

Bankett-Vorschläge 2016

Landgasthof-Hotel Schwanen

7848 Bad Bellingen

Tel. 07635/811811

Fax: 07635/811888

email: hotel@schwanen-bad-bellingen.de

Bankett- Vorschläge 2016 ab 12 Personen

Da wir nur frische Produkte verarbeiten, sind wir bei unseren Menüvorschlägen der Saison unterworfen.

Eine Menüabsprache 14 Tage vor dem Essen ist empfehlenswert.

Für Festtagsmenüs empfehlen wir ein persönliches Gespräch.

Sollte Ihnen keines der Menüs zusagen, so stellen wir Ihnen gern ein Menü Ihrer Wahl zusammen. Sie können auch die Menüs untereinander kombinieren.

**Unsere Restauranträume eignen sich für große
und kleine Festlichkeiten
Großer Speisesaal von 40 bis 70 Personen
Speisesaal und Pavillon bis 84 Personen**

**Pavillon bis 14 Personen
von Andlaw Stube bis 28 Personen
Terrasse bis 30 Personen**

Hilfe bei der Planung eines Bankettes

1. von 2 bis 12 Jahren kann ein Kindermenü bestellt werden über 12 Jahren gelten sie als Jugendliche und müssen voll bezahlen
2. Beginn des Apero und Beginn des Banketts
2. Gewünschte Bestuhlung und Tischordnung.
3. Für Gestecke berechnen wir den Preis der Gärtnerei.
4. Wahl der Weine und der alkoholfreien Getränken
5. Cafe/Liköre: Was wird serviert
6. Wann wird die Speisenfolge durch Ansprachen unterbrochen?
7. Extras: Bei mitbringen von Kuchen oder Patisserie servieren wir Ihnen à discretion Kaffee und Tee
7,00 € pro Person.
8. Musiker auf Wunsch vermittelbar
Tanz im Pavillon möglich ab 50 Personen, Unkostenbeitrag 60,--€.
9. Wir freuen uns über Bar - Bezahlung oder
E C Karte Besten Dank

Bankett-Vorschläge 2016

Aperitifs

26	1 Flasche Tomatensaft	0,2 Lt.	2,90
60	Martini weiß, rot oder extra dry Vermouth	5 cl	3,30
61	Nolly Prat Vermouth sec mit 20 Kräutern verfeinert	5 cl	3,30
63	Cynar Artischocken - Bitter mit Orangensaft	4 cl	4,70
64	Campari Bitter Soda oder frischer Orangensaft	4 cl	4,70
963	2009 Binzener Sonnhohle Nobling brut, Baden Sekt Bezirkshellerei efringen Kirchen		5,30
71	K i r mit trockenem Weißwein	0,1 Lt.	3,50
962	1 Glas Pinot blanc de noris Sekt, Brut mit Holunderblüten Geschmack	0,1 Lt.	5,50
68	<u>K i r Royal</u> mit Creme de Cassis de Dijon und Sekt	0,1 Lt.	5,50
69	Sherry Tio Pepe Extra dry fino	5 cl	3,30
	Sherry Sandeman Amontillado	5 cl	3,30
70	Portwein "Sandeman"	5 cl	3,30

Kleines Gebäck zum Aperitif	pro Person 4,50
-----------------------------	-----------------

Bankett-Vorschläge 2016

Kalte Vorspeisen

Beilagen - Salatteller	5,80
Melone mit Schwarzwälder Rohschinken	8,00
Krevetten vom Grill an einem bunten Blattsalat	11,50
Jahreszeitensalat mit Balsamicodressing und gebratene Edelfische	12,00
Hauspastete je nach Bestellung mit Portweingelee, Salatbukett und Toast	13,50
Mariniertes Krabbenfleisch auf Avocado- und Mangosalat	12,00
Gänseleberpastete mit Karamelläpfel, Portweingelee, Toast, Salatbukett	17,00

Suppen

Tagessuppe	4,90
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen, Eierstich oder Nudeln	5,50
Badische Hochzeitsuppe	6,00
Cremesuppe von frischen Champignons	6,00
Kürbiscremesuppe	6,00
Broccolicremesuppe oder eine andere Gemüsesuppe	6,00
Fischsuppe nach südfranzösischer Art	12,50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Taglietelle mit gebratenen Garnelen	12,00
Zanderfilet an Nolly-Pratt- Sauce mit Lachskaviar, bunter Reis	14,80
Medaillon von Lotte auf asiatischem Salat (warm)	14,80
Lackiertes Wachtelbrüstchen auf Kartoffelblinis mit Salatbukett	12,50
Lachsmedaillon an Hummerschaumsoße, Blattspinat	15,00
Jakobsmuscheln vom Grill auf Wildreisplätzchen mit Zwergorangen-Confit	19,80

Hauptgänge – Fleisch

Bankett-Vorschläge 2016

Bei mehrgängigen Menüs kleinere Portionen

<u>Medaillon vom Schweinefilet und geschmorte Schweinebäckchen</u> mit ihrer Soße Kartoffelkroketten, verschiedene frische Gemüse	20,50
<u>Kalbsschnitzel</u> mit frischen Pilzen an Cremesoße hausgemachte Spätzle, verschiedene frische Gemüse	23,00
<u>Rinderrückensteak</u> mit Pfeffercremesoße hausgemachte Spätzle, verschiedene frische Gemüse	27,50
<u>Rindermedaillon</u> und <u>Kalbsmedaillon</u> mit zwei verschiedenen Soßen Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	33,80
<u>Barbarie-Entenbrust</u> in Rotwein-Orangensoße Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	24,00
<u>Kalbsrückensteak</u> vom Grill mit Waldpilzsauce hausgemachte Spätzle, verschiedene frische Gemüse	32,50
<u>Lammrücken</u> rosa gebraten à la provencale Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	33,50

Große Braten

Bei mehrgängigen Menüs kleinere Portionen

<u>Schweinebraten vom Schweinerücken mit Knusperhaut</u> Balsamiko-Honig-Soße, Zitronengel, Sättigungsbeilage nach Wahl, verschiedene frische Gemüse	17,50
Pikanter <u>Sauerbraten</u> aus der Rinderschulter mit Knusperspeck, Weintrauben hausgemachte Spätzle, bunter Beilagensalat	19,00
<u>Rinderrouladen</u> mit Ihrer Soße hausgemachte Spätzle, verschiedene frische Gemüse	19,00
<u>Poulardenbrust</u> gebraten mit Schalotten-Rotweinssoße Sättigung nach Wahl, verschiedene Gemüse der Jahreszeit	18,00
<u>Schweinefilet</u> mit Sauce Bearnaise hausgemachte Spätzle, verschiedene frische Gemüse	19,00
Glacierter <u>Kalbsbraten</u> aus der Schulter mit Steinpilzrahmssoße Sättigungsbeilage nach Wahl, verschiedene frische Gemüse	21,00
<u>Lammkeule</u> rosa gebraten à la provencale Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	23,00

Bankett-Vorschläge 2016

<u>Glacierte Kalbshaxe</u> mit provenzalischen Kräutern gebraten Kartoffelpüree, verschiedene frische Gemüse	25,00
<u>Gänsebraten</u> frisch aus dem Ofen mit seiner Soße Kartoffelklöße oder Kartoffelpüree, Apfel gefüllt mit Quittenwürfel frisches Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Maronen	25,50
<u>Rinderrücken</u> rosa gebraten mit Sauce Bearnaise Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	27,00
<u>Kalbsrücken</u> nach Art des Hauses Steinpilzrahmsouße Sättigungsbeilage nach Wahl, verschiedene frisch Gemüse	33,50
<u>Chateau Briand</u> mit Sauce Bearnaise, Beaufortsoße Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse pro Person	35,00
 <u>Fischgerichte</u> Bei mehrgängigen Menüs kleinere Portionen	
<u>Kabeljaufilet</u> vom Grill mit Kräuterbutter geröstete Kartoffeln, bunter Salatteller oder verschiedene frische Gemüse	20,50
<u>Zanderfilet</u> auf der Haut gebraten mit Sesam-Nußkruste, Chardonnaysouße Basmatireis, bunter Salatteller	24,00
<u>Medaillon von der Lotte</u> (Seeteufel) auf leichter Currycremesouße Wilder Reis, verschiedene frische Gemüse	26,50
<u>Norwegischer Lachs</u> vom Grill mit Sauce Bearnaise geröstete Kartoffeln, bunter Salatteller	24,50

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne	4,60
Haselnußparfait mit heißen Sauerkirschen	7,50
Crêpes mit heißen Kirschen und Vanilleeis	7,50
Sorbetteller	7,80
Zimtparfait mit Rotweinbirne	8,00
Grand Manier Parfait mit Früchten garniert	8,00
Kirschwasserbömble mit Sauerkirschen	8,00
Eisgugelhupf „Landgasthof Schwanen“ mit Moccasabayone	8,00

Bankett-Vorschläge 2016

Dunkles Mousse au chocolat, garniert	8,00
Dessertteller	9,80
Dessertbuffet (ab 50 Personen)	13,50

Saisonabhängige Empfehlungen im Frühling

Vorspeisen

Spargelcremesuppe	6,20
Bärlauchsuppe mit Spargel	6,00
Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette	8,90
Spargel-Avocadosalat mit luftgetrocknetem Rohschinken aus dem Schwarzwald	11,00
Löwenzahnsalat mit geröstetem Speck und Croutons	9,80
Frischer Stangenspargel mit Sauce Mayonnaise, dazu neue Kartoffeln	11,80

(Spargelpreise nicht Aussagekräftig da wechselnde Tagespreise. Bitte Nachfragen)

Spezialität des Hauses

Badischer Stangenspargel mit 3 verschiedenen Soßen Bauernschäufele, Rohschinken, gekochter Schinken 2 Eierpfannkuchen	25,50
--	-------

Kleines Kalbschnitzel mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise Dazu neue geröstete Kartoffeln	19,80
---	-------

Frischer Lammrücken rosa gebraten à la provencale Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse	33,50
--	-------

Saisonabhängige Empfehlungen im Herbst und Winter

Feldsalat mit geröstetem Speck und Croutons	7,00
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne und Zimtcroustons	6,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse	7,20

Pikanter Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsoße, Weintrauben Haselnußspätzle, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, verschiedene Gemüse	23,00
---	-------

Pikanter Rehpfeffer mit Weintrauben und Knusperspeck hausgemachte Spätzle, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Rotkraut	24,00
--	-------

Rehkeule oder Rehschnitzel rosa gebraten mit Pilzen, Maronen, Wildrahmsoße hausgemachte Spätzle, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, verschiedene frische Gemüse	27,00
---	-------

Rehrücken rosa gebraten mit Pilzen, Maronen, Wildrahmsoße	
--	--

Bankett-Vorschläge 2016

hausgemachte Spätzle, Birne gefüllt mit Preiselbeeren
Rotkraut, Broccoli und andere Gemüse 35,00

Im November

G a n s knusprig gebraten mit Ihrer Soße
Kartoffelpüree mit Sesam geschmälzt, Maronen, Pilze
Rosenkohl, Rotkraut 25,50

Mögliche Menüzusammenstellung

Menü 1

Frühlingssalat mit gebratenen Edelfischen

* * *

Rindermedaillon und Kalbsmedaillon

mit zwei verschiedenen Soßen

Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse

* * *

Haselnuss Parfait mit heißen Sauerkirschen 52,30

Menü 2

Bärlauchcremesuppe mit Croutons

* * *

Lotte vom Grill mit Currycremesoße

bunter Reis

* * *

Frische Lammkeule rosa gebraten à la provencale

Gratin Kartoffeln, verschiedene frische Gemüse

* * *

Birne im Knusperteig mit Pistazieneis 52,30

Menü 3

Feldsalat mit geröstetem Speck und Croutons

* * *

Currycremesuppe mit gebackener Krevette im Kartoffelmantel

* * *

Soufflierter Lachs gedämpft mit Sauerampfercremesoße

Basmatireis, 2 frische Gemüse

* * *

Bankett-Vorschläge 2016

Nougatmousse mit Himbeersorbet, garniert

45,00

Menü 4

3 Teiliges Amouse bouche

* * *

Badische Hochzeitsuppe

* * *

Medaillon vom Lotte (Seeteufel) mit Safrancremesoße

Basmatireis, garniert

* * *

Kalbsmedaillon mit Pilzrahmsauce Rindermedaillon an Beaujolaisauce
hausgemachte Spätzle Gratin Kartoffeln verschiedene frische Gemüse

* * *

Grand Marnier Parfait mit Früchten garniert

62,80

**Menüs mit mehreren Gängen stellen wir Ihnen individuell zusammen
Wir richten uns dabei nach der Saison und Marktangeboten**