

Menüvorschläge Sommer 2020

HOTEL
Restaurant GÄRTNER

Seit 25 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 ein unvergessenes Ereignis wird..
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim auswählen und eine schöne Feier in unseren Räumen.
Familie Gärtner und Mitarbeiter

Menü für jeden Anlass:

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Kalbsschnitzel mit feinem
Pfefferlingssößle
mit Gemüse, Spätzle, Kroketten und
Salatteller

Marinierte Gartenbeeren
mit Vanille-Panna-Cotta
€ 32,00



Leichtes Menü:

Bunt gemischte Blattsalate
mit gebratenen Pfefferlingen

Gebratene Maispouardenbrust
in Kräutersößle
mit Gemüseauswahl, Pommes
Dauphines und feinen Nudeln

Joghurtmousse auf Himbeermark
mit marinierten Früchten
€ 32,00

Klassisches Menü:

Feines Steinpilzrahmsüppchen

Rinder- und Schweinefiletmedaillons unter der Rucolakruste
auf Burgundersoße mit Gemüse, Spätzle, Kroketten und Salatteller

Glasierte Pfirsichspalten mit hausgemachtem Schmandeis
€ 33,00

Fischmenü:

Blattsalate im Apfel-Balsamicodressing mit gebratenem Rotbarbenfilet

Cremesüppchen vom Lachs

Seeteufelmedaillons im Kräutermantel
auf Pfefferlingsrisotto und Sommergemüse

Geeistes Champagnersüppchen mit Passionsfruchtsorbet
€ 52,00

Das besondere Sommermenü:

Rucola-Tomatensalat mit gebratenen Pfefferlinge

Kalbfilet auf glasiertem Gemüse mit Spätzle und Kroketten

Hausgemachte Eistorte mit Früchten auf Himbeersoße
€ 45,00

Feinschmecker-Menü 2020:

Gebratene Wachtel an marinierten Pfefferlingen

Karotten-Ingwersüppchen

Zarter Kalbsrücken in Cognacrahmsöße
mit Zuckerschoten-Tomatengemüse,
Spätzle und Pommes Dauphines

Crème brûlée

Menü: Suppe-Hauptgang-Dessert € 39,50
Menü: Vorspeise-Hauptgang-Dessert € 44,00
Menü: 4-Gang € 49,00



Schwäbisches Menü:

Maultaschensuppe mit Schnittlauch

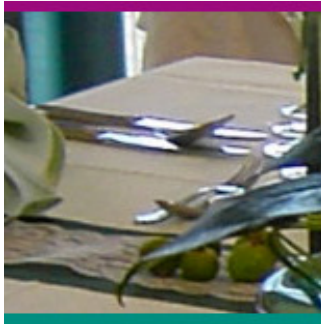
Schweinehals aus dem Steinofen
mit Sommergemüse, Spätzle,
Kroketten & Beilagensalat

Fruchtsalat mit Rahmeis
€ 24,00

Gültig ab 01.07.2020

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

HOTEL
Restaurant GÄRTNER



Unsere Weinempfehlung:

Weissweine:

Dürrenzimmern, Württemberg Riesling Konvent	1 l FI.	€ 16,00,
Dautel, Württem. Riesling	1 l FI.	€ 17,00
Karl Karle, Ihringen, Grauer Burgunder, Baden	1 l FI.	€ 18,00
Verrenberger Verrenberg, Riesling trocken, Fürst zu Hohenlohe Öhringen, Württem	¾ l FI.	€ 19,00
Dürrenzimmern, Württemberg, Blanc de noir, Weisser Lemberger	¾ l FI.	€ 15,00
Seehas, Baden,	¾ l FI.	€ 26,00
Rivaner, Dürrenzimmern, Württemberg	¾ l FI.	€ 12,00

Roséweine:

Dürrenzimmern, Württemberg Lemberger, Weissherbst	1 l FI.	€ 16,00
Karl Karle, Ihringer Vulkanfelsen, Baden Spätburgunder Weissherbst	1 l FI.	€ 18,00

Rotweine:

Dürrenzimmern, Württemberg Trollinger mit Lemberger	1 l FI.	€ 16,00
Dautel, Württemberg Trollinger	1 l FI.	€ 18,00
Waldulmer, Baden, Spätburgunder trocken	1 l FI.	€ 16,00
Navarra, Crianza, Spanien	1 l FI.	€ 18,00
12 e Mezzo, Italien, Primitivo del Salento	¾ l FI.	€ 17,00
Dürrenzimmern, Württemberg, Cellarius Lemberger QbA trocken	¾ l FI.	€ 18,00
Verrenberger Verrenberg, , Lemberger trocken Fürst zu Hohenlohe Öhringen, Württem	¾ l FI.	€ 22,00

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.) Flasche Teinacher Gourmet 0,75 l € 4,50
 Kaffeegedeck pro Person € 7,50
 (beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao satt + Kuchen schneiden & und Tellerreinigung)

Zur Zeit sind nur Kuchen/Torten/Backwaren aus **gewerblichen Betrieben erlaubt**, auch werden diese von unseren Servicemitarbeitern ausgegeben.

**AUS AKTUELLEM ANLASS BIETEN WIR ZUR ZEIT
 KEINE BUFFETS AN – SOLLTE SICH DIE SACHLAGE
 ÄNDERN, STELLEN WIR IHNEN INDIVIDELLE EIN
 BUFFET ZUSAMMEN!**



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

KLAVIER	€ 40,00
BEAMER	€ 40,00
MUSIK/LAUTSPRECHERANLAGE ZUM ANSCHLIESSEN AN LAPTOPS, SMARTPHONES etc.	€ 40,00

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 Mindestpersonenanzahl 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.

**Hotel Restaurant Gärtner GmbH
 Römerstrasse 29
 71088 Holzgerlingen
 Tel. 07031 7456 Fax 07031 745700
info@hotel-gaertner.de
www.hotel-gaertner.de**

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

