

Vorspeise wahlweise am Tisch serviert oder vom Buffet

- Rinderkraftbrühe
mit Flädle, Maultäschle & Grießklößchen
- Marktfrischer Salatteller
nach Art des Hauses

Hauptgang vom Buffet

- Schweinebraten
- Rindersoftbraten
- Putenschnitzel oder Putensteak natur

Soßen:

- Champignonrahmsouße
- Bratensoße

Beilagen:

- Handgeschabte Spätzle
- Kartoffelgratin
- Buttergemüse
- Pommes frites oder Kroketten

Dessert vom Buffet

- Joghurt-Limetten-Mousse
- Frischer Obstsalat
von einheimischen & tropischen Früchten
- Panna Cotta oder Tiramisu

Preis pro Person **32,00 Euro**
Kinder von 7 bis 12 Jahren **16,00 Euro**

Vorspeise am Tisch serviert

- **Rinderkraftbrühe**
mit Flädle, Maultäschle & Grießklößchen
- **Marktfrischer Salatteller**
nach Art des Hauses

Hauptgang am Tisch serviert

- **Schillerteller**
Schweinemedallions
- oder
- **Schweinefilet**
im Speckmantel (Aufpreis 2 Euro)

Soßen:

- Champignonrahmsoße
- Bratensoße

Beilagen:

- Handgeschabte Spätzle
- Pommes frites oder Kroketten
- Buttergemüse

Dessert am Tisch serviert

- **Zweierlei Mousse au Chocolat**
an Passionsfruchtsoße garniert mit Früchten der Saison
- oder
- **Joghurt-Limetten-Mousse**
an Passionsfruchtsoße garniert mit Früchten der Saison

Preis pro Person **36,00 Euro**
Kinder von 7 bis 12 Jahren **18,00 Euro**

- Sektempfang
- 4-gängiges Hochzeitsmenü oder kalt-warmes Buffet
- alle Getränke (außer Longdrinks)
- Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte macchiato & Digestif
- Internationale Käseauswahl mit Trauben & Brot zu später Stunde

Preis pro Person	95,00 Euro
Kinder von 7 bis 12 Jahren	47,50 Euro

Die Pauschale gilt für die Dauer von **8 Stunden**, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste. Verlängerung der Getränkepauschale für jede weitere Stunde wird mit **3 Euro pro Person** berechnet.

Die Mindestberechnungsgrundlage ist immer die Personenzahl, die uns 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung bekannt ist.

Nachtzuschlag ab 2 Uhr, pro angefangene Stunde **180 Euro**.

Weitere Kosten: siehe Gebührenordnung Stadthalle Marbach.

· Rinderkraftbrühe wahlweise mit
Flädle, Hausgemachte Maultäschle oder Grießklößchen **5,20 Euro**

Festtagssuppe: Flädle, Maultäschle und Grießklößchen **5,50 Euro**

· Tomatencremesuppe mit Pesto und Parmesan **5,20 Euro**

Zur Saison bieten wir an:

· Bärlauchsuppe mit Erdbeersoße

· Spargelcremesuppe

· Kürbiscremesuppe mit Ingwer

· **Bunter Salatteller**
nach Art des Hauses mit Feld- & Gartensalat **5,40 Euro**

· **Bruschetta**
Strauchtomaten mit Olivenöl & Knoblauch
auf geröstetem Ciabatta **6,20 Euro**

· **Hausgebeizter Lachs**
auf Mini-Rösti an Dijon-Senfsoße **10,80 Euro**

· **Carpaccio vom Rinderfilet**
auf Rucola mit gehobeltem Parmesan & Basilikumpesto **12,80 Euro**

· **Mediterrane Vorspeise**
Gebratene Garnele in Olivenöl, Tomaten-Mozzarella,
italienischer Bauernschinken, Melonenperlen &
mediterranes Grillgemüse **14,80 Euro**

·Schweine- & Rinderbraten	14,80 Euro
·Kalbsrahmbraten	16,80 Euro
·Gefüllte Kalbsbrust "klassisch" gefüllt mit Semmelknödel	15,80 Euro
·Rollbraten vom Schweinehals gefüllt mit Pflaumen und Birnen	14,80 Euro
·Sauerbraten nach Art des Hauses	16,80 Euro
·Schweinemedailles	16,80 Euro
·Schweinemedailles & Argentinische Rindermedailles	22,80 Euro
·Gefüllte Poulardenbrust mit Frischkäse	14,80 Euro

Zur Saison bieten wir an:

- Lammrücken unter Oliven- & Kräuterkruste
- Geschmorte Lammhaxe auf Röstgemüse
- Rehbraten aus der Keule
mit Williamsbirne & Preiselbeeren
- Weitere Wildspezialitäten

Fleischplatten

·Schweinemedailles, Rostbraten & paniertes Schnitzel	19,80 Euro
·Putensteak natur oder paniert, Rumpsteak mit Kräuterbutter & Schweinemedailles	22,80 Euro

·Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Ratatouille & Basmati Reis	20,80 Euro
·Lachsfilet pochiert in Olivenöl auf Ratatouille	18,80 Euro
·Gebratenes Zanderfilet auf Asiagemüse & Basmati Reis (sehr scharf)	19,80 Euro
·Spinat-Semmelknödel gefüllt mit Mozzarella auf Tomatenragout	14,80 Euro
·Dinkelrisotto mit Gemüse	12,80 Euro
·Gebackene Crêpes-Röllchen mit Käsecreme auf Tomatenragout	15,80 Euro
·Asia-Gemüse Mu-Err-Pilze mit Bohnensprossen, Zuckererbsen, Bambussprossen, Sojabohnen, Lotuswurzel & Wasserkastanien (sehr scharf)	14,80 Euro

Wählen Sie zwei Soßen:

- Bratensoße
- Champignonrahmssoße
- Pfeffersahnesoße

Wählen Sie drei Beilagen:

- Handgeschabte Spätzle
- Pommes frites
- Kroketten
- Basmati Reis
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Gewalzte Nudeln
- Rosmarinkartoffeln

Zusätzliche Beilagen:

· **Gemüseplatte**

Karotten, grüne Bohnen, Blumenkohl, Erbsen

pro Person 4,80 Euro

· **Mediterranes Grillgemüse**

gebratene & marinierte Paprika, Zucchini, Aubergine, Fenchel

pro Person 6,00 Euro

· Internationale Käseauswahl
mit Weintrauben & Brotkorb pro Person 14,80 Euro

· Gemischtes Eis
3 Kugeln 4,80 Euro

· Heißer Liebestraum
heiße Himbeeren mit Vanilleeis & Sahne 5,80 Euro

· Frischer Obstsalat
mit Vanilleeis & Sahne 7,80 Euro

· Joghurt-Limetten-Mousse
mit frischen Früchten 8,80 Euro

· Apfelküchlein
mit Zimtzucker & Vanillesoße mit Eis 7,80 Euro

· Mousse au Chocolat
an Fruchtsoße & frischen Früchten 8,80 Euro

· Tiramisu
hausgemacht mit Früchten 5,80 Euro

Hausgemachte Kuchen auf Vorbestellung:

· Zwetschkuchen 24,00 Euro

· Apfelkuchen 24,00 Euro

· Träublerahmkuchen 24,00 Euro

· Vierfruchtkuchen 23,00 Euro

· Himbeerkuchen 28,00 Euro

· Bedeckter Kirschkuchen 24,00 Euro

· Käsesahnekuchen 28,00 Euro

· Schwarzwälder Kirschtorte 38,00 Euro

· Karottenkuchen 20,00 Euro