

Hotel
**Oberschwäbischer
Hof**
★★★★

Sehr geehrte Gäste,

unsere Menüvorschläge sollen lediglich ein Auszug aus unserem Speisen Angebot aufzeigen. Selbstverständlich servieren wir Ihnen, nach Absprache mit unserem Küchenchef Julius Reisch, auch ein individuell zusammengestelltes Menü .

Der Jahreszeit entsprechend bieten wir Ihnen natürlich auch gerne weitere saisonale Angebote, diese finden Sie im Internet auf unseren Speisekarten „Esszimmer“ und „Lazarus“ .

Bankett und Menüvorschläge sind einheitliche Menüs ab 10 Personen. Bitte beachten Sie auch, dass wir bei Tischreservierungen über 10 Personen kein a la carte Service anbieten.

Tischdekoration, wie Blumen und Kerzen werden auf Wunsch von uns entweder bei unserem Hausfloristen „Grüne Perle“ / Laupheim bestellt und gesondert berechnet, oder können aber nach Rücksprache auch selbst mitgebracht werden.

Individuelle Menükarten, passend zu Ihrer Feier sind selbstverständlich kostenfrei.

Kuchen und Torten können über uns, bei unserem Haus Konditor Fa. Kolesch / Biberach bestellt oder auch selbst mitgebracht werden. Für den allgemeinen Kuchenservice im Haus berechnen wir pro Person eine Gedeckpauschale von 3,50 EUR.

Gerne können Sie sich Ihr individuelles Menü aus folgenden Speisen zusammenstellen.

Aperos Snacks:

Rinder Tartar mit geräuchertem Frischkäse und Schnittlauch pro Stk.	4,50 €
Gebeizte Fjordforelle mit Wasabi Creme Fraische und Kartoffelrösti pro Stk.	4,50 €
Gurken – Joghurt Shot mit Dill pro Stk.	2,50 €

Gerne können Sie die Aperosnacks mit Kaviar aufstocken Pro Gr. 2,20 €

Vorspeisen:

- Mild geräucherte Diätenbronner Forelle auf Linsen mit Meerrettich	
- Schnittlauch und Croutons	14,00 €
- Rinder Tartar mit konfiertem Wachtelei, Frischkäse und kleinem Gemüsesalat	14,00 €
- Gemüsesalat mit Frischkäse, wild Kräuter und Gurkensorbet	11,00 €

Suppen:

- Krustentierschaumsuppe mit Wilder Garnele, Kartoffelpüree und Spinat	14,00 €
- Festtagssuppe mit Mark und Gries Klöschen, Maultasche, Flädle und Rinder Consommè	12,00 €
- Saisonale Gemüsesuppe mit Croutons	9,00 €

Zwischengänge:

- Konfiertes Hailbutt mit Thai-Curry Nage, Maccadamia Nuss und Zuckerschoten	21,00 €
- Kartoffel Risotto mit Onsen Ei und Spinat	16,00 €
- Gebratener Kabeljau mit Safransoße, Artischocke und Muscheln	21,00 €

Hauptgänge:

- Zweierlei vom Deutschen Kalb (Filet und Backe) mit Spätzle und Gemüse der Saison 28,00 €
- Rinderfilet Wellington mit saisonalem Gemüse, Kalbsjus und Sauce Hollandaise (Spätzle) 36,00 €
- Gebratener Zander „Winzerin Art“ mit Trauben Speck und Croutons 28,00 €

Dessert:

- Variation von Valrhona Schokolade mit Mango, Erdnuss und Kaffir Limone 14,00 €
- Tartlette mit Creme Patisserie und Saisonalem Obst 12,00 €
- Creme Brulee mit hausgemachtem Sorbet oder Eis 9,00 €

Digestif und Petitfour:

- Yuzusorbet mit Wodka aufgegossen 6,00 €
- Macarons pro Stk. 1,50 €
- Windbeutel mit Creme Patisserie pro Stk. 1,50 €

Bei der passenden Weinbegleitung steht Ihnen, als ausgebildete Sommelier ,Frau Anna Reisch gerne zur Seite.

Als Wasserpauschale berechnen wir Ihnen pro Person für den gesamten Zeitraum p.P. 5,00 €

Selbstverständlich können Sie aber auch eine „All inklusive Getränke Pauschale“ buchen

All INKLUSIVE-GETRÄNKE PAKET

Während Ihrer Veranstaltung sind folgende Getränke ohne Limit inklusive:

Aperitif Bassermann Jordan Sekt, alkoholfreier Gin Cocktail, Tischwein Deutsch weiß & rot, Adler Brauerei Berg Biere, mit und ohne Alkohol, Wekenmann Fruchtsäfte, Mineralwasser, Fanta, Coca-Cola, Mezzo Mix, Sprite, Kaffee & Espresso & Cappuccino
Preis pro Person/ Stunde 9,00 EUR (ab 30 Personen möglich) Beginn der Pauschale ist Zeitgleich mit dem Beginn Ihrer Veranstaltung, die Dauer bestimmen Sie.

RAUMMIETEN

Saal 600,- € / Blumenzimmer 300.- € (pauschal) Unsere Räumlichkeiten sind alle klimatisiert! Selbstverständlich ist alles festlich mit WMF Silber Besteck , Stoff Servietten & Gabriel Gläser eingedeckt. Folgende Ausstattungen sind in der Raummiete enthalten: Mikrofon, Leinwand & Beamer. (Blumenzimmer ohne Mikrofonanlage)

Mitarbeiter

Für Ihre Feier stehen ausreichend geschulte Mitarbeiter zur Verfügung. Das Personal ist für 8 Stunden inklusive. Jede weitere angefangene Stunde wird mit 38,- EUR pro Person in Rechnung gestellt. Die Anzahl der Mitarbeiter wird vom Haus vorgegeben, bzw. in der Regel rechnen wir pro 15 TN mit 1 Service Mitarbeiter.

MINDESTUMSATZ

Saal 5000.- EUR Blumenzimmer 2500,- EUR

Teilnehmer

Zur Abrechnung der Essen, gilt die bis 7 Tage vor Veranstaltung bestellten Anzahl der Menüs.

KORKGELD

Wein /Sekt / Champagner pro Flasche € 20,00

Hussen

Festliche weiße Hussen pro Stuhl 4,00 €

Dekoration

Die Dekoration Ihrer Räumlichkeiten ist generell am Veranstaltungstag möglich. Sollte der Raum am Vortag frei sein, können Sie kurzfristig, nach Absprache dekorieren.

Veranstaltungen im Esszimmer by Anna & Julius Reisch

Für eine Menüauswahl im Restaurant Esszimmer gelten die aktuellen Menüpreise, mit dabei sind selbstverständlich Apero Snacks / Ameuse Geule / Menü / Pre Dessert / Gebäck.

Im Esszimmer wird bis zu 30 Personen auf KPM Porzellan serviert, die Gläser sind allsamt mundgeblasen der Fa. Zalto.

Wir freuen uns schon heute Sie und Ihre Gäste in Schwendi begrüßen zu dürfen. Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen aus Oberschwaben
Anna & Julius Reisch

Hotel-Restaurant Oberschwäbischer Hof, Hauptstrasse 9-15, 88477 Schwendi. Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge werden alle früheren Versionen ungültig. Die genannten Preise sind unverbindlich, inkl. der gesetzlichen MwSt. in Euro. Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorbehalten. Druckfehler und Irrtum vorbehalten. Die gültigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.oberschwaebischer-hof.de



www.oberschwaebischer-hof.de

Hauptstraße 9-15 | 88477 Schwendi | info@oberschwaebischer-hof.de