

# Bankettmappe 2025

**Feiern mit Genuss und Freude!**

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“  
– *Georges Auguste Escoffier*



# Inhalt

Begrüßung	3
Allgemeine Geschäftsbedingungen	4
Menü & Büffet Informationen	6
Jahreszeitenkalender	7
Aperitif	9
Fingerfood	10
Canapés	11
Vorspeisen	13
Suppen	14
Hauptgänge	15
Dessert	17
Büffets	19
Kaffee	27
Verbindliche Reservierung	29
Vereinbarung Kuchen	30



# Man sollte die Feste feiern, wie sie fallen....

Liebe Gäste,  
ob Familienfeiern, Geburtstage, Jubiläen oder andere Veranstaltungen,  
wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit  
und sorgen für ein Ambiente zum Wohlfühlen.

Mit unserer individuellen und persönlichen Beratung stehen wir Ihnen zur Seite.  
Gemeinsam besprechen wir alle Details, von der Raum- und Tischdekoration über die  
Menü- oder Büffetvorschläge bis hin zu korrespondierende Getränke.  
Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen  
Möglichkeiten, die unser Haus bietet.

Haben wir Sie neugierig gemacht?  
Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache unter der Tel. 07771 - 2134

Freuen Sie sich schon heute auf einen unvergesslichen Aufenthalt  
für Sie und Ihre Gäste.

Mit herzlichen Willkommensgrüßen  
Ihre *Familie Uhrenbacher* & Team



# Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

## Lassen Sie sich verzaubern ...

... von unserer kreativen Küche mit Produkten frisch vom Markt und aus unserem Kräutergarten. Einzelne Zutaten und Beilagen können variieren, je nachdem, was der Markt und unser Garten gerade frisch bieten. Gerne erarbeiten wir für Sie weitere Menüs oder Büffetvorschläge ganz nach Ihren Wünschen.

## Speisen und Getränke:

Sie können gerne verschiedene Buffets bzw. Menüs miteinander kombinieren und selbst zusammenstellen. Bei einer Menüauswahl möchten wir Sie bitten, ein einheitliches Menü für Ihre Gäste auszuwählen. Gerne können Sie Torten, Kuchen oder Wein selber mitbringen. Pro Person wird für die Reinigung, Bereitstellung und Service eine Gedeckpauschale von 4,50 € berechnet. Das Haftungsrisiko des Wirts für diese Lebensmittel geht damit auf Sie über, für fremde Waren können wir keine Verantwortung übernehmen. Wir bitten in diesem Fall um Unterzeichnung einer Vereinbarung für mitgebrachte Kuchen. Wenn Sie ihren Wein selbst mitbringen möchten, berechnen wir Ihnen pro Flasche (0,75l) ein Korkgeld von 25,00 €.

Softgetränke, Biere, Wein, sowie Kaffee und Digestif servieren wir Ihnen á la carte, außer Sie möchten die Getränkeauswahl selbst bestimmen. Unsere Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Kinder bis 12 Jahre können gerne bei uns aus der Kinderkarte bestellen. Bei Veranstaltungen mit mehr als 6 Kindern muss vorab ein Kindermenü gewählt werden.

## Menüpreis:

Ihr Menüpreis ist ein Komplettpreis. Dieser beinhaltet außer dem reinen Menü die Raumbereitstellung, Energiekosten, wie auch Servicezeit.

## Tische, Tafeln und Tischdekorationen:

Unser Restaurant verfügt über Tafeln von 6–20 Personen. Wir beraten Sie bei der Wahl der richtigen Tischform für Ihre Personenzahl. Die Tische werden bei Veranstaltungen in unserem Haus stilvoll mit weißen Tischdecken, sowie weißen Stoffservietten eingedeckt und mit einer kleinen saisonalen Dekoration dekoriert. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Wir besorgen Ihnen aber auch gerne Tischblumen bei unserer Floristin zum Selbstkostenpreis. Die Blumen gehören in diesem Fall Ihnen. Zu Ihrem Blumenschmuck offerieren wir Ihnen die passenden Kerzen und erstellen individuelle Menükarten für Sie.

## Musik / Sperrzeit:

Bitte beachten Sie, dass wir ab 23:00 Uhr aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft die Lautstärke reduzieren müssen. Aus diesem Grund ist die Musiklautstärke ab 23:00 Uhr auf 75db(A) limitiert. Bands dürfen nur nach Rücksprache und Genehmigung unsererseits bis 24:00 Uhr auftreten. Grundsätzlich, aber vor allem aufgrund der gesetzlichen Arbeitszeitbestimmungen, sind Feiern und Veranstaltungen in unserem Haus bis 24:00 Uhr möglich. Nach vorheriger Rücksprache auch bis max. 01:30 Uhr.

Unsere Servicepauschale ab 00:00 Uhr beträgt 40,- € pro angefangene halbe Stunde.

### **Unsere Zahlungsbedingungen für Veranstaltungen:**

Die Zahlung bei Einzel- oder Gesamtrechnung erfolgt am Tage der Veranstaltung oder nach Erhalt der Rechnung mit 14 Tagen Zahlungsziel. Gastrechnungen sind ohne Abzug, rein netto zu bezahlen. Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund der Marktlage Preise kurzfristig ändern können.

### **Personenzahl:**

Häufig variiert die ursprüngliche Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Hierfür haben wir als Ihr flexibler und professioneller Partner vollstes Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z. B. Menüpreis) angemessen zu erhöhen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens zwei Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend. Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

### **Stornierung der Veranstaltung:**

Nach verbindlicher Bestellung ist eine kostenfreie Absage mit den folgenden Fristen möglich:

Veranstaltungen an Wochentagen bis 4 Wochen vor dem Termin.

Veranstaltungen an Samstagen, Sonn- und Feiertagen bis 8 Wochen vor dem Termin.

Die Absage ist grundsätzlich schriftlich per Post, Fax oder E-Mail vorzunehmen.

### **Hausordnung:**

Der Veranstalter trägt dafür Sorge, dass sich seine Gäste so Verhalten, dass kein anderer geschädigt oder gefährdet wird. Kommt es zu Personen- oder Sachschäden, so ist dies dem Betreiber unverzüglich mitzuteilen.

Den Anweisungen des Veranstaltungsleiters ist Folge zu leisten.

Es ist nicht gestattet, Feuer zu machen, Feuerwerkskörper sowie sämtliche Pyrotechnische Gegenstände anzubrennen. Wunderkerzen, Tischfeuerwerk, Konfettibomben und Nebelmaschinen sind in unseren Räumlichkeiten sowie auf Terrasse und Biergarten nicht erlaubt. Wände oder sonstige Einrichtung zu bemalen, zu beschädigen oder zu verunreinigen. Für Schäden haftet grundsätzlich der Verursacher. Ist der Verursacher nicht feststellbar, geht die Haftung an den Veranstalter über. Bei Verunreinigungen, die über das übliche Maß entstehen, behält sich der Betreiber vor, die Mehrarbeit für die Reinigung und/oder Fremdleistung, die zur Beseitigung der Verunreinigung erforderlich sind in vollem Umfang dem Veranstalter in Rechnung zu stellen. Der Betreiber haftet nicht für das Eigentum der Gäste wie z. B. Garderobe, Wertsachen oder sonstige Gegenstände.

## Menü und Büffet Information

Auf den folgenden Seiten haben wir ein kulinarisches Angebot nach Vorspeisen, Hauptgängen, Dessert und Büffets zusammengestellt.

Die hier vorgeschlagenen Menüs servieren wir ab 15 Personen und die Büffets ab 30 Personen. In diesen Vorschlägen sind keine saisonalen Gerichte wie z. B. Spargel, Pfifferling, Kürbis oder Wild enthalten. Wenn Ihr Anlass in einen solchen Zeitraum fällt, werden wir gerne darauf eingehen.

Sie haben Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter Ihren Gästen und möchten diesen, eine Freude mit einem individuell zubereiteten Menü machen? Dann sprechen sie mit uns, wir haben entsprechende Gerichte auf der Speisekarte, die saisonal angepasst werden. Wir stellen Ihnen gern eine Menü Alternative zusammen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer, der Raumbereitstellung, Energiekosten, wie auch die Servicezeit. Bei einer möglichen Erhöhung behalten wir uns eine Angleichung vor.

Damit wir Sie in Ruhe beraten können, bitten wir Sie, für eine Bankettbesprechung, einen Termin auf einen Mittwoch oder Donnerstag, telefonisch unter der Nummer 07771-2134, zu vereinbaren.



# „Jahreszeitenkalender“

Da wir Ihnen immer die beste und frischeste Qualität unserer Speisen garantieren wollen, berücksichtigen wir bei der persönlichen Menüabsprache die saisonale Verfügbarkeit einzelner Lebensmittel.

Bitte vergleichen Sie hierzu auch unseren Jahreszeitenkalender.

## Januar – Februar

Wild - Muscheln - Felchen - Hecht - Rosenkohl - Rote Bete - Pastinake  
Schwarzwurzel - Petersilienwurzel  
Hülsenfrüchte - Wirsing - Feldsalat - Trüffel - Orange - Mandarine

## März – April

Lamm - Zicklein - Perlhuhn - Seeforelle - Felchen - Hecht - Spinat  
Karotten - Kohlrabi - Schnittlauch - Bärlauch - Kresse - Rhabarber

## Mai – Juni

Maibock - Lamm - Scholle - Matjes - Spargel - Blumenkohl  
Sauerampfer - Bärlauch - Neue Kartoffeln - Radieschen - Rucola  
Erdbeeren - Waldmeister - Holunderblüten

## Juli – August

Tomate - Paprika - Fenchel - Mangold - Zucchini - Auberginen  
Steinpilze - Pfifferlinge - Kirsche - Mirabelle - Nektarinen - Beeren  
Melonen - Pfirsich

## September – Oktober

Wild - Spitzkohl - Rotkohl - Rote Bete - Gelbe Bete  
Schwarzwurzeln - Kürbis - Pastinaken - Meerrettich Maronen  
Feldsalat -Steinpilz - Trüffel - Quitte - Birne  
Apfel - Traube - Nüsse

## November – Dezember

Wild - Gans - Ente - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrüben  
Schwarzwurzeln - Topinambur Sellerie - Maronen  
Pastinaken - Trüffel - Orange - Mandarine - Lebkuchen

# Empfang



## Aperitif

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.....,  
nach einer Weile braucht er auch einen Drink!“  
– Woody Allen

Je nach Jahreszeit und Witterung bieten wir einen Stehempfang  
in unseren Räumlichkeiten, auf unserer Terrasse oder im Biergarten an.

Mit verschiedenen Getränken und kleinen Snacks in tollem Ambiente  
können Sie sich optimal auf Ihr Fest einstimmen.

## Etwas Spritziges vorneweg

Roederer Collection 244 Brut	0.375 l	47.50 €
Louis Roederer, Montagne de Reims	0,75 l	95.00 €
Höhenrausch prickelnd, trocken Weingut Vollmayer, Hilzingen	0,10 l 0,75 l	5.90 € 32.00 €
Cathrin Secco	0,75 l	25.00 €
Pinot Noir Rosé Brut Nature	0,75 l	42.00 €
Grande Cuvée Sekt Brut Nature (48 Monate Hefelager) Weingut Clauß, Nack	0,75 l	95.00 €
Secco Rose Weingut Kress, Überlingen	0,75 l	28.80 €
PriSecco 6 alkoholfrei von der Manufaktur Jörg Geiger GmbH, Schlatt	0,75 l	29.50 €

## Glühweinempfang

Glühwein rot oder weiß, Alkoholfreier Punsch, Feuerschale, Stehtische, Fackeln  
Glühwein-Spritz – Heisser Hirsch Bio Glühwein weiß mit Aperol  
Heisser Hirsch Bio Glühwein rot mit Weihnachtlichen Gewürzen  
Winterpunsch von Bad Dürrheimer alkoholfrei

pro Person 15.00 €

# Fingerfood kalt und warm

Sie haben die „Qual“ der Wahl – Fingerfood versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen das zum Stehempfang gereicht wird. Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben.

## „Auf's Brot“

Hausgebeizter Lachs auf geröstetem Tramezzino mit Orangen-Senffrischkäse  
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Meerrettich Schmand und Forellenkaviar  
Crostini mit Kichererbsen-Hummus, Walnüssen und Granatapfelkernen 🌿 100% vegan  
Steinofenbaguette mit Rohschinken, Honigschinken oder Parmaschinken mit Melone  
Rustikales Wurzelbaguette mit Roastbeef rosa gebraten und Dijon Senf-Creme  
Walnussbaguette mit Ziegenkäse und Traubenconfit 🌿

## „Hier gibt's was auf den Löffel“

Rindertatar mit einer geräucherten Eigelbcreme  
Gebeizte Lachsforellenwürfel auf Ingwergurken mit Wasabicreme  
Praline vom Ziegenkäse im Kräutermantel mit Portwein-Feigenmarmelade 🌿  
Vitello Forello rosa gebratener Würfel von der Kalbshüfte mit Forellencreme und Kapern

## „Im Gläschen“

Roastbeef-Salat mit Tomaten-Paprikavinaigrette  
Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikum-Pesto 🌿  
Shrimps-Cocktail mit Melone  
Alblinsensalat mit Frühlingszwiebeln, Paprika und Kirschtomate 🌿 100% vegan  
Mediterraner Nudelsalat mit Thunfisch, getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola

## „Gebackenes“

Kleine Kalbsfrikadellen mit scharfem Senf  
Garnelen im Knusperteig mit Avocado Limettencreme  
Kartoffel-Blutwurststrudel mit Apfel-Selleriecreme  
Mini-Lauchquiche mit Bergkäse 🌿  
Blätterteigstangen mit Käse, Sesam oder Rosmarin 🌿

## „Aufgespießt“

Pfannkuchen Röllchen mit Spinat und Ziegenkäsefüllung 🌿  
Satée Spieße vom Hähnchen mit Mango Chutney  
Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone  
Surf and Turf Roastbeef und Riesengarnele im Tempurateig

**Fingerfood I (Drei verschiedene Leckereien) 10.50 € pro Person**

**Fingerfood II (Vier verschiedene Leckereien) 14.00 € pro Person**

**Fingerfood III (Fünf verschiedene Leckereien) 17.50 € pro Person**

Um sich auf den Abend einzustimmen, wird jeder Ihrer Gäste erfahrungsgemäß ca. vier Mal zugreifen. Dementsprechend bereiten wir Ihre Auswahl vor. Die einzelnen Fingerfood-Arrangements unterscheiden sich in der größeren Auswahl für Ihre Gäste und nicht in der Gesamtmenge.

Gerne erfüllen wir auch Ihren individuellen Wunsch – sprechen Sie uns gerne an.



## Canapés auf frisch gebackenem Steinofenbaguette

Schwarzwälder Rohschinken	2.20 €
Saftiger Honigschinken	2.20 €
Mailänder Salami	2.20 €
Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone	2.50 €
Roastbeef rosa gebraten mit Dijon-Senf-Frischkäse	2.80 €
Kalbsbraten mit Remoulade	2.60 €
Mozzarella-Tomate-Basilikum 	2.00 €
Heggelbacher Camembert mit Trauben 	2.30 €
Kichererbsen-Hummus, Granatäpfel und Walnüssen  100% vegan	2.00 €
Geräucherte Putenbrust mit Ananas	2.20 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich	2.20 €
Hausgebeizter Graved Lachs mit Orangen-Senf-Frischkäse	2.80 €
Vorteilspreis ab 50 Stück gemischten Canapés	je Stück 2.40 €
Belegte Riesenbrezeln	55.00 €
frisch belegt mit verschiedenen Wurstsorten, Schinken und Käse garniert mit Tomaten, Gurken und gekochten Eier Preis pro Riesenbrezel (ca. 25 Portionen)	

# Menü





## Vorspeisen

<b>Bunter Salatteller</b>  mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten der Saison Wahlweise mit French-Dressing / Kräutervinaigrette / Joghurt-Dressing / Balsamico-Honigdressing	6.90 €
<b>Feldsalat mit Kartoffel-Kürbiskernöl-Dressing</b> Kirschtomaten / gebratenen Speck-Croutons / karamellisierten Walnüssen / Sprossen	10.50 €
<b>Feine Scheiben vom Mozzarella aus Hohentengen</b>  und Reichenauer Tomaten / Basilikum Pesto / Bio-Pflücksalat an Balsamico-Honigdressing und Baguette	16.50 €
<b>Carpaccio vom heimischen Weiderind</b> mit hausgemachtem Kräuteröl mariniertem Wildkräutersalat und gehobelten Heggelbacher Felsbrocken	19.50 €
<b>Vitello Forello Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshüfte</b> mit geräucherter Forellencreme und eingelegten Bärlauchkapern	18.50 €
<b>Salat von der Cantaloupe-Melone</b> mit Büffel Burrata und luftgetrocknetem Parmaschinken	17.50 €
<b>Tatar</b> von der gebeizten Lachsforelle auf Avocado -Mango mit Wasabi-Limettenemulsion und Wildkräutersalat	18.00 €
<b>Lauwarm geräuchertes Forellenfilet / Blattsalatstrauß</b> frisch geriebenem Meerrettich und Baguette	16.50 €
<b>Carpaccio von der Roten Bete</b>  mit karamellisiertem Ziegenkäse und marinierten Friséespitzen	15.50 €



## Auswahl von Suppen

### Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen

Mit Grießklößchen	8.90 €
Mit Markklößchen	8.90 €
Mit hausgemachten Maultäschle	8.90 €
Hochzeitsuppe mit Grießklößchen / Markklößchen / Eierstich	9.50 €
Mit Fadennudeln	7.50 €
Mit Eierflädle	8.20 €
Mit Eierstich	8.20 €

## Saisonale Suppen

### Frühling:

Schaumsuppe vom Jungen Bärlauch mit Sahnehaube	7.00 €
Spargelcremesuppe mit Einlage	7.50 €

### Sommer:

Pfifferling-Cremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen	8.50 €
Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumöl	7.50 €
Gazpacho von Reichenauer Gemüse mit Paprikasorbet	7.90 €
Bodensee Fischcremesuppe	9.50 €

### Herbst:

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Apfelwürfel und Kürbiskernöl	7.50 €
Cappuccino von der Süßkartoffel mit Ingwer Espuma	7.50 €

### Winter:

Maronencremesuppe mit Zimtcroustons	7.00 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croustons	7.00 €



## Hauptgerichte Fleisch

<b>Gefüllter Schweinebraten mit Kräuterrahmsoße</b> bunte Gemüseplatte / hausgemachte Spätzle / Kroketten	21.00 €
<b>Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit Bratensoße</b> bunte Gemüseplatte / hausgemachten Spätzle / Kroketten	22.00 €
<b>Geschmorte Kalbsschulter an Rosmarinjus</b> bunte Gemüseplatte / hausgemachte Spätzle / Kartoffelgratin	24.00 €
<b>Gefüllter Kalbshals an Waldpilzrahmsoße</b> buntes Marktgemüse / hausgemachten Spätzle / Kartoffelgratin	23.50 €
<b>Geschmorte Rinderbäckchen in Spätburgundersoße</b> buntes Marktgemüse / Serviettenknödel / hausgemachte Spätzle	26.50 €
<b>Gefüllter Putenrollbraten an Kräuterrahmsoße</b> buntes Marktgemüse / feinen Bandnudeln / Kartoffelmandelbällchen	22.00 €
<b>Saftiger Schweinerücken vom Strohschwein am Stück gebraten mit Sherry-Rahmsoße</b> buntes Marktgemüse / Kartoffelplätzchen / hausgemachte Spätzle	24.00 €
<b>Schweinefilet im Speckmantel an Apfel-Calvados Rahmsoße</b> buntes Marktgemüse / Kartoffelmandelbällchen / hausgemachte Spätzle	32.00 €
<b>Schweinefilet und Putenbrust am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße</b> buntes Marktgemüse / Kroketten / hausgemachte Spätzle	30.50 €
<b>Filet vom Schwein und Rind am Stück gebraten mit zweierlei Soßen</b> buntes Marktgemüse / Kartoffelplätzchen / hausgemachte Spätzle	37.00 €



**Rinderrücken am Stück gebraten mit Rotwein-Schalottensoße** 36.00 €  
buntes Marktgemüse / Kartoffelgratin / hausgemachte Spätzle

**Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinjus** 35.00 €  
buntes Marktgemüse / gebackene Kartoffelkräpfen / Butternudeln

**Rinderfilet am Stück gebraten mit Bodensee Whisky-Pfefferrahmsoße** 39.50 €  
buntes Marktgemüse / Kartoffelgratin / Butternudeln

## Hauptgerichte Fisch

**Gebratenes Lachsforellenfilet / Rosa-Pfefferkruste** 29.50 €  
Cremiges Perlgraupen-Tomatenrisotto / Limetten-Schaum

**Gefülltes Forellenfiletröllchen** 29.00 €  
Lauchgemüse / Safransoße / Bandnudeln

## Vegetarisch 🌿 & Vegan

**Piccata von der Aubergine und Zucchini** 🌿 16.50 €  
Perlgraupen-Tomatenrisotto / Kräuterschaum

**Gebratene Buchweizen-Käseküchle** 🌿 18.50 €  
Gemüseragout / Schnittlauchsoße

**Gebackene Alblinsen-Falafel** 🌿 100% vegan 17.50 €  
mit cremigem Gemüsecurry



## Desserts

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Mangosorbet und Passionsfruchtgel	9.80 €
<b>Crème brûlée von der Tonkabohne</b> mit weißem Kaffeeis und Karamell-Macaron	11.00 €
<b>Limetten Joghurt-Quarkmousse</b> auf Ananas-Carpaccio	8.00 €
<b>American Cheesecake</b> mit Passionsfrucht Himbeersorbet	10.50 €
<b>Hausgemachte Eisparfait</b> z. B. Vanille, Haselnusskrokant, Zimt, Tannenhonig, Orange, Erdbeere, weiße Schokolade	8.90 €
<b>Panna cotta mit Vanille</b> Himbeerspiegel und Früchtebouquet	8.50 €
<b>Duett von weißem und braunem Schokoladenmousse</b> mit Beerenragout	9.50 €
<b>Hausgemachte Sorbet-Variation</b> drei verschiedene Sorbets der Saison	9.00 €
<b>Dessertbuffet</b> mit drei verschiedenem Dessert im Glas und einer Obstplatte mit Früchten der Saison	12.50 €

# Büffet



# Klassisches-Büffet

## Vorspeisenbüffet

Haus gebeizter Lachs mit Senf-Dill Soße  
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Fischterrinen mit Schnittlauchrahm  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen-Soße  
Hausgemachter Geflügelsalat mit Melone im Glas

\*\*\*

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Jahreszeit mit zweierlei Dressings  
Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Steinofenbaguette  
Meersalzbutter und Kräuterquark

## Hauptgangbüffet

Schweinefilet im Speckmantel gebraten,  
serviert mit einer Rahmsoße von Waldpilzen  
Geschmorte Rinderbäckle in Spätburgundersoße  
Bunte Gemüseauswahl der Saison  
Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Speckbohnen  
Hausgemachte Spätzle, kleine gebackene Rosmarin-Kartoffeln

## Dessertbüffet

Mousse von weißer und brauner Schokolade  
Gebrannte Vanille Crème brûlée  
Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison

**pro Person 46.00 €**



# Badisches-Büffet

## Vorspeisenbüffet

Schwarzwälder Schinkenplatte  
mit geräuchertem und gekochtem Schinken  
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Marinierter Kalbstafelspitz mit Radieschen-Vinaigrette  
Kalte Bratenplatte mit Remoulade

\*\*\*

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Jahreszeit mit zweierlei Dressings  
Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept  
Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Laugengebäck  
Butter und Griebenschmalz

## Hauptgangbüffet

Schweinefilet im Flädlemantel  
an Champignon-Schnittlauchrahm  
Badischer Sauerbraten mit Spätburgundersoße  
Bunte Gemüseauswahl der Saison  
Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Speckbohnen  
Hausgemachte Spätzle und Serviettenknödel

## Dessertbüffet

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas  
Badische Apfel-Weincreme  
Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison

**pro Person 42.00 €**



# Feinschmecker-Büffet

## Vorspeisenbüffet

Saibling und Forellen Filet aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich

Variation vom norwegischen Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsoße

Shrimps-Cocktail im Glas mit Honigmelone

Wildterrinen mit Sauce Cumberland, Schweinefiletmedaillons mit Lebermousse

Wachholder Schinkenröllchen mit Frischkäse, Luftgetrockneter-Schinken mit Melone

\*\*\*

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Jahreszeit mit zweierlei Dressings

Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Steinofenbaguette

Meersalzbutter und Kräuterquark

## Hauptgangbüffet

Rosa gebratener Rinderrücken  
an einer Pfeffer-Cognacsoße

Gefüllte Maispoularden-Brust  
mit einer Kräuterrahmsoße

Bunte Gemüseauswahl der Saison

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

## Dessertbüffet

Pina colada Mousse mit weißer Schokolade und Kokos

Toblerone Mousse mit marinierten Beeren

Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison

**pro Person 49.00 €**



# Mediterranes-Büffet

## Vorspeisenbüffet

Feine Scheiben von Mozzarella und Tomate mit Basilikum  
Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Olivenöl und Meersalz  
Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons  
Seranoschinken mit Cantaloupe-Melone  
„Vitello Tonato“ Scheiben von der rosa  
gebratene Kalbshälfte mit Thunfischsoße und Kapernäpfel  
Toskanischer Brotsalat, Griechischer Bauernsalat  
Nudelsalat mit Thunfisch und getrockneten Tomaten  
Verschiedene Blattsalate der Jahreszeit mit Balsamico-Honigdressing  
Brotkorb mit Ciabatta und Baguette  
Kräuterbutter und Tomatenfrischkäse

## Hauptgangbüffet

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust  
mit fruchtiger Tomatensoße und Tagliolini  
Saltimbocca vom Zanderfilet mit Parmaschinken und Salbei  
auf Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln

## Dessertbüffet

Citrus Panna Cotta mit Himbeersoße  
Tiramisu im Glas  
Salat von Früchten in der Melone serviert

**pro Person 42.00 €**



# Bayrisches-Büffet

## Vorspeisenbüffet

Kleine Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Senf  
Mini Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck  
Marinierte Scheiben von der Ochsenbrust mit Meerrettich  
Roter und weiße Presssack mit Zwiebelmarinade  
Bayrischer Wurstsalat  
Geräucherte Forellenfilets mit Apfel-Meerrettich  
Obatzter im Weckglas

\*\*\*

Verschiedene Blattsalate der Jahreszeit  
mit zweierlei Dressings  
Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck  
Kartoffel-Gurkensalat, marinierter Radisalat  
Eingelegtes Essiggemüse  
Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Laugengebäck  
Butter und Griebenschmalz

## Hauptgangbüffet

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten an Weißbiersoße  
mit Bayrischkraut und Serviettenknödel  
Gebratene Hend'l Keulchen,  
glasiertes Gemüse und Erdäpfel

## Dessertbüffet

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster  
Bayrisch-Creme mit Waldbeeren

**pro Person 38.00 €**



# Grill-Büffet

## Vorspeisenbüffet

Feine Scheiben von Mozzarella und Tomate mit Basilikum

Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Olivenöl und Meersalz  
Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons

Bunter Nudelsalat, Kartoffelsalat

Amerikanischer Krautsalat mit Karotten und Weißkohl

Verschiedene Blattsalate der Jahreszeit  
mit Kräutervinaigrette und French-Dressing

Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette

Meersalzbutter und Kräuterquark

## Hauptgangbüffet

Flat Iron Steak vom heimischen Rind

Tomahawk-Steak vom Strohschwein

Pollo Fino (Hähnchenoberkeule) in Currymarinade

Lachsforellenfilet mit Kräuterbutter und Gemüsestreifen in der Folie

Rostbratwürste mit Senf

## Grillsoßen und Beilagen

Mango-Curry / Aioli / BBQ / Kräuterbutter

Gebackene Rosmarinkartoffeln und Süßkartoffelspalten  
mit würzigem Sour creme

Mediterranes Gemüsepackchen mit Fetakäse, gegrillte Maiskolben

## Dessertbüffet

Limetten Joghurtmousse mit Ananasragout

American Cheesecake mit Passionsfruchtgel im Glas

Obstplatte mit verschiedenen Früchten der Saison

**pro Person 46.00 €**



# Rustikales-Büffet

## Vorspeisenbüffet

Spezialitäten aus der Schwarzwälder Räucherammer  
Schinken, Speck, Landjäger, Schwarzwurst und Leberwurst

Tafelspitzsülze mit Radieschen-Salat im Weck-Glas

Geräucherte Forellenfilets mit Apfel-Meerrettich

Kalte Bratenplatte mit Remoulade

\*\*\*

Verschiedene Blattsalate der Jahreszeit mit zweierlei Dressings

Weißkrautsalat mit Kümmel und Speck

Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept

Bunter Nudelsalat, eingelegtes Essiggemüse

Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Laugengebäck

Butter und Griebenschmalz

## Hauptgangbüffet

Schweinekrustenbraten mit Weißbiersoße  
mit glasiertem Spitzkohl und Serviettenknödel

Geschmorter Burgunderbraten,  
glasiertes Gemüse und hausgemachte Spätzle

## Dessertbüffet

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

**pro Person 38.00 €**



# Wurstsalat-Büffet

Badischer Wurstsalat feine Lyoner-Streifen  
Schweizer Wurstsalat feine Lyoner-Streifen mit Käse  
Schwäbischer Wurstsalat feine Lyoner-Streifen mit Schwarzwurst  
Bayrischer Wurstsalat mit feinen Lyoner Ringscheiben  
Lumpensalat feine Lyoner-und Speckstreifen  
Wurstsalat Rabiator feine Lyoner-Streifen mit Chili und Knoblauch  
Feine Lyoner-Streifen in Sahnesoße  
Mexikanischer Wurstsalat feine Lyoner-Streifen mit Bohnen und Mais  
Bratwurstsalat mit Radieschen und Frühlingslauch  
Schwartenmagensalat mit Weißweinessig und Kümmel  
Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika und Frühlingslauch  
Zungenwurstsalat und Ochsenmaulsalat  
Bunter Käsesalat mit Paprika, Gurke, Tomaten und Radieschen,  
Mit roten Zwiebeln marinierter Backsteinkäse

## Salat Toppings

Tomaten, Essiggurken, Paprikastreifen, Peperoni,  
Perlzwiebeln, Zwiebeln, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln,  
Gurkenscheiben, Radieschen, Eier

## Beilagen

Als Beilage reichen wir Bratkartoffeln  
und einen gemischten Brotkorb mit Bauernbrot,  
Roggenmisch-, Dinkel-, Kartoffel- & Körnerbrot

**pro Person 17.50 €**



## Zu später Stunde / Mitternachtssnack

Preise pro Person

<b>Herzhafte Vesperplatte (ab 10 Personen)</b> mit 5 verschiedenen Wurstsorten, garniert mit saurem Gemüse, gefüllten Eiern, Tomate und Gurke. Dazu servieren wir Bauernbrot und Steinofenbaguette	7.50 €
<b>Herzhafter Wurstsalatschmaus (ab 10 Personen)</b> 5 verschiedene Wurstsalatsorten nach Wahl mit Bauernbrot	9.00 €
<b>Bodensee-Käseplatte (ab 10 Personen)</b> 8 verschiedene Hart- und Weichkäse mit Feigen-Senfsauce, Trauben und Nüssen mit Steinofenbaguette	8.50 €
<b>Internationale Käseauswahl (ab 10 Personen)</b> 12 verschiedene Hart- und Weichkäse reich garniert mit frischen Früchten. Feigen-Senfsoße und Steinofenbaguette.	9.50 €
<b>Herzhafte Gulaschsuppe</b> mit Fleischeinlage, Paprika und Bauernbrot	7.50 €
<b>Großmutter's Kartoffeleintopf</b> mit Wienerle und Bauernbrot	7.00 €
<b>Linseneintopf</b> mit Speck und Wienerle	7.00 €
<b>Currywurst „Deluxe“</b> mit Baguette Brötchen	5.50 €
<b>Fleischkäse</b> aus dem Ofen mit scharfem Senf und Partybrötchen	5.50 €

## Kaffeetafel ab 20 Personen

Sie möchten Ihre Veranstaltung mit Kaffee und Kuchen beginnen? Kein Problem für uns! Gerne besorgen wir Ihnen die Kuchen der Jahreszeit entsprechend bei unserem Haus-Konditor oder Sie bringen diese von zuhause mit. Das Haftungsrisiko des Wirts für diese Lebensmittel geht damit auf Sie über, für fremde Waren können wir keine Verantwortung übernehmen. Wir bitten in diesem Fall um Unterzeichnung einer Vereinbarung für mitgebrachte Kuchen.

<b>Kaffee Gedeck pro Person</b> Beinhaltet das komplette organisatorische Kuchenhandling, das festliche Eindecken der Tafel, unbegrenzt Filterkaffee, Milch und Zucker, Tee und bei Bedarf geschlagene Sahne	10.50 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Sollten Sie Getränke nach Verzehr wünschen und bringen Sie Ihren eigenen Kuchen mit, berechnen wir ein:

<b>Tellergeld pro Person</b> Beinhaltet das komplette organisatorische Kuchenhandling und das festliche Eindecken der Tafel	4.50 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

# Reservierung



# Verbindliche Gruppenreservierung

Senden Sie die ausgefüllte Bestätigung der Reservierung bitte innerhalb 3 Tagen per E-Mail an [info@loewen-raithaslach.de](mailto:info@loewen-raithaslach.de) oder Fax 07771 - 917289 zurück.

---

Datum der Reservierung Beginn

---

Anzahl der Gäste (gesamt) davon Kinder bis 12 Jahre mit Altersangabe

---

Vor- und Zuname

---

Straße, PLZ und Ort

---

Telefon E-Mail

Mit der Verarbeitung meiner Daten zur Tischreservierung erkläre ich mich einverstanden und akzeptiere die Datenschutzrichtlinien vom Gasthof Löwen

**Die genaue Personenanzahl geben Sie bitte 1 Woche im Voraus an.  
Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie Ihre Reservierung und akzeptieren  
die allgemeinen Geschäftsbedingungen.**

---

Datum Unterschrift

# Vereinbarung mitgebrachter Kuchen

---

Gastgeber Name

1. Der Gastgeber bringt den zum Kaffee gereichten Kuchen ausschließlich selbst mit.
2. Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben. Entgelt ist für das Eindecken der Tische und das Herrichten zum Kuchenbuffet, spülen und aufräumen zu zahlen.
3. Der Gastgeber ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen verantwortlich.
4. Der Gastgeber wird den mitgebrachten Kuchen als solchen mit Aufstellungsschildern kennzeichnen, oder die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) schriftlich deklarieren.
5. Sofern hier ein Gast einen Schaden erleidet, stellt der Gastgeber den Gastwirt von jeglicher Haftung frei.
6. Sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, der auf den mitgebrachten Kuchen zurückzuführen ist (z. B. Betriebsschließung oder Ähnliches) hat der Gastgeber ohne, dass ihn ein Verschulden trifft, diesen Schaden zu ersetzen.

---

Datum

Unterschrift Gastgeber