BUNTWEBEREI

Place to be

VERANSTALTUNGEN & LOCATIONS

Philosophie

„About Us“ – Was uns antreibt und was uns bewegt!

SALVIA HOTELS:
„Loom Hotel & Skybar“, „Hotel Eislinger Tor“ & das Kesselhaus.

Zwei Hotels und das Kesselhaus
Restaurant- & Eventlocation für die Menschen im Stauferland
und Freunde aus dem In- und Ausland.

Unser Konzept und unsere Philosophie lassen sich einfach auf den Punkt bringen: Wir kommen alle aus der Region und haben uns als Ziel gesetzt, **Hotel**, **Erlebnis** und **Genuss** für jeden unkompliziert zugänglich zu machen. **„Come as you are and feel good“** gilt für Gäste und Mitarbeiter.

Wir lieben unsere Heimat, die **Vielfalt und das Miteinander**. Die Natur und die Umwelt haben wir dabei stets im Blick und zwar konsequent. Nur so fühlt es sich für uns richtig und gut an. Wir lieben das Leben, die Begegnungen mit Menschen und die kleinen persönlichen Glücksmomente, die daraus entstehen.

In unseren Betrieben möchten wir Ihnen ein Aufenthaltserlebnis bieten, das einzigartig ist. Die Atmosphäre in den **Hotels** und im **Kesselhaus** wird geprägt durch die Individualität des jeweiligen Gebäudes und diese steht stets im Einklang mit dem Lebensgefühl und den Traditionen unserer Region. Als Gastgeber ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, Ihre individuellen Wünsche zu berücksichtigen, sodass Ihr Aufenthalt zum **Erlebnis** wird. In unseren Restaurants, Bars und in den Küchen legen wir Wert auf eine anspruchsvolle Gastronomie, die **Genuss** mit Qualität, Regionalität und Frische verbindet.
IT IS NOT A PLACE – it's a feeling.

Andreas Brucker

Drei Locations

jede ist anders – jede ist besonders

Ob modern, elegant oder rustikal.
Bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung!

Geburtstage & Jubiläen

Hochzeit

Kommunion

Firmenfeier

Kesselhaus
Restaurant & Eventlocation

07161 - 945 00 171

LOOM
Hotel & Skybar

07161 - 945 00 181

Eislinger Tor
Restaurant

07161 - 945 00 100

Kontakt Sales & Conference:
Mail sales@salvia-hotels.de
Telefon 07161 - 945 00 222

Salvia Hotels | Seewiesenstr. 18 | 73054 Eislingen

RESTAURANT
IM EISLINGER TOR
Hotel Eislinger Tor
Gutenbergstr. 1
73054 Eislingen
www.salvia-hotels.de

Restaurant

im Hotel Eislinger Tor

Ein modernes, liebevoll eingerichtetes Restaurant mit einer überraschenden Flexibilität. Für Ihre private Feier bietet Ihnen unser Restaurant eine fabelhafte Mischung aus stilvoller Eleganz und gemütlicher Heimeligkeit. Wir beraten Sie gerne vor Ort und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Die Organisation und die Durchführung Ihrer Veranstaltung liegt bei uns in guten Händen und wird von erfahrenen Mitarbeitern des Service- und Küchenteams vom Hotel & Restaurant Eislinger Tor begleitet.

Die passende Location für Ihre Feier

Restaurant	**Kaminzimmer**	**Bar & Lounge**
Besprechungsraum	**Wintergarten (80qm)**	**eine Terrasse**

Raum	Tischform	Personenzahl	Fläche
Restaurant	Tafeln	130 max.	ca. 400 qm

Termin nach Verfügbarkeit | Mindestumsatz bei geschlossener Gesellschaft

LOOM

HOTEL & SKYBAR

Loom Hotel (Buntweberei)
Seewiesenstr. 18
73054 Eislingen
www.salvia-hotels.de

Loom Skybar

im Loom Hotel

Hoch über den Dächern der Stadt, auf dem Areal der Buntweberei, genießen Sie einen phantastischen Ausblick! In der Sky- & Cocktailbar mit Außenterrasse und der Smokers-Lounge können Sie ein grandioses Fest in einer einzigartigen Location feiern. Wir beraten Sie gerne vor Ort und erstellen, unter Berücksichtigung der Möglichkeiten, ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Die Organisation und die Durchführung Ihrer Veranstaltung liegt bei uns in guten Händen und wird von erfahrenen Mitarbeitern des Service- und Küchenteams vom Team Loom Skybar begleitet.

Die passende Location für Ihre Feier

Skybar + Restaurant

Terrasse*

Eventlocation mit Cigars Lounge

*bei schönem & trockenem Wetter

Raum	Tischform	Personenzahl	Fläche
Loom Skybar	Vorh. Einrichtung	100 max.	150 qm
Loom Terrasse	Vorh. Einrichtung	40 max.	80 qm

Termin nach Verfügbarkeit | Mindestumsatz bei geschlossener Gesellschaft

KESSELHAUS
EVENTLOCATION

Kesselhaus (Buntweberei)
Seewiesenstr. 10
73054 Eislingen
www.buntweberei.de

Historisches Kesselhaus

Eventlocation

Das KESSELHAUS bietet gemeinsam mit dem Hotel LOOM die passenden Räumlichkeiten für nahezu jeden Anlass. Die Buntweberei steht für kurze Wege, Eventlocation und Übernachtung sowie Sport und Fitness auf einem Areal. Wir unterstützen Sie in der Planung & Umsetzung mit unserem starken Partnernetzwerk und dem Anspruch, Ihre Wünsche Wirklichkeit werden zu lassen. Dabei folgen wir unserer Philosophie, dass wir sehr gerne vieles, in den meisten Fällen alles und am liebsten auch Unmögliches für Sie realisieren können.

Im Kesselhaus kann man das a la Carte Restaurant mit einem pfiffigen schwäbischen Speisenkonzept besuchen oder den Eventbereich für private und betriebliche Anlässe jeglicher Art anmieten. Bei Veranstaltungen mit einer größeren Gästeanzahl kann auch das Restaurant ergänzend mit angemietet werden. Für Anfragen und Planungen Ihrer Events sowohl aus dem Privaten und dem Geschäftskunden Bereich steht Ihnen ein professionelles Team von erfahrenen Mitarbeitern zur Seite. Die Durchführung Ihrer Veranstaltung erfolgt in Absprache mit Ihnen entweder mit Köchen und Servicekräften aus unserem eigenen Team, oder mit professionellen Catering Unternehmen aus der Region.

Raum	Tischform	Personenzahl	Fläche
Großer Saal	Variabel	180 max.	225 qm
Foyer Barista 1. OG	Empfang / Pausenfoyer	70 max.	85 qm
Robusta – 1. OG	Variabel	30 max.	42 qm
Arabica – 2 OG	Variabel	35 max.	52 qm
Foyer Kesselhaus EG	Empfang / Pausenfoyer	60 max.	72 qm

Termin nach Verfügbarkeit | Mindestumsatz bei geschlossener Gesellschaft

LOOM

HOTEL & SKYBAR

Loom Hotel (Buntweberei)
Seewiesenstr. 18
73054 Eislingen
www.salvia-hotels.de

Zimmer

Loom Hotel

Das LOOM Hotel greift den Industrie-Charme der ehemaligen BUNTWEBEREI auf und verbindet diesen mit modernen Elementen.

6 Einzelzimmer Comfort
21m², Komfortbett (120x210)

28 Business Comfort
21m², Komfortbett (160x210)

38 Doppelzimmer Comfort
21m², zwei Komfortbetten (90x210)

1 Loom Suite
40m², zwei Komfortbetten (90x210)

Alle Zimmer verfügen über einen Flat-TV 49 Zoll, Klimaanlage, Zimmer-Safe, Duschbad mit WC, Haartrockner & Kosmetikspiegel.

Zusätzliche Ausstattung der LOOM Suite:
Separater Wohnbereich mit Sofa & Sessel, Kitchenette mit Kühlschrank, Kaffeemaschine, Wasserkocher, Mikrowelle, Schreibtisch, Regendusche, separater Gästetoilette und kostenfreier Minibar.

Bei Direktbuchung über das Hotel oder unsere Website erhalten Sie immer den besten Preis – „Best Price“-Garantie!
Das benachbarte „Nice“ Fitness & Spa ist kostenfrei für Hotelgäste der Salvia Hotels.

HOTEL EISLINGER TOR

Hotel Eislinger Tor
Gutenbergstr. 1
73054 Eislingen
www.salvia-hotels.de

Zimmer

Hotel Eislinger Tor

Als unser Gast genießen Sie alle Annehmlichkeiten eines modernen Hotels mit komfortablen Zimmern.

2 Einzelzimmer
16m², Komfortbett (120x200)

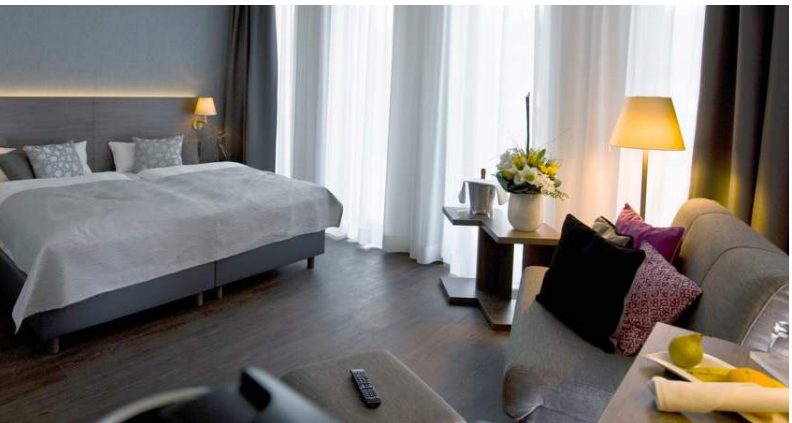
17 Doppelzimmer Comfort
24m², zwei Komfortbetten (90x200)
Softdrinks Minibar inkl.

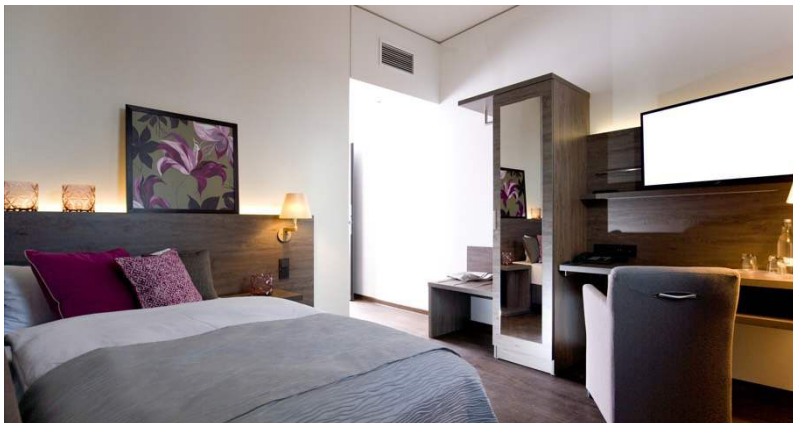
11 Doppelzimmer Premium
26m², zwei Komfortbetten (90x200)
Kaffeemaschine & Wasserkocher
Softdrinks Minibar inkl.

1 Eislinger Tor Suite
48m², zwei Komfortbetten (90x200)
Sep. Wohnbereich, Minibar, Kaffeemaschine & Wasserkocher

Alle Zimmer verfügen über ein Bad mit Dusche, IP-TV, Klimaanlage, Safe, Schreibtisch, Haartrockner, Kosmetikspiegel, Kleiderschrank und Telefon.

Bei Direktbuchung über das Hotel oder unsere Website erhalten Sie immer den besten Preis – „Best Price“-Garantie!
Das „Nice“ Fitness & Spa ist kostenfrei für Hotelgäste der Salvia Hotels.





Fragen & Stichpunkte

für ein erfolgreiches Fest

Eine gute Vorbereitung und eine gut organisierte Abstimmung ist die Grundlage für jedes erfolgreiche Fest / Event, sowohl im privaten als auch im betrieblichen Rahmen.

Folgende Fragen und Stichpunkte sollen Ihnen bei der Planung hilfreich sein:

RAHMENBEDINGUNGEN

- **In welchem Stil möchten Sie feiern?** Klassisch / elegant oder ausgefallen, hip und trendy?
- **Mit wie vielen Personen rechnen Sie?**
- **Welche Art der Bestuhlung stellen Sie sich vor?** Runde Tische, Tafeln?
- **Zu welcher Uhrzeit soll Ihre Veranstaltung beginnen?**

ESSEN & TRINKEN

- **Wünschen Sie ein Menü, ein festliches Buffet oder eine Kombination aus beidem?**
- **Gerne empfehlen wir Ihnen die passende Weinbegleitung zum Menü.**
- **Welche Getränke dürfen nach dem Essen gereicht werden?** Kaffee, Digestif, Cocktails?
- **Um welche Uhrzeit soll das Abendessen beginnen?**
- **Was dürfen wir Ihren kleinen Gästen servieren?**
- **Möchten Sie einen Mitternachtsimbiss?**
- **Wie sollen die Künstler verpflegt werden?**
- **Welche Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben Ihre Gäste?**

DEKORATION

- **„Der gedeckte Tisch“ ist ein sehr wichtiger Bestandteil Ihres Events. Wir beraten Sie gerne.** Von der Tischdecke über die Serviettenform, Platzteller, Gläser bis hin zum Besteck, sowie Menü- und Tischkarten.
- **Bei festlichem Blumenschmuck, Kerzen und weiteren dekorativen Glanzpunkten setzen wir auf Profis und kreative Partner.**
- **Wünschen Sie einen Geschenketisch?**

MUSIKALISCHE GESTALTUNG

- **Haben Sie eine Band oder einen DJ vorgesehen?**
- **Benötigen Sie eine Tanzfläche?**

BETREUUNG UND VERSORGUNG IHRER KLEINEN GÄSTE

- **Spielecke, Hochstühle und Babybetten sind Themen, um die wir uns gerne kümmern. Teilen Sie uns hierfür Ihre Wünsche, die Anzahl und das Alter der Kinder mit.**

NACH DEM FEST

- **Benötigen Sie und Ihre Gäste eine Übernachtungsmöglichkeit?**
- **Lassen Sie Ihren besonderen Tag bei einem gemeinsamen Frühstück am nächsten Morgen ausklingen.**

Ihre Planung

Speisen & Getränkeangebote

Beispiel Grobkosten Kalkulation:
80 Personen und Veranstaltungsdauer von 17:00 Uhr bis ca. 03:00 Uhr.
Die Kalkulation ändert sich je nach Auswahl der Speisen und Getränke, sowie der Veranstaltungsdauer un der Veranstaltungslocation. Je nach Veranstaltung können Raummiete, Energiepauschale + Kosten für Technik und Reinigung hinzukommen.

Speisen	3-Gänge Menü	ab 45,00 € x 80 Personen	= 3.600,00 €
	Mitternachtsimbiss	ab 9,50 € x 80 Personen	= 760,00 €
Getränke	Pauschale 7 Std. à 8,00 € Inklusive Sektempfang, alkoholfreie Getränke, offene Weine + Biere ohne Digestif	ab 56,00 € x 80 Personen	= 4.480,00 €
Personalkosten	Ab 00 Uhr bis 03 Uhr	49,00 € x 12 Stunden	= 588,00 €
Gesamtsumme			= 9.428,00 €
Preis pro Person			= 117.85 €

Mindestumsatz bei geschlossener Gesellschaft

Personalkosten, Sperrstunde, Anzahlung und Hygienekonzept

- Bei Veranstaltungen haben wir die gesetzlich erlaubte Höchstarbeitszeit von 10 Stunden zu beachten.
- Die Sperrstunde in Eislingen beginnt ab 03:00 Uhr.
- Bei Vertragsabschluss vereinbaren wir einen Anzahlungsbetrag.
- Jede Veranstaltung unterliegt, in Pandemiezeiten, dem Hygienekonzept.

Ihre Ansprechpartner

bei der Salvia Hotels GmbH

Geschäftsführung
Mario Landthaler
Telefon 07161 – 945 00 221
Mail a.brucker@salvia-hotels.de

Veranstaltung/Konferenz & Verkauf
Catharina Clement
Telefon 07161 – 945 00 222
Mail c.clement@salvia-hotels.de

Rezeption & Verkauf – Hotel Eislinger Tor
Andrea Gruber
Telefon 07161 945 00 150
Mail a.gruber@salvia-hotels.de

Rezeption & Verkauf – Hotel Loom
Markus Stähle
Telefon 07161 945 00 180
Mail m.staehle@salvia-hotels.de

Küche & Beratung
Uwe Werfel & Nico Knöpel
Telefon 07161 – 945 00 100 oder 181
Mail u.werfel@salvia-hotels.de

Bar, Restaurant- und Eventmanagement
Christian Österle
Telefon 07161 – 945 00 171 oder 181
Mail c.oesterle@salvia-hotels.de

Operation Manager Kesselhaus
Alexander Scheid
Telefon 07161 – 945 00 171
Mail a.scheid@salvia-hotels.de

Buchhaltung
Annette Dobner
Telefon 07161 – 945 00 223
Mail buchhaltung@salvia-hotels.de

Für jede Art von Veranstaltung haben und arbeiten wir mit professionellen Partnern zusammen, die wir gerne empfehlen und vermitteln – sprechen Sie uns einfach an! – **Band, Catering, DJ, Blumenschmuck, Entertainment, Comedy, Technische Ausstattung, Fahrdienste, Fotograf, Filmaufnahmen, Druck & Print.**

Wir sind gerne für Sie da und freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihr Team von Salvia – Hotels

Bankett - Tagungen 2023

Vorspeisen

Marinierte Strauchtomaten mit Burrata & Rucola in Balsamico-Vinaigrette [G/J/M]	€ 13,90
Mediterraner Gemüseteller mit gefüllter Strauchtomate, gegrillten Steinchampignons & gebackener Frittata [C/G/M/J]	€ 14,50
Kräuterflädle-Roulade mit Crème fraîche Räucherlachs, Pflücksalat & Zitronen Honig Vinaigrette [A1/C/G/M/J]	€ 15,90
Geräucherte Entenbrust mit Wildpreiselbeeren Ackersalat & leichtem Kartoffeldressing [G/I/J/M]	€ 17,50
Garnelenspieß mit Zitronengras und Ingwer auf asiatischem Gemüse Glasnudel Salat [B/G/F/I/M]	€ 18,50

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Maultasche und Zwiebelconfit [A/C/G/I]	€ 7,50
Cremesuppe von Wald und Wiesenpilzen mit Kräutern [G/I]	€ 8,00
Strauchtomaten- Paprika- Süppchen mit Ricotta Klößchen [C/G]	€ 8,50
Curryschaumsuppe mit gebratener Garnele [B/E/F/G/I/K]	€ 8,50

Fleischgerichte

Schwäbischer Rostbraten (160 gr.) mit Zwiebelconfit [G/I] Speckböhnchen und Bratkartoffeln	€ 25,50
Saltim boca vom Schweinefilet mit Thymiansoße [A1/C/G/I/M] auf Tomatenragout und gebratenen Gnocchi	€ 22,50
Freiland Hühnchen mit Pancetta und Taleggio [G/I/M] auf cremigen Zucchini Zitronen Risotto	€ 19,50
Perlhuhn Brust mit Portwein-Demi Glace [A/C/G/I] auf glasierter grüner Spargel und Buttertagliatelle	€ 21,50
Kleine Kalbsschnitzel in Marsalasoße [A/C/G/I] mit Grillgemüse und Kräutertagliatelle	€ 24,50
Dry Age Rinderfilet unter der Kräuterkruste [A/C/G/I] auf glaciertem Marktgemüse und Kartoffelsoufflee	€ 43,00

Fischgerichte

Gebratenes Flusszanderfilet [A1/C/D/G/I] auf cremigen Alblinsengemüse und Thymiangnocchi	€ 23,50
Filet vom Fang frischen Kabeljau unter der Olivenhaube [A1/C/D/G] auf Fenchel-Orangen-Gemüse und kleinen Kartoffeln	€ 24,50
Seeteufel Medaillons auf Krustentierschaum [A1/B/C/D/I] mit Paprikagemüse und Basilikum Linguine	€ 26,50

Bankett - Tagungen 2023

Vegetarische Kreationen

Gebratenes Waldpilzpflanzerl auf sahnigem Lauchgemüse und Würfelkartoffeln A1/G/I	€ 18,50
Strudel von Filderkraut und Bundkarotten mit Nussbutterschaum auf getrüffelter Kartoffelmousseline und sautierten Pilzen A1/C/G/I	€ 18,50

Dessert

Panna cotta mit Himbeeren C/G/H	€ 8,50
Gebackene Apfelküchle mit Bourbon Vanilleeis C/G/H/A	€ 8,50
Fein geschnittene Früchte Mango, Papaya, Kiwi und Beeren mit Zabaione überzogen C/G/H	€ 9,00
Vanille Parfait zart schmelzend in der Schokoladenträne dazu warmer Ofenschlupfer im Weckglas A/C/G/H	€ 9,50

Vorschläge „Finger Food Imbiss“

Strauchtomaten-Burrata-Spieß mit altem Balsamico G/M	€ 3,80
Mediterranes Gemüse mit Kräutern und Knoblauch	€ 3,80
Datteln im Pancetta Mantel M	€ 3,80
Gratinierte Maultasche mit Taleggio A1/C/G/M	€ 3,80
Freiland Hühnchen im Tempura Teig und aufgespießt A1	€ 4,50
Tatar vom Graved Lachs mit Gurke und Crème fraîche D/G/J	€ 4,50
Garnelen mit Pancetta B/M	€ 5,00
Thunfisch Sandwich mit Sesam und Wasabi Creme A1/D/G/K/J/M	€ 5,50
Gefüllte Roastbeef Röllchen mit Tomaten Emulsion A1/G/M/C	€ 5,50
Luftgetrockneter Schinken aus Welzheim mit Cantaloup-Melone M	€ 5,80
18 Monate gereifter Parmaschinken mit Honig Feige M	€ 6,50

Schwäbische Menü`s

No#1

Klare Rinderbrühe
mit Kräuterflädle A1/C/I/G
Schweinefilet mit Rahmchampignons
geschmolzener Maultasche, Wurzelgemüse und Butterspätzle A1/C/G/I
Warmer Ofenschlupfer
mit Vanillesoße und Walnuss Eis A1/C/G/H

Preis pro Person: € 39,50

No#2

Würziges Kartoffelcreme Süppchen
mit Rauchwurst und Gartenkräuter A1/C/G/I/M
Schwäbischer Rostbraten mit Schmelzzwiebeln
dazu Speckböhnchen und Röstkartoffeln G/I/M
Gebackene Apfelküchle mit Zimt - Zucker
und cremigen Vanilleeis A1/C/G/H

Preis pro Person: € 44,00

No#3

Apfel Süppchen mit Sellerie
und Forellenklößchen G/I
Gebratenes Flusszanderfilet
auf cremigen Alplinsengemüse, altem Balsamico
und Thymian Schupfnudeln A1/C/D/G/I
Weißes Schokoladenmousse
auf fruchtigem Beerenkompott A1/C/G/H

Preis pro Person: € 46,00

Schwäbisches Buffet

Salate
Regionaler Pflücksalat mit Apfeldressing [I/J/M]
Warmer Kartoffelsalat, Gurken- & Möhrensalat [G/I/J/M]

Vorspeisen
In Buchenholz geräuchertes Forellenfilet an Apfelmeerrettich [D/G/M]
Salat von Schinken- und Schwarzwurst mit Gewürzgurke & Zwiebeln [G/M/J]
Eingenetztes Brot mit Butter A1/G

Suppe
Kräftige Rinderboullion mit Flädle & Schnittlauch [A1/C/G/I]

Hauptgänge
Mini Rostbraten mit gerösteten Zwiebeln und Bratensoße [I]
Geschmälzte Maultaschen mit Röstzwiebeln [A1/C/G/I]
Rahm Käs`spätzle mit Zwiebel Konfit [A1/C/G/I]

Beilagen
Glaciertes Wurzelgemüse mit Gartenkräuter [G/I]
Schupfnudeln aus der Pfanne [A1/C/G]
Spätzle mit Semmelbrösel [A1/C/G]

Desserts
Geeister Ofenschlupfer mit heißen Kirschen [A/C/G/H]
Apfelringe mit Vanillesoße [A/C/G]
Hägen Mark-Mousse [C/G/H]

Preis pro Person: € 55,00

Rustikales Buffet

Salate
Ackersalat mit Hausdressing [I/J/M]
Warmer Kartoffelsalat, Weißkraut- & Rettich Salat [G/I/J/M]

Vorspeisen
Gerauchte Schäufele-Scheiben mit Essiggemüse [I/M/J]
Regensburger Wurstsalat mit Gewürzgurken & Roten Zwiebeln [G/J/M]
Maultaschensalat mit Frühlauch & Apfelmarinade [A1/C/G/M/J]

Suppe
Rahmsuppe vom Bergkäse mit Tannenkrone „Dry Gin“ [G/I]

Hauptgänge
Deftiger Schweinebraten mit Dunkel-Biersoße [A1/C/G/I/J]
Gebratene Bachforelle mit Meerrettichschaum [A1/D/G/I]

Beilagen
Glacierte Möhren, Pastinaken & Lauch [I]
Semmelknödel mit Schwammerlrahm [A/C/G/I]
Gebutterte Salzkartoffeln [G]

Desserts
Pfannenschmarrn mit Rosinen & Mandeln [A1/C/G/H]
Hausgemachter Zwetschgenkompott
Topfen Creme mit Orange [C/G]

Preis pro Person: € 54,00

Fit & Gesund Buffet

Salate
Bunter Pflücksalat
mit Sprossen, Kernen & Joghurt Dressing [G/F/J/M]

Vorspeisen
Scheiben von der Freilandpute mit Griechischem Joghurt & Minze [G/M]
Strauchtomaten- Gurkensalat mit Schafskäse [G/M]
Fruchtiger Shrimps - Orangensalat mit Endivie [B/M]
Roggen & Vollkornbrot [A3,5]

Suppe
Möhren-Ingwer-Suppe mit Chili (Vegan) [G/I]

Hauptgänge
Maishühnchen Brust in Kokos-Chilli-Soße [G/F]
Kabeljaufilet auf Fenchel-Gemüse [D/I]
Gemüse-Linsen-Curry [A1/F/I]
Gedünstetes Gemüse mit Petersilie & Olivenöl [I]

Beilagen
Couscous mit Koriander, Paprika, Zucchini & Rosinen [A1/M]
Jasmin – Zitronen Duftreis

Desserts
Honig-Parfait mit gerösteten Nüssen [C/G/H]
Sauerrahm-Limetten-Mousse [C/G]
Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: € 57,00

Mediterrane Menü`s

No#1

Gebackener Büffelmozzarella
mit Mango, dazu Pflücksalat mit Honigdressing A1/C/G/J/M
Brüstchen von der Maispoularde
dazu Portwein Demi glace auf Erbsen und Gnocchi mit Parmesan A1/C/G/I
Glasierte fruchtige Feigen
mit Zabaione C/G

Preis pro Person: **€ 42,50**

No#2

Cremesuppe von Paprika und Basilikum
mit Oliven-Tapenade G/I
Medaillons vom Seeteufel mit Krustentierschaum
auf Zucchini – Zitronen Risotto A1/B/C/D/G
Weiße Espresso-Schokoladen Mousse
mit eingemachten Sauerkirschen auf Amarettini-Crumble C/G/H

Preis pro Person: **€ 46,50**

No#3

Gelbe Tomaten-Aprikosen Suppe
und Foccacia Crouton A1/G/I
Pappardelle mit gebratenen Steinpilzen
Butter, Petersilie und Parmesan A1/C/G
Rosa gebratener Lammrücken unter der Rosmarin - Kruste
auf feinem Gemüseragout und Rissolé-Kartoffeln A/C/G/I
Crème brûlée
mit Beeren und Mandelkrokant C/G/H

Preis pro Person: **€ 62,00**
als 3-Gang-Menü ohne Suppe **€ 57,00**

Mediterranes Buffet

Salate
Italienischer Pflücksalat mit Balsamico Dressing [G/M/J]
Foccacia & Baguette mit Butter & Olivenöl [A1/M]

Vorspeisen
Parma Schinken mit Honig- & Cantaloupe- Melone [M]
„Vitello tonato“ Kalbfleisch mit Kapern & Paprika in Thunfischsoße [I/G/D]
Strauchtomaten & Büffelmozzarella / Auberginen, Pilze mit Basilikum-Pesto [G/M/H]

Suppe
Gelbe Paprikaschaumsuppe
mit Ricotta Klößchen [A1/I/G]

Hauptgänge
„Saltim Boca“
Kalbsschnitzel mit Salbei & Schinken [M]
“Piccata Milanese”
Medaillon von der Freiland Pute im Parmesanteig [A1/C/G]

Dorade & Meerbarbe mit Tomaten-Safran-Butter [D]
Pasta Strozzapreti mit grünem Spargel und Sahnesoße [A1/C/G/I]

Beilagen
Gebratene Paprika, Zucchini & Pilze
Thymiankartoffeln, Pecorino & Risotto [A1/C/G/H]

Desserts
Tiramisu mit Mascarpone, Espresso & Amaretto [C/G/H]
Joghurt-Panna cotta mit Himbeersoße [G]
Fruchtsalat und Vanille

Preis pro Person: € 62,00

"Gourmet" Buffet

Salate
Baby Leaf Salat vom Keltenhof
dazu Himbeer- & Balsamico Dressing [G/M/J]
Brötchenauswahl mit Butter & Olivenöl [A1/M]

Vorspeisen
Geräucherter Wildlachs auf gebratenem Seegras [B/D/N/M]
Pochiertes Kalbsroastbeef mit Süßer Chili-Ingwer Soße [M]
Shrimps & Flusskrebsschwänze in Kräuter-Knoblauchöl [B]
Burrata mit Mango und Honigmarinade [G/M]

Suppe
Cremige Steinpilz Suppe mit altem Sherry [A1/G/I/H]

Hauptgänge
Scheiben vom Trockengereiften Rinderrücken mit Rosmarin-Buttersoße [A1/C/G]
Rosa gebratene Entenbrust in Portwein Demi Glace [I]
Seeteufel in Kapern-Balsamico Soße [D/G/M]
Gebratene Wald Pilzpflanzerl auf sautiertem Filderkraut [A1/G/I]

Beilagen
Gratinierte Kartoffeln mit Sahne & Käse [G]
Gebutterte Tagliatelle [A1/C/G]
Junge Möhrchen, grüner Spargel & Speckböhnchen [G]

Desserts
Mousse au Chocolat mit Chili & Minze [C/G/H]
Hausgemachtes Tiramisu [C/G/H]
Süße Ananas, Feigen & Papaya mit Schokolade [H]

Preis pro Person: € 76,00