

Restaurant „Zum Fährmann“

Rest.zum Fährmann, Mumpferfährstr.75: 79713 Bad Säckingen

Menüvorschläge Feiern im Haus

Öffnungszeiten Restaurant:

Mo – Sa 07:00 durchgehend bis 22:00 Uhr
- Bis 16:00 Uhr Selbstbedienung
- Ab 16:00 Uhr mit Bedienung
An Sonn- und Feiertagen geschlossen!

Öffnungszeiten Hotel am Hochrhein:

Rezeption: 07:00 durchgehend bis 23:00 Uhr

Bad Säckingen, den 01.01.2016

Sehr verehrter Gast

Wir bedanken uns für Ihr Interesse, Ihren Anlass im Restaurant zum Fährmann durchführen zu wollen.

Unser Bestreben ist es, Ihre Familienfeiern, Firmenanlässe und/oder anderen Feierlichkeiten zu Ihrer vollsten Zufriedenheit durchzuführen. In unserem Restaurant stehen Ihnen hierzu verschiedene Räumlichkeiten für Feste, Tagungen usw. zur Verfügung. Gerne reservieren wir Ihnen hierzu den für Ihren Anlass passenden Raum.

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

Falls Sie Ihre Hochzeit in unseren Räumlichkeiten feiern, stellt das Hotel am Hochrhein dem Brautpaar die Hochzeits-Suite zur Verfügung.

Ab einer Gästezahl von 50 Erwachsenen ist diese für das Brautpaar kostenlos.

Die nachfolgenden Menüvorschläge haben Gültigkeit für Gesellschaften ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir unsere Tagesmenüs und das „à la carte“-Angebot.

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

Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Ihr Fährmann Team



Restaurant „Zum Fährmann“

Blumen & Dekoration

Gerne schmücken wir Ihre Festtafel der Jahreszeit und/oder dem Anlass entsprechend.

Blumenarrangements können kostenpflichtig nach Ihren Wünschen von uns beim Floristen bestellt werden.

Gerne dürfen Sie in Absprache mit uns auch Ihre eigene Dekoration und Blumen mitbringen.

Teilen Sie uns hierzu bitte Ihre Wünsche mit und vereinbaren Sie ggf. rechtzeitig einen Termin für die Bestellungen, bzw. die entsprechenden Vorbereitungen.

Apéro

Ein Glas Wein zum Apéro? Oder doch lieber ein Sektempfang? Auf unserer Terrasse oder in einem der Räume?

Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen – teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit.

Musik & Unterhaltung

Wir verfügen über zahlreiche Kontakte zu Gruppen und Alleinunterhalter.

Teilen Sie uns hierzu bitte Ihren Wunsch mit und wir vermitteln Ihnen die entsprechenden Kontakte und Adressen.

Kaffee & Kuchen

Für 4,50€ pro Person erhalten Sie von uns ein „Kaffeegedeck“ (inkl. Kaffee, Tee oder Schokolade).

Auf Wunsch fertigen wir für Sie zusätzlich Kuchen und Torten.

Kuchen und Torten können auch von Ihnen geliefert werden.

Für Kuchen und Torten, die von Ihnen und/oder Ihren Gästen geliefert/mitgebracht werden, kann von unserer Seite keine Verantwortung übernommen werden!

Sperrstunde / Nachtruhe

Unser Restaurant schließt um 22:00 Uhr!

Nach Vereinbarung halten wir für größere Gruppen ggf. für Sie den Betrieb länger geöffnet, bis max. 01:00 Uhr

... Falls es doch mal länger geht...ab 01:00 Uhr berechnen wir Ihnen pro angefangene ½-Stunde einen Nachzuschlag von **40,00€**

Zur Info: In Bad Säckingen gelten folgende Sperrzeiten:

- Montag bis Freitag 01:00 Uhr
- Samstag 03:00 Uhr

Bemerkungen/weitere Hinweise:

.

.



Restaurant „Zum Fährmann“

Menüvorschläge für Feierlichkeiten am Mittag

Mittagsmenü 1

Salat vom Buffet mit Brot.
Wiener Paprikaschnitzel vom Schwein mit Pommes-Frites.
Gemüsegarntur, hausgemachte Spätzle.
Frischer Fruchtsalat mit Eis und Sahne

Preis pro Person (ab 10 Personen): **18,00€**

Mittagsmenü 2

Salat vom Buffet mit Brot.
Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Pilzsoße.
Kroketten, hausgemachte Spätzle und verschiedenes Gemüse.
Schwarzwaldbecher (Vanille- und Schokoladeneis, Schwarzwälder Kirschwasser und Sahne)

Preis pro Person (ab 10 Personen): **18,00€**

Mittagsmenü 3

Spargelcremesuppe.
Salat vom Buffet mit Brot.
Kalbsmedaillons mit Mandelkroketten und verschiedenem Gemüse.
& Truthahnmedaillons mit Waldpilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle.
Eisbecher „Heiße Liebe“ (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)

Preis pro Person (ab 10 Personen): **22,00€**

Mittagsmenü 4

Rinderbouillon mit Flädle.
Salat vom Buffet mit Brot.
Rindermedaillon „cafe de Paris“ mit Mandelkroketten und verschiedenem Gemüse
& Schweinemedaillon mit Pfifferlingrahmsoße und hausgemachten Spätzle.
Eisbecher „Heiße Liebe“ (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)

Preis pro Person (ab 10 Personen): **22,00€**

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

Restaurant „Zum Fährmann“

Menüvorschläge für Feierlichkeiten am Abend

Abendmenü 1

Vorspeisenbuffet:

Fischplatte (Schwarzwaldforelle, Räucherlachs, Lachspastete, Seeteufel, Calamares) garniert mit frischen Früchten, Parmaschinken und Melonen.

Salatbuffet:

Vielseitiges Salatbuffet mit verschiedenen Brotsorten.

Hauptgang:

Rindermedaillons „Cafe de Paris“ mit Kartoffelkroketten und verschiedenem Marktgemüse & Schweinemedaillons mit Pfifferlingrahmsoße und hausgemachten Spätzle.

Dessert:

Eisbecher „Heiße Liebe“ (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)

Preis pro Person (ab 10 Personen): **25,00€**

Abendmenü 2

Frischer Lachszopf mit Pfeffer- und Schwarzwaldforelle auf Toast.

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Brotroutons.

Salat vom Buffet mit Brot.

Spanferkelbraten mit Kartoffelgratin und verschiedenem Gemüse

& Hirschpfeffer mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle.

Schwarzwaldbecher (Vanille- und Schokoladeneis, Schwarzwälder Kirschwasser und Sahne)

Preis pro Person (ab 10 Personen): **25,00€**

Abendmenü 3

Fischvariationen von Räucherlachs, Aal, Forellenfilets und Calamares garniert.

Salat vom Buffet mit Brot.

Gefüllter Schweinerücken mit Mandelkroketten und verschiedenem Marktgemüse

& Ochsenzunge in Madeirasauce mit hausgemachten Spätzlen.

Eiskaffee „Heiße Sünde“ (Eiskaffee mit Vanilleeis, Zwetschgenwasser und Sahne)

Preis pro Person (ab 10 Personen): **25,00€**

Abendmenü 4

Salat vom Buffet mit Brot.

Frisch gebackener Leberkäse mit Sahnemeerrettich

& Kalbsbraten mit Steinpilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle, Mandelkroketten und Leipziger Allerlei.

Eisbecher „Heiße Liebe“ (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)

Preis pro Person (ab 10 Personen): **25,00€**



Restaurant „Zum Fährmann“

Abendmenü 5

Vorspeisenbuffet:

Variation mit Salm-Terrine vom Räucherlachs, Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich, Parmaschinken und Melone.

Salatbuffet:

Salate vom Buffet mit Stangenweißbrot.

Hauptgang:

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Hollandaise, buntem Gemüse, Bohnenröllchen und Kroketten & Rehkeulenmedaillons mit Pfifferlingrahmsoße, Wildpreiselbeeren und hausgemachten Spätzle.

Dessertbuffet:

Bayrisch Creme, Mousse au chocolat, frischer Fruchtsalat, verschiedene Käse, garniert mit Nüssen und frischen Früchten, Nusszopf

Preis pro Person (ab 10 Personen): **29,00€**

Abendmenü 6

Königinpastete mit Buttererbsen.

Salat vom Buffet mit Brot.

Rinderfilet „Wellington“ mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse & Rehpfeffer mit Preiselbeerbirne, Pfifferlingsoße und hausgemachten Spätzle.

Eisbecher „Heidewieble“ (Vanilleeis mit heißen marinierten Waldbeeren, Himbeergeist und Sahne)

Preis pro Person (ab 10 Personen): **31,00€**

Abendmenü 7

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Rohschinken und luftgetrocknetem Parmaschinken mit verschiedenen Brotsorten, Sahnemeerrettich und Butter.

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Gin-Curry-Sahnehäubchen und frischen Kräutern.

Gefüllte Truthahnbrust à la Cordon bleu mit frischem Gemüse je nach Jahreszeit, Mandelkroketten, hausgemachten Spätzle und Waldpilzrahmsoße.

Dessertbuffet mit Mousse au chocolat, Bayrisch Creme, Tiramisu, frischem Fruchtsalat, Käse-Igel und Nusszopf.

Preis pro Person (ab 10 Personen): **31,00€**

Abendmenü 8

Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry,

Salate vom Buffet mit über 20 verschiedenen Sorten und verschiedenen Dressings.

Kleines Kalbsrückensteak Piccata Milanese mit Tomatensoße, Risotto und Gemüse garnitur & Hirschgulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle.

Dessertbuffet mit Mousse au chocolat, Bayrisch Creme, Tiramisu, frischem Fruchtsalat, Käse-Igel.

Preis pro Person (ab 10 Personen): **31,00€**



Restaurant „Zum Fährmann“

Abendmenü 9

Fischvariationen von Räucherlachs, Schwarzwaldforellenfilets, Calamares, Fischpastete und frischen Früchten. Salate vom Buffet mit über 20 verschiedenen Sorten und verschiedenen Dressings, Nussbrot und Baguette.

Warmes Buffet:

Pochiertes Lachsfilet mit Wildreis und Zitronensoße.

Reh oder Wild nach Saison mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle.

Kalbsmedaillons „Schweizer Art“ mit Rahmsauce, Pommes Frites und frischem Gartengemüse.

Dessertbuffet:

Bayrisch Creme, Mousse au chocolat, Tiramisu, frische Früchte, Nusszopf und Gebäck.

Preis pro Person (ab 10 Personen): **33,00€**

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

Gerne bewirten wir Sie auch mit anderen Spezialitäten!

Bitte kontaktieren Sie hierzu unseren Chefkoch – Herrn Indlekofer.

