

Feste feiern...

Liebe Gäste,

Sie planen ein Fest im Kreise Ihrer Familie, mit Freunden oder Bekannten? Wir haben in unserer Menümappe eine gewisse Auswahl von Speisen zusammengestellt, die sich beliebig kombinieren lassen. Zudem sind saisonale Besonderheiten zu berücksichtigen, die wir mit Ihnen im Rahmen der Menüzusammenstellung besprechen.

Gerne übernehmen wir in Absprache mit Ihnen die kreative Ausgestaltung der Tische. Je nach Aufwand inkl. Menükarten, Kerzen und Blumenschmuck berechnen wir eine Dekopauschale von 0,50 € bis 1,50 € pro Person. Den Blumenschmuck für Ihre Festtafel dürfen Sie selbstverständlich gerne selbst organisieren und mitbringen.

Falls Sie nach Ihrem Mittagmenü planen, am Nachmittag Kaffee zu trinken, dürfen Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen gerne mitbringen. Wir berechnen dafür als Kuchengedeck 1,80 € pro Person. Alternativ dazu können Sie auch Kuchen von uns erhalten. Kuchen, den wir von unserer Seite zum Kuchenbüfett beisteuern, können wir nicht zurücknehmen. Der Kaffee wird nach Verbrauch berechnet.

Falls Sie einen speziellen Wein zu Ihrem Fest mitbringen möchten, verrechnen wir Korkgeld.

Bei einer sehr großen Gästeanzahl bietet sich an, das Menü in Form eines Büfetts bzw. auch teilserviert zu gestalten.

Bitte besprechen Sie Ihr Menü nach Möglichkeit 10 Tage vor dem geplanten Festtermin, um die Vorbereitungen und Einkäufe sicherzustellen. Hilfreich wären dazu auch Überlegungen, ob Gäste dabei sind, die Vegetarier sind oder Unverträglichkeiten haben.

Sektempfang

Der Sektempfang kann bei schönem Wetter auf unserer Terrasse erfolgen.

Fl. Geldermann Superb	18,00 €
Fl. Oberkircher Silberstern Rieslingsekt, WG Oberkirch	21,00 €
Fl. Durbacher Edelmann trocken, WG Durbach	21,00 €
Fl. Edelmann Rose Alkoholfrei, WG Durbach	21,00 €

Gerne servieren wir Ihnen dazu auch verschieden gefüllte warme Blätterteigteilchen
St. 0,60 €

Kalte Vorspeisen

Bunter Salatteller	€ 4,50
Feldsalat mit Speck und Kracherle	€ 5,80
1 St. geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeermeerrettich und Toast	€ 8,40
Echter Räucherlachs, Preiselbeermeerrettich, Weißbrot	€ 8,60
Rauchfischteller, Preiselbeermeerrettich, Weißbrot	€ 10,80
Melone mit Schinken, Butter, Weißbrot	€ 5,80
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Weißbrot	€ 7,20
Tomaten mit Mozzarella, Weißbrot	€ 6,40

Suppen

Kraftbrühe mit	
Eierstich	
Butternockerl	
Grießklößchen	
Gemüsejulienne	
Flädle	€ 4,50
Markklößchen	€ 4,80
Grünkernnockerl	€ 4,80
Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast	€ 5,20
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry, Weißbrot	€ 5,00
Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen	€ 6,20
Zucchinicremesuppe	€ 4,80
Tomatencremesuppe	€ 4,80
Kürbiscremesuppe	€ 4,80

Warme Vorspeisen

Zanderklößchen auf Blattspinat	€ 10,80
Quiche Lorraine (warmer Lauchkuchen)	€ 4,80
Rahmpfifferlinge im Kräuterflädle	€ 9,80

Zwischen den Gängen

Sorbet mit Sekt	€ 3,60
• Passionsfrucht	
• Zitrone	
• Himbeer	

Hauptgerichte (Preise der Hauptgerichte beinhalten zweierlei Beilagen)

Delikates vom Schwein

Schweineschnitzel paniert	€ 12,50
Schweinesteak „Jäger Art“	€ 13,20
Schweinesteak „Zigeuner Art“	€ 13,20
Schweinesteak in Kräuterpfefferrahmsoße	€ 13,20
Schweinefilet in Curryrahmsoße	€ 14,00
Schweinefilet am Stück gebraten in Pfifferlingrahmsoße	€ 16,80

Zartes vom Kalb

Kalbsschnitzel „Wiener Art“	€ 17,80
Kalbsschnitzel natur gebraten „Jäger Art“	€ 18,50
Kalbsrahmschnitzel	€ 17,80
Kalbssteak mit frischen Champignons	€ 18,40
Kalbssteak in Kräuterrahmsoße	€ 17,80
Kalbssteak in Pfifferlingrahmsoße	€ 20,40
Kalbsrückensteak mit Rahmsoße	€ 24,00

Herzhaftes vom Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter	€ 20,80
Rumpsteak in Kräuterpfefferrahmsoße	€ 20,80

Braten und Wildspezialitäten

Schweinebraten	€ 14,20
Rollbraten gefüllt vom Schwein	€ 15,80
Kalbsrahmbraten	€ 16,40
Rinderbraten	€ 16,40
Gem. Braten (Schwein und Kalb)	€ 15,20
Gem. Braten (Kalb und Rind)	€ 16,40
Burgunderbraten vom Rind	€ 17,50
Sauerbraten vom Rind	€ 17,50
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße	€ 17,50
Herzhaftes Damhirschragout	€ 16,80
Damhirschbraten in Wildrahmsoße, Preiselbeeren	€ 19,00
Damhirschbraten in Pfifferlingrahmsoße, Preiselbeeren	€ 21,40
Damhirschrücken am St. gebraten, Pfifferlingrahmsoße Prelselbeeren	€ 25,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsejulienne, Rieslingsoße	€ 19,80
Lachssteak auf Ratatouille	€ 19,80

Beilagen zur Auswahl (2 Beilagen sind im Preis enthalten, jede weitere Beilage 1,20 €)

hausgemachte Spätzle
Butternudeln
Kartoffelkroketten
Pommes frites
Pommes dauphine
Kartoffelgratin
Salzkartoffel
Brühkartoffel
Kartoffelpüree
Reis

Beilagen mit Aufpreis:

Bratkartoffel	€ 1,00
Oma´s Semmelknödel, hausgemacht	€ 1,20
Oma´s Kartoffelknödel, hausgemacht	€ 1,20
Badische Schupfnudeln	€ 1,20
Beilagensalat oder Gemüseplatte mit min. 4 versch. Gemüsen	€ 4,50

Kalt-warme Speisen

Schweineschüftele mit Nudeln und Kartoffelsalat	€ 16,20
Schweineschnitzel paniert, Kartoffelsalat und Salatteller	€ 17,40
Schwarzwälder Vesperteller (mit Hausmacher Wurst, kalter Braten, Rahmkäse, Wurstsalat, Nudelsalat und Brot)	€ 15,80

Dessert

<i>Portion gemischtes Eis</i>	€ 3,60
<i>Portion gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 4,20
<i>Frischer Fruchtsalat mit Sahne</i>	€ 4,80
 <i>Kleinere Eisbecher:</i>	
➤ <i>Früchtebecher mit Sahne</i>	€ 5,20
➤ <i>Schwarzwaldbecher mit Sahne</i>	€ 5,40
➤ <i>Breitenbergbecher (Vanille- und Walnusseis, Cognacpflaume, Eierlikör und Sahne)</i>	€ 5,40
➤ <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 5,20
➤ <i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne</i>	€ 5,20
➤ <i>Schwarzwälder Dessertvariation</i>	€ 6,80
<i>Schokoladenmousse, Vanilleeis, warme Sauerkirschen</i>	
➤ <i>Crème brûlée mit Früchten und Himbeersorbet</i>	€ 6,80
➤ <i>Rote Grütze mit Sahne</i>	€ 5,20
➤ <i>Grießflammerie mit frischen Früchten und Himbeerssoße</i>	€ 5,40
➤ <i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	€ 5,80
➤ <i>Bunter Fruchteteller mit Zwetschgensoße und Vanilleeis</i>	€ 6,80
➤ <i>Zweierlei Sorbet mit Früchten umlegt</i>	€ 6,80
➤ <i>Kirschwasserparfait an warmen Sauerkirschen</i>	€ 6,80
➤ <i>Lebkuchenparfait an warmen Sauerkirschen</i>	€ 6,80
➤ <i>Dessertteller mit Mousse au chocolat, Passionsfruchtsorbet und Früchten</i>	€ 6,80
➤ <i>Apfelküchle mit Vanillesoße</i>	€ 5,40
➤ <i>Badische Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne</i>	€ 5,40

Menü zu 38,40

Schaumsüppchen von der Räucherforelle

verschiedene Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen

Damhirschbraten in Wildrahmsoße mit Preiselbeerbirne

oder

Kalbssteak in Kräuterrahmsoße, Gemüsebukett

dazu Butternudeln

Walnußeis mit Lebkuchenmousse

an warmen Sauerkirschen

Menü zu 38,60

Räucherlachs Preiselbeermeerrettich, Weißbrot

Kalbssteak in Pfifferlingrahmsoße

hausgemachte Spätzle, Salatteller

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

und Sahne

Menü zu 33,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Kalbssteak in Champignonrahm

hausgemachte Spätzle, Salatteller

Kirschwasserparfait mit

warmen Sauerkirschen

Menü zu 38,60

Bunter Blattsalat mit Kracherle

Butternudeln mit Pilzen und Kräutersoße

Kalbsrahmbraten

Gemüseplatte, Kartoffelkroketten

Moccaparfait mit Eierlikör

Sahne

Menü zu 48,20

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne

Blattsalat mit Räucherfisch und Brot

Lammrücken mit Kräuterkruste

Speckbohnen, Kartoffelgratin, Butternudeln

Dreierlei Sorbet mit Früchten

Menü zu 46,80

Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmsauerkraut und Kartoffelgratin

Blattsalat mit Speck und Kracherle

Damhirschrückenmedaillons in Pfifferlingrahmsoße

hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten

Bunter Fruchteteller mit Zwetschgensoße und Vanilleeis

Menü zu 34,20

Kraftbrühe mit Flädle

Bunter Salatteller

Sauerbraten

hausgemachte Spätzle, Semmelknödel

Mousse au chocolat mit Vanilleeis
warme Sauerkirschen und Sahne

Menü zu 44,60

Rauchforelle und Räucherlachs

Preiselbeermeerrettich und Weißbrot

Blattsalat mit Joghurtdressing

Kalbsrückensteak in Gervaisrahmsoße

hausgemachte Spätzle, Pommes dauphine

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne

Gerne können Sie sich die Menüs aus den einzelnen Speisen selbst zusammenstellen.

Christian Bächle

Hotel zum Breitenberg

Breitenberg 9

77740 Bad Peterstal-Griesbach

Tel. 0 78 06/6 36

Fax 0 78 06/91 06 36

info@zumbreitenberg.de

www.zumbreitenberg.de

