

Menüvorschläge 2026

für unsere Kutschen-Event-Scheune

Liebe Gäste unseres Hauses,
wir möchten uns gerne für Ihre Menüabsprache Zeit nehmen und Sie Best möglichst beraten! Daher bitten wir Sie, aus organisatorischen Gründen im Vorfeld einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Bestmöglicher Termin wäre immer montags zwischen
16:30 Uhr und 20:00 Uhr. In dieser Zeit sind wir gerne für Sie da!

Gerne können Sie aus den verschiedenen Vorschlägen Ihre Vorspeise, Ihren Hauptgang und Ihr Dessert nach Wunsch aussuchen. Bitte beachten Sie jedoch, dass diese Auswahl am Tag Ihrer Veranstaltung in unserer Kutschen-Event-Scheune als Buffet allen Gästen einheitlich angeboten wird.

Vorspeisen

Kleines Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten, Blattsalate, 12,00€
Tomaten-Mozzarella, 2 verschiedene Dressings und eine Brotauswahl

Großes Salatbuffet 22,00€
mit verschiedenen Rohkostsalaten, Blattsalate, Tomaten-Mozzarella,
hausgeräucherter Norwegerlachs, roher und gekochter Schinken,
Forellenfilet, Antipasti, Oliven,
2 verschiedene Dressings, italienische Salami, Rohschinken und eine Brotauswahl

Bitte erfragen Sie unsere saisonale Suppenauswahl

Hauptgänge

Badisches Suppenfleisch (Tafelspitz) mit Bouillon-Gemüse-Kartoffeln, 30,00€
Meerrettichsauce und Preiselbeeren

Schweinehalsbraten (frisch aufgeschnitten am Buffet) 30,00€
und Rehragout mit hausgemachten Spätzlen, Kroketten und Wurzelgemüse

Kalbsgeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsauce 36,00€
und Roastbeef rosé gebraten (frisch aufgeschnitten am Buffet) an Rosmarinjus,
mit hausgemachten Spätzlen, Kartoffelpüree und Ratatouillegemüse

Poulardenbrust und Kalbsrücken an einer Kräuterjus mit provenzalischem 36,00€
Schwenkgemüse, Ofenkartoffeln und hausgemachten Spätzle

+ zusätzlich Lachstranche und Dillsoße 2 € pro Person Aufpreis

Dessert

„Eisbombe“ mit drei verschiedenen Eissorten, garniert mit Früchten und Sahne	9,00€
Vanille- Eisbombe mit heißen Himbeeren und heißer Schokoladensauce	11,00€
Creme Brûlée und Schokoladenmouse in kleinen Weckgläschen	12,00€
Fruchtsalat	6,00€
Zur vorgerückten Stunde “Eine Käsevariation“ im dekorativen Kutschenrad serviert	9,50€

Unsere Speisen enthalten von Natur aus Allergene. Wir informieren Sie gerne darüber.



Noch ein paar Informationen vorweg:

- ♥ Buchbar ab 40 Personen
- ♥ Für die schöne Kulisse und den Mehraufwand an Arbeit berechnen wir für den Raum 150,00 €
- ♥ Auf Grund der angrenzenden und gegenüberliegenden Hotelzimmer ist eine musikalische Unterhaltung leider nicht möglich. Auch können wir aus diesen Gründen Veranstaltungen nicht länger als 24:00 Uhr verantworten. Wir bitten um Ihr Verständnis.
- ♥ *Stornierungsbedingungen:*
Einzelne Absagen bis 3 Tage vorher sind kostenfrei! Alle Menüs, die nicht innerhalb dieser Frist abgesagt werden, werden mit dem vollen Menüpreis berechnet.
- ♥ Gerne organisieren wir für Sie Blumengestecke, Farbe je nach Wunsch. Je nach Größe des Gestecks bezahlen wir bei unserer Floristin ca. 35,00 € bis 55,00 €

Eventuelle Preisänderungen behalten wir uns vor.