

HOTEL  
RESTAURANT



# Schönenberger Hof

...ZU GAST IM ROMANTISCHEN HEGAU !!

## MENÜVORSCHLÄGE

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,  
zu jeder gelungenen Feierlichkeit gehört auch das passende Ambiente  
und ein Essen, bzw. Menü, ganz nach Ihrem Geschmack.

Wir empfehlen Ihnen nachfolgend einige bereits kombinierte Menüs,  
sowie einzelne Bestandteile, aus denen Sie sich Ihr persönliches  
Wunschmenü zusammenstellen können.

Weitere Möglichkeiten, sowie saisonale Empfehlungen, würden wir Ihnen  
gerne bei einem persönlichen Gespräch näherbringen.

Hierzu sollten Sie bis spätestens 10 Tage vor Ihrer Feier telefonisch einen  
Besprechungstermin vereinbaren, damit wir uns ausreichend Zeit  
nehmen können, um Sie kompetent und umfassend zu beraten.

Wenn Sie an einem Kalt- Warmen Büffet für Ihre Gäste interessiert sind,  
empfehlen wir Ihnen unsere speziellen Büffet- Vorschläge.

Wir freuen uns auf Sie !!  
Ihre Familie Baumann und Mitarbeiter

Baumann GbR  
Stockacherstr.16  
78359 Orsingen –Nenzingen

Tel: 07771/879680  
Fax: 07771/8796844

Home: [www.schoenenberger-hof.de](http://www.schoenenberger-hof.de)

~ Mail: [info@schoenenberger-hof.de](mailto:info@schoenenberger-hof.de)

**Hier einige wichtige Informationen, damit Ihr Fest mit unserer Erfahrung und vielfältigen Zusatzangeboten, von Anfang bis Ende ein voller Erfolg wird.....**

- ... Ihre Gäste sollen sich gegenseitig kennenlernen, oder Sie planen einen Stehempfang ? Ein Gläschen Sekt oder ein trendiger Aperitif ist ein toller Start in Ihre Feier. Bei passendem Wetter natürlich auch gerne im Freien serviert. Nachfolgend finden Sie einige Vorschläge....
  - ... Ihre Festtafel wird natürlich nach Ihren persönlichen Wünschen gedeckt und wir beraten Sie gerne bei der Farbwahl der Tischdekoration.
  - ... kostenlos dekorieren wir für Sie mit Tischbändern, Kerzen und anderen Dekorationsartikeln Ihrer Wunschfarbe - natürlich der jeweiligen Jahreszeit angepasst.
  - ... wenn Sie ein Menü für Ihre Gäste bestellen, schreiben wir Ihnen natürlich kostenlos dekorative Menükarten.
  - ... wenn Sie zu Kaffee und Kuchen einladen, können Sie Ihre Kuchen auch gerne selbst mitbringen. Wir berechnen Ihnen hierfür einen Gedeckpreis ( für Service & Geschirr ) von € 1.00 je Person.
  - ... möchten Sie bei Sonnenschein Ihre Kaffee- Tafel in unseren Schlemmergarten verlegen ? Wir machen es möglich - komplett mit Kuchenbüffet, Tischen, Bänken , Stehtischen, und der ausgewählten Dekoration. Preis je Person 3.50 €
  - ... bitte beachten Sie dass, wenn Sie länger feiern möchten, ab 1.00 Uhr ein Nachtzuschlag von 22 € je Servicemitarbeiter berechnet wird.
  - ... Auto fahren nach der Feier? Wenn Sie lieber kein Risiko eingehen möchten haben wir sicher noch ein „Bettchen“ in unserem Hotel für Sie frei.
  - ... bitte teilen Sie uns **spätestens 1 Tag** vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenzahl Ihrer Gäste mit. Wir müssen wir Ihnen sonst aus kalkulatorischen und küchentechnischen Gründen, die ursprünglich angegebene Essensanzahl berechnen.
- ... **um Sie stressfrei, kompetent und individuell zu beraten , bitten wir Sie dringend, vorab telefonisch einen Termin mit uns zu vereinbaren. DANKE.**

Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge am 01.01.2018 verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit !!

# *Kleinigkeiten zum Sektempfang*

## *Canapés*

Appetitlich anzuschauen und schmecken vorzüglich!

Mit Canapés, Spießen oder Leckereien im Glas starten Sie kulinarisch in Ihre Feier. Sie als Gastgeber sind entlastet und die Kommunikation wird gefördert.  
Zum Sektempfang empfehlen wir etwa 3 Teile je Person zu kalkulieren.

**Vollkorn oder helles Baguette, phantasievoll garniert und reichlich belegt mit:**

gekochtem Honig-Schinken	1,90 €
Lachstartar pikant abgeschmeckt	2,40 €
geräucherten Makrelenfilets	1,90 €
geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich	2,40 €
geräuchertem Forellenfilet	1,80 €
Shrimpscocktail	2,30 €
Matjesfilet und Zwiebeln	1,90 €
Ricotta- Frischkäsecreme	1,60 €
Schwarzwälder Schinken und Gürkchen	1,90 €
Italienischer Edelsalami	1,80 €
Mönchskopfkäse und Trauben	1,90 €
Eingelegtem Gemüse	1,70 €
Hühnerbrustfilet gegrillt	1,80 €
Roastbeef rosa gebraten	2,40 €

**Vorteilspreis:** Ab 50 gemischten Canapés je **1,90 €**

## ***Kleine Fingerfoodtipps***

Bunter Käsespiess mit Traube	€ 1,80
Tomaten-Mozarellaspieß mit Basilikum	€ 1,60
Anti Pastispieß mit Oliven. Möhren und Minipaprika	€ 1,90
Wrap mit gekochtem Schinken und Melone	€ 1,80
Ricotta- Frischkäseballchen in Teigblume	€ 1,40
Räucherlachs WRAP mit Ruccola	€ 2.20
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	€ 1,70
Pizza Piccolo	€ 1,80
Quiche Lorraine Raute	€ 2,00
Lachshäppchen im Blätterteig	€ 1,80
Blätterteighäppchen mit Schinken und Käse	€ 1.80
Partyfrikadellen 2 Stück am Spiess	€ 1,70
Tomaten-Zucchini-Spießchen	€ 1,60
Melonen- Schinkenspiess	€ 1,90
Crostini mit Zucchini- Paprikasalsa	€ 1,80
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	€ 1,80

## ***Stehempfang „Welcome“***

**je Person 3- 4 Stück gemischt / pro Person 6.20**

Warme Blätterteigminis mit Lachs & Schinkenfüllung

Ricotta- Frischkäseballchen in der Teigblume

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum



SCHÖNENBERGER HOF  
**Cook-Cook**  
PARTYSERVICE - IDEEN - ZUBEHÖR

## Schlemmereien „ON TOUR“ ...

... gerne liefern wir Ihnen ein Kalt- Warmes Buffet oder andere Speisen zu Ihnen nach Hause, in eine gemietete Halle oder Saal.

... wir arrangieren alles nach Ihren Wünschen, und zu dem, von Ihnen vorgegebenen Kostenrahmen.

... oder möchten Sie Ihre Gäste bei sich Zuhause empfangen, haben aber keine Zeit sich in die Küche zu stellen? Natürlich können wir auch bei Ihnen Daheim „einspringen“ und unauffällig Ihre Gäste verköstigen.

... viele weitere Ideen und Leihartikel wie Teller, Gläser, Besteck Tische, Bänke finden Sie im Netz unter:

[www.cook-cook.de](http://www.cook-cook.de)

**Egal wofür Sie sich entscheiden, wir sind sicher, Ihre Feierlichkeit professionell und überzeugend zu gestalten !!**

**Ihre Familien Baumann und Mitarbeiter**

# Salatkreationen und Vorspeisen

* Kleine Blattsalatvariation im Hausdressing mit Ruccola	€ 3.00
* Salatteller „ Jahreszeit“ bunte Gemüse- und Blattsalate im Hausdressing	€ 4.40
* Verschiedene Blattsalate im Sherry- Walnuss- Dressing, garniert mit buntem Paprika, frischen Champignons, Kirschtomaten und aromatischen Kräutern	€ 6.60
* Bunte Variation von Blattsalaten an Balsamico- Dressing mit gebratenen Pilzen, Lauchzwiebeln und Kartoffelstroh	€ 7.00
* Salat von Strauchtomaten und Mozzarella- MINIS mit feinem Olivenöl- Basilikumdressing und Pinienkernen	€ 7.70
* Frischer Lollo Rosso- und Radicciosalat im Orangen – Joghurt Dressing, mit zarter Hühnerbrust umlegt	€ 8.80
* Anti Pasti Teller mit buntem Olivenspiess, Melone & Rauchschinken, Kirschtomaten, Käseblume und Zucchini- Paprika- Crostini	€ 9.00
* Rose vom Norweger Lachs an Kräuter- Crème Fraiche, Salatbukett und Kartoffel- Lauch- Reibeküchle	€ 9.90
# Junger Feldsalat in herzhaftem Kartoffeldressing, mit geröstetem Speck und Kracherle bestreut	€ 7.80
* Feine Wildpastete an Sauce Cumberland, mit verschiedenen Blattsalaten im Preiselbeer- Sahnedressing	€ 10.50

# Gerichte mit diesem Symbol, sind Saisongerichte und nur zur jeweiligen Jahreszeit erhältlich.  
Bitte fragen Sie bei Ihrer Menübesprechung danach.

## Aus dem Suppentopf

* Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 3.90
* „Badische Hochzeitssuppe“ Rinderkraftbrühe mit Markklösschen, Flädle und Suppenmaultaschen	€ 4.20
* Schwäbische Maultaschensuppe mit Schnittlauch	€ 4.00
* Klare Kraftbrühe mit Griessklösschen und Gemüsekonfetti	€ 4.00
* Knoblauchcrèmesuppe mit Kracherle	€ 4.20
# Spargelcrèmesuppe mit Einlage und Schnittlauchsahne	€ 4.40
* Rahmsuppe von frischen Kräutern	€ 3.90
* Broccoli- Crèmesuppe mit Mandelsahne	€ 4.10
* Steinpilzcremesuppe mit Kräutercrostini	€ 4.40
* Badische Kartoffelsuppe mit Speck- Croutons	€ 3.90
* Rahmsuppe vom Kerbel mit Geflügelklösschen	€ 4.60
* Mailänder Edelfischsuppe mit Krebsbutter & Dill	€ 5.50
* Klare Morchelconsommé mit Thymianklösschen und bunten Gemüserauten	€ 5.90
* Sud vom Tafelspitz mit gefüllten Kräuterflädle	€ 4.50
* Cappuccinosüppchen von Möhren und Madras- Curry	€ 4.00
* Rahmsuppe von frischen Champignons mit Schinkensahne	€ 3.90
* Tomatenrahmsuppe mit Basilikum- Nocken	€ 3.90
# Bärlauch- Geflügelsüppchen mit Milchschaum	€ 4.40

## Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

- \* Gegrillte Zanderschnitte auf Lauchgemüse, mit Kirschtomaten und Kartoffelstroh € 8.90
- \* Lachsfilet vom Grill auf Basilikumrisotto, dazu geschmolzene Cherry- Strauchtomaten € 9.90
- \* Feines Ragout von frischen Pilzen mit leicht angebratenen Serviettenknödel- Scheiben € 8.90
- \* Italienische Tagliatelle mit Lauchzwiebeln, gebratenen Austernpilzen, Parmesanknusper & frischen Kräutern € 8.80
- \* Zartes Hühnerbrustfilet auf asiatischem Gemüse aus dem Wok und Reiskroketten € 8.90
- \* Ragout von Edelfischen im Gemüse- Nudelnest an leichtem Dillrahm € 11.00
- # Salat von grünem und weissem Stangenspargel mit einem gebratenen Zanderfilet in Zitronenbutter € 12.00
- # Frischer Badischer Stangenspargel mit Tomaten- Basilikum- Hollandaise und neuen Kartoffeln € 9.90

Ausserdem empfehlen wir Ihnen bei grösseren Menüfolgen, eines unserer hausgemachten „Frucht-Sorbets im Glas“ als Zwischengang.  
Wir beraten Sie gerne !

~~~~~

# Gerichte mit diesem Symbol, sind Saisongerichte und nur zur jeweiligen Jahreszeit erhältlich.  
Bitte fragen Sie bei Ihrer Menübesprechung danach.



# Vegetarische Gerichte mit Raffinesse

- \* Gefüllte Kartoffeln mit körnigem Frischkäse überbacken,  
auf bunten Gemüsestreifen in Kräuterrahm € 7.90
  - \* Römische Griessnocken auf kleinem Tomaten- Paprikaragout  
und Parmesanchips € 8.80
  - \* Gefüllte Zucchinikrönchen mit Käse und Pinienkernen  
gratiniert, dazu Butter- Thymian- Kartoffeln € 8.60
  - \* Ragout von frischen Pilzen in Kräuter- Knoblauchrahm,  
dazu leicht angebratene Serviettenknödel € 8.80
- 

## Vegetarisches Menü

Cappuccinosüppchen von Möhren und Madras- Curry  
\* \* \* \*

Hausgemachter Karottenstrudel mit Käse  
und Pinienkernen an Schnittlauchrahmsauce

\* \* \* \*

Orangen- Kiwisalat mit feinem Mandarinenlikör,  
Vanillerahmeis und Erdbeermark

€ 18.60

# EMPFEHLUNGEN VOM RIND, SCHWEIN & KALB

- \* „Gemischte Bratenplatte“  
Schmorbraten vom Schwein- und Rind mit frischen Champignons  
in Rahmsauce und Bratensauce € 14.90
- \* Geschmortes Rinder- Mittelblatt an kräftiger Lembergersauce € 15.50
- \* Ganz gebratenes Schweinefilet mit Kräuter- Rahmchampignons € 15.80
- \* Schweinelende am Stück unter einer Weißbrot-Kräuterkruste  
an Rotwein- Thymianjus € 16.60
- \* Steak vom Schweinerücken mit Silberzwiebelchen in Speckjus € 13.90
- \* Gegrillte Medaillons von der Schweine- und Rinderlende an feiner  
Morchelrahmsauce € 19.80
- \* Das Beste vom Rind und Schwein ( FILET) an Pfefferrahmsauce und  
Sauce Béarnaise € 18.90
- \* Rosa ANGUS- Rinderhüfte aus dem Niedertemperaturofen mit gebratenen  
Austernpilzen und schwarzer Balsamico - Pfefferjus € 20.90
- \* Gegrilltes Schweinemedailon und ein Putenbruststeak , das eine mit  
Champignonrahm, das andere mit einer Kräuterhaube gratiniert € 15.90
- \* Gefüllte Kalbsbrust nach „Art des Hauses“ mit Kräuterjus € 17.70
- \* Kalbsrahmbraten aus der Keule „ Badische Art“ € 16.80
- \* Kalbsrückensteak vom Grill an Calvadosrahm mit Äpfelchen € 19.90

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reichenauer Gemüsevariationen  
mit Sauce Hollandaise, sowie 2- 3 Beilagen Ihrer Wahl aus unserem Angebot:**

- Hausgemachte Eierspätzle
- Italienische Tagliatelle
- Sesam-Basmatireis
- gebutterter Weichweizen
- Kartoffelkroketten
- Pommes Frites
- Kartoffelkrapfen
- Salzkartoffeln

# EMPFEHLUNGEN VOM WILD, GEFLÜGEL & LAMM

- |                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| * Putenbrustschnitzel im Sesam – Knuspermantel, an einer aromatischen Curry- Hollandaise | € 14.40 |
| * Brust von der Barbarie- Ente in Cassis- Brombeer- Jus                                  | € 18.80 |
| * Zartes Hühnerbrustfilet an Basilikum- Rahmsauce                                        | € 13.90 |
| * Gegrillte Maispouardenbrust an toskanischer Kräutersauce                               | € 14.90 |
| * Piccata vom Truthahn an Tomaten- Basilikum- Salsa                                      | € 14.60 |
| * Hirschkalbsrücken am Stück gebraten mit Pfifferling- Speckrahm                         | € 23.00 |
| * Hirsch-Edelragout in Burgunder-Wildsauce mit glasierten Cranberries                    | € 17.90 |
| * Geschmortes Lammhäxle in Rosmarin- Cabernetsauce                                       | € 18.60 |

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Reichenauer Gemüsevariationen mit Sauce Hollandaise, sowie 2- 3 Beilagen Ihrer Wahl aus unserem Angebot:**

- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| - Hausgemachte Eierspätzle | - Kartoffelkroketten |
| - Italienische Tagliatelle | - Pommes Frites      |
| - Sesam-Basmatireis        | - Kartoffelkrapfen   |
| - gebutterter Weichweizen  | - Salzkartoffeln     |

## KLEIN ABER FEIN ..... UNSERE DESSERTS IM GLAS .....

- \* Ananas- Kiwi- Salat mit feinem Mandarinenlikör mariniert, dazu Vanillerahmeis und Erdbeermark € 4.50
- \* Mascarpone -Himbeer- Tiramisu mit Amarettini und Beeren € 4.60
- \* Limetten- Joghurtmousse auf zweifarbigen Melonensalat, Minze € 4.40
- \* „Duett vom Bodenseeapfel“ Karamellisiertes Apfelragout auf Vanille- Zimtcreme und feinem Bratapfel- Vanilleeis € 4.60
- \* Hausgemachte Rote- Beerengrütze mit süßem Bauernrahm und Vanilleeis € 4.00
- \* Eine Kugel Espresso- Krokanteis auf Eierlikörschaum und Bananenscheibchen, garniert mit Honighippe € 4.10
- \* Glühwein- Punschpflaumen an Lebkuchencreme und Walnußeis im Bröselmantel € 5.00

## UNSER DESSERTBÜFFET ...

- \* Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem **funkelnden MENÜABSCHLUß !!**

Wählen Sie aus unserem gesamten Dessert-Angebot Ihre 3 Favoriten aus. Diese stellen wir Ihnen zu einem Büffet zusammen, das Ihnen mit funkelnenden Traumschiff- Fontänen präsentiert wird.

ab 30 Personen ~

je Pers. € 7.00

# SÜSSE HIGHLIGHTS .....

## DESSERTS ZUM SCHLEMMEN

- \* Salat von frischen Früchten mit Vanillerahmeis und Erdbeermark € 5.80
- \* SCHÖNENBERGER „Schokoladen- Eisgugelhupf“ im Eierlikörspiegel mit Beeren und Schoko- Physalis € 5.80
- \* Beschwipste Tranche einer aromatisch süßen Flugananas mit Himbeermark überzogen, dazu Vanilleeis und Schlagsahne € 6.00
- # Variation von frischen Erdbeeren, mit hausgemachtem Parfait- Mousse- und Sorbet, garniert mit Früchten und Frucht пюре € 6.50
- \* SORBETTELLER - Dreierlei erfrischende Fruchtsorbets an ihren Saucen, mit exotischen Früchten garniert € 6.00
- \* Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Himbeergeist, Schlagsahne und Gebäck € 5.00
- \* Zweierlei Mousse au Chocolat auf Vanillesauce und bunter Früchtegarnitur, Gebäck € 6.40
- # Mousse vom Nürnberger Lebkuchen auf Zimtsauce dazu warme Honigkirschen & Krokant € 6.20
- \* Hausgemachtes Tiramisu auf Cappuccinosauce, mit frischen Früchten garniert € 5.90
- \* Dessertteller „Schönenberger Hof“  
Süße Variation aus unserer Patisserie – Dekorativ angerichtet mit einer Auswahl an Früchten, Eis / Parfait und Crème € 7.00

# Gerichte mit diesem Symbol sind Saisongerichte und nur zur jeweiligen Jahreszeit erhältlich.  
Bitte fragen Sie bei Ihrer Menübesprechung danach.

# MENÜ MAINAU

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern

\*\*\*\*

Schweinelende am Stück gebraten, unter einer grünen Kräuterhaube,  
an Cognacrahmsauce und Burgunderjus, mit Eierspätzle,  
Kroketten und einer bunten Gemüseauswahl

\*\*\*\*\*

Ananas- Kiwi- Salat im Glas mit feinem Mandarinenlikör mariniert  
dazu Vanillerahmeis und Erdbeermark

€ 25.80

---

# MENÜ HOHENTWIEL

Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikumnocken

\*\*\*

Bunte Variation von Blattsalaten an Balsamico- Dressing,  
mit gebratenen Pilzen, Lauchzwiebeln und Kartoffelstroh

\*\*\*\*\*

Filet- Medaillons vom Rind und Schwein in Whiskey- Pfefferrahmsauce,  
dazu hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelkrapfen und  
frisches Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu auf Cappuccinosaucenspiegel,  
mit frischen Früchten garniert

€ 35.70

# MENÜ NELLENBURG

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

\* \* \*

„Gemischte Bratenplatte“

Geschmorter Schweine- und Rinderbraten mit frischen Champignons in Rahmsauce und Bratenjus, dazu Pommes frites, hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelkroketten und Gemüseplatte

\* \* \*

Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Himbeergeist, Schlagsahne und Gebäck

€ 23.90

---

# MENÜ METTNAU

Rahmsuppe von frischen Kräutern  
ODER

Salatteller „Jahreszeit“

\* \* \*

Gegrilltes Schweinemedailon und zarte Hühnerbruststreifen mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Eierspätzle, Kartoffelkroketten und bunte Gemüseplatte

\* \* \*

SCHÖNENBERGER „Schokoladen- Eisgugelhupf“ im Eierlikörspiegel mit frischen Beeren und Schoko- Physalis

€ 25.80

## MENÜ SPITTELSBERG

Badische Hochzeitssuppe

\*\*\*\*

Geschmortes Rinder- Mittelblatt an Trollingerjus,  
mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten  
und einer bunten Reichenauer Gemüseauswahl

\*\*\*\*\*

Salat von frischen Früchten mit Himbeermark und Vanilleeis

€ 25.50

---

## MENÜ REICHENAU

Leichte Rahmsuppe vom Frühlingslauch mit Milchschaum

\*\*\*

Salat von Strauchtomaten und Mozzarella- MINIS mit feinem  
Olivenöl- Basilikumdressing und Pinienkernen

\*\*\*\*

Zarte Maishähnchenbrust an Kerbelrahm,  
dazu Schnittlauchkartoffeln, Tagliatelle und  
Reichenauer Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

„Duett vom Bodenseeapfel“ Karamellisiertes Apfelragout  
auf Vanille- Zimtcreme und feinem Cappuccino- Krokanteis

€ 31.30



# MENÜ HOMBURG

Kleine Blattsalatvariation im Hausdressing mit  
Hühnerbrust in Sesambutter und Ruccola

ODER

Steinpilzrahmsuppe mit Kräuter- Crostini

\* \* \* \*

Gegrillte Medaillons von der Rinder- und Schweinelende  
in Cognac- Morchelrahmsauce, dazu Kartoffelkrapfen,  
hausgemachte Spätzle und bunte Gemüseplatte

\* \* \* \* \*

Zweierlei Schokoladenmousse im Vanille-  
Saucenspiegel und frischen Früchten

€ 30.90

~~~~~

# MENÜ AACHTAL

Rinderkraftbrühe mit Griessklösschen

\* \* \* \*

Kleiner Salatteller „ Jahreszeit“

\* \* \* \*

Rosa ANGUS- Rinderhüfte aus dem Niedertemperaturofen mit gebratenen  
Austernpilzen und schwarzer Balsamico - Pfefferjus  
Kartoffelgratin, Eierspätzle  
Reichenauer Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise

\* \* \* \*

„SORBETTELLER“ - Dreierlei erfrischende Fruchtsorbets an ihren Saucen,  
mit exotischen Früchten garniert

€ 34.80

~ 14 ~

## Was Sie noch wissen sollten.....

- ~ alle unsere angebotenen Speisen werden mit langjähriger Erfahrung und der benötigten Sorgfalt frisch für Sie zubereitet.
  
- ~ wenn Sie durch unser grosses Angebot den Überblick verloren haben, beraten wir Sie jederzeit gerne, bei Ihrer ganz persönlichen Auswahl eines Menüs oder Büffets. Fragen Sie uns einfach !!
  
- ~ sollten Sie spezielle Speisen für Allergiker benötigen, sprechen Sie uns gerne an. Wir beraten Sie und können Ihnen Informationen zu den enthaltenen Allergenen, Gluten, Lactose oder Fructose geben.
  
- ~ alle zusammengestellten Menüs sind variabel. Sie können also nach eigenen Wünschen die Beilagen, den Salat oder das Dessert ersetzen, austauschen bzw. streichen.
  
- ~ sollten Sie für ein Menüteil ein kleines Büffet mit mehreren Vorspeisen/ Hauptspeisen/ oder Desserts wünschen, so errechnen wir Ihnen gerne einen Preis pro Person der sich nach dem Umfang der Speisen und Höhe der Personenzahl richtet.
  
- ~ gerne stellen wir Ihnen weitere Menüs oder Büffets nach Ihren Wünschen zusammen.
  
- ~ Suchen Sie noch einen passenden Ort mit Ambiente für eine Feier im Freien ? Sehen Sie sich doch einfach in unserem grossen Schlemmergarten mit Festplatz direkt hinter dem Schönenberger Hof um !! Wir arrangieren Ihnen hier alles was Sie zum Feiern brauchen !!
  
- ~ alle angegebenen Preise verstehen sich **INKLUSIVE** derzeit gültiger Mehrwertsteuer von 19%

**Wir würden uns sehr freuen, Sie, und Ihre Gäste „verköstigen“ zu dürfen.**

**Mit gastfreundlichen Grüssen**

**FAMILIEN BAUMANN  
und Ihr gesamtes SCHÖNENBERGER HOF -TEAM**