

**Menüvorschläge
2017
gültig vom 01.01.2017 bis
31.12.2017**



- für
- festliche Familienfeiern
 - Betriebsfeiern und Abteilungsfeste
 - Freundeskreise

Feiern Tagen Wohnen

Blessings Landhotel
Lessingstraße 13
73663 Berglen - Lehenberg
Tel.: 0 71 95/97 60-0
Fax: 0 71 95/97 60-40
info@blessings-landhotel.de
www.blessings-landhotel.de

Der Begrüßungsaperitif

Wir sorgen für die nötige Feststimmung

Überraschen Sie Ihre Gäste und laden Sie sie zum Aperitif in unseren Pavillon (nachts beleuchtet) ein. Unsere Servicekräfte reichen Ihnen einen leichten Aperitif passend zur Saison, dazu auf Wunsch Fingerfood (nicht inkl.) für den ersten Appetit (s. folgende Seiten).

Ihr Wunschaperitif
als Einstimmung auf ein gelungenes Fest beim
Eintreffen der Gäste

| | |
|--|-------------|
| Jahreszeitliche Früchtebowle, mit Sekt aufgegossen | 0,11 € 4,50 |
| Kir royal - Cassislikör mit Sekt aufgegossen | 0,11 € 5,00 |
| Peach royal - Pfirsichlikör mit Sekt aufgegossen | 0,11 € 5,00 |
| Glas Sekt „Hausmarke“ brut, Flaschengärung | 0,11 € 3,80 |
| Glas Champagner | 0,11 € 7,80 |
| Glas Prosecco | 0,11 € 5,80 |
| Lemoncello - italienischer Zitronenlikör mit Sekt | 0,11 € 5,00 |
| Zitronensorbet mit Sekt aufgegossen | 0,21 € 5,50 |

Ohne Alkohol

| | |
|--|-------------|
| Früchtebowle nach Saison | 0,11 € 4,00 |
| Refresher - Grenadin, Orangensaft, Mineralwasser | 0,21 € 4,00 |
| Für unsere Kleinen Gäste | |
| Cocktail Popey - Orangensaft mit Curacao alkoholfrei | 0,21 € 3,80 |

Fingerfood und Kleinigkeiten zum Stehempfang

Preis pro Stck. / Port.

Wir empfehlen 2 Stck. pro Person zum Empfang
Bestellung ab 15 Stck. pro Sorte

Kalt

| | |
|--|--------|
| Blätterteigstange mit Parmesan | € 0,80 |
| Blätterteiggebäck verschieden gefüllt | € 1,30 |
| Tartar - Häppchen auf Pumpernickel | € 2,80 |
| Mozzarella - Kirschtomaten - Spieße mit Basilikum | € 2,20 |
| Kleine Tranche von der Honigmelone mit Parmaschinken | € 2,50 |
| Hackfleischröllchen mit Salsa | € 2,00 |

Warm

| | |
|--|--------|
| Chicken Wings, pikant mariniert 1 Stck. p.Port. | € 2,20 |
| Pizza Snacks, mit Schinkenspeck, Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Käse und Salami (verschiedene Sorten) | € 2,20 |
| Käse - Schinken - Hörnchen | € 2,80 |

Canapées (Preis pro Stck.)

gebutterte Weißbrot-, Pumpernickel- oder Vollkornbrotscheiben
mit ...

Canapée „Berglen“:

| | |
|--|--------|
| Kräuterfrischkäse mit Schnittlauch, roher geräucherter Bauernschinken mit Maiskölbchen, Emmentaler mit Weintrauben | € 2,50 |
|--|--------|

Canapée „Blessings Landhotel“:

| | |
|---|--------|
| Parmaschinken mit Melone, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, gebeizter Lachs mit Senf - Dill - Soße | € 3,00 |
|---|--------|

Vital-Menü

Kleine bunte Salatschüssel
mit Sprossen



Putenschnitzel an Currysoße
mit Marktgemüse und Basmatireis



Fruchtsalat
mit Zitronensorbet
€ 26,50

Kalte Vorspeisen

Kochertäler Forellenfilet
frisch aus dem Buchenholzrauch
Sahnemeerrettich, kleines Salatbukett € 10,80

Räucherlachs an kleinem Salat
Dill-Senfmayonaise, € 11,80

Honigmelone mit Parmaschinken € 9,80

Duo von Shrimps mit Räucherlachs
an kleinem Salat € 12,80

Klare Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eierflädle € 4,80

Tafelspitzsud mit Grießklößchen € 5,00

Schwäbisches Maultaschensüpple mit Zwiebelschmälze € 5,50

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlage € 5,80

Gebundene Suppen für jede Jahreszeit

Champignoncremesuppe von frischen Pilzen € 5,50

Frühling

Spargelcremesuppe legiert mit frischer Sahne € 5,50

Sommer

Blumenkohlcremesuppe € 4,50

Tomatenrahmsuppe mit altem Gin, Croutons € 6,50

Herbst

Pfifferlingrahmsüpple mit kleinem Semmelknödel € 6,50

Samtsuppe vom Butternutkürbis mit Vanille und Ingwer € 6,50

Winter

Kartoffelsuppe mit Weißbrotschoutons € 4,80

Petersilienwurzelschaumsuppe
mit Stücken von der Rauchforelle € 6,50

Salate und Gemüse

Blattsalat € 4,20

Große Salatschüssel mit knackigen Salaten vom Markt,
Sprossen an Joghurt- oder Frenchdressing € 6,80

Kleine Salatschüssel
mit knackigen Salaten vom Markt,
Sprossen an Joghurt- oder Frenchdressing € 4,80

Ackersalat
mit Balsamico- Walnußöldressing € 5,50

Ackersalat an Balsamico- Walnußöldressing mit
gerauchten Schweinebauchstreifen und Kracherle € 9,00

Salate der Saison € 5,30

Salate der Saison (klein) € 4,30

Kleine Gemüseauswahl am Teller € 4,80

Große Gemüseauswahl am Teller € 6,80

Gemüsepfanne für ca. 6 Personen € 24,80

Vom Schwein und vom Rind

Schweinebraten mit geschabten Spätzle, Pommes frites und
Kartoffel-Kroketten € 12,80

Schnitzelchen vom Schweinerücken
an Champignonrahmsoße
geschabte Spätzle, Pommes frites,
Kartoffel – Kroketten, Marktgemüse € 17,50

Schweinelendchen „Calvados“
mit Champignons und Apfelspalten in Calvadosrahm,
geschabte Spätzle,
Pommes frites,
Kartoffel-Kroketten € 15,50

Duo von der Lende,
Rind- und Schweinelendchen
mit Rahmchampignons,
frischem Gemüse,
geschabten Spätzle, Pommes frites,
Kartoffel-Kroketten € 21,80/ € 18,80

Rinderbraten an Trollingersößle
geschabte Spätzle,
Kartoffel - Kroketten € 13,80

Entrecote an Kräuter-Pfefferrahmsoße
mit Marktgemüse, Pommes frites,
Kartoffelgratin € 26,80

Vom Kalb und vom Geflügel

Kalbsrückensteak „Prinzess“
an Marktgemüse
mit Garnitur nach Jahreszeit:
mit Spargel und Sc. Hollandaise gratiniert
oder
nach Königinnen Art mit feinem Ragout fin
oder
mit Pfifferlingen
Kartoffel - Krapfen und geschabte Spätzle € 26,80

Kalbsrahmbraten
mit Rahmtunke
geschabte Spätzle,
Kartoffel - Krokette
Pommes frites € 15,80

Maispoulardenbrust
goldbraun gebraten
mit Marktgemüse
an Marsallajus
Basmatireis,
Mandelbällchen € 19,80

Barberie - Entenbrust
an Cassissauce
Gemüsebouquet, Maisfritters,
Kartoffelkrapfen € 25,80

Vom Wild

Hirschkalbsnüsschen
an Sauerkirsch- Pfefferrahmtunke
mit Champignons
Zimt-Preiselbeerbirne,
Karotten, Broccoli
Rahmwirsinggemüse,
Schupfnudeln
geschabte Spätzle € 23,80

Rehbraten aus der Keule
mit Chamignons
in feiner Wildrahmtunke
Zimt-Preiselbeerbirne
Gemüseauswahl oder Ackersalat
geschabte Spätzle und Knödel € 22,80

Rehrücken „Baden - Baden“
in feiner Wacholderrahmtunke
mit gebratenen Kräuterseitlingen
an Selleriepüree,
Karotten, Rahmwirsing
und Broccoligemüse
Cranberry-Preiselbeerflädle
geschabte Spätzle
Schupfnudeln € 32,80

Aus Fluß und Meer

Variation von gebratenen Edelfischen
an Champagner- Hummersoße mit
Basmatireis,
Petersiliekartoffeln
und Marktgemüse € 24,80

Dessert

Erdbeer - Vanille - Schokoladen - Eis Kugel € 1,40

Portion Sahne € 0,60

Obstsalat mit Sahne € 4,20

Rote Grütze nach altem Hausrezept
mit geschlagener Sahne und Vanilleeis € 5,80

Obstsalat
mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne € 6,00

Vanilleeis
mit feiner Schokoladensoße, Sahne € 6,50

Walnusseiskrem
mit heißen Sauerkirschen € 7,00

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren € 7,00

Sorbetteller
mit Früchten an Soßenspiegel € 9,80

Blessings Landhotel Dessertvariation € 13,80

Die kleine Versuchung

Espressoparfait € 3,80

Rote Grütze nach altem Hausrezept
mit Vanilleeis und Sahne im Einmachglas € 4,20

Weißes Schokoladenmousse
mit marinierten Früchten
der Saison € 4,20

Echt Schwäbisch

Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis € 7,80

Eisgugelhupf
mit gefüllter Williamsbirne € 7,50

Geeister Ofenschlupfer
mit Rumrosinen
an Marzipansoßenspiegel
und Früchten € 9,80

Leckereien des Hauses

Joghurtschaum an Vanillesoßenspiegel mit Früchten € 8,80

Mousse au chocolate an Fruchtsoßenspiegel
und Früchten € 9,80

Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Verschiedene Eissorten, feine Schokoladensoße, heiße
Sauerkirschen, Mousse au chocolate, Fruchtmousse, Eisparfait,
Obstsalat,

Rote Grütze nach altem Hausrezept,
Apfelküchle in Zimt-Zucker, Kaiserschmarren mit Vanillesoße
und eine große Etagere
mit vielen frischen Früchten
pro Person € 14,80

Menüvorschläge

Unsere Braten

Blumenkohlcremesuppe



Schweinebraten mit geschabten Spätzle
Pommes frites und Kartoffel – Kroketten



Obstsalat mit Sahne

€ 21,50

Salate der Saison



Kalbsrahmbraten mit Rahmtunke, geschabten Spätzle,
Pommes frites, Kartoffel – Kroketten



Vanilleeiskrem
mit feiner Schokoladensoße

€ 28,60

Blattsalat



Rinderbraten an Trollingersößle
geschabte Spätzle und Kartoffel – Kroketten



Rote Grütze mit Vanilleeis im Einmachglas

€ 23,20

Schwäbisches Menü

Schwäbische Maultaschensuppe
mit Zwiebelschmälze



Duo von der Lende,
Rind- und Schweinelendchen,
mit Rahmchampignons,
frischem Gemüse,
geschabten Spätzle, Pommes frites,
Kartoffel – Kroketten



Obstsalat
mit einer Kugel Vanilleeis
und Sahne
€ 33,30/ € 29,80

Menü Calvados

Tafelspitzsud mit Grießklößchen



Schweinelendchen „Calvados“
mit Champignons und Apfelspalten in Calvadosrahm
geschabte Spätzle, Pommes frites, Kartoffel – Kroketten



Walnusseiskrem mit heißen Sauerkirschen

€ 27,00

Fischmenü

Kochertäler Forellenfilet
frisch aus dem Buchenholzrauch
mit Sahnemeerrettich und kleinem Salatbukett



Kokosnuss- Currysüppchen mit Eismeergarnelen



Lachsroulade mit Zanderfilet im Wirsingblatt
an leichter Champagnersoße,
Marktgemüse, Basmati- Wildreis



Sorbetteller an Fruchtsoßenspiegel
und Früchten
€ 46,60

Zu jedem Fest - für späte Stunden

| | |
|---|---------|
| Feurige Gulaschsuppe | € 6,00 |
| Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze | € 8,00 |
| Großes Käsebrett mit frischem Obst, Weintrauben, Brotkorb und Butter | € 8,80 |
| Zweierlei Rauchschnitten mit Honigmelone und Brotkorb | € 8,80 |
| Pfefferbeißer, Peitschenstecken und Landjäger mit Brotkorb | € 7,00 |
| Käsewürfel mit Weintrauben, Brot | € 6,00 |
| Schwäbischer Hefekranz | € 23,80 |
| Käse - Schinken - Hörnchen | € 2,90 |
| Mürbe Hörnle | € 2,50 |

Kleiner Nachtimbiß - zu später Stunde - vom Buffet

(Imbissportionierung!) - ab 20 Personen

Käseauswahl vom Brett mit Handobst, Trauben

Schnitten aus dem Rauch mit Tranchen von der Honigmelone

Brotauswahl und Butter

p.P. € 9,00

Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Pfeffermakrele, Forellenfilet,
Sahnemeerrettich (Preis gilt nur mit obigen Speisen)Zzgl.

p.P. € 2,50

Wissenswertes von A - Z

Bitte denken Sie daran:

Backstube

Für unsere Buffets, Menüs sowie den á la carte Bereich backen wir alle Brötchensorten, Chiabattas und Brezeln in unserem Hause täglich ofenfrisch. Lass Sie es sich schmecken.

Blumen und Dekoration

gehören einfach dazu. Blumengestecke lassen wir gerne für Sie bei lokalen Floristen anfertigen.

Kerzen und Servietten (in den gängigen Grundfarben) sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten.

Beratung

Zu einer persönlichen Absprache für das gewünschte Essen und den Ablauf Ihrer Veranstaltung oder Feier sollten Sie uns am besten 2 Wochen vorher einen Besprechungstermin vereinbaren.

Berechnete Gästezahl

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis 17 Uhr des Vortages mit. Diese angemeldete Personenzahl wird dann die Berechnungsgrundlage sein.

Bestellung

Bitte besprechen Sie das gewünschte Essen und den Ablauf mit uns, bis spätestens 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung oder Feier, Am Besten ist es, Sie vereinbaren einen Besprechungstermin. Natürlich beraten wir Sie auch gerne am Telefon.

Champagner

muss es gar nicht sein. Als kleinen Appetitanreger servieren wir Ihnen Aperitifs wie Sherry, Campari, Martini, Sekt oder Cocktails. Auf Wunsch reichen wir gerne eine Auswahl an Canapées.

GEMA

Die anfallenden GEMA Gebühren bei Live Musik sind vom Veranstalter zu entrichten. Bei Klärungsbedarf fragen Sie bitte direkt Ihre Künstler.

Jahreszeitabhängig

sind wir in der Verwendung der Zutaten unserer Küche. Denn es kann sein, dass einige Rohstoffe wie z.B. Spargel oder Pilze noch nicht oder nicht mehr verfügbar sind. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis sollte es wider Erwarten vorkommen, dass wir angebotene Speisen nicht anbieten können.

Kinder

Die besten Erfahrungen haben wir damit gemacht, die Kleinen einfach von unserer Kinderkarte aussuchen zu lassen. Dies ist auch die günstigste Variante für Sie, ansonsten berechnen wir für Kinder, von 8 bis 12 Jahre 2/3 des Hauptpreises.

Korkgeld

Wenn Sie Ihren Wein selbst mitbringen berechnen wir für unsere Leistungen 16,00 Euro Korkgeld pro Flasche. Das Leergut sollten Sie wieder zurücknehmen, da wird dieses nicht entsorgen können.

Küche

Gemüse und Obst kaufen wir direkt bei Bauern und Erzeugern auf dem Großmarkt.

Unsere Fleisch- und feine Wurstwaren kommen vom Schlachthof in Schorndorf, wo nur bestes Fleisch von ausgesuchten Tieren vom heimischen Bauern aus unserer Region verwendet werden. gesicherte Qualität mit Herkunftskontrolle artgerechte Haltung natürliche Fütterung ganz ohne Zusätze regionale kontrollierte Aufzucht kurze und schonende Transportwege

Kuchen selbst mitgebracht

Kuchen und Torten können gerne schon am Vortag angeliefert werden.

Um Verwechslungen zu vermeiden sollten Ihre Torten- und Kuchenbehälter mit Namensaufklebern versehen sein.

Wir versuchen die Torten- und Kuchenbehälter, bzw. Platten immer gereinigt an Sie zurück zu geben.

Leider kommt es unter den Gästen immer wieder zu Verwechslungen der Behältnisse. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für solche Missverständnisse keinerlei Haftung übernehmen.

Kaffee und Kuchen

Für von Ihnen gelieferte Kuchen und Torten berechnen wir als Kostenersatz für Vorbereitungsarbeiten, Tischgedecke, Aufbau und Personalbereitstellung € 7,50 pro Gedeck inklusive Kaffee, Tee und Schlagsahne.

Entsprechende Konditoren, die den Kuchen auch bei uns anliefern und Sie bestens beraten können, empfehlen wir Ihnen gerne. Wünschen Sie eine Bestellung durch uns, möchten wir Sie um entsprechende Mengen- und Sortenangaben bitten, die wir dann entsprechend berechnen.

Bitte verstehen Sie, dass wir übrige Kuchen nicht wieder verwenden noch verkaufen können.

Menükarten

Hauseigene Menükarten können wir nach Ihren Wünschen zum Preis von € 2,00 drucken. Bitte teilen Sie uns hierzu noch den gewünschten Text mit (z. Bsp.: Festliches Menü anlässlich der Hochzeit von ..., Festliches Buffet zum Geburtstag von ..., Zitate, Lebensmotto, oder ähnliches).

Organisatorisches - nur bei servierten Speisen

Ein angenehmer und Reibungsloser Ablauf ist ein wichtiger Rahmen für jedes Fest. Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich für ein Menü - zu Gunsten der Qualität und des zeitlichen Ablaufs - zu entscheiden.

Dies wirkt sich entscheidend auf den festlichen Rahmen Ihrer Feier aus.

Die einzelnen Gänge in Menüs können selbstverständlich getauscht oder ergänzt werden. Bitte lassen Sie sich von uns beraten. Gerne stellen wir auch Menüs ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Preise

Alle Preise sind inklusive 19% MwSt., Bedienungsgeld und in EUR angegeben. Die angegebenen Preise beinhalten alle beschriebenen Speisen/ Menüs.

Bitte beachten Sie, dass eventuell Buffet-, Gedeck- bzw. Menüpreise günstiger kalkuliert sind als die Einzelbestandteile außerhalb eines Menüs.

Räume zum Feiern

Wie viel Gäste wollen Sie einladen? Räumlichkeiten mit angenehmen Ambiente von 20 bis 80 Personen: Zum Beispiel unsere modern eingerichteten Räume Bangert (20 Personen) und Rankenwald (30 Personen), die rustikale Wirtschaft, der mediterrane Restaurantbereich Rössle (50 Personen)- und Weinstube (20 Personen), welche beide als ein großer Raum mit 80 Plätzen genutzt werden können.

Der Pavillon in Kombination mit der Rössle- und Weinstube bietet Platz für 120 Personen inklusive einer Tanzfläche.

Räume zum Feiern im Grünen

Feiern Sie Ihre Festlichkeiten doch einmal inmitten der natürlichen Idylle von Berglen.

In unserem großen Zelt pavillon für ca. 90 Personen haben Sie die Möglichkeit dazu. Hier überraschen Sie Ihre auf jeden Fall mit einem charmanten und exklusiven Ambiente.

Saisonale Gerichte

Wir legen großen Wert darauf, unsere Angebote und Vorschläge entsprechend dem saisonalen Angebot auf den Märkten auszurichten. Dennoch kann es sein, daß einige Rohstoffe, Speisen oder Gerichte zu bestimmten Zeiten nicht oder noch nicht verfügbar sind. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis, sollte es - wider Erwarten - vorkommen, daß wir angebotene Speisen nicht anbieten können. Natürlich machen wir Ihnen dann alternative Vorschläge.

Sperrstunde und behördliche Genehmigungen

Der Beginn der örtlichen Sperrstunde ist auf 1.00 Uhr festgesetzt, ab 1.00 Uhr berechnen wir € 100,00 pro angefangene Stunde. Bei geschlossenen Veranstaltungen (wie Hochzeiten, Geburtstage, etc.) können Sie gerne auch länger feiern. Die Musikunterhaltung kann allerdings nur bis max. 1.00 Uhr geplant werden. Danach ist dies nur in Ausnahmefällen und bei wesentlich reduzierter Lautstärke möglich. Die gastronomische Versorgung bleibt dabei natürlich gewährleistet. Bitte sprechen Sie mit uns darüber!

Wir bitten Sie die terminierten Zeiten einzuhalten, da die Gastronomie durch den Zoll stark kontrolliert wird und wir mit einer Ordnungsstrafe bis zu 3.000 € belegt werden können!

Technik

Technische Geräte berechnen wir wie folgt:

| | |
|---|---------|
| Fernsehgerät | 45,00 € |
| Beamer | 60,00 € |
| Overhead Projektor | 8,00 € |
| Leinwand | 10,00 € |
| Rednerpult | 20,00 € |
| Pinnwand | 15,00 € |
| (doppelt bespannt, 10 Pinnkarten, Pinnnadel und Stifte) | |
| Flipchart | 15,00 € |

Tischplan

Gleichgültig ob rechteckige Tafeln, U- oder E- Form oder Reihen. Viele Tischformen sind - abhängig vom Raum, der Raumgröße und der Gästezahl - möglich. Erfahrungsgemäß hat es sich am Besten bewährt, den exakten Tischplan dann zu besprechen, sobald Sie Ihre Gäste einmal „auf dem Papier“ entsprechend platziert haben. Gerne beraten wir Sie entsprechend.

Übernachtung

Für Ihre Gäste bieten wir Sonderpreise zu Ihrem Familienfest am Wochenende an.

Um diese Konditionen gewähren zu können, ist es nötig, dass sich Ihre Gäste bei der Reservierung auf Ihren Namen und das Datum der Feier berufen.

Vegetarier, Nahrungsalergiker

Gerne gestalten wir ein Menü nach Ihren Wünschen.

Natürlich ist es auch kein Problem, wenn Ihr Gast vor Ort bestimmt, was er am liebsten essen möchte.