



Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Es gibt viele Gründe zum Feiern – mit Freunden, mit der Familie, aber auch mit Kollegen, Mitarbeitern und Geschäftspartnern.

Jeder Anlass ist etwas Besonderes und sollte ebenso besonders und individuell gefeiert werden.

Das Einhorn versteht sich als Teil Oppenweilers und der Region. Dazu gehört auch, Ihnen und Ihren Gästen einen Ort mit wunderschönem Ambiente für Ihre Feste und Veranstaltungen zu bieten.

Die neue Vielfältigkeit des Einhorns und der hohe Anspruch an Service und Qualität bieten Ihnen die Möglichkeit Ihre Feier ganz nach Ihren Vorstellungen und Vorlieben zu gestalten. Unser Ziel ist es, Ihre persönliche Vorstellung perfekt umzusetzen und der Feier Ihren ganz persönlichen Fingerabdruck zu verleihen. Konzentrieren Sie sich ganz auf Ihre Rolle als Gastgeber, wir sorgen hinter den Kulissen für perfekte Umsetzung, kulinarische Köstlichkeiten und einen reibungslosen Ablauf.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Zusammenstellung unserer Menü- und Buffetvorschläge, die individuell nach Ihren Wünschen veränderbar sind. Gerne dürfen Sie sich Ihr eigenes Wunsch-Menü selbst zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass die Personenzahl, die Sie uns 5 Tage vorab anmelden von uns in Rechnung gestellt wird.

Einen Raum- und Tischplan sowie unsere AGBs können Sie auf unserer Website ersehen.

Ihr Toni J. Wahl

- Gastronom mit Leib und Seele -

Unsere Räumlichkeiten für Ihre Feierlichkeit:

Obergeschoß:

David-Mauser-Zimmer: für max. 22 Personen

Gourmetstübe: für max. 35 Personen

Erdgeschoß:

Festsaal: für max. 60 Personen

Ehem. Kegelbahn: für max. 40 Personen
oder als Buffet-Raum

Einhorn-Garten: für max. 130 Personen

Untergeschoß:

Weinbar: für max. 50 Personen

Als Stehempfang mit Flying Fingerfood oder mit Buffet
- bitte beachten Sie, dass bei Flying Fingerfood eine
Servicekraft extra hinzugebucht werden muss -

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.

Menüvorschläge Juli- September 2017

Menü I

*

Im Parmaschinken gebratener Ziegenkäse auf Rucola
geschmorten Kirschtomaten und Olivenölvinaigrette
(7,50)

**

Rinderkraftbrühe mit Flädle
(5,50)

Duett von Lendchen vom Hällischen Landschwein & Tounedo vom Arg. Rumpsteak
an Cognacrahmsauce, Kräuterspätzle und Einhorn's Gartengemüse
(21,50)

Mousse au Chocolat mit Ananas
(6,00)

ohne Vorspeise 32,00
mit Vorspeise 39,00

Menü II

*

Weißweinrisotto mit Flugmango,
gebratenen Riesengarnelen und Curryschaum
(10,50)

**

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen
(6,90)

Zart gebratener Kalbsrücken an Kräuterrahmsauce, Pfifferlingen und
hausgemachten Kartoffelkrapfen
(24,50)

Panna Cotta mit Erdbeermark
(6,90)

ohne Vorspeise 36,90
mit Vorspeise 45,00

Menü III

*

Gemischter Salatteller

(5,50)

**

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

(5,90)

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Einhorn's Gartengemüse

(18,50)

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (2 Kugeln)

(6,90)

ohne Vorspeise 31,00

mit Vorspeise 36,50

Menü IV Vegetarisch

*

Mediterrane Gemüseterrine auf Wildkräutersalat und Himbeervinaigrette

(7,90)

**

Süppchen von griechischem Joghurt an Gurkengemüse
und Tomatensorbet

(5,90)

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Kräutersauce und Waldpilzen

(15,90)

Mini-Sorbetvariation mit exotischen Früchten

(7,80)

ohne Vorspeise 27,00

mit Vorspeise 35,00

Buffet Regional

Vorspeisen

- Räucherlachs an Honig-Senf-Sauce
 - verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Kartoffel-, Gurken- und Tomatensalat, Speckwürfel, Croutons, Joghurt- und Hausdressing
 - geräucherte Forellenfilets an Sahnemerrettich
 - Maultaschencarpaccio an Tomaten-Paprika-Mousse
 - pikante Fleischbällchen mit hausmacher Senf
 - verschiedene Brotspezialitäten mit gesalzener Butter
- (13,50)

Hauptgänge

- Filetspitzen vom Haller Landschwein an Kräuterrahmsauce
Beilagen: Hausgemachte Spätzle und Gemüse vom Markt
 - Geschmorte Kalbshaxe Beilage: Mini-Semmelknödel
Alternativ: Geschmorter Schweinebraten: Kartoffelknödel
 - Vegetarisch: Waldpilze a la crème mit Mini-Semmelknödel
- (21,50)

Dessert - in Gläschen serviert -

- Griesflammerie an Waldbeerenragout
 - Parfaitvariation
 - Apfelküchle mit Vanillesauce
 - Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- (7,50)

Buffetpreis 41,50

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

- Gemüsesalat mit Pinienkernen und fritiertem Basilikum
 - Cesar's Salad
- Rucolasalat an Balsamicovinaigrette mit gehobeltem Parmesan und geschmolzenen Kirschtomaten
 - San Mazzo Tomate mit Mini-Mozarella
 - Parmaschinken mit Melone
- Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce
 - Krabbensalat
- Brotspezialitäten mit gesalzener Butter und Kräuterquark und Olivenöl
 - Vitello Tonato
 - Meeresfrüchtesalat
(13,50)

Hauptgänge

- Filets vom Wildlachs an Champagner-Senf-Sauce
Beilagen: Wildreis und Zucchini Gemüse
- Zart gebratene Kalbsschnitzel in Weißweinsauce
Alternativ. Saltimbocca alla Romana
Beilagen: Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
- Vegetarisch: Rigatoni an Kräuter-Tomatensugo mit Rucola und Ricotta
(25,00)

Dessert - in Gläschen serviert -

- Mousse au Chocolat mit Olivenöl und Meersalz
- Panna-Cotta-Variation (Schokolade, Vanille, Waldbeere)
 - Exotischer Früchtesalat
- Tiramisu (saisonal: Erdbeertiramisu)
(8,00)

Buffetpreis 45,50

Kombination aus
Flying Buffet – Vorspeisenbuffet – Hauptgang und Dessert serviert

Flying Buffet zum Start/Sektempfang/Come Togheter

Rindercarpaccio
Salciccia-Gamba-Lolly
Parmesan-Tasmanischer Pfeffer-Lolly
Walnussbonbons auf mediterranem Gemüsesalat
Lachstatar auf Gurkenspaghettini
(15,50)

Vorspeisenbuffet

Baby-Leaf-Pflücksalat mit zweierlei Dressing (Essig-Öl & Joghurtdressing)
Lauwarmer Kartoffelsalat
Wildterrinen mit Preiselbeeren
Trio vom Grillgemüse (Zucchini/Aubergine/Paprika)
Graved Lachs an Honig-Senf-Sauce- & Senfeis
Schrimps an Kräutercreme fraiche
Mediterrane Schinken- und Salamieauswahl
Buffelmozzarella mit San Mazzo Kirschtomaten
Vitello Tonato
Crevetten an leichter Knoblauch-Ajoli (auf Eis gebettet)
(22,00)

Hauptgang serviert

48 h gegartes US-Beef an getrüffeltem Kartoffelschnee,
sautierten Waldpilzen und Portweinjus
(26,50)

Dessertvariation serviert

Mangosorbet aus garniert mit Früchten
Mini Crème Brulée
Canache von der Valrhonasschokolade
(11,90)

Komplettpreis 73,00