



Unsere Menüvorschläge.....

sind für Sie als Anregung gedacht.

Ihr Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier, Hochzeit ist ein Anlass, der einen schönen Rahmen verdient.

Wir bieten dafür individuelle Beratung und Kompetenz, in Planung und verlässlicher Durchführung. Gemeinsam stellen wir das Menü zusammen, empfehlen entsprechende Getränke und besprechen die Tischdekoration sowie den Ablauf. So wissen Sie Ihr Fest in guten Händen und können unbeschwert genießen und feiern.

Für weitere Informationen, ein unverbindliches Beratungsgespräch und weitere Fragen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Doris Ziegler

Martin Ziegler

und Mitarbeiter



Feiern im Rebenthof:

unser Raum Belle Vue:

bis 20 Personen gemütlich mit Balkon zur Rheinebene
hin gelegen

...Empfang im Vorraum oder auf dem eigenen Balkon



unser Raum Burgunderstube:

bis 40 Personen hell-behaglich mit Sicht
zur Yburg und mit Kachelofen

...Empfang im Vorraum oder auf der Terrasse



unser Raum Lokal:

bis 55 Personen mit Panoramablick
in die Rheinebene

...Empfang in unserer Hotelhalle / auf der Terrasse
.../ im Garten



Wir...

...beraten mit Ihnen das Menü und den Ablauf rechtzeitig vor
dem Fest, zur Tischordnung, Blumen bzw. Dekoration....

...schreiben die Menükarten

...bereiten die Tafel gemäss Ihren Vorgaben;
Tischordnung, Kerzen, Blumen, Deko.

...jedes Menü beginnt mit Brot, Butter und Kräuterquark / oder Schmalz

...reagieren variabel für kurzfristige machbare Änderungen

...haben reichlich Parkmöglichkeiten am Hotel

...bieten gemütliche Gästezimmer für Gruppen.

Anmerkungen:

alle Menüs und Gerichte sind frei miteinander kombinierbar, bzw. auch durch Ihre Wunschgerichte ergänzbar
für Vegetarier stehen immer einige Gerichte alternativ und individuell zur Auswahl

ab 35 Personen empfehlen wir unser grosses Dessertbuffet

(zweierlei Schokoladenmousse, diverse Eisparfaits, Sorbets, Früchte, Karamelcreme, Fruchtsossen, Rote Grütze u.m.)

Sektempfang / Aperetifvorschläge:

Neuweierer Schloss Rodeck Riesling Sekt Trocken 0,75 l Fl

(dazu Cassis, Pfirsichlikör je nach individuellem Gusto)

Neuweierer Schloß Rodeck Rose Sekt Trocken 0,75 l Fl

Kir – mit trockenem Neuweierer Riesling aufgefüllt p.P.

Aperetifbuffet –classic-:

mit Sherry medium und trocken, Campari, Cynar, Pernod und Gin,

Tonic und Mineralwasser, Orangensaft p.P.

...+ frisch gepresster Orangen- und Grapefruitsaft p.P.

Zum Aperetif::

Sesam – Kümmel - Käsestangen 3 Stück pro Person

Blätterteiggebäck gefüllt mit

Käse, Pilzduxelle und Quiche-Lorraine-Stücken

Je 3 Stück, pro Person

Canapees mit

Lachs, mit Schwarzwälder Schinken, Gorgonzola

Je 3 Stück, pro Person



Menü 8 -1

Kräuterrahmsuppe mit Lachsstreifen

Gefüllte Kalbsbrust
auf Thymianjus
mit Gemüse und Schupfnudeln

Zitronen und Ananassorbet mit Rieslingsekt

Menü 8-2

Grünkernsuppe mit Markklösse

Blattsalate mit Trauben, Nüssen, Kernen

Rinderschmorbraten - Sauerbraten
mit Spätburgunder Rotweinsauce,
Preiselbeerbirne,
Gemüseallerlei, Spätzle und Kartoffelkroketten

Panna Cotta mit Beerenragout und Sorbet

Menü 8-3

Vorspeisen – Variation
Champignons, Lachs, Shrimps, Terrine, Salatarrangement

Piccata Milanese
Kalbsschnitzel in der Käse-Ei-Hülle gebraten
mit Tomatenspaghetti

Nougatparfait



REBENTHOF

· HOTEL · RESTAURANT ·

Menü 8 - 4

Kraftbrühe mit Markklösschen

Hechtkloß auf Blattspinat mit Rieslingsauce

Krustenbraten
vom Hällisch-Schwäbischen Landschwein
mit Schwarzwurzelgemüse und Risoleekartoffeln

Dreierlei Sorbets mit Früchten

Menü 8 – 5

Zwiebelrahmsuppe mit gebratenem Zander

Blattsalate mit Kräuterdressing

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce
grüne Bohnen und Grilltomate und gratinierte Kartoffeln

Caramelcreme mit Schokoladen -Trüffeleis

Menü 8 - 6

Griessklösslesuppe

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

Gebratene Kalbstafelspitzen mit Thymianjus
mit verschiedenen Gemüsen und Spätzle

Elsässer Eisgugelhupf mit Rumrosinen



Menü 8 - 7

Rahmsuppe von Brunnenkresse

Feinschmeckersalat mit Jakobsmuscheln und Gambas

Rinderrückensteak auf Rotweinsauce
mit Gemüse und Rosmarin-Risoleekartoffeln

Obstsalat mit Rieslingweinschaum und Pistazieneis

Menü 8 - 8

Klare Ochschwanzsuppe

Lollo Rossosalat mit Walnüssen

Schweinelendchen am Stück gebraten
auf Pfifferlingsauce, verschiedene Gemüse und Kroketten

Apfelküchle mit Vanilleeis und Vanilleesauce

Menü 8 - 9

Festtagssuppe mit Eierstich, Markklössle, Flädle

Salatarrangement mit gebeiztem Lachs und Kräutersauce

Medaillons vom
RINDSFILET und SCHWEINELENDCHEN
mit milder Pfefferrahmsauce, verschiedene Gemüse und Spätzle

Dessert –Teller „Rebenhof „ (nach Ihren Wünschen zusammengestellt)



REBENTHOF

· HOTEL · RESTAURANT ·

Menü 8-10

Currysuppe mit gebratenen Gambas

Salatvariation mit mariniertem Tafelspitz und Apfel-Meerrettichcreme

„Bühler Zwetschgensteaks „ Kalbsteaks auf Dörripflaumen-Pfeffersauce
mit Gemüse und Spätzle

Preiselbeerparfait mit Früchten

Menü 8 -11

Klare Tomatensuppe mit Klösschen

Terrine von Lachs und Zander mit Gurken-Dillsauce

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Morchelrahm
mit verschiedenen Gemüse und feine Nudeln

Oeufs a la neige mit Vanillesauce und Schokoladenparfait (Schnee-Eier)

Menü 8 – 13

Steinpilz - Rahmsuppe

Feinschmeckersalat mit gebratenen Fischen
(Lachs, Seeteufel und Jakobsmuscheln)

Lammrücken mit Kräutern gebraten
verschiedene Gemüse und gratinierte Kartoffeln

Schokoladenauflauf mit Gewürztraminersabayon

SAISONALES

Menü S 1

Kürbissuppe

Feldsalat mit geröstetem Speck und Kräckerle

Pikantes Rehragout mit Pilzen, Broccoli, Preiselbeerapfel, und Spätzle

Marinierte Rotweinpflaumen mit Zimteis

Menü S-2

Fasanenkraftbrühe mit Pistazienklösschen

Endiviensalat mit körnigem Senfdressing

Knusprige Entenbrust mit Waldpilzen
oder

Medaillons vom Wildschweinerücken mit Kräuterkruste
Rotkohl, und Semmelknödeln

Schwarzwaldbecher
mit Schokoladen und Vanilleeis, Kirsch, und Sauerkirschen

Menü S-3

Sauerkrautrahmsuppe mit gebratener Blutwurst

Variation vom Lachs mit Sauerrahm
(Tatar, -gebraten, -gebeizt)

Medaillons vom REHRÜCKEN
mit Pfifferlingen
Wintergemüsen, Spätzle und Schupfnudeln

Honigparfait mit Feigen und Mandelkrokant

SAISONALES

Menü S-4

Spargelcremesuppe

Tafelspitzsülze mit grüner Sauce

Gebratenes Entenbrüstchen mit Äpfeln auf Calvadossauce
Gemüsearrangement und Brandteigkartoffeln

Rharbarber - Variation

Menü S-5

Bärlauch-Rahmsuppe

Melone (Galia und Charentais) mit Schwarzwälder Schinken

Frische Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Sauce Vinaigrette
und zerlassener Butter, neue Kartoffeln und Pfanneküchle
zusätzlich mit Kalbsteaks, Wienerschnitzel, Lachs....

Erdbeeren mit Pistazieneis und Grand-Marniersabayon

Menü S-6

Tomatensuppe mit Kräckerle

Medaillons vom Schweinelendchen auf Kerbel-Estragonsauce
verschiedene Gemüsen mit Spargel und Spätzle

Beerenteller mit Erdbeersorbet



Getränkepauschalen zum Festpreis

GP-1

pro teilnehmender Person

Mineralwasser
sämtliche alkoholfreien Getränke
Biere
Neuweierer Altenberg Riesling Qba.
Neuweierer Weissherbst Qba
Affentaler Spätburgunder Rotwein Qba

Kaffee - Espresso

GP-2

pro teilnehmender Person

Aperitif
Neuweierer Riesling Sekt Trocken

Mineralwasser
sämtliche alkoholfreien Getränke
Biere
Neuweierer Mauerberg Riesling Kabinett Trocken im 0,75 Bocksbeutel
vom Weingut Dütsch Neuweier
Spätburgunder Rotwein Spätlese Trocken 0,75 Flasche
von der Baden-Badener WG Neuweier

Kaffees - Tee - Espresso

dieses Getränke-festangebot beinhaltet:

die genannten Getränke a discretion
ab teilnehmenden 25 Personen
eine Laufzeit von 7,0 Stunden bis 0.30 Uhr
(danach werden die Getränke gemäss Weinliste abgerechnet)