

Hotel ★★★
Gasthof
Zum Süßen Grund

Feiern – Wohlfühlen – Genießen

Sehr geehrte Damen und Herren,

schön, dass Sie sich für unseren Hotel Gasthof zum Süßen Grund und seine Veranstaltungsangebote interessieren.

Der ehemalige Bauernhof mit der ganz besonderen Wohlfühl-Atmosphäre liegt etwa drei Autominuten von Albstadt-Ebingen entfernt - mitten im Grünen, dem Alltagsstress fern.

Geburtstag, Taufe, Kommunion oder Trauerfeier - wir finden für jeden Anlass den passenden Rahmen und stehen Ihnen natürlich jederzeit beratend zur Verfügung, z.B. bei der Menüauswahl und den korrespondierenden Weinen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie detaillierte Informationen für Ihre Veranstaltung. Zusammen mit unserem Team möchten wir Sie mit Charme, Können und Wissen bedienen, umsorgen und verwöhnen. Haben Sie individuelle Wünsche? Kein Problem, sprechen Sie uns an. Wir freuen uns darauf, Sie schon bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Herzlichst

Kristine & Marcelo Föhr mit Team

Räumlichkeiten

Neue Stube

Die neue Stube ist unser größter und wandelbarster Raum für bis zu 60 Personen. Wir können je nach Personenanzahl verschiedene Tischformen für Sie stellen. Eine Leinwand und Verdunklungsmöglichkeit sind vorhanden.

Kleine Stube

Dieser Raum ist wie geschaffen für Veranstaltungen bis 25 Personen. Er ist komplett vom Restaurantbereich abgetrennt und auch ideal für kleinere Tagungen.

Jägerstübchen

Unser gemütlich-rustikales Zimmer, ideal für die kleine Feier von 10-16 Personen in der Blockform oder für bis zu 20 Personen mit Einzeltischen.

Restaurant

Auch hier kann man gemütlich sitzen und mit bis zu 35 Personen feiern. Tafelstellung ist aber nur begrenzt möglich.

Allgemeines

Menükarten werden auf Wunsch mit Ihrem persönlichen Anlass von uns gestellt. Auch Dekoration und Blumen, im üblichen Rahmen, übernehmen wir gerne für Sie.

Einen Beamer, z.B. für Ihre Foto-Show, leihen wir Ihnen gerne für eine Gebühr von 10,00 €.

Sie möchten Ihre eigene Musik mitbringen?

Wir können Ihnen eine mobile Stereoanlage; kompatibel für CD, I-Pod/Phone (bis 4. Generation) oder USB, für 10,00 € Leihgebühr zur Verfügung stellen.

Falls Ihre Veranstaltung etwas länger geht, haben Sie bitte dafür Verständnis, dass wir ab 1.00 Uhr pro angefangene Stunde und Mitarbeiter pauschal 35,00 EUR berechnen. Die neuen Gesetze in Verbindung mit dem Mindestlohn schränken uns in der Flexibilität enorm ein, deshalb sind solche Maßnahmen leider erforderlich.

Aus den folgenden Vorschlägen können Sie sich ein Menü Ihrer Wahl zusammenstellen. Die Preise sind bereits reduziert und gelten ab einem 3-Gang-Menü bei Gruppen ab 15 Personen.

Vorschläge für ein
"Menü à la carte"

Apéritif

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen pro Glas
zwei Varianten für Ihre Gesellschaft:

Sekt Süßer Grund pur

Gemischt mit Orangensaft, Apérol, Cassislikör
oder Campari und Johannisbeersaft

Apéro

Wir empfehlen Ihnen eine Apéropauschale:

Zwei Apéritif-Varianten mit verschiedenen Canapes p.P.
und unterschiedlich gefüllten Blätterteigpastetchen

Amuse bouche

Brot, Butter und Griebenschmalz oder Kräuterquark p.P.

Die im Folgenden aufgeführten Gerichte sind Tellergerichte, sie werden also
jedem Gast einzeln serviert (außer die Beilagen).

Plattenservice ist bei kleineren Gruppen von 15-20 Personen möglich, auf
Anfrage stellen wir Ihnen auch gerne ein Buffet zusammen.

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit frischen Kräutern.....

Gemischter Salatteller mit karamellisierten Sonnenblumenkernen.....

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
und Blattsalat

Tatar vom Räucherlachs mit verschiedenen Blattsalaten
und Zitronenschmand

Frische Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und Pesto

Honigmelone mit Parmaschinken
und verschiedenen Blattsalaten

Suppen

- Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle
- Maultaschensuppe mit Gemüsewürfeln
- Tomatensuppe mit Kräutersahne
- Curryschaumsüppchen
- Kartoffelcremesuppe mit Croûtons
- Suppe der Saison, wie z.B. Kürbissuppe

Fischgerichte

- Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffelgnocchi
mit Gemüse und Pesto
- Felchenfilets Müllerin mit Petersilienkartoffeln

Fleischgerichte

- „Äbler Pfännchen“
- Schweinefilet mit Rahmpilzen
- Hähnchenbrust mit Currysauce und frischer Ananas
- Kalbsbraten auf Mischgemüse mit dunkler Sauce
- Rinderfilet am Stück gebraten
- auf buntem Gemüse mit Pfeffersauce
- Alternativ: Filet von Schwein und Rind
- Dazu servieren wir Ihnen zwei der folgenden Beilagen:
Spätzle, Tagliatelle, Kroketten, Pommes frites, Gnocchi,
Kartoffeln oder Reis
- Eine 3. Beilage / extra Gemüse / extra Rahmpilze / extra Sauce..... p.P.

Desserts

- Mousse au chocolat von dunkler Schokolade mit Himbeerragout
- Frischer Obstsalat mit Sorbet
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- Apfelstrudel mit gerösteten Mandeln, Vanilleeis und Sahne
- Hausgemachte Tiramisu

Kaffee und Kuchen

Gerne können Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen:

Bitte beachten Sie hierzu das Formular auf der letzten Seite.

Pro Erwachsenem berechnen wir eine Pauschale von 5,50 €
inklusive Brühkaffee.

In Kombination mit einem 3-Gang-Menü berechnen wir 5,00 €

Bei Kindern generell 1,90 € und die Getränke extra.

Natürlich können Sie den Kuchen für Ihre Gesellschaft auch von uns beziehen.
Hier die Klassiker für den Nachmittagskaffee:

Große Thermoskanne Kaffee (1,5l)

Gemischte Kuchenplatten (Blechkuchen) pro Stück

Butterbrezeln pro Stück

Hefezopf im Ganzen (wird von uns aufgeschnitten)

Kuchen und Torten à la carte aus der Kuchenvitrine pro Stück

Ganze Torte (Schwarzwälder, Käsesahne, Sacher)

Ganzer Kuchen (Apfel-, Käse-, Himbeer-)

Weitere Informationen

Sie möchten passende Weine zu Ihrem Menü oder haben sonst Fragen und Anregungen? Wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung!

Bei individuellen Wünschen, oder bezüglich saisonaler Gerichte wie z.B. Spargel und Wild, beraten wir Sie auch gerne in einem persönlichen Gespräch.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Ist die Anzahl der Gäste dann bei der Veranstaltung um mehr als 10% geringer, erlauben wir uns für die Differenz 70% der besprochenen Menükosten zu berechnen.

Wir senden Ihnen alles persönlich Besprochene nochmals zur Ansicht als Angebot zu. Wenn alles für Sie in Ordnung ist, senden Sie uns bitte Ihrerseits eine Bestätigung. Dann ist Ihre Buchung verbindlich.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu organisieren!

Kristine & Marcelo Föhr mit Team

Vereinbarung für mitgebrachte Torten und Kuchen

Falls Sie den zum Kaffee gereichten Kuchen selber mitbringen möchten, weisen wir daraufhin, dass dies gesundheitliche Risiken mit sich bringen kann. Beispielsweise ist es möglich, dass beim Transport der Speisen durch Unterbrechung der Kühlkette Salmonellenvergiftungen auftreten können v.a. bei Sahnetorten ist dies der Fall.

Grundsätzlich haftet der Gastwirt für alle Schäden, die ein Gast bei Ihm erleidet. Darüber hinaus riskiert der Gastwirt Betriebschließung, eventuelle Tätigkeitsverbote oder Warenvernichtung. Eine Haftung des Gastwirts entfällt, falls für mitgebrachte Kuchen kein Entgelt, sondern eine Gedeck- und Bedienpauschale entrichtet wird.

Wir bitten um Verständnis, dass wir die Risiken, die aus mitgebrachten Speisen resultieren, nicht übernehmen können.

Für mitgebrachte Speisen wird aus diesem Grund eine Vereinbarung getroffen:

Zwischen den Vertragspartnern

- Hotel Gasthof zum Süßen Grund (Kristine Föhr)
- und dem Gast
- für die Veranstaltung am

wird Folgendes vereinbart:

Der o.g. Vertragspartner bringt den zum Kaffee gereichten Kuchen selbst mit. Für den Kuchen wird kein Entgelt erhoben, die Gedeckpauschale bezieht sich auf das Eindecken, Bedienen und Spülen. Gedeckpauschale pro Erwachsenem inkl. Kaffee EUR 5,00 in Kombination mit einem 3-Gang-Menü.

Der Vertragspartner ist für den ordnungsgemäßen Zustand der Waren verantwortlich. Falls ein Gast einen Schaden erleidet, stellt er Hotel Gasthof zum Süßen Grund (Kristine Föhr) von jeder Haftung frei.

Sofern Hotel Gasthof zum Süßen Grund (Kristine Föhr) einen Schaden erleidet, der auf mitgebrachten Kuchen oder Waren zurückzuführen ist, hat der Vertragspartner – ohne dass Ihn ein Verschulden trifft – diesen Schaden zu ersetzen.

Es wird unterstellt, dass der Schaden auf den Kuchen zurückzuführen ist, falls der Vertragspartner nicht von jedem Kuchen eine Rückstellprobe für die Dauer von 48 Stunden aufbewahrt.

Auf dieses Risiko haben wir Sie hiermit ausdrücklich hingewiesen. Durch Ihre Unterschrift bestätigen Sie, dass Sie diesen Hinweis erhalten und zur Kenntnis genommen haben.

Datum & Unterschrift

Hotel Gasthof zum Süßen Grund, Bitzer Berg 1, 72458 Albstadt,
Telefon ++49-7431-1366-0, Telefax ++49-7431-1366-66, info@hotel-suessergrund.de