



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 Hirsch, Leingarten:	
2017er Weiß und Wild, trocken	
2017er Rot und Wild, trocken	
2017er Spätburgunder Weißherbst	
Sekt Hausmarke Einhorn Riesling trocken	
Ab 22.00 Uhr: Aperol Sprizz, GinTonic, Cubra Libre	39,90
ohne Longdrinks	35,90
Jeder Longdrink Einzelpreis	7,90
Kinder 4-12 Jahre	19,50
Kinder unter 3 Jahren frei.	

Kaffee und Kuchen

Kuchengedeck	3,90
Kanne Filterkaffee inkl. Zucker, Milch	22,00



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

- Kartoffelgurkensalat, Kirchererbsensalat, griechischer Bauersalat, Krabbensalat, Ceasar Salad mit Croutons
- bunte Tomaten mit Mini-Mozzarella, Parmaschinken mit Melone
- eingelegte Oliven und gefüllte Peperoni mild
- mediterranes Grillgemüse, Brotauswahl und Rosmarinkartoffeln
- Grillkäse
- Für Kinder: Rote Wurst oder Thüringer Bratwurst
- Lachssteak
- Scampispieße
- marinierte Putensteaks
- in Knoblauchöl eingelegte Calarmari
- mit Senf und Pfeffer marinierte Rinderhüftsteaks
- mit provenzialischen Kräutern marinierte Lammkotelets

Dessertbuffet - *in Gläschen serviert* -

- Mousse au Chocolat
- Tiramisu (kokos oder klassisch)
- Exotischer Früchtesalat
- kleiner Eiswagen mit 4 verschiedenen Sorten

47,50

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)
- asiatisches mariniertes Gemüse mit Sesam
- bunte Tomaten mit Mini-Mozzarella
- Vitello Tonato
- Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce
- Krabbensalat
- Brotspezialitäten mit 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
- Tiramisu (kokos oder klassisch)
- Exotischer Früchtesalat
- kleiner Eiswagen mit 4 verschiedenen Sorten

42,50

Mitternachtssnack: Wahls Currywurst 5,50 pro Portion
Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf 7,90 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 Strehkhusse 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-oppenweiler.de

Alle Preise in Euro inkl. 19% gesetzlicher MwSt.
** nicht Rückerstattbar bei Stornierung.

