



Liebe Gäste,

auf den nächsten Seiten finden Sie unsere

Menüvorschläge

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

„Schwanenwirts Kuhstall“

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen,

jedoch bitte jeweils nur

*1 Suppe, 1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Dessert,
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



Menüvorschläge

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Grießnocken</i>	€ 7,30
<i>Kraftbrühe mit Flädle</i>	€ 7,20
<i>Champignonrahmsuppe mit Kräuterkrapfen</i>	€ 7,80
<i>Apfel- Meerrettichsuppe mit Croutons</i>	€ 6,60
<i>Tomatencremsuppe mit Quarknocken</i>	€ 7,20

Salate

<i>Bunter Salatteller</i>	€ 7,90
<i>Buntes Salatbuffet</i>	€ 7,90
<i>Bunter Salat mit pikantem Dressing, geröstetem Speck und Kracherle (Speck kann auch gegen Nüsse ausgetauscht werden)</i>	€ 9,70

Hauptgänge

*** Hauptgänge werden auf Platten serviert***

<i>Gebratene Bauernente, gegrilltes Masthuhn und Schweinekrustenbraten in kräftiger Bratensoße mit Apfelrotkohl , Semmelknödel und Spätzle</i>	<i>€ 28,90</i>
<i>Verschiedene Filets vom Kalb, Schwein und Rind in Champignonrahmsoße, Saisonaes Gemüse und Spätzle</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Gemischter Braten Schwein und Rind „ Jäger Art“ mit Gemüse und Spätzle</i>	<i>€ 24,50</i>
<i>Geschmorte Rinderbäckle in Lembergersoße, mit Blaukraut und Brezelknödel</i>	<i>€ 26,80</i>
<i>Gebratene Rehkeule „ Försterin Art“ in Wacholderrahm, Preiselbeerbirne, Brokkoli oder Apfelrotkohl und Spätzle</i>	<i>€ 31,80</i>
<i>Schwäbischer Rostbraten mit Maultäschle, Sauerkraut und Spätzle</i>	<i>€ 31,00</i>

Dessert

Frische Beerengrütze mit Vanilleeis € 8,50

Eistörtchen Erdbeere- Stracciatella € 9,60

Haselnuss Parfait mit Sauerkirschen € 9,50

Dessert zu Weihnachten

Lebkuchen Parfait mit Zwetschgen € 9,50

Weihnachtsdessert nach Art des Hauses € 10,00

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 und 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 Wunschtex t 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 Speisenauswahl spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung, schriftlich und verbindlich mitzuteilen.

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

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 40 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!