



HOTEL-RESTAURANT  
**ROTER OCHSEN**

# Menüangebote

*für Ihre*

# Hochzeit



*Wir machen Ihre Hochzeit zu einem kulinarisch,  
unvergesslich, wunderschönen Erlebnis.*

*erstellt am: 01.2010*

Hotel- Restaurant  
Roter Ochsen  
Hauptstraße 24  
73466 Lauchheim

Familie Groll  
Tel: 07363/5329  
Fax: 07363/7324

Öffnungszeiten:  
Di- So 11- 14 Uhr  
18- 22 Uhr  
Mo: Ruhetag

Homepage :  
[www.roter-ochsen-lauchheim.de](http://www.roter-ochsen-lauchheim.de)  
E-mail :  
[info@roter-ochsen-lauchheim.de](mailto:info@roter-ochsen-lauchheim.de)

## **Unsere Vorschläge für ihr festliches Menü**

*Sehr verehrter Gast, liebe Gäste,*

*auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine begrenzte Auswahl unserer Möglichkeiten. Sie sollen Ihnen einen kurzen Einblick in die Vielfältigkeit unseres Angebots geben.*

*Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche ob mit regionalen, mediterranen oder asiatischen Gerichten und achten dabei auf die saisonalen Gegebenheiten. Aus diesen Gründen legen wir auf eine **persönliche Beratung besonderen Wert**. Unser Küchenmeister Herr Groll jun. berät sie gerne nach Vereinbarung persönlich.*

*Es werden hauptsächlich Produkte aus unserer eigenen und der umliegenden Landwirtschaft verwendet, welche wir mit größter Sorgfalt und Kenntnis verarbeiten.*

*Zu Ihrem Stehempfang haben wir auch Fingerfood in verschiedener Form im Programm.*

*Seien Sie versichert, dass wir Sie in Bezug auf Menüzusammenstellung, korrespondierender Getränke, Raumwahl, Dekoration, Menükarten, Musik und allen sonstigen Fragen so beraten werden, dass ein reibungsloser und harmonischer Ablauf der geplanten Veranstaltung gegeben ist.*

**Bitte vereinbaren Sie zur Besprechung Ihres besonderen Festes einen Termin.**

*Sicherlich werden Sie auf den folgenden Seiten etwas finden, das auch Ihrem Geschmack entspricht.*

## **Geschäftsbedingungen**

*Unsere Preise sind Inklusivpreise, in denen Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten sind. Sollte sich die Marktlage stark verändern, behalten wir uns vor, eine eventuelle Nachkalkulation vorzunehmen.*

*Nebenkosten wie Blumenschmuck, Musikauslagen, etc. werden Ihnen gesondert in Rechnung gestellt.*

*Bitte teilen sie uns so früh wie möglich die genaue Personenzahl mit.*

***(spätestens bei einem Menü 2 Tage vorher, Büfett 4 Tage vorher)***

*Sollte Ihre vorbestellte Anzahl von den tatsächlich anwesenden Gästen abweichen, behalten wir uns vor, die genau vorbestellte Personenanzahl zu berechnen.*

**Kreditkarten werden für vorbestellte Veranstaltungen nicht akzeptiert.**

*Die Rechnung ist nach Erhalt sofort zu begleichen, Skontoabzug können wir nicht gewähren.*

*Alle früheren Menü- und Preislisten verlieren mit Erscheinen dieses Angebots Ihre Gültigkeit.*

### **Außerhauslieferungen/ Party- Service**

*Die Preise verstehen sich für die Speisen,*

*jede weitere Leistung wird gesondert berechnet (Außerhauspauschale).*

*Dazu zählen z.B. Transport von Speisen und Gegenständen, Eindecken von Festräumen, usw.*

*Sollten wir es für nötig halten, bei einem größeren Extra einen Transporter zu mieten,*

*so berechnen wir den uns zur Last gelegten Preis. Bei privaten PKW's beträgt der Preis pro Kilometer 50 Cent.*

*Für eine geleistete Arbeitsstunde vor Ort berechnen wir bei Fachkräften 25 €, bei Aushilfskräften 10 €.*

## Unsere Empfehlung als Aperitif

*Zum Stehempfang im Lokal, bei schönem Wetter auch auf der Terrasse oder im Innenhof.*

*Sekt der Hausmarke Rilling*

*oder eine Auswahl von Markenchampagner nach Wahl pur oder gemischt mit:*

- *Holunderblütenextrakt (eigene Herstellung)*
- *Orangensaft*
- *Johannisbeerektar*
- *Crème de Cassis (Kir Royal)*
- *Pêcher Mignon (Peach Royal)*
- *Früchtepüree nach Jahreszeit (Erdbeer, Himbeer, Passionsfrucht, Rhabarber, ...)*
- *Aperol*

*oder die Klassiker:*

- *Sherry dry oder medium dry*
- *Campari bitter wahlweise mit Soda oder Orangensaft*
- *oder ein Aperitif nach Ihrer Wahl*
- *kleine Pilzgläschen*

*Selbstverständlich verrechnen wir Sekt oder Champagner flaschenweise.*

## Naschereien zum Stehempfang

*Als kleine Naschereien für den ersten Hunger:*

*je Stück*

<i>Käsestangen</i>	€	<i>0,60</i>
<i>Quiche mit Rauchlachs</i>	€	<i>2, --</i>
<i>Quiche Lorraine mit Speck und Lauch</i>	€	<i>1,50</i>
<i>Melonenspieße mit Rauchfleisch</i>	€	<i>1,60</i>
<i>Mozzarellaspieß mit Kirschtomate und Basilikum</i>	€	<i>0,90</i>
<i>Frühlingsrollen mit Chicken Chilli-Dip</i>	€	<i>1, --</i>
<i>Gebackene Scampi in Panko- Panade</i>	€	<i>1,65</i>
<i>Gegrillter Riesenscampi am Spieß gegrillt mit Chillifäden</i>	€	<i>2,50</i>
<i>Risottokrokette gebacken mit Pesto-Dip</i>	€	<i>1,50</i>
<i>Sushi gemischt mit Lachs, Surimi, Thunfisch und Gurke</i>	€	<i>2,50</i>

## Menü- Vorschläge

### Menü 1

*Hochzeitsuppe mit Rinderkraftbrühe und verschiedenen Klößchen*

\*\*\*

*Gemischte Salatvariation vom Markt mit Hausdressing*

\*\*\*

*Schweinelendchen im Speckmantel gebraten mit Calvadosrahmsouße,  
Spätzle, Kartoffelkroketten*

\*\*\*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

*Menüpreis*

**26, -- €**

### Menü 2

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle*

\*\*\*

*Bunter Blattsalat mit Sprossen, Croutons und frischen Kräutern  
Balsamico – Vinaigrette*

\*\*\*

*Schweinelendchen vom Grill und Putensteak mit Kräutern gebraten  
auf Lauchgemüse dazu Spätzle, Pommes frites und Kroketten*

\*\*\*

*Marmoriertes Mousse von dunkler und weißer Schokolade auf  
feiner Likörcreme dazu Früchtearrangement*

*Menüpreis*

**28,50 €**

### Menü 3

*Kleine italienische Vorspeisengala  
mit Melone, Parmaschinken, italienischer Salami, Mozzarella*

\*\*\*

*Tomatencremesuppe Toskana*

\*\*\*

*Schweinelendchen mit provencialischen Kräutern gebraten auf Ratatouillegemüse  
dazu Kartoffelgratin und Kräuterreis*

\*\*\*

*Tira mi su*

*Aufgeschlagene Mascarponecreme mit Kaffeebisquit*

*Menüpreis*

**36, -- €**

#### Menü 4

*Schaum von zweierlei Gemüse  
im bunten Salatkranz mit Tomaten – Kräutervinaigrette*

\*\*\*

*Ochsenschweifessenz mit Käsestange*

\*\*\*

*Kross, rosa gebratene Barberieentenbrust auf Pfifferlingsrisotto  
mit aromatisierten Kirschtomaten und Basilikum – Pesto*

\*\*\*

*Trilogie von Fruchteis, Creme – Brulée  
und Mousse mit Früchtearrangement und Fruchtsoße*

*Menüpreis*

**38, -- €**

#### Menü 5

*Aufgeschlagene Kresseschaumsuppe  
mit Croutons*

\*\*\*

*Bunter Blattsalat  
mit Minimozzarella, Basilikum und Kirschtomaten*

\*\*\*

*Zartes Rinderfilet mit Kräuterkruste überbacken  
und Jus vom Ochsenschweif  
auf Zucchini Gemüse dazu Kartoffel – Paprikagratin*

\*\*\*

*Panna Cotta von Himbeeren  
mit Pistaziensoße und Mandelkrokant*

*Menüpreis*

**38, -- €**

#### Menü 6

*Klare Tomatenkraftbrühe  
mit Grießklösschen und Kirschtomate*

\*\*\*

*Bunter Salat der Saison mit unserem Hausdressing*

\*\*\*

*Rindersteak vom Grill und Saltim Bocca von der Pute  
auf würzigem Paprikagemüse  
dazu Rosmarinkartoffeln  
und Kartoffelkroketten*

\*\*\*

*Frische Erdbeeren mit Vanilleeis, Hippe  
und Schlagrahm*

*Menüpreis*

**31, -- €**

### Menü 7

*Zucchinicremesuppe mit Scampispieß*

\*\*\*

*Bunter Blattsalat  
mit Cherrytomaten und Kräuter – Croutons*

\*\*\*

*Kalbsrückensteak auf Waldpilzen in feiner Weißwein – Schnittlauchsoße  
dazu Spätzle und hausgemachte Bandnudeln*

\*\*\*

*Creme Brulee mit Schokolade und Grand Marnier parfümiert  
dazu Vanilleeis und Früchte*

*Menüpreis*

**39, -- €**

### Mitternachtsimbiss

<i>Gulaschsuppe</i>	€	4,80
<i>Serbische Bohnensuppe</i>	€	3,90
<i>Rinder - oder Geflügelbouillon mit Gemüse</i>	€	3,50
<i>Kartoffel – Specksuppe mit Kracherle</i>	€	4, --
<i>Würzige Thaisuppe mit grünem Curry und Ingwer</i>	€	4,20
<i>Gemischte Käseplatte mit Kirschtomaten, Trauben, Brot ..... pro Person</i>	€	4, --
<i>„Nürnberger Zipf“ im Topf mit Senfsaat, Essig – Zwiebelsud und Schwarzbrot</i>	€	6, --

### Getränkeempfehlung

*Bei den Getränken beraten wir Sie gerne bezüglich ihrer Vorlieben und ihrer Geschmacksrichtung.  
Entsprechend Ihrem Menü passen wir unsere Empfehlung den Zutaten aus dem Menü an.*

### Kaffee und Kuchen

*Ihre Kuchen werden von uns geschnitten. Dies bitte immer gekühlt transportieren. Anlieferung der Kuchen am  
Abend vorab oder vormittags. Das Kuchengedeck berechnen wir mit 2,50 € pro Person.  
Kaffee berechnen wir nach Kannen.*

### Vielfalt der Gemüse

*Gerne gehen wir auch auf Ihre speziellen Wünsche ein  
und ergänzen die Menüvorschläge durch saisonale Produkte.  
Die Gültigkeit besteht bis zur Veröffentlichung neuer Menüvorschläge.*