

Schwanenwirts Hausbuffet

EURO 40,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

Variation von der Räucherforelle
Geräucherter Schottlandlachs mit Schnittlauch - Meerrettichcrème

Feine Rehterrine mit Orangen - Preiselbeersauce

Marinierter Tafelspitz-Creme fraiche
Pikanter Hähnchen- und Shrimpsalat

Marktfrische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat

Warme Gerichte

Zanderfilet in Rieslingsauce mit Pilawreis

Rinderhochrippe mit Pfeffersoße, feinem Gemüse und gratinierten Kartoffeln

Rehragout aus dem Weiler Wald mit handgeschabten Spätzle

Dessert

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Crème Brûlée

Panna Cotta mit Heidelbeeren

Fruchtsalat

Alternativ:

Eiskrem mit Fruchtsalat, heißen Himbeeren und Schokosoße

Käseauswahl

Verschiedenes Brot und Butter

Vesperbuffet "Baden Württemberg"

EURO 25,50 pro Person

Kalte Vorspeisen

Kartoffelsalat
Apfel-Radieschensalat
Tomatensalat

Romadur mit Zwiebeln, Essig und Öl
Ochsenmaulsalat
Schwarz- und Fleischwurst in Schalottenvinaigrette
Straßburger Wurstsalat
verschiedene Hausmacher Wurst

Warme Gerichte

Fleischküchle „Großmutter's Art“
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze
Gebratene Hähnchenschenkel
Allgäuer Käsespätzle

Dessert

Obstsalat

Winter = Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Sommer = Rote Grütze mit Vanilleeis

Schwäbisches Sonntagsbuffet

EURO 35,80 pro Person

Kalte Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle aus dem Nagoldtal
Tatar von der Räucherforelle im Flädlemantel

Ochsenbrust mariniert mit feiner Vinaigrette
Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen

Marktfrische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat

Warme Gerichte

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Glasierter Kalbsbraten mit Gartengemüse
mit handgeschabten Spätzle

Wildschweinragout „Försterin Art“ mit Semmelknödel

Dessert

Joghurtmousse mit marinierten Waldbeeren
Schwarzwälder Kirsch im Glas
Obstsalat
Gebrannte Vanillecreme

Käseauswahl
Verschiedenes Brot und Butter

Mediterranes Buffet **EURO 52,00 pro Person**

Kalte Vorspeisen

Salat "Nizza" mit Thunfisch
Salat mit Schafskäse
Salat von Meeresfrüchten
Lachstranchen mariniert mit Limetten auf Ruccola und Parmesan
Mozzarellabällchen mit Kirschtomaten
Carpaccio vom Rind
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Mariniertes gegrilltes Gemüse

Marktfrische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

Rosa gebratene Lammkeule mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Kalbshaxe „Ossobuco“ mit Tagliatelle

Kartoffelgnocchi mit Steinchampignons

Rotbarbenfilet mit Fenchel und Orange

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersauce
Tiramisu
Salat von Zitrusfrüchten
Apfeltarte mit Mandelsauce

Galabuffet

EURO 58,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfsoße
Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Apfelmeerrettichsalat
Lachssupreme „Bellevue“
Crevetten auf dem Eissockel

Steinbutterine mit LachskremRehrücken „Stephanie“
Kalbsrücken „Gärtnerin“
Ententerrine mit eingelegten Birnen

Geflügelsalat „Oriental“
Salat von frischen Pilzen

Marktfrische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

Rinderfilet „Wellington“ mit feinem Gemüse und gratinierten Kartoffeln

Hirschgoulasch „Försterin“ mit handgeschabten Spätzle

Seeteufelmedaillons auf hausgemachten Spinatnudeln

Dessert

Schokoladenterrine
Exotischer Fruchtsalat
Honigmousse in der Schokoladenschale
Maracujacreme
Frische Erdbeeren „Romanow“ (nach Saison)
Hausgemachte Petit fours

Käseauswahl
Verschiedenes Brot und Butter

Festtagsbuffet

EURO 49,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

Dreierlei von der Räucherforelle
Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfoße
Terrine von Edelfischen mit Kräuter – Crème fraîche
Marinierte Crevetten mit Artischocken

Rehterrine mit Cumberlandsauce

Marktfrische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat

Warme Gerichte

Spanferkelrollbraten mit Bayrischkraut und Brezelknödel

Roastbeef – rosa gebraten unter der Kräuterkruste– mit feinem Gemüse und gratinierten Kartoffeln

Gebratene Rehkeule in Wacholderrahm mit handgeschabten Spätzle

Kross gebratener Zander auf cremigem Lauch

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse „After Eight“

Orangen – Crème Brûlée

Fruchtsalat

Zweierlei Eiskrem nach Wahl

Käseauswahl

Verschiedenes Brot und Butter

Festliches Buffet

EURO 51,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

Auswahl von Lachs
verschiedene Räucherfische mit Meerrettichsahne
Salat von Meeresfrüchten
Lachs-Zanderterrine

Rehkeule "Försterin" mit Cumberlandsoße
Poulardensalat „Hawaii“
Verschiedene Edelschinken mit Melone
Geräucherte Entenbrust mit Orangensoße
Kartoffelsalat

Marktfrische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

Ochsenkotelette am Stück mit Pfeffersoße
buntes Gemüse und gratinierte Kartoffeln

Spanferkelbraten mit Würzkräutern, Rotkraut und Semmelknödel

Kalbsgeschnetzeltes in Riesling mit handgeschabten Spätzle

Dessert

Fruchtsalat Grand Marnier
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
Helles & Dunkles Schokoladenmousse
Käseauswahl
Verschiedenes Brot und Butter



Liebe Gäste,

*auf den nächsten Seiten finden Sie unsere
Buffetvorschläge ab 30 Personen.*

*Für Ihre Familienfeier, Ihren festlichen
Anlass oder Ihre Firmenfeier.*

Wir beraten Sie gerne!

Bitte beachten Sie die Zusatzleistungen im Anhang

*Herzlichst
Ihre Gastgeberfamilie Ziefle
und alle Mitarbeiter*

Zusatzleistungen

Hochzeitstorte

Sie möchten Ihre Hochzeitstorte von Ihrem Lieblingskonditor zubereiten lassen?
Kein Problem- gerne nehmen wir die Torte für Sie entgegen und kühlen sie für Sie ein.

Kinderregelung

Menü: bei Kindern bis 11 Jahre berechnen wir den tatsächlichen Verzehr. Bei Kindern ab 12 Jahren wird der volle Menüpreis berechnet.

Buffet: Kinder bis 5 Jahre sind kostenfrei. Bei Kindern im Alter von 6 – 11 Jahren berechnen wir 50% des Buffetpreises. Bei Kindern ab 12 Jahren wird der volle Buffetpreis berechnet.

Kuchengedeck

Für das Bereitstellen von Kaffeegeschirr beim Mitbringen eigener Kuchen berechnen wir einen Kuchengedeckpreis in Höhe von € 2,50 pro Person.

Korkgeld

Gerne können Sie Ihren Lieblingssekt oder Wein auch mitbringen.
Für das Mitbringen von eigenem Sekt oder Wein berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von € 15,00 € pro angebrochener 0,75 l – Flasche.

Lautstärke

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Lautstärke im Veranstaltungsraum ab 23:00 Uhr mit Rücksicht auf die benachbarten Wohnhäuser und die Hotelgäste entsprechend angepasst werden muss und die Türen zum Aussenbereich sowie die Fenster geschlossen bleiben müssen. Eine laufende Veranstaltung im Aussenbereich muss ab 23:00 Uhr in den Innenraum verlegt werden.

Nachtzuschlag

Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz erlauben wir uns, ab 1:00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 100,00 € pro Stunde zu erheben.

Kuhstall

Im Kuhstall wird wie üblich eingedeckt. Sollten sie jedoch weiße Tischdecken und Servietten wünschen, berechnen wir pro Person 2,50 €

Weitere wichtige Information

Bitte beachten Sie, dass das Abbrennen von Feuerwerk und das Anzünden von Wunderkerzen nicht gestattet ist!!

Die angegebene Personenzahl einen Tag vor Veranstaltung sehen wir als bindend an und berechnen dementsprechend.

Gerne können Sie übrig gebliebene Speisen mit nach Hause nehmen.

*Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen!
Ihre Familie Ziefle*