



Menüvorschläge

Gültig ab August 2020

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

*

Andalusische Gazpacho

*

Ossobuco vom Kalb mit Thymianrisotto

*

Mascarponecrème mit Beeren im Glas und Eis nach Wunsch

Menüpreis EUR 54,-

Menü B

Pute tonnato (hauchdünnes Putencarpaccio
mit Thunfischsoße und Apfelkapern)

*

Andalusische Gazpacho

*

Doradenfilet auf rotem Linsenragout mit Balsamicosoße

*

Limonensorbet

*

Brasato – Rinderschmorbraten in Rotweinssoße mit Gemüse und Gnocchis

*

Panna cotta mit frischen Erdbeeren

Menüpreis EUR 64,-

Menü C

Hausgebeizte Lachsforelle auf exotischem Glasnudelsalat

*

Tomatencremesuppe

*

Kleiner Rucolasalat mit Parmesan

*

Rindermedaillon mit Balsamico, Blattspinat und Gnocchi

*

Passionsfruchtsorbet mit Filets von rosa Grapefruit

Menüpreis EUR 68,-

Menü D

Rucolasüppchen mit gebackenen Garnelen

*

Wolfsbarschfilet auf sautierten Artischocken mit Rosmarinsoße

*

Lammrückenfilet auf provencalischem 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 68,-

Menü E

Sommersalat mit geräucherter Entenbrust und frisch geriebenem Meerrettich

*

Miso Suppe mit Hühnchen und Gemüse

*

Doradenfilet auf Blattspinat

*

Mangosorbet

*

Schweinemedallions mit Basilikumsoße
und Ratatouille-Penne

*

Erdbeervariation (Smoothie, Parfait, Eis und Früchte)

Menüpreis EUR 75,-

Menü F

Melone mit luftgetrocknetem Schinken

*

Lachsforellenfilet mit Meerrettichkruste und Rote Bete

*

Masthühnchenbrust auf Saisongemüse mit Perlgraupenrisotto
und Rotweinechalottensoße

*

Zweierlei von der Schokolade

Menüpreis EUR 55,-

Menü G

Tatar und Tranche vom der gebeizten Lachsforelle
auf Schnittlauchsoße und mariniertem Chicorée

*

Grünkernrahmsuppe

*

Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln

*

Gläschenparade auf Tischen eingesetzt

Menüpreis EUR 54,-

Menü H

Rucola mit Parmesan und Ziegenfrischkäsemousse mit Quittenspiegel im Gläschen

*

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 52,-

Menü I

Zwei Garnelen und eine Jakobsmuschel auf Tomatenvinaigrette

*

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

*

Lachsforellenfilet in Blätterteig und Blattspinat

*

Schweinemedallions auf Peperonata und Thymianjus mit gebackenen Kartoffeln

*

Exotischer Obstsalat mit Mangosorbet

Menüpreis EUR 56,-

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

Gebeizte Lachsforelle mit Apfelkapern, Gurkensalat und Sahnemeerrettich

*

Grießklößchensuppe

*

Medaillon von Pute und Schwein mit Ratatouillegemüse und gratinierten Kartoffeln

*

Hausgemachtes Parfait nach Wunsch

Menüpreis EUR 54,-

Menü 4

Gemischter Salat

*

Mailänder Tomatencremesuppe mit Käsecroûtons und Basilikum

*

Kalbsmedaillon mit Steinpilzkruste auf Rotweinsauce dazu
frisches Marktgemüse und Spätzle

*

Salat von Früchten mit Maraschino und Vanilleeis

Menüpreis EUR 52,-

Menü 5

Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenmarkklößchen

*

Zartes Kalbssteak mit Pilzragout, Spätzle und Gemüse

*

Duo von hausgemachten Parfaits mit Obstsalat

Menüpreis EUR 46,-

Menü 6

Wolfsbarschfilet mit 2 sautierten Garnelen mit rosa Pfefferbeeren, eingelegtem
Ingwer, Wasabicrème und Tomatenvinaigrette

*

Rinderbrühe mit Flädle

*

Schweinelendchen „Robert“ in Senfsauce mit Gemüse und Spätzle

*

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 Rotweinsauce

*

Vacherinparfait auf Himbeersauce

Menüpreis EUR 52,-

Menü 8

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Kichererbsen

*

Markklößchensuppe mit Gemüsejulienne

*

Geschmortes Kalbsbäckle auf Gemüse mit Kartoffelpüree

*

Apfelküchle mit Vanilleeis

Menüpreis EUR 54,-

Menü 9

Rinderbrühe mit Maultaschenröllchen

*

Seesaiblingsfilet auf Gemüse in Rieslingsoße

*

Maishühnchenbrust mit Perlgraupenrisotto auf
geschmortem Chicorée und Ratatouillesoße

*

Vanilleeis mit warmer Beerengrütze

Menüpreis EUR 49,-

Menü 10

Grießklößchensuppe

*

Schellfischfilet auf Tomatenmarmelade

*

Rinderschmorbraten mit Salaten und Spätzle

*

Vanilleeisbömbchen mit Erdbeersoße

Menüpreis EUR 49,-

Menü 11

Gänseleber-Wachtelgalantine auf Gemüsesalat mit Sc. Cumberland

*

Tomatencremesuppe

*

Medaillon von Kalb und Schwein auf Rucolasoße mit Perlgraupen-Gemüserisotto

*

Ananascarpaccio mit Limonenparfait und Himbeercoulis

Menüpreis EUR 56,-

Menü 12

Tranche von Wasabilachsforelle mit eingelegtem Ingwer

*

Provencalische 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 68,-

Menü 13

Gerstenrahmsuppe

*

Lachsforellenfilet auf Blattspinat

*

Gefüllter Ochsenschwanz mit Kartoffel-Selleriepüree

*

Panna cotta mit Fruchtsoße und Amarettoeis

Menüpreis EUR 56,-

Menü 14

Ländlicher Salat von der Wachtel mit luftgetrocknetem Schinken

*

Klare Ochsenschwanzsuppe

*

Kalbsmedaillon in Morchelrahmsouße
dazu Spätzle und Gemüse

*

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 Pilzrahmsouße mit Nudeln

*

Kirschwasserparfait auf Zwetschgensoße

Menüpreis EUR 52,-

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

*

Vacherinparfait auf Passionsfruchtsauce

Menüpreis EUR 52,-

Menü 17

Rinderkraftbrühe mit diversen Klößchen

*

Seeteufelmedaillon auf Rahmsauerkraut

*

Kalbsbraten mit Spätzle und Gemüse

*

Duo von Sorbets

Menüpreis EUR 58,-

Menü 18

Blattsalat mit Melone, luftgetrocknetem Schinken und Kernen

*

Linsenrahmsuppe mit Speckchip

*

Lachsforelle in Blätterteig auf beurre blanc mit Spinat

*

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

*

Sorbetvariation mit Winzersekt oder Vodka

Menüpreis EUR 74,-

Menü 19

Geräucherte Entenbrust an Gemüsesalat mit Apfelmeerrrettich

*

Beef Tea

*

Wolfsbarschfilet auf Senfsauce mit buntem Reis

*

Kalbssteak mit Morcheln in Cognacrahm, Spätzle und Gemüse

*

Orangenparfait mit Orangensalat und frischer Minze

Menüpreis EUR 78,-

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 76,-

Menü 21

Tranche von der Lachsforelle 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

Getrüffelte Gänseleberterrine mit 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 84,-

Menü 23

Mariniertes Saiblingsfilet auf exotischem Glasnudelsalat

*

Hummerconsommé

*

Gänseleber und Wachtelbrust in Trüffelsoße auf Rahmkohlrabi

*

Rehrücken mit Pilzduxelles in Blätterteig mit Zuckerschoten und Kartoffel-Lauchgratin

*

Pochierte Feigen in Portweinssoße mit Nußeis

Menüpreis EUR 96,-

Menü 24

Krustentierrahmsuppe mit Jacobsmuschel

*

Gebratene Wachtel mit Pilzen in Portweinjus

*

Medaillon vom Seeteufel in Orangenbutter mit Zuckerschoten

*

Kalbslendchen in Morchelrahm dazu Spätzle und Gemüse

*

Champagnesüppchen

Menüpreis EUR 84,-

Menü 25

Terrine von Gänseleber und Schweinebäckchen

*

Gemüseconsommé mit Gemüseeinlage und Vollkornklößchen

*

Filet von der Dorade auf provencalischem Gemüse mit Thymiansoße

*

Trestersorbet mit Trauben

*

Gebratene Entenbrust in Orangenpfeffersoße, Broccoli und Kartoffelpüree

*

Walnußparfait mit Sauerkirschen

Menüpreis EUR 79,-

Menü 26

Terrine von Steinbutt und Lachsforelle auf grüner Soße mit kleinem Salat

*

Hummercrèmesuppe mit kleinen Gemüsen

*

Lotte mit Kräutern auf Ratatouille mit beurre blanc

*

Kalbslende in Soße von grünem Pfeffer, mediterrane Penne und Wirsinggemüse

*

Parfait auf Zwetschgenmus

Menüpreis EUR 79,-

Menü 27

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

*

Essenz von Tomaten mit Steinbuttfilets

*

Gebratene Jakobsmuscheln auf Ragout von Artischockenböden,
Zucchini und Safranbutter

*

Wachtel auf Kohlrabi mit Trüffelsoße

*

Sorbet von der Passionfrucht

*

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“

*

Jakobsmuscheln auf Mangochutney

*

Sorbet von rosa Grapefruit

*

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

*

Ziegenkäsemedaillon auf Rot Bete

*

Limonenparfait und Mousse von Vollmilchschokolade
mit marinierten Erdbeeren und ihrer Soße

Menüpreis EUR 88,-

Menü 29

Delice vom Hummer auf Hummervinaigrette

*

Spinatcremesuppe mit Gänseleberwürfeln

*

Filet vom Babysteinbutt
auf Meeresalgen mit Champagnesoße

*

Lotte in Noilly Prat mit kleinem Gemüse und Salzwassergarnele

*

Lukas Auge (Tartar, Caviar, Auster)

*

Tranche vom Ribeye auf Pimentos mit Kartoffelgratin und Rotweinsöße

*

Dessertvariation nach Wunsch

Menüpreis EUR 125,-

Fleischmenü

Tatar und Carpaccio vom Junggrind

Beef Tea

Rinderfilet von der Färse

Rumpsteak von der alten Kuh

Sorbet mit Vodka oder Champagner

Rinderkotelette aus unserer Trockenreifung

Kleine Dessertvariation

Menüpreis EUR 89,-

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 32,- € 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.

Aus Personal Gründen sind unsere Veranstaltungen auf 8 Stunden begrenzt.

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

Als Beilagen können Sie 2 Sättigungsbeilagen, z.B. Spätzle und Kartoffelgratin wählen. Frisches Marktgemüse ist obligatorisch.

Soße nach Ihrer Wahl, z.B. Rotweinsoße, Rahmsoße, Champignonrahm, Pfeffersoße, Jus, Sc. Robert, MadeirasöÙe. Morchelrahm Aufpreis EUR 5,-

Als Dessert zum Beispiel

Vacherinparfait mit ZwetschgenröÙter oder Beerengrütze mit Vanilleeis oder kleine Eismeringue mit Obstsalat oder Parfait Grand Marnier mit OrangensoÙe oder Schokomousse mit Vanilleeis.

Unser all inclusive Preis EUR 85,-

MENÜ 2 all inclusive

Hausgebeizter Lachsforelle mit Senfsoße, eingelegtem Ingwer und Blattsalat

Klare Tomatenconsommé mit Garnelen

Doradenfilet auf Ratatouillegemüse

Kalbsmedaillon mit Steinpilzkruste in Rotweinschalottensoße

Zwei Sättigungsbeilagen wie oben beschrieben, Gemüse

Drei kleine Köstlichkeiten im Glas (Sie dürfen wählen)

Menüpreis EUR 94,-

MENÜ 3 all inclusive

Wolfsbarsch auf Blattspinat mit Curryrahmsoße

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenmarkklößchen

Wachtel auf Pilzragout

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 110,-

MENÜ 4 all inclusive

Zweierlei vom Ziegenkäse mit Mango Chutney und Blattsalat, Brotchip

Mockturtlesuppe – unsere klare Kalbskopfsuppe mit Gemüsebrunoise und Erbsen

Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste auf Blattspinat

Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel-Gemüsegratin

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Menüpreis EUR 96,-

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 96,-

MENÜ 6 all inclusive

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Rucola und Balsamicocreame, Sc. Tartar

Kräuterrahmsuppe mit Gemüsejulienne

Rotbarschfilet auf Rahmsauerkraut

Passionsfruchtsorbet

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

Dessertbuffet – Sie wählen 6 Varianten

Menüpreis EUR 108,-

MENÜ 7 all inclusive

Cocktail von Hummer, Jakobsmuschel und Garnele mit Chicorée

Klare Ochsenschwanzsuppe

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 138,-

MENÜ 8 all inclusive

Original Büffelmozzarella mit Tomaten und Blattsalat

Minestrone

Ossobuco mit Safranrisotto oder Minipasta

Tiramisu mit Cappuccino Eis

Menüpreis EUR 110,-

MENÜ 9 all inclusive

Pute tonnato

Tomatencremesuppe

Wolfsbarsch auf Artischocken-Fenchelragout

Kalbsmedaillon mit Basilikumsoße auf Zucchini- und Fenchelragout mit Rosmarinkartoffeln

Mandelparfait mit Amaretto und Ananas

Menüpreis EUR 105,-

MENÜ 10 all inclusive

Fischsuppe

Junge Wachtel (ausgelöst) auf getrüffeltem Kalbskopfragout mit Zuckererbsen

Seeteufelmedaillon auf Gemüse- und Kartoffelragout mit Safransauce

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

Hausgemachtes Parfait nach Wahl mit Fruchtsoße nach Wahl

Menüpreis EUR 125,-

MENÜ 11 all inclusive

Das klassische badisch schwäbische Hochzeitsmenü

Die Suppenterrine kommt auf den Tisch in Form einer Hochzeitssuppe

Eine Scheibe Siedfleisch mit Meerrettichsoße und Rote Bete

Apfelsorbet mit einem Schuss Korn

Zweierlei Braten auf den Tischen eingesetzt mit Spätzle und Gemüse

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 MITTAG's!

Inklusive Getränke wie vorab aufgeführt

MENÜ A all inclusive Mittag

Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen

Tomatencremesuppe

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Gemüse

Vanilleparfait mit Früchten

Menüpreis EUR 68,-

MENÜ B all inclusive Mittag

Grießklößchensuppe

Doradenfilet auf Blattspinat

Medaillons von Pute und Schwein mit Spätzle und Gemüse

Apfelkühle mit Vanilleeis

Menüpreis EUR 68,-

MENÜ C all inclusive Mittag

Haugemachte Sülze auf Blattsalat mit Tomatenvinaigrette

Kartoffelrahmsuppe

Kalbshaxenfleisch mit Spätzle und Gemüse

Zweierlei Sorbets

Menüpreis EUR 72,-

ALL INCLUSIVE MITTAG's!

MENÜ D all inclusive Mittag

Feinschmeckersalat mit hausgebeizter Lachsforelle, Garnele und luftgetrocknetem Schinken

Ochsenwirts Festtagssuppe

Kalbsmedaillon in Rucolasoße mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Drei kleine Köstlichkeiten im Glas

Menüpreis EUR 88,-

MENÜ E all inclusive Mittag

Hausgebeizte Lachsforelle mit Ingwer, Senfsoße und Blattsalat

Maultaschenröllchensuppe

Rinderfilet in Balsamicoße mit Gemüse und Gnoccis

Schokoladenvariation

Menüpreis EUR 92,-

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 180,00 € inklusive Getränke.

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 8 Stunden durchführen können. Eine Verlängerung über diese Zeit hinaus ist aus Arbeitszeitschutzgründen leider nicht möglich.

Mitternachtsimbiss zu später Stunde? Kein Problem, auf Vorbestellung!

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	8,50
Weißwürste mit süßem Senf und Brezel	pro Person	EUR	8,50
Landjäger und Bauernbratwürste mit Brot	pro Person	EUR	8,50
Siedfleisch mit Brot und geriebenem Meerrettich	pro Person	EUR	14,80
Wiener Tellergoulasch mit Brot	pro Person	EUR	12,80
Chinesischer Suppenwagen - allerdings nur im Freien ab 60 Personen	pro Person	EUR	14,80

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.

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 Verfügungsstellung 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 wesentlichen Interesses 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 Geltend machen 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 nahekommende 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 58,- pro Person, Getränke EUR 30,- 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.
22. Grundsätzlich sind Veranstaltungen auf 8 Stunden begrenzt. Bei Nachmittagskaffee ist eine gesonderte Absprache zu treffen bis max. 2 Stunden.