

Unsere Menüvorschläge

Lieber Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus
und Ihr Vertrauen in unsere Leistungen.

Für ein Gelingen Ihrer Feier ist eine gute Vorbereitung selbstverständlich.
Ihre Wünsche, Ideen und Vorstellungen möchten wir mit unseren
Möglichkeiten, Anregungen und unserer langen Erfahrung
zusammenbringen.

Für Ihre Feier haben wir, auf den nächsten Seiten
MENÜVORSCHLÄGE aufgeführt.

Bis 20 Personen ist auch eine „kleine Speisekarte“ möglich. Bitte sprechen
Sie uns gerne hierzu an!

Gerne stehe ich & mein Team Ihnen unter
07151 / 606363 oder **info@tuermle.de** zur Seite.

Um Ihre Vorstellungen & Wünsche zu optimieren vereinbaren Sie bitte
einen Termin zu einer Menüabsprache mit mir. (Mittwoch – Freitag)

Wir freuen uns bereits heute Sie an Ihrer Feierlichkeit zu verköstigen.

Robert Lenz & das Türmle-Team

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen:

Gemischter Salatteller 5,40 €

Knackige Blattsalate mit Balsamico Dressing,
 Champignons, Sprossen und Brotcrôutons 5,00 €
 - mit gebratenem Zanderfilet 7,50 €
 - mit gebratenem Feta im Zucchini-mantel 7,50 €

Tomatenterrine mit Basilikum Pesto,
 auf buntem Salatbouquet und Parmesan 8,00 €

Knackige Blattsalate in Balsamico mit
 Räucherlachs 9,00 €

Suppen:

Schwäbische Flädlesuppe 5,90 €

Hochzeitsuppe (Flädle/Grießklößchen/Maultaschen) 7,10 €

Cremesuppe 5,50 €
 - mit Lachsklößchen 7,10 €

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

Putenbrust mit Kräuterrahmsauce
glasiertes Gemüse & hausgemachte Spätzle 21,50 €

Kross gebratene Maispouardenbrust auf Risotto
& glasiertem Gemüse 21,50 €

HAUPTGERICHTE VOM FISCH

Kross gebratenes Filet von der Lachsforelle auf glasiertem
Gemüse & Salzkartoffeln 24,50 €

VEGETARISCH

Spinat-Ricotta Ravioli in Salbeibutter geschwenkt
& gehobeltem Parmesan 17,00 €

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinefilet am Stück gegart, mit Rahmsauce,
dazu glasiertes Gemüse & hausgemachte Spätzle 24,90 €

Schweinefilet im Kräutermantel am Stück gegart,
mit Champignonrahmsauce, dazu glasiertes Gemüse
& hausgemachte Spätzle 24,90 €

Krustenbraten mit Bratensoße, Semmelknödel
& gemischtem Salat 18,80 €

HAUPTGERICHTE VOM RIND

Schmorbraten aus der Schulter, im Trollingersöble, glasiertem Gemüse & hausgemachte Spätzle	22,50 €
Rindersauerbraten mit hausgemachten Spätzle & Kartoffelsalat	22,00 €
200gr. Rumpsteak rosa gebraten, mit Bratensoße, dazu glasiertes Gemüse & hausgemachte Spätzle	30,00 €

DESSERT

Panna Cotta mit Beerencocktail	7,30 €
Leichtes Quarkmousse mit frischen Früchten	7,50 €
Helles oder dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten	7,50 €
Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Vanilleeis & Beeren	9,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	7,30 €
2 Apfelringe in Zimt-Zucker mit Vanilleeis & Sahne	6,50 €
Sorbet nach Wahl auf frischen Früchten	5,00 €

KLASSISCHES MENÜ

Schwäbische Flädlesuppe

Gemischter Salatteller

Duett vom Schweinefilet & Rostbraten, mit
zweierlei Soßen, hausgemachten Spätzle
& glasiertem Gemüse

2 Apfelringe in Zimt-Zucker,
mit Vanilleeis & Sahne

42,00 €

GOURMET MENÜ

Knackige Blattsalate mit Balsamico Dressing,
Sprossen & gebratenem Zanderfilet

Leichtes Kräuterschaumsüppchen,
mit Lachsklößchen

Rumpsteak mit Burgundersoße
hausgemachte Spätzle & glasiertem Gemüse

Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Vanilleeis
& Beeren

52,00 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Servicezeiten:

Bei einer Veranstaltung, länger als 01.00 Uhr, berechnen wir Ihnen, pro Servicekraft, eine Pauschale von 30,- € / Stunde (Nachzuschlag).

Personenzahl:

Wir bitten Sie die genaue Personenzahl, für Ihre Veranstaltung, 5 Werktage im Voraus uns durchzugeben.

Dies ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung und Kalkulation sehr wichtig.

Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als flexibler Partner haben wir hierfür vollstes Verständnis. Jedoch sehen wir uns als berechtigt bei einer abweichenden Personenanzahl (bis mehr als 5 Personen), den vereinbarten Menüpreis, pro weiterer fehlender Person, zu berechnen.

Raummiete:

Bei einer Personenzahl über 40 Personen fällt **KEINE** Raummiete für Sie an.
(ohne Terrasse)

Gerne können Sie auch unter 40 Personen unsere Räumlichkeit (ohne Terrasse) für sich alleine mieten:

Pauschalbetrag Mittwoch –Samstag	900,00 €
Pauschalbetrag Sonn- & Feiertage	1400,00 €

Sonstige Kosten:

Pauschalbetrag für Vorbereitungen, Tischwäsche/Tischdecke, Kerzen, etc.: 25,00 €

Robert Lenz & das Türmle-Team

E-Mail: info@tuermle.de

Web: www.tuermle.de

Tel.: 07151 / 60 63 63