

# Gasthof >> Engel << Altheim



*Saalegipshimmel  
Biergarten  
Hochzeiten  
Festivals  
Partyverleihe  
Catering*

Liebe Gäste,

lassen Sie sich Ihren Anlass zum Erlebnis werden,  
wir helfen Ihnen dabei.

Um Ihnen die Planung etwas zu vereinfachen haben wir für Sie eine Checkliste zusammengestellt:

Zeit: Um wieviel Uhr planen Sie Ihre Feier  
(Mittagessen, Kaffee, Abendessen)

Menü: In dem vorliegenden Menüvorschlag finden Sie sicherlich das passende für Ihre Veranstaltung. Bitte sprechen Sie mit uns über den Ablauf und über die Menüzusammenstellung ein bis zwei Wochen vorher. Die Preise verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen MwSt. im Haus. Gerne machen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot, da sich ja nach Aufwand die Preise variieren können (z.B. nur bei Lieferung).

Dekoration: Kann von Ihnen (Gastgeber) selbst mitgebracht werden. Gerne übernehmen auch wir die Gestaltung.

Menükarten: Über die Menüfolge erstellen wir auf Wunsch Menükarten

Dauer: Beachten Sie evtl. anfallende Zuschläge gem. Sonder-AGB, Nr.6. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Wir würden uns freuen Ihr Fest ausrichten zu dürfen und stehen Ihnen für weitere Fragen selbstverständlich zu Verfügung.

Ihre Familie Ott

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!!!**

Familie Ott  
Kirchstraße 2  
89174 Altheim/Alb

Tel: 07340/537  
Fax: 07340/7456

E-Mail: [gasthof.engel@web.de](mailto:gasthof.engel@web.de)  
homepage: [www.engel-altheim.de](http://www.engel-altheim.de)

# **Eine Auswahl zur Zusammenstellung individueller Menüs**

**Die Preise sind Richtpreise, diese verstehen sich mit Bedienung für Veranstaltungen in unserem Hause  
(inklusive der gesetzlichen MwSt.)  
Sie können variieren je nach Wünsche und Art der Aufwendungen.**

## **Zum Empfang einen Aperitif...**

*Portwein, Sherry, Martini*

*Sekt mit Orangensaft, mit Holunderblüten- oder Himbeerensaft, mit Waldbeerensaft, schwarzer Johannisbeer....*

## **Suppen**

*Klare Suppen*

*Klößlesuppe*

*Flädlesuppe*

*Suppe mit Gemüsestreifen*

*Maultaschensuppe*

*Consommè mit Jakobsmuscheln*

## **Cremesuppen**

*Kräuterrahmsuppe*

*Kresserahmsuppe*

*Spargelrahmsuppe*

*Tomatencremesuppe*

*Garnelensuppe*

*Edelfischsüpple*

## **Vorspeisen**

*Lachsschinken mit Salat garniert*

*Blattsalat mit gebratenen Entenbrüstchen*

*Tafelspitzsülze mit feinem Feldsalat und Vinaigrette*

*Blattsalat mit Walnußdressing oder mit Sprossen und Vinaigrette*

*Salatteller mit Lachsstreifen*

*frischer Räucherlachs*

*Fischteller (Fischterrine, Räucherlachs, Garnelen)*

*Schafskäse im Pistazienmantel und Salatgarnitur*

*italienische Vorspeise (Serano-, Parmaschinken, italienische Salami, Antipasti)*

*Melone mit Schwarzwälder Schinken*

## **Vegetarisch**

*Kässpätzle mit Salat*

*Gemüsemaultaschen auf Blattspinat und Weißweinsöße*

*Kartoffelgnocchi mit Gemüse*

*Kräuterflädle mit Gemüsefüllung*

*Gemüseteller*

## **Hauptgerichte**

Die Hauptgerichte verstehen sich mit zwei Beilagen Ihrer Wahl und pro Portion.

### **Fleisch**

#### **vom Schwein**

gefüllte Schweinelendchen  
Schweinefilet "Pariser Art"  
Schweinerückensteak  
Schweineschnitzel  
Schweinehals gefüllt  
Schweinebraten  
Rahmgeschnetztes  
Schnitzelchen Picatta  
Saltimbocca

#### **Vom Rind**

Rostbraten mit Röstzwiebeln  
Rinderfilet am Stück gebraten  
Rinderfilet mit Champignonrahmsauce  
Rinderspikbraten  
Rinderbraten  
Sauerbraten  
Kalbsbraten

#### **Geflügel**

Putenschnitzel  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit pikanter Farce aus Broccoli  
Hähnchenbrustfilets/-keule

#### **Sonstiges**

Wildschweinbraten  
Rehkeule  
Lammrücken  
Lammkeule  
Hirschrücken  
gem. Braten

### **Fisch**

Schollenfilet  
Lachssteak  
Zanderfilet  
Seeteufel mit grüner Soße  
Lachslasagne mit jungem Blattspinat und Käse überbacken  
"italienische Fischerpfanne" (Pastapfanne mit Farfalle-Nudeln,  
saftigen Seelachsfilet, Tintenfischringen und typisch italienischen Zutaten)

### **Kinderkarte**

Spätzle mit Soße bzw. Misch-Masch (Spätzle und Pommes)  
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes  
Kleines Rahmschnitzel mit Kroketten  
Zwei Schweinemedallions mit Spätzle und Salat

### **Beilagen**

Gerne reichen wir Ihnen noch **zusätzlich** Beilagen (1,30 €/ pro Person)

Spätzle, Kroketten, Pommes, Kässpätzle, Krautspätzle, Serviettenknödel, Sauerkraut, Apfelrotkraut, Kartoffelgratin, Thymiankartoffeln, Salzkartoffeln, Röstkartoffeln, Nudeln, Lauch-, Spinat-, Lachs-, Champignonnudeln, Gemüsereisnudeln, Reis / Gemüsereis, Basmatireis, Gemüse (Grilltomaten, Auberginen, Zucchini, Karotten, Bohnen, Bohnenbündel, Erbsen, Blumenkohl, Rosenkohl, Broccoli, Spargel), Auberginengratin,

### **Salate**

Kartoffel-, Karotte-, Gurke-, Weißkraut-, Blaukraut-, Rettich-, Sellerie-, verschiedene Blattsalate, Nudelsalat, Tomate-Mozzarella-Salat, Griechischer Hirtensalat, Joghurtdressing, Sherrydressing, Himbeerdressing, Walnußdressing, Vinaigrette

### **Dessert**

Mousse Chocolat / Vanille  
Vanilleeis  
mit Himbeeren, Brombeeren oder Sauerkirschen  
Verschiedene Cremes  
(Creme Karamel, Bayrische Creme, Heidelbeerkäsecreme, Cremes verschieden aromatisiert mit Früchten)  
Zitronenschaum mit Himbeermark  
hausgemachte Parfait  
(Aprikosen, Erdbeere, Walnuß, Haselnuß, Zimt, Nougat, Waldhonig, Kiwi, Lebkuchen, usw.)  
Gemischtes Eis  
Feigen-, Apfelküchle mit Vanilleeis

### **Kaffee**

Kaffee (auf Wunsch Haag, Tee, oder Kakao) pro Tasse.

### **hausgemachte Kuchen und Torten**

#### **Sahne-Torten oder Schnitten:**

Amaretto, Amarena, Tiramisu, Wiener Mandel, Schoko mit Birne, Kongo (Schoko mit Banane), Bananen, Pfirsich-Maracuja, Waldfrucht, Himbeer, Erdbeer, Ananas, Schwarzwälder, Käsesahne, Nuss, Joghurt-Vanille, Joghurt-Sauerkirsch, Joghurt-Pfirsich,

#### **gebackene Kuchen:**

Kirsch, Schwäbischer Apfelkuchen, Aprikose, Pfirsich, Birne, Johannisbeere, Zwetschgen, Käsekuchen mit oder ohne Rosinen, Bienenstich, Obstkuchen, Marmorkuchen, Elsässer Apfelkuchen

Wird das Gebäck selbst gebracht, so erlauben wir uns für die Vorbereitung, das Servieren und das Reinigen 0,90 €/ pro Person zu berechnen.

### **Zur späteren Stunde**

Wurst-, Schinken-, Rauchfleischplatte  
Käseplatte  
Goulaschsuppe  
Häppchen (Schinken, Hackfleisch, Käse)  
Häppchen (Schweinelendchen)  
Häppchen (Fisch)

### **Für Ihre Party zuhause...**

Partyschnitzelchen vom Schwein (Kräuter-, Käse-, Laugen) .....	1,80 €/Stück
Partyschnitzelchen von der Pute (Kräuter-, Käse-, Laugen) .....	2,00 €/Stück
Spare Ribs .....	3,00 €/Portion
Fleischspieße .....	3,10 €/Portion
Fleischbällchen .....	2,80 €/Portion

# Vorschläge zum Brunch...

*Die Preise sind Richtpreise, diese verstehen sich mit Bedienung für Veranstaltungen in unserem Hause  
(inklusive der gesetzlichen MwSt.)  
Sie können variieren je nach Wünsche und Art der Aufwendungen.*

## Vorschlag Brunch I

*Aperitif: Prosecco, Sekt  
Kaffee-, Tee und heiße Schokolade  
Verschiedene Müsli, Cornflakes, Milch  
Joghurt mit Früchten  
Marmelade, Honig, Nutella, Butter  
Brot, verschiedene Brötchen  
Wurst-, Schinken und Käseplatte  
Frühstückseier*

*Räucherfisch vom Lachs und Forelle  
Verschiedene Blattsalate und Rohkostsalat der Saison  
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen oder Flädle  
Schweinelendchen mit Rahmsauce und Lauchnudeln  
Zanderfilet „Müllerin“ mit Kartoffeln  
Panna Cotta mit Beersauce  
Fingerobst mit Vanillesahne*

## Vorschlag Brunch II

*Aperitif: Prosecco, Sekt  
Kaffee-, Tee und heiße Schokolade  
Verschiedene Müsli, Cornflakes, Milch  
Joghurt mit Früchten  
Marmelade, Honig, Nutella, Butter  
Verschiedene Müsli, Cornflakes, Milch  
Joghurt mit Früchten  
Marmelade, Honig, Nutella, Butter  
Brot, verschiedene Brötchen  
Frühstückseier*

*Verschiedene Käsesorten  
Antipasta, Italienische Salami, Saranoschinken  
Hackfleischbällchen, verschiedene Partyschnitzel  
Griechische Kartoffeln, gegrillte Cocktailtomaten  
Obstsalat mit Vanilleeis  
Zitronenschaum mit Himbeermark*

# feine Menüs...

Die Preise sind Richtpreise, diese verstehen sich mit Bedienung für Veranstaltungen in unserem Hause  
(inklusive der gesetzlichen MwSt.)  
Sie können variieren je nach Wünsche und Art der Aufwendungen.

## Menü I

---

*Klößlessuppe*

\*

*Gemischter Braten, Spätzle und Salat*

\*\*

*gemischtes Eis mit Sahne*

## Menü II

---

*Tomatencremesuppe*

\*

*Schweinerückensteak, Thymiankartoffeln und Bohnen im Speckmantel*

\*\*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

## Menü III

---

*Bullion mit Gemüsejuillien*

\*

*Schweinelendchen mit Kartoffelgratin und Salat*

\*\*

*Waffelherzen mit Kiwiparfait*

## Menü IV

---

*Wildmaultaschensuppe*

\*

*Lammhaxe mit Knoblauchsoße  
und Bohnen im Pfannkuchenröllchen*

\*\*

*hausgemachte Eispyramide mit Mohnnudeln*

## Menü V

---

*Eierstichsuppe*

\*

*Lachschen mit Blattsalat und Weißbrot*

\*\*

*Schweinelendchen "Pariser Art ", Herzoginkartoffeln, Gemüse der Saison*

\*\*\*

*Waldhonigparfait*

## Menü VI

---

*Flädlessuppe*

\*

*Blattsalat mit Sherrydressing*

\*\*

*Fischplatte nach "Art des Hauses" mit Reisbällchen*

\*\*\*

*Feigenküchle mit Rumsahne*

## **Menü VII**

---

Garnelensuppe

\*

Lachsterrine auf Blattsalat mit Croutons und Vinaigrette

\*\*

Fasan mit Weintraubensoße, Rosenkohl und Semmelknödel

\*\*\*

Zimtparfait mit heißen Backpflaumen

## **Menü VIII**

---

Kräuterrahmsuppe

\*

Rinderfilet am Stück gebraten in Trollingersoße, feines Saisongemüse  
und hausgemachte Spätzle

\*\*

Birne Helene

## **Menü IX**

---

Hühnerbrühe mit Glasnudeln

\*

Tomatenmousse mit Basilikumvinaigrette

\*\*

Zanderfilet auf Gemüsejulien mit Safransoße und Basmatireis

\*\*\*

Orangenvariation  
"süße Überraschung"

## **Ostermenü**

---

Kresserahmsuppe

\*

Lammrücken mit Kräutersoße, Kartoffelgratin  
Gemüseplatte der Saison

\*\*

Aprikosenparfait

## **Spargelmenü**

---

Spargelcremesuppe

\*

Blattsalat mit Croutons und Speck

\*\*

frischer Spargel, Sauce Hollandais und Kräuterflädle

\*\*\*

Zitronencreme

## **Weihnachtsmenü**

---

Spinatcremesuppe

\*

Fischterriner mit Salatgarnitur

\*\*

¼ Gans mit Semmelknödel und Apfelrotkraut

\*\*\*

Lebkuchenparfait

# leckere Buffets...

*Die Preise sind Richtpreise, diese verstehen sich mit Bedienung für Veranstaltungen in unserem Hause  
(inklusive der gesetzlichen MwSt.)  
Sie können variieren je nach Wünsche und Art der Aufwendungen.*

## Schmankerl-Buffer

---

### Vorspeisen

*Köstliche Fischkombinationen bestehend aus Cocktailriesengarnelen, Graved-Lachs und Räucherlachs,  
abgerundet mit würzigem Dipp und frischen Baguettebrötchen  
Tomate an Mozzarella mit frischem Basilikum  
Frische Salate mit zwei verschiedenen Dressings*

### Hauptspeisen

*Norweger Fjordlachs überbacken mit Garnelen und Käse  
Dazu halbwildes Reis und Soße Hollandaise  
Gefüllte Schweinefilet, Spätzle, Kartoffelgratin, Kaisergemüse  
mit einer feinen Bratensoße*

### Dessert

*Mousse Chocolat und Mousse Vanille  
Rote Grütze mit flüssiger Sahne*

## Vegetarisches Buffet

---

### Vorspeisen

*Frischkäse-Gemüseterrine  
Italienische Antipasti mit Auberginen, Zucchini und buntem Paprika  
Käseauswahl mit deutsch-französischem Käse am Stück  
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing  
Möhrensalat mit Ananas*

### Hauptspeisen

*Gemüse-Lasagne (mit Gemüse der Saison)  
Spargelrisotto  
Bandnudeln in Walnußsoße  
Gratinierte Gnocchi*

### Dessert

*Frischer Fruchtsalat mit Bourbon Vanilleeis*

## Kaltes Schlemmer – Buffet

---

*Fischplatten von Graved-Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Markrelenfilet  
Party-Schnitzelchen vom Schwein  
Fleischbällchen herzhaft gewürzt  
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone  
Gekochter Schinken mit Spargel gefüllt*

### Salate

*Rohkostsalat  
Schwäbischer Nudelsalat  
Fleischsalat  
Kartoffelsalat*

### Käse

*Eine Auswahl an deutschen Käsesorten  
Party-Gebäck*

### Dessert

*Frischer Fruchtsalat  
Mousse Chocolat*

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen für Sonderveranstaltungen**

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten und gastronomischen Versorgung in unserem Hause bzw. außer Haus Lieferungen.
2. Ein voller "à la carte-Service" wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Küche angeboten werden.
3. Nebenleistungen, wie Musikkapellen, Menükarten, Dekoration, usw. werden extra berechnet.
4. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
5. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste können die ersparten Aufwendungen von uns in Abzug gebracht, d. h. bei nicht angemeldeten Abweichungen (bis spätestens 2 Tage vor dem Termin) können wir für diese bestellten, jedoch nicht abgenommenen Leistungen die Hälfte des zu erwartenden Verzehrs berechnen.
6. Bei Veranstaltungen, die sich über 1 Uhr nachts ausdehnen, können wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 30,00 € für jeden anwesenden Mitarbeiter unseres Hauses je angefangene Stunde berechnen.
7. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche MwSt. enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen, eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten.
8. Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von 8 Tagen. Kreditkarten können nicht akzeptiert werden. Wir behalten uns das Recht vor, bei Veranstaltungen, an denen mehr als 20 Personen beteiligt sind, eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.
9. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet der Auftraggeber uns gegenüber als Gesamtschuldner.
10. Bei Stornierung der gesamten Veranstaltung können jeweils ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 60 %, ab 3 Tage vor dem Veranstaltungstag 100 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt werden. Dies tritt nur in Kraft, wenn die gebuchte Kapazität nicht wiederbelegt werden kann. Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Dabei wird der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von 8,00 € pro Person in Ansatz gebracht.
11. Besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.
12. Bei selbst mitgebrachten Kuchen und Gebäck behalten wir uns das Recht vor, Proben zu entnehmen. Mitbringen von Speisen und Getränken ist in der Regel nicht gestattet.
13. Reservierung Zimmer: Bei Stornierung der Zimmerreservierung können jeweils ab 2 Wochen vor Übernachtungsantritt 60 %, ab 3 Tage vor dem Übernachtungsantritt 100 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt werden. Dies tritt nur in Kraft, wenn die gebuchte Kapazität nicht wiederbelegt werden kann.