

# Restaurant „Zum Fährmann“

*Rest.zum Fährmann, Mumpferfährrstr.75: 79713 Bad Säckingen*

## Menüvorschläge Catering

### Öffnungszeiten Restaurant:

Mo – Sa 07:00 durchgehend bis 22:00 Uhr  
- Bis 15:00 Uhr Selbstbedienung  
- Ab 15:00 Uhr mit Bedienung  
**An Sonn- und Feiertagen geschlossen!**

### Öffnungszeiten Hotel am Hochrhein:

Rezeption: 07:00 durchgehend bis 23:00 Uhr

Bad Säckingen, den 09.11.2011

Sehr verehrter Gast

Wir bedanken uns für Ihr Interesse, Ihren Anlass mit unserem Party-Service durchführen zu wollen.

Unser Bestreben ist es, Ihre Familienfeiern, Firmenanlässe und/oder anderen Feierlichkeiten zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchzuführen.

Bei Bedarf können wir Ihnen zudem im Hotel für Ihre auswärtigen Gäste modern eingerichtete Gästezimmer anbieten. Hierbei bitten wir um eine vorherige und rechtzeitige Reservation!

In den nachfolgenden Menüvorschlägen finden Sie zwei Preisspalten:

Die erste Spalte in **Fettdruck** zeigt die Preise gültig bei Lieferung der Speisen, sowie generell (auch bei Selbstabholung) bei Verleih von Tellern, Besteck, Gläsern oder sonstigen Dienstleistungen unsererseits.

Die zweite (mit \* gekennzeichnete) zeigt die Preise bei Selbstabholung der Speisen ohne weitere Dienstleistungen.

Die Menüpreise verstehen sich bei einer Gruppengröße ab 10 Personen in Euro und pro Person, inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Die Menüpreise verlieren Ihre Gültigkeit mit Erscheinen einer neuen Preisliste. Preisänderungen vorbehalten.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Ihr Fährmann Team



Telefon: +49 (7761) 9242 - 0

hotel@hotel-am-hochrhein.de

# Restaurant „Zum Fährmann“

## Menüvorschläge für Ihre Party

Preise pro Person (ab 10 Personen):

- |  |        |          |
|--|--------|----------|
| • Ungarische Gulaschsuppe mit Brot   | 5,50€  | 4,80€ *  |
| • Salatbuffet mit 10 Salatsorten, mit Wurst- und Käsesalat, und Brot                             | 9,80€  | 8,80€ *  |
| • Frisch gebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat, Sahnemeerrettich und Brot                    | 9,80€  | 8,50€ *  |
| • Frisch gebackener Fleischkäse mit Brot und 10 Sorten Salat                                     | 13,20€ | 11,00€ * |
| • 4 halbe Partybrötchen reich garniert mit Fisch, Braten, Schinken, Käse                         | 11,00€ | 9,00€ *  |
| • Aufschnittplatte mit Wurst, Braten, Schinken und Käse garniert, dazu 10 Sorten Salat, und Brot | 18,00€ | 15,00€ * |
| • Schwarzwälder Schäufole mit Bauernbrot und großem Salatbuffet                                  | 14,20€ | 13,00€ * |
| • Schwarzwälder Schäufole mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bauernbrot                          | 13,20€ | 11,00€ * |
| • Jägerteller: Schweinesteak und –Filet mit Pilzrahmsoße, Spätzle, großem Salatbuffet und Brot   | 16,40€ | 14,00€ * |
| • Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Spätzle, großem Salatbuffet und Brot                          | 16,40€ | 14,00€ * |
| • Gegrillter Schweinehals und –rücken, Hähnchenkeule gegrillt, 10 Sorten Salat und Brot          | 16,90€ | 13,40€ * |
| • Schinken im Brotteig mit Salatbuffet und Brot, frisch gebackener Leberkäse                     | 16,90€ | 13,40€ * |
| • <b>Kaltes Buffet:</b>  |        |          |
| ○ Über 10 Sorten Salat,  |        |          |
| ○ Fischplatte mit Räucherlachs, Forellen, Lachsstremelchen, Calamares, garniert                  |        |          |
| ○ Fleischplatte mit verschiedenen Braten, Schinken, Bündnerfleisch und Geflügel                  |        |          |
| ○ Käseplatte mit Trauben und Früchten garniert   |        |          |
| ○ Verschiedene Brotsorten  | 20,00€ | 16,90€ * |
| • <b>Kalte-Warmes Buffet:</b>  |        |          |
| ○ Über 10 Sorten Salate,   |        |          |
| ○ Fischplatte mit Räucherlachs, Forellen, Lachsstremelchen, Calamares, garniert                  |        |          |
| ○ Gegrillter Schweinehals und –rücken, Hähnchenkeulen, hausgemachte Spätzle und Pilzsoße         |        |          |
| ○ Käseplatte mit Trauben und Früchten garniert   |        |          |
| ○ Verschiedene Brotsorten  | 25,00€ | 21,00€ * |

### Dessert

- |   |       |         |
|---|-------|---------|
| • Käsewürfel mit Trauben garniert und verschiedenem Brot                                | 5,50€ | 4,50€ * |
| • Frischer Fruchtsalat mit Schwarzwälder Kirsch, Bayrisch Creme oder Mousse au Chocolat | 5,50€ | 4,80€ * |



# Restaurant „Zum Fährmann“

## Komplett-Menü: Vorschläge für Ihre Party

Preise pro Person (ab 10 Personen):

### Cateringmenü 1

- Salatbuffet „Gärtnerinnen Art“ mit Joghurt-Dressing und Weißbrot
- Schweinefilet in Blätterteig mit Kartoffelgratin und Leipziger Allerlei

#### Dessert:

- Frischer Fruchtsalat mit Schwarzwälder Kirschwasser 25,00€ 21,00€ \*

### Cateringmenü 2

- Salatbuffet mit Weißbrot
- Roastbeef rosa gebraten mit Soße Hollandaise, Bohnenröllchen mit Speck, buntem Gemüse und Kartoffelgratin

#### Dessertbuffet:

- Käsewürfel mit Trauben
- Frischer Fruchtsalat mit Schwarzwälder Kirschwasser
- Bayrisch Creme **oder** Mousse au Chocolat 25,00€ 21,00€ \*

### Cateringmenü 3

- Rinderbouillon mit Grießklößchen
- Salatbuffet mit Brot
- Schweine- und Rindermedaillons mit Pfifferlingrahmsoße, hausgemachte Spätzle, Kartoffelpüree und versch. Gemüse

#### Dessertbuffet:

- Frischer Fruchtsalat
- Bayrisch Creme **und** Mousse au Chocolat 27,00€ 22,00€ \*

### Cateringmenü 4

#### Vorspeisenbuffet:

- Fischvariationen von Räucherlachs, Salm-Terrine vom Räucherlachs, Schwarzwaldforellenfilet, garniert mit frischen Früchten.
- Salatbuffet mit Brot

#### Warmes Buffet:

- Spanferkelbraten mit Kartoffelpüree und verschiedenem Gemüse
- Hirschpfeffer mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle

#### Dessertbuffet:

- Frischer Fruchtsalat
- Bayrisch Creme **und** Mousse au Chocolat 32,00€ 26,00€ \*

# Restaurant „Zum Fährmann“

Preise pro Person (ab 10 Personen):

## Cateringmenü 5

### Vorspeisenbuffet:

- Fischvariationen von Räucherlachs, Salm-Terrine vom Räucherlachs, Schwarzwaldforellenfilet, garniert mit frischen Früchten.
- Salatbuffet mit Brot

### Warmes Buffet:

- Schweinehals vom Grill, Kartoffelgratin und buntem Gemüse
- Ochsenzunge in Madeirasoße und hausgemachten Spätzle

### Dessertbuffet:

- Käse vom Buffet mit frischen Früchten und Nüssen
- Frischer Fruchtsalat
- Bayrisch Creme **und** Mousse au Chocolat

32,00€

26,00€ \*

## Cateringmenü 6

### Vorspeisenvariation mit:

- Salm-Terrine vom Räucherlachs, Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich
- Salatbuffet mit Brot

### Warmes Buffet:

- Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Hollandaise, buntem Gemüse, Bohnenröllchen und Kartoffelgratin
- Rehmedaillons mit Pfifferlingrahmsoße, Wildpreiselbeeren und hausgemachten Spätzle

### Dessertbuffet:

- Käse vom Buffet mit frischen Früchten und Nüssen
- Frischer Fruchtsalat mit Schwarzwälder Kirschwasser
- Bayrisch Creme **und** Mousse au Chocolat

34,00€

27,00€ \*

**Gerne bewirten wir Sie auch mit anderen Spezialitäten!**

**Bitte kontaktieren Sie hierzu unseren Chefkoch – Herrn Indlekofer.**

