

„Zur Goldenen Sonne“



# DIE MAPPE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Hochzeiten & Bankett 2024



GASTHAUS „ZUR GOLDENEN SONNE“

Hauptstr. 28 \* 86747 Maihingen

Tel.: 09087-226 \* [info@sonne-maihingen.de](mailto:info@sonne-maihingen.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
Alles für Eure Hochzeit...	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 Terrasse und viel Platz zum spielen für Ihre Kinder.

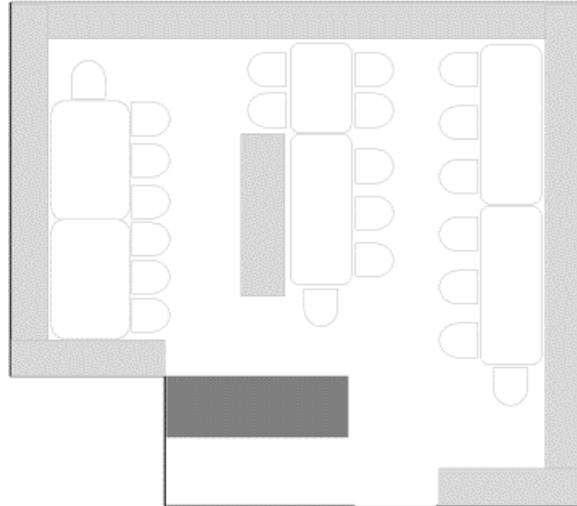
Zwischen der Stube und dem im Hof gelegenen Weinstadl schlängeln sich eine schöne Terrasse und ein gemütlicher Biergarten hindurch.

Auch für Rollstuhlfahrer sind alle Räumlichkeiten problemlos zu erreichen.

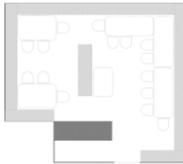
Außerdem verfügen wir über ausreichend kostenfreie Parkplätze direkt am Haus, sodass Sie und Ihre Gäste eine entspannte An- und Abreise haben werden.

# Räumlichkeiten & Tischpläne

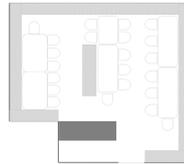
Stube



Stube



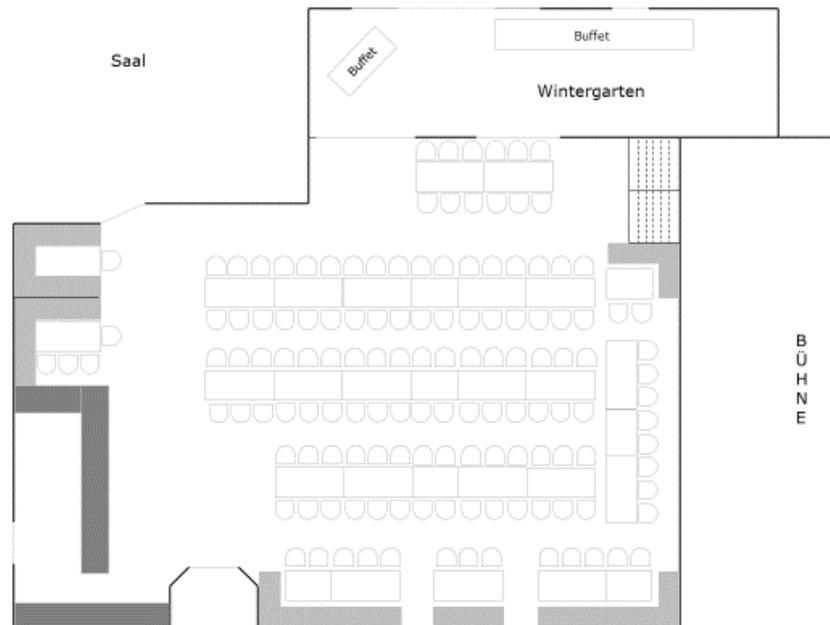
Stube



Stube



# Räumlichkeiten & Tischpläne



# Empfang

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

Hausmarke Sekt halbtrocken	0,1 l
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...

Canapés (Empf. p.P. 3 Stk.) Stk. 2,50 €

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

Fingerfood-Gläschen (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

Gebäck (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

Hochzeitsuppe mit hausgemachter Einlage	5,90 €
Cremesuppe nach Saison (Spargel, Kürbis,..)	6,40 €
Kraftbrühe mit gebackenen Leberknödeln	5,30 €
Kraftbrühe mit hausgemachten Brätstrudeln	5,30 €
Kartoffelschaumsuppe mit Speck-Croûtons	6,00 €
Ingwer-Karottencremesuppe	6,00 €
Fischsuppe von heimischen Fischen mit Kokosmilch verfeinert	6,90 €
Pikante Thai-Curry-Suppe mit gebratener Riesengarnele	8,20 €
Saure Kutteln mit hausgebackenem Gewürzbrot	7,60 €

>Zu allen Cremesuppen servieren wir Baguette<

### Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Hausdressing und Weißbrotdcroûtons	4,00 €
Knackiger Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Hausdressing und Weißbrotdcroûtons	4,60 €
Hausgeräucherter Wacholderschinken mit fruchtiger Melone an Salatbouquet, mit Baguette	9,70 €
Feiner Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce auf Reibeküchlein an Salatbouquet, mit Baguette	11,30 €
Zweierlei vom Karpfen mit Remoulade an Salatbouquet, mit Baguette	11,90 €
Matjessalat vom Karpfen „Hausfrauen Art“ mit feinen Äpfeln und Zwiebeln an Salatbouquet, mit Baguette	11,90 €
Vitello Tonnato – zartes Kalbfleisch in kalter Thunfisch-Kapernsauce mit Baguette	11,70 €
Sautierte Riesengarnelen auf gebratener Ananas an Kokosschaum und marinierten Blattsalaten	14,70 €

# Menü - Elemente

## Hauptgerichte

Hier haben Sie nun ein paar Vorschläge für die individuelle Zusammenstellung eines Menüs. 3 Beilagen nach Wahl sind bei Ihrer Menüauswahl

(bis zu 3 versch. Hauptgerichte - Plattenservice in Tische) 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.

Mehraufwand pro zusätzliches Hauptgericht + 0,50 € p.P.

### vom Rind

Zwiebelschmorbraten vom Bürgermeisterstück mit feiner Schmorbratensauce	18,70 €
Schwäbischer Sauerbraten mit Preiselbeerconfit	18,70 €
Rostbraten mit zweierlei Zwiebeln, Bratenjus	25,90 €
Ochsenbäckle in Rotwein geschmort	22,00 €
Rinderfilet rosa gebraten, Balsamicojus	38,00 €

### vom Schwein

Gefüllter Schweinenacken „Gärtnerin Art“ (Gemüse-Kräuterfüllung)	17,50 €
Schweinekrustenbauch mit Thymian gebraten	17,10 €
Schweinmedaillons mit Rahmchampignons	21,40 €
Schweinerücken in Meerrettich-Eihülle, kräftige Dunkelbiersauce	19,00 €

### vom Kalb

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit hausgeräuchertem Wacholderschinken und Salbei	26,80 €
Geschmorter Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce	22,40 €
Kalbsrahmbraten in Calvados-Sahnesauce	19,90 €

## Menü - Elemente

### vom Geflügel

Putenbrust gefüllt mit Paprika und Pistazie, Portweinsauce	20,10 €
Piccata von der Hähnchenbrust, Tomaten-Basilikumrahm	19,20 €
Mit Kräutern und Chili gegrillte Hähnchenbrust, Sherrysahne	19,20 €

### vom Fisch

In Zitronen-Kräuterbutter gebratenes Zanderfilet	26,40 €
Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art“ in Mandelbutter	23,60 €
Karpfenfilet traditionell gebacken, Remoulade (saisonal, aus eigenen Gewässern)	24,70 €

### Vegi

Pikantes Gemüsecurry mit hausgemachten Falafel	19,20 €
Gebackener Schafskäse mit mediterranem Gemüse	17,30 €
Hausgemachte Gemüsemautaschen mit Schmelzzwiebeln	17,30 €

...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	5,30 €
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahnetupfer (saisonal)	5,80 €
Joghurteis natur auf buntem Obstsalat	5,30 €
(Holunderblüten-) Panna Cotta mit Himbeermark	5,80 €
Schokomousse weiß oder dunkel an feinem Fruchtspiegel	7,00 €
Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Sahnetupfer	6,70 €

# Menüvorschläge

## Menü I

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

Rieser Hochzeitssuppe



Kleiner Salat mit Croûtons



Zwiebelschmorbraten, Schweinemedallions, Hähnchenbrust im Knuspermantel

Spätzle, Krokette, buntes Marktgemüse

Bratenjus, Cognac-Pfefferrahmsauce



Eis im Glas

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

p.P. 39,90 €

## 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 Kalbshülfe, 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. 49,50 €

# Menüvorschläge

## Menü III ab 70 Personen

(Suppe in Terrinen, Salat & Hauptgang am Buffet serviert, inkl. Nachservice)

Rieser Hochzeitssuppe



Buntes Salat- & Vorspeisenbuffet

Verschiedene Rohkost- & Blattsalate, Croûtons, Kernle, Dressing  
Mozzarella Caprese, Antipasti-Gemüse,  
hausgeräucherter Wacholderschinken mit fruchtiger Melone, Baguette



Krustenbauch vom Schwein mit Thymian gebraten, Ochsenbäckle in Rotwein geschmort

Hähnchenbrust „Allgäuer Art“ mit Schinken, Käse überbacken

Gebratenes Zanderfilet in Zitronen-Kräuterbutter

Spätzle, Serviettenknödel, Zapfenkroketten, Karotten-Kohlrabi-Rahmgemüse

Schmorbratensauce



Zuckersüße

Dessertvariation

vom Buffet

p.P 49,50 €

...dies sind Vorschläge, wie ein Menü / Buffet zusammengestellt werden kann.  
Natürlich können Sie hier Ihren ganz individuellen Vorstellungen freien Lauf  
lassen.

# Alles für Eure Hochzeit...

..einmal alles, bitte! Für 75,00 € 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 Weißbrotdcroûtons  
saisonal getoppt



Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

Zart geschmorter Kalbstafelspitz

Pikante Hähnchenbrust im Knuspermantel

dazu

Spätzle, Herzoginkartoffeln, kleine Semmelknödel,

buntes Marktgemüse (saisonal)

Schmorbratensauce, Rahmsauce mit frischen Champignons



Flying Dessert

(saisonal)



Ein Verdauungsschnäpsle für zwischendurch

## Zur späten Stunde:

Allerlei Spezialitäten aus „Huber`s Wurstküche“

Käsebrett, Keckschweinchen

dazu unser selbstgebackenes Brot und Baguette

# Ein paar wichtige Infos & Vereinbarungen

- Unsere Preise enthalten die Raummiete für die jeweils gebuchte Location, 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.
- 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 (**servierfertig - nicht geschnitten**) **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.
- Für kurzfristige marktbedingte Preisschwankungen / Änderungen behalten wir uns eine Anpassung der Preise vor.

# Ein paar wichtige Infos & Vereinbarungen

- Die Raumnutzung beschränkt sich auf die ausgemachte Location. Weitere Räumlichkeiten sind auf Anfrage und ggf. gegen Nutzungsgebühr buchbar.
- Die endgültige Personenanzahl ist spätestens 1 Tag vor der geplanten Veranstaltung mitzuteilen. Diese Angabe dient als Grundlage der Rechnungsstellung.
- Mutwillig zerstörte Gegenstände bzw. herbeigeführte Beschädigungen sowie Verunreinigungen werden in Rechnung gestellt.
- Musik spielt bis spätestens 1:00 Uhr, Ausschank bis spätestens 1:30 Uhr.
- Bis spätestens 2:00 Uhr sind die Räumlichkeiten zu verlassen. Bei Zuwiderhandlungen behalten wir uns vor, eine Pauschale in Höhe von 250,00 € pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.
- Nebelmaschinen, sowie offene Feuer jeglicher Art (z.B. Wunderkerzen,..) sind im Haus untersagt. (Brandmelder)
- Bei Nutzung von Konfettikanonen behalten wir uns vor, eine Reinigungspauschale in Rechnung zu stellen.

Diese Vereinbarungen wurden zwischen dem Gasthaus „Zur Goldenen Sonne“, Karl Huber sowie dem/der Veranstalter\*in getroffen und zur Kenntnis genommen.

Unterschrift Veranstalter

Unterschrift GH „Zur Goldenen Sonne“ Karl Huber