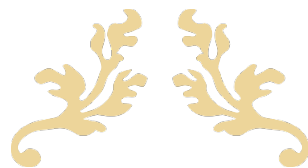


„Zur Goldenen Sonne“



DIE MAPPE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Hochzeiten & Bankett 2023



GASTHAUS „ZUR GOLDENEN SONNE“

Hauptstr. 28 * 86747 Maibingen

Tel.: 09087-226 * mail@sonne-maibingen.de

Inhalt

Herzlich Willkommen	Seite	2
Kleine Galerie	Seite	3
Räumlichkeiten	Seite	4
Tischpläne	Seite	5 / 6
Empfang	Seite	7
Empfangsangebote	Seite	8
Kaffee & Kuchen	Seite	9
Menü Elemente Suppen / Vorspeisen	Seite	10
Menü Elemente Hauptgerichte	Seite	11
Menü Elemente Hauptgerichte / Dessert	Seite	12
Menüvorschläge	Seite	13
Best of...	Seite	14

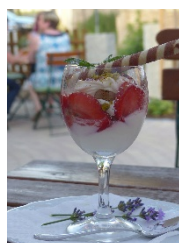
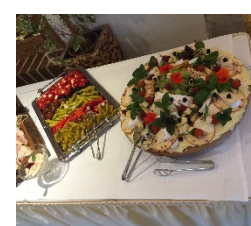
lich willkommen!

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus
und dass Sie bei der Planung Ihrer Feierlichkeit
an uns denken.

Mit dieser Mappe bekommen Sie einen kleinen Überblick
über unser Haus und den damit verbundenen Leistungen,
die wir Ihnen anbieten können.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation und Planung ihres Festes
und machen ein ganz besonderes Ereignis daraus.

Ein paar Einblicke



Unsere Räumlichkeiten

Die Anzahl der Plätze ist natürlich immer abhängig von der Art der Veranstaltung und der individuellen Tischeinteilung. Somit sind dies lediglich Richtwerte für eine maximale Belegung der Räumlichkeiten. Gerne sind wir Ihnen bei der Tischeinteilung behilflich und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Gemütliche Stube	ca. 40 Personen
Moderner Saal (mit Tanzfläche)	ca. 170 Personen
Moderner Saal mit Wintergarten	ca. 210 Personen
Sonniger Wintergarten	ca. 30 Personen
Rustikaler Weinstadl	ca. 60 Personen

An unseren Wintergarten mit großer Fensterfront grenzt eine sonnige, großzügige Terasse und viel Platz zum spielen für Ihre Kinder.

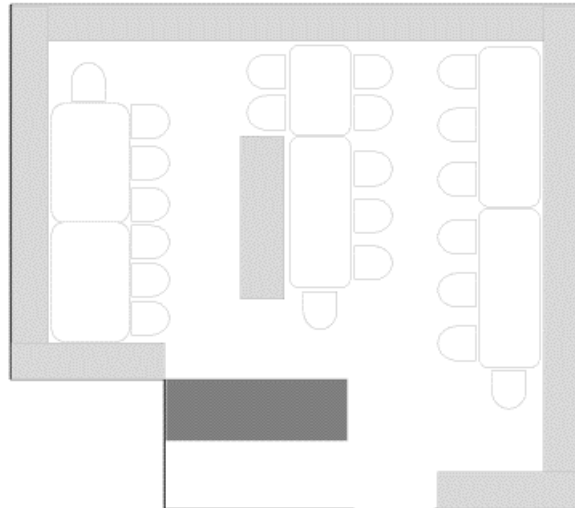
Zwischen der Stube und dem im Hof gelegenen Weinstadl schlängeln sich eine schöne Terasse und ein gemütlicher Biergarten hindurch.

Auch für Rollstuhlfahrer sind alle Räumlichkeiten problemlos zu erreichen.

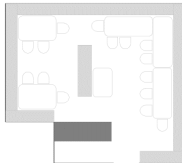
Außerdem verfügen wir über ausreichend, kostenfreie Parkplätze direkt am Haus, sodass Sie und Ihre Gäste eine entspannte An- und Abreise haben werden.

Räumlichkeiten & Tischpläne

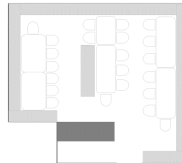
Stube



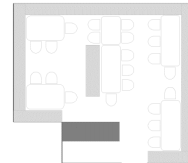
Stube



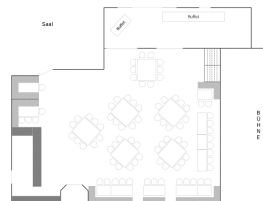
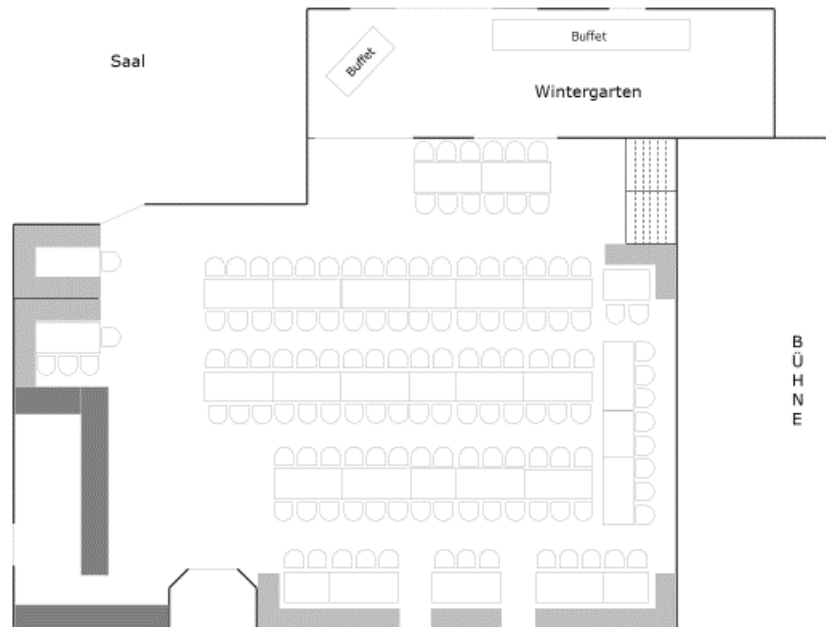
Stube



Stube



Räumlichkeiten & Tischpläne



Empfang

...heißen Sie Ihre Gäste mit einem kühlen „Tropfen“ herzlich willkommen...

Hausmarke Sekt	0,1 l
halbtrocken	
Sekt mit Cassis	0,1 l
Sekt mit Orangensaft	0,1 l
Sekt mit Holunder	0,1 l
 Sekt alkoholfrei	 0,1 l
 Hugo	 0,25 l
Aperol Spritz	0,25 l
Lillet Wild Berry	0,25 l

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl an gekühlten Getränken 0,33 l bereit.
(Wallersteiner Fürstenbier, Radler sowie verschiedene Softdrinks)

Die Gäste können sich direkt selbst bedienen. Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.

...und verwöhnen Sie sie mit einer Kleinigkeit...

<u>Canapés</u> (Empf. p.P. 3 Stk.)	Stk.	2,50 €
------------------------------------	------	--------

Hausgeräucherter Wacholderschinken, bunte
Wurstvariation, Käse, Salami, Räucherlachs, mediterrane
Tomate-Mozzarella, usw....

<u>Fingerfood-Gläschen</u> (Empf. p.P. 3 Stk.)	Stk.	2,70 €
--	------	--------

Fleischbällchen auf Cole slaw
Tomate-Mozzarella mit Crissini
Frühlingsrolle auf Asia-Salat
Mini-Bratwürstle auf Kartoffelsalat
Anti-Pasti-Gemüse

<u>Gebäck</u> (Empf. p.P. 3 Stk.)	Stk.	1,60 €
-----------------------------------	------	--------

Blätterteigminis pikant
Laugengebäck klein

Pauschalen zum Empfang

für die Dauer von 1 Stunde

I. Empfangsangebot

Sekt, Sekt alkoholfrei, Sekt Cassis, -Orange, -Holunder
Knabberzeug auf Stehtischen
p.P. 4,90 €

II. Empfangsangebot

Sekt, Sekt alkoholfrei, Sekt Cassis, -Orange, -Holunder
Knabberzeug auf Stehtischen
Canapés, Minigebäck Blätterteig, Laugengebäck
p.P. 10,80 €

Kaffee & Kuchen

Wie traditionell an vielen Veranstaltungen üblich, können Sie gerne Ihre Kuchen und Torten selbst mitbringen. Die Kuchen und Torten müssen **gekühlt** angeliefert werden! Wir werden diese dann gekühlt lagern, vorschneiden und ansprechend auf einem Kuchenbuffet anrichten. Gerne ist Ihnen auch einer unserer Mitarbeiter am Buffet behilflich.

Kaffee

Filterkaffee, Kaffee koffeinfrei, Kakao, Tee
werden serviert und nach Verbrauch abgerechnet.

Gedeck

Beinhaltet:

Geschirr, Besteck sowie das Spülen, Vorbereitung
sowie das Kühlen und Herrichten von Kuchen und Torten und den Service.

Bis 20 Personen: p.P. 4,50 € / ab 21 Personen: p.P. 3,00 €

Kuchen und Torten können gerne am Vortag ab 17:00 Uhr oder am Veranstaltungstag ab 9:00 Uhr angeliefert werden.

Für mitgebrachte Kuchen und Torten können wir keine Gewährleistung übernehmen. Daher behalten wir uns vor, Kuchen und Torten die nicht HACCP-konform angeliefert werden, nicht zu servieren bzw. Rückstellproben zu entnehmen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für mitgebrachte Kuchenplatten und Verpackungen keine Haftung übernehmen.

Den Kaffeeservice bieten wir Ihnen an bis 17:30 Uhr. Wenn Sie darüber hinaus unsere Räumlichkeiten in Anspruch nehmen wollen, sind wir auch weiter gerne mit Getränkeservice für Sie da.

Für die Raumnutzung stellen wir dann 50,00 € pro angefangener Stunde in Rechnung. Falls sich dann ein Abendessen anschließt, entfällt diese Pauschale.

Menü - Elemente

Unsere Preise enthalten die Raummiete, Tischdecken, Servietten (Papier in creme oder weiß), Teelichter (wenn benötigt), den Service sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Suppen

Hochzeitssuppe mit hausgemachter Einlage	5,40 €
Cremesuppe nach Saison (Spargel, Kürbis,..)	5,80 €
Kraftbrühe mit gebackenen Leberknödeln	4,80 €
Kraftbrühe mit hausgemachten Brätstrudeln	4,80 €
Kartoffelschaumsuppe mit Speck-Croûtons	5,40 €
Ingwer-Karottencremesuppe	5,40 €
Fischsuppe von heimischen Fischen mit Kokosmilch verfeinert	6,20 €
Pikante Thai-Curry-Suppe mit gebratener Riesengarnele	7,40 €
Saure Kutteln mit hausgebackenem Gewürzbrot	6,90 €

>Zu allen Cremesuppen servieren wir Baguette<

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Hausdressing und Weißbrotcroûtons	3,60 €
Knackiger Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing und Weißbrotcroûtons	4,20 €
Hausgeräucherter Wacholderschinken mit fruchtiger Melone an Salatbouquet, mit Baguette	8,70 €
Feiner Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce auf Reibeküchlein an Salatbouquet, mit Baguette	10,20 €
Zweierlei vom Karpfen mit Remoulade an Salatbouquet, mit Baguette	10,70 €
Matjessalat vom Karpfen „Hausfrauen Art“ mit feinen Äpfeln und Zwiebeln an Salatbouquet, mit Baguette	10,70 €
Vitello Tonnato – zartes Kalbfleisch in kalter Thunfisch-Kapernsauce mit Baguette	10,50 €
Sautierte Riesengarnelen auf gebratener Ananas an Kokosschaum und marinierten Blattsalaten	13,20 €

Menü - Elemente

Hauptgerichte

Hier haben Sie nun ein paar Vorschläge für die individuelle Zusammenstellung eines Menüs. 1 Beilage nach Wahl sind bei Ihrer Hauptgerichtauswahl dabei.
z.B.: Spätzle, Kroketten, Pommes frites, Herzoginkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Schwenkkartoffeln, Reis, Schupfnudeln
Pro weitere Beilage +2,50 € p.P.
Buntes Marktgemüse +3,80 € p.P.

vom Rind

Zwiebelschmorbraten vom Bürgermeisterstück mit feiner Schmorbratensauce	16,80 €
Schwäbischer Sauerbraten mit Preiselbeerconfit	16,80 €
Rostbraten mit zweierlei Zwiebeln, Bratenjus	23,30 €
Ochsenbäckle in Rotwein geschmort	19,80 €
Rinderfilet rosa gebraten, Balsamicojus	32,20 €

vom Schwein

Gefüllter Schweinenacken „Gärtnerin Art“ (Gemüse-Kräuterfüllung)	15,70 €
Schweinekrustenbauch mit Thymian gebraten	15,40 €
Schweinmedaillons mit Rahmchampignons	19,20 €
Schweinerücken in Meerrettich-Eihülle, kräftige Dunkelbiersauce	17,10 €

vom Kalb

Salimbocca vom Kalbsrücken mit hausgeräuchertem Wacholderschinken und Salbei	22,30 €
Geschmorter Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce	18,90 €
Kalbsrahmbraten	16,80 €

Menü - Elemente

vom Geflügel

Putenbrust gefüllt mit Paprika und Pistazie, Portweinsauce	18,10 €
Piccata von der Hähnchenbrust, Tomaten-Basilikumrahm	17,30 €
Mit Kräutern und Chili gegrillte Hähnchenbrust, Sherrysahne	17,30 €

vom Fisch

In Zitronen-Kräuterbutter gebratenes Zanderfilet	23,70 €
Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art“ in Mandelbutter	21,20 €
Karpfenfilet traditionell gebacken, Remoulade (saisonal, aus eigenen Gewässern)	22,20 €

Vegi

Pikantes Gemüsecurry mit hausgemachten Falafel	17,30 €
Gebackener Schafskäse mit mediterranem Gemüse	15,60 €

...ist nicht das passende dabei? – kein Problem!

Gerne bereiten wir Ihnen auch andere Gerichte ganz nach Ihren Vorstellungen zu.

...auch saisonale Gerichte mit z.B. Spargel, Kürbis, Wild,...

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	4,80 €
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahnetupfer (saisonal)	5,20 €
Joghurteis natur auf buntem Obstsalat	4,80 €
(Holunderblüten-) Panna Cotta mit Himbeermark	5,20 €
Schokomousse weiß oder dunkel an feinem Fruchtspiegel	6,30 €
Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Sahnetupfer	6,20 €

Menüvorschläge

Menü I

(Suppe in Terrinen, Hauptgang auf Platten serviert, inkl. Nachservice)

Rieser Hochzeitssuppe



Kleiner Salat mit Croûtons



Zwiebelschmorbraten, Schweinemedallions, Hähnchenbrust im Knuspermantel

Spätzle, Kroketten, buntes Marktgemüse

Bratenjus, Cognac-Pfefferrahmsauce



Eis im Glas

(..auf warmen Zwetschgen oder heißen Himbeeren oder Obstsalat,..)

p.P. 36,10 €

Menü II

(Suppe in Terrinen, Hauptgang auf Platten serviert, inkl. Nachservice)

Cremesuppe nach Saison



Hausgeräucherter Wachholderschinken

an fruchtiger Melone und Salatbouquet

Baguette



Schweinemedallions in Salbeibutter, Geschmorte Kalbshüfte, Piccata vom Hähnchen

Feine Bandnudeln, Thymian-Kartoffelspalten, mediterranes Gemüse

Balsamicojus, Tomaten-Basilikumsahne



Duett von

Panna Cotta & Zartbitter-Schokomousse

an feinem Himbeermark und Fruchtspiegel

p.P. 44,50 €

Best of...

...einmal alles, bitte! Für 69,00 € pro Person



All inklusive Getränke ab Kaffee bis 1:30 Uhr
(ohne Spirituosen & Cocktails)
Mineralwasser, verschiedene Biere, Softdrinks
Hauswein Rot, Weiß & Rosé

Kaffee & Kuchen am Nachmittag
Die Kuchen werden von Ihnen mitgebracht,
von uns vorbereitet und am Buffet arrangiert.

Kaffee, Kaffee koffeinfrei, heiße Schoki, Tee

Getränke zur Brautentführung
(ohne Wein & Sekt)

Menü

Rieser Hochzeitssuppe
mit bunter Suppeneinlage



Knackige Blattsalate auf bunter Auswahl an Rohkostsalaten
mit Hausdressing und Weißbrotcroûtons
saisonal getoppt



Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
Tranche von der geschmorten Kalbshaxe (ohne Knochen)
Pikante Hähnchenbrust im Knuspermantel
dazu

Spätzle, Herzoginkartoffeln, kleine Semmelknödel,
buntes Marktgemüse (saisonal)
Schmorbratensauce, Rahmsauce mit frischen Champignons



Zuckersüße
Dessertvariation
vom Buffet

Zur späten Stunde:

Allerlei Spezialitäten aus „Huber`s Wurstküche“
Käsebrett, Keckschweinchen
dazu unser selbstgebackenes Brot und Baguette

Ein paar wichtige Infos

- ☐ Unsere Preise enthalten die Raummiete, Tischdecken, Servietten (Papier in creme oder weiß), Teelichter (wenn benötigt), den Service sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.
- ☐ À la carte-Service ist möglich bis zu 15 Personen. Bis 25 Personen können Sie nach einer kleinen Karte auswählen. Ab 26 Personen wird ein einheitliches Essen vereinbart.
- ☐ Wenn Kinder an Ihrer Veranstaltung teilnehmen, sind die Preise wie folgt:
Bis 3 Jahre: 6,50 €
Ab 3 Jahre bis 10 Jahre: 50% des Menüpreises.
- ☐ Gibt es Änderungen oder Einschränkungen beim Menü aufgrund von Unverträglichkeiten, vegetarischem Essen o.Ä. muss dies im Vorfeld abgesprochen werden.
- ☐ Grundsätzlich ist der Veranstalter für die Dekoration selbst verantwortlich.
Falls Sie hier Hilfe benötigen, sprechen Sie mit uns.
- ☐ Kuchen und Torten können gerne am Vortag ab 17:00 Uhr oder am Veranstaltungstag ab 9:00 Uhr angeliefert werden.
Für mitgebrachte Kuchen und Torten können wir keine Gewährleistung übernehmen. Daher behalten wir uns vor, Kuchen und Torten die nicht HACCP-konform angeliefert werden, nicht zu servieren bzw. Rückstellproben zu entnehmen.
- ☐ Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für mitgebrachte Kuchenplatten und Verpackungen keine Haftung übernehmen.
- ☐ Den Kaffeeservice bieten wir Ihnen an bis 17:30 Uhr. Wenn Sie darüber hinaus unsere Räumlichkeiten in Anspruch nehmen wollen, sind wir auch weiter gerne mit Getränkeservice für Sie da.
Für die Raumnutzung stellen wir dann 50,00 € pro angefangener Stunde in Rechnung. Falls sich dann ein Abendessen anschließt, entfällt diese Pauschale.
- ☐ Natürlich haben wir auch ein offenes Ohr für besondere Wünsche. Sprechen Sie diese einfach an.

...gut zu wissen

Bands

„Ohne Filter“	Marco Diemer	07361-3600013
„Grenzlandexpress“	Hansjörg Schönwälder	09089-1551