



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 Vielfaltigkeit 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 22,00  
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 Kräutercrémefraiche  
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