



## CHECKLISTE FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

Art der Veranstaltung:

Tag der Veranstaltung:

Personenzahl:

### Ablauf der Veranstaltung

#### **Empfang**

Zeit	von:	bis:
Ort	<input type="radio"/>	
Getränke zum Empfang	<input type="radio"/>	
Imbiss zum Empfang	<input type="radio"/>	

#### **Ausstattung Veranstaltungsraum**

Nutzung des Veranstaltungsraums	von:	bis:
Bestuhlung	<input type="radio"/>	
Menükarten	<input type="radio"/>	
Tischdekoration	<input type="radio"/>	
Blumendekoration	<input type="radio"/>	
Kinderbereich	<input type="radio"/>	

#### **Speisen und Getränke**

Speisenauswahl als Menü	<input type="radio"/>
Speisenauswahl als Büffet	<input type="radio"/>
Mitternachtsimbiss	<input type="radio"/>
Getränkeauswahl zum Essen	<input type="radio"/>
Getränkeauswahl nach dem Essen	<input type="radio"/>

#### **Hochzeitstorte**

Vom Best Western Parkhotel	<input type="radio"/>
Vom Veranstalter	<input type="radio"/>

#### **Übernachtungszimmer**

Anzahl	<input type="radio"/>
Namensliste	<input type="radio"/>
(evtl. Raucher-, Nichtraucherzimmer)	
Gastgeschenke	<input type="radio"/>
Anfahrtsskizze	<input type="radio"/>

#### **Rahmenprogramm**

Begleitung durch Musikband	<input type="radio"/>
Begleitung durch DJ	<input type="radio"/>

#### **Kostenübernahme**

Aktuelle Rechnungsadresse	<input type="radio"/>
Kosten	Gesamtrechnung <input type="radio"/>
	Selbstzahler <input type="radio"/>



## GETRÄNKE

### BIERE

(jährlich wechselnde Biersorten von heimischen Brauereien)

Pilsener	0,33 l	EUR 3,50
Radler	0,50 l	EUR 3,80
Export	0,50 l	EUR 3,80
Hefeweizen	0,50 l	EUR 4,00
Kristallweizen	0,50 l	EUR 4,00
Leichtes Hefeweizen	0,50 l	EUR 4,00
Colaweizen	0,50 l	EUR 4,00
Alkoholfreies Bier	0,33 l	EUR 3,50

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Teinacher	0,75 l	EUR 5,30
Mineralwasser Teinacher	0,25 l	EUR 2,40
Min.-wasser Teinacher naturell	0,50 l	EUR 4,30
Fachinger	0,25 l	EUR 3,00
afri cola 25, afri cola o. zucker	0,20 l	EUR 2,50
Bluna Orange / Bluna Zitrone	0,20 l	EUR 2,50
Cola Mix	0,50 l	EUR 3,20
Apfelsaftschorle	0,50 l	EUR 3,20
Apfelsaft	0,20 l	EUR 2,50
Orangensaft	0,20 l	EUR 2,50
Roter Traubensaft	0,20 l	EUR 2,50
Multivitaminsaft	0,20 l	EUR 2,50
Schweppes Tonic Water	0,20 l	EUR 3,30
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	EUR 3,30

### KAFFEE

MÖVENPICK Kaffee	Tasse	EUR 2,50
MÖVENPICK Espresso	Tasse	EUR 2,20
Schwarz- und Kräutertee	Tasse	EUR 2,50

### SPIRITUOSEN

Ramazotti	0,03 l	EUR 4,50
Fernet Branca	0,02 l	EUR 3,00
Schwarzwälder Kirschwasser	0,02 l	EUR 2,80
Campari	0,04 l	EUR 3,50
Schladerer Williams	0,02 l	EUR 2,80
Bacardi Rum weiß	0,05 l	EUR 5,20
Johnnie Walker Red Lable	0,05 l	EUR 5,20
Gordon's Gin	0,05 l	EUR 5,20
Wodka Gorbatschow	0,04 l	EUR 5,00
Cognac Hennessy	0,02 l	EUR 5,70
Bodenseeobstler	0,02 l	EUR 2,00



## WEISSWEINE

### DEUTSCHLAND

**HAGNAUER SONNENUFER** 2017/2018  
Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken EUR 22,50  
Winzerverein Hagnau, Baden

**SILVANER** 2018  
Qualitätswein, trocken EUR 22,50  
Winzerkeller Sommerach, Franken

**HAGNAUER BURGSTALL** 2019  
Grauburgunder Qualitätswein, trocken EUR 28,50  
Winzerverein Hagnau, Baden

**LEIWENER RIESLING** 2018/2019  
Qualitätswein, trocken EUR 26,50  
Josef Rosch, Mosel

### FRANKREICH

**CHARDONNAY CHEVAL D'OR** 2019  
Vin de Pays d'Oc EUR 21,00  
Südfrankreich

### ITALIEN

**SAUVIGNON BLANC „Il Pungolo“** 2018  
Sauvignon Blanc EUR 23,50  
Casa Vinicola Minini  
Venetien



## ROSÉWEINE

### DEUTSCHLAND

#### **HAGNAUER BURGSTALL**

Spätburgunder  
Qualitätswein, trocken  
Winzerverein Hagnau, Baden

**2018/2019**  
**EUR 26,50**

### PORTUGAL

#### **GALODORO ROSADO**

Casa Santos Lima  
Lisboa

**2019**  
**EUR 22,50**



## ROTWEINE

### DEUTSCHLAND

<b>HAGNAUER BURGSTALL</b>	<b>2018</b>
Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	<b>EUR 28,50</b>
Winzerverein Hagnau, Baden	
<b>HOHENHASLACHER STROMBERG</b>	<b>2018</b>
Trollinger Qualitätswein, trocken	<b>EUR 22,50</b>
Weingut Storz, Württemberg	

### FRANKREICH

<b>COTES DU RHONE „GRAND RESERVE“</b>	<b>2017/2018</b>
Château Beauchene	<b>EUR 29,00</b>
Rhôneetal	

### ITALIEN

<b>PRIMITIVO PUGLIA IGT “Piane del Levante”</b>	<b>2017</b>
Casa Vinicola Minini	<b>EUR 22,50</b>
Apulien	

### PORTUGAL

<b>GALODORO TINTO</b>	<b>2016/2017</b>
Casa Santos Lima	<b>EUR 22,50</b>
Lisboa	



## CHAMPAGNER / SEKT

FRANKREICH

<b>CHAMPAGNE MOET &amp; CHANDON</b>		
<b>BRUT IMPERIAL</b>	0,75 l	<b>EUR 72,00</b>

DEUTSCHLAND

<b>SCHLOSS WÜRZBURG SEKT</b>		
<b>TROCKEN</b>	0,75 l	<b>EUR 21,50</b>

<b>SCHLOSS WÜRZBURG SEKT</b>		
<b>HALBTROCKEN</b>	0,75 l	<b>EUR 21,50</b>



## **MENÜ „À LA CARTE“**

**Euro 26,00**

**Bitte wählen Sie einheitlich für alle Gäste  
1 Vorspeise, 1 Hauptgang und 1 Dessert**

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto

Vorspeisensalat mit Tomate und Gurke mit  
Rose Island Dressing

\*\*\*\*

Hähnchenfilet auf Zucchini-Ratatouille

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsoße  
dazu Brokkoli und Spätzle

Geschnetzeltes vom Rind in einer  
Zwiebel-Rotweinssoße mit Karottengemüse und Reis

\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

Rote Grütze mit Vanillesoße

Tiramisù mit frischen Früchten



**MENÜ „À LA CARTE“  
Euro 27,00**

**Bitte wählen Sie einheitlich für alle Gäste  
1 Vorspeise, 1 Hauptgang und 1 Dessert**

Tomaten mit Mozzarella und Olivenöl

Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen

Kräuterschaumsuppe mit Sahnehaube

\*\*\*\*

Pochiertes Lachsfilet auf Zitronen-Buttersoße mit Kefen und Reis

Barbarie-Entenbrust auf Orangensoße dazu Brokkoli und Kroketten

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb in Champignonrahmsauce, dazu Marktgemüse und grüne Nudeln

\*\*\*\*

Eine Kugel Mövenpick Eis auf frischem Fruchtsalat

Hausgemachte Joghurtcrème mit Fruchtsoßen und Früchten

Apfelartelette mit leckerer Zimtnote an Vanillesoße





## **MENÜ „À LA CARTE“**

**Euro 30,50**

**Bitte wählen Sie einheitlich für alle Gäste  
1 Vorspeise, 1 Hauptgang und 1 Dessert**

Crevetten Cocktail auf Eisbergsalat mit Früchten garniert

Frische Blattsalate mit Streifen vom  
Rauchlachs und Vinaigrette

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrockneten Tomaten  
und gehobeltem Parmesan

\*\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Rotweinjus, dazu  
Schmelztomate und Kartoffelecken

Kalbsrückensteak rosa gebraten mit Berner Soße dazu  
Gemüsestrudel und Herzoginkartoffel

\*\*\*\*

Zweierlei Mousse au chocolat mit Früchten garniert

Mövenpick Eisbombe auf Fruchtsoßenspiegel

Sorbetteller mit Früchten garniert



## LÄNDLICH-RUSTIKALES BUFFET

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Salatsoßen  
Bayrischer Wurst-Käsesalat  
Schwäbischer Kartoffelsalat  
Krautsalat mit Speck  
Rindfleischsalat  
Tomatensalat mit Basilikum  
Saurer Käsesalat

Kartoffelsüppchen

Unser Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten  
und Butter

\*\*\*\*\*

Räucherschinken & Senfgurken  
Marinierte Ochsenbrust  
Gefüllter Schweinebraten  
Schinkenbrett und saures Gemüse

\*\*\*\*\*

Geschnetzeltes nach Schwäbischer Art  
Rinderrouladen in kräftiger Senfsoße  
Geschmälzte Maultaschen  
Kräuterkartoffeln und Spätzle

\*\*\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Mousse von weißer Schokolade  
Tiramisù  
Frischer Fruchtsalat

\*\*\*\*\*

Käse vom Brett

**pro Person Euro 30,00**  
**(ab 25 Personen)**



## ITALIENISCHES BUFFET

### Antipasti

Gebratene Champignons in Lorbeeroel  
Zucchini­st bchen mit Thymian und Knoblauch  
Auberginen in Salbeioel  
Paprikaviertel in Rosmarinoel und Knoblauch  
Tomatenscheiben al Pesto  
Mini-Mozzarella in Paprikaoel und Kräutern  
Artischockenherzen mit Kräutern  
Oliven schwarz und grün in Knoblauchoel  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*\*\*

### Secondi

Maccaroni-Auflauf  
Lachslasagne  
Bunte Tortellini in Kr uterk seso e

\*\*\*\*\*

### Dolci

Tiramis   
Amarettocr me

pro Person Euro 24,50  
(ab 25 Personen)



## **Ergänzungen zum Italienischen Buffet:**

### **Antipasti**

Montanello Tipo Parma  
Gispeck Gebirgsschinken  
Coppa  
Salami-Milano und Felino  
Mortadella  
Cacciatore

zusätzlich

**pro Person Euro 7,70**

### **Secondi**

Steinpilze und Pfifferlinge in einer Kräutersoße  
Grüne Nudeln  
Piccata vom Schweinerücken mit Tomatensoße  
Poulardenbrust auf Zwiebel-Tomatengemüse  
Safran-Gemüse-Risotto

zusätzlich

**pro Person Euro 8,80**

### **Dolci**

Italienische Käseauswahl mit Melone

zusätzlich

**pro Person Euro 5,50**



## **FIT & LEICHT**

durch unser kalorienarmes Buffet

Garnelen in Joghurtsauce  
Rohschinken mit Melone  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Rohkostsalate

\*\*\*\*\*

Frische Blattsalate mit Joghurt - Dressing und Keimlingen  
Vollkornbrot mit Kräuterquark

\*\*\*\*\*

Pochierte Hähnchenbrustfilets  
mit Estragonsoße  
Dorschfilet auf Gemüsebeet  
Basmatireis

\*\*\*\*\*

Verschiedene marinierte Beeren mit Joghurt  
Platte von geschnittenem, frischen Obst  
Joghurtcreme  
Rote Grütze

**pro Person Euro 27,00**  
**(ab 25 Personen)**



## CHEFS-BUFFET

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Salatsoßen  
Kombinierte Salate, Paella Salat, Salade Nicoise  
Geflügelsalat  
Heringsalat mit Roter Beete

Tomatisierte Kraftbrühe

Unser Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten  
und Butter

\*\*\*\*\*

Graved Laks mit Sauce Lidingöe  
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
Grönländer Crevetten mit Rose Island CocktailsöÙe  
Bündner Rohschinken mit Melonen und Gemüse  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Marinierte Zucchini- und Auberginenscheiben

\*\*\*\*\*

Königscrevetten mit Zwiebeln und Oliven in Kräuterbutter  
geschwenkt  
Zürcher Geschnietzeltes mit WeißweinsöÙe  
Roastbeef „à l'anglaise“  
Gemüse der Saison  
Gratin dauphinois  
Gemüsereis und Bandnudeln

\*\*\*\*\*

Verschiedene Mousse  
Crème Caramel  
Tiramisù  
Beerengratin  
Obstsalat mit frischen Früchten  
Joghurtcrème

\*\*\*\*\*

Internationales Käsebrett

**pro Person Euro 42,50  
(ab 25 Personen)**

**Parkhotel Weingarten**

Each Best Western® branded hotel is independently owned and operated.