



HOTEL-RESTAURANT
ROTER OCHSEN
LAUCHHEIM

WEIHNACHTEN
2011
MENUEVORSCHLÄGE



*Wenn Ihr Anlass
etwas Besonderes werden soll!*

Erstelldatum 11.2011

Familie Groll
Tel: 07363/5329
Fax: 07363/7324
B. St. -Nr. 50090/61830
UST. ID. DE 144647577

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

Hotel- Restaurant
Roter Ochsen
Hauptstrasse 24
73466 Lauchheim

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

Homepage :
www.roter-ochsen-lauchheim.de
E-mail :
info@roter-ochsen-lauchheim.de

Die Weihnachtsfeier

in gemeinsamer Runde mit Ihrer Familie,
mit Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern soll wieder ein Erlebnis sein.

Dann haben wir für Sie das Richtige!

Verbringen Sie gemütliche Stunden in unseren stilvollen Räumen
mit einem Gaumenschmaus der besonderen Klasse.
Bei guter Witterung ist auch ein Stehempfang im Innenhof
mit Sektglühwein oder Apfelglühmix eine tolle Einstimmung auf Ihr Fest.

Für Ihren Anlass haben wir verschiedene Menüs erstellt.

Wählen Sie für Ihre Feier ein Menü aus,
der Hauptgang kann individuell von den Gästen laut Vorschlag ausgesucht werden.

Bitte haben Sie Verständnis, dass innerhalb einer Gruppe
nicht mehrere Menüs bestellt werden können.

Falls Sie Änderungswünsche bezüglich der Menüzusammenstellung haben,
stehe ich Ihnen gern persönlich in einem Gespräch zur Verfügung!

Bitte sprechen Sie mich gerne an wenn Sie andere Wünsche haben.
Ich werde mit Ihnen dann Ihr spezielles Menü kreieren.

-
Viel Spaß beim Durchlesen
Ihr Marcel Groll

Menü 1

Cremesuppe vom Kürbis aus eigenem Anbau
mit Croutons und steirischem Kernöl



Zanderfilet im Bauernspeck gebraten auf Rahmsauerkraut
dazu Kartoffelpüree
oder

½ Bauernente gebraten und entbeint auf Apfelrotkraut
dazu Kartoffelknödel und feine Madeirajus



Würzkuchenmousse mit Punschsoße und Kirschen

29, – Euro pro Person

Menü 2

Sellerie – Apfelsuppe
mit gerösteten Walnüssen



Lachsschnitte mit Scampi auf Wirsinggemüse
dazu gebratene Macaire- Kartoffeln
oder
Fasanenbrust im Speckmantel gebraten
auf Rahmwirsing mit Kartoffel - Grießenknödeln



Heimische Holunderbeeren
in Cassis- Likörsoße mit Vanilleeis

27,30 €

Menü 3

Feldsalat mit krossem Bauernspeck und Croutons
dazu Kartoffeldressing



Rote Bete Suppe mit Meerrettichsahne und Apfel



Schweinelendchen im Speckmantel gebraten
auf gemischtem Waldpilzragout
dazu unsere Spätzle
oder
Lachssteak auf Kürbis – Lauchgemüse
mit Fenchelkartoffeln



Mohn und Zimtparfait an Pflaumensoße

33, – €

Menü 4

Winterlicher gemischter Salat
mit gerösteten Kernen und Croutons



Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße
auf Bouillonkartoffeln
oder
Maispouardenbrust vom Grill auf Chilli - Kürbis
mit Mandelreis



Kürbistarte mit Vanilleeis und Mandelsabayone

28,70 €

Menü 5

Gegrillte Scampi auf buntem Gemüse Cous cous
dazu Salatarrangement und Nussdressing



Kartoffel – Lauchcremesuppe mit Puten Satespieß



Hirschrückensteak mit Dörrobstkruste in Wacholdersoße
auf Lauchgemüse mit Pilzen und Schupfnudeln
oder

Barberie Entenbrust mit Grand Marnier Jus dazu
Mandelbrokkoli und gebackene Herzogin – Kartoffel



Im Holzofen geschmorter Bratapfel mit Vanilleeis

39, – €

Geschäftsbedingungen

- 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.
- 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.
- Buffets die in unserem Hause stattfinden sind mit dem nötigen Equipment ausgestattet.**
- 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.
- 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/ Büffets nicht akzeptiert.
- 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.
- 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.
- 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.
Sollten wir auf dem Markt ein Produkt nicht oder nicht in der Frische wie wir es anstreben bekommen, behalten wir es uns vor, diese durch gleichwertige zu ersetzen.

Ein gutes Gelingen Ihrer Festlichkeit wünscht Ihnen Familie Groll mit Team