

Unsere Pauschalangebote für Schillers Eiskeller

Pauschale 1) 92 €

- Apéritif – Württemberger Winzersecco, Alkoholfreie Alternative
- Mineralwasser, stilles Wasser
- Anti-Alkoholische Getränke
- Kaffee & Espresso
- Wein (Württemberger Qualitätsweine in der Schwäbischen Magnumflasche)
- Bier
- Menu (4-Gang-Menu)

Pauschale 2) 111 €

- Apéritif – Württemberger Riesling Sekt trocken , Alkoholfreier Cocktail
- Mineralwasser, stilles Wasser
- Anti-Alkoholische Getränke
- Kaffee & Espresso
- Wein
- Bier
- Menu (4-Gang-Menu)
- Mitternachtsimbiß: Käseauswahl mit Rohmilchkäsen (für die 1/2 der Personenanzahl)
- Inkl. Raummiete für Schillers Eiskeller

Pauschale 3) 122 €

- Apéritif – Württemberger Riesling Sekt trocken , Alkoholfreier Cocktail
- Gabelhäppchen (3 Teile pro Person)
- Mineralwasser, stilles Wasser
- Anti-Alkoholische Getränke
- Kaffee & Espresso
- Wein
- Bier
- Digestif (1 Runde nach dem Essen)
- Menu (4-Gang-Menu)
- Mitternachtsimbiß: Käseauswahl mit Rohmilchkäsen (für $\frac{3}{4}$ der Personenanzahl)
oder Schillers Currywurst im Pappbecher mit Brotkorb (für $\frac{3}{4}$ der Personenanzahl)
- Inkl. Raummiete für Schillers Eiskeller

Pauschale 4) 133 €

- Apéritif – Württemberger Winzersekt/ oder Schillers Hausapéritif
- Gabelhäppchen (3 Teile pro Person)
- Mineralwasser, stilles Wasser
- Anti-Alkoholische Getränke
- Kaffee & Espresso
- Wein
- Bier
- Digestif (1 Runde nach dem Essen)
- Menu (4-Gang-Menu)
- Käseauswahl **oder** Minifrikadellen und Rohwürstchen mit Pickles (für $\frac{3}{4}$ der Personenanzahl)
- Schillers Currywurst im Pappbecher mit Brotkorb (für $\frac{3}{4}$ der Personenanzahl)
- Tischdekoration / Floristik/ Menukarten **oder** Cocktailbar von 23 bis 1 Uhr
- Raummiete für Schillers Eiskeller

Kaffeetafel Ab 24€

- Hausgemachten Kuchen und Torten aus der eigenen Pâtisserie
- Hochzeitstorte nach ihren Wünschen angefertigt
- Kaffee, Tee (Heißgetränke)
- Alkoholfreie Getränke, Wasser
- Kuchengedeck (Geschirr, Besteck, Kuchenbuffet, aufbewahren, verräumen, verpacken)

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre speziellen Wünsche ein – Fragen Sie uns !

Gabelhäppchen zum Apéritif

(bitte wählen Sie drei Sorten)

Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum auf dem Spießchen
Hausgebackene, warme Quiche
Mini-Schinkenhörnchen, Lauch-Walnußschiffchen
Kräuterquark/ oder Spundakäs' auf Pumpernickel
Lachsforellentatar auf Porzellanlöffel
Süppchen im Glas (kalt oder warm)

Getränke:

Winzersecco

Württembergischer Winzersekt, Kessler Jägergrün, Winzersekt nach Einkauf o.ä.
Alkoholfreier Schaumwein von Jörg Geiger

*

Mineralwasser/ Stilles Wasser

*

Zitronenstolz, SüdKola, Fritz Limonaden
König Pils, König Ludwig Helles Hefe, Alkoholfreies Bleifrei
Kumpf Säfte, frisch gepresster Apfelsaft

*

Weisswein/ Rotwein

Weine von folgenden Winzern stehen zur Verfügung:
Christian Dautel, Bönningheim, Eberhard Klein, Walheim
Fritz Funk, Löchgau, Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen
Weingut Sonnenhof, Gündelbach, Weingärtner Cleebrohn-Gündelbach
Weingut Hirth, Obersulm, Weingut Albrecht, Flein
Weingut Bihlmayer, Löwenstein, Weingut RUX in Stuttgart
Wein Collegium Wirtenberg in Stuttgart, Weinmanufaktur Untertürkheim
Weine aus Italien, Spanien, Frankreich nach Absprache

*

Original Aligretto Kaffee, Espresso

*

BAR Cocktails:

Hugo, Schorks Aperol, Gin Tonic, Wodka Lemon, Cola Rum

**Das nachfolgende Menu und die Zeiten sind ein Beispiel für diese Pauschalen.
Gerne passen wir ein Menu Ihren Wünschen an und machen ein entsprechendes Angebot.
Die Pauschalen gewähren wir Ihnen bei einer Feierlichkeit ab 40 Personen.**

Menu

(bitte wählen Sie pro Gang ein Gericht)

Knuspriger Brotsalat mit mariniertem Muskatkürbis (Winter/Frühjahr) oder
aromatischen Tomaten (Sommer/ Herbst) mit Pesto und Rohschinken vom fränkischen Eichelschwein

oder

Tatartörtchen vom gebeizten Lachs mit Senfsaatsauerrahm und grünem Spargel

oder

Carpaccio von meiner Spanferkelsülze mit Blättersalaten und Radieschen-Schnittlauchvinaigrette

oder

Schwäbische Antipasti – gebratene Gemüse aus Bauerngärten mit gegrillten Scampi am Spieß

oder

Bunte Blättersalate der Jahreszeit mit gebratenen und warm marinierten Waldpilzen und Röstbrot

* * *

Suppe nach Absprache

* * *

Klassisch geschmorte Buglende und Bäckle vom Hohenloher Rind in Rotweinsauce
Gemüse nach Markteinkauf und Eierspätzle (oder Kartoffelstampf)

oder

Klassisches Confit – Keule von der Bauernente im eigenen Schmalz gegart

Auf Apfelrotkohl/ oder Wirsinggemüse und Knödel

oder

Mürbes, aromatisch geschmortes Rehcivet aus eigener Jagd

Speckrosenkohl, wilde Moosbeeren und Löffelspätzle

oder

Junger Landgockel in Burgunder und Oliven gegart mit Rosmarinkartöffelchen und Sommergemüse

Oder

Knuspriger Spanferkelrücken und Medaillon mit jungem Wirsinggemüse und Karoffelkuchen

* * *

Joghurtmoussetörtchen mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber

oder

Zitronen Pana Cotta mit allerlei Beeren und Eis

oder

Das Beste vom Brettacher Apfel

oder

Allerlei im Gläschen mit den Früchten der Jahreszeit

*

Die Kaffee & Kuchen Pauschalen gelten ab 15 bis 17.30Uhr(oder 2,5 Std.)
Die Abend-Pauschalangebote gelten ab 18.30 bis 0.30 Uhr (oder 6 Stunden)
Außerhalb unserer Pauschalangebote gilt die Servicepauschale ab 0.00 Uhr a € 100 pro angefangener Stunde
Selbstverständlich gehen wir auf Ihre speziellen Wünsche ein – Fragen Sie uns !

*

Gerne passen wir ein Menu Ihren Wünschen an und machen ein entsprechendes Angebot.
In der Raummiete enthalten ist die Ausstattung mit weißer Tischwäsche, silberne Kerzenleuchter und
Raumausstattung mit Kerzenlicht, sowie der Gartenterrasse.

Die Pauschalen gewähren wir Ihnen bei einer Feierlichkeit ab 40 Personen.
Die Preisangaben schließen die gültige Mwst. ein. Gültig bis 12/2017 . Änderungen vorbehalten.
Wir akzeptieren für die Bezahlung von Banketten keine Kreditkarten. Danke für Ihr Verständnis.

*

Nicht in den Pauschale enthalten sind:

Blumendekoration, Gartendekoration (*)
Silberbesteck
Gästezimmer Übernachtung, Frühstück
Musik

Bitte lassen Sie sich von Frau Schork beraten

*(außer in Pauschale 4)