

Bankettmappe - Häckermühle



Hotel – Restaurant Häckermühle
Menüvorschläge ab 10 bis 60
Personen

Frühjahr – Herbst 2012

Wir bieten Ihnen für
Hochzeiten, Taufen, Geburtstage
und sonstige familiäre oder
geschäftliche Feiern eine
professionelle sowie individuelle
Beratung in der Menü- und
Weinauswahl.

Genießen Sie als Gastgeber Ihre
Veranstaltung und lassen Sie sich
von unserem geschulten und
freundlichem Serviceteam
verwöhnen.

Wir freuen uns auf Sie
Ihre Inge Häcker, Frau Stier
& das Häckermühleteam



Menü 1:

Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedenen Brotsorten

Schwäbische Hochzeitsuppe

Rostbraten vom Prime Beef Irland mit hausgemachte Spätzle

Häckers Bourbon - Vanille - Rahmeis mit Meringue aus unserem
Holzbackofen und Krokantsahne

Feingebäck

29,50 Euro

* * *

Menü 2:

Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten

Bunter Salatteller mit knackigen Brotcroutons, Sprossen und Kräuter

Stubenküken gebraten an Karotten – Ingwer – Püree mit Saisongemüse,
Shii Takepilze und Glasnudeln

Quarkmousse im Weckglas an Beerenkompott

Feingebäck

33.- - Euro



Menü 3:

Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten

Salatvariation mit sautierten Pilzen und röschen Sesamblättern

Schweinefilet in der Espresso – Chili – Würze auf
Limettenrisotto und geschmortem Fenchel

Mascarponeparfait mit Rotweinkirschen und
Schokoladensahne

Feingebäck

35.- - Euro

* * *

Menü 4:

Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten

Knackige Salate mit gebratenen Kaninchentranchen ,
eingelegten Tomaten, Oliven und gerösteten Pinienkernen

Fangfrische Lachsforelle mit der Haut gebraten an Flusskrebs
auf Kohlrabi mit Blattpetersilien – Pesto und Karotoffeln

Ingwer – Parfait im Kokosmantel auf marinierten Erdbeeren
mit Rhabarber

Feingebäck

38,50 Euro



Menü 5:

Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten

Mousse und gebratenes von der fangfrischen Regenbogenforelle auf
Marinierten Graupen mit Meerrettich - Schmand

Rücken vom heimischen Milchkalb an Pilze, Rahmsauce, Marktgemüse
und hausgemachte Spätzle

Gefüllter „ Liebeskrapfen“ mit feiner Bourbon – Vanillecrème
und Beeren - Kompott

Feingebäck
40,00 Euro

* * *

Menü 6:

Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Salbei – Honig – Sabayon
und mariniertem Kräutersalat

Klare Suppe vom Kraichgauer Gockel mit Gemüserauten
und Safrangrießnockerl

Filet vom fangfrischen Bachsaibling auf der Haut gebraten an
Spargel – Gemüse – Ragout und Landkartoffeln

oder

Steak vom Prime Beef Irland mit Wildkräuterbutter, Saisongemüse und
Kartoffelkrapfen

Holunderblüten – Parfait mit marinierten Beeren und Krokantsahne
Feingebäck

48,50 Euro
ohne Suppe: 40.- - Euro



Menü 7:

Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten

Gebratene Jacobsmuscheln an Avocado – Tatar mit
Pinienkern – Mango – Salsa

Rücken vom schwäbischen Alblamm an Bohnen – Kräuter – Pesto mit
geschmorten Strauchtomaten, Bohnen und Ofenkartoffeln

Crème Brûlée an Himbeersorbet und Früchtespiegel

Feingebäck

50.- - Euro

* * *

Menü 8:

Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten

Dreierlei vom schottischen Wildlachs
Tatar – Gebraten - Gebeizt

Filet vom Prime Beef – Irland mit grüner und roter Pfefferkruste an
glasiertem Saisongemüse und Kartoffelkrapfen

Sautierte Aprikosen mit Pekannuss- Crumble an
Zitronenthymian – Aprikoseneis (Saison Juni – August)

Feingebäck

55.- - Euro



Menü 9:

Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten

Fangfrischer Bachsaibling mit Flusskrebs auf Taboulésalat

Schaumsuppe von Bruchsaler Stangenspargel mit grünem und weißem
Spargelbund

Rücken vom heimischen Maibock (einjähriger Rehbock) an Lavendelhonigkirschen,
Sommergemüse, Langpfefferjus und Selleriepüree
oder

Steinbutt gebraten mit Jacobsmuscheln auf Zitronengrasspieß an feinem Gemüse,
Safransauce und wilden Reis

Variation von Rhabarber und Erdbeere
Ofenschlupfer – Parfait - Confit

Feingebäck

65.- - Euro

Auf Wunsch Käse vom Wagen

Pro Person : 7,50 Euro



Menü 10:

Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten

Brust und Keule von der Wachtel an röschen Wan – Tan – Taschen
und wilden rosa Gambas

Klare Suppe von der Strauchtomate mit Knusper – Zigarillo

Medaillons von Seeteufel an feurigem Gemüse – Couscous

Filet vom heimischen Milchkalb an frischen Pfifferlingen oder
Morcheln (je nach Saison) an glasiertem Saisongemüse und
Nudeln oder hausgemachte Spätzel

Variation von Topfen fruchtigen Beerengrüßen
Kleine Knödel mit Brioche – Schmelze
Topfeneis
Topfen – Palatschinken

88.- - Euro

ohne Medaillons Seeteufel : 65.- - Euro

Auf Wunsch Käse vom Wagen

Pro Person : 7,50 Euro

**Selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen jederzeit ein individuelles Menü
nach Ihren Wünschen.**

**Bei der Abrechnung von Bankett-Veranstaltungen akzeptieren wir folgende
Zahlungsmittel: Bar, Ec- Card oder Überweisung.**