



KÖNIG VON PREUSSEN

DER LANDGASTHOF IM ALBTAL



MENÜVORSCHLÄGE

Königliche Feste feiern



Herzlich willkommen!

In ruhiger Lage im Albtal begrüßt Sie der „Landgasthof König von Preussen“ mit einem breiten Konzept der Raumaufteilung. Ob Familienfeier, Geburtstag, Tagung oder Hochzeit, wir finden gemeinsam die optimale Lösung zur Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Um Ihnen bei der kulinarischen Planung in unserem Hause behilflich zu sein, haben wir für Sie eine Auswahl an Anregungen zusammengestellt.

Die Verwendung von marktfrischen, regionalen und saisonalen Produkten ist die Philosophie nach der wir diese Menüvorschläge zusammengestellt haben.

Die einzelnen Menüs zeigen Ihnen nur einen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten, die unsere Küche bieten kann. Selbstverständlich können einzelne Gänge angepasst werden.

Gerne planen wir Ihr Veranstaltungskonzept mit dem passenden Menü und den korrespondierenden Weinen, individuell Ihren Wünschen entsprechend, bei einem persönlichen Gespräch.

Für Ihr Vertrauen bedanken wir uns recht herzlich und versichern Ihnen, dass wir alles tun werden, damit Ihr Fest unvergesslich und ein voller Erfolg sein wird.

Allgemeines und Wissenswertes

Reservierung / Stornierung

Um Ihre Raumreservierung zu garantieren, muss diese schriftlich/per Email zurück bestätigt werden. Stornierungen und Änderungen der Veranstaltung dürfen nur schriftlich erfolgen.

Menübesprechung

Diese sollte bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn stattfinden.
Wir bitten Sie vorab einen Termin zu vereinbaren.

Dauer der Veranstaltung / Nachtzuschlag

Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung planen zu können, möchten wir Sie bitten, uns die geplante Dauer Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.
Gerne sind unsere Mitarbeiter auch nach 24 Uhr für Sie da, ab 0 Uhr fällt ein Nachtzuschlag von 45 Euro jeweils pro Mitarbeiter und Stunde an.

Berechnungsgrundlage

Bitte teilen Sie uns die finale Personenzahl 5 Tage vor Ihrem Veranstaltungstag schriftlich mit.
Diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage.

Nebenabsprachen

Sämtliche Nebenabreden bedürfen der schriftlichen Bestätigung unsererseits, wie zum Beispiel Personenzahl und Änderungen der Veranstaltungszeiten.

Zahlung

Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug. Für die Zahlung von Veranstaltungsrechnungen akzeptieren wir Kreditkarte, EC-Karte oder Überweisung.

Räumlichkeiten:

Feste Raumabsprachen können wir nur gewährleisten, wenn die zugesagte Personenzahl für diesen Raum bestehen bleibt. Verringert sich die Personenzahl, behalten wir uns vor, bei entsprechendem Bedarf, eine Umbuchung in einen anderen Raum vorzunehmen.

Logistik und Sonstiges

Menükarten

Gerne gestalten wir Ihre Menükarte zur Festlichkeit.

4,00 / Stück

Korkgeld

Möchten Sie Ihren eigenen Wein genießen?

Gerne dürfen Sie diesen mitbringen

23,00 / Flasche

Stuhl-Hussen weiß pro Stück

Auf,- und Abziehen sowie Reinigung

7,50 / Stück

Ambientebeleuchtung LED Strahler

Um eine Stimmungsvolle Atmosphäre erzeugen zu können ist eine entsprechende Ambientebeleuchtung unabdingbar.

25,00 / Stück

Kuchengedeck pro Person

Gerne dürfen Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen.

Dieser darf auch schon am Vortag angeliefert werden.

Wir kümmern uns um Logistik, Geschirr und Service.

4,50 / Person

Nachtzuschlag ab 0.00 Uhr pro Mitarbeiter

Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns die geplante Dauer Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.

45,00 / Stunde

Stehtisch mit Husse

Auf,- und Abbau sowie Reinigung

13,00 / Stück

Eventzelt im Hausgarten 9m x 15m

Inklusive Dinnertische rund 163cm, Stühle und Grundbeleuchtung

Auf Anfrage

Empfang vor dem Kloster

Sie möchten bei Sonnenschein einen Empfang vor der historischen Klosterruine? Sehr gerne, wir bereiten Ihnen für Ihren Empfang alles nötige vor und betreuen Sie.

150,00 / pauschal



Empfang

Aperitif:

Winzersekt Riesling trocken 0,75 l 28,00
Altes Schlößchen, St. Martin – Pfalz

Crémant d'Alsace rosé oder weiß 0,75 l 53,00
AOP Brut

Bio Traubensecco alkoholfrei 0,75 l 28,00
Altes Schlößchen Pfalz

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch
individuelle Aperitifs und Cocktails zum Empfang an.
Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

Stück

Fingerfood:

Blätterteiggebäck gefüllt 1,90

Mini-Laugengebäck 3,10

Tomate Mozzarella Sticks 3,50

Knusprige Pizzahäppchen 3,40

Canapé mit

- Frischkäse 4,50
- gebeiztem Lachs 6,00
- geräuchertem Lachs 6,00
- kalten Roastbeefscheiben 6,00
- geräucherter Forelle 6,00

Crostini mit

- frischen Tomaten 4,50
- getrockneten Tomaten 5,60
- Oliventapenade 5,60
- Lachstatar 5,60



Menü Klassik

Bunte Salatvariation
Blattsalate, Kräuterdressing und Rohkostsalate



Schwäbische Festtagssuppe
mit Maultaschen, Markklößchen und Flädle



Zart rosa gebratenes Schweinefilet
mit Champignons, Pfefferrahmsauce, handgeschabten Spätzlen
und Gemüse der Saison



Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
50

Menü Elegant

Trilogie vom Norwegerlachs (gebeizt, pochiert, Tatar)
mit Dill-Senfsauce und Sahne-Meerrettich an kleinem Salatbukett



Hummercremesuppe mit Fenchelravioli



Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
mit glasierten Zuckerschoten, Karotten und Kräuter-Fettuccine



Crème brûlée mit saisonalem Obst / Früchte
67,50



Menü Gourmet

Tatar vom Kalbsrücken
mit Kapern, Limettencreme und Gartenkresse



Hummercremesuppe mit Fenchelravioli



Saltimbocca vom Kaninchenrücken auf Tomatengremolata und Safranvelouté



Rinderfilet am Stück gebraten auf Blattspinat
mit Trüffeljus und Kartoffelgratin



Mille-feuille mit frischen Erdbeeren und Topfenschaum

90

Menü Rustikal

Kartoffelsuppe mit Rahm, Kracherle und frischen Kräutern



Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce
auf Blattspinat und Fettuccine



Zart geschmorter Rinderbug „Burgunder Art“
mit geschmelztem Blumenkohl und Kartoffelbällchen



Schwarzwälder Kirschtörtchen

55



Menü König von Preussen

Gebeiztes Lachsrückensfilet
mit Gurke, Radieschen und Senf Dill Sauce



Königinnencremesuppe mit Poulardenkrokette



Medaillons von Kalb & Rind mit frischen Pfifferlingen oder frischem Stangenspargel
(je nach Saison), Rotweinschalotten, Schupfnudeln und Marktgemüse



Honig-Mohneis auf Zimtschaum
mit Cassissée und frischen saisonalen Früchten
70,50

Menü Kloster

Bunte Salatvariation
Blattsalate, Kräuterdressing und Rohkostsalate



Cremesuppe von der Räucherforelle „Eyachtal“
mit Filet und frischen Kräutern



Rosa gebratene Rehkeule „Baden-Baden“
mit handgeschabten Spätzlen und Gemüse der Saison



Warmer Apfelcrumble
mit Vanilleeis und Schlagsahne
58,50



Menü Wild

Mild geräucherter Hirschschenken
mit Trüffel-Mayonnaise und eingelegten Erdfrüchten



Rehconsommé
mit Wildklößchen und Wurzelgemüse



Rosa gebratenes Rehrückenfilet „Baden Baden“
mit Pfeffer-Walnusskruste, handgeschabten Spätzle und Gemüse der Saison



Mousse au chocolat
mit marinierten Beeren

72

Menü Alb

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola und Parmesan



Klare Kalbsschwanzsuppe
mit Einlage und Käsestange



Kross gebratenes Zanderfilet
mit Gewürztomatengremolata, Rieslingsauce und Spargelrisotto



Panna Cotta mit Fruchtspiegel

65

Menü Vegetarisch

Wildkräutersalat mit gebackenem Ziegenkäse und Feigenchutney



Champignoncremesuppe
mit frischen Kräutern



Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Tomatensugo, Pak Choi und Pinienkernen



Hausgemachtes Cremeeis
mit frischen Früchten der Saison

51

Menü Vegan

Bunte Veggie Bowl
mit Falafel und Avocado



Zitronengras-Curry-Suppe



Geschmorte Zwiebel
mit Bulgur und Gemüsejus



Sorbetvariation
mit frischen Früchten

51

König von Preussen Buffet

Variation vom Norwegerlachs (geräuchert, hausgebeizt, pochiert)

Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrele

Pulpo und Chilimelone

Vitello tonnato

Badisches Surf´n Turf

Knoblauchgarnelen

Mediterrane Antipasti

Quinoa Salat mit Monte Ziego

Bunte Salate

Schielberger Landbrot, Baguette und Butter



Am Buffet tranchiert / filetiert:

Am Stück gegrillter Norwegerlachs mit Rieslingschaum und Risoleékartoffeln

Rosa gebratener Kalbsrücken an Kalbsjus mit handgeschabten Spätzlen

Pikantes Thaicurry mit Duftreis und gebratener Hähnchenbrust

Buntes Markt-Gemüse



Mousse au chocolat

Crème brûlée

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Exotischer Obstsalat

Zur späten Stunde / Mitternachtssnack

Reichhaltig garnierte Käsevariation auf großem Holzbrett
mit frischen Trauben, Feigensenf, Walnüssen, Baguette und Butter
11,00 p.P

Rustikales Vesperbrett aus der Metzgerei Glasstetter
Bergknaupen, Meterwurst, Blut und Leberwurst, geräucherter Schinken,
süßsauer eingelegtes Gemüse, Baguette und Butter
11,00 p.P

Kalbsbratwurst aus der Landmetzgerei Glasstetter
mit pikanter Currysauce und Brot
9,50 p.P

Pikante Chili con Carne mit Baguette
9,50 p.P





Landgasthof König von Preussen GmbH
Klosterstraße 8
76359 Marxzell Frauenalb

Telefon: 0 72 48 / 16 17
web: www.koenig-von-preussen.com
Mail: info@koenig-von-preussen.com

Social Media

