



GANZJÄHRIGE  
MENÜVORSCHLÄGE

HOTEL  RÄRTNER  
*Restaurant*

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

Seit 30 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 schwäbischen Landschwein  
in Champignonrahmsoße  
mit Gemüse, Spätzle, Kroketten und Salatteller

\*\*\*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis

€ 36,00



### **Menü C**

Blattsalate mit gebratenen Kräuterseitlingen

\*\*\*

Feines Karotten-Ingwersüppchen

\*\*\*

Zarter Kalbstafelspitz in Kräutersoße  
mit Schwenkkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Zweierlei Mousse au Chocolat  
mit warmen Kirschen

€ 46,00

### **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

€ 39,00



### **Menü D**

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

\*\*\*

Lammkeule frisch aus dem Steinofen mit glasierten Bohnen  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Feine Vanille-Panna-Cotta mit Früchten und Himbeersoße

€ 35,00







### **Menü E**

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons  
\*\*\*

Rinderrücken provencial mit Tomaten,  
Paprika und frischen Kräutern, Kartoffelgratin  
\*\*\*

Joghurtmousse auf Himbeermark  
mit frischen Früchten und  
€ 42,00

### **Menü F**

Maultaschensüppchen  
\*\*\*

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

Hausgemachter Eisguglhupf  
an Früchteragout  
€ 34,00



### **Menü G**

Lachsvariation mit Salatbukett  
\*\*\*

Rahmsuppe der Saison  
\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust mit Dijonsoße,  
Gemüse, Pommes Dauphine und Butternudeln  
\*\*\*

Hausgemachtes Eisparfait auf Früchten  
€ 48,00 / ohne Vorspeise € 36,00

### **Menü H**

Rinderkraftbrühe mit Flädle  
\*\*\*

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

Fruchtsalat mit Rahmeis und Soßenspiegel  
€ 38,00



Kraftbrühe mit Flädle  
 Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup  
 Chicken Nuggets oder 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. 40 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	€ 9,50
Kaffeegedeck bei Trauerfeiern	€ 11,00
Tellerreinigung von mit gebrachten Kuchen	€ 0,80
Württem. Flaschenweine(große Auswahl)1 L. Flasche ab	€ 19,00
Flasche Gourmet Teinacher 0,75l	€ 5,80
Flasche Sekt 0,7 l Hausmarke	€ 19,00
Fruchtsecco von Heimat 0,7 l	€ 19,00
Käse-Laugengebäck zum Sektempfang/pro Stück	€ 1,80
Canapes gemischt (ab mindestens 30 St.)/pro Stück.	€ 3,80
Fruchtspiesse/Stück	€ 2,80
Dekoration immer liebevoll und passend vom Haus ab	€ 25,00

Frischblumen werden extra berechnet.

Tanzmusik bis 24.00h / Ab 0.00h entsteht eine Servicepauschale von € 60,00/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 e-mail: [info@hotel-gaertner.de](mailto:info@hotel-gaertner.de)

