



HIRSCH MENÜVORSCHLÄGE 2023



INFO



Liebe Gäste,

diese Menüvorschläge sind nur ein Auszug der Gerichte, die wir Ihnen servieren können. Selbstverständlich können wir nach Absprache mit unserem Küchenchef auch Ihren individuellen Wünschen gerecht werden. Der Jahreszeit entsprechend bieten wir Ihnen natürlich auch gerne weitere saisonale Angebote an.

Nur das Beste und Frischeste was der Markt uns bietet, wird Ihnen nach liebevoller Zubereitung serviert. Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, möchten wir auf folgende Punkte hinweisen:

- Diese Menüvorschläge sind nicht für Einzelbestellungen vorgesehen, sondern für einheitliche Menüs für Gruppen **ab mindestens 10 Personen.**

- Dezentere Tischdekoration, auf Wunsch mit Kerzen, kann von uns arrangiert werden. Gerne kann Dekoration nach Absprache auch selbst mitgebracht werden.
- Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch eine kostenfreie Menükarte in unserem Standard-Layout.

Wir, das Hirsch-Team aus Finningen, wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zusammenstellung Ihres Menüs. Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne telefonisch für eine Beratung zur Verfügung. Es ist uns ein Anliegen, dass Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung in unserem Hause in guter Erinnerung bleibt.





STARTER

ZUM EMPFANG

- **Mini-Croissants** gefüllt mit Obatzter, Schnittlauch-Frischkäse, Thunfischcreme, Avocado-Aufstrich, pikante Paprikacreme oder Tomaten-Oliven-Creme pro Stück 2,00 EUR
- **Original Mini-Pulled-Turkey-Burger** mit Bulls Eye BBQ-Sauce pro Stück 2,70 EUR
- **¼ Flammkuchen** frisch aus dem Flammkuchenofen (auch vegetarisch) pro Stück 2,50 EUR
- **Bruschetta** mit Tomaten und Basilikum pro Stück 2,00 EUR
- **Canapés** mit Parmaschinken, Käse und geräuchertem Lachs pro Stück 3,90 EUR

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 1 Woche vorab die gewünschte Anzahl der Empfangskomponenten mit, die wir für Sie bereitstellen dürfen.

VORSPEISEN

- **Ziegenkäse im Zucchini-mantel** auf Feldsalat an Feigen-Senf-Vinaigrette 10,80 EUR
- **Geräuchertes Saiblingsfilet** mit Kräuter Crustinos und Salatspitzen 11,00 EUR
- **Mediterraner Salat** mit Burrata und Baby-Blattspinat 10,80 EUR
- **Caesar Salat „Original“** mit Romanasalat, Parmesandressing, Speckchip 9,80 EUR
- **Büffelmozzarella** im Parmamantel gegrillt, an Salatspitzen und Kirschtomaten 10,80 EUR
- **Anti-Pasti-Vorspeisenvariation:** 13,80 EUR
Gebratene Garnele, Vitello Tonnato, Büffelmozzarella im Parmamantel
Anti-Pasti-Gemüsespieß und Salatbouquet



SUPPEN & SALATE

SUPPEN

- **Thai Curry-Cremesuppe** mit Chilifäden5,50 EUR
- **Schwäbisches Flädlesüpple**5,50 EUR
- **Karotten-Ingwer-Suppe**5,50 EUR
- **Schwäbische Festtagssuppe** aus der Terrine6,10 EUR
- **Cremesuppe von der Gartenerbse**5,50 EUR
- **Klare Zwiebelsuppe** mit Käsecrustino5,80 EUR
- **Kartoffelcremesuppe** mit Speckcroûtons5,50 EUR

SALATE

- **Blattsalate** wahlweise an Joghurtdressing , Balsamicodressing oder Vitaldressing5,30 EUR
- **Gemischter Salatteller** der Saison6,50 EUR



HAUPTGERICHTE

HIRSCH „KLASSIKER“

- **Gebratene Tranchen vom Schweinefilet** an Rahmsoße auf glasierten Karotten 24,80 EUR
- **Schweine- und Rinderfilet** auf glasierten Kaiserschoten und Karotten an Rahmsoße 28,30 EUR
- **Gebratenes Lachsfilet** an Sauce béarnaise 28,30 EUR
- **Zwiebelrostbraten „Cross Over“** an Balsamicojus und glasierten Zwiebeln 30,80 EUR

HIRSCH „TRADITIONELL“

- **Geschmorter Rinderbug** in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse 20,30 EUR
- **Kalbsrahmbraten** auf glasierten Karotten. 21,80 EUR
- **Hirschbraten in Wacholderrahmsoße**, mit Rahmchampignons und gefüllter Williamsbirne. 29,80 EUR
- **Zander** kross gebraten auf Kartoffel-Grillgemüse 30,30 EUR

HIRSCH „SPEZIAL VOM GRILL“

- **Tranchen vom argentinischen Edelroastbeef**
im Ganzen gebraten, an dezenter Pfefferrahmsoße 33,80 EUR
- **Filetsteak vom argentinischen Angusrind** auf Kräuterchampignons an Balsamicojus 39,30 EUR

HIRSCH „VEGETARISCH“

- **Süßkartoffel-Gnocchis** mit Feta-Käse, Kirschtomaten und Rucola in Paprikasoße 17,30 EUR
- **Pikanter Gemüse-Couscous** an Tomatensugo und gebratenen Pilzen (vegan). 18,30 EUR
- **Pilz-Ravioli** in Weißweinsauce mit gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Bergkäse. 20,80 EUR
- **Serviettenknödel** an Schwammerlragout. 20,80 EUR
- **Spinat-Käsespätzle** mit Salatgarnitur 15,30 EUR
- **Vegane Maultaschen** auf Tomaten-Concassée mit Röstzwiebeln 17,80 EUR
- **Gemüse Curry** mit Kokosmilch auf aromatischen Jasminreis. 17,80 EUR

BEILAGEN **Zu den Hauptgerichten dürfen Sie zwei Beilagen Ihrer Wahl auswählen. Jede weitere Beilage pro Person: 3,00 EUR**

Hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kartoffelrösti, Röstkartoffeln, Kartoffelkroketten, Tagliatelle bianco, Jasminreis, Kartoffelgratin, frisches Saisongemüse vom Markt, Rosmarinkartoffeln oder mediterranes Grillgemüse.



DESSERT

DESSERT

- **“Heißer Kuss“** mit warmen Himbeeren, Vanilleeis und Sahne 6,40 EUR
- **Salat von Früchten der Jahreszeit** mit Fruchtsorbet und Sahnetupfer 7,30 EUR
- **Kaiserschmarrn** mit Sahne und Vanilleeis 8,10 EUR
- **Schokoladen-Trilogie:** Nougattopfenknödel, Schokoladenmousse, Tobleroneparfait 8,30 EUR
- **Trilogie aus der Patisserie**
Joghurt-Passionsfrucht-Délice, Tobleroneparfait und Crème brûlée 8,80 EUR

DESSERT-SHOTS

- **Ein gebackenes Apfelküchle** in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahnetupfer 4,80 EUR
- **Grießflammerie** mit Himbeermark 5,50 EUR
- **Tiramisu** im Glas 5,80 EUR
- **Stracciatella Panna cotta** 5,80 EUR
- **Dunkles Schokoladenmousse** auf Mangoconfit mit Schoko-Crumble im Weckglas 6,30 EUR

MITTERNACHTSSNACK

MITTERNACHTSSNACKS

- **Internationale Käseauswahl** vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot pro Portion 10,60 EUR
- **Hausgemachte Gulaschsuppe**, dazu Baguette (ab 25 Portionen) pro Portion 6,80 EUR
- **Jausenbrettl** (ab 25 Portionen)
mit Käse, Rauchwurst, Schinken und Mixed Pickels, dazu Wurzelbrot pro Portion 7,80 EUR
- **Original Currywurst** (ab 25 Portionen)
mit verschiedenen Currypulvern (sweet, medium, hot) pro Portion 6,30 EUR

Die Anzahl der Portionen bestimmen Sie selbst. Durchschnittlich rechnet man mit ca. der Hälfte der Personenanzahl.



MENÜ „SCHWABEN-TAFEL“

Schwäbisches Flädlessüpple



„Schwabensalat“ Kartoffelsalat und Zupfsalate



Lendchen auf glasierten Karotten

an feiner Sahnesoße

dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Pommes frites und Marktgemüse



Zwei Apfelkühle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahnetupfer



Preis pro Person

43,30 EUR

MENÜ „FESTTAGSMENÜ“

Schwäbisches Hochzeitssüpple aus der Terrine



Kleiner gemischter Salat der Saison



Schweine- und Rinderfilet auf glasierten Kaiserschoten und Karotten

an Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelrösti und Marktgemüse



Trilogie aus der Patisserie

Joghurt-Passionsfrucht-Délice, Tobleroneparfait und Crème brûlée



Preis pro Person

50,80 EUR

GETRÄNKEPAUSCHALEN

ALLES-INKLUSIVE-PAKET

In der vereinbarten Zeit sind folgende Getränke ohne Limit inklusive:

Tischwein weiß & rot: wahlweise italienischer oder deutscher Hauswein

Biere: Hefeweizen oder Original von Gold-Ochsen, alkoholfreies Bier

Softdrinks: Burkhardt Fruchtspritzer, Mineralwasser, Fanta, Coca-Cola, Mezzo Mix, Sprite

Preis pro Person / Stunde **6,80 EUR**

(ab 50 Personen möglich)

Ab Minimum 5 Std. buchbar. Die Zeiten werden von Ihnen vorab festgelegt.



Preise für unsere kleinen Gäste für Menüs / Buffets und Getränkepauschalen:

- Kinder im Alter von 0 – 2 Jahren: kostenfrei
- Kinder im Alter von 3 – 12 Jahren: 50 % des Menü- oder Buffetpreises / der Getränkepauschale
- Kinder ab 13 Jahren: 100 % des Menü- oder Buffetpreises / der Getränkepauschale



SONSTIGES

RAUMMIETEN

Eventstadel **590,- EUR** (pauschal)

Unsere Räumlichkeiten sind klimatisiert!

Folgende Ausstattungen sind kostenfrei in den Räumen vorhanden: Mikrofon, Leinwand und Beamer.

MINDESTUMSATZ

Jägerstübchen **1200,- EUR**

Hirsch Bar **2500,- EUR**

Hirschzimmer **3500,- EUR**

Kaminzimmer **4000,- EUR**

Eventstadel **9000,- EUR**

Für die exklusive Nutzung der Räumlichkeiten für Abendveranstaltungen ab 17:00 Uhr.

PERSONAL (STADEL / HIRSCHZIMMER)

Wir stellen für Ihre Feier ausreichend Fachpersonal zur Verfügung.

Das Personal ist für 10 Stunden (inkl. 1 Stunde Aufbau und 1 Stunde Abbau) inklusive.

Jede weitere angefangene Stunde wird mit 38,- EUR pro Person in Rechnung gestellt.

Die Anzahl der Mitarbeiter wird vom Haus vorgegeben.

KORKGELD

Wein **pro Flasche** **14,00 EUR**

Sekt/Prosecco **pro Flasche** **15,50 EUR**

SONSTIGES

Große 5-armige Kerzenleuchter mit Kerzen

pro Stück

16,00 EUR

Kuchengedeck

pro Person

3,50 EUR

Für die Anbringung und das Abmachen von mitgebrachten Hussen oder eindecken von aufwendiger Tischdekoration, berechnen wir pro Person/Stunde 38,- EUR.

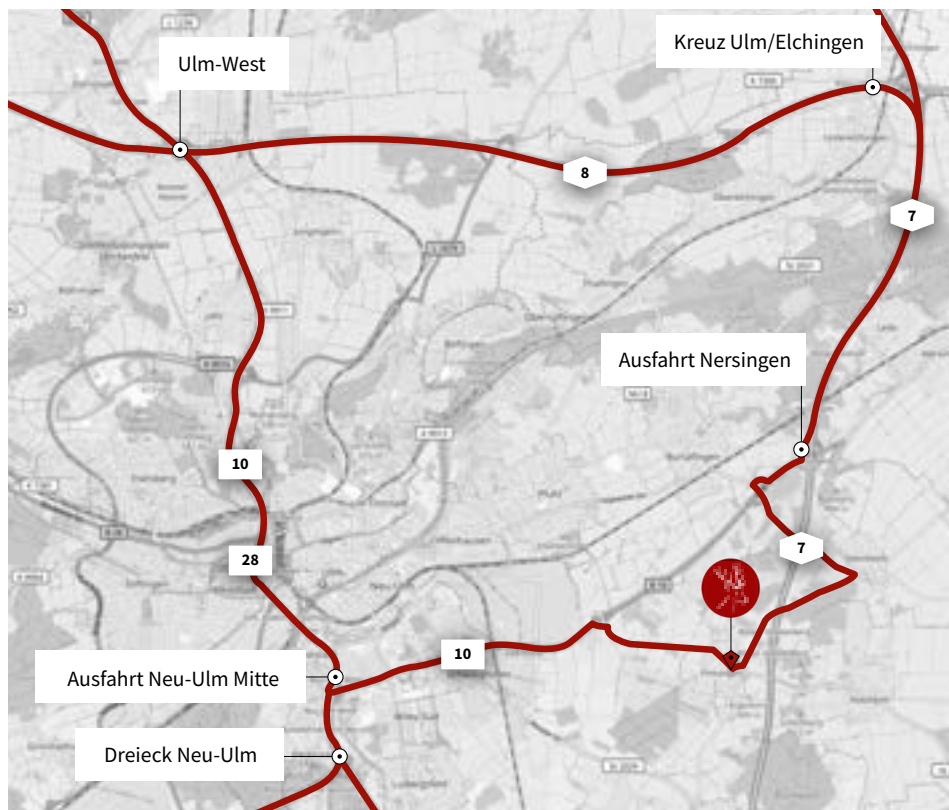
Die Dekoration Ihrer Räumlichkeiten ist generell am Veranstaltungstag möglich.

Sollte der Raum am Vortag frei sein, können Sie kurzfristig, nach Absprache dekorieren.

FEUERWERK

Bitte beachten Sie, dass das Abbrennen von Feuerwerkskörpern bzw. Knallern auf unserem Gelände aus rechtlichen Gründen nicht gestattet ist!

LAGE UND KONTAKT



Anschrift

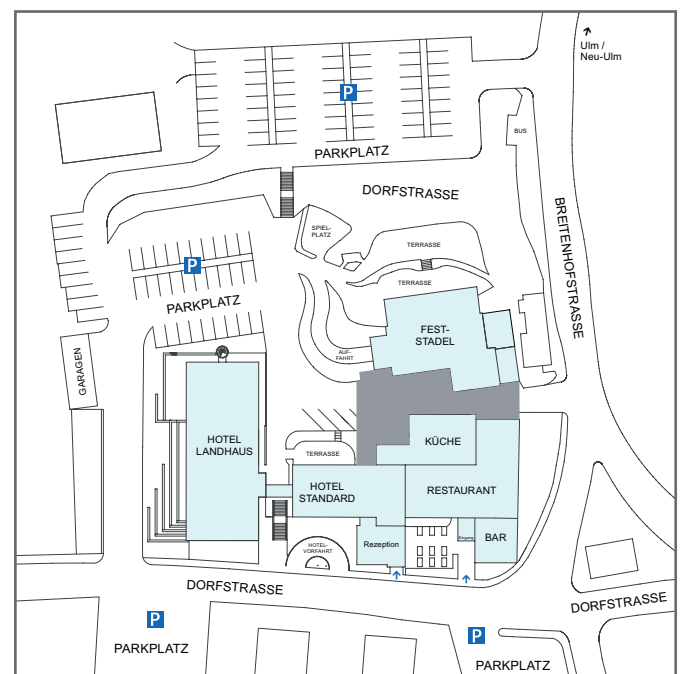
Hotel-Restaurant Hirsch
Dorfstraße 4
89233 Neu-Ulm / Finningen

Telefon: +49 (0)731 9 70 74 4
Telefax: +49 (0)731 9 70 74 74
E-Mail: info@hirsch-nu.de
Internet: www.hirsch-nu.de

Anfahrt

- Autobahn A 7 – Ausfahrt Nersingen
- Richtung Neu-Ulm auf der B 10
- Nach ca. 4 km Abfahrt Finningen nehmen. (ausgeschildert)

Falls Sie sich von Ihrem Navigationssystem leiten lassen, geben Sie bitte nicht unseren Stadtteil „Finningen“ ein!



P Kostenlose Parkplätze

Die gültigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.hirsch-nu.de

Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge werden alle früheren Versionen ungültig. Die genannten Preise sind unverbindlich, inkl. gesetzlicher MwSt. in Euro. Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorbehalten. Sämtliche Grundrisse und Pläne sind unverbindlich. Die Quadratmeterangaben sind circa Angaben. Druckfehler und Irrtum vorbehalten.