

Unsere
Bankettmappe
für Ihre Veranstaltung



Tobias Favorat
Hirschstraße 1
70734 Fellbach

Tel :0711/99327447

e-mail: info@zum-hirschen-fellbach.de

Web: 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	7,00 €
Gin Fritz 0,25 l	7,00 €
Gin aus eigener Herstellung mit Zitronenlimonade	
Prosecco (alkoholfreier Fruchtcocktail) 0,1 l	4,00 €
Champagner Bratbirne 0,1 l Jörg Geiger	5,00 €
Martini 4 cl	4,50 €
Sherry 4 cl	4,50 €
Campari Orange 0,25 l	7,00 €
Flasche Pinot brut Aldinger/Wöhrwag rose/weiss	39,00 €
Flasche Brut Natur Jahrgangssekt Weingut Aldinger	80,00 €

Fingerfood

Die Unkomplizierten

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

Mit 3 Komponenten pro Person 08,00 €

Mit 4 Komponenten pro Person 10,00 €

Mit 5 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 10,00€

Mit 4 Komponenten pro Person 12,00 €

Mit 5 Komponenten pro Person. 14,00€

Die Besonderen

Austern Fin de Claire mit Zitrone 4,00 €

Praline von der Gänseleber mit Pumpernickel 6,00 €

Jakobsmuscheln, Süßkartoffel, Cashew und Chili 5,00 €

Tartar vom Bachsaibling mit Kaviar 5,00 €

Zitronengrassuppe mit Wildgarnele 5,00 €

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) 47 €

(4 Gang Menü) 52 €

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) 47 €

(4 Gang Menü) 57 €

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) 47 €
(4 Gang Menü) 52 €

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) 47 €
(4 Gang Menü) 52 €

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) 44 €

(4 Gang Menü) 50 €

Die nachfolgenden Gerichte sind zur Zusammenstellung eines einheitlichen Menüs.

Vorspeisen und Zwischengerichte

Salatteller mit Brot	6,00 €
Blattsalat mit Balsamicovinaigrette und karamellisierten Nüssen	10,00 €
Hausgeräucherter Lachs mit Blini und Kräutercreme	15,00 €
Ziegenfrischkäse karamellisiert mit Apfel und Feldsalat	14,00 €
Kaninchenrücken mit Karottenpüree und weissen Bohnen	15,00 €
Geschmorte Ochsenbacken mit Kichererbsenpüree und Blutwurstpraline	15,00 €
Variation vom Lachs	18,00 €
Variation von Garnele und Ingwer	18,00 €
Variation von der Gänseleber mit Brioche	22,00 €
Variation von der Ente	22,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	8,00 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	8,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Speck	6,00 €

Hauptgerichte

Rosa gebratener Rinderrücken
mit Röstgemüse und Kartoffelnocken
29,50 €

Kalbsrücken Kappelberg
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Rosinenflädle,
glasiertem Gemüse und Spätzle
28 €

Kalbsrahmgeschnetztes
mit Pilzen und Spätzle
24 €

Geschmorte Kalbshaxe
mit Bohnencassoulet und Schupfnudeln
22 €

Gebratenes Lachsfilet
mit Currysoße, Wok-Gemüse und Wildreis
26 €

Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße
Gemüse und Spätzle
22 €

Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße und
Röstkartoffeln
22 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit wildem Broccoli und
Safranrisotto
26,00 €

Schwarzwaldforelle Müllerin Art
mit Spinat und Petersilienkartoffeln
22,00 €

Dessert

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis
7,00 €

Crème Brûlée mit Sorbet
8,00 €

Variation von Schokolade und Passionsfrucht
15,00 €

Dessert-Variation „Zum Hirschen“
15,00 €

Hausgemachtes Eis und Sorbet
Kugel
2,00€