GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Bankettmappe (gültig ab Januar 2024)

Vereinbaren Sie bitte einen Termin
unter der Telefonnummer 07141- 44 11 0
oder direkt an unserer Rezeption,
um alle Details Ihrer Feier zu besprechen.

Es freut uns sehr, dass Sie Ihre Feier in unserem Haus durchführen möchten. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen **einen Termin zur Raumbesichtigung, Erklärung unserer Bankettmappe und Beratung Ihrer Feier**. Wir freuen uns darauf mit Ihnen gemeinsam Ihre Wünsche und Ideen umzusetzen.

Die detaillierte Absprache erfolgt **ca. 4-6 Wochen** vor Ihrer Veranstaltung. Bitte vereinbaren Sie hierfür **zwingend vorab einen Termin unter 07141 – 44 110 mit dem Reservierungsteam**, damit unsere Frau Happold sich genügend Zeit für Sie einplanen kann. In der Regel dauert die Detailabsprache (je nach Umfang) 30-60 Minuten. Termine für Besichtigung / Absprache flexibel von Montag-Freitag.

Ansprechpartnerin Veranstaltungsverkauf

Nadine Happold - seit über 13 Jahren bei uns im Unternehmen tätig.

Mit viel Liebe zum Detail plant Sie gemeinsam mit Ihnen ein rauschendes Fest – Sie hilft bei der kompletten Organisation Ihres Festes; ob spritzige Getränke & kleines Fingerfood zum Stehempfang, festliche Menüs mit korrespondierenden Weinen, Tortenkreationen für Ihre Kaffeetafel, feine Tischväschen mit den passenden Tischkärtchen/Menükarten u.v.m. – überzeugen Sie sich selbst bei einem ersten Gespräch - stöbern Sie sich gerne vorab durch unsere gut sortiere Bankettmappe. Wir freuen uns schon heute Sie bei uns willkommen zu heißen.

Mehr zu unserer Arbeit finden Sie auf unseren Social-Media-Kanälen
(Instagram, Facebook sowie TikTok)

Nadine Happold,
Verkaufsleitung

nadine.happold@koehlehotels.de

Aperitif

Klassischer Sektempfang

Kessler BRUT	0,75 l	36,50 Euro
Kessler Rosé BRUT	0,75 l	36,50 Euro
Kessler Hochgewächs Chardonnay BRUT	0,75 l	44,00 Euro
Prosecco Valdo Marca Oro Superiore DOCG	0,75 l	36,50 Euro
Champagner Veuve Clicquot Brut Yellow Label	0,75 l	79,90 Euro

Alkoholfreier Aperitif

„Aecht Bitter“ – alkoholfrei (Grüne Jagtbirne, Wermut)	0,75 l	24,90 Euro
Tutti Frutti (Fruchtsäfte, Bitter Lemon, Grenadine)	Glas	6,60 Euro
Tocco Rosso AF (Monin Bitter, Holunderblütensirup, Soda, Minze)	Glas	6,60 Euro
Hugo AF (Holunderblütensirup, Limette, Minzblätter, alk.Sekt. Soda)	Glas	6,60 Euro
Ipanema (Frische Limette, brauner Zucker, Ginger Ale)	Glas	6,60 Euro
Wasserspender mit Sprudelwasser und z.B. Zitronenscheiben	3,5 l	24,00 Euro
	7,0 l	44,00 Euro

Prickelndes

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	Glas	7,90 Euro
Hugo (Holunderblütensirup, Limette, Minzblätter, Prosecco. Soda)	Glas	7,90 Euro
Lillet Spritz (Lillet Blanc, Holunderblütensirup, Soda)	Glas	7,90 Euro
Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Wild Berry, Soda, Beeren)	Glas	7,90 Euro
Tocco Rosso (Campari, Holunderblütensirup, Minzblätter, Prosecco)	Glas	7,90 Euro

Fingerfood

Blätterteig-Käsestange	2,80 Euro
Blätterteig-Pizzastange	2,80 Euro
Blätterteig-Flammkuchenstange	2,80 Euro
Mini-Laugenkonfekt gefüllt mit Obatzter	4,90 Euro
Mini Hamburger / Mini Cheeseburger	5,90 Euro
Mini Chicken Burger	5,90 Euro
Mini- Quiche Lorraine mit Lauch und Speck	4,50 Euro
Mini- Quiche Lorraine Vegetarisch	4,50 Euro
Canapé Schwarzwälder Schinken und Melone	3,90 Euro
Canapé Salami und Cornichons	3,90 Euro
Canapé Brie und Weintrauben	3,90 Euro
Canapé Roastbeef und Remouladensauce	4,90 Euro
Canapé geräuchertem Lachs und Meerrettichsahne	4,90 Euro
Canapé geräucherte Forelle und Meerrettichsahne	4,90 Euro
Canapé Avocadocreme, Radieschen und Kresse	4,90 Euro
Canapé Ziegenkäse und Feigen	4,90 Euro
Mini-Ciabatta mit Tomate und Mozzarella	4,90 Euro
Mini-Laugenbrötchen mit Gouda und Gurke	4,90 Euro
Mini-Knusperbrötchen mit italienischem Landschinken und Essiggurke	4,90 Euro
Tomate Mozzarella Spießchen	4,90 Euro
Spießchen mit Zucchini Röllchen mit Frischkäse gefüllt	5,50 Euro
Roastbeef Röllchen Spießchen mit Frischkäse gefüllt und Tomate	5,50 Euro
Salami-Wrap-Spießchen	4,90 Euro
Tomate-Rucola-Wrap Spießchen	4,90 Euro
Lachs-Wrap-Spießchen	5,90 Euro

Im Gläschen/Schälchen

Kleines Wiener auf Kartoffelsalat	4,90 Euro
Mini-Frikadelle auf Kartoffelsalat	4,90 Euro
Schweizer Wurstsalat	4,90 Euro
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola	4,90 Euro
Ratatouille Salat (vegan)	4,90 Euro
Falafel-Bällchen mit Hummus (vegan)	4,90 Euro
Avocado-Tomaten Salat mit Pesto und Mozzarella	5,90 Euro
Hähnchen-Paprika Spieße mit Kräuterdip	5,90 Euro
Glasnudelsalat mit gebratener Garnele	6,90 Euro

Antipasti Teller
mit Melone/Landschinken, Artischockenboden
mit Thunfischsalat, ital. Salami, marinierte
Riesengarnele, gebratenes Gemüse, getrocknete
Tomate, Oliven, Peperoni

Jedes unserer Menüs kann individuell umgestellt werden,
oder auch einzelnen Gänge ausgetauscht werden.

Wir bitten Sie ein einheitliches Menü zusammen zu stellen.

Menü 1

»Schwäbisches Festtagssüppchen«
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen und Maultaschen
***
Bunter kleiner Salatteller der Saison
***
Medaillons vom Rinder-, Schweine- und Putenfilet

auf den Tisch stellen wir ein:
Rotwein- und Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle,
Kartoffelkroketten und buntes Gemüse der Saison
***
Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade an frischen Früchten

Menüpreis 55,00 Euro

»GP Vegetarisch«

Gemüsebrühe mit mit Gemüsejulienne und hausgemachten Flädle
***
Bunter kleiner Salatteller der Saison
***
Thai-Gemüsecurry
Knackiges Gemüse in kräftiger Curry-Kokossauce mit Basmatireis
***
Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade an frischen Früchten

Menüpreis 45,00 Euro

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
***
Bunter kleiner Salatteller der Saison
***
Wiener Schnitzel vom Kalb

auf den Tisch stellen wir ein:
hausgemachte Spätzle und Sauce sowie Pommes Frites
***
Coupe Vanilla Choc
Zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis
mit Sahne und Schokoladensauce garniert

Menüpreis 55,00 Euro

Menü 3

Kartoffelcremesuppe
***
Bunter kleiner Salatteller der Saison
***
Kalbsbraten serviert mit Champignonrahmsauce

auf den Tisch stellen wir ein:
hausgemachten Spätzle, Kroketten und Gemüse der Saison
***
Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Menüpreis 52,00 Euro

Menü 4

Schwäbisches Flädlesüppchen
***
Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken an Wildkräutersalaten
***
Pflugfelder Teller
Medaillons vom Schweinefilet, kleines Rostbrätle und hausgemachte Maultasche

auf den Tisch stellen wir ein:
hausgemachte Spätzle und Sauce
***
Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne

Menüpreis 57,00 Euro

Menü 5

»Trilogie vom Norweger Lachs«
Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an Lollo Rosso Blume
dazu servieren wir Stangenbrot
***
Filet vom Hohenloher Schwein auf kräftiger Rahmsauce
mit in Butter gebratenen Steinchampignons,
dazu hausgemachte Spätzle und Kroketten
***
Hausgemachte Bayrisch Créme in Fruchtspiegel und Sahne

Menüpreis 54,00 Euro

Menü 6

Italienischer Vorspeisenteller mit Melone und Schinken,
Coppa, Mailänder Salami und Antipasti Gemüse
***
Tournedos vom argentinischen Black-Angus Rinderfilet
auf Cognac- Pfefferrahmsauce mit Grilltomate,
Bohnenbündel und cremigem Kartoffelgratin
***
Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Menüpreis 63,00 Euro

Menü 7

Tafelspitzkraftbrühe mit Grießnocken
***
Tomaten-Mozzarella an kleinem Salatbukett
***
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet,
an feinem Kalbsragoût und Sauce Hollandaise
dazu Wildbroccoli-Möhrengemüse,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten
***
Weißes Espressomousse serviert mit frischen Früchten

Menüpreis 64,00 Euro

Menü 8

Vorspeisenteller
Carpaccio vom Black Angus Rind, Vitello Tonnato vom Kalb,
gebratenes Gemüse und kleines Salatbouquet
***
Schwäbische Maultaschensuppe
***
Schwäbischer Zwiebelrostbraten
Steak vom argentinischen Black Angus Rind auf Trollingersauce
mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle
***
Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen,
Sahne und einem Schuß Kirschwasser gekrönt

Menüpreis 65,00 Euro

Menü 9

Antipasti Teller
Melone mit Landschinken, Artischockenboden mit Thunfischsalat gefüllt,
italienische Salami, marinierte Riesengarnele, gebratenes Gemüse, getrocknete
Tomaten, Oliven, Pepperoni dazu frisches Ciabatta
***
Medaillons vom Rinder- und Kalbsfilet mit Cognac-Pfeffersauce,
Wildbroccoli, hausgemachten Spätzle und Mini-Rösti Taler
***
Hausgemachtes Tiramisu

Menüpreis 69,00 Euro

Menü 10

Wildkräutersalat
Salat von Rauke, Babyspinat, Sauerampfer und Wildkräutern
***
Rosa gebratener Lammrücken
auf mediterranem Gemüse angerichtet mit sahnigem Kartoffelgratin
***
Grand Marnierparfait auf Gewürztraminersaboyone

Menüpreis 59,90 Euro

Vegetarische Menüvarianten
(bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Variante)

Gemüsebrühe 7,50 Euro
mit Gemüsejulienne und hausgemachten Flädle

Karotten-Ingwersuppe Vegan 8,50 Euro

Dünne Zuccinischeiben Vegan 16,00 Euro
dazu servieren wir eine Kräuter-Tomatenconcasse

Tomaten-Carpaccio Vegan 16,00 Euro
mit frischem Ruccola und Pesto

Wildkräutersalat Vegan 15,00 Euro
Salat von Rauke, Babyspinat, Sauerampfer und Wildkräutern
in weißem Balsamico-Traubenkerndressing

****

Thai- Gemüsecurry Vegan 21,50 Euro
Knackige Gemüsemischung in kräftiger Curry-Kokossoße
dazu Basmatireis

Gemüselasagne 21,50 Euro
mit fruchtiger Tomatensauce und feinen Broccoliröβchen

Gefüllte Wiesenchampignonköpfe 21,50 Euro
mit Blattspinat gefüllt und Schafskäse überbacken
auf Paprikasoße dazu Basmatireis

Frisches Rieslingrisotto 21,50 Euro
mit in Butter gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan

Piccata Milanese von der Zucchini 21,50 Euro
mit Pesto-Spaghetti und Tomatensauce

Schafskäse vom Grill 21,50 Euro
mit Honig und Kräutern gratiniert dazu mediterranes Gemüse

Drillingskartoffeln Vegan 19,90 Euro
mit Grillgemüse

Antipasti Teller
mit Melone/Landschinken, Artischockenboden
mit Thunfischsalat, ital. Salami, marinierte
Riesengarnele, gebratenes Gemüse, getrocknete
Tomate, Oliven, Peperoni

Tomatencarpaccio mit
frischem Rucola und Pesto

Medaillon vom Schweinefilet,
Rostbrätle, Maultasche, Rotwein-
und Champignonrahmsauce

Für unsere Vegis
Drillingskartoffel
mit Grillgemüse

Rosa gebratener Kalbsrücken mit
Morchelrahm dazu glaciertes
Wurzelgemüse, Pommes Dauphine
und hausgemachte Spätzle
Beilagen werden bei uns auf den Tisch
eingestellt und jeder kann sich dann
das nehmen was er möchte.

Buffetraum

Unsere Buffets servieren wir ab 40 Personen.
Diese werden exklusiv für eine Veranstaltung im Buffetraum aufgebaut. Bitte denken Sie bei der Reservierung daran, dies direkt mitzureservieren.

Buffet 1

Räucherfisch Variationen
mit Graved Lachs, Räucherlachs, geräucherte Makrele,
heiß geräucherter Heilbutt, angemachte Matjes- und Heringssalate
Canteloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Remouladensauce
Mariniertes Gemüse, Tomate-Mozzarella
Auswahl angemachter Salate, Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
Stangenbrot, Ciabatta und Partybrötchen

Medaillons vom Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce
Kleines Rostbrätle im Rotweinsößle mit Röstzwiebeln
Zanderfilet in Hummersauce
Vegetarische Gemüselasagne

dazu Gemüsevariationen: Broccoli, Blumenkohl & Blattspinat
sowie Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und Basmati-Reis

Büffetpreis 62,00 Euro zzgl. Dessertbuffet

Buffet 2

Wacholdergeräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet,
Räucherfisch Variationen mit Graved Lachs und Räucherlachs
Schwäbisches Wurst- und Bratenbrett,
Melone mit Schwarzwälder Schinken,
Schwäbischer Wurstsalat
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkensalat,
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
Stangenbrot, Ciabatta und Partybrötchen

Kleines Rostbrätle im Rotweinsößle mit Röstzwiebeln mit Spätzle
Spanferkel in Braunbiersauce, Filderkraut und Semmelknödel
Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

Büffetpreis 62,00 Euro zzgl. Dessertbuffet

Buffet 3

Antipasti, Melone mit Parmaschinken, marinierte Pepperoni & Oliven,
Tomate-Mozzarella mit Basilikumöl, mit Thunfisch gefüllte Artischocken,
toskanisches Gemüse vom Grill, Vitello Tonato, Salat von Meeresfrüchten
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings, Ciabatta & Stangenbaguette

Rosa Kalbsrücken in Portweinsauce,
gebratene Hähnchenbrust auf Curry-Gemüsereis,
Filet von der Dorade auf Graupenrisotto,
Drillingskartoffeln mit Grillgemüse

Büffetpreis 64,00 Euro zzgl. Dessertbuffet

Veganes
Falafel
auf Tomaten+
Paprika Bulgw
dazu Hummus

Veganes
Thai-
Curry

Dessertbuffet – Wählen Sie 2-3 Variationen

- Salat von frischen Früchten
- Mousse au chocolate
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Panna Cotta mit Waldbeerensoße
- Mango-Maracuja-Creme
- Espressomousse
- Schoko Panna Cotta mit Kirschgrütze
- Crème Brulée
- Tiramisu
- Limetten- Mascarpone - Creme

Dessertgläschenvariation à 13,90 Euro pro Person

Einzelkomponenten für Ihr Buffet

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet individuell zusammen, und wir errechnen Ihnen anschließend den Buffetpreis.

Salate

Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Bauernsalat, Nudelsalat, Thunfischsalat, verschiedene Blattsalate mit jeweils zweierlei Dressing, Auswahl von Stangenbrot, Partybrötchen und Ciabatta

Hauptgang Fleisch

- Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Kleines Rostbrätle mit geschmelzten Zwiebeln im Trollingersößle
- Spanferkel in Braunbiersauce
- gebratene Hähnchenbrust mit Currysauce und Gemüsereis
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise
- Krustenbraten vom Schwein mit Majoransauce
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbeisauce
- Ossobuco in Thymiansauce
- Rosa Kalbsrücken mit Portweinsoße
- Piccata Milanese (vom Hähnchen) auf tomatisierten Linguine
- Filet von der Maispoularde an Taleggiokäsesauce

Hauptgang Fisch

- Filet von der Dorade auf Graupenrisotto
- Zanderfilet auf Gemüse Risoni Nudeln
- Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto
- Seeteufelmedaillons auf mediterranem Gemüse
- Gebratenes Rotbarschfilet
- Tranche vom Norwegerlachs auf Kartoffelgratin

Hauptgang Vegetarisch

- Gemüselasagne
- Piccata Milanese von der Zucchini mit Pesto-Spaghetti und Tomatensauce
- Gemüsemaultaschen in Kräutersauce
- Rieslingrisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan
- Drillingskartoffeln mit Grillgemüse
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Cannelloni mit Ricotta und Spinat
- Gnocchi Arrabbiata mit Käse überbacken
- Ravioli in Kräutersauce

Beilagen

hausgemachte Spätzle, Basmati- oder Wildreis Drillingskartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, Semmelknödel, Kroketten, Marktgemüse, mediterranes Grillgemüse, Wok Gemüse, Blattspinat, Ratatouille

Wir empfehlen Ihnen einen Weiß-, Rosé und Rotwein festzulegen. Die Vorteile für Sie sind – Abrechnung pro Flasche (nicht pro Glas) und ein eleganter Service am Tisch. Gerne beraten wir Sie hierzu im Voraus bei der Absprache Ihrer Veranstaltung. Einige unserer Weine können bei der Detailabsprache auch probiert werden.

Unsere Empfehlung aus der Region Weingut Notz, Sachsenheim

Seit Generationen ist das Weingut ein klassischer, schwäbischer Familienbetrieb. Aus Überzeugung und Respekt vor der Natur pflegen Sie Ihre 14 Hektar Weinberge in Hohenhaslach/Sachsenheim. Sie achten auf umweltschonende Bewirtschaftung und verzichten auf Herbizide. Durch Handarbeit, intensive Selektion und viel Fingerspitzengefühl entstehen Weine die ihre Herkunft widerspiegeln. Die Linie S-Selektion steht für handverlesene Trauben aus ertragsreduzierten Rebanlagen.

2021 Grauburgunder S trocken, 12,5 % vol 0,75 l 27,90 Euro
Aromen von Honigmelone, Birne, reifer Mango mit Schmelz und einer ausgewogenen Säure.

2021 Riesling S trocken, 12 % vol 0,75 l 27,90 Euro
Frischer, duftiger Riesling mit feinen Zitrusaromen und einer eleganten Säure, gepaart mit einer leichten Mineralität.

2020 Chardonnay S trocken, 12,5 vol 0,75 l 29,90 Euro
Feiner Duft nach Grapefruit, durchzogen von einer feinen Mineralität.
Ein feingliedriger und ausgewogener Chardonnay.

2021 Trollinger Rosé fruchtig, 11 % vol 0,75 l 23,50 Euro
Frisch, fruchtig mit einem feinen Duft nach roten Beeren und angenehmer Restsüße.

2021 Lemberger Rosé trocken 12 % vol 0,75 l 25,50 Euro
Kräftig - mit elegantem Beerenaromen, die an Himbeere, Erdbeere und Kirsche erinnern.

2020 Trollinger trocken *Alte Reben*, 12,5 % 0,75 l 25,50 Euro
Die tiefwurzelnden über 40 Jahre alten Reben verleihen diesem Trollinger Charakter

2019 Lemberger S trocken, 12,5 % vol 0,75 l 33,50 Euro
Getrocknete Früchte und dunkle Kirsche in der Nase mit feingliedrigen Röstaromen.

2019 Merlot S trocken, 14 % vol 0,75 l 36,50 Euro
Kräftiger und vielschichtiger Merlot mit Aromen von Brombeere und Cassis. Zarte Holznote.

2019 ZWÖLFERSTEIN Rotweincuvée trocken, 14 % vol 0,75 l 39,90 Euro
Kräftiger Rotweincuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet Franc

Deutschland - Weißwein

Weingut Kitzer, Badenheim, Rheinhessen

2021 Dreisatz Sauvignon Blanc trocken 0,75 l 25,50 Euro

12 % vol. Edelstahltank

Die Erfahrung dreier Winzerbrüder bringt einen Duft von frischem Gras, aromatischem Holunder und reifen Stachelbeeren mit saftig- mineralischer Struktur hervor.

Österreich - Weißwein

Weingut Pfaffl, Niederösterreich

2021 Grüner Veltliner trocken 0,75 l 28,50 Euro

Stetten, 13 % vol, Edelstahltank Ausbau

Charmant und spritzig besticht dieser Wein durch einen Hauch von Limette, einen runden Körper und einen pfeffrig würzigen Abgang. Ein wunderbar vielfältiger Speisenbegleiter.

Südtirol - Weißwein

Ritterhof Lenz, Südtirol

2021 Weißwein Cuvée trocken 0,75 l 31,00 Euro

Vigneti delle Dolomiti, 12 % vol, Ausbau Edelstahltank

Der Frühling im Glas! Fruchtige nach Apfelblüten, Blumen und Gräsern duftende Cuvée aus den Rebsorten **Chardonnay / Müller-Thurgau / Goldmuskateller**. Eine animierende Säure und ein äußerst lebhafter Charakter

Frankreich - Weißwein

Fortant de France Terrior Littoral, Frankreich

2021 Chardonnay trocken, IGP 0,75 l 33,50 Euro

Fortant de France Terrior Littoral, 13 % vol, Ausbau Stahltank

Es werden von jedem Weinberg die Trauben separat gekeltert und ausgebaut - auch die Trauben der französischen Rebsorte Chardonnay aus dem Gebiet Pays d'Oc für den Weißwein Chardonnay - Pays d'Oc IGP Terroir Littoral. Bei seiner Verkostung fließt dieser französische trockene Weißwein vom Weingut Fortant de France strohgelb in Ihr Weinglas. In der Nase ein Duft von Nektarinen und Akazie. Am Gaumen vor dem langen Finale eine Aromen Vielfalt von tropischen Früchten erleben.

USA - Weißwein

Ghost Pines by L.M. Martini, Kalifornien

2019 Chardonnay trocken 0,75 l 49,00 Euro

Californien, 14,5% vol, Ausbau französische und amerikanische Eiche

Ein wahres Kraftpaket mit kompakter Struktur und intensiven Röstaromen, gepaart mit einem Bouquet von frischer Zitronencreme, würzigem Bratapfel und Mirabellen.

Italien- Weißwein

Villabella, Lugana

2022 Lugana trocken, DOC 0,75 l 29,90 Euro

Lugana, 12,5 % vol, Stahltank Ausbau, 90% Trebiano di Lugana, 10%Chardonnay.
Aus den besten Lagen. 90% Trebiano di Lugana/10%Chardonnay. Der Lugana DOC von Vigneti Villabella aus Venetien leuchtet strohgelb im Glas. Das Bouquet entfaltet sich mit schönen Duftnoten und Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen. Am Gaumen zeigt er seine rassige Struktur, Vollmundigkeit und seine Balance, mit einem außergewöhnlichen Mix von blumigen Anklängen. Fruchtig und elegant mineralisch im Nachhall, wie es die Weine dieser Region sind.

Delle Venezie, Italien

2022 Pinot Grigio trocken, DOC 0,75 l 25,50 Euro

Delle Venezie, 12 % vol
Der Pinot Grigio Delle Venezie ist eine neue Qualitätsstufe für Grauburgunder in den 3 nordöstlichsten Weinbaugebieten Italiens Venetien, Friaul und Trentino. Die Region reicht vom Gardasee bis zum Golf von Triest. In der Nase haben wir Aromen von Apfel, Birne und Zitrusnoten. Die Säure ist frisch und der Wein ist trocken ausgebaut.

Frankreich - Rosé

Fortant de France Terrior Littoral, Frankreich

2021 Merlot Rosé halbtrocken, Pays d´Oc 0,75 l 25,50 Euro

Languedoc, 12 % vol, Ausbau im Edelstahl
Himbeerfarbenes Geschmackswunder. Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren und einem Hauch Butterkaramell. Lebendig und voluminös mit dezenter Restsüße

Alkoholfreier Wein

32 Grad - Riesling | Apfel | Kräuter – alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat
trockener stiller Essensbegleiter 0,75 l 26,40 Euro

Geruch: Helle Traube , Birne, Quitte, weisse Blüten
Geschmack: Feinfruchtig elegant, erfrischend, kräutrig
Empfehlung: Als Aperitif, zu feinen Salaten, Frischkäse, Schalen,- Krustentiere, leichten Fischgerichten.

37 Grad Pinot Noir | Himbeere | Kirsche – alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat
trockener stiller Essensbegleiter 0,75 l 29,90 Euro

Empfehlung: feine Fleischgerichte, gereifter Käse, Pilzgerichte, Gerichte mit Sahnesoße
Geruch: Himbeere und Kirsche, filigran, vielschichtig
Geschmack: rote Beeren, feine Tannine, trocken

Österreich - Rotwein

Weingut Pfaffl, Niederösterreich

2021 Zweigelt trocken — 0,75 l — 32,50 Euro

Stetten, 12,5 % vol

Dieser Zweigelt ist typisch österreichisch Tiefes Rubinrot, dunkle, vollreife Kirschen in der Nase, voll und saftig am Gaumen, rund und edel, würzige Noten und sanftes Tannin, kompakter, runder Körper. Ein wunderschöner und sehr vielfältiger Speisenbegleiter.

Spanien - Rotwein

Bodegas Volver Paso A Paso, Castilla

2021 Tempranillo trocken — 0,75 l — 28,50 Euro

Castilla y León, 14 % vol

Ein leckerer Spanier! Tolle Nase mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Schwarzkirsche. Nach 6 Monaten in französischen Eichenfäßern harmonisch und ausgewogen. Am Gaumen tolle Textur und mittlerer Körper.

Bodegas Ramon Bilbao, La Rioja

2016 Rioja Reserva trocken — 0,75 l — 42,00 Euro

La Rioja, 14 % vol, 20 Monate im Barrique gereift

Ein Tempranillo der 20 Monate im Barrique zur Eleganz gereift ist. Eine Fülle von Aromen dunkler Beeren, intensive Gewürze und zarte Vanille in markanter Struktur

USA - Rotwein

Ghost Pines by L.M. Martini, Californien

2018 Zinfandel trocken — 0,75 l — 53,00 Euro

Californien, 14,5 % vol, 18 Monate Barrique-Ausbau in kanadischer und franz. Eiche

Ausdruckstarker Zinfandel mit Nuacen von Brombeere und Pflaumenmus, ergänzt durch Gewürznelke und schwarzem Pfeffer. Volles Mundgefühl und feste Struktur

Südafrika - Rotwein

Ansela van de Caab, Stellenbosch

2018 Muratie trocken — 0,75 l — 53,00 Euro

Stellenbosch, 14,5 % vol, 22 Monate gereift in franz. Barriques,

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Eine der besten Bordeaux- Cuvees vom Kap. Bouquet dunkler reifer Beeren und cremiger Vanille, umhüllt vom Duft kubanischer Zigarre, weiches Tannin und langer Abgang

Italien - Rotwein

Salento, Italien

2021 Itinera Prima Classe Primitivo, halbtrocken 0,75 l 29,90 Euro

Salento IGT, 14,5 % vol .

Ein halbtrockener Primitivo mit explosionsartiger Fülle von Aromen wie Schwarzkirsche, Kardamom und dezentem Leder. Endet harmonisch in sanften Tanninen.

Terre Siciliane, Italien

2020 Merlot, IGT, halbtrocken 0,75 l 25,50 Euro

Terre Siciliane, 13 % vol.

In der Nase ein Duft von Kirsche, Brombeere, Pflaume, Kräuter, milde Würze und Schokolade. Im Geschmack saftig, frisch, milde Würze und ein herbes Finale

Achelo Antinori Tenuta la Braccesca

2017 Syrah trocken, DOC 0,75 l 46,00 Euro

Toskana

Ein reinsortiger Syrah bei dem die Frucht im Vordergrund steht 3 Monate ist er kurz im Barrique. Brombeeraromen, Vanille, Rauchfleisch, Kakao, Kräuter, Pfeffer. Feinwürzig, dicht viel Charme und ein langer Nachhall

Fontanafredda Serralunga D´Alba, Barolo

2016 Nebbiolo Barolo trocken, DOCG 0,75 l 66,00 Euro

Barolo, 14 % vol, Ausbau Barrique, Herkunft Serralunga

Ein Kraftvoller, dichter Spitzenbarolo! Reife Schwarzkirsche und Veilchen. Markant am Gaumen. Das Barrique unterstützt die ‚Komplexität und Dichte dieses Weines

Frankreich - Rotwein

Chateau du Lort trocken, Frankreich

2019 Bordeaux Superieur trocken, AOC 0,75 l 41,00 Euro

Chateau du Lort trocken, 14 % vol., Ausbau franz. Eichenfässer

Französischer Rotwein mit großer Aromen Vielfalt. 65% Merlot,26% Cabernet Sauvignion,9% Cabernet Franc. Im französischem Eichenfaß ausgebaut. Ein klassischer Bordeaux mit Tiefgang.

Francois Arnaud, Rhône

2021 Côtes du Rhône Villages "Grande Réserve" trocken 0,75 l 36,50 Euro

Côtes du Rhône, 14 % vol, Ausbau Stahltank

Ein Cuvee aus Grenache und Syrah. Reife Pflaumen, Schwarzkirsche und Brombeere sowie Rosinen und Fliederin der Nase. Am Gaumen hervorragend balanciert,

Kaffee & Kuchen am Nachmittag - Servicepauschale

Sie können Kuchen & Torten über uns (Partnerkonditorei) beziehen, oder Kuchen selbst mitbringen. Wir erlauben uns jeweils eine Servicepauschale von 6,00 Euro pro Person zu erheben. Dies beinhaltet das Umdecken des Tisches, bereitstellen von Kuchentellern, Besteck, das Schneiden Ihrer Kuchen.

Von unserem Partnerkonditors (Preise auf Anfrage)

Apfelkuchen (auch ½ Kuchen möglich)

Birnengrießkuchen (auch ½ Kuchen möglich)

Zwetschgenkuchen (auch ½ Kuchen möglich)

Johannisbeerkuchen (auch ½ Kuchen möglich)

Kirschkuchen (auch ½ Kuchen möglich)

Aprikosenkuchen (auch ½ Kuchen möglich)

Käsekuchen (auch ½ Kuchen möglich)

Marmor-Gugelhupf mit Schokoglasur (Durchmesser ca. 18 cm)

Torten

Bienenstich, Mehrfruchttorte, Himbeertorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Frankfurter Kranz, Sachertorte, Schoko- Cremetorte, Maracuja- Cremetorte, Zitronen- Cremetorte, Haselnuß- Cremetorte, Sachertorte, Mango-Sahne-Torte, Himbeer-Sahne-Torte, Schoko-Sahne-Torte

Vom Blech (9 Stücke pro Blech)

Aprikosenschnitte, Mehrfruchtschnitte, Himbeerschnitte, Käse-Sahneschnitte, Käse-Kirschschnitte, Käse-Mohnschnitte

Monatsaktionen

	Sahnetorten	Cremetorten	Schnitten
Jan	After Eight o.A.	Mozart o.A.	Linzerschnitte o.A.
Feb	Ananassahne o.A.	Cappuccinocreme o.A.	Blaubeer-Joghurtschnitte o.A
März	Himmelstraum m.A.	KiBa o.A.	Rüblischnitte o.A.
April	Grapefruitsahne o.A.	Nougatcreme o.A.	Donauwelle o.A.
Mai	Schaumkuss o.A.	Kirsch-Krokanttorte m.A.	Holländer Kirschschnitte o.A.
Juni	Erdbeer-Stracciatellasahnetorte o.A.	Kokoscremetorte m.A.	Johannisbeer-Streußel-Schnitte
Juli	Blaubeersahnetorte o.A.	Erdbeercremetorte o.A.	Himbeertraumschnitte m.A.
Aug	Cappuccinosahne o.A.	Waldfruchtcreme o.A.	Zitronensahneschnitte o.A.
Sep	Weinsahnetorte m.A.	Mandelbuttercremetorte o.A.	Cheesecake-Brwonie
Okt	Orangensahnetorte o.A.	Amarenabuttercremetorte m.A.	Tiramisuschnitte m.A.
Nov		Orangenschauemtorte o.A.	Bratapfelschnitte m.A.
Dez	Bratapfelsahne o.A.	Spekulatiuscreme o.A.	Lebkuchenschnitten o.A.

GP Naschbar – perfekt zur Party

gefüllt mit bunten Knabbereien wie Chips, Flips, Nic Nacs, Nüssen, Salzbrezeln, Popcorn, Schokomix, Haribos

pro Person berechnen wir für die Nasch- Bar 7,90 Euro

Zu späterer Stunde empfehlen wir

Wurst/Käseplatten

Käsewürfel, verschiedene Käsespezialitäten, verschiedene Hartwurstspezialitäten, Obatzter, verschiedene Früchte, Nüsse, Stangenbrot und Salzstangen

auf Wunsch ergänzt mit Schälchen mit Chips und Flips

Wurst-Käseplatten als Mitternachtsimbiss	pro Person	17,50 Euro
Käseplatten als Mitternachtsimbiss	pro Person	14,00 Euro

Gulaschsuppe mit frischem Landbrot	pro Person	8,50 Euro
Chili Con Carne mit Stangenbrot	pro Person	9,50 Euro
Currywursttopf GP Special	pro Person	8,50 Euro
Schweizer Wurstsalat	pro Person	14,00 Euro
Fleischküchle, Kartoffelsalat, Senf, Brotkorb	pro Person	14,00 Euro

Inspiration Tischdekorationen

Vintage Vase
gefüllt mit saisonalen Blüten

Gin Vase mittel – mit saisonalen Blumen gefüllt

Vase mittel – mit saisonalen Blumen gefüllt

Gin Vase mittel – mit Blüten in zarten Tönen
sowie pinker Tischläufer und 2er Stabkerzen Set

5-arm Kerzenhalter, kleine feine Väschen

Vintage Vase mit Blüten weiß/grün
2er Stabkerzen Sets, Pergament Menükarte sowie
Banderole mit Namen um die Serviette

Vintage Vase mit saisonalen Blüten in Gelb/weiß/grün
dazu 3arm Kerzenhalter und Klappmenükarten

Längliches Tischgesteck,
kombiniert mit kleinen Väschen und Stabkerzen Set

Inspiration Tischsträuße

Mrs.

GOLDENER PFLUG
Menü

2er Stabkerzenset, gelber Tischläufer

Vasen mit Schnittblumen in verschiedenen Größen

5-arm Kerzenhalter, 2er Stabkerzen Set, altrosa Tischläufer und verschiedene Väschen

2er Stabkerzen Set, blauer Tischläufer, Väschen

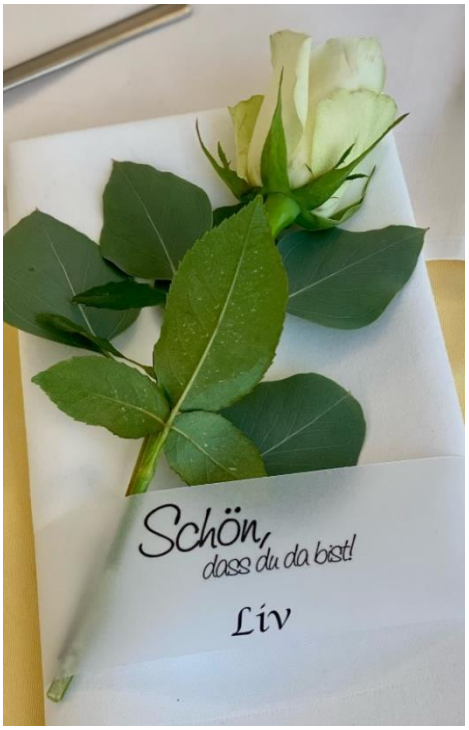
3-arm Kerzenhalter, pinker Tischläufer, Väschen

Stuhlhussen

Passend zur champagnerfarbenen Tischwäsche können Sie für 4,00 Euro/Stuhl weiße Stuhl Hussen anmieten. Diese wirken pur oder auf Wunsch organisieren wir Ihnen das passende farbige Schleifenband – passend zu Ihrer Tischdekoration

Menükarten / Namensbanderole

Wir gestalten gerne für Sie die passende Menükarte/Namensschild.



Unsere Veranstaltungsräume

„Tisch 10“

im Restaurant bis 10 Personen

„Séparée Tisch 19“

im Restaurant bis 14 Personen

Barockzimmer

Tafel bis zu 25 Personen, runde Tische (6x Tische à maximal 5Pers.)

Salon I

Block-Form bis 25 Pers., 2 Tafeln bis 40 Pers., Einzeltische bis 50 Pers.

Salon II

Block bis 25 Personen, 2 Tafeln, U-Form oder Einzeltische bis 50 Personen

Salon III

Block bis 25 Personen

Unser Saal

5 x 12er Blöcke bis zu 60 Personen
9 x 8er „Würfel“ bis zu 72 Personen
E-Form bis 75 Personen 4 Tafeln bis zu 100 Personen

Unsere Eventlocation - Gaststätte Rössle

Exklusive Nutzung für Ihre Feier ab 30 bis 50 Personen

Unsere Eventlocation - Gaststätte Rössle

Unsere Eventlocation - Gaststätte Rössle

Gaststätte Rössle – Raum Pflugfelden

bis 40 Personen

Übernachten direkt im Hotel

Gerne richten wir ein Abrufkontingent ein, unter dem die Gäste Ihr Zimmer mit Sonderkonditionen buchen können. Für das gemeinsame Frühstück am Tag nach der Feier reservieren wir Euch gerne auch den passenden Platz.

Dekoservice

Wir gestalten gerne für Sie die passende Menü- und Getränkekarte, Buffetbeschilderungen sowie auf Wunsch auch die Namensschilder. Beamer mit integrierter Leinwand stellen wir Ihnen auch gerne im Raum bereit.

Catering

Sie haben sich bereits für eine Lokalität entschieden und suchen nun den passenden Caterer für Ihre Feier. Selbstverständlich liefern wir unsere Speisen und Getränke auch außer Haus und versorgen Sie vor Ort so wie Sie es wünschen, je nach Bedarf mit: Tischdecken, Deko- und Blumenarrangements, Servietten, Geschirr, Besteck, Gläser, Sektempfang, Getränke, kalt-warme Buffets, Service- und Küchenpersonal. Schauen Sie sich dazu unsere Cateringmappe an.

Gästezahl

Teilen Sie uns bis 5 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenanzahl mit. Dies gilt zur Rechnungsgrundlage

Stornierung der Veranstaltung

Sie können den Raum bis 4 Wochen vorher kostenfrei stornieren. Anschließend werden 50 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. Ab 1 Woche vorher werden 90 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Nachtzuschläge

Wir berechnen keine Nachtzuschläge und haben als Hotel auch keine Sperrstunde. **Allerdings wären wir Ihnen sehr dankbar, wenn Sie dafür am Veranstaltungsende unserem Service & Küchenteam ein entsprechendes Trinkgeld im Umschlag zukommen lassen. Dies wird im Team entsprechend aufgeteilt. Vielen Dank** 😊

Musik (ab 22:00 Uhr)

Wir bitten Sie auf Bass komplett zu verzichten. Bitte beachten Sie, dass aus Rücksicht auf unsere anderen Gäste und die Nachbarn ab 22:00 Uhr alle Türen und Fenster geschlossen sein müssen und die Lautstärke gedimmt wird, da die gesetzlich vorgeschriebene Lautstärke nicht überschritten werden darf.

Nebelmaschinen & Co.

Die Verwendung von Nebelmaschinen, Glitzer- und Konfettikanonen ist im Gebäude sowie vor dem Haus verboten. Bei einem Verstoß haftet der Veranstalter. Reinigungskosten können dem Veranstalter zusätzlich in Rechnung gestellt werden.

Mappe gültig ab Januar 2024 (Die alte Mappe verliert hiermit Ihre Gültigkeit)