

FEIERN  
MIT AUSSICHT  
IM HOTEL ENGENDER HÖH

---



## APERITIF

---

Winzersekt, Weingut Engelhof	0,75 l	€ 33,90
Prosecco, Villa Sandi	0,75 l	€ 36,30
Champagner Guy Remi	0,75 l	€ 49,50
VR- Winzersekt, Herrenberg alkoholfrei	0,75 l	€ 31,80
Aperol Spritz	Glas	€ 7,20

## EINE KLEINIGKEIT ZUM APERITIF

---

Blätterteiggebäck verschieden gefüllt	pro Person	€ 6,50
Canapés mit Schinken, Käse, Roastbeef		
Räucherlachs	pro Stück	€ 4,70

## FINGERFOOD

---

Geflügelsalat mit Früchten	€ 4,70
Melone mit Parmaschinken	€ 4,70
Rindfleischsalat mit Gemüse	€ 4,70
Shrimps - Salat	€ 4,70
Kirschtomaten mit Mozzarella	€ 4,70
Zucchiniröllchen mit Frischkäse	€ 4,70
Gefüllte Eier	€ 4,70
Putenspieß mit Paprika	€ 4,70
Würziger Sate - Spieß	€ 4,70
Rindfleischspieß mit Sesam	€ 4,70
Matjestatar auf Pumpernickel	€ 4,70

## SÜßES IM GLAS

---

Creme Caramel	€ 4,70
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 4,70
Frischer Obstsalat	€ 5,00
Schokoladenmousse	€ 4,70



## MENÜ I

## MENÜ II

Bunter Salat der Saison

---

Gegrillte  
Maishähnchenbrust  
Merlotsauce  
Grillgemüse, Butternudeln

---

Frische Früchte  
mit Vanilleeis

Preis pro Person € 52,60

Mango -  
Karottencremesuppe

oder

Knackiger Eisbergsalat  
mit Karotten und Sprossen  
an Limetten - Dressing

---

Schweinfilet im  
Speckmantel  
Prinzessbohnen  
Sellerie - Stampf

---

Heidelbeer-Parfait an  
Fruchtsauce  
Raffaello - Mousse

Preis pro Person mit Suppe

€ 56,20

Preis pro Person mit Salat

€ 57,00



## MENÜ III

## MENÜ IV

Lachstatar  
mit Honig – Limetten –  
Dressing

---

Rumpsteak mit Kräuterkruste  
an Cognacsauce  
Butterkarotten  
Grillkartoffeln

---

Joghurtmousse an  
Minzsauce  
Sesamchip und frischen  
Beeren

Preis pro Person € 70,50

Badische Festtagsuppe

---

Rote Bete Carpaccio  
Beluga – Linsen und  
Mozzarella

---

Entenbrust mit  
Orangensauce  
Zuckerschoten  
Kartoffel - Krapfen

---

Cremige Mango –  
Maracuja – Törtchen  
Zitronensorbet

Preis pro Person € 75,30



## Menü V

## Menü VI

Pikantes Puten – Carpaccio  
Paprika Chutney

---

Rosa gebratenes Rinderfilet  
Pfefferrahmsauce  
Gemüsebouquet  
Süßkartoffelmuffins

----

Schokoladenring mit  
Pistaziencreme  
Himbeersorbet

Brokkoli Tatar mit  
Granatapfel  
Rote Bete und Garnele

---

Heilbutt mit Sesam an  
Safranbutter  
Dillmöhrrchen  
Risotto

---

„Dreierlei im Glas“  
Erdbeer – Crumble  
Limettenmousse  
Nutella – Tiramisu

Preis pro Person € 77,20

Preis pro Person € 71,10



## MENÜ VII

---

Pürierte Erbsensuppe mit  
getrockneten Tomaten  
und Croutons

----

Wildkräutersalat  
karamellisierte Ziegenkäse  
Feigen - Dressing

----

„Grillteller“  
Rind-, Kalbs- und  
Schweinefilet  
Kräuterbutter  
Grillgemüse  
Kartoffelgratin

----

Pinacolada – Panna Cotta  
Ananas – Carpaccio  
Kokos - Eis

Preis pro Person € 83,20



## HOCHZEITSMENÜ

---

Brotauswahl und Butter

----

„Mediterraner Vorspeisenteller“

Hähnchenbrustfilet mit frischen Kräutern mariniert,  
gefüllte Champignons, eingelegte Aubergine und Artischocke ,  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum,  
Parmaschinken mit Melone, gebratene Scampis,  
bunte Oliven, Salatbouquet mit Balsamicodressing

---

Filetteller „ Hegau“

Medaillons von Rind- und Schweinefilet  
zweierlei Saucen  
buntes Grillgemüse  
Kartoffelkroketten

----

3-erlei Dessert im Glas

Frischer Obstsalat  
Tiramisu  
Panna Cotta mit Fruchtsoße

\*\*\*

Preis pro Person € 73,30

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Hochzeitsmenü zusammen und beraten Sie bei der Planung Ihrer Feier. Sprechen Sie uns einfach an.



## BRUNCH

## MIT MITTAGSBUFFET

Kaffeespezialitäten, Tee,  
Trinkschokolade  
verschiedene Fruchtsäfte

Brötchen, süße Stücke,  
Croissants, Brezeln

Naturjoghurt, Fruchtjoghurt

Müslimischungen, Milch

Butter, Margarine

verschiedene Marmeladen  
Honig und Nutella

frisches Obst und Obstsalat

Buffetplatten mit Wurst,  
Salami

Räucherfisch und Lachs mit  
Sahnemeerrettich

Käseplatte mit  
verschiedenen Sorten Käse

Gekochte Eier und Rührei  
mit Schinken

Weißwürste mit Brezeln und  
süßem Senf

Preis pro Person € 31,50

Geschnetzeltes vom Kalb

Gebratenes Zanderfilet an  
Rieslingsauce

Gemüse der Saison

Spätzle und Reis

Preis pro Person € 48,50



## VEGETARISCHE SPEISEN

---

eine Auswahl aus unseren  
vegetarischen Hauptgerichten

Tofuwürfel mit Gemüse in Thai – Currysauce im  
Reisrand € 22,00

Süßkartoffel mit Avocado - Dip und buntem Gemüse € 22,00

Gefüllter Pfannkuchen mit  
frischen Steinchampignons in Rahm  
buntes Pfannengemüse € 22,00

Ofenkartoffel mit Sauercreme  
Grillgemüse € 20,20

## Gluten frei

---

Lachssteak in der Kartoffelkruste  
mit Meerrettichquark € 32,50

Auf Wunsch servieren wir gerne auch vegane Gerichte.



## GETRÄNKE

---

Aufrichts Riesling, trocken	0,75 l	€ 41,50
Aufrichts Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 38,90
Aufrichts Müller Thurgau "Excellence", trocken	0,75 l	€ 33,00
Aufrichts Spätburgunder Rosé,	0,75 l	€ 35,70
Aufrichts Speisemeister, Cuve noir trocken	0,75 l	€ 37,90
Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau QbA, Winzerverein Hagnau, Baden, Bereich Bodensee	0,75 l	€ 32,90
Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rotwein, trocken; Winzerverein Hagnau, Baden, Bereich Bodensee	0,75 l	€ 33,80
Hohentengener Ölberg Grauburgunder QbA, trocken	0,75 l	€ 33,90
Hohentengener Ölberg Spätburgunder Rotwein -S- QbA, trocken Weingut Engelhof, Baden, Bereich Bodensee	0,75 l	€ 33,80
Primitivo Salento IGT, Piluna, Castello Monaci	0,75 l	€ 31,90
Randegger Gourmet medium oder still	0,50 l 0,75 l	€ 5,10 € 7,10

Als Digestif empfehlen wir Ihnen die Edelbrände des Familienunternehmens Senft aus Salem.



## INFORMATIONEN

---

Gerne bereiten wir für Sie zu:  
Menüs ab einer Gästezahl von 10 Personen  
Büffets ab einer Gästezahl von 30 Personen.

Um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen,  
ist ein einheitliches Menü erforderlich.  
Alternativen für einzelne Vegetarier oder Veganer  
sind nach vorheriger Absprache möglich.

Die einzelnen Gänge aus den Menüempfehlungen  
können saisonal abhängig gerne ausgetauscht und neu  
kombiniert werden. Der Menüpreis muss entsprechend  
angepasst werden.

Um disponieren zu können, benötigen wir bitte  
spätestens acht Tage vor der Veranstaltung  
die genaue Gästeanzahl.

Zwei Tage vor der Veranstaltung ist es möglich die Anzahl  
in Abstimmung mit uns noch geringfügig abzuändern.

Die uns dann gemeldete Anzahl dient  
als Abrechnungsgrundlage.

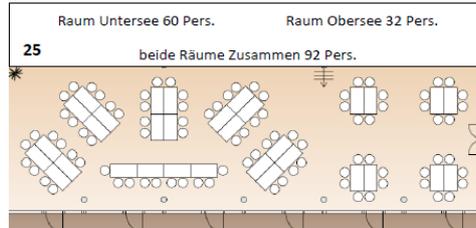
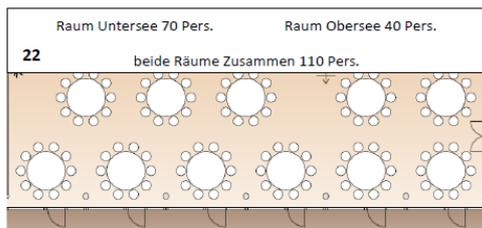
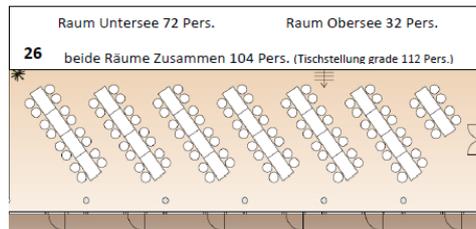
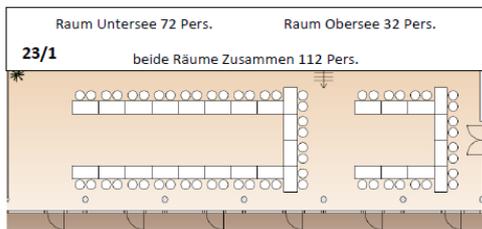
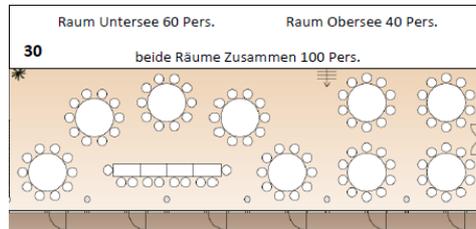
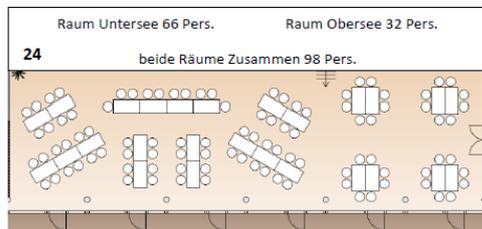
## Dekoration & Menükarten

---

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Tischdekoration.  
Den entsprechenden Aufwand rechnen wir mit Ihnen ab.  
Konfetti sind in unseren Veranstaltungsräumen nicht gestattet.  
Sonderreinigungspauschale € 450,00



## Bestuhlungsformen



- Schmale Tafeln – geeignet für Kaffeegedecke und Tellergerichte  
 Breite Tafeln – Für Familienfeste wie Hochzeiten, Taufen, Kommunion  
 Runde Tische – Für Veranstaltungen wie Hochzeiten, Jubiläen, Weihnachtsfeiern (pro Tisch sind 8 Pers. optimal/ 10 Pers. maximal)

Obersee:      Schmale Tafeln      für bis zu 40 Personen  
                  Breite Tafeln      für 10 – 32 Personen  
                  Runde Tische      für 10 – 30 Personen

Untersee:      Schmale Tafeln      für bis zu 100 Personen  
                  Breite Tafeln      für 30 – 64 Personen  
                  Runde Tische      für 40 – 70 Personen



## GEDECKPREIS UND KORKGELD

---

Kuchen und Torten	Gedeckpreis	€ 3,00 pro Person
Weine	Korkgeld	ab € 25,00 pro Flasche

## MUSIK

---

Gerne kann Ihre Feier musikalisch umrahmt werden.  
Ab 23:00 Uhr sind die Fenster im Veranstaltungsraum geschlossen zu halten.  
Unsere Mitarbeiter sind jederzeit berechtigt eine Anpassung der Lautstärke bzw. Beendigung der musikalischen Begleitung zu fordern.

## VERANSTALTUNGSENDE

---

Wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass bei allen Veranstaltungen unser Restaurant um 01:00 Uhr schließt.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei einer verbindlichen Reservierung erklären Sie sich mit unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.

Bitte beachten Sie unsere Stornierungsbedingungen.

Alle aufgeführten Leistungen sind gültig ab Januar 2024 und so lange gültig, bis ein nachfolgendes Exemplar erscheint.

**Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.**

Unter +49 7733 94010 oder [hotel@rastanlagen.de](mailto:hotel@rastanlagen.de) im Hegau sind wir von 6.00 – 21.00 Uhr für Sie erreichbar.

**Rastanlagen im Hegau – Hotel Engener Höh  
Zur Engener Höhe 10 – 78234 Engen**



Name:	Straße-Nr.:		
Vorname:	PLZ – ORT:		
Telefon:	Email:		
Datum:	Personenanzahl:		
Anlass:			
<b>BESTUHLUNG</b>	<b>SPEISEN</b>	<b>GETRÄNKE</b>	
<input type="checkbox"/> Runde Tische (8 – 10 P.) <input type="checkbox"/> Einfache Tafel <input type="checkbox"/> Doppeltafel <input type="checkbox"/> Blöcke <input type="checkbox"/> Kindertisch <input type="checkbox"/> Musikertisch <input type="checkbox"/> Geschenketisch <input type="checkbox"/> Stehtische Anzahl <input type="checkbox"/> Sonstiges:	<input type="checkbox"/> Snacks Apero  <input type="checkbox"/> Menü Nr. <input type="checkbox"/> Brunch <input type="checkbox"/> mit Mittagsbuffet <input type="checkbox"/> Unverträglichkeiten <input type="checkbox"/> Sonstiges:	Apero <input type="checkbox"/> Sekt <input type="checkbox"/> Orangensaft <input type="checkbox"/> Sonstiges <input type="checkbox"/> Weißwein:  <input type="checkbox"/> Rot/Roséwein:  <input type="checkbox"/> Digestif <input type="checkbox"/> Sonstiges:	
	Kuchen/Torten <input type="checkbox"/> durch Hotel <input type="checkbox"/> selbst gebracht	<input type="checkbox"/> Kannen Kaffee <input type="checkbox"/> Kaffee/Espresso serviert	
<b>DEKORATION</b>	<input type="checkbox"/> selbst gebracht <input type="checkbox"/> durch Hotel	<input type="checkbox"/> Stilkerzen <input type="checkbox"/> Teelichter	Menükarten <input type="checkbox"/> Anzahl
ca. Personenzahl bitte 14 Tage vor Veranstaltung mitteilen	verbindliche Anzahl bitte 8 Tage vor Veranstaltung	Tischordnung/Tischplan bitte 1 Woche vor Veranstaltung	
<b>ÜBERNACHTUNG</b>			
Einzelzimmer	Anzahl:	SZ	GR
Doppelzimmer	Anzahl:	SZ	GR
Anreise:	Abreise:		



