



„Essen ist ein *Bedürfnis* – *genießen* ist eine *Kunst*“

Francois VI. Duc de la Rochefoucauld 1613-1680

Nehmen Sie sich Zeit für die Wahl Ihres Wunschbüffets - um es an Ihrem besonderen Festtag in vollen Zügen zu *genießen!*

Liebe Gäste, gerne beraten wir Sie individuell, kombinieren Ihre Wünsche mit unseren Möglichkeiten oder stehen Ihnen bei der Wahl unserer saisonalen Vielfalt von Spargel- über Fisch- bis hin zu Wildspezialitäten gerne zur Seite. Zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen!

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie von Gastgeber Hans Rommel eine Ausarbeitung seiner Büffetvorschläge. Ganz gleich ob Sie das Bodenständige unserer Küche wünschen oder einmal die Züge anspruchsvoller Küche erleben möchten – Sie werden von allem etwas finden. Für Sie kombinieren wir Tradition mit Innovation und freuen uns darauf, Sie in unseren Räumlichkeiten verwöhnen zu dürfen!

An dieser Stelle wünschen wir Ihnen viel Freude beim Zusammenstellen Ihrer Vorstellungen, beim „miteinander-beraten“, beim „nochmal drüber schlafen“ und auch beim süßen Genuss der Vorfreude auf Ihr Fest...

Mit Ihrer Wahl und unserer persönlichen Umsetzung wird Ihre Feier zu einer sehr schönen Erinnerung werden!

Hof Höfen, im Januar 2018

Herzlichst
Ihre Familie Rommel

GUTES VON HIER

Bauernsalat
Rettich-, Kraut-, Karotten- und Gurkensalat

Blattsalat mit Hausdressing

sechserlei Rohkostplatte zum selber anmachen oder machen lassen

reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

„Gutes vom Grill“:

Putensteak | Rinderplätzchen | Lammkotelette | Schweinesteak | rote & weiße
Würste

Pilze und Feta Käse in der Alufolie
dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterquark | Maiskolben | mediterranes gebratenes Gemüse
verschiedene Dips:
Curry | Knoblauch | Barbecue

VEGETARISCHER HAUPTGANG: Bülle-Maultaschen von der Höri

weißes Schokoladen Mousse | Fruchtsalat | Rote Grütze mit Vanillesoße

Mitternachtssuppe:
Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne

€ 36,00 PRO PERSON



HOF HÖFEN SOMMER SPEZIAL

hausgemachte Anti Pasti:

Aubergine | Zucchini | Karotte | Paprika | Champignons | rote Zwiebeln

angemachter Tomaten-Mozzarella-Salat

italienische Wurstspezialitäten:

Pancetta | Salami | Coppa | Parmaschinken | Oliven

geräucherte Lachs- und Forellenfilets
an Sahnemeerrettich

Cocktailbrötle | Grissini

gegrilltes Wildschwein vom Spieß
dazu Wildsoße , Kartoffelgratin, Preiselbeeren

gebratene Schweinemedallions
an Champignonrahmsoße

vegetarische Maultaschen
dazu Gemüseauswahl und hausgemachte Spätzle

Panna Cotta | dunkles Schokoladen Mousse | Fruchtsalat

€ 38,00 PRO PERSON



HOF HÖFEN`S GRÄFLICHES

geräucherte Fischplatte von Forelle und Lachs mit Sahnemehrrettich

gemischte Bratenplatte mit Cocktailsoße

Schinkenplatte von rohem und gekochtem Schinken

angemachte Saisonsalate: Karotten | Weißkraut | Gurke | Rettich

Blattsalat mit Hausdressing

hausgemachter Kartoffelsalat

hausgemachte Landpastete mit Sauce Cumberland

reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Kartoffelcrèmesuppe mit Brotcroûtons

rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise, Bratensoße,
fünferlei Saisongemüse, Spätzle und Kartoffelgratin

Tiramisu, dunkles Schokoladen Mousse, Rote Grütze mit Vanillesauce

regionales Käsebrett

€ 42,90 PRO PERSON



kleiner Einblick unserer Getränkeauswahl

| | | |
|---|-------|---------|
| Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau trocken Winzerverein Hagnau Hagnau Bodensee Baden | 1l | 17,20 |
| Riesling trocken Weingut Karl Pfaffmann Walsheim Südliche Weinstraße Pfalz | 1l | 19,20 |
| Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder Weißherbst Winzerverein Hagnau Hagnau Bodensee Baden | 1l | 19,20 |
| Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder trocken Winzerverein Hagnau Hagnau Bodensee Baden | 1l | 20,40 |
| Belemnit CUVÉE SUSAN QbA trocken 12,0% Vol. Weingut Clauß Lotstetten Bodensee Baden Cuvée aus Grauburgunder, Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc Susanne Clauß kreierte aus den filigranen und fruchtigen Weißweineine Cuvée mit hohem Spaßfaktor | 0,75l | € 26,00 |
| Aufrichts AUXERROIS QbA trocken 13,0 % Vol Weingut Aufricht Meersburg Bodensee Baden gelbbeerige Burgunderrarität cremig dezenter, weicher Burgunderton angenehm wenig Säure | 0,75l | € 28,60 |
| CABERNET PRIMITIVO Cataldo Puglia IGT 13,5% Vol Weingut Caruso Casa Vinicola Minini Apulien/Sizilien Italien charakteristische Kräuternoten des Cabernets seine Weichheit erlangt dieses Cuvée durch den Primitivo | 0,75l | €23,00 |
| Goldbach PINOT NOIR QbA trocken 13,0 % Vol. Weingut Kress Überlingen Bodensee Baden im Barrique gereift verleiht ihm einen sehr konzentrierten Geschmack beste Spätburgunderlagen | 0,75l | € 36,00 |
| MÉGAPHONE 14,5% Vol Familie Brunier Ventoux AOC Rhône Frankreich Cuvée aus 80% Grenache Noir und 20% Syrah saftig vollmundig mollige Frucht feine Kräuterwürze | 0,75l | € 32,00 |



Event Scheune

Liebe Gäste, wir bieten Ihnen in unserer Eventscheune eine beheizbare Räumlichkeit für bis zu 150 Personen inkl. einer Tanzfläche.

Jedes Fest ist individuell, darauf stellen wir uns ein und planen von der ersten Minute Ihres großen Tages bis zur letzten Stunde alles mit Ihnen gemeinsam durch. Oder Sie machen einfach Party und wir stehen Ihnen kompetent zur Seite.

Seien Sie unser Gast!

Sie haben vor Ihrem großen Fest bei uns einen Sektempfang mit Häppchen, Kaffee und Kuchen bei der Kirche/ oder am Standesamt, eine Wanderung im Wald mit Imbiss bei Ihrem Firmenausflug oder anderen Anlässen?

Von einfach bis rundum sorglos. Wir sind für Sie da.

Sie möchten selber Musik abspielen oder es darf nach Band Ende noch etwas weiter getanzt werden? Wir bieten Ihnen unseren „Rockster“, einen 600 WATT starken Bluetooth fähigen Lautsprecher mit Crossover Funktion für ein sehr gutes Musikvergnügen.

Musikanlage € 75,-, Funk Mikrophon € 15,-, Lichtenanlage € 35,-, Nebelmaschine € 15,-, Flipchart € 15,-, Leinwand € 15,- und Beamer € 50,- halten wir gegen einen geringen Mietpreis für Sie bereit.

Lassen Sie sich von mir beraten.

Mit herzlichen Grüßen aus Langenrain
Alexander Rommel

Sehr geehrte Gastgeber, bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir bei Feierlichkeiten in unserer Scheune einen Mindestumsatz von 2500,- € erheben, unabhängig von der Personenzahl.

Unsere regulären Servicezeiten enden um Mitternacht.

Jede weitere angefangene Stunde wird mit 40,-€/ Stunde je Mitarbeiter berechnet.

Wir garantieren Ihnen einen reibungslosen Getränkeservice und ein zum selbst bedienendes Speisenbüffet mit ausreichendem Nachservice.

Eine Stornierung ist 6 Monate vor der Feierlichkeit kostenfrei.

Danach ist eine Weitervermietung erforderlich, ansonsten werden 70% des Mindestumsatzes fällig.

