

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 & das Hofcafé Team



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

PREISE

die genannten Preise sind auf eine Teilnehmerzahl von 20 bzw Personenzahl lt Übersicht zum aktuellen Tag kalkuliert. Ihren genauen Preis teilen wir gern auf konkrete Anfrage mit Termin und Personenanzahl mit

Hofcafé Menüvorschläge

ab 20 Personen

alles austauschbar - nach Ihrem Geschmack



Menü I

Gemischter Salatteller € 8

Karotte, Zucchini, Tomate, Paprika,
Gurke, Blattsalate

Schweinefilet in Kräuterkruste € 25

Rahmsoße, dazu Gemüse &
Kartoffelgratin oder Eierspätzle

Mousse au Chocolat € 8

mit Beeren

HAUPTGÄNGE alternativ Mostbraten vom Schwein € 22

mit grünen Bohnen, Mini-Tomaten und
Serviettenknödel

Schnitzel Wiener Art € 22

mit Salzkartoffeln und Petersilie,
Preiselbeere und Zitrone

Menü II

Champignon-Carpaccio € 14

mit Senfmarinade, Sonnenblumenkernen,
Hofgut Käse Späne und kleinem
Blattsalat

Boefflamott – Boeuf á la mode € 29

Rinderbraten in Rotweinsauce
mit Gemüse und Kartoffelgratin

Mandel Panna Cotta € 7

mit Haselnusskrokant Splittern

Menü III

Rote-Beete-Carpaccio € 12

mit Orangendressing

Rinderrouladen € 27

mit dunkler Soße, Gemüse und
Kartoffelpüree oder -gratin

Himbeer Sorbet € 6

Menü IV € 14

Hofgut Salat

Ziegenkäsetaler, Blattsalate, Blüten, Kräuter

Schweinefilet Jägerinnen Art € 25

Champignons, Rahmsoße, dazu Gemüse & Kartoffelgratin oder Eierspätzle

Sommertraum € 12

Mango & Passionsfrucht, Kuchen, Sorbet, Streusel

Hofcafé Menüvorschläge

ab 20 Personen

vegarisch & vegane
alles austauschbar - nach Ihrem Geschmack



Menü I

Linsensuppe

€ 8

mit gebratenen Champignons

Paprika gefüllt

€ 25

mit Gemüse, Bulgur und Ziegenkäse,
dazu Tomatensoße

Tiramisu mit Beeren

€ 8

weitere Hauptgänge

Spinat-Gemüse-Lasagne

€ 25

mit Tomatensoße

Orientalisch gefüllte Tomaten

€ 25

mit Couscous und Curry

Menü II

Fenchel-Orangen-Salat

€ 12

mit Quinoa und Mandel

Adzukibean Burger mit

€ 27

Avocado, dazu Süßkartoffel

Wedges und Dipp

Kokosmilch-Milchreis

€ 5

mit karamellisierter Kokosnuss

Menü IV

Champignon Carpaccio

€ 14

mit Senfmarinade, Sonnenblumenkernen und kleinem Blattsalat

Gemüse Frikadellen

€ 25

mit leckerem Dipp und Sesamkartoffeln

Griesflammerie mit Zwetschgen Kompott

€ 9

Menü III

Rote-Beete-Carpaccio

€ 14

mit Orangendressing

Gemüse-Curry

€ 25

in Dattelnkokosmilch

Kartoffeln und Kichererbsen

Avocado Mouse au Chocolat

€ 8

Hofcafé Menüvorschläge

alles austauschbar - nach Ihrem Geschmack



Kinderessen

Spätzle mit Soße

€ 7,5

Kugel Eis nach Wahl

Schnitzel, Spätzle, Soße

€ 15

Kugel Eis nach Wahl

Mini-Frikadellen

mit Kartoffelpüree

€ 12

Kugel Eis nach Wahl

ab 30 Personen oder donnerstags beim Dinnete Abend

DINETTE MENÜ

€ 29

Kartoffelsuppe

mit Croutons, Kerbel und Muskat

Dinette aus dem Steinofen

verschiedene Sorten, werden nach und nach auf den Tischen eingesetzt

Dubai Schokolade Eis

mit Beeren

ERWEITERTES

DINETTE MENÜ

€ 39

Hofgut Salat

Blattsalate, Blüten, Kräuter

Antipasti Gemüse lauwarm
auf den Tischen eingesetzt

&

Dinette aus dem Steinofen

verschiedene Sorten, werden nach und nach auf den Tischen eingesetzt

Schokomouse Törtchen

mit Mangowürfel

Hofcafé Büffetvorschläge



GRILLBÜFFET € 47 ab 30 Personen

Vorspeisen/ Salate

Champignon-Carpaccio

mit Senfmarinade, Sonnenblumenkernen,
Hofgut Käse Späne und kleinem Blattsalat

Anti-Pasti gegrillt

Gemischte Blattsalate

mit zweierlei Dressing

Kartoffelsalat

Sommersalat mit Wassermelone,
Fetakäse, Gurke, Minitomate

Aufstriche

**& Hausgemachtes Bauernbrot
& Baguette**

Zum Grillen

Fleisch- und Wurstausswahl

z.B.

Schweinerückensteak, Putensteak,
Rinderhüftsteak
verschiedene Würste
Grillsoßen, Kräuterbutter

Vegetarisch

Maiskolben

Wedges mit Dipp

Dreierlei Fetakäse

Kräuter, Chili, Knoblauch

Dessert

Eisplatte, dazu Schokosoße,
Eierlikör, Streusel & Sahne

Tiramisu mit Frucht

Obstplatte



BÜFFET II € 42

Vorspeisen & Salate

Antipasti gegrillt

Gemischter Salat

Champignon-Carpaccio mit
Senfmarinade, Hofgut Käse Späne

Fleisch

Rinderbraten in Rotweinsauce

Schweinefilet Jägerinnen Art

Vegetarisch

Gemüsequiche

Beilagen

**Gemüse der Saison & Eierspätzle &
Kartoffelgratin**

Dessert

Dessertvariation

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

Hofcafé Bachangebot



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

€ 52

á 20 Stücke

Schleinsee Wind Welle mit
Kirschen & Windbeutel

Trockene Kuchen

€ 30

ca 10 Stücke
Marmorkuchen
Rührkuchen mit
Schokostückchen



Sahne-Torten € 49

á 12-14 Stücke

Kirsch Streusel Torte
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

Hofcafé Frühstück & Erweiterungen



8-11 Uhr

FRÜHSTÜCK:

€ 23 zzgl. Getränke

ab 15 Personen

Wurst aus eigener Schlachtung

– Rind, Ziege, Schwein

hofeigener Käse

Bockshornklee, Mediterran, Natur

Rohkost - Gemügesticks

salzige Aufstriche

Frischkäse, Obazda,
Griebenschmalz

unsere Fruchtaufstriche

in verschiedenen Sorten

Schokokrem, Honig

Müsli Bircher Art,

Obstsalat

Bauernlaib,

Vollkornbrot,

Kartoffelweckle,

Laugenbrötchen

Sonntags Hefezopf

SÜSS

Waffeln zum Selbermachen

dazu Apfelmuss
und Kirschen, Puderzucker



10-14 Uhr

ERWEITERTES

FRÜHSTÜCK

€ 33 zzgl. Getränke

ab 30 Personen

Alle Speisen lt

Frühstücksübersicht

zusätzlich:

WARME SPEISEN

frisches Rührei

mit Speck oder Kräuter

weich gekochte Eier

von unseren Hühnern

Weißwürste, Wienerle

Fleisch Frikadellen,

Gemüse

Frikadellen

VORSPEISEN

Antipasti

gegrilltes Gemüse

Champignon Carpaccio

mit Senfmarinade, Salat,

Sonnenblumenkerne

und Hofgut Käsespähne,

Rote Beete mit Fetawürfel

Orangendressing und Walnüsse

SÜSS

Waffeln zum Selbermachen

dazu Apfelmuss

und Kirschen, Puderzucker

DESSERT von der Etagere

Mouse, Tiramisu, Tarte / Kuchen oä.



Hofcafé Vesper

ab 10 Personen

ab 30 Personen



AUF DEN TISCHEN

EINGESETZT

€ 18

Aufschnitt -

Wurst aus eigener Schlachtung

– Rind, Ziege, Schwein

hofeigener Käse

Bockshornklee, Mediterran, Natur

Champignon-Carpaccio

mit Senfmarinade, Sonnenblumenkernen,
Hofgut Käse Späne und kleinem Blattsalat

Wurstsalat

Käse, Zwiebeln, Essiggurken

Aufstriche

Butter, Frischkäse, Griebenschmalz

Bauernlaib, Vollkornbrot,

VESPER BÜFFET

€ 26

Aufschnitt -

Wurst aus eigener Schlachtung

– Rind, Ziege, Schwein

hofeigener Käse

Bockshornklee, Mediterran, Natur

Champignon-Carpaccio

mit Senfmarinade, Sonnenblumenkernen,
Hofgut Käse Späne und kleinem Blattsalat

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

Rote-Beete-Carpaccio

gebratenes Antipasti



Hofcafé Drumherum



EMPFANG

€ 26,90
0,71

Prosecco mit Holunder
Alkohlfreie Variante mit Cranberry

€ 8,90
0,21

Aperol Spritz, Violet Spritz,
Sarti Spritz, Zenzapero Spritz
und alkohlfreie Spritz Varianten

RAHMENPROGRAMM

Wanderung
geführte Wanderung
Fackelwanderung

Spielplatz
Spielscheune

DEKORATION

Tischwäsche
Servietten
Tischbänder
Blumen
Kerzen

Preis auf
Anfrage

SITZORDNUNG / RAUMPLAN



MINDESTUMSATZ

an Speisen und Getränken
für **exklusive** Veranstaltungen.
Sollte dieser nicht erreicht werden,
berechnen wir die Differenz als
Raummiete.

PERSONALKOSTEN

behalten wir uns vor
zusätzlich zu berechnen
außerhalb unserer Öffnungszeiten
pro Mitarbeiter und
angefangener Stunde

€ 25

**Sie haben noch Wünsche?
Sprechen Sie uns an?**