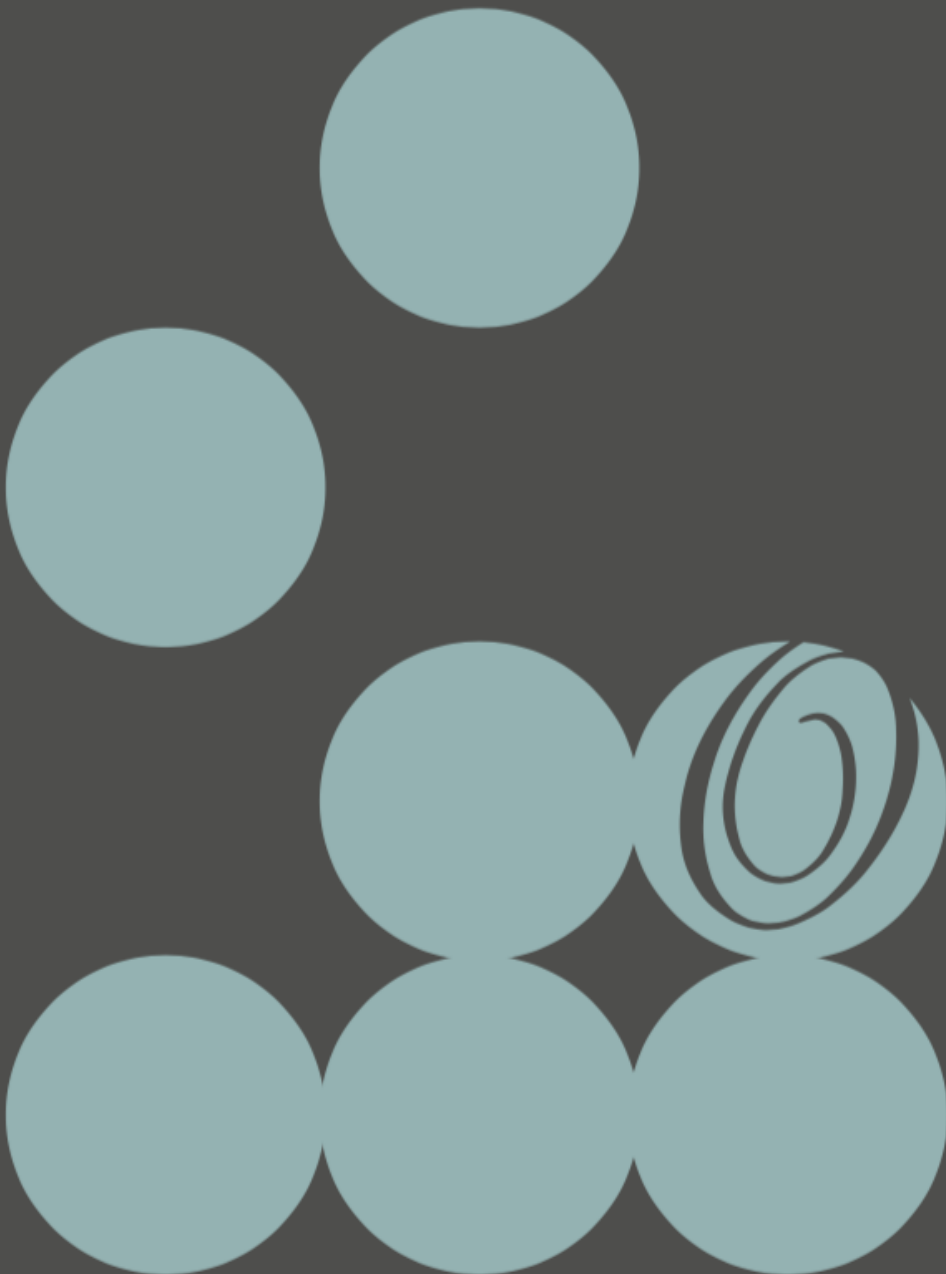


HOTEL ★★★ SUPERIOR

BANKETTMAPPE

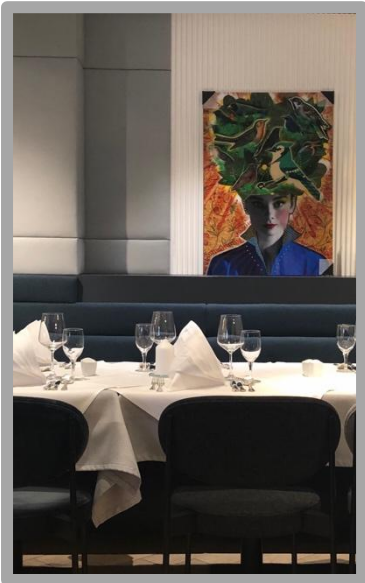
OTTERBACH

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



BANKETTMAPPE

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 23.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangener Stunde einen Nachtzuschlag 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) 11,70 €

Hauscocktail: Maracuja-Aperol-Sekt-Spritz

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

FINGERFOOD – APERITIFHÄPPCHEN

ab 15 Personen auf einer Etagère serviert

Fein garnierte Aperitif-Auswahl 16,80 € /Pers.
mit frischem Mett oder Tatar, Räucherfisch, Roastbeef, Vitello Tonnato
Parmaschinken, Tomaten Caprese und Camembert

wie z.B.

Garnelenspieße und Garnelen im Backteig mit pikantem Dip,
Frühlingsröllchen mit asiatischem Dip,
Mini Schinkenhörnchen, Lauch-Quiche, Zwiebelkuchen

ab 3,00 € /Stk.



BANKETTMAPPE

MENÜS AB 10 PERSONEN

Festtags-Menü (ab 15 Personen)

54,00 € /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

51,00 € /Pers.

Schwäbische Flädlesuppe

Bunte Marktsalate mit Croutons und krossen Speckwürfele

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

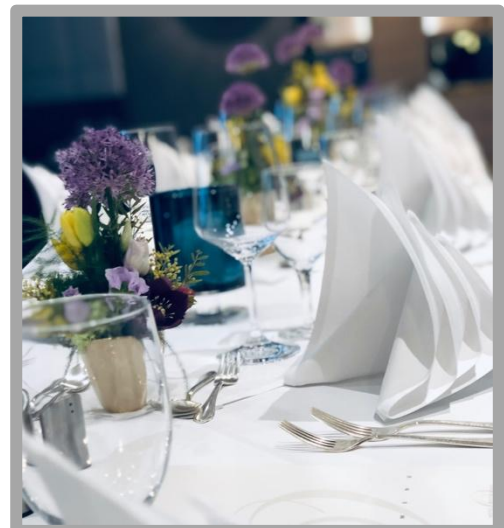
Gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker
Vanilleeiscreme und Sahnetupfer

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 5-Gänge

Nach Jahreszeit

ab 75,00 € /Pers.

Zum Beispiel:

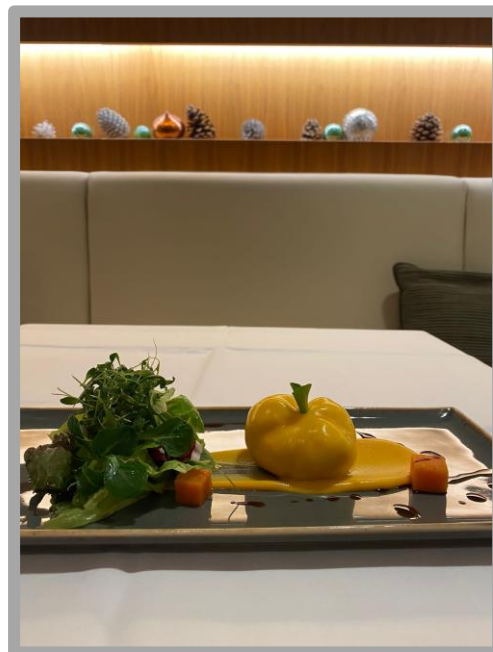
Falscher Kürbis
Frischkäse / Butternuss-Kürbis / Pflücksalat

Ochsenschwanzconsommée

Schwarzwälder Forellenfilet
Blattspinat / Kartoffelschaum

Rosa gebratene Rehrückenmedaillons
Selleriepüree / Pilz-Ofenschlupfer

Delice von der dunklen Schokolade
Orange / Zimteis



BANKETTMAPPE

SAISONALE MENÜS

Frühlingserwachen

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

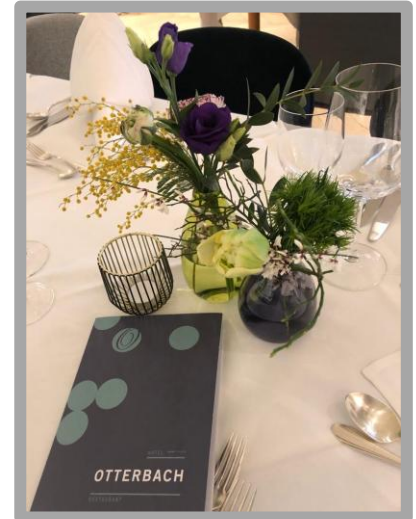
Suppenduett -in kleinen Tässchen serviert-
Kraftbrühe mit Kräuter-Brätklößchen und
Spargelcremesuppe mit zarten Kerbelspitzen

Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben mit Sherry Rahmsoße
Spätzle, Kartoffeltaler und buntem Frühlingsgemüse

Panna Cotta mit Karamell an Erdbeerfächer mit Pistazien

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

ab 64,00 € /Pers.



Sommerzeit

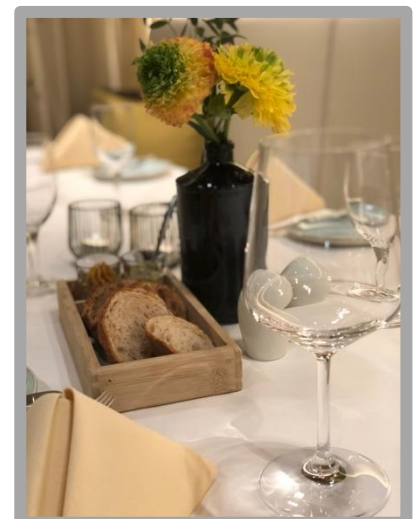
Antipasti-Teller nach Absprache z.B. mit Vitello Tonnato
Büffelmozzarella mit Tomaten und Pestodressing
marinierte Riesengarnele
Siedfleischsülze mit Schnittlauch-Senf vinaigrette,
Gebratenes Sommergemüse und Stöckles Baguette

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

69,00 € /Pers.



BANKETTMAPPE

Herbstliches Füllhorn

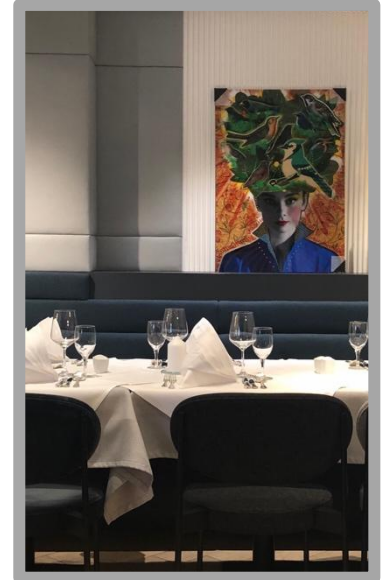
59,00 € /Pers.

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

63,00 € /Pers.

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Perlgraugrauen-Risotto mit Pimentosoße

Orangen-Fenchel-Rahmsuppe mit Garnelenspieß und Chilifäden

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

Warmes Schokoladenküchle mit Portweinfeigen und Haselnuss-Eiscreme



BANKETTMAPPE

WEITERE SPEISENAUSWAHL

-bitte entnehmen Sie die weitere Speisempfehlungen 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 Barolosöße
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

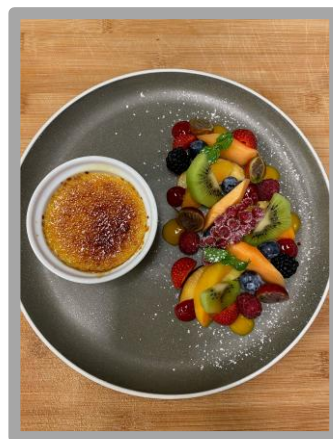
Süße Tapas-
allerlei süße Leckereien in Minigläsern und Schälchen
serviert oder vom Büfett

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	8,00 € / Person
Wienerle, Debrecziner und Weißwürste aus dem Sud mit Holzofenbrot, süßem Händelmeiersenf und scharfem Senf	9,50 € / Person
Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf und Früchten dazu ofenfrisches Baguette	10,20 € / 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.

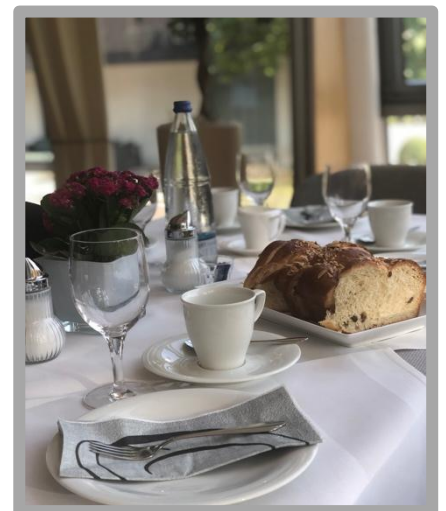
- ☉ **Kaffeegedeck mit bunter Kuchenauswahl** und Schlagsahne 25,00 € / Person
- ☉ **Kaffeegedeck mit selbstgebrachten Kuchen** 16,00 € / Person
- ☉ **Kaffeepauschale -Trauer-Gedeck** (11.30-16.30 Uhr) mit gebrühtem Kaffee, Tee oder Kakao und Mineralwasser dazu entweder Kuchenauswahl und Butterbrezeln oder Maultaschensuppe und Zopf/Marmorkuchen oder belegte Brötchen und Zopf/Marmorkuchen ab 26,00 € / 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.

Kaffepezialitäten 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 inklusive Alter
Dekoration:		
Raum:		
Tischformen:		
Uhrzeit des Essens:		
Menü:		
Kinderessen:		
Vegetarier? Allergiker?		
Getränke:		
Programmpunkte/Reden?		
Menükartentext:		
Kaffee- und Kuchentafel?		
Übernachtungen:	EZ:	DZ:
Hinweise zur Kenntnis genommen: <input type="radio"/> Nachtzuschlag 48 EUR nach 23 Uhr pro Stunde und Mitarbeiter <input type="radio"/> Mindestumsatz für extra Öffnung des Restaurants an Ruhetagen: 2.000 EUR <input type="radio"/> Personenzahl kann bis 3 Tage vorher um 10% angepasst werden. Personenzahl einen Tag vorher wird für die Berechnung zugrunde gelegt.		
Unterschrift: _____		Datum _____