

Menüvorschläge



*Oberamtstr. 23
72172 Sulz a. N.
Telefon 07482/9220
Fax 07482/92222
Internet: www.hotelkaiser.de
e-mail: info@hotelkaiser.de*

Hotel-Restaurant „Kaiser“

Familie Hellstern

Oberamtstraße 23

72172 Sulz-Glatt

Telefon-Nr.: 07482/9220 Fax-Nr.: 07482/92222

Sehr verehrte Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Gerne überreichen wir Ihnen in der Anlage unsere Menüvorschläge.

Jedes Menü kann nur ab 10 Personen angeboten werden, das kalt-warme Buffet ab 25 Personen, deren Reihenfolge Sie auch individuell zusammen stellen können, wir wünschen Ihnen viel Freude beim Aussuchen.

Unsere Preise enthalten z. Zt. 19% MwSt., Änderungen und Anpassungen vorbehalten.

Saisonal bedingte Speisen, Spargel, verschiedene Gemüsesorten und Früchte, Gans und Wild sind nicht berücksichtigt.

Natürlich halten wir alle diese Köstlichkeiten während der jeweiligen Zeit für Sie bereit, da Sie nur dann frisch erhältlich und schmackhaft sind.

Für eine persönliche Beratung nach vorheriger Terminabsprache steht Ihnen Herr Hellstern gerne unter der Rufnummer 07482/9220 zur Verfügung.

Das Hotel liegt sehr verkehrsgünstig und kennt keine Parkplatzprobleme.

Die Räume sind behaglich ausgestattet. Der Service ist aufmerksam und zuvorkommend. Eine Tanzfläche steht auf Wunsch zur Verfügung.

Musik muss bei der GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) angemeldet werden, die Zahlung der fälligen Gebühren obliegt dem Kunden.

Sollten Sie Ihre Feierlichkeit in eigenen Räumen veranstalten, so empfehlen wir Ihnen unseren „Party-Service“

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne und organisieren Ihnen Ihr Fest. Auf Wunsch stellen wir Porzellan, Gläser, Besteck etc. zur Verfügung. Ob mit Personal oder ohne, bei uns sind Sie immer an der richtigen Adresse.

Wenn Ihre Gäste nach der Feier nicht mehr nach Hause fahren möchten, stehen komfortable Hotelzimmer zur Verfügung, für die wir Ihnen einen Sonderpreis einräumen werden.

*Wollen Sie sich bei Ihren Freunden, Ihrer Familie oder bei Ihren Mitarbeitern mit einem **Gutschein** bedanken, so stellen wir diesen in gewünschter Höhe aus. Familie Hellstern und das Hotel Kaiser-Team freuen sich darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.*

Ihre Familie Walter Hellstern

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Walter Hellstern', written in a cursive style.

Als Aperitif-Empfang empfehlen wir: **Aperitifbuffet**

| | | |
|--|-----------------|-------------|
| Aperitifbuffet | | 4,90 |
| 1 Glas Champagner | 0,1 ltr. | 7,80 |
| Martini rosso 15% | 5 cl | 3,10 |
| Martini Bianco 15,0 % | 5 cl | 3,10 |
| Maderia Sandemann 15,0 % | 5 cl | 3,10 |
| Sherry Sandemann medium 17,0 % | 5 cl | 3,10 |
| 1 Glas Sekt (Orange) | 0,1 ltr. | 3,20 |
| Kir Royal (Cassis Sekt) | 0,1 ltr. | 3,30 |
| Campari (Soda, Orange) 25,0 % | 4 cl | 4,20 |
| Pernod 40,0 % | 4 cl | 3,10 |
| 1 Glas Champagner mit frischem Fruchtmark | 0,1 ltr. | 8,30 |
| VW (Martini Bianco, Williamskristbrand) | 4 cl | 4,20 |
| 1 Glas Prosecco | 0,1 ltr. | 3,60 |

Zum Stehempfang empfehlen wir unsere Canapeés, die mit € 2,40 pro Stück berechnet werden.

Wahlweise belegt mit:

*Putenbrustscheibe mit Broccoliröschen
Roastbeef mit Senfsauce
Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken mit grünem Spargel
Parmaschinken mit Melone
Schweinemedallions mit Früchten
Skandinavischer Räucherlachs mit Dillsauce
Tiefseegarnelen in Kräutervinaigrette, Grönlandschrimps in Cocktailsauce
Verschiedene Hart- und Weichkäse
hausgemachte Pasteten und Terrinen
geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich*

**Bei der Wahl Ihres Tischschmuckes bzw. Ihrer Blumendekoration beraten wir Sie gerne.
Falls Sie wünschen, bestellen wir diese auch gerne für Sie pro Gesteck ab € 18,00.
Sie können selbstverständlich Ihren eigenen Tisch- oder Außenschmuck (Türkranz und Bäume) mitbringen, dafür übernehmen wir keine Haftung.**

**Für die Bereitstellung eines Kaffee-Gedecks berechnen wir € 4,90 pro Person und das beinhaltet Kaffee/Tee/Schokolade soviel wie gewünscht.
Kuchen darf mitgebracht werden, für Ihren mitgebrachten Kuchen und Verpackungen übernehmen wir keine Haftung.**

Vorspeisen

| | |
|---|--------|
| <i>Gravetlachsrollchen mit frischem grünem Stangenspargel, Kartoffelcrepe</i> | 7,80 € |
| <i>„BLATTSALATE“ in Balsamicoessig mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Toast, Butter</i> | 8,20 € |
| <i>Blattsalate in Balsamicoessig mit geräucherter Putenbrust, Garnelenterrine, Baguette</i> | 8,50 € |
| <i>Melonenschiffchen mit Parma- Schwarzwälderschinken, Baguette</i> | 7,90 € |
| <i>Blattsalate im Hausdressing mit lauwarmen Lachs- Zanderfilet, Baguette</i> | 9,80 € |
| <i>Feldsalat im Kartoffeldressing mit Speckcroutons, geräucherter Entenbrust</i> | 8,20 € |

Suppen

| | |
|---|--------|
| <i>„Kaiserwirts Hochzeitsuppe“</i> | 4,00 € |
| <i>Kraftbrühe mit Eierflädle</i> | 3,50 € |
| <i>Kraftbrühe mit gefüllten Eierflädle</i> | 3,50 € |
| <i>Kraftbrühe mit Oma's Klößle</i> | 3,50 € |
| <i>Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Eierflädle</i> | 3,80 € |
| <i>Minestrone „Italienische Art“</i> | 3,60 € |
| <i>Tomatencremesuppe mit Ginsahne</i> | 3,50 € |
| <i>Brokkolicremesuppe</i> | 3,50 € |
| <i>Cremesuppe vom grünem Spargel mit Parmaschinkenstreifen und Eierflädle</i> | 3,80 € |
| <i>Cremesuppe von Zuckerschoten mit Garnele vom Grill</i> | 4,50 € |
| <i>Karottencremesuppe mit gebratenem Zanderfilet</i> | 4,50 € |
| <i>Kressecreme</i> | 3,50 € |
| <i>Lauchcremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet</i> | 4,20 € |
| <i>Waldpilzrahmsuppe mit Semmelknödelchen</i> | 3,90 € |
| <i>Spargelcremesuppe</i> | 3,90 € |
| <i>Rahmsuppe vom jungem Lauch mit gebratener Garnele</i> | 4,50 € |

Hauptgerichte

| | |
|---|----------------|
| Sonntagsbraten (Kalbs- Schweinebraten), Gemüse vom Markt, Spätzle vom Brett, pommes frites, Kroketten, bunter Salatteller | 15,90 € |
| Kalbsbraten von der Keule und Schweinerückensteak mit frischen Champignons in Rahm, Butternudeln, pommes frites, Kroketten, bunter Salatteller | 16,10 € |
| Gefüllte Kalbsbrust nach „altem Hausrezept“ und Schweinelendchen vom Grill, Brokkoliröschen in Mandelbutter, frische glacierte Karotten, Butternudeln, Kroketten, bunter Salatteller | 16,80 € |
| Spanferkelbraten an Biersauce, Bayrischkraut, oder Wirsing in Rahm, Semmelknödel, Kartoffelknödel, bunter Salatteller | 14,90 € |
| Maispoulardenbrüstchen an Morchelrahm, kleines Gemüse vom Markt, Spätzle vom Brett, Kroketten, bunter Salatteller | 16,20 € |
| Rinderschmorbraten an Burgundersauce und Schnitzel "Wiener Art", Schwarzwurzeln in Rahm, Butternudeln, pommes frites, bunter Salatteller | 15,90 € |
| Perlhuhnbrust an Morchelrahm, glaciertes Gemüse, Spätzle vom Brett, pommes dauphine, bunter Salatteller | 16,50 € |
| Jägerbraten und Putenbrustscheibe gebraten, mit Pfifferlingen, Rahmsauce, Spätzle vom Brett, pommes frites, bunter Salatteller | 15,10 € |
| Schweinelendchen „Försterin Art“ Pfifferlinge, frische Champignons in Rahm, frische glacierte Karotten, Blumenkohl „Mornay“, Spätzle vom Brett, Kroketten, bunter Salatteller | 18,90 € |
| Geschmorte Lammkeule in Kräutersauce, Prinzeßbohnen, pommes gratin, bunter Salatteller | 14,50 € |
| Lammragout mit Wurzelgemüse, Würfelkartoffeln, pommes gratin, bunter Salatteller | 14,20 € |
| Wildteller (Rehschnitzel, Hirschkalbsbraten) Pfifferlinge, Preiselbeerpfannkühle, Spätzle vom Brett, Semmelknödel, Kroketten, bunter Salatteller | 17,90 € |
| Rehbraten „Baden- Baden“ (gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Pfifferlingen), Spätzle vom Brett, Serviettenknödel, Kroketten, bunter Salatteller | 16,90 € |
| Hirschfilet „Schwarzwälder Art“ an Kirschsauce, Pfifferlinge, Prinzeßbohnen, Spätzle vom Brett, Kroketten, bunter Salatteller | 20,90 € |

Hauptgerichte vom Kalb- Rind:

| | |
|--|-------------------------------|
| Kalbsrahmgulasch mit Champignons, Brokkoliröschen in Mandelbutter, Spätzle vom Brett, Windbeutel, bunter Salatteller | 13,60 € |
| Kalbsnierenbraten aus dem Ofen, Gemüse vom Markt, Butternudeln, pommes frites, bunter Salatteller | 16,50 € |
| gefüllte Kalbsröllchen „Hausfrauen Art“ (mit kleinem Gemüse), Kartoffelküchle, Spätzle vom Brett, bunter Salatteller | 15,00 € |
| Kalbsschnitzel mit Kräuterkäse überbacken, buntes Pfeffersöble, Zuckerschoten, Kroketten, Spätzle vom Brett, bunter Salatteller | 17,60 € |
| Kalbsrückensteak auf Blattspinat mit frischen Champignons in Rahm, Butternudeln, pommes dauphine, bunter Salatteller | Preis auf Anfrage |
| Kalbsleberschnitte „Berliner Art“ Röstzwiebeln, Bratapfel, Speckscheibe, Bratkartoffeln, Sahnepüree, bunter Salatteller | 15,90 € |
| Gourmetteller (Kalbs - Rinderfilet) Morchelrahm, Pfeffersöble, Gemüse umlegt, Spätzle vom Brett, Kroketten, bunter Salatteller | Preis auf Anfrage |
| Kalbsfilet an Walnußsoße, oder Morchelrahm, Gemüse umlegt, Butternudeln, pommes dauphine, bunter Salatteller | Preis auf Anfrage |
| Das Beste vom Kalb (Kalbsfilet, Kalbszünge, gebratenes Kalbsbries), Gemüse vom Markt, hausgemachte Butternudeln, Windbeutel, bunter Salatteller | 21,00 € |
| Ab 2 Personen Kalbshaxe aus dem Ofen, Gemüse umlegt, Spätzle vom Brett, pommes frites, Kroketten, bunter Salatteller | Pro. Pers. 16,90 € |
| Kalbslende im Strudelteig mit Kräuter an Morchelrahm, glasiertes Gemüse, grüne Nudeln, bunter Salatteller | Preis auf Anfrage |
| ***** | |
| gekochte Rinderbrust an Meerrettichsoße mit Rahmkartoffeln, bunter Salatteller | 14,10 € |
| Stuttgarter Brätle (Rostbraten) auf Weinsauerkraut, Röstzwiebeln, Spätzle vom Brett | 15,90 € |
| Rumpsteak mit Meerrettichkruste, Gemüse vom Markt, pommes gratin, bunter Salatteller | 19,80 € |

Menü 1

29,90 €

Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Schwarzwälder Schinken, Baguette

Spargelcremesüppchen

bunter Salatteller

Pfefferlendchen mit buntem Pfeffersößle

Gemüse vom Markt

Spätzle vom Brett, Kroketten

Hausgemachtes Kirschwassereisbömble mit Früchten umlegt

oder

Käseteller mit „französischem Käse“

Menü 2

39,90 €

BLATTSALATE in Balsamicoessig mit Räucherlachs,

Terrine von der Garnele, Sahnemeerrettich, Baguette

Zanderfilet gebraten

auf Rote Beete in Rahm, Butternudeln

Kalbsfilet an Morchelrahm

Gemüse umlegt

Spätzle vom Brett, Kroketten

Hausgemachte Eistorte mit Früchten umlegt

oder

Käseteller mit „französischem Käse“

Menü 3

34,90 €

Roastbeef rosa gebraten (kalt) Senfsauce

Würfelpommes

oder

Blattsalate an Himbeerdressing mit Walnußöl, Baguette

gebratenes Eglifilet auf Rahmartischocken und Rotweinbutter

Kartoffele

Perlhuhnbrust an Morchelrahm

glasiertes Gemüse

Spätzle vom Brett, Krokette

marinierter Früchtesalat mit Rahmeis und Sahne

oder

Käseteller mit „französischem Käse“

Menü 4

29,20 €

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Eierflädle und Gemüsestreifen

buntes Salatbuffet

Hirschkalbsmedaillon und Rehbraten „Baden - Baden“

(gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Pfifferlinge)

Wirsing in Rahm

Serviettenknödel, Spätzle vom Brett, Krokette

Schwarzwaldeisroulade an Früchten

oder

Käseteller mit „französischem Käse“

Dessertvorschläge

| | |
|---|-----------------|
| <i>Beerenteller mit Eis und Sahne</i> | <i>5,10 €</i> |
| <i>Birne „Helene“</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Cocosnußparfait mit marinierten Früchten und Sahne</i> | <i>4,90 €</i> |
| <i>FrISChe Ananas mit Walnußeis und Sahne</i> | <i>6,40 €</i> |
| <i>Früchtesalat mit Rahmeis und Sahne</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Früchtebecher (ohne Alkohol) Früchtesalat, FruchtEis, Sahne</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Hausgemachte Eisbombe</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Hausgemachte Eistorte</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Heimische Früchte an hausgemachtem Parfait</i> | <i>4,20 €</i> |
| <i>Kirschwassereisbömble mit Früchten garniert</i> | <i>4,60 €</i> |
| <i>Pralineneis mit Baileysahne</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Schwarzwaldbecher Kirschen, Heidelbeeren, Kirschwasser, Vanille – und Schokoladeneis, Sahne</i> | <i>4,60 €</i> |
| <i>Schwarzwaldeisroulade</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Vanilleeis mit heißen Brombeeren</i> | <i>4,40 €</i> |
| <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> | <i>4,40 €</i> |
| <i>Vanilleeis mit Schokoladensauce</i> | <i>4,40 €</i> |
| <i>Käseteller mit „französischem Käse“</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>Käsebrett mit französischem Käse und verschiedenen Brotsorten ca. 50 Personen</i> | <i>160,00 €</i> |
| <i>Dessertbuffet pro Person</i> | <i>9,00 €</i> |
| <i>Mousse au chocolate, verschiedene Cremès Früchtesalat, gebackene Früchte Tiramisu verschiedene Eissorten mit heißen Himbeeren, Brombeeren, Schokoladensauce, Crepes Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten</i> | |

Ab 25 Personen
Kalt-warmes „Kaiser Buffet“ (ab 32,00 €)

*Tiefseegarnelen an Sauce Vinaigrette
Skandinavischer Räucherlachs
Geräuchertes Forellenfilet
Geräucherter Grönlandheilbutt
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Gekochter Hinterschinken mit grünem Spargel
Geräucherter Schwarzwälder Schinken
Parmaschinken mit Melone
Verschiedene Medaillons mit Pilzen und Früchten garniert
Kalbfleischpastete mit Kalbsbries
Rehpastete mit Sauce Cumberland
Lachsterrine
Gebratene Poularde an Orangenfilets
Roastbeaf vom „ Black Angus Rind“ an Senfsauce und Mixed Pickels
Kalbsbraten von der Hüfte
Rehrücken mit Früchten*

Hauptgang wahlweise:

*Gefüllte Kalbsröllchen „ Hausfrauen Art“
Filetspitzen (vom Schwein, Kalb, Rind) in Sauerrahm mit Gemüsestreifen
Lammkeule „Provencialisches Art“
Gefüllte Kalbsbrust nach altem Hausrezept
Kalbsbraten von der Keule
Rinderschmorbraten in Burgundersauce
Kalbszüngle in Madeirasauce
Rehsahnefleisch „Försterin Art“ auf Pfifferlingen
Wildschweingoulasch „Hubertus“
Zanderfilet auf Gurkengemüse
Lachsfilet auf Gemüsestreifen*

Zu allen Gerichten reichen wir Ihre Wunsch-Beilagen.

„Kaiser - Buffet“

Beilagen

*Spätzle vom Brett
Basmatireis
pommes gratin
Semmelknödel oder Kartoffelknödel
Folienkartoffeln oder Elsässer Rahmnudeln*

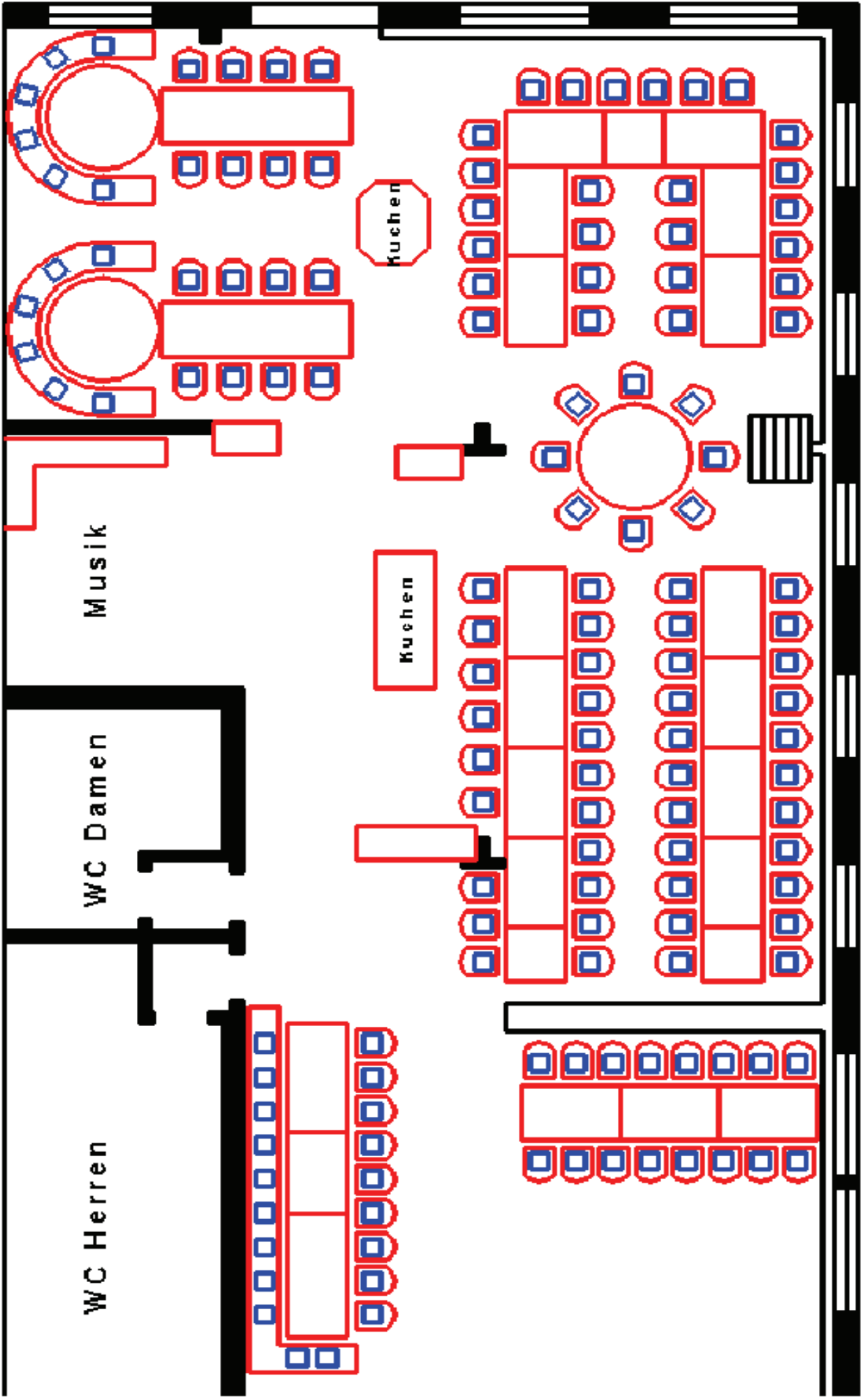
Gemüse

*Broccoliröschen in Mandelblätter
Schwarzwurzeln in Rahm
Prinzessbohnen, glacierte Karotten
Blumenkohlröschen mit Brösel
Wirsing in Rahm*

Desserts

*Tiramisu
Mousse von brauner Schokolade,
Früchtesalat,
hausgemachtes Parfait
Eisbombe, Mövenpickeis mit verschiedenen heißen Saucen
(Himbeere, Brombeere, Pflaume)
Käsebrett mit französischem Käse*

Wir servieren unser Buffett ab ca. 25 Personen.





Unsere Zimmerplatzhütte



*Nutzen Sie unsere idyllische und rustikale Waldhütte fernab von Lärm und Stress in unseren schönen Glatter Wäldern, mit Kanonenofen und Kerzenschein (alles ohne Strom), und Platz für **bis zu 40 Personen**, der ideale Rahmen für eine gelungene Feier.*

Gleich buchen: *Für Ihre Weihnachts- oder Jubiläumsfeier, oder planen Sie einen Betriebsausflug verbunden mit einer Fackelwanderung zur Hütte (7 km) oder laden Sie Ihre Kunden zu einem ganz besonderen Hüttenabend ein, vielleicht zum Abschluss einer erfolgreichen Tagung im Hotel Kaiser.*

Gerne bereiten wir für Sie ein festliches Menü, eine Grillparty, ein Hüttenfest, Vesperplatten, mit oder ohne Service. Ein Musiker ohne Verstärker (Gitarre) auf Bestellung.

Hin- und Rücktransport der Gäste zum Hotel

Hüttenmiete pro Abend 100,00 €

Die private Zufahrt zur Hütte ist nicht gestattet !!

Parkplatz – Wanderparkplatz ca. 700 Meter zu Fuß entfernt.

Bankettvereinbarung

Art der Veranstaltung: _____ am _____ 20__ ab _____ Uhr

| | | |
|-------------|---------------------------------|--|
| Gast | Anschriften und Tel.-Nr. | Restaurant/Hotel |
| | | Hotel-Restaurant Kaiser Oberamtstr. 23 72172 Sulz a. N., Tel.: 07482-9220 |

LEISTUNGSUMFANG

(z.B. Zusammensetzung der Speisen, Menüfolgen, Getränke)

Kosten pro
Person | Portion

| Art | Anzahl | Beschreibung | Euro | Euro |
|-----------------|--------|--------------|------|------|
| Mittagessen | | | | |
| Kaffee / Kuchen | | | | |
| Abendessen | | | | |
| _____ | | | | |

Anzahlung: _____ Euro zahlbar bis _____ 20__.

Die (Rest-)Zahlung ist - in bar - am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig.

ZUSÄZLICHE LEISTUNGEN

(z.B. Dekoration, Kapelle, GEMA, Technik, Garderobe)

verantwortlich
Restaurant | Gast

Kosten trägt
Restaurant | Gast

| Leistung | verantwortlich | Kosten trägt | Euro | Euro |
|----------|----------------|--------------|------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

SONDERVEREINBARUNGEN: (z.B. Raum, Bar, Bestuhlung, Menükarten, Zuschläge, Rücktrittsfristen usw.)

Der Gast übergibt bis zum _____ 20__ eine Tischordnung.

Es gelten die beigefügten Geschäftsbedingungen des Restaurants. Für Getränke gilt die Preisliste unserer Getränkekarte. Was nicht ausgefüllt wurde gilt als nicht vereinbart.

_____ den _____ 20__

(Gast)

(Restaurant)