

Hobcaké Veranstaltungsvorschläge:

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

Hobcake Menävorschläge



ab 20Personen

MENÜ I Gemischter Salatteller € 8

Schweinefilet Jägerinnenart

Pilzrahmsoße, Buttergemüse der Saison und Eierspätzle

Mousse au Chocolat mit Beeren





MENÜ II

Rote Beete Carpaccio € 12

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

€ 10

MENÜ III Hofgut-Salat

mit Kräutern & Blüten

Gefüllte Putenbrust

€ 25

mit Spinat, getrockneten Tomaten und Mozzarella, dazu Kartoffelgratin

Zitronen-Thymian-Parfait

mit Früchten

€8



Hobcafe Menavorschläge



ab 20Personen

DINETTE MENÜ Kartoffelsuppe

mit Croutons, Kerbel und Muskat

Dinette aus dem Steinofen € 18

verschiedene Sorten, werden nach und nach auf den Tischen eingesetzt

Cappuccino-Parfait



HOCHZEITS MENÜ

Champignon-Carpaccio € 14

mit Senfmarinade, Sonnenblumenkernen, Hofgut Käse Späne und kleinem Blattsalat

Festtagssuppe

Kraftbrühe mit Griesnockerl, Brätknödel & Leberspatzen

Boefflamott - Boeuf á la mode € 29

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 € 21

mit grünen Bohnen und Mini-Tomaten und Serviettenknödel

VEGETARISCH & VEGAN

Alternativen:

Beluga Linsen € 25

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

€ 25

mit leckerem Dipp und Sesamkartoffeln

Horcafé Büffetvorschläge ab 30 Personen

Tiere besuchen

GRILLBÜFFET

€ 47

Vegetarisch

Maiskolben
Folienkartoffeln mit Dipp
Fetakäse

Dessert

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

Spielplat

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

BÜFFETII € 47

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.)

Hobcaké Bachangehot



Blechkuchen

€ 44

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 € 49

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

ab 10 Personen

FRÜHSTÜCK: € 22

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, Honiq 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

dazu Apfelmuss und Kirschen, Puderzucker

Hofgut Schleinsee M&V Gührer GbR | Schleinsee 3 | 88079 Kressbronn | www.schleinsee.de

Pe

<u>BRUNCHBÜFFET</u>

zusätzlich:

MITTAGESSEN

Fleisch Hauptgang, Beilage, Gemüse / Salat

und

vegetarischer Hauptang

DESSERT

Dessert & Tarte / Kuchen

von der Etagere



inklusive Kaffeen Tee & Wasser, Apfelsaft

URLAUB | HOFCAFÈ | BAUERNHOF | SEMINARE | FEIERLICHKEITEN | VERANSTALTUNGEN

Holcaké Vesper

ab 10 Personen

ab 30 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,

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

Preis auf Anfrage

KALTES

Gemischter Salat
Pilz-Carpaccio
Rote-Beete-Carpaccio
gebratenes Antipasti



Hofgut Schleinsee M&V Gührer GbR | Schleinsee 3 | 88079 Kressbronn | www.schleinsee.de

Horcafé Drumherum



EMPFANG

Prosecco mit Holunder 0,71
Alkohlfreie Variante mit Cranberry

DEKORATION

Tischwäsche
Servietten
Tischbänder
Blumen
Kerzen

RAHMENPROGRAMM

Wanderung geführte Wanderung Fackelwanderung

> Spielplatz Spielscheune

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?