



Menüvorschläge



*Hirsch Hotel
Ostfildern-Ruit
Tel. 0711 441300
info@hirsch-hotel.com*



*Badhotel Stauferland
Bad Boll
Tel. 07164 801680
info@badhotel-stauferland.de*



*Hotel Lamm
Ostfildern-Scharnhausen
Tel. 07158 17060
info@lamm-hotel.net*

Gerne planen wir Ihre Veranstaltung individuell Ihren Wünschen entsprechend bei einem persönlichen Gespräch.

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns Ihr Gastgeber zu sein.

Ob Sie eine private Einladung aussprechen oder eine geschäftliche Veranstaltung planen - unsere Häuser haben für jeden Anlass den entsprechenden Rahmen.

Seit 9 Generationen steht in unseren Häusern Gastfreundschaft an erster Stelle.

*Stilvolles Ambiente und kulinarischer Genuss,
kombiniert mit kompetenten und freundlichen Mitarbeitern
lässt Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis werden.*

Familie Gehrung-Kauderer & Team





Empfang & Aperitif

Anstoßen & Genießen

Unser Haussekt von der Schloßkellerei Affaltrach

Chardonnay brut

Weich und charmant tänzelt der Sekt über die Zunge 0,75 l Flasche

Kessler - Deutschlands älteste Sektkellerei

Hochgewächs Rosé

Ausdrucksvoll am Gaumen mit anregender Frucht, cremig und elegant 0,75 l Flasche

Prisecco Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat

Alkoholfreier Prisecco Rosenzauber

Feiner fruchtiger Auftakt der Himbeere mit erfrischender Säure des Boskoop Apfels 0,75 l Flasche

Fingerfood zum Stehempfang

Quiche Lorraine

Blätterteiggebäck

Canapés

Tomate-Mozzarella-Sticks

Frischkäse, Lachs, Forelle oder Schinken

Maultäschle

mit Kartoffelsalat im Weckglas

Vorspeisen



Hausgemachte Suppen und Frisches aus dem Salat- und Gemüsegarten

Schaumsüpple oder Kraftbrühe

*Kresseschaumsüppchen
mit Streifen vom Rauchlachs*

*Schwäbische Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe / Klößchen
Maultäschle / Kräuterflädle*

*Bärlauchcremesuppe
von März bis Mai*

Frisch aus dem Salatgarten

*Blattsalatvariationen
mit Sprossen
in Hausvinaigrette*

*Salate der Saison
eine bunte Mischung
von Rohkost- und Blattsalaten*

*Bouquet vom Feldsalat
mit Speck und Apfelspalten
von September-März*

Unsere Gemüseauswahl als Beilage

*Pfifferlinge
in Kräuterrahm
von Juni-September*

*Marktfrisches Gemüse
je nach Saison*

*Spargel
mit Sauce Hollandaise
von April-Juni*

Sorbets - die fruchtige Erfrischung im Menü

*Sorbet Caipirinha
Limette mit weißem Rum*

*Sorbet Hugo
mit Sekt, Holunder und Minze*

*Sorbet Cassis
alkoholfrei mit Prisecco*



Regionale Menüs

„Schwäbisches Menü“

Rinderkraftbrühe mit Kräuerflädle

★★★

Traditioneller Sonntagsbraten

vom jungen Landschwein
im Bratensößle

Gemüsegarntur und hausgemachte Spätzle

★★★

Vanilleeis

an Fruchtsoße

„Menü Ruit“

Rohkost- und Blattsalate
an hausgemachtem Dressing

★★★

Schweinelende

am Stück gebraten
an Trollingersößle

Mandelbrokkoli und Rösti

★★★

Heiße Himbeeren

Vanilleeis, Sahne und Gebäck

Jedes Menü können Sie gerne erweitern.
Hierzu haben wir Ihnen in den Menüvorschlägen eine kleine Auswahl zusammengestellt.

Weinempfehlungen

Zahlreiche Württemberger Weine
entnehmen Sie unserer Getränkekarte.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie für ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen.

Schwäbisches Know-how

„Menü Bad Boll“

Weißer Tomaten-Cremesuppe
mit Kräutern und Croutons

★★★

Streifen vom Lachsforellenfilet
an Blattsalatarrangements
in Dillvinaigrette

★★★

Duett vom Weideochsen
Am Stück gebratene Lende
und geschmortes Bäckle
in Kräuter-Pfefferkruste
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

★★★

Schokoparfait
mit heißen Kirschen

„Menü Scharnhausen“

Crème Brûlée
vom Schönbacher Ziegenkäse
an Blattsalatarrangements
in Kräutervinaigrette

★★★

Kalbsnuss & Schweinebäckchen
gebraten und geschmort
im Spätburgundersößle
Blattspinat und Schupfnudeln

★★★

Apfelküchle
an Weinschaum und Vanilleeis

Gerne können Sie ein zusätzliches Gemüse oder eine zweite Beilage
zu Ihrem Menühauptgang bestellen.

Weineempfehlungen

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bei Ihrer Weinauswahl.

Für unsere vegetarischen und veganen Gäste stellen wir gerne ein individuelles Menü zusammen.

Saisonaler Jahreskalender

„Menü Frühling“

*Gebratene Garnelen
mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Tomaten
auf Bärlauch-Spaghettini*

★★★

*Junge Pflücksalate
an Parmesan und Rosmarincroutons
in Zitronenvinaigrette*

★★★

*Zart rosa gebratener Kalbsrücken
an Spargelragout und Hollandaise
mit Kartoffelkräuterroulade*

★★★

*Panna Cotta und Rhabarberparfait
an Erdbeer-Minz-Sauce*

„Menü Sommer“

*Antipasti
mit mediterranem Gemüse, Ruccola,
dazu gefüllte Tomaten und Parmesan*

★★★

*Limettensorbet
mit Sekt*

★★★

*Maispoulardenbrust
mit sautierten Pfifferlingen
an gefüllten Zucchini
dazu Kartoffelrösti*

★★★

*Hausgemachtes Kirschparfait
auf Joghurtmousse*

Espresso oder Digestif

*Zum krönenden Abschluss servieren wir gern einen Espresso
oder auch einen Verdauungsschnaps.
Lassen Sie uns wissen, ob Sie diesen Genussmoment einplanen möchten.*

Vier Jahreszeiten

„Menü Herbst“

Fischvariation

mit Rauchlachs, sautiertem Lachsforellenfilet
Garnelen und Rote-Bete-Carpaccio

★★★

Kürbiscremesuppe

mit gebratener Jakobsmuschel

★★★

Rosa gebratene Entenbrust

mit Honig und Thymian verfeinert
Filderblaukraut und glasierten Trauben
dazu Dauphinkartoffeln

★★★

Rund um die Gartenzwetschge

Mousse, Konfit
und Parfait

„Menü Winter“

Saltimbocca vom Seeteufel

in Rosmarinbutter gebraten
an confierten Tomaten und Safran Risotto

★★★

Arrangement vom Ackersalat

mit karamellisierten Apfelspalten, Speck
in Sherry-Walnuss-Vinaigrette

★★★

Hirschsteak an Rosmarinsauce

Rahmwirsing, glasierte Maronen
dazu hausgemachte Schupfnudeln

★★★

Mousse au chocolat

an Walnussparfait und Feigen

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne, wenn Sie einzelne Komponenten austauschen oder erweitern möchten.

Menükarten

Gerne gestalten wir Ihre Menükarten
passend zum Anlass und abgestimmt auf Ihr Menü.
So wird Ihr Fest nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch rundum stimmig.

Vegetarisches Menü

Fleischfrei genießen

*Duett vom Ziegenkäse
Ziegenkäsemousse und gegrillter Ziegenkäse
dazu Blattsalatbouquet, Feigensenf und Baguette*

Saisonale Cremesuppe

*Mediterraner Gemüsestrudel
mit Kräuterschaumsauce*

*Schwäbisches Tiramisu
Vanillecreme, Apfelragout und Wibebe*

Mit unserem vegetarischen Menüvorschlag möchten wir Ihnen eine genussvolle Auswahl an kreativen, saisonalen Gerichten bieten - ganz ohne Fleisch, aber voller Geschmack und Raffinesse.



Veganes Menü

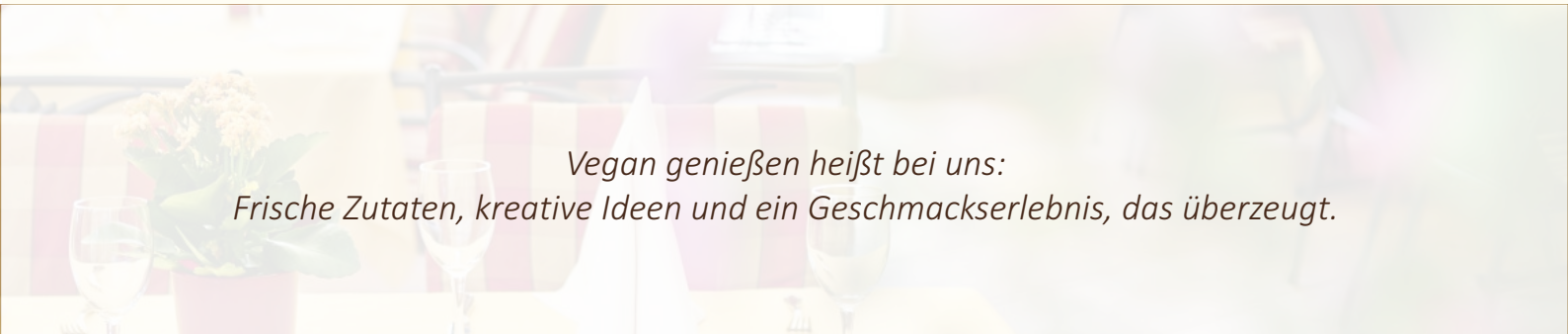
Pflanzliche Vielfalt - festlich serviert

*Orientalischer Cous-Cous Salat mit "Crispy Pops"
Keimlingen und Rucola*

Waldpilzkraftbrühe mit Rote Bete Maultäschle

*Pikantes Linsencurry
mit Süßkartoffeln und Paprika*

Sorbet mit marinierten Früchten und Crunch



*Vegan genießen heißt bei uns:
Frische Zutaten, kreative Ideen und ein Geschmackserlebnis, das überzeugt.*



*Schwäbische Raffinesse trifft württembergische Klassiker
Traditionelle Rezepte mit Liebe bewahrt und neu interpretiert*

Schwäbisches Büfett

Vorspeise

*Variationen von Blatt - und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings
Sülze vom Tafelspitz
geräucherter Bauernschinken
Brotkorb und Butter*

Hauptgang

*Schweinelende am Stück gebraten
oder Schweinebäckchen im Lembergersößle
Gebratene Forellenfilets
vom Echaztal in Mandelbutter
mit marktfrischem Gemüse der Saison
hausgemachten Spätzle und Kräuterkartoffeln*

Nachtsch

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Büfett Württemberg

Vorspeise

*Luftgetrockneter Hirschschenkel
Warmer Linsensalat
mit Tranchen vom Alblammrücken
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigenkonfit
Bunte Salatvariationen
von Rohkost- und Blattsalaten*

Hauptgang

*Ofenfrische Kalbsnuss an Rieslingrahmsauce
Hirschragout mit Waldpilzen
Fischfilets in Mandelbutter gebraten
marktfrisches Gemüse der Saison
geschabte Spätzle, Kartoffelgratin*

Süßes nach Hausrezepten

Apfelküchle - Beeren Grütze - Vanilleparfait

*Unsere Büfettts servieren wir ab 25 vollzahlenden Gästen .
Für Kinder zwischen 6 und 12 Jahren berechnen wir 75% des Büfettpreises.*



Mediterraner Genuss trifft regionale Qualität

Büfett Mediterran

Vorspeise

*Mildgereifter Mozzarella und Tomaten
an Kräuterpesto
Ziegenkäse auf gegrilltem Paprikagemüse
Vitello Tonnato mit Rucola
Gartenfrische junge Blattsalate*

Hauptgang

*Zartrosa gegarter Kalbstafelspitz
Saltimbocca von der Poularde
mit Schinken und Salbei
Gebratener Saibling auf Basilikumsauce*

*Mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle*

Fruchtig und Süß

Fruchtsalat - Tiramisu - Grand Marnierparfait

Büfett Exquisit

Vorspeise

*Luftgetrockneter Alb-Schinken
und Portweinemelone
Honauer Räucherfischvariationen
an Meerrettichsahne
Trüffel-Spaghettini mit gebratenen Garnelen
Gartenfrische Blattsalate an Balsamicodressing*

Hauptgang

*Rinderfilettranchen an Pfeffersauce
Gegrillter Zander auf Safransauce
Geschnetzeltes vom Alblammrücken
in Thymiansauce oder Hirschgeschnetzeltes
Marktfrische Gemüsevariation
Kartoffel-Steinpilzgratin und feine Butternudeln*

Süße Verführung

Crêpes Suzette - Le petit Creme - Walnussparfait

*Unsere Büfettis servieren wir ab 25 vollzahlenden Gästen.
Für Kinder zwischen 6 und 12 Jahren berechnen wir 75% des Büfettpreises.*



Hochzeitspauschale

Für den besonderen Anlass

*All inclusive Hochzeit
ist für 6 Stunden gültig (z.B. 18:00 - 24:00 Uhr) und beinhaltet:*

Weinauswahl

*Württembergischer Qualitätswein
aus der Literflasche*

3-Gang Menü/Büfett zum Beispiel

*Schwäbische Hochzeitssuppe
oder Salate der Saison*
*Schweinelende oder Poulardenbrust
am Rahmsößle, Mandelbrokkoli
hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin*

*Heiße Liebe
Vanilleeis mit Himbeeren*

Bier & Alkoholfreies

*Fassbier
Pils, Export, Weizen*

*Limonaden
Cola, Fanta,
Mineralwasser*

*Fruchtsäfte
Apfelsaft, Orangensaft*

Separat berechnet werden

*Sekt, Aperitif, Destillate
und Heißgetränke*

*Speisen und Getränke der Musiker
sowie der Kinder bis 12 Jahre*

*Menükarten, Kuchengedeck
Blumenarrangements*

Das Hochzeitspaar schläft in der Hochzeitsnacht gratis in unserem Haus.



Lunch-Pauschale

All inklusive Lunch-Pauschale

ist für 2,5 Stunden gültig (z.B. 12:00 - 14:30 Uhr) und beinhaltet:

Weinauswahl

*Württembergischer Qualitätswein
aus der Literflasche*

*3-Gang Menü
zum Beispiel*

*Flädle in Rinderkraftbrühe

Geschnetzeltes vom Truthahn
im Rahmsößle, Mandelbrokkoli
hausgemachte Spätzle

Vanilleeis
an frischem Fruchtsalat*

Bier & Alkoholfreies

*Fassbier
Pils, Export, Weizen

Limonaden
Cola, Fanta
Mineralwasser
Fruchtsäfte
Apfelsaft, Orangensaft*

Separat berechnet werden

*Sekt, Aperitif, Destillate
und Heißgetränke*

Speisen der Kinder bis 10 Jahre

*Menükarten, Kuchengedeck
Blumenarrangements*



Kaffeestunde & Mitternacht

Frisches aus der Backstube

Für Kuchenbestellungen benötigen wir 7 Tage Vorlaufzeit, da diese extra für Sie angefertigt werden.

*Schwäbischer Blechkuchen 30 Stück
z.B. Apfel-, oder Zwetschgenstreusel*

*Obstkuchen gebacken 12 Stück
Apfel, Zwetschge- oder Käsekuchen*

*Fruchtcremekuchen 12 Stück
z.B. Erdbeer oder Himbeer (in der Saison)*

*Sahnetorten 16 Stück
Käsesahne-, Frucht- oder Schwarzwälder Kirschtorte*

*Kuchen oder Torten in Herzform ab 20 Personen
Himbeer- oder Erdbeerkuchen (in der Saison) Schwarzwälder Kirschtorte*

*Gerne können Sie nach Absprache Ihren Kuchen mitbringen.
Dafür berechnen wir einen Gedeckpreis*

-Für selbst mitgebrachte Speisen übernehmen wir keine Haftung-

Appetit zur späten Stunde

Currywurst mit Brot

Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika

Gaumenschmaus

*geräucherte Wurstspezialitäten, Pfefferbeißer,
Bergkäse mit Trauben und Sauergemüse, Brot*

Mediterraner Imbiss

*verschiedene Rohmilchkäse, Oliven,
luftgetrockneter Schinken, Antipasti, Baguette*



Ein gelungenes Fest

*Gerne unterstützen wir Sie bei der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung.
Auf dieser Seite finden Sie wichtige Details.*

Reservierung / Anzahlung

Mit der Reservierung erhalten Sie eine Anzahlungsrechnung.

Menübesprechung

*Diese sollte bis spätestens 4 Wochen vor Veranstaltung persönlich oder telefonisch stattfinden.
Wir bitten Sie vorab einen Termin zu vereinbaren.*

Dauer der Veranstaltung

*Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung planen zu können,
möchten wir Sie bitten, uns die geplante Dauer Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.
Gerne sind unsere Mitarbeiter auch nach 0:00 Uhr für Sie da. Verlängerungen sind bis
max. 3:00 Uhr, auf Voranmeldung, möglich. Ab 0:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag*

Berechnungsgrundlage / Raummiete

*Bitte teilen Sie uns die finale Personenzahl bis 3 Tage vor Ihrem Veranstaltungstag per Mail mit,
diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage. Die Raummiete entnehmen Sie der Preisliste.*

Kork- und Gedeckgeld

Gerne dürfen Sie Ihren eigenen Wein oder Kuchen mitbringen. Hierfür wird ein Kork - bzw. Gedeckgeld berechnet.

Dekoration / Menükarten

*Gerne bereiten wir die Menükarten für Sie vor, auch die Tischdekoration kann über uns bestellt werden.
Die Preise entnehmen Sie der Preisliste.
Alternativ können Sie beim Floristen Ihrer Wahl bestellen, oder die Dekoration selbst mitbringen.*

Preise

Die Preise für Raummiete, Speisen, Getränke, etc. entnehmen Sie unserer aktuellen Preisliste.

Zahlung

*Zahlungsziel ist bis spätestens 8 Tage nach der Veranstaltung ohne Abzug.
Zahlungen mit Kreditkarte sind bei Veranstaltungen nicht möglich. Die AGB sind nachzulesen
auf unserer Homepage: hirsch-hotel.com, lamm-hotel.net oder badhotel-stauerland.de*