

Feiern und Hochzeiten im Hotel „Weisses Ross“

Herzlich Willkommen,

damit Sie Ihren Festtag planen können, haben wir für Sie auf den folgenden Seiten eine Auswahl unserer Büffets und einen Vorschlag für ein 5-Gänge-Fest Menü zusammengestellt. Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für 10 – 200 Personen.

Wir beraten Sie gerne und stellen mit Ihnen ein individuelles Menü oder Büffet zusammen. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin mit unserem Chef, Herrn Fritz Halder. Telefon 08331-9360

Unsere Leistungen:

Komplett-Angebot mit: Service, Küche, Auf- und Abbau, Geschirr, Besteck, Tischwäsche und Stoffservietten, Bestuhlung, Tische, Kerzen, Kerzenleuchter, Menükarten, kostenfreies Parken auf unserem Parkplatz und im Parkhaus Krautstraße



Buffet „Schwäbisch“

Vorspeisen

Variation vom geräucherten Fisch
Schinken und Wurst Aufschnitt
Tomate mit Mozzarella
Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Essiggurken
Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings
Frisch gebackenes Bauernbrot und Brotrad aus dem Brotkorb

Suppe

Festtagssuppe mit Maultäschle, Brätspätzle und Leberknödel

Hauptgänge

Pfefferspießbraten mit selbstgezogener, brauner Soße
Zarte Putensteaks
Gebackener Leberkäse mit Kartoffelsalat
Gedämpftes Lachsfilet in Rieslingsoße
Spinatknödel mit brauner Butter

Beilagen

Hausgemachte Spätzle
Serviettenknödel
Kartoffelgratin
Buntes Gemüse

Dessert

Bayerische Creme mit Beerenmark
Milchreis mit Kirschkompott
Vanillepudding
Profiteroles mit Schokosoße

Traditions -Buffet mit 1 Hauptgang + Leberkäse u Spinatknödel	34,00 €
Traditions -Buffet mit 2 Hauptgängen + Leberkäse u Spinatknödel	36,00 €
Traditions -Buffet mit 3 Hauptgängen + Leberkäse u Spinatknödel	38,00 €

Angebot gilt für eine Mindestpersonenzahl von 30 Personen



Buffet „Deluxe“

Vorspeisen

Schwarzgeräuchertes vom Bauernschinken und kalter Braten
Deftige Kaminwürsten und Pfefferbeißer
Geflügelsalat mit Nüssen und Käse
Shrimps-Salat mit Krabbenfleisch und Pasta
Coleslaw Salat - Krautsalat mit Mayonnaise
Antipasti - Mariniertes Gemüse
Frisch gebackenes Bauernbrot und Party Brötchen aus dem Brotkorb
dazu Griebenschmalz, Kräuterbutter und Obatzda

Suppe

Tomaten – Süßkartoffelsuppe

Aus unserer Schneidestation

Gebratenes Rib-Eye mit Barbecue Sauce
(Aufpreis pro Personen € 4,50)

Hauptgänge

Hähnchenbrust mit Waldpilz-Ragout
Rinder Medaillons in pikanter Knoblauch-Tomatensauce
Schweinefilet am Stück mit Kräuterkruste
Gebratene Tranchen vom Lachs mit Ahorn Sirup
Spaghetti mit Gemüse-Tomaten Soße und frischem Parmesan

Beilagen

hausgemachte Spätzle
Buntes Buttergemüse
Naturreis, Baby Röstkartoffeln

Dessert

Allgäuer Käse Variation mit Nüssen und Früchten garniert
Panna Cotta mit marinierten Beeren
Creme Brûlée, Mousse au Chocolat
Marinierter Melonensalat

Preis pro Person 44,00 €

Angebot gilt für eine Mindestpersonenzahl von 40 Personen

Buffet „Signatur“

Vorspeisen

Garnelen Cocktail mit Früchten
Italienische Schinken und Salami Variation
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen Soße
Geräucherte Entenbrust auf Beluga Linsensalat
Scheiben von der Hähnchenbrust mit Frischkäse garniert
Am Ganzen gegarter Lachs nach Art des Hauses garniert
Auswahl von Rohkost- und angemachten Salaten
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Frisch gebackene Baguettes und Party Brötchen
Frischkäse Dip, gesalzener Fassbutter und Kräuterbutter

Suppe

Cremesuppe von Krustentieren mit Jakobsmuschel

Aus unserer Schneidestation

Im Ganzen gebratenes „Tannheimer“ Rinderfilet im Wiesenkräuterheu gegart,
Trüffel-Rotwein Jus
(Aufpreis pro Personen € 5,50)

Hauptgänge

Hähnchenbrust Supreme lecker mariniert
Holy Trinity („Heilige Dreifaltigkeit“)
des Barbecues-Pulled Pork, Spare Ribs, Beef Brisket (am Grill gegarte Rinderbrust)
Lammkotelette mit Aromen des Südens
Paella vom Edelfisch, Garnelen und Hähnchen
Lachsforelle knusprig gebraten
Tagliatelle mit Tomaten und Oliven

Weiter geht's auf der nächsten Seite

Beilagen

Süßkartoffelpüree
Gemischter Reis
Angebratenes, mediterranes Gemüse
Bohnen „Cassoulet“ mit Speck
Baby Röstkartoffeln mit frischem Rosmarin
Saisonales Gemüse

Dessert

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf
Zweierlei Parfait von grünem Tee und Früchtepunsch fein garniert
Marmoriertes Schokoladenmousse mit einem Fruchtcouli
Tiramisu mit Tonkabohne aromatisiert
Gebackene Ananas und Exotische Früchte mit Honig

Preis pro Person 54,00 €

Angebot gilt für eine Mindestpersonenzahl von 40 Personen



Buffet „Orient“

Vorspeisen

Weinblätter gefüllt mit Reis
Aufschnitt von gekochtem und geräuchertem Geflügelschinken
Gegrilltes Gemüse mit frischer Minze mariniert
Pochiertes Lachsfilet mit Limette und Piment mariniert
Lammklößchen mit pikantem Tomaten Dip
Panzanella Salat – Brotsalat mit Tomaten und roten Zwiebeln
Brot und Fladen-Brot
Frischkäse- Kräuter Dip, Sauerrahm-Curry Dip und Humus

Suppe

Linsen-Curry-Suppe

Hauptgänge

Lamm Haxen schonend in Tomatensoße geschmort
Chicken-Tikka – Hähnchen Curry indische Art
Stör mit Knoblauch im Blätterteig gebacken
Vegetarisches Bryani – gekochter Reis mit Linsen

Beilagen

Reis Nudeln – Syrische Reisspezialität
Gebratene Kartoffeln mit Kräuter und Rotem Pfeffer
Orientalisches Couscous
Gemüse von grünen Bohnen mit roten Zwiebeln

Dessert

Basbousa – Grießschnitten
Orientalischer Orangen Milchreis
Süßer Kürbis mit Walnüssen
Osmalija – Libanesischer Brotpudding

Preis pro Person 45,00 €

Angebot gilt für eine Mindestpersonenzahl von 40 Personen

Buffet „Mediterran“

Vorspeisen

Pochierte Makrele mit Tomaten und Zitronen mariniert
Gebratenes und mariniertes Gemüse
Auswahl von Italienische Salami und Schinken mit Melone garniert
Tomatensalat mit Ricotta und Kapern
Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Frisch gebackenes Baguette und Ciabatta aus dem Brotkorb
Gesalzene Butter, Oliventapenade und Tomaten-Frischkäse

Suppe

Minestrone – Tomaten Fond mit Spaghetti und Gemüse

Hauptgänge

Schweinesteaks mit Tomatensoße
Lasagne
Gebratenes Hähnchenfilet mit Kräutern und Zitrone
Rotbarbe gebraten mit Tomaten-Lauch Gemüse
Spanisches Gemüseragout mit Paprika

Beilagen

Italienisches Grill Gemüse mit frischen Kräutern
Rosmarin Kartoffel Spalten
Gnocchi mit Oliven und getrockneten Tomaten
Auberginen Feta Auflauf

Dessert

Mediterrane Käseauswahl vom Brett
Tiramisu
Griechischer Joghurt mit Honig
Ricotta Creme mit Waldbeeren
Mascarpone-Orangen Creme

Preis pro Person 43,00 €

Angebot gilt für eine Mindestpersonenzahl von 40 Personen



Zu den oben genannten Büffets bieten wir Ihnen gerne zu einem Aufpreis folgende warme Gerichte an:

	Preis pro Person
Gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Basilikumsahne	€ 2,50
Schweinebraten im Salzbett gegart mit feiner Bratensoße	€ 2,50
Scheiben von der Entenbrust auf Orangensoße	€ 3,00
Hirschkalbsbraten Baden-Baden mit Preiselbeerbirne	€ 3,00
Lachs in der Salzkruste	€ 3,50
Fasanenbrust im Wirsingmantel	€ 4,50
Gemüselasagne	€ 2,00
Allgäuer Käsevariation vom Brett mit Feigensenf	€ 4,00
Eistorte	€ 4,00

		Einzelpreise
Frische Austern mariniert oder überbacken	pro Auster	€ 3,50
Fin de Claire mariniert oder Überbacken	pro Stück	€ 4,50
Hummer am Ganzen (ca. 400g-600g)	pro Hummer	€ 35,00

Für die Rechnungsstellung nehmen wir die Personenanzahl, die bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn genannt wird.

Festmenü 5 Gänge

Amuse

Salat Weisses Ross
(feine Blattsalate garniert mit Forellenmousse,
Mozzarella-Tomatenspieß und mit
Lachsschmand gefüllte Pfannkuchen

Schwäbische Festtagssuppe
(Leberknödel, Brätspätzle, Maultäschle)

Zartes Schweinefilet mit Spinatfüllung
auf Calvadosrahm
hausgemachte Spätzle, Röstinchen
und zartes Gemüse vom Markt

Dessertteller Weisses Ross
Mousse, Früchte der Saison
und hausgemachtes Parfait

Euro 40,00 pro Person





Getränke zum Fest:

Abrechnung nach Verbrauch oder:

Getränke-Alles-Inklusive

In der Zeit von 18.00h – 24.00h sind folgende Getränke ohne Limit beinhaltet:

Aperitif-Empfang	Benz Riesling-Sekt- trocken und Orangensaft
Tischwein weiß & rot	wahlweise Qualitätswein aus Deutschland oder Italien
Biere	Memminger Premium vom Fass, Hefeweizen oder Export
Softdrinks	Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser, Fanta, Coca Cola,
Heissgetränke	Kaffee- und Teespezialitäten

Pro Person 32,00 Euro

In der Zeit von 15.00h – 24.00h sind folgende Getränke ohne Limit beinhaltet:

Aperitif-Empfang	Benz Riesling-Sekt- trocken und Orangensaft
Tischwein weiß & rot	wahlweise Qualitätswein aus Deutschland oder Italien
Biere	Memminger Premium vom Fass, Hefeweizen oder Export
Softdrinks	Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser, Fanta, Coca Cola,
Heissgetränke	Kaffee- und Teespezialitäten, heiße Schokolade

Kuchengedeck – der Kuchen wird von Ihnen mitgebracht

Für Kuchen die über uns bestellt werden berechnen wir pro Person € 3,00

Pro Person 42,00 Euro

Jede weitere angefangene Stunde pro angemeldete Person & Stunde 6,00 Euro

Änderungen der Menüs, Speisenfolgen und Pauschalen vorbehalten.

Zur Brautentführung bietet sich unser Kreuzgewölbekeller aus dem 13. Jahrhundert an.

