

GASTHAUS sterⁿ

Feste & Feiern



Menü - Vorschläge
gültig ab Sept. 2024 (19% MWST)

Liebe Sternen-Gäste,

Was wäre der schönste Tag in Ihrem Leben ohne ein rauschendes Fest?

Feiern mit der Familie, Verwandten und Freunden in einem einzigartigen Rahmen. Schon bei den Vorbereitungen zu Ihrer Feier stehen wir Ihnen mit unserem Wissen & Erfahrung zur Seite. Egal ob Menü, Dekoration oder Raum-gestaltung, wir beraten Sie gerne.

Es soll Ihr perfektes Fest werden! Sie stehen im Mittelpunkt, wir erledigen alles andere. Vor und hinter den Kulissen. Darauf können Sie sich verlassen.

Herzlichkeit spüren und schmecken!

Unsere Philosophie ist die Zubereitung heimischer und marktfrischer Produkte der Saison und ganz nach Ihren Wünschen. Bei uns finden Sie das Beste aus Küche und Keller bei natürlichem und freundlichem Service. Denn eines ist unser Ziel: Sie sollen Ihren Festtag als eine Sternstunde erleben. Hier bei uns – im Gasthaus Stern.

Wir haben die passende Antwort auf Ihre Fragen

Auf den folgenden Seiten haben wir ein paar Menü-Vorschläge für Sie zusammengestellt. Egal ob im kleinen, familiären Rahmen oder doch etwas größer, wir haben auf jeden Fall die passende Räumlichkeit für Ihre Feier.

Treten Sie mit uns in Kontakt. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihre Familie Hörmann

mit dem freundlichen SternenTeam

Inhaltsverzeichnis – Bankettmappe

Stehempfang

- Getränke zum Empfang
- Fingerfood & Canapés

Menü - Angebote

- Vorspeisen
- Hauptgänge
- Süße Träume

Getränke

Kaffee & Kuchen

Allgemeine Informationen

- Menüänderungen
- Raumbereitstellung
- Stuhlpläne

Hier wird Ihnen weitergeholfen

- Blumen und Tischdekoration
- Kuchen und Torten
- Fotograf und Bands

Impressionen

Stehempfang

Genießen Sie Ihr Fest so richtig entspannt. Ohne Hektik und in schönem Ambiente im Gasthaus Stern. Lassen Sie sich Zeit und genießen Sie es, alte Freunde und die Verwandten wieder zu sehen. Mit einem Gläschen Sekt und leckerem Fingerfood starten Sie ganz leicht in Ihren schönen Festtag... Sie werden sehen!

Getränke zum Empfang

Glas Prosecco	0,1 l.	€ 3,90
Glas Sekt / orange	0,1 l.	€ 3,50
Glas Aperol Spritz	10 cl	€ 4,20
Glas Paula (Weinschorle-Grapefruit-Mix)	10 cl	€ 3,80
Glas Lillet Berry (Weinfruchtgetränk mit Schweppes Berry)	10 cl	€ 4,20
Flasche Sekt -Fürst Rheinberg trocken-	0,75 l.	€ 19,00
Flasche Bodensee-Secco trocken	0,75 l.	€ 23,00
Flasche Orangensaft	1,0 l.	€ 10,00
Flasche Krumbach Gastro Mineral	0,75 l.	€ 5,90

Fingerfood

Gemüse-Sticks mit Kräuterdips	
Tomate-Mozzarella Sticks	
Antipasti Spieß	
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	Preis n.V.
Weitere Fingerfood-Angebote nach Absprache	Preis n.V.

Canapés

Verschiedene Brötchen mit Belag und Salatgarnitur (nach Absprache)

- Lachsschinken
- Salami
- Vorderschinken
- Forellenfilet
- Räucherlachs

- Kräuterfrischkäse
- Bergkäse

- Camembert
- Emmentaler
- Fetakäse-Antipasti
- Mozzarella und Tomate

Preis pro Stück - n.V.

Pauschalangebote für Ihren Empfang

Sekt und Canapés / FingerFood all inklusive
Pro Person und gültig für 1 Stunde

€ 15,00

Menü-Angebote

für Ihr persönliches Fest – Gerne passen wir unsere Vorschläge individuell auf Ihre Wünsche an. Wir freuen uns auf Ihre Termin-Anfrage zum persönlichen Menü-Gespräch in unserem Haus.

Vorspeisen

Bunte Sommersalate mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 8,80
Bunte Salatplatte mit gefüllten und gebackenen Champignons	€ 8,30
Bunte Blattsalate mit knusprigen Garnelen im Backteig	€ 8,80
Bunte Salate mit frischen Champignons und Speck-Croûtons	€ 7,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne, Toast und Butter	€ 8,90
Lachsroulade im Spinatbisquit, garniert mit Blattsalaten auf Balsamico-Essig	€ 8,90

Suppen

Gries- u. Brätknödelsuppe mit Backerbsen	€ 6,00
Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	€ 5,70
Cremesuppe mit Zutaten der Saison (Tomaten, Champignons, Spargel, Kürbis etc.)	€ 5,70

Hauptgang

Braten-Klassiker

Gemischter Braten vom Rind und Schwein

mit kräftiger Trollingersoße, hausgemachten Spätzle, Pommes Frites & Kartoffelkroketten, buntes frisches Gemüse und buntem Salatteller

€ 25,00

Gemischter Braten „Jäger Art“

mit feiner Champignon-Speckrahmsauce, hausgemachten Spätzle, Pommes Frites & Kartoffelkroketten, buntes frisches Gemüse und buntem Salatteller

€ 26,80

Gefüllte Kalbsbrust

mit hausgemachten Spätzle, Pommes Frites & Kartoffelkroketten, buntes frisches Gemüse und buntem Salatteller

€ 29,80

Zartes Schweinefilet und Ofenfrischer Rinderschmorbraten

mit frischem Champignonrahm, dazu frisches buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle, Pommes Frites & Kartoffelkroketten und buntem Salatteller

€ 28,00

Deftig schwäbische Kochkunst

Schweinemedallions in Cognacrahm

mit feiner Gemüsegar nitur, hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Kartoffelkroketten und buntem Salatteller

€ 26,80

Mariniertes Schweinerückensteak

mit Knoblauch, Tomaten, Zucchini und Mozzarella überbacken, mit Bandnudeln, Kartoffel-Gratin und buntem Salatteller

€ 26,80

„Schwabenteller“

mit einem zarten Schweinemedallion, hausgemachter Maultasche und Krautkrapfe auf Trollingersauce mit Kässpätzle, Röstzwiebeln und buntem Salatteller

€ 29,80

Schweine- und Rinderfilet

an frischen Champignons mit einer
Gemüseauswahl auf Platte, hausgemachte Spätzle,
Kartoffelkroketten und buntem Salatteller

€ 34,00

Duo von Rind und Schwein

Saftige Rinderroulade mit dunkler kräftiger Soße & zartes Schweinefilet
mit frischem Champignonrahm mit einer frischen Gemüseauswahl,
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Pommes Frites
und vorab bunter Salatteller

€ 29,80

Duo von Rind und Hühnchen

Pikante Rinderroulade mit hellem und dunklem Soßenspiegel & gebratene
Hühnchenbrust mit feiner Kräuter-Käsekruste überbacken, mit einer
frischen Gemüseauswahl auf Platten, hausgemachte Spätzle,
Kartoffelkroketten und Pommes Frites und vorab bunter Salatteller

€ 29,80

Gefülltes Zweierlei

Gefüllte Hühnchenbrust mit mediterranem Frischkäse &
saftige Rinderroulade mit dunklem und hellem Soßenspiegel, dazu
frischen Gemüseauswahl auf Platten, hausgemachte Spätzle,
Kartoffelkroketten und Pommes Frites und vorab bunter Salatteller

€ 31,00

Wild-Spezialitäten aus der oberschwäbischen Jagd

Ofenfrischer Hirschkalbbraten

aus hiesigem Wildgehege, mit Preiselbeersahne,
hausgemachten Haselnußspätzle, Semmelknödel,
Apfelrotkraut und kleinem Salatteller

€ 29,80

Zartes Wildragout

vom hiesigen Wild, mit Preiselbeeren,
hausgemachten Eierknöpfe, Serviettenknödel
und buntem Salatteller

€ 28,50

Weitere Gerichte

Gefüllte Hühnchenbrust

mit mediterranem Frischkäse, dazu gebackene
Mandelbällchen, Tagliatelle mit Gemüsestreifen
und buntem Salatteller

€ 29,00

Zartes Kalbsschnitzel

mit Parmesan-Kruste, dazu feines Paprika-,
Tomatengemüse und Knoblauchspaghetti
und buntem Salatteller

€ 29,80

Korsisches Rindergulasch

mit frischem Marktgemüse der Saison, dazu
Bandnudeln, Polenta-Taler und buntem Salatteller

€ 29,00

Süße Träume – unsere Desserts

Gemischtes Eis – 3 Kugeln mit Sahnetupfer

€ 6,30

Zwei Kugeln Walnuss-Eis mit Eierlikör
und Sahnetupfer

€ 6,20

Frischer Obstsalat mit zwei Kugeln Eis
und Sahnetupfer

€ 6,50

Hausgemachtes Spekulatius-Apfel-Tiramisu
mit Rotwein-Zwetschge und karamellisierten Walnüssen

€ 6,40

Hausgemachtes Panna cotta
mit Fruchtspiegel und frischen Früchten der Saison

€ 6,40

„Heiße Liebe“ – Heiße Himbeeren
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahnehäubchen

€ 5,80

Heißes Waldfruchtsüppchen
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahnehäubchen

€ 5,80

Dessertteller nach Art des Hauses
mit Mousse au Chocolat, Tiramisu (ohne Ei) und
Mövenpick's Jahreseis, dazu frische Früchte

€ 8,90

Hausgemachte Eisroulade mit Aprikosen-Eiscreme
auf Frucht- oder Eierlikörspiegel

€ 8,50

Getränke und Kaffee

Das Getränke-Angebot und die Preise entnehmen Sie bitte der Getränkekarte aus der Gaststätte.

(Das Getränke-Angebot bei Saal-Veranstaltungen kann in Ausnahmefällen geringfügig abweichen)

Kaffee & Kuchen

Der Kaffee wird in Kannen (1 ltr.) ausgegeben und mit € 20,- pro Liter berechnet. Der Liter entspricht 8 Tassen.

Natürlich dürfen Sie auch Ihre eigenen Kuchen und Torten mit zu Ihrem Fest bringen. Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Kuchengedeck in Höhe von 3,00 € pro Person.

Für Kaffee-Gesellschaften am Nachmittag (außerhalb der Öffnungszeiten) beträgt das Mindestgedeck 75,00 € (das entspricht 25 Pers. á 3,-€).

Vereinbarung über mitgebrachte Speisen/Kuchen:

Bitte beachten Sie, dass Sie uns bitte spätestens am Veranstaltungstag die unterschriebene Vereinbarung über mitgebrachte Kuchen und Torten aushändigen. Die Vereinbarung erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

Korkgeld

Sie bringen Ihren eigenen Flaschenwein, Sekt etc. mit in unser Gasthaus, wir schenken für Sie aus und stellen die Gläser, dann berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 12,00 €/0,75 ltr. Flasche

Allgemeine Informationen

Raubereitstellung und Service

Für Veranstaltungen im Saal berechnen wir folgende Raumbereitstellungskosten:

Kleiner Saal	€ 150,00	Halbtages-Pauschale (< 5 Std.)
	€ 250,00	Ganztages-Pauschale (> 5 Std.)
Großer Saal	€ 250,00	Halbtages-Pauschale
	€ 400,00	Ganztages-Pauschale
Ganzer Saal	€ 350,00	Halbtages-Pauschale
	€ 500,00	Ganztages-Pauschale

Hütte/Nebenzimmer/Gaststube/Stühle: **KEINE** Raumgebühr außer Raum exklusiv mit ausgedehnter Vor- & Nachbereitungszeit:
 120,- € Pauschal

Hinweis/Nachtzuschlag: **ab 0.00 Uhr** wird jede weitere, angefangene ¼ Stunde mit 20,-€ zusätzlich berechnet (*gilt für alle Räume!*)

In der Raumbereitstellung ist enthalten:

- Einfache Dekoration und Blumenschmuck des Hauses
- Tischwäsche
- Servietten und Kerzen
- Benutzung der Lautsprechanlage, Leinwand und Beamer
- Kostenloser Internet-Zugang (WLAN)
- Menükarten

Service-Pauschale:

Bei Feierlichkeiten in unserem Saal mit Tischservice berechnen wir eine sogenannte „Servicepauschale“, die sich an zwei Faktoren orientiert:

- Gästeanzahl
- Dauer der Veranstaltung

Preis auf Anfrage / nach Absprache.

Änderungen bei den Menüvorschlägen

Wir freuen uns sehr, sollte Ihnen unser Angebot zusagen. Sie möchten jedoch individuelle, kleinere Änderungen an den Speisen und Getränken. Sehr gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein und versuchen diese weitestgehend umzusetzen.

Vereinbaren Sie einfach mit uns einen Termin und wir beraten Sie gerne in einer persönlichen Menübesprechung.

Ihre Familie Hörmann

Stuhlpläne

Natürlich stimmen wir mit Ihnen persönlich die Art der Bestuhlung ab. Das richtet sich ganz nach Ihrer Personenanzahl und gewünschten Anzahl von Tischreihen.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Sperrzeit / Nachtruhe:

Die Stadt Bad Waldsee nennt uns in den Nächten von Freitag auf Samstag und Samstag auf Sonntag (sowie vor Feiertagen) eine Sperrzeit von 2.00 Uhr. Musikalische Darbietungen sollten daher bis maximal 1.30 Uhr andauern. Bitte reduzieren Sie die Lautstärke deutlich ab 0.30 Uhr. Bei Veranstaltungen unter der Woche ist uns eine Sperrzeit von 1.00 Uhr vorgeschrieben.

Da sich unser Gasthaus mitten im Ort befindet und wir unser gutes Verhältnis zu den Nachbarn bewahren möchten, bitte wir Sie um Verständnis, dass wir diese Zeiten einhalten möchten.

Preise

Alle Preise sind inklusive der aktuell geltenden Mehrwertsteuer und Serviceentgelt. Kurzfristige Preisänderungen vorbehalten.

Stand: Sept. 2024

Hier wird Ihnen weitergeholfen

Kuchen und Torten

Bäckerei Hepp
Elisabeth-Achler-Straße 7
88339 Bad Waldsee-Reute
Tel. 07524 8349

Blumen und Dekoration

Blumen Kraus
Wurzacher Straße 18
88339 Bad Waldsee
Tel. 07524 912500

Fotograf

Alfred Weiss
Friedhofweg 4
88371 Ebersbach-Musbach
Tel. 07584 923170
Instagram: alfredweissfotografie

Emma Fotografie
88069 Tettnang
Instagram: emma_fotografie

Fotobox

Fotobox Oberschwaben
Fabienne & Dominik Braunwarth
Tel. 0176/44235705
www.fotoboxoberschwaben.de

Gesang

Klangzeit
Marina Bühler
info@klangzeit.me

Bands

Ein Mann Band

„Party-Peter“
Peter Stotz
88339 Bad Waldsee-Reute
Tel. 07524-913 243

Klug Wolfgang
Tel. 0751 – 91269

Zwei-Mann-Band

Die Allgäuer
Roman Musch
www.dieallgaeuer.de

Tanzband Ikarus
88436 Füramoos
Tel. 07358-1303

3-4-Mann-Band

Enjoy
Berti Müller
88260 Argenbühl
07522-8993

TOP Sound
Bernd
Tel. 0751-63835

DJ

Thomas Nold
Osterhofen
Tel. 07524-978 1861

Impressionen - Restaurant

