

## **Liebe Gäste,**

wir empfehlen uns für jeden Anlass bis ca. 70 Personen:

Familienfeier, Betriebsfeier, Besprechung, Seminar, Jubiläum, Vereinsfest, Tagung, Vortrag

Unser Ziel ist es, Ihrem Vertrauen gerecht zu werden und Ihr Fest so auszurichten, dass Sie und Ihre Gäste restlos zufrieden sind.

**Dekoration:** wird nach Aufwand berechnet oder wird von Ihnen organisiert.  
Tischdecken ohne Menü: 2,00 € pro Person

***Bitte beachten Sie: Kerzen und Teelichter nur in geeigneten Behältnissen.***

## **Empfang:**

Sektempfang mit einem von Ihnen ausgewählten Sekt, Abrechnung nach Flaschen, sonstige Aperitifs nach Verbrauch

Melonensticker mit Schinken	pro Stück	Euro 1,30
Canapés mind. 20 Stück,	pro Stück	Euro 2,80
Pikante Minnies – warme Blätterteig – Canapés	pro Stück	Euro 2,50
Flammkuchen	pro Stück	Euro 5,80

## **Menüzusammenstellung:**

Wir nehmen uns gerne Zeit für eine ausführliche Beratung. Ihr Fest soll so sein, wie Sie es sich vorstellen.

## **Kaffeetafel:**

Kuchen besorgen wir auf Ihren Wunsch und Rechnung oder können von Ihnen mitgebracht werden.

Kuchengedeck	pro Person	Euro 2,80
Kaffee, Tee, Schokolade	pro Tasse	Euro 2,20

## **Mitgebrachtes:**

Wir bitten um Verständnis, dass alle mitgebrachten Speisen, Getränke, Kuchen, Gebäck usw. nur nach Rücksprache mit uns und gegen einen entsprechenden Ausgleich abgegeben werden können.

## **Sonstige Bedingungen**

Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die Sie uns am Vorabend bis 18 Uhr angeben.

Außerhalb der regulären Öffnungs- und Küchenzeiten  
verrechnen wir pro angefangene Stunde zusätzlich 25,00 Euro - umsatzabhängig.

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Unsere Rechnungen sind sofort ohne Abzug in bar oder per EC-Karte mit PIN zur Zahlung fällig.

**Hunde sind nicht erlaubt.**

**Kreditkarten und Schecks können nicht akzeptiert werden.**

## Beispiele von Menüvarianten:

**Wir verwenden nach Möglichkeit Produkte aus Baden-Württemberg.**

Ihr persönliches Menü stellen wir gemeinsam mit Ihnen zusammen. Von dieser Zusammenstellung ist auch der Menüpreis abhängig.

Untenstehende Preise sollen Ihnen bei ca. 25 Personen als Orientierungshilfe dienen.

### Menü 1 :

Flädlesuppe

Gemischter Salat

**Kalbsrahmbraten** mit Spätzle und Kroketten  
und Gemüse garnitur

Heiße Himbeeren

36,30 €

### Menü 2 :

Tomatencremesuppe

Blattsalate mit gebratenen Speckwürfeln

**Krustenbraten** mit Semmelknödeln, Spätzle,  
und Gemüse garnitur

Gemischtes Eis mit Sahne

30,50 €

### Menü 3 :

Flädlesuppe

Blattsalate mit Räucherlachs und Baguette

**Schweinelenochen** mit Spätzle, Kroketten und Gemüse garnitur

2 Sorten hausgemachtes Eis mit Garnitur

40,00 €

### Menü 4 :

Tomatencremesuppe

Albschinken mit Melonenschnitte

**Filet - Medallions vom Rind und Schwein**

mit Spätzle, Pommes und Gemüse garnitur

2 Sorten hausgemachtes Eis mit Garnitur

42,30 €

## Beispiele von Menüvarianten:

**Wir verwenden nach Möglichkeit Produkte aus Baden-Württemberg.**

Ihr persönliches Menü stellen wir gemeinsam mit Ihnen zusammen. Von dieser Zusammenstellung ist auch der Menüpreis abhängig.

Untenstehende Preise sollen Ihnen bei ca. 25 Personen als Orientierungshilfe dienen.

### Menü 5:

Gemischte Fisch - Vorspeise

Pfifferlingcremesuppe

Blattsalate mit gebratenem Speck

**Rinderfiletmedallions** mit Gemüse garnitur,  
dazu hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel  
2 Sorten hausgemachtes Eis mit Garnitur

54,80 €

### Menü 6:

Vorspeisenbuffet      Melone mit Schinken, Verschiedene Salate, Tomate mit Mozzarella, Fischplatte mit Lachs, Forelle und Shrimps, Italienisches Gemüse vom Grill,

Hauptgang serviert:      Filet-Medallions vom Rind und Schwein mit Spätzle und Kroketten

Dessertbuffet      Frischer Obstsalat, 2 Sorten Mövenpickeis, Apfelkühle mit Vanillesoße, weißes und braunes Mouse ó chokolat, verschiedene Käsesorten und geraucher Schinken

65,00 €

In jedem Gericht



können alle

Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

## **Nach der Trauerfeier**

***sind Sie im Kreis Ihrer Familie und Freunde zusammen  
und erinnern sich an vergangene Zeiten.***

**Wir bieten Ihnen unsere Räume für diesen Anlass an.**

**Pauschale für Nachmittagskaffe (außerhalb der Öffnungszeiten)**

**pro Person (Erwachsene und Kinder) 12,50 Euro**

**In der Pauschale ist enthalten:**

Gedeck mit Tischdecken und Servietten

Kaffee - Kannen

Tee

Hefe-, Nuß- und Quarkzopf,

mind. 1 Butterbrezel, p.P.

Mineralwasser

Alle anderen Getränke (Bier, Wein, Schnaps, alkoholfreies) sind nicht enthalten.

Es ist ein Zeitraum von 3 Stunden vorgesehen, je nach Beginn der Trauerfeier am Friedhof.

Da die Anzahl der Gäste bei einem Trauerfall im Voraus nicht genau bekannt sein kann, bestellen wir Kuchen - und Brezeln nach Ihren Angaben bei der Reservierung.

Was übrig bleibt, bekommen Sie zu Ihrer Verwendung zum Einkaufspreis mit nach Hause.

Gerne werden auch kleine Pakete davon beim Abschied an die Gäste verteilt.

**Wir berechnen die tatsächlich anwesenden Personen, mindestens jedoch:**

An Wochentagen mindestens 25 Personen

Am Ruhetag - z.Zt. Donnerstag - mindestens 40 Personen

Gerne besprechen wir Ihren Termin mit Ihnen.

## ***Besprechungen / Versammlungen***

***Unsere Räume stehen Ihnen zur Verfügung:***

***Wenn Sie einen abgetrennten Raum für max. 2 Stunden benötigen,***

***berechnen wir einen Mindestumsatz pro Person 7,00 €  
dieser Betrag ist nicht kumulierbar***

***Nebenzimmer hinterer Teil bis 20 Personen***

***Nebenzimmer komplett bis 40 Personen***

***Außerhalb der regulären Öffnungszeiten berechnen wir eine zusätzliche  
Pauschale in Höhe von 35,-- Euro pro Stunde.***