



Unsere Menüvorschläge für Herbst/ Winter/ Weihnachten 2018



Stand Oktober 2018
-Änderungen vorbehalten-

Menü 1

Kleiner Remstaler Freilandackersalat mit Speck – und Brotcroutons

~~~

*Halbe knusprige Bauerente frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, 2erlei Knödel und Cranberries*

~~~

Lauwarmer Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, Preiselbeeren und Vanilleeis
€ 42.- / p. Person

Menü 2

Cappuccino von der Südtiroler Marone mit frisch gehobelten Trüffeln

~~~

*Knusprige Hafermastgans frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, 2erlei Knödeln und Cranberries*

~~~

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Ananas-Mango-Ragout und Passionsfruchtsorbet
€ 46.- / p. Person

Menü 3

Kraftbrühe von Gans und Ente mit hausgemachten Gänsekleinmaultäschle

~~~

*Medaillons vom hällischen Landschwein an leichtem Morchelrahm mit winterlichen Gemüsen, Spätzle und gebackenen Kartoffelkrapfen*

~~~

Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker und hausgemachtem Vanilleeis
€ 38.- / p. Person

Menü 4

Karotten-Orangen-Ingwersüppchen mit gebackenem Gamba

~~~

*Geschmorte Ochsenbäckle auf Aceto-Alblinsen und hausgemachte Spätzle*

~~~

Geeister Frankfurter Kranz mit eingelegten Cassis -Feigen
€ 39.50 / p. Person

Menü 5

*Remstaler Freilandackersalat an Balsamico-Haselnußvinaigrette, gebratenen
Gänsekleinmaultäsche, gehobeltem Wintertrüffel*

~~~

*Schonend gegarter Braten von der Rehkeule an Dornfeldersoße, Speckrosenkohl und  
Sahnepüree*

~~~

Zwetschgenröster mit hausgemachtem Rotwein-Buttereis

€ 40.- / p. Person

Vegetarisches Menü

*Cappuccino von der Südtiroler Marone mit frisch gehobelten Trüffeln
oder*

Kleiner Remstaler Freilandackersalat an Balsamico-Haselnußvinaigrette mit Brotcroutons

~~~

*Fettuccine an Trüffelrahm mit frisch gehobelten Wintertrüffeln  
oder*

*Piccata von der Aubergine an Tomaten-Basilikumrahm mit Fettuccine*

~~~

Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker und hausgemachtem Vanilleeis

32.- / p. Person

Weihnachtliches Menü

Vorspeiseteller

~~~

*zur Auswahl:*

*Halbe knusprige Bauernente an kräftiger Entenjus mit Apfelrotkohl und geschmelzten  
Kartoffelknödeln*

*oder*

*Kalbsrückensteak an leichtem Morchelrahm, Gemüsebouquet und Fettuccine*

*oder*

*Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille und gebackener Maispolenta*

~~~

Schwarzwälder Kirsch im Gläsle mit Rotwein-Buttereis

€ 48.- p. Person

gerne mit Weinempfehlung zu den Gängen

je 4x 1dl € 18.- inkl. Apero zum Empfang



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 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. 1 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 eingedeckte 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 – Service – Leistung - Specials ab 20.-
... darin enthalten ist eine „rundum-versorgt“ Pauschale
(Apero, Mineralwasser, ausgewählte Weine, Schankbiere, Softgetränke, Deko, Raumbereitstellung, Service, u.v.m.)



LANDGASTHAUS
HIRSCH
MANOLZWEILER

Kaiserstrasse 8

73650 Winterbach-Manolzweiler

Telefon 07181 / 41515

Telefax 07181 / 44937

www.hirsch-manolzweiler.de

info@hirsch-manolzweiler.de