

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	€ 33,00
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

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 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.

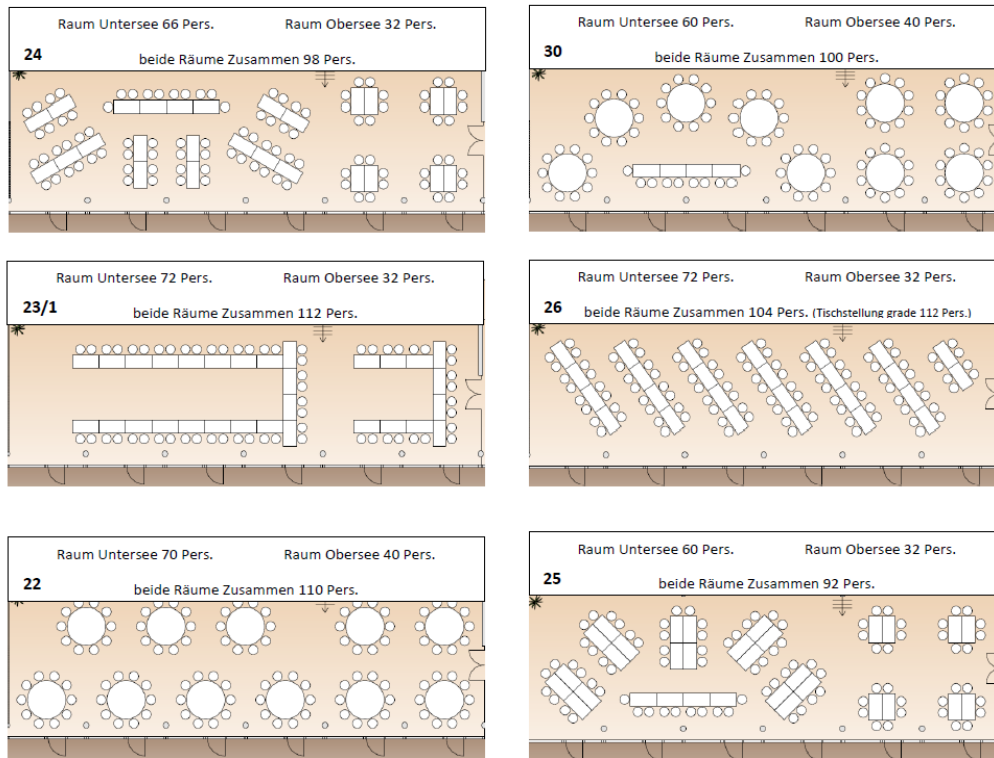
Die uns dann gemeldete Anzahl dient
als Abrechnungsgrundlage.

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 im Hegau](mailto:hotel@rastanlagen-im-hegau.de)
sind wir von 6.00 – 21.00 Uhr für Sie erreichbar.

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



IHRE CHECKLISTE

Name:	Straße-Nr.:	
Vorname:	PLZ – ORT:	
Telefon:	Email:	
Datum:	Personenanzahl:	
Anlass:		
BESTUHLUNG	SPEISEN	GETRÄNKE
<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
DEKORATION		
<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
ÜBERNACHTUNG		
Einzelzimmer	Anzahl:	SZ GR
Doppelzimmer	Anzahl:	SZ GR
Anreise:	Abreise:	



