

Unsere
BANKETTMAPPE
für Ihre Veranstaltung



Fellbacher Straße 2-6
D-70736 Fellbach-Schmiden
☎ Zentral (0711) 95 13-0
☎ Restaurant (0711) 95 13-452
☎ Fax (0711) 5 18 10 65

e-mail: Restaurant@Hirsch-Fellbach.de

Web: www.Hirsch-Fellbach.de

Unsere Philosophie	2
Allgemeine Geschäftsbedingungen	3
Über uns	4
Menüvorschläge	5
Ansprechpartner & Schlusswort	13

UNSERE PHILOSOPHIE

Unser Familienbetrieb wird von uns in der dritten Generation weitergeführt. Das spricht für unsere Erfahrung im herzlichen Umgang mit unseren Gästen. Unterstützt werden wir dabei von einer hohen Zahl langjähriger und erfahrener Mitarbeiter. Mit unserem modern, familiär geführten Business-Hotel im gehobene 3 Sterne-Superior-Bereich, unserem mehrfach ausgezeichneten Restaurant unter der Leitung von Michael Oettinger und den denkmalgeschützten, urig schwäbischen Weinstuben und Biergarten „Im Schnitzbiegel“, bieten wir eine breite Angebotspalette. Unser langfristiges Ziel ist es, durch eine kontinuierliche Verbesserung und Anpassung an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste Ihr 1. Ansprechpartner in Sachen Hotellerie und Gastronomie vor Ort zu sein.

Unternehmensführung

Transparent und nachvollziehbar - Eigentum und Geschäftsführung aus einer Hand. Offen und kritikfähig, mit dem Respekt gegenüber unseren Mitarbeitern sowie deren Wissen, Erfahrung und Können. Professionell, familiär und herzlich.

Mitarbeiter

Verständnisvoll, gerecht und sozial. Wir fordern und fördern Leistungsbereitschaft, Eigeninitiative, Wissen, Fachkenntnisse sowie den herzlich freundlichen Umgang mit unseren Gästen, Kollegen und Vorgesetzten.

Wirtschaftlichkeit

Als mittelständischer Familienbetrieb sind wir erfolgsabhängig. Wirtschaftliches Denken unter der Voraussetzung eine qualitativ hochwertige Service- und Dienstleistung zu erbringen ist unser Ziel. Von unseren Lieferanten erwarten wir Top-Qualität, ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis, Zuverlässigkeit und eine schlanke, unbürokratische Verwaltung.

Gäste und Kunden

Wir sind stolz auf unsere hohe Zahl an langjährigen und zufriedenen Stammgästen. Unsere familiäre Atmosphäre, eine kurzen Reaktionszeit bei Wünschen oder Anliegen unserer Gäste, gepaart mit einem nachweislich sehr guten und vor allem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis stehen für diesen Erfolg.

Natur und Umwelt

Der Schutz unserer Umwelt wie auch der verantwortungsbewusste Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen liegt uns sehr am Herzen. Wo immer es uns möglich erscheint, versuchen wir unnötigen Verbrauch einzudämmen. Mülltrennung und aktiver Umweltschutz ist für uns selbstverständlich. Für den Erhalt und den Schutz unserer Erde in Gegenwart und Zukunft.

Qualität

Ein hoher Qualitätsstandard und dessen Sicherung ist mit Voraussetzung unseres langjährigen erfolgreichen Arbeitens. Wir beziehen unsere hochwertigen und ausgesuchten Produkte gerne von regionalen Anbietern. Auch ansässige Landwirte beliefern uns mit ihren frischen Produkten. Für uns und unsere Gäste eine Spitzenqualität zu einem anständigen Preis.

Tradition und Erfahrung

Wir führen unseren Betrieb im Familienbesitz nun seit über 100 Jahren mit Erfolg. Kontinuität in der Unternehmensführung sowie die gezielte fachliche und persönliche Weiterbildung lassen uns positiv in die Zukunft blicken. Profitieren Sie von unserem Wissen und unserer Erfahrung.

Ethik (Moral und Verständnis)

Dem ethisch richtigen Umgang untereinander und mit unserer Umwelt messen wir höchste Bedeutung bei. Anstand, Verständnis, Fairness und Objektivität spiegelt sich in unserem Verhalten wieder.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

Service- und Küchenzeiten

In unseren Preisen sind die folgenden Basis-Service und Basis-Küchen-Zeiten enthalten:

Service: mittags von 12 bis 15 Uhr / abends von 18 bis 01 Uhr

Küche: mittags von 12 bis 14 Uhr / abends von 18 bis 22 Uhr

Dauert die Veranstaltung länger als bis 01 Uhr, so berechnen wir für den noch notwendigen Mitarbeiter einen Betrag (Nachzuschlag) von 24 € pro Stunde.

Als Richtwert kalkulieren Sie bitte einen Mitarbeiter pro 25 Personen.

Personenzahl

Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierfür natürlich vollstes Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z.B. Menüpreis) angemessen zu erhöhen, sowie eventuell bestätigte Räume zu tauschen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens 2 Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend.

Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

Professionalität

„Ihr erfahrener Gastgeber vor Ort“ - Unsere über 30-jährige Erfahrung im Organisieren und Veranstanen von Banketten und Festlichkeiten ist Ihr unschätzbare Vorteil. Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Sonstige Kosten (Raumkosten, Licht, Energie, etc.)

Wir verzichten grundsätzlich auf die Berechnung von Raum- und Bereitstellungskosten. Als Gastronomiebetrieb sind wir jedoch auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz in den von uns zur Verfügung gestellten Räumen angewiesen. Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personanzahl und der Art der Veranstaltung.

UNSERE ZWEI RESTAURANTBETRIEBE

Restaurant Hirsch und großer Festsaal

Für Veranstaltungen mit bis zu 22 Personen feiern Sie in gehobenem Ambiente, mit edlem Service und vorzüglicher Küche in unserem Restaurant. Ein heller Landhausstil kombiniert mit warmen Farbtönen kennzeichnet unser Restaurant. Genießen Sie französisch inspirierte Küche mit regionalen Akzenten von und mit Michael Oettinger.

Für Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen steht Ihnen unser großer Festsaal zur Verfügung. Ganz egal wo Sie in unserem Haus feiern möchten, wir decken Ihre Festtafel mit unserer fein festlichen Tischwäsche „Französische Lilie“ und Stoffservietten. Ganz individuell besprechen wir mit Ihnen den weiteren Tischschmuck. Wir kümmern uns darum, dass Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu einem ganz besonderen Glanzpunkt wird. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere regionale Frischeküche und unseren Service auf hohem Niveau.

Ausgezeichnet Genießen:

- 14 Punkte im GAULT MILLAU 2010
- Gourmet-Journal „DER FEINSCHMECKER“ 2009 / 2010
Ausgezeichnet mit FF als eines der besten Restaurants in Deutschland
- GUSTO Essen+Trinken - 6 Bratpfannen im aktuellen
Baden-Württemberg Führer
- VARTA-Führer 2009 Ausgezeichnet mit 2 Diamanten
„Sehr gute Küche, freundlicher Service, gepflegter Rahmen.“
VARTA-TIPP Service - „wird für außergewöhnliche Hotels und Restaurants vergeben,
die sich über ihre Varta-Bewertung hinaus auszeichnen.“

Weinstuben „Im Schnitzbiegel“

„Mina Stube“, „d' Küch“, „Gute Stube“ und „Jägers Karl Stube“

Unsere vier Stuben bieten im restaurierten, denkmalgeschützten Bauernhaus eine phantastische Atmosphäre, die seinesgleichen sucht.

„Mina Stube“ - Dunkles Holz und urige Atmosphäre kennzeichnen unsere ursprünglichste und rustikalste Stube. Vormalig Wohnstube von Wilhelmine „Mina“ Bürkle.
(15-20 Personen)

„d' Küch“ - folgt gleich anschließend unserer „Mina Stube“ und bietet Platz an einem Großen Tisch für bis zu 10 Personen. (10-12 Personen)

„Gute Stube“ - Helles Holz im wärmenden Landhausstil. Die „Gute Stube“ wurde damals nur zu besonderen Anlässen, wie für ein sonntägliches Familien-Essen aufgesperrt.
(15-20 Personen)

„Jägers Karl Stube“ - Benannt nach dem Jäger Karl Bürkle, einem damaligen Besitzer des halben Vorderen Schnitzbiegels. (18-22 Personen)

ZUM EMPFANG IHRER GÄSTE

Winzer-Sekt / Sekt Orange 0,1l.	4,50 €
Hausaperitif (Feine Fruchtessenz mit Sekt aufgefüllt) 0,1l.	4,80 €
Champagner 0,1l.	8,20 €
Martini	3,80 €
Campari*	4,80 €
Alkoholfreier Cocktail 0,1l.	4,50 €

* mit Farbstoff

CANAPÉ

Canapé exklusiv nach Wahl (Gänseleber, Hummer, Krabben, Lachs, Entenschinken)	Pro Stück ab 2,40 €
--	---------------------

BLÄTTERTEIG TRILOGIE

Käsestangen mit Paprika und Kümmel	
Blätterteigtaschen mit Spinatfüllung	
Minipastete mit Räucherlachscreme	Pro Gast 4,80 €

FINGERFOOD I

Geräuchertes Forellenfilet auf Schnittlauchpumpernickel	
Minipizzaschnecken vegetarisch mit Rucola und Parmesan	
Kleine Kalbsfrikadelle mit scharfem Senf	Pro Gast 5,50 €

FINGERFOOD II

Parmaschinken-Melonenspieß	
Lachstartar mit Koriander-Mayonnaise und Gurke	
Flammkuchen mit Schmand und Rauchfleisch	
Garnele im Knusperteig mit Chilidip	Pro Gast 6,50 €

FINGERFOOD III

Zitronengrassamtsuppe mit Garnelentempura

Blätterteigtaschen mit Spinatfüllung

Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce

Canapé mit Gravedlachs und Crème fraîche

Bündnerfleisch-Feigenspieß

Pro Gast 7,20 €

Um Ihnen und Ihren Gästen eine regionale Frischküche zu bieten haben wir folgenden Jahreszeitenkalender für Sie zusammengestellt.

JANUAR / FEBRUAR

Feldsalat und Rosenkohl

MÄRZ / APRIL

Lamm, Morchel-Pilze, Rhabarber

MAI / JUNI

Reh, Morchel-Pilze, Spargel, Mangold, Erbsen, Bärlauch,
Erdbeeren, Waldmeister, Beeren, Aprikosen

JULI / AUGUST

Steinpilze, Pfifferlinge, Erbsen, Zwetschgen, Kirschen,
Mirabellen, Nektarinen

SEPTEMBER / OKTOBER

Wild, Pfifferlinge, Steinpilze, Trüffel, Kürbis, Schwarzwurzel,
Feldsalat, Nüsse, Quitten, Äpfel, Birnen

NOVEMBER / DEZEMBER

Wild, Gans, Rosenkohl, Rotkohl, Maronen, Steckrüben, Schwarzwurzel,
Feldsalat, Orangen, kandierte Früchte, Lebkuchen

**Gerne beraten wir Sie ganz individuell bei Ihrer
Veranstaltungsvorbereitung und der Menüauswahl.**

**Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir Ihnen
eine individuelle und hochqualifizierte Beratung bieten können.**

Die folgenden Menüvorschläge sind jahreszeitlich
unabhängig zusammengestellt.

Um eine optimale Zubereitung zu gewährleisten, sind diese
Menüvorschläge zur Auswahl eines gemeinsamen Menüs vorgesehen.

MENÜ KLASSISCH

*Bunte Blattsalate
mit Honig-Balsamico-Dressing, Kirschtomaten
und gerösteten Ciabatta-Würfeln*



*Klare Rinderkraftbrühe
mit Kerbel-Grieß-Klößchen*



*Filetvariation von Rind und Schwein
mit Lembergersauce, buntem Gemüse und Pilzrahmknöpfle*



*Dunkles Mousse au chocolat
mit Gewürzaprakosen, Vanillerahm-Eis und Honigwabe*

4- Gang Menü: 34 €
3-Gang Menü (ohne Suppe): 30 €

MENÜ REGIONAL

*Flädlesuppe
Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch*



*Glacierte Kalbshüfte
mit Rieslingrahmsauce, Mandel-Broccoli und geschabten Spätzle*



*Karamellisierte Apfeltarte
mit Vanillesauce und Walnuss-Eis*

3- Gang Menü: 27 €

FESTMENÜ I

*Französischer Ziegenfrischkäse
auf mediterranem Bohnensalat mit Chorizo,
Oliven und gekräutertem Blattsalat*



*Klare Tomatenessenz
mit Ricotta-Spinat-Ravioli und Basilikum*



*Kalbsrücken am Stück gebraten
mit Lembergersauce, Zuckerschoten-Möhren-Gemüse
und Kartoffel-Rösti-Torte*



*Pralinenparfait
mit eingelegten Kirschen und Passionsfrucht Sorbet*

4-Gang Menü: 38 €
3- Gang Menü (ohne Suppe): 33 €

FESTMENÜ II

*Feinschmeckersalat
Bunte Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing, hausgerauchter Entenbrust
und Graved Lachs mit Gurkenschmand und Dill-Senf*



*Kalbsschwanzessenz
mit Erdgemüse, Sellerieravioli und Sherry*



*Rosa gebratene Rinderlende
mit Rosmarin-Jus, rotem Zwiebelconfit,
glacierten Möhren und Haselnusskrapfen*



*Leichte Crème von Café Arabica
mit Löffelbiskuit und Mandel-Eis*

4-Gang Menü: 41 €
3-Gang Menü (ohne Suppe): 35 €

**Zur individuellen Zusammenstellung Ihres einheitlichen Menüs
oder zur Abwandlung eines vorangegangenen Menüvorschlags**

VORSPEISE UND ZWISCHENGÄNGE

Gemischter Salatteller Verschiedene Rohkost- und Blattsalate	4,90 €
Ausgesuchte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gegrilltem Anti-Pasti-Gemüse und Ciabatta-Brotchips	5,90 €
Charentais Honigmelone mit Serrano-Schinken	7,90 €
Terrine von der Bauernente mit Birnenkompott, eingelegten Pilzen, Salatbouquet und warmen Brioche	9,80 €
Tortellini von confierter Entenkeule auf Rahmspinat und weißem Sellerie-Schaum	8,00 €
Panzotti mit Spinatfüllung auf gebratenen Pilzen, Nussbutter-Jus und Parmesanhippe	8,80 €
Pochierter Schellfisch auf Blattspinat mit Pommery-Senf-Sauce und Kartoffelstroh	9,20 €
Dorade Royal auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Oliven-Stampf, Tomaten-Pinienkern-Salsa und Rucola	9,80 €
Gebratener Zander auf Orangen-Rahm-Sauerkraut und buntem Linsengemüse	10,40 €
Sautierte Jakobsmuscheln mit Safran-Fenchel-Püree, Gewürztomaten und Shiso-Kresse	13,80 €

SUPPEN

„Festtagssuppe“ Klare Rinderkraftbrühe mit dreierlei Klößchen	4,90 €
Cremige Sauerkrautsuppe mit gepökeltem Schweinebäckchen und bunten Linsen	4,90 €
Aufgeschlagene Karotten-Ingwer-Suppe mit unserem Curry No.1 und Ziegenkäse-Crostini	5,20 €
Samtsuppe vom Maine Hummer mit geröstetem Blumenkohl und Estragon	7,80 €

HAUPTGÄNGE

Lachs & Zander Gebratene Fischfilets mit Rieslingvelouté, Blattspinat und Pellkartoffeln	15,80 €
Brust von der Maispoularde mit Rosmarin-Jus, zweierlei Bohnen und Perlgraupenrisotto	15,80 €
Geschmorte Kalbsschulter mit kräftiger Rotwein-Jus, glacierten Möhren und Kartoffel-Rösti-Torte	15,80 €
Schweinelendchen an einer Pfefferrahmsauce, mit buntem Gemüse, Kartoffelkroketten und geschabten Spätzle	16,20 €
Entrecôte am Stück rosa gebraten mit Lembergersauce, Rahmkohlrabi, gebratenen Steinchampignons und Kartoffel-Thymian-Krapfen	17,80 €

„FEINSCHLIFF“

Brotgedeck zum Vorspeisengang Brot-Trilogie und gesalzene Butter	Pro Gast 2,20 €
Amuse-bouche Kleiner kulinarischer Gruß aus der Küche	2,40 €
Frucht Sorbet Erfrischend vor dem Hauptgang im Glas serviert	2,20 €
Fromage blanc cremig gerührter Quark mit erfrischendem Fruchtmark im Glas <i>Klassisches französisches Vordessert das zwischen Hauptgang und Dessert serviert wird. Beruhigend und erfrischend für Gaumen und Magen</i>	2,20 €
Pralinen und Petit fours <i>Genießen Sie zum Kaffee feine Leckereien aus unserer Pâtisserie</i>	Pro Gast ab 2,20 €

DESSERT

Feines aus unserer Pâtisserie

Früchtepotpourri mit Eis Frische Früchte mit dreierlei Eis	5,80 €
Cassata Eiscreme-Sabayone mit kandierten Früchten und Schokoladenkuchen	6,80 €
Limonen-Sauerrahm-Tarte mit Mango-Coulis und Himbeer-Sorbet	7,20 €
Dessertvariation	7,80 €
Dessertbuffet (ab 40 Personen)	Pro Gast ab 9,80 €

KAFFEE & KUCHEN

*Selbstverständlichen können Sie Kuchen und Torten auch selbst mitbringen.
Wir bitten darum diese rechtzeitig anzuliefern, damit sie von uns angerichtet,
bereitgestellt und angeschnitten werden können.*

Kaffee Gedeck pro Person 6,80 €
(Gedeckte Tafel, Kaffee mit Sahne und Zucker)

Schlagsahne zum Kuchen pro Schale 4,00 €

ZU SPÄTER STUNDE

Großmutter's Kartoffelsuppe mit Majoran, Saitenwurst und Schnittlauch 3,80 €

Gulaschsuppe „Ungarisch“ mit Paprika und Landbrot 4,20 €

Mexikanisches Chili mit Kidneybohnen, Mais und Fladenbrot 4,20 €

Currywurst „Deluxe“ mit unserem Curry No. 1 und Baguettebrötchen 4,20 €

Käsewürfel mit Hartwurst und Grissini Pro Gast 3,20 €

Käsebrett
Auswahl von Rohmilchkäse
mit Beilagen, Hartwurst, Butter und Brotauswahl Pro Gast 6,40 €

GETRÄNKE

Weine

Fellbach Klassisch
Fellbacher Riesling und Fellbacher Trollinger
oder Trollinger mit Lemberger 1,00l. Flasche Qualitätswein 18 €

Individuell beraten wir Sie gerne aus unserer großen Weinkarte.
Ihnen steht eine umfangreiche Auswahl heimischer
und fremder Tropfen zur Verfügung. 0,75l. Flasche ab 18 €

Digestif / Spirituosen

Treffen Sie eine Auswahl aus unserem erlesenen Angebot.
Gerne stehen wir Ihnen auch hier mit Rat und Tat zur Seite.

*Wir freuen uns darauf Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen.
Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und der Planung Ihrer Veranstaltung
beraten wir Sie selbstverständlich gerne in einem persönlichen Gespräch vor Ort.*

***Bitte vereinbaren Sie einen Termin und profitieren Sie von unserem
Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.***

*Ihre
Familie Oettinger & Mitarbeiter*

IHRE ANSPRECHPARTNER

Küche und Menü

Michael Oettinger

Menü, Service und Weine

Ulrike Phillips

Ingrid Oettinger

André Nowara

Hotel und Tagungen

Martin Oettinger



Fellbacher Straße 2-6
D-70736 Fellbach-Schmidlen
☎ Zentral (0711) 95 13-0
☎ Restaurant (0711) 95 13-452
☎ Fax (0711) 5 18 10 65

e-mail: Restaurant@Hirsch-Fellbach.de

Web: www.Hirsch-Fellbach.de