

Menüvorschläge



Ringhotel Siegfriedbrunnen

Ernst Samer e.K. | Hammelbacher Straße 7 | 64689 Grasellenbach

Telefon 06207 608-0

reservierung@siegfriedbrunnen.com | www.siegfriedbrunnen.com



Lieber Gast im Ringhotel Siegfriedbrunnen,

hiermit überreichen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung ab 10 Personen unsere

Menüvorschläge

Gerne erwarten wir Ihre Terminabsprache zu einer ausführlichen Beratung. Wir stellen mit Ihnen Ihr Wunschmenü oder -büffet zusammen und empfehlen hierzu die passenden Weine aus unserem wohlsortierten Weinkeller.

Die Dekoration stimmen wir ebenfalls mit Ihnen ab. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gern uns bekannte Kapellen, DJ's, Alleinunterhalter, Fotografen, Künstler und bemühen uns für Sie um kleine Gastgeschenke.

Für Ihre Feste zu Hause empfehlen wir unseren Party-Service. Wir liefern alle Speisen und Getränke ins Haus, nehmen Ihnen die Sorge der Vorbereitungsarbeiten ab. Bei Bedarf stellen wir Ihnen Zubehör wie Porzellan, Gläser, Besteck, Tischwäsche und Dekoration zur Verfügung. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Haus begrüßen und Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Ihre Familie Samer und Team

Für alle Fragen steht Ihnen unser Team gern zur Verfügung:

Telefon:

06207/6080

E-Mail:

reservierung@siegfriedbrunnen.com

Homepage:

www.siegfriedbrunnen.com



Gestaltungsvorschläge

für Feste, Hochzeitsfeiern und Parties
ab 10 Personen



„Siegfriedbrunnen“-Kaffeetafel

1 Kännchen Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade, Auswahl tagesfrischer Kuchen und Torten (1 ½ Stück), Sahne im Schälchen (Kaffeesezialitäten und Kaltgetränke werden nach Verbrauch abgerechnet)

pro Person € 13,50

Blumenschmuck

Sollten Sie für Ihre Veranstaltung Blumenschmuck wünschen, können Sie diesen gerne selber organisieren, da wir derzeit keinen Floristen oder Blumenhändler haben, die uns beliefern; mögliche Blumenhändler und Kontaktdaten finden Sie in der rechten Spalte.

Blumen Müller Fürth

<https://www.gartencenter-odenwald.de/>

Telefon: 06253 9414 0

Blumenkeller

Martina Oberle

Telefon: 06253 22724

Fleurop

<https://www.fleurop.de/>

pro Person € 6,50

Festliches Eindecken

mit weissen Stoffservietten, weissen Tischdecken und Kerzenleuchtern inkl. Kerzen

pro Stück € 6,50

Menükarten

Festliche Aperitif-Bar

mit verschiedenen Cocktails, Longdrinks, Aperitifs, Whiskies, Fruchtsäften, Champagner und Sekt nach Wunsch

Abrechnung nach Verbrauch

Zur festlichen Aperitif-Bar empfehlen wir kleine Cocktailhappen

(ca. 4 Stück pro Person) aus Quiche-Lorraine, Oliven, Lachs-Tartar, pikanten Geflügelspießchen, Eismeerkrabben mit Melone, Tartar auf Graubrot, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, gebeiztem Lachs mit Dill

pro Person € 20,00

Alternativ zur Getränkeabrechnung nach Verbrauch

bieten wir für den Abend eine Getränkepauschale an:

Dauer 7 ½ Stunden von 17.30 Uhr bis 01.00 Uhr

(bestellte Getränke nach 01.00 Uhr werden nach Verbrauch abgerechnet)

Alkoholfreie Getränke, Bier vom Fass, verschiedene Flaschenbiere, ein Rotwein ein Weißwein und ein Roséwein nach unserer Wahl, heiße Getränke während und nach dem Essen

pro Person € 49,00



Menü I € 51,20

Klare hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange ***	9,40
Kalbsrückensteak mit frischen Pilzen in Kräuterrahmsauce hausgemachten Nudeln und Salatteller ***	32,60
Himbeer-Eisbombchen mit Himbeermark	9,20

Menü II € 51,70

Kleiner Blattsalat mit Speck und Rotweinessig angemacht dazu Bauernbrot ***	€ 10,90
Rosa gebratene Hochrippe mit Burgundersauce Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin ***	€ 26,90
Dessertvariation von Crème brûlée, abgezogenen Waldfrüchten und Vanilleeis	€ 13,90

Menü III € 59,70

Carpaccio vom norwegischen Lachs mit rotem Pfeffer, Olivenöl, Rucicola und Limettenfett dazu Stangenbrot und Butter ***	€ 16,90
Tournedo vom Rinderfilet (180g) mit Café-de-Paris Butter auf Cognac-Croutons und Kartoffelgratin mit gegrilltem Auberginen-Zucchini-Gemüse ***	€ 31,90
Unsere dreierlei Fruchtsorbets mit verschiedenem Fruchtmark	€ 10,90

Menü IV € 79,20

Unsere Terrine von der Flugente mit Zwetschgenwassergelee dazu Briochetoast und Butter ***	€ 15,90
Dillrahmsuppe mit Lachsstreifen ***	€ 9,90
Rinderlende, im Ganzen gebraten mit unseren zwei Saucen „Sauce béarnaise“ und „Grüne Pfeffer-Cognacsaucen“ Gemüsebouquet und Gratinkartoffeln ***	€ 33,90
Portweinschaum, warm aufgeschlagen mit Himbeeren und Vanilleeis	€ 10,50

Menü V € 48,70

Veganes Menü I

Zucchini-Carpaccio mit gebratenen Pilzen und Salatbouquet ***	€ 11,90
Paprikasuppe von der roten Spitzpaprika mit kaltgepresstem Olivenöl ***	€ 8,90
Gebratenes mediterranes Gemüse (Artischocken, Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten, Knoblauch, Paprika, Schlotter und Lauch) mit Rosmarin verfeinert ***	€ 15,50
„Triologie von der Mango“ Carpaccio, Sorbet und Mangomark	€ 12,40

Menü VI € 39,80

Veganes Menü II (asiatisch)

Kokos-Currysuppe mit Mandelmilch verfeinert ***	€ 9,90
Asiatisches Wokgemüse mit Chinakohl, Wirsing, Karotten, Sellerie Lauch, Koriander, Sesam und Sojasauce dazu Basmatireis ***	€ 15,90
„Triologie vom Apfel“ Apfelsorbet, vegane Apfelcreme und gebackener gefüllter Apfel mit Marzipan	€ 14,00

Menü VII € 43,90

Freuen Sie sich auf eine reich gedeckte Tischmitte mit allerlei Spezialitäten aus Samer`s Küche
Carpaccio vom Bio Rind mit Trüffelöl, Lachs hausgeräuchert, mit roten Zwiebeln und frischem Dill, Vitello Tonnato, Panzanella, Auberginenröllchen, gegrillte Zucchini mit Aioli, kleine Kartoffeln in Salzwasser gekocht mit Rosmarin dazu rote Mojo-Soße, Parmaschinken-Melone, Mittelmeersalat, Bruschetta, Ciabatta, Pimentos de Patron, Grissini, Ceviche, Weizen-Tortillas mit Tomaten und Ruccola gebacken

Menü VIII € 64,30

Kleines Antipasti mit Artischocken, Entenleberparfait, Tomate-Mozzarella, Parmaschinken-Melone, geräuchertem Lachs, Vitello Tonnato, gefüllten Eiern mit Krevetten und Salatbouquet dazu Stangenbrot

€ 22,50

Minestrone mit Parmesan und gartenfrischem Gemüse

€ 9,00

Saltimbocca vom Zander auf schwarzen Nudeln mit roter Paprikasoße und kaltgepresstem Olivenöl

€ 19,90

Klassisches Tiramisu mit Espresso und Amaretto verfeinert

€ 12,90

Menü IX € 74,80

Fischmenü

Thailändische Fischsuppe

€ 11,20

Lachsfilet aus Norwegen (aus nachhaltiger Zucht) mit Mojosoße, Couscous und Petersilienkartoffeln

€ 25,80

Salat von Melone und Mango mit Zitronensorbet und karamelsierten Nüssen

€ 10,80

Menü X € 49,80

Steinpilzrahmsuppe

€ 9,10

Lammrücken mit Kräuter-Markkruste Portweinsauce und Prinzessböhnchen dazu Gratinkartoffeln

€ 28,90

Ananasboot „Maspalomas Oasis“ mit Erdbeer- und Vanilleeis und Creme Grand Marnier

€ 11,80

Menü XI € 59,60

Cappuccino von der Steinpilzsuppe

€ 9,80

Seezungenflet in Hummersoße mit Hummermedaillons, sautierten Avocados und Butterreis

Auf Anfrage

Zitronensorbet mit Wodka „Moskovskaja“

€ 9,10

Medaillons vom Reh auf Wacholdersoße und Hirschkalbmedaillons auf Hagebutten-Pfeffersoße mit Broccoliröschen in Mandelbutter und

€ 29,90

Unsere Dessert-Variationen

€ 12,50

Menü XII € 68,20

Hubertusmenü

Carpaccio, das Beste vom Rind in dünnen Scheiben mit Trüffelöl und Schalotten, roh mariniert dazu Bauernbrot und Butter (kleine Portion)

€ 17,90

Filet von frischer Bachforelle in Bachkrebssauce mit Fleuron und Reistimbale

€ 13,90

Rehrücken mit frischen Pilzen, Wacholderrahmsauce und Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller (kleine Portion)

€ 27,90

Erdbeer „pur pur“ Erdbeerfruchteis mit Erdbeermark und Sahne

€ 8,50

Menü XIII € 56,20

Lauwarmer Salat von frischen Austernpilzen, Champignons und Shiitakepilzen in Balsamico-Vinaigrette dazu Stangenbrot und Butter

€ 12,90

Französische Lauchcremesuppe

€ 8,90

Junge Oldenburger Ente in Orangensauce mit Gemüsebouquet und Wiener Kartoffeln

€ 22,90

Warmer Schokoladenaufauf mit füssigem Kern, Vanilleeis und Himbeersauce

€ 11,50

Samer's Spezialitätenbuffet

Wildrahmsuppe „St. Hubertus“ (auf Wunsch serviert)

Roastbeef-Röllchen mit Spargelspitzen

Lauwarmer mediterraner Salat

Krevetten-Cocktail mit pikanter Cocktailsoße

Gebratene Zucchini und Aubergine mit leichter Knoblauchcreme

Trüffeltartar mit grünem Pfeffer

Original Pfannen-Gyros mit Zaziki und Pommes frites

Schollenflet mit Gambas, Scampis und Gemüse gebraten

Hirschschnitzel in Wacholderrahmsauce dazu hausgemachte Eierspätzle

Fettuccini mit Trüffelsoße

Große Eisauswahl mit verschiedenen Fruchtmarksoßen

Heiße Himbeeren und Schokoladensoße

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Große Früchteplatte von verschiedenen Früchten

ab 20 Personen

Preis pro Person € 52,90





Unser sommerliches Grill Büffet

(im Sommer auf unserer Foyerterrasse, gegrillt wird auf dem Gas- oder Holzkohlegrill)

Markklößchensuppe mit frischen Kräutern (auf Wunsch serviert)

Salate vom Büffet

Putenspieße mit Paprika und Zwiebeln

Seawater Scampispieße

Kalbsbratwürste

Rindersteaks

Braumeistersteaks

Lachsfilets

Dazu servieren wir gegrilltes Gemüse, gebutterte Maiskolben, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, verschiedene BBQ-Soßen und Dips sowie ein Salatbüffet mit verschiedenen Salaten der Saison und fünf Dressings

Geeister Salat von frischen Früchten

Gemischtes Eis

ab 20 Personen

Preis pro Person € 52,90

Das Super Special

Wir bieten Ihnen nicht nur eine große und vielfältige á la carte Karte, sondern auch täglich wechselnde Spezialitäten-Büffets zum Mittag- und Abendessen.

Unser **Lunch-Büffet** (täglich von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr)
Montag bis Freitag € 26,90
Samstag und Sonntag € 27,90

Das Lunch-Büffet besteht aus:

regionalen Spezialitäten, vegetarischen Gerichten, Fisch, verschiedenen Fleischgerichten sowie diversen Gemüsesorten, einer kleinen Suppenvariation, einem großen Salatbüffet (21 Sorten) und einem Überraschungs-Dessertbüffet.

Unser **Dinner-Büffet** (täglich von 18.00 Uhr bis 19.30 Uhr)
Sonntag bis Donnerstag € 28,90
Freitag € 32,90

Das Dinner-Büffet besteht aus:

Vorspeisenvariationen, großem Salatbüffet (25 Sorten), Suppenzweierlei, Fischmix, regionalen/saisonalen Spezialitäten, vegetarischen Gerichten, verschiedenen Fleischspezialitäten, Gemüse, Saucen und das Siegfriedbrunnen Dessertbüffet.

Oder kommen Sie zu unserem **Gala-Büffet**
am Samstagabend € 37,90

Hier werden Sie von der Vielfalt der regionalen und internationalen Speisen einschließlich leckerem Vorspeisen- und Dessertbüffet begeistert sein!
Lassen Sie sich überraschen!

* Das Büffet wird für alle á la carte Gäste aufgebaut.

Für weitere Informationen wenden Sie Sich bitte vertrauensvoll an unser Personal.





Italienisches Büffet

Vorspeisen

Pizzahappen

Putenbrustbraten mit Sardellen auf Thunfischsoße „VitelloTonnato“

Parmaschinken mit Melone

Mailänder Salami an Artischockensalat

Mozzarella mit Tomate und Pesto

Mittelmeersalat mit feinen Bohnen und Kapern

Oliven, Schalotten und Thunfisch

Blattsalate mit italienischen Dressings

Warme Gerichte

Minestrone mit Pesto Genovese (auf Wunsch serviert)

Piccata Milanese

Medaillons von der Schweinelende mit Gorgonzolasoße

Tortellini mit Schinken und Erbsen in Sahne, Spaghetti mit Bolognese

Risotto mit Pilzen und Muscheln, Überbackene Auberginen

Desserts

Tiramisu, Salat von frischen Früchten mit Maraschino, Cassata

Auswahl italienischer Käsesorten
ab 20 Personen

Preis pro Person € 46,90



Unser kalt-warmes Siegfriedbrunnen Büffet

Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Terrine von der Entenleber

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Kleine pikante Tartars „Madagaskar“

„Manzo Tonnato“ rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Thunfischsoße

Zucchinicarpaccio mit gebratenen Pilzen

Auswahl gartenfrischer Salate mit unseren Soßen

Warme Gerichte

Getrübte Kartoffelcremesuppe mit Sahnehaube (auf Wunsch serviert)

Ragout von der Freiland-Poularde mit Ratatouille

Fischmix von Baramundi, Zander, Scampispieß, Muscheln und Lachs auf Blattspinat

Rinder-Hochrippe mit Sauce béarnaise

Hirschgulasch „Le Hohwald“ mit Rotkohl

Spaghetti Alfredo mit Ruccola und Parmesan

Basmatireis, Kartoffelklöße, Gratinkartoffeln

Desserts

Crème Caramel

Bayrisch Crème mit Fruchtsaucen

Große Eisauswahl

ab 20 Personen

Preis pro Person € 53,90

Brunch Büffet

Frühstücksangebot

Bauernplatte von verschiedenen hausgemachten Wurstsorten
Käseplatte mit Trauben
Rührei mit Bacon
Brötchen, Brot, Butter
Orangen-, Grapefruit- und Tomatensaft

Kalt

Hausgemachte Entenleberterrine mit Waldbeerenconfit
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Rosa
gebratenes Roastbeef mit Dijonsenf-Remoulade
Gefüllte Eier mit Shrimps
Ochsenbackensalat in Kräuter-Vinaigrette
Matjessalat nach Hausfrauenart
Salate der Saison

Warm

Kleine Bratwürste auf Weinkraut
Filetspitzen in Pommery-Senfsoße
Gebratene Entenkeulen in Orangensoße
Lasagne von Zucchini und Aubergine mit Mozzarella überbacken
Gemüse der Saison
Gratinkartoffeln, hausgemachte Eierspätzle

Dessert

Unsere drei Schokoladenmousses
Creme Caramel
Sherry-Trife Apfelstrudel

ab 20 Personen

Preis pro Person € 52,90



Fingerfood

Canapés

(auf Weißbrot, Schwarzbrot und Brandteig angerichtet)

Forellenflet mit Sahnemeerrettich und Kaviar	€ 5,00
Lachs geräuchert mit Senf-Dill-Soße	€ 5,00
Brie mit Nüssen und Trauben	€ 5,00
Italienische Salami mit getrockneten Tomaten	€ 5,00
Hausgemachter Rinderschinken mit Curryzwiebeln	€ 5,00
Rosa gebratene Rindernuss mit Remoulade	€ 5,00
Windbeutel mit Ziegenkäse	€ 6,40

Rustikale Brötchen

(auf Weißbrot, Schwarzbrot und Brandteig angerichtet)

Schweizer Käse mit Radieschen	€ 5,30
Matjesflet mit Zwiebeln	€ 5,30
Bauernsalami	€ 5,30
Schwartenmagen mit Gurke	€ 5,30

Zu später Stunde bieten wir an

Ungarische Gulaschsuppe	€ 8,90
Odenwälder Käsespezialitäten	€ 11,90
Große französische Käseauswahl	€ 13,90





Änderungen bestellter Gedecke

Es gelten folgende Fristen für die Änderung der bestellten Zahl der Gedecke bei:

Menü: 24 Stunden vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn Büffet:

48 Stunden vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn Partyservice:

48 Stunden vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn Eine spätere Reduzierung muss leider in Rechnung gestellt werden.

Annullierungen der Veranstaltung (ohne Übernachtung)

müssen spätestens 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen. Bei späteren Annullierungen sind vom Besteller 75% der Auftragssumme als Schadensersatz zu leisten.

Erfüllungsort ist Grasellenbach, Gerichtsstand ist Fürth im Odenwald.

GEMA, Künstlersozialversicherung

Eventuell anfallende GEMA-Gebühren und Beiträge zur Künstlersozialversicherung bei Live Musik trägt grundsätzlich der Veranstalter. Bei Klärungsbedarf wenden Sie sich direkt an Ihre Unterhaltungskünstler.

Kaffee & Kuchen

Als Kostenersatz bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Kaffee- und Kuchengedeck (Preis auf Anfrage pro Gedeck) für Vorbereitungsarbeiten, Tischgedecke, Aufbau und Personalbereitstellung. Die Getränke werden am Tisch serviert, die Gäste bedienen sich am Kuchenbüffet.

Wünschen Sie eine Kuchen- und Tortenbestellung durch uns, möchten wir Sie um entsprechende Mengen- und Sortenangaben bitten. Übrige Kuchen können wir aus lebensmittelrechtlichen Gründen nicht verwenden, deshalb möchten wir Sie bitten, diesen dann mitzunehmen. Wir berechnen Ihre komplette Bestellung.

All unsere Preise beinhalten die gesetzliche **Mehrwertsteuer!**

Nachdruck dieser Menüvorschläge - auch auszugsweise - nur mit unserer Genehmigung!!!

Servicepauschale

Wir berechnen ab Beginn der Veranstaltung bis 00.00 Uhr eine Servicepauschale in Höhe von pauschal

€ 40,00 pro Stunde ab einer Größe von 30 bis 49 Personen

€ 80,00 pro Stunde ab einer Größe von 50 bis 70 Personen

€ 120,00 pro Stunde ab einer Größe von 71 bis 100 Personen

Nachtarbeitszuschläge

Für unsere Mitarbeiter zahlen wir bei Banketts und Festveranstaltungen in der Regel einen Nachzuschlag, um qualifizierte Betreuung und Service sicherzustellen. Diese Nachtarbeitsstunden (inklusive anschließender Putz- und Aufräumarbeiten ca. 2 Stunden) berechnen wir ab 00.00 Uhr pauschal mit € 200,00 pro angefangener Stunde.

Genehmigungen

Durch das angrenzende Wohngebiet muss eine individuelle Absprache bezüglich der Lautstärkenregelung getroffen werden. Wir bitten Sie aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste die Musik ab 24.00 Uhr leiser zustellen.

Feuerwerke sind von der örtlichen Behörde genehmigungspflichtig und uns mitzuteilen.

Die **Zahlung** erfolgt nach Veranstaltungsende oder nach besonderer Vereinbarung. Bitte beachten Sie, dass wir für vorbestellte Menüs, Büffets oder Partyservice keine Kreditkarten akzeptieren.