

Unsere Menüvorschläge für Hochzeiten



Stand März 2018

Your Day

Begrüßen Sie Ihre Gäste auf unserer NEU renovierten Sonnenterrasse im Restaurant oder im urigen Hirschgarten.

Ein Begrüßungs- Aperitif mit Häppchen und zum Ankommen und hier sein - genau der richtige Beginn für einen besonderen Tag in Ihrem Leben!

Sie heiraten nicht irgendjemanden - Feiern sie auch nicht irgendwo.

Besondere, frisch zubereitete Menüs/Büffet oder in Kombination mit erlesenen Weinen und Getränken, bei Musik, Stimmung, Showeinlagen, Vorführungen und Unterhaltung wird **Ihr großer Tag** bis zum Ausklang **ein unvergessener werden!**

Im AI- Arrangement ab 50 Personen:

Aperitif (Chardonnay Sekt und Rosésekt Edition Waldenmaier)
mit Blätterteighäppchen auf der Terrasse – exklusiv für Sie alleine!

Festbankett im Restaurant

Menükarten auf den Tischen

Glückwunsch von uns für's Brautpaar: **Lassen Sie sich überraschen!**

Tischdecken und Stoffservietten

Räumlichkeiten, Raumbereitstellung, Vorarbeiten,...



WEDDING - Menü

Brotauswahl und Butter

Herzlich Willkommen!

-ein Gruß aus der Küche

Feiner Vorspeiseteller

Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Melone mit Rauchschenken, Räucherlachs mit Dillsenfsoße,
Antipasti

Lendchen vom Hällischen Landschwein und friesische Rinder-Färsen an feinem Rahmsößle,
Kräuterpilzen mit Grillgemüse dazu geschabte Spätzle und Rosmarinkartoffeln

süße Träume nach Wunsch der Braut (Dessertbuffet)

Getränkeauswahl:

Edition Waldenmaier Weine bzw. vereinbarte Wunschweine

Schankbiere von Schussenrieder und König Ludwig

Softgetränke, Säfte

Mineralwasser

AI Arrangement 95.-p. Person – für die Dauer von 8 Std. ab dem Aperitif

Die vorliegenden Menüvorschläge sind nur eine begrenzte Auswahl unserer Möglichkeiten und dienen zur Anregung. Speziell für Ihre Feier werden die Zutaten und Produkte frisch eingekauft und dann zubereitet, somit ist ein vorheriges Probe Essen nach Absprache möglich und wird Ihnen dann bei der Feier gutgeschrieben.

Sympathie Menü

Cremesuppe von der Strauchtomate mit Basilikumsahne

Gefüllte Poulardenkeule an Kräuterrahm mit buntem Gemüse, Spätzle und Mandelbällchen

Panna Cotta mit Erdbeermark und kleinem Beerenallerlei

€ 40.50 / pro Person

Lieblings Menü

Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Antipasti,
Melone mit Remstaler-Rauchschinken und kleinem Süpple

Gebratene Rinder- und Schweinemedallions an feinem Pfeffer-Rahmsößle mit
Gemüsearrangement Spätzle und Kartoffelkrusteln

Passionsfrucht Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet an Ananas-Mangosalat

€ 58.- / pro Person

Vegetarisches Menü

Karotten-Orangen-Ingwersüppchen mit gebackener Reiskugel

Piccata von der Aubergine an Tomaten-Basilikumrahm mit Fettuccine

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Ananas-Mango-Ragout
und Passionsfruchtsorbet

ab € 38.- je nach Auswahl

Fragen Sie nach unserem „Getränke-Special-Arrangement“ ab 28.- darin enthalten ist eine
„rundum-versorgt“ und „safe“- budgetiert Pauschale
(Aperero, Mineralwasser, ausgewählte Weine, Schankbiere, Softgetränke, Deko,
Raumbereitstellung, Service, ...)

Say Yes – Büffet

Brotauswahl und Butter

Spargelkremesüppchen mit Einlage und
Sahnehäubchen – wird serviert

Vorspeisen & Salatbüffet

Räucherfische auf Spiegeln oder Tomate-Mozarella mit Basilikum und Olivenöl
„Galia“ Melone mit Remstaler-Rauchschinken, Antipasti oder Vitello Tonnato
Zur Auswahl /Rohkostsalate,wie: Orangen-Karotten-, Walddorfsalat, Kartoffelsalat
Diverse Blattsalate mit Dressings

Lendchen am Stück gebraten mit Frischkäse gefüllt und geschmorter Kalbsrahmbraten
mit frischem, jahreszeitlichem Gemüse

Beilagen: geschabte Spätzle, Nudeln, Kartoffelkroketten, Gratinkartoffeln, oder

Rosamrunkartoffeln

Risotto mit Erbsen

Rahmsauce oder Pilzrahm

Dessertüberraschungsbüffet „YES“

Duo von Mousse au Chocolate, Panna cotta, Crème brûlée, Schoko-Früchtespieße,
Fruchtspiegel mit Exotischen Früchten, Fruchtsaucen- Auswahl gern nach Ihren Wünschen!
auf der Terrasse arrangiert

(enthält Eier, Milch – und Milchprodukte, Gluten, versch. Nussarten und Alkohol)

€ ab 55.- / pro Person je nach Auswahl

Unsere Speisen enthalten Allergene und /oder Zusatzstoffe. Diese können gern im Service erfragt werden.



Hinweise

- ✓ somit ist es möglich ein einheitliches Menü für eine Feier/ Veranstaltung zu servieren.
 - ✓ Selbstverständlich können Gänge oder Gerichte untereinander getauscht / weggelassen werden oder sie können sich eine eigene Speisenfolge zusammenstellen.
 - ✓ Individuelle Alternativen dürfen Sie gerne mit uns absprechen
- ✓ Bei Unverträglichkeiten bezüglich den Allergenen/ Zusatzstoffen sprechen Sie uns BITTE vorher an, auch Vegetarier können rechtzeitig vorab Änderungswünsche mit der Küche abstimmen.
- ✓ Veganer = Vellcome -jedoch ist unsere Küche traditionell ausgerichtet und kocht daher mit allen ursprünglichen Naturprodukten, wie Butter, Sahne Eier, Milch ...

Personenzahl

- ✓ Bitte teilen Sie uns die endgültige Personenzahl bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltung /Feier mit. Bei späteren Stornierungen berechnen wir den Menüpreis der angemeldeten Personenzahl, um die uns entstandenen Kosten für Vorbereitungen, Einkauf und Bereitstellungen zu decken.
- ✓ Bei Absage einer von Ihnen definitiv zugesagten Feier / Reservierung und oder durch uns auch mündlich am Telefon bestätigt, berechnen wir folgende Kosten:
 - bis 8 Wochen vor Veranstaltungstermin:25% des Menüpreises*
 - bis 4 Wochen vor Veranstaltungstermin:50% des Menüpreises*
 - bis 8 Tage vor Veranstaltungstermin:75% des Menüpreises*

* bezieht sich auf die angemeldete Personenzahl.
- ✓ Kid's bis 6 Jahren wird je Lebensjahr 1.- für das Essen berechnet / von 6-13 Jahren wird der tatsächliche Verbrauch berechnet. Ab13 Jahren zählen Teen's als Erwachsene Person.

Zeitlicher Rahmen

- ✓ Unsere Räume sind für eine bestimmte Gästezahl und für eine bestimmte Dauer belegbar. Jederzeit sind Räume exklusiv nutzbar für Ihren ungestörten Gästerahmen.
- Ab 70 Gästen ist das Restaurant ganz ausschließlich für Sie alleine.
- ✓ Aufgrund der neuen gesetzlichen Bestimmungen sind Abendveranstaltungen oder Feiern bei uns bis max. 24h möglich.
- ✓ Gerne können Sie nach Vorabsprache (mind. 4 Wochen vor der Feier, wegen Disposition der Mitarbeiter) länger feiern / bleiben. bis max. 3h
Nach 24h berechnen wir je Servicemitarbeiter (mind. 2 Mitarbeiter) einen Nachtzuschlag von 25.-netto je angefangene ½ Std.

Leistungen

- ✓ Wir arrangieren / bestellen Ihnen jahreszeitliche Dekorationen für Ihre Feier auch entsprechend Ihren Wünschen je Tafel von ab 25.-
 - ✓ Natürlich dürfen Sie Ihre Deko, Blumen gerne mitbringen.

- ✓ Wir buchen Ihnen auch Übernachtungen in den umliegenden Hotels, arrangieren Kutschfahrten, Dekorationen, Menükarten, Gastgeschenke, weitere Wünsche? für die zeitliche Aufwendung, für Disposition nach Absprachen berechnen wir je angefangene Std. / 40.-
- ✓ Gern können Ihre gebackenen Kuchen / Hochzeitstorte mitgebracht werden. Aufgrund der Gesetzgebung schließen wir eine Haftung, für mitgebrachte und mitgenommene Speisen/Produkte, dann aus.
- ✓ Für die gedeckte Kuchentafel am Nachmittag berechnen wir eine Pauschale von 12.- p.Pers. Darin enthalten ist das ganze Kuchenhandling, wie: eindecken der Tafel, kühlen, schneiden, richten, aufstellen, versorgen des Kuchens, der nette Kaffee-Service während der Zeit, sowie Ausschank von frischem HOCHLAND-Kaffee und aller Kaffeespezialitäten oder Tee-BAR, Zitrone, 3-erlei Zucker, Kaffeesahne, Milch und bei Bedarf Schlagsahne. Denken sie an Einpackmaterial für die Kuchen zum Mitgeben. Die Kuchen werden von Ihnen mitgebracht. – Bitte am Tag der Feier bis 12h an der Theke abgeben. Beschriften Sie BITTE Ihre Kuchenplatten und -hauben.

- ✓ Alternativ bieten wir Ihnen am Abend ein Kaffee – Kuchenbüffet meist zur Hochzeitstorte an, zum Selbst bedienen, einschenken (frischer Kaffee aus der Kanne) Kuchen selbst schneiden – für 5.50 p.Pers.
 - ✓ Musik kann gern bis 1:30h mit angemessener Lautstärke spielen und der DJ darf gern entsprechend beschallen- max. Ende ist 2h
 - ✓ Brautauto Parkplatz direkt vor dem Restaurant – und weitere 30 für Ihre Gäste rund ums Haus.
 - ✓ Öffentlicher Spielplatz 2 min. vom Restaurant
 - ✓ Möchten Sie Hussen auf den Stühlen? –gerne! (je ab 5.-) oder andere Dekorationswünsche?

- ✓ bei Reservation des Festes **helfen wir Ihnen selbstverständlich** gern bei der Organisation verschiedener Dinge die zum Gelingen Ihres besonderen Tages dazu beitragen! **Unser Wissen, Know-how – nur für SIE!**
(Fotografen, Musiker, Floristen, Gastgeschenke, Gästebücher, Showeinlagen, Feuerwerk,...)



LANDGASTHAUS
HIRSCH
MANOLZWEILER

Simone Waldenmaier
Kaiserstrasse 8
73650 Winterbach-Manolzweiler
Telefon 07181 / 41515
Telefax 07181 / 44937
www.hirsch-manolzweiler.de
info@hirsch-manolzweiler.de