

# Unsere Serviermenüs

## Menü 1 – Plattenservice – 4-Gang-Menü

### Vorspeise

Pfifferlingschaumsüppchen mit Trüffelöl  
Beilagensalat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten der Saison,  
mit Balsamico-Dressing angemacht

### Hauptgang

Schweinefilets mit frischen weißen Pilzen und Rahmsauce  
paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken  
Schmorbraten vom Weiderind in Lembergersauce

### Dazu reichen wir Beilagen:

hausgemachte Spätzle, Pommes und Gemüse der Saison

### Dessert

Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
27,00 €

## Menü 2 – 4-Gang-Menü

### Vorspeise

Feldsalat mit krossgebratenem Speck, Brotcroûtons mit Kartoffeldressing  
Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Kernöl und Kürbiskernen

### Hauptgang

rosa gebratene Entenbrust an Orangenjus, glasierten Zuckerschoten und Dauphinekartoffeln

### Dessert

hausgemachtes Vanille-Parfait mit Waldbeerenmischung  
32,00 €

## Menü 3 – 3-Gang-Menü

Vorspeise-Teller mit Grillgemüse, Büffelmozzarella mit Fleischtomaten, Cantaloupe-Melone,  
Parmaschinken an Rucola, Parmesansplitter und gerösteten Pinienkernen

### Hauptgang

am Stück rosa gebratener Kalbsrücken mit einer Kräuterkruste, Calvadosrahmsauce,  
Kartoffelgratin und mediterrane Gemüsemischung aus der Pfanne

### Dessert

Variation von Mousse au Chocolat, Vanilleparfait,  
Walnusseis und zweierlei Fruchtsaucen  
36,00 €

## **Getränke**

Getränke werden entsprechend der aktuellen Getränkekarte nach Verbrauch abgerechnet. Gerne schränken wir die Getränkeauswahl nach Ihren Wünschen ein. Wenn Cocktails ausgeschenkt werden sollen, werden diese nach Verbrauch berechnet. Wir servieren

**Hugo und Aperol** jeweils zu 5,50 €.

Wenn Sie andere Cocktails oder Spirituosen wünschen, klären Sie dies bitte vorher mit uns.

## **Tischdeko**

Die Tische werden von uns mit weißer Tischwäsche eingedeckt. Servietten und Kerzen wählen Sie aus unserem Sortiment. Wenn Sie hierfür bestimmte Wünsche passend zur Deko haben, vereinbaren Sie bitte einen Besprechungstermin. Dieser kann ca. drei Wochen vor der Feier mit der Serviceleitung vereinbart werden.

Die Deko übernehmen Sie selbst. Menüblätter und Tischkarten werden ebenfalls von Ihnen gebracht und aufgestellt.

Die genaue Anzahl der Gäste sollten wir wegen den Vorbereitungen mind. 3 Tage vor der Feier haben.

## **Musik / DJ – eigene Organisation**

Bei Feiern mit DJ oder Band mit Licht- und Tontechnik berechnen wir eine pauschale Kostenbeteiligung von 30,00 €.

Für die Feier reservieren wir das komplette Lokal. Im Außenbereich wird auf Wunsch ein Teil der Bestuhlung vor der Bühne reserviert.

Unsere Konzession geht bis 24 Uhr. Für jede weitere angefangene Stunde erheben wir eine Gebühr von 75,00 € für die erhöhten Personalkosten und die Verlängerung der Konzession.

Sollten Sie noch Fragen oder Änderungswünsche haben, stehen wir selbstverständlich jederzeit unter 07131 176075 oder per E-Mail unter [webmaster@jaegerhaus-heilbronn.de](mailto:webmaster@jaegerhaus-heilbronn.de) zur Verfügung und richten uns gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.