



Liebe Gäste,

auf den nächsten Seiten finden Sie unsere

Buffetvorschläge

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

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Bitte beachten Sie die Zusatzleistungen!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Herzlichst

Ihre Gastgeberfamilie Ziefle und alle Mitarbeiter

Hotel Schwanen, Kälberbronn

Vesperbuffet "Baden Württemberg"

EURO 29,50 pro Person

Kalte Vorspeisen

Kartoffelsalat, wie ihn der Schwabe mag
Apfel-Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln
Tomatensalat mit Schnittlauch
Blattsalat mit Kräuterdressing
Romadur mit Zwiebeln, Essig und Öl
Pikanter Ochsenmaulsalat
Schwarz- und Fleischwurst in Schalottenvinaigrette
Straßburger Wurstsalat
Eiersalat mit Senfsoße

Serviert mit unserem selbstgemachten Bauernbrot

Warme Gerichte

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

Dessert

Sommer = Rote Grütze mit Vanilleeis

Winter = Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Schwäbisches Sonntagsbuffet

EURO 39,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

Variation von der Räucherforelle mit Sahnemeerrettich

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

Tafelspitz in Schalottenvinaigrette

Eiersalat mit cremiger Senfsoße

Rote Beete mit karamellisiertem Ziegenkäse und Kürbiskernmarinade

Marktfrische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Kartoffelsalat

Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Warme Gerichte

*Glasierte Kalbshüfte in Rahmsoße mit feinem Gemüse
und handgeschabten Spätzle*

Zanderfilet im Gemüsebett mit Schwenkkartoffeln

Semmelknödel und Rahmchampignons mit Schnittlauch

Dessert

Joghurtmousse mit marinierten Waldbeeren

Obstsalat

Gebrannte Vanillecreme

Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

Schwanenwirts Hausbuffet

EURO 44,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

*Auswahl von geräucherten Edelfischen
aus dem Nagoldtal mit Sahnemeerrettich und Dillsoße*

Pikant marinierter Tafelspitz vom Kälberbronner Weiderind

Hähnchensalat mit Früchten und Curry

Eiersalat mit cremiger Senfsoße und frischen Kräutern

Strauchtomaten und Mozzarella

Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Gurken, roter Zwiebel und Schafskäse

Couscoussalat mit Koriander

Blatt und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte

Gebratenes Lachsfilet in Senfsoße mit Blattspinat und Butterreis

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Cognac- Pfeffersoße,
buntem Gemüse und gratinierten Kartoffeln*

Rehulasch aus dem Weiler Wald mit Preiselbeeren und Spätzle

Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten und Parmesan

Dessert

Panna cotta mit Maracujasoße

Grießsüppchen mit Heidelbeeren

Fruchtsalat

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Oder

Eiscreme mit heißen Himbeeren

Festtagsbuffet
EURO 53,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

Dreierlei von der Räucherforelle

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfsoße

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme

Carpaccio vom Kälberbronner Weiderind mit Parmesan

Marinierte Crevetten mit getrockneten Tomaten und Artischocken

Rote Beete mit karamellisiertem Ziegenkäse in Kürbismarinade

Couscoussalat mit Koriander

Bio-Eiersalat mit Senfsoße

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Verschiedene Brotsorten

Warme Gerichte

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

Gebratene Rehkeule in Wachholderrahm mit handgeschabten Spätzle

Kross gebratene Lachsforelle auf cremigem Lauch

Brezelknödel mit Rahmpilzen

Dessert

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Orangen – Crème Brûlée

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeermark

Fruchtsalat

Brownies

Bunte Käseauswahl mit verschiedenem Brot und Butter

Mediterranes Buffet

EURO 54,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

Salat Nizza mit Thunfisch

Griechischer Salat mit Schafskäse

Salat von Meeresfrüchten

Mozzarellabällchen mit Ruccola und Kirschtomaten

Carpaccio vom Kälberbronner Weiderind

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme

Mariniertes gegrilltes Gemüse

Caesarsalat mit Brotcroutons und Parmesan

Warme Gerichte

Rosa gebratene Lammkeule mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Kalbshaxe „Ossobuco“ mit Tagliatelle

Kartoffelgnocchi mit Steinchampignons

Fischvariation mit Fenchel und Orange

Dessert

Panna cotta mit Erdbeersoße

Tiramisu

Salat von Zitrusfrüchten

Zitronentarte

Schokoladenmousse mit Minze

Vegetarisches Buffet

EURO 45,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

Rote Beete mit karamellisiertem Ziegenkäse in Kürbiskernmarinade

Couscoussalat mit Koriander

Bio Eiersalat mit Cremiger Senfsoße und Schnittlauch

*Schwarzwälder Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Gurke, rote Zwiebeln,
Tomaten und Schafskäse*

*Rohkost und Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Brot und Butter*

Warme Gerichte

Thaigemüsecurry mit Jasminreis

Quarknocken mit Pilzen in Kräuterrahm

Gemüselasagne

Chinesische Nudeln mit Ei und Gemüse

Dessert

Schokoladenmousse

Panna cotta mit Erdbeersoße

Grißflammeri mit Waldbeeren

Crème Brûlée

Internationales Buffet

EURO 45,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Couscoussalat mit Koriander

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme

Salat Nizza mit Thunfisch

Ceasar Salat mit Brotcroutons und verschiedenem Brot

Salat von Grönlandshrimps

Warme Gerichte

Thai Hühnercurry mit Gemüse und Duftreis

Bami Goreng (Balinesisches Nudelgericht mit Gemüse und Schweinefleisch)

Griechisches Gyros mit Tsatsiki

Roastbeef mit buntem Gemüse und gratinierten Kartoffeln

Lachs und Zander im Blätterteig gebacken

Dessert

Schokoladenmousse

Orangen Tiramisu

Creme Brulle

New York Cheesecake mit Himbeermark

Fruchtsalat

Veganes Buffet
EURO 48,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

Süß - saurer Linsensalat

Couscoussalat

Hummus nach orientalischer Art

Baba Ghanoush (Auberginenmus)

Mariniertes gegrilltes Gemüse

Waldorffsalat

Asiatisches Pilzragout

Verschiedene Blattsalate mit Dressing

Bauernbrot und Baguette

Warme Gerichte

Penne mit Belugalinsenbolognese

Thai Gemüsecurry mit Cocos-Jasminreis

Chinesische Nudeln mit Gemüse

Gebratener Reis mit Sprossen und Gemüse

Glasnudeln mit Erdnußsoße

Dessert

Dreierlei Sorbet

Marinierte Waldbeeren

Fruchtsalat

BBQ- Buffet
EURO 45,00 pro Person
(Von Mai bis September)
Gegrillt wird ausschließlich auf Holzkohlegrills

Kalte Vorspeisen

Blatt - und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Mediterranes Sommergemüse mit Balsamico und Olivenöl
Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Pilzen
Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven
Verschiedene Schinkensorten mit Honigmelone
Verschiedene Brotsorten

Vom Grill

Verschiedene Grillwürste
(Rostbratwurst, Käseknacker, Chiliwurst)
Rumpsteaks
Schweinesteaks
Freilandpouardenbrust pikant mariniert
Lachsfilet mit frischen Kräutern
Grillkäse in Kräutermarinade
Rosmarinkartoffeln
Grillgemüse
Verschiedene Grillsoßen und Kräuterbutter

Dessert

Dreierlei Eiskrem
Frischer Fruchtsalat
Marinierte Beeren

Oder

Himbeer-Mascarponecreme
Creme Brulee
Schokoladenmousse
Fruchtsalat
Grießsüppchen mit Heidelbeeren

*„Kuhstall „Vesperbretter
EURO 18,00 pro Person*

Wir servieren Ihnen auf dem Tisch

*Roastbeef
Schwarzwälder Schinken
Fleischwurst
Schwarzwurst
Schwartenmagen
Leberwurst
Kaltes Geflügel
Bauernbratwürste
Bergkäse
Münsterkäse
Griebenschmalz*

Butter und unser kräftiges Bauernbrot

Ein Schmankerl vorher -Fingerfood

*Unser leckeres Bauernbrot belegt mit pikantem Obatzda und roten Zwiebeln
3,80 €/Stück*

*Geräucherter Schwarzwälder Schinken auf ofenfrischem Bauernbrot
4,20 €/Stück*

*Miniquiche mit Marktgemüse und Bergkäse
4,20 €/Stück*

*Rosa gebratenes Roastbeef auf Bauernbrot mit Tatarsoße
4,20 €/Stück*

*Leckere Schinkenhörnle
4,20 €/Stück*

*Mini Fleischküchle mit leckerem Kartoffelsalat
4,20 €/Stück*

*Geräuchertes Forellenfilet aus dem Nagoldtal
auf Bauernbrot mit Sahnemeerrettich
4,20 €/Stück*

*Geschmelzte Minimaultäschle auf lauwarmen Kartoffelsalat
4,20 €/Stück*

*Rindertaler auf Bauernbrot
4,20 €/Stück*

*Lachstatar auf Baguette mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
4,20 €/Stück*

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Mitternachtsimbiss

Ungarische Gulaschsuppe mit selbstgemachtem Bauernbrot
€ 8,50/ Person

Schwäbische Kartoffelsuppe mit Saitenwurst und Bauernbrot
€ 8,50/ Person

Pikantes Chili con carne mit Baguette
€ 9,00 / Person

Unsere Spezial Currywurst mit 2 verschiedenen Currysoßen (scharf/mild)
€ 9,00 / Person

Bunte Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen, Trauben und Landbutter
mit verschiedenen Brotsorten
€ 13,00 / Person

Buntes Vesperbrett mit verschiedenen Wurst, Schinken und Käsesorten und
Bauernbrot
€ 12,00/ Person

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. Dafür berechnen wir zusätzlich Handlingskosten in Höhe von 50,00 €.

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 € 2,70 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 € 18,00 € pro angebrochener 0,75 l – Flasche.

Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch Menükarten mit Ihrem Wunschttext oder Firmenlogo. Hierfür berechnen wir 1,50 € pro Karte

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 24:00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 120,00 € pro Stunde zu erheben.

Probeessen

Wir bitten um Verständnis, dass wir kein Probeessen der jeweiligen Speisen anbieten. Um sich von der Qualität unserer Küche zu überzeugen, steht ihnen gerne unser Hotelrestaurant zur Verfügung.

Menüauswahl und Gästeanzahl

Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns ihre Speiseauswahl spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung, schriftlich und verbindlich mitzuteilen.

Die angegebene Personenzahl, welche uns am Vortag der Veranstaltung bekannt ist, nehmen wir als Rechnungsgrundlage.

Kuhstall

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

Der Kuhstall kann ab 25 Personen auch außerhalb der Öffnungszeiten reserviert werden, jedoch mit einem Mindestumsatz von 500,00 €. Sollte dieser nicht erreicht sein, wird die Differenz aufgebucht.

Weitere wichtige Informationen

Bitte beachten sie, dass das Abbrennen von Feuerwerken und das Anzünden von Wunderkerzen nicht gestattet ist!