

Feste feiern – im Zeichen der Sterne



HOTEL HIRSCH
RESTAURANT

1618

Feste feiern – im Zeichen der Sterne



- Taufe
- Einschulung
- Kommunion/Firmung
- Konfirmation
- Silberne und Goldene Konfirmation
- Klassentreffen/Jahrgangstreffen
- Studientreffen
- Trauerfeier
- Kennenlertage
- Valentinstag
- Verlobung
- Standesamtliche Hochzeit
- Kirchliche Trauung
- Silberne - Goldene - Diamantene Hochzeit
- Geburtstage aller Art
- Arbeitsjubiläum
- Rentenanstang
- Stammtisch
- Geschäftsessen
- Firmeneröffnung
- Firmenjubiläum
- Weihnachtsfeiern aller Art

Unsere Lieferanten

Brauerei Gold Ochsen

Metzgerei Heußler

Manufaktur Jörg Geiger GmbH

Schafhof Smietana

Mineralbrunnen Teinach GmbH

Einfach Wild

J.J. Darboven

Forellenzucht am Kocherusprung

Getränke Maier

Kunstmühle Benz e.K.

Feiern mit Freunden einmal anders

WIE WÄR´S MIT EINEM GEBURTSTAGSFRÜHSTÜCK?
16,50 p. Person (ab 10 Personen, nur mit Anmeldung)

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste von 9.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Wir bieten:

- eine Auswahl an frisch gebackenem Brot und Brötchen
 - hausgemachte Marmeladen
 - Wurst-, Schinken - und Käseauswahl
 - verschiedene Eierspeisen
- große Müsliauswahl und verschiedene Flocken/Körner
- frische Früchte, Joghurt, Obstsalat, Gemüseauswahl
 - Auswahl an Säften
- Kaffee/Tee, so viel Sie möchten (bis 13 Uhr)
- ein Begrüßungs-PriSecco

kann auch mit warmen Speisen erweitert werden

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Feiern mit Freunden einmal anders

FRÜHSTÜCK - SCHWÄBISCH GUT

32,50 p. Person (ab 15 Personen, nur mit Anmeldung)

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste ab 9.00 Uhr

Wir bieten:

- eine Auswahl an frisch gebackenem Brot und Brötchen
 - hausgemachte Marmeladen
 - Wurst-, Schinken - und Käseauswahl
 - verschiedene Eierspeisen
- große Müsliauswahl und verschiedene Flocken/Körner
- frische Früchte, Joghurt, Obstsalat, Gemüseauswahl
 - Auswahl an Säften
- Kaffee/Tee, so viel Sie möchten (bis 13 Uhr)
- ein Begrüßungs-PriSecco

zusätzlich:

- hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei
- schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck
- verschiedene Räucherfische

Preisübersicht

EMPFANG - IMBISS - TRAUERFEIER

Große Kanne Kaffee	18,00
Kännchen Kaffee	5,50

Kuchen bestellen wir Ihnen gerne.
Hier gelten dann die Tagespreise.
Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen?
Dann berechnen wir
2,00 pro Person als Gedeckpreis.

1/2 Belegte Brötchen mit:	1,60
- verschiedenen Wurstsorten je	
- verschiedene Fleisch- und	1,90
Schinkensorten je	
- verschiedene Käsesorten je	1,80
- verschiedene Fischarten je	2,80

Butterbrezel	2,20
--------------	------

Fingerfood-Auswahl p.P	6,80
- Pizzamuffins, Quiche Lorraine	
- Blätterteigröllchen mit	
verschiedenen Frischkäsevariationen	
(gesamt 5 Stück pro Person)	

APERITIF

Sekt Hausmarke	0,10l	4,80
	0,70l	24,50
Sekt mit Orangensaft	0,10l	
Sekt mit Aperol	0,10l	4,90
Aperol Spritz	0,25l	7,80
Orangensaft	0,10l	1,50

AUS DEM HAUSE MANUFATUR JÖRG GEIGER IN SCHLATT

Gin - Secco	0,25l	9,50
alkoholfreier PriSecco	0,75l	24,50
„saisonal“		



Preisübersicht

WEISSWEINE

Württembergischer

Heilbronner Grauer Burgunder 0,75l 15,20
Genossenschaftskellerei
Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG

Michelbacher Margerete 0,75l 18,50
Blanc de Noir Trollinger, Qualitätstwein
Weinhof Dieroff, Öhringen

Badener

Auggener Schäf 0,75l 15,50
Elegant & Fruchtig, Qualitätswein
Winzerkeller Auggener Schäf eG
Cuvée aus Sauvignon Blanc & Weißer Burgunder

Auggener Schäf 0,75l 17,90
Chardonnay, Kabinett
Winzerkeller Auggener Schäf eG

Auggener Schäf 0,75l 18,90
Sauvignon Blanc, Qualitätswein
Winzerkeller Auggener Schäf eG

ROSÉWEIN

Württembergischer

Michelbach a.W Margarete 0,75l 17,50
Pinot Noir Rosé, dt. Qualitätswein
Weinhof Dieroff, Öhringen

ROTWEINE

Württembergischer

<i>Schnaiter Wartbühl Trollinger mit Lemberger, QbA Remstallkellerei eG</i>	<i>0,75l</i>	<i>16,50</i>
<i>Brackenheimer Zweifelberg Lemberger, Kabinett Weingärtner Stromberg Zabergäu eG</i>	<i>0,75l</i>	<i>17,50</i>
<i>Michelbach a.W. Margarete Dornfelder, dt. Qualitätswein Weinhoff Dieroff, Öhringen</i>	<i>0,75l</i>	<i>19,50</i>
<i>Heuholzer Dachsteiger Merlot Auslese, im Barrique gereift Weinhof Dieroff, Öhringen</i>	<i>0,75l</i>	<i>28,00</i>

Badener

<i>Auggener Schäf Elegant & Fruchtig, Qualitätswein Winzerkellerei Auggener Schäf eG Cuvée aus Spätburgunder und Regent</i>	<i>0,75l</i>	<i>15,50</i>
<i>Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein Winzerkeller Augener Schäf eG</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,20</i>





Widder

21. März - 20. April

Element: Feuer

Eigenschaft: Willenskraft, strebsam, launisch, ungeduldig

Stein: Rubin, roter Jaspis

In der Küche: lieben es scharf, nicht nur in der Küche

Scharfe Tomatensuppe mit Melonenspieß

*Lachsforellenfilet, von der Fischzucht in Oberkochen,
im Safransud*

Perlhuhnbrüstchen an Chillisoße mit Wildreis und Karotten-Birnen-Gemüse

Leichte Erdbeercreme mit Pfefferminzsahne

*als 3-Gang-Menü (ohne Fischgang) - **32,50 p. Person**
als 4-Gang-Menü - **44,50 p. Person***

*Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.*

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Stier

21. April - 20. Mai

Element: Erde

Eigenschaften: selbstbewusst, vital, ordnungsliebend, nachtragend, launisch

Stein: Achat, Rosenquarz

In der Küche: liebt gute Hausmannskost -
kocht der Nase nach, auf die er sich verlassen kann

*Frühlingssalat an Himbeerdressing
mit gerösteten Pinienkernen*

Maultäschlesuppe

*Mostbraten, vom heimischen Rind,
mit Hefeknöpfle und verschiedenem Gemüse*

Apfelküchle auf Vanilleschaum mit Vanilleeis

*als 3-Gang-Menü (ohne Salat) - **31,50 p. Person***

*als 4-Gang-Menü - **36,50 p. Person***

*Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.*

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Zwillinge

21. Mai - 21. Juni

Element: Luft

Eigenschaften: humorvoll, gewandt, neugierig, unruhig, nachlässig

Stein: Bernstein, Goldtopas

In der Küche: bevorzugen es, anderen beim Kochen zuzusehen -
wenn sie kochen, dann leicht und schnell

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
an Rucolasalat

Spaghettinest mit gebratenen Garnelen

Saltimbocca vom Kalb
auf Ratatouille-Gemüse mit Schupfnudeln

Basilikum-Quark-Mousse mit Erdbeersauce

als 3-Gang-Menü (ohne Spaghettinest) - **35,50 p. Person**
als 4-Gang-Menü - **45,50 p. Person**

Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Krebs

22. Juni - 22. Juli

Element: Wasser

Eigenschaften: sensitiv, häuslich, leicht reizbar, herrschsüchtig

Stein: Smaragd, Aventurin

In der Küche: servieren gern Gerichte, die sie schon mal gekocht haben,
lieben die guten, alten Kochrezepte mit Tradition

Tomate-Mozzarella-Spieß auf kleinem Blattsalatbett

*gebratener Saibling, von der Fischzucht in Oberkochen.
auf Alblinsen-Balsamicogemüse*

*Zwiebelbrätle vom Schweinehals mit
Spätzle und Gemüse garnitur*

Erdbeerragout mit Vanilleeis

*als 3-Gang-Menü (ohne Saibling) - **32,90 p. Person**
als 4-Gang-Menü - **42,50 p. Person***

*Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.*

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Löwe

23. Juli - 23. August

Element: Feuer

Eigenschaften: selbstvertrauend, mutig, impulsiv, genussüchtig

Stein: Bergkristall, Diamant

In der Küche: lieben eine individuelle, unvergleichliche Note - sind Genussmenschen

*Carpaccio vom hausgebeizten Lachs auf
Kartoffelpuffer*

Tomatenboullion mit Parmesannockerln

*feiner Rinderbraten in Portweinsoße
mit Pfifferlinge und Brezgenknödel*

*Mousse von der Nougatschokolade
auf Rumsöße mit Sauerkirschen*

*als 3-Gang-Menü (ohne Carpaccio) - **39,90 p. Person**
als 4-Gang-Menü - **49,90 p. Person***

*Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.*

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Jungfrau

24. August - 23. September

Element: Erde

Eigenschaften: ordnungsliebend, fleißig, ruhig, Kritiksucht, oft materiell

Stein: Tigerauge, Goldtopas

In der Küche: sind vorsichtige Köche - achten sehr auf Ernährung

*Lachspralinenspieß, mit verschiedenen Sesam,
auf Gurkensalat*

Cappuccino vom Karottenpüree

*Puten-Paprika-Braten an Rahmkräuterseitlinge
mit Hefeknöpfe*

Birnen-Quark-Mousse auf karamellierte Zwetschgen

*als 3-Gang-Menü (ohne Lachsspieß) - **33,90 p. Person**
als 4-Gang-Menü - **44,90 p. Person***

*Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.*

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Waage

24. September - 23. Oktober

Element: Luft

Eigenschaften: hilfsbereit, sympathisch, gleichgültig, Bequemlichkeitsliebe

Stein: Jade, Magensit

In der Küche: stehen eher selten am Herd - überlässt nichts dem Zufall -
zelebriert jedes Mahl als Erlebnis

Kürbiscremesuppe mit einem Hauch Vanille

*Saiblingsfilet von der Fischzucht Oberkochen
auf Wildreisrisotto*

*Kalbsröllchen auf Tomatensauce
mit Spätzle und Gemüseauswahl*

Birnenragout mit Zimteis

*als 3-Gang-Menü (ohne Saibling) - **35,90 p. Person**
als 4-Gang-Menü - **49,90 p. Person***

*Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.*

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Skorpion

24. Oktober - 22. November

Element: Wasser

Eigenschaften: Forschergeist, Gemühtiefe, Fleiß, unbeherrscht, rachsüchtig

Stein: Carneol, Hämatit

In der Küche: lieben das stilvolle Essen - einfach aber lecker

Feldsalat mit Pinienkernen und Weintrauben

*feine Maultasche, gefüllt mit Pfifferlingen,
auf Apfelrotkohl*

*Schweinefilet im Speckmantel
an Pfefferrahmsoße mit Brezgenknödel*

*Duo von Zimt - und Krokantmousse
auf Schokoschaum*

*als 3-Gang-Menü (ohne feine Maultaschen) - **34,90 p. Person**
als 4-Gang-Menü - **45,90 p. Person***

*Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.*

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Schütze

23. November - 21. Dezember

Element: Feuer

Eigenschaften: offenherzig, wohlütig, eigensinnig, ruhelos

Stein: Saphir, blauer Edeltopas

In der Küche: fliegen beim Essen um die Welt - ihrem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt

Wildkraftbrühe mit Flädlestrudel, gefüllt mit Kalbsbrät

warme Barberie- Entenbrust an Rotkohlsalat

*Rinderbraten, vom heimischen Rind,
in Glühwein-Pfeffer-Sauce mit
Hefeknöpfle und Rotkohl*

Bratapfel, im Stövchen serviert, mit Lebkuchensöße

*als 3-Gang-Menü (ohne Barberie-Entenbrust) - **39,90 p. Person***

*als 4-Gang-Menü - **49,90 p. Person***

Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Steinbock

22. Dezember - 20. Januar

Element: Erde

Eigenschaften: ausdauernd, willensstark, ernst, schweigsam, klug

Stein: Malachit, Moosachat

In der Küche: *liebt ausgefallene Gerichte, edel angerichtet, aber auch schlicht und einfach dekoriert - gut gewürzt, aber nicht zu scharf*

Süßkartoffelsuppe mit Kürbiskernen

**

*auf der Haut gebratene Lachsforelle, von der Fischzucht Oberkochen
auf Rahmwirsing*

*Osso bucco milanese (gebratene Kalbshaxe)
mit Safranreis und grünem Salat*

*Bratapfeltiramisu und
süßes Maultäschle auf warmen Zwetschgen*

*als 3-Gang-Menü (ohne Lachsforelle) - **39,90 p. Person**
als 4-Gang-Menü - **52,50 p. Person***

Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Wassermann

21. Januar - 19. Februar

Element: Luft

Eigenschaften: liebenswürdig, zuverlässig, setzt sich über Grenzen hinweg

Stein: Aquamarin, Türkis

In der Küche: die Küche wird zum Forschungslabor, alles nur nichts Alltägliches -
von allem nur das Beste

Feldsalat mit Melone und gebratenem Hähnchenspieß

Schwarzwurzelsuppe mit Haselnussöl und Petersilie

*Waller aus dem Wurzelsud
an Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln*

Schokoladenmousse mit Birnen-Chilli-Kompott

*als 3-Gang-Menü (ohne Feldsalat) - **36,90 p. Person**
als 4-Gang-Menü - **45,90 p. Person***

*Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.*

Preisangaben in Euro inkl. MwSt



Fisch

20. Februar - 20. März

Element: Wasser

Eigenschaften: Einfühlvermögen, phantasievoll, anpassungsfähig

Stein: Opal, Amethyst

In der Küche: zaubern tolle Menüs aus wenigen und einfachen Zutaten -
probieren gern Neues aus

Vitello Tonnato mit hausgemachtem Tomaten-Ciabatta

*Blumenkohl-Currysuppe mit
geräuchertem Forellenfilet*

*Rosmarin-Lammbraten, vom Ostalblamm,
Bohnen-Speck-Bündel und Kartoffelgratin*

*Mango-Quarkstrudel mit weißem Schokoladenüberzug
auf Beerensößle*

*als 3-Gang-Menü (ohne Vitello Tonnato) - **45,900 p. Person**
als 4-Gang-Menü - **54,90 p. Person***

*Beachten Sie bitte, dass sich jahreszeitliche Änderungen in den Menüvorschlägen ergeben können.
Menüs bis 25 Personen möglich.*

Preisangaben in Euro inkl. MwSt

Hochzeitsmahl

59,50 p. Person

*Feldsalat
an Himbeer-Essigdressing mit Walnüssen*

*Rinderkraftbrühe mit
Grießklößle und Leberknöpfle*

*Lachsforellen-Saltimbocca
mit Wildreis auf Ratatouillegemüse*

*Schweinelendchen im Kräutermantel
Spätzle und Schupfnudeln
Gemüseauswahl*

*Mango-Quarkstrudel mit weißer Schokolade
und Himbeersöße*

Vegetarische Menüs

Frühling
35,90 p. Person

*Feldsalat mit Pinienkernen
und Walnussdressing*

Tomatenboullion mit Parmesangrießklößchen

Schwäbisches Duett:

*Käsespätzle mit Bärlauchpesto und
hausgemachte vegetarische Maultasche
an Ratatouillegemüse*

*Mascarponecreme mit
frischen (saisonalen) Beeren bzw. Obst*

Sommer
29,90 p. Person

*Maultäschle, gefüllt mit Feta und Spinat,
gebraten, an sommerlichen Salat*

*Zucchini-Kohlrabi- Spaghetti
mit Kirschtomatenragout*

*Apfelterrinen auf Beerenkompott
(saisonal)*

Herbst
28,90 p. Person

*Kürbiscremesuppe
mit einem Hauch Vanille*

*Maultäschle, gefüllt mit Kräutersaitlingen,
an Paprikaragout*

*Mohnschupfnudeln an
Zwetschgenkompott*

Winter
39,90 p. Person

Rotkohlsalat mit Mangochutney

Alblinsensuppe mit Curry

*Kartoffelschupfnudeln
auf Orangen- Chicorre
und Estragon Schwarzwurzeln*

*Lebkuchen-Schokoladen-Mousse
mit eingelegten Gewürzorange*

Schwäbisches Buffet

49,90 p. Person (ab 20 Personen)

*verschiedene Wurstspezialitäten aus Schwaben
(Leberwurst, Schwarzwurst, Schinkenspeck)*

Salatbuffet

*u.a. mit Kartoffelsalat,
Speckkrautsalat,
Bohnensalat und mehr..
mit verschiedenen Dressings*

Rinderkraftbrühe

mit Flädlestrudel

Käsepätzle

*geschmelzte Maultaschen
Zwiebelbrätle vom Schweinehals
Schupfnudeln und Hefeknöpfle*

Apfelküchle mit Vanillesauce

**auch möglich ohne Vorspeise -
42,00 p. Person**



Unsere Maultaschen

39,90 p. Person (ab 20 Personen)

Salatbuffet

Karottensalat,

Gurkensalat,

Kartoffelsalat,

Grüner Salat,

Paprikastreifen, Tomatenecken,

Maultaschensalat mit Walnüssen

zweierlei Salatsoße

Rinderbrühe mit

Flädlestrudel, gefüllt mit Kalbsbrät

Fleischmaultaschen Cordon Bleu

Fleischmaultaschen geröstet mit Ei

Maultaschen, gefüllt mit Ostalblamm auf Alblinsengemüse

Braumeistermaultasche, gefüllt mit Bratwurstbrät, auf Sauerkraut

Gemüsemaultaschen - Lasagne

Süße Maultaschen mit

Vanillesauce oder Beerensauce



Mediterranes

58,90 p. Person (ab 20 Personen)

Tomaten - Mozzarella - Spieße

Gemüseplatte italienische Art

(Zucchini, Paprika, Möhren, Olivenöl und Himbeerdressing)

Pollo tonnato (Geflügelbrust mit Thunfischsauce)

Vorspeisenplatte mit Schinken und Salami

Salatbuffet

mit Hirtensalat (Oliven, Tomaten, Schafskäse, Paprika),

Gurkensalat mit Joghurtsoße,

Karottensalat, Krautsalat, grüner Salat

mit verschiedenen Dressings

verschiedene Ciabattasorten

Tomatensuppe mit Croutons

Saltimbocca vom Kalb

Maispouardenbrust mit Tomaten und Oliven

Gebratener Gemüsereis und

Teigtäschle, mit Frischkäse gefüllt,

Ratatouillegemüse

Apfel-Tiramisu

Melonensalat mit Pinienkernen

kleines Käsebrett



Mmmmmh - fein

59,50 p. Person (ab 20 Personen)

*Vorspeisenplatte mit verschiedenen Schinken
(Parmaschinken, Schwarzwälder Schinken, Nusschinken)*

*Vorspeisenplatte mit verschiedenen Räucherfischen
Krabbencocktail*

Frischsalate mit verschiedenen Dressings

Brotkorb

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speckwürfel

Schweinefilet in Speckmantel

Lachsforellenfilet, von der Fischzucht Oberkochen in Sahnesoße

Hähnchenroulade, gefüllt mit Frischkäse und Pesto

Spätzle und Wildreis

Gemüsepfanne

geschichtetes Schokoladenmousse im Glas

hausgemachte Rote Grütze



Sommerlich leicht

46,90 p. Person (ab 20 Personen)

Großes Salatbuffet
Blumenkohlrohkost, Karottensalat,
Paprika-Bohnensalat,
Tomaten-Mozzarella- Salat,
Gurkensalat, grüner Salat,
Reis-Geflügelsalat,
Krabben-Mandarinensalat

Lachsrollchen,
gebeizter Lachs,
Forellencreme auf Pumpernickel

in Zitronenbutter gebratenes Saiblingsfilet
Hähnchen-Curry, indisch scharf,
Gemüsemaultaschen - Lasagne
Safranreis

leichte Himbeercreme



Winter im Hirsch

Speziell bei uns an Weihnachten

Buchen Sie Ihre Weihnachtsfeier im November und wir gewähren Ihnen 5% Rabatt auf die Gesamtrechnung.

Reservieren Sie Ihre Weihnachtsfeier für November oder Januar dann gewähren wir Ihnen ebenso 5% Rabatt.

Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menü. Buffet bereiten wir ab 20 Personen zu.



WEIHNACHTSMENÜ 1

35,90 p. Person

Feldsalat mit Maultäschle,
gefüllt mit Pilzen
an Walnussöldressing

Maultäschle, gefüllt mit Brezgenknödel,
an Edelhirschragout und Preiselbeeren

Bratapfel mit Zimtsoße

WEIHNACHTSMENÜ 2

36,90 p. Person

Süßkartoffelsuppe mit
Sahnehaube und Kürbiskernen

Rinderbraten, vom heimischen Rind, an
Glühwein-Pfeffer-Sauce
an Hefeknöpfele mit Blaukraut

Bratapfel mit Vanillesoße
oder
Schokoladenmousse mit
ZwetschgensöÙle

WEIHNACHTSMENÜ 3

49,90 p. Personen

Rotkrautsalat mit Barberie-Entenbrust

*Rinderbrühe mit Flädlestrudel,
gefüllt mit Kalbsbrät*

*Hirschbraten an Portweinsauce mit
Sauerkirschen und Brezgenknödel
und Apfelrotkohl*

*Bratapfel mit Vanillesoße
oder*

*Lebkuchenmousse mit
warmen Zwetschgen*

WEIHNACHTSMENÜ 4

59,90 p. Person

*Feldsalat mit Pinienkernen
und Parmaschinken*

Wildkraftbrühe mit Leberknöpfle

*Saiblingsfilet an Rieslingsößle
und Reistimbale*

*Geschmorte Gänsebrust an Rotweinsauce
mit Rotkohl und Hefeknöpfle*

*Bratapfel mit Vanillesoße
oder*

Dessert-Duett

*Weißes Schokoladenmousse
auf Cassisfruchtsößle
Bratapfeltiramisu*



Preisangaben in Euro inkl. MwSt

Winter im Hirsch

Speziell bei uns an Weihnachten

WEIHNACHTSBUFFET

59,90 p. Person

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Räucherlachsrollchen - geräuchertes Forellenfilet - Lachsmousse

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Salatbuffet

mit verschiedenen Dressings

Süßkartoffelsuppe mit Kürbiskernen

Saiblingsfilet, von der Fischzucht Oberkochen, auf Wurzelgemüse mit

Rieslingsoße und Rosamarinkartoffeln

Hirschbraten an Wacholdersauce mit

Brezgenknödel und Apfelrothkohl

Zimtmousse mit Sauerkirschen

Lebkuchentiramisu

oder wahlweise für alle:

- Bratapfel im Stövchen serviert -

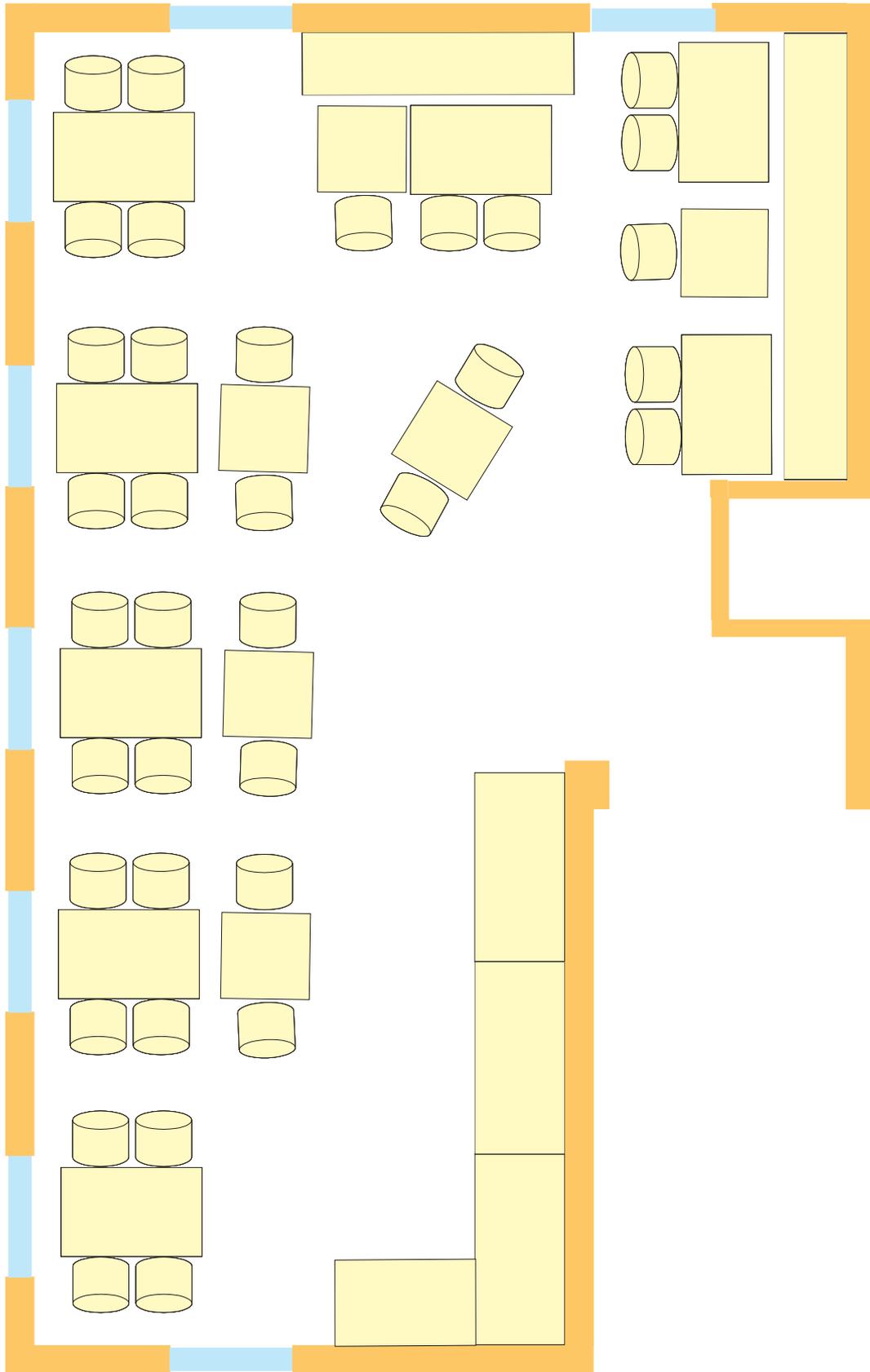
mit Lebkuchensöße und winterlichem Eis



Stellmöglichkeiten

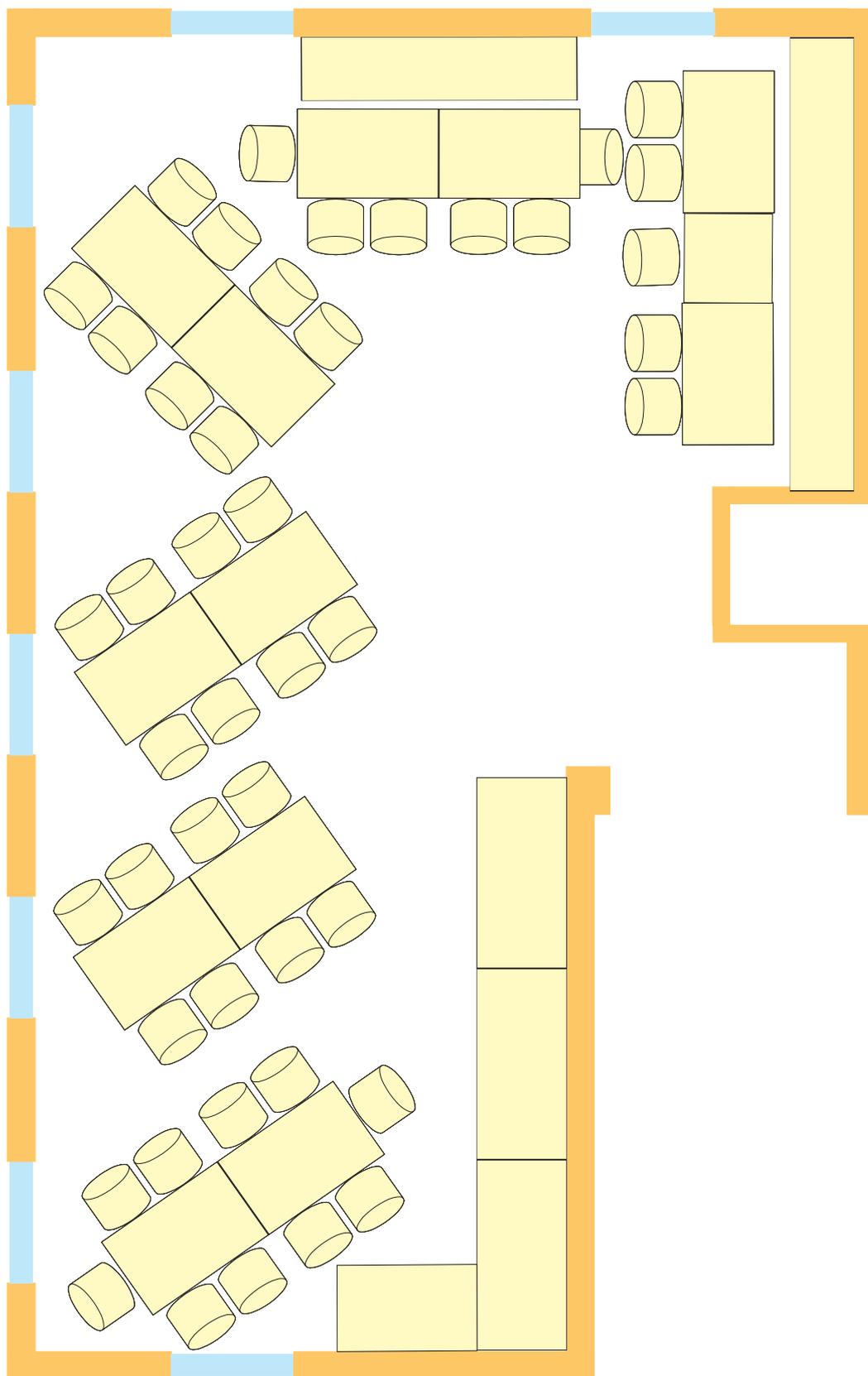
Normalbestuhlung

42-50 Personen

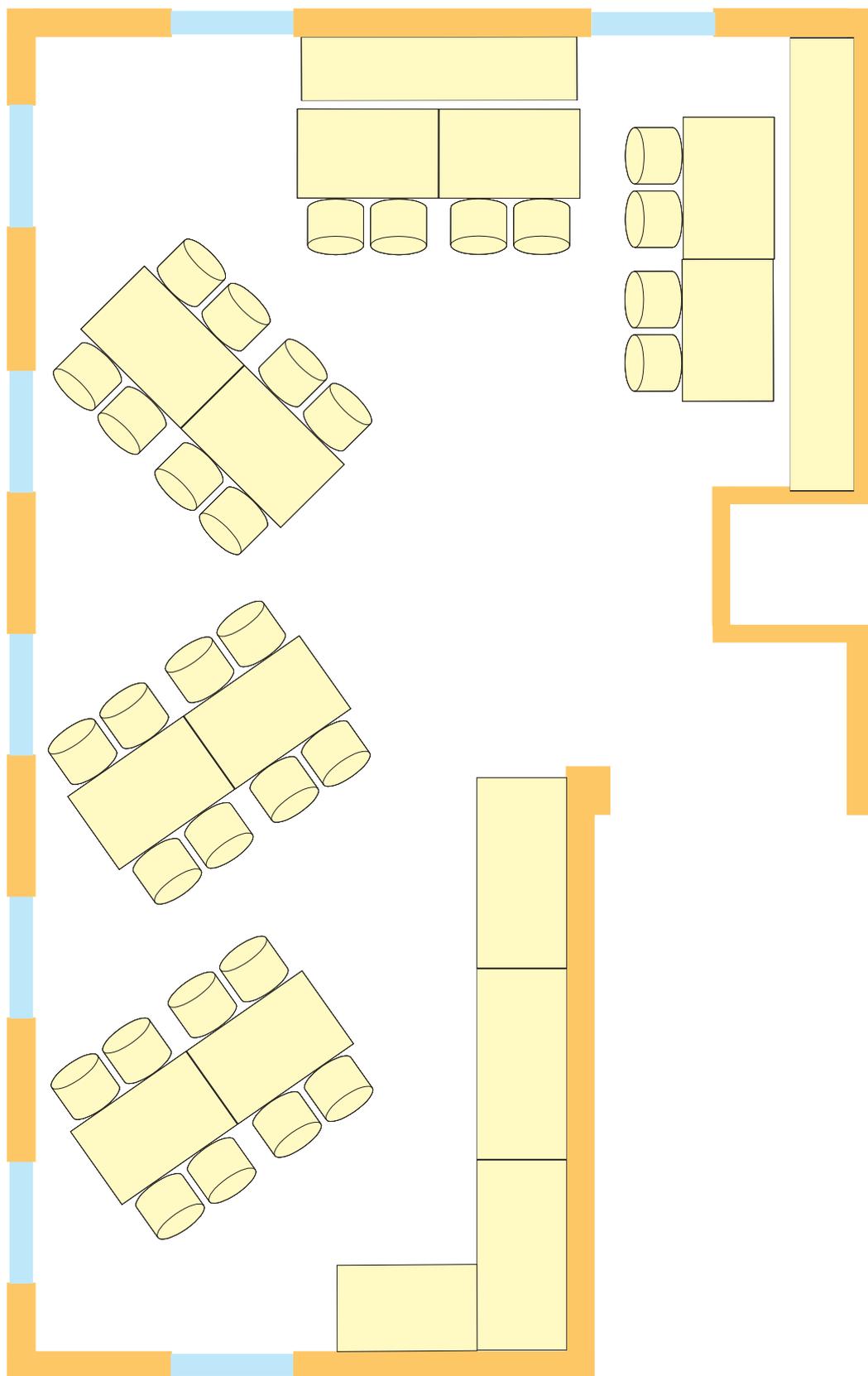


Tischgruppen

54 Personen

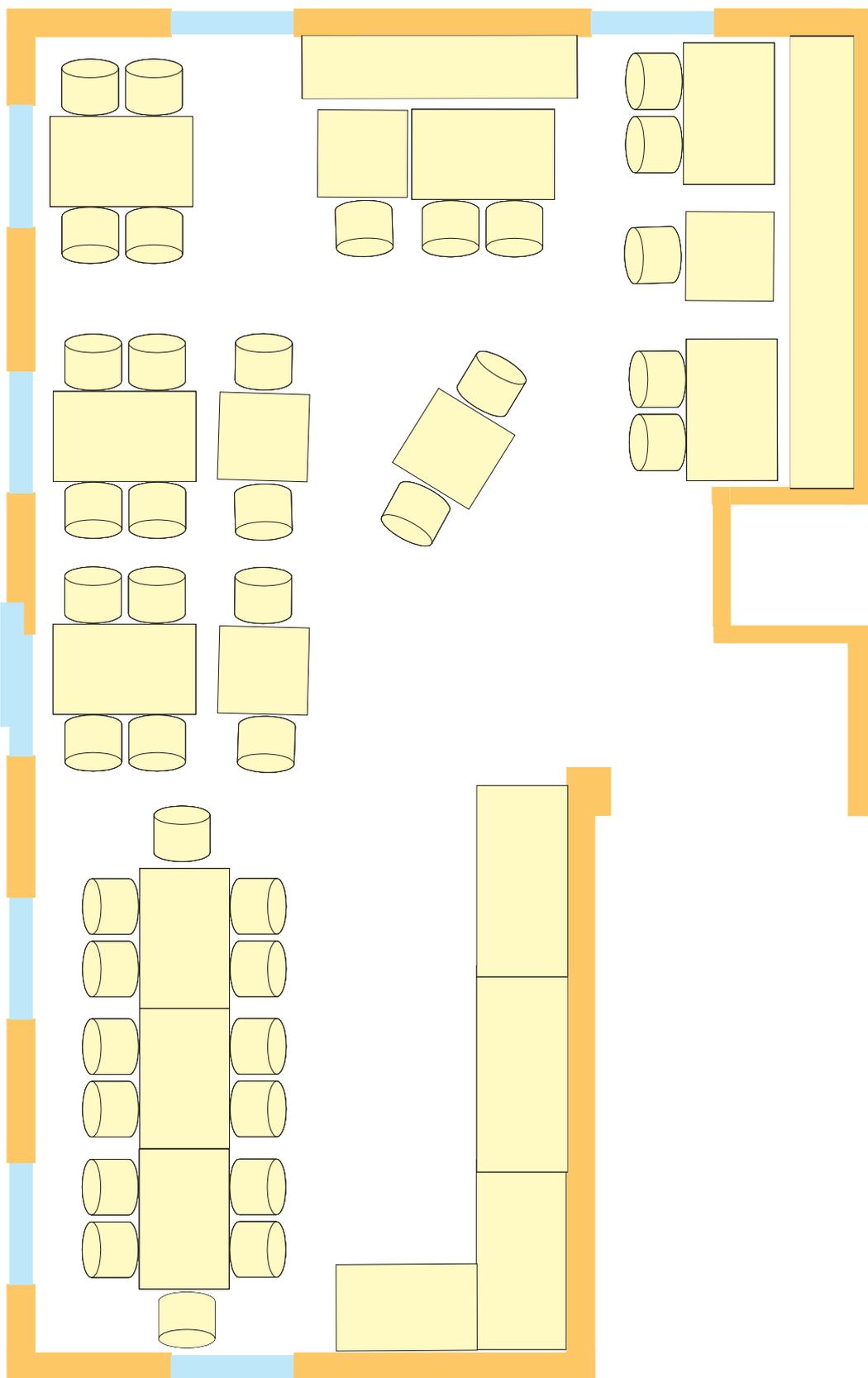


Tischgruppen 40 Personen



kleine Tafel

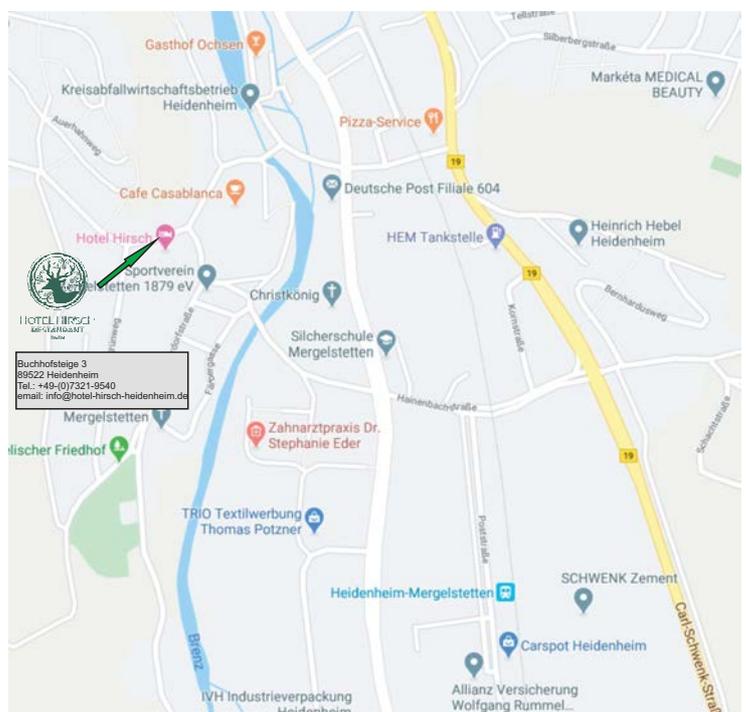
14 Personen



Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie folgende Geschäftsbedingungen

1. *Mindestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung geben Sie uns die verbindliche Personenzahl bekannt.*
2. *Berechnet werden dann die gemeldeten Personen.*
3. *Kinder bis 6 Jahren berechnen wir je nach Verzehr.*
4. *Kinder bis 12 Jahren gewähren wir 50% Ermäßigung.*
5. *Für mitgebrachte Speisen übernimmt das Hotel keine Verantwortung.*
6. *Bei Abendveranstaltungen erlauben wir uns nach 24.00 Uhr für jeden Mitarbeiter pro angefangene Stunde 35,00 extra zu berechnen.*
7. **Erst nach Eingang der unterschriebenen Bestätigung ist der Auftrag rechtskräftig. Die Bestätigung sollte umgehend nach Eingang unterschrieben werden und an uns zurückgesendet werden.**
8. *Bei Stornierung der Veranstaltung 3 Wochen vorher berechnen wir 15 % Bearbeitungsgebühr auf den Gesamt - Menü/Bufferpreis
Danach werden Ausfallkosten in Höhe von 80% des Gesamtbetrags berechnet.*
9. *Eine Depositzahlung ist bis **2 Wochen** vor der Veranstaltung in Höhe **von 50% zu leisten**.*
10. *Die restliche Rechnung wird direkt **nach der Veranstaltung im Hotel** beglichen.*
11. *Gerichtstand ist Heidenheim*



Unser Kreativraum ...

- Über den Dächern von Heidenheim-Mergelstetten.
- Vogelgezwitscher aus dem Garten inklusive.
- „Ein Kunde - ein Haus - ein Team“: Im Haus der kurzen Wege sind wir wie nur für Sie da.
- Tagungstechnik inklusive modernes Display sowie kostenloses WLAN
- Zimmer-Upgrade für den Seminarleiter
- Kreative und abwechslungsreiche Verpflegung



Ihre Feier...

Für Feiern jeder Art sind wir ihr Wohnzimmer - von der Familien- bis zur Weihnachtsfeier:

- Traditionell in unserem Restaurant
- Modern in unserem Kreativraum über den Dächern von Heidenheim-Mergelstetten



Die Zimmer

„Da wir für unsere Gäste mehr sein möchten als ein Hotel, führen wir den Hirsch wie einen großen Haushalt mit vielen Familienmitgliedern“

- 40 Komfortable Zimmer
- Lecker zum Frühstück: Selbstgemachte Marmelade und selbst gebackenes Brot. Außerdem wechselnde Frühstücksaktionen.
- Verschiedenste Arrangements
- Kostenfreie Parkplätze und WLAN im ganzen Haus



Checkliste

für die Planung Ihres Festes

Checkliste		
Anlass:		
Datum		
Beginn:		
Personenzahl:	Erwachsene:	Kinder:
Menü/Buffet:		
Getränke:		
Ablauf:		
Dekoration:	Blumen:	
Farbe Servietten / Tischband:		
Menükarten:		
Namenskarten:		
	Einzelzimmer:	Doppelzimmer:
Sonstiges:		

Platz für Ihre Notizen.....



HOTEL HIRSCH
RESTAURANT
1618

Hotel Hirsch***S Restaurant
Buchhofsteige 3
89522 Heidenheim
Tel.: 07321/9540
www.hotel-hirsch-heidenheim.de
info@hotel-hirsch-heidenheim.de

