



*Sehr geehrter Gast,
vor Ihnen liegen unsere aktuellen Menüvorschläge.
Sie sollen Ihnen Impulse und Ideen geben, wie Sie ihre Feier
in unsern Hause kulinarisch gestalten können.
Dabei sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Kombinieren und variieren Sie die Gerichte ganz nach
Ihrem individuellen Geschmack.
Hinter den einzelnen Gerichten steht immer der Einzelpreis so dass sie bei eventuellen
Veränderungen gleich wissen was sich im Menüpreis ändert.*

*Bei einem persönlichen Gesprächstermin in unserem Hause werden wir Sie ausführlich beraten und
mit Ihnen zusammen Ihr Wunschmenü zusammenstellen, die passenden Weine aus unserem gut
sortierten Weinkeller auswählen und die Dekoration abstimmen.*

*Selbstverständlich versuchen wir immer auf die saisonalen Gegebenheiten einzugehen, ob Spargel,
Erdbeeren, Pfifferlinge oder Kürbis.*

*Wir verwenden ausschließlich frische und hochwertige Produkte, die unser Team speziell für Sie
zubereitet.*

Sie werden es schmecken!

Ihre Ansprechpartner für sämtliche Fragen im Zusammenhang mit Ihrer Feier sind:

*Herr Tino Knoof
(Chef de Cuisine)*

*Frau Claudia Knoof
(Chef de Rang)*

*Es würde uns freuen, mit Ihnen über die Gestaltung Ihres Festes zu sprechen und dafür unser Bestes
geben zu dürfen.*

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Kontakt:

Restaurant Schäferhof

Bollerstrasse 4

73119 Zell unter Aichelberg

T:07164/14367

F:07164/14368

Email: info@schaeferhof-zell.de

www.schaeferhof-zell.de

Zum Sektempfang oder als Fingerfood zu Ihrer Veranstaltung empfehlen

wir:

Blätterteiggebäck mit Verschiedenen Füllungen

(Käse, Schinken-Käse)

2,00€ pro Stück

Hausgemachter Zwiebelkuchen oder Filderkrautkuchen

2,00€ pro Stück

Canapées verschieden belegt

ab 3,-€ pro Stück

kleine Buttercroissant verschieden gefüllt

(Schinken-Käse, Tomate und Frischkäse)

2,50€ pro Stück

Mini-Tartelettes mit Lachstatar gefüllt

4,-€ pro Stück

Flädle-Roulade mit Kräuterfrischkäse Gefüllt

1,50€ pro Stück

Sektempfang : 4,-€ je Glas 0,1l

Prisecco und Kessler rose 5,-€ je Glas 0,1l

Bierempfang : 2,00€ je Glas 0,1l

Auf Wunsch

Getränkepauschale für 8 Stunden

(alkoholfreie Getränke, Biere, Kaffeespezialitäten
und

Weine, diese werden beim Vorgespräch festgelegt)

pro Person 35,-

jede weitere Stunde pro Person 5,-

Mitternachtssnack

Käse und Rauchfleischplatte mit Baguette und Brot

10,- pro Person

Currywurst vom Buffet mit Weckle

7,- pro Person

Menü 1

Kraftbrühe mit Kalbfleischklößchen

6,-

*Knackige Blattsalate mit Croutons
und Rohkoststreifen*

5,-

*Festtagsbraten vom Schwein und Rind
hausgemachte Spätzle, Kroketten
und Gemüse*

18,-*ab 20 Personen*

Panna Cotta mit Mangoragout und hausgemachtem Fruchteis nach Wahl

8,-

Menü 2

Kraftbrühe mit Gemüse - Brätstrudel

7,-

Gemischter Salatteller

7,- €

*Kalbsrahmbraten aus der Schulter geschnitten
in feiner Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle,
Herzoginkartoffeln, Mandelbroccoli*

22,-*ab 20 Personen*

*Birnen- Sauerrahmmousse
an geliertem Birnenragout mit Schokoladeneis*

9,-

Menü 3

Gemüsecremesuppe mit Kräuter -Grießklößchen

6,-

Bunter Blattsalat mit Croutons

5,-

*Schweinelenochen am Stück gebraten in feiner Pilzrahmsoße
mit Spätzle, Kroketten und Gemüsestiften*

23,-

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

6,-

Menü 4

*Brokkolicremesuppe
mit Räucherlachtatar*

7,-

*Hausgemachtes Anti Pasti Gemüse mit Italienischem Landschinken
getrocknete Tomatenpesto dazu Weißbrot*

13,-

*Gemischte Lendchen vom Schwein und Rind
in feiner Pilzrahmsouße mit hausgemachten Spätzle,
Kroketten und zartem Gemüse*

27,-

Erfrischende Sorbets mit frischen Früchten der Saison

8,-

Menü 5

*Klare Tomatenessenz
mit Basilikumeierstich*

6,-

*Scheiben vom Räucherlachs an Blattsalat mit Honig-Senfdressing
und frischem Meerrettich dazu Weißbrot*

14,-

*Knuspriges Maishähnchenfilet auf gebuttertem Saisongemüse
dazu Sherrysahne,
mit Safrannudeln und Röstitalern*

23,-

*Milchschnitte von der weißen Schokolade und Kokos
mit hausgemachtem Mandarinensorbet*

10,-

Menü 6

*Kresseschaumsuppe
mit Rotebeetegrießklößchen*

7,-

*Tatar vom Thunfisch auf Chinesischem Gemüse-Glasnudelsalat
und Wasabischaum*

17,-

*Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Medaillon von der Kalbshüfte auf zwei Soßen mit Spätzle
und Herzoginkartoffeln, dazu Gemüse der Saison*

29,-

*Tiramisu von Waldbeeren
mit Hausgemachtem Joghurteis und Mangospiegel*

10,-*ab 20 Personen*

Menü 7

Vitello Forello

*Rosa Kalbsfleischröllchen gefüllt mit geräuchertem Forellenmousse
Mit Wildkräutersalat und Forellenkaviar garniert*

15,-*ab 20 Personen*

*Geflügelkraftbrühe
mit Steinpilzravioli*

8,-

*Gekräuterte Kalbshüfte am Stück gebraten, auf Rautengemüse,
in feiner Trollingersoße mit Petersilie-Kartoffelpüree und Spätzle*

25,-

*Mousse von der weißen Schokolade an kleinem Mango Salat,
mit hausgemachtem Nougateis*

11,-

Menü 8

(Vegetarisches Menü)

*Pilzkräuterschaumsuppe
mit Semmelknödel*

6,-

*Bunter Blattsalat mit gebratenem Fetakäse
in der Parmesan-Eipanade*

10,-

Süßkartoffel-Linsenküchle auf gebuttertem Kräutergemüse und knusprigem Rucola

21,-

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne

8,-

Menü 9

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Einlage*

8,00 €

*Rosa Entenbrust an Salatbukett
in feiner Orangen-Preiselbeermarinade und Weissbrot*

14,-

*Kalbrückensteak in der Kräuter- Pilzkruste
Kressespätzle, Kartoffelnocken
feines Gemüse, Portweinsoße*

31,-

*Hausgemachtes Moussetörtchen von der Schokolade
mit Mandarinen-Quarkeis
und frischen Früchten der Saison*

11,- *ab 15 Personen*

Menü 10

*Schaumsuppe von der gelben Paprika
mit gebackener Garnele im Kartoffelkleid*

9,-

*Gebratene Seeteufelmedaillons mit Tomaten-Olivenschmelze
auf Safranrisotto*

18,-

*Sous Vide gegartes Kalbsfilet auf Ragout von Morcheln und grünem Spargel,
kräftige Portweinsauce*

dazu servieren wir hausgemachte Kartoffeltaler

39,-

*Lauwarmer Cheesecake auf Beerenragout
und Brombeercremeeis*

10,-

Menü 11

*Schaumsuppe von Banane und rotem Curry mit gebratener Riesen Garnele
und Guacamole*

8,-

*Lammfilet im Brotmantel auf Thymianpolenta mit
Oliven-Paprikaschmelze*

18,-

*Hirschrücken am Stück gebratet mit Kräuterpilzen auf Rahmrosenkohl
dazu Walnussspätzle, Schupfnudeln, Wacholdersauce*

31,-

*Joghurt – Mango - Törtchen
an hausgemachtem Eis
von der Sauerkirsche und frischer Kiwi*

11,-

Menü 12

(Schwäbisches Menü)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

6,-

Bunter Blattsalat und Kartoffelsalat mit paniierter schwäbischer Maultasche

10,-

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit gebratene Schupfnudeln, Spätzle
und gebutterten Prinzessbohnen*

30,-

*Schwäbisches Tiramisu von der Landbirne und Wibeles mit Hausgemachtem Birnensorbet im
Whiskyglas serviert*

9,-

Menü 13

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

5,-

kleiner gemischter Salat

6,00€

Putenmedaillons in feiner Rahmsoße dazu Buttergemüse,
Spätzle und Pommes

19,-

Im Whiskyglas serviert
Mandarinensalat mit Schokoladenmousse
dazu Vanilleeis und Sahne garniert

7,-

Hochzeitsmenü

Hochzeitssuppe
(Grießklößchen, Flädle, Maultasche, Fleischklößchen)

7,-

Vorspeiseteller

Anti Pasti mit italienischem Landschinken
Wildkräutersalat, Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella, Tatar vom Beizlachs
und grüner Spargel im rosa Roastbeef gewickelt dazu frisches Weißbrot

16,-

Rosa Rinderfilet auf Zuckerschoten-Karottengemüse mit feiner Pfefferrahmsoße dazu Spätzle und
Kräuterkartoffelpüree

39,-

Dessertbuffet

Im Weckglas angerichtet
Creme Bruleé, 2erlei Schokoladenmousse auf dem Löffel angerichtet,
Panna Cotta mit Mangoragout, frischer Fruchtsalat,
Schwarzwälder Kirsch Eispraline

11,-

Einzelne Menü Hauptgerichte

Zeller Leckerei

Schweinemedailon mit Pilzrahmsoße und kleiner Zwiebelrostbraten an kleinem Gemüsebeet
Dazu Gemüsespätzle

26,-

Schweinemedailons im Speckmantel auf Prinzessbohnen
Dazu Spätzle, Kartoffelgratin und Portweinssoße

24,-

All inklusive Menü

Wir bieten Ihnen zum Preis von 90,- pro Person
folgende Leistung an

Zum Aperitif pro Person ein Glas Sekt, Sekt/Orange oder Glas Orangensaft je nach Wunsch Ihren
Gästen dazu servieren wir Hausgemachte Zwiebelkuchenstückchen. Weiterer Getränkeverbrauch
wird nach Verzehr berechnet.

Folgendes Menü servieren wir Ihnen zu Ihrer Feier:

Rinderkraftbrühe mit kleiner Maultasche und Gemüsestreifen

Bunter Blattsalat mit Croutons

Schweinefilet am Stück gebraten auf Routengemüse mit kleinem Kartoffelgratin,
Spätzle und Trollingersoße

Schokomousetörtchen und Vanilleeis auf roten Beerenragout

Weine werden wir mit Ihnen im Vorgespräch aussuchen

*Weiter enthalten ist Bier, Mineralwasser, Softgetränke, ein Verdauungsschnaps
(Williams Birne, Ramazzotti)*

*und Kaffee vom Buffet. Der Getränkepreis ist bis 1:00 Uhr(oder 8 Stunden) inkludiert. Der darauf
folgende Getränkeverbrauch wird zusätzlich nach Verzehr berechnet.*

*Für die Absprache Ihrer Veranstaltung sind weiß eingedeckte Tische mit Stoffservietten, Service bis
0 Uhr enthalten.*

Ab 0 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 50,- pro Mitarbeiter und angefangene Stunde.

*In allen Angeboten **nicht** enthalten sind: Blumengestecke, Menükarten, Stuhlhussen*

Weitere Leistungen im Überblick

Kaffeegedeck am Nachmittag 10,-

Kaffeegedeck am Abend 6,-

Tellergeld 2,-

Stuhlhussen je Stück inkl. Reinigung 3,-

Pilsfass zum selber Zapfen 300,- je Fass

Korkgeld 20,-je Flasche