firmenfeier ab 20 bis max. 40 Personen oder nach Absprache

Keramik Kunst trifft Kochkunst!

Buchen Sie ein unvergleichbares Event mit Künstlerin Florentine K und Küchenmeister Gerhard Nölly.
Bringen Sie Ihr persönliches Event auf ein neues Niveau mit tollen Erlebnissen und Gesprächen.

Wir servieren Ihnen spannende Essenskreationen auf unterschiedlichster Keramik.
Schauen Sie dabei dem Kochkünstler beim Anrichten live über die Schulter oder erleben Sie ein nettes Gespräch mit der Künstlerin. Genießen Sie einen spannenden Austausch mit der Künstlerin und mit dem Koch!

Das Event zum Miterleben und hinter die Kulissen blicken.
Preise nach Absprache (ab € 65.00)



FONDUEPLAUSCH + SALATBUFFET

Als Vorspeise reichen wir ein Salatbuffet mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu 2 Dressings. Danach servieren wir Ihnen Rind- und Geflügelfleisch hauchdünn geschnitten und feines, vorgekochtes Gemüse zum Selberkochen in der Gemüsebrühe, dazu servieren wir Kartoffelgratin und 4 feine Sozialsaucen; Gurken und Silberzwiebeln; Baguette.

€ 44,00 p.P ab 20 Personen mit 180 gr. Fleisch

€ 51,00 p.P ab 20 Personen mit 250 gr. Fleisch

URCHIGES RACLETTE ZNACHT oder KÄSE FONDUE

Es wird Ihnen ein typisches SCHWEIZER Gericht gereicht. Wir beginnen mit einem BUFFET von Edelsalami, Bündnerfleisch und Coppa mit Gürkengarnitur. Dazu rundet ein saisonales SALATBUFFET mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu 2 Dressings die Vorspeisen ab. Danach werden Ihnen von unserem KOCH original RACLETTE vom Laib und GSCHWELTI (Pellkartoffeln) angeboten ODER das berühmte Käse Fondue nach unserer Hausrezeptur. Der krönende Abschluß wird mit einem EISPOKAL, WILDE HILDE und CREME CARAMEL getätigt. Als Digestif empfehlen wir Ihnen einen KAFFEE SÜCHTIG zu bestellen!

€ 55,00 p.P ab 20 Pers.

TESSINER BÜFFET

Genießen Sie in unserer Tessiner Grotte ein typisches TESSINER BUFFET. Sie beginnen mit einer KARTOFFELLAUCHSUPPE, danach COPPA UND EDELSALAMI, HIRTENSALAT und GEMISCHTE SALATE, GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Meerrettich. Als HAUPTGANG verwöhnen wir Sie mit PICCATA (von Schweinerücken) mit SCHINKENSTREIFEN an feiner Rahmsauce und LAMMHÄXLE in Rotwein mit Cremolata, RATATOUILLE-GEMÜSE, RICOTTA-TORTELLI mit TOMATENWÜRFELN UND SALBEIBUTTER, POLENTA mit KÄSE. Als DESSERT reichen wir Ihnen CARAMELKÖPFLI, FRUCHTSALAT, TESSINER KIRSCHPARFAIT mit SAUERKIRSCHKOMPOTT.

€ 55,00 p.P ab 30 Pers.

SCHWÄBISCHES BAUERNBUFFET

ab 25 Personen € 63,00/Person
ab 35 Personen € 57,00/Person

VORSPEISEN:

FLÄDLESUPPE
wird serviert

SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten
4 Sorten
Schwäbischer Kartoffelsalat
Zerlei Salatdressings

FESTPLATTE:

Geräucherte FORELLENFILETS
garniert mit Meerrettichschaum und Zitrone
SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH
gerauchtes KASSELER
gerauchte WÜRSTLE

Garnituren:
Gefüllte Eier, Brotkorb

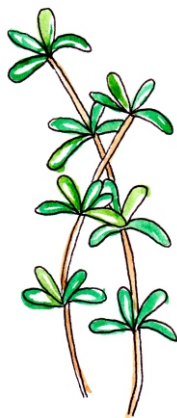
WARME HAUPTGERICHTE:

Hausgemachte MAULTASCHEN
mit Speck-Zwiebelschmelze und Petersilie

SCHWABEN DUO
Rostbrätle mit brauner Sauce
Schweinefilet mit Rahmsauce
und sautierten Champignons
3 Gemüsesorten vom Markt
Spätzle und Schupfnudeln

NACHSPEISEN:

GÄUZWETSCHGEN mit Haselnusseis
OFENSCHLUPFER mit Vanillesauce
ROTE GRÜTZE mit angeschlagener Sahne



FESTLICHES BUFFET

ab 25 Personen € 70,00/Person
ab 35 Personen € 64,00/Person

VORSPEISEN:

LAUCHCREMESUPPE mit Brotcroûtons
wird serviert

SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten
5 Sorten

Zerlei Salatdressings

FISCHPLATTE:

Geräucherter LACHS und FORELLENFILETS
Crevettencocktail auf Chiffonade und Ananaswürfeln
garniert mit Meerrettichschaum und Zitrone
Honig-Senf-Dill-Sauce

FEINSCHMECKERPLATTE:

COPPA
RÄUCHERWÜRSTLE, SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH
ITALIENISCHE SALAMI
FLEISCHPASTETE mit Preiselbeersauce

Garnituren:
Gefüllte Eier und Salatgurken, Brotkorb

WARME HAUPTGERICHTE:

zartes HÄHNCHENBRÜSTLE „MARGARITA“
an einer edlen Cognacrahmsauce

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

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

NACHSPEISEN:

CRÈME BRULÉE
MOUSSE AU CHOCOLAT
frischer FRUCHTSALAT
erfrischende LIMONEN-JOGHURT-TERRINE

BODENSTÄNDIGES BUFFET

ab 25 Personen € 48,00/Person

VORSPEISEN:

TOMATENCREMESUPPE
mit Gin-Espuma
wird serviert

SALATBUFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
5 Sorten

2erlei Salatdressings
Brotkorb

KALTE PLATTE
Schwarzwälder Rauchfleisch und Coppa
Melonenschnitze
geräuchertes Forellenfilet aus der Echaz
Meerrettichschaum und Zitrone

WARME HAUPTGERICHTE:

Geschnetzelte PUTENBRUST "ZÜRCHER ART"
mit Champignons und Rahmsauce

SCHWEINENACKENBRATEN im GEWÜRZMANTEL
mit feiner Trollinger Sauce

ERBSEN und KAROTTEN
hausgemachte SPÄTZLE und KARTOFFELGRATIN

NACHSPEISEN:

APRIKOSENMOUSSE
Rote GRÜTZE mit Vanillesauce
Creme CARAMEL



MEDITERRANES BUFFET

ab 40 Personen € 67,00/Person

VORSPEISEN:

SALATBUFFET
mit Tomaten-Mozzarella-Basilikumsalat
Salat Horientiko
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
4 Sorten

Zerlei Salatdressings
Brotkorb

MITTELMEERPLATTE
eingelegte Oliven, gefüllte Mini-Frischkäse-Paprika
Artischocken, Zucchini gebraten
Paprika und Auberginen gebraten
Bärlauch-Dipp

FISCHVARIATION
Räucherlachsplatte mit Tomatentartare und Kapern
Garnelen an Olivenöl und Zitrone

Thunfischsalat

SCHLEMMERPLATTE
Melonenschnitze mit Seranoschinken
Coppa, Parmaschinken und italienische Salami

WARME HAUPTGERICHTE:

PICCATA VOM SCHWEINERÜCKEN
mit Schinkenstreifen und Champignons

OSSO BUCCO VOM LAMM
(Lammhaxe geschmort)

Ratatouille-Gemüse

Tortelli di Ricotta mit Salbei
und Parmesan

Arborio Risotto
oder
gebratene Maisschnitten mit Rosmarin

NACHSPEISEN:

SAHNEEIS im EISPOKAL
MANGO PANNA COTTA
FRUCHTSALAT
SCHOKOLADEN-NUSS-BROWNIE

Büffet-Vorschläge

Seite 22

FEINSCHMECKER BUFFET

ab 40 Personen € 74,00/Person

VORSPEISEN:

GRIESSKLÖSSCHENSUPPE
(wird serviert)

SALATBUFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten 5 Sorten
3erlei Salatdressings und Körnerstation

FISCHPLATTE:

mit geräuchertem LACHS
geräucherten FORELLENFILETS
FISCHTERRINE
CREVETTENCOCKTAIL auf Chiffonade und Ananas
Zitrone und Meerrettichschaum
norwegische Honig-Senf-Dill-Sauce

EDELFLEISCHPLATTE:

SERANO SCHINKEN
Italienische SALAMI
KALBFLEISCH-PASTETE
mit Preiselbeersauce
MELONENSCHIFFCHEN

Garnituren:
Gefüllte Eier und Kirsch-Tomaten, Brotkorb

WARME HAUPTGERICHTE:

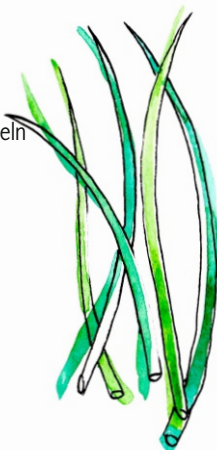
ZANDERFILETS in Dillrahmsauce

GEMÜSECREPES der Saison
überbacken mit Käse, Tomatensauce

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
und
ENTRECÔTE DOUBLE
Portweinglace und Kräuterbutter
Karotten, Blumenkohl mit Brösel, Brokkoli mit Mandeln
Spätzle und Pilawreis

NACHSPEISEN:

SCHOKOLADEN- NUSS- BROWNIE
ZITRONEN- JOGHURTTERINE
SAUERKIRSCHKOMPOTT
frischer FRUCHTSALAT
WILDE HILDE
diverse EISSORTEN im EISPOKAL
Fruchtsaucen, Hohlhippen und Sahne



SCHLEMMER BUFFET

ab 35 Personen € 93,00/Person

VORSPEISEN:

KRESSECREMESUPPE
(wird serviert)

SALATBUFFET
mit Blattsalaten und gemischten Salaten - 6 Sorten
4erlei Salatdressings und Körnerstation

FISCHPLATTE:

Geräucherte Honig- Chilli- LACHSFORELLENFILETS
MEERESFRÜCHTESALAT, CREVETTENCOCKTAIL, FISCHTERRINE
und geräucherter LACHS
Zitrone und Meerrettich, Apfel-Senf-Dill-Sauce
JAKOBSMUSCHELN-CHEVICE mit Mango-Zitronen Dressing

KALTE HAUPTPLATTE:

Italienische SALAMI, PARMASCHINKEN
ROASTBEEF und COPPA
KALBSPASTETE
VITELLO TONATO
geräucherte ENTENBRUST
Garnituren:
Gefüllte Eier, Gurken und Tomaten
Melonenschiffchen, Brotkorb
Preiselbeersauce

SORBET:

(wird serviert)
HOLUNDERSORBET mit Sekt

WARME HAUPTGERICHTE:

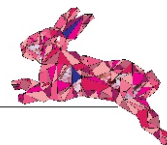
KALBSRÜCKEN d' OFFMONT
edle Pilzsauce mit Champignons, Pfifferlingen
und Morcheln mit Cognac flambiert
und Rahm verfeinert
RINDERFILET AM STÜCK mit KRÄUTERBUTTER
Gemüseauswahl von 4 Gemüsen
Kartoffel-Trüffel-Gratin, Basmati-Wildreis, Spätzle

NACHSPEISEN:

DESSERTBÜFFET mit verschiedenen Eissorten
Himbeermousse- Terrine, rote Grütze
Zitronen- Joghurtterrine
frische Früchteplatte, Mousse au chocolat
Crème Brulée und Schokoladen-Nuss-Brownie
diverse Fruchtsaucen
Schlagsahne

MITTERNACHTSIMBISS:

KÄSEPLATTE mit verschiedenen Sorten aus der Schweiz
Frankreich und Deutschland
diverse Brötchen und Butter



All- Inclusive bedeutet Kostenübersicht für Ihr Fest
Voraussetzung: Teilnehmerzahl mindestens 50 erwachsene Personen
Der Preis nur € 93,00 pro Person!

Was ist alles Dabei :

- ☺ Tischdecken und Servietten
- ☺ Tischdekoration mit Kerzen
- ☺ Aperitif: 1 Glas Sekt oder Prosecco mit Orangensaft
- ☺ 1 Schnaps (Obstler, Williamsbirne oder Ramazotti)
- ☺ Gedeckpreis enthalten
- ☺ Speisenauswahl kann geändert werden
- ☺ Musikanlage für Hintergrundmusik
- ☺ Beamer mit Leinwand oder Mediawand
- ☺ Parkplätze nach Verfügbarkeit
- ☺ Hochzeitssuite - schön dekoriert
- ☺ Mitarbeiterkosten für 5 Std. inklusive



Ab dem Abendessen erhalten Sie a discretion -
Soviel Sie Können/Vertragen:

- ☺ Wasser 0,5 Ltr. Flaschen medium
- ☺ 2 Weine: Rot, Weiß (offene Literflaschen)
- ☺ 4-Gänge-Menü oder Buffet - siehe Auswahl- Liste !



Womit Sie noch rechnen müssen:

- alle anderen Getränke
- ab 24.00 Uhr alle Getränkekosten
- nach 5 Std. Dienstleistung wird stundenweise Raummiete berechnet
- evtl. Blumen, Hussen etc.





Das Super- All- Inclusive bedeutet Kostenübersicht für Ihr Fest
Voraussetzung: Teilnehmerzahl mindestens 50 erwachsene Personen
Der Preis nur € 118,00 pro Person!

Was ist alles Dabei :

- ☺ Tischdecken und Servietten
- ☺ Tischdekoration mit Kerzen
- ☺ Aperitif: 1 Glas Sekt oder Prosecco mit Orangensaft
- ☺ 1 Schnaps (Obstler, Williamsbirne oder Ramazotti)
- ☺ Gedeckpreis enthalten
- ☺ Speisenauswahl kann geändert werden
- ☺ Musikanlage für Hintergrundmusik
- ☺ Beamer mit Leinwand oder Mediawand
- ☺ Parkplätze nach Verfügbarkeit
- ☺ Hochzeitssuite - schön dekoriert
- ☺ Mitarbeiterkosten für 6 Std. inklusive (1 Std. mehr als sonst)



A discretion - Soviel Sie Können/vertragen:

- ☺ Eine Kaffee- und Teestation steht zu Ihrem Kuchenbuffet bereit (Espresso, Cappuccino, Latte, Schokolade etc.)
- ☺ Wasser 0,5 Ltr. Flaschen medium und still
- ☺ ab dem Abendessen, leichte Alkoholische- und Softgetränke
- ☺ 3 Weine: Rot, Weiß, Weissherbst (offene Literflaschen)
- ☺ 4-Gänge-Menü oder Buffet - siehe Auswahl- Liste !



womit Sie noch rechnen müssen:

- alle anderen Getränke
- ab 24.00 Uhr alle Getränkekosten
- nach 6 Std. Dienstleistung wird stundenweise Raummiete berechnet
- evtl. Blumen, Hussen etc.



ALL INCLUSIVE AUSWAHL

SUPPEN

- A1 Kraftbrühe mit Siedfleischwürfeln
- A2 Brühe mit Backerbsen
- A3 Flädlesuppe
- A4 Brühe mit Grießklöße
- A5 Gemüsesuppe mit Brunoise
- A6 Brokkolicreme mit Mandelsplitter
- A7 Kressecrèmesuppe

VORSPEISEN

- A10 Kleiner Blattsalatteller
- A11 Blattsalatteller mit Gartenkräutern
an Joghurtdressing
- A12 Blattsalatteller
mit Kresse, Radieschen
- A13 Kleiner gemischter Salatteller

HAUPTGERICHTE

- A20 Schweinenacken im Gewürzmantel
feines Sommer-Mischgemüse
Serviettenknödel
- A21 Schweinerücken mit Gäuzwetschgen
gefüllt an feiner Rahmsauce
Kohlrabi Gemüse
Rosenkohl mit Speckwürfeln
Nudeln und Kroketten
- A22 Schweinelendchen "Schönbuch"
an brauner Sauce mit Speckwürfel
diversen Pilzen und Brotcroûtons
Vichykarotten und Blumenkohl polnisch
Spätzle und Kroketten
- A23 Schweinelendchen an Rahmsauce
mit sautierten Champignons
Spätzle
- A24 Kalbsbraten an Cognacrahmsauce
3 Gemüse der Saison
hausgemachte Spätzle und Dauphine- Kartoffeln
- A25 Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“
sautiertes Sommer- Mischgemüse
Pilaw- Reis

Selbstverständlich können Sie auch andere Speisen, Gerichte/Menüs oder ein Buffet auswählen, wir berechnen nur die Differenz zum All Inclusive !

- A27 Pochiertes HÄHNCHENBRUSTFILET
an Rahmsauce
2 Gemüse vom Markt
Nudeln und Kartoffelpüree
- A28 Gemischter Braten (Rind und Schwein)
Karotten und Bohnen mit Speck
Spätzle und Kroketten
- A29 Zarter Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce
Karotten und Erbsen an Béchamel
Speck- Kartoffel- Püree



A30 BUFFET

Salatbuffet von 7 Sorten Salat und
2 Dressings, Brotkorb und Butter

Schwarzwaldplatte mit Rauchfleisch
Kasseler, Salami und Fleischpastete

Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets
Meerrettichschaum und Zitrone

Warme Hauptgerichte
Rinderschmorbraten an Rotweinsauce
pochierte Hähnchenbrust an Rahmsauce
Erbsen und Karottengemüse
Spätzle und Kartoffelgratin

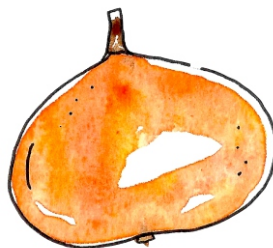
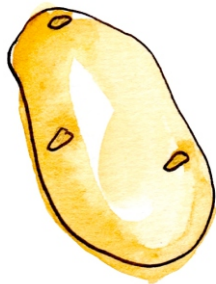
Dessert
Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Gäuzwetschgenkompott, Creme Caramel,
1 Kugel Erdbeereis im Eissockel
(Zusätzlich kann der Rest-Kuchen dazugestellt werden !)

DESSERT

- A32 Fruchtsalat gemischt mit Vanille- und Erdbeereis
- A33 Pochierte Birne mit Schokoladensauce und Vanilleeis
- A34 Creme Caramel
- A35 Gäuzwetschgencoup
- A36 Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- A37 Rote Grütze
- A38 Schokoladen-Nuss-Brownie

Mitternachtsimbiss

Mönchskopfkäse mit Kresse, Radieschen und Baguette	5,00
KÄSEBUFFET diverse Käsesorten mit Trauben Radieschen, Silberzwiebeln und Gurken Butter und Baguette	ca. 10,50
Gulaschsuppe	8,50
Chili con Carne	7,00
Zwiebelsuppe mit Brotcroûtons und Käse	6,50
Linsensuppe mit Wursträdle und Brot	7,80
Kartoffel- Lauchsuppe mit Speck und Croûtons	8,00
<u>Mitternachtsplatte</u> Käseauswahl, Schwarzwälder Rauchfleisch Coppa, Salami und Räucherwürstle diverse Brötchen und Baguette	12,50
Curry-Wurst mit Brot	8,00
1 Paar Weisswürstle mit Brezel und süßer Senf	8,50
Fleischkäse „TESSINER ART“ mit Bratensauce Mini- Brötchen mit Toppings zum selber belegen	9,00
Mini Cheesbruger zum selber belegen mit diversen Toppings (Zwiebeln, Essigkurge, Cocktailsauce)	9,00



für die Überlassung von Tagungs- und Banketträumen
informieren Sie sich bitte im Internet unter
www.hasen.de
über unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen





DEHOGA

Umweltcheck

Hotel Gasthof Hasen 71083 Herrenberg

hat am Umweltcheck für Hotellerie und Gastronomie in den Bereichen
Energie/Klima, Wasser, Abfall und Lebensmittel/Einkauf regionaler Produkte
erfolgreich teilgenommen, die festgelegten Anforderungen erfüllt und erhält
auf der Grundlage der ausgewerteten Ergebnisse die

Umwelt-Auszeichnung in Gold

Diese Auszeichnung ist gültig bis 3/2027

Geprüft und bewertet durch die adelphi research gGmbH und die Vialono GmbH

Berlin, 17. April 2025

Guido Zöllick
Präsident DEHOGA Bundesverband

Fritz Engelhardt
Präsident DEHOGA Baden-Württemberg

Dieses Projekt wurde gefördert von:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz