



Speisekarte für besondere Anlässe und Feiern im Restaurant Schlupfwinkel in Hilzingen

Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen anhand von Beispielen, wie das Menü für Ihr Fest aussehen könnte.

Bei der Menüzusammenstellung sind (fast) keine Grenzen gesetzt:

Von regionalen Spezialitäten bis hin zur raffinierten Gerichten der gehobenen Küche bieten wir Ihnen eine Auswahl an Möglichkeiten.

Sie brauchen uns nur den Anlass und die Zahl Ihrer Gäste zu nennen und wir stellen Ihnen ein tolles Menü zusammen.

Catering

Auch für Veranstaltungen außerhalb unserer Betriebsräume bieten wir Ihnen den richtigen Rahmen für die erstklassige Küche, die Sie von uns im Restaurant Schlupfwinkel gewohnt sind - dem Anlass entsprechend, individuelle nach Ihren Wünschen Gerichte für Sie zu.

Setzen Sie sich einfach mit uns in Verbindung: In einem persönlichen Gespräch besprechen wir gerne Ihre Wünsche im kulinarischen Bereich und fertigen Ihnen ein individuelles, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot an: Tel 07731-62554

Suppen

Deftige Rinderkraftbrühe mit Einlage

Saisonsüpple wie z.B. von Spargel, Pilzen, Tomate, Wild, Fisch und Meeresfrüchten bereiten wir gerne für Sie zu

Preis nach Absprache

Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	6,80 €
Bunte Blattsalate in Kräutervinaigrette mit gerösteten Kernen	8,80 €
Gebeizter Nordmeer-Lachs mit Wasabi-Sahne und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette	13,80 €
Heiß gerauchte Entenbrust auf marinierten Alblinsen in Balsamico und kleinen Blattsalaten	13,80 €
Erlesene Vorspeisenvariation mit bunten Blattsalaten	15,80 €

Hauptgerichte

Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Hofschwein
am Stück rosa gebraten; auf frischen Pilzen der Saison a la Creme
und Gemüse vom Markt 24,80 €

Lammrückenfilet 29,80 €
unter der Kräuter-Knoblauchkruste in kräftiger Baroloreduktion
und Gemüse vom Markt

Medaillons vom Rinderfilet und Schweinefilet 29,80 €
an zweierlei Soßen
und Gemüse vom Markt

Kalbsrückensteak 29,80 €
mit duftenden Kräutern überkrustet, auf Pilzen in SahnesöÙle
und Gemüse vom Markt

Argentinisches Rinderfilet „Surf&Turf“ 34,80 €
auf getrüffelter Portweinreduktion, mit gegrillten Riesengarnelen
und Gemüse vom Markt

Norweger Lachsfilet 25,80 €
an feinem Weißwein-SahnesöÙle
und Gemüse vom Markt

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen zwei Beilagen zur Auswahl:

Hausgemachte Spätzle, Nüdeli, Kartoffelkroketten, Pommes-Frites
und gratinierte Rahmkartoffeln

Dessert

Abgeflamnte Crème brûlée mit erfrischendem Saison-Sorbet und Früchten garniert	11,80 €
Lauwarmer Schokokuchen von der Valhronaschokolade mit hausgemachtem Madagaskar-Vanilleeis	11,80 €
Zartschmelzendes Pralinen-Parfait mit weißem Schokoladenmousse	11,80 €

Oder suchen Sie sich ein Saison-Dessert aus unserer aktuellen Dessertkarte aus.

Unsere Menüs

Menü 1

Gemischter Salatteller

Schweinefilet am Stück rosa gebraten
auf frischen Pilzen a la Creme
Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle und Kroketten

Zartschmelzendes Pralinen-Parfait mit weißem Schokoladenmousse

38,80 €

Menü 2

Gebeizter Nordmeerlachs
mit Wasabi-Sahne und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette

Kalbsrückensteak
mit frischen Kräutern überkrustet, auf Pilzen in SahnesöÙle
Gemüse vom Markt, Nüdeli und gratinierten Rahmkartoffeln

Abgeflamnte Crème brûlée
mit erfrischendem Saison-Sorbet und Früchten garniert

48,80 €

Menü 3

Erläutete Vorspeisenvariation mit bunten Blattsalaten

Argentinisches Rinderfilet und Schweinefilet
an zweierlei Soßen, Gemüse vom Markt
hausgemachte Spätzle und gratinierte Rahmkartoffeln

Lauwarmer Schokokuchen
mit hausgemachtem Madagaskar-Vanilleeis

49,80 €

Wichtige allgemeine Informationen:

Alle Vorspeisen, Hauptgerichte, Dessert und Menüs sind Anregungen, die ich Ihnen geben möchte.

Gerne berücksichtigen wir aber auch Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen.

Wir bereiten Ihnen auch gerne vegetarische Gerichte, sowie saisonale Gerichte wie z.B. Spargel, Fisch oder Wild für Sie zu

Sollte sich die angemeldete Personenzahl kurzfristig ändern, bitten wir um telefonische Benachrichtigung bis spätestens 24 Stunden vor der Feier.

Nicht rechtzeitig abgesagte Gedecke müssen wir Ihnen mit 20,00 € berechnen.

Bezüglich unserer Zahlungsmodalitäten möchten wir höflichst darauf hinweisen, dass wir aus Kostengründen keine Kreditkarten akzeptieren. Die Entgegennahme von Bargeld und deutschen EC-Karten bleibt natürlich unberührt.

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusiv Mehrwertsteuer.

Mit Erscheinen dieser Extra-Karte verlieren alle vorher geschriebenen Extra-Karten ihre Gültigkeit.

Geschrieben im März 19

Anschrift:

Vorname / Name

Straße

PLZ / Wohnort

Telefon / Telefax

Anlass:

Tag / Uhrzeit

Personenzahl (Gedecke):

Anzahl Kinder (Gedecke):

Tischschmuck

Tischstellung

Aperitif

Digestif
