

*Gäste- Information
& Menüvorschläge
für Ihre Feier
2017*



HOTEL ENGEL
S A S B A C H W A L D E N

Tradition seit 1764

Sehr verehrte Gäste,

bei Ihnen steht eine Feierlichkeit ins Haus und Sie haben Interesse an unserem „Engel“. Darüber freuen wir uns sehr.

Wir sind bekannt für unsere bodenständige, regionale und feine Küche. Welche u.a. auch mit einem Bib- Gourmand von Michelin ausgezeichnet ist. Für die Verarbeitung der Gerichte verwenden wir nur frischeste und ausgesuchte Produkte, die wir von regionalen und uns vertrauten Landwirten, Metzgern und Händlern beziehen. Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe und Fertigprodukte, alles wird von unserer Küchenbrigade selbst zubereitet.

Selbstverständlich ist unser Küchenteam auf Vegetarier sowie Allergiker eingestellt. Auf Ihre persönlichen Wünsche gehen wir gerne ein.

Unser „Engel“ bietet Raum für viele verschiedene gesellschaftliche Anlässe. Ob für eine festliche Hochzeit, für die kleine Geburtstagsfeier im Kreise der Familie oder für eine Betriebsfeier / Weihnachtsfeier mit Ihren Kollegen/innen. Unsere verschiedenen Stuben stehen Ihnen und Ihren Gästen je nach Anlass und Größe zur Verfügung.

Wir bemühen uns sehr um einen persönlichen Service und gepflegte Tafelkultur mit Silber, Tischwäsche und Blumenschmuck. Ein gemütliches und stimmungsvolles Ambiente bilden den weiteren Rahmen für eine gelungene Feier.

In einem persönlichen Gespräch besprechen wir gerne Ihre Wünsche und Vorstellungen für Ihre Feier und den reibungslosen Ablauf. Wir beraten Sie auch bei der Getränkewahl.

Auf Wunsch besorgen wir Ihnen ausgewählten Blumenschmuck und Dekoration. Menükarten werden für Sie individuell vom Haus gedruckt.

Für Gäste, die Ihren Aufenthalt in unserem Hause ausweiten möchten, stehen zehn schöne und komfortable Gästezimmer zur Verfügung. Brauchen Sie mehrere Zimmer? Gerne sind wir Ihnen bei der Suche für eine passende Unterkunft behilflich.

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Feier als Gastgeber ausrichten zu dürfen. Sie werden den Tag immer in schöner Erinnerung behalten. Für eine persönliche Besprechung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie bei Herrn Herbert Decker oder Frau Christine Mamber ein Termin.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse und verbleiben mit herzlichen Grüßen aus dem „Engel“

Liebe Gäste,

Bitte wählen Sie aus den vorgeschlagenen Gängen aus
und stellen Sie Ihr persönliches Wunschmenü zusammen.

Bei den Preisen handelt es sich um Menü- Richtpreise.

Der Menüpreis setzt sich nach der Größe des Menüs zusammen.

Die Hauptgänge haben wir mit **Menüpreisen einkalkuliert.**

Den Hauptgang als Einzelgericht haben wir mit EG gekennzeichnet.

Alle mit ***Sternchen** gekennzeichneten Produkte,

sind saisonale Gerichte und nur wählbar, wenn es die Saison hergibt.

Auch die Zwischengerichte und Fischgerichte sind als Hauptgang wählbar.

Zum vereinbarten Menü reichen wir immer Butter, Quark und Brot

sowie einen „Gruß aus der Küche“ vorab.

Ihre persönliche Menükarte ist ebenso im Preis inbegriffen

als auch die vorhandene Tischdekoration.

Für die Details beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Beispiele für eine Menü- Zusammenstellung

Menü Beispiel 1

Vorspeise oder Suppe

Dünne Scheiben vom Kohlrabi / Kräutervinaigrette / pochiertes Landei

Wilder Salat

9,00 €

oder

Kraftbrühe vom Ochsenschaukelstück / Flädle/ Markklößchen / Schnittlauch

5,50 €

Hauptgang

Medaillons vom Kalb und Schweinefilet

Kräuterkruste / Edelpilze in Rahm

Gemüse vom Markt / feine Nudeln

21,50 €

Dessert

Französisches Schokoladen Töpfchen / Saschwaller Eierlikör

6,90 €

Menü 39,50 €

Menü Beispiel 2

Vorspeise

„Caesar Salat“ Römische Salatherzen

Sardellen / Kapern / Parmesan / Knoblauchdressing / Speck / Landei / Kräckerle

9,00 €

Suppe

„Saschwaller“ Wildkräutersuppe / geräucherter Lachs / Meerrettich Creme *

6,90 €

Hauptgang

Kross gebratene Barbarie Entenbrust

Honig Balsamico Soße / Gemüse vom Markt / gebackene Kartoffelschnitte

20,00 €

Dessert

Geeister Kirschwasser Gugelhupf / warme Schattenmorellen / vanillesahne

8,50 €

Menü 42,00

Menübeispiel 3

Vorspeise

Engelwirts Vorspeisen Variation

15,00 €

Zwischengang

Seeteufel / Artischocken* / Kirschtomaten / Honig Thymian

14,50 €

Hauptgang

Lammrücken mit Schafskäse Kruste

feine Bohnen / Kirschtomaten / Kartoffelgratin

22,50 €

Dessert

Lauwarme Vanille Creme Brulee / marinierte Früchte *

Sorbet passend zu den Früchten

8,50 €

Menü 59,00

Zum Sektempfang

Kleinigkeiten zu Ihrem Aperitif während dem Stehempfang

Blätterteiggebäck
Blätterteig/ Käse
oder
Kleine Windbeutel mit Bergkäse gefüllt
oder
Foccachia
mit Tomaten / Oliven Tapenade

3,50 € / Person

Es werden ca. 4-5 Teile pro Person gereicht

Fingerfood in Form eines Flying Büffets

Die Kleinigkeiten werden in Gläschen, Löffel oder kleine Tellerchen während dem Stehempfang serviert/gereicht

Forellenmousse
mit Preiselbeeren

Lachsrollchen
auf marinierten Linsen

Ziegenkäsemousse vom Monte Ziego
mit Oliventapenade

Kalbfleischbällchen mit Kartoffelsalat
und Sauce Tartar

Maispouarden- Wrap mit Avocado

Röllchen von geräuchertem Lachs mit Meerrettich

Rindertartar - Croustini mit Wachtelspiegelei

Bergkäse - Krustel mit Feigensenf

„Vitello Tonnato“

Kalbfleisch mit Tunfisch/ Kapern/ Sardellen Creme

Kalbstafelspitzsülze mit Vinaigrette

Je nach Auswahl 2,80 € - 4,00€ / Stück

Mindestabnahme 10 Stück / ausgewählte Sorte

Vorspeisen

Salate der Saison oder Feldsalat*

Kracherle/ Speck/ Landei

7,70 €

„Caesar Salat“ Römische Salatherzen

Sardellen / Kapern / Parmesan / Knoblauchdressing / Speck / Landei / Krächerle

8,90 €

Dünne Scheiben vom Kohlrabi / Kräutervinaigrette / pochiertes Landei

Wilder Salat

9,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet /Parmesan / Balsamico / Ruccola

15,00 €

Lauwarmer Spargel* / Kräutervinaigrette / pochiertes Landei

dünn geschnittener Schwarzwälder Schinken

14,50 €

*Dünne Scheiben von der Ochsenherztomate**

Büffelmozzarella / Basilikum Pesto / Rucola / Balsamico

12,50 €

Warmes Mosaik von Lachs und Zander / Kräutercreme / Blattsalate

13,50 €

Mosaik von hausgebeiztem Lachs und Jacobsmuscheln

Olivenöl / Limone / Blattsalate

13,90 €

„Vitello Tonnato“

*Sanft gegarte Kalbsnuss / Tunfisch Soße / Sardellen / Kapern / Ruccola**

14,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Pfifferlinge / Parmesan / Balsamico / Rucola*

15,50 €

Hausgemachte Gänseleberterrinen / Gewürztraminergelee / Ruccola

gerösteter Gugelhupf

18,50 €

Mit Honig glasierte Entenbrust

Kirschtomaten / Wurzelgemüse / Blattsalate

14,90 €

*Tatar vom Rinderfilet / Gänseleber / Ruccola**

geröstetes Bauernbrot

19,50 €

Engelwirts Vorspeisenvariation

15,00 €

Suppen

Saschwaller Wildkräutersuppe / geräucherter Lachs / Meerrettich Creme *
6,90 €

Hokaido Kürbissuppe / Kürbisöl / Kerne *
6,50 €

Curry Zitronengrassuppe / Gurken Joghurt / Koriander / Chiliflocken
6,90 €

Topinambursuppe / Topinambur Chips*
6,90 €

Maronencremesuppe / Schwarzwälder Kirschwasser / Speck*
6,90 €

Spargelsuppe / Schwarzwälder Schinkencrepes *
6,50 €

Bärlauchsuppe / Lachssoufflee *
7,00 €

Rieslingsuppe / Hechtklößen / Schnittlauch
7,00 €

Krustentier Cremesuppe / Garnelen Wan Tan / Estragon
8,00 €

Safran Fisch Suppe mit Lachs / Seeteufel / Zander / Knoblauchcroutons
8,50 €

Kraftbrühe vom Ochsenschaukelstück / Flädle/ Markklößen / Schnittlauch
5,50 €

Zwischengänge/ Fischgänge

(Auf Wunsch auch als Hauptgang möglich)

Zanderfilet / Steinpilz Lauch Gnocchi / Weißburgunder Beurre Blanc
14,00 € / 20,50 €

Mosaik von Lachs und Jacobsmuscheln / Wurzelgemüse Risotto / Petersilienjus
14,50 € / 21,00 €

Bachsaibling / Mandel Butter / Spinat / Kartoffelpüree
13,50 € / 19,50 €

Seeteufel / Artischocken / Kirschtomaten / Honig Thymian
15,50 € / 22,00 €

Tunfisch / lauwarmer Glasnudelsalat / Sweet Chili Beurre Blanc
15,50 € / 22,00 €

Rochen / Kartoffel / Knoblauch/ Kapern
14,50 € / 21,00 €

Wachtelbrust / Pfifferlinge* / Parmesan / Gnocchi
14,00 € / 19,80 €

Kalbsbries / Morchelrisotto / Lauch / Portweinsauce
16,00 € / 23,00 €

Vegetarisches

Hausgemachte Penne Pasta / Blattspinat / geröstete Pinienkerne
getrocknete Tomaten Parmesan / frische Pfifferlinge
13,50 €

Kokos Karotten Curry / Basmati Reis / Cashew Kerne / Koriander
14,50€

Gemüse aus dem Wok / Ingwer / Sesam / Zitronengras / Himalaya Reis
13,00€

Hausgemachte Bergkäse Spinatknödel mit frischen Edelpilzen in Kräuterrahm
14,50 €

Hauptgänge

Schäufele Filet vom spanischen Pata Negra Schwein
Barbequesoße / feine Bohnen / Kartoffelkrapfen
19,00 € / EG 23,80 €

Kalbsbäckchen / Alde Gott Spätburgunder / Wurzelgemüse / Blattspinat /
Parmesanpolenta
19,00 € / EG 22,00 €

Maispoulardenbrust / Zitrone / Rosmarin / Knoblauchbutter
Blattspinat / Kartoffelpüree
17,50 € / EG 19,80 €

Kalbstäschchen aus der Hüfte
Bauchspeck / Käse / Pfifferlinge
Gemüse vom Markt / handgeschabte Spätzle
19,50 € / EG 23,00 €

Medaillons vom Kalb und Schweinefilet
Kräuterkruste / Edelpilze in Rahm
Gemüse vom Markt / feine Nudeln
21,50 € / EG 24,00 €

Entrecote Double mit Rotweinschalotten und Bearnaise
Gemüse vom Markt / Kartoffelkrapfen
22,00€ / EG 25,50 €

Lammrücken mit Schafskäse Kruste
feine Bohnen / Kirschtomaten / Kartoffelgratin
22,50 € / EG 25,50 €

Hirschrücken mit Karamellisierten Mandeln
Lauch / Edelpilze / Spätzle
23,00€ / EG 27,00 €

Kross gebratene Barbarie Entenbrust
Honig Balsamico Soße / Gemüse vom Markt / gebackene Kartoffelschnitte
20,50 € / EG 24,00 €

Kalbsteakhüfte mit Wildkräutern überbacken
Gemüse vom Markt / Rahmsoße / feinen Nudeln
19,50 € / EG 23,00 €

Rinderfilet / Markkruste / Alde Gott Rotweinisotto / karamellierte Karotten
weiße Pfeffersoße
26,50 € / EG 31,00 €

Klassiker

Sauerbraten in Alde Gott Spätburgunder geschmort
feine Nudeln
16,50 € / EG 18,00 €

Ochsenfleisch mit Urloffener Meerrettichsauce
Preiselbeeren/ Kartoffeln
15,50 € / EG 17,50 €

Rehragout mit frischen Edelpilzen und Preiselbeeren
18,00 € / EG 21,00 €

Barbarie Ente in zwei Gängen
serviert Brust mit Rotweinsauce auf Krautschupfnudeln
die Keule als Ravioli mit cremigen Edelpilzen
27,00 €

Schweinefilet im ganzen gebraten mit Morchelrahmsauce
Gemüse/ handgeschabt Spätzle
19,00 € / EG 20,50 €

Kalbstafelspitz aus dem Ofen
Wurzelgemüse / Champignons
feine Nudeln
18,50 € / EG 20,00 €

Beilagen zum Hauptgang

(alternativ oder zusätzlich)

handgeschabte Spätzle

hausgemachte Nudeln

handgemachte Schupfnudeln

Polenta

Risotto

Basmatireis oder Wilder Reis

hausgemachtes Kartoffelgratin

hausgemachtes Kartoffelpüree

hausgemachte Kartoffelkrapfen
Pommes frites

Dessert

Palette von hausgemachten Sorbet / kleine Creme Brûlée /frischen Früchten
8,50 €

Geeister Kirschwasser Gugelhupf / warme Schattenmorellen / Vanillesahne
7,90 €

Französisches Schokoladen Töpfchen / Saschwaller Eierlikör
6,90 €

Erdbeer-Rosette / Rhabarberschaum / Pinienkern Vanilleeis*
8,50 €

Delice von Erdnuss / Salzbutterm Karamelleis / Knusperschokolade /Schokoladenmousse
9,00 €

Weinbergpfirsich / Winzersekt Sabayon / Pistazien Eis oder Parfait
9,50 €

Lauwarme Vanille Creme Brulee / marinierte Früchte *
Sorbet passend zu den Früchten
8,50 €

Engelwirts Dessertimpression
Schokoladenmousse oder Töpfchen / 2 Sorbet / Creme Brulee / Plotzer / frische
Früchte */ 1 Parfait oder Eis
9,50 €

Impression vom der Schwarzwälder Kirschtorte
Kirschplotzer / Kirschwasserparfait / kleine Schwarzwälder Schnitte /Vanille creme
Brulee / gelierte Kirschen / warme Kirschen
9,50 €

Zur späten Stunde empfehlen wir

Badische Vesperplatte

Echt Münchner Weißwürste

Französische Rohmilchkäse

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Preis je nach Menge

Informatives für Ihre Feier

Kuchen

Bieten wir aus unserer eigenen Konditorei an oder dürfen Sie gerne mitbringen.
Der Gedeckpreis bei mitgebrachten Kuchen beträgt 2,50 €/ pro Person
(inkl. aufbewahren, kühlen und aufschneiden von Kuchen)

Tischdekoration

Wir haben die Tische immer mit kleinen Blumenarrangements bestückt.
Soll es mehr oder nach Ihren besonderen Vorlieben sein,
dann besorgen wir Ihnen gerne Tischblumen
beim „Team Floral“ in Achern.

Sie dürfen pro Gesteck/ Arrangement mit etwa 20,00 – 40,00 € rechnen

Stuhl- Hussen

Die bezogenen Stühle sehen sehr schön aus und geben einen festlichen Rahmen.
Wir besorgen Ihnen gerne Hussen, in Weiß oder in Champagnerfarben,
wahlweise auch mit farbigen Schleifen.

7,00 €/ Stuhl

inklusive Miete & Versandkosten, Beziehen der Stühle und Endreinigung

Musikunterhaltung

Wir haben Kontaktadressen von vielen guten Musikern,
die wir Ihnen gerne weiterempfehlen.

Aus Rücksicht zu unseren Nachbarn und Hotelgästen,
darf die Musik ab 24.00 Uhr nicht mehr auf der Straße zu hören sein.
Ebenso weisen wir auf Ruheeinhaltung vor dem Restaurant/ Hotel ab 24.00 Uhr hin.

Party-Abschluss im Weinkeller

Ab 1.00 Uhr bis 2.30 Uhr haben Sie die Möglichkeit
in unserem Weinkeller weiter zu feiern.

Wir stellen Ihnen unsere Musikanlage zu Verfügung.
Sie dürfen Ihre Musik über einen PC oder Tablett PC
per USB Stick übertragen.

Es ist auch eine Docking Station für Smartphone oder I- Pod vorhanden.
mitgebrachte Anlagen dürfen nicht verwendet werden

Nachtzuschläge ab 01.00 Uhr:
je angefangene Stunde 90.00 €

Besprechungstermine

Wir möchten Ihnen all unsere Aufmerksamkeit schenken,
um mit Ihnen gemeinsam eine unvergesslich schöne Feier zu planen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin,

in dem wir Ihre Feier in aller Ruhe besprechen können.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Menüabsprachen ohne vereinbarten Termin,
aus zeitlichen Gründen nicht immer wahrnehmen können.