



GANZJÄHRIGE  
MENÜVORSCHLÄGE

**HOTEL**  
*Restaurant*

---

**GÄRTNER**

Für jedes Fest den passenden Raum.  
Für jeden Geschmack das passende Menü.

Seit 20 Jahren sind wir Ihr zuverlässiger Partner,  
wenn es rund ums Feste feiern geht.  
All unsere Erfahrung und die Vielseitigkeit unseres  
Hauses werden dazu beitragen, dass Ihr Fest  
eine unvergessene Veranstaltung wird.

Ihre Familie Klaus Gärtner und Mitarbeiter

Hotel Gärtner GmbH, Römerstrasse 29, 71088 Holzgerlingen  
Tel.-Nr. 07031/7456 Fax-Nr. 745700  
[www.hotel-gaertner.de](http://www.hotel-gaertner.de) e-mail [info@hotel-gaertner.de](mailto:info@hotel-gaertner.de)





## **Menü A**

Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe  
mit verschiedenen Einlagen

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons vom schwäbisch-hällischen  
Landschwein in Champignonrahmsoße mit  
Gemüse, Spätzle, Krokettchen und Salatteller

\*\*\*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis  
€ 25,00



## **Menü C**

Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen

\*\*\*

Cremesüppchen von jungem Lauch

\*\*\*

Zarter Kalbstafelspitz in Kräutersöbtle  
mit Schwenkkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Zweierlei Mousse au chocolat  
mit warmen Kirschen

€ 34,00

## **Menü B**

Feine Lauchcremesuppe

Scheiben von der Kalbshaxe  
auf Ratatouille-Gemüse  
mit Pommes Dauphine

Apfelstrudel frisch aus dem Ofen  
mit Vanillesoße

€ 27,00

## **Menü D**

Tomatencremesuppe  
mit frischem Basilikum

\*\*\*

Lammkeule aus dem Steinofen  
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Feine Panna Cotta auf Fruchtsoße  
mit Früchten

€ 24,00





## Menü E

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons

\*\*\*\*\*

Rinderrücken provencial mit Tomaten,  
Paprika 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

€ 22,00



## Menü G

Lachsvariation mit Salatbukett

\*\*\*\*\*

Rahmsuppe der Saison

\*\*\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust  
mit Dijonsoße, Gemüse, Pommes  
Dauphine und Butternudeln

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Eisparfait  
auf Früchten

€ 34,00 ohne Vorspeise € 26,00



## Menü H

Rinderkraftbrühe mit Flädle

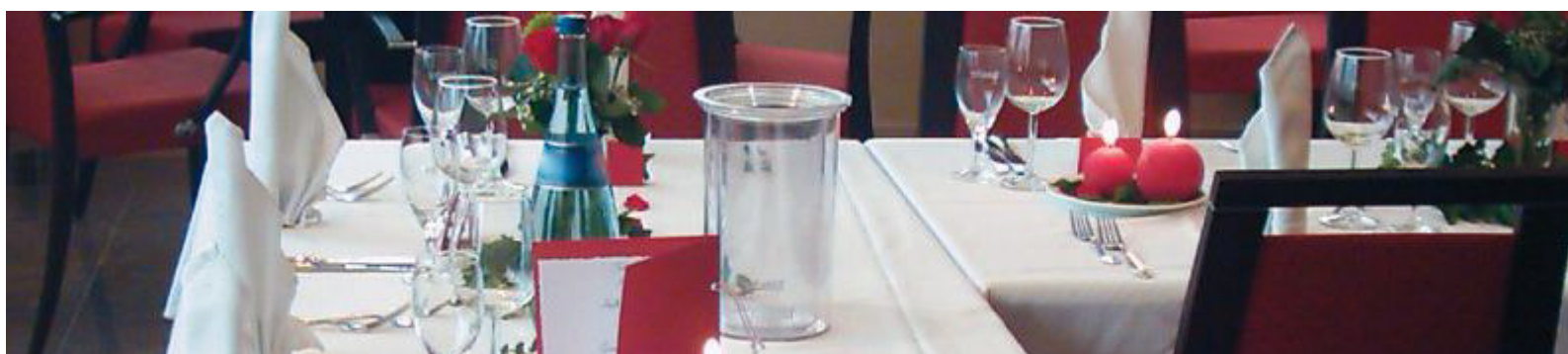
\*\*\*\*

Zarter Kalbsrahmbraten aus dem Steinofen  
an Cognacrahmsoße mit Gemüse, Spätzle,  
Kroketten und Salatteller

\*\*\*

Fruchtsalat mit Rahmeis

€ 26,00



Kraftbrühe mit Flädle  
 Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup  
 Schnitzel paniert mit Pommes Frites und Ketchup  
 Kleine Hähnchenbrust vom Grill mit Kroketten und Rahmsoße  
 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsoße, Gemüse 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 Themenbufetts mit Ihnen nach Ihrem Wunsch**  
**zusammen.**

### **Unsere Preise und Leistungen**

Kaffeegedeck pro Person inkl. Kaffee, Tee oder Kakao satt,	
Tellerreinigung, Kuchen aufschneiden	€ 6,50
Tellerreinigung von mit gebrachten Kuchen	€ 0,80
Württem. Flaschenweine(große Auswahl)1 L. Flasche ab	€ 16,00
Flasche Gourmet Teinacher 0,75l	€ 4,50
Flasche Sekt 0,7 l Hausmarke	€ 18,00
Alkoholfreier Fruchtcocktail von frischen Säften gemischt/L.	€ 18,00
Käse-Laugengebäck zum Sektempfang/pro Stück	€ 1,00
Canapes gemischt (ab mindestens 30 St.)/pro Stück.	€ 2,90
Fruchtspieße/Stück	€ 1,20
Dekoration: Tischband, Trockenblumen pro Gesellschaft ab	€ 18,00

Frischblumen werden extra berechnet.

Tanzmusik bis 1.00h / Ab 1.00h entsteht eine Servicepauschale von € 40,00/pro angefangene Stunde  
 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.

Sonntag abends für Gesellschaften bis 18.00h geöffnet. / Nachmittagskaffee ab einer Personen-  
 Mindestanzahl möglich.

Wir bitten Sie die angegebenen Ablaufzeiten, Veranstaltungsbeginn-, dauer- & Ende einzuhalten.

**Grundlage der Berechnung unserer Speisen, ist mindestens die  
 Personenzahl, die Sie uns 2 Tage vor Ihrer Feier anmelden.**

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

