

SCHLOSSBERGHÜTTE

BAD TEINACH

SEIT 2015



Liebe Gäste der Schloßberghütte,

Wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern möchten.
Unsere Blockhütte im rustikalen Ambiente bietet Platz für bis zu 120 Personen.

Um den Charme unserer Schlossberghütte zu bewahren,
ist es nicht möglich mit dem Auto anzureisen.
Parkmöglichkeiten finden Sie direkt am Hotel Therme Bad Teinach oder auf dem großen
Parkplatz am Freibad in Bad Teinach.
Sie erreichen die Schloss Berghütte zu Fuß in ca. 15 Minuten.

Um die Waldruhe einzuhalten und auf Rücksicht unserer Nachbarn, ist ab 22.00 Uhr ein Rücktransfer in den Ort
zwingend notwendig. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und organisieren einen Shuttle bei einem
kooperierenden Busunternehmen.

Gerne nimmt unser Veranstaltungsbüro Ihre Anfrage entgegen:

bankett@hotel-therme-teinach.de
Tel. 07053 / 29-100

SCHLOSSBERGHÜTTE

BAD TEINACH

SEIT 2015

Natur pur - 360°

Wir begrüßen Sie gerne mit einem Aperitif auf unserer Sonnenterrasse.
Genießen Sie die erfrischende Schwarzwaldluft!



Aperitif

€

Sekt, Stettener Heuchelberg Riesling	0,1 l	4,70
mit Holunderblütensirup	0,1 l	5,00
Prosecco DOCG, Venti 2, Terre Nardin	0,1 l	4,80
Orangensaft	0,2 l	3,00
Glühwein	0,2 l	4,20
Bierbowle	0,2 l	4,50
Pils Pfiff	0,1 l	2,00
Dazu empfehlen wir:		
Regionale Holzofen-Brotschnitte mit Rauchforelle, Bauernkäse, Schwarzwälder Schinken, Schwarzwurst, Leberwurst, Fassbutter mit Schnittlauch	Stück	3,80
oder Kirschtomaten-Mozzarella-Stick	Stück	3,10

Als Gastgeber des Abends bieten wir Ihnen die Möglichkeit, die Kosten im Voraus planbar zu gestalten. Ab 20 Erwachsenen sind die folgenden Getränkepauschalen für Ihre Gruppe buchbar:

Pauschale I:	€
Bier vom Fass und aus der Flasche, Mineralwasser medium und naturell, Teinacher Saftschorlen, Frucade, Cola, Cola-Mix und alkoholfreie Heißgetränke	
3 Stunden	17,00
5 Stunden	24,00

Pauschale II:	
Wie Pauschale I zuzüglich Weiß-, Rosé- (Weißherbst) und Rotwein im offenen Ausschank	
3 Stunden	27,00
5 Stunden	34,00

Pauschale III:	
Wie Pauschale II zuzüglich Stettener Heuchelberg Rieslingssekt und ein Digestif (Williams, Kirschwasser, Obstler oder Ramazotti)	
3 Stunden	31,00
5 Stunden	38,00

Pauschalpreis pro Person.

Verlängerung der Pauschalen ist möglich. Pro Stunde und Person 5,00 €.

Ein Wechsel der Pauschalen nach Beginn der Feier ist nicht möglich.

Vesperbüfett (ab 20 Personen bis 120 Personen)

Kalte Gerichte und Salate

Fleischküchle

Schwäbischer Wurstsalat

Kartoffelsalat

Krautsalat mit Speck

Räuchervesper vom Brett mit Blut und Leberwurst, Schwarzwälder Schinken

Bauernbratwürsten, Landjäger und Schinkenwurst

Käsevariation mit heimischem Bauernkäse

und bayrischem Weichkäse

* * *

Warme Gerichte

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe

Ofenfrischer Fleischkäse mit Senf

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

* * *

Radieschen, Cornichons, Griebenschmalz, Butter

und Landbrot

* * *

Desserts

Fruchtige Beerengrütze mit Vanillesauce und Vanilleeis

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Apfel und Rosinen

34,00 € pro Person

Auf Wunsch Mitternachtsimbiss:

Landjäger mit Griebenschmalz und Brotkorb

7,50 € pro Person

Currywurst mit Brötchen

6,50 € pro Person

**Grillbüfett (ab 30 Personen bis 120 Personen)
- In den Monaten Mai bis Ende September -**

Marktfrische Salate vom Büfett
mit 2 verschiedenen Dressings

* * *

Bedienen Sie sich nach Herzenslust am Grill:

Marinierte Schweinenackensteaks
Putenbrust
Argentinische Rumpsteaks
Garnelenspieß
Rostbratwurst
Pfannengemüse mit Kräutern der Provence
Marinierter Grillkäse
Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm
Diverse Grillsaucen und Senf
Verschiedene Brotsorten

* * *

Dessert

Obstsalat, eingelegte Beeren,
Joghurt Panna Cotta und Mövenpick Eis nach Wahl

39,50 € pro Person

Auf Wunsch Mitternachtsimbiss:

Landjäger mit Griebenschmalz und Brotkorb	7,50 € pro Person
Currywurst mit Brötchen	6,50 € pro Person

Schwäbisches Büfett (ab 30 Personen bis 100 Personen)

Suppe zur Wahl (wird serviert)

Hausgemachte Kraftbrühe mit Kräuterflädle

* oder *

Kartoffelrahmsuppe

mit gerösteter Bauernbratwurst und Croûtons

* oder *

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

* * *

Marktfrische Salate vom Büfett
mit Blatt-, Kartoffel- und Rohkostsalaten
dazu 2 verschiedene Dressings

* * *

Kalte Gerichte

Gegarte Ochsenbäckle auf Salat von Heckengäulinsen

Rauchforellenfilet aus dem Würzbachtal

Schwarzwälder Schinkenbrett mit eingelegtem Gemüse

Metzgersülze mit Sauce Vinaigrette

Vegetarische Gemüseterrine mit Schmand

Käsebrett mit Früchten garniert

* * *

Warme Gerichte

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Trollinger-Sauce

Wildgulasch mit Preiselbeeren dazu Apfelrotkohl,

Spätzle und Serviettenknödel

Gemüseauflauf (Vegan möglich)

* * *

Desserts

Grießflammerie mit Apfelkompott

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

43,00 € pro Person

Auf Wunsch Mitternachtsimbiss:

Landjäger mit Griebenschmalz und Brotkorb

7,50 € pro Person

Currywurst mit Brötchen

6,50 € pro Person

Fleischfondue mit Brühe (ab 20 Personen bis 70 Personen)

Salatauswahl vom Büfett (Vorspeise)

* * *

Fondue
mit Rinderfilet, Schweinefilet
Putenbrust und frischem Gemüse
zum Garen in heißer Rinderbrühe

Dazu verschiedene Dips
kleine Pellkartoffeln
und Baguette

32,00 € pro Person

* * *

Auf Wunsch Dessert:

8,50 € pro Person
(Bitte wählen Sie 3 Komponenten)

Beerengrütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Maraschino
Mousse au Chocolat mit Eierlikör
Grießflammerie mit Sauerkirschen-Kompott
warmer Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln
Mövenpick Eis nach Wahl