

Festliche Anlässe - gelungene Feiern



Wir freuen uns, Ihr Fest in unserem Hause mit Ihnen gestalten zu dürfen und für Sie tätig zu werden. Wir wünschen viel Vergnügen beim Studieren der Lektüre und möchten Ihnen auf diese Weise Anregungen und Inspirationen für die kulinarische Gestaltung Ihres Festes geben.

Haben wir Ihnen „Appetit“ auf Ihre Festlichkeit im Bären“ gemacht, beachten Sie bitte die folgende Punkte:

Unsere Menüvorschläge sind ausschließlich für
EINHEITLICHES ESSEN gedacht.

Wir benötigen Ihre Speisenwünsche ca. 1 Woche vor der Veranstaltung.

Bei der Planung Ihrer Feier sind wir Ihnen gerne behilflich.

Wir gehen auf Ihre persönlichen Wünsche ein und setzen sie professionell um. Für die Absprache der Details vereinbaren Sie bitte einen persönlichen Gesprächstermin.

„Gasthof zum Bären“
Thomas Sommer

Räumliches Angebot

- Restaurant** 100 Sitzplätze
mit großen Tafeln zu bestücken
- Runder Tisch** für bis zu 9 Personen
die ideale Nische für Ihre Feier
im kleinen Rahmen
- Nebenzimmer** bis 30 Personen
bei Bedarf auch abteilbar vom Restaurant
- Bärenkeller** bis 60 Personen
Feiern im Gewölbekeller
in festlicher Atmosphäre
Mauern von 1,60 Meter sorgen auch
bei bester Laune dafür, dass kein Nachbar
Sie stört
- Terrasse** bis 120 Personen
bei schönem Wetter im Freien feiern
rustikal oder festlich, ganz nach Ihren Vorstellungen
ideal auch zur Kaffeetafel Ihrer Hochzeit



Menüvorschläge

Menü 1

Cremesuppe von Gartenkräutern
mit gebackenen Geflügelstreifchen
Blätterteigspitze

Schweinefiletmedaillons
mit Lauchrauten und Senfkörnern
auf einem knusprigen Kartoffelbett

Nougatmousse
beschwipste Kirschen
und Cremeeis von Walnüssen

26,50

Menü 2

Klare Geflügelkraftbrühe
mit Steinpilzstrudel und Gemüsestreifchen

Überbackenes Lachsforellenmedaillon
Rieslingsahnesoße mit Schnittlauch und Ketakaviar
Blattspinat mit Mandeln
Kartoffelschnee

Sahnige Joghurtcreme
mit Passionsfrucht und roten Pfefferbeeren
Salat von Erdbeeren und Kiwi

27,90

Menü 3

Badische Grünkernsuppe
mit Butterklößchen und Eierstich

Gefüllte Perlhuhnbrust
Rotweinssoße und Shitakepilze
Törtchen von Wurzelgemüsen
Rahmkartoffeln

Salat von Orange und Kiwi
mit schwarzen Walnüssen
Sorbet von Kalamansi und Chillyfäden

25,70

Menü 4

Duett von Räucher- und gebeiztem Lachs
mit Meerrettich-Creme fraiche und Ketakaviar
knuspriger Kartoffelpuffer

Cremesuppe von Lauchzwiebeln und Knoblauch
mit Steinpilzklößchen und Kracherle

Kalbsrückensteak
mit Kräutern unter der Haut gebraten
Rotweinsoupe mit Schalotten
Gemüserahmnudeln

Marinierte Waldbeeren
mit Vanilleschaum überbacken
Pralineneis und Hippengebäck

38,50

Menü 5

Carpaccio vom Rind
und Törtchen von Mozzarella und Paprika
Kräuter-Blütensträußchen

Klare Geflügelkraftbrühe
Steinpilzklößchen und Tomatenroyal

Seeteufelmedaillon mit Parmaschinken und Salbei
bunte Ratatouille- Gemüse

Sorbet von Kalamansi
Martini Rosato und Chili

Duett von Rehrücken im Kräuterstrudel
und Kalbsrücken mit Estragon
Rotweinsoupe und Cassisfeigen
Broccoli und Karotten

Schwarzwälder Kirschdessert
von weißem und schwarzem Schokoladenmousse
abgezogenen Sauerkirschen und Walnußeis
gebackene Vanillewaffel

58,50

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Terrine vom Reh mit Pistazien und Nüssen Quittengelee und schwarze Nüsse Kräutersalatsträußchen | 9,90 |
| Carpaccio von Lachs und Victoriabarsch in Limonen-Sesammarinade Terrine von Frischkäse mit Dill und Tomate | 11,00 |
| Scheiben von der rosa gebratene Entenbrust Cassis- Orangenjus und Minze Bukettt von Blattsalaten | 9,50 |
| Tomate und Mozzarella Mousse von Basilikumpesto und Pinienkernen | 8,90 |

Salate

| | |
|---|------|
| Kleiner bunter Saisonsalat | 4,00 |
| Blattsalat mit Tomate und Gurke gebratene Saisonpilze und Kartoffelstroh | 7,50 |
| Ackersalat mit gebratenen Speckwürfeln und Butterkracherle | 6,90 |

Suppen

| | |
|--|------|
| Klare Rinderkraftbrühe mit... - Flädle und feine Kräuter - Butterklößchen - Eierstich und Gemüsestreifen - Steinpilzklößchen - Griesnocken und Gemüseperlen | 4,30 |
| Badische Grünkernsuppe mit Butterklößchen | 4,50 |
| Geflügelrahmsuppe mit Pistazienklößchen und Mandeln | 4,90 |
| Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry abgeschmeckt Gemüsestreifen und Backerbsen | 5,50 |
| Tomatencremesuppe mit Quarkklößchen und Basilikumpesto | 4,90 |
| Cremsuppe vom Lauch mit Safran und Jakobsmuscheln | 6,20 |
| Cremsuppe von frischen Pfifferlingen oder Steinpilzen mit feinen Kräutern und Speckstreifchen | 6,10 |
| Feine Hummersamtsuppe mit Ingwer und Pernodsahne überbacken | 6,90 |
| Essenz vom Perlhuhn mit Morchelklößchen und Gemüse unter der Blätterteighaube gebacken | 7,70 |

Fischgerichte

Gedünstetes Filet vom Bachsaibling
mit Kräuterfarce überbacken
Rieslingsoße und Miniscampi
junger Blattspinat V 10,50
Butternudeln 16,50

Doradenfilet in der Thymiankruste gebraten
Tomatenfondue
mediterrane Gemüse V 11,80
Kartoffelkugeln 17,80

Duett von überbackenem Lachsmedaillon
und Zander mit Gurkenschuppen
Dillsahnesoße mit Krabben
Broccoli mit Mandeln V 12,50
weißer und wilder Reis 18,50

Sesamgebratene Seeteufelmedaillons
mit knusprigem Scampi im Tempurateig
auf asiatischen Gemüsen V 13,90
Basmatireis 19,90

Seezungenröllchen
mit Hummer und seiner Soße V 16,00
Safransahnesoße und schwarze Nudeln 21,00

Fleischgerichte

Schweinefilet mit Provencekräutern
und feiner Steinpilzfarce im Ofen gebraten
Broccoli und Karotten 16,90

Rosa gebratene Entenbrust
in Quitten-Cassisoße serviert
Kaiserschoten, Karotten und Kohlrabi 17,50

Steaks von der Rehkeule
mit Pfifferlingen (Saison) und gefüllter Birne
Broccoli mit Mandeln 19,00

Duett von Schweinefiletmedaillons
mit gebratenen Lammkoteletts
in würziger Kräuter-Knoblauchbutter
Grilltomate und Bohnenbündel 18,50

Pyramide von Rinder- und Schweinefilet
mit gefülltem Spinat-Champignon gekrönt
rote Burgunderjus und Hollandaise
Gemüsetrio nach der Saison 19,90

Dialog von Kalbsfilet im Strudelteig
und Hirsch- oder Rehrückenmedaillon
Morchelsahnesoße und knusprige Speckstreifen
Saisongemüse 21,00

Süßspeisen

| | |
|--|------|
| Salat von Früchten und Beeren mit Limonensorbet und Hippengebäck | 4,90 |
| Crème von Bourbon-Vanille und Sahne auf marinierten Erdbeeren und Sahneeis | 5,50 |
| Mousse von weißen Mandeln auf Waldbeerkompott Kokoseis und Mandelglas | 5,90 |
| Törtchen von Orangenmousse mit Cassisgelee und Löffelbiscuit schwarzes Johannisbeersorbet auf Kiwischeiben | 6,50 |
| Kleines feines Apfelfannkuchle mit Calvados und Karamellsahne | 6,50 |
| Sorbetteller von Fruchtsorbets mit frischen Früchten und fruchtigen Soßen | 6,90 |
| Feiner Dessertteller mit einer bunten Auswahl an Crème und Mousse Fruchtsorbet und frischen Früchten | 7,50 |

Käse

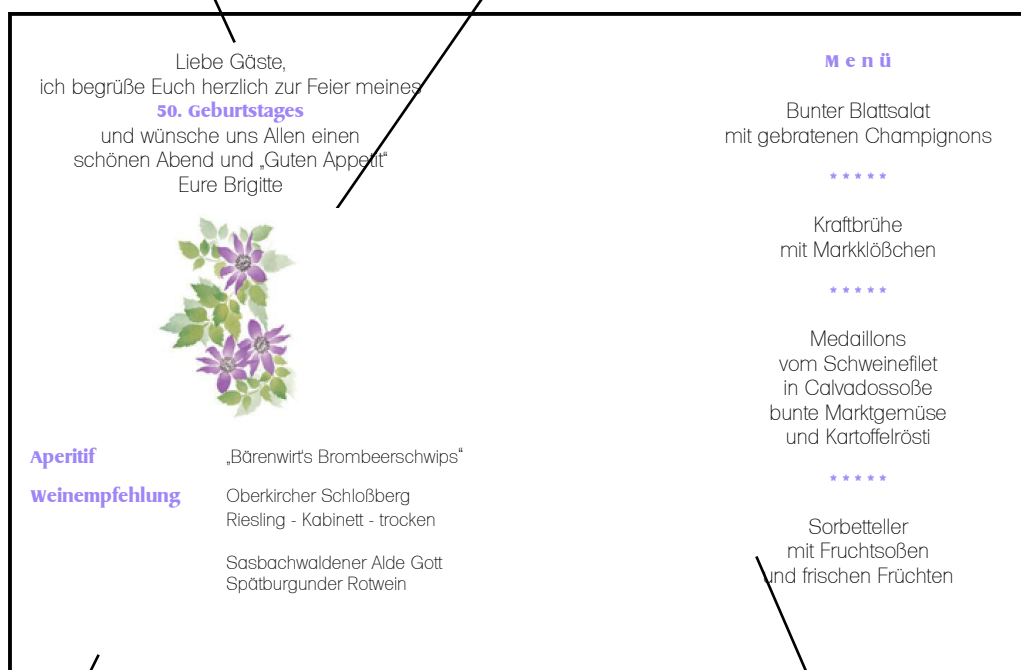
| | |
|--|------|
| Auswahl von Käse auf dem Brett serviert von mild bis würzig deutsch, französisch und aus der Schweiz serviert mit Körnerbaguette und Käsebeilagen | 5,50 |
|--|------|

Was Sie noch wissen sollten...

Gerne erstellen wir für Ihre Feier eine ganz persönliche Menükarte nach Ihren Vorstellungen.

Ihre persönliche Ansprache mit dem Anlass macht Ihre Menükarte zu einem Unikat

Grafik nach Ihrer Wahl oder Ihrer Vorlage



Angaben über Aperitif und Weinempfehlung informieren Ihre Gäste

Ihre persönliche Speisenfolge wird ihre Gäste auf das Menü einstimmen

Aperitifs:

Sekt oder Champagner, Hauscocktail, Pfirsichcocktail, Sherry
„Bärenwirts“ Brombeerschwips“ (Sekt mit Brombeerlikör)
Portwein, Campari und vieles mehr steht zu Ihrer Wahl

Weine:

bei der Absprache haben Sie die Wahl aus über
50 verschiedenen deutschen und internationalen Weinen

„Gasthof zum Bären“ Bruchsal - Geschäftsbedingungen

Reservierung:

Bitte reservieren Sie so früh als möglich. Eine Reservierung gilt als bestätigt, sobald eine schriftliche Reservierungsbestätigung von unserer Seite vorliegt und vom Vertragspartner unterzeichnet ist.

Detailabsprachen:

Bezüglich aller Einzelheiten Ihrer Veranstaltung bitten wir Sie, sich bis 28 Tage vor Veranstaltungstermin mit uns in Verbindung zu setzen.

Veranstaltungsbestätigung:

Sofern wir bis 21 Tage vor der Veranstaltung keine anderen Angaben von Ihnen erhalten haben, sind die getroffenen Absprachepunkte bindend und Grundlage der Rechnungsstellung. Alle Änderungen und Stornierungen, die Sie vor der 21-Tagesfrist tätigen, entbinden Sie von jeder Zahlungspflicht. Wird der Anlass nach der 21-Tagesfrist nicht storniert und nicht wahrgenommen, so erhalten Sie eine Rechnung über 50% des zu erwartenden Speisenumsatzes, sofern wir den Tisch oder Raum nicht anderweitig verwenden konnten.

Teilnehmerzahl:

Die Teilnehmerzahl, welche uns spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung gemeldet werden muss, ist verbindlich und gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung. Fehlende Personen werden mit 50% des zu erwartenden Speisenumsatzes berechnet. Sollten mehr Personen als vereinbart anwesend sein, so wird die tatsächliche Personenzahl berechnet. Für jede Änderung der Personenzahl mehr als 2 Tage vor der Veranstaltung entstehen Ihnen keine Kosten.

Rechnungsstellung:

Einige Tage nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie von uns die Rechnung zugestellt, diese ist nach Erhalt ohne jeden Abzug und ohne Bankkosten für unser Unternehmen, zu begleichen. Für überfällige Beträge wird eine Mahngebühr von Euro 10 berechnet. Für die Verzugszeit werden 8% Verzugszinsen über dem jeweiligen EZB-Satz berechnet. Bei Großveranstaltungen erbitten wir eine Anzahlung von ca. 50% des zu erwartenden Rechnungsbetrages bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin.

Räumlichkeiten:

Für bis zu 50 Personen bieten wir Ihnen unseren „Bärenkeller“ an.

Ab 60 Personen besteht die Möglichkeit einer „Geschlossenen Gesellschaft“ im Restaurant. Bei einer niedrigeren Anzahl der Gäste steht Ihnen unser Nebenzimmer zum Feiern zur Verfügung. Bei dieser Variante ist unser Restaurant für das „a la carte-Geschäft“ geöffnet. Für größere Veranstaltungen kann eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % des zu erwartenden Umsatzes verlangt werden.

Haftung

Die Vertragspartner, des „Gasthof zum Bären“, bzw. der Gast als solcher oder als Gastgeber haften in vollem Umfang für durch Sie selbst, oder ihre Gäste oder vom Auftraggeber beauftragte Dritte für verursachte Schäden gesamtschuldnerisch. Anlieferung, Aufstellung, Abbau und Abtransport von jeglichen Gegenständen erfolgt durch den Auftraggeber auf dessen alleiniges Risiko.

Allgemeines

Alle Änderungen bedürfen der Schriftform. Für alle Verpflichtungen aus diesem Vertrag haften Besteller und Veranstalter gesamtschuldnerisch. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrags unwirksam sein, berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Der Vertrag unterliegt dem Recht Deutschlands. Erfüllungsort und Gerichtsstand für alle Streitigkeiten ist Bruchsal.

Thomas Sommer