

GASTHAUS  
**ster<sup>n</sup>**

## Feste & Feiern



## **Menü - Vorschläge**

gültig ab Januar 2024 (19% MWST)

*Liebe Sternen-Gäste,*

**Was wäre der schönste Tag in Ihrem Leben ohne ein rauschendes Fest?**

Feiern mit der Familie, Verwandten und Freunden in einem einzigartigen Rahmen. Schon bei den Vorbereitungen zu Ihrer Feier stehen wir Ihnen mit unserem Wissen & Erfahrung zur Seite. Egal ob Menü, Dekoration oder Raum-gestaltung, wir beraten Sie gerne.

Es soll Ihr perfektes Fest werden! Sie stehen im Mittelpunkt, wir erledigen alles andere. Vor und hinter den Kulissen. Darauf können Sie sich verlassen.

**Herzlichkeit spüren und schmecken!**

Unsere Philosophie ist die Zubereitung heimischer und marktfrischer Produkte der Saison und ganz nach Ihren Wünschen. Bei uns finden Sie das Beste aus Küche und Keller bei natürlichem und freundlichem Service. Denn eines ist unser Ziel: Sie sollen Ihren Festtag als eine Sternstunde erleben. Hier bei uns – im Gasthaus Stern.

**Wir haben die passende Antwort auf Ihre Fragen**

Auf den folgenden Seiten haben wir ein paar Menü-Vorschläge für Sie zusammengestellt. Egal ob im kleinen, familiären Rahmen oder doch etwas größer, wir haben auf jeden Fall die passende Räumlichkeit für Ihre Feier.

Treten Sie mit uns in Kontakt. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

*Ihre Familie Hörmann*

mit dem freundlichen SternenTeam

# Inhaltsverzeichnis – Bankettmappe

## **Stehempfang**

- Getränke zum Empfang
- Fingerfood & Canapés

## **Menü - Angebote**

- Vorspeisen
- Hauptgänge
- Süße Träume

## **Buffet – Angebote**

- Buffet-Angebote I - V

## **Getränke**

## **Kaffee & Kuchen**

## **Allgemeine Informationen**

- Menüänderungen
- Raumbereitstellung
- Stuhlpläne

## **Hier wird Ihnen weitergeholfen**

- Blumen und Tischdekoration
- Kuchen und Torten
- Fotograf und Bands

## **Impressionen**

## Stehempfang

Genießen Sie Ihr Fest so richtig entspannt. Ohne Hektik und in schönem Ambiente im Gasthaus Stern. Lassen Sie sich Zeit und genießen Sie es, alte Freunde und die Verwandten wieder zu sehen. Mit einem Gläschen Sekt und leckerem Fingerfood starten Sie ganz leicht in Ihren schönen Festtag... Sie werden sehen!

### Getränke zum Empfang

Glas Prosecco	0,1 l.	€ 3,90
Glas Sekt / orange	0,1 l.	€ 3,50
Glas Aperol Spritz	10 cl	€ 4,20
Glas Paula (Weinschorle-Grapefruit-Mix)	10 cl	€ 3,80
Glas Lillet Berry (Weinfruchtgetränk mit Schweppes Berry)	10 cl	€ 4,20
Flasche Sekt -Fürst Rheinberg trocken-	0,75 l.	€ 19,00
Flasche Bodensee-Secco trocken	0,75 l.	€ 23,00
Flasche Orangensaft	1,0 l.	€ 10,00
Flasche Krumbach Gastro Mineral	0,75 l.	€ 5,90

### Fingerfood

Gemüse-Sticks mit Kräuterdips	
Tomate-Mozzarella Sticks	
Antipasti Spieß	
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	Preis n.V.
Weitere Fingerfood-Angebote nach Absprache	Preis n.V.

### Canapés

Verschiedene Brötchen mit Belag und Salatgarnitur (nach Absprache)

- Lachsschinken
- Salami
- Vorderschinken
- Forellenfilet
- Räucherlachs

- Kräuterfrischkäse
- Bergkäse
  
- Camembert
- Emmentaler
- Fetakäse-Antipasti
- Mozzarella und Tomate

Preis pro Stück - n.V.

## **Pauschalangebote für Ihren Empfang**

Sekt und Canapés / FingerFood all inklusive  
Pro Person und gültig für 1 Stunde

€ 13,00

## Menü-Angebote

für Ihr persönliches Fest – Gerne passen wir unsere Vorschläge individuell auf Ihre Wünsche an. Wir freuen uns auf Ihre Termin-Anfrage zum persönlichen Menü-Gespräch in unserem Haus.

### Vorspeisen

Bunte Sommersalate mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 8,80
Bunte Salatplatte mit gefüllten und gebackenen Champignons	€ 8,30
Bunte Blattsalate mit knusprigen Garnelen im Backteig	€ 8,80
Bunte Salate mit frischen Champignons und Speck-Croûtons	€ 7,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne, Toast und Butter	€ 8,90
Lachsroulade im Spinatbisquit, garniert mit Blattsalaten auf Balsamico-Essig	€ 8,90

### Suppen

Gries- u. Brätknödelsuppe mit Backerbsen	€ 6,00
Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	€ 5,70
Cremesuppe mit Zutaten der Saison (Tomaten, Champignons, Spargel, Kürbis etc.)	€ 5,70

## Hauptgang

### Braten-Klassiker

#### **Gemischter Braten vom Rind und Schwein**

mit kräftiger Trollingersoße, hausgemachten Spätzle, Pommes Frites & Kartoffelkroketten, buntes frisches Gemüse und buntem Salatteller

€ 25,00

#### **Gemischter Braten „Jäger Art“**

mit feiner Champignon-Speckrahmsauce, hausgemachten Spätzle, Pommes Frites & Kartoffelkroketten, buntes frisches Gemüse und buntem Salatteller

€ 26,80

#### **Gefüllte Kalbsbrust**

mit hausgemachten Spätzle, Pommes Frites & Kartoffelkroketten, buntes frisches Gemüse und buntem Salatteller

€ 29,80

#### **Zartes Schweinefilet und Ofenfrischer Rinderschmorbraten**

mit frischem Champignonrahm, dazu frisches buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle, Pommes Frites & Kartoffelkroketten und buntem Salatteller

€ 28,00

### Deftig schwäbische Kochkunst

#### **Schweinemedallions in Cognacrahm**

mit feiner Gemüsegar nitur, hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Kartoffelkroketten und buntem Salatteller

€ 26,80

#### **Mariniertes Schweinerückensteak**

mit Knoblauch, Tomaten, Zucchini und Mozzarella überbacken, mit Bandnudeln, Kartoffel-Gratin und buntem Salatteller

€ 26,80

#### **„Schwabenteller“**

mit einem zarten Schweinemedallion, hausgemachter Maultasche und Krautkrapfe auf Trollingersauce mit Kässpätzle, Röstzwiebeln und buntem Salatteller

€ 29,80

### **Schweine- und Rinderfilet**

an frischen Champignons mit einer  
Gemüseauswahl auf Platte, hausgemachte Spätzle,  
Kartoffelkroketten und buntem Salatteller

€ 34,00

### **Duo von Rind und Schwein**

Saftige Rinderroulade mit dunkler kräftiger Soße & zartes Schweinefilet  
mit frischem Champignonrahm mit einer frischen Gemüseauswahl,  
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Pommes Frites  
und vorab bunter Salatteller

€ 29,80

### **Duo von Rind und Hühnchen**

Pikante Rinderroulade mit hellem und dunklem Soßenspiegel & gebratene  
Hühnchenbrust mit feiner Kräuter-Käsekruste überbacken, mit einer  
frischen Gemüseauswahl auf Platten, hausgemachte Spätzle,  
Kartoffelkroketten und Pommes Frites und vorab bunter Salatteller

€ 29,80

### **Gefülltes Zweierlei**

Gefüllte Hühnchenbrust mit mediterranem Frischkäse &  
saftige Rinderroulade mit dunklem und hellem Soßenspiegel, dazu  
frischen Gemüseauswahl auf Platten, hausgemachte Spätzle,  
Kartoffelkroketten und Pommes Frites und vorab bunter Salatteller

€ 31,00

## **Wild-Spezialitäten aus der oberschwäbischen Jagd**

### **Ofenfrischer Hirschkalbbraten**

aus hiesigem Wildgehege, mit Preiselbeersahne,  
hausgemachten Haselnußspätzle, Semmelknödel,  
Apfelrotkraut und kleinem Salatteller

€ 29,80

### **Zartes Wildragout**

vom hiesigen Wild, mit Preiselbeeren,  
hausgemachten Eierknöpfe, Serviettenknödel  
und buntem Salatteller

€ 28,50

## **Weitere Gerichte**

### **Gefüllte Hühnchenbrust**

mit mediterranem Frischkäse, dazu gebackene  
Mandelbällchen, Tagliatelle mit Gemüsestreifen  
und buntem Salatteller

€ 29,00



**Zartes Kalbsschnitzel**

mit Parmesan-Kruste, dazu feines Paprika-,  
Tomatengemüse und Knoblauchspaghetti  
und buntem Salatteller

€ 29,80

**Korsisches Rindergulasch**

mit frischem Marktgemüse der Saison, dazu  
Bandnudeln, Polenta-Taler und buntem Salatteller

€ 29,00

**Süße Träume – unsere Desserts**

Gemischtes Eis – 3 Kugeln mit Sahnetupfer

€ 6,30

Zwei Kugeln Walnuss-Eis mit Eierlikör  
und Sahnetupfer

€ 6,20

Frischer Obstsalat mit zwei Kugeln Eis  
und Sahnetupfer

€ 6,50

Hausgemachtes Spekulatius-Apfel-Tiramisu  
mit Rotwein-Zwetschge und karamellisierten Walnüssen

€ 6,40

Hausgemachtes Panna cotta  
mit Fruchtspiegel und frischen Früchten der Saison

€ 6,40

„Heiße Liebe“ – Heiße Himbeeren  
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahnehäubchen

€ 5,80

Heißes Waldfruchtsüppchen  
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahnehäubchen

€ 5,80

Dessertteller nach Art des Hauses  
mit Mousse au Chocolat, Tiramisu (ohne Ei) und  
Mövenpick's Jahreseis, dazu frische Früchte

€ 8,90

Hausgemachte Eisroulade mit Aprikosen-Eiscreme  
auf Frucht- oder Eierlikörspiegel

€ 8,50

## Getränke und Kaffee

Das Getränke-Angebot und die Preise entnehmen Sie bitte der Getränkekarte aus der Gaststätte.

(Das Getränke-Angebot bei Saal-Veranstaltungen kann geringfügig abweichen)

### **Kaffee & Kuchen**

Der Kaffee wird in Kannen (1 ltr.) ausgegeben und mit € 20,- pro Liter berechnet. Der Liter entspricht 8 Tassen.

Natürlich dürfen Sie auch Ihre eigenen Kuchen und Torten mit zu Ihrem Fest bringen. Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Kuchengedeck in Höhe von 3,00 € pro Person.

Für Kaffee-Gesellschaften am Nachmittag (außerhalb der Öffnungszeiten) beträgt das Mindestgedeck 75,00 € (das entspricht 25 Pers. á 3,-€).

#### **Vereinbarung über mitgebrachte Speisen/Kuchen:**

Bitte beachten Sie, dass Sie uns bitte spätestens am Veranstaltungstag die unterschriebene Vereinbarung über mitgebrachte Kuchen und Torten aushändigen. Die Vereinbarung erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

### **Korkgeld**

Sie bringen Ihren eigenen Flaschenwein, Sekt etc. mit in unser Gasthaus, wir schenken für Sie aus und stellen die Gläser, dann berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 12,00 €/0,75 ltr. Flasche

# Allgemeine Informationen

## Raubereitstellung und Service

Für Veranstaltungen im Saal berechnen wir folgende Raumbereitstellungskosten:

Kleiner Saal	€ 150,00	Halbtages-Pauschale (< 5 Std.)
	€ 250,00	Ganztages-Pauschale (> 5 Std.)
Großer Saal	€ 250,00	Halbtages-Pauschale
	€ 350,00	Ganztages-Pauschale
Ganzer Saal	€ 350,00	Halbtages-Pauschale
	€ 450,00	Ganztages-Pauschale

Hütte/Nebenzimmer/Gaststube/Stühle: **KEINE** Raumgebühr außer Raum exklusiv mit ausgedehnter Vor- & Nachbereitungszeit:  
 120,- € Pauschal

Hinweis/Nachtzuschlag: **ab 0.00 Uhr** wird jede weitere, angefangene ¼ Stunde mit 20,-€ zusätzlich berechnet (*gilt für alle Räume!*)

### In der Raumbereitstellung ist enthalten:

- Einfache Dekoration und Blumenschmuck des Hauses
- Tischwäsche
- Servietten und Kerzen
- Benutzung der Lautsprechanlage, Leinwand und Beamer
- Kostenloser Internet-Zugang (WLAN)
- Menükarten

### Service-Pauschale:

Bei Feierlichkeiten in unserem Saal mit Tischservice berechnen wir eine sogenannte „Servicepauschale“, die sich an zwei Faktoren orientiert:

- Gästeanzahl
- Dauer der Veranstaltung

**Preis auf Anfrage / nach Absprache.**

## **Änderungen bei den Menüvorschlägen**

Wir freuen uns sehr, sollte Ihnen unser Angebot zusagen. Sie möchten jedoch individuelle, kleinere Änderungen an den Speisen und Getränken. Sehr gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein und versuchen diese weitestgehend umzusetzen.

Vereinbaren Sie einfach mit uns einen Termin und wir beraten Sie gerne in einer persönlichen Menübesprechung.

Ihre Familie Hörmann

## **Stuhlpläne**

Stuhlpläne finden Sie bei uns im Internet unter <http://www.gasthausstern.de/feste-feiern/stuhlplaene/>  
Natürlich stimmen wir mit Ihnen persönlich die Art der Bestuhlung ab.

### **Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Sperrzeit / Nachtruhe:**

Die Stadt Bad Waldsee nennt uns in den Nächten von Freitag auf Samstag und Samstag auf Sonntag (sowie vor Feiertagen) eine Sperrzeit von 2.00 Uhr. Musikalische Darbietungen sollten daher bis maximal 1.30 Uhr andauern. Bitte reduzieren Sie die Lautstärke deutlich ab 0.30 Uhr. Bei Veranstaltungen unter der Woche ist uns eine Sperrzeit von 1.00 Uhr vorgeschrieben.

Da sich unser Gasthaus mitten im Ort befindet und wir unser gutes Verhältnis zu den Nachbarn bewahren möchten, bitte wir Sie um Verständnis, dass wir diese Zeiten einhalten möchten.

## **Preise**

Alle Preise sind inklusive der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Serviceentgelt. Kurzfristige Preisänderungen vorbehalten.

Stand: Januar 2024

## Hier wird Ihnen weitergeholfen

### **Kuchen und Torten**

Bäckerei Hepp  
Elisabeth-Achler-Straße 7  
88339 Bad Waldsee-Reute  
Tel. 07524 8349

### **Blumen und Dekoration**

Blumen Kraus  
Wurzacher Straße 18  
88339 Bad Waldsee  
Tel. 07524 912500

### **Fotograf**

Alfred Weiss  
Friedhofweg 4  
88371 Ebersbach-Musbach  
Tel. 07584 923170  
Instagram: alfredweissfotografie

Emma Fotografie  
88069 Tettnang  
Instagram: emma\_fotografie

### **Fotobox**

Fotobox Oberschwaben  
Fabienne & Dominik Braunwarth  
Tel. 0176/44235705  
www.fotoboxoberschwaben.de

### **Gesang**

Klangzeit  
Marina Bühler  
info@klangzeit.me

### **Bands**

#### **Ein Mann Band**

„Party-Peter“  
Peter Stotz  
88339 Bad Waldsee-Reute  
Tel. 07524-913 243

Klug Wolfgang  
Tel. 0751 – 91269

#### **Zwei-Mann-Band**

Die Allgäuer  
Roman Musch  
www.dieallgaeuer.de

Tanzband Ikarus  
88436 Füramoos  
Tel. 07358-1303

#### **3-4-Mann-Band**

Enjoy  
Berti Müller  
88260 Argenbühl  
07522-8993

TOP Sound  
Bernd  
Tel. 0751-63835

#### **DJ**

Thomas Nold  
Osterhofen  
Tel. 07524-978 1861

## Impressionen - Restaurant





## Impressionen - Saal

