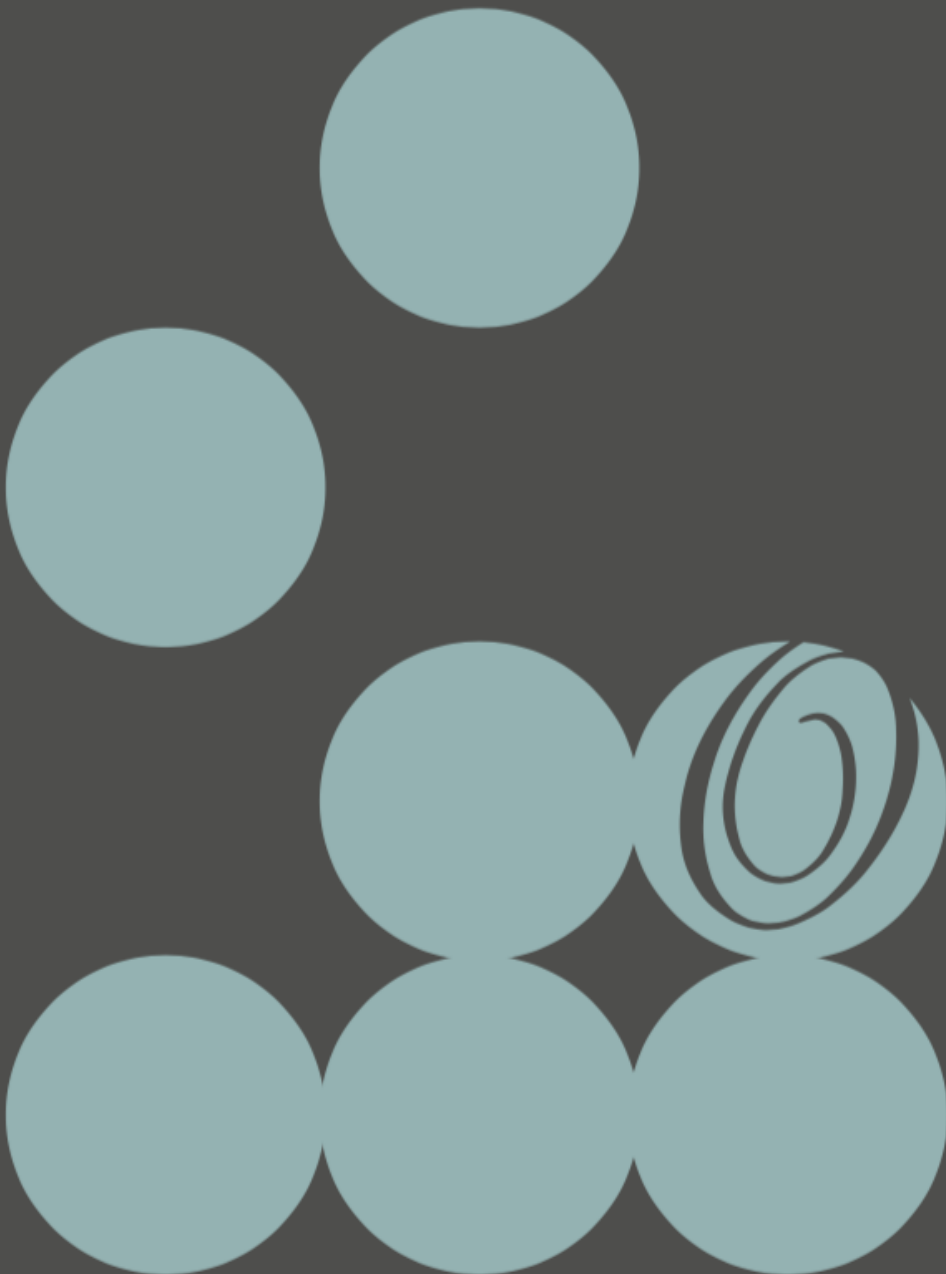


HOTEL ★★★ SUPERIOR

BANKETTMAPPE

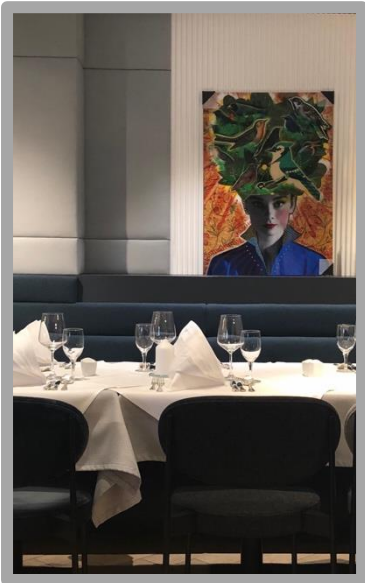
OTTERBACH

RESTAURANT



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

BANKETTMAPPE



...weil uns Ihre Zeit kostbar ist



WIR VERWÖHNEN SIE UND IHRE GÄSTE VON HERZEN, OB HOCHZEIT, GEBURTSTAGSFEIER ODER SONSTIGER VERANSTALTUNG NACH

OTTERBACHS ÜBER 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 FESTTAGSMENÜ**

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

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 den Damen Schmid oder Böser. 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.

Zeitlicher Rahmen

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

Bei gebuchtem Mittagessen und Kaffeetafel bis 16.30 Uhr. Für Abend-Veranstaltungen stehen Ihnen unsere Räume bis 23.00 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 Nachzuschlag von 48€.

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

BANKETTMAPPE

ZUM START

Aperitifauswahl

Otterbachs Hausmarke Chardonnay Sekt, brut 7,20 €
mit Orangensaft und diversen Likören

-zum Beispiel: Aperol, Holunderblütensirup, Sanddorn
Grenadine und Alkoholfreies

mit Aperitif-Gebäck (kleine Blätterteigteilchen) 10,70 €

Hauscocktail: Maracuja-Aperol-Sekt-Spritz

Bitte entnehmen Sie weitere Getränke und Getränkepreise unsere Getränke- und Weinkarte.

FINGERFOOD – APERITIFHÄPPCHEN ab 15 Personen auf einer Etage serviert

Fein garnierte Auswahl 15,80 € /Pers.
mit frischem Mett oder Tatar, Räucherfisch, Roastbeef, Vitello Tonnato
Parmaschinken, Tomaten Caprese und Camembert

Garnelenspieße und Garnelen im Backteig mit pikantem Dip ab 3,00 € /Stk.

Frühlingsröllchen mit asiatischem Dip ab 2,20,00 € /Stk.

Mini Schinkenhörnchen, Lauch-Quiche, oder Zwiebelkuchen ab 3,40 € /Stk.



BANKETTMAPPE

MENÜS AB 10 PERSONEN

Festtags-Menü (ab 15 Personen)

48,00 € /Pers.

Schwäbisches Festtagssüpple
Tafelspitzbrühe mit dreierlei Klößchen und Gemüserauten

Bunte Marktsalate mit verschiedenen Toppings

Mandelkrüstchen vom Schweinefilet, Puten-Involtini
und am Stück gebratenes Rinderfilet aus dem Backofen
mit Pilz-Rahmsoße und TrollingersöÙle
dazu buntes Marktgemüse der Saison, Spätzle und Kartoffelkroketten

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

Regionales Menü

45,00 € /Pers.

Schwäbische Flädlesuppe

Bunte Marktsalate mit Croutons und krossen Speckwürfele

Schweinefilet -am Stück gebraten-
mit TrollingersoÙe
serviert mit geschmälzten Spätzle

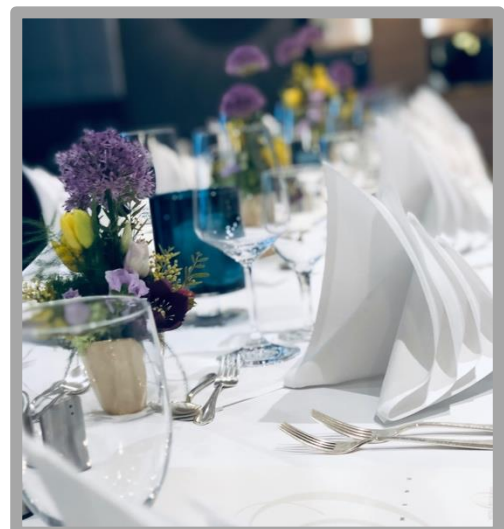
Gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker
Vanilleeiscreme und Sahnetupfer

Alternativ im Hauptgang

Otterbachs Rostbraten mit TrollingersoÙe
und Spätzle

ODER

Dreierlei Braten – Rind, Schwein und Kalb – aus
dem Backofen nach Großmutter's Art, mit
TrollingersoÙe serviert mit geschmälzten Spätzle



BANKETTMAPPE

Gourmetmenü

Nach Jahreszeit

72,00 € /Pers.

Zum Beispiel:

Falscher Kürbis
Frischkäse / Butternuss-Kürbis / Pflücksalat

Ochsenschwanzconsommée

Schwarzwälder Forellenfilet
Blattspinat / Kartoffelschaum

Rosa gebratene Rehrückenmedaillons
Selleriepüree / Pilz-Ofenschlupfer

Delice von der dunklen Schokolade
Orange / Zimteis



BANKETTMAPPE

SAISONALE MENÜS

Frühlingserwachen

58,00 € /Pers.

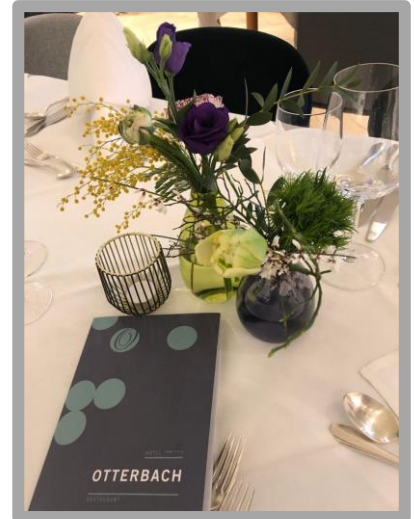
Bunte Marktsalate
mit mariniertem grünem und weißem Stangenspargel
Parma Schinken und gehobeltem Parmesan
dazu ofenfrisches Stöckle Baguette mit Bärlauch-Dip

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

Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben mit Sherryrahmsoße
Spätzle, Kartoffeltaler und buntem Frühlingsgemüse

Panna Cotta mit Karamell an Erdbeerfächer mit Pistazien

(Spargel Saison von ca. Ostern bis 24. Juni)



Sommerzeit

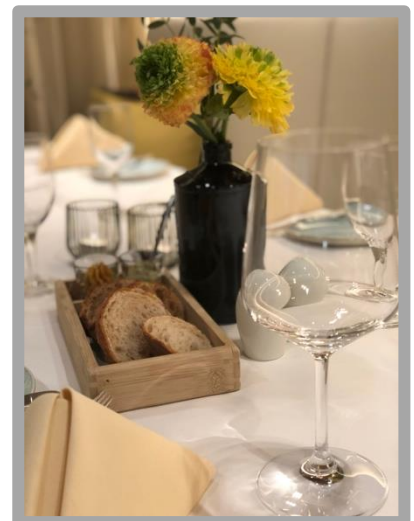
64,00 € /Pers.

Antipasti-Teller nach Absprache z.B. mit Vitello Tonnato
Büffelmozzarella mit Tomaten und Pestodressing
marinierte Riesengarnele
Siedfleischsülze mit Schnittlauch-Senf vinaigrette,
Gebratenes Sommergemüse und Stöckles Baguette

Geklärte Tomatenkraftbrühe
mit Ricotta-Gnocchi und Gemüserauten

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

Pistazien-Halbgefrorenes mit Minzpesto
und buntem Beerenallerlei



BANKETTMAPPE

Herbstliches Füllhorn

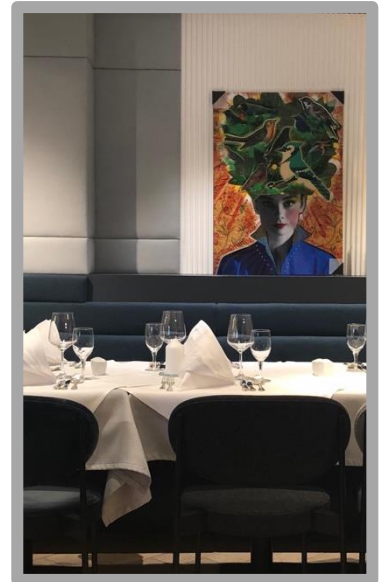
53,00 € /Pers.

Geräucherten Entenbrustscheiben mit bunten Rahmlinsen und Bissinger Feldsalat von Gärtnerei Kiemle

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 Marktgemüse

Marmorierter Eisgugelhupf mit Zimt-Sauerkirschen



Winterzauber

57,00 € /Pers.

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Perlgraupen-Risotto mit Pimentosoße

Orangen-Fenchel-Rahmsuppe mit Garnelenspieß und Chilifäden

Hohenloher Schweinefilet -am Stück gebraten - mit Sherrysoße
Marktgemüse, Kartoffelkroketten und gerösteten Schupfnudeln

Warmes Schokoladenkuchle mit Portweifeigen und Haselnuss-Eiscreme



BANKETTMAPPE

WEITERE SPEISEAUSWAHL

-bitte entnehmen Sie die weitere Speisenempfehlungen und Preise aus unserer à-la-carte Speisekarte oder sprechen Sie uns gerne an-

Brot und Buttergedeck
Brot mit Schmalz, Kräuterquark und leicht gesalzener Butter
Amuse Bouche –kalt oder warm nach Ihren Wünschen

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Salatbukett, Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan

Hausgebeizter Lachs mit Limonen-Sauerrahmdressing und kleinem Kartoffelrösti

Bunter Gartensalat mit Hausdressing, Croutons und Speckwürfele

Suppen

Reh-Consommé mit gefülltem Flädle

Asiatische Safran-Kokosrahmsuppe mit gebratener Riesengarnele

Schwäbisches Maultaschensuppe mit geschmälzten Zwiebel und Schnittlauchröllchen

Tomatensuppe mit Gin und Mascarponehäubchen

Zwischengerichte

Kross gebratene Bodensee-Zanderschnitte auf Blattspinat mit Grauburgundersoße und Kartoffelwürfel

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Senf-Dillsoße und Kräuterkartoffeln

Gekochte Ochsenbrust auf Kartoffel-Bouillongemüse mit frischem Meerrettich und Preiselbeeren



BANKETTMAPPE

HAUPTGÄNGE

Gefüllte Kalbsbrust nach Großmutter's Art mit Rahmsoße, Spätzle, Kartoffeltaler und saisonalem Marktgemüse

(ab 20 Personen)

Lammrücken unter der Pestokruste mit kräftiger Barolosoße auf Ratatouille-Gemüse mit Kartoffelgratin

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

Vegetarische Speisen entnehmen Sie bitte unserer aktuellen à-la-carte Speisekarte.

Desserts

Dreierlei fruchtige Sorbets mit Früchten der Saison

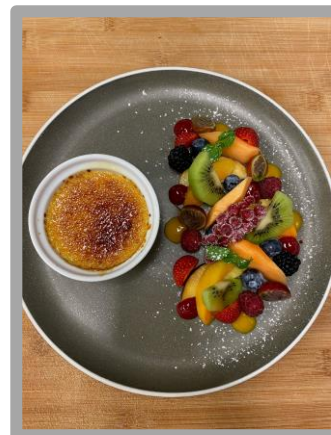
Süße Tapas-
allerlei süße Leckereien in Minigläsern und Schälchen
serviert oder vom Büfett

Schwäbische Schoddo Soße (Weinschaumsoße)
mit Biskuitschnitten & gemischtem Eis

Mini Desserts oder Sorbets für Zwischendurch

Otterbachs geeister Ofenschlupfer mit Beerenpotpourri

Otterbachs Eisgugelhupf mit Beerenpotpourri



BANKETTMAPPE

MITTERNACHTS-SNACKS AB 15 PERSONEN

Herzhafte Kartoffel-Gemüsesuppe mit Holzofenbrot	6,20 € / Person
Wienerle, Debrecziner und Weißwürste aus dem Sud mit Holzofenbrot, süßem Händelmeiersenf und scharfem Senf	7,50 € / Person
Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf und Früchten dazu ofenfrisches Baguette	8,20 € / Person

KAFFEETAFEL AB 20 PERSONEN AUF ANFRAGE & NACH VERFÜGBARKEIT

Sie möchten Ihre Veranstaltung mit Kaffee und Kuchen beginnen oder ausklingen lassen?

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 20,00 € / Person
- ☉ **Kaffeegedeck mit selbstgebrachten Kuchen** 15,00 € / Person
- ☉ **Kaffeepauschale -Trauer-Gedeck** (11.30-16.30 Uhr) mit gebrühtem Kaffee, Tee oder Kakao und Mineralwasser dazu entweder Kuchenauswahl und Butterbrezeln oder Maultaschensuppe und Zopf/Marmorkuchen oder belegte Brötchen und Zopf/Marmorkuchen ab 24,00 € / Person

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.

Kaffeespezialitäten 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. Bitte bringen Sie dafür der Umwelt zuliebe Verpackungen mit. **Eingebrachten Kuchen sind von unserer Produkt-Haftung ausgeschlossen.**



BANKETTMAPPE

Gesprächsprotokoll/Checkliste/VA-Auftrag: Gastname und Anschrift

Datum und Beginn:

Aperitif:

Personenzahl: Erwachsene Kinder bis 9 Jahre

Dekoration:

Raum:

Tafelform:

Uhrzeit des Essens:

Menü:

Vegetarier? Allergiker?

Getränke:

Sonstiges:

Kindermenü:

Menükartentext:

Kaffee- und Kuchentafel

Übernachtungen: EZ: DZ:

Ich stimme Ihren AGBs zu:

Unterschrift: _____

Datum _____