

# Hotel Engener Höh



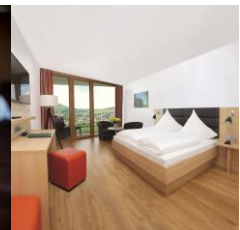
**Hotel Engener Höh  
Rastanlagen im Hegau**

**Zur Engener Höh  
78234 Engen  
07733 - 94010  
[hotel@rastanlagenimhegau.de](mailto:hotel@rastanlagenimhegau.de)**

*Sei uns willkommen, lieber Gast!  
Du sollst hier mit uns hausen,  
Und wenn Du einen Kummer hast,  
So laß ihn ja nicht draußen!  
Bring ihn nur immer mit herein;  
Du darfst es ruhig wagen;  
Wir wollen Dir behilflich sein  
Und gern ihn mit Dir tragen.*

*Sei uns willkommen, lieber Gast!  
Du sollst hier mit uns hausen,  
Und wenn Du eine Freude hast,  
So laß sie ja nicht draußen!  
Bring sie nur immer mit herein,  
Um sie mit uns zu teilen;  
Wir möchten Deine Freunde sein,  
Drum schreib hier ein paar Zeilen!*

*Karl May 1842 - 1912*



# Aperitif

Winzersekt, Weingut Engelhof	0,75 l	€ 31,90
Prosecco, Villa Sandi	0,75 l	€ 33,00
Champagner Guy Remi	0,75 l	€ 45,00
VR- Winzersekt, Herrenberg alkoholfrei	0,75 l	€ 28,90
Aperol Spritz	Glas	€ 4,90

## eine Kleinigkeit zum Aperitif...

Blätterteiggebäck verschieden gefüllt	pro Person	€ 3,50
Canapes mit Schinken, Käse, Roastbeef, Räucherlachs	pro Stück	€ 3,00

## Warme Häppchen....

Quiche	mit Speck und Zwiebeln	pro Person	€ 2,50
	mit Spinat und Lachs		
	mit Spinat und Feta		

## Fingerfood

Geflügelsalat mit Früchten	€ 3,00
Melone mit Parmaschinken	€ 3,00
Rindfleischsalat mit Gemüse	€ 3,00
Shrimps - Salat	€ 3,00

Kirschtomaten mit Mozzarella	€ 3,00
Zucchiniröllchen mit Frischkäse	€ 3,00
Gefüllte Eier	€ 3,00
Putenspieß mit Paprika	€ 3,00
Würziger Sate - Spieß	€ 3,00
Rindfleischspieß mit Sesam	€ 3,00
Matjestatar auf Pumpernickel	€ 3,00

## Süßes im Glas

Creme Caramel	€ 3,00
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,00
Frischer Obstsalat	€ 3,00
Schokoladenmousse	€ 3,00



# *Unsere Menüvorschläge für Ihre Feier ...*

## **Menü 1**

Karotten – Ingwersüppchen mit  
Shrimps

\* \* \*

Gemischter Braten vom Kalb und Rind  
Burgundersauce  
Gemüse der Saison  
Spätzle und Kroketten

\* \* \*

Walnuß – Honigparfait mit  
Apfelspalten

**€ 33,50 pro Person**

## **Menü 2**

Gemischter Salat an Hausdressing  
und gerösteten Pinienkernen

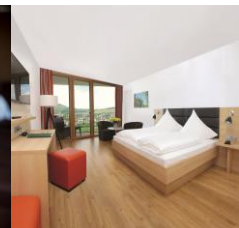
\* \* \*

Filetteller „Hegau“  
Medaillons vom Rind- und Schweinefilet  
zweierlei Saucen  
frisches Marktgemüse  
Mandelbällchen

\* \* \*

Obstsalat mit Maraschino  
Vanilleeis und Sahne

**€ 34,50 pro Person**



### Menü 3

Rinderkraftbrühe mit  
Grießnocken

\* \* \*

Schweinemedallions an Calvadosrahmsauce  
gebratene Apfelspalten  
Gemüse der Saison  
Spätzle und Krokette

\* \* \*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und  
Sahne

**€ 35,50 pro Person**

### Menü 4

Wildkräutersalat mit Feigensenf – Dressing und  
gebratene Scampi

\* \* \*

Waldpilzrahmsüppchen mit Kräutersahne

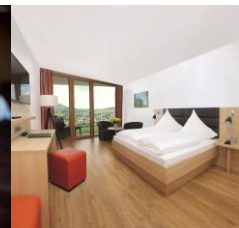
\* \* \*

Medaillon vom Kalbsfilet  
Morchelrahmsauce  
Gemüse der Saison  
feine Bandnudeln und Krokette

\* \* \*

Dessertteller „Im Hegau“  
Verschiedene Mousse, Eisparfait mit Fruchtsauce  
frische Früchte

**€ 51,00 pro Person**



## Menü 5

Räucherlachsrolade  
gefüllt mit Frischkäse

\* \* \*

Medaillon vom Rinderfilet  
Sauce Bernaise  
marktfrisches Gemüse  
Herzoginkartoffeln

\* \* \*

Bodensee-Whisky-Trifle mit  
Aprikosen, Himbeeren und Haferflockenkrokant

**€ 45,50 pro Person**

## Wild – Menü

Feldsalat an Kartoffel-Speckdressing und  
geräucherte Gänsebrust

\* \* \*

Wildrahmsüppchen „Hubertus“

\* \* \*

Medaillons vom Rehrücken in der Kräuterkruste  
Wacholderjus  
gebratene Waldpilze  
Brokkoliröschen  
Knöpfe und Krokette

\* \* \*

Maronen – Parfait mit  
lauwarmen Zwetschgen

**€ 55,00 pro Person**



# Hochzeitmenü

Brotauswahl und Butter

\*\*\*

„Mediterraner Vorspeisenteller“

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

\*\*\*

Filetteller „ Hegau“

Medaillons von Rind- und Schweinefilet  
zweierlei Saucen  
buntes Grillgemüse  
Mandelbällchen

\*\*\*

**3-erlei Dessert im Glas**

Frischer Obstsalat  
Tiramisu  
Panna Cotta mit Fruchtsoße

\*\*\*

**Mitternachtsimbiss**

Französische Käseauswahl  
Brotauswahl

**Pro Person € 45,00 ohne Käse**

**Pro Person € 50,00 mit Käse**

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

Sprechen Sie uns einfach an.



## *Von April bis Mitte Juni*

servieren wir Ihnen frischen Stangenspargel

Spargel mit Vinaigrette und gekochten Schinkenstreifen € 10,50

Spargelrahmsüppchen mit Sahnehaube € 5,50

Zanderfilet vom Grill  
frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln € 21,50

Frischer Stangenspargel mit Schweinemedallions  
Sauce Hollandaise und Kräuterflädle € 21,50

Karamellierter Spargel mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis € 9,50

## *Vegetarische Speisen*

eine Auswahl aus unseren vegetarischen Hauptgerichten

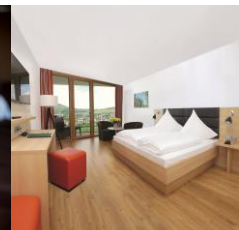
Tofuwürfel mit Gemüse in Thai – Currysauce im Reisrand € 14,50

Süßkartoffel mit Avocado - Dip und buntem Gemüse € 14,50

Gefüllter Pfannkuchen mit frischen Steinchampignons in Rahm  
buntes Pfannengemüse € 14,50

## *Gluten frei*

Lachssteak in der Kartoffelkruste mit Meerrettichquark € 14,50





# Buffet „Drei-Länder-Eck“

Bündnerfleischscheiben mit Charantaise-Melone  
Poulardenbrust mit Pilzen gefüllt, dazu Zwiebel-Chutney  
Tafelspitzsülze mit grüner Sauce  
gefüllte Roastbeef Röllchen  
Räucherfischplatte mit Forellenfilet  
Felchenfilet dazu Sahnemeerrettich  
Fischterrinen mit Senf-Dillsauce  
Saiblingsfilet in Gemüsevinaigrette

\* \* \*

Geflügelsalat  
Nudelsalat  
Tomatensalat  
Waldorfsalat  
Kartoffelsalat

\* \* \*

Brotauswahl und Butter

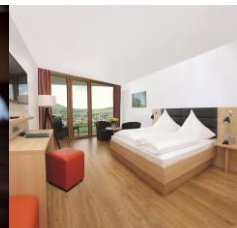
\* \* \*

Medaillons vom Schweinefilet  
Rosa Pfeffersauce und Champignonrahmsauce  
marktfrisches Gemüse  
Spätzle und Kartoffelgratin

\* \* \*

Walnuss-Honig-Parfait  
Mousse au chocolat  
Frischer Obstsalat  
Bayrisch Creme mit Fruchtsauce

**€ 44,50 pro Person**



## Buffet „Mediterran“

Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
luftgetrockneter Speck, Pfeffersalami  
Vitello Tonato mit Thunfischsauce  
hausgebeizter Lachs mit Kaviar und gefüllten Eiern  
Meeresfrüchtesalat und Shrimps - Cocktail  
Tomaten und Mozzarella mit Oliven und Basilikum  
gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini und Champignons  
marinierte Oliven in Knoblauch

\* \* \*

Thunfischsalat  
Geflügelsalat  
Nudelsalat  
Reissalat  
Tomatensalat

\* \* \*

Brotauswahl und Butter

\* \* \*

Glacierte Kalbschulter in der Kräuterkruste  
Merlotsauce  
frisches Gemüse  
Tagliatelle und Kartoffelgratin

Saiblingsfilet gebraten an Safransauce  
Rucola – Risotto

\* \* \*

Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Zitronen - Mascarponecreme  
Tiramisu  
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

Käsevariation

**€ 46,50 pro Person**



# Brunch

Kaffeespezialitäten, Tee, Trinkschokolade  
Verschiedene Fruchtsäfte

Brötchen, Süße Stücke, Croissants, Brezel

Naturjoghurt, Fruchtjoghurt,

Müslimischungen, Milch

Butter, Margarine, Verschiedene Marmeladen und Honig

Nutella, Obstsalat

\* \* \*

Buffetplatten mit Wurst, Salami, Schnittkäse

Räucherfisch und Lachs mit Sahnemeerrettich

Käseplatte mit verschiedenen Sorten Käse

Gekochte Eier und Rührei mit Schinken

Weißwürste mit Brezel und süßem Senf

\* \* \*

Mittagsbuffet

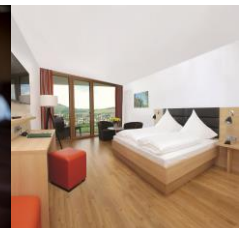
Geschnetzeltes vom Kalb

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce

Gemüse der Saison

Spätzle und Reis

**€ 36,50 pro Person**



## Getränke

Aufrichts Riesling, trocken <i>Einer der wenigen bekannten Bodensee-Rieslinge mit einer unvergleichlichen Mineralität und einem glockenklaren Fruchtspiel von saftigen Weinbergpfirsichen</i>	0,75 l	€ 39,90
Aufrichts Grauburgunder, trocken <i>Zarte Aromen nach Melone und reifer Birne</i>	0,75 l	€ 34,90
Aufrichts Müller Thurgau "Exellence", trocken <i>Aus wertvollen über 40-jährigen Weinbergen Jugendlich, frischer Charakter, saftige Frucht</i>	0,75 l	€ 28,90
Aufrichts Spätburgunder Rosé, <i>Zarte Burgundernote, leichte Frucht nuance nach Erdbeeren (G)</i>	0,75 l	€ 28,90
Aufrichts Speisemeister, Cuve noir trocken <i>Ein Rotweincuve aus Pinot Noir und Cabernet Duftet nach Brombeere, Holunder und Wildkirsche</i>	0,75 l	€ 33,90
Hohentengener Ölberg Grauburgunder QbA, trocken <i>Weingut Engelhof, Baden, Bereich Bodensee</i>	0,75 l	€ 29,90
Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau QbA, halbtrocken <i>Winzerverein Hagnau, Baden, Bereich Bodensee</i>	0,75 l	€ 28,90
Hohentengener Ölberg Spätburgunder Rotwein -S- QbA, trocken <i>Weingut Engelhof, Baden, Bereich Bodensee</i>	0,75 l	€ 30,80
Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rotwein, trocken <i>Winzerverein Hagnau, Baden, Bereich Bodensee</i>	0,75 l	€ 30,90
Primitivo Salento IGT, Piluna, Castello Monaci <i>fruchtige, süßliche Dichte</i>	0,75 l	€ 27,90
Randegger Gourmet                      medium oder still	0,50 l	€ 4,50

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



## *Zu Ihrer Information*

Gerne bereiten wir  
Menüs ab einer Gästezahl von 10 Personen  
Buffet ab einer Gästezahl von 20 Personen  
für Sie zu.

Um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen  
ist ein einheitliches Menü unabdingbar.  
Alternativen für einzelne Vegetarier  
sind nach vorheriger Absprache natürlich möglich.

Die einzelnen Gänge aus den Menüempfehlungen  
können gerne ausgetauscht und neu kombiniert werden,  
bedingen dann aber einer neuen Preisberechnung.

Um disponieren zu können, benötigen wir bitte  
spätestens 8 Tage vor der Veranstaltung  
die genaue Gästeanzahl.

2 Tage vor der Veranstaltung ist es möglich die Anzahl  
in Abstimmung mit uns noch geringfügig abzuändern,  
maximal 10 %.

Die uns dann gemeldete Anzahl dient  
als Abrechnungsgrundlage.

Alle Preise beinhalten die Mehrwertsteuer.



## *Dekoration & Menükarten*

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

## *Catering*

Sie haben die Räumlichkeiten und benötigen nur die Verpflegung.  
Kein Problem, sprechen Sie uns an und wir erstellen Ihnen entsprechend Ihren  
Wünschen und Vorstellungen ein Angebot.

## *Nachtzuschläge*

Ab 01:00 Uhr morgens erlauben wir uns für unsere Dienstleistung  
eine Pauschale in Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde zu erheben.

## *Gedeckpreis und Korkgeld*

Kuchen und Torten	Gedeckpreis	€ 1,80	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.  
Ab 01:00 Uhr ist die Musiklautstärke anzupassen.  
Unsere Mitarbeiter sind jederzeit berechtigt eine Anpassung der Lautstärke  
bzw. Beendigung der musikalischen Begleitung zu fordern.

Bei einer verbindlichen Reservierung erklären Sie sich mit unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.  
Bitte beachten Sie unsere Stornierungsbedingungen.

Alle aufgeführten Leistungen sind gültig ab Januar 2018 und so lange gültig, bis ein nachfolgendes Exemplar erscheint.

