

Herzlich Willkommen
im ★★★ Hotel Klosterbräustuben



Unser Veranstaltungsordner für
Ihre Feierlichkeiten

Inhaltsverzeichnis

- Unsere Menüvorschläge
- Unsere Räumlichkeiten
- Dekoration / Servietten
- Zusätzliche Informationen



Menüvorschläge für Veranstaltungen

Suppen:

Nudelsuppe (Nudeln, gek. Rindfleisch, Fleischbrühe)	5,00 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen oder Flädle	4,80 €
Hochzeitsuppe (Kraftbrühe mit Flädle und Maultaschen)	5,10 €

Suppen der Saison:

Bärlauchcremesuppe	5,50 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	5,50 €
Pfifferlingcremesuppe	5,50 €
Kürbisscremesuppe	5,50 €
Maronencremesuppe	5,50 €

Vorspeisen:

kleiner Feldsalat mit Speck und Kracherle (November bis März)	7,20 €
gemischter Salatteller (verschiedene Rohkost- und Blattsalate)	4,10 €
Blattsalat	3,50 €
Räucherlachs und gebeizter Lachs an einem Salatbukett mit Sahnemeerrettich und Stangenbaguette	8,60 €
Williams Birne mit Gorgonzolakäse überbacken dazu Blattsalat und Walnüsse	8,50 €
Schwarzwälder Schinken an Honigmelone mit einem Blattsalat Bouquet und Stangenbaguette	8,20 €

Hauptgerichte:

jede weitere Beilage 2,50 € p. P.

vom Kalb und Schwein

Gemischter Braten (Kalb und Schwein) an Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

13,80 €

vom Schwein

paniertes Schweineschnitzel (2 Stück)
mit Pommes frites und Salatteller

14,00 €

Schweinemedallions an Champignonrahmsoße mit
Kroketten und Gemüse

18,20 €

Schweinelendchen in Blätterteig an Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

18,50 €

vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust an Champignonrahmsoße
mit Butternudeln und Gemüse

17,60 €

Kalbsbraten mit gebratenen Champignons an Rahmsoße
Kroketten und Gemüse

16,50 €

Kalbsrückensteak an Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

22,40 €

Kalbsfilet am Stück gebraten an Rahmsoße
dazu Pommes Dauphine und Gemüse

28,40 €

vom Wild

Wildragout mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle
(Reh/Wildschwein aus der Region)

17,80 €

rosa gebratene Rehrücken an einer Thymiansoße
dazu Haselnussspätzle und Rosenkohl

26,50 €

paniertes Wildschweinschnitzel an Preiselbeersoße
mit Kroketten und Gemüse oder Salat

19,20 €

vom Rind

gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln
und Rote Beete Salat

16,50 €

Badischer Sauerbraten

Butternudeln und Salatteller

(mindestens 5 Tage vor Feier bestellen)

17,20 €

vom Geflügel

Putensteak in Cornflakesmantel an Rahmsoße
mit Butternudeln und Salatteller

15,50 €

Rosa gebratene Entenbrust an Portweinssoße
mit Kartoffelgratin und Gemüse

18,10 €

*Natürlich reichen wir auch gerne Spargel oder frische Pfefferlinge zu allen
Gerichten (saisonbedingt, Preis auf Anfrage)*

Gus dem Wasser

Gedünstetes Lachssteak an Weißweinsosse
auf Lauchgemüse dazu Reis 18,70 €

gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln
(alternativ Salzkartoffeln und Salatteller) 17,80 €

gebratenes Forellenfilet (2 Stück)
auf einem Kräuterrisotto und Salatteller 18,50 €

Vegetarische Gerichte:

Zucchinipuffer mit Kräuterquark und Salatteller 11,00 €

Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller 12,60 €

Formaggiospätzle mit Salatteller
(Spätzle, getrocknete Tomaten, Lauch und Mozzarella-Käse) 12,90 €

Waldpilzragout mit Semmelknödel und Salatteller 11,60 €

gefüllte Pfannkuchen (2St.) mit Salatteller
(Waldpilzen oder Gemüse oder Spargel (Saison)) 12,80 €

Dessert:

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	3,80 €
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	5,60 €
Schwarzwaldbecher (Vanilleeis, Schokoeis, Kirschen, Kirschwasser, Sahne)	5,90 €
Vanilleeis mit Sahne (2 Kugeln) und heißen Himbeeren oder warmer Schokosoße	4,50 €
Tannenhonigparfait mit frischen Früchten	6,80 €
Mousse au chocolate mit Vanillesoße und frischen Früchten	5,60 €
Sorbetteller mit frischen Früchten (verschiedene Sorten, gerne auf Anfrage)	5,80 €
Crème Brûlée mit einer Kugel Himbeersorbet	5,80 €
Überraschungsdessert (saisonbedingt, immer 4 versch. Sorten)	9,20 €

Ab 15 Personen kein à la carte Dessert möglich. Es gibt nur eine kleine Auswahl.

Räumlichkeiten

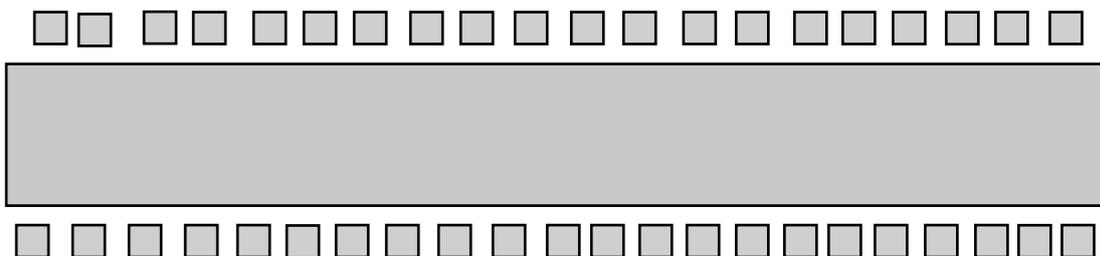
Wintergarten

Geeignet für bis zu maximal 36. Personen.



Bestuhlungsvarianten:

1 oder 2 Tafeln mit maximal 36 Personen



Sonnenraum

Geeignet für bis zu maximal 30. Personen.

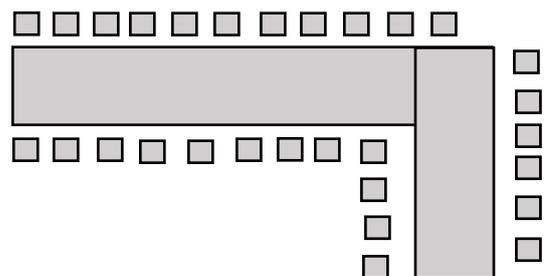


Bestuhlungsvarianten:

Tafelform : 30 Personen

Blockform: 25 Personen

L-Form : 23 Personen



Unten Mitte

Geeignet für bis zu maximal 40. Personen

Ein Buffet und eine Tanzfläche sind in diesen Raum verfügbar.

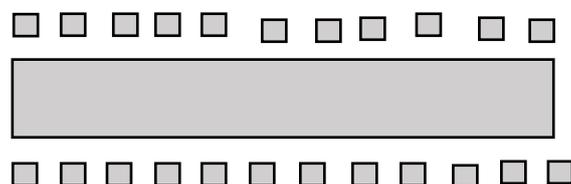
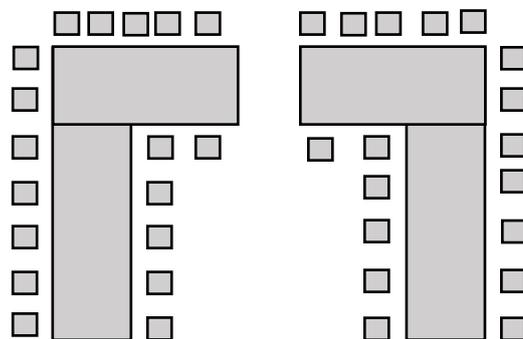


Bestuhlungsvarianten:

L-Form

U-Form

Tafelform



Seminarraum 1

Geeignet bis zu maximal 45 Personen

Auf Anfrage steht Ihnen selbstverständlich die gesamte Palette der modernen Technik wie Beamer, Leinwand, Flipchart und vieles mehr zur Verfügung.

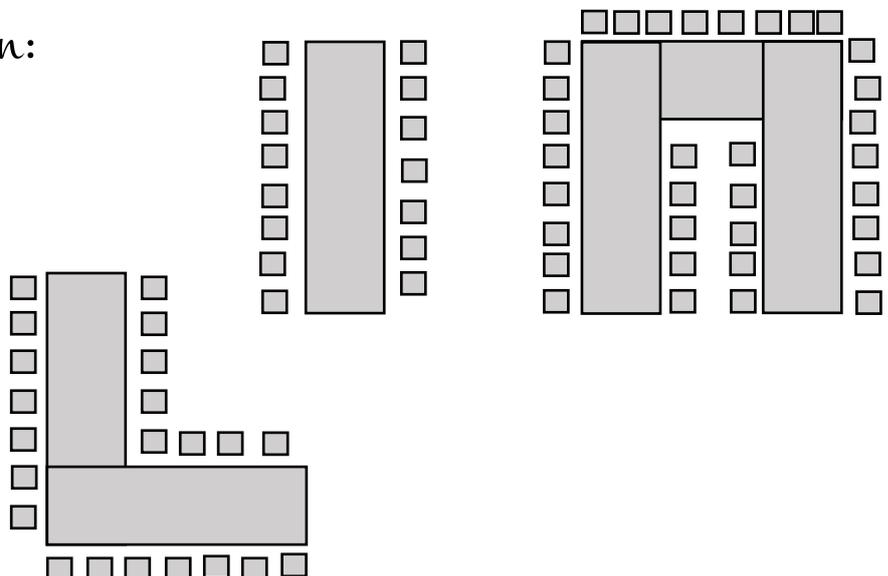


Bestuhlungsvarianten:

L-Form

U-Form

Tafelform



Seminarraum 2

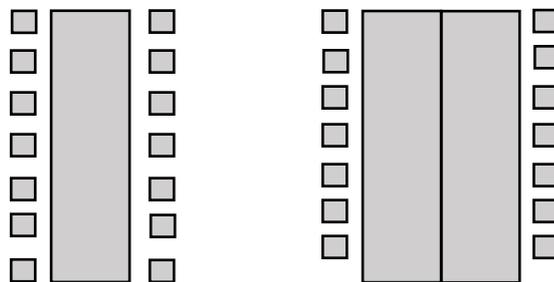
Geeignet für bis zu maximal 16 Personen.

Auf Anfrage steht Ihnen selbstverständlich die gesamte Palette der modernen Technik wie Beamer, Leinwand, Flipchart und vieles mehr zur Verfügung.

Bestuhlungsvarianten:

Blockform

Tafelform



Unsere Serviettenarten und Dekoration

Mögliche Serviettenformen:



Bischofsmützen



Tulpen



Sterne



Fächer

Für den Veranstaltungsrahmen arrangieren wir gerne die farblich passende und themenbezogene Dekoration. Natürlich dürfen Sie sich auch mit dem Floristen Ihres Vertrauens die Dekoration abstimmen.

Zusätzliche Informationen