



Mitglied 2020 | 2021

TOP 250
GERMANY

DIE BESTEN
**TAGUNGS
HOTELS**
IN
DEUTSCHLAND

www.top250tagungshotels.de



RINGHOTELS
Echt Heimat Genuss erleben

Hotel-Gasthof HASEN
Arnold & Gerhard Nöly
Hasenplatz 6
D-71083 Herrenberg
Telefon (0 70 32) 20 40
Telefax 20 41 00
e-mail: post@hasen.de
<http://www.hasen.de>

DIE ADRESSE IN HERRENBERG



AUßER HAUS BANKETTE
FÜR DAS JAHR 2023
AB 20 BIS 300 PERSONEN
GÜLTIG BIS 30.06.2023





Verehrter Gast,

besten Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Wir freuen uns, Ihnen mit diesen Unterlagen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung bei Ihnen, in einem Festraum oder in der Firma behilflich zu sein.

Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren Festgästen den Ablauf so harmonisch und angenehm wie möglich gestalten und die kulinarischen Köstlichkeiten genußreich und frisch für Sie zubereiten.

Wir bieten Ihnen, falls gewünscht, vor Ort ein ausgewähltes Team von Servicemitarbeitern und Köchen mit Grill und Kochstationen an. Sie müssen sich um nichts kümmern - so wird Ihnen Ihr Fest stets in bester Erinnerung bleiben.

Seit vielen Jahren richten wir nun schon erfolgreich die unterschiedlichsten Bankette zu allen erdenklichen Anlässen aus. Ganz besonders würden wir uns freuen, auch Sie zu unseren zufriedenen Kunden zählen zu dürfen. Nutzen Sie unseren Service!

Wir haben Ihnen einige unserer Vorschläge aufgezeichnet, sind aber auch gerne bereit, für Ihren speziellen Anlaß eine ganz individuelle Variante auszuarbeiten.

Mit freundlichen Grüßen

*Hotel-Gasthof Hasen
Gerhard und Arnold Nölly*

WIR ÜBER UNS



SO ERREICHEN SIE UNS:

Unser Haus liegt zentral zur historischen Innenstadt und verfügt über ruhige Zimmer und ein eigenes Parkhaus mit 96 Stellplätzen.

Autobahn A 81 Stuttgart - Singen * Autobahnausfahrt Herrenberg * 2 km auf der Hauptstraße in Richtung Herrenberg * kurz nach dem Ortsanfang, in einer Linkskurve sehen Sie auf der linken Seite unser Hotel.

Entfernungen:

Bahnstation	500 m
S-Bahn-Station	500 m
City-Bus-Haltestelle	5 m
Flughafen Stuttgart	37 km
Hauptstadt Stuttgart	33 km
Messe Stuttgart	36 km
Messe Sindelfingen	15 km

Fahrzeiten von

Stuttgart.....	30 Minuten
Flughafen Stuttgart	20 Minuten
Freiburg.....	90 Minuten
Singen.....	45 Minuten
Freudenstadt.....	40 Minuten
Karlsruhe.....	60 Minuten

SO WOHNEN SIE BEI UNS:

Die historische Innenstadt mit ihrem reizvollen Marktplatz, den gut erhaltenen Giebelhäusern, der mächtigen Stiftskirche, den kleinen Gässchen und zahlreichen attraktiven Einkaufsmöglichkeiten ist in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. Die Freizeit- und Entspannungsmöglichkeiten im angrenzenden Naturpark Schönbuch sind nahezu grenzenlos.

Alle 66 Nichtraucherzimmer des Hauses verfügen über Air Condition, kostenloses W-Lan, Kaffee- und Teestation, Selbstwahltelefon, Fön, Flachbildschirme mit Kabelanschluss und Fernbedienung, Arbeitstisch und Minibar.

3 Zimmer haben 220 cm lange Betten und sind behindertengerecht ausgestattet. 4 Allergikerzimmer und 1 Suite mit Wasserbett. Lift zu allen Stockwerken. Raucherbalkon auf jeder Etage.

DASHÄLT FIT:

Ein anspruchsvoller Fitnessparcours beginnt im Naturpark in unmittelbarer Hotelnähe und nur ein paar Minuten vom Haus entfernt erwartet Sie ein modernes Frei- und Hallenbad. Ebenfalls in der näheren Umgebung finden sich Golf-, Reit-, Tennis- und Squash-Möglichkeiten. Außerdem finden Sie in nächster Nähe einen Klettergarten.



ESSEN & TRINKEN:

Schwäbische und internationale Gerichte zeichnen unsere anerkannt gute Küche ebenso aus wie die sorgfältig kreative Monatskarte und die einfallsreich komponierten vegetarischen Speisen. Unser Küchenchef legt bei der Zubereitung größten Wert auf die Verwendung frischer und regionaler Produkte und versteht es, auch bei der Durchführung größerer Bankett- Menüs seinen exquisiten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.



Schmecken den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

GARTENLAUBE:

Unser Gartenrestaurant unter den schönen Kastanienbäumen, schallgeschützt mit Glasscheiben, verwöhnt Sie im Sommer bis 22.00 Uhr mit gemütllicher Freiluftkultur und einem tollen Angebot an Speisen und Getränken.

GROTTE - FÜR FESTE /FEIERN UND SONDERVERANSTALTUNGEN:

Die Grotte bietet in attraktiver und stilvoller Atmosphäre geselliges Verweilen. Genießen Sie hier unser bekanntes Fondue mit einem Weisswein. Ideal für gemütliche Feste.

RAHMENPROGRAMME & AUSFLÜGE:

Individuelle Rahmenprogramme haben wir für Sie vorbereitet. Für individuelle Ausflüge beraten wir Sie gerne!



BITTE NICHT VERGESSEN!



Grundinformationen:

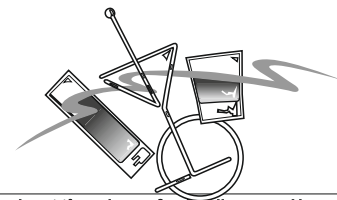
Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel - ein gelungenes Fest auszurichten. Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherstellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen:

- Die vorliegende Ausser- Haus- Karte mit Ihren Sonderpreisen bezieht sich auf Gesellschaften von mindestens 30 Festgästen. Bei kleineren Gruppen muss mit einem Aufschlag gerechnet werden.
- Kinder im Alter von 5-10 Jahren zahlen 60 % vom Menü- / Buffetpreis
- Gäste Ihrer Gesellschaft erhalten bei uns einen Sonderrabatt von 10% auf den normalen Übernachtungspreis - über die ganze Aufenthaltszeit.
- Die Preise in unserer Ausser- Haus- Mappe sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MWST und das Bedienungsgeld.
- Menükarten können wir gerne für Sie schreiben. Kosten pro Karte € 3,00.
- Buffetbeschilderung kosten € 20,00 - alternativ ein A4 Blatt mit den Allergenen
- Für den Transport berechnen wir € 1,80 pro Kilometer.
- Der Mitarbeiter, der das Essen liefert wird mit € 30,00 pro Std. berechnet.
- Für die Rieber- Boxen fällt ein Pfand von € 100,00 an.
- Die Rechnung wird Ihnen zugeschickt. Es werden nur EC Karte, Überweisung und Barzahlungen akzeptiert.
- Ab einem zu erwartenden Umsatz von € 1500,00 wird eine Anzahlung fällig - siehe Geschäftsbedingungen
- Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl 1 Woche im voraus bekannt. 72 Stunden vor dem Bankett benötigen wir die genaue Personenzahl. Diese ist bindend für die Rechnungsstellung.
- Sobald Sie Mitarbeiter oder Geschirr von uns wünschen, müssen wir laut Gesetz 16% bzw 19% MwSt. berechnen! Wenn Sie ab „Rampe“ Ihr Essen holen oder wir nur liefern - ohne weiteren Service, werden nur 7 % MwSt. fällig. (ist bis Ende 2023 ausgesetzt - es werden nur 7 % MwSt. fällig)
- Getränke - jeglicher Art müssen immer mit vollen MWST berechnet werden!

Daran sollten Sie im Vorfeld denken:

- Wieviele Gäste haben zugesagt?
Sind Kinder unter den Gästen - werden Kinderstühle benötigt?
- Müssen die Kinder betreut werden oder ist ein Kinderspielplatz nötig?
- Sind Vegetarier, Diabetiker oder Allergiker unter den Gästen?
- Welche Tafelform wird bevorzugt?
- Wie soll die Tischdekoration aussehen? Blumengestecke - Kerzenfarbe - Bänder!
- Werden Namens-/Tisch-/Menükärtchen, Einladungskarten oder sonstige Drucksachen benötigt?
- Wird eine Sitzordnung festgelegt?
- Sollen Plätze für Rollstuhlfahrer freigehalten werden?
- Wird eine Bühne benötigt?
- Ist vor der Veranstaltung ein Apéritif- Empfang vorgesehen ?
- Sind während des Essens Tischreden oder sonstige Einlagen/Darbietungen geplant?
- Haben Sie bereits für ein musikalisches Rahmenprogramm gesorgt? Wir helfen Ihnen gerne mit einer Liste guter Kapellen weiter.
- Wie lange wird die Feier voraussichtlich dauern?
- Wieviele Übernachtungsmöglichkeiten werden für auswärtige Gäste benötigt? Sind entsprechende Zimmer reserviert?
- Sind genügend Stromanschlüsse vorhanden?

APERITIF-EMPFANG



Wir richten Ihren Aperitif auch vor Ort bei Ihnen zu Hause, an der Kirche oder beim Standesamt aus!

APERITIF-AUSWAHL

Sekt Hausmarke Sektkellerei OPPMANN Flasche 34,00
PROSECCO Flasche 34,00

VR - aus Herrenberg Flasche 35,00
Der VR ist ein spritziges Getränk aus Verjus und rotem Traubensaft
Ein idealer, spritziger, alkoholfreier Aperitif!

SEKT oder SEKT-ORANGE
Glas PECHE ROYAL Sekt & Weinbergpfirsichlikör
KIR ROYAL Sekt mit Cassislikör

CAMPARI-ORANGE*

PASTIS 51

DALMORE The Black Isle - Maltwhisky
oder BALLANTINE'S FINEST

WODKA oder GIN mit Cola/Ginger Ale/Red Bull

SHERRY, PORTWEIN, MARTINI*

APERITIF-BUFFET an der Lounge-Bar

Viele Aperitifs finden Sie auch in unserer
Barkarte

* mit Farbstoff oder Chinin

Erfahrungsgemäß rechnet man bei
einem Apéritif-Empfang pro Person
3 - 5 Canapés.

CANAPÉS (mit Baguette oder Körnerbaguette) (Preise pro Stück/Scheibe)

Geräucherter LACHS mit Meerrettich- Mayonnaise und geröstete Kürbiskerne 4,00

Geräucherte FORELLE mit Zitronenmayonnaise und Salatgurke 4,00

SALAMI mit gekochtem Ei und Kirschtomate 3,50

Schwarzwälder RAUCHFLEISCH oder SERANO Schinken mit geräuchertem Paprika- Frischkäse- Dipp 4,50

ROASTBEEF mit Sauce Tartare 4,50

Gekochter SCHINKEN mit geräuchertem Paprika- Frischkäse- Dipp 3,50

KÄSE Brie, Emmentaler oder Gouda mit Walnuss und Traube 3,50

nach Verbrauch

ALTERNATIVEN

LUCKY DRIVER alkoholfrei 7,50
Orangensaft, Ananassaft, Grapefruit, Kokossirup

HAPPY NIGHT alkoholfrei 8,00
Aprikosensaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup

ANNY'S LOVE alkoholfrei 7,50
Ananas, Maracujasaft, frischer Orangensaft

SANBITTER alkoholfrei 6,50
mit Orangensaft

APEROL SPRITZ^{1/7} 0,2 6,80
Sekt, Aperol, Soda

WODKA RED BULL^{1/3/6} 0,2 9,00

HUGO - Holunderblütensirup, 0,2 6,80
Sekt, Minze, Limette, Soda

DAZU REICHEN WIR GERNE

(Preise pro Stück/Person)

FLYING BUFFET

RÄUCHERLACHSTARTARE auf Meerrettichmousse mit Apfel und Crème fraîche [Weckglas] 7,00

LACHSROULADE im Flädlesmantel mit Frischkäse, Honig- Senf- Dillsauce und Gurkenrelish [Schälchen] 5,00

ROSA GEBRATENE KALBSNUSS auf geröstetem Tramezzinibrot mit Eigelbcrème und Kapern [Tellerchen] 6,50

ROTE BEETE MOUSSEPRALINE im Apfelmantel auf Apfelragout und Walnuss [Stones] 6,50

SCHAFSKÄSEPRALINE von der Hofkäserei Zimmermann in Mandeln gewälzt mit zweierlei Paprika [Diabolos] 6,00

GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Erdnuss und karamellierter Ananas [Tellerchen] 6,80

MARINierter TAFELSPITZ mit Schnittlauchvinaigrette und gepickelten Radieschen [Tellerchen] 6,50

ODER WIR EMPFEHLEN WARM

(Preise pro Stück)

QUICHE LORAINÉ- KÜCHLE mit Speck und Lauch 3,30

GEMÜSEKÜCHLE 3,00

MINI CROISSANT Fleisch oder Vege 2,90

MINI PIZETTEN TALER ca.5 cm 2,50

kleine FLAMMKUCHEN 2,50

APERIO SNACKTISCH ODER AUCH ALS MITTERNACHTS SNACKTISCH

Ab 40 Pax

Wahlweise in süß oder/und herzhaft

HERZHAFT

- Zerlei Gemüsechips
- Kartoffelchips
- Gerösteter würziger Nuss Mix (Mandel, Erdnuss, Cashewkerne)
- Salziges Popcorn
- Gebäckmix (Salzbrezeln und Knabberzeug)

SÜßER MIX

- Gebrannte Haselnüsse
- Gebrannte Mandeln
- M&M's Erdnuss Mix mit Schokolade
- Karamell Popcorn
- Karamellisierte weiße Schokoladen Drops

Stellen Sie sich Ihren eigene Snacktisch zusammen.
Herzhaft und süß kann auch gerne gemischt werden.

Nur € 8.00 pro Person für 5 verschiedene Sorten



VORSCHLÄGE



FÜR IHRE GRILLPARTY

ab 35 Pers.
7% MWST

Wir schlagen vor:

SALATBUFFET 8 Sorten (4 Blattsalate und 4 Rohkost)
2 Dressings

Baguettes und diverse kleine Brötchen

EDELPLATTE mit 5 verschiedenen Produkten
(Fisch, Fleisch, Melone etc.)

VOM GAS-GRILL ODER (GREEN EGG - Aufpreispflichtig)
3 Gerichte frisch zubereitet vor Ort vom Koch + 1 Hauptgang
schon mitgebracht. Sie wählen aus!

Zürcher GESCHNETZELTES von der Pute
(wird fertig mitgebracht)
oder
Schweinelendchen mit Rahmsauce
(wird fertig mitgebracht)

ENTRECOTE DOUBLE vom Grill
oder mariniertes TAFELSPITZ (36 Std. Sous vide gegart)
mit Kräuterlasur (auch vom Grill)

SCHWEINEBAUCH mariniert mit Lasur
(24 Std. sous-vide gegart)
oder zarte SPARE RIBS

für die Kinder/Erwachsene - Nürnberger Würstle

FORELLENFILET VOM GRILL
mit Mandelbutter und Zitrone

Beilagen:
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin oder Rosmarin- Kartoffeln
sautiertes Gemüse oder Ratatouille
Maiskolben
Kräuter- Quark- Dipp, braune Sauce, Kräuterbutter

Nachspeisen:
Joghurtzitroneenterrine mit Sauerkirschkompott
frischer Fruchtsalat
Creme Caramel
Rote Grütze mit Vanillesauce
kleine Käseplatte

Partykosten € 56,00 pro Person inklusive MwSt.
ohne Dessert € 48,00 inklusive MwSt.
+ Mitarbeiterkosten

BELIEBTE VARIANTE

Preis pro Person
7 % MWST

EDEL-VORSPEISENBUFFET:

€ 20,00

Tomatencremesuppe oder Festtagsuppe

Salatauswahl mit (wenn erhältlich)

Blattsalat, Lollo Rosso,
Eichblatt oder Chicoree
Feldsalat mit Kracherli (Saisonal)
Rucolasalat mit Parmesanspänen & Apfel- Walnuss- Dressing
Salat Horientiko (Griechischer Salat)
gefüllte kleine Fischkäse- Paprika
2 Dressings

Melonenschiffchen mit Seranoschinken

Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets
geräuchertem Lachs
Fischterrinen von der Alb
garniert mit Zitrone, Meerrettichschaum
und norwegischer Honig- Senf- Dillsauce

Brotkorb mit Baguettes, Brötchen

HAUPTGANGBUFFET:

Schweinefilet gefüllt mit Dörrzwetschgen
an feiner Rahmsauce € 23,00

oder
Feines Rindergulasch „Zegediner Art“
mit Speck und Kraut € 19,00

oder
Forellenfilet „Bonne Femme“ € 21,00
Filets pochiert an edler Weissweinrahmsauce
mit Champignons und Petersilie

oder
Roastbeef aus der Röhre € 24,00
Kräuterbutter und Portweinsauce

Gemüse der Saison mit 4 Sorten
Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin und Reis

(4 Hauptgänge zusammen kosten € 48,00)

(3 Hauptgänge zusammen kosten € 40,00)

DESSERT- bereiten Sie selber vor !

oder geniessen Sie

Gemischtes EIS im EISPOKAL (2 Kugel p.P.)
mit Beerengrütze und Saucen € 7,85
(nur möglich wenn ein Tiefkühler vorhanden ist)

Exklusiv für Sie Zuhause oder auf einer Firmenfeier ab 20 bis max. 40 Pax oder nach Absprache

Keramik Kunst trifft Kochkunst!

Buchen Sie ein unvergleichbares Event mit Künstlerin Florentine K und Küchenmeister Gerhard Nölly.
Bringen Sie Ihr persönliches Event auf ein neues Niveau mit tollen Erlebnissen und Gesprächen.

Wir servieren Ihnen spannende Essenskreationen auf unterschiedlichster Keramik.
Schauen Sie dabei dem Kochkünstler beim Anrichten live über die Schulter oder erleben Sie ein nettes
Gespräch mit der Künstlerin.

Genießen Sie einen spannenden Austausch mit der Künstlerin und mit dem Koch!

Das Event zum Miterleben und hinter die Kulissen zu blicken.

Preise nach Absprache (ab € 58.00)



MEET & GREET & DRINK - ALL INKLUSIVE (MWST)

€ 100,00/Person incl. Getränke, Essen und Mitarbeiter

Getränke:

Bier vom Partyfass
Pils und Weizen
(selbstkühlend)

Rot- und Weisswein
Merlot und Pinot Grigio
Württemberg Weiss trocken
Württemberg Rot trocken

Bergkristallwasser medium
Orangensaft
Prosecco - für den Aperitif

Drum Herum:

3 Essensstände
Stehische mit Tischdecken
komplette Kochstation

benötigt wird:

Arbeits- Platz
wenn möglich Starkstrom
fließend Wasser
direkte Zufahrt

können wir für Sie organisieren:

Zeltverleih
Bierbänke und Tische
Deko- Material
Gläsern, Geschirr und Besteck

im Preis enthalten
3 Mitarbeiter für 3 Std., Getränke
und das ganze Buffet



Essen:

Suppe:
HAUSGEMACHTE KRAFTBRÜHE
mit Flädle

Vorspeisen:
SALATBUFFET mit 5 Rohkost und Blattsalate
Körnerstation
3erlei Dressings

Mittelmeerplatte:
mit Party-Tomaten, Oliven, eingelegte, gebratene Zucchini und
Auberginen, marinierte Artischocken, mit Frischkäse gefüllte Paprika

Gemüsedippings:
mit CHICORÉE, SELLERIESTANGEN, KÄROTTEN und GURKE
EISZÄPFLE (Radieschenart- Saisonal)

Saucen:
Cocktail und Aioli

Garnituren:
Brotkorb mit Baguettes und Partybrötchen

Flying Buffet Platte - alles in Förmchen oder Löffel:
Lachstartar und Forellenmousse, Crevettencocktail,
Wachtelbrust auf Orangen- Fenchel- Salat, Rindfleischsalat,
Bärlauchfrischkäse, Ziegenkäse
im Pumpernickel-Mantel, Melone - Rauchfleisch

Warme Hauptgerichte:
FOLIENKARTOFFELN mit TZATZIKI

GEMÜSEPAELLA mit PARMESAN

Gefüllte CHAMPIGNONKÖPFE

PUTENBRUSTSTEAK vom GRILL
Kräuterbutter

PARTYFLEISCHKÜCHLE

Marinierte SPARE- RIBS

Nachspeisen:
CREME CARAMEL
VANILLEEIS im Eissockel
WALNUS- SCHOKOLADE- KAMEL- TARTE
ZITRONEN- JOGHURT-TERRINE, KIRSCHKOMPOTT

**DIESES ANGEBOT BIETEN WIR AB 50 PERSONEN AN
BEI EINER KLEINEREN GÄSTEZAHL WIRD EIN
AUFPREIS BERECHNET.**

BUFFET



SCHWÄBISCHES BAUERNBUFFET

VORSPEISEN

FLÄDLESUPPE

SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten
4 Sorten + schwäbischer Kartoffelsalat
2 Dressings
Brotkorb

FESTPLATTE

Geräucherte FORELLENFILETS
garniert mit Meerrettichschaum und Zitrone
SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH
geräucherter KASSELER
SCHÖNBUCH- WILD- WÜRSTLE

Gefüllte Eier, Brotkorb

WARME HAUPTGERICHTE

Hausgemachte MAULTASCHEN
mit Speck- Zwiebelschmelze und Petersilie

SCHWABEN DUO
Rostbrätle mit brauner Sauce
Schweinefilet an Rahmsauce
und sautierte Champignons
3 Gemüse vom Markt
Spätzle und Schupfnudeln

NACHSPEISEN:

GÄUZWETSCHGENRÖSTER
OFENSCHLUPFER mit Vanillesauce
ROTE GRÜTZE mit angeschlagener Sahne

BODENSTÄNDIGES BUFFET

VORSPEISEN

TOMATENCREMESUPPE
mit Gin-Sahnehaube

SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten
5 Sorten
2 Dressings
Brotkorb

KALTE PLATTE

Schwarzwälder RAUCHFLEISCH
COPPA mit MELONENSCHNITTEN
geräucherte FORELLENFILETS von der Echaz
Meerrettichschaum und Zitrone

WARME HAUPTGERICHTE

Geschnetzelte PUTE "ZÜRCHER ART"
mit Champignons und Rahmsauce

SCHWEINEHALSBRATEN im GEWÜRZMANTEL
mit feiner Trollingersauce

ERBSEN und KAROTTEN

hausgemachte SPÄTZLE und KARTOFFELGRATIN

NACHSPEISEN:

APRIKOSENMOUSSE
Rote GRÜTZE mit Vanillesauce
Creme CAMEL



ab 35 Personen

€ 52,00/Person mit 7 % MwSt und Lieferung
€ 48,00/Person mit 7 % MwSt und Selbstabholung

ab 25 Personen

€ 58,00/Person bei 7 % MwSt und Lieferung
€ 55,00/Person bei 7 % MwSt und Selbstabholung

ab 35 Personen

€ 40,00/Person mit 7 % MwSt und Lieferung
€ 35,00/Person mit 7 % MwSt und Selbstabholung

ab 25 Personen

€ 43,00/Person bei 7 % MwSt und Lieferung
€ 38,00/Person bei 7 % MwSt und Selbstabholung

BUFFET



MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISEN

SALATBUFFET

mit Tomaten- Mozzarella- Basilikumsalat
Salat Horiantikio
mit Blattsalaten und gemischten Salaten
4 Sorten
2erlei Dressings
Brotkorb

MITTELMEERPLATTE

eingelegte Oliven, gefüllte Mini- Frischkäse- Paprika,
Artischocken, Zucchini gebraten,
Paprika und Auberginen gebraten,
Bärlauch- Dipp

FISCHVARIATION

Meeresfrüchtesalat
Scampis an Olivenöl und Zitrone
Miesmuscheln an Vinaigrette
Thunfischsalat

SCHLEMMERPLATTE

Melonenschnitze mit Seranoschinken
Coppa, Parmaschinken und italienische Salami

WARME HAUPTGERICHTE

PICCATA VOM SCHWEINERÜCKEN
mit Schinkenstreifen und Champignons

OSSO BUCCO VOM LAMM
(Lammhaxen geschmort)

Ratatouille- Gemüse

Tortelli di Ricotta mit Salbei und Parmesan

Arborio- Risotto oder
gebratene Maisschnitten mit Rosmarin

NACHSPEISEN

SAHNEEIS im EISPOKAL
PANNA COTTA
mediterraner FRUCHTSALAT
SCHOKOLADEN- NUSS- BROWNIE

FEINSCHMECKER BUFFET

VORSPEISEN

GRIESSKLÖSSCHENSUPPE

SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten
5 Sorten
Körnerstation und 3erlei Dressings

FISCHPLATTE

mit geräuchertem LACHS
geräucherten FORELLENFILETS
FISCHTERRINE von der Alb
MEERESFRÜCHTESALAT
Zitrone und Meerrettichschaum
norwegische Honig-Senf-Dill-Sauce

EDELFLEISCHPLATTE

SERANO SCHINKEN
Italienische SALAMI
KALBFLEISHPASTETE mit Preiselbeersauce
MELONENSCHIFFCHEN

Garnituren:
Gefüllte Eier und Kirschtomaten, Brotkorb

WARME HAUPTGERICHTE

ZANDERFILETS in Dillrahmsauce
Pilawreis

GEMÜSECREPES der Saison
überbacken mit Käse, Tomatensauce

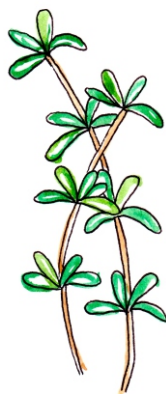
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
und

ENTRECOTE DOUBLE

Portweinglace und Kräuterbutter
Karotten, Blumenkohl mit Brösel, Brokkoli mit Mandeln
Spätzle und Pilaw-Reis

NACHSPEISEN

ZITRONEN- JOGHURT- TERRINE
SAUERKIRSCHKOMPOTT
frischer FRUCHTSALAT
WILDE HILDE
SCHOKOLADEN- NUSS- BROWNIE
diverse EISSORTEN im EISPOKAL
mit Fruchtsaucen, Hohlhippen und Sahne



ab 40 Personen

€ 59,50/Person mit 7 % MwSt und Lieferung
€ 55,00/Person mit 7 % MwSt und Selbstabholung

ab 40 Personen

€ 69,00/Person bei 7 % MwSt und Lieferung
€ 64,00/Person bei 7 % MwSt und Selbstabholung

MENÜ ODER BUFFET



FESTLICHES BUFFET

VORSPEISEN:

LAUCHCREMESUPPE mit Brotcroûtons

SALATBUFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten
5 Sorten
Zerlei Dressings

FISCHPLATTE

Geräucherter LACHS und geräucherte FORELLENFILETS
CREVETTENCOCKTAIL
garniert mit Meerrettichschaum und Zitrone
Honig- Senf- Dill- Schaum

FEINSCHMECKERPLATTE

COPPA, RÄUCHERWÜRSTLE, SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH,
ITALIENISCHE SALAMI und FLEISCHPASTETE
Preiselbeersauce

Garnituren:
Gefüllte Eier und Salatgurken, Brotkorb

WARME HAUPTGERICHTE

Zartes HÄHNCHENBRUSTFILET „MARGARITA“
an einer Cognacrahmsauce

SCHWEINELENDCHEN „FÖRSTERIN“
Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Champignons, Morcheln,
Speck und Brotcroûtons

Karotten, Blumenkohl und Erbsen mit Béchamel
Spätzle, Pilawreis und Kartoffelgratin

NACHSPEISEN

ZITRONEN- JOGHURT- TERRINE
CREME BRULÉE
MOUSSE AU CHOCOLAT
frischer FRUCHTSALAT

ab 35 Personen

€ 59,00/Person mit 7 % MwSt und Lieferung
€ 49,00/Person mit 7 % MwSt und Selbstabholung

ab 25 Personen

€ 65,00/Person bei 7 % MwSt und Lieferung
€ 60,00/Person bei 7 % MwSt und Selbstabholung

ALTERNATIVE SCHLEMMEREIEN

SPINATCREMESUPPE

SCHWEINELENDCHEN FÖRSTERIN
Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Champignons, Morcheln,
Speck und Brotcroûtons
Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Blumenkohl polnisch, Karotten glaciert
Spätzle und Petersilienkartoffeln

KIRSCHMOUSSE mit SCHOKO- CRUMBLE
mit Vanille- Espuma
im Weckglas

€ 45,00 bei 7%

KRAFTBRÜHE MIT RINDFLEISCHINLAGE

KALBSRÜCKEN D'OFFMONT
edle Pilzsauce mit Champignons, Pfifferlingen
und Morcheln
mit Cognac flambiert und Rahm verfeinert
4 Gemüse der Saison
Spätzle und Quinoa- Körner- Reis

WILDE HILDE
im Weckglas

€ 48,00 bei 7%

BLATTSALATTELLER
mit frischen Gartenkräutern
und Joghurtdressing

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
Gemüse vom Markt
mit hausgemachten Spätzle

Hausgemachtes
MOUSSE AU CHOCOLAT im Weckglas

€ 45,00 bei 7%



Bei einem Ausser Haus werden bei uns
keine Waren zurückgenommen die auf
dem Buffet stehen- bitte Tuppereschüsseln
bereithalten!

Alle Gerichte können untereinander ausgetauscht
werden - dann könne Aufpreise anfallen!

GRILL PARTY PLAUSCH

ab 40 Personen
bei 7 %

Wir bieten für Ihre Grill-Party:

Thüringer*, Rostbrätle* oder Entrecôte
Putensteak* oder Lammkotelette
Lachsschnitten* (ohne Gräte)
Rinderfilet, Kalbsfilet,
Schweinebauch 24 H gegart
Lammrückenfilet oder Wachtelbrust
Zanderfilet oder hausgemachte Spare Ribs

dazu bieten wir:

Bärlauchsauce*, Grillsauce* und Kräuterbutter*

als Gemüse:

Ratatouille- Gemüse* oder Maiskolben

Beilagen:

Kartoffelgratin* oder Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Spätzle* oder Hörnlenudeln

Pilawreis* oder Quinoa

als Vorspeisen empfehlen wir:

Salatbuffet* mit 5 Sorten und 2 Saucen

Baguette und Butter

Melone mit Seranoschinken

Mittelmeerplatte*

mit eingelegten Oliven, Zucchini gebraten, Paprika und
Auberginen gebraten, gefüllte Party-Peperoni-Zefirino
Bärlauch-Dipp

Nachspeisen:

Eistruhe* mit diversen Stieleis

frischer Fruchtsalat*

Crème brûlée

Die unterstrichenen und mit dem * versehenen Speisen

kosten nur € 48,50 pro Person

Alle anderen Produkte - Preise auf Anfrage !

Die Mitarbeiterkosten entnehmen Sie dem Partyformular!

Sie sind solange wie Sie es wünschen vor Ort!

Kochstation wird gestellt und kostet nichts.



FONDUEPLAUSCH + SALATBUFFET

Als Vorspeise reichen wir ein Salatbuffet mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu 2 Dressings. Danach servieren wir Ihnen Rind- und Geflügelfleisch hauchdünn geschnitten und feines, vorgekochtes Gemüse zum Selberkochen in der Gemüsebrühe, dazu servieren wir Kartoffelgratin und 4 feine Sozialsaucen; Gurken und Silberzwiebeln; Stangenbrot.

€ 38,00 p.P ab 20 Personen mit 180 gr. Fleisch / bei 7 %
€ 45,00 p.P ab 20 Personen mit 250 gr. Fleisch / bei 7 %

URCHIGES RACLETTE ZNACHT oder KÄSE FONDUE

Es wird Ihnen ein typisches SCHWEIZER Gericht gereicht. Wir beginnen mit einem BUFFET von Edelsalami, Bündnerfleisch und Coppa mit Gurkengarnitur. Dazu rundet ein reichhaltiges SALATBUFFET mit 4 Rohkost- und Blattsalaten, dazu 2 Dressings die Vorspeisen ab. Danach werden Ihnen von unserem KOCH original RACLETTE vom Laib und GSCHWELLI (Pelkartoffeln) angeboten ODER das berühmte Käse Fondue nach unserer Hausrezeptur. Der krönende Abschluß wird mit einem EISPOKAL, WILDE HILDE und CREME CARAMEL getätigt. Als Digestif empfehlen wir Ihnen einen KAFFEE SÜCHTIG zu bestellen!

€ 50,00 p.P ab 20 Pers. / bei 7 % + ev. Mitarbeiterkosten

TESSINER BUFFET

Genießen Sie in unserer Tessiner Grotte ein typisches TESSINER BUFFET. Sie beginnen mit einer KARTOFFELLAUCHSUPPE, danach COPPA UND EDELSALAMI, HIRTENSALAT und GEMISCHTE SALATE, GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Meerrettich. Als HAUPTGANG verwöhnen wir Sie mit PICCATA (von Schweinerücken) mit SCHINKENSTREIFEN an feiner Rahmsauce und LAMMHÄXLE in Rotwein mit Cremolata, RATATOUILLE-GEMÜSE, RICOTTA-TORTELLI mit TOMATENWÜRFELN UND SALBEIBUTTER, POLENTA mit KÄSE. Als DESSERT reichen wir Ihnen CARAMELKÖPFLEI, FRUCHTSALAT, TESSINER KIRSCHPARFAIT mit SAUERKIRSCHKOMPOTT.

€ 48,00 p.P ab 20 Pers. / bei 7 %

UNSERE PARTNER



Hofschuir Bondorf

Hofschuir
Doris Weimer Wurmfeld 9
71149 Bondorf
07457 / 7322815
07457 / 696321
hofschuir@t-online.de
www.hofschuir.de



Vereins- und Kulturzentrum Zehntscheuer
Hindenburgstraße 92
71149 Bondorf
Hausmeisterin: Frau Bruna
Mobil: 0177 7337160
Ansprechpartner für die Vermietung:
Gemeinde Bondorf Tel.: 07457 9393-15

WEITERE LOKATIONEN DIE WIR SCHON BEWIRTET HABEN:

Tanzstudio Grasy
Oliver und Daniela Grasy
Raiffeisenstraße 18
71126 Gäufelden-Nebringen
Tel. 07032/77007

E-Mail: info@tanzstudio-grasy.de
<http://www.tanzstudio-grasy.de>

Landgut Kemmler
Hauptstr. 30
72127 Wankheim
07071 35455

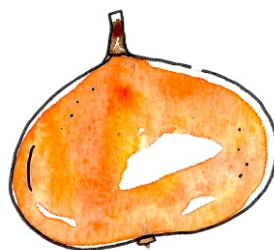
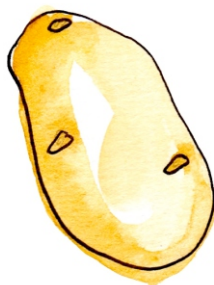
Schloss-Scheuer Baisingen
Schloßstr. 2
72108 Rottenburg - Baisingen
07457 696502

Zehntscheuer Schönaich
Waldenbacherstr. 2
70188 Schönaich
07031 63931

Wasserschloss
Glatt Schloss 1
72172 Sulz-Glatt
07482 92990

Mitternachtsimbiss

Mönchskopfkäse mit Kresse, Radieschen und Baguette	5,00
KÄSEBUFFET diverse Käsesorten mit Trauben Radieschen, Silberzwiebeln und Gurken Butter und Baguette	ca. 10,00
Gulaschsuppe	7,50
Chili con Carne	7,00
Zwiebelsuppe mit Brotcroûtons und Käse	6,20
Linsensuppe mit Wursträdle und Brot	7,00
Kartoffel- Lauchsuppe mit Speck und Croûtons	7,00
<u>Mitternachtsplatte</u> Käseauswahl, Schwarzwälder Rauchfleisch Coppa, Salami und Räucherwürstle diverse Brötchen und Baguette	12,00
Curry-Wurst mit Brot	7,00
1 Paar Weisswürstle mit Brezel und süßer Senf	9,00
Fleischkäse „TESSINER ART“ mit Bratensauce Mini- Brötchen	7,50



FORMULAR PARTY-SERVICE



Hasenplatz 6
D-71083 Herrenberg
Telefon (0 70 32) 20 40
Fax (0 70 32) 20 41 00
e-mail: post@hasen.de
http: //www.hasen.de

Ihre persönliche Check-Liste für Sie zu Hause oder an einem anderen von Ihnen gewählten Ort.

Zufriedenheit erledigen können, bitten wir Sie, nachfolgenden Fragenkatalog mit uns sorgfältig durchzugehen.

Gerne bringen wir unsere Fachkenntnisse und Erfahrungen ein und sind Ihnen bei der Durchführung Ihrer Festlichkeit behilflich. Damit wir unsere Sache zu Ihrer vollen

Wir sind sicher, so die Grundlagen für ein gelungenes Fest zu schaffen - ein Fest, das Ihnen und Ihren Gästen lange in positiver Erinnerung bleiben wird.

Adresse: _____
Firma _____
Name/Vorname _____
Straße _____
PLZ _____ Ort _____
Telefon _____ Telefax _____ Mail _____

Veranstaltungsort: _____

Veranstaltungsdatum: _____
Anzahl der zu bewirtenden Personen: _____

ESSEN außer Haus

GETRÄNKE

Aperitif: _____

Wein: _____
weiß _____
rot _____
rosé _____

Faßbier: _____

Flaschenbier: _____

Alkoholfreie Getränke:

Mineral _____
Cola _____
Spezi _____
Orangensaft _____
andere _____

Schnäpsle: _____

Kaffee: _____

FORMULAR PARTY-SERVICE



Hasenplatz 6
D-71083 Herrenberg
Telefon (0 70 32) 20 40
Fax (0 70 32) 20 41 00
e-mail: post@hasen.de
http: //www.hasen.de

ABLAUFPLAN

Vorbereitung: Imbiss:
Aperitif: Ende:
Kaffee/Kuchen: Aufräumen:
Essen: Sonstiges:



WAS WIRD ZUSÄTZLICH BENÖTIGT?

	Ja	Nein	Stück		Ja	Nein	Stück
Besteck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Blumendekor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teller	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kerzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gläser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Biertische	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suppentassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bierbänke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kaffeetassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durchlaufkühler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Servietten Papier/Stoff	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ausschanktheke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tischdecken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ausgabetheke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aschenbecher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Flaschenkühlschrank	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Putzmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kühlwagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfalleimer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sonnenschirme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menükarten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Musikanlage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farbe				Verlängerungskabel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



ALLGEMEINES

Wird ein Zuliefersdienst benötigt?	Ja	Nein	Haben Sie GEMA angemeldet?	Ja	Nein
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Holen Sie die Speisen und Getränke beim Hotel ab?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ist eine Sperrzeitverkürzung beantragt worden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benötigen Sie eine Servicebrigade ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ist eine Anfahrtsgenehmigung vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benötigen Sie eine Küchenbrigade ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gäste, die in unserem Haus wohnen, erhalten auf den aktuellen Zimmerpreis eine Ermäßigung in Höhe von 10%.		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			



Der VERANSTALTUNGSORT verfügt über:

Stromanschlüsse stark 380 Volt
240 Volt
Wasser kalt warm
Toiletten
Parkmöglichkeit
Unterstelldach
freie Zufahrt bis ans Fest

Vorhandenes bitte ankreuzen

Wieviele MITARBEITER wünschen Sie?

Oberkellner _____
Bedienungen _____
Küchenchef _____
Köche _____

Den Mehrbedarf an Arbeitskräften müssen wir über Aushilfen abdecken, was Unkosten verursacht.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Mehrkosten an Sie weiterberechnen müssen.

NACHLÄSSE :

Bei einer Ausser- Haus- Veranstaltung erhalten die Gäste für die Übernachtung im Hotel Hasen 10 % Rabatt über die gesamte Aufenthaltsdauer!

Mietgegenstände	Mietgebühren - Einzelpreis - bei Anlieferung und Abholung		
Besteck 1 Löffel, 1 Gabel, 1 Messer, 1 Dessertlöffel	pro Pers. 4,50	Kochstation	80,00
Geschirr 1 Teller Hauptgang, 1 Vorspeise/Suppe 1 Dessert	pro Pers. 5,50	Steak und Wurstgrill mit Gas	30,00
Gläser divers pro Glas	1,20	Friteuse (mit Starkstrom oder Gas)	30,00
Geschirr Filterkaffee 1 Unter- 1 Tasse 1 Löffel	3,50	(Gas wird extra berechnet)	
Stoffservietten	3,00	Chaving Dish	15,00
Tischtücher	5,50	Kühl- und Wärmeboxen	15,00
Stehtische	10,50	Rundpfanne mit Gas	15,00
Stehtischüberzug	4,50	Racletteofen	25,00
Transportkosten	pro KM 1,80	Fonduepfanne (bis 80 Pers.)	10,00
		inkl. Gabeln pro Set	
Zelt zum Kochen	120,00		
Flaschenkühlschrank	20,00	Eis für Getränke 10 kg	15,00
Musikbox mit Mikro	80,00	Sonderpreise bei Getränke - bitte fragen	
Verlängerungskabel	6,00		
Pavillonzelt 3x3 m	30,00		
		Unser Tipp:	
		Für Besteck, Geschirr, Gläser, Tische,	
		Tischtücher, Bar etc. empfehlen wir die	
		<u>Firma Häußler Verleihservice!</u>	
		Fragen Sie nach dem Prospekt. Alle Ware	
		werden schmutzig zurückgenommen!	
Mitarbeiteraushilfskosten			
Oberkellner	60,00		
Bedienung	38,00		
Küchenchef	60,00		
Koch	38,00		
			<i>pro Stunde</i>
Mitarbeiter für Auf- und Abbau	pro Std. 35,00		

Bei der Vermietung der oben aufgeführten Artikel gehen wir davon aus,

- dass die Mietgegenstände pfleglich behandelt und in ordnungsgemäßem Zustand an uns zurückgegeben werden und
- dass der Kunde für die Ent- und Beladung unserer Lieferfahrzeuge ausreichend Hilfskräfte bereitstellt.

Nach Festende werden nicht zurückgegebene oder unbrauchbar gewordene Mietgegenstände zu den Wiederbeschaffungskosten in Rechnung gestellt.

Beschädigungen jeglicher Art gehen zu Lasten des Bestellers.

Die genaue Personenzahl ist uns 72 Stunden vor Festbeginn verbindlich mitzuteilen.

Alle Preise verstehen sich jeweils einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Aufgenommen von:

Datum

Unterschrift des Bestellers

Wir hoffen, Ihnen hiermit alle notwendigen Informationen zur Festvorbereitung übermittelt zu haben und würden uns freuen, Sie außer Haus bewirten zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Hotel-Gasthof HASEN
RINGHOTEL HERRENBERG

Ihr kompetenter Partner
im Party-Service

FÜR DIE ÜBERLASSUNG VON TAGUNGS- UND BANKETTRÄUMEN

**INFORMIEREN SIE SICH BITTE IM INTERNET UNTER WWW.HASEN.DE
ÜBER UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

