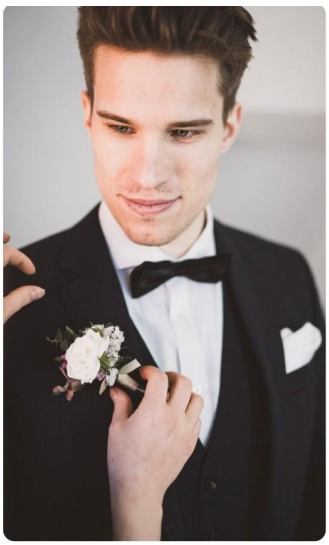
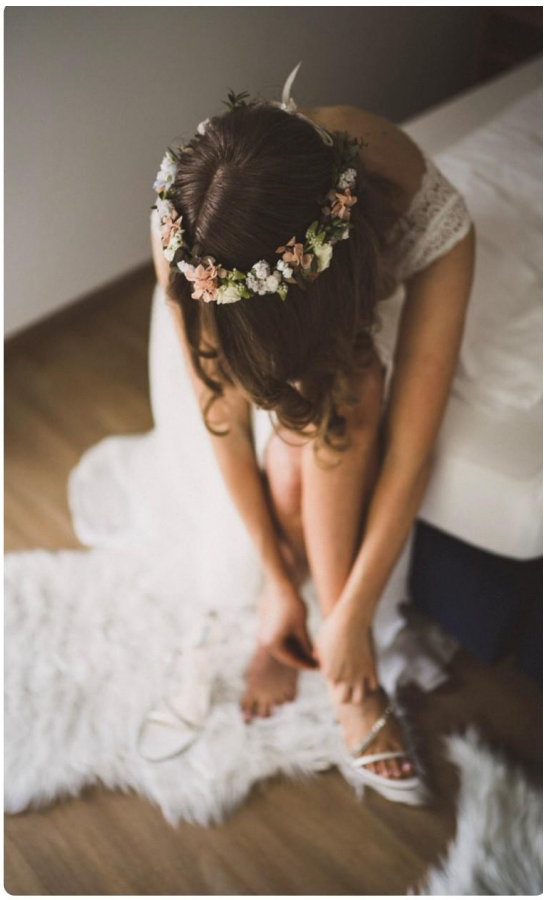
Hochzeit





Hotel & Eventlocation Goldener Pflug,
Dorfstrasse 2-6, 71636 Ludwigsburg

💍 “Ein Tag voller Liebe – ein Ort voller Möglichkeiten”

“Liebe besteht nicht darin, einander anzusehen, sondern gemeinsam in die gleiche Richtung zu blicken.”
– Antoine de Saint-Exupéry

Ob **stilvoll im kleinen Kreis** oder **festlich im großen Rahmen** – im Hotel Goldener Pflug in Ludwigsburg-Pflugfelden finden Sie den perfekten Ort für Ihre persönliche Traumhochzeit. Unser elegantes Barockzimmer bietet ein stilvolles Ambiente für Feiern mit bis zu 30 Gästen.

Für größere Hochzeitsgesellschaften ab 30 - 100 Gäste steht Ihnen unser moderner Festsaal zur Verfügung: 110 m^2 groß, mit 5 Meter hoher Decke und klimatisiert. Ob runde Tische oder lange Tafeln – Sie entscheiden, was am besten zu Ihrer Feier passt. Durch eine Flügeltür kann der Saal um zusätzliche 60 m^2 erweitert werden – ideal für Tanzfläche, Fotoecke oder Naschbar.

Vor dem Saal begrüßt Sie die moderne GP-Bar – der perfekte Ort für den Aperitif und entspannte Gespräche. Eine kleine angrenzende Terrasse steht ebenfalls zur Verfügung und bietet einen gemütlichen Rückzugsort für Raucher: innen.

Wählen Sie zwischen unseren liebevoll zusammengestellten **Hochzeitspauschalen** oder gestalten Sie Ihre Feier ganz **individuell** nach Ihren Wünschen. Unsere Küche verwöhnt Sie mit einem festlichen Menü oder reichhaltigem Buffet, abgestimmt auf Ihren Geschmack.

Eine Hochzeit zu planen ist etwas ganz Besonderes – und gleichzeitig voller großer und kleiner Entscheidungen. Im Hotel Goldener Pflug sind Sie damit nicht allein. An Ihrer Seite: Nadine Happold, unsere erfahrene Eventplanerin, die seit über 15 Jahren mit Leidenschaft, Empathie und einem sicheren Gespür für Details Hochzeiten begleitet.

Ob erste Ideen oder ganz konkrete Vorstellungen – Nadine nimmt sich Zeit für Sie, hört zu und entwickelt gemeinsam mit Ihnen ein Konzept, das zu Ihnen passt. Dabei bringt sie nicht nur ihre langjährige Erfahrung, sondern auch ein Netzwerk an bewährten Dienstleistern mit ein. **„Mein Ziel ist, dass Sie Ihren Tag vollkommen genießen können – mit einem Lächeln im Herzen und ohne einen Gedanken"**

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Persönliches Beratungsgespräch vor Ort
- Persönliche Ansprechpartnerin vom ersten Telefonat bis zum Hochzeitstag; damit Sie sich ganz auf Ihr Glück konzentrieren können

Mit Herz, Verlässlichkeit und einem Blick fürs Wesentliche sorgt Nadine dafür, dass Ihre Hochzeit nicht nur wunderschön, sondern rundum entspannt wird. Sie kümmern sich um die Liebe – wir uns um den Rest.

Kontakt:
📞 07141- 44 11 50
📧 nadine.happold@koehlehotels.de

Hochzeitspauschale 1 - A

(buchbar ab 20 Personen – gültig für 8 Stunden)

Gemeinsamer Start mit einem Aperitif:

Hausmarke Sekt GP und Orangensaft sowie alkoholfreier Sekt

zum Empfang servieren wir

buntes Blätterteiggebäck (pro Person 2 Stück)

Getränkepauschale im Überblick

Mineralwasser medium & still, Softgetränke, Säfte, Kaffee- und Teegetränke, Biere vom Fass, Sekt, je einen Weiß-, Rosé- und Rotwein (von unseren Hausweinen)

Hochzeitsmenü

Tomate serviert mit Büffelmozzarella
dazu mariniertes mediterranes Gemüse und kleines Salatbouquet

Medaillons vom Rinder-, Schweine- und Putenfilet

auf den Tisch stellen wir ein: Rotwein- und Champignonrahmsauce,
hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und buntes Gemüse der Saison

Vegetarische Alternative
Thai-Gemüsecurry - Knackiges Gemüse in kräftiger Curry-Kokossauce, Basmatireis

Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade an frischen Früchten

Drumherum

* Keine Nachtzuschläge, keine Raummiete

* Gedeckpreis für Teller/Besteck für mitgebrachte Hochzeitstorte entfällt

* weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten

pro Person à 115,00 Euro

(Kinder bieten wir die Kinderkarte sowie Getränke à la carte an)

Hochzeitspauschale 1 - B

(buchbar ab 30 Personen für 8 Stunden)

Gemeinsamer Start mit einem Aperitif:

Hausmarke Sekt GP und Orangensaft sowie alkoholfreier Sekt

zum Empfang servieren wir

buntes Blätterteiggebäck (pro Person 2 Stück)

Getränkepauschale im Überblick

Mineralwasser medium & still, Softgetränke, Säfte, Kaffee- und Teegetränke, Biere vom Fass, Sekt, je einen Weiß-, Rosé- und Rotwein (von unseren Hausweinen)

Hochzeitsbuffet

Kartoffelsalat, Gurkensalat, Bauernsalat mit Feta
mariniertes Gemüse und Tomate-Mozzarella, bunt gemischter Brotkorb
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce dazu hausgemachte Spätzle
Panierte Schnitzelchen vom Schwein
hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze
Vegetarisch: Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

Zweierlei Dessertgläschen Variation

Drumherum

* Keine Nachtzuschläge, keine Raummiete

* Gedeckpreis für Teller/Besteck für mitgebrachte Hochzeitstorte entfällt

* weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten

pro Person à 115,00 Euro

(Kinder bieten wir die Kinderkarte sowie Getränke à la carte an)

GOLDENER PFLUG

HOTEL
BAR

Hochzeitspauschale 2

(buchbar ab 20 Personen für 8 Stunden)

Gemeinsamer Start mit einem Aperitif

Sekt, alkoholfreier Sekt, Orangensaft, Aperol Spritz & Lillet Wild Berry

zum Empfang servieren wir

buntes Fingerfood mit Blätterteigstangen, Quiche und Grissini Sticks

Getränkepauschale im Überblick

Mineralwasser medium & still, Softgetränke, Säfte, Kaffee- und Teegetränke, Biere vom Fass, Weiß- und Rotwein sowie ein Rosé (gerne vereinbaren wir einen Termin zur Verkostung)
Sekt, **Aperol Spritz, Sarti Spritz, Hugo, Lillet Spritz, Tocco Rosso AF, Gin Tonic, Cuba Libre, Mojito sowie eine Digestif Runde nach dem Essen**

Abendessen

4- Gang Menü oder reichhaltiges Buffet aus unserem Bankettangebot

Nach dem Abendessen – bunter GP Naschtisch

Ein bunt gemischter Tisch mit verschiedenen salzigen und süßem Knabbergebäck wie Chips, Gummibärchen, Popcorn, Nüsse, Schokolade und anderen süßen Leckereien

ODER ALTERNATIV

Mitternachtsimbiss – kalkuliert für 50 % der Gesamtpersonenanzahl

Sucht euch euren Wunschimbiss aus unserem Angebot aus

Drumherum

* Keine Nachtzuschläge, keine Raummiete,

* Gedeckpreis für Teller/Besteck für mitgebrachte Hochzeitstorte entfällt

* weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten

* Übernachtung für das Brautpaar im Doppelzimmer KOMFORT inkl. Frühstück

* Menü- und Getränkekarten (lt. Unserem Angebot)

* Bereitstellung WC-Notfallkörbchen auf der Damentoilette mit allen wichtigen Utensilien

* Kindermalecke mit allem, was die Kinder lieben

Pro Person à 156,00 Euro

(Kinder bieten wir die Kinderkarte sowie Getränke à la carte an)

Alternativ zu unseren Pauschalen

Individuelle Hochzeit nach Euren Wünschen.
Inspiration auf den kommenden Seiten!

Aperitif (Priese lt. unserer Getränkekarte)

Weissburgunder Blanc de Blanc Brut; GP HAUSMARKE Sekt

Kessler Rosé BRUT
Kessler Jägergrün Riesling BRUT

Prosecco Valdo Marca Oro Superiore DOCG

Prickelndes

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

Alkoholfreier Aperitif

Alkoholfreier Sekt, Schloss Affaltrach

Pricollo (Traubensaft mit Kohlensäure versetzt) Weingut Notz, Sachsenheim

Tocco Rosso AF (Monin Bitter, Holunderblütensirup, Soda, Minze)

Hugo AF (Holunderblütensirup, Limette, Minzblätter, alk.Sekt. Soda)

Tutti Frutti AF (Fruchtsäfte, Bitter Lemon, Grenadine)

„Aecht Bitter", Manufaktur Jörg Geiger

Snack Mix zum Stehempfang pro Person 1,50 Euro
mit verschiedenem salzigem Knabbergebäck

GP Snack Mix im Becherle pro Becher 7,90 Euro
Grissini Sticks, Parmesan Stick, Kaminwurzel,
Käse- Traube

Fingerfood Liebe

Kleinigkeiten für den ersten Hunger

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
Mini Wrap Salami	6,50 Euro
Mini Wrap Tomate-Rucola (vegan)	6,50 Euro
Mini Wrap mit gegrilltem Gemüse, getrocknete Tomate und Gewürzpaste (vegan)	6,50 Euro
Mini Wrap Lachs	7,50 Euro

Im Schälchen

Kleines Wiener vom Schwein 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

GOLDENER PFLUG
Johannisbeerkuchen

GOLDENER PFLUG
Marmor- Gugelhupf

GOLDENER PFLUG
Erdbeer-Cremetorte

GOLDENER PFLUG

GOLDENER PFLUG
Joghurt-Waldfruchttorte

GOLDENER PFLUG

GOLDENER PFLUG
Käsekuchen

Kaffee & Kuchen Pauschalen

gültig jeweils für 2 Stunden

Paket 1

Gedeckpreis für **mitgebrachte Kuchen**
inkl. Kaffee- und Teespezialitäten, Kakao

Pro Person ab 12 Jahren 12,00 Euro // Kinder von 5-11 Jahre 6,00 Euro

Paket 2

Gemischtes Kuchenbuffet (Kuchensorten vom Hotel festgelegt)
wir kalkulieren 2 Stück Kuchen pro Person
mit verschiedenen Obstkuchen inkl. Kaffee- und Teespezialitäten, Kakao

Pro Person ab 12 Jahren 19,90 Euro // Kinder von 5-11 Jahre 9,90 Euro

Paket 3

Gemischtes Kuchenbuffet (Kuchensorten vom Hotel festgelegt)
wir kalkulieren 2 Stück pro Person
mit verschiedenen **Obstkuchen, Torten, Mini-Donuts und Muffins, Macarons, Hefezopf , ½ Butterbrezeln sowie Kaffee- und Teespezialitäten, Kakao**

Pro Person ab 12 Jahren 23,90 Euro // Kinder von 5-11 Jahre 12,50 Euro

MADE
with love

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

Medaillons vom Rinder-, Schweine- und Putenfilet

auf den Tisch stellen wir ein:
Rotwein- und Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle,
Kartoffelkroketten und buntes Marktgemüse

Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade an frischen Früchten

Menüpreis 58,00 Euro

Menü 2

Schwäbische Maultaschensuppe

Bunte Blattsalate in Kräutervinaigrette sowie schwäbischer Kartoffelsalat

Tischbuffet (auf Platten auf den Tisch eingestellt, zum selbst nehmen)

Schnitzelchen vom Schwein sowie Medaillons vom Rinderfilet,
Rotwein- und Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle,
Pommes Frites und buntes Marktgemüse

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Menüpreis 58,00 Euro

Antipasti Teller
Melonenschiffchen, Coppa,
Mailänder Salami, Antipasti Gemüs

Menü 3

Tomatencremesuppe

Kleiner Blattsalat mit Kräutervinaigrette

Kalbsbraten serviert mit Champignonrahmsauce

auf den Tisch stellen wir ein:
hausgemachten Spätzle, Kroketten und buntes Marktgemüse

Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Menüpreis 54,00 Euro

Menü 4

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Landschinken an kleinem Salatbouquet

Pflugfelder Teller
Medaillons vom Schweinefilet, kleines Rostbrätle und hausgemachte Maultasche

auf den Tisch stellen wir ein:
Rotwein- und Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle,
Kartoffelkroketten und buntes Marktgemüse

Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis

Menüpreis 63,00 Euro

Menü 5

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken

Bunter kleiner Salatteller

Brüstchen von der Maispoularde
auf toskanischem Gemüse angerichtet dazu Rosmarinkartoffeln

New York Cheesecake im Desserglas
mit Himbeeren, Karamellkeksen und Frischkäseschicht

Menüpreis 56,00 Euro

Pflugfelder Teller

Medaillons Schweinefilet | Rostbrätle | Maultasche | Rotwein- und Champignonrahm | Spätzle

Menü 6

Wildkräutersalat
Salat von Rauke, Babyspinat, Sauerampfer und Wildkräutern

Tournedos vom argentinischen Black-Angus Rinderfilet
auf Cognac- Pfefferrahmsauce mit Grilltomate,
Bohnenbündel und cremigem Kartoffelgratin

Schoko-Waldbeeren-Traum im Dessertglas
Schokokuchen, Mascarponecreme, Waldbeerencreme

Menüpreis 63,00 Euro

Menü 7

Tomate serviert mit Büffelmozzarella
dazu mariniertes mediterranes Gemüse und kleines Salatbouquet

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet,
an feinem Kalbsragoût und Sauce Hollandaise
dazu Broccoli-Möhrengemüse,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten

Weißes Espressomousse serviert mit frischen Früchten

Menüpreis 63,00 Euro

Menü 8

Tischbuffet (auf Platten auf den Tisch eingestellt, zum selbst nehmen)

Carpaccio vom Black Angus Rind, Vitello Tonnato vom Kalb, gebratenes Gemüse,
Oliven & Peperoni, Tomate Mozzarella, Melonenschiffchen mit Schinken
sowie bunt gemischte Brotkörbe

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pilzrahmsauce
auf den Tisch; hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Marktgemüse

Mango-Maracuja Parfait serviert mit frischen Früchten

Menüpreis 65,00 Euro

Einzelkomponenten Menü

- Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wunsch;
  Flädle, Markklößchen, Maultaschen, Grießnocken, Nudeln
- Cremesuppen wie z.B. Tomaten, Karotten-Ingwer, Kartoffel, Blumenkohl
- Blattsalat / gemischter Salat auf Wunsch getoppt mit Croûtons, Nüssen, Kernen
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Landschinken an Salatbouquet
- Tomate serviert mit Büffelmozzarella dazu mariniertes mediterranes Gemüse
- Trilogie vom Norweger Lachs; Räucher-, Graved Lachs und Lachstatar, kl. Salatbukett
- Vorspeisenteller; mit Carpaccio vom Black Angus Rind, Vitello Tonnato vom Kalb, gebratenes Gemüse und kleines Salatbouquet
- Antipasti Teller

Melone mit Landschinken, Artischockenboden mit Thunfischsalat gefüllt, italienische Salami, marinierte Riesengarnele, gebratenes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pepperoni dazu frisches Ciabatta

- Italienischer Vorspeisenteller

mit Melone und Schinken, Coppa, Mailänder Salami Antipasti Gemüse

- Verschiedene Medaillons als Mixteller oder pur
  z.B. Rind, Kalb, Schwein oder Putenfilet
- Braten pur oder zweierlei Mix z.B. vom Rind, Schwein, Kalb
- Panierte Schnitzelchen vom Schwein, Kalb oder Pute
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten in Trollingersauce
- Beilagen auf den Tisch eingestellt: hausgemachte Spätzle, Basmatireis, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, Kroketten, Pommes, Marktgemüse, mediterranes Grillgemüse, Wok Gemüse, Blattspinat, Ratatouille

- Hausgemachte Mousse von weißer und dunkler Schokolade
- Vanilleeis mit warmen Himbeeren
- Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce
- Weißes Espressomousse serviert mit frischen Früchten
- Grand Marnierparfait, Gewürztraminersaboyone
- Tiramisu (klassisch oder Schwarzwälder Art mit Kirschen)
- Salat von frischen Früchten mit einer Kugel Zitronensorbet
- Mango-Maracuja Parfait serviert mit frischen Früchten
- New York Cheesecake mit Himbeeren, Karamellkeksen, Frischkäseschicht
- Schoko-Waldbeeren-Traum; Schokokuchen, Schoko Mascarpone, Waldbeerencreme serviert mit frischen Waldbeeren

Vegetarische Hauptspeisen für Ihr Menü

(bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Variante)

Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

Schafskäse vom Grill
mit Honig und Kräutern gratiniert dazu mediterranes Gemüse- Kartoffeln

Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Risoni Risotto verfeinert mit frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Feta

Linguine mit Pesto Rosso
verfeinert mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola und Kirschtomaten

Thai- Gemüsecurry
Gemüsemischung in kräftiger Curry-Kokossoße dazu Basmatireis

Gefüllte Wiesenchampignonköpfe
mit Blattspinat gefüllt und Schafskäse überbacken auf Paprikasoße dazu Basmatireis

Frisches Rieslingrisotto
mit in Butter gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan

Zucchini in Parmesan-Eihülle auf tomatisierten Linguine angerichtet

Glasnudel Teriyaki mit Wokgemüse und geröstetem Sesam

Falafel auf Tomaten-Paprika Bulgur dazu Hummus

mit Thunfisch
gefüllte
Artischocken

marinierte
Pepperoni &
Oliven

Buffet 1

Räucherfisch Variationen mit Graved Lachs, Räucherlachs, geräucherte Makrele
Canteloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Remouladensauce
mariniertes Gemüse sowie Tomate-Mozzarella, bunt gemischter Brotkorb
Auswahl angemachter Salate, Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Kleines Rostbrätle mit geschmelzten Zwiebeln in Trollingersößle
Zanderfilet auf Gemüse Risoni Nudeln
Vegetarisch: Thai-Gemüsecurry in Curry-Kokossauce
Beilagen: Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Basmati-Reis, Marktgemüse

Büffetpreis 75,00 Euro pro Person inkl. Dessergläschen

Buffet 2

Schweizer Wurstsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Bauernsalat mit Feta
Melone mit Schwarzwälder Schinken, marinierte Peperoni und Oliven
mariniertes Gemüse und Tomate-Mozzarella, bunt gemischter Brotkorb
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce dazu hausgemachte Spätzle
Panierte Schnitzelchen vom Schwein
hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze
Vegetarisch: Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

Büffetpreis 69,00 Euro inkl. Dessergläschen

Buffet 3

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

Rosa Kalbsrücken in Portweinsauce,
gebratene Hähnchenbrust auf Curry-Gemüsereis Currysauce
Tranche vom Norweger Lachs auf Kartoffelgratin
Vegetarisch: Falafel auf Tomaten-Paprika Bulgur dazu Hummus

Büffetpreis 75,00 Euro inkl. Dessergläschen

5. GANG
Grand Marnier Parfait,
Gewürztraminersaboyone,
Nocke weißes Espressomousse

Crêpe Suzett

Panna Cotta

Espresso Mousse

Dessertbuffet – Wählen Sie 2-3 Variationen

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

mit Thunfisch
gefüllte
Artischocken

marinierte
Pepperoni &
Oliven

Salat von
Meeresfrüchten

Melone mit

Einzelkomponenten Buffet

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

Vorspeisen

- Graved- und Räucherlachs, Lachstatar, Sahnemeerrettich
- Räucherfischplatte
- Canteloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken
- Melone mit Schwarzwälder Schinken
- Melone mit Parmaschinken
- Rosa gebratene Rinderhüfte mit Remouladensauce
- marinierte Pepperoni und Oliven, Antipasti
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern
- Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet, Parmesan und Rucola
- Tomate-Mozzarella und mariniertes Gemüse
- Salat von Meeresfrüchten
- mit Thunfisch gefüllte Artischocken

Salate

Schweizer Wurstsalat, Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Bauernsalat mit Feta, Nudelsalat, Thunfischsalat, verschiedene Blattsalate mit jeweils zweierlei Dressing, bunter Brotkorb

Hauptgang Vegetarisch

- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Drillingskartoffeln mit Grillgemüse
- Thai Curry; Knackiges Gemüse in Curry-Kokossauce dazu Basmatireis
- Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensauce
- Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce und Mozarella überbacken
- Pasta mit Ratatouillegemüse und Parmesan verfeinert
- Linguine in Tomaten-Ricottasauce mit Auberginen und Basilikum
- Zucchini in Parmesan-Eihülle auf tomatisierten Linguine
- Risoni Risotto verfeinert mit frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Feta
- Falafel auf Tomaten-Paprikabulgur dazu Hummus
- Schafskäse vom Grill mit Honig und Kräutern gratiniert
- Linguine, Pesto Rosso, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Rucola, Kirschtomate
- Glasnudel Teriyaki; Wokgemüse, geröstem Sesam und Lauch
- Zucchini gefüllt mit Gemüse Couscous

Hauptgang Schwein/ Rind/Kalb

- Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Schweinefilet im Speckmantel, Cognacrahm, gebratene Champignons
- Rostbrätle mit geschmelzten Zwiebeln im Trollingersößle
- Panierte Schnitzelchen vom Schwein oder Kalb
- Cordon Bleu; Mit Schinken und Käse gefülltes und paniertes Schweineschnitzel
- Ofenfrischer Spanferkelbraten, Trollingersauce und Krautschupfnudeln
- Schwäbischer Rinderbraten, sauren Trollingersößle, Rotkraut und Spätzle
- Schwäbischer Kalbsrahmbraten in kräftige Rahmsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise
- Krustenbraten vom Schwein mit Majoransauce
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbeisauce
- Ossobuco vom Kalb in Thymiansauce
- Rosa Kalbsrücken mit Portweinsoße
- Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Hauptgang Pute/Hähnchen

- Panierte Schnitzelchen von der Pute
- gebratene Hähnchenbrust mit Currysauce und Gemüsereis
- Piccata Milanese (vom Hähnchen, Parmesan-Eihülle)
  auf tomatisierten Linguine
- Filet von der Maispoularde, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Rotes Thai Curry; mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Broccoli, Kokossauce
- Teriyaki Chicken; Hähnchenbrust, Teriyaki Sauce, Möhre, Broccoli
- Gebratene Maispoularde, rotem Pesto, Linguine, Rucola, getrockneten Tomaten

Hauptgang Fisch

- Filet vom Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln
- Filet von der Dorade auf Graupenrisotto
- Zanderfilet auf Gemüse Risoni Nudeln
- Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto
- Seeteufelmedaillons auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln
- Doradenfilet vom Grill auf mediterranen Gemüsekartoffeln angerichtet
- Tranche vom Norwegerlachs auf Kartoffelgratin
- Cremiges Parmesanrisotto mit in Butter gebratenem Victoriabarschfilet
- Schleifchennudeln in Basilikum-Sahne Sauce mit Würfel vom Lachs
- Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade, schwäbischem Kartoffelsalat
- Tilapiafilet auf Blattspinat, Zitronensahnesauce, Salzkartoffeln

Beilagen

hausgemachte Spätzle, Basmatireis, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, Krautschupfnudeln, Semmelknödel, Kroketten, Marktgemüse, mediterranes Grillgemüse, Wok Gemüse, Blattspinat, Ratatouille, Broccoli-Möhrengemüse

Bankettweine (aktuelle Preise lt. Weinkarte)

Weingut Notz, Sachsenheim

Grauburgunder S trocken

Aromen von Honigmelone, Birne, reifer Mango
mit Schmelz und einer ausgewogenen Säure.

Weingut Notz, Sachsenheim

Riesling S trocken

Frischer, duftiger Riesling mit feinen Zitrusaromen
und einer eleganten Säure, gepaart mit einer leichten Mineralität.

Schloss Affaltrach, Jungspund

Weißburgunder trocken

Erfrischend, fruchtig, aber trocken. Dazu die typischen Weißburgunder-Aromen,
wie Mango, Birne und helles Steinobst, abgerundet mit leichtem Schmelz.
Eben genau so, wie es sein soll. Trinkspaß garantiert!

Weingut Kitzer, Badenheim

Dreisatz Sauvignon Blanc trocken

3 Winzerbrüder bringen einen Duft von frischem Gras,aromatischem Holunder
und reifen Stachelbeeren mit saftig- mineralischer Struktur hervor.

Fortant de France, Frankreich

Chardonnay trocken

Dieser französische trockene Weißwein fließt strohgelb ins Weinglas. In der Nase ein Duft von Nektarinen und Akazie. Am Gaumen vor dem langen Finale eine Aromen Vielfalt von tropischen Früchten erleben. Ein wundervoller Chardonnay.

Corte Vigna, Italien

Pinot Grigio

Bukett mit frisch-fruchtiger Note. Am Gaumen leicht
mit typischen Zitrusnoten im Abgang. Ein Alltagsklassiker

Zenato, Italien

Lugana trocken

Intensives Bukett mit herrlichen floralen Noten,
fruchtig mit Spuren von Zitrus. Delikat und ausgewogen, mineralisch betont

Ritterhof Lenz, Südtirol, Dolomiten

Weißwein Cuvée trocken

Dieses fruchtige, nach Apfelblüten und Gräsern duftende Cuvée
(Chardonnay, Müller-Thurgau und Goldmuskateller), erinnert an eine erwachende Blumenwiese, ausgewogen und elegant. Auf der Zunge vermittelt sie dank ihres frischen Charakters, eine filigrane, animierende Säure.

Weingut Pfaffl, Niederösterreich

Grüner Veltliner trocken

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

Schloss Affaltrach, Jungspund

Muskattrollinger Rosé feinherb

Everybody's Darling - eine wunderbar aromatische Rebsorte,
die einen beim Probieren dorthin entführt, wo es duftet und blüht. Auf eine Blumenwiese in den Alpen, an einen Markplatz, auf dem es nach Muskat und Minze duftet. Eine württembergische Rarität!

Fortant de France, Frankreich

Merlot Rosé halbtrocken

Himbeerfarbenes Geschmackswunder. Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren und einem Hauch Butterkaramell. Lebendig und voluminös mit dezenter Restsüße

Weingut Notz, Sachsenheim, Baden-Württemberg

Lemberger Rosé trocken

Kräftig - mit elegantem Beerenaromen, die an Himbeere,
Erdbeere und Kirsche erinnern.

Weingut Notz, Sachsenheim

Trollinger *Alte Reben*

Die tiefwurzelnden über 40 Jahre alten Reben verleihen diesem Trollinger Charakter

Weingut Notz, Sachsenheim

Lemberger S trocken

Getrocknete Früchte und dunkle Kirsche in der Nase mit feingliedrigen Röstaromen.

Weingut Notz, Sachsenheim

Merlot S trocken

Kräftiger und vielschichtiger Merlot mit Aromen von Brombeere und Cassis.
Zarter Holznote.

Weingut Notz, Sachsenheim

Rotweincuvée trocken ZWÖLFERSTEIN

Kräftiger Rotweincuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet Franc

Weingut Pfaffl, Niederösterreich

Zweigelt trocken

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 vielfältiger Speisenbegleiter.

Salento, Italien

Itinera **Primitivo**, halbtrocken

Explosionsartiger Fülle. Aromen von Schwarzkirsche, Kardamom und Leder.

Corte Vigna, Italien

Merlot

Dunkles Rubinrot, fruchtbetontes Bukett. Blumiger Geschmack mit feinen Tanninen

Château Les Robert Charton, Frankreich

Bordeaux

Tiefes Rubinrot, fein und elegant mit fruchtigen und würzigen Aromen.
Ein harmonischer Wein mit weichen Tanninen.

Victor Berard, Frankreich

Beaujolais

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtiges Bukett
von frischen roten Beeren. Süffig mit schön anhaltenden Fruchtaromen.

Domaine Chevaliers De LÓrdre, Frankreich

Saint-Emillion, **Grand Cru**

Intensives Purpurrot. Fein, komplex mit fruchtigen und würzigen Noten.
Rund und harmonisch im Abgang.

Domaine Clavel Regulus, Frankreich

Côtes du Rhône

Schöne karminrote Farbe. Kräftig und charmant mit Noten von
roten Früchten, eingehüllt in einem schönen, angenehmen Hauch von Kakao.

Bodegas Alconde, Spanien

Valdecate **Tempranillo** trocken

Junger und frischer Rotwein mit großartigen Fruchtaromen und schöner Balance.
Ein idealer Allrounder.

Bodegas Alconde, Spanien

Contede **Rioja** Crianza Spanien

Intensive kirschrote Farbe. Dichte Aromen von Waldbeeren und Kirschen,
leichte Röstaromen. Kräftig, elegant mit intensiver Frucht

Fox Grove, Australien

Shiraz / Cabernet

Rubinrote Farbe mit Duft von reifen, roten Beeren gepaart mit einem Hauch von
Gewürzen. Abgerundet, vollmundig und lang anhaltend.

GP Naschbar

zur Party, zum Dessert, zum Stehempfang oder am Nachmittag zum Kuchen

6,50 Euro pro Person

Zu späterer Stunde empfehlen wir

Wurst/Käseplatten

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

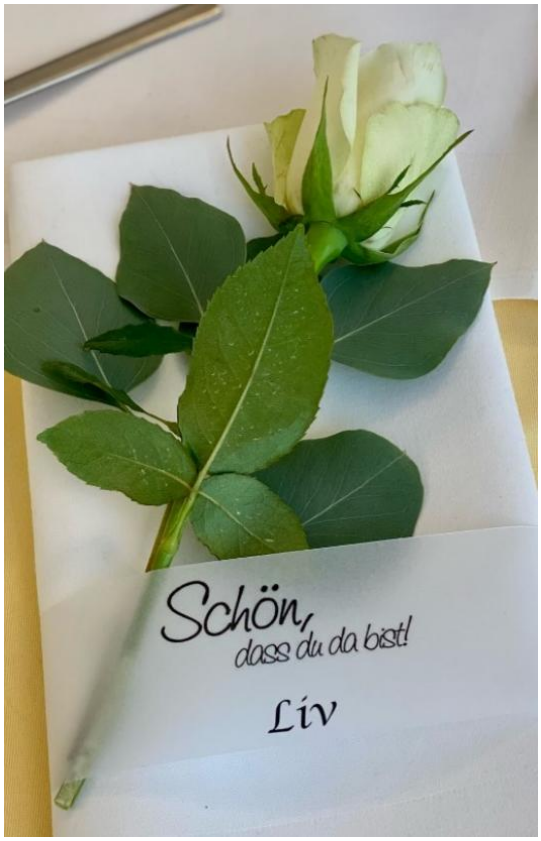
auf Wunsch ergänzt mit Schälchen mit Chips und Flips

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

Namensbanderole

auf Wunsch mit Zweigen oder Blüten



Klappkarten mit Wunschtext / Bild

Menüblatt im Weinglas

Pergament Menükarte mit Teelicht Glas

HERZLICH
WILLKOMMEN
ZU MEINER
KONFIRMATION

Stuhl Hussen

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 (Preise auf Anfrage) – passend zu Ihrer Tischdekoration

3ER SET WEISS
KERZENSTÄNDER

23 CM/ 28 CM/33 CM HÖHE

Darf es ein bisschen mehr sein?

Ihr Event im Goldenen Pflug mit Stil, Charme und dem gewissen Extra.

Damit Ihre Veranstaltung nicht nur besonders, sondern unvergesslich wird, bieten wir Ihnen eine feine Auswahl an stilvollen Mietartikeln für Ihre Tisch- und Raumgestaltung:

✨ Stuhl Hussen in Weiß

🎀 Schleifenbänder aus Organza oder Taft (verschiedene Farben)

🕊️ Tischdecken in verschiedenen Farben (rund oder eckig)

🌿 Farbige Servietten – aus Musselin oder Leinen

🎋 Musselin-Tischläufer – leicht, luftig, modern

🍽️ Platzteller in verschiedenen Designs

💫 Serviettenringe – kleine Details mit großer Wirkung

Und wenn Sie noch den passenden Blumenschmuck suchen:

💐 Gerne stellen wir den Kontakt zu erfahrenen Florist:innen her, die Ihr Deko-Konzept stilvoll abrunden.

Unsere Veranstaltungsräume

Barockzimmer ab 16 bis 25 Personen

Salon I – gemütliches Essen ab 16 – 50 Personen

Tanzfläche in Verbindung mit unserem Saal

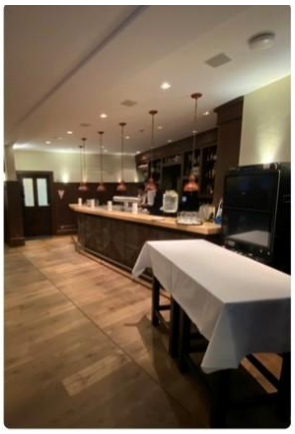
Unser Salon 1 (60 m^2) ist mit einer Flügeltür mit dem Saal verbunden.
Bei Hochzeiten im Saal könnt Ihr diesen Raum als Tanzfläche dazubuchen.

Unser Saal – feiern mit bis zu 100 Personen

Aperitif & Tanzfläche Eventlocation

Unsere Eventlocation Rössle

Exklusive Nutzung für Ihre Feier ab 30 bis 50 Personen



Maultaschen

Rössle – Raum Pflugfelden

Ab 20 bis 40 Personen

Übernachten direkt im Hotel

Gerne richten wir ein Abrufkontingent ein,
unter dem die Gäste Ihr Zimmer mit Sonderkonditionen buchen können.

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 Sommer 2025 (Die alte Mappe verliert hiermit Ihre Gültigkeit)