



**HOTEL-RESTAURANT  
ROTER OCHSEN  
LAUCHHEIM**

# **BUFFET VORSCHLÄGE**



**Wenn Ihr Anlass  
etwas Besonderes werden soll!**

Erstelldatum 02.2009

### **Zu Gast bei Familie Groll**

**Familie Groll**  
Tel: 07363/5329  
Fax: 0 7363/7324  
B. St. -Nr.  
50090/61830

**Öffnungszeiten:**  
Di. - So. 11- 14  
und 18- 24 Uhr  
Mo: Ruhetag

**Hotel- Restaurant**  
Roter Ochsen  
Hauptstrasse 24  
73466 Lauchheim

**Bankverbindung :**  
Volksbank Lauchheim  
BLZ. :61490150  
Kont. NR. : 100046002

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

# **Kalt- warmes Buffet Kleine Auswahl**

## **Kalte Vorspeisen:**

- **Auswahl von gartenfrischen Salaten mit Hausdressing und Vinaigrette**
- **Tomate Mozzarella**
- **Gebratene, marinierte Zucchini und Champignons**
- **Shrimps in Cocktailsoße**

## **Warme Gerichte: (2 Gerichte zur Wahl)**

- **Schweinerückensteak mit geschmälzten Zwiebeln und Spätzle**
- **Putengeschnetzeltes in Champignonsahne mit Kräuternudeln**
- **Rinderroulade mit Senfsoße und Salzkartoffeln**
- **Schweinehals gebraten mit leichter Kümmelsoße dazu Semmelknödel**
- **Serviettenknödel mit Waldpilzen und Champignons in Sahnesoße**
- **Pökelfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree**
- **Hacksteaks mit Pfeffersoße dazu Kartoffeltaler**
- **Grillbauch mit Kartoffel – Gemüsestampf**
- **Lachsschnitte in Rieslingsoße mit Dillreis**

## **Dessert:**

- **Beerengrütze mit Vanilleeis**
- **Crème Caramel**

**Preis 26, – Euro pro Person  
(ab 10)**

# **Kalt- warmes Buffet Schwäbisch**

**Auswahl von gartenfrischen Salaten mit unseren Dressings**

## **Kalte Platten:**

- **Saftige Fleischküchle mit Pfefferdipp**
- **Kalter Braten vom Hausschwein und Rauchfleisch mit Essiggemüse**
- **Terrinen von Gartengemüse (vegetarisch) je nach Angebot:  
z.B. Tomate, Spinat, Karotte.**
- **Gefüllte Eier im Kressebeet**
- **Garnierte Schweinemedallions mit Käse**
- **Schwäbische Brotzeitplatte**
- **Gebratene Keulen vom Hähnchen**
- **Geräucherte und gebeizte Lachsforelle, Forelle**
- **Käseauswahl vom Brett mit Früchten**
- **Roastbeef vom Ostalbrind mit Meerrettich**

## **Warme Gerichte: 3 zur Auswahl!!**

- **Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsoße mit Köpfe**
- **Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichcreme auf Bouillonkartoffeln**
- **Gepökelter Schweinehals auf Sauerkraut mit Griebenschnecken**
- **Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Knöpfe und Gemüse**
- **Saure Kutteln mit Trollinger und Kräuterkartoffeln**
- **Schnitzel vom Schweinerücken mit geschmälzten Zwiebeln und Käsespätzle**
- **Gekochter, geraucher Bauch und Pökelfleisch mit Linsengemüse und Spätzle**
- **Kleiner Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln, Krautschupfnudeln**
- **Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat**
- **Bachforellenfilet mit Rieslingsoße dazu Salzkartoffeln**
- **Semmelknödel mit Waldpilzen in Sahnesoße**
- **Gemüsestrudel mit Schnittlauchsoße**

## **Dessert:**

- **frischer Obstsalat parfümiert mit Obstler**
- **Ofenschlupfer aus dem Holzofen mit Vanillesoße**
- **Rote Grütze mit Eis**

**Preis 32, – Euro pro Person  
(ab 20)**

# **Kalt- warmes Buffet Italienisch**

## **Auswahl von gartenfrischen Salaten mit unseren Dressings**

### **Kalte Platten:**

- **Vitello tonato ( Kalbsbraten mit Thunfischsoße)**
- **Melone mit italienischem Rohschinken, Salami**
- **gebratene, marinierte Gemüse mit frischen Kräutern  
(Auberginen, Zucchini, Karotte, Fenchel, Paprika, Champignons,...)**
- **marinierter Schafskäse mit Oliven und Tomaten**
- **Carpaccio vom Rinderfilet**
  - **Poulet alla Romana mit Balsamico - Rosinen mariniert**
  - **Barbarie Entenbrust auf Rissoninudeln mit Pesto und Kirschtomaten**
- **Mozzarella und Tomaten mariniert mit Olivenöl extra vergine**
- **gebratene Schweinelendchen mit Frischkäse garniert**
- **Shrimps mit Zitronen und Olivenöl mariniert**

### **Warme Gerichte: 3 zur Auswahl!!**

- **Pouletbrüstchen Toscana mit mediterranen Kräutern gebraten auf  
Thymianpolenta**
  - **Piccata a la Milanese vom Schwein in Käseeihülle gebacken dazu  
Penne Nudeln**
- **Saltim bocca vom Schweineschnitzel (mit Salbei und Parmaschinken umhüllt)  
dazu Rigatoni Nudeln**
- **Geschmorte Hähnchenkeulen mit Rosmarinsoße und Pestokartoffeln**
- **Schweinehals mit Limonen - Pfefferkruste dazu Pfifferlingspolenta und  
Chiantisoße**
- **Fischfilets in Sizilianischer Knoblauchsoße dazu Kräuterreis**
- **Spinatravioli mit Tomatensugo und Kräuterpesto**
- **Spaghetti Bolognese mit Parmesan**
- **Lasagne mit Hackfleisch und Zitronen- Kräutersoße**

### **Dessert:**

- **Panna Cotta mit Fruchtspiegel**
- **Frischer Obstsalat mit Marachino**
- **Tiramisu mit feiner Likörcreme**

**Preis 35, – Euro pro Person  
(ab 20)**

# **Kalt- warmes Buffet Gourmet**

**Auswahl von gartenfrischen Salaten mit unseren Dressings**

## **Kalte Platten:**

- **Tomate- Mozzarella mit Pesto**
- **Hausgemachte Pastete oder Fisch- Fleischterrine**
- **gebratene, marinierte Gemüse mit frischen Kräutern  
(Auberginen, Zucchini, Karotte, Fenchel, Paprika, Champignons,...)**
- **Provenzalische Tomatenterrine, Spinat- und Karottenterrine**
- **Rehrückenmedaillons rosa gebraten, garniert**
- **Schweinelendchen in Medaillons dekoriert**
- **Gebratene Barbarieentenbrust auf Nudelreis, gefüllte Wachteln**
- **Pouletbrüstchen mit altem Balsamico und Rosinen mariniert**
- **Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Salami**
- **Im Wurzelsud pochiertes Lachs/ - forelle**
- **Räucherfische mit Sahnemeerrettich**
- **Scampi gegrillt, mariniert in Zitronenmarinade**
- **Balik-Lachs mit Dillsenfsoße,**

## **Warme Gerichte: 3 zur Auswahl!!**

- **Lammkoteletten und Lendchen mit Thymiansoße auf  
Kartoffelolivenpüree**
- **Pouletbrust mit Yakitorissoße auf asiatischem Wok Gemüse mit Glasnudeln**
- **Steak vom Ostalbrind mit Zwiebeljus und Spätzle**
- **Scampi auf Meeresfrüchtespaghetti**
- **Atlantik - Fischfilets auf Rahmspinat mit Safran – Miesmuschelsoße und  
Nudeln**
- **Es besteht auch die Möglichkeit einen Hauptgang aus den  
vorhergehenden Menüvorschlägen zu wählen**

## **Dessert:**

- **Schweizer Topfencreme**
- **Creme Karamell**
- **Mousse von Schokolade**
- **Fruchtsalat mit Maraschino mariniert**
- **Eiscups**
- **Fruchtpürees und Soßen**

**Preis 39, – Euro pro Person  
(ab 40)**

## Geschäftsbedingungen

1. **Angebot und Preise**  
Die angegebenen Preise sind unverbindlich, enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und können je nach Marktlage variieren. Es gelten die Angaben aus den neuesten Menüvorschlägen.  
Zu jedem Buffet wird das nötige Brot in Form von Partybrötchen geliefert.
2. **Außerhauslieferungen/ Party- Service**  
Die Preise verstehen sich für die Speisen,  
jede weitere Leistung wird gesondert berechnet (Außerhauspauschale).  
Für den Außerhausservice ist vorab kein Besteck und Teller vorgesehen.  
Benötigen Sie dieses so werden wir dies nach Aufwand berechnen.  
Dazu zählt z.B. Herrichten des benötigten Equipments, 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 14 €,  
  
bei Aushilfskräften 5 € pro angefangene ½ Stunde.
3. **Buffets die in unserem Hause stattfinden sind mit dem nötigen Equipment ausgestattet.**
4. **Fristen für Änderungen der bestellten Gedeckzahl**  
Menü: 2 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn  
Buffet: 4 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn  
Eine spätere Reduzierung muss aus produktionstechnischen Gründen entsprechend in Rechnung gestellt werden.
5. **Zahlungsfristen**  
Die Zahlung wird nach Rechnungserhalt oder nach besonderer Vereinbarung erbeten.  
Skonto kann nicht gewährt werden. Zahlungsziel rein netto sofort nach Rechnungserhalt.  
Kreditkarten werden für vorbestellte Banketts/ Buffets nicht akzeptiert.
6. **Stornierung**  
Annullierungen müssen spätestens 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen.  
Bei späteren Annullierungen sind vom Besteller 75% der Auftragssumme als Schadensersatz zu leisten. Spezielle Dienst- und/ oder Sachleistungen von Dritten, die bis zum Zeitpunkt der Stornierung entstanden sind, werden dem Auftragssteller in Rechnung gestellt.
7. **Miete von Geschirr usw..**  
Die Rückgabe von Platten und Geschirr soll innerhalb von drei Tagen erfolgen.  
Fehlende oder beschädigte Teile müssen wir zum Selbstkostenpreis dem Auftraggeber in Rechnung stellen. Mieten Sie von uns Geschirr, Besteck, Gläser, Aschenbecher, Kerzenständer  
berechnen wir 0,26 Euro pro Stück.  
Für ein Tellerservice mit Messer und Gabel beträgt die Leihgebühr 1,50 €. Dies wird dann von uns auch gereinigt.
8. **Geschäftsabwicklung / Sonstiges**  
Liebe Kunden, auch wir müssen planen, vorbereiten und...!  
Je früher - desto besser! Auch in Ihrem Interesse!  
Teilen Sie uns deshalb die Zahl der bei Ihrer Feier/Party anwesenden Gäste so früh wie möglich mit. Sie unterstützen damit unsere Arbeit in der Vorbereitungsphase für Ihre Feier.
9. **Sollten wir auf dem Markt mal ein Produkt nicht oder nicht in der Frische wie wir es anstreben bekommen, behalten wir es und vor, diese durch gleichwertige zu ersetzen.**

**Ein gutes Gelingen Ihrer Festlichkeit wünscht Ihnen Familie Groll mit Team**