

hofgut schleinsee

Feiern auf dem Hofgut Schleinsee

Besondere Feste in persönlicher Atmosphäre

Menüs · Buffets · Brunch · Dinnete

hofgut schleinsee

Schleinsee 3 · 88079 Kressbronn | +49 7543 6467
info@hofgut-schleinsee.de · www.schleinsee.de

EIN BESONDERER RAHMEN

Ein Fest inmitten der Natur

Ob Geburtstag, Taufe, Kommunion, Jubiläum oder Familienfest: Bei uns feiern Sie mit bis zu 60 Gästen in persönlicher, ländlicher Atmosphäre. Für Ihre Gesellschaft reservieren wir den passenden Raum oder bei gutem Wetter die Sonnenterrasse.





FÜR IHRE GESELLSCHAFT

Kein paralleler À-la-carte-Betrieb.

HAUSGEMACHT

Speisen, Brot, Kuchen und Torten aus unserer Küche.

KINDER WILLKOMMEN

Spielplatz und Spielscheune am Hofgut.

DRAUSSEN FEIERN

Sonnenterrasse und Außenbereich im Grünen.

ZEIT FÜR EINE PAUSE

Wege am Schleinsee und Aussichtspunkt mit Panoramablick.

ÜBERNACHTEN

Ferienwohnungen und Gästezimmer direkt am Hofgut.

AUS UNSERER KÜCHE

Zwei Menüs für Ihre Feier

Ab 30 zahlenden Erwachsenen · jeweils ein Menü für die Gesellschaft

Hofgut-Menü

41 €

VORSPEISE

Gemischter Salatteller mit Karotte, Zucchini, Tomate, Paprika, Gurke und Blattsalaten

* * *

HAUPTGANG

Schweinefilet in Kräuterkruste · Rahmsoße · Gemüse · Kartoffelgratin oder Eierspätzle

* * *

DESSERT

Mousse au Chocolat mit Beeren

Schleinsee Festmenü

55 €

VORSPEISE

Champignon-Carpaccio mit Senfmarinade, Sonnenblumenkernen, Hofgut-Käsespänen und kleinem Blattsalat

* * *

HAUPTGANG

Böfflamott · Rinderbraten in Rotweinsoße mit Gemüse und Kartoffelgratin

* * *

DESSERT

Sommertraum mit Mango, Passionsfrucht, Cheesecake, Creme, Sorbet und Streuseln

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Gefüllte Paprika mit Gemüse, Bulgur und Ziegenkäse, dazu Tomatensoße.

Bitte teilen Sie uns Ernährungsanforderungen vorab mit.

FÜR KINDER

Spätzle mit Soße und einer Kugel Eis	**7,50 €**
Schnitzel mit Spätzle, Soße und einer Kugel Eis	**15 €**

HOFGUT-BUFFET

Vielfalt aus unserer Hofgut-Küche

Ab 30 zahlenden Erwachsenen

49 €

VORSPEISEN UND SALATE

Gegrilltes Antipasti
Gemischter Salat
Champignon-Carpaccio mit Senfmarinade und Hofgut-Käsespänen

* * *

HAUPTGERICHTE

Böfflamott – Rinderbraten in Rotweinsoße
Schweinefilet in Kräuterkruste
Gefüllte Paprika mit Gemüse, Bulgur und Ziegenkäse in Tomatensoße

* * *

BEILAGEN

Gemüse der Saison
Eierspätzle
Kartoffelgratin

* * *

DESSERT

Dessertvariation nach Art des Hauses
Mousse, Parfait und Creme
Obstplatte



GRILLBUFFET

Sommergenuss vom Grill

Ab 30 zahlenden Erwachsenen · an ausgewählten Terminen

59 €





VORSPEISEN UND SALATE

Champignon-Carpaccio
Gegrilltes Antipasti
Blattsalate · Kartoffelsalat · saisonaler Salat
Aufstriche, Hofbrot und Baguette

* * *

VOM GRILL

Fleisch- und Wurstspezialitäten
zum Beispiel Schweinerücken, Pute und Rind
Grillsoßen und Kräuterbutter

* * *

VEGETARISCH

Maiskolben
Wedges mit Dip
Marinierter Fetakäse

* * *

DESSERT

Eis mit Schokosoße, Eierlikör, Streuseln und Sahne
Fruchtiges Tiramisu
Obstplatte

Bei geeigneter Witterung und bestätigter personeller Verfügbarkeit.

HOFGUT-BRUNCH

Ein langer Vormittag zum Genießen

Ab 40 zahlenden Erwachsenen · 39 € pro Person zuzüglich Getränke





FRÜHSTÜCKSBUFFET

Aufschnitt aus eigener Schlachtung und Hofgut-Käse
Brot, Kartoffelweckle, Laugengebäck und Hefezopf
Aufstriche
Müsli und Obstsalat

* * *

VORSPEISEN

Gegrilltes Antipasti
Champignon-Carpaccio
Rote Bete mit Fetawürfeln, Orangendressing und Walnüssen

* * *

WARME SPEISEN

Rührei und gekochte Eier
Weißwürste und Wienerle
Fleisch- und Gemüsefrikadellen
Waffeln zum Selberbacken

* * *

SÜSSES

Dessert-Etagere mit kleinen Desserts
Tiramisu und Tarte
Hausgemachte Kuchen

AUS DEM STEINOFEN

Dinnete für gesellige Runden

Ab 40 zahlenden Erwachsenen





Dinnete-Menü

35 €

VORSPEISE

Kartoffelsuppe mit Croutons, Kerbel und Muskat

AUS DEM STEINOFEN

Die Dinnete servieren wir nach und nach auf den Tischen:

Klassik – Speck, Zwiebel, Käse, Kümmel

Veggie – Lauch, Zwiebel, Käse, Kümmel

Alles – Speck, Lauch, Zwiebel, Käse, Kümmel

Mediterran – Tomate, Käse, Oliven, Rucola

Grün – Spinat, Knoblauch, Käse

Kids – Tomate, Salami, Käse

DESSERT

Dubai-Schokoladen-Eis mit Pistazien, Crunch und Beeren

Erweitertes Menü

43 €

VORSPEISE

Gemischter Salat

AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Lauwarmes Antipasti-Gemüse und Dinnete aus dem Steinofen

Die Dinnete servieren wir nach und nach auf den Tischen:

Klassik – Speck, Zwiebel, Käse, Kümmel

Veggie – Lauch, Zwiebel, Käse, Kümmel

Alles – Speck, Lauch, Zwiebel, Käse, Kümmel

Mediterran – Tomate, Käse, Oliven, Rucola

Grün – Spinat, Knoblauch, Käse

Kids – Tomate, Salami, Käse

DESSERT

Schokomousse-Törtchen mit Mangowürfeln

KAFFEE UND KUCHEN

Hausgemachtes zum Abschluss

Als Ergänzung zu Menü, Buffet oder Brunch





Blechkuchen — **44 €**

Ca. 12 bis 15 Stücke · z. B. Apfel-Streusel, Zwetschgen-Datschi, Zwetschgen-Streusel oder Rhabarber-Baiser

Sahnetorte, groß — **52 €**

Ca. 20 Stücke · z. B. Schleinsee-Windwelle oder eine saisonale Sahnetorte

Sahnetorte — **49 €**

Ca. 12 bis 14 Stücke · z. B. Heidelbeer-Hügel, Himbeersahne, Himmlische Torte oder Beerentorte

Trockener Kuchen — **30 €**

Ca. 10 Stücke · z. B. Marmorkuchen, Rührkuchen oder saisonaler Obstkuchen

Die Kuchenauswahl richtet sich nach Saison und Verfügbarkeit.

EMPFANG UND GETRÄNKE

Prosecco pur (0,7 l, 26,90 €), auf Wunsch mit Holunder oder Cranberry. Alkoholische und alkoholfreie Spritzgetränke (0,2 l, 8,90 €). Weitere Getränke nach Auswahl und Verbrauch.

RAHMEN UND PLANUNG

So wird aus Ihrer Idee ein Fest

DAUER

Private Veranstaltungen dauern maximal sechs Stunden. Für den Hofgut-Brunch gelten maximal vier Stunden. Beginn ist die vereinbarte Ankunftszeit.

MINDESTUMSATZ

Für exklusive private Feiern gilt ein Mindestumsatz von 3.000 € aus Speisen und Getränken; für den Brunch 2.000 €. Eine Differenz wird als Raumnutzungs- und Exklusivpauschale berechnet.

ZUSÄTZLICHES PERSONAL

Bei Überschreitung der vereinbarten Dauer oder zusätzlich vereinbartem Personalbedarf berechnen wir 35 € je eingesetzter Person und angefangener Stunde.

ZAHLUNG

Mit Abschluss der Bankettvereinbarung werden 30 % der vereinbarten Leistungen fällig. Weitere 70 % sind spätestens 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin zu bezahlen.

BESONDERE KOST

Vegetarische Speisen sowie Allergien und Unverträglichkeiten werden in der Bankettvereinbarung festgehalten.

Aus Rücksicht auf unsere Übernachtungsgäste enden Feiern in der Saison spätestens um 20 Uhr. Live-Musik und Tanzveranstaltungen sind auf dem Hofgut nicht möglich.

DAS HOFGUT

Ein Ort für Ihre gemeinsame Zeit



Unser Hofgut liegt im Hinterland von Kressbronn am Bodensee, umgeben von Wiesen und dem Schleinsee. Ihre Feier findet in den Räumen oder auf der Terrasse des Hofcafés statt. Für einen Spaziergang laden die Wege zum Aussichtspunkt oder um den See ein.



DAS HOFGUT-TEAM

Unser Team bereitet die Speisen vor und begleitet Ihre Feier vor Ort. Mit einer festen Planung sorgen wir für einen verlässlichen Ablauf und eine aufmerksame Betreuung Ihrer Gäste.

IHRE FEIER

Lassen Sie uns planen



IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Verena Gührer

Bitte senden Sie mir Ihre Anfrage per E-Mail. Ich freue mich darauf, Ihren Anlass kennenzulernen und die Möglichkeiten für Ihre Feier mit Ihnen zu besprechen.

Hofgut Schleinsee
Schleinsee 3 · 88079 Kressbronn
+49 7543 6467
info@hofgut-schleinsee.de
www.schleinsee.de

FÜR EIN PASSENDES ANGEBOT BENÖTIGE ICH

- Wunschtermin und Anlass
- Anzahl der Erwachsenen sowie Zahl und Alter der Kinder
- Gewünschtes Menü, Buffet oder Veranstaltungsformat
- Geplante Anfangszeit und Ablauf
- Vegetarische Gerichte, Allergien und Unverträglichkeiten
- Wünsche für Empfang und weitere Leistungen
- Übernachtungsbedarf
- Ihre E-Mail-Adresse und Telefonnummer

Nach Prüfung des Termins sende ich Ihnen ein Angebot zu. Nach unserer individuellen Absprache erhalten Sie Ihre Bankettvereinbarung mit allen Leistungen, Preisen, Mindestumsätzen und Zahlungsfristen.

Ich freue mich darauf, Ihren besonderen Tag auf dem Hofgut Schleinsee zu begleiten.

Verena Gührer

Menüs und Buffets: Preise pro Person. Kuchen und Torten: Preise pro Stück. Getränke: Preise je angegebener Einheit. Alle Preise inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. Preisstand September 2026. Maßgeblich sind die Bankettvereinbarung und die dazugehörigen AGB.