



Hotel Restaurant "Schiff"
Das Haus mit der gemütlichen Gastlichkeit
Industriestraße 3
77966 Kappel-Grafenhausen
e-mail: info@hotel-restaurant-schiff.de
Internet: www.hotel-restaurant-schiff.de
Tel.: 07822/6236
Fam. Paschold

Sehr geehrte Damen und Herren,

Recht herzlichen Dank für Ihre Anfrage eines
Gemeinschaftsessen (ab 10 Personen).

Die Preise verstehen sich pro Person.

Kinder bis 10 Jahre werden als halbe Person berechnet, Kinder bis 3 Jahre
sind kostenfrei, müssen aber aufgrund der Sitzplätze angegeben werden.

Alle Gerichte sind auch als Buffetform erhältlich (ab 25 Personen)

Als Suppen / Vorspeisen empfehlen wir:

Nudelsuppe	4,40 €
Flädlesuppe	4,40 €
Hausgemachte Markklößchensuppe	4,50 €
Badische Festtagssuppe (Eierstich, Flädle, Markklößchen)	4,80 €

Saisonale sowie gebundene Suppen, bieten wir Ihnen selbstverständlich auch an.

Bunt gemischter Salatteller	4,20 €
-----------------------------	--------

Fischteller à la Schiff

große Garnele im Serranomantel am Spieß gebraten mit Petersilien-Aioli im Glas angerichtet mit Räucherlachs in Honigsensauce und kleiner Krabbencocktail auf Salatgarnitur	9,90 €
---	--------

Mediterraner Vorspeisenteller

Variation von luftgetrocknetem Schinken, Salami am Spieß, verschiedene Antipasti, gefülltes Zucchinirollchen auf Salatgarnitur	9,70 €
--	--------

Gebratenes Zanderfilet an Champagnersauce
mit Butternudeln und Blätterteigfischchen 12,80 €

Verschiedene Blattsalate an Himbeerdressing,
garniert mit Tomate – Mozzarella, Melone mit Parmaschinken,
gefülltes Zucchinirollchen und gebratenen Pilzen 9,70 €

Vorspeisenbuffet nach Absprache ab 9,80 €

Hauptgänge:

**Zu allen Hauptgängen reichen wir Gemüse der Saison,
sowie verschiedene Beilagen.**

Putenschnitzel oder Schweinerückenschnitzel
paniert oder natur ab 15,00 €

Gegrillte Maispouardenbrust an Madeirarahmsauce ab 17,50 €

Zartes Hirschragout mit Preiselbeerbirne ab 18,90 €

Gemischter Braten mit gebratenen Pilzen
(Schwein- und Rinderbraten) ab 17,20 €

Kalbsbraten mit frischen Champignons ab 17,80 €

Schweinelendchen mit gebratenen Pilzen ab 18,00 €

Burgunderbraten (vom Rind)
an kräftiger Rotweinsauce ab 18,50 €

Kurz gebratenes Kalbsrückenschnitzel
an Morchelrahmsauce ab 22,80 €

Filetteller (Schweinefilet, Rinderfilet)
mit Kräuterbutter und frisch gebratenen Pilzen ab 22,80 €

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce ab 22,80 €

Am Stück gebratenes Roastbeef (Rumpsteak)
mit Sauce Bernaise und Burgundersauce ab 23,00 €

Beilagen :

- Pommes – Frites
- Spätzle
- Kräuterknöpfe
- Butternudeln
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelknödel
- Butterkartoffeln
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Rösti – Taler
- Basmatireis

Alle Menüvorschläge können beliebig kombiniert werden.

Dies ist lediglich eine Auswahl an Möglichkeiten.

Bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs sind wir Ihnen gerne behilflich und erfüllen Ihnen ihre Wünsche.

Die Preise verstehen sich pro Person und richten sich nach der Zusammenstellung des Menüs.

Desserts :

Zum Abschluss Ihres Menüs bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Desserts an. Hierbei richten wir uns nach der saisonalen Verfügbarkeit und Ihren persönlichen Wünschen. Anregungen hierfür finden sie in unserer Dessertkarte, die sie von uns auf Nachfrage erhalten.

Bis 25 Personen kann auf Wunsch eine verkleinerte Dessertkarte gereicht werden.

Ab 25 Personen empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Dessert

Ab 35 Personen bieten wir ein Dessertbuffet an

Zur späteren Stunde:

Fisch und Käsebuffet
Käsebuffet

ab 9,90 €
ab 8,90 €

Auch hier gibt es die Möglichkeit, einen Mitternachtsnack nach Ihren Wünschen auszurichten.



Menüvorschläge

Menü 1

1. Markklösschensuppe
2. Bunter Salatteller
3. Zarter Burgunderbraten vom Rind
Schweinefilet mit gebratenen Pilzen
Hausgemachte Spätzle & Pommes – Frites
Gemüsevariation
Rahmsauce, Burgundersauce
4. Eine Kugel hausgemachtes weißes Schokoladeneis mit frischem Obst

34,00 € p.P

Menü 2

1. Vorspeisenteller nach Art des Hauses
Grüne Blattsalate an Hausdressing mit Parmaschinken und Melone, geräucherter Lachs an Honig – Senf – Sauce, sowie verschiedene Anti Pasti und ein gefülltes Zuchiniröllchen
2. Kalbsrückenschnitzel an Morchelrahmsauce
Gefülltes Hähnchenbrustfilet im Serranomantel
Hausgemachte Spätzle & Herzoginkartoffeln
Gemüsevariation
Morchelrahmsauce & Bratensauce
3. Desserteller
Crème Brûlée , Mousse au Chocolat,
eine Kugel hausgemachtes Himbeereis, frisches Obst

42,00 € p.P.

Die Suppe wird in der Terrine und die Hauptgänge auf Platten serviert.