



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

Sie planen ein Event und suchen den passenden Ort dafür? Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder einfach ein besonderer Anlass – im Rössle Pflugfelden sind Sie genau richtig.

In dieser Mappe finden Sie alles, was Sie für die Planung brauchen: Infos zu unseren Räumen, kulinarische Vorschläge, Services und natürlich jede Menge Inspiration. Wir begleiten Sie von der ersten Idee bis zum letzten Gast – unkompliziert, professionell und mit viel Herz.

Lust bekommen?

Dann lassen Sie uns gemeinsam Ihr Event unvergesslich machen.

Ihre Ansprechpartnerin: Nadine Happold

Sie haben Fragen, möchten einen Besichtigungstermin vereinbaren oder direkt mit der Planung loslegen? Dann sind Sie bei unserer Eventmanagerin Nadine Happold in den besten Händen. Mit viel Erfahrung, einem offenen Ohr für Ihre Wünsche und jeder Menge Organisationstalent sorgt sie dafür, dass Ihr Event reibungslos und ganz nach Ihren Vorstellungen abläuft.

Ob erstes Kennenlernen oder letzte Details – Nadine begleitet Sie persönlich, freundlich und mit dem Blick fürs Wesentliche durch jede Phase Ihrer Veranstaltung.

Kontakt:

\(07141-441150

madine.happold@koehlehotels.de

Freuen Sie sich auf entspannte Planung und ein Event, das in Erinnerung bleibt!

Aperitif (Priese lt. unserer Getränkekarte)

HAUSMARKE Sekt Goldener Pflug Kessler Rosé BRUT Kessler Jägergrün Riesling BRUT Kessler Hochgewächs Chardonnay 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 Spritz (Lillet Blanc, Holunderblütensirup, 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

GESCHMACK: Kurze birnige Fruchtsüße, erfrischende Säure und feine Bitternoten



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





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 Canapé Salami und Cornichons Canapé Brie und Weintrauben Canapé Roastbeef und Remouladensauce Canapé geräuchertem Lachs und Meerrettichsahne Canapé geräucherte Forelle und Meerrettichsahne Canapé Avocadocreme, Radieschen und Kresse Canapé Ziegenkäse und Feigen	3,90 Euro 3,90 Euro 4,90 Euro 4,90 Euro 4,90 Euro 4,90 Euro 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 Mini-Frikadelle auf Kartoffelsalat Schweizer Wurstsalat Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola Ratatouille Salat (vegan) Falafel-Bällchen mit Hummus (vegan) Avocado-Tomaten Salat mit Pesto und Mozzarella Hähnchen-Paprika Spieße mit Kräuterdip Glasnudelsalat mit gebratener Garnele	4,90 Euro 4,90 Euro 4,90 Euro 4,90 Euro 4,90 Euro 5,90 Euro 5,90 Euro 6,90 Euro



Wunschmenü individuell zusammenstellen

- 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, Karamellkensen, Frischkäseschicht
- Schoko-Waldbeeren-Traum; Schokokuchen, Schokomascarpone,
 Waldbeerencreme serviert mit frischen Waldbeeren









Einzelkomponenten Buffet

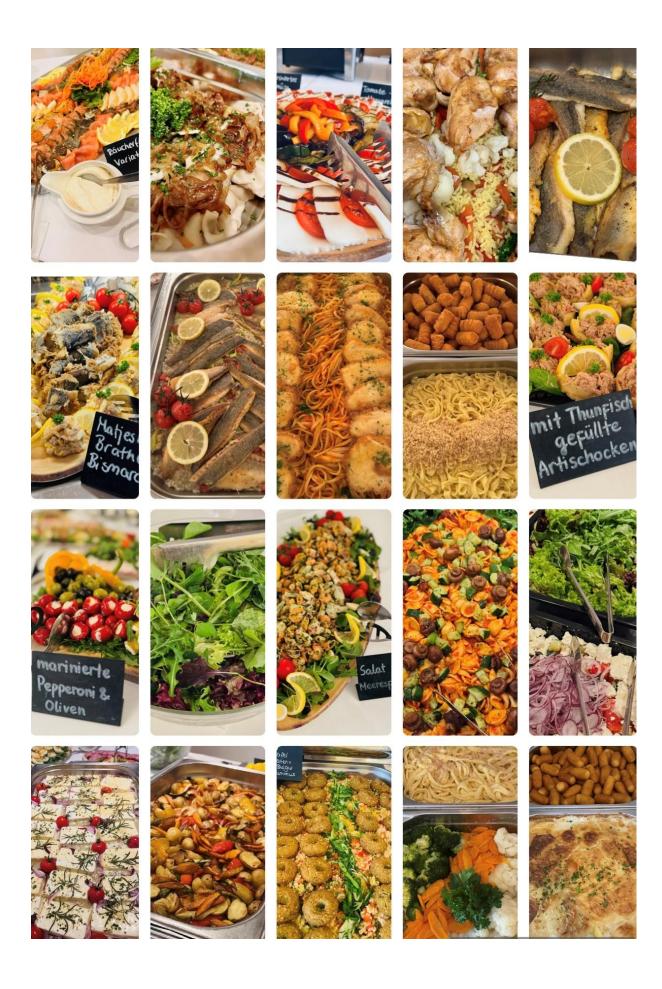
Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet individuell zusammen, und wir errechnen Ihnen anschließend den Buffetpreis.

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 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
- Rindergeschnetzeltes in Waldpilzrahm
- Gebratene Salsiccia auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
- Gebackene Zucchini mit Rinderhack, Schafskäse gefüllt auf tomatisierten Reis
- Mit Rinderhack gefüllte Paprika, Trollingersauce und Kartoffelpüree
- Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Saitenwurst
- Frikadellen (Rind/Schwein) mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Petersilienkartoffel
- Lasagne mit Rinderbolognese, Bechamelsauce und Mozzarella überbacken
- Rigatoni al forno mit Rinderbolognese und mit Mozzarella überbacken
- Asia Beef Style; Mie Nudeln, Sweet Chili Sojasauce, Wokgemüse, Rinderstreifen
- Rindergeschnetzeltes Stroganoff im Gurken-Senfsößchen
- Rinderbrust aus dem Wurzelsud in Meerrettichsauce, Erbsen und Reis

Beilagen

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



Hauptgang Pute/Hähnchen

- Panierte Schnitzelchen von der Pute
- gebratene Hähnchenbrust mit Currysauce und Gemüsereis
- Piccata Milanese (vom Hähnchen) auf tomatisierten Linguine
- Filet von der Maispoularde, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Putengeschnetzeltes Züricher Art in Champignonrahm, buntes Gemüse
- Rotes Thai Curry; mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Broccoli, Kokossauce
- Teriyaki Chicken; Hähnchenbrust, Teriyaki Sauce, Möhre, Broccoli
- Gebratene Maispoularde auf rotem Pesto Linguine angerichtet verfeinert mit Rucola, getrockneten Tomaten
- Hähnchengeschnetzeltes Bombay in Pfirsich-Currysauce mit Erbsen verfeinert
- Pute Madagaskar; Streifen von der Putenbrust, Pfefferrahm, Bohnengemüse
- Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken, Cognacrahm
- Hühnerfrikassee; Streifen Hähnchenbrust im Sahnesößchen, Erbsen und Reis

Hauptgang Fisch

- Filet vom Wolfsbarsch mit mediterranem Gemüse und 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
- Seelachsfilet in Eihülle auf Schnittlauchsauce und Parmesanrisotto
- Seelachsfilet in Butter gebraten, Dillsahnesauce, Blattspinat, Reis
- Cremiges Parmesanrisotto mit in Butter gebratenem Victoriabarschfilet
- Pochiertes Seelachsfilet in Senfsauce, Lauchgemüse, Petersilienkartoffeln
- Mild marinierter Matjes mit Hausfrauensauce und Butterkartoffeln
- Schleifchennudeln in Basilikum-Sahne Sauce mit Würfel vom Lachs
- Schollenfilet Müllerin Art; in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln
- Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade und schwäbischem Kartoffelsalat
- Tilapiafilet auf Blattspinat, Zitronensahnesauce, Salzkartoffeln



Hauptgang Vegetarisch

- Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensauce
- Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce und Mozarella überbacken
- Schupfnudeln gebraten mit Gemüse in Kräuter-Frischkäsesauce
- Pasta mit Ratatouillegemüse und Parmesan verfeinert
- Penne in Basilikum Pesto, Rucola, Mozzarellakugeln und Kirschtomaten
- Linguine in Tomaten-Ricottasauce mit Auberginen und Basilikum
- Zucchini in Parmesan-Eihülle auf tomatisierten Linquine
- Waldpilze in Kräuterrahm auf Linguine angerichtet
- Rieslingrisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan
- Risoni Risotto verfeinert mit frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Feta
- Drillingskartoffeln mit Grillgemüse
- Thai Curry; Knackiges Gemüse in Curry-Kokossauce dazu Basmatireis
- 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
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Cannelloni mit Ricotta und Spinat
- Zucchini gefüllt mit Gemüse Couscous
- Quinoa Risotto mit Rucola und getrockneten Tomaten

































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

Dessertgläschenvariation à 13,90 Euro pro Person

Zu späterer Stunde empfehlen wir

Stellen Sie Ihre Wunschplatte individuell zusammen; Käsewürfel, verschiedene Käsespezialitäten, Hartwurst, Obatzter, Früchte, Nüsse, Stangenbrot, Salzstangen oder auch Schälchen mit Chips & Co.



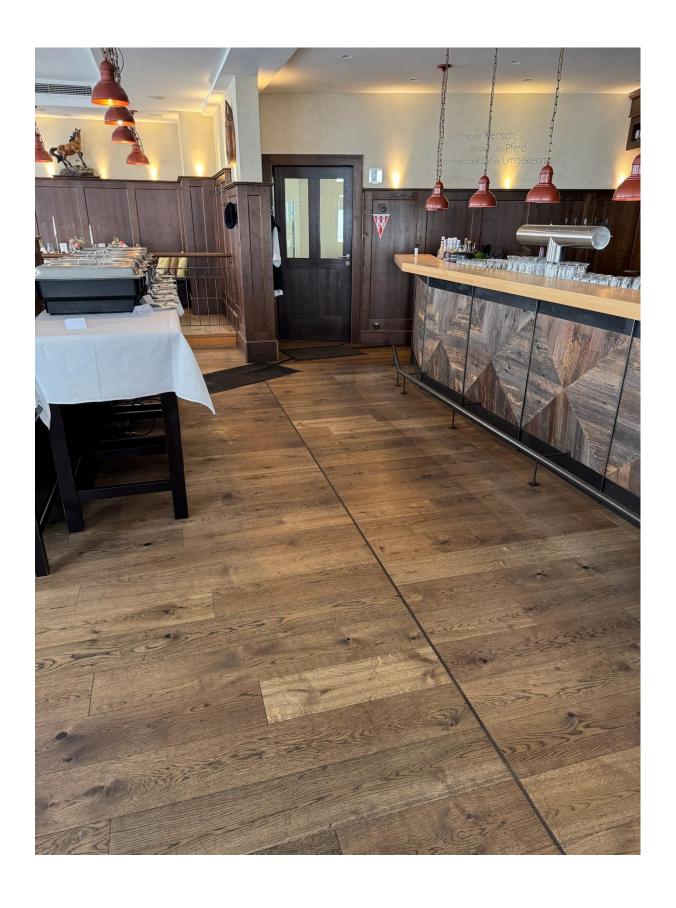




UNSERE NASCH 💚 BAR



Aperitif & Tanzfläche



Unsere Eventlocation Rössle

Exklusive Nutzung für Ihre Feier ab 28 bis 50 Personen





















































$R\ddot{o}ssle-Raum\ Pflugfelden\ {\tiny ab\ 16\ bis\ 40\ Personen}$





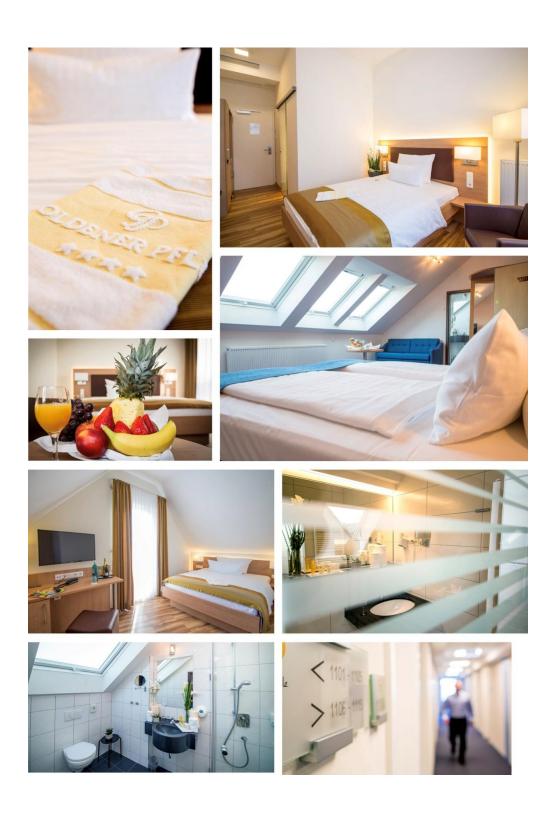






Übernachten direkt im Hotel

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



Namensbanderole

auf Wunsch mit Zweigen oder Blüten







Verschiedene Kerzenständer (leihweise)







23 CM/ 28 CM/33 CM HÖHE





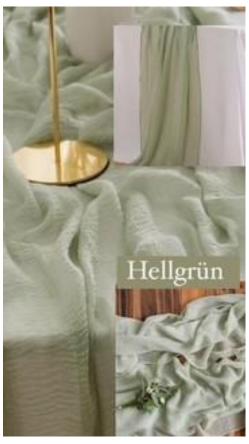


Tischläufer stoffähnlich (undurchsichtig)



Tischläufer Vlies (durchsichtig)





Musselin Tischläufer (leihweise)







































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 Tischund Raumgestaltung:

- Stuhl Hussen in Weiß
- M 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.







Holzscheibe (leihweise)















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.