



Menüvorschläge

Gültig ab Oktober 2018

Hotel Ochsen Post
Theo und Peter Jost GbR
Franz-Josef-Gall-Straße 13
75233 Tiefenbronn
Telefon 07234-95450
Telefax 07234-9545145
Email: info@ochsenpost.de
www.ochsenpost.de

Aperitifhäppchen

Croustaden gefüllt mit

Shrimps oder Thunfischmayonnaise	pro Stück EUR 1,00
Lebercrème oder Kräuterfrischkäse	pro Stück EUR 1,00
Lachstatar	pro Stück EUR 1,00
Matjestatar	pro Stück EUR 1,00

Canapées mit

Schinken, Salami oder Käse	pro Stück EUR 2,50
gebeiztem Lachs	pro Stück EUR 3,80
geräuchertem Lachs	pro Stück EUR 3,80
gebratenen Riesengarnelen	pro Stück EUR 5,80
Hummer	pro Stück EUR 7,80
Matjes	pro Stück EUR 2,80
Räucheraal	pro Stück EUR 5,80
Schillerlocken	pro Stück EUR 4,80
geräuchertem Forellenfilet	pro Stück EUR 2,80
Tortenbrie, Ziegenkäse oder Brillat Savarin	pro Stück EUR 2,80

Gebackene Garnelen	pro Stück EUR 2,80
Minifrühlingsrollen mit Dip	pro Stück EUR 1,20
Dim Sum mit Pflaumensoße im Chinalöffel	pro Stück EUR 1,80
Satéspeißchen vom Huhn	pro Stück EUR 2,20

Spießchen mit

Shrimps und Ananas	pro Stück EUR 1,30
Melone und Parmaschinken	pro Stück EUR 1,30
Geflügelfleisch, Gurke und Tomate	pro Stück EUR 1,30
Babymozzarella mit Kirschtomaten	pro Stück EUR 1,80

Belegte Brötchen mit

Schinken roh oder gekocht	
halbe (d. h. Brötchen offen)	pro Stück EUR 2,80
ganze (d. h. bedeckt)	pro Stück EUR 3,20
Käse oder Wurst halbe	pro Stück EUR 2,80
ganze	pro Stück EUR 3,20
Leber- oder Hausmacher Wurst halbe	pro Stück EUR 2,20
ganze	pro Stück EUR 2,80

Butterbrezeln	pro Stück EUR 2,80
---------------	--------------------

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Frisch gepresste Säfte: Orange oder Grapefruit, Karotte-Orange	pro 0,2 l	EUR 4,80
„Picon Bière“ (Pils mit Picon spezial)	pro 0,3 l	EUR 3,90
Champagne-Bier (Champagne + Bier)	pro 0,2 l	EUR 7,80
Winzersekt mit Holunderblütensirup, Hibiscusblüte oder Weinbergpfirsichlikör	pro 0,1 l	EUR 8,30
Winzersekt, Weisser Burgunder	pro 0,1 l	EUR 7,80
Champagne mit Weinbergpfirsichlikör	pro 0,1 l	EUR 11,30

Natürlich servieren und berechnen wir Ihnen bei größeren Veranstaltungen die Flaschenpreise und nicht Einzelgläser.

Unsere Frühlings- und Sommermenüs

Menü A

Antipastivariation

*

Tomatenconsomme mit Dill und Shrimps

*

Ossobuco vom Kalb mit Thymianrisotto

*

Mascarponecrème mit Beeren im Glas und Eis nach Wunsch

Menüpreis EUR 48,-

Menü B

Pute tonnato (hauchdünnes Putencarpaccio
mit Thunfischsoße und Apfelkapern)

*

Andalusische Gazpacho

*

Doradenfilet auf rotem Linsenragout mit Balsamicosoße

*

Limonensorbet

*

Kalbfleischplätzchen mit Salbei und Parmaschinken
auf bunten Kräuternudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße

*

Panna cotta mit frischen Erdbeeren

Menüpreis EUR 58,-

Menü C

Wasabilachs mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Blattsalat

*

Asiatische Hühnchensuppe mit frischem Koriander und Zitronengras

*

Kleiner Rucolasalat mit Parmesan

*

Rindermedaillon mit Balsamico, Blattspinat und Gnocchi

*

Passionsfruchtsorbet mit Filets von rosa Grapefruit

Menüpreis EUR 64,-

Menü D

Rucolasüppchen mit gebackenen Garnelen

*

Wolfsbarschfilet auf sautierten Artischocken mit Rosmarinsoße

*

Lammrückenfilet auf provençalischem Gemüse mit Thymiansoße und gratinierten Kartoffeln (wegen exakter Reifung bitte spätestens 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bestellen)

*

Salat von Früchten und Beeren mit Blutorangensorbet

Menüpreis EUR 66,-

Menü E

Sommersalat mit geräucherter Entenbrust und frisch geriebenem Meerrettich

*

Klare Hühnchensuppe mit Gemüsejulienne und gekochter Hühnerkeule

*

Zandervariation (Filet und Kloß) auf Blattspinat in Rieslingsoße

*

Mangosorbet

*

Schweinemedallions mit Basilikumsoße
und Ratatouille-Penne

*

Erdbeervariation (Smoothie, Parfait, Eis und Früchte)

Menüpreis EUR 68,-

Menü F

Melone mit luftgetrocknetem Schinken

*

Lachs mit Meerrettichkruste und Rote Bete

Masthähnchenbrust auf Saisongemüse mit Perlgraupenrisotto und Rotweinechalottensoße

*

Zweierlei von der Schokolade

Menüpreis EUR 52,-

Menü G

Tatar und Tranche vom Lachs auf Schnittlauchsoße und mariniertem Chicorée

*

Grünkernrahmsuppe

*

Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln

*

Gläschenparade auf Tischen eingesetzt

Menüpreis EUR 49,-

Menü H

Rauchlachscreme im Kräutercrepes mit Blattsalat

*

Tomatencremesuppe mit Brotcroutons und Basilikum

*

Putenmedaillons in Rotwein-Echalottensoße
mit Gemüse und Fenchel-Kartoffel-Gratin

*

Exotisches Fruchtsorbet auf Ananascarpaccio mit Physalis und Kiwis

Menüpreis EUR 46,-

Menü I

Sommerliche Blattsalate mit gerösteten Kernen, ½ Wachtel, luftgetrockneter Schinken und Räucherforellenfilet

*

Fruchtige Tomatensuppe - ohne Sahne

*

Filet von der Dorade auf Zucchini mit Salbeibuttersoße

*

Kalbsmedaillon mit Kräuterkruste auf Rotwein-Echalottensoße
dazu Kartoffelgratin und Gemüse

*

Panna cotta mit Basilikumsorbet und Himbeeren

Menüpreis EUR 69,-

Menü J

Rucola mit Parmesan und zweierlei vom Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio

*

Lachs in Blätterteig und Blattspinat

*

Schweinemedaillons auf Peperonata und Thymianjus mit gebackenen Kartoffeln

*

Exotischer Obstsalat mit Mangosorbet

Menüpreis EUR 56,-

Badisches Menü (ab 12 Personen)

Grünkernrahmsuppe mit Gemüsejulienne

*

Hechtklößchen in Dillrahm mit Reis

*

Gefüllte Kalbsbrust mit Semmel-Spinatfüllung und viel frischen Kräutern,
Spätzle und Kalbsjus

*

Apfelkuchle mit Vanilleeis

Menüpreis EUR 54,-

Vegetarisches Menü

Auberginen-Feta-Spieße mit Minze auf Gurken-Tomaten-Carpaccio

*

Tomatensuppe

*

Cannelloni gefüllt mit Blattspinat auf Rucolasoße überbacken

*

Zweierlei Linsen (rote und Pouilly Linsen) mit Curryrahm und Kartoffeln

*

Dreierlei von der Schokolade

Menüpreis EUR 49,-

Menü 1 (ab 20 Personen)

Altschwäbisches Hochzeitsessen

Festtagssuppe

*

Siedfleisch mit frisch geriebenen Meerrettich

*

Zweierlei Braten mit Spätzle, Kartoffel- und Blattsalat

*

Versenkter Apfelkuchen mit Vacherinparfait

Menüpreis EUR 52,-

Menü 2

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

*

Maultaschensuppe

*

Medaillons vom Jungschwein in feinem Champignonrahm mit Spätzle und Gemüse

*

Birne Helene

Menüpreis EUR 45,-

Menü 3

Rauchlachs mit Apfelkapern, Gurkensalat und Sahnemeerrettich

*

Grießklößchensuppe

*

Tranchen von am Stück gebratenen Schweinefilets mit Ratatouillegemüse und gratinier-
ten Kartoffeln

*

Eissoufflee mit Grand Marnier

Menüpreis EUR 54,-

Menü 4

Gemischter Salat

*

Mailänder Tomatencremesuppe mit Käsecroûtons und Basilikum

*

Medaillons von Pute und Schwein mit Champignons und
Rotweinsauce dazu frisches Marktgemüse und Spätzle

*

Salat von Früchten mit Maraschino und Vanilleeis

Menüpreis EUR 48,-

Menü 5

Ochschwanzsuppe mit Ochsenmarkklößchen

*

Zartes Kalbssteak mit feinen Champignons
à la crème und Spätzle, Salate der Saison

*

Duo von hausgemachten Parfaits mit Obstsalat

Menüpreis EUR 46,-

Menü 6

Lachscarpaccio mit 2 sautierten Garnelen mit rosa Pfefferbeeren, eingelegtem
Ingwer und Wasabigrème

*

Rinderbrühe mit Flädlestrudel

*

Tranchen vom Schweinemedallion mit sautierten Schinkenstreifen
und Salbei auf orientalischem Reis mit Gemüsesauce

*

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menüpreis EUR 54,-

Menü 7

Filet und Mousse von der Räucherforelle mit Gurkencarpaccio,
Blattsalat und Preiselbeermeerrettich

*

Gemüserahmsuppe

*

Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing mit Kartoffelgratin und Rotweinsöße

*

Vacherineistorte auf Himbeersöße

Menüpreis EUR 49,-

Menü 8

Bunter Blattsalat

*

Markklößchensuppe

*

Geschmortes Kalbsbäckle auf Gemüse mit Kartoffelpüree

*

Apfelkuchle mit Vanilleeis

Menüpreis EUR 54,-

Menü 9

Rinderbrühe mit Maultaschenröllchen

*

Zander auf Gemüse in Rieslingsoße

*

Maishühnchenbrust mit Perlgraupenrisotto auf
geschmortem Chicorée und Ratatouillesoße

*

Vanilleeis mit warmer Beerengrütze

Menüpreis EUR 49,-

Menü 10

Grießklößchensuppe

*

Warme Fischterrinen auf Tomatenmarmelade mit Reis

*

Rinderschmorbraten mit Salaten und Spätzle

*

Vanilleeisbömbchen mit Erdbeersöße

Menüpreis EUR 49,-

Menü 11

Wachtelgalantine auf Gemüsesalat mit Sc. Cumberland

*

Tomatencremesuppe

*

Medaillon von Kalb und Schwein auf Rucolasoße mit Perlgraupen-Gemüserisotto

*

Ananascarpaccio mit Limonenparfait und Himbeercoulis

Menüpreis EUR 49,-

Menü 12

Tranche vom Wasabilachs mit eingelegtem Ingwer

*

Provenzalische Fischsuppe

*

Lammcarré mit Olivenkruste auf Ratatouille dazu gratinierte Kartoffeln (zwecks Reifung benötigen wir Ihre Bestellung bis längstens 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung)

*

Walnußparfait mit Sauerkirschen

Menüpreis EUR 62,-

Menü 13

Gerstenrahmsuppe

*

Lachsmedaillon auf Blattspinat

*

Gefüllter Ochsenschwanz mit Kartoffel-Selleriepüree

*

Panna cotta mit Fruchtsoße und Amarettoeis

Menüpreis EUR 52,-

Menü 14

Ländlicher Salat von der Wachtel mit luftgetrocknetem Schinken

*

Klare Ochsenschwanzsuppe

*

Kalbsmedaillon in Morchelrahmssoße dazu Spätzle
und Broccoli mit Mandelbutter

*

Apfel-Rosinen-Ragout mit Nußeis und Apfelringe

Menüpreis EUR 62,-

Menü 15

Shrimpscocktail mit Ananas, Champignonjulienne und Chicorée

*

Kartoffelsuppe mit Lauch und Kracherle

*

Poulardenbrust auf Wirsinggemüse in Pilzrahmsauce mit Nudeln

*

Kirschwasserparfait auf Zwetschgensoße

Menüpreis EUR 55,-

Menü 16

Blattsalat mit Kirschtomaten, Speck, Croutons und Knusperröllchen mit Ziegenfrischkäse

*

Ochsenwirts Festtagssuppe

*

Duo von Pute und Schwein auf Zucchini-ragout mit Rotweinsauce
und cremigem Kartoffel-Gemüse-Ragout

*

Vacherine-torte auf Passionsfruchtsauce

Menüpreis EUR 54,-

Menü 17

Carpaccio von Seeteufel und Lachs auf Olivenmarinade

*

Rinderkraftbrühe mit diversen Klößchen

*

Zanderschnitte auf Rahmsauerkraut

*

Kalbsbraten mit Spätzle und Gemüse

*

Duo von Sorbets

Menüpreis EUR 62,-

Menü 18

Blattsalat mit Melone, luftgetrocknetem Schinken und Kernen

*

Klare Linsensauce mit Kräuterklößchen

*

Lachs auf Rote Bete mit beurre blanc

*

Schwäbischer Schlachtbraten (Rinderfilet am Stück gebraten)
mit Spätzle und Kartoffel-Gurkensalat

*

Sorbetvariation mit Winzersekt oder Vodka

Menüpreis EUR 72,-

Menü 19

Geräucherte Entenbrust an Gemüsesalat mit Apfelmeerrettich

*

Beef Tea

*

Zanderröllchen auf Senfsoße mit buntem Reis

*

Kalbssteak mit Morcheln in Cognacrahm, Spätzle und Gemüse

*

Orangenparfait mit Orangensalat und frischer Minze

Menüpreis EUR 74,-

Menü 20

Rucola mit Parmesan

*

Krustentiersuppe

*

Seeteufelmedaillon auf Kohlrabi-Karotten-Ragout mit Tomaten-Basilikum-Buttersoße

*

Rindermedaillons in Rotwein-Eschalottensoße mit
gratinierten Kartoffeln und Gemüse

*

Trio von Sorbets mit Mangosalat

Menüpreis EUR 69,-

Menü 21

Lachstatar auf Schnittlauchsoße mit Blattsalat

*

Gebrannte Grießsuppe

*

Gestrudelte Garnelen auf Gemüsebett mit Hummercrèmesoße

*

Kalbsmedaillon auf Trollingersoße mit frischen Pfifferlingen
(nur in der Pfifferlingssaison, sonst ersatzweise andere Mischpilze)
dazu Kartoffelpüree

*

Vanilleeisbömbchen mit Früchten und ihren Soßen

Menüpreis EUR 75,-

Menü 22

Gänseleberterrine mit Gänselebereis, pochierter Feige und Blattsalat
*
Petersilienwurzelsuppe mit pochierter Lachsforelle und Gemüserauten
*
Meerwolf mit Fenchel und Soße von Rote Bete
*
Entrecote double mit Kartoffelgratin und Bohnen
*
Schoko- und Vanilleparfait mit Orangensoße

Menüpreis EUR 78,-

Menü 23

Rauchlachsmousse im Lachsmantel auf Lachscarpaccio mit Lachscaviar
*
Broccolirahmsuppe mit Garnelen
*
Gänseleber und Wachtelbrust in Trüffelsoße auf Rahmkohlrabi
*
Rehrücken mit Pilzduxelles in Blätterteig mit Zuckerschoten und Mandelbällchen
*
Pochierte Feigen in Portweinsoße mit Mandeleis

Menüpreis EUR 84,-

Menü 24

Kleine Marmite von Muscheln, Hummer, Garnelen und Gemüse
*
Gebratene Wachtel mit Pilzen in Portweinjus
*
Medaillon vom Seeteufel in Orangenbutter mit Zuckerschoten
*
Kalbslendchen im Wirsingmantel mit Rotweinsoße und Sahnekartoffeln
*
Champagnersüppchen

Menüpreis EUR 84,-

Menü 25

Terrine von Gänseleber und Schweinebäckchen

*

Gurkencrèmesuppe mit Garnelen

*

Filet von der Dorade auf provençalischem Gemüse mit Thymiansoße

*

Trestersorbet mit Trauben

*

Gebratene Entenbrust in Orangenpfeffersoße, Broccoli und Kartoffelpüree

*

Walnußparfait mit Sauerkirschen

Menüpreis EUR 76,-

Menü 26

Terrine von Steinbutt und Lachs auf grüner Soße mit kleinem Salat

*

Hummercrèmesuppe mit kleinen Gemüsen

*

Taubenbrust und Taubengalantine auf Portweinssoße mit Broccoli

*

Lotte mit Kräutern auf Ratatouille mit beurre blanc

*

Kalbslende in Soße von grünem Pfeffer, mediterrane Penne und Wirsinggemüse

*

Parfait auf Zwetschgenmus

Menüpreis EUR 84,-

Menü 27

Mariniertes Rougetfilet auf pikanter Vinaigrette von Krustentieren
mit Salat von Kresse, Frisée und Selleriejulienne

*

Essenz von Tomaten mit Zanderstrudel

*

Gebratene Jakobsmuscheln auf Ragout von Artischockenböden, Zucchini,
Safranbutter und Kerbelspitzen

*

Wachtel auf Kohlrabi mit Trüffelsoße

*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Auster und Caviar

*

Lammcarré auf Blattspinat mit gefüllten Datteln im Speckmantel dazu gratinierte Kartoffeln (für das Lamm benötigen wir 2 Wochen Reifezeit, bitte rechtzeitig bestellen)

*

Mandelparfait mit pochierter Birne auf Himbeersoße

Menüpreis EUR 110,-

Menü 28

Salat von Land und Meer (Wachtel, Garnelen und Steinbutt)

*

Karottencremesuppe „Vichyssoise“

*

Roulade von Zander und Lachs im Mantel von Romainesalat
auf Champagnesoße mit buntem Reis

*

Sorbet von rosa Grapefruit

*

Kalbsfilet in Soße von „Trois Moutardes“ mit Bohnen und Nußkartoffeln

*

Brie de Maux mit Walnußbrot

*

Limonenparfait und Mousse von Vollmilchschokolade
mit marinierten Erdbeeren und ihrer Soße

Menüpreis EUR 86,-

Menü 29

Delice vom Hummer auf Hummervinaigrette

*

Spinatcremesuppe mit Gänseleberwürfeln

*

Filet vom Babysteinbutt
auf Meeresalgen mit Champagnesoße

*

Kaninchenfilet im Netz gebraten mit
Kirschtomaten auf Estragonsoße

*

Lotte in Noilly Prat mit Fischmousse im Nudelteigblatt und kleinem Gemüse

*

Marinierter Lachs mit seinem Caviar auf Walnußdressing

*

Taube in Blätterteig mit Gemüse
und Soße von Vino Santo

*

Dessertvariation

Menüpreis EUR 128,-

Fleischmenü

Tatar und Carpaccio vom Jungrind

Beef Tea

Ribeyesteak von der Färse

Entrecôte von der alten Kuh

Sorbet mit Vodka oder Champagner

Rinderkotelette aus unserer Trockenreifung

Kleine Dessertvariation

Menüpreis EUR 79,-

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass wir aus technischen Gründen um
Ihnen eine optimale Qualität zu bieten
die Menüs 22 - 29 nur in den Bauernstuben,
im Wintergarten oder im Restaurant
„Ochsen Post“ servieren können.

Es hat nur die jeweils am Tage der Menübesprechung
aktuelle Preisliste Gültigkeit.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Sonn- und Feiertagszuschläge

Unseren Mitarbeiter bezahlen wir Sonn- und Feiertagszuschläge, daher berechnen wir
auf die Menüpreise an Sonn- und Feiertagen 20 % Zuschlag.

Wir freuen uns über Ihr Verständnis

Das gibt´s nur bei uns!

Ihr Fest „all inclusive“ – ab 40 Personen (Erwachsene)

Unsere all inclusive Angebote beinhalten das von Ihnen gewählte Menü, den Aperitif (Sekt oder einer unserer Aperococktails), Weiß- und Rotweine aus unserem Getränkeangebot bis zu 28,- € unserer Getränkekarte (wählen Sie eine darüber liegende Preiskategorie, so berechnen wir die Differenz), Wasser, alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee. Spirituosen sind nicht enthalten. Abweichungen von den angebotenen Menüs sind gegen Aufpreis möglich.

Im Rahmen des all Inclusive Angebotes stellen wir Ihnen Menükarten und eine schlichte Tischdekoration kostenlos zur Verfügung. Wenn Sie andere Dekorationsvorstellungen haben, steht es Ihnen frei sich selbst um Ihre Tischdekoration zu bemühen. Eine Rückerstattung der inkludierten Tischdekoration ist nicht möglich.

Die Pauschale gilt für Max.7 Stunden bis längstens 1 Uhr. Ab der 8. Std. (spätestens ab 1 Uhr) berechnen wir pro angefangene Stunde 168,- € inkl. der vorab angebotenen Getränke. Des Weiteren bitten wir Sie unsere Geschäftsbedingungen im Anhang zu beachten.

MENÜ 1 all inclusive

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Brotroutons

Tomatencreme-Suppe oder Flädlesuppe oder Festtags-Suppe mit diversen Einlagen oder Grießklößchen-Suppe oder Kartoffelrahm-Suppe oder Gemüserahm-Suppe

Masthähnchenbrust oder Schweinemedallions oder Putenmedaillon oder Brasato, unser Rinderschmorbraten vom Bugblatt in kräftigem Rotwein gegart.

Als Beilagen können Sie zwei Sättigungsbeilagen, z.B. Spätzle und Kartoffelgratin wählen. Frisches Marktgemüse ist obligatorisch.

Soße nach Ihrer Wahl, z.B. Rotweinsauce, Rahmsauce, Champignonrahm, Pfeffersauce, Jus, Sc. Robert, Madeirasauce. Morchelrahm Aufpreis EUR 5,-

Als Dessert

Vacherinparfait mit Zwetschgenröster oder Beerengrütze mit Vanilleeis oder kleine Eismeringue mit Obstsalat oder Parfait Grand Marnier mit Orangensauce oder Schokomousse mit Vanilleeis.

Unser all inclusive Preis EUR 75,-

MENÜ 2 all inclusive

Hausgebeizter Lachs mit Senfsoße, eingelegtem Ingwer und Blattsalat

Klare Tomatenconsommé mit Meerrettichklößchen

Zwei Garnelen auf Ratatouillegemüse mit Rieslingsoße

Kalbsmedaillon mit Steinpilzkruste in Rotweinschalottensoße

Zwei Sättigungsbeilagen wie oben beschrieben, Gemüse

Drei kleine Köstlichkeiten im Glas (Sie dürfen wählen)

Menüpreis EUR 89,-

MENÜ 3 all inclusive

Hausgemachte Fischterrinen im Algenmantel mit Currymayonnaise und Blattsalat

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenmarkklößchen

Pochierte Wachtelgalantine auf Rahmkohlrabi mit Trüffelsoße

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere

Stuttgarter Schlachtbraten, das Rinderfilet am Stück gebraten mit Spätzle und Gemüse, Rotwein- und Rahmsoße

Dreierlei von der Schokolade

Menüpreis EUR 99,-

MENÜ 4 all inclusive

Zweierlei vom Ziegenkäse mit Mango Chutney und Blattsalat, Brotchip

Mockturtlesuppe – unsere klare Kalbskopfsuppe mit Gemüsebrunoise und Erbsen

Lachs unter der Meerrettichkruste auf Blattspinat

Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel-Gemüsegratin

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Menüpreis EUR 86,-

MENÜ 5 all inclusive

Jakobsmuschel und Garnele mit Gartenkresse auf Tomatenvinaigrette

Unsere Maultaschenröllchensuppe

Medaillons von Rind und Kalb mit Rucolasoße auf Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln

Limonenparfait mit Mangosalat

Menüpreis EUR 89,-

MENÜ 6 all inclusive

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Rucola und Balsamicocreame, Sc. Tartar

Kräuterrahmsuppe mit Gemüsejulienne

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

Passionsfruchtsorbet

Perlhuhnbrust mit asiatischem Pilzragout auf Gemüse, süß-saure Soße, Curryreis

Dessertbuffet – Sie wählen 6 Varianten

Menüpreis EUR 99,-

MENÜ 7 all inclusive

Cocktail von Hummer, Jakobsmuschel und Garnele mit Chicorée

Klare Ochsenchwanzsuppe

Steinbuttfilet auf Auberginen-ZucchiniLasagne mit Thymiansoße

Sorbet von der Rosa Grapefruit

Rinderfiletmedaillon auf Blattspinat mit Balsamicosoße und Gnocchi

Kleines Schwarzwalddessert – die Kirschtorte im Glas – Sauerkirschen und Kirschwasserparfait

Menüpreis EUR 129,-

MENÜ 8 all inclusive

Original Büffelmozzarella mit Tomaten und Blattsalat

Minestrone

Ossobuco mit Safranrisotto oder Minipasta

Tiramisu mit Cappuccino Eis

Menüpreis EUR 79,-

MENÜ 9 all inclusive

Pute tonnato

Tomatencremesuppe

Wolfsbarsch auf Artischocken-Fenchelragout

Kalbsmedaillon mit Basilikumsoße, Chips von blauen Kartoffeln auf Zucchini-
ragout mit Rosmarinkartoffeln

Mandelparfait mit Amaretto

Menüpreis EUR 98,-

MENÜ 10 all inclusive

Fischsuppe

Junge Wachtel (ausgelöst) auf getrüffeltem Kalbskopfragout mit Zuckererbsen

Seeteufelmedaillon auf Gemüsereis mit Safransoße

Surf and Turf (Rinderfiletmedaillon mit Garnele) auf Blattspinat mit Portweinsoße
und Kartoffelnocken

Vacherineistorte mit Himbeersoße

Menüpreis EUR 118,-

MENÜ 11 all inclusive

Das klassische badisch schwäbische Hochzeitsmenü

Die Suppenterrine kommt auf den Tisch in Form einer Hochzeitssuppe

Zweierlei vom Zander, Filet und Klößchen auf Blattspinat in Rieslingsoße

Eine Scheibe Siedfleisch mit Meerrettichsoße und Gemüse

Apfelsorbet mit einem Schuss Korn

Zweierlei Braten auf den Tischen eingesetzt mit Spätzle und Salat

Käsekuchen mit Joghurteis

Menüpreis EUR 88,-

Für Kinder, die nur die Kindergerichte bestellen, berechnen wir EUR 25,- inklusive
der Getränke.

Die Pauschalen gelten nicht für eventuelle Kaffeestunden vor der eigentlichen Feier.
Diese Leistungen stellen wir separat in Rechnung.

Taufen & Geburtstage

ALL INCLUSIVE MITTAGS!

MENÜ A all inclusive Mittag

Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen

Tomatencremesuppe

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Gemüse

Vanilleparfait mit Früchten

Menüpreis EUR 59,-

MENÜ B all inclusive Mittag

Grießklößchensuppe

Fischterriner auf Blattspinat

Medaillons von Pute und Schwein mit Spätzle und Gemüse

Apfelkühle mit Vanilleeis

Menüpreis EUR 59,-

MENÜ C all inclusive Mittag

Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen

Wildterriner mit Preiselbeeren, Sc. Cumberland und Waldorfsalat

Gefüllte Kalbsplätzchen auf Safranrisotto

Zweierlei Sorbets

Menüpreis EUR 68,-

MENÜ D all inclusive Mittag

Feinschmeckersalat mit hausgebeiztem Lachs, Garnele und luftgetrocknetem Schinken

Ochsenwirts Festtagssuppe

Kalbsmedaillon in Rucolasoße mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Drei kleine Köstlichkeiten im Glas

Menüpreis EUR 79,-

MENÜ E all inclusive Mittag

Hausgebeizter Lachs mit Ingwer, Senfsoße und Blattsalat

Maultaschenröllchensuppe

Rinderfilet in Balsamicosoße mit Gemüse und Blattsalat

Schokoladenvariation

Menüpreis EUR 84,-

Jeweils incl. Aperitif, Wasser, Kaffee, Bier, alkoholfreie Getränke und Weine aus unserem Offenausschank-Sortiment

Die Pauschale gilt für 4 Stunden nur mittags,
danach berechnen wir eine Stundenpauschale von 120,00 €

Diverse Büffetbeispiele

Büffet mit Fischvorspeisen und warmem Fleischgang

pro Person EUR 84,-

Garnelen auf Tomatenvinaigrette
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Marinierte Fische mit Oliven und Paprika
Zanderröllchen an zwei Soßen
Ganzer pochierter Lachs dazu
gefüllte Tomaten mit Shrimps
Carpaccio vom Thunfisch auf
Olivenmarinade mit Meeresalgen
garniert mit Lachsvariation (Lachstranchen „Bellevue“,
gebeizter Lachs mit Graved-Lachssoße und Tatar)

Als Hauptgang:

Schweinelendchen an Stück gebraten in Sc. Robert
Gebratene Stubenküken mit Maisküchle
„Boeuf à la mode“ (Rinderragout mit Soße von
französischem Rotwein) dazu Rahmkartoffeln

Als Dessert:

Versenkter Apfelkuchen
Eisbombe mit Früchten garniert
Marmorisierte Mousse au chocolat
Rotweimbirnen mit Zimtparfait
Eingelegte Zwetschgen mit Walnußeis

Italienisches Büffet

pro Person EUR 79,-

Mozzarellatomaten
Salami mit Ratatouille (kalt)
Mortadella mit Cornichons
Vitello tonnato mit Kapern
Pulposalat
Eingelegte Paprika, Oliven, Artischocken
Eingelegte Gemüse
Marinierte Sardellenfilets auf Rucola
Meeresfrüchtesalat mit Oliven
Überbackene Zucchini
Gebackene Auberginen
Als warmen Hauptgang:
Ossobuco mit Reis
Piccata Milanese mit Tomatensoße und Kräuterspaghetti
Lasagne wahlweise mit Gemüse oder Fleisch
(bitte nennen Sie uns Ihren Wunsch)
Mediterrane Nudelvariation mit Mozzarella überbacken

Als Dessert:

Tiramisu
Eispyramide
Mascarpone Crème mit Früchten
Cassata

Kaltes Büffet „international“

pro Person EUR 72,-

Variationen vom Lachs (geräuchert, gebeizt, pochiert)
Seezungenröllchen auf Tomatenvinaigrette
Garnelen auf Pestosoße mit Rucola
Geflügelterrinen mit Waldorfsalat
Roastbeef kalt mit Sc. Tartare und Gemüsesalat
Schweinemedallions kalt mit Essiggemüse und Remouladensoße
Poulardenbrüstchen mit Früchten und Cocktailsauce
Schinkenröllchen gefüllt mit pikantem Fleischsalat
Rinderzungensalat „teufelsart“
Shrimpscocktail
5 Sorten Rohkostsalate
Kalbsrücken mit Chaudfroidsoße
Als Dessert:
Salat von Früchten
Crème Karamell
Mousse au chocolat
Eistorte
Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Landhausbüffet

pro Person EUR 69,-

Melone mit Parma- und Serranoschinken
Coppa mit eingelegten Oliven, Artischocken
und Olivenbrot
Wildterrinen mit hausgemachter Preiselbeermarmelade
und Selleriesalat
Hausgemachte Sülze auf Tomatenvinaigrette
mit roten Zwiebeln
Räucherforelle auf Apfel-Rosinen-Salat
Variation von Matjes
*
Danach servieren wir Ihnen eine Maultaschensuppe
*
Gebratener Schweinehals mit Backpflaumen und
Kräuterkruste dazu überbackene Rahmkartoffeln
Kalbsmedallions im Wirsingmantel mit Rotweinsauce
und Knöpfe
Sauerbraten mit Knödel und Bayerischem Kraut
*
Moccacrème mit Moccaeis
Gefüllte Pfannkühle mit Vanillesauce
Eisterrinen mit Erdbeersauce
Walnußeis mit Sauerkirschen

Unser Büffet „halb serviert“

pro Person EUR 92,-

Vorspeisenbüffet mit:

Poulardenterrine
Lachscarpaccio mit Lachstatar und rosa Pfeffer
Gefüllte Roastbeefröllchen auf Gemüsesalat
Mozzarellatomaten (natürlich nur Büffelmozzarella)
Griechischer Salat mit Schafskäse
Terrine vom Wild mit Preiselbeermarmelade
Garnelen im Knuspermantel auf Mangochutney
Gefüllte Zucchini
Wachtel-Dattel-Spießchen mit Speck

Dann serviert:

ein Süppchen nach Absprache
Perlhuhnbrust auf Ananaskraut mit Püree
oder Kalbsmedaillon mit gebratenen Austernpilzen
und Basilikumsoße dazu Tomatennudeln
oder Schweinelendchen in Morchelrahm mit Spätzle und Gemüse
oder Rindermedaillon in Pommery-Senf-Soße
mit grünem Pfeffer und Gemüsereis
Dessertbüffet nach Absprache

Feinschmeckerbüffet

pro Person EUR 110,-

Geräucherter Heilbutt mit Lachscaviar
auf pochiertem Wachtelei
Terrine von der Gänsestopfleber mit Mangochutney
Geräucherte Entenbrust mit Datteln
Rauchlachs im Kräuterflädle mit Sahnemeerrettich
Hummer „Bellevue“ mit Cocktailsoße,
grüner Soße und Currysoße
Rehrücken „Baden-Baden“
Bisque von Krustentieren mit Klößchen und
Schwänzen von Garnelen
Klare Wildconsommé mit Käsestängelchen
Limonensorbet mit Prosecco
Kalbsmedaillons mit Morchelrahmsoße mit Knöpfle
Perlhuhnbrust auf Ratatouille mit
Rotweinechalottensoße und Gemüse
Zanderklößchen in Dillrahm mit Reis
Buntes Gemüsepotpourri
Käse Brett
Crème Caramel
Himbeercrème mit Himbeersoße
Schneeier auf Vanillesoße
Vacherineistorte mit Mangosoße
Parfaitvariation mit Soßen Auswahl

Zusatzangebote zu Büffets

Hummer	pro 100 g Lebendgewicht	EUR 16,80
Gänseleberterrinen	pro kg	EUR 120,-
Terrine von der Lotte mit Safran	pro kg	EUR 52,-
Terrine von Lachs	pro kg	EUR 48,-
Zanderterrinen	pro kg	EUR 48,-
Käseplatte	pro kg	EUR 36,-

Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen auch alle anderen Speisewünsche. Bitte sprechen Sie uns gezielt darauf an, damit wir Ihnen ein Angebot unterbreiten können.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die aufgeführten Büffets auf der Basis von mindestens 45 Personen kalkuliert haben. Bei 20 - 34 Personen berechnen wir Ihnen einen Aufschlag von 20 %, bei 35 - 44 Personen einen Aufschlag von 10 %.

Sie möchten **musikalische oder künstlerische Untermalung** Ihrer Veranstaltung - nennen Sie uns Ihre Wünsche wir schaffen die Kontakte.

Allgemeines

Gerne können Sie den eigenen Kuchen mitbringen - in diesem Fall berechnen wir Ihnen pro Gedeck EUR 3,80.

Wenn Sie Ihr Wunschmenü probe essen möchten, erhalten Sie bei bereits fest gebuchter Veranstaltung 50% Nachlaß auf den Menüpreis für 2 Personen, die am Probeessen teilnehmen.

Sollten Sie wider Erwarten Grund zur Reklamation haben, so bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir Reklamationen nur am Tag der Veranstaltung berücksichtigen können.

Für nicht farbechte Dekoration haftet uns gegenüber nicht der Hersteller, sondern der Veranstalter. Nebelmaschinen und andere Geräte, die Rauch entwickeln, dürfen nicht verwendet werden.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir aus Rücksichtnahme auf unsere Mitarbeiter Veranstaltungen bei uns im Hause bis längstens 3 Uhr nachts durchführen können. Eine Verlängerung über diese Zeit hinaus ist aus Arbeitszeitschutzgründen leider nicht möglich.

Mitternachtsimbiß zu später Stunde? Kein Problem, unsere Küche ist bis in den frühen Morgen auf Vorbestellung für Sie da:

Käse	pro Person	EUR 9,80
Rustikales Vesper	pro Person	EUR 9,80
diverse Suppen, wie z. B. Goulaschsuppe, Linsensuppe, Bohnensuppe, exotische Hühnersuppe, Kartoffelsuppe, Markklößchensuppe, Sauerkrautsuppe, Chili con carne	pro Person	EUR 7,80
Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	pro Person	EUR 7,80
Landjäger und Bauernbratwürste mit Brot	pro Person	EUR 7,80
Siedfleisch mit Brot und geriebenem Meerrettich	pro Person	EUR 12,80
Wiener Tellergoulasch mit Brot	pro Person	EUR 9,00
Chinesischer Suppenwagen - allerdings nur im Freien ab 60 Personen	pro Person	EUR 12,80

Jede Art der **Tischdekoration** lassen wir für Sie auf Wunsch ausführen. Unsere Floristen unterbreiten Ihnen gerne entsprechende Angebote.

Gerne fertigen wir Ihnen **Menükarten** an. Pro Stück berechnen wir Ihnen EUR 1,50 - nennen Sie uns die Anzahl der Karten, die wir für Sie vorbereiten dürfen.

Unser **Party-Veranstaltungs-Messeservice** steht Ihnen für Ihre Veranstaltung zu Hause oder wo auch immer gerne zur Verfügung. Lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot unterbreiten.

Die ganz andere Party zu Hause

Street Food mit Josts Rolling Kitchen. Unter original amerikanischer Food Truck kommt zu Ihnen nach Hause. Klicken Sie rein auf www.josts-rolling-kitchen.de. Wir informieren Sie gerne.

Ochsen Post

Hotel und Restaurants • Theo und Peter Jost GbR
Franz-Josef-Gall-Str. 13 • 75233 Tiefenbronn
Tel. 07234-95450 • Fax 07234-9545145
Email: info@ochsen-post.de • http://www.ochsen-post.de

Auftragsbestätigung

gemäß umseitigen Geschäftsbedingungen

Datum _____ Raum _____

Einlaß _____ Uhr Beginn _____ Uhr Essen _____ Uhr Ende _____ Uhr

Veranstalter _____

Beauftragter _____

Rechnungsanschrift _____

_____ Telefon _____

Teilnehmeranzahl _____ Anlaß _____

Getränkefolge:

Menüfolge:

Tischplan:

Vorgesehene Tischreden _____

Tischschmuck _____

Hinweisschild _____

Menükarten _____

Fotograf _____

Tabakwaren _____

Fahrer _____

Garderobe _____

Gema- und Polizeistunde _____

Overhead _____

Musik _____

Techniker _____

Musikeressen _____

Tonband _____

Dekoration _____

Dia-Projektor _____

Leinwand _____

Flipchart _____

aufgenommen am _____

durch _____

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Geltungsbereich: Die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen. Entsprechend bei zur Verfügungstellung sonstiger Räume, Vitrinen, Wand- und anderen Flächen.
2. Reservierungen von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Leistungen und Lieferungen werden erst mit der Bestätigung durch den Betreiber für diesen sowie den Veranstalter bindend. Gemachte Angebote sind stets freibleibend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen oder Flächen begründet ein Mietverhältnis.
3. Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung zulässig.
4. Auftraggeber, die nicht gleichzeitig Veranstalter sind, haften mit diesen als Gesamtschuldner für die Erfüllung aller Vereinbarungen.
5. Preise verstehen sich in EURO; sie enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Eine Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes nach Vertragsabschluß geht zu Lasten des Auftraggebers. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Leistungserbringung 120 Tage, so behält sich der Betreiber das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
6. Zahlungen: Die Rechnungen sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
7. Aufrechnung des Bestellers mit Ansprüchen jeglicher Art ist unzulässig, desgleichen Zurückbehaltung von Zahlungen an uns wegen solcher Ansprüche. Die Abtretung einer Forderung gegen uns ist ausgeschlossen.
8. Die endgültige Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung muß der Auftraggeber spätestens 4 Werktage vor dem Stattfinden mitteilen, da sonst eine sorgfältige Vorbereitung nicht garantiert werden kann. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl werden bis maximal 1 Tag vor der Veranstaltung berücksichtigt und der Abrechnung zugrunde gelegt. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Überschreitungen bis maximal 10 % können nach vorheriger Absprache berücksichtigt werden. Weitergehende Überschreitungen müssen vorher mit dem Betreiber abgestimmt werden.
9. Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne daß der Betreiber dies zu verantworten hat, so behält der Betreiber den Anspruch auf Zahlung einer Entschädigung. Je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Beköstigung, vorgesehen waren.
10. Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Gerät des Betreibers, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Der Betreiber kann den Abschluß entsprechender Versicherungen verlangen.
11. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muß den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Nebelmaschinen und andere Geräte, die Rauch entwickeln, dürfen nicht verwendet werden.
12. Eingebraachte Gegenstände: für Verlust oder Beschädigung übernimmt der Betreiber keine Haftung. Sollen diese gegen Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter die Versicherung selbst zu besorgen.
13. Pfandrecht: An allen vom Auftraggeber eingebrachten Sachen jeder Art ist hinsichtlich unserer sämtlichen Forderungen mit der Einbringung ein Pfandrecht bestellt.
14. Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind in Absprache und bei Bezahlung der hausüblichen Servicekosten und von Korkgeld möglich.
15. Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art in unserem Haus enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Zustimmung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis und werden dadurch wesentliche Interessen unseres Hauses beeinträchtigt, so behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadenersatzansprüche hat der Veranstalter zu tragen.
16. Für den Fall, daß eine Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt bleibt Rücktritt vom Vertrag vorbehalten. Das Geltendmachen jeglicher Schadenersatzansprüche gegen den Betreiber ist dabei ausgeschlossen.
17. Erfüllungsort für alle sich aus der Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Tiefenbronn. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Pforzheim.
18. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
19. Der Anspruch des Betreibers entsprechend Ziffer 9 dieser Bedingungen beträgt zur Zeit: Bei Absagen 4 Wochen vor der geplanten Veranstaltung 10 % des zu erwartenden Umsatzes, bei 3 Wochen zuvor 20 % (es sei denn, der gebuchte Raum läßt sich anderweitig vermieten), 2 Wochen vorher 30 % und 1 Woche vorher 40 % (Berechnungsgrundlage durchschnittlicher Menüpreis EUR 35,- pro Person, Getränke EUR 20,- pro Person).

20. Auf Grund der neuen Arbeitszeitrichtlinien müssen wir mit erhöhtem und verändertem Personaleinsatz arbeiten und sind somit veranlasst am Freitag und Samstag ab 1 Uhr nachts und von Montag bis Donnerstag ab 24 Uhr nachts bei Veranstaltungen 180,00 € pro angefangene Stunde zu berechnen.

21. Sonn- und Feiertagszuschläge
Unseren Mitarbeiter bezahlen wir Sonn- und Feiertagszuschläge, daher berechnen wir auf die Menüpreise an Sonn- und Feiertagen 20 % Zuschlag.
Wir freuen uns über Ihr Verständnis