



### 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 Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach: 2016er Sauvignon Blanc, trocken 2015er Pinot Noir, trocken 2016er Spätburgunder Weißherbst Sekt Hausmarke Einhorn Riesling trocken	39,90
Ab 22.00 Uhr: Aperol Sprizz, GinTonic, Cubra Libre ohne Longdrinks	35,90
Jeder Longdrink Einzelpreis	7,50
 Kinder 4-12 Jahre	 19,50
Kinder unter 3 Jahren frei.	

### Kaffee und Kuchen

Kuchengedeck	3,50
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 Blattsalate 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 Medaillons 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

**Preise gelten pro Zimmer und Nacht.**

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

**\*In diesen Preis ist sowohl unsere 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-oppweiler.de](mailto:info@einhorn-oppweiler.de)

Zahlungskonditionen:

750,00€ Locationgebühr**	- fällig in Bar bei fester Reservierungsbestätigung.
50% der Gesamtsumme	- fällig in Bar 4 Wochen vor der Veranstaltung.
Restbetrag	- fällig per Überweisung innerhalb 7 Tage nach der Veranstaltung.

Alle Preise in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt.

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

