



*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 Brotroutons 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 Brullee*

*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 :*

*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 ein.*

*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.*

### **Übernachtungszuschlag bei 1 Übernachtung**

*Sollten Sie für Ihre Feier Übernachtungen reservieren, erheben wir bei einer Buchung von einer Nacht, einen Zuschlag von 15,00 €/Person auf den regulären Zimmerpreis.*

### **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 35 Personen auch außerhalb der Öffnungszeiten reserviert werden.*

### **Weitere wichtige Informationen**

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