

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 0,80 € bis 1,80 € 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 2,40 € 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	21,00 €
Fl. Oberkircher Silberstern Rieslingsekt, WG Oberkirch	24,00 €
Fl. Durbacher Edelmann trocken, WG Durbach	24,00 €
Fl. Edelmann Rose Alkoholfrei, WG Durbach	24,00 €

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

Kalte Vorspeisen

Bunter Salatteller	€ 5,80
Feldsalat mit Speck und Kracherle	€ 8,00
Geräuchertes Forellenfilet an Salatbukett, Preiselbeermeerrettich, Weißbrot	€ 10,80
Rauchfischsteller, Preiselbeermeerrettich, Weißbrot	€ 12,50
Variation von der Melone mit Schinken, Butter, Weißbrot	€ 7,80
Spargelsalat mit Salatbukett, Weißbrot	€ 10,20
Tomaten mit Mozzarella, Weißbrot	€ 8,20

Suppen

Rinderbouillon mit	Nudeln	
	Butternockerl	
	Grießklößchen	
	Gemüsejulienne	
	Flädle	€ 5,80
	Markklößchen	€ 6,00
	Grünkernnockerl	€ 6,00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry, Weißbrot		€ 6,80
Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen		€ 7,00
Zucchinicremesuppe		€ 6,00
Tomatencremesuppe		€ 6,00
Kürbiscremesuppe		€ 6,00
Spargelcremesuppe		€ 6,50

Warme Vorspeisen

Zanderklößchen auf Blattspinat	€ 13,60
Quiche Lorraine (warmer Lauchkuchen), Salatbukett	€ 9,50
Rahmpfifferlinge im Kräuterflädle	€ 13,00

Zwischen den Gängen

Sorbet mit Sekt	€ 4,50
• Passionsfrucht	
• Zitrone	
• Himbeer	

Hauptgerichte (Preise der Hauptgerichte beinhalten zweierlei Beilagen)

Delikates vom Schwein

Schweineschnitzel paniert	€ 15,20
Schweinesteak „Jäger Art“	€ 16,40
Schweinesteak „Zigeuner Art“	€ 16,40
Schweinesteak in Kräuterpfefferrahmsoße	€ 16,40
Schweinefilet in Curryrahmsoße	€ 17,00
Schweinefilet am Stück gebraten in Pfifferlingrahmsoße	€ 20,40

Zartes vom Kalb

Kalbschnitzel „Wiener Art“	€ 21,50
Kalbsrahmschnitzel	€ 21,50
Kalbssteak mit frischen Champignons	€ 22,20
Kalbssteak in Kräuterrahmsoße	€ 22,20
Kalbssteak in Pfifferlingrahmsoße	€ 25,60
Kalbsrückensteak mit Rahmsoße	€ 30,20

Herzhaftes vom Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter	€ 25,20
Rumpsteak in Kräuterpfefferrahmsoße	€ 25,20

Braten und Wildspezialitäten

Schweinebraten	€ 16,80
Rollbraten gefüllt vom Schwein	€ 19,80
Kalbsrahmbraten	€ 20,50
Rinderbraten	€ 20,50
Gem. Braten (Schwein und Kalb)	€ 18,80
Gem. Braten (Kalb und Rind)	€ 20,50
Burgunderbraten vom Rind	€ 21,80
Sauerbraten vom Rind	€ 21,80
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße	€ 21,80
Herzhaftes Damhirschragout	€ 20,80
Damhirschbraten in Wildrahmsoße, Preiselbeeren	€ 23,50
Damhirschbraten in Pfifferlingrahmsoße, Preiselbeeren	€ 26,90
Damhirschrücken am St. gebraten, Pfifferlingrahmsoße Priselbeeren	€ 32,00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsejulienne, Rieslingsoße	€ 26,80
Lachssteak auf Ratatouille	€ 26,80

Beilagen zur Auswahl (2 Beilagen sind im Preis enthalten, jede weitere Beilage 1,50 €)

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

Beilagen mit Aufpreis:

Bratkartoffel	€ 1,50
Oma's Semmelknödel, hausgemacht	€ 1,50
Oma's Kartoffelknödel, hausgemacht	€ 1,50
Badische Schupfnudeln	€ 1,50

Gemüseplatte mit min. 4 versch. Gemüsen € 5,00

Kalt-warme Speisen

Schweineschäufele mit Nudeln und Kartoffelsalat	€ 19,60
Schweineschnitzel paniert, Kartoffelsalat und Salatteller	€ 21,00
Schwarzwälder Vesperteller	€ 19,00
(mit geräuchertem Schinken, Hausmacher Wurst, kalter Braten, Rahmkäse, Wurstsalat, Nudelsalat, Bauernbrot)	

Dessert

<i>Portion gemischtes Eis</i>	€ 5,00
<i>Portion gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 5,50
<i>Frischer Fruchtsalat mit Sahne</i>	€ 5,60
 <i>Kleinere Eisbecher:</i>	
➤ <i>Früchtebecher mit Sahne</i>	€ 6,80
➤ <i>Schwarzwaldbecher mit Sahne</i>	€ 6,80
➤ <i>Breitenbergbecher (Vanille- und Walnusseis, Cognacpflaume, Eierlikör und Sahne)</i>	€ 6,80
➤ <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 6,80
➤ <i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne</i>	€ 6,80
➤ <i>Schwarzwälder Dessertvariation</i>	€ 8,50
<i>Schokoladenmousse, Vanilleeis, warme Sauerkirschen</i>	
➤ <i>Crème brûlée mit Früchten und Himbeersorbet</i>	€ 7,80
➤ <i>Rote Grütze mit Sahne</i>	€ 5,80
➤ <i>Grießflammerie mit frischen Früchten und Himbeerssoße</i>	€ 6,80
➤ <i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	€ 7,80
➤ <i>Bunter Fruchteteller mit Zwetschgensoße und Vanilleeis</i>	€ 8,50
➤ <i>Zweierlei Sorbet mit Früchten umlegt</i>	€ 8,50
➤ <i>Kirschwasserparfait an warmen Sauerkirschen</i>	€ 8,80
➤ <i>Lebkuchenparfait an warmen Sauerkirschen</i>	€ 8,80
➤ <i>Dessertteller mit Mousse au chocolat, Passionsfruchtsorbet und Früchten</i>	€ 8,50
➤ <i>Apfelkühle mit Vanillesoße</i>	€ 6,90
➤ <i>- zusätzlich mit Walnußeis</i>	€ 8,20
➤ <i>Badische Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,20

Menü zu 49,80

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 48,00

Räucherlachs Preiselbeermeerrettich, Weißbrot

Kalbssteak in Pfifferlingrahmsoße
hausgemachte Spätzle, Salatteller

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne

Menü zu 42,80

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Bunter Salatteller

Kalbssteak in Champignonrahm
hausgemachte Spätzle

Kirschwasserparfait mit
warmen Sauerkirschen

Menü zu 49,00

Bunter Blattsalat mit Kracherle

Butternudeln mit Pilzen und Kräutersoße

Kalbsrahmbraten

Gemüseplatte, Kartoffelkroketten

Moccaparfait mit Eierlikör

Sahne

Menü zu 60,00

Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmsauerkraut und Kartoffelgratin

Blattsalat mit Speck und Kracherle

Damhirschrückenmedaillons in Pfifferlingrahmsauce

hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten

Bunter Fruchtteller mit Zwetschgensoße und Vanilleeis

Menü zu 43,00

Kraftbrühe mit Flädle

Bunter Salatteller

Sauerbraten

hausgemachte Spätzle, Semmelknödel

Schwarzwälder Dessertvariation

Mousse au chocolat mit Vanilleeis

warme Sauerkirschen und Sahne

Menü zu 56,00

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