

Unsere Buffetvorschläge

Buffet 1

Salat Buffet

Büffelmozzarella mit saftigen Fleischtomaten und mit Basilikum-Pesto verfeinert
eine Auswahl von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, wie Rettich-Salat in Sauerrahm,
angemachtem Gurkensalat, Kartoffel- und Karottensalat

Vom warmen Buffet

paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken
Rostbrätle vom argentinischen Weiderind mit geschmälzten Zwiebeln
saftige Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce
auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet

Vegetarisch: Tagliatelle mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesansplittern in der Pfanne
geschwenkt und mit Basilikum-Pesto verfeinert

Saucen

Rahmsauce
Bratensauce
Kräuterrahmsauce
Zitronen-Limetten-Sauce zum Fisch

Beilagen

hausgemachte Spätzle
Pommes Frites
Marktgemüse der Saison
Butterreis

Dessert

hausgemachtes Tiramisu, Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen und
Mousse au Chocolat im Glas serviert

Menüpreis pro Person 29,50 €

Sektempfang

Winzer vom Weinsberger Tal
Cuvée-Sekt
0,75-l-Flasche 22,00 €

Kaffee und Kuchen

Kuchen kann selbst mitgebracht oder von uns
speziell für Ihre Veranstaltung bestellt werden
Kanne Kaffee 15,00 €

Buffet 2

Salat Buffet

Büffelmozzarella mit saftigen Fleischtomaten und mit Basilikum-Pesto verfeinert
mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern verfeinert
Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken

eine Auswahl von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, wie Rettich-Salat in Sauerrahm,
angemachtem Gurkensalat, Kartoffel- und Karottensalat

Vom Warmen Buffet

Schweinelendchen mit frischen Gartenkräutern gebraten dazu Champignons
Rostbrätle vom argentinischen Weiderind mit geschmälzten Zwiebeln
Schmorbraten von der Hirschkeule mit Preiselbeer-Birne und Wacholdersauce
in Kräuter-Olivenöl eingelegtes Lachsfilet vom Grill

Vegetarisch: Tagliatelle mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesansplittern in der Pfanne
geschwenkt und mit Basilikum-Pesto verfeinert

Saucen

Rahmsauce
Bratensauce
Kräuterrahmsauce
Zitronen-Limetten-Sauce zum Fisch

Beilagen

hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Marktgemüse der Saison
Butterreis
Kartoffelkroketten

Dessert

hausgemachtes Tiramisu, Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen und
Mousse au Chocolat im Glas serviert
Crème brûlée

Menüpreis pro Person 35,50 €

Sektempfang

Winzer vom Weinsberger Tal
Cuvée-Sekt
0,75-l-Flasche 22,00 €

Kaffee und Kuchen

Kuchen kann selbst mitgebracht oder von uns
speziell für Ihre Veranstaltung bestellt werden
Kanne Kaffee 15,00 €

Getränke

Getränke werden entsprechend der aktuellen Getränkekarte nach Verbrauch abgerechnet. Gerne schränken wir die Getränkeauswahl nach Ihren Wünschen ein. Wenn Cocktails aus-
geschenkt 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 zur Verfügung und richten uns gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.