Hofcafé Veranstaltungs-vorschläge

hofgut schleinsee

Werden Sie Gastgeber in unseren
Räumlichkeiten und überlassen Sie
die Organisation und
das leibliche Wohl uns.

Wir freuen uns darauf Sie
und Ihre Lieben
im Hofcafé am Schleinsee zu verwöhnen.

Ihre Familie Gührer

Liebe Gäste,
herzlichen Dank für Ihr Interesse Ihren besonderen Tag im Hofcafé zu feiern.

Unser Steckenpferd sind Familienfeiern und Veranstaltungen bis 60 Personen.

Sie kümmern sich um Ihre Gäste, wir kümmern uns um den Rest. Wir richten im Hofcafé oder auf der Terrasse für Ihre Feier, nach Ihren Bestuhlungswünschen mit Tischwäsche, Servietten, Dekoration – alles was dazu gehört.

Hier kochen wir selbst mit viel Liebe aus feinen, regionalen & saisonalen Zutaten leckere Speisen für Ihre unvergesslich schöne Momente.

Hier finden Sie unsere Vorschläge für Ihre Feier im Rahmen von:

- Frühstücksbüffet
- erweitertes Frühstücksbüffet
- Brunchbüffet
- Mittagessen
- Kaffee und Kuchen
- Vesper - als Büffet oder auf den Tischen eingesetzt
- Dinnete Abend, Dinnete Menü

PREISE

teilen wir gern auf konkrete Anfrage mit Termin und Personenanzahl mit

Hofgut Schleinsee M&V Gührer GbR | Schleinsee 3| 88079 Kressbronn| www.schleinsee.de
URLAUB| HOFCAFÈ | BAUERNHOF | SEMINARE | FEIERLICHKEITEN | VERANSTALTUNGEN

Hofcafé Menüvorschläge

ab 20Personen

Spielscheune

flexibler Bereich

MENÜ I

Gemischter Salatteller

***

Schweinefilet Jägerinnenart

Pilzrahmsoße, Buttergemüse der Saison
und Eierspätzle

***

Mousse au Chocolat mit Beeren

Beerenzauber

MENÜ II

Rote Beete Carpaccio

an Walnuss-Orangendressing
mit Creme Fraiche und Walnusssplitter

***

Boefflamott – Boeuf á la mode -

Rinderbraten vom Weideochsen
in Rotweinsoße mit Karotten und Brokkoli
und Kartoffelgratin

***

Mandel Panna Cotta

mit Haselnusskrokant Splittern

MENÜ III

Hofgut-Salat

mit Kräutern & Blüten

***

Gefüllte Putenbrust

mit Spinat, getrockneten Tomaten und
Mozzarella, dazu Kartoffelgratin

***

Zitronen-Thymian-Parfait

mit Früchten

Hofgut Salat

Hofcafé Menüvorschläge

ab 20Personen

DINETTE MENÜ

Kartoffelsuppe

mit Croutons, Kerbel und Muskat

***

Dinette aus dem Steinofen

verschiedene Sorten, werden nach und nach auf den Tischen eingesetzt

***

Cappuccino-Parfait

HOCHZEITS MENÜ

Champignon-Carpaccio

mit Senfmarinade,
Sonnenblumenkernen,
Hofgut Käse Späne
und kleinem Blattsalat

***

Festtagssuppe

Kraftbrühe mit Griesnockerl,
Brätknödel & Leberspatzen

***

Boefflamott – Boeuf á la mode -

Rinderbraten in Rotweinsoße mit
Gemüse und Kartoffelgratin

***

Hofgut Dessertvariation

Schokomouse, Pana Cotta mit
Himbeermark, Zitronen-Thymian Parfait

HAUPTGÄNGE

Alternativen:

Rinderrouladen

mit dunkler Soße, Gemüse und
Kartoffelpüree oder -gratin

Mostbraten vom Schwein

mit grünen Bohnen und Mini-Tomaten
und Serviettenknödel

VEGETARISCH & VEGAN

Alternativen:

Beluga Linsen

mit Ratatouille und Polenta Taler

Gemüse Quiche

mit Lauch & Karotten, kräftige
Tomatensoße und Sesam Kartoffeln

Paprika gefüllt

mit Gemüse, Bulgur und Ziegenkäse,
dazu Tomatensoße

Gemüse Frikadellen

mit leckerem Dipp und Sesamkartoffeln

Hofgut Schleinsee M&V Gührer GbR | Schleinsee 3| 88079 Kressbronn| www.schleinsee.de
URLAUB| HOFCAFÈ | BAUERNHOF | SEMINARE | FEIERLICHKEITEN | VERANSTALTUNGEN

HofcafèBüffetvorschläge

ab 30 Personen

Tiere besuchen

GRILLBÜFFET

Vorspeisen/ Salate

Tomaten mit rotem Weichkäse nach Hofgut-Art mit Balsamico-Dressing
Anti-Pasti gegrillt
Gemischte Blattsalate mit Zucchini-, Karottenstreifen und Mais
Kartoffelsalat
Cous Cous Salat mit Melone, Fetakäse, Gurke, orientalisch gewürzt
Aufstriche
& Hausgemachtes Bauernbrot
& Baguette

Zum Grillen

Fleisch- und **Wurstauswahl**
z.B
Schweinerückensteak, Putensteak, Rinderhüftsteak
verschiedene Würste
Grillsoßen, Kräuterbutter

Vegetarisch

Maiskolben
Folienkartoffeln mit Dipp
Fetakäse

Dessert

Eisplatte, dazu Schokosoße, Eierlikör, Streusel & Sahne
Tiramisu mit Frucht
Obstplatte

Spielplatz

BÜFFET II

Vorspeisen & Salate

Tomaten mit rotem Weichkäse
Gemischter Salat
Champignon-Carpaccio mit Senfmarinade, Hofgut Käse Späne

Fleisch

Putenrolle gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Spinat
Schweinefilet Jägerinnen Art

Vegetarisch

Gemüsequiche

Beilagen

Gemüse der Saison & Eierspätzle & Kartoffelgratin

Dessert

Dessertvariation
nach Art des Hauses
(mit Mouse, Parfait, Creme, Obstplatte oä.)

HofcafèBackangebot

Blechkuchen
á 12-15 Stücke

Apfel-Streusel-Kuchen
Zwetschgen-Streusel
Rhabarber-Baiser
Johannisbeer-Baiser
Aprikosen-Quark-Streusel
Kirschkuchen mit Quark
Apfel-Vanille-Quark
Apfel-Schmand
Zwetschgen-Zimt-Baiser
Quark-Birne-Baiser
Rhabarber-Sauerrahm
Schoko-Kirsch-Kuchen
Quarkkuchen mit Rosinen

Sahne-Torten
á 20 Stücke
Schleinsee Wind Welle mit
Kirschen & Windbeutel

Trockene Kuchen
ca 10 Stücke
Marmorkuchen
Rührkuchen mit
Schokostückchen

Sahne-Torten
á 12-14 Stücke
Rotkäppchentorte
Heidelbeer-Hügel
Himbeersahne
Apfel- Wein-Sahne
Himmlische-Torte
Käsesahne-Torte
Schwarzwälder-Kirsch-Torte
Schleinsee Hügel
mit Schoko-Banane
Schokosahne
Zwetschgen-Zimt-Schmand

uvm...
sprechen Sie uns an

Hofgut Schleinsee M&V Gührer GbR | Schleinsee 3| 88079 Kressbronn| www.schleinsee.de
URLAUB| HOFCAFÈ | BAUERNHOF | SEMINARE | FEIERLICHKEITEN | VERANSTALTUNGEN

Hofcafé Frühstück & Erweiterungen

Flexibler Bereich

ab 10 Personen

FRÜHSTÜCK:

Wurst aus eigener Schlachtung

– Rind, Ziege, Schwein

hofeigener Käse

Bockshornklee, Mediterran, Natur

Rohkost - Gemüsesticks

salzige Aufstriche

Frischkäse, Obazda, Griebenschmalz

unsere Fruchtaufstriche

in verschiedenen Sorten

Schokokrem, Honig

Müsli Bircher Art, Obstsalat

Bauernlaib, Vollkornbrot,

Kartoffelweckle,

Laugenbrötchen

Sonntags Hefezopf

ERWEITERTES FRÜHSTÜCK

zusätzlich:

VORSPEISEN

Antipasti

Tomate mit Weichkäse,

Balsamico und Frühlingszwiebeln

Blätterteiggebäck

mit Feta & Spinat oder Käse & Schinken

WARME SPEISEN

frisches Rührei

mit Speck oder Kräuter

weich gekochte Eier

von unseren Hühnern

Weißwürste, Wienerle

Frikadellen, Bacon

SÜSS

Waffeln zum selbermachen

zum Selbermachen, dazu Apfelmuss und Kirschen, Puderzucker

ab 30 Personen

BRUNCHBÜFFET

zusätzlich:

MITTAGESSEN

Fleisch Hauptgang, Beilage,

Gemüse / Salat

und

vegetarischer Hauptang

DESSERT

Dessert & Tarte / Kuchen

von der Etagere

Hefezopf

Hofcafé Vesper

Vesperbüffet

ab 10 Personen

AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Aufschnitt -

Wurst aus eigener Schlachtung

– Rind, Ziege, Schwein

hofeigener Käse

Bockshornklee, Mediterran, Natur

Tomate mit Weichkäse,

Balsamico und Frühlingszwiebeln

Wurstsalat

Käse, Zwiebeln, Essiggurken

Aufstriche

Butter, Frischkäse, Griebenschmalz

Bauernlaib, Vollkornbrot,

ab 30 Personen

VESPER BÜFFET

Aufschnitt -

Wurst aus eigener Schlachtung

– Rind, Ziege, Schwein

hofeigener Käse

Bockshornklee, Mediterran, Natur

Tomate mit Weichkäse,

Balsamico und Frühlingszwiebeln

Wurstsalat zum Selber machen

Wurstsalat Rädle, Käse, Schwarzwurst, Zwiebeln, Essiggurken

Aufstriche

Butter, Frischkäse, Griebenschmalz

Bauernlaib, Vollkornbrot,

ERWEITERUNGEN

WARMES

Bratkartoffeln

Suppenstation

Gemüse Quiche

KALTES

Gemischter Salat

Pilz-Carpaccio

Rote-Beete-Carpaccio

gebratenes Antipasti

Hofcafé Drumherum

EMPFANG

Prosecco mit Holunder
Alkohlfreie Variante mit Cranberry

RAHMENPROGRAMM

Wanderung
geführte Wanderung
Fackelwanderung

Spielplatz
Spielscheune

DEKORATION

Tischwäsche
Servietten
Tischbänder
Blumen
Kerzen

SITZORDNUNG / RAUMPLAN

MINDESTUMSATZ

an Speisen und Getränken
für exklusive Veranstaltungen.

Sollte dieser nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

PERSONALKOSTEN

pro Mitarbeiter und angefangener Stunde, nach offiziellem Ende, bzw bei Veranstaltungen über vier Stunden.

Sie haben noch Wünsche?
Sprechen Sie uns an?