



Vorspeise wahlweise am Tisch serviert oder vom Buffet

- **Rinderkraftbrühe**
mit Flädle, Maultäschle & Grießklößchen
- **Marktfrischer Salatteller**
nach Art des Hauses

Hauptgang vom Buffet

- **Schweinebraten**
- **Rindersoftbraten**
- **Putenschnitzel oder Putensteak natur**

Soßen:

- Champignonrahmsouße
- Bratensoße

Beilagen:

- Handgeschabte Spätzle
- Kartoffelgratin
- Buttergemüse
- Pommes frites oder Kroketten

Dessert vom Buffet

- **Joghurt-Limetten-Mousse**
- **Frischer Obstsalat**
von einheimischen & tropischen Früchten
- **Panna Cotta oder Tiramisu**

Preise auf Anfrage



Vorspeise am Tisch serviert

- **Rinderkraftbrühe**
mit Flädle, Maultäschle & Grießklößchen
- **Marktfrischer Salatteller**
nach Art des Hauses

Hauptgang am Tisch serviert

- **Schillerteller**
Schweinemedallions
- oder
- **Schweinefilet**
im Speckmantel (Aufpreis 2 Euro)

Soßen:

- Champignonrahmsoße
- Bratensoße

Beilagen:

- Handgeschabte Spätzle
- Pommes frites oder Kroketten
- Buttergemüse

Dessert am Tisch serviert

- **Zweierlei Mousse au Chocolat**
an Passionsfruchtsoße garniert mit Früchten der Saison
- oder
- **Joghurt-Limetten-Mousse**
an Passionsfruchtsoße garniert mit Früchten der Saison

Preise auf Anfrage



- Sektempfang
- 4-gängiges Hochzeitsmenü oder kalt-warmes Buffet
- alle Getränke (außer Longdrinks)
- Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte macchiato & Digestif
- Internationale Käseauswahl mit Trauben & Brot zu später Stunde

Preispauschale auf Anfrage

Die Pauschale gilt für die Dauer von **8 Stunden**, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste. Verlängerung der Getränkepauschale für **jede weitere Stunde** wird mit **3 Euro pro Person** berechnet.

Die Mindestberechnungsgrundlage ist immer die Personenzahl, die uns 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung bekannt ist.

Nachtzuschlag ab 2 Uhr, pro angefangene Stunde **180 Euro**.

Weitere Kosten: siehe Gebührenordnung Stadthalle Marbach.



· **Rinderkraftbrühe** wahlweise mit
Flädle, Hausgemachte Maultäschle oder Grießklößchen

Festtagssuppe: Flädle, Maultäschle und Grießklößchen

· **Tomatencremesuppe** mit Pesto und Parmesan

Zur Saison bieten wir an:

· **Bärlauchsuppe** mit Erdbeersoße

· **Spargelcremesuppe**

· **Kürbiscremesuppe** mit Ingwer

· **Bunter Salatteller**
nach Art des Hauses mit Feld- & Gartensalat

· **Bruschetta**
Strauchtomaten mit Olivenöl & Knoblauch
auf geröstetem Ciabatta

· **Hausgebeizter Lachs**
auf Mini-Rösti an Dijon-Senfsoße

· **Carpaccio** vom Rinderfilet
auf Rucola mit gehobeltem Parmesan & Basilikumpesto

· **Mediterrane Vorspeise**
Gebratene Garnele in Olivenöl, Tomaten-Mozzarella,
italienischer Bauernschinken, Melonenperlen &
mediterranes Grillgemüse

Preise auf Anfrage



- Schweine- & Rinderbraten
- Kalbsrahmbraten
- Gefüllte Kalbsbrust „klassisch“
gefüllt mit Semmelknödel
- Rollbraten vom Schweinehals
gefüllt mit Pflaumen und Birnen
- Sauerbraten nach Art des Hauses
- Schweinemedallions
- Schweinemedallions & Argentinische Rindermedallions
- Gefüllte Poulardenbrust
mit Frischkäse

Zur Saison bieten wir an:

- Lammrücken unter Oliven- & Kräuterkruste
- Geschmorte Lammhaxe auf Röstgemüse
- Rehbraten aus der Keule
mit Williamsbirne & Preiselbeeren
- Weitere Wildspezialitäten

Fleischplatten

- Schweinemedallions,
Rostbraten & paniertes Schnitzel
- Putensteak natur oder paniert,
Rumpsteak mit Kräuterbutter & Schweinemedallions

Preise auf Anfrage



- **Zanderfilet im Kartoffelmantel**
auf Ratatouille & Basmati Reis
- **Lachsfilet pochiert in Olivenöl** auf Ratatouille
- **Gebratenes Zanderfilet**
auf Asiagemüse & Basmati Reis (sehr scharf)
- **Spinat-Semmelknödel**
gefüllt mit Mozzarella auf Tomatenragout
- **Dinkelrisotto** mit Gemüse
- **Gebackene Crêpes-Röllchen**
mit Käsecreme auf Tomatenragout
- **Asia-Gemüse**
Mu-Err-Pilze mit Bohnensprossen, Zuckererbsen, Bambussprossen,
Sojabohnen, Lotuswurzel & Wasserkastanien (sehr scharf)

Preise auf Anfrage





Wählen Sie zwei Soßen:

- Bratensoße
- Champignonrahmssoße
- Pfeffersahnesoße

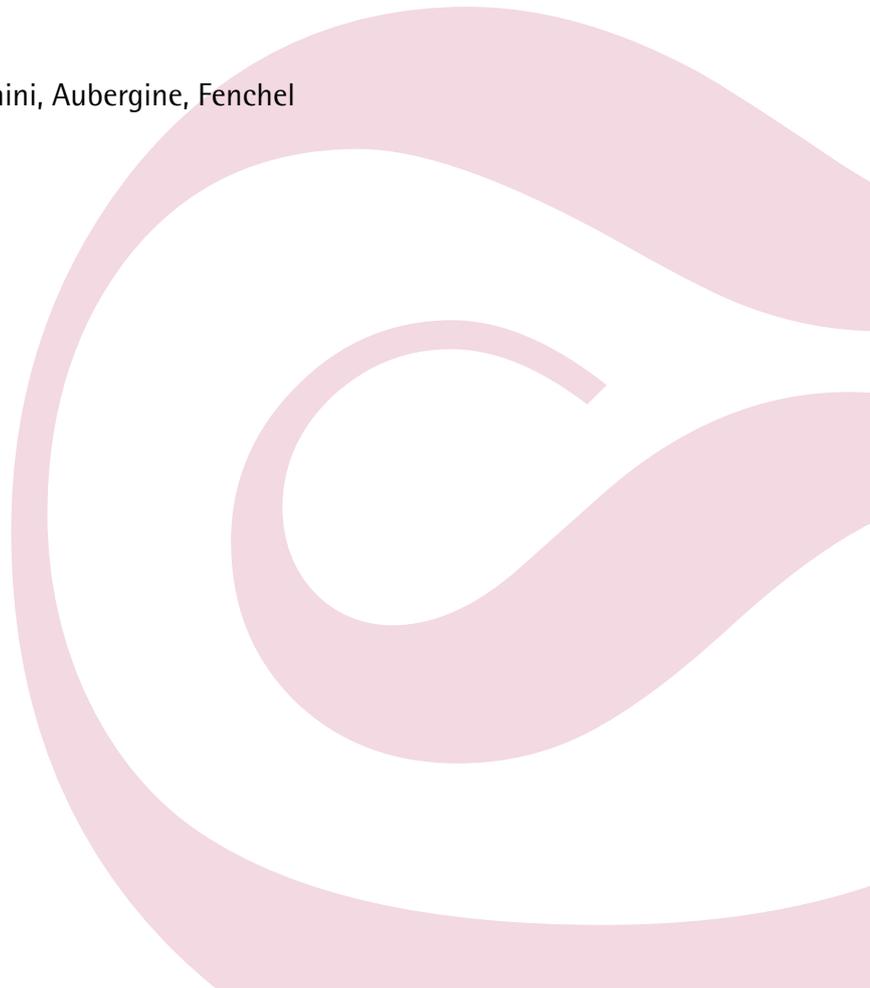
Wählen Sie drei Beilagen:

- Handgeschabte Spätzle
- Pommes frites
- Kroketten
- Basmati Reis
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Gewalzte Nudeln
- Rosmarinkartoffeln

Zusätzliche Beilagen:

- **Gemüseplatte**
Karotten, grüne Bohnen, Blumenkohl, Erbsen
- **Mediterranes Grillgemüse**
gebratene & marinierte Paprika, Zucchini, Aubergine, Fenchel

Preise auf Anfrage





- **Internationale Käseauswahl**
mit Weintrauben & Brotkorb
- **Gemischtes Eis**
3 Kugeln
- **Heißer Liebestraum**
heiße Himbeeren mit Vanilleeis & Sahne
- **Frischer Obstsalat**
mit Vanilleeis & Sahne
- **Joghurt-Limetten-Mousse**
mit frischen Früchten
- **Apfelküchlein**
mit Zimtzucker & Vanillesoße mit Eis
- **Mousse au Chocolat**
an Fruchtsoße & frischen Früchten
- **Tiramisu**
hausgemacht mit Früchten

Hausgemachte Kuchen auf Vorbestellung:

- Zwetschgenkuchen
- Apfelkuchen
- Träublerahmkuchen
- Vierfruchtkuchen
- Himbeerkuchen
- Bedeckter Kirschkuchen
- Käsesahnekuchen
- Schwarzwälder Kirschtorte

Preise auf Anfrage