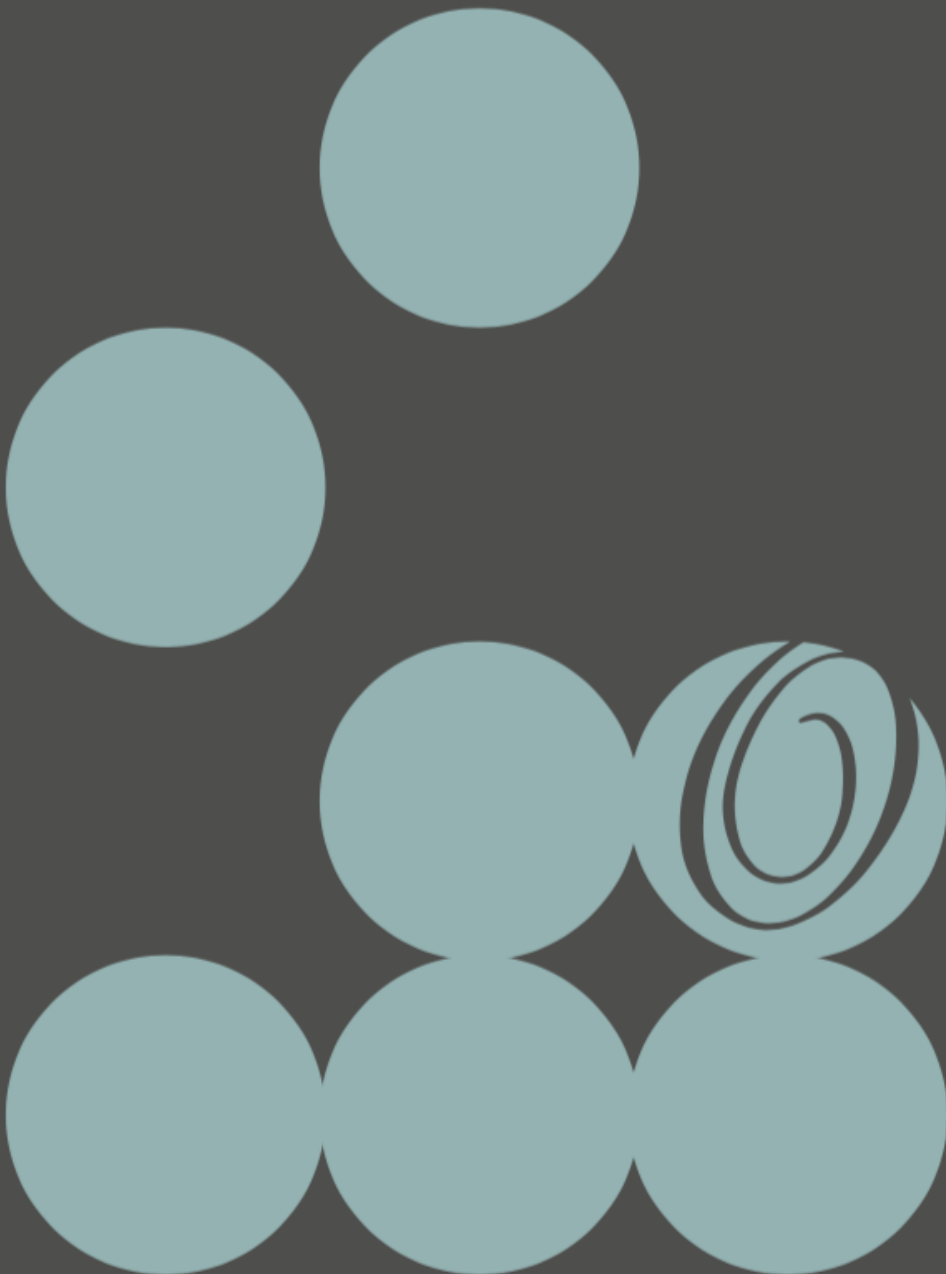


HOTEL ★★★ SUPERIOR

# OTTERBACH

RESTAURANT



HOTEL OTTERBACH RESTAURANT  
GMBH  
BAHNHOSTRASSE 155  
D-74321 BIETIGHEIM-BISSINGEN  
TELEFON: 07142-5840  
INFO@HOTEL-OTTERBACH.DE

# BANKETTMAPPE

## **WIR VERWÖHNEN SIE UND IHRE GÄSTE VON HERZEN, OB HOCHZEIT, GEBURTSTAGSFEIER ODER SONSTIGER VERANSTALTUNG NACH OTTERBACHS 80-JÄHRIGER TRADITION!**

Wir legen größten Wert auf Qualität unserer Speisen und Getränke und versprechen Ihnen bereits heute volle Aufmerksamkeit unseres Serviceteams.

Als erste Inspiration, empfehlen wir Ihnen

### **JAHRESZEITLICHE MENÜVORSCHLÄGE ODER OTTERBACHS KLASSISCHES FESTTASGSMENÜ**

Natürlich beraten wir Sie auch gerne und wählen mit Ihnen Ihr individuelles Menü aus.

Selbstverständlich wollen wir all' Ihre Wünsche erfüllen und stehen deshalb Änderungen nicht im Wege.

Sie erhalten von uns auch eine **CHECKLISTE** für die Planung Ihrer Feier, diese erleichtert Ihnen die Vorbereitung, und dient als Hilfe für unser persönliches Gespräch.

Bitte vereinbaren Sie unbedingt hierfür einen **TERMIN** mit Frau Gaby Otterbach oder Frau Tabea Schmid.

Sie sind uns wichtig, und wir wollen uns Zeit für Sie nehmen.

Nachfolgend erhalten Sie einen Überblick, all' unserer Speisen und Getränke die wir im Rahmen eines

### **GEMEINSAMEN MENÜ AB 10 PERSONEN**

für Ihre Veranstaltung zubereiten.

# BANKETTMAPPE

## SAISONALE MENÜS

### Frühlingserwachen

**53,00 € /Pers.**

Bunte Frühlingssalate  
mit mariniertem grünem und weißem Stangenspargel  
Parma Schinken und gehobeltem Parmesan dazu ofenfrisches Baguette

Suppenduett -in kleinen Tässchen serviert-  
Kraftbrühe mit Kräuter-Brätklößchen und  
Spargelcremesuppe mit zarten Kerbelspitzen

Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben mit Morchelrahmsöße  
Spätzle, Kartoffeltaler und buntem Frühlingsgemüse

Panna Cotta mit Karamell an Erdbeerfächer mit Pistazien

### Sommerzeit

**58,00 € /Pers.**

Antipasti-Teller mit Vitello Tonnato  
Büffelmozzarella mit Tomaten und Pestodressing  
marinierte Riesengarnele  
Siedfleischsülze mit Schnittlauch-Senf vinaigrette,  
Räucherforellen-Mousse und gebratenes Sommergemüse

Geklärte Tomatenkraftbrühe  
mit Ricotta-Gnocci und Gemüserauten

Rinderfiletmedaillons mit Basilikum-Pestokruste  
an kräftiger Lembergersoße dazu Ratatouillegemüse,  
Kartoffelgratin und breite Bandnudeln

Pistazien-Semifreddo mit buntem Beerenallerlei



# BANKETTMAPPE

## **Herbstliches Füllhorn**

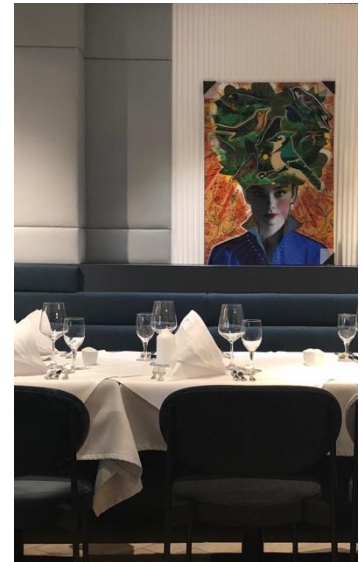
**48.00 € p. Pers.**

Geräucherten Entenbrustscheiben mit bunten Rahmlinsen  
und kleinem Bissinger Feldsalat

Macchiato vom Hokkaido-Kürbis  
mit weißem Portwein und gerösteten Pinienkernen

Reh- und Wildschweinbraten aus Stromberger Jagd  
mit zweierlei Soßen, Preiselbeeren  
Spätzle und kleinen Weckknödelchen  
dazu Brokkoligemüse und glasierte Möhrenstifte

Marmorierter Eisgugelhupf mit Zimt-Sauerkirschen



## **Winterzauber**

**52.00 € p. Pers.**

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Perlgraupe-Risotto mit Pimentosoße

Orangen-Fenchel-Rahmsuppe mit Garnelenspieß und Chilifäden

Hohenloher Schweinefilet im Wirsing-Pilzmantel mit Sherrysoße  
Gemüsetaler, Kartoffelkroketten und gerösteten Buabenspitze

Warmes Schokoladenkuchle mit Portweifeigen und Haselnuss-Eiscreme



# BANKETTMAPPE

## Weitere Menüs ab 10 Personen

### Festtags-Menü

**43.00 € p. Pers.**

Schwäbisches Hochzeitssüpple  
Tafelspitzbrühe mit dreierlei Klößchen und Gemüserauten

Bunte saisonale Salate

Mandelkrüstchen vom Schweinefilet, Puten-Involtini  
und am Stück gebratenes Rinderfilet aus dem Backofen  
mit Waldpilz-Rahmsoße und Trollingersöble  
dazu buntes Marktgemüse, Spätzle und Kartoffelkroketten

Bunte Dessert Tapas- allerlei süße Leckereien  
in kleinen Schälchen und Gläsern serviert

### Regionales Menü

**39.00 € p. Pers.**

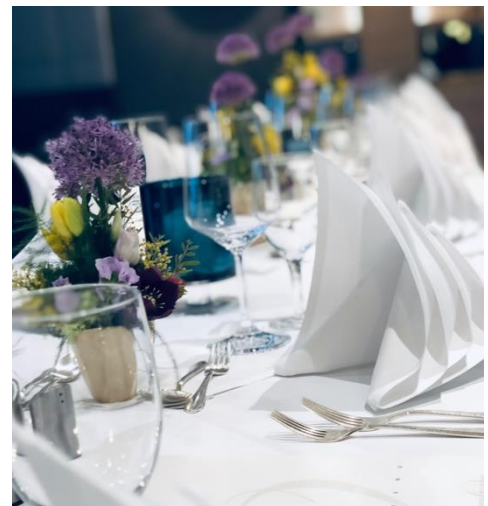
Schwäbische Flädlesuppe

Bunte Blattsalate mit Croutons und krossen Speckwürfele

Rahmrostbrätle mit Champignons (Tellergericht)  
oder  
Dreierlei Braten aus dem Backofen nach Großmutter's Art  
mit Trollingersoße

serviert mit geschmälzten Spätzle

Gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker  
und Vanilleeis und Sahnetupfer



# BANKETTMAPPE

## **Business-Lunch ab 10 Personen werktags zwischen 12-13.30h**

Täglich wechselndes Angebot nach Einkauf des Küchenchefs  
zum Beispiel:

Tagessuppe - Karotten-Ingwersuppe mit Chilifäden

Hauptgang :

Puten - Rahmgeschnetztes nach Zürcher Art  
mit Spätzle und kleinem Salat  
oder

Gebratene Lachswürfel in Basilikum-Zitronensoße  
mit Tagliatelle und Zucchini Gemüse

Unser Business Lunch variiert je nach Saison  
und Tageseinkauf des Küchenchefs.

+ Tagesdessert & Espresso sowie Mineralwasser 34,00 € p. Pers.

**Unsere Menüs servieren wir Ihnen gemeinsam ab 10 Personen.**

**Seminarpauschalen in unseren klimatisierten Tagungsräumen  
mit modernem Equipment ab 59€ pro Person/Tag**



# BANKETTMAPPE

## **Weitere Speisenauswahl**

|   |          |
|---|----------|
| Brot und Buttergedeck                                       | 2,50€    |
| Brot mit Schmalz, Kräuterquark und leicht gesalzener Butter | 3,80€    |
| Amuse Bouche –kalt oder warm nach Ihren Wünschen            | ab 4,50€ |

## **Vorspeisen:**

|   |        |
|---|--------|
| Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Salatbukett, Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan | 13,80€ |
| Hausgebeizter Lachs mit Limonen-Sauerrahmdressing und kleinem Kartoffelrösti                | 13,80€ |
| Bunter Gartensalat mit Hausdressing, Croutons und Speckwürfele                              | 6,20€  |

## **Suppen:**

|   |       |
|---|-------|
| Reh-Consommé mit gefülltem Flädle   | 6,80€ |
| Asiatische Safran-Kokosrahmsuppe mit gebratener Riesengarnele                   | 6,80€ |
| Schwäbisches Maultaschensuppe mit geschmälzten Zwiebel und Schnittlauchröllchen | 6,00€ |
| Tomatensuppe mit Gin und Mascarponehäubchen                                     | 6,20€ |

## **Zwischengerichte:**

|   |        |
|---|--------|
| Kross gebratene Bodensee-Zanderschnitte auf Blattspinat mit Grauburgundersoße und Kartoffelwürfel | 14,80€ |
| Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Senf-Dillsoße und Kräuterkartoffeln                  | 13,80€ |
| Gekochte Ochsenbrust auf Kartoffel-Bouillongemüse mit frischem Meerrettich und Preiselbeeren      | 13,80€ |



# BANKETTMAPPE

## Hauptgänge:

Gefüllte Kalbsbrust nach Großmutter's Art mit Rahmsoße,  
Spätzle, Kartoffeltaler und saisonalem Marktgemüse  
**(ab 20 Personen)** 24,80€

Lammrücken unter der Pestokruste mit kräftiger Barolosoße  
auf Ratatouille-Gemüse mit Kartoffelgratin 29,80€

Stuttgarter Filetteller- Rinder und Schweinefiletmedaillons  
mit Champignons in Kräuterrahmsoße  
Spätzle, Kartoffelkroketten und saisonalem Marktgemüse 25,80€

## Desserts:

Dreierlei fruchtige Sorbets mit Früchten der Saison 7,80€

Süße Tapas-  
allerlei süße Leckereien in Minigläsern und Schälchen  
serviert oder vom Büfett 8,20€

Schwäbische Schoddo Soße ( Weinschaumsoße)  
mit Biskuitschnitten & gemischtem Eis 8,60€

Mini Desserts oder Sorbets für Zwischendurch ab 3,80€

Wir stellen Ihnen auch gerne unsere aktuelle á la carte  
Speisenauswahl zur Verfügung.



# BANKETTMAPPE

## Mitternachts-Snacks

|  |       |
|--|-------|
| Herzhafte Kartoffel-Gemüsesuppe mit Holzofenbrot   | 6,20€ |
| Wienerle, Debrecziner und Weißwürste aus dem Sud mit Holzofenbrot, süßem Händelmeiersenf und scharfem Senf | 7,20€ |
| Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf und Früchten dazu ofenfrisches Baguette                               | 8,80€ |

## Fingerfood - Aperitifhäppchen pro Stück

|   |       |
|---|-------|
| Fein garnierte Canapes ab mit frischem Mett oder Tatar, Räucherfisch, Roastbeef, Vitello Tonnato Parmaschinken, Tomaten Caprese und Camembert | 3,20€ |
| Garnelenspieße und Garnelen im Backteig mit pikantem Dip  | 2,80€ |
| Mozzarella-Tomaten-Zucchini Spieß   | 2,20€ |
| Melonenkugel mit Parmaschinken mit Basilikum  | 2,20€ |
| Frühlingsröllchen mit asiatischem Dip   | 2,20€ |
| Mini Schinkenhörnchen, Pizza, Lauch-Quiche oder Zwiebelkuchen   | 3,20€ |

## Saisonales Flying Büfett/Menü **ab 48,00€**

-dreierlei Vorspeisen  
-zweierlei Süsschen  
-dreierlei Hauptgänge  
und Mini-Desserts an Stehtischen und Tischen serviert **ab 25 Personen**

# BANKETTMAPPE

## **Kaffeetafel ab 15 Personen**

Sie möchten Ihre Veranstaltung mit Kaffee und Kuchen beginnen?  
Gerne besorgen wir Ihnen die Kuchen der Jahreszeit entsprechend  
bei unserem Haus-Konditor oder Sie bringen diese von Zuhause mit.

**Kaffeegedeck mit bunter Kuchenauswahl** und Schlagsahne 16,50€

**Kaffeegedeck mit selbstgebrachten Kuchen** 10,20€

**Kaffeepauschale -Trauerfeier** (11.30-17.00 Uhr) 20,00€

mit gebrühtem Kaffee, Tee oder Kakao  
Mineralwasser, Gebäck, Suppe oder belegte Brötchen

Das Kaffeegedeck beinhaltet Jacobs Royal Kaffee  
Tee oder Kakao, das Kühlen und Aufschneiden  
der Kuchen, Anrichten auf Platten  
ausreichend Schlagsahne und das Verräumen  
der Kuchen nach Beenden der Kaffeetafel.

Kaffeesspezialitäten wie Latte Macchiato,  
Espresso und Cappuccino  
werden nach Anzahl extra berechnet.

Aus hygienischen Gründen darf der Kuchen  
frühestens 12 Stunden vor Verzehr  
zur Lagerung geliefert werden.

Die Abholung der restlichen Kuchen  
muss nach Ende der Veranstaltung erfolgen.

Eingebrachten Kuchen sind von unserer Produkt-Haftung ausgeschlossen.



## **Hinweise für Veranstaltungen:**

Beginnt Ihre Veranstaltung mit dem Mittagessen, stehen Ihnen unsere Räume  
bis 15 Uhr zur Verfügung.

Bei gebuchtem Mittagessen und Kaffeetafel bis 17.30 Uhr. Für Abend-Veranstaltungen  
stehen Ihnen unsere Räume bis 24.00 Uhr zur Verfügung.

Nach vorheriger Vereinbarung können Sie die Zeiten  
gerne gegen Aufpreis für Raummiete und Personalkosten erweitern.  
Ab 0.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangener Stunde  
einen Nachtzuschlag von 45€

Wir verweisen auf unsere <http://www.hotel-otterbach.de/Geschaeftsbedingungen.html>

# BANKETTMAPPE

## **Aperitifpauschalen**

### **Sektauswahl:**

|  |        |
|--|--------|
| Otterbachs Hausmarke Sekt, trocken<br>mit Orangensaft und diversen Likören<br>-zum Beispiel: Passoa, Aperol, Holunderblütensirup<br>Grenadine oder Erdbeerlimes) und alkoholfreies | 6,80€  |
| mit Aperitif-Gebäck  | 10,20€ |
| Sektauswahl, Sherry Sandeman Medium und Trocken<br>Campari Orange oder Soda  | 7,20€  |
| Flasche Champagner Laurent Perrier brut  | 79,00€ |
| Hauscocktail: Maracuja-Aperol-Sekt-Spritz  | 6,80€  |

## **Getränkemarktauszug**

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Teinacher Gourmet Mineralwasser 0,75l | 6,00€ |
| Bräumeister Pils 0,3l                 | 3,30€ |
| Berg Weizenbiere 0,5l                 | 4,80€ |
| Cola, Fanta, Spezi 0,4l               | 3,80€ |
| Apfelschorle 0,4l                     | 3,60€ |
| Kumpf Säfte                           | 3,00€ |

## **Heißgetränke:**

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Tasse Kaffee Jacobs | 2,50€ |
| Cappuccino          | 2,80€ |
| Espresso            | 2,40€ |
| Latte Macchiato     | 3,00€ |

## **Digestifs:**

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Schladerer Williams Birne 2cl |    | 5,00€ |
| Diverse Grappe                | ab | 6,00€ |
| Ramazotti                     |    | 4,00€ |
| Malteser Aqvavit              |    | 4,20€ |
| Longdrinks 4cl (Gin Tonic)    | ab | 7,20€ |

# BANKETTMAPPE

## Auswahl regionaler Hausweine aus der 0,75l Flasche

### weiß:

Nordheimer Heuchelberg Riesling „S“ trocken 24,00€  
Nordheimer Sonntagsberg Weißburgunder trocken 24,00€  
Weingut Rolf Willy, Nordheim

Collegium Wirtemberg ;Weißburgunder, trocken 24,00€  
Weingut Uhlbach-Rotenberg

Johanna - Weißweincuvée trocken  
Weißburgunder und Riesling  
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim 28,00€

### rosé:

Nordheimer Sonntagsberg, Lemberger Weißherbst 22,00€  
Weingut Rolf Willy, Nordheim

Collegium Wirtemberg, Rosé, trocken 24,00€  
Weingut Uhlbach-Rotenberg

### rot:

Collegium Wirtemberg ;Spätburgunder, trocken 24,00€  
Weingut Uhlbach-Rotenberg

Nordheimer Sonntagsberg  
Trollinger mit Lemberger, trocken 22,00€  
Lemberger mit Merlot, halbtrocken 26,00€  
Weingut Rolf Willy, Nordheim

Schwaigener  
Lemberger, trocken  
Weingut Graf Neipperg 24,00€

Moritz - Rotweincuvée trocken  
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim 26,00€

Weitere Flaschenweine der Weingüter : Weinmanufaktur Fellbach,  
Wöhrwag/Untertürkheim-Schnaitmann Aldinger/Fellbach,  
Felsengartenkellerei Besigheim, Rolf Willy /Nordheim, Merkle/Ochsenbach  
stehen Ihnen auf unserer Weinkarte zur Auswahl.

# BANKETTMAPPE

|   |
|---|
| Gesprächsprotokoll/Checkliste/VA-Auftrag:   |
| Datum und Beginn:   |
| Aperitif:   |
| Personenzahl: Erwachsene <span style="margin-left: 150px;">Kinder bis 9 Jahre</span>                      |
| Dekoration:   |
| Raum:   |
| Tafelform:  |
| Uhrzeit des Essens:   |
| Menü:   |
| Getränke:   |
| Sonstiges:  |
| Kindermenü:   |
| Menükartentext:   |
| Kaffee- und Kuchentafel   |
| Übernachtungen: <span style="margin-left: 100px;">EZ:</span> <span style="margin-left: 100px;">DZ:</span> |
| Ich stimme Ihren AGBs zu:   |
| Unterschrift: _____ Datum: _____  |