



Getränkepauschale - gültig für 10 Stunden -

Pils, Hefeweizen, Alkoholfreies Hefeweizen,  
 Alkoholfreies Bier, Radler – Haller Löwenbräu  
 Cola, Cola Zero, Fanta, Apfelschorle, Johannisbeersaftschorle,  
 Süßer Sprudel, Mineralwasser medium  
 Kaffee, Espresso, Cappuccino nach dem Abendessen

Weinbeispiel:

Weißwein: 2016er Grauburgunder trocken

Rotwein: 2015er Cabernet Sauvignon

Roséwein: 2016er Spätburgunder Weißherbst

Sekt Hausmarke Einhorn Riesling trocken

Aperol Sprizz, Gin Tonic, Cuba Libre  
 ohne Longdrinks

39,50

35,50

Kinder 4-12 Jahre

19,50

Kinder unter 3 Jahren frei.

Kaffee und Kuchen

Kuchengedeck

2,90

Kanne Filterkaffee inkl. Zucker, Milch

15,00



## Hochzeitsbeispiel I

### BBQ Special ab 30 Personen (ab 22.00 Uhr z.B. DJ in der Weinbar)

Belegung im Garten ganztägig bis 22.00 Uhr möglich:

#### BBQ

- verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Kartoffel-, Gurken-, Karottensalat und Hausdressing
- Tomate Mozarella
- Eingelegte Oliven und gefüllte Peperoni mild
- Mediterranes Grillgemüse, Rosmarin- und Folienkartoffeln mit Kräuterschmand
- Griechischer Bauernsalat
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Brotspezialitäten und Rosmarinkartoffeln
- Gegrillte Quesadillas (vegetarisch)
- Marinierte Putensteaks
- Mit Almalfi-Zitrone marinierte Doradenfilets in Alufolie gegart
- Mit Senf und Pfeffer marinierte Rinderhüftsteaks
- Mit Knoblauch und provenzialischen Kräutern marinierte Lammkotelets

#### Dessertbuffet „Cocktail Style“ - in Gläschen serviert -

- „Pina Collada“ Würziges Ananaschutney mit Kokosschaum
  - „Tequilla Sunrise“ Granatapfel-Granité mit Orangenfilets und warmer Orangensabayon
  - „Caipirinha“ Limettengelee mit Cahacha-Mousse und Zuckergebäck
- 44,50

## Hochzeitsbeispiel II

### Buffet ab 35 Personen in unserem Saal im Erdgeschoß oder auch ab 25 Personen in unseren Räumlichkeiten im Obergeschoß

Belegung ganztägig bis open End möglich:

#### Vorspeisen

- Rohkost- und Blattsalatte mit Hausdressing (Gurken-Kartoffel-Karottensalat)
- Gemüsesalat mit Pinienkernen und fritiertem Basilikum
- Tomate mit Mozarella
- Vitello Tonato
- Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce
- Schrimps nach Art des Hauses
- Brotspezialitäten mit gesalzener Butter und Kräuterquark

#### Hauptgang

- Im Speckmantel gebratene Medaillions vom Haller Landschwein an Kräuterrahmsauce (gerne auch ohne Speckmantel)
  - Vegetarisch: Pasta an Frischkäsesauce, Kirschtomaten und Spinat
  - Norwegischer Wildlachs an Champagner-Senf-Sauce
- Beilagen: Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Spätzle und Gemüse vom Markt

#### Dessertbuffet - in Gläschen serviert -

- Mousse au Chocolat
  - Panna Cotta Variationen (Schokolade, Vanille, Erdbeere)
  - Exotischer Früchtesalat
- 39,50

Mitternachtssnack: Wahls Currywurst 3,90 pro Portion  
Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 5,90 pro Person

## Hotel Wochenendpreise (Freitag bis Sonntag)

Doppelzimmer Komfort inkl. Frühstück	125,00
Einzelzimmer Komfort inkl. Frühstück	95,00
Doppelzimmer Deluxe inkl. Frühstück	145,00
Zustellbett inkl. Frühstück	25,00

Miete Einhorn kompletter EG Bereich inkl. Bestuhlung, Tischwäsche sowie Tanzfläche mit Eventbeleuchtung*	750,00
Stuhl mit Stuhlhusse (nur im Garten möglich)	7,50
Stehstisch mit Strehkhusse weiß	19,50

**\*In diesen Preis ist sowohl unser Option für den Sommer-Garten als auch für unseren Saal im Restaurant Einhorn fest reserviert, so können Sie entspannt kurz vor Ihrer Veranstaltung dem Wetter angepasst bei uns feiern.**

## Saisonelle Menüvorschläge können Sie auf unserer Website einsehen.

Gerne bieten wir Ihnen auch individuell gestaltete Menü und Buffets nach einem persönlichen Gespräch an.

Ansprechpartner Veranstaltungen: Mirela Wahl [info@einhorn-oppenweiler.de](mailto:info@einhorn-oppenweiler.de)

### Zahlungskonditionen:

750,00€ Locationgebühr**	- fällig bei Reservierung.
50% der Gesamtsumme	- fällig 4 Wochen vor der Veranstaltung.
Restbetrag	- fällig innerhalb 7 Tage nach der Veranstaltung.

Alle Preise in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt.

\*\* nicht Rückerstattbar bei Stornierung bis 6 Monate vor der Veranstaltung.

