



Unsere Menüvorschläge

Frühling / Spargelzeit /
Sommer
2018



Stand März 2018

Ländliches Menü

*Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch
oder*

kleiner gemischter Salatteller

Schweinemedallions mit Rahmsößle, Gemüsearrangement dazu Spätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 39,00 / pro Person

Sympathik 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 Súppe*

*Gebratene Rinder- und Schweinemedallions an feinem Rahmsößle mit
Gemüsearrangement Spätzle und Kartoffelkroketten*

Passionsfrucht Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet an Ananas-Mangosalat

€ 58,- / pro Person

Schmankerl Menü

Schaumsüppchen von Gartenkräutern mit Rauchlachsstreifen

*Zarter Kalbstafelspitz an Morchelrahm mit Karotten-Kohlrabigemüse, Butternudeln und
Kartoffelkrapfen*

Marinierte Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleis und Sahne

€ 38.50 / pro Person

Asia Menü

Knackige Gartensalate an Balsamico-Haselnussvinaigrette mit gebratenen Shitake Pilzen und Croutons

Kalbrückensteak an Curryrahm und asiatischem Gemüse mit Duftreis und Kropkek

Passionsfrucht Crème Brûlée mit Cocossorbet an Ananas-Mangosalat

€ 54,- / pro Person

Italien Menü

Ruccola mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Piccata Milanese vom Kalbrücken mit Tomaten-Basilikumsugo und Nudeln

Zweierlei Tiramisu

€ 42.- / pro Person

Spargel Menü

Cremesüppchen vom Spargel mit Einlage

Lauwarmer Stangenspargel an leichter Kräutervinaigrette, luftgetrocknetem Remstaler Schinken, kaltgepresstem Olivenöl und Parmesanspänen

Portion Stangenspargel mit gegrillten Schweinemedallions, Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und neuen Kartoffeln

Gratin von Rhabarber und Erdbeeren mit hausgemachtem Sauerrahmeis

€ 58,00 / pro Person

Hinweise

- ✓ 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 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
- ✓ ab 12 Gästen ist es uns möglich, Ihnen ein einheitliches Menü zu servieren.
- ✓ Bei Unverträglichkeiten bezüglich den Allergenen sprechen Sie uns BITTE 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 oder den durchschnittlichen Verbrauch bei a la carte, um die uns entstandenen Kosten für Einkauf, Vorbereitungen und Bereitstellungen zu decken.
- ✓ Bei Absage einer von Ihnen definitiv zugesagten Reservierung und oder durch uns auch mündlich am Telefon bestätigt berechnen wir folgende Kosten:
 - bis 8 Wochen vor Veranstaltungstermin:25% des Menü-/Gerichtpreises*
 - bis 4 Wochen vor Veranstaltungstermin:50% des Menü-/Gerichtpreises*
 - bis 8 Tage vor Veranstaltungstermin:75% des Menü-/Gerichtpreises*

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 gesetzlichen Bestimmungen sind Abendveranstaltungen oder Feiern bei uns bis max. 24h möglich.
 - ✓ Gerne können Sie nach Voranmeldung (mind. 4 Woche vorab, wegen Disposition der Mitarbeiter) länger feiern / bleiben. bis spät. 2h
Nach 24h berechnen wir je Servicemitarbeiter
(mind. 2 Mitarbeiter) einen Nachtzuschlag von 25.- je angefangene ½ Std.

Leistungen

- ✓ Gern können Ihre gebackenen Kuchen mitgebracht werden.
Für die gedeckte Kuchentafel berechnen wir eine Pauschale von 12.-p.Pers.
Darin enthalten ist das ganze Kuchenhandling, wie: eindecken der Tafel, kühlen, schneiden, richten, aufstellen, versorgen, der nette 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 Kuchen, Platten und -Hauben.

- ✓ Wir arrangieren / bestellen Ihnen jahreszeitliche Dekorationen für Ihre Feier auch entsprechend Ihren Wünschen je Tafel von ab 20.-
 - ✓ Natürlich dürfen Sie Ihre Deko, Blumen gerne mitbringen.

- ✓ Wir buchen Ihnen auch Übernachtungen in den umliegenden Hotels, arrangieren Kutschfahrten, bieten Weinproben an, Dekorationen, Menükarten, Gastgeschenke, weitere Wünsche? für die zeitliche Aufwendung, Disposition und Absprachen berechnen wir je angefangene Std. / 40.-

- ✓ Unsere AI –Specials ab 20.- darin enthalten ist eine „rundum-versorgt“ Pauschale
(Apero, Mineralwasser, ausgewählte Weine, Schankbiere, Softgetränke, Deko, Raumbereitstellung, Service, ...)



LANDGASTHAUS
HIRSCH
MANOLZWEILER

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