

Herzlich Willkommen im 3* Superior Hotel Klosterbräustuben

Herzlich begrüßen wir Sie in unser familiär geführten Hotel Klosterbräustuben
im Mittleren Schwarzwald.

Gerne verführen wir Sie mit unseren Köstlichkeiten der regionalen und
badischen Küche in unserem gepflegten Restaurant.

Unser freundliches Personal wird Sie in allen Bereichen bestens betreuen um
Ihre Feierlichkeiten so schön wie möglich zu gestalten.



Unser Veranstaltungsordner für Ihre Feierlichkeiten

Unsere Menüvorschläge

Suppen

Nudelsuppe (Nudeln, gek. Rindfleisch, Fleischbrühe)	5,70
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen oder Flädle oder Maultaschen	5,40
Hochzeitssuppe (Kraftbrühe mit Flädle und Maultaschen)	5,90

Suppen der Saison

Bärlauchcremesuppe	6,20
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	6,20
Pfifferlingcremesuppe	6,20
Kürbiscremesuppe	6,20
Maronencremesuppe	6,20

Vorspeisen

kleiner Feldsalat mit Speck und Kracherle (November bis März)	Tagespreis
gemischter Salatteller (verschiedene Rohkost- und Blattsalate)	5,20
Salatteller (nur Blattsalat)	4,10
rote Beete Salat	3,00
Räucherlachs an einem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich und Stangenbaguette	11,10
Williams Birne mit Gorgonzolakäse überbacken mit Blattsalat und Walnüssen	10,20
Schwarzwälder Schinken an Honigmelone mit einem Salatbouquet und Stangenbaguette	10,60
geräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich mit Salatbouquet	11,10

Hauptgerichte

vom Kalb und Schwein

gemischter Braten (Kalb und Schwein) an Rahmsoße 8,10

vom Schwein

paniertes Schweineschnitzel (2 Stück) an Bratensoße 8,90

Schweinemedallions an Champignonrahmsoße 11,30

Schweinelendchen im Blätterteig 11,70

vom Geflügel

Putenschnitzel im Cornflakesmantel an Rahmsoße 11,10

rosa gebratene Entenbrust an Portweinssoße 12,90

gebratenes Hähnchenbrustfilet an Rahmsoße 11,10

vom Rind

gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsoße 9,20

Badischer Sauerbraten 10,90
(mindestens 5 Tage vor Feier bestellen)

vom Kalb

gefüllte Kalbsbrust an Champignonrahmsoße	11,70
Kalbsbraten an Rahmsoße	10,00
Kalbsrückensteak an Rahmsoße	22,20

vom Wild

Wildragout mit Preiselbeerbirne (Reh/Wildschwein aus der Region)	12,00
rosa gebratener Rehrücken an Thymiansoße	22,20
paniertes Wildscheinschnitzel an Preiselbeersoße	14,50

aus dem Wasser

gedünstetes Lachssteak an Weißweinssoße	13,30
gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut	13,30
gebratenes Forellenfilet	14,50

Vegetarisch

Zucchini-puffer mit Kräuterquark	10,60
Badische Käsespätzle	11,50
Formaggiospätzle (hausgemachte Spätzle, getrocknete Tomaten, Lauch und Mozzarella-Käse)	11,70
Waldpilzragout mit Semmelknödel	10,90
gefüllte Pfannkuchen (2 Stück) (gefüllt mit Waldpilzen, Gemüse oder Spargel (saisonbedingt))	11,70

Beilagen

1. hausgemachte Spätzle	4,40
1.1. mit Haselnüssen	4,80
2. Pommes frites	4,40
3. Kroketten	4,40
4. Pommes Dauphine	4,40
5. Bandnudeln	4,40
6. Basmatireis	4,40
7. Risotto	4,40
7.1. mit Spargel	4,80
7.2. mit Kürbis	4,80
7.3. mit Kräuter	4,80
7.4. mit Champignon	4,80
8. Serviettenknödel	4,40
9. Salzkartoffeln	4,40
10. Kartoffelgratin	4,40
11. Gemüseplatte (gemischt)	4,40
12. Rosenkohl	4,40
13. Lauchgemüse	4,40
14. Bohnengemüse	4,40
14.1. mit Speck	4,80

*Natürlich reichen wir auch gerne Spargel oder frische Pfifferlinge zu allen Gerichten
(saisonbedingt, Preis auf Anfrage)*

Dessert

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	4,50
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	6,20
Schwarzwaldbecher (Vanilleeis, Schokoeis, Kirschen, Kirschwasser und Sahne)	6,60
Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren oder warmer Schokosoße	6,50
Tannenhonigparfait mit frischen Früchten	7,50
Mousse au chocolate mit Vanillesoße und frischen Früchten	6,20
Sorbetteller mit frischen Früchten (verschiedene Sorten, gerne auf Anfrage)	6,50
Crème Brûlée mit einer Kugel Himbeersorbet	6,50
Überraschungsdessert (saisonbedingt, immer 4 versch. Sorten)	10,20
1 Kugel Zitronensorbet mit Sekt	5,40
Panna Cotta (im Weckglas) mit Fruchtsoße	4,20
warmes Schoko Soufflé an Vanillesoße oder Vanilleeis	6,10

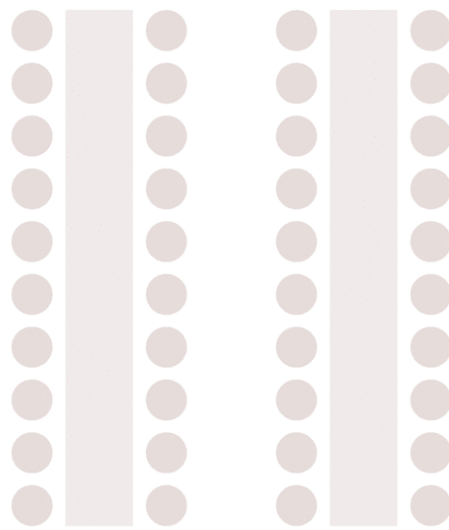
Ab 15 Personen ist kein á la carte Dessert möglich, es gibt nur eine kleine Auswahl.

Räumlichkeiten

„Wintergarten“

Maximal 36 Personen

Bestuhlungsformen: 1 oder 2 Tafelformen



Räumlichkeiten

„Sonnenraum“

Maximal 36 Personen

Bestuhlungsformen:

Tafelform: 30 Personen

L-Form: 23 Personen

Blockform: 25 Personen



Räumlichkeiten

„Unten Mitte“ & „Hinten Unten“

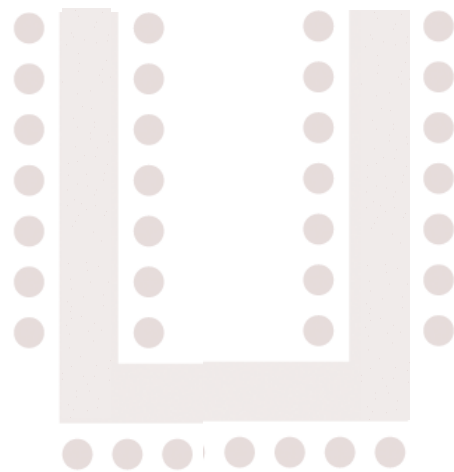
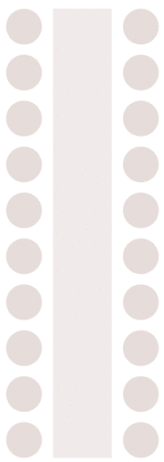
Maximal 100 Personen

Bestuhlungsformen:

Tafelform

L-Form

U-Form



Zusätzlich: Buffet und Tanzfläche sind in diesen Raum verfügbar.



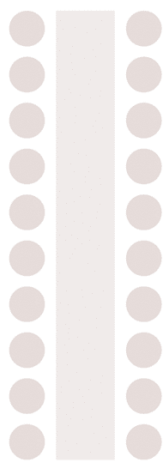
Räumlichkeiten

„Seminarraum Schwarzwald“

Maximal 45 Personen

Bestuhlungsformen:

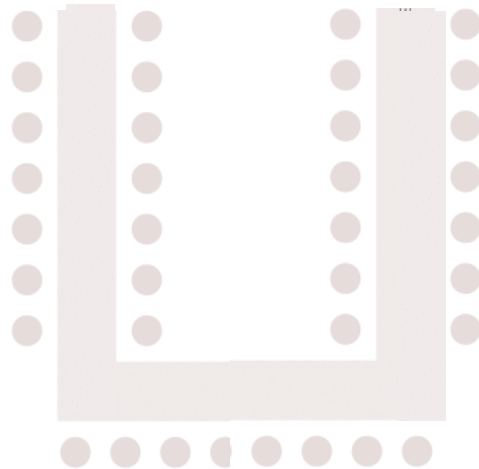
Tafelform



L-Form



U-Form



Zusätzlich: Auf Anfrage steht Ihnen die gesamte Ausstattung der Technik wie Beamer, Leinwand und vieles mehr zur Verfügung.



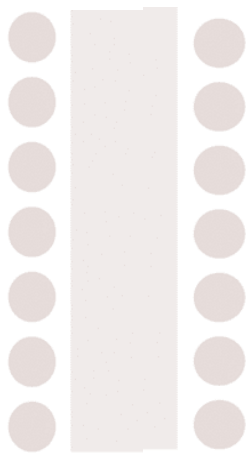
Räumlichkeiten

„Seminarraum Brandenkopf“

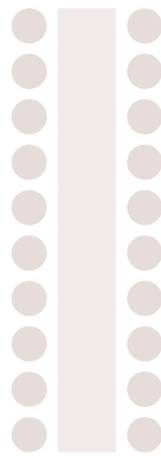
Maximal 16 Personen

Bestuhlungsformen:

Blockform



Tafelform



Zusätzlich: Auf Anfrage steht Ihnen die gesamte Ausstattung der Technik wie Beamer, Leinwand und vieles mehr zur Verfügung.

Mögliche Servietten

Stern



Fächer



Bischofsmütze



Lilie



Dekoration

Für Ihre Festlichkeiten arrangieren wir gerne die farblich passende und themenbezogene Dekorationen.

Natürlich dürfen Sie sich auch mit den Floristen Ihrer Wahl die Blumen abstimmen. Ebenfalls können Sie Ihre eigenen Dekorationen mitbringen.

Zusätzliche Informationen

Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, dann zögern Sie nicht uns darauf anzusprechen. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne Gluten- und Laktosefreie Kost zu.

Bitte beachten Sie, dass unsere Preise sich immer marktorientiert verändern!

Hunde sind bei uns im Restaurant herzlich Willkommen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns im Hotel Klosterbräustuben.