

Hotel ★★★
Gasthof
Zum Süßen Grund

Feiern – Wohlfühlen – Genießen

Sehr geehrte Damen und Herren,

schön, dass Sie sich für unseren Hotel Gasthof zum Süßen Grund und seine Veranstaltungsangebote interessieren.

Der ehemalige Bauernhof mit der ganz besonderen Wohlfühl-Atmosphäre liegt etwa drei Autominuten von Albstadt-Ebingen entfernt - mitten im Grünen, dem Alltagsstress fern.

Geburtstag, Taufe, Kommunion oder Trauerfeier - wir finden für jeden Anlass den passenden Rahmen und stehen Ihnen natürlich jederzeit beratend zur Verfügung, z.B. bei der Menüauswahl und den korrespondierenden Weinen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie detaillierte Informationen für Ihre Veranstaltung. Zusammen mit unserem Team möchten wir Sie mit Charme, Können und Wissen bedienen, umsorgen und verwöhnen. Haben Sie individuelle Wünsche? Kein Problem, sprechen Sie uns an. Wir würden uns freuen, Sie schon bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Herzlichst

Kristine Brand und Marcelo Föhr mit Team

Räumlichkeiten

Neue Stube

Die neue Stube ist unser größter und wandelbarster Raum für bis zu 60 Personen. Wir können je nach Personenanzahl verschiedene Tischformen für Sie stellen. Eine Leinwand und Verdunklungsmöglichkeit sind vorhanden.

Kleine Stube

Dieser Raum ist wie geschaffen für Veranstaltungen bis 25 Personen. Er ist komplett vom Restaurantbereich abgetrennt und auch ideal für kleinere Tagungen.

Jägerstübchen

Unser gemütlich-rustikales Zimmer, ideal für die kleine Feier von 10-16 Personen in der Blockform oder für bis zu 20 Personen mit Einzeltischen.

Restaurant

Auch hier kann man gemütlich sitzen und mit bis zu 35 Personen feiern. Tafelstellung ist aber nur begrenzt möglich.

Allgemeines

Die Menükarten werden mit Ihrem persönlichen Anlass von uns gestellt. Auch Dekoration und Blumen, im üblichen Rahmen, übernehmen wir gerne für Sie. Und einen Beamer, z.B. für Ihre Foto-Show, leihen wir Ihnen gerne für eine Gebühr von 10,00 €.

Sie möchten Ihre eigene Musik mitbringen? Wir können Ihnen eine Musikbox mit 600 Watt oder eine mobile Stereoanlage, kompatibel für CD, I-Pod oder USB, für jeweils 10,00 € Leihgebühr zur Verfügung stellen.

Aus den folgenden Vorschlägen können Sie sich ein Menü Ihrer Wahl zusammenstellen. Die Preise sind bereits reduziert und gelten ab einem 3-Gang-Menü bei Gruppen ab 10 Personen.

Vorschläge für ein
"Menü à la carte"

Apéritif

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen pro Glas 2,90 €
zwei Varianten für Ihre Gesellschaft:

Sekt Süßer Grund pur

Gemischt mit Orangensaft, Apérol, Cassislikör
oder Campari und Johannisbeersaft

Apéro

Wir empfehlen Ihnen eine Apéropauschale:

Zwei Apéritif-Varianten mit verschiedenen Canapesp.P. 6,90 €
(wir rechnen 2 Canapes pro Person)

Amuse bouche

Brot, Butter und Griebenschmalz oder Kräuterquarkp.P. 2,00 €

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate 2,60 €

Gemischter Salatteller 3,60 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich 6,90 €
und Blattsalaten

Tatar vom Räucherlachs mit verschiedenen Blattsalaten 7,60 €
und Zitronenschmand

Mariniertes Gemüse mit Parmaschinken und Parmesan 7,80 €

Vitello Tonnato (Kalter, rosa gebratener Kalbsrücken 10,50 €
mit Kapern-Thunfisch-Sauce)

Suppen

Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	3,50 €
Maultaschensuppe mit Gemüsestreifen	4,50 €
Tomatensuppe mit Kräutersahne	3,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Crôutons	3,50 €
Curryschaumsüppchen	3,80 €

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffelgnocchi mit Gemüse und Pesto	14,50 €
Felchenfilets Müllerin mit Petersilienkartoffeln	13,50 €

Fleischgerichte

„Äbler Pfännchen“	13,00 €
Schweinefilet mit Rahmpilzen	
Hähnchenbrust mit Currysauce und frischer Ananas	12,50 €
Kalbsbraten auf Mischgemüse mit dunkler Sauce	14,50 €
Rinderfilet am Stück gebraten	21,50 €
auf buntem Gemüse mit Pfeffersauce	
Alternativ: Filet von Schwein und Rind	18,00 €

Dazu servieren wir Ihnen zwei der folgenden Beilagen:
Spätzle, Tagliatelle, Kroketten, Pommes frites, Gnocchi,
Kartoffeln oder Reis

Eine 3. Beilage / extra Gemüse / extra Rahmpilze	p.P. 0,50 €
--	-------------

Desserts

Mousse au chocolat von dunkler Schokolade mit Himbeerragout	4,50 €
Tiramisu	4,50 €
Frischer Obstsalat mit Sorbet	4,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis oder -sauce und Sahne	4,50 €

Weitere Informationen

Sie möchten passende Weine zu Ihrem Menü oder haben sonst Fragen und Anregungen? Wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung!

Bei individuellen Wünschen, oder bezüglich saisonaler Gerichte wie z.B. Spargelcremesuppe, beraten wir Sie auch gerne in einem persönlichen Gespräch.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Ist die Anzahl der Gäste dann bei der Veranstaltung um mehr als 10% geringer, erlauben wir uns für die Differenz 70% der besprochenen Menükosten zu berechnen.

Kaffee und Kuchen

Sie möchten den Kuchen selbst mitbringen? Kein Problem:

Pro Erwachsenem berechnen wir eine Pauschale von 4,50 €
inklusive Brühkaffee so viel Sie wollen.

In Kombination mit einem 3-Gang-Menü berechnen wir 4,00 €
Bei Kindern generell 1,80 € und die Getränke extra.

Natürlich können Sie den Kuchen für Ihre Gesellschaft auch von uns beziehen.
Hier die Klassiker für den Nachmittagskaffee:

Große Thermoskanne Kaffee	(1,5l)	15,00 €
Gemischte Kuchenplatten (Blechkuchen)	pro Stück	1,80 €
Butterbrezeln	pro Stück	1,80 €
Hefezopf im Ganzen (wird von uns aufgeschnitten)		18,00 €
Kuchen und Torten à la carte aus der Kuchenvitrine	pro Stück	2,80 €
Ganze Torte (Schwarzwälder, Käsesahne, Sacher)		40,00 €
Ganzer Kuchen (Apfel-, Käse-, Himbeer-)		30,00 €

Ist das Richtige für Sie dabei?

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu organisieren!