

Unsere  
**Bankettmappe**  
für Ihre Veranstaltung



Tobias Favorat  
Hirschstraße 1  
70734 Fellbach

Tel :0711/99327447

e-mail: [info@zum-hirschen-fellbach.de](mailto:info@zum-hirschen-fellbach.de)

Web: [www.zum-hirschen-fellbach.de](http://www.zum-hirschen-fellbach.de)

Lassen Sie sich in gemütlichem Ambiente,  
bei gutem Essen verwöhnen !  
Wir bieten Ihnen eine moderne, unkomplizierte Küche  
mit regionalen sowie internationalen Gerichten.  
Ganz getreu dem Motto von Winston Churchill:  
Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.  
Auf eine gute Zeit im Hirschen,  
wir freuen uns auf Sie !

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen Service- und Küchenzeiten

In unseren Preisen sind die folgenden Basis-Service und Basis-Küchenzeiten enthalten.:

Service: mittags von 12 bis 15 Uhr / abends von 18 bis 23 Uhr  
Küche: mittags von 12 bis 15 Uhr / abends von 18 bis 23 Uhr

Unser Restaurant ist von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 23 Uhr für Sie geöffnet. Darüberhinaus berechnen wir außerhalb unserer Öffnungszeiten eine Pauschale für den Personalaufwand in Höhe von 45,00 Euro pro halbe Stunde.

### Personenzahl

Häufig variiert die ursprüngliche Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierfür natürlich vollstes Verständnis. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend.

Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

### Sonstige Kosten

Wir verzichten grundsätzlich auf die Berechnung von Raum- und Bereitstellungskosten. Als Gastronomiebetrieb sind wir jedoch auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz in den von uns zur Verfügung gestellten Räume angewiesen.

Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personenzahl und Art der Veranstaltung.

## Zum Empfang Ihrer Gäste

Aperol Spritz 0,25 l	8,00 €
Gin Fritz 0,25 l	8,00 €
Gin aus eigener Herstellung mit Zitronenlimonade	
Prosecco ( alkoholfreier Fruchtcocktail) 0,1 l	5,00 €
Champagner Bratbirne 0,1 l Jörg Geiger	7,00 €
Martini 4 cl	5,00 €
Sherry 4 cl	5,00 €
Campari Orange 0,25 l	8,00 €
Flasche Aldinger NO.503 blanc Winzersekt	50,00 €
Flasche Brut Natur Jahrgangssekt Weingut Aldinger	90,00 €

# **Fingerfood**

## **Die Unkomplizierten**

Grissini / Käse-Blätterteig-Gebäck / Nüsse / Gemüsechips /  
Pflaumen im Speckmantel / Reiscracker / Blätterteig-Gebäck / Gougeres

Mit 3 Komponenten pro Person 09,00 €

Mit 4 Komponenten pro Person 12,00 €

## **Die Klassiker**

Tartar vom Rind mit Meerrettich

Tartar vom Lachs mit Gartengurke

Gebackene Blutwurst mit Apfel

Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch auf Crostini

Geräucherte Forelle mit Meerrettich und Preiselbeeren

Mit 3 Komponenten pro Person 12,00 €

Mit 4 Komponenten pro Person 14,00 €

Mit 5 Komponenten pro Person. 16,00 €

## **Die Besonderen**

Austern Fin de Claire mit Zitrone 5,00 €

Praline von der Gänseleber mit Pumpernickel 7,00 €

Jakobsmuscheln, Süßkartoffel, Cashew und Chili 6,00 €

Tartar vom Bachsaibling mit Kaviar 6,00 €

Zitronengrassuppe mit Wildgarnele 6,00 €

**Menüvorschlag im Frühling**  
**März bis Juni**

Frühlingssalat mit gebratenem Garnelen  
und Tomaten-Vinaigrette

\*\*

Kräutercremesuppe

\*\*

Rind und Kalb

Rosa gebratener Rinderrücken und geschmortes Kalbsbäckle  
mit glasierten Karotten und Schupfnudeln

\*\*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille  
mit Erdbeersorbet

Preis pro Person

( 3 Gang Menü ohne Suppe ) 55 €

( 4 Gang Menü ) 62 €

**Menüvorschlag im Sommer**  
**Juni bis September**

Weisses Tomatenmousse mit kleinem Salat und Basilikumpesto

\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf Safranrisotto

\*\*

Saltimbocca vom Maishähnchen  
mit gegrilltem Gemüse und Polentaschnitte

\*\*

Quark und Beeren

Quarkcrème mit marinierten Beeren und Cassissorbet

Preis pro Person

( 3 Gang Menü ohne Suppe ) 55 €

( 4 Gang Menü ) 65 €

**Menüvorschlag im Herbst**  
**September bis Dezember**

Hausgeräucherter Lachs  
auf Balsamicolinsen mit Apfel-Meerrettichsalat

\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
an Cassissoße mit Rotkohl und Kartoffelknödel

\*\*

Desertvariation „Zum Hirschen“

Preis pro Person  
( 3 Gang Menü ohne Suppe ) 55 €  
( 4 Gang Menü ) 62 €

**Menüvorschlag im Winter**  
**Dezember bis März**

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
und Speck-Croûtons

\*\*

Schaumsüppchen vom Sellerie  
mit Lachs

\*\*

Rosa gebratener Rinderrücken  
mit Pilzen, Wurzelgemüse und Kartoffelblini

\*\*

Dessertvariation Zum Hirschen

Preis pro Person  
( 3 Gang Menü ohne Suppe ) 55 €  
( 4 Gang Menü ) 62 €

## **Schwäbisches Menü**

Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Alblinsen  
und Feldsalat

\*\*

Rinderkraftbrühe  
mit Schnittlauchflädle

\*\*

Kleiner Rostbraten und Maultasche mit geschmorten Zwiebeln  
und Spätzle

\*\*

Gebackene Apfelküchle mit  
Vanille-Eis

Preis pro Person

( 3 Gang Menü ohne Suppe ) 52 €

( 4 Gang Menü ) 57 €

Die nachfolgenden Gerichte sind zur Zusammenstellung eines einheitlichen Menüs.

Vorspeisen und Zwischengerichte

Blattsalat mit Brot	7,00 €
Blattsalat mit Balsamicovinaigrette und karamellisierten Nüssen	12,00 €
Geflämmt Lachs mit Avocado und Korianderdip	19,00 €
Ziegenfrischkäse karamellisiert mit Apfel und Feldsalat	19,00 €
Tatar vom Stauferrind klassisch mariniert mit kleinem Salat	19,00 €
Geschmorte Ochsenbacken mit Kichererbsenpüree und Blutwurstpraline	19,00 €
Variation vom Lachs	22,00 €
Variation von Garnele und Ingwer	22,00 €
Variation von der Gänseleber mit Brioche	25,00 €
Variation von der Ente	25,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	9,00 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	9,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Speck	7,00 €



## Hauptgerichte

Rosa gebratener Rinderrücken  
mit Röstgemüse und Kartoffelnocken  
36 €

Kalbsrücken Kappelberg  
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Rosinenflädle,  
glasiertem Gemüse und Spätzle  
34 €

Kalbsrahmgeschnetztes  
mit Pilzen und Spätzle  
29 €

Roulade vom Stauferrind  
mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse  
29 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit Safranrisotto  
33 €

Schweinefilet mit Pilzrahmsoße  
und Spätzle  
28 €

Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße und  
Röstkartoffeln  
28 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit Bratkartoffeln  
36 €

Rosa gebratenes Rinderfilet  
mit Selleriepüree und geschmorten Karotten  
45 €

## Dessert

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis  
8 €

Crème Brûlée mit Sorbet  
9 €

Geeister Frankfurter Kranz  
mit Kirschsorbet  
9 €

Vanilleparfait mit Himbeersoße  
9 €

Le Knack  
Vanille/Schokolade/Kaffee  
14 €

Dessert-Variation „Zum Hirschen“  
18 €

Hausgemachtes Eis und Sorbet  
Kugel  
3 €