

# Menüvorschläge 2018



*Oberamtstr. 23  
72172 Sulz a. N.  
Telefon 07482/9220  
Fax 07482/92222  
Internet: [www.hotelkaiser.de](http://www.hotelkaiser.de)  
e-mail: [info@hotelkaiser.de](mailto:info@hotelkaiser.de)*

# **Hotel-Restaurant „Kaiser“**

*Familie Hellstern*

*Oberamtstraße 23, 72172 Sulz-Glatt*

*Telefon-Nr.: 07482/9220 Fax-Nr.: 07482/922222*

*Sehr verehrte Gäste!*

*Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.*

*Gerne überreichen wir Ihnen in der Anlage unsere Menüvorschläge.*

**Jedes Menü kann nur ab 10 Personen angeboten werden, das kalt-warme Buffet ab 30 Personen, deren Reihenfolge Sie auch individuell zusammenstellen können, wir wünschen Ihnen viel Freude beim Aussuchen.**

**Unsere Preise enthalten z. Zt. 19% MwSt., Änderungen und Anpassungen vorbehalten.**

*Saisonal bedingte Speisen, Spargel, verschiedene Gemüsesorten und Früchte, Gans und Wild sind nicht berücksichtigt.*

*Natürlich halten wir alle diese Köstlichkeiten während der jeweiligen Zeit für Sie bereit, da Sie nur dann frisch erhältlich und schmackhaft sind.*

**Für eine persönliche Beratung nach vorheriger Terminabsprache steht Ihnen Herr Hellstern gerne unter der Rufnummer 07482/9220 zur Verfügung.**

*Das Restaurant liegt sehr verkehrsgünstig und kennt keine Parkplatzprobleme.*

*Die Räume sind behaglich ausgestattet. Der Service ist aufmerksam und zuvorkommend. Eine Tanzfläche steht auf Wunsch zur Verfügung.*

*Musik muss bei der GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) angemeldet werden, die Zahlung der fälligen Gebühren obliegt dem Kunden.*

*Nacht, Sonn- und Feiertagszuschlag ab 24 Uhr pro Mitarbeiter 28,00 € zzgl. Mehrwertsteuer.*

*Wollen Sie sich bei Ihren Freunden, Ihrer Familie oder bei Ihren Mitarbeitern mit einem **Gutschein** bedanken, so stellen wir diesen in gewünschter Höhe aus.*

*Familie Hellstern und das Hotel Kaiser-Team freuen sich darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.*

*Ihre Familie Walter Hellstern*



\*\*\*\*\*

## Als Aperitif-Empfang empfehlen wir: Aperitifbuffet

Nr. 2601	Aperitifbuffet E100-E180		5,50 €
Nr. 2603	Martini rosso 15% E100-E180	5 cl	3,50 €
Nr. 2604	Martini Bianco 15,0 %	5 cl	3,50 €
Nr. 2605	Sherry Sandemann trocken 15,0 % E100-E180	5 cl	3,50 €
Nr. 2606	Sherry Sandemann medium 17,0 %	5 cl	3,50 €
Nr. 2608	1 Glas Sekt (Orange)	0,1 ltr.	4,20 €
Nr. 2609	Kir Royal (Cassis Sekt) E950	0,1 ltr.	4,20 €
Nr. 2610	Campari (Soda, Orange) 25,0 % E100-E180	4 cl	4,90 €
Nr. 2616	Aperol-Spritz	0,2 ltr.	4,90 €

Nr. 218 Zum Stehempfang empfehlen wir unsere Canapeés, die mit € 3,00 pro Stück berechnet werden, oder Laugengebäck, Schinkenhörnchen, Blätterteiggebäck pro Gebäck 1,50 €

**Wahlweise belegt mit:**

Putenbrustscheibe mit Broccoliröschen  
Roastbeef mit Senfsauce  
Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken mit grünem Spargel  
Parmaschinken mit Melone  
Schweinemedallions mit Früchten  
Skandinavischer Räucherlachs mit Dillsauce  
Tiefseegarnelen in Kräutervinaigrette, Grönlandschrimps in Cocktailsauce  
Verschiedene Hart- und Weichkäse  
hausgemachte Pasteten und Terrinen  
geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich

Bei der Wahl Ihres Tischschmuckes bzw. Ihrer Blumendekoration beraten wir Sie gerne.  
Falls Sie wünschen, bestellen wir diese auch gerne für Sie pro Gesteck ab € 20,00.  
Sie können selbstverständlich Ihren eigenen Tisch- oder Außenschmuck (Türkranz und Bäume) mitbringen, dafür übernehmen wir keine Haftung.

### **Nachmittagskaffee**

Nr. 3000 Für die Bereitstellung eines Kaffee-Gedecks berechnen wir € 7,50 pro Person und das beinhaltet Kaffee/Tee/Schokolade soviel wie gewünscht und die Bereitstellung Ihres mitgebrachten Kuchens als Buffet (für Kuchen und Verpackung übernehmen wir keine Haftung).

### **Kaffee anstatt Mitternachtsimbiss**

Die mitgebrachten Kuchen und das Kaffeegeschirr werden als Buffet aufgebaut

Preis pro Person (Gedeck) 1,50 €

Preis für 1 Kanne Kaffee 17,00 €

(1 ltr.)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen:

Nr. 202	<i>Gravetlachsrollchen mit frischem grünen Stangenspargel, Kartoffelcrépe</i>	7,80 €
Nr. 1203	<i>„BLATTSALATE“ in Balsamicoessig mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Toast, Butter</i>	8,20 €
Nr. 208	<i>Melonenschiffchen mit Parma- Schwarzwälderschinken, Baguette</i>	8,50 €
Nr. 209	<i>Blattsalate im Hausdressing mit lauwarmen Lachs- Zanderfilet, Baguette</i>	9,80 €
Nr. 210	<i>Feldsalat im Kartoffeldressing mit Speckcroutons, geräucherter Entenbrust</i>	8,50 €
Nr. 219	<i>Vitello Tonado (Kalbstafelspitz an Thunfischsauce) mit Ruccola, Brot</i>	10,50 €
Nr. 210	<i>Feldsalat im Kartoffeldressing mit Speckcroutons, geräuchertem Forellenfilet, Baguette</i>	8,90 €

## *Saisonale Vorspeisen fragen Sie uns*

\*\*\*\*\*

## *Suppen*

Nr. 251	<i>„Kaiserwirts Hochzeitsuppe“</i>	5,50 €
Nr. 259	<i>Kraftbrühe mit Eierflädle</i>	4,50 €
Nr. 262	<i>Kraftbrühe mit gefüllten Eierflädle</i>	5,00 €
Nr. 268	<i>Kraftbrühe mit Oma's Klöße</i>	5,00 €
Nr. 342	<i>Strauchtomatencremesuppe mit Ginsahne und Croutons</i>	5,00 €
Nr. 304	<i>Brokkolicremesuppe</i>	4,50 €
Nr. 312	<i>Cremesuppe von Zuckerschoten mit Garnele vom Grill</i>	6,80 €
Nr. 321	<i>Karottencremesuppe</i>	4,50 €
Nr. 324	<i>Kressecremesuppe</i>	4,50 €
Nr. 326	<i>Lauchcremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet</i>	5,50 €
Nr. 343	<i>Waldpilzrahmsuppe mit Semmelknödelchen</i>	5,50 €
Nr. 331	<i>Rahmsuppe vom jungem Lauch mit gebratener Garnele</i>	6,80 €
Nr. 351	<i>Rote Beetecremesuppe mit Meerrettichschaum</i>	5,50 €
Nr. 339	<i>Steckrübencremesuppe</i>	4,50 €

## Hauptgerichte:

Nr. 533	<b>Sonntagsbraten (Kalb- Schweinebraten), Gemüse vom Markt, Spätzle vom Brett, Kroketten, bunter Salatteller</b>	<b>17,90 €</b>
Nr. 510	<b>Kalbsbraten von der Keule und Schweinerückensteak mit frischen Champignons in Rahm, Butternudeln, pommes frites, Kroketten, bunter Salatteller</b>	<b>17,90 €</b>
Nr. 506	<b>Gefüllte Kalbsbrust nach „altem Hausrezept“ und Schweinelendchen vom Grill, Brokkoliröschen in Mandelbutter, frische glacierte Karotten, Butternudeln, Kroketten, bunter Salatteller</b>	<b>16,80 €</b>
Nr. 848	<b>Spanferkelbraten an Biersauce, Bayrischkraut oder Wirsing in Rahm, Semmelknödel, Kartoffelknödel, bunter Salatteller</b>	<b>15,90 €</b>
Nr. 909	<b>Maispouardenbrüstchen an Morchelrahm, kleines Gemüse vom Markt, Spätzle vom Brett, Kroketten, bunter Salatteller</b>	<b>18,90 €</b>
Nr. 713	<b>Rinderschmorbraten an Burgundersauce und Schnitzel „Wiener Art“, Blumenkohl „Mornay“, Butternudeln, pommes frites, bunter Salatteller</b>	<b>17,90 €</b>
Nr. 911	<b>Perlhuhnbrust an Morchelrahm, glaciertes Gemüse, Spätzle vom Brett, pommes dauphine, bunter Salatteller</b>	<b>19,80 €</b>
Nr. 817	<b>Jägerbraten mit Pilzen, Rahmsauce, Spätzle vom Brett, pommes frites, bunter Salatteller</b>	<b>16,90 €</b>
Nr. 840	<b>Schweinelendchen „Försterin Art“ frische Champignons in Rahm, frische glacierte Karotten, Blumenkohl „Mornay“, Spätzle vom Brett, Kroketten, bunter Salatteller</b>	<b>19,80 €</b>
Nr. 1102	<b>Geschmorte Lammkeule in Kräutersauce, Prinzeßbohnen, pommes gratin, bunter Salatteller</b>	<b>17,90 €</b>
Nr. 1021	<b>Wildteller (Rehschnitzel, Hirschkalbsbraten) Pfifferlinge, Preiselbeerpfannkühle, Spätzle vom Brett, Semmelknödel, Kroketten, bunter Salatteller</b>	<b>23,90 €</b>
Nr. 1009	<b>Rehbraten „Baden Baden“ (gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Pfifferlingen), Spätzle vom Brett, Serviettenknödel, Kroketten, bunter Salatteller</b>	<b>19,80 €</b>
Nr. 1004	<b>Hirschfilet „Schwarzwälder Art“ an Kirschsauce, Pfifferlinge, Prinzeßbohnen, Spätzle vom Brett, Kroketten, bunter Salatteller</b>	<b>26,90 €</b>

## **Hauptgerichte vom Kalb- Rind:**

<b>Nr. 523</b>	<b><i>Kalbsrahmgulasch mit Champignons, Brokkoliröschen in Mandelbutter, Spätzle vom Brett, Kroketten, bunter Salatteller</i></b>	<b>17,90 €</b>
<b>Nr. 522</b>	<b><i>Kalbsnierenbraten aus dem Ofen, Gemüse vom Markt, Butternudeln, pommes frites, bunter Salatteller</i></b>	<b>19,80 €</b>
<b>Nr. 526</b>	<b><i>Kalbsschnitzel mit Kräuterkäse überbacken, buntes Pfeffersößle, Zuckerschoten, Kroketten, Spätzle vom Brett, bunter Salatteller</i></b>	<b>20,60 €</b>
<b>Nr. 547</b>	<b><i>Kalbsrückensteak auf Blattspinat mit frischen Champignons in Rahm, Butternudeln, pommes dauphine, bunter Salatteller</i></b>	<b>Preis auf Anfrage</b>
<b>Nr. 508</b>	<b><i>Gourmetteller (Kalbs - Rinderfilet) Morchelrahm, Pfeffersößle, Gemüse umlegt, Spätzle vom Brett, Kroketten, bunter Salatteller</i></b>	<b>Preis auf Anfrage</b>
<b>Nr. 511</b>	<b><i>Kalbfilet an Walnußsoße, oder Morchelrahm, Gemüse umlegt, Butternudeln, pommes dauphine, bunter Salatteller</i></b>	<b>Preis auf Anfrage</b>
<b>Nr. 505</b>	<b><i>Ab 2 Personen Kalbshaxe aus dem Ofen, Gemüse umlegt, Spätzle vom Brett, pommes frites, Kroketten, bunter Salatteller</i></b>	<b>16,90 €</b>
*****		
<b>Nr. 708</b>	<b><i>Tafelspitz an Meerrettichsoße, Preiselbeeren, frische Karotten, Rahmkartoffeln, bunter Salatteller</i></b>	<b>17,90 €</b>
<b>Nr. 724</b>	<b><i>Stuttgarter Brätle (Rostbraten) auf Weinsauerkraut, Röstzwiebeln, Spätzle vom Brett</i></b>	<b>19,80 €</b>
<b>Nr. 721</b>	<b><i>Rumpsteak mit Meerrettichkruste, Gemüse vom Markt, pommes gratin, bunter Salatteller</i></b>	<b>24,50 €</b>

Nr. 120

## Menü 1

33,90 €

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Schwärzwälder Schinken, Baguette*

\*\*\*

*Kraftbrühe mit Grießklößle*

\*\*\*

*bunter Salatteller*

\*\*\*

*Pfefferlendchen mit buntem Pfeffersößle*

*Gemüse vom Markt*

*Spätzle vom Brett, Kroketten*

\*\*\*

*Hausgemachtes Kirschwassereisbömble mit Früchten umlegt*

\*\*\*

*oder*

*Käseteller mit „französischem Käse“*

\*\*\*

Nr. 122

## Menü 2

42,50 €

*BLATTSALATE in Balsamicoessig mit Räucherlachs,  
Sahnemeerrettich, Dillcreme, Baguette*

\*\*\*

*Klare Steinpilzsuppe mit Eierflädle*

\*\*\*

*Zanderfilet gebraten*

*auf Rote Beete in Rahm, Butternudeln*

\*\*\*

*Kalbsfilet an Morchelrahm*

*Gemüse umlegt*

*Spätzle vom Brett, Kroketten*

\*\*\*

*Hausgemachte Eistorte mit Früchten umlegt*

\*\*\*

*oder*

*Käseteller mit „französischem Käse“*

\*\*\*

Nr. 123

## Menü 3

39,80 €

*Roastbeef rosa gebraten (kalt) Senfsauce  
Würfelkartoffeln*

\*\*\*

*Kraftbrühe mit Dreierlei Klößle*

\*\*\*

*gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Selleriepüree*

\*\*\*

*Perlhuhnbrust oder Maispouardenbrust an Morchelrahm*

*glasiertes Gemüse*

*Spätzle vom Brett, Kroketten*

\*\*\*

*marinierter Früchtesalat mit Rahmeis und Sahne*

*oder*

*Käseteller mit „französischem Käse“*

\*\*\*

Nr. 124

## Menü 4

34,20 €

*Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Eierflädle und Gemüsestreifen*

\*\*\*

*buntes Salatbuffet*

\*\*\*

*Hirschkalbsmedaillon und Rehbraten „Baden - Baden“*

*(gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Pfifferlinge)*

*Wirsing in Rahm*

*Serviettenknödel, Spätzle vom Brett, Kroketten*

\*\*\*

*Schwarzwaldeisroulade an Früchten*

*oder*

*Käseteller mit „französischem Käse“*

\*\*\*



# *Dessertvorschläge*

<i>Nr. 1506</i>	<i>Beerenteller mit Eis und Sahne</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Nr. 1507</i>	<i>Birne „Helene“</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Nr. 1511</i>	<i>Cocosnußparfait mit marinierten Früchten und Sahne</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Nr. 1523</i>	<i>Frische Ananas mit Walnußeis und Sahne</i>	<i>6,40 €</i>
<i>Nr. 1530</i>	<i>Früchtesalat mit Rahmeis und Sahne</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Nr. 1527</i>	<i>Früchtebecher (ohne Alkohol) Früchtesalat, Fruchtteis, Sahne</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nr. 1538</i>	<i>Hausgemachte Eisbombe</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nr. 1539</i>	<i>Hausgemachte Eistorte</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nr. 1548</i>	<i>Heimische Früchte an hausgemachtem Parfait</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Nr. 1553</i>	<i>Kirschwassereisbömble mit Früchten garniert</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nr. 1563</i>	<i>Pralineneis mit Baileysahne</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nr. 1567</i>	<i>Schwarzwaldbecher Kirschen, Heidelbeeren, Kirschwasser, Vanille – und Schokoladeneis, Sahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Nr. 1569</i>	<i>Schwarzwaldeisroulade</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nr. 1572</i>	<i>Vanilleeis mit heißen Brombeeren</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nr. 1573</i>	<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nr. 1575</i>	<i>Vanilleeis mit Schokoladensauce</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Nr. 1551</i>	<i>Käseteller mit „französischem Käse“</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Nr. 1576</i>	<i>Käsebrett mit französischem Käse und verschiedenen Brotsorten ca. 50 Personen</i>	<i>210,00 €</i>
<i>Nr. 1513</i>	<i>Dessertbuffet pro Person</i>	<i>11,50 €</i>

*Mousse au chocolate,  
verschiedene Cremès  
Früchtesalat, gebackene Früchte  
Tiramisu  
verschiedene Eissorten mit heißen Himbeeren, Brombeeren,  
Schokoladensauce,  
Crepes  
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten*

## **Geschäftsbedingungen**

1. Unsere Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen und Bankette, die separat vom normalen á la carte Restaurantbetriebs in Räumlichkeiten des Hotel-Restaurant Kaiser stattfinden.
2. Es ist kein á la carte – Service möglich, sondern grundsätzlich ein im Voraus bestelltes und festgelegtes Menü.
3. Raummieten werden bei gewerblichen Ausstellungen, Präsentationen, Versammlungen und Vortragsveranstaltungen in Rechnung gestellt. Die Höhe der Miete richtet sich nach dem Raumbedarf sowie dem Zeit- und Personalaufwand.
4. Nebenleistungen wie Blumendekoration, Musik und besondere Drucke von Menükarten werden extra berechnet.
5. Musiker- und Künstlergagen sowie sämtliche Kosten für Unterhaltung, die wir nicht selbst erbringen, sind vom Veranstalter mit den entsprechenden Auftragnehmern selbst abzurechnen.
6. Die uns 24 Stunden vor der Veranstaltung gemeldete Teilnehmerzahl stellen wir in Rechnung.
7. Die berechneten Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 % enthalten ist. Bei langfristigen Bestellungen behalten wir uns eine eventuelle Nachkalkulation bei veränderter Marktlage vor.
8. Unsere Rechnungen werden Ihnen zugestellt und sind zahlbar nach Erhalt ohne Abzug. Kreditkarten werden bei solchen Veranstaltungen nicht akzeptiert.
9. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen in Höhe von 6% pro Monat vor.
10. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner.
11. Stornokosten:  
14 Tage vor dem Veranstaltungsdatum für alle Bereitstellungskosten, zuzüglich besonderer Bestellung für die Veranstaltung und 33% des Speiseumsatzes des vereinbarten Menüpreises oder der geplanten Speisefolge.  
7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum sind wir berechtigt, 80% des Umsatzausfalls zu berechnen.
12. Der Auftraggeber haftet uns gegenüber für die Bezahlung etwaiger, von Teilnehmern zusätzlich bestellten Speisen und Getränken.

Hiermit akzeptiere ich die o.g. Geschäftsbedingungen:

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift