

Bankettmappe

Egal ob Geburtstag, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Hochzeit, Familientreffen, Jubiläum, Vereinsfest, Firmenfeier oder Weihnachtsfeier, bei uns im Hofgut Tiergarten sind Sie genau richtig, wenn es um die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit geht...

...denn wir kümmern uns um die Kleinigkeiten, damit Sie groß feiern können!

- Unser engagiertes Team unterstützt Sie nicht nur bei der detaillierten Planung Ihrer Festlichkeit, sondern betreut Sie auch während Ihrer Feier rundum. Denn erst wenn Sie zufrieden sind, sind wir es auch.
- Wir haben verschiedene Räumlichkeiten für jeden Anlass zur Verfügung - hier können Sie Feste mit bis zu 100 Personen feiern.
- Unsere Buffetauswahl überzeugt mit einer großen Vielfalt und vor allem mit frischen, schmackhaften Produkten aus der Region.

Es ist uns eine Freude, Ihr Fest aktiv mitgestalten zu dürfen. Wir versprechen Ihnen schon jetzt ein gelungenes Fest mit begeisterten Gästen.

Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Beratungsgespräch zur Verfügung.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Ihre Familie Harsch mit dem gesamten Tiergarten-Team

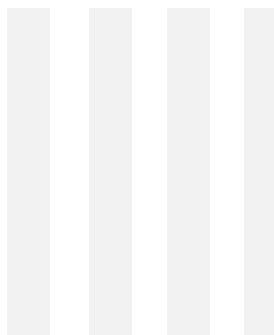
Beim Tiergarten 11

88326 Aulendorf

Tel. 0 75 25 / 91 31 90

info@hofgut-tiergarten.com

www.hofgut-tiergarten.com



Inhalt

1. Empfang.....	2
2. Buffetauswahl.....	3
3. Getränke.....	6
4. Dessert.....	6
5. Dekoration.....	7
6. Darbietungen & Musik	7
7. Hunde	7
8. Räumlichkeiten & Raummiete.....	8
9. Verbindliche Reservierung:	9
10. Vereinbarung Tischdekoration & Bestuhlung	9

1. Empfang

Mit verschiedenen Getränken in tollem Ambiente können Sie sich optimal auf Ihr Fest einstimmen.

Getränke

Jahrgangssekt extra dry	0,1 l	3,70 EUR
Jahrgangssekt extra dry	0,75 l	26,00 EUR
Apfelsecco alkoholfrei	0,1 l	4,50 EUR
Apfelsecco alkoholfrei	0,75 l	29,50 EUR
HUGO	0,2 l	6,90 EUR
HUGO Alkoholfrei	0,2 l	5,50 EUR
Orangensaft	0,2 l	3,50 EUR
Orangensaft	0,5 l	7,00 EUR

2. Buffetauswahl

Wir bieten sowohl Frühstücks- als auch Abendbuffets an.

Frühstücksbuffet „easy morning“ Montag bis Freitag 8.00-11.00 Uhr

Getränke

Kaffeespezialitäten, 5 verschiedene Burkhardt Säfte, Mineralwasser still und medium, Skiwasser, Eistee, Holunderlimo, Pepsi, 7up, Mirinda, Milch, Kaba.

Speisen

Frische Brötchen & Brezeln, Vollkornbrot, Weißbrot oder Zopfbrötchen, verschiedene Kellogg's Flakes, Haferflocken, Schoko Müsli, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, getrocknete Früchte, Cranberries, Rosinen, Rühreier und gekochte Eier, Obstsalat, frisches Obst der Saison, Butter, Becel, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt-Speise, Käsevariationen, Schinken- und Wurstplatten, Schnittkäse, Weichkäse, Gemüseauswahl, Gourmet Marmelade, Honig, Nutella, Brotaufstriche, frisch gebackene Waffeln und/oder Pancakes mit Schokosauce, Puderzucker oder bunten Streuseln, kalte und warme Spezialitäten wie z.B. Wurstsalat, Leberkäse, Fleisch und Fisch.

Preis pro Person: 26,00 EUR, Kinder 1-12 Jahre zahlen 1,50 EUR pro Altersjahr

* * * * *

Frühstücksbuffet „long time“ Samstags 8.00-12.00 Uhr

Getränke

Kaffeespezialitäten, 5 verschiedene Burkhardt Säfte, Mineralwasser still und medium, Skiwasser, Eistee, Holunderlimo, Pepsi, 7up, Mirinda, Milch, Kaba, Sekt extra dry, Rosécco

Speisen

Frische Brötchen & Brezeln, Vollkornbrot, Weißbrot oder Zopfbrötchen, verschiedene Kellogg's Flakes, Haferflocken, Schoko Müsli, Sonnenblumenkerne, getrocknete Früchte, Cranberries, Rosinen, Rühreier und gekochte Eier, Obstsalat, frisches Obst der Saison, Butter, Becel, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt-Speise, Käsevariationen, Schinken- und Wurstplatten, Schnittkäse, Weichkäse, Gemüseauswahl, Gourmet Marmelade, Honig, Nutella, Brotaufstriche, frisch gebackene Waffeln und/oder Pancakes mit Schokosauce, Puderzucker oder bunten Streuseln, kalte und warme Spezialitäten wie z.B. Wurstsalat, Leberkäse, Fleisch und Fisch.

Preis pro Person: 33,00 EUR, Kinder 1-12 Jahre zahlen 2,00 EUR pro Altersjahr

* * * * *

Schlemmerbuffet „happy sunday“ Sonntags 10.00-14.00 Uhr

Getränke vom Buffet

Kaffeespezialitäten, 5 verschiedene Burkhardt Säfte, Mineralwasser still und medium, Skiwasser, Eistee, Holunderlimonade, Pepsi, 7up, Mirinda, Milch, Sekt extra dry, Leibinger Export vom Fass, Leibinger Hefeweizen vom Fass, Tafelwein weiß

Frühstück vom Buffet

Weißwürste mit Brezeln, Bratkartoffeln, Räucherlachsplatten, Melone mit Schinken, Rühreier und gekochte Eier, Frische Brötchen & Brezeln, Vollkornbrot und helles Brot, Zopfbrot, verschiedene Kellogg's Flakes, Haferflocken, Schoko Müsli, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, getrocknete Früchte, Cranberries, Rosinen, Obstsalat, frisches Obst der Saison, Butter, Becel, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt-Speise, Käsevariationen, Schinken- und Wurstplatten, Schnittkäse, Weichkäse, Gemüseauswahl, Faller Gourmet Marmelade, Honig, Nutella, Brotaufstriche, frisch gebackene Waffeln und/oder Pancakes mit Schokosauce, Puderzucker oder bunte Streusel, kalte Spezialitäten wie z.B. Wurstsalat, Fleisch und Fisch.

Mittagessen vom Buffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten mit verschiedenen Dressings, Fleisch- und Fischspezialitäten vom Live-Grill dazu eine Auswahl an Beilagen wie z.B. Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse, Pommes, süße Desserts oder Eisdessert

Preis pro Person: 49,00 EUR, Kinder 1-12 Jahre zahlen 3,00 EUR pro Altersjahr

* * * * *

Buffet Rustika

Montag 17:30 - 20.30 Uhr

Herzhafte Fleischgerichte mit Live-Grill, Salatbuffet, warme Beilagen, Vegetarische Auswahl, deftiges Vesper, Kaiserschmarrn

Preis pro Person: 29,00 EUR,

Kinder 1-12 Jahre zahlen 2,00 EUR pro Altersjahr



Schlemmergrill Buffet

Dienstag und Mittwoch 17:30 - 20.30 Uhr

Deftige Fleisch-/und Fischspeisen mit Live-Grill, Salatbuffet, warme Beilagen, Vegetarische Auswahl, hausgemachte Anti-Pasti, Vesper und kalte Feinkostspezialitäten.

Preis pro Person: 29,00 EUR,

Kinder 1-12 Jahre zahlen 2,00 EUR pro Altersjahr



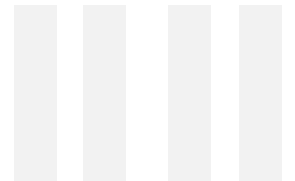
Burger Buffet

Donnerstag 17:30- 20.30 Uhr

Ob Rind oder Chicken, Zwiebeln oder Jalapenos, Bacon oder Käse – man entscheidet selbst was auf den Burger drauf kommt, dazu leckere Beilagen und Salate sowie Feinkostspezialitäten.

Preis pro Person: 29,00 EUR,

Kinder 1-12 Jahre zahlen 2,00 EUR pro Altersjahr



Südstaaten BBQ

Freitag 17:30 - 21:30 Uhr

die Highlights der US-Grillkunst, z.B. Pulled Pork, Rips, Brisket, rauchig gewürzte Steaks, Zwiebelfleisch oder Drumsticks sind nur einige Beispiele was auf den Grill kommt.

Dazu passende warme Beilagen und Salatbuffet

Preis pro Person: 39,00 EUR,

Kinder 1-12 Jahre zahlen 2,50 EUR pro Altersjahr



Steak Buffet

Samstag 17:30 - 21:30 Uhr

Zum Angebot gehören z.B. gegrillte Rindersteaks, Pute oder Hähnchen, Lachsfilet, Ente oder Hirschmedaillons, vielfältige Auswahl an Beilagen und Salaten. Ein weiteres Highlight sind unsere Feinkostspezialitäten, hausgemachte Anti-Pasti und vegetarische Gerichte

Preis pro Person: 39,00 EUR,

Kinder 1-12 Jahre zahlen 2,50 EUR pro Altersjahr



Buffet auf Schwäbisch

Sonn- und Feiertags 17:30- 20.30 Uhr

Typisch schwäbische Gerichte wie z.B. Sonndigsbraten, Filettöpfele, Mauldascha, sauers Leberle, Kartoffelsalat, Kässpätzle, vonneweg gibt's immer no a Vesper oder a Suppa und ebbes siaßes am Schluß au no wie z.B. Äpfelküchle oder Dampfnudla.

Preis pro Person: 29,00 EUR,

Kinder 1-12 Jahre zahlen 2,00 EUR pro Altersjahr



3. Getränke

Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Bitte teilen Sie uns mit ob bestimmte Getränke von der Gesamtrechnung ausgeschlossen sein sollen.

4. Dessert

- Ab 10 – 29 Personen möchten wir Sie bitten, sich für ein einheitliches Dessert aus unserer aktuellen Dessertkarte zu entscheiden.
- Ab 30 Personen bieten wir Ihnen gerne ein Dessertbuffet an

DESSERTBUFFET Classic p.P. 9,50 €

Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanillesauce

Crème brûlée mit frischem Obst

Schokoladenmousse mit Fruchtsalat (Glutenfrei)

DESSERTBUFFET Premium

(3 Sorten zur Wahl) ab 30 Personen p.P. 10,50 €

Weißes Lebkuchenmousse mit Pistaziencrunch und Rotweibirnen	Holunder-Vanillecreme
Mascarpone- Himbeercreme mit Baiserwolken (Glutenfrei)	Spekulatiusmousse mit Zwetschgenröster
Schokoladenmousse mit Fruchtsalat (Glutenfrei)	Käsekuchenparfait
Walnuß-Schokobrownie mit Birnen in Marillebrand	Zimparfait (Glutenfrei)
Crème brûlée mit frischem Obst (Glutenfrei)	Rafaelloparfait (Glutenfrei)
Marzipan Panna Cotta auf Himbeerspiegel (Glutenfrei)	Pralinen-Lebkuchen Mousse
Italienisches Tiramisu an Kirsch – Vanilleragout (Glutenfrei)	Espressomousse
Fruchtsalat mit frischen Früchten der Saison und Sahne (Glutenfrei)	Mango-Basilikumparfait (Glutenfrei)

Bitte beachten Sie: Eigene Kuchen oder Desserts dürfen nicht mitgebracht werden.

5. Dekoration

Wir übernehmen gerne die Dekoration für Ihre Festlichkeit. In Absprache mit Ihnen stellen wir die Dekoration bestehend u.a. aus Servietten, Kerzen, Blumen/Blumengestecke, Tischschmuck und Tischdecken für Sie zusammen. Gerne können Sie Ihre Dekoration im Voraus Ihres Festes bei uns vorbeibringen. Bitte vereinbaren Sie mit uns rechtzeitig einen Termin um Ihre Tischdekoration zu besprechen.

Besteck doppelt eindecken mit Premium Servietten 40x40cm, Preis pro Person	2,00 EUR
Tischläufer DUNI-Premium, Preis pro Meter	2,50 EUR
Tischdecke weiß versch. Größen, Preis pro Stk.	ab 7,50 EUR
Stabkerzen DUNI Premium, Preis pro Stück	3,50 EUR
Buffetkarte ohne Artikelpreise, Preis pro Stück	3,50 EUR
Dekoperlenband, Dekosteine weiß, oder bunt nach Aufwand	
Blumen nach Aufwand	

6. Darbietungen & Musik

Live-Musiker und DJ bzw. laute Darbietungen sind bei uns generell nicht gestattet, da dies eine Lärmbelästigung für unsere Hotelgäste und die restlichen Restaurantbesucher bedeuten würde. Feuerwerk nur auf Anfrage gestattet und Anmeldung bei der Stadtverwaltung .

7. Hunde

Bitte weisen Sie Ihre Gäste darauf hin, dass Hunde im Restaurant und allen Nebenräumlichkeiten keinen Zutritt haben.

Wir können hier auch leider keine Ausnahmen gestatten.



8. Räumlichkeiten & Raummiete

Wir haben verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung, die den idealen Rahmen für Ihre Anlässe bieten. Bei Vollbelegung erheben wir keine Raummiete. Sollten Sie mit weniger Personen einen kompletten Raum als geschlossene Gesellschaft wünschen, fallen anteilig Raumkosten an. Wir berechnen 35,- EURO Raumkosten Fr-So /// 25,- EURO Mo-Mi pro Person bis zur Vollbelegung.

Kaffeehaus

Das Kaffeehaus mit gemütlicher Landhauseinrichtung ist besonders für geschlossene Feiern geeignet und bietet Platz für bis zu 50 Personen. Ab 40 Erwachsenen fallen keine Raumkosten an.



Märchenland

Das Märchenland ist vor allem für Familien mit Kindern ein idealer Raum, da viele Spielmöglichkeiten für Kinder und eine abgetrennte Ecke für Babys vorhanden sind. Bis zu 42 Personen haben hier Platz. Das Märchenland kann nicht für geschlossene Gesellschaften gebucht werden.



Kaminstüble

Das Kaminstüble ist ein gemütliches Nebenzimmer mit Kaminofen und bietet bis zu 43 Sitzplätze. Für Kinder und Babys ist außerdem noch eine Spielecke und ein Bällebad eingerichtet. Ab 30 Erwachsenen fallen keine Raumkosten an.



Wintergarten

Der lichtdurchflutete Wintergarten ist ideal für größere Feste und Feiern mit bis zu 100 Personen. Besondere Akzente setzt hier die moderne und geschmackvolle Einrichtung. Ab 80 Erwachsenen fallen keine Raumkosten an.



Steakbar

Die Steakbar verfügt über 60 Sitzplätze und ist gemütlich und urig eingerichtet. Die Sitzplätze sind in unmittelbarer Nähe zum Buffet und bieten einen Blick auf unseren modernen Show-Grill. Keine geschlossenen Gesellschaften möglich in der Steakbar.



9. Verbindliche Gruppenreservierung im Restaurant Tiergarten:

☐ Mit der Verarbeitung meiner Daten zur Tischreservierung erkläre ich mich einverstanden und akzeptiere die Datenschutzrichtlinien vom Hofgut Tiergarten.

Senden Sie die ausgefüllte Bestätigung der Reservierung bitte innerhalb 3 Tagen per E-Mail an info@hofgut-tiergarten.com oder Fax 07525-913416 zurück.

Datum:	Beginn der Feier
Anzahl Gäste Erwachsene	Anzahl Gäste Kinder mit Altersangabe

Vor-und Zuname (Rechnungsadresse)

Straße, PLZ und Ort

Telefon E-Mail

Rechnung an Gastgeber komplett..... ☐	Tisch eindecken gewünscht (Aufpreis)..... ☐
Jeder Gast zahlt selbst ☐	Sektempfang gewünscht (Preis lt. Karte)..... ☐
Dessert serviert gewünscht (Aufpreis)... ☐	Dessertbuffet gewünscht (Aufpreis) ☐

Gewünschter Sitzplatz im Restaurant:

Steakbar..... ☐	Wintergarten..... ☐	Kaffeehaus..... ☐	Kaminstühle..... ☐
wir möchten allein im Raum sitzen (evtl. fällt Raummiete an) ☐			nicht allein..... ☐

Die Verfügbarkeit des Wunschplatzes wird von uns geprüft bitte geben Sie eine ggf. eine Alternative an:

Art der Feier (z.B. Geburtstag, Taufe, Hochzeit....)

Bitte geben Sie uns möglichst genau die Personenanzahl 1 Woche im Voraus an. Angemeldete Gäste die nicht erscheinen werden mit einer Gebühr von 80% vom Buffetpreis berechnet. Getränke und Buffetpreis wird lt. gültiger Speise- und Getränkekarte am Tag der Feier berechnet. Tiere sind in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet.

Datum

Unterschrift Gastgeber:

10. Vereinbarung Tischdekoration & Bestuhlung & Dessert

Bitte kreuzen Sie Ihre Deko Wünsche an:

Besteck und Servietten eindecken € 2,00 pro Person		
Tischläufer DUNI-Premium € 2,50 pro Meter		
Stabkerzen DUNI € 3,50 pro Stück		
Tischdecke leihen & aufdecken ab € 7,50 pro Tisch		
Blumen werden am Vortag gebracht		
Blumenschmuck von uns, Preis nach Aufwand		
Speise-/Getränkarte ohne Preise € 3,50 pro Stk.		
Tischanordnung / Bestuhlung		

Anordnung Bestuhlung im Raum:

Weitere Deko Infos :

Empfang

Ohne Empfang	
Sekt extra dry und Orangensaft	
Hugo und Hugo a-frei	
Fingerfood gewünscht	

Getränke

Es darf alles bestellt werden	
Folgende Getränke werden vom Gastgeber nicht bezahlt:	
Wasserkaraffen inkl. Gläser mit eindecken	

Sonstiges