

Menü- & Büffetvorschläge

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, daß Sie Ihr Fest bzw. Ihre Veranstaltung bei uns im Hotel ZELLER durchführen möchten. Schon heute sichern wir Ihnen zu, daß sich Küche und Service bemühen werden, Sie und Ihre Gäste auf's Beste zu bewirten.

Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen helfen die richtige Auswahl an Speisen und Getränken zu treffen. Natürlich stehen wir Ihnen auf Wunsch gerne beratend zur Seite.

Die jährlich wiederkehrenden Saisonspezialitäten wie z.B. Spargel, Pilze, Wild usw. können wir Ihnen hier nicht alle anbieten, gerne jedoch versuchen wir über unser Angebot hinaus Ihre Wünsche zu erfüllen. Unsere Geschäftsleitung steht Ihnen hierfür gerne zu einem gewünschten Gespräch zur Verfügung.

Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge untereinander variieren und sich Ihr individuelles Menü selbst zusammenstellen.

In unserer neuzeitlichen Küche kochen wir frisch, gesund, ernährungs- und vor allem qualitätsbewußt. Beim Einkauf achten wir auf saisonale Angebote, höchste Qualität sowie tierhaltungs- und umweltgerechte Produkte.

Bitte haben Sie Verständnis, daß diese Menüvorschläge erst ab 10 Personen zubereitet und nicht zu einer verkleinerten Karte zusammengestellt werden können.

Unsere Büffets servieren wir Ihnen ab 40 erwachsenen Personen.

Abschließend möchten wir Sie bitten, sich ca. zwei bis drei Wochen vor Veranstaltungstermin erneut mit uns in Verbindung zu setzen, um das Menü und andere Details (Getränke, Dekoration, Musik etc.) Ihrer Veranstaltung zu besprechen. Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin mit unserer Geschäftsleitung.

Auf Ihren Besuch freuen sich Ihre Gastgeber

Familien Dreisbach und Mitzel mit dem freundlichen Mitarbeiter-Team des
Best Hotel ZELLER Königsbrunn

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Unsere Kontaktdaten

****BEST Hotel ZELLER

Hotel Zeller GmbH & Co. KG

Bgm.-Wohlfarth-Straße 78, 86343 Königsbrunn

Telefon: 08231/996-0 * Telefax: 08231/996-222

www.hotelzeller.de hotelzeller@hotelzeller.de

Lage

Das BEST Hotel ZELLER liegt mitten in Königsbrunn, einer jungen und dynamischen Stadt vor den südlichen Toren der Fuggerstadt Augsburg, nur ca. 10 Autominuten vom Messezentrum der Stadt Augsburg entfernt.

Zur SGL-Arena, dem Heimatstadion des FC Augsburg, benötigen Sie nur 10 Autominuten.

Das Hotel ist sehr gut an die neue sowie alte Bundesstraße 17 angebunden. Durch den günstigen Autobahnanschluss zur A 8 benötigen Sie nur ca. 45 Autominuten zur Landeshauptstadt München.

Anfahrt

VON STUTTGART/ULM KOMMEND

auf der A 8, Abfahrt Augsburg West
dann auf der B 17 Richtung Landsberg, Füssen/Garmisch
nehmen Sie die Ausfahrt Königsbrunn Nord
nehmen Sie dann die 1. Abzweigung rechts in die Wertachstraße

VON MÜNCHEN KOMMEND

Landstraße B 2 über Fürstenfeldbruck/Mering
auf der Umgehungsstraße Mering nehmen
Sie die Abfahrt Richtung Königsbrunn

o d e r

über die Autobahn A 8, Abfahrt Augsburg West
dann auf der B 17 Richtung Landsberg, Füssen/Garmisch
nehmen Sie die Ausfahrt Königsbrunn Nord
nehmen Sie dann die 1. Abzweigung
rechts in die Wertachstraße

****BEST Hotel ZELLER * Bgm.-Wohlfarth-Straße 78 * 86343 Königsbrunn

Tel. 08231/996-0 * Fax 08231/996-222 * Internet: www.hotelzeller.de* e-Mail: hotelzeller@hotelzeller.de



Unsere Räume für Festlichkeiten

- ◆ Hirschstuben (60 m²) ab 2 bis 40 Personen
- ◆ König-Ludwig-Zimmer (13 m²) ab 4 bis 10 Personen
- ◆ Frühstückscafé (70 m²) ab 20 bis 50 Personen
- ◆ Südtiroler Stube (25 m²) ab 10 bis 30 Personen
- ◆ Restaurant Verona (70 m²) ab 25 bis 50 Personen
- ◆ Festsaal (240 m²) ab 60 bis 120 Personen
Mittels einer Trennwand ist unser Festsaal abtrennbar in zwei Hälften:
Saal Süd (140m²) und Saal Nord (100m²).
- ◆ Innenhofterrasse ab 2 bis 70 Personen
- ◆ Z-Lounge mit Bar ab 2 bis 60 Personen

Unsere Tagungsräume

Tagungen, Seminare, Schulungen und Präsentationen ab 10 bis 120 Personen finden ihren professionellen Rahmen in funktionell ausgestatteten Räumlichkeiten.

Unsere drei klassischen Tagungsräume im Tagungszentrum sind ideal für Tagungen und Schulungen mit Gruppenarbeit.

Mittels einer Trennwand können diese miteinander kombiniert bzw. vergrößert werden.

Tagungsraum	Größe in qm	U-Form	parlamentarisch	Doppeltafel	Kino
Schwabensaal 1	46qm	15	20	12	25
Schwabensaal 2	65qm	25	35	20	45
Bayernsaal	46 qm	15	20	12	25

Für Großveranstaltungen ab 80 bis 120 Personen haben wir einen Veranstaltungssaal im Erdgeschoß mit insgesamt 240 qm. Mittels einer Trennwand ist dieser aufteilbar in zwei Hälften.

Veranstaltungssaal	Größe in qm	Bankett	Block	parlamentarisch	Kino
Saal total	240qm	120	120	80	180
Saal Nord	100qm	40	40	40	80
Saal Süd	140qm	100	80	40	120

Sonstige Informationen

- ◆ 140 kostenlose Parkplätze direkt am Haus. Busparkplätze sind ausreichend vorhanden.
- ◆ Bitte beachten Sie auch unsere ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN auf der letzten Seite.

Besondere Hinweise

Menü- und Detailabsprache:

Um das Fest ganz nach Ihren Wünschen organisieren zu können, bitten wir Sie, sich **ca. sechs Wochen vor dem geplanten Termin** mit uns in Verbindung zu setzen, damit wir den genauen Ablauf Ihrer Veranstaltung sowie die Speisenfolge festhalten können.

Bitte lassen Sie sich vorab telefonisch einen Termin geben.

Anzahl der Gäste:

Wir bitten Sie uns sieben Tage vor der Veranstaltung eine etwaige und drei Tage vorher die definitive Personenzahl bekannt zugeben.

Aus hygienischen Gründen müssen wir die gekochten und vorbereiteten Lebensmittel sofort verarbeiten.

Die Menü- und Büffetabrechnung erfolgt mindestens nach der uns drei Tage vorher fest in Auftrag gegebener Personenzahl. Wir bitten um Verständnis, wenn wir spätestens nach zwei Stunden die Büffets - das Nachtischprogramm ausgenommen - aus Qualitätsgründen abservieren.

Festliche Tischdekoration:

- Tischdecken und Stoffservietten
- Kerzen in allen gängigen Farben, Papierservietten zum Einfalten (mit Berechnung)
- Menükarten fertigen wir für Sie an, pro Stück 1,50 bis 2,50 Euro
- Schaustücke wie z.B. Keramikfiguren stellen wir leihweise und ohne Berechnung zur Verfügung
- frische Blumen nach Jahreszeit im Blumenarrangement (Gestecke) nach Ihren Wünschen zusammengestellt zum aktuellen Tagespreis

Natürlich sind wir auch gerne bereit darüber hinaus besondere Dekorationswünsche zu erfüllen. Die entstehenden Kosten berechnen wir nach Materialaufwand. Wir beraten Sie gerne.

Musik und sonstige Aufführungen:

Wenn Sie es wünschen, nennen wir Ihnen gerne Musikkapellen in jeder Größe und Besetzung, Musikgruppen, Sänger, Alleinunterhalter und dergleichen wie auch Fotografen. Bitte rechnen Sie mit den oben genannten Personen selbst ab. Etwaige anfallende Gebühren für die GEMA-Behörde (Aufführungs- und Wiedergaberechte) stellen wir Ihnen in Rechnung.

Längere Tischreden bitten wir uns rechtzeitig bekannt zu geben, um Qualitätsverluste beim Essen zu vermeiden.

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Reinigung:

Bei grober oder fahrlässiger Verunreinigung oder Beschädigung von Einrichtungsgegenständen sind wir gezwungen die anfallenden Kosten zu berechnen. Eine Rechnung für die Versicherung wird selbstverständlich ausgestellt.

Haustiere:

Wir bitten Sie, Ihre kleinen Lieblinge am Festtag zu Hause zu lassen.

Hunde sind nur in den Hirschstuben gestattet. Wir bitten Sie die Tiere unbedingt an der Leine zu halten.

Evtl. Schäden werden von uns in Rechnung gestellt. (Hundehaftpflichtversicherung)

Brautentführung bei Hochzeiten:

Für die Brautentführung bei Hochzeiten bieten wir Ihnen separate Räume wie z.B. unser Tagescafé, Z-Lounge oder unsere Innenhof-Sonnenterrasse an. Das hat den Vorteil, dass alle Gäste an der „Entführung“ teilnehmen können und die Musik weiterhin für Sie spielen kann.

Geschenke:

Geschenke werden in dem Raum deponiert in dem Sie auch feiern. Sollten Sie sehr wertvolle Geschenke bzw. Geldkuverts erhalten, bitten wir Sie sich an unser Personal zu wenden um dies sicher verwahren zu können. Wir bitten Sie die Geschenke aus Haftungsgründen noch am gleichen Tag mitzunehmen, außer bei anderen Absprachen.

Stornierungsbedingungen:

Eine kostenfreie Stornierung der Veranstaltung ist möglich bis sechs Wochen vor Ihrer Veranstaltung. Bei einer späteren Stornierung werden folgende Ausfallkosten berechnet:

Sechs Wochen bis 30 Tage vorher = 500,00 Euro

30 – 20 Tage vorher 30 % des Arrangementpreises

19 – 10 Tage vorher 50 % des Arrangementpreises

9 - 0 Tage vorher 80 % des Arrangementpreises

Der Arrangementpreis beträgt 25,00 Euro pro Person, als Berechnungsgrundlage dient die Zahl, die angemeldet wurde. Eine Stornierung muss schriftlich erfolgen.

Veranstaltungsende und Nachtzuschläge:

Bitte lassen Sie uns wissen, falls das Veranstaltungsende nach 00.00 Uhr liegen sollte, so dass wir eine entsprechende Einteilung für unsere Servicemitarbeiter vornehmen können.

Desweiteren erheben wir ab 00.00 Uhr einen Nachtzuschlag von 60,00 Euro pro Stunde und anwesendem Mitarbeiter (mindestens zwei Mitarbeiter bis zum Ende).

Rechnungsausgleich:

Wir bitten Sie nach Erhalt der Rechnung um Zahlung innerhalb 8 Tagen in bar, mit ec-Karte oder per Überweisung. Eine Anzahlung von 50 % der voraussehbaren Rechnungssumme bis eine Woche vor Veranstaltung ist jederzeit möglich. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir hierfür keine Kreditkarten akzeptieren können.

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Klassische Apéritifs

		Euro
• Sherry trocken oder medium	5cl	3,90
• Martini bianco oder rosso	5cl	3,90
• Campari mit Orangensaft	4cl	4,90
• Campari mit Soda	4cl	4,50

Als eines der beliebtesten Empfangsgetränke bietet sich ein Glas Sekt pur oder gemischt mit Orangensaft oder Aperol an.

Wir berechnen für die Flasche Sekt „Hausmarke“ -trocken- 20,00 Euro und für den Liter Orangensaft 9,00 Euro, 0,2 l Aperol 6,50 Euro.

Besondere Apéritifs

• Schlumberger „White Secco“	10 cl	3,90
• Aperol Sprizz	10 cl	5,90
• „Hugo“ Holunderlikör gespritzt	10 cl	5,90



Mal was

○ ○ ◦ Cocktails (mit und ohne Alkohol) schon ab 5,90

Bei anderen individuellen Getränkewünschen beraten wir Sie gerne!

Zum Empfang

• Baguette mit Knoblauchbutter	Stück à	Euro 1,80
Canapées auf Baguette mit:		
• Parmaschinken mit Melone	Stück à	3,20
• Salami mit Perlzwiebeln		3,20
• Roastbeef und Sauce Rémoulade		3,20
• Räucherlachs mit Sahnemeerrettich		3,20
• Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich		3,20
• Entenbrust mit Apfelsalat		3,50
• Crevetten in Cocktailsauce		3,50
• Kräutergervais		3,20
• Tomaten mit Mozzarella		3,20

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Kaffee-Kuchen-Tafel

Sahne- und Crèmetorten wie z.B.

Schwarzwälder Kirschsahnetorte
Schokosahnetorte, Käsesahnetorte
Walnußsahnetorte, Eierlikörsahnetorte
Cappuccino-Sahnetorte, Erdbeer-Baiser-Sahnetorte, Erdbeersahnetorte,
Himbeersahnetorte, Fruchtsahnetorte
Heidelbeercrèmetorte, Walnußcrèmetorte
Prinzregententorte, Herrentorte

Obstkuchen wie z.B.

Käsekuchen, Apfelkuchen, Waldbeerenkuchen,
Aprikosenkuchen, Erdbeerkuchen, Himbeerkuchen
Gemischter Obstkuchen, verschiedene Rahmkuchen

Kuchenschnittchen und Sahnerouladen
(z.B. Bienenstich, Donauwellen, Sahnerouladen mit Früchten)

Hochzeitstorten

(einfach oder zwei- bis vierstöckig, ganz nach Ihren Wünschen), Preis auf Anfrage

Für Kuchen und Torten berechnen wir die aktuellen Tagespreise.

Stück Obstkuchen ab 4,00 Euro
Stück Sahne-/Crème-Torte ab 4,20 Euro

Nach Absprache mit uns können Sie den Kuchen auch selbst mitbringen.
Wir berechnen Ihnen hierfür Gedeckkosten von 2,90 Euro pro Person.

Heissgetränke

Tasse Dallmayr Kaffee (auch Hag) 2,40 Euro
Glas Tee vom Haus Dallmayr 2,90 Euro
Grosse Tasse heiße Schokolade mit Sahnehaube 3,90 Euro



Nachfolgende Menüs wurden von unserem Küchenteam nach klassischen Kriterien zusammengestellt.

Saisonale Produkte können Änderungen des Angebots verursachen. Wir garantieren Ihnen die ausschließliche Verwendung von frischen und einwandfreien Rohstoffen.

Unsere Preise sind fair kalkuliert, Rabatte oder sonstige Nachlässe können wir nicht einräumen.

Saisonale Preisschwankungen der Rohstoffe werden berechnet.

Bei Gerichten die eine längere Zubereitungszeit (Braten, Enten etc.) benötigen, bitten wir die genaue Anzahl festzulegen.

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, zwei Hauptgerichte auszuwählen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass eventuell nicht alle Gerichte unbegrenzt verfügbar sind und sich der Preis evtl. erhöhen kann.

Eine Auswahl von mehr als zwei Hauptgerichten ist nicht möglich. Ab einer Personenzahl von 20 Personen ist keine Auswahl möglich.

Wir bitten Sie dann ein einheitliches Menü auszuwählen. Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne mit unseren Fachkenntnissen behilflich.

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE

Das Hochzeitsmenü

Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenem Zanderfilet und grüner Sauce

Königsbrunner Festtagsuppe
Rinderkraftbrühe mit viererlei hausgemachten Einlagen

Zarte Schweinefilets auf Schwammerlrahmsauce
mit marktfrischem Gemüse und feinen Butterspätzle

Duett von weißer und dunkler Schokolade auf zweierlei Fruchtspiegel

Pro Person 34,00 Euro
ohne Vorspeise 27,00 Euro

Das Festtagsmenü

Angebratenes Tatar vom Lachs auf Sprossenküchlein

Rieslingcreme mit Croutons

Rosa gebratener Kalbsrücken mit knusprigen Schinkenchips
mediterranes Gemüse und römische Nocken

Halbgefrorenes Mousse von Tonkabohnen,
karamellisierter Baumkuchen und Sauerkirschen

Pro Person 37,00 Euro
ohne Vorspeise 29,00 Euro

Das Bayerische Menü

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Brätstrudel und Gartenschnittlauch

Ofenfrisches Spanferkel in Braunbiersauce,
mit saftigem Blaukraut oder Bayrischkraut und handgedrehte Kartoffelknödel

Bayerische Crème auf Himbeermark

Pro Person 22,00 Euro

Das Schwäbische Menü

Hausgemachte Spanferkelsülze mit grüner Sauce
und Salatbouquet

Kartoffel-Lauchsuppe mit Panchettabonbons

Ausgelöste Kalbshaxe mit feiner Rahmsauce,
marktfischem Gemüse und Butterspätzle

Schwäbische Apfelküchle
mit Vanilleeis und Sahnetupferl

Pro Person 29,00 Euro
ohne Vorspeise 24,00 Euro

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE

Das Gourmet-Menü

Gefüllte Wachtel auf Salat von roten Linsen

Rahmsuppe von Krustentieren

Gebratene Jakobsmuschel auf grünem Pinienrisotto

Zart rosa gebratener Rehrücken an Schwarzwurzel-Rosenkohlgemüse
Brombeeren und Kartoffelgratin

Waldbeertiramisu

Pro Person 48,00 Euro

Das Wellness-Menü

Spinatsalat mit gegrilltem Schafskäse und getrocknenen Tomaten

Kräuterrahmsuppe mit Croutons

Medaillons von der argentinischen Steakhüfte
Mandelbrokkoli und Kartoffelstrudel

Limetten-Joghurtcreme auf Mangokompott

Pro Person 35,00 Euro

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Das Italien-Menü

Antipastiteller mit mariniertem Gemüse, Vitello Tonnato,
Melone mit Parmaschinken und Tomatenscheiben mit Mozzarella

Minestrone

Osso Bucco: geschmorte Kalbshaxenscheiben
in Rotwein-Gemüse-Sauce mit Basilikum-Gnocchi

Vanille-Panna-Cotta auf Waldbeerensauce

Pro Person 29,00 Euro

Das „Jeden Tag Menü“

Rinderkaftbrühe mit Flädle (=Pfannkuchenstreifen)

Gemischter Braten von Kalb und Schwein
mit Bratensauce
Marktgemüse, hausgemachten Spätzle und Semmelknödel

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Pro Person 21,00 Euro

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE

Alternativen

Gerne können Sie Teile aus den Menüs mit folgenden Gerichten tauschen

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Lebernockel oder Leberspätzle
Tomatencremesuppe mit Mozzarella
Kräuterrahmsüppchen mit Lachsrose

Vorspeisenetagere nach Ihren Wünschen

Salate:

Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenen Entenbruststreifen
Ruccolasalat mit Balsamicodressing, geröstetem Speck und Croutons
Bunte Blattsalate mit gerösteten Kürbiskernen und Sprossen

Zwischengerichte:

Strudel vom Zander und Schwarzwurst auf Selleriecarpaccio
Kross gebratenes Doradenfilet auf Artischockenherzen
Duett von Seezunge und Lachs in Estragonbutter mit Blattspinat

Hauptgerichte:

Rindersteakhälfte mit Spätburgundersauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelstrudel

Gebratene Maishähnchenbrust mit Ingwerkarotten und Olivenrisotto

Filetteller „Best of Zeller“ mit Schweine-, Kalbs- und Rinderfilet
mit Burgundersauce oder Sherryrahmsauce oder Schwammerlrahmsauce oder Portweinsauce
frisches Marktgemüse, Butterspätzle und Kartoffelkroketten

Schweinefilet im Kräuterpilzmantel, Gemüsebouquet und Speckplätzchen

Dessert:

Hausgemachte Zitronenmousse mit Minzgelee
Desserteller „Best of Zeller“
Dessertetagere nach Ihren Wünschen

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Schmankerl zu später Stunde

2 Stück Weiße mit ofenwarmer Breze und süßem Senf 3,50 Euro

Portion ofenwarmer Leberkäse mit Breze und Senf 6,00 Euro

Hausgemachte feurige Gulaschsuppe mit Bauernbrot 4,50 Euro

Deftige Leberknödelsuppe 4,00 Euro

Käsewürfel am Spießchen garniert mit frischen Früchten und Salzgebäck
Pro Spieß 6,00 Euro

Bayerische Tapas auf der Etagere 7,50 Euro

Käsebuffet

mit internationaler Käseauswahl, Garnituren wie Radieschen, Rettich, Trauben, etc.,
Brotauswahl, Baguette und Butter
pro Person 6,50 Euro

Bayerisch-Uriges-Imbißbuffet

mit kleinen Brotschnittchen mit Gruibenschmalz, grober und feiner Leberwurst,
Obazd'a, Butter und Schnittlauch, fein ausgarniert mit Radieschen, Rettich,
kleinen Brezeln, außerdem Handwurst und Tiroler Speck (fein geschnitten) mit Meerrettich
pro Person 8,90 Euro

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



**Die nachfolgenden Büffets servieren wir Ihnen ab 40 Personen
(Erwachsene)**

Büffet "Königsbrunner Wochenmarkt"

ab 40 Personen

pro Person 42,00 Euro

Hausgebeizter Lachs mit Honigsenfdillsauce
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Schinkenauswahl mit Melone
Tomaten Mozzarella mit Basilikum
Kaltes Roastbeef mit Remoulade
Italienische Anti Pasti (gebratenes, mariniertes Gemüse)
dazu Baguette und Butter

Gurkensalat, Tomatensalat, Karottensalat
Blattsalate, zweierlei Dressings

Kraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen

Rinderfiletspitzen in Calvadosrahm
Lachs mit Blattspinat im Blätterteig
Schweinefilet am Stück gebraten

Spätzle, Butterreis
Kartoffeltaler, Gemüseauswahl

Internationales Käsebrett mit Brotauswahl und Butter

Eisbombe
Fruchtsalat
Bayerische Crème

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Büffet "Europa"

ab 40 Personen (Erwachsene)

pro Person 54,00 Euro

Norweger Graved Lachs mit Honigsenfdillsauce
Cocktail von Meeresfrüchten
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
Parmaschinken mit Melone
Medaillons von Poularde und Truthahn mit Früchten
Vitello Tonnato (Gekochtes Kalbfleisch, hauchdünn aufgeschnitten
mit einer Sauce aus Thunfisch, Sardellen und Kapern)
Gemüse gebraten und mariniert
dazu Baguette und Butter

Muschelsalat, Teufelsalat, Geflügelsalat, Blattsalate, zweierlei Dressings

Italienische Minestrone

Bitte entscheiden Sie sich für 3 der folgenden Hauptgerichte:

Schweinefilet im Blätterteig
Kalbsrücken am Stück
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
Wildrahmgeschnetzelt
Zanderfilet, Dorschfilet

Spätzle, Risotto, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Gemüseauswahl

Internationales Käsebrett mit Brotauswahl und Butter

Eisbombe, Weinschaumcrème
Exotischer Fruchtsalat, Marmoriertes Mousse au Chocolat

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE

Schwäbisch Bayerisches Büffet

ab 40 Personen

pro Person 26,00 Euro ohne Käse

pro Person 32,00 Euro mit Käse

HAUPTGERICHTE (bitte 4 davon auswählen)

Kassler im Brotteig
Ofenfrische Schweinshaxen in Dunkelbier gebraten
Kalbshaxen
Entenbraten
Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsahnesauce
Gefüllte Schweinsbrust mit Semmelknödelfüllung

BEILAGEN UND SALATE

Semmel- oder Kartoffelknödel
Röstkartoffeln, Butterspätzle, Schupfnudeln
Blaukraut, Gemüse
hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat, bunte Blattsalate mit Dressing

KÄSE

Käsebrett fein ausgarniert
mit Butter und Brotauswahl

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

o d e r

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne

(Gegen einen Aufpreis servieren wir Ihnen vorab gerne noch eine Suppe.)

RESTAURANT · HIRLSCHSTUBEN · STRASSE
Italienisches Buffet

ab 40 Personen

pro Person 42,00 Euro

Prosciutto Langhirano mit Honigmelone
Mortadella Patricia, Pastrami
Vitello Tonnato
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum
Marinierte Antipasti
Meeresfrüchtesalat, gebratene Sardinien
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
dazu Butter, Weißbrot und Grissini

Italienische Minestrone

Ossobucco mit Gemüse und Würfelkartoffeln
Kleine Schweineschnitzel in Gorgonzolarahmsauce
Garnelenspieße in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten
Lasagne „Verde“
Tortellini in Schinkensahne

Italienisches Käsebrett

Tiramisu
Frischer Fruchtsalat
Eisbombe nach Art des Hauses

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Allgemeine Geschäftsbedingungen des BEST Hotel ZELLER Königsbrunn

DATUM:

VERANSTALTUNG:

VERANSTALTER:

.....

.....

.....

- 1) Angebote sind stets freibleibend. Aufträge werden für beide Teile erst verbindlich, wenn sie durch uns schriftlich bestätigt sind. Auch sonstige Vereinbarungen sowie Änderungen von Konditionen und Nebenabreden bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.
- 2) Schriftliche Mitteilungen an unsere Kunden gelten als nach dem gewöhnlichen Postablauf zugegangen, wenn sie von uns unter der zuletzt bekannt gewordenen Anschrift abgesandt worden sind.
- 3) Die Preise für Speisen und Getränke verstehen sich in Euro; sie enthalten das Bedienungsgeld und die gesetzliche Umsatzsteuer.
- 4) Zahlungen: Die von uns erbrachten Dienstleistungen und Lieferungen sind nach Rechnungsstellung ohne Abzug sofort zur Zahlung fällig. Bei ausländischen Zahlungsmitteln gehen die Kursdifferenzen und Bankspesen zu Lasten des zur Zahlung Verpflichteten. Bei nicht rechtzeitiger Bezahlung sind wir berechtigt, bei vorherigen Mahnungen, Verzugszinsen in Höhe der jeweiligen Bankkreditkosten zu berechnen. Bei Erstgeschäften und größeren Aufträgen können wir entsprechend der erbrachten Dienstleistung Zwischenrechnungen aufstellen und Voraus- und Teilzahlungen verlangen.
- 5) Pfandrecht: An allen vom Auftraggeber eingebrachten Sachen jeder Art ist hinsichtlich sämtlicher unserer Forderungen im Zusammenhang mit dem vorangehenden Auftrag mit der Einbringung ein Pfandrecht bestellt.
- 6) Versicherungen: Eingebrachtes Gut unterliegt nicht der Haftung des Hotels. Wenn die bei uns eingebrachten Sachen gegen Feuer, Wasser, Diebstahl, Beschädigung oder jede andere Gefahr versichert werden sollen, hat der Veranstalter die Versicherung selbst zu besorgen. Bei der Vermittlung eines Versicherers sind wir Ihnen gegebenenfalls behilflich.
- 7) Für gewöhnliche Fahrlässigkeit außerhalb der wesentlichen Vertragspflichten haften wir nicht. Eine Haftung für mittelbare oder nicht vorhersehbare Schäden besteht nicht.
- 8) Ist der Besteller Kaufmann, so wird Königsbrunn bzw. Augsburg als ausschließlicher Gerichtsstand vereinbart.
- 9) Es gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Andere Bedingungen werden auch dann nicht Vertragsinhalt, wenn wir Ihnen nicht ausdrücklich widersprechen.