

Empfehlungen für Empfänge

Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen wie Lachsmousse, Pilzen, Käse, Hackfleisch [je Stück]	€ 1,20
Canapés mit Schinken, Wurst, Räucherlachs, Käse, Fischterrine, Entenlebermousse & Feigensenf [je Stück]	€ 2,20

Vorspeise

Bunte Salate der Saison	€ 5,20
Feldsalat in Sauerrahmdressing mit Speck und Kracherle (saisonbedingt)	€ 9,50
Trilogie vom Fisch mit gegrillter Jakobsmuschel und Garnelenspieß auf Kürbis-Mango-Chutney, Räucherlachs an Dillsenfauce und Salatbouquet	€ 14,80
Kreation von Wild- & Fischterrine an Wildkräutersalat	€ 12,50

Suppe

Kraftbrühe mit Markklößchen	€ 5,00
Festtagssuppe mit Markklößchen, Grießklößchen und Flädle	€ 5,20
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsegebäck	€ 7,50
Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachstreifen	€ 6,80

Hauptgang

Gemischter Braten vom Rind & Schwein mit Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Kroketten	€ 20,80
Schweinemedallions an Steinpilzrahmsauce mit Spätzle, Marktgemüse und Kartoffelgratin	€ 21,80
Hirschbraten mit Pilzen, gefüllter Birne, Apfelrotkraut, Spätzle und Kartoffelklößen	€ 23,50
Zanderfilet mit Lachsmousse an Hummerschaumsauce mit Blattspinat und bunten Nudeln	€ 23,50
Geschmorte Rinderbäckle mit Steinpilzen in Rotweinsauce mit Trüffelpüree und grünen Bohnen	€ 21,80
Schwäbischer Sauerbraten mit Pfifferlingen, gefüllter Preiselbeerbirne, Kartoffelklößen und Blattsalat mit Speck und Kracherle	€ 19,80

Dessert

Dessertkreation mit Nougatparfait, sorbet und frischen Früchten	€ 7,50
---	--------

Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,80
---	--------

Schwarzwaldbecher mit Eis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	€ 6,80
--	--------

Crème brulée mit Kaffee-Arabicaeis	€ 6,80
------------------------------------	--------

Traditionelles Menü

Flädlesuppe ***
Gefüllter Jungschweinerücken in der Kräuterkruste gebraten, mit frischen Champignons, Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Pommes frites ***
Hausgemachtes Sauerrahmeis auf Himbeermark mit frischen Früchten € 30,50

Schlemmer Menü

Wildkräutersalat in Passionsfruchtdressing mit gebratenem Lachs und Zanderfilet ***
Karotten-Ingwerrahmsuppe mit gebackener Garnele ***
Gefülltes Poulardenbrüstchen an Morchelrahmsauce mit Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Pommes Dauphines ***
Dessertkreation mit Mousse au chocolat Mango-Minzragout und Cassissorbet € 46,50

Feinschmecker Menü

Hausgebeizter Graved Lachs an Dillsenfauce mit Blaumohnpfannküchle ***
Kraftbrühe mit Geflügelklößchen ***
Schweinemedallions an Steinpilzrahmsauce mit Spätzle, Marktgemüse und Kartoffelgratin ***
Hausgemachtes Walnussparfait frischen Früchten € 43,50

Gourmet Menü

Vorspeisenteller mit Hauspastete, Parmaschinken, Melone und Räucherlachstartar
--

an Wildkräutersalat

Kraftbrühe mit Kalbfleischklößchen

Rinderrückensteak an Rotweinschalottensauce

mit Gemüse vom Markt,

Kräuterspätzle und Kartoffelgratin

Desserttraum

mit Crème brûlée, Erdbeersorbet

und Mousse au chocolat

€ 48,50

Angelika & Norbert Armbruster

Grabenstraße 34

77723 Gengenbach

T: +49 7803 3387

F: +49 7803 7881

E-Mail: mail@hirschgengenbach.de

_____Partyraum Schwed € 120,00_____

Mieten Sie unseren Partyraum
oder bestellen unseren Catering-Service nach Hause.

Unser stilvoll eingerichtetes Kellerlokal „Schwed“
können Sie zu € 120,00 anmieten und ein Essen aus unserem
Catering - Angebot wählen.

Dabei können Sie die Getränke selbst mitbringen und die
vorhandenen Einrichtungen wie Gläserpülmaschine,
Stereoplanlage und Toilettenanlage benutzen.
Geschirr, Besteck und Tischdecken
sind ebenfalls im Preis enthalten
wenn die Feierlichkeit in unserem Partyraum stattfindet.

Gerne stehen wir bei der Durchführung und Planung eines Festes
an Ihrer Seite und werden durch unsere Erfahrung zum Gelingen
Ihres Festes beitragen.

Gasthof Hirsch 
Armbruster's Gastlichkeit

GASTHOF HIRSCH
GENGENBACH

Festlichkeiten 2018