Familie Rörich

HOTEL
JÄGERHAUS

Büffet-vorschläge

Hotel AM BERG

GUTE AUSSICHTEN IN ESSLINGEN

Feiern Sie auch bei uns im Hotel am Berg!!!

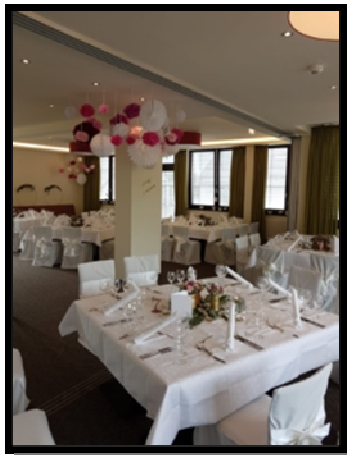
Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ob Geburtstag, Konfirmation, Kommunion, Taufe,
Hochzeit oder für eine Versammlung,
für bis zu 60 Personen richten wir gerne Ihre Feier bei uns aus.

Das Hotel am Berg befindet sich ca. 1km entfernt von unserem Jägerhaus. Die Räumlichkeiten wurden von 2017 bis 2018 komplett modernisiert und renoviert.

Für Ihr leibliches Wohl sorgt unser Team vom Restaurant Jägerhaus. Für eine individuelle Beratung zu Büffet- und Menüvorschläge stehen wir Ihnen gerne auch bei einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Sprechen Sie uns gerne an – gemeinsam gestalten wir dann Ihre Feierlichkeit



"BUFFET" KALT

(ab 30 Personen)

Platten

Platte mit Hähnchenschlegel und Salsasauce

Platte mit kaltem Braten und Remouladensauce

Zarter Geflügelsalat mit Ananas in Currysahne

Platte mit Tomaten, Rohmilchkäse und Basilikum

Wacholdergeräucherte Forellenfilets und mit Meerrettichsahne

Platte mit gekochtem Schinken und Aufschnitt

Platte mit Anti- Pasta Gemüse

Salatbüffet

Mit knackigen Blattsalaten mit Ruccola
und verschiedenen Dressings (Essig & Öl und French Dressing)
Karottensalat, Krautsalat,
Rettichsalat, Gurkensalat,
Schwäbischer Kartoffelsalat,

Auswahl an Brot und Brötchen

Süße Leckereien

Frischer Obstsalat mit Vanille-Sahne

Pro Person 35,90 €

"BUFFET EXCLUSIV" KALT

(ab 50 Personen)

Genuss für die Seele

Platte mit Parmaschinken und Melonenschiffchen
Platte mit rosa gebratenem Roastbeef und Remuladensauce
Platte mit verschiedenen Terrinen und Saucen
Glasierte Medaillons vom Schwein mit Früchtegarnitur
Carpaccio vom gekochten Ochsenfleisch
mit Tomaten- Basilikumvinaigrette mariniert
„Vitello tonnato" von der Pute mit Thunfischsauce mariniert
Zarter Geflügelsalat mit Ananas und Spargel in Currysahne
Platte mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Platte mit mildem Räucherlachs und Dill- Senf- Sauce
Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne
Feiner Krabbencocktail mit Champignons
Salat aus Broccoliröschen, Mais und Tomatenwürfelchen
Käseauswahl von der Steinplatte mit Früchten
Frischkäse und Butter

Salatbüffet

Mit knackigen Blattsalaten mit Ruccola
und verschiedenen Dressings (Joghurt und French Dressing)
Karottensalat, Krautsalat,
Rettichsalat, Gurkensalat,
Schwäbischer Kartoffelsalat,

Große Auswahl an Broten und Brötchen

Süße Leckereien

Espresso-Sahne-Creme mit Amarettinis
Frischer Obstsalat mit Rum-Vanille-Sahne

Pro Person 45,00 €

VEGETARISCHES BUFFET

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
Salat aus Brokkoliröschen, Mais, Tomaten und Paprika
Lauchsalat mit Ananas, Walnüssen und Ei
Platte mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
gebratenes Gemüse mariniert

Salatbüffet

Mit knackigen Blattsalaten mit Ruccola
und verschiedenen Dressings (Essig & Öl und French Dressing)
Karottensalat, Krautsalat,
Rettichsalat, Gurkensalat,
Schwäbischer Kartoffelsalat,
Bauernbrot und Auswahl mit Brötchen

Suppe

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Hauptgerichte

Grüne Tagliatelle mit
Brokkoli-Käse-Sahne und Sonnenblumenkernen

Elsässer Gemüse- Kartoffelgratin mit Tomate und Schafskäse

Buntes Ratatouille mit Reis

Süße Leckereien

Caramelcreme mit Schlagsahne
Früchteplatte mit verschiedenen Früchten

Später

Käsevariation vom Brett mit Weintrauben und Salzgebäck

Pro Person 45,00 €

JÄGERHAUS GANZ OBEN

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

- *Roastbeef rosa gebraten fein tranchiert mit Remoulade mit Kräuter und Ei*
- *Edle Räucherfische und Edelfischterrinen mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce*
- *Cocktailtomaten vom Strauch mit Baby-Mozzarella an Basilikum Pesto*
- *Vitello tonato – dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce mariniert dazu Kapern und Sardellen*
- *Feine Wildterrine mit Cumberlandsauce*
- *Schwarzwälder Schinken mit Melonenbällchen*
-

Salatbüffet

- *Mit knackigen Blattsalaten mit Ruccola und verschiedenen Dressings (Essig & Öl und French Dressing)*
- *Karottensalat mit Orangen und Mais, Krautsalat mit Speck,*
- *Rettichsalat an feinem Sauerrahm, Gurkensalat mit frischem Dill,*
- *Schwäbischer Kartoffelsalat,*
- *Bauernbrot und Auswahl an Brötchen*
-

Suppe

- *Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Klößchen und Maultasche dazu frischer Schnittlauch*
-

Hauptgerichte

- *Rinderhüfte am Stück gebraten mit Lembergersauce und Pilzduxelles*
- *Schweinefilet im Kräutermantel mit Cognacrahmsauce*
- *Speckböhnchen, Vichy-Karotten*
- *Mandelbrokkoli und Blumenkohl mit Schmelze*
- *g´scherrte Spätzle und Dauphinkartoffeln*

Süße Leckereien

- *Hausgemachtes Joghurt- Grießflammeri mit Himbeermarksauce*
- *Moussé au chocolat mit Vanillesauce*
- *Crème Brûlée karamellisiert*
- *Früchtespiegel von verschiedenen frischen Früchten*

Pro Person 59,00 €

KLASSIKER

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Roastbeef rosa gebraten fein tranchiert mit Sauce Tatar

Milder Räucherlachs mit Dill- Senfsauce

Shrimps Cocktail mit frischer Ananas

Zarter Geflügelsalat mit Ananas und Champignons in Currysahne

Salatbüffet

Mit knackigen Blattsalaten mit Ruccola
und verschiedenen Dressings (Essig & Öl und French Dressing)
Karottensalat, Krautsalat,
Rettichsalat, Gurkensalat,
Schwäbischer Kartoffelsalat,
Bauernbrot und Auswahl an Brötchen

Suppe

Rinderkraftbrühe mit frische Kräuterflädle
und Schnittlauch

Hauptgerichte

Schweinelendchen am Stück gebraten in Champignonrahmsauce
Zartes Geschnetzeltes in Basilikum- Pesto- Sauce,
Speckböhnchen, Karottenscheiben und Blumenkohl mit Schmelze
g´scherrte Spätzle und Dauphinkartoffeln

Süße Leckereien

Schoko-Ingwer Panna cotta mit Himbeermarksauce
Weißes Moussé mit frischer Kiwi
Mango Espuma mit geröstetem Kokos
Fruchtsalat mit frischen Früchten

Pro Person 55,50 €

SOMMERLICH LEICHT

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

„Vitello tonnato“
von der Pute mit Thunfischsauce mariniert und Kapern

Kräuterquark mit Rohkost Gemüsestäbchen

Feiner Krabbencocktail mit Champignons

Parmaschinken mit Honigmelone

Platte mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Salat aus Broccoliröschen, Mais und bunter Paprika

Salatbüffet

Mit knackigen Blattsalaten mit Ruccola
und verschiedenen Dressings (Essig & Öl und French Dressing)
Karottensalat, Krautsalat,
Rettichsalat, Gurkensalat,
Schwäbischer Kartoffelsalat,
Bauernbrot und Auswahl mit Brötchen

Hauptgerichte

Zartes Hähnchenbrustfilet gebraten überbacken mit Tomaten und Käse
Zandermedaillons pochiert in feiner Pestosahnesauce

Verschiedenes Sommergemüse
Tagliatelle (feine Bandnudeln)
Mandelreis

Süße Leckereien

Leichte Zitronencreme mit Himbeersauce
Salat von frischen Früchten mit Schlagsahne

Pro Person 49,00 €

RUSTIKAL- DEFTIG

(ab 25 Personen)

Vorspeisen

Eiersalat mit Erbsen und frischem Schnittlauch

Kalter braten mit Sc. Remoulade

Deftiger Rindfleischsalat in Zwiebelvinaigrette

Milder Matjessalat mit Gürkchen in Dill-Vinaigrette

Bunter Nudelsalat mit frischem Gemüse

Salatbüffet

Mit knackigen Blattsalaten
und verschiedenen Dressings (Essig & Öl und French Dressing)
Karottensalat, Krautsalat,
Rettich Salat, Gurkensalat,
Schwäbischer Kartoffelsalat,
Bauernbrot und Auswahl mit Brötchen

Hauptgerichte

Zarter Krustenbraten und Schweinerücken am Stück
frisch aus dem Backofen mit Dunkelbiersauce

buntem Gemüse vom Markt
und g´scherrte Spätzle und Semmelknödel

Süße Leckereien

Apfelküchle mit Vanillesauce
Früchteplatte mit verschiedenen Früchten

Später

Käse und hausmacher Wurst
vom Brett mit Weintrauben und Salzgebäck

Pro Person 45,00 €

SÜDLÄNDISCH-MEDITERRAN

(ab 50 Personen)

Salate:

- *Knackige Blattsalate mit Ruccola und verschiedenen Dressings*
- *Verschiedene italienische Pastasalate*
- *Karottensalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Sellerie*

Vorspeisen:

- *Cocktailtomaten vom Strauch mit Baby-Mozzarella an Basilikum Pesto*
- *Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl, frischer Zitrone und Knoblauch*
- *Anti pasti*
  Verschiedenes Grillgemüse mariniert mit Olivenöl, Ateco- Balsamico
- *Vitello tonnato von der Pute mit Thunfischsauce und Kapern*
- *Parmaschinken mit Honigmelone*
- *Eingelegtes Gemüse mit Frischkäse gefüllt*

Hauptgerichte:

- *Osso buco*
  Kalbshaxenfleisch geschmort in feiner Chiantisauce mit Tagliatelle
- *Piccata milanese*
  kleines Putenschnitzel in Parmesan- Eihülle mit Tomatensauce
- *Lasagne di verdure*
  Lasagne mit frischem Gemüse und Bechamelsauce
- *Pasta Spinacci*
  Feine Italienische Nudeln „al dente" in einer Blattspinat- Sahne Sauce

Dessert:

- *Insalata di frutta con la crema di effetto*
  Salat von frischen Früchten mit Schlagsahne
- *Tiramisu*
  Italienische Spezialität mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Espresso
- *Crema della caramella*
  pochierte Karamellcreme

Später:

- *Variazione del formaggio*
  Käsevariation vom Brett mit Weintrauben und Salzgebäck
  Ciabatta und Pane di legno della fornace- Holzofenbrot

55,00 €/Person

SCHWÄBISCHES SCHLEMMERBÜFFET

(ab 25 Personen)

Salate:

Salatbüffet mit knackigen Blattsalaten,
verschiedene angemachte Salate,
Schwäbischer Kartoffelsalat und Wengerterbrot

Suppe:

Feine Kuttelsuppe mit Rotwein abgeschmeckt

Hauptgerichte:

Hausgemachte Maultaschen *mit feiner Zwiebelschmelze*
Linsen *mit Würstcheneinlage*
Käsespätzle *mit feinen Röstzwiebeln*
Schwäbischer Rostbraten *vom Grill mit Dämpfzwiebel und Trollingersößle*
Schweinelendchen vom Grill *mit Rahmchampignons*

dazu

G´scherrte Spätzle vom Brett
Schupfnudeln in Butter geschwenkt
„Bregela" Röstkartoffeln

Dessert nach Großmutters Rezept:

Ofenschlupfer frisch aus dem Backofen mit Vanillesauce
Feine Griesschnitten mit Ei gebraten mit Apfelkompott

48,00 €/Person

Unsere Geschäftsbedingungen, damit Ihre Veranstaltung bei uns ein voller Erfolg wird

Montags ist unser Besprechungstag für Ihre Veranstaltungen. **Wichtig** damit wir auch Zeit für Sie haben, und Sie nicht zwischen Tür und Angel abfertigen wollen, bitten wir Sie telefonisch oder per Mail einen Termin für Ihre Besprechung zu vereinbaren.
Tel.: 0711/370 33 0
Mail: info@jaegerhaus-esslingen.de
Da wir so gut wie möglich mit Frischeprodukten arbeiten, bitten wir um Verständnis, wenn kleine Änderungen bei der Zusammenstellung der Menüs der Frische wegen vorgenommen werden.

Für gelieferte Kuchen und Torten wird als Kostenersatz für die Vorbereitungsarbeiten, Personalbereitstellung u.ä. 3,50€ pro Gedeck berechnet. Wobei wir darauf hinweisen, dass für mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Haftung übernommen wird.

Es ist nicht möglich, eigene Spirituosen mitzubringen! Wir bieten hierfür auch kein Korkgeld an - Spirituosen werden lediglich über uns bezogen und abgerechnet.

Wenn Sie eine unserer Räumlichkeiten exklusiv für Ihre Feierlichkeiten buchen möchten, so erheben wir hierauf einen vereinbarten Mindestumsatz an Speisen & Getränken.
Dieser Mindestumsatz ist wie folgt festgelegt:

Für Samstag- und Sonntagmittag liegt der Mindestumsatz
Im Pavillon 1 bei 1500,00€
Im Pavillon 2 bei 800,00€
In Saal 3 bei 900,00€
In Saal 1 bei 600,00€
In Saal 2 bei 600,00€
In der Jägerstube bei 900,00€

Für Freitag- und Samstagabend liegt der Mindestumsatz
Im Pavillon 1 bei 2000,00€
Im Pavillon 2 bei 1000,00€
In Saal 3 bei 1000,00€
In Saal 1 bei 750,00€
In Saal 2 bei 750,00€
In der Jägerstube bei 1000,00€

Das bedeutet, wenn aus denen von Ihnen und Ihren Gästen verzehrten Speisen und Getränken am Veranstaltungstag ein bestimmter, von uns festgelegter Mindestumsatz (oder mehr) erzielt wird, zahlen Sie ganz normal den tatsächlichen Verzehr.
Sollte der Verzehr an Speisen und Getränken von Ihnen und Ihren Gästen am Veranstaltungstag allerdings unter dem von uns festgelegten Mindestumsatz liegen, wird Ihnen der Differenzbetrag zusätzlich in Rechnung gestellt.

Für ein Mittagessen benötigen wir die verbindliche Personenzahl spätestens am Vorabend. Bei Abendveranstaltungen kommt die uns am Vormittag genannte Teilnehmerzahl zur Berechnung. Wegen umfangreichen Vorarbeiten ist eine spätere Änderung nicht mehr möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten für ein Mittagessen bis 14:00Uhr zur Verfügung, für ein Mittagessen mit Kaffee und Kuchen bis 17:00 Uhr.
Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig zubereitet werden. Das heißt, bei größeren Personenzahlen, sollte die Vielfalt zu Gunsten der Qualität und dem zeitlichen Ablauf Vorrang haben. A´la Cart ist in größeren Gruppen nicht möglich.
Diese Menüvorschläge sind nur zur Auswahl für ein gemeinsames Gedeck ab 20 Personen vorgesehen alles andere bedarf der Absprache.

Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 23.00 Uhr einen Nachtzuschlag pro Person Servicepersonal und Stunde von 25,00 €. Dem Hotel Jägerhaus steht frei, wieviel Personal für die jeweilige Veranstaltung benötigt wird.
Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Ihre Feierlichkeit bis maximal 02:00 Uhr durchführen können.

Bitte beachten Sie, dass in unseren Räumlichkeiten das Nutzen von Wunderkerzen und Nebelmaschinen untersagt ist. Kosten von Beschädigungen, z.B. von Tischdecken durch Wunderkerzen oder Kosten der Alarmierung der Feuerwehr durch das Auslösen einer Nebelmaschine werden sämtlich dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Bei Festsetzung des Termins mit Räumlichkeiten ab 50 Personen werden 500,00 Euro Anzahlung fällig.

Bei Stornierung einer festen Buchung, die nicht durch uns zu vertreten ist, werden folgende Stornierungsgebühren fällig.
Unabhängig hiervon werden wir uns bemühen, die Räume wieder zu vergeben, um den Schaden so gering wie möglich zu halten.
Bis 120 Tage vor Veranstaltungstag: die schon entstandenen Kosten.
Bis 90 Tage vor Veranstaltungstag: Berechnung von 500 € Schadensersatz.
60 Tage vor der Veranstaltung: Berechnung von 500 € Schadensersatz zzgl. 50% des entgangenen Speisenumsatzes zzgl. bereits entstandener Kosten.
Weniger als 30 Tage vor Veranstaltungstag: Berechnung von 500 € Schadensersatz, zzgl. 80% des entgangenen Speisenumsatzes zzgl. bereits entstandener Kosten.
Unberührt bleiben Kosten, die für Zusatzleistungen insbesondere mit Dritten entstehen.
Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.

Für individuelle Menüabsprachen steht Ihnen Familie Rörich und Ihr Team gern zur Verfügung.

Mit dieser Ausgabe von Menüvorschlägen vom 11.11.2023 werden alle älteren Exemplare ungültig!

Gültig bis zur nächsten Aktualisierung (bitte um Rücksprache).