

Speisen- und Menüvorschläge



Wir bitten um Beachtung!

Die Personenzahl die Sie am Vortag Ihrer Veranstaltung anmelden wird von uns berechnet.

Wenn Sie Speisen aus unseren Menüvorschlägen wählen möchten, bitten wir Sie uns das bis 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung telefonisch oder per Termin mitzuteilen. Vielen Dank!

Lauble

Landhaus Lauble GmbH- Fohrenbühl 65- 78132 Hornberg

E-Mail: rezeption@landhaus-lauble.de

Tel: +49 (0) 78 33 - 93 66 0

Fax: Tel: +49 (0) 78 33 - 93 66 66

Unsere Menüvorschläge

Lieber Gast,

zum feierlichen Anlass oder wichtigen Geschäftsessen das richtige Menü zu finden, alle Geschmäcker zu treffen, etwas Besonderes servieren zu lassen, stellt für jeden Gastgeber eine Herausforderung dar.

Deshalb haben wir Ihnen eine Auswahl an Gerichten zusammengestellt.

Ob Sie nun Ihr Menü individuell gestalten, ein ganz spezielles Menü suchen oder auch Ihre eigenen Ideen und persönlichen Wünsche umsetzen möchten, unser *Landhaus Lauble Team* steht Ihnen bei allen Fragen zur Seite.

Sie suchen eine außergewöhnliche Menüzusammenstellung - unsere Küche hat Erfahrung mit der Verarbeitung von hochwertigen Edelprodukten auch in diesem Bereich verwöhnen wir Sie gerne.

Sie können von uns immer höchste Aufmerksamkeit und beste gastronomische Qualität zu fairen Konditionen erwarten.

Für Ihre Feierlichkeiten können wir Ihnen zwei separate Räume anbieten.

- **Emma- Stube** für maximal 28 Personen
- **Großes Nebenzimmer** mit Zugang ins Freie für maximal 40 Personen.

Wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen bei uns im Landhaus Lauble willkommen zu heißen.

Mit freundlichen Grüßen
Manuela und Jürgen Lauble

Unsere AGB's befinden sich auf der letzten Seite.

Kalte Vorspeisen

Bunter Salatteller	5,50 €
Carpaccio von der Roten Beete mit gratiniertem Ziegenkäse von „Monte Ziego“	14,50 €
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone	9,80 €
½ Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Weißbrot	9,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico- Vinaigrette und kleinem Salat	14,50 €
Variation von der Gutacher Lachsforelle und Baguette	14,50 €
Hausgemachte Terrine (vom Reh, Kalb oder Ente) an Salatarrangement mit passender Soße	16,90 €
Vorspeisenvariation Suppe (nach Jahreszeit) im Glas, geräuchertes Forellenfilet und Melone mit Schwarzwälder Schinken an buntem Kräutersalat	17,50 €

Suppen

Flädlesuppe	6,10 €
Festtagssuppe (Grießklößchen, Flädle und Eierstich)	7,10 €
Badische Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle	6,50 €
Frische Kräuterrahmsuppe mit Lachsstreifen	7,50€
Schwarzwälder Geräucherte Forellencremesuppe	7,50 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen	7,10 €

Auf Wunsch bieten wir weitere Suppen passend zur Saison an.

Hauptgerichte

Gemischter Braten dazu Champignonrahmsauce (Schweinebraten, Putenbraten und gefüllte Kalbsbrust) hausgemachte Spätzle und Pommes frites	23,50 €
Schweinefilet am Stück gebraten, an Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	23,50 €
Gebratene Maishähnchenbrust mit hausgemachten Gnocchi	24,00 €
Zarter Kalbsbraten dazu hausgemachte Spätzle und Krokette	26,50 €
Kalbsrückensteak mit Pilzkruste an Rotweinsauce dazu Spätzle, Krokette	29,00 €
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	25,50 €
Gebratenes Rinderfilet an Rotweinsauce mit Krokette	31,00 €
Wildragout von Hirsch & Reh mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle	21,50 €
Braten vom heimischen Hirsch mit Wildrahmsauce, Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle und Krokette	23,50 €
Gebratener Rehrücken an Preiselbeersauce, Mandelbrokkoli, Schupfnudeln und gebratenen Pilzen	34,90 €
Barbarie Entenbrust rosa gebraten an Rotweinsauce dazu Schupfnudeln	29,90 €
Lammkotelette mit Kräuterkruste, Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin	29,00 €
Gemüseplatte passend zur Saison	3,00 € pro Person
Jede weitere extra Beilage berechnen wir mit	2,50 € pro Person

Büffet

Ab 25 Personen bereiten wir Ihnen gerne ein Büffet mit verschiedenen Terrinen, Pasteten, Fleisch- und Fischzubereitungen nach Ihren Wünschen zu.

Ebenfalls gestalten wir auch gerne ein Dessertbüffet mit verschiedenen Mousse, Parfaits, frischem Fruchtsalat und Eis.

Auch hierbei richten wir uns ganz nach ihren Wünschen.

Der Preis richtet sich nach den angebotenen Speisen.

Dessert

Dessertvariation- unsere Empfehlung 3 verschiedene hausgemachte Dessert Spezialitäten	9,50 €
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis	7,50 €
Frischer Fruchtsalat mit Cassis Sorbet	9,50 €
Hausgemachtes Eis Parfait mit Früchten	7,50 €
Hausklassiker- Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet	8,50 €
Duette von zweierlei Mousse au Chocolat (weißes und dunkles Mousse)	7,90 €

Dessert nach Wahl (verschiedene Eisbecher aus unserer Eiskarte)

Unsere AGB's

Das viele „Kleingedruckte“ zu Ihrer Feier

Deshalb haben wir Ihnen im Folgenden kurz zusammengefasst, welche Informationen in unseren AGB Ihre besondere Aufmerksamkeit erfordern. Selbstverständlich verlieren hierdurch alle anderen dort aufgeführten Punkte nicht an Wirksamkeit.

Gäste- und Teilnehmerzahl

- Bitte teilen Sie uns bis spätestens 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung Schriftlich oder per E-Mail die Personenzahl, sowie die Tischpläne mit. Diese Zahl wird für uns dann Rechnungsgrundlage sein.

Räume

- Wir haben zwei separate Nebenräume, diese bieten wir Ihnen passen zu Ihrer Gruppengröße an. Sollte am Veranstaltungstag ein Wechsel in Ihren Wunschraum möglich sein, sind wir selbstverständlich bereit dies zu berücksichtigen.
- Sollte sich Ihre Gruppengröße deutlich reduzieren, so behalten wir uns vor den Raum zu wechseln.

Blumen und Dekoration

- Wenn Sie selbst keine Dekoration für Ihr Fest mitbringen, berechnen wir Ihnen Pauschal 20,00 Euro (Blumen, Tischband und Kerzen)-Leihweise.
- Sollten Sie spezielle Wünsche zur Dekoration haben, können Sie diese über unsere Hausgärtnerei zum Einkaufspreis beziehen und nach Ihrer Veranstaltung mitnehmen.

Kuchen

- Möchten Sie Ihren eigenen Kuchen oder Torte zu Ihrer Veranstaltung mitzubringen, dann berechnen wir Ihnen einen Gedeck Preis von 2,50 Euro pro Person. Bitte denken Sie auch an das Verpackungsmaterial, wenn Sie Ihren Gästen Kuchen mit nach Hause geben möchten.

Musikanlage und Veranstaltungstechnik

- Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass sich der Musiker für Ihre Feier, rechtzeitig über die technischen Möglichkeiten vor Ort informiert und alles entsprechend testet. Ein Besichtigungstermin kann gerne vorab vereinbart werden.
- Generelle Nutzungsgebühr für Beamer 20,00 Euro und Musikanlage mit Mikrofon 50,00 Euro.

Kosten einer Verlängerungsstunde

- Veranstaltungen sind generell bis 24.00 Uhr möglich, jede weitere Verlängerungsstunde berechnen wir mit 100,00 Euro pro angefangene Stunde.

Konfetti, Reis oder ähnliches

- Auf dem Fohrenbühl haben wir eine schöne Natur, deshalb möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Reinigungskosten (ab 70,00 Euro) erhoben werden, sollten diese Dinge in unserem Außenbereich oder im Gebäude verstreut werden. Möchten Sie solche Dinge unbedingt nutzen, sprechen sie dies bitte vorher ab.
- Wir bitten Sie keine Wunderkerzen auf den Tischen und Polstern zu verwenden, da es hierdurch bereits mehrfache Schäden gab. Ansonsten müssen wir Ihnen diese komplett in Rechnung stellen.

Trinkgeld

- Wenn Sie die Serviceleistung unseres Personals mit einem Trinkgeld honorieren möchten, bitten wir Sie, dies möglichst am Ende Ihrer Veranstaltung in bar zu tun. Selbstverständlich ist jede Anerkennung in dieser Form großartig. Falls Sie überlegen, wie viel es sein soll, durchschnittlich liegt der Spielraum zwischen 5 und 10 % des Veranstaltungspreises.

Kurz vor dem Termin

- Bitte teilen Sie uns mindestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die Tischpläne mit. 30min vor Veranstaltungsbeginn stehen Ihnen unsere Räume zum Dekorieren oder für besondere Aufbauten zur Verfügung. Je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten und nach Absprache können wir das auch erweitern.
- Schriftliche Änderungen der Gästezahl können wir bis zu 48 Stunden vor Ihrer Feier noch berücksichtigen.

Zimmerreservierungen

- Sofern Sie Übernachtungsmöglichkeiten für sich oder Ihre Gäste benötigen, buchen Sie diese bitte rechtzeitig unter Angabe der Namen sowie Telefonnummern.
Diese Reservierung ist verbindlich, es gelten hier die üblichen Hotelstornogebühren.

Korrespondenz und Kommunikation

- Alle Änderungen und Anpassungen sind in Schriftform mitzuteilen oder werden vor Ort festgehalten.
Wir freuen uns auf eine schöne Feier und stehen Ihnen mit unserem Fachwissen für weiteren Fragen und einem Besichtigungstermin vor Ort gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Manuela & Jürgen Lauble