

## Unsere Menüvorschläge

Sehr geehrte Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menü- bzw. Büffetvorschläge, welche Ihnen bei der Vorbereitung und Gestaltung Ihres Festessens behilflich sein werden.

Unsere **Menüs** sind harmonisch durchdacht und geschmacklich aufeinander abgestimmt. Sollten Sie zusätzlich eigene Wünsche oder Vorstellungen haben, so können Sie auch einzelnen Bestandteile Ihres Menüs (z. Bsp. durch saisonale Angebote wie Wildgerichte, Spargel, Pilze o.ä.) austauschen und/oder ergänzen. Zu allen Menüs servieren wir grundsätzlich immer einen kostenlosen „Gruß aus der Küche“, immer passend abgestimmt auf Ihr Menü, den Anlass Ihrer Feier und die Jahreszeit.

Selbstverständlich informieren wir Sie jederzeit gerne innerhalb unseres gemeinsamen Vorgesprächs über saisonale Gerichte und aktuelle Angebote, welche hier nicht aufgeführt sind. Vielleicht haben Sie auch Kinder, Vegetarier oder Allergiker unter Ihren Gästen? Gerne erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen für diese Gäste ein Alternativmenü. Lassen Sie sich überraschen!

NEU im Programm ist das „**Variations-Büffet**“, das bedeutet: Sie wählen eine Vorspeise, eine Suppe und ein Dessert nach Ihren Wünschen aus, welche wir Ihnen und Ihren Gästen am Tisch servieren. Den Hauptgang bestehend aus Fleisch, Fisch, Geflügel und einem vegetarischem Gericht offerieren wir Ihnen dann als warmes Büffet an (ab 35 Personen, Hauptgang als Büffet zum Beispiel ab 24 Euro pro Person).

Gerne bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, Ihre Feier mit **Kaffee und Kuchen** zu beginnen oder zu beenden. Wir organisieren Ihnen gerne Ihren Lieblingskuchen über unsere Bäckerei. Sollten Sie eigenen Kuchen mitbringen, berechnen wir 1,50 Euro Kuchengedeck pro Person.

Des Weiteren stehen wir Ihnen innerhalb unseres **gemeinsamen Vorgesprächs** beratend beiseite, wenn es um die Auswahl der passenden Getränke, passender Blumengestecke oder Tischdekoration geht, damit Ihr Festessen rund um harmonisiert und Sie Ihre Feier mit allen Sinnen genießen können.

Wunderschöne **Blumengestecke** (Preis nach Absprache) organisieren wir für Sie sehr gerne über unseren Hausfloristen und unsere **handgeschriebenen Menükarten** zum Preis von 2,20 Euro je Karte runden Ihre Feier ab!

Ihre **Rechnung** können Sie bar, mit Verrechnungsscheck oder mit Überweisung nach Absprache begleichen. Kreditkarten können wir leider nicht akzeptieren.

Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Gesprächstermin unter **Telefon 0721 491368!** Wir bedanken uns schon heute für Ihr Interesse und sicher Ihnen die sorgfältigste Ausführung Ihres Festes zu.

Ihre Familie Hunnius  
Restaurant „Zum Schützenhaus“

*PS: Weitere Informationen, Impressionen und Anreisebeschreibungen finden Sie unter [www.schuetzenhaus-durlach.de](http://www.schuetzenhaus-durlach.de)! Registrieren Sie sich jetzt für unseren Newsletter und erhalten Sie unser aktuelles Monatsmenü vor allen anderen Gästen.*

## Unverbindliche Vorschläge für Ihr „Variations-Büffet“

Ihre **Vorspeise/Suppe/Dessert** wählen Sie bitte aus unserer aktuellen Tageskarte oder aus unseren Menüvorschläge. Diese sind saisonal bedingt variabel.

Ihr **Hauptspeisenbüffet** könnte so aussehen:

Beispiel 1 (24 Euro pro Person):

- rosa gebratene Schweinelende mit Edelpilzen in Rahm
- Barbarie-Entenbrust auf Portweinsauce mit Kirschen
- badische Hechtklößchen auf Lauch überbacken
- mediterrane Gemüseplatte mit Schalenkartoffeln
- hausgemachte Spätzle, breite Bauernbandnudeln, Pommes Dauphines, Basmati Reis oder andere Beilagen Ihrer Wahl.

Beispiel 2 (24 Euro pro Person):

- saftig gebratener Kalbstafelspitz mit frischen Champignons
- Putenbrustschnitzel in Currysauce, dazu gebackene Früchte
- gedünstetes Filet vom schottischen Edellachs in Schnittlauchsauce auf glacierten Möhrchen
- Gemüselasagne
- hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Basmati-Reis oder andere Beilagen Ihrer Wahl.

Sie wünschen ein zusätzliches **Salatbüffet** mit diversen Rohkostsalaten? Hierfür berechnen wir Ihnen 4 Euro pro Person zusätzlich.

Die einzelnen Komponenten Ihres Variations-Büffets können jederzeit ausgetauscht oder ergänzt werden. Während eines Beratungsgesprächs erarbeiten wir gerne mit Ihnen zusammen Ihr perfektes Variations-Büffet!

## Unsere Menübeispiele:

### Menü 1

Bunter Salatteller vom Durlacher Markt  
mit frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison  
(5,00 Euro)

\*\*\*

Badisches Grünkernrahmsüpple mit „Kracherle“  
(4,50 Euro)

\*\*\*

Gebratene Putenbrustschnitzel  
dazu ein Potpourri von frischem Gemüse, Basmati-Reis und Kroketten  
(12,80 Euro)

\*\*\*

Haselnusseis mit warmen Kirschen und Sahne  
(6,00 Euro)

*Ihr Menüpreis: 28,30 Euro*

### Menü 2

Knackige Blattsalate der Jahreszeit  
mit knusprigem Speck und „Kracherle“  
(5,00 Euro)

\*\*\*

Fleischbrühe vom Rindertafelspitz  
mit Markklößchen und Gemüsestreifen  
(4,80 Euro)

\*\*\*

zartrosa gebratene Schweinelende und Schweinemedallions  
mit frischen Rahmchampignons, frischen grünen Böhnchen,  
hausgemachten Spätzle und Kroketten  
(16,00 Euro)

\*\*\*

Eiscarameltörtchen  
mit frischen Früchten umlegt  
(5,50 Euro)

*Ihr Menüpreis: 31,30 Euro*

### Menü 3

geräuchertes Forellenfilet aus dem Eyachtal  
mit Preiselbeermeerrettich und Salatgarnitur  
(7,50 Euro)

\*\*\*

badische Kartoffel-Lauch-Rahmsuppe  
mit „Kracherle“  
(4,00 Euro)

\*\*\*

Schwarzwälder Kalbsrahmbraten mit Kirschen und Pfifferlingen,  
frischen grünen Böhnchen, Kroketten und hausgemachten Spätzle  
(16,00 Euro)

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
(6 Euro)

*Ihr Menüpreis: 33,50 Euro*

### Menü 4

leicht asiatisch angehauchter Geflügelsalat  
-in frischer Ananas-  
mit gebackenen kleinen Köstlichkeiten serviert  
(8,00 Euro)

\*\*\*

hausgemachte Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen  
(4,80 Euro)

\*\*\*

Variation vom Kalb- und Schweinefilet „Försterin Art“  
dazu Morchelrahmsauce, kleine Pfifferlinge in Rahm, Preiselbeerbirne,  
frische Böhnchen, hausgemachte Spätzle, Pommes Dauphines  
(21,00 Euro)

\*\*\*

Frischer, jahreszeitlicher Obstsalat  
mit Zitronen- und Passionsfruchtsorbet, Melbasauce und Sahnehäubchen  
(6,00 Euro)

*Ihr Menüpreis: 39,00 Euro*

## Menü 5

Pastete vom Atlantik-Seeteufel in der Teigkruste  
mit kleinem Ratatouille, Salatbukett  
und Sauce Aioli  
(10,00 Euro)

\*\*\*

klare Madagaskar-Pfeffer-Suppe  
mit Lauch und Ananas, verfeinert mit Pernod  
(5,00 Euro)

\*\*\*

rosa gebratenes Lamm-Carree unter der Kräuterkruste  
auf Thymianjus mit Tomatenwürfel  
dazu buntes Bohnenallerlei und Kartoffelgratin  
(20,00 Euro)

\*\*\*

unsere Mousse au Chocolat  
von der Valhrona-Kuvertüre  
auf Kirschenragout und Haselnusseis  
(7,00 Euro)

*Ihr Menüpreis: 42,00 Euro*

## Unsere Büffetbeispiele

### Kalt-warmes Büffet „nach Jahreszeit“

*Dieses Büffet servieren wir ab 30 Personen und stets in drei Gängen:*

#### ***Vorspeisenbüffet***

bestehend aus mindesten dreierlei Fleisch- bzw. Fisch und Geflügelvariationen,  
dazu Blattsalate, vegetarische Rohkostsalate, verschiedene Dressings  
sowie eine Suppe und einer Brotauswahl

#### ***Hauptspeisenbüffet***

bestehend aus Fleisch, Geflügel und Fisch  
– gerne auch vegetarische Alternativen-  
Beilagen nach Wunsch (z. Bsp. hausgemachte Spätzle, Nudeln, Reis)

#### ***Dessertbüffet***

bestehend zum Beispiel aus einer Eisbombe,  
Fruchtsalaten der Saison, Rote Grütze, Vanillecrème  
und einem Käsebrett, sowie Brot

*Die Zusammenstellung der Büffetbestandteile richtet sich stets nach dem jahreszeitlichen Angebot bzw. dem Markteinkauf. Selbstverständlich können wir jederzeit eigene Wünsche und Vorstellungen berücksichtigen!*

*Der Preis für ein solches Büffet beträgt **39,50 Euro pro Person**. Kinder bis 12 Jahre werden mit dem halben Preis berechnet, Kleinstkinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet.*

## Unser rustikales badisches Büffet:

- *Wurstsalat mit Käsestreifen*
- *badischer Ochsenmaulsalat mit Zwiebelringen*
- *hausmacher Blut- und Leberwurst mit Gürkle*
- *Carpaccio vom Schwartenmagen in Radieschen-Vinaigrette*
- *Schwarzwälder Schinkelplatte mit Melone*
- *gekochte Schinkenröllchen mit Spargel*
- *kleine Fleischküchle auf Kartoffelsalat*
- *Fleischpastete im Teigmantel „Försterin Art“*
- *Badische Forellenterrine auf Tomanten -und Forellenfilets aus dem Eyachtal, Kräutersauce und Sahnemeerrettich*
- *Rebländer Frischkäse mit Schnittlauch*
- *Blattsalate*
- *Rohkostsalate*

*Der Preis für ein solches Büffet beträgt **20,00 Euro pro Person**. Kinder bis 12 Jahre werden mit dem halben Preis berechnet, Kleinstkinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet.*

# Roter Faden

## - Unser Leitfaden für ein gelungenes Fest -

Datum der Veranstaltung:     \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_

Anlass: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ & Ort: \_\_\_\_\_

Telefon:                     \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Personenzahl:               circa \_\_\_\_\_

Bitte melden Sie uns die exakte Personenzahl bis spätestens 48 Stunden vor Ihrem Fest/Ihrer Veranstaltung. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass diese Zahl bindend ist.

Eintreffen der Gäste:       circa \_\_\_\_\_ Uhr

Empfangsgetränke/Aperitif: \_\_\_\_\_

Menü/Büffet: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Vegetarische Alternative: \_\_\_\_\_

Anzahl Vegetarier:         \_\_\_\_\_ Personen

Getränkeauswahl: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Digestif:                    ja

nein

- Kaffee/Kuchen: circa \_\_\_\_ Uhr
- Kuchen über Restaurant „Zum Schützenhaus“
  - Kuchen wird selbst mitgebracht (1,50 Euro p.P.)
  - nein
- Mitternachtsimbiss: ja, circa \_\_\_\_ Uhr. Art: \_\_\_\_\_
- nein
- Menükarten:  werden selbst mitgebracht
- Schützenhaus-Menükarten (2,20 Euro je Karte)
- Anzahl: \_\_\_\_\_
- Tischordnung:  Hufeisen/ U-Form
- Bankett-Tafel(n)
  - Einzeltische
  - lange Tafel
- Tischwäsche:  regulär (blau/rosé)  weiße
- Servietten:  weiß  sonstige Farbe: \_\_\_\_\_
- Blumenschmuck:  wird selbst mitgebracht
- regulärer Tischschmuck gemäß Saison
  - bitte bestellen. Farbe/Art: \_\_\_\_\_
- Musik:  ja, Kontakt: \_\_\_\_\_
- nein
- Kerzen:  Kerzenständer mit weißen Kerzen
- Teelichter im Glas
- Ende der Veranstaltung: circa \_\_\_\_ Uhr
- Rechnung:  Bar vor Ort  per Überweisung
- per Scheck