

# 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

*einheitliche Essen* gedacht.

Wir benötigen Ihre Speisenwünsche ca. 2 Wochen 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.

Ihr „Gasthof zum Bären“  
Klaus Machauer

Alle Preise sind in Euro angegeben

November 2021

# 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

## 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

Crèmesuppe von jungem Spinat und Knoblauch  
Spieß von Champignons und Kirschtomate in Tempura

Duo vom Jungschweinfilet  
am Stück und als Medaillon unter Kräuterkruste

Mousse von weißer Schokolade und Eierlikör  
Bruchsaler Beerengrütze  
Crèmeeis von Bourbon Vanille 33,50

## Menü 2

Klare Geflügelconsomme  
mit bunter Einlage

Überbackenes Filet vom Arktischen Saibling  
auf Gemüse Bulgur  
Kaiserschoten und Schaum von Flusskrebse

Sahnige Joghurtcreme mit Chiasamen  
unter Passionsfruchtgelee  
Bukettt von Früchten der Saison  
Eis von Griechischem Joghurt und Limone 36,40

## Menü 3

Suppe von Madras Curry  
mit feinen Paprikawürfeln im Weckglas  
gebackene Glasnudeln

Brust von Französischem Perlhuhn  
gefüllt mit Steinpilzen und Gemüse  
Törtchen von Wurzelgemüse

Variation von Waldbeerencreme  
Käsekuchen im Glas und als Creme  
Eis von Orange und Quark 36,50

## Menü 4

Das Beste vom Norweger Lachs  
geräuchert, Lachstatar  
und als Terrine vom Kaviar x2  
bunter Blattsalat im Töpfchen

Crèmesuppe von jungem Knoblauch  
mit Geflügelklößchen  
Sahnehaube und Chips

Duo vom Milchkalb  
als Steak und Medaillon vom Filet  
mit kleinem Gemüsebukett  
Rotweinsöße mit Schalotten

Liebelei von Passionsfrucht und Grenadine  
dunkle Valrhonashokolade  
Eis von Weißer Schokolade und Granatapfel

57,50

## Menü 5

Carpaccio vom Rind  
Türmchen von Tomaten und Mozzarella als Mouse  
Chip von Parmesan  
Wildkräutersalat im Knusperkörnchen

Klare Wildkraftbrühe  
Steinpilzklößchen und Gemüsestreifen

Duo vom Atlantik Seeteufel  
und Scampi im Tempura  
Hummerschaum und schwarze Tagliatelle

Sorbet von Limone und Gin

Duett von Rehrücken im Kräutercrepe  
und Kalbsmedaillons im Netz  
Rotweinsöße mit Schalotten  
Broccoli und Karotten

Duo von Valrhona Schokolade  
Bruchsaler Beerengrütze  
Eis von Weißer Schokolade und Eierlikör

69,50

# Kalte Vorspeisen

Liebelei von geräucherter Entenbrust und Geflügelleberparfait im Apfel-Quittengelee Wildkräutersalat im Körbchen	15,90
Terrine von Schafskäse und Thymianhonig Parmaschinken x 2 bunter Blattsalat mit Rucola	15,90
Geräucherter Ikarimilachs und Hummermousseline Scampi Cocktail, Wakame Sträußchen von Wildkräutersalat	16,20
Bunter Vorspeisenteller mit allerlei Leckereien aus der kalten Küche	16,90
Lauwarmer Spieß von Riesengarnelen Wakame Salat mit Eismeergarnelen Mousse von Räucherforelle kleines Salatbukette	17,50

# Salate

Kleiner bunter Saisonsalat	5,50
Bunter Blattsalat mit Rucola auf Scheiben von Tomate und Gurke gebratene Shiitake und Kartoffelstroh	9,50
Ackersalat mit gebratenen Speckwürfeln und Butterkracherle	8,50

# Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit... - Flädle und feine Kräuter - Butterklößchen - Eierstich und Gemüsestreifen - Steinpilzklößchen - Grießnocken und Gemüseperlen	5,90
Badische Grünkernsuppe mit Butterklößchen	6,50
Schaumsüppchen von Sauerkraut Streifen von Räucherlachs Petersilienschaum	7,20
Süßkartoffelschaumsuppe mit Garam Masala feine Gemüsewürfel gebackenes Kartoffelstroh	6,90
Cappuccino von Kirschtomaten mit Büffel Mozzarella und Basilikumpesto	7,20
Maronenschaumsüppchen Klößchen von Reh Sahnehaube und Schnittlauch	6,90
Cremesuppe von frischen Pfifferlingen oder Steinpilzen mit feinen Kräutern und Specksegel	7,50
Schaumsüppchen von Flusskrebsen kleine Gemüse Schaum von Bauern Peterle	8,90
Essenz von Perlhuhn und Trüffel mit Morchelklößchen und Gemüsen unter der Blätterteighaube	12,90

# Fischgerichte

Soufflé von Bachsaibling und Hecht Rieslingsoße und Miniscampi junger Blattspinat	V	17,90
Kartoffelschnee		23,90
Filet vom Loup de Mer Thymiankruste gebraten auf Tomatensugo mediterrane Gemüse	V	18,50
Kartoffelkugeln		25,50
Duett von Norweger Lachsfilet und Zander in Panko Broccoli mit Mandeln	V	19,90
weißer und wilder Reis		25,90
Spieß von Seeteufel, Tomate und Olive gegrillter Kaisergranat auf buntem Gemüse -orientalisch-	V	22,50
Basmatireis		29,50
Roulade von Seezunge und Hummer Kaiserschoten und confierte Tomaten	V	22,50
Safransahnesoße und schwarze Nudeln		32,50
Duo von Steinbutt und Atlantikhummer auf Gemüseebly, Meeresalgen und Tomate	V	23,90
Hummerschaumsoße		34,90

# Fleischgerichte

Gebratenes Jungschweinfilet im Speckkleid  
und als Medaillon auf Waldpilzen  
bunte Gemüsetörtchen 20,50

Rosa gebratene Entenbrust  
in Quitten-Cassissosauce serviert  
Kaiserschoten, Karotten und Kohlrabi 22,90

Variation von Rehrücken unter Kräuterkruste  
Kalbsmedaillon mit Chorizo  
Gemüsegrauen 29,90

Duett von Schweinefiletmedaillons  
und Praline vom Frischlingsrücken  
auf Waldpilzragout  
buntes Gemüsetörtchen 25,90

Pyramide von Rinder- und Schweinefilet  
mit gefülltem Spinat-Champignon gekrönt  
rote Burgunderjus und Hollandaise  
Gemüsetrio nach der Saison 27,90

Dialog von Kalbsmedaillon  
und Rehrücken im Kräuterflädle  
Shi Take Pilze  
Saisongemüse 29,90

Duo vom Milchkalbsrücken  
unter der Haut und als Filet unter Kräuterkruste  
bunte Saisongemüse 32,50

Das Besondere  
Filetsteak vom Nebraska Rind  
auf dem Grill gebraten  
Thymian-Barbecuesauce  
buntes Grillgemüse 39,90



# Süßspeisen

Variation von Quark und Limonen  
Zwergorangenragout mit Granatapfel  
Sahneeis und Fruchtkaviar 7,80

Erdnuss trifft Schokolade  
als Eis und Mousse  
an kleinem Fruchtbukette 8,20

Creme von Italienischen Orangen  
Mousse von Cassis  
Waldbeerkompott und Kiwischeiben  
Sorbet von Cassis und Zitrone 8,50

Triologie von Mousse  
weiß, braun und Ruby, beschwipste Kirschen  
Eis von Schattenmorellen und Joghurt 8,50

Duett von Valrhona-Schokolade  
Schoko-Vanillesoße  
weißes Schokoeis im Hippenkorbchen 8,50

Sorbetteller von Fruchtsorbets  
mit frischen Früchten und fruchtigen Soßen 8,90

Feiner Dessertteller  
mit einer bunten Auswahl an Creme und Mousse  
Fruchtsorbet und frischen Früchten 9,20

# Käse

Auswahl von Käse auf dem Brett serviert  
von mild bis würzig  
deutsch, französisch und aus der Schweiz  
serviert mit Baguette und Käsebeilagen 8,90

# 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

Liebe Gäste,  
ich begrüße Euch herzlich zur Feier meines  
50. Geburtstages  
und wünsche uns Allen einen  
schönen Abend und „Guten Appetit“  
Eure Klara



**Aperitif**      Sekt Holunder

**Weinempfehlung** Klingelberger Riesling  
Kabinett, trocken  
Oberkircher Schlossberg  
Spätburgunder Rotwein  
Weine vom Weingut Siegbert Bimmerle

**Menü**

Bunter Blattsalat  
mit gebratenen Champignons

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe  
mit Markklößchen

\*\*\*\*\*

Medaillons  
vom Schweinefilet  
in Calvadossoße  
bunte Marktgemüse  
und Kartoffelrösti

\*\*\*\*\*

Sorbetteller  
mit Fruchtsoßen  
und frischen Früchten

\*\*\*\*\*

Kaffee-Cappuccino-Espresso

Angaben über Aperitif und  
Weinempfehlung  
informieren Ihre Gäste

Ihre persönliche Speisenfolge  
wird Ihre Gäste auf das Menü  
einstimmen

**Aperitifs:** Sekt oder Champagner, Hauscocktail, Lillet Berry, Sherry, 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:**

Ab 65 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 wird eine Vorauszahlung in Höhe von 50% des zu erwartenden Umsatzes verlangt.

### **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.

Klaus Machauer