



# Hotel - Gasthof Zum Stierren

Die gepflegte Art, sich verwöhnen zu lassen!



Fest  
Feier  
Hochzeit



# Hotel-Gasthof zum Sternen

Ansprechpartner  
 Andrea und Peter Schneider  
 Tel. 07577/ 93387-0 oder 07577/92233  
 Fax 07577/ 93387-55 oder 07577/92235

Wir haben die Räumlichkeiten für Feste aller Art. Ebenso das Wissen, die Liebe zum Detail und Erfahrung um Ihr Fest zu einem gelungenen Event zu machen.

**Unsere Räume** Saal bis zu 120 Personen erweiterbar bis 180 Personen  
 Nebenzimmer 40 – 50 Personen  
 Frühstücksraum mit Terrasse bis zu 40 Personen

**Unsere Menüs** Für Sie mit Liebe zusammengestellt, gerne kochen wir auch nach Ihren Wünschen „saisonal aktuelle Menüvorschläge“ und stehen Ihnen bei der Auswahl der Weine zur Verfügung.

<b>Sektempfang</b>	Deinhard Kabinett	0,7	€	15,50
	Geldermann Card de Blance	0,7	€	28,00
	Prosecco	0,7	€	16,50
	Orangensaft Karaffe	0,5	€	4,00

<b>Finger- Food</b>	Mini – Blätterteiggebäck			
	verschieden gefüllt	Stück	€	1,30
	Mini Pizza	Stück	€	1,30
	Canapees	Stück	€	2,50
	Laugengebäck	Stück	€	1,30

<b>Kaffee und Kuchen</b>	der Gedeckpreis beinhaltet			
	- Kaffee; Koffeinfreier Kaffee			
	- Tee			
	- Schokolade heiß oder kalt			
In unbegrenzter Menge, bei mitgebrachten Kuchen.				
	Pro angemeldeter Gast		€	6,00

Gerne können Sie unsere weißen Stuhlhussen zum Preis von 3,50 € pro Stück mieten. Damit auch alles perfekt ist.



© 2011 by www.denkarten.de



# Checkliste für Brautpaare



Schon Monate vor Ihrer Hochzeit können Sie sehr viel in Ruhe vorbereiten:

- ▶ Termin wann und wo
- ▶ Termin Standesamt/ Kirche
- ▶ Lokal, Hotelzimmer
- ▶ Garderobe für Sie und Ihn
- ▶ Wunschband; je nach Termin 1. Jahr im Voraus
- ▶ Ringe
- ▶ Fototermin wo und wann; Videoaufnahmen?
- ▶ Einladungen
- ▶ Wünsche zur Hochzeit
- ▶ Menüauswahl, evtl. Probeessen
- ▶ Tischordnung, -Plan
- ▶ Dekoration; Lokal, Kirche, Brautstrauß
- ▶ Einlagen: Zauberer, Feuerwerk etc.
- ▶ Brautauto
- ▶ Hochzeitstorte
- ▶ Hochzeitsreise
- ▶ Schnaps nach dem Essen - ist einer frei oder alle



Um den Tag genießen zu können, sollten Sie den Ablauf so gut wie möglich vorplanen.

## Uhrzeit

- ▶ Standesamt
- ▶ Kirche
- ▶ Fototermin
- ▶ Eintreffen im Lokal
- ▶ Sektempfang
- ▶ Kaffee und Kuchen, Sekt vor dem Abendessen
- ▶ Abendessen
- ▶ Beginn der Band (Tischmusik oder Auftakt mit dem Brautwalzer)
- ▶ Sind Spiele, Feuerwerk etc. geplant
- ▶ Mitternachtssnack und- oder
- ▶ Kuchenbuffet
- ▶ evtl. gemeinsames Frühstück mit Hochzeitsgästen, die übernachten



# Menüvorschläge 2011



© 2011 by www.denkarten.de



## 1. Der Klassiker

Hochzeitssuppe

\*\*\*

Bunter Salatteller

\*\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten auf  
Pilzragout mit Gemüse, Spätzle  
und Dauphinkartoffeln

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

25,00 € pro Person

## 2. Das Leichte

Spargelrahmsüppchen

\*\*\*

Bunter Blattsalat an Himbeerdressing

\*\*\*

Hähnchenbrust auf Kräuterrahmsoupe  
Gemüse, Reis und feine Nudeln

\*\*\*

Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

21,50 € pro Person

## 3. Das Besondere

Pfifferlingsterrine mit feinem Wildkräutersalat

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef an leicht gepfeffertem Rotweinsoupe  
Gemüse der Saison, Spätzle und Gratinkartoffeln

\*\*\*

Braunes und weißes Schokoladenmousse  
mit Früchten und Sahne

29,50 € pro Person

# Menüvorschläge 2011



## 4. Schwäbisches Menü (Variante 1)

Blattsalate mit gerösteten Weißbrotwürfel

\*\*\*

Minimaultäschlesuppe

\*\*\*

Kalbsrahmbraten mit gerösteten Champignons  
dazu Gemüse, Spätzle und Krokette

\*\*\*

Bayrischcreme mit Fruchtgelee

24,50 € pro Person

## 5. Schwäbisches Menü (Variante 2)

Bunter Salatteller

\*\*\*

Schweinerückensteak mit Schinken und Käse gefüllt  
Rahmchampignons überbacken

Gemüse der Saison, Spätzle und Krokette

\*\*\*

Schwarzwaldbecher (mit Vanille-, Schoko- und  
Kirschfruchteis, Sauerkirschen und Sahne)

20,50 € pro Person

## 6. Schwäbisches Menü (Variante 3)

Flädlesuppe

\*\*\*

Bunter Salatteller

\*\*\*

Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebeln und  
Schweinefilet an Champignonrahmsoße  
mit Gemüseplatten, Spätzle und Semmelknödel

\*\*\*

Joghurtterrine mit Früchten und Sahne

27,70 € pro Person

Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren Wünschen. Wir dürfen Sie um Ihr Verständnis bitten, sich auf ein einheitliches Menü für Ihre Veranstaltung zu verständigen. Teilen Sie uns Ihren Menüwunsch bitte 10 Tage im Voraus mit.