KÖNIG VON PREUSSEN

DER LANDGASTHOF IM ALBTAL

MENÜVORSCHLÄGE

Königliche Feste feiern

Herzlich willkommen!

In ruhiger Lage im Albtal begrüßt Sie der „Landgasthof König von Preussen“
mit einem breiten Konzept der Raumaufteilung.
Ob Familienfeier, Geburtstag, Tagung oder Hochzeit, wir finden gemeinsam die
optimale Lösung zur Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Um Ihnen bei der kulinarischen Planung in unserem Hause behilflich zu sein,
haben wir für Sie eine Auswahl an Anregungen zusammengestellt.
Die Verwendung von marktfrischen, regionalen und saisonalen Produkten
ist die Philosophie nach der wir diese Menüvorschläge zusammengestellt haben.
Die einzelnen Menüs zeigen Ihnen nur einen Überblick über die
verschiedenen Möglichkeiten, die unsere Küche bieten kann.
Selbstverständlich können einzelne Gänge angepasst werden.

Gerne planen wir Ihr Veranstaltungskonzept mit dem passenden Menü und den
korrespondierenden Weinen, individuell Ihren Wünschen entsprechend, bei einem
persönlichen Gespräch.

Für Ihr Vertrauen bedanken wir uns recht herzlich und versichern Ihnen, dass wir alles
tun werden, damit Ihr Fest unvergesslich und ein voller Erfolg sein wird.

La Parole des Fleurs

Allgemeines und Wissenswertes

Reservierung / Stornierung

Um Ihre Raumreservierung zu garantieren, muss diese schriftlich/per Email zurück bestätigt werden. Stornierungen und Änderungen der Veranstaltung dürfen nur schriftlich erfolgen.

Menübesprechung

Diese sollte bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn stattfinden.
Wir bitten Sie vorab einen Termin zu vereinbaren.

Dauer der Veranstaltung / Nachtzuschlag

Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung planen zu können, möchten wir Sie bitten, uns die geplante Dauer Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.
Gerne sind unsere Mitarbeiter auch nach 24 Uhr für Sie da, ab 0 Uhr fällt ein Nachtzuschlag von 45 Euro jeweils pro Mitarbeiter und Stunde an.

Berechnungsgrundlage

Bitte teilen Sie uns die finale Personenzahl 5 Tage vor Ihrem Veranstaltungstag schriftlich mit.
Diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage.

Nebenabsprachen

Sämtliche Nebenabreden bedürfen der schriftlichen Bestätigung unsererseits, wie zum Beispiel Personenzahl und Änderungen der Veranstaltungszeiten.

Zahlung

Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug. Für die Zahlung von Veranstaltungsrechnungen akzeptieren wir Kreditkarte, EC-Karte oder Überweisung.

Räumlichkeiten:

Feste Raumabsprachen können wir nur gewährleisten, wenn die zugesagte Personenzahl für diesen Raum bestehen bleibt. Verringert sich die Personenzahl, behalten wir uns vor, bei entsprechendem Bedarf, eine Umbuchung in einen anderen Raum vorzunehmen.

Logistik und Sonstiges

Menükarten Gerne gestalten wir Ihre Menükarte zur Festlichkeit.	4,00 /	Stück
Korkgeld Möchten Sie Ihren eigenen Wein genießen? Gerne dürfen Sie diesen mitbringen	23,00 /	Flasche
Stuhl-Hussen weiß pro Stück Auf,- und Abziehen sowie Reinigung	7,50 /	Stück
Ambientebeleuchtung LED Strahler Um eine Stimmungsvolle Atmosphäre erzeugen zu können ist eine entsprechende Ambientebeleuchtung unabdingbar.	25,00 /	Stück
Kuchengedeck pro Person Gerne dürfen Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen. Dieser darf auch schon am Vortag angeliefert werden. Wir kümmern uns um Logistik, Geschirr und Service.	4,50 /	Person
Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr pro Mitarbeiter Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns die geplante Dauer Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.	45,00 /	Stunde
Stehtisch mit Husse Auf,- und Abbau sowie Reinigung	13,00 /	Stück
Eventzelt im Hausgarten 9m x 15m Inklusive Dinnertische rund 163cm, Stühle und Grundbeleuchtung	Auf Anfrage	
Empfang vor dem Kloster Sie möchten bei Sonnenschein einen Empfang vor der historischen Klosterruine? Sehr gerne, wir bereiten Ihnen für Ihren Empfang alles nötige vor und betreuen Sie.	150,00 /	pauschal

Empfang

Aperitif:

Winzersekt Riesling trocken Altes Schlößchen, St. Martin – Pfalz	0,75 l	30,00
		53,00
Crémant d'Alsace rosé oder weiß AOP Brut	0,75 l	
		30,00
Bio Traubensecco alkoholfrei Altes Schlößchen Pfalz	0,75 l	

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch
individuelle Aperitifs und Cocktails zum Empfang an.
Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

	Stück
Fingerfood:	
	1,90
Blätterteiggebäck gefüllt	3,10
Mini-Laugengebäck	3,50
Tomate Mozzarella Sticks	

Canapé mit

• Frischkäse	4,50
• gebeiztem Lachs	6,00
• geräuchertem Lachs	6,00
• kalten Roastbeefscheiben	6,00
• geräucherter Forelle	6,00

Crostini mit

• frischen Tomaten	4,50
• getrockneten Tomaten	5,60
• Oliventapinade	5,60
• Lachstatar	5,60

Menü Klassik

Bunte Salatvariation
Blattsalate, Kräuterdressing und Rohkostsalate

Schwäbische Festtagssuppe
mit Maultaschen, Markklößchen und Flädle

Zart rosa gebratenes Schweinefilet
mit Champignons, Pfefferrahmsauce, handgeschabten Spätzlen
und Gemüse der Saison

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
50

Menü Elegant

Trilogie vom Norwegerlachs (gebeizt, pochiert, Tatar)
mit Dill-Senfsauce und Sahne-Meerrettich an kleinem Salatbukett

Hummercremesuppe mit Crostini

Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
mit glasierten Zuckerschoten, Karotten und handgeschabten Spätzle

Crème brûlée mit saisonalem Obst / Früchte
67,50

Menü Gourmet

Vitello tonnato
sanft gegarte Kalbshüfte, Thunfisch creme, Kaper, Zitrone und Ciabattachip

Hummercremesuppe mit Crostini

Confiertes Fjordlachsfilet
mit wildem Brokkoli, schwarzem Piemont Reis und Sauce Choron

Rinderfilet am Stück gebraten auf Blattspinat
mit Trüffeljus und Kartoffelgratin

Mille-feuille mit frischen Erdbeeren und Topfenschaum
90

Menü Rustikal

Kartoffelsuppe mit Rahm, Kracherle und frischen Kräutern

Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce
auf Blattspinat und Fettuccine

Zart geschmorter Rinderbug „Burgunder Art“
mit geschmelztem Blumenkohl und Kartoffelbällchen

Schwarzwälder Kirschtörtchen
55

Menü König von Preussen

Hausgebeizter Norwegerlachs
mit Gurke, Radieschen und Senf Dill Sauce

Königinnencremesuppe mit Poulardenkrokette

Rosa gebratene Medaillons von Kalb & Rind mit saisonaler Gemüsegarnitur
an Rotweinschalotten, Schupfnudeln

Honig-Mohneis auf Zimtschaum
mit Cassissée und frischen saisonalen Früchten
70,50

Menü Kloster

Bunte Salatvariation
Blattsalate, Kräuterdressing und Rohkostsalate

Cremesuppe von der Räucherforelle „Eyachtal“
mit Filet und frischen Kräutern

Rosa gebratene Rehkeule „Baden-Baden“
mit handgeschabten Spätzlen und Gemüse der Saison

Warmer Apfelcrumble
mit Vanilleeis und Schlagsahne
58,50

Menü Wild

Mild geräucherter Hirschschinken
mit Trüffel-Mayonnaise und eingelegten Erdfrüchten

Rehconsommé
mit Wildklößchen und Wurzelgemüse

Rosa gebratenes Rehrückenfilet „Baden Baden“
mit Pfeffer-Walnusskruste, handgeschabten Spätzle und Gemüse der Saison

Mousse au chocolat
mit marinierten Beeren
72

Menü Albtal

Zweierlei von der Räucherforelle
mit Pumpernickel, Gurke, Granny Smith Apfel und Sahnemeerrettich

Rinderconsommé
mit Kräuterflädle

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Gewürztomatengremolata, Rieslingsauce und Risotto der Saison

Panna Cotta mit Fruchtspiegel
65

Menü Fisch

Ceviche vom Wolfsbarsch und Black Tiger Garnele
dazu Süßkartoffel, Limette, Koriander und Chili

Gebratenes Norweger Lachsfilet
mit Blattspinat. Rieslingsauce und geschwenkte Butterkartoffeln

Weißes Schokoladenparfait
mit Früchten der Saison

55

Menü Vegetarisch

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Chutney

Champignoncremesuppe
mit frischen Kräutern

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Tomatensugo, mariniertem Babyspinat und Pinienkernen

Hausgemachtes Cremeeis
mit frischen Früchten der Saison
55

Menü Vegan

Bunte Veggie Bowl
mit Falafel und Avocado

Zitronengras-Curry-Suppe

Gebackene Austernpilze
mit asiatischem Gemüse, Ponzujus und Duftreis

Sorbetvariation
mit frischen Früchten
55

König von Preussen Buffet

Variation vom Norwegerlachs (geräuchert, hausgebeizt, pochiert)
Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrele
Pulpo und Chilimelone
Vitello tonnato
Badisches Surf´n Turf
Knoblauchgarnelen
Mediterrane Antipasti
Quinoa Salat mit Monte Ziego
Bunte Salate
Schielberger Landbrot, Baguette und Butter

Am Buffet tranchiert / filetiert:
Am Stück gegrillter Norwegerlachs mit Rieslingschaum und Risoleékartoffeln
Rosa gebratener Kalbsrücken an Kalbsjus mit handgeschabten Spätzlen

Pikantes Thaicurry mit Duftreis und gebratener Hähnchenbrust
Buntes Markt-Gemüse

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Exotischer Obstsalat

Zur späten Stunde / Mitternachtssnack

Reichhaltig garnierte Käsevariation auf großem Holzbrett
mit frischen Trauben, Feigensenf, Walnüssen, Baguette und Butter
14,00 p.P

Rustikales Vesperbrett aus der Metzgerei Glasstetter
dazu süßsauer eingelegtes Gemüse, Baguette und Butter
13,00 p.P

Kalbsbratwurst aus der Landmetzgerei Glasstetter
mit pikanter Currysauce und Brot
9,50 p.P

Pikante Chili con Carne mit Baguette
9,50 p.P

König von Preussen

Landgasthof König von Preussen GmbH
Klosterstraße 8
76359 Marxzell Frauenalb

Telefon: 0 72 48 / 16 17
web: www.koenig-von-preussen.com
Mail: info@koenig-von-preussen.com

Social Media