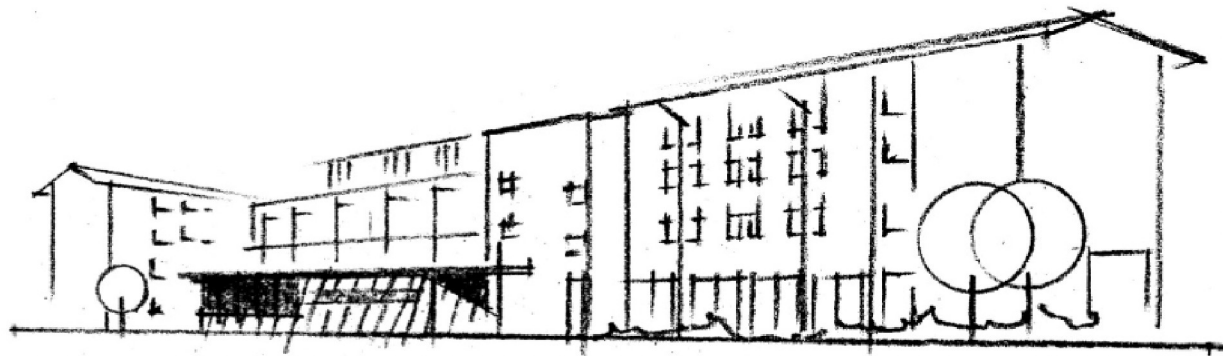


MENÜVORSCHLÄGE



HOTEL
Restaurant

GÄRTNER

Für jedes Fest den passenden Raum.
Für jeden Geschmack das passende Menü
Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Menüs zusammen.
Wir möchten, dass Ihre Feier ein unvergessliches Ereignis wird

Menübesprechungen nur nach telefonischer Absprache möglich

Familie Klaus Gärtner und Mitarbeiter

Hotel Gärtner GmbH, Römerstrasse 29, 71088 Holzgerlingen
Tel.-Nr. 07031/7456 Fax-Nr. 745700



www.hotel-gaertner.de e-mail hotel-gaertner@t-online.de

Menü A

Salatteller oder Rinderkraftbrühe mit Flädle

Schweinefilet in Champignonrahmsauce
mit Gemüse, Spätzle und Kroketten

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis

€21,00

Mit Suppe und Beilagensalat €23,00

Menü B

Feine Lauchcremesuppe

Scheiben von der Kalbshaxe auf Ratatouille-Gemüse
mit Dauphinekartoffeln

Apfelstrudel frisch aus dem Ofen mit Vanillesauce

€24,00

Menü C

Marinierte Entenbruststreifen
auf lauwarmen Linsensalat

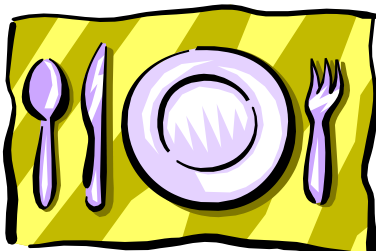
**

Pochierter Lachs mit glasiertem Gemüse
und Butterkartoffeln

**

Mousse au chocolat mit frischen Früchten auf Himbeersauce

€28,00



Menü D

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

**

Lammkeule aus dem Steinofen mit
Bohngengemüse und Kartoffelgratin

**

Feine Panna Cotta auf Fruchtsoße mit Früchten

€22,00

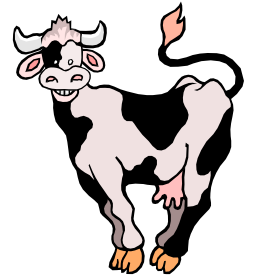
Menü E

Eismeersshrimps in feiner Cocktailsoße

Rinderrücken provencional mit Tomaten,
Champignons und frischen Kräutern, Kartoffelgratin

Joghurtmousse auf Himbeermark mit frischen Früchten

€29,00



Menü F

Maultaschensüppchen

Das Beste vom Spanferkel mit Schupfnudeln
und Salatteller

Hausgemachter Eisguglhupf an Früchteragout

€20,00

Menü G

Lachsvariation mit Salatbukett

Rahmsuppe von frischen Champignons

Gebratene Maispouardenbrust mit Dijonsoße,
Gemüse, Pommes Dauphine und Butternudeln

Hausgemachtes Eisparfait auf Früchten

4-Gangmenü €32,00 ohne Vorspeise €25,00

Menü H

Salatteller oder Rinderkraftbrühe mit Flädle

Zarter Kalbsrahmbraten aus dem Steinofen
an Cognacrahmsoße mit Gemüse Spätzle
und Krokettten

Fruchtsalat mit Rahmeis

€22,00



mit Suppe und Beilagensalat €24,00

Für unsere kleinen Gäste bieten wir:

Kraftbrühe mit Flädle

Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup

Schnitzel paniert mit Pommes Frites und Ketchup

Kleines Putensteak mit Kroketten und Rahmsoße

Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße glasierten Karotten und Spätzle

zum Dessert:

Eis mit Früchten und einer kleinen Überraschung

Auch Bufetts sind bei uns möglich - wir bieten ab mind. 30

Personen:

Klassisches Buffet *** Prunkbuffet *** Rustikale-Buffetts
Gerne stellen wir auch Themenbuffetts mit Ihnen nach Ihrem Wunsch
zusammen.

Unsere Preise und Leistungen

Kaffeegedeck pro Person inkl. Tellerreinigung € 4,80

Tellerreinigung von mit gebrachten Kuchen € 0,50

Württem. Flaschenweine(große Auswahl)1 L. Flasche ab €14,50

Flasche Gourmet Teinacher 0,75l € 4,00

Flasche Sekt 0,7 l Hausmarke €16,00

Käse-Laugebäck zum Sektempfang/pro Stück € 1,00

Dekoration: Tischband, Trockenblumen pro Gesellschaft €18,00

Frischblumen werden extra berechnet.

Tanzmusik bis 1.00h

Wunderkerzen verursachen Schäden (Tischdecken/Stühle)!

Für Schäden Ihrerseits bzw. Ihrer Gäste durch Farben, farbiges
Kerzenwachs, farbige Tischdekoration die abfärbt, antackern von
Tischbänder bemalen von Tischdecken etc. müssen wir Ihnen in
Rechnung stellen

**Abgerechnet wird die Personenzahl,
die am Vortag der Festlichkeit angegeben wird.**

Wir bitten um **telef. Terminvereinbarung** für Menübesprechungen
Hotel Gärtner GmbH Tel.-Nr. (07031) 7456 Fax 745700