



GANZJÄHRIGE
MENÜVORSCHLÄGE

HOTEL  *Restaurant* GÄRTNER

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

Seit über 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
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 Champignonrahmsauce mit
Gemüse, Spätzle, Kroketten und Salatteller

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis

€ 28,00

Menü B

Feines Lauchcremesüppchen

Scheiben von der Kalbshaxe frisch aus dem
Steinofen auf Ratatouille – Gemüse mit
Pommes Dauphine

Apfelstrudel frisch aus dem Ofen mit
Vanillesoße

€ 29,50



Menü C

Blattsalate mit gebratenen Kräuterseitlingen

Feines Karotten-Ingwersüppchen

Zarter Kalbstafelspitz in Kräutersoße
mit Schwenkkartoffeln und Gemüse

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit warmen Kirschen

€ 35,00



Menü D

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Lammkeule frisch aus dem Steinofen mit glasierten Bohnen
und Kartoffelgratin

Feine Vanille-Panna-Cotta mit Früchten und Himbeersoße

€ 26,00





Menu E

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons

Rinderrücken provencal mit Tomaten,
Paprika und frischen Kräutern, Kartoffelgratin

Joghurtmousse auf Himbeermark
mit frischen Früchten und
€ 32,00

Menu F

Maultaschensüppchen

Das Beste vom Spanferkel frisch aus
dem Steinofen mit Schupfnudeln
und Salatteller

Hausgemachter Eisguglhupf
an Früchteragout
€ 24,00



Menü G

Lachsvariation mit Salatbukett

Rahmsuppe der Saison

Gebratene Maispouardenbrust mit Dijonsoße,
Gemüse, Pommes Dauphine und Butternudeln

Hausgemachtes Eisparfait auf Früchten
€ 36,00 ohne Vorspeise € 28,00

Menü H

Rinderkraftbrühe mit Flädle

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

Fruchtsalat mit Rahmeis und Sossenspiegel
€ 29,00



Für unsere kleinen Gäste bieten wir:

Kraftbrühe mit Flädle

Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup

Schnitzel paniert mit Pommes Frites und Ketchup

Feine 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-Bufetts**
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

Fruchtsecco von Heimat 0,7 l € 19,00

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

Canapes gemischt (ab mindestens 30 St.)/pro Stück. € 3,00

Fruchtspieße/Stück € 1,50

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

