



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 e-mail info@hotel-gaertner.de





Menü A

Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe
mit verschiedenen Einlagen

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

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis
€ 25,00

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 C

Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen

Cremesüppchen von jungem Lauch

Zarter Kalbstafelspitz in Kräutersoße
mit Schwenkkartoffeln und Gemüse

Zweierlei Mousse au chocolat
mit warmen Kirschen

€ 34,00





Menü E

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons

Rinderrücken provencal 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



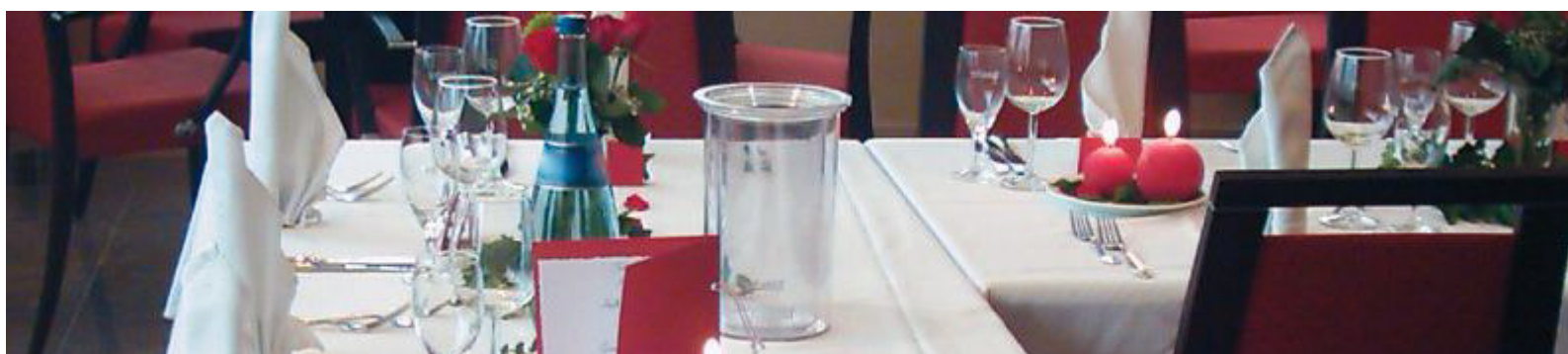
Menü H

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	€ 8,50
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	€ 19,00
Alkoholfreier Fruchtcocktail von frischen Säften gemischt/L.	€ 19,00
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 24.00h / Ab 24.00h 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

