

Vorspeise wahlweise am Tisch serviert oder vom Buffet

- Rinderkraftbrühe  
mit Flädle, Maultäschle & Grießklößchen
- Marktfrischer Salatteller  
nach Art des Hauses

Hauptgang vom Buffet

- Schweinebraten
- Rindersoftbraten
- Putenschnitzel oder Putensteak natur

Soßen:

- Champignonrahmsoupe
- Bratensoße

Beilagen:

- Handgeschabte Spätzle
- Kartoffelgratin
- Buttergemüse
- Pommes frites oder Kroketten

Dessert vom Buffet

- Joghurt-Limetten-Mousse
- Frischer Obstsalat  
von einheimischen & tropischen Früchten
- Panna Cotta oder Tiramisu

Preise auf Anfrage

**Vorspeise am Tisch serviert**

- **Rinderkraftbrühe**  
mit Flädle, Maultäschle & Grießklößchen
- **Marktfrischer Salatteller**  
nach Art des Hauses

**Hauptgang am Tisch serviert**

- **Schillerteller**  
Schweinemedallions
- oder
- **Schweinefilet**  
im Speckmantel (Aufpreis 2 Euro)

**Soßen:**

- Champignonrahmsoße
- Bratensoße

**Beilagen:**

- Handgeschabte Spätzle
- Pommes frites oder Kroketten
- Buttergemüse

**Dessert am Tisch serviert**

- **Zweierlei Mousse au Chocolat**  
an Passionsfruchtsoße garniert mit Früchten der Saison
- oder
- **Joghurt-Limetten-Mousse**  
an Passionsfruchtsoße garniert mit Früchten der Saison

**Preise auf Anfrage**

- Sektempfang
- 4-gängiges Hochzeitsmenü oder kalt-warmes Buffet
- alle Getränke (außer Longdrinks)
- Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte macchiato & Digestif
- Internationale Käseauswahl mit Trauben & Brot zu später Stunde

## Preispauschale auf Anfrage

Die Pauschale gilt für die Dauer von **8 Stunden**, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste. Verlängerung der Getränkepauschale für **jede weitere Stunde** wird mit **3 Euro pro Person** berechnet.

Die Mindestberechnungsgrundlage ist immer die Personenzahl, die uns 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung bekannt ist.

**Nachtzuschlag** ab 2 Uhr, pro angefangene Stunde **180 Euro**.

**Weitere Kosten:** siehe Gebührenordnung Stadthalle Marbach.

· Rinderkraftbrühe wahlweise mit  
Flädle, Hausgemachte Maultäschle oder Grießklößchen

Festtagssuppe: Flädle, Maultäschle und Grießklößchen

· Tomatencremesuppe mit Pesto und Parmesan

Zur Saison bieten wir an:

· Bärlauchsuppe mit Erdbeersoße

· Spargelcremesuppe

· Kürbiscremesuppe mit Ingwer

· **Bunter Salatteller**  
nach Art des Hauses mit Feld- & Gartensalat

· **Bruschetta**  
Strauchtomaten mit Olivenöl & Knoblauch  
auf geröstetem Ciabatta

· **Hausgebeizter Lachs**  
auf Mini-Rösti an Dijon-Senfsoße

· **Carpaccio vom Rinderfilet**  
auf Rucola mit gehobeltem Parmesan & Basilikumpesto

· **Mediterrane Vorspeise**  
Gebratene Garnele in Olivenöl, Tomaten-Mozzarella,  
italienischer Bauernschinken, Melonenperlen &  
mediterranes Grillgemüse

Preise auf Anfrage

- Schweine- & Rinderbraten
- Kalbsrahmbraten
- Gefüllte Kalbsbrust "klassisch"  
gefüllt mit Semmelknödel
- Rollbraten vom Schweinehals  
gefüllt mit Pflaumen und Birnen
- Sauerbraten nach Art des Hauses
- Schweinemedallions
- Schweinemedallions & Argentinische Rindermedallions
- Gefüllte Poulardenbrust  
mit Frischkäse

Zur Saison bieten wir an:

- Lammrücken unter Oliven- & Kräuterkruste
- Geschmorte Lammhaxe auf Röstgemüse
- Rehbraten aus der Keule  
mit Williamsbirne & Preiselbeeren
- Weitere Wildspezialitäten

Fleischplatten

- Schweinemedallions,  
Rostbraten & paniertes Schnitzel
- Putensteak natur oder paniert,  
Rumpsteak mit Kräuterbutter & Schweinemedallions

Preise auf Anfrage

- Zanderfilet im Kartoffelmantel  
auf Ratatouille & Basmati Reis
- Lachsfilet pochiert in Olivenöl auf Ratatouille
- Gebratenes Zanderfilet  
auf Asiagemüse & Basmati Reis (sehr scharf)
- Spinat-Semmelknödel  
gefüllt mit Mozzarella auf Tomatenragout
- Dinkelrisotto mit Gemüse
- Gebackene Crêpes-Röllchen  
mit Käsecreme auf Tomatenragout
- Asia-Gemüse  
Mu-Err-Pilze mit Bohnensprossen, Zuckererbsen, Bambussprossen,  
Sojabohnen, Lotuswurzel & Wasserkastanien (sehr scharf)

Preise auf Anfrage



**Wählen Sie zwei Soßen:**

- Bratensoße
- Champignonrahmssoße
- Pfeffersahnesoße

**Wählen Sie drei Beilagen:**

- Handgeschabte Spätzle
- Pommes frites
- Kroketten
- Basmati Reis
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Gewalzte Nudeln
- Rosmarinkartoffeln

**Zusätzliche Beilagen:**

- **Gemüseplatte**  
Karotten, grüne Bohnen, Blumenkohl, Erbsen
- **Mediterranes Grillgemüse**  
gebratene & marinierte Paprika, Zucchini, Aubergine, Fenchel

Preise auf Anfrage

- **Internationale Käseauswahl**  
mit Weintrauben & Brotkorb
- **Gemischtes Eis**  
3 Kugeln
- **Heißer Liebestraum**  
heiße Himbeeren mit Vanilleeis & Sahne
- **Frischer Obstsalat**  
mit Vanilleeis & Sahne
- **Joghurt-Limetten-Mousse**  
mit frischen Früchten
- **Apfelküchlein**  
mit Zimtzucker & Vanillesoße mit Eis
- **Mousse au Chocolat**  
an Fruchtsoße & frischen Früchten
- **Tiramisu**  
hausgemacht mit Früchten

### Hausgemachte Kuchen auf Vorbestellung:

- Zwetschkuchen
- Apfelkuchen
- Träublerahmkuchen
- Vierfruchtkuchen
- Himbeerkuchen
- Bedeckter Kirschkuchen
- Käsesahnekuchen
- Schwarzwälder Kirschtorte

Preise auf Anfrage