



HEIMATHENHOF  
HOTEL-RESTAURANT-SPA

## MAN SOLL DIE FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN ...

LIEBE GÄSTE,

OB FAMILIENFEIERN, GEBURTSTAGE, JUBILÄEN  
ODER ANDERE VERANSTALTUNGEN,  
WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE BEI DER ORGANISATION IHRER FEIERLICHKEIT  
UND SORGEN FÜR EIN AMBIENTE ZUM WOHLFÜHLEN.

MIT UNSERER INDIVIDUELLEN UND PERSÖNLICHEN BERATUNG STEHEN WIR  
IHNEN ZUR SEITE. GEMEINSAM BESPRECHEN WIR ALLE DETAILS.  
VON DER RAUMAUSSWAHL ÜBER DIE MENÜ- ODER BUFFETVORSCHLÄGE,  
KORRESPONDIERENDEN GETRÄNKE  
BIS HIN ZUR RAUM- UND TISCHDEKORATION.

MIT DIESER BANKETT-BROSCHÜRE ERHALTEN SIE EINEN ÜBERBLICK ÜBER DIE  
VIELFÄLTIGEN MÖGLICHKEITEN, DIE UNSER HAUS BIETET.

HABEN WIR SIE NEUGIERIG GEMACHT?

DANN LADEN WIR SIE HERZLICH ZU EINER BESICHTIGUNG UNSERES HAUSES  
EIN. VEREINBAREN SIE HIERZU EINEN TERMIN ZUR ABSPRACHE UNTER DER  
TEL: 06092 / 97150

FREUEN SIE SICH SCHON HEUTE AUF EINEN UNVERGESSLICHEN AUFENTHALT –  
FÜR SIE UND IHRE GÄSTE.

MIT HERZLICHEN WILLKOMMENSGRÜSSEN

IHRE FAMILIE SCHWAB & TEAM

BANKETT- & VERANSTALTUNGS-  
INFORMATIONEN FÜR EIN GELUNGENES EVENT

LANDHOTEL HEIMATHENHOF GMBH / HEIMATHENHOF 2 /  
63872 HEIMBUCHENTHAL

[INFO@HEIMATHENHOF.COM](mailto:INFO@HEIMATHENHOF.COM) TEL: 06092 / 97150

## DIE RÄUMLICHKEITEN

RAUM	M <sup>2</sup>	PLÄTZE MAX.
EICHBERGSTUBE	28	28
RAUM 1	100	48
RAUM 2	60	40
RAUM 1+2 (*KOMBINIERT)	160	80
TERRASSE VOR RAUM 1	50	40
TERRASSE VOR RAUM 2	15	16
BISTRO/BAR	25	30
KAMINLOUNGE	30	30
<i>AUSSENGELÄNDE</i>		
TEICHANLAGE MIT FOOD TRUCK		80
INNENHOF MIT FEUERTONNE		80
<i>IM ORT HEIMBUCHENTHAL</i>		
BIERGARTEN AM KURPARKSEE		65

## DIE RAUMMIETEN (ENTFÄLLT BEI BUCHUNG DES KOMPLETT-PAKETES)

EICHBERGSTUBE	125.00 €
RAUM 1	175.00 €
RAUM 2	150.00 €
RAUM 1+2 (*KOMBINIERT)	300.00 €

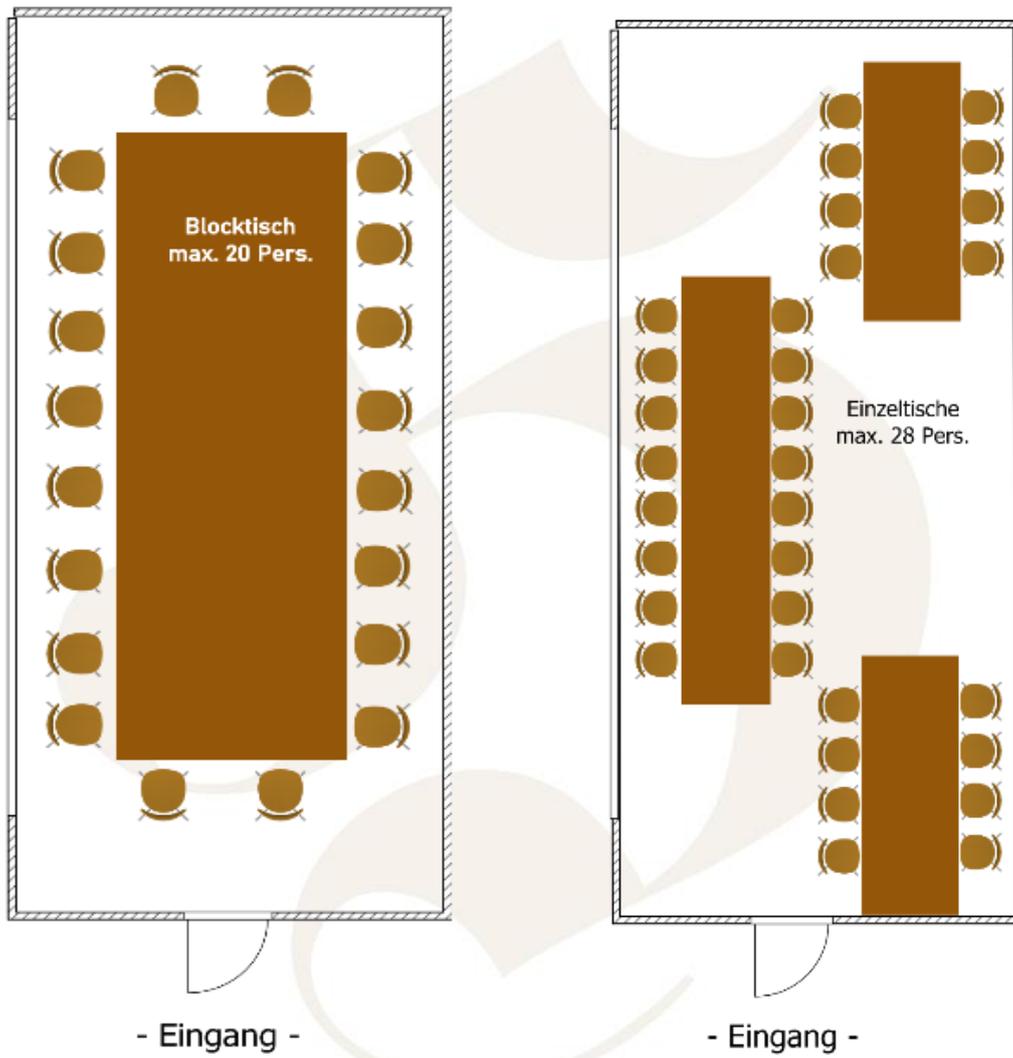
## DIE RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

BEREITSTELLUNG BISTRO/BAR	100.00 € INKL SERVICEPERSONAL
BEREITSTELLUNG KAMINLOUNGE	200.00 € INKL SERVICEPERSONAL

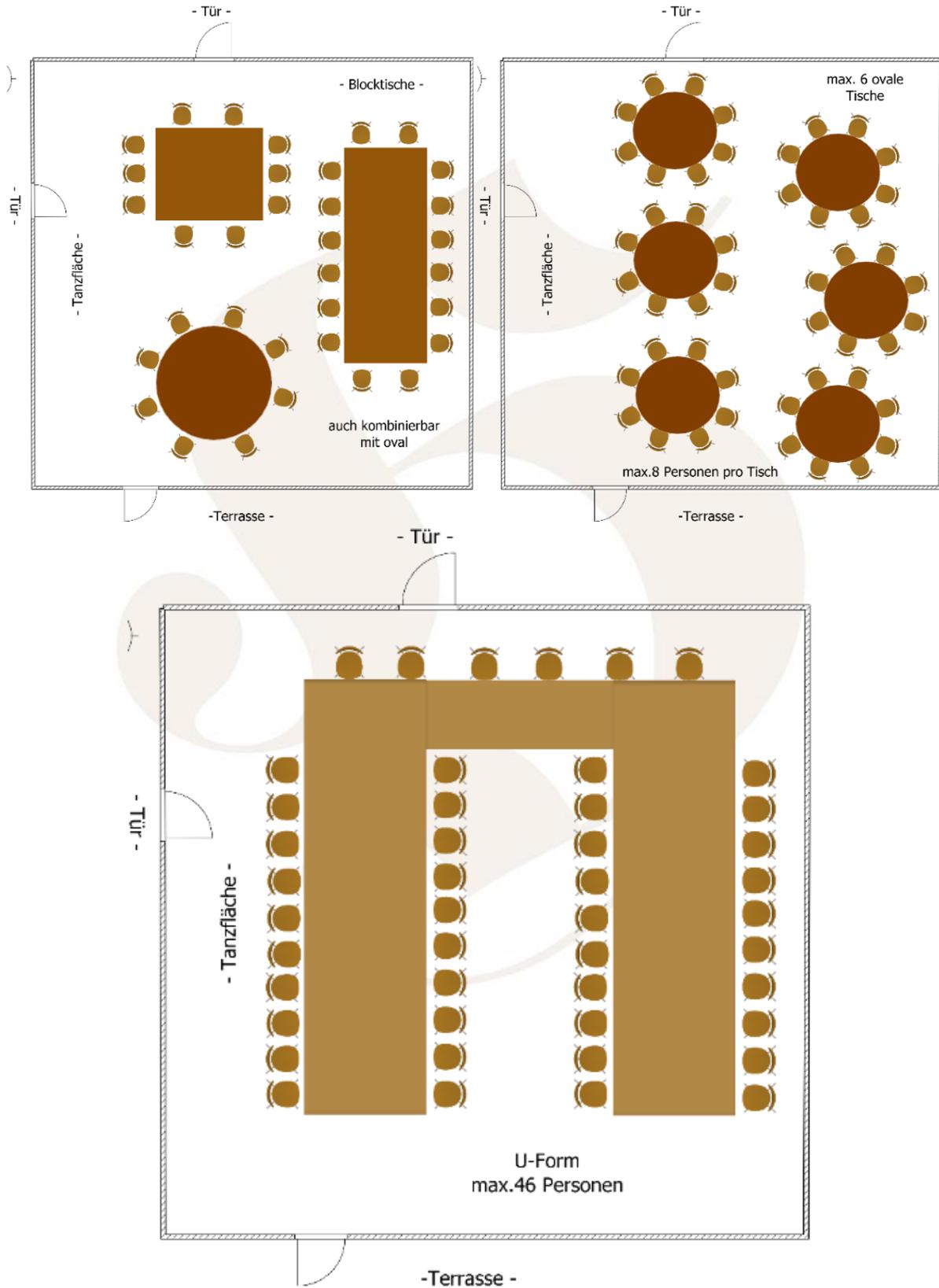
## SONSTIGE KOSTEN

NACHTZUSCHLAG AB 0:30 UHR	100.00 € / PRO ANGEFANGENE STUNDE
KORKGELD WEIN	25.00 € (PRO FLASCHE)

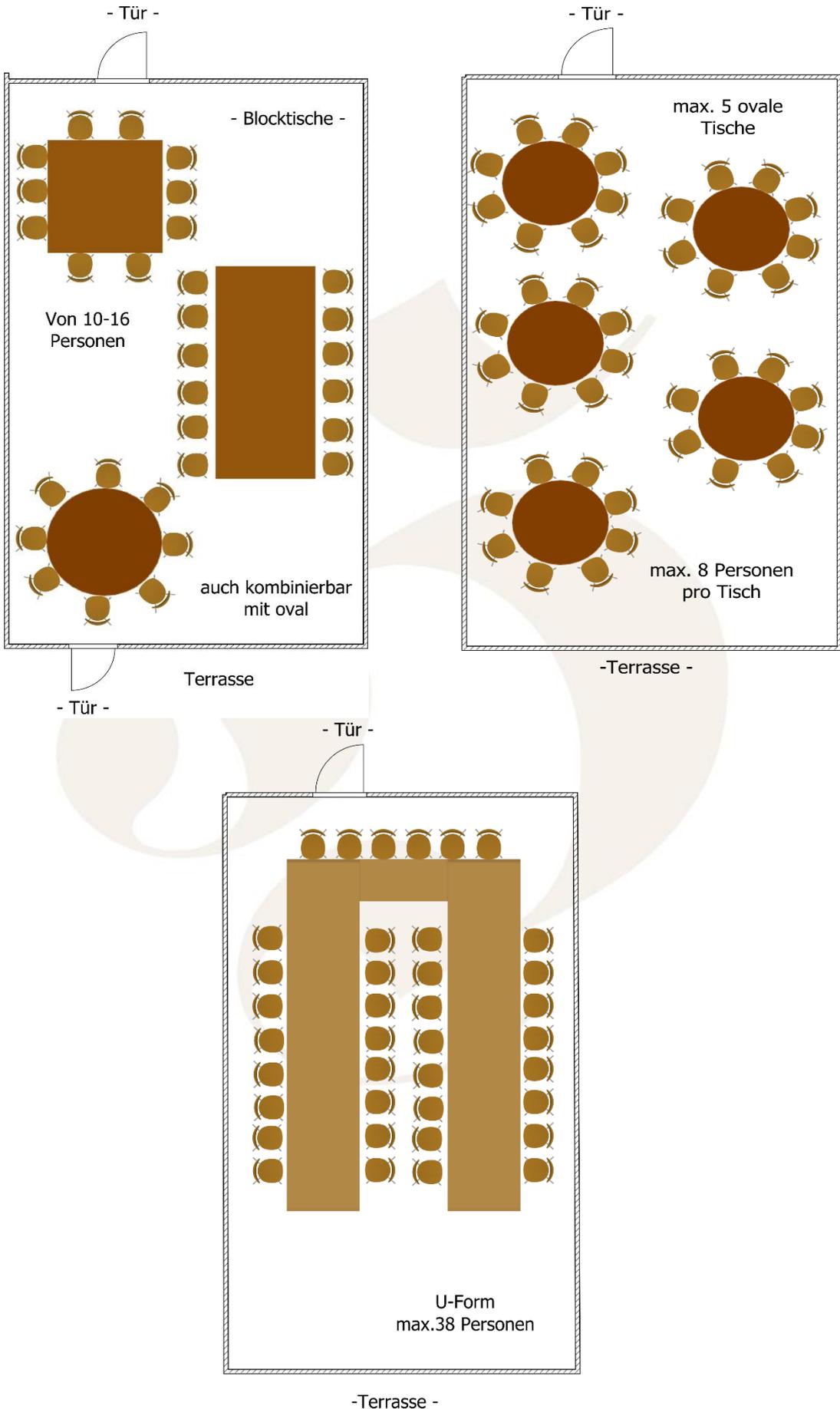
# DIE MÖGLICHKEITEN EICHBERGSTUBE



# RAUM 1



# RAUM 2



## KOMPLETT-PROGRAMM

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

PASSEND FÜR IHRE FEIERLICHKEIT  
BIETEN WIR IHNEN EIN INKLUSIV-SYSTEM AN.

MITTAGSVERANSTALTUNG: 11:30 - 17:30 UHR  
ABENDVERANSTALTUNG: 17:30 - 00:30 UHR  
(ANPASSUNG DER UHRZEIT MÖGLICH)

ALS KOMPLETT-PAKET:

AB 99 € MITTAGS PRO PERSON  
(OHNE SNACK ZUM ABSCHLUSS)

AB 109 € ABENDS PRO PERSON  
(OHNE KAFFEE & KUCHEN)

(BEGRENZT AUF DIE OBEN GENANNTEN UHRZEITEN, RAUMMIETE ENTFÄLLT)

### MENÜ

ENTHALTEN IST EIN 4-GANG MENÜ  
MIT VORSPEISE, SUPPE,  
HAUPTGANG (MIT FLEISCH ODER FISCH ZUR WAHL)  
SOWIE DESSERT.

IM ANHANG FINDEN SIE UNSERE  
SAISONAL ANGEPASSTEN MENÜVORSCHLÄGE.  
DIESE GELTEN ALS GRUNDLAGE ZUR MENÜGESTALTUNG.

AB 25 PERSONEN KÖNNEN SIE  
DIE BÜFFETVORSCHLÄGE ALS GRUNDLAGE NEHMEN.

AB 54 € PRO PERSON

## APERITIF

ZUR BEGRÜSSUNG REICHEN WIR IHNEN & IHREN GÄSTEN  
AUSGESUCHTE GETRÄNKE ZUM EMPFANG.  
HAUSSEKT, BIER, ORANGENSAFT, SOFTGETRÄNKE AUS DEM KÜHLER  
7 € PRO PERSON

## FINGERFOOD

PASSEND ZUM EMPFANG REICHEN WIR IHNEN  
AUSGESUCHTE CANAPÉS ODER SNACKS.  
(2 STÜCK PRO PERSON)  
IM ANHANG FINDEN SIE UNSERE SNACKVORSCHLÄGE,  
DIE ALS GRUNDLAGE GELTEN.  
8 € PRO PERSON

## KAFFEE & KUCHEN

### VARIANTE 1:

KAFFEESPEZIALITÄTEN & FILTERKAFFEE  
-> KUCHEN BRINGEN SIE MIT  
14 € PRO PERSON (BEGRENZT 1,5 STUNDEN)

### VARIANTE 2:

KAFFEESPEZIALITÄTEN & FILTERKAFFEE  
-> TORTE UND KUCHEN VOM HAUS  
19 € PRO PERSON (BEGRENZT 1,5 STUNDEN)

## GETRÄNKEBEGLEITUNG

WÄHREND DEM ESSEN SERVIEREN WIR IHNEN AUSGESUCHTE GETRÄNKE.  
HAUSWEINE, BIER, WASSER, SOFTGETRÄNKE, SÄFTE.  
(AUSGENOMMEN SPIRITUOSEN, COCKTAILS & KAFFEESPEZIALITÄTEN)  
MITTAGS 25 € PRO PERSON  
ABENDS 39 € PRO PERSON

## ETWAS HERZHAFTES ZUM ABSCHLUSS?

GERNE BEREITEN WIR FÜR SIE EINEN SNACK VOR:  
VESPERPLATTE MIT WURST & KÄSE  
GULASCHSUPPE ODER KARTOFFELSUPPE  
9 € PRO PERSON (BEGRENZT 1 STUNDE)

## MENÜVORSCHLAG COME TOGETHER

### VORSPEISEN ETAGERE

GEGRILLTES, MARINIERTES & GEFÜLLTES GEMÜSE MIT PARMESAN  
TOMATENSALAT MIT BÜFELMOZZARELLA & BASILIKUMPESTO  
ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT HONIGMELONE

\*\*\*

### MINISTRONE

BUNTE GEMÜSESUPPE MIT REIS & MEERBARBE

\*\*\*

### PICCATA MILANESE

KALBSSCHNITZEL IN PARMESAN-EI-HÜLLE MIT TOMATENSUGO,  
BUNTEM GEMÜSE & LINGUINI

### ODER

GEBRATENES DORADENFILET MIT ZITRONENMYRTE-SAUCE,  
ZUCCHINI-GEMÜSE & SCHWARZEM RISOTTO

\*\*\*

### DESSERT ETAGERE

PANNA COTTA MIT HIMBEER-KERN  
SCHOKOLADENMOUSSE MIT MARINIERTEN BEEREN  
CRÈME CARAMEL MIT ORANGEN-EIS

### PREIS PRO PERSON

3-GANG MENÜ 49 €

4-GANG MENÜ 57 €

SOLLTEN SIE EINEN DRITTEN HAUPTGANG WÜNSCHEN, BEHALTEN WIR UNS VOR,  
EINEN AUFSCHLAG VON 5 € PRO PERSON ZU BERECHNEN.

## MENÜVORSCHLAG HOCHZEIT

FRÄNKISCHE HOCHZEITSSUPPE  
KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE,  
LEBERKLÖSSCHEN, MARKKLÖSSCHEN & KRÄUTERN

\*\*\*

KROSSER SPANFERKELRÜCKEN MIT KÜMMELSAUCE,  
AUGUSTINER BIER-KRAUT & KARTOFFELSTRUDEL

ODER

FORELLENFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL MIT WEISSER BURGUNDERSAUCE,  
WURZELGEMÜSE & BUNTEN KARTOFFELCAREÉS

\*\*\*

MIRABELLENKNÖDEL IN ZIMTPANADE,  
BAYRISCH CREME MIT HIMBEER PIPETTE  
& BOURBON VANILLEEIS

PREIS PRO PERSON  
3-GANG MENÜ 45 €

## MENÜVORSCHLAG REGIONAL

HÖFER HIRSCHPASTRAMI MIT PREISELBEER-SENF,  
FARMERSALAT & PILZFLAN

\*\*\*

CAPPUCCINO VON DER BRUNNENKRESSE MIT CROUTONS

\*\*\*

DUETT VOM REH & WILDSCHWEIN  
REHRÜCKEN & GESCHMORTE WILDSCHWEINKEULE,  
SPESSART-GINSAUCE, BIRNEN-NAVETTENGEMÜSE  
& ROTE BEETE-SCHUPFNUDELN

ODER

GEBRATENE 25KM LACHSFORELLE MIT MEERRETTICH-APFELSAUCE,  
WILDEM BROKKOLI & GERSTENRISOTTO

\*\*\*

TARTE VOM LEIDERSBACHER OBSTWIESENAPFEL,  
WALNUSSEIS & SCHAUM VON SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

PREIS PRO PERSON  
3-GANG MENÜ 50 €  
4-GANG MENÜ 58 €

UNSERE MENÜS SIND BUCHBAR AB 15 PERSONEN.  
WIR BEHALTEN UNS VOR, AUFGRUND DER MARKTLAGE  
KLEINE ÄNDERUNGEN IM MENÜ VORZUNEHMEN.

## MENÜVORSCHLAG KLASSISCH

CAESAR SALAT  
ROMANASALAT MIT CROUTONS & PARMESAN  
CONFIERTEM STUBENKÜKEN & SPECK-CHIPS

\*\*\*

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT TRÜFFELRAVIOLI

\*\*\*

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST MIT BALSAMICO-HONIGSAUCE,  
SPINATKÜCHLEIN & LINGUINE

ODER

GEBRATENES ZANDERFILET AUF TRAUBENSAUERKRAUT,  
POMMERY SENFSAUCE & KARTOFFELTÖRTCHEN

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE VON DER MANDARINE MIT SCHOKOCOOKIE & CAPPUCCINOEIS

PREIS PRO PERSON

3-GANG MENÜ 46 €

4-GANG MENÜ 54 €

## MENÜVORSCHLAG MEDITERRAN

ANTIPASTI MIT GEBACKENEN MOZZARELLA-FENCHELBÄLLCHEN  
& RUCCOLAPESTO

\*\*\*

KLARE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUMNOCKE & PARMASCHINKEN-CHIP

\*\*\*

SALTIMBOCCA VON DER ROTBARBE,  
BASILIKUM JUS, PEPERONATA & LIMETTENRISOTTO

ODER

TAGLIATA VOM KALBSRÜCKEN AUF SCHALOTTENJUS  
FEINEM GEMÜSE & POLENTATALERN

\*\*\*

TIRAMISU MIT ERDBEERSCHAUM & STRACCIATELLAEIS

PREIS PRO PERSON

3-GANG MENÜ 46 €

4-GANG MENÜ 54 €

5-GANG MENÜ MIT SORBET ZWISCHENGANG 62 €

UNSERE MENÜS SIND BUCHBAR AB 15 PERSONEN.  
WIR BEHALTEN UNS VOR, AUFGRUND DER MARKTLAGE  
KLEINE ÄNDERUNGEN IM MENÜ VORZUNEHMEN.

## VEGANES MENÜ

TATAR VON DER AVOCADO  
MIT KALA NAMAK LINSENBROT & WEISSEM RETTICH

\*\*\*

SPAGHETTI „BOLOGNESE“ MIT BASILIKUM & WILDKRÄUTERN

\*\*\*

GEBRATENER GRÜNER SPARGEL MIT CONFIERTEN TOMATEN,  
SONNENBLUMENKERNRÖSTI & ORANGEN-VINAIGRETTE

\*\*\*

KOKOSMILCHREIS MIT ZITRUSSALAT & MANGOSCHAUM

PREIS PRO PERSON  
4-GANG MENÜ 48 €

## ZUM ABSCHLUSS

EXKLUSIVER KÄSE VOM BRETT MIT FEIGENSENF UND TRAUBEN  
7 € PRO PERSON

3ERLEI SCHINKENAUSWAHL MIT PFEFFERBAISER  
(KOCHSCHINKEN, SCHWARZWÄLDERSCHINKEN, ITALIENISCHER LANDSCHINKEN)  
11 € PRO PERSON

DEFTIGE GULASCHSUPPE  
6 € PRO PERSON

KARTOFFELSUPPE MIT RAUCHSPECK  
5 € PRO PERSON

WIR BEHALTEN UNS VOR, AUFGRUND DER MARKTLAGE  
KLEINE ÄNDERUNGEN IM MENÜ VORZUNEHMEN.

## CANAPÉS & SNACKS

### CANAPÉS

BÜNDNER RAUCHFLEISCH  
ROSA ROASTBEEF  
BRIE  
GOUDA  
FRISCHKÄSE MIT SCHNITTLAUCH  
CREVETTENSALAT  
ROQUEFORT  
GERÄUCHERTE ENTENBRUST  
MAILÄNDER SALAMI  
LEBERMOUSSE

4 € PRO STÜCK

(WIR EMPFEHLEN 3 STÜCK PRO PERSON)

### WARME SNACKS

MINI-HAMBURGER  
QUÎCHE LORRAINE  
MINI-PIZZA  
GEBACKENE CHAMPIGNONKÖPFE  
MIT KRÄUTERCRÈME  
BLÄTTERTEIGTASCHEN  
MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN  
ELSÄSSER MINI-FLAMMKÜCHLE  
FILETSPIESSCHEN „CANTONESE“  
SATÉ VOM ANGUSFILET, ENTENBRUST,  
RIESENGARNELEN ODER HÜHNCHEN

4,60 € PRO STÜCK

### BRUSCHETTA ODER CROSTINI MIT

FORELLENCRÈME	3,50 €
SCHAFFSKÄSECRÈME	2,50 €
SALTIMBOCCA	3,50 €
GUACAMOLE	2,50 €
TOMATE-BASILIKUM	2,00 €
GARNELEN-LIMETTE	3,50 €
AVOCADO-PAPRIKASALAT	3,50 €
SPECK & PILZEN	3,50 €
TOMATE-MOZZARELLA MIT RAUKE	3,00 €
APFEL & SCHINKEN	3,50 €
NUDELSALAT MIT PESTO	3,00 €
OLIVENCRÈME	2,50 €
PROVOLONE MIT WILDKRÄUTERN	3,00 €

(WIR EMPFEHLEN 3 STÜCK PRO PERSON)

### SÜSSE SNACKS

FRUCHTSPIESSE MIT KOKOSMANTEL  
FRUCHTSPIESSE MIT SCHOKOLADE  
FRÜCHTE-TARTELETTES  
MINISTRUDEL MIT TOPFEN ODER APFEL

4,50 € PRO STÜCK

## BUFFET 1

MÜNCHNER WEISSWURSTSALAT MIT PETERSILIE & GEWÜRZGURKEN  
LIMBURGER BACKSTEINKÄS MIT KÜMMEL & MUSIK  
BRATENSÜLZE MIT TIROLER SAUCE  
KARTOFFELSALAT MIT BRÜHE, SPECK & ZWIEBELN  
NUDELSALAT MIT FLEISCHWURST & ERBSEN  
SALAT VON KUMMERN MIT SCHMAND & DILL  
OBAZDA MIT MINI-LAUGENGEBACK  
SALAT VON BREZENKNÖDEL & ZWIEBELN  
GERÄUCHERTE FORELLE AUS DEM SPESSART MIT KREN  
REICHE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN BROTSORTEN

\*\*\*

LINSENSUPPE MIT MEHLSPATZEN & ESSIG

\*\*\*

KALBSRÜCKEN IN WIESENHEU GEBRATEN & TRANCHIERT  
GEBRATENE LANDENTE MIT ORANGENSAUCE  
SCHWEINSHAXEN MIT MEERRETTICH-SENF & KÜMMELJUS  
RENKENFILET IN CHAMPIGNON-SPECKSAUCE

RAHMWIRSING, KÜMMERLESGEMÜS, APFELBLAU-KRAUT,  
SERVIETTENKNÖDEL, KARTOFFELKLÖSSE & SPÄTZLE

\*\*\*

BAYRISCHE & FRÄNKISCHE KÄSE-AUSWAHL VOM AFFINEUR WALTMANN

\*\*\*

TOPFENMOUSSE & GEBACKENE QUARKKLÖSSE MIT BEERENKOMPOTT  
BAYRISCH CRÈME MIT HIMBEERMARK  
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE  
FRÜCHTE DER SAISON WIE Z.B. BIRNEN, ÄPFEL, QUITTEN, ERDBEEREN  
ZWETSCHGENBAVESEN MIT ZIMTZUCKER

48 € PRO PERSON

UNSERE BUFFETS SIND BUCHBAR AB 25 PERSONEN.  
WIR BEHALTEN UNS VOR, AUFGRUND DER MARKTLAGE  
KLEINE ÄNDERUNGEN IM BUFFET VORZUNEHMEN.

## BUFFET 2

FRISCH AUS DEM RÄUCHEROFEN:  
AAL, SAIBLING & FORELLENFILETS MIT SAHNEMEERRETTICH  
REGENSBURGER WURSTSALAT  
WILDSCHWEINSCHINKEN MIT SELLERIESALAT  
MATJESFILET MIT VERSCHIEDEN DIPS  
HAUSMACHER WURST, ROTER & WEISSER PRESSACK  
BLUT- & LEBERWURST, GROBE METTWURST & GERÄUCHERTE WÜRSTCHEN  
BLATTSALATE MIT BLAUBEER-DRESSING  
KRAUTSALAT MIT SPECKWÜRFELN  
BAYERISCHER KARTOFFELSALAT MIT GURKEN & ZWIEBELN  
RETTICHSALAT MIT KÄSESTREIFEN  
REICHE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN BROTSORTEN

\*\*\*

KARTOFFELSUPPE MIT FRANKFURTER WÜRSTCHEN

\*\*\*

HEIMBUCHENTHALER SAUERBRATEN  
GESCHMORTER HIRSCHBRATEN MIT PREISELBEERRAHMSAUCE  
WIENER SCHNITZEL MIT PREISELBEEREN  
ZANDERFILET IN RIESLINGSAUCE

ROTKOHL & MARKTFRISCHES GEMÜSE  
KARTOFFELKNÖDEL & SPÄTZLE

\*\*\*

BAYRISCH CRÈME MIT HIMBEERMARK  
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE  
KÄSEKUCHEN MIT ROSINEN  
ROTE GRÜTZE MIT FLÜSSIGER SAHNE  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN MIT KIRSCHWASSER

53 € PRO PERSON

UNSERE BUFFETS SIND BUCHBAR AB 25 PERSONEN.  
WIR BEHALTEN UNS VOR, AUFGRUND DER MARKTLAGE  
KLEINE ÄNDERUNGEN IM BUFFET VORZUNEHMEN.

## BUFFET 3

„ANTIPASTI DI SALUMI“  
AUSWAHL VON ITALIENISCHEN SCHINKEN & WÜRSTEN  
„INSALATA CAPRESE“  
TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA  
SÜSS-SAURE MÖHREN  
GEGRILLTES & MARINIERTES GEMÜSE MIT BALSAMICOESSIG  
CARPACCIO VOM RIND & CHAMPIGNONSALAT  
PENNESALAT MIT TOMATEN & GARNELEN  
PULPOSALAT MIT ZITRONE & KNOBLAUCH  
PIADINA GEFÜLLT MIT RUCOLA, PROVOLONE & PARMASCHINKEN  
REICHE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN BROTSORTEN

\*\*\*

WEISSE TOMATENSUPPE MIT RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI

\*\*\*

ROTBARBENFILET MIT CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN & OLIVEN  
PICCATA MILANESE MIT TOMATENRAGOUT  
RINDERSCHMORBRATEN IN BAROLOSAUCE

GEBRATENES GEMÜSE  
GNOCCHI IN SPINATSAUCE & TAGLIATELLE

\*\*\*

TIRAMISU MIT MANGO & GEHOBELTER WEISSER SCHOKOLADE  
TORRONCINO-CRÈMESCHNITTE MIT GANACHE  
PANNA COTTA MIT BALSAMICOREDUKTION  
MAILÄNDER BIRNENTARTE MIT ROSMARIN  
AMARETTOEIS AUF FRISCHEN FRÜCHTEN MIT LÖFFELBISKUIT

55 € PRO PERSON

UNSERE BUFFETS SIND BUCHBAR AB 25 PERSONEN.  
WIR BEHALTEN UNS VOR, AUFGRUND DER MARKTLAGE  
KLEINE ÄNDERUNGEN IM BUFFET VORZUNEHMEN.

# BRUNCH-VORSCHLAG 1

## VORSPEISEN

EDLE AUFSCHNITTPLATTE MIT CUMBERLANDSAUCE  
HECHT GALANTINE MIT GRAVED LACHS & RÄUCHERFISCHEN, SAHNEMEERRETTICH  
TOMATE-MOZZARELLA MIT PESTO  
BUNTER TORTELLINISALAT  
KARTOFFELSALAT MIT GEKOCHTEN EIERN & GRÜNER SAUCE  
GEMÜSEQUICHE MIT SCHNITTLAUCHSCHMAND  
SHRIMP COCKTAIL AUF EISBERGSALAT MIT THOUSAND ISLAND DRESSING  
MEDITERRANER MEERESFRÜCHTESALAT  
AUSWAHL VON ROHKOST & BLATTSALATEN MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS  
FRÜHSTÜCKSCEREALIEN MIT HAUSGEMACHTEN MARMELADEN  
BRÖTCHEN, CROISSANTS & PLUNDER

## SUPPE

MELONENKALTSCHALE MIT MINZE & PARMASCHINKENCHIPS

## VON DER SCHNEIDESTATION

RÜCKEN VOM SPESSART-KALB  
UNTER DER KRÄUTERKRUSTE MIT SAUCE BÉARNAISE

## AUS DEM CHAFING DISH

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN, SPECK, RÜHREIER & WEISSWÜRSTE  
SCHWEINELENDCHEN MIT SALBEI IN PFIFFERLINGSAUCE  
ZANDERFILET AUF GURKENGEMÜSE AN SAFRANSAUCE  
PENNE MIT RUCOLA IN GORGONZOLASAUCE

MARKTFRISCHES GEMÜSE & ZUCCHINI-PAPRIKA-GEMÜSE  
KARTOFFELGRATIN & KRÄUTERREIS

## DESSERT

DREIERLEI FRUCHTMOUSSE  
CASSISCRÈME  
CRÈME CARAMEL  
ZITRONEN TARTES  
CRÈME BRÛLÉE  
HAUSGEMACHTER OBSTSALAT

HEISSGETRÄNKE, KAFFEESPEZIALITÄTEN,  
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT, SAFTAUSWAHL, SECCO

57 € PRO PERSON

WIR BEHALTEN UNS VOR, AUFGRUND DER MARKTLAGE  
KLEINE ÄNDERUNGEN IM BUFFET VORZUNEHMEN.

## BRUNCH-VORSCHLAG 2

### VORSPEISEN

EDLE AUFSCHNITTPLATTE MIT GEBRATENEM SCHWEINEFILET  
POCHIERTE LACHSFORELLE MIT RÄUCHERFISCHEN & SAHNEMEERRETTICH  
CAPRESE VON TOMATE & MOZZARELLA  
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS MIT PREISELBEERSAHNE  
HIRSCHTERRINE MIT FARMERSALAT  
CARPACCIO VON DER BARBARIE-ENTE MIT LIMONEN-PFEFFERMARINADE  
AUSWAHL VON ROHKOST & BLATTSALATEN MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS  
FRÜHSTÜCKSCEREALIEN MIT HAUSGEMACHTEN MARMELADEN  
BRÖTCHEN, CROISSANTS & PLUNDER

### SUPPE

KARTOFFELSUPPE MIT TRÜFFELBUTTER

### VON DER SCHNEIDESTATION

ROASTBEEF MIT KRÄUTERN DER PROVENCE & ROTWEINSAUCE

### AUS DEM CHAFING DISH

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN, SPECK, RÜHREIER & WEISSWÜRSTE  
SALTIMBOCCA VON DER POULARDE AUF BALSAMICO-KNOBLAUCHGLACE  
STEINBUTTFILET AUF BLATTSPINAT MIT CHAMPAGNERSAUCE  
MARKTFRISCHES GEMÜSE, BLUMENKOHL MIT BRÖSELBUTTER  
GESCHMORTE KARTOFFELN, NUDELN, BUTTERREIS

### DESSERT

CRÈME CARAMEL MIT KIWI  
VANILLE-CRÈME BRÛLÉE  
HAUSGEMACHTER OBSTSALAT  
ERDBEERCHARLOTTE  
TIRAMISU

HEISSGETRÄNKE, KAFFEESPEZIALITÄTEN, SAFTAUSWAHL, SECCO

59 € PRO PERSON

WIR BEHALTEN UNS VOR, AUFGRUND DER MARKTLAGE  
KLEINE ÄNDERUNGEN IM BUFFET VORZUNEHMEN.

## GUT ZU WISSEN

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIE GÄSTEZAHL, DIE SIE UNS BIS 3 TAGE VOR DER FEIER NENNEN, BERECHNUNGSGRUNDLAGE FÜR ALLE LEISTUNGEN IST. SPÄTERE ÄNDERUNGEN KÖNNEN AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN NICHT BERÜCKSICHTIGT WERDEN. SOLLTE SICH DIE GÄSTEZAHL ERHÖHEN, WIRD DIE TATSÄCHLICHE PERSONENZAHL ABGERECHNET.

WIR BEHALTEN UNS VOR, AUFGRUND DER MARKTLAGE KLEINE ÄNDERUNGEN IM MENÜ ODER BUFFET VORZUNEHMEN.

BEI BUFFET, BRUNCH ODER KUCHENBUFFET GILT: DIE WARE IST BESITZ DES HOTELIERS UND SOMIT NICHT AUTOMATISCH ZUR MITNAHME FREIGEgeben.

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICE- ODER KÜCHENPERSONAL

BEI EINER VERBINDLICHEN BUCHUNG LASSEN WIR IHNEN EINEN VERTRAG MIT ALLEN ZUSAMMENGEFASSTEN PUNKTEN ZUKOMMEN, DIESEN SENDEN SIE BITTE UNTERSCHRIEBEN AN UNS ZURÜCK

GERNE ÜBERNEHMEN WIR DIE BESTELLUNG DER BLUMENDEKORATION FÜR SIE. WIR ARBEITEN MIT DEM FLORISTIKFACHGESCHÄFT „STILBLÜTE“ IN WEIBERSBRUNN ZUSAMMEN. DIE BERECHNUNG ERFOLGT SEPARAT.

AUS RÜCKSICHT AUF UNSERE HOTELGÄSTE IST DIE MUSIKALISCHE UNTERMALUNG IHRER VERANSTALTUNG AB 23:00 UHR AUF EINE ANGEMESSENE LAUTSTÄRKE ANZUPASSEN.

FÜR PRÄSENTATIONEN STELLEN WIR KOSTENFREI EINE LEINWAND ZUR VERFÜGUNG, DIE LEIHGEBÜHR FÜR EINEN BEAMER BETRÄGT 30 €.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS WERFEN VON KONFETTI ODER ÄHNLICHEM NICHT ERLAUBT IST. ZUWIDERHANDLUNGEN WERDEN, JE NACH VERSCHMUTZUNGSGRAD, IN RECHNUNG GESTELLT. WUNDERKERZEN UND TISCHFEUERWERK IST NICHT GESTATTET. SOLLTE ES DURCH DIE EMPFINDLICHEN RAUCHMELDER ZU EINEM FEUERWEHREINSATZ KOMMEN, WIRD DIESER IN RECHNUNG GESTELLT. DAS STEIGENLASSEN VON HIMMELSLATERNEN IST VERBOTEN.

WIR ÜBERNEHMEN KEINE HAFTUNG FÜR DAS ZU SCHADEN ODER ABHANDENKOMMEN VON EINGEBRACHTEN UTENSILIEN, WIE GESCHENKEN ODER ÄHNLICHEM. WIR ÜBERNEHMEN KEINE HAFTUNG FÜR DIE VERLETZUNG DES LEBENS UND DES KÖRPERS DURCH NATURGEWALT. SOLLTE MUSIK LIVE ODER VOM BAND GESPIELT WERDEN, SIND SIE ODER DER DJ FÜR DIE MELDUNG BEI DER GEMA ZUSTÄNDIG. BEFINDEN SICH IN IHRER GESELLSCHAFT VIELE KINDER, EMPFEHLEN WIR IHNEN, EINE KINDERBETREUUNG ZU BUCHEN, SODASS DIE KLEINEN BEAUF SICHTIGT SIND UND SICH AUF DEM WEITLÄUFIGEN GELÄNDE NICHT VERIRREN ODER VERLETZEN.

ÄNDERUNGEN UND IRRTÜMER BEHALTEN WIR UNS VOR. UM IHRE BUCHUNG ZU BESTÄTIGEN, IST EINE ANZAHLUNG VON 40,00 € / PRO GEBUCHTER PERSON AUF UNSER KONTO ZU LEISTEN:  
IBAN DE41 7956 2514 0004 7316 62

WIR DANKEN FÜR DIE KENNTNISNAHME UND BERÜCKSICHTIGUNG ALLER PUNKTE, DIE BEI EINER ZUSAGE AUTOMATISCH BESTANDTEIL DES VERTRAGES WERDEN.

LANDHOTEL HEIMATHENHOF GMBH  
VERTR. DURCH D. GESCHÄFTSFÜHRER JÜRGEN SCHWAB