



## PARTY- UND MENÜSERVICE

Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Sie planen eine Veranstaltung in Ihren eigenen Räumen oder an einem anderen Ort Ihrer Wahl?

Dürfen wir Sie liebevoll und exzellent bewirten?

Gerne beraten wir Sie bei der Planung und Gestaltung Ihrer Veranstaltung. Dabei ist es unser oberstes Ziel, Ihre Wünsche genau kennen zu lernen und dem Ruf unseres Hauses entsprechend zu erfüllen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer Angebote. Gerne variieren wir die Menü- und Büfettvorschläge nach Ihren Vorstellungen. Über saisonale Angebote beraten wir Sie selbstverständlich persönlich.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt eine rundum gelungene Veranstaltung und freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bewirten zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Das Team des  
HOTEL GASTHOF „ZUM OCHSEN“



## PARTY- UND MENÜSERVICE

Unter anderem bewirten wir Sie auch gerne  
in der Kellerei der Bottwartaler Winzer, Großbottwar  
[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)  
auf Burg Sachaubeck, Weingut Graf Adelman, Kleinbottwar  
[www.graf-adelmann.com](http://www.graf-adelmann.com)  
und in dem direkt gegenüber unseres Gasthofes liegendem,  
schön gestaltetem Stiftskeller der Gemeinde Oberstenfeld  
[www.oberstenfeld.de](http://www.oberstenfeld.de)

Bitte beachten Sie:

Alle angebotenen Preise verstehen sich zuzüglich  
der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %  
für Selbstabholung und Lieferung.

Bei weiteren Dienstleistungen unseres Hauses,  
werden 19 % Mehrwertsteuer fällig.



## PARTY- UND MENÜSERVICE

### SCHWÄBISCH – RUSTIKALES BÜFFET I

*ab 25 Personen*

Schinken und Salami auf dem Holzbrett angerichtet

Schwäbischer Wurstsalat

Kleine Fleischküchle

Warmer Fleischkäse

Panierte Schweineschnitzel

Käsebrett

Verschiedene Rohkostsalate

Kartoffelsalat

Brotkorb und Butter

€ 17,--

+ 7% oder + 19%



## **PARTY- UND MENÜSERVICE**

### **SCHWÄBISCH – RUSTIKALES BÜFFET II**

*ab 25 Personen*

#### **Vorspeisen**

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate  
Bauernschinken mit Melonenspalten  
Kraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle  
Verschiedene Sorten Brot und Butter

#### **Hauptgänge**

Knusprig gebratenes Spanferkel  
Kleine panierte Schnitzel  
Fleischküchle  
Beilagen:  
Hausgemachte Spätzle, Kartoffelsalat  
Gemüse der Saison  
Verschiedene Soßen

#### **Desserts**

„Ofenschlupfer“ mit Vanillesoße  
Obstsalat von frischen Früchten

€ 23,50

+ 7% oder + 19%

ohne Desserts € 19,80

+ 7% oder + 19%



## **PARTY- UND MENÜSERVICE**

### **KALT-WARMES BÜFFET I**

*ab 25 Personen*

#### **Vorspeisen**

Fischplatte mit Zander – Garnelenterrine dazu Kräuter Crème fraîche  
Sülze von Edelfischen mit Safran  
Lachsmousse und geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl  
Hausgeräucherter Schinken mit Charentais-Melone  
Bunter Blattsalat  
Kaninchenterrine mit Waldpilzen  
Partybrötchen, Brotkorb und Butter

#### **Hauptgänge**

Brust von der Maispoularde  
Schweinerückensteaks mit Pilzen  
Geschmorter Kalbsbraten  
Beilagen: Kartoffelgratin, Spätzle  
Gemüseplatten und verschiedene Soßen

#### **Desserts**

Beerengrütze mit Vanillesoße  
Mandelcreme  
Dunkles Schokoladenmousse  
Hausgemachter Eisgugelhupf  
verschiedene Eissorten und Sorbets

€ 30,--

+ 7% oder + 19%



## PARTY- UND MENÜSERVICE

### KALT-WARMES BÜFFET II

*ab 25 Personen*

#### **Vorspeisen**

Fischplatte mit Zander- Garnelenterrine dazu Kräuter Crème fraîche  
Mousse von geräucherten Fischen  
gebratene Fischfilets auf Zucchinischeiben  
gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße  
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella Basilikum  
Balsamicoessig und Olivenöl  
Hausgeräucherter roher Schinken mit Charentais-Melone  
Bunter Blattsalat mit Hausdressing  
Poularden-Mangoterrine mit Pistazien an Zitronengrassoße  
Partybrötchen Brotkorb und Butter

#### **Hauptgänge**

Putenmedaillons auf Asia-Gemüse  
mit grüner Curry-Kokosnußsoße  
Steaks vom Schwäbisch Hällischen Landschweinerücken mit Pilzen  
Geschmortes Rinderbugblatt  
verschiedene Soßen  
Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis  
und Gemüseauswahl

#### **Desserts**

Beerengrütze mit Vanillesoße  
Mousse von weißer Schokolade mit Fruchtmarksoße  
Tiramisu  
Hausgemachter Eisgugelhupf  
Gemischtes Eis

€ 31,50

+ 7% oder + 19%



## **PARTY- UND MENÜSERVICE**

### **KALT-WARMES BÜFFET III**

*ab 25 Personen*

#### **Vorspeisen**

Fischplatte mit gefülltem Lachs, Lachsrosen, Fischterrinerne  
und gebratene Fischfilets auf Zucchinischeiben  
dazu Dill Crème fraîche und Sahnemeerrettich  
Salat von Meeresfrüchten  
Bunter Blattsalat  
Eingelegtes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl  
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Balsamicoessig  
Luftgetrockneter Bauernschinken mit zweierlei Melonenspalten  
Partybrötchen, Brotkorb und Butter

#### **Hauptgänge**

Zarte Steaks vom Roastbeef  
Filetmedaillons vom Hällischen Landschwein  
Ragout von Reh und Hirschkalb in Wacholdersoße  
Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzen in Kräutersahne  
Beilagen: Kartoffelgratin, Spätzle  
Gemüseplatten und verschiedenen Soßen

#### **Desserts**

Beerengrütze mit Vanillesoße  
Mousse von Vollmilchschokolade  
Zitronen-Joghurtcreme  
Ochsen-Eisgugelhupf  
Mandelmousse mit Amaretto  
Große Auswahl von Früchten auf der Spiegelplatte

€ 37,30  
+ 7% oder + 19%



## **PARTY- UND MENÜSERVICE**

### **EIN FEST FÜR DIE SINNE**

Büffet mit raffiniert komponierten Aromen der Mittelmeerregion

*ab 25 Personen - geeignete Jahreszeit von Mai bis Oktober -*

### **Vorspeisen**

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella Basilikum Olivenöl und Balsamico Essig

Serranoschinken mit verschiedenen Melonensorten

Griechischer Salat mit Schafskäse Paprika und Zwiebeln

Gegrilltes und gefülltes Gemüse mit Kräutern aus dem Garten

Jakobsmuscheln auf Mango-Chilisalsa

Shrimps in italienischer Soße

Fischfilets auf der Haut gebraten mit Auberginenscheiben

Vitello tonnato mit gerösteten Pinienkernen

Verschiedene Baguettebrote und Butter

### **Hauptgerichte**

Saltim Bocca alla Romana

Rinderbugblatt in Burgunder geschmort

Lammkotelette mit Knoblauch

oder geschmorte Lammhäxle –ausgelöst-

Piccata von der Putenbrust

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, feine Nudeln, Kartoffelgratin,

Ratatouillegemüse und grüne Bohnen

### **Desserts**

Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu

Mandelcreme

Cappuccinomousse

Limonenparfait

verschiedene Früchte und Cassisfeigen

kleine Auswahl von Käse

€ 39,--

+ 7% oder + 19%



## PARTY- UND MENÜSERVICE

Dem Zeitgeist entsprechend können wir auch Angebote für  
„FLYING BÜFFETS“  
oder  
dargebotene Speisen in kleinen Gläsern, auf dem Happy Spoon,  
auf Tellerchen oder Tässchen unterbreiten

### **Einige Möglichkeiten wollen wir Ihnen vorstellen:**

Gänselebertrüffel auf Apfelsalat  
Jakobsmuschel auf Asiagemüse (lauwarm)  
Sesam-Garnelen auf Mango-Chilisoße  
Crêpesroulade von Räucherlachs mit Crème fraîche und Kaviar  
kleine Spieße bestückt mit  
Minibüffelmozzarella und Tomatenkirschen  
provenzalischem Gemüse (Zucchini, Oliven, Auberginen ect.)  
Datteln gefüllt mit Mandel umhüllt mit Bacon  
Ragout von Rinderbäckle auf Kartoffelpüree (warm)  
Risotto vom Vialone Reis mit Waldpilzen (warm)  
Scharfes Kürbisgemüse mit gebratenem Zander  
grüne Berglinsen mit Balsamico und geräucherter Entenbrust  
Piccata vom Kaninchenrücken auf Ratatouille  
Maronenschaumsuppe mit Portwein  
Espuma vom weißem Spargel mit geräuchertem Forellenfilet  
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe  
Cappuccinocreame mit eingelegten Kirschen  
Mousse von der Williamsbirne  
Passionsfruchtcreme mit Champagnerschaum  
Tiramisu  
Panna cotta

Möglichkeiten gibt es viele!

Bei Interesse beraten wir Sie gerne und stellen Ihnen eine  
Auswahl verschiedener Komponenten zusammen.



## PARTY- UND MENÜSERVICE

### Menü I

Blattsalate mit Tomaten und Radieschen

\*\*\*

Rückensteak vom Hällischen Landschwein mit gebratenen Pilzen,  
Gemüse und Spätzle

\*\*\*

Beerengrütze mit Vanillesoße

€ 25,-- + 7% oder + 19%

### Menü II

Kraftbrühe mit Maultäschle

\*\*\*

Kalbs- und Schweinebraten mit Rahmchampignons, Spätzle und Salatteller

\*\*\*

Vanillekrem mit Früchten und Himbeermark

€ 23,50 + 7% oder + 19%

### Menü III

Kalbsrahmsuppe mit Eierstich

\*\*\*

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit Pilzragout, Gemüse,  
gratinierten Kartoffeln und Butterspätzle

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesoße

€ 29,80 + 7% oder + 19%

### Menü IV

Kartoffelcremesuppe mit Speck

\*\*\*

Gefüllte Kalbsbrust mit Trollingersöble, Spätzle und Salatteller

\*\*\*

Eisgugelhupf mit Beerengrütze

€ 25,20 + 7% oder + 19%

### Menü V

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Sauerbraten vom Rinderbugblatt mit Semmelknödeln und Salatteller

\*\*\*

Obstsalat von frischen Früchten mit Kirschwasser

€ 25,50 + 7% oder + 19%



## **PARTY- UND MENÜSERVICE**

### **KALTE PLATTEN FÜR ZU HAUSE**

#### **Kalte Platten I**

Wurstaufschnitt mit gekochtem und geräuchertem Schinken  
verschiedene Salamisorten  
Käse geschnitten und am Stück  
mit Früchten

€ 11,--

+ 7% oder + 19%

#### **Kalte Platten II**

Fischplatte mit geräucherten Makrelen Lachsrose  
Zanderterrinen und gebratene Fischfilets mit Tomatenragout  
dazu Sahnemeerrettich und Creme Fraîche  
verschiedene Schinken- und Salamisorten  
mit Melonenspalten und Oliven  
Rosa gebratenes Roastbeef kalter Braten mit Remouladensoße  
garnierte Schweine- und Putenmedaillons  
Käseauswahl mit Weintrauben

€ 19,50

+ 7% oder + 19%

#### **Zum Empfang**

½ belegte Brötchen mit Wurst, Schinken oder Käse

à € 2,--

+ 7% oder + 19%

Diverse Canapees

à € 1,90

+ 7% oder + 19%

Edelcanapees

à € 2,40

+ 7% oder + 19%



## **PARTY- UND MENÜSERVICE**

### **UNSERE LEISTUNGSÜBERSICHT**

Service – Mitarbeiter / Koch	€ 23.-- pro Stunde + 19%
Bankettleiter / Küchenmeister	€ 30.-- pro Stunde + 19%
Dekoration, Tischschmuck	nach Vereinbarung

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung folgendes leihweise zur Verfügung:

Tischdecken  
Mundservietten  
Wein-, Sekt- und Biergläser  
Geschirr und Besteck  
(Reinigung nach Gebrauch inklusive)

Der Komplettpreis hierfür beträgt € 7,50 + 19% MwSt. pro Person.  
Falls Sie nur Teile aus dieser Liste benötigen, verringert sich die pauschale Leihgebühr selbstverständlich entsprechend.

\*\*\*\*\*

Bitte beachten Sie:

Die Personenzahl, die Sie uns am Tage vor der Veranstaltung melden, dient uns zur Rechnungsstellung.