

Hotel Restaurant Talblick

- einfach wohlfühlen -

Menüvorschläge

Willkommen im „Talblick“

Sehr geehrte Gäste,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus und freuen uns, Ihnen auf folgenden Seiten einige Menü- und Büffetvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Zum Ablauf Ihrer Veranstaltung und bei der Auswahl der kulinarischen Einzelheiten beraten wir Sie gerne.

Auch bei Fragen zur Dekoration, der musikalischen Untermalung oder sonstigen Gestaltungen stehen wir Ihnen natürlich zur Seite.

Alle Vorschläge können nach Belieben verändert oder ergänzt werden. Selbstverständlich berücksichtigen wir Wünsche nach saisonalen und vegetarischen Gerichten.

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü für alle Gäste zu entscheiden.

Bitte beachten Sie, dass bei der verbindlichen Reservierung unseres Saals anlässlich einer Hochzeit eine Anzahlung in Höhe von EUR 10,00 je reserviertem Gast innerhalb von 14 Tagen als Sicherheitsleistung fällig wird. Die Reservierung wird erst nach Eingang der Zahlung verbindlich. Die Anzahlung wird mit der Gesamtrechnung verrechnet und wird bei einer Stornierung von unter 6 Monaten vor Veranstaltungsbeginn nicht rückerstattet!

***Bitte vereinbaren Sie einen Termin,
bis spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung,
damit wir Sie umfassend und ausführlich beraten können.***

Es freut sich auf Ihren Besuch
das Team vom

Hotel Restaurant Talblick

Katja & Andreas Schimak

0 73 34 / 9 2 12 3-0

E-Mail: info@talblick-auendorf.de

Stand: Mai 2018

Menü 1

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck

€ 7,20

Gefüllter Kalbsrahmbraten mit gebratenen Champignons,
marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin

€ 18,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 5,80

Menü 2

Schwäbische Festtagssuppe
mit Flädle, Suppenmaultasche, Grießklößchen
und Gemüsestreifen

€ 6,20

Bunter Salat

€ 4,70

Zarte Scheiben vom Schweinefilet im Champignonmantel
an Sherryrahmsoße mit marktfrischem Gemüse
und hausgemachten Spätzle

€ 17,40

Apfelküchle in Zimt und Zucker
mit Vanilleeis

€ 6,20

Menü 3

Variation von Blattsalaten an Himbeerdressing
mit Steinpilzravioli, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Kirschtomaten

€ 8,20

Kresseschaumsuppe
mit Streifen vom gebeizten Lachs

€ 6,20

Tranchen vom Kalbsrücken an Cognac-Pfeffersoße
mit bunten Karotten und Schupfnudeln

€ 24,60

Dunkles und weißes Mousse au chocolat
mit Maracujasorbet

€ 8,20

Menü 4

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

€ 6,80

Schweinefilet am Stück gebraten und Ochsenlende im Kräutermantel
an Thymiansoße mit marktfrischem Gemüse
und Dauphine-Kartoffeln

€ 23,40

Hagebuttencreme mit Vanilleeis,
dazu Apfelkompott mit Tonkabohne verfeinert

€ 7,60

Vorspeisen

Marinierte Strauchtomaten mit Mozzarella
und frischem Basilikum an Balsamicodressing,
dazu Baguette
€ 8,80

Lauwarmer Berglinsensalat mit gebratenem Zanderfilet
und Trauben-Schalotten-Chutney
€ 11,20

Ziegenkäse mit Thymian und Honig gratiniert
an gemischten Blattsalaten und Kräutervinaigrette
€ 10,40

Parmaschinken im Rucolabett mit pikanter Melonensalsa
€ 9,80

Gebeizter Lachs im Crêpemantel
mit knackigen Blattsalaten und Zitronendressing
€ 10,80

Feldsalat an Walnussdressing mit knusprigem Speck
und Weißbrotkracherle
€ 7,80

„Trilogie vom Lachs“
Hausgebeizter Lachs, Lachsmousse und Lachsmaultaschen
an Salatbouquet mit Baguette
€ 11,40

Shrimpscocktail
mit Avocado und Toastecken
€ 9,20

Suppen

Cremesuppe von Strauchtomaten mit Ginsahne
€ 6,20

Schaumsüppchen von gelben Karotten mit Lachsklößchen
€ 7,40

Cremesuppe von der Roten Bete mit Meerrettichschaum
€ 6,40

Kartoffelsuppe „Winzerart“ mit Trauben, Speck und Croûtons
€ 6,20

Klare Waldpilzessenz mit Pistazienklößchen
€ 7,20

Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeisala
€ 6,80

Zwischengerichte

Gebratene Riesengarnelen mit Couscous und Ingwerschaum
€ 14,20

Cremiges Kräuterrisotto mit Shiitakepilzen und Parmesan
€ 12,50

Hausgemachte Maultasche auf schwäbischem Kartoffelsalat
mit Speck-Zwiebelschmälze
€ 8,50

Gebratenes Forellenfilet auf Kartoffel-Selleriepüree
mit Portweinschalotten
€ 13,80

Hauptgerichte

Rinderfilet mit Parmaschinken im Tramezzinibrotmantel
an Pfeffersoße, serviert mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln
€ 27,50

Geschmorte Ochsenbäckchen in Spätburgundersoße
mit Gemüsetalern und Knöpflesspätzle
€ 19,40

Kalbsrückensteak unter der Walnussskruste an Madeirasoße
mit gefülltem Kohlrabi und Schupfnudeln
€ 24,60

Poulardenbrüstchen auf Ratatouillegemüse
mit Pestonudeln und gerösteten Pinienkernen
€18,20

Rücken vom Weidelamm unter der Knoblauch-Thymiankruste
an Rosmarinjus, serviert mit Speckbohnenbündel
und Kartoffelgratin
€ 28,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Balsamico-Kirschsoße
mit Zuckerschoten und Dauphine-Kartoffeln
€ 23,40

Medaillons vom Kalbsfilet an heller Kräutersoße
mit bunten Karotten und feinen Tagliatelle
€ 29,20

Geschmorte Keule vom Weidelamm
mit Rosenkohl und Speckknödeln
€ 19,20

Wildschweinrollbraten „Jäger Art“
mit Wirsinggemüse, Rahmpilzen und Hefeknöpfle
€ 18,20

Roastbeef am Stück gebraten mit Lembergersoße,
Romanesco und Rosmarinkartoffeln
€ 22,60

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
mit Tomaten-Reis-Timbale
€ 19,80

Burgunderbraten mit Apfel-Blaukraut und Serviettenknödeln
€ 16,80

Medaillons vom Seeteufel
unter der Tomaten-Szechuanpfeffer-Kruste
mit glacierten Karotten und schwarzen Nudeln
€ 29,80

„Seitensprung“
Medaillons vom Rinderfilet mit gegrillten Garnelen an zerlassener
Kräuter-Chilibutter mit knackigen Zuckerschoten
und Kartoffelgnocchis
€ 28,50

Saisonale Hauptgerichte (Saisonpreise)

Frischer deutscher Stangenspargel
mit Kalbssteak, Neuen Kartoffel
und Sauce Hollandaise

Geschnetzeltetes vom Schweinefilet
mit Pfifferling-Lauchgemüse
und Hefeknödel

Rehbraten an Wachholderbeerensoße
mit Haselnussspätzle
und Preiselbeerbirne

Desserts

Fruchtsülze mit Vanillecreme und Blutorangensorbet
€ 7,60

Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeermark
€ 6,20

Haselnuss-Nougatparfait mit Beerenragout
und Grand-Marnier-Sabayon
€ 7,60

Honigmelone mit Chili und Minze mariniert
an leichter Raffaellocreme
€ 7,80

Gebackene Crêpes mit Orangenragout und Walnusseis
€ 8,20

Birnen-Mandelstrudel mit Schokoladenmousse
und Vanille-Ingwer-Soße
€ 8,60

Zitronensorbet mit Mango-Proseccogeelee
und Minzpesto
€ 8,40

Lauwarmes Schokoküchlein mit karamellisierter Ananas
€ 8,60

Rustikales Buffet

Büffets servieren wir ab 30 und bis ca. 60 Personen.

- Salate: Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Blattsalate mit Dressing
- Vorspeisen: Schwarzwälder Schinken auf Linsensalat
Geräucherte Forellenfilets
und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Hirschpastete mit Preiselbeeren
Vegetarischer Nudelsalat im Glas
Dazu servieren wir Partybrötchen
- Suppe: Rinderkraftbrühe mit Maultäschle
- Hauptgang: Rosa gebratenes Roastbeef unter der Senfkruste
Gefüllter Kalbsbraten
Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter
- Als Beilagen servieren wir Spätzle,
Petersilienkartoffeln und marktfrisches Gemüse
- Dessert: Mohn-Grieß-Flammerie mit warmen Sauerkirschen
Schokoladenmousse
Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 40,80 Euro

Mediterranes Buffet

Büffets servieren wir ab 30 und bis ca. 60 Personen.

Salate: Mediterraner Salat mit Tomaten, Paprika,
 Gurken und Oliven
 Blattsalate mit Balsamicodressing
 Chicoréesalat mit Mandarinen

Vorspeisen: Tomate- Mozzarella mit Basilikumpesto
 Shrimpscocktail
 Parmaschinken mit Melone
 Dazu reichen wir Partybrötchen

Suppe: Tomatencremesuppe mit Basilikum

Hauptgang: Putensteak „Mailänder Art“ in der Parmesan-Eihülle
 auf Tomatenspaghetti
 Geschmorte Kalbsnuss mit getrockneten Tomaten
 und Salbei (am Buffet tranchiert)
 Tagliatelle in Kräuterrahm mit Lachsstreifen

Als Beilagen servieren Rosmarinkartoffeln und
würziges Ratatouille

Dessert: Panna Cotta mit Himbeersoße
 Tiramisu
 Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 44,80 Euro

Aperitif

Sekt Hausmarke halbtrocken
Württemberg
0,75 l € 19,50

Prosecco
0,75 l € 22,50

Rosésekt trocken
Württemberg
0,75 l € 21,00

Prisecco rotfruchtig
alkoholfreier Cocktail
0,75 l € 12,50

Orangensaft
1 Liter € 7,50

Zum Sektempfang

Verschieden belegte Canapées	pro Stück	€ 2,50
Verschieden gefülltes Blätterteiggebäck	pro Person	€ 3,50
Verschieden gefüllte Croissant	pro Person	€ 3,50
Mini Pizzen	pro Person	€ 2,70
Crissini mit Parmaschinken	pro Person	€ 3,80
Tomaten- Mozzarella Spieße	pro Stück	€ 1,80
Fruchtspieße	pro Stück	€ 2,00

Kaffee, Kuchen, Torten...

Kaffeegedeck inklusive Heißgetränke,
bei mitgebrachtem Kuchen (nachmittags) pro Person
€ 6,90

Kuchengedeck pro Person, bei mitgebrachtem Kuchen (abends)
€ 2,50

Hausgemachte Kuchen
ab € 34,00

Hausgemachte Torten
ab € 42,00

Nachimbiss

Gemischte Käseplatte mit Früchten und Brotauswahl
€ 8,80

Deftige Wurstplatte (Salami, Pfefferbeißer usw.) und Brotauswahl
€ 8,80

Gulaschsuppe mit Partybrötchen
€ 6,80

Curry Wurst mit pikanter Soße und Partybrötchen
€ 6,80

Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelsalat
€ 6,80

Preise für Arrangements

Blumengestecke nach Gärtnerrechnung	ab ca.	€ 24,00
Menükarte	Stück	€ 3,00
Korkgeld, bei mitgebrachtem Wein und Sekt	je Flasche	€ 9,00

Wie lange darf es gehen?

Unsere Mitarbeiter werden um 3.00 Uhr eine letzte Runde anbieten. Bis 4.00 Uhr müssen die Räumlichkeiten verlassen sein.

Ab 1.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangene Stunde
€ 40,00 Nachtzuschlag

Ab 3.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangene Stunde
€ 85,00 Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie:

* Bei nicht rechtzeitig stornierter Personenzahl (mind. 1 Tag vor der Veranstaltung) berechnen wir 100% des Menüpreises

* Aus Gründen der Produkthaftung lehnen wir für mitgebrachte Kuchen und Speisen jegliche Verantwortung ab

* **Wunderkerzen und Tischfeuerwerk sowie Konfetti und Konfettikanonen sind nicht gestattet.**

Gegebenenfalls stellen wir Ihnen Reinigungskosten und Schadensersatz in voller Höhe in Rechnung

* Auf dem Spielplatz, in und um unser Haus haften Eltern für Ihre Kinder

* Anfallende GEMA-Gebühren (z.B. bei Live-Musik) werden vom Veranstalter übernommen.

* Ab 24.00 Uhr halten wir, unseren anderen Gästen zuliebe, die Fenster und Türen geschlossen.

* Eventuelle Allergien der Gäste sollten bitte angemeldet werden.

* Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb von 10 Tagen. Kreditkarten können nicht akzeptiert werden.