

# Menüvorschläge Frühjahr-Frühsummer 2020

HOTEL  
Restaurant GÄRTNER

Seit über 24 Jahren sind wir Ihr zuverlässige Partner wenn es rund ums Feste feiern geht - all unsere Erfahrung und die Vielseitigkeit unseres Hauses werden dazu beitragen, dass Ihr Fest ein unvergessenes Ereignis wird..

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim auswählen und eine schöne Feier in unseren Räumen.  
Familie Gärtner und Mitarbeiter

## Menü:

Vorspeisesalatteller  
mit gebratenen Champignons  
\*\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäckle und rosa  
gebratenes Kalbsfilet  
auf Gemüse mit Pommes Dauphines  
\*\*\*

Erdbeer-Rhabarber-Grütze  
mit Erdbeersorbet  
€ 42,00



## Schwäbisches Festmenü

Festtagssuppe, Rinderkraftbrühe  
mit verschiedenen Einlagen  
\*\*\*

Rahmschnitzel vom Kalb mit  
Gemüse, Spätzle, Kroketten und  
Salatteller  
\*\*\*

Fruchtsalat mit Mövenpick Eis  
und Fruchtsoße  
€ 29,50

## Unser Klassiker unter den Menüs- kommt immer gut an:

Feines Spargelcremesüppchen mit Einlage  
\*\*\*

Rinder- und Schweinefiletmedaillons unter der Rucolakruste auf Sossenspiegel  
mit Spätzle, Kroketten, frischem Marktgemüse und buntem Salatteller  
\*\*\*

Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark mit hausgemachtem Schmandeis  
€ 32,00

## Mit diesem Menü werden Sie Ihre Gäste begeistern ! Feinschmecker-Menü 2020

Variation von Edelfischen mit Dippes & Blattsalaten in Balsamicodressing  
\*\*\*

Leichte Lauchcremesuppe  
\*\*\*

Mit Frischkäse gefüllte Maispouardenbrust auf Kräutersauce  
mit Spargel-Zuckerschoten-Gemüse, Pommes Dauphines & Butternudeln  
\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit cremiger Vanille Panna Cotta  
€ 35,00 4-Gang **ohne Vorspeise € 29,80 mit Beilagensalat**

## Das Frühjahrsmenü:

Gebratenes Rotbarbenfilet  
an Salatbouquet  
\*\*\*

Lambraten aus dem Steinofen  
in Thymianjus mit Kartoffelgratin  
und Bohnengemüse  
\*\*\*

Fruchtsalat  
mit hausgemachtem Sorbet  
€ 29,00

Gültig ab April.2020

## Das besondere Menü – wird gerne für Konfirmation und Kommunion gewählt.

Beste Zutaten, aufwendige Zubereitung - und  
schön angerichtet:

Feines Karotten-Ingwersüppchen  
\*\*\*

Blattsalate im Kräuterdressing  
mit gebackenen Frühlingröllchen  
\*\*\*

Zartes Kalbsfiletmedaillon  
mit Stangenspargel, Sc. Hollandaise  
und Kartoffeln  
\*\*\*

Erdbeervariation mit Erdbeer Panna-  
Cotta , Mascarponecreme,  
marinierte Erdbeeren und Eis  
€ 48,00 (ohne Suppe € 44,00)

## Für echte Spargelliebhaber unser Spargelmenü

(während der Spargelsaison)

Klare Spargelbrühe mit Schnittlauch  
oder feines Spargelcremesüppchen  
\*\*\*

Badischer Stangenspargel mit Kartoffeln,  
Flädle, zerlassener Butter, Sc. Hollandaise,  
gemischtem Schinkenteller und Lachsvariation  
\*\*\*

Erdbeeren Grand Marnier mit Vanillerahmeis  
€ 38,00

zusätzlich mit gebratenen Schweinefilet-  
und Rinderfiletmedaillons € 48,00

Ferner bereiten wir für Sie: Fischmenüs,  
Spanferkelessen, Themenbuffets,  
vegetarische Menüs zu....sprechen Sie uns an.





## Unsere Weinempfehlung:

### Weissweine:

Dautel, Württem. Riesling 1 l Fl. € 17,00

Karl Karle, Ihringen,  
Grauer Burgunder, Baden 1 l Fl. € 18,00

Verrenberger Verrenberg, Riesling trocken,  
Fürst zu Hohenlohe Öhringen, Württem ¾ l Fl. € 19,00

Dürrenzimmern, Württemberg,  
Blanc de noir, Weisser Lemberger ¾ l Fl. € 15,00

Aufricht, Baden, Müller-Thurgau ¾ l Fl. € 26,00

Rivaner, Dürrenzimmern, Württem ¾ l Fl. € 14,00

### Roséweine:

Karl Karle, Ihringer Vulkanfelsen, Baden  
Spätburgunder Weissherbst 1 l Fl. € 18,00

Dürrenzimmern, Württemberg  
Lemberger, Weisherbst 1 l Fl. € 16,00

### Rotweine:

12 e Mezzo, Italien,  
Primitivo del Salento ¾ l Fl. € 17,00

Dürrenzimmern, Württemberg, Cellarius  
Lemberger QbA trocken ¾ l Fl. € 18,00

Verrenberger Verrenberg, Lemberger trocken  
Fürst zu Hohenlohe Öhringen, Württem ¾ l Fl. € 22,00

Waldulmer, Baden,  
Spätburgunder trocken 1 l Fl. € 16,00

Navarra, Crianza, Spanien 1 l Fl. € 15,00

Flasche Teinacher Gourmet 0,75 l Fl. € 4,50

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

## zum Sektempfang:

Sekt Hausmarke weiß & rosé 0,7 l € 18,00 / Fruchtsecco von der Heimat 0,7 l € 16,00

Käsegebäck € 1,00/Stück oder

Canapes gemischt (ab mind. 30 St.) € 2,90/Stück oder

Fruchtspieße € 1.50/Stück (ab mind. 20 St.)

Kaffeegedeck pro Person € 6,50 (beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao satt + Kuchen schneiden und  
Tellerreinigung)

WIR BITTEN SELBSTGEBACKENE KUCHEN NUR IN VERSCHLOSSENEN KUCHENCONTAINER  
ODER KUCHENKARTONS MIT DEM GESELLSCHAFTSNAME VERSEHEN ABZUGEBEN.

## Kalt- warmes Frühjahrsbuffet 2020

(ab mindestens 40 Erwachsene)

Fein mariniertes Spargelsalat

Frühlingssalat mit Schafskäse

Edelfischplatte mit Sahnemeerrettich

Melonenschiffchen mit Schinken

Tomatenscheiben mit Mozzarella

reichhaltiges Salatbuffet

Brot mit Kräuterquark, Dipps & Butter

\*\*\*\*

Feines Spargelcremesüppchen

\*\*\*\*\*

Bitte wählen Sie 2 Hauptgänge aus:

Gefüllte Maispoulardenbrust

oder

Scheiben von der Lammkeule

Oder

Zarter Kalbsrahmbraten aus dem Steinofen

oder

Fischfilet

Spätzle, Krokette, Kartoffelgratin,  
Kräuterkartoffeln und frisches Gemüse

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Dessertbuffet

ohne Vorspeisen € 32,80

Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert € 39,80

komplett mit Käseplatte

(weich- und Schnittkäse mit Steinofenbrot, Früchten und Butter)

€ 44,00

Wir empfehlen uns für:

Gut und gemütlich Essen gehen.  
Regionale und internationale Küche.  
Für Feiern aller Art im Haus bis zu  
150 Personen.

Ausser Haus Veranstaltungen.

Geburtstag, Taufe, Kommunion,  
Konfirmation, Hochzeit, Jubiläum,  
Silber- und goldene Hochzeit  
Geschäftssessen, Tagungen,  
Versammlungen

Für jede Gesellschaft  
den passenden Raum.

Für jeden Geschmack  
das passende Menü oder Buffet.

Schönes Ambiente in allen Räumen-  
ein immer liebevoll dekoriertes Haus.

**Hotel Restaurant Gärtner GmbH**  
**Römerstrasse 29 71088**  
**Holzgerlingen**

Ca. 2 Wochen vor Ihrer Feier, bitten  
wir um **telefonische 07031 7456**  
Terminvereinbarung zur  
Menübesprechung.

Sonntag für Gesellschaften bis 18.00h  
geöffnet.

Nachmittagskaffee ab einer  
Mindestpersonenzahl möglich.

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

Ab 1.00h Nacht entsteht eine  
Servicepauschale von € 40,00/pro  
angefangener Stunde.

Gerne informieren wir Sie im Rahmen  
der Menübesprechung über die in den  
Speisen enthaltenen Allergene.

Gerne leihen wir zu Sonderpreisen für  
Gesellschaften im Haus folgendes aus:

KLAVIER € 40,00

BEAMER € 40,00

MUSIK/LAUTSPRECHERANLAGE

€ 40,00 ZUM ANSCHLIESSEN

AN LAPTOPS, SMARTPHONES etc.

