



KARTE FÜR KONFIRMATIONEN, KOMMUNIONEN UND FIRMUNGEN 2026

HERZLICH WILLKOMMEN !

Sehr geehrte Familie,

wir freuen uns, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und Ihre Konfirmation, Kommunion oder Firmung bei uns feiern werden.

Wir sind bestrebt, Ihr Fest so angenehm wie möglich zu gestalten, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag bei uns verbringen können.

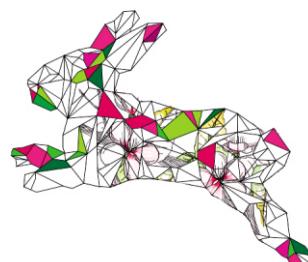
Anbei haben wir speziell für Ihren Festtag einige interessante Menüvorschläge ausgearbeitet. Bitte stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen. Bei ausreichender Gästezahl ist auch ein Buffet möglich, sprechen Sie uns darauf an.

Wir können Ihnen „nur“ 1 Menü anbieten, dabei berücksichtigen wir gerne die Veganer oder Vegetarier. Das Menü wird auf Teller angerichtet, die Beilagen und Saucen stellen wir auf den Tisch.

Roland, Arnold und Gerhard Nöllý werden Sie gerne beraten und mit Ihnen die Details besprechen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen schon heute einen guten Appetit und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Ihre
Familie Nöllý und Team



„Wir leben gastliches Handwerk.“

- Familie Nöllý

BANKETT-RÄUME



Kleiner Saal
5 m x 11,3 m

Verdunklung möglich!

S/0 ISDN Schnittstelle oder
highspeed wireless lan
über DSL 16000 in allen Räumen

Großer Saal
10 m x 10 m

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

Raumhöhe: 3,1 m

● = Säule

Erdgeschoß



Hochzeit/Bankett

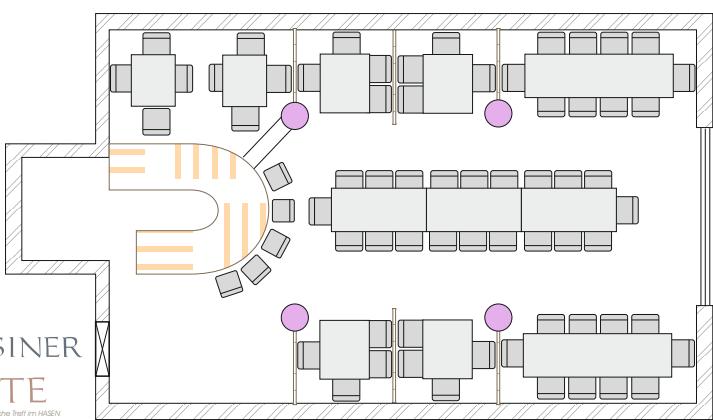
Ganzer Saal
15 m x 11,3 m
60 - 120 Personen



Dekoration nach Absprache



Hasensaal



max. Platzzahl: 60 Personen

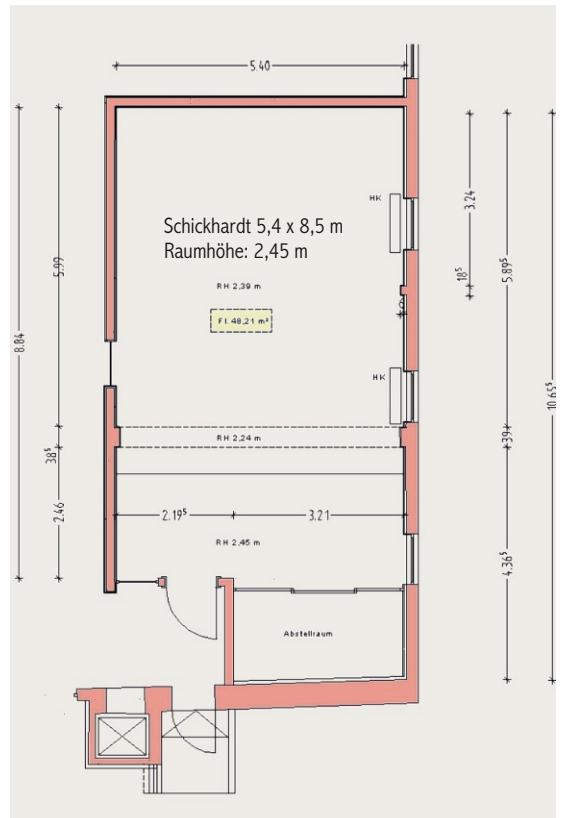
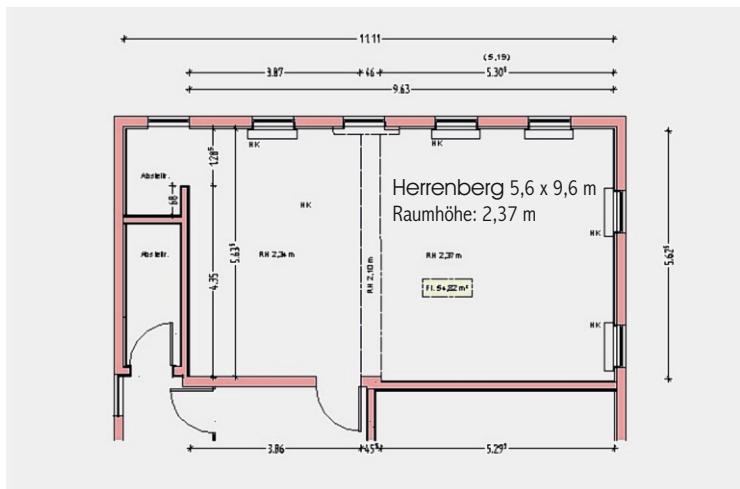


Tessiner Grotte



RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

BANKETT-RÄUME



	Grotte	Schickhardt	Herrenberg	Kleiner Saal	Hasensaal	Ganzer Saal
Fläche in m ²	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 Innenbestuhlung	-----	20 Pers.	20 Pers.	24 Pers.	30/48Pers.	-----
Stuhlkreis	-----	15 Pers.	15 Pers.	20 Pers.	35 Pers.	-----
Beleuchtungsanlage dimmbar	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Tageslicht	nein	ja	ja	ja	ja	ja





Bitte nicht vergessen!

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/Buffetpreis) 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 Schnäpsle) 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 discréton 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/Buffet-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.
Stübkle	€ 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 Mitarbeitereinsatz - 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 Inhaltsstoffen 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.

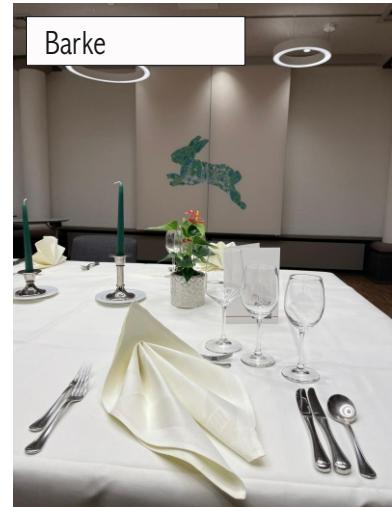
Mindest-Umsatz	bis 5 Std.	Ab 5 Std.
Ganzer Saal	156 m ²	€ 2800,00
Hasen Saal	100 m ²	€ 1750,00
Kleiner Saal	56 m ²	€ 770,00
Schickhardt	52 m ²	€ 870,00
Herrenberg	51 m ²	€ 870,00
Tessiner Grotte	60 m ²	€ 1400,00
Stübkle	25 m ²	€ 420,00
Restaurant	100 m ²	€ 6500,00

Bei Nichterreichen des Betrages wird die Differenz als Raummiete aufgebucht!

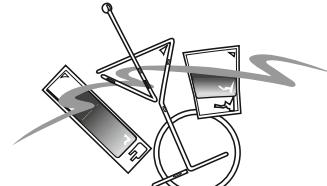
Daran sollten Sie im Vorfeld denken:

- Wieviele Gäste haben zugesagt?
- Sind Kinder unter den Gästen - werden Kinderstühle benötigt?
- Müssen die Kinder betreut werden oder ist eine Kinderspielcke 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, Blumenläden, Künstler, Dekorateure, freie Trauungen, Autovermietung, Fotoservice, Spezialhussen, etc.
- Wieviele Übernachtungsmöglichkeiten werden für auswärtige Gäste benötigt? Sind entsprechende Zimmer reserviert?

SERVIETTENFORMEN



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

* mit Farbstoff oder Chinin

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

CANAPÉS

(Preise pro Stück/Scheibe)

Geräucherter LACHS mit Meerrettich- Mayonnaise
und gerösteten Kürbiskernen auf Körnerbaguette 4,40

Geräucherte FORELLE mit Zitronenmayonnaise
und Salatgurke auf Baguette 4,40

SALAMI mit gekochtem Ei und Kirschtomate
auf Körnerbaguette 3,80

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

ROASTBEEF mit Sauce Tartare auf Körnerbaguette 5,00

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

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

nach Verbrauch

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 - Holunderblüten sirup, 0,2 7,50

Sekt, Minze, Limette, Soda

DAZU REICHEN WIR GERNE

(Preise pro Stück/Person)

FLYING BUFFET

RÄUCHERLACHSTARTARE auf Meerrettichmousse
mit Apfel und Crème fraîche [Weckglas] 7,30

LACHSROULADE im Flädlesmantel mit Frischkäse,
Honig- Senf- Dillsauce und Gurkenrelish [Schälchen] 5,30

ROSA GEBRATENE KALBSNUSS auf geröstetem
Tramezzinibrot mit Eigelbcrème und Kapern [Tellerchen] 6,80

ROTE BEETE MOUSSEPRALINE im Apfelmantel auf
Apfelragout und Walnuss [Stones] 6,80

SCHAFSKÄSEPRALINE von der Hofkäserei Zimmermann
in Mandeln gewälzt mit zweierlei Paprika [Diabolos] 6,30

GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Erdnuss und
karamellisierter Ananas [Tellerchen] 7,10

MARINIERTER TAFELSPITZ mit Schnittlauchvinaigrette
und gepickelten Radieschen [Tellerchen] 6,80

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 PIZZETTEN TALER ca.5 cm 2,90

kleine FLAMMKUCHEN 2,90



SUPPEN

		im Weckglas	
1	KAROTTEN-APFEL- INGWER- SUPPE mit Kokosnuss- Espuma	7,90	4,50
2	TOMATENCREME- SUPPE mit Gin- Espuma (für Kinder ohne Gin)	7,30	4,20
3	Hausgemachte KRAFTBRÜHE mit FLÄDLE	8,20	4,50
4	Frische KRÄUTERCREMESUPPE mit Brotcroûtons	7,50	4,30
5	Hausgemachte FESTTAGSSUPPE (Flädle, Maultäschle und Grießklöße)	8,80	----
6	KARTOFFEL- LAUCH- SUPPE mit Apfelwürfeln	7,30	4,20
7	SPARGELCREMESUPPE mit Cassis- Espuma (Saisonale)	7,90	5,30



VORSPEISEN

8	Kleiner BLATTSALATELLER an Balsamico- Dressing mit verschiedenen Blattsalaten	6,50
9	Kleiner Gemischter SALATTELLER der SAISON mit 3 Rohkost- Salatsorten	7,50
10	Kleiner FELDSALAT "BÄUERLICH" (saisonal) mit Speckwürfeln und Croûtons, an Balsamico- Dressing	10,50
11	Bunter BLATTSALAT garniert mit gebratenem ZIEGENKÄSE im Kressenest, serviert, mit Wildpreiselbeeren und Croûtons, an Himbeer- Dressing; Baguettes	13,50
12	FELDSALAT mit 2 gebratenen WACHTELBRÜSTLE und sautierten Pilzen, Himbeer- Dressing und Baguette (Saisonale)	17,50
13	CARPACCIO vom RIND mit frischen Kräutern Balsamico, Olivenöl, Parmesan; kleine Salatvariation Pinienkerne und Kirschtomate; Baguettes	17,50
14	1 SCHWÄBISCHE MAULTASCHE (hausgemacht) mit Speck-Zwiebelschmelze, angerichtet auf Rahmblattspinat	8,50
15	GARNELEN- JAKOBSMUSCHEL- SPIEß vom Grill mit Tomatensalsa auf Rahmnudeln und Körner- Nuss- Butter- Crunch	17,50
16	BONDORFER STUNDENEI mit Blattspinat Kartoffel- Nussbutter- Espuma Schwarzwälder Schinken und Tramezzini Crunch (Küchenmeister Tipp - geht auch Vegetarisch)	14,50
17	BONDORFER „ZUPFSALAT“ mit Himbeerdressing und Körnermix gebackene Mozzarella- Sticks	10,90
18	Kleiner TOMATEN- MOZZARELLA- SALAT MIT RUCOLA und Basilikum- Nuss- Pesto	9,50
19	Hausgemachte FRÜHLINGSROLLE mit asiatischem Gemüse Ingwer und Orangensud, Avocado	13,90



HAUPTGERICHTE

19	HÄHNCHENBRUSTFILET in der SESAMKRUSTE in Butter gebraten, an Rahmsauce Gemüsevariation und hausgemachte Spätzle	25,00	
20	SCHWEINEFILET "FÖRSTERIN" Schweinelendchen mit Champignons, Pfifferlingen, Morcheln, Speckwürfeln und Brotcroûtons an Rotweinsauce Gemüsevariation Spätzle oder Dauphinekartoffeln	29,90	
21	STUTTGARTER FILETTELLER Schweinelendchen an Rahmsauce, sautierte Champignons Gemüsevariation und hausgemachte Spätzle	28,00	Gemüse und Salate beziehen wir größtenteils vom Ländle und der Bodenseeregion aus kontrolliertem Anbau.
22	SALTIN BOCCA „SCHWARZWALD STYLE“ von der Hähnchenbrust mit Rahmsauce Karottengemüse und Hiller Nudeln	25,00	Alle Preise sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MwSt.
23	Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER mit Spargelragout und Kirschtomate Gewürz- Cous- Cous und geröstete Mandeln (Saisonal)	24,50	Die Menüs werden als Teller- Service angerichtet. Zusätzliche Beilagen und Saucen stellen wir auf den Tisch.
24	ZÜRCHER GESCHNETZELTES (mit Kalbfleisch) Gemüsevariation und hausgemachte Spätzle	32,00	
25	RINDERGESCHNETZELTES an Preiselbeerrahmsauce Karottengemüse und Hiller- Nudeln	21,50	
26	SCHWEINERÜCKENSTEAK „WALLISER ART“ Steak mit Tomaten und Käse überbacken, Jus Karottengemüse und Fregolanudeln	23,00	Eine <u>2. Beilage</u> kann für € 2,80 dazu gebucht werden! - Kartoffel- Kroketten - Röstitaler - Dauphine- Kartoffeln - Herzogin- Kartoffeln - Spätzle - Schupfnudeln - Trockenreis
* ab 15 Personen möglich:			
27	SCHWEINEHALSBRATEN im Gewürzmantel mit Jus Erbsen, Karotten und hausgemachte Spätzle	21,50	
28	SCHWEINERÜCKENBRATEN gefüllt mit DÖRRZWETSCHGEN an feiner Rahmsauce Gemüsevariation und Serviettenknödeltaler	23,50	
29	ENTRECOTE DOUBLE UNTER DER NUSSKRUSTE Portwein- Sauce Gemüsevariation und Kartoffelgratin	35,00	
30	ROSA KALBSNUSSLÉ IM GEWÜRZMANTEL feine Rahmsauce, Gemüsevariation rahmige Fregolanudeln	33,00	Für die kleinen Gäste halten wir eine Kinderkarte bereit. Sie können nach dieser Karte auswählen.
31	Vegetarisch/Saisonal KARTOFFEL- KNÖDEL mit Bergkäse Zitronenvelouté und Spinat Spargelragout und Croûtons	24,50	Gemüsevariation - sind Taler mit 4 Sorten Gemüse der Saison!



HAUPTGERICHTE

32	MENÜ- ROSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln Bratensauce, Speck- Bohnen hausgemachte Spätzle	32,50
33	RINDERFILET "KRÄUTERBEERLI" mit spezieller Kräuterhollandaise und rosa Beeren Portweinglace und Gemüsegarnitur Kartoffelgratin	38,00
34	KOMPOSITION VON RIND UND GEFLÜGEL Rumpsteak Double mit Kräuterkruste und Portweinglace Hähnchenbrustfilet an Rahmsauce Gemüsevariation Dauphinekartoffeln	32,50
35	GOURMETTELLER "ORLANDO" Kalbschnitzel mit Kräuterseitlingen und Rahmsauce Schweinefilet mit Tomatenragout Gemüsevariation hausgemachte Spätzle	31,00
36	ZANDERFILET "ZUGER ART" gedämpftes Filet an leichter Weissweinrahmsauce garniert mit viel frischer Petersilie Gemüsevariation Mandelreis	28,00
37	SCHWABEN DUO Rostbrätle mit brauner Sauce Schweinefilet an Rahmsauce mit sautierten Champignons Gemüsevariation hausgemachte Spätzle	29,00
38	EDELTRIO 1 Rinderfilet, 1 Kalbsschnitzel, 1 Wachtelbrust mit ihren feinen Saucen und Kräuterbutter Gemüsevariation rahmige Fregolanudeln	42,00
39	GEBRATENE ENTENBRUST mit Honig- Ahornsirup- Pfeffer- Glasur Portweinjus und gebratener Ananas Rote- Beete- Püree und Semmel- Knödel- Taler	30,50



Eine 2. Beilage kann für € 2,80 dazu gebucht werden!
- Kartoffel- Kroketten
- Röstitaler
- Dauphine- Kartoffeln
- Herzogin- Kartoffeln
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Trockenreis



Gemüsevariation als Taler
mit 4 Sorten Gemüse der Saison!



NACHSPEISEN

40	ERDBEER- PANNA- COTTA mit Erdbeercoulis Joghurtespuma und geröstete Mandeln im Weckglas	4,30
41	JOGHURT- TERRINE mit Früchtegarnitur Saucenspiegel und Sahnetupfer	7,80
42	SCHWARZWÄLDER TRÄUMLE Sauerkirschkompott mit Vanillesauce garniert mit 1 Kugel Schokoladeneis Sahnetupfer	7,80
43	CREME BRULÉE mit Tonkabohnen	8,70
44	Lauwarmes SCHOKOKÜCHLE mit Waldbeeren Kompott und Walnusseis	9,50
45	VANILLEEIS mit warmen HIMBEEREN (2 Kugeln) Sahnetupfer	8,90
46	APFELKÜCHLE (2 Stk.) mit Vanilleeis und Zimtzucker, Sahnetupfer	7,50
47	MOUSSE AU CHOCOLAT mit Schoko- Crumble Früchtegarnitur	9,50
48	DESSERTVARIATION HASEN -Edles Überraschungsdessert-	11,50
49	MANJARI- TARTE mit HIMBEERSORBET und Vanille- Crumble	10,00
50	HAUSGEMACHTES MANGOSORBET mit Himbeeren und Gin- Espuma	9,30
51	DESSERT TRIO Mousse au chocolat, Apfelküchle, Wahlnusseis, Garnitur und Sahnetupfer	9,50
52	3erlei von der SCHOKOLADE mit ERDBEEREN Schokoladen- Nuss- Brownie, Schokoladenmousse, Schokoladen- Panna- Cotta, Erdbeersorbet und marinierte Erdbeeren	11,50
53	MOUSSE AU CHOCOLAT im Weckglas mit Himbeercoulis und Sahnetupfer	5,70
54	Eine KUGEL MANGOSORBET im Weckglas mit Himbeeren und Kokosnuss- Espuma	6,50



Es müssen nicht alle Gäste ein Dessert bestellen!

Gerne bereiten wir auch für eine geringere Anzahl das Dessert vor.

Bitte wählen Sie 1 Dessert aus!

Eine Karte mit allen Zusatzstoffen und Allergenen mit Inhaltstoffen liegt am Buffet aus!



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN



JAHR 2026

Hasenplatz 6 71083 Herrenberg Tel. (0 70 32) 2 04-0 Fax 2 04-100

FÜR DIE ÜBERLASSUNG VON TAGUNGS- UND BANKETTRÄUMEN

**INFORMIEREN SIE SICH BITTE IM INTERNET UNTER WWW.HASEN.DE
ÜBER UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTBEDINGUNGEN**





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