

*Gäste- Information
& Menüvorschläge
für Ihre Feier
2021*



HOTEL ENGEL
S A S B A C H W A L D E N

Tradition seit 1764

Sehr verehrte Gäste,

bei Ihnen steht eine Feierlichkeit ins Haus und Sie haben Interesse an unserem „Engel“. Darüber freuen wir uns sehr.

Wir sind bekannt für unsere bodenständige, regionale und feine Küche.

Welche auch mit einem Bib- Gourmand von Michelin und weiteren namenhaften Restaurantführern ausgezeichnet ist.

Für die Verarbeitung der Gerichte verwenden wir nur frischeste und ausgesuchte Produkte, die wir von regionalen und uns vertrauten Landwirten, Metzgern und Händlern beziehen.

Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe und Fertigprodukte, alles wird von unserer Küchenbrigade selbst zubereitet.

Selbstverständlich ist unser Küchenteam auf Vegetarier sowie Allergiker eingestellt.

Auf Ihre persönlichen Wünsche gehen wir gerne ein.

Unser „Engel“ bietet Raum für viele verschiedene gesellschaftliche Anlässe.

Ob für eine festliche Hochzeit, für die kleine Geburtstagsfeier im Kreise der Familie oder für eine Betriebsfeier / Weihnachtsfeier mit Ihren Kollegen/innen.

Unsere verschiedene Stuben stehen Ihnen und Ihren Gästen je nach Anlass und Größe zur Verfügung.

Wir bemühen uns sehr um einen persönlichen Service und gepflegte Tafelkultur mit Silber, Tischwäsche und Blumenschmuck.

Ein gemütliches und stimmungsvolles Ambiente bilden den weiteren Rahmen für eine gelungene Feier.

In einem persönlichen Gespräch besprechen wir gerne Ihre Wünsche und Vorstellungen für Ihre Feier und den reibungslosen Ablauf.

Wir beraten Sie auch bei der Getränkewahl.

Auf Wunsch besorgen wir Ihnen ausgewählten Blumenschmuck und Dekoration.

Menükarten werden für Sie individuell vom Haus gedruckt.

Für Gäste, die Ihren Aufenthalt in unserem Hause ausweiten möchten, stehen siebzehn schöne und komfortable Gästezimmer zur Verfügung.

Brauchen Sie mehrere Zimmer? Gerne sind wir Ihnen bei der Suche für eine passende Unterkunft behilflich.

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Feier als Gastgeber ausrichten zu dürfen.

Sie werden den Tag immer in schöner Erinnerung behalten.

Für eine persönliche Besprechung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie bei Herrn Herbert Decker oder Frau Christine Mamber ein Termin.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse und verbleiben mit herzlichen Grüßen aus dem „Engel“

Liebe Gäste,

*Bitte wählen Sie aus den vorgeschlagenen Gängen aus
und stellen Sie Ihr persönliches Wunschmenü zusammen.*

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü.

Bei den Preisen handelt es sich um Menü- Richtpreise.

Der Menüpreis setzt sich nach der Größe des Menüs zusammen.

*Die Hauptgänge haben wir mit **Menüpreisen einkalkuliert.***

***Den Hauptgang als Einzelgericht** haben wir mit EG gekennzeichnet.*

*Alle mit ***Sternchen** gekennzeichneten Produkte,*

sind saisonale Gerichte und nur wählbar, wenn es die Saison hergibt.

Auch die Zwischengerichte und Fischgerichte sind als Hauptgang wählbar.

Zum vereinbarten Menü reichen wir immer Butter, Quark und Brot

sowie einen „Gruß aus der Küche“ vorab.

Für die Details beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Beispiele für eine Menü- Zusammenstellung

Menü Beispiel 1

Vorspeise oder Suppe

Dünne Scheiben vom Kohlrabi / Kräutervinaigrette / pochiertes Landei

Wilder Salat

9,00 €

oder

Kraftbrühe vom Ochsenschaukelstück / Flädle/ Markklößchen / Schnittlauch

5,90 €

Hauptgang

Medaillons vom Kalb und Schweinefilet

Kräuterkruste / Edelpilze in Rahm

Gemüse vom Markt / feine Nudeln

23,50 €

Dessert

Französisches Schokoladen Töpfchen / Saschwaller Eierlikör

7,50 €

Menü 43,50 €

Menü Beispiel 2

Vorspeise

„Caesar Salat“ Römische Salatherzen

Sardellen / Kapern / Parmesan /Knoblauchdressing / Speck / Landei / Krächerle

9,50 €

Suppe

*„Saschwaller“ Wildkräutersuppe / geräucherter Lachs / Meerrettich Creme **

7,00 €

Hauptgang

Kross gebratene Barbarie Entenbrust

Honig Balsamico Soße / Gemüse vom Markt / gebackene Kartoffelschnitte

23,50 €

Dessert

Geeister Kirschwasser Gugelhupf / warme Schattenmorellen / vanillesahne

8,90 €

Menü 44,00

Menübeispiel 3

Vorspeise

Engelwirts Vorspeisen Variation

16,00 €

Zwischengang

Seeteufel / Artischocken / Kirschtomaten / Honig Thymian*

16,50 €

Hauptgang

Lammrücken mit Schafskäse Kruste

feine Bohnen / Kirschtomaten / Kartoffelgratin

25,00 €

Dessert

*Lauwarme Vanille Creme Brulee / marinierte Früchte **

Sorbet passend zu den Früchten

9,00 €

Menü 64,00

• Zum Sektempfang

Kleinigkeiten zu Ihrem Aperitif während dem Stehempfang

Blätterteiggebäck
Blätterteig/ Käse / Sardellen / Kapern
oder
Kleine Windbeutel mit Frischkäse Creme gefüllt
oder
Croustini mit Bergkäse und Saschwaller Speck

3,80 € / Person

Es werden ca. 4 Teile pro Person gereicht

Fingerfood in Form eines Flying Büffets

Die Kleinigkeiten werden in Gläschen, Löffel oder kleine Tellerchen während dem Stehempfang serviert/gereicht

Forellenmousse
mit Preiselbeeren

Geräucherte Barbarie Entenbrust
auf marinierten Linsen

Ziegenkäsemousse vom Monte Ziego
mit Oliventapenade

Kalbfleischbällchen mit Kartoffelsalat
und Sauce Tartar

Maispoularden- Wrap mit Avocado

Röllchen von geräuchertem Lachs mit Meerrettich

Rindertartar - Croustini mit Wachtelspiegelei

Bergkäse - Krustel mit Feigensenf

„Vitello Tonnato“
Kalbfleisch mit Tunfisch/ Kapern/ Sardellen Creme

Gegrilltes Auberginen Röllchen
mit Sesam Humus gefüllt

Je nach Auswahl 3,00 € - 4,80€ / Stück
Mindestabnahme 10 Stück / ausgewählte Sorte

Vorspeisen

Blattsalate der Saison oder Feldsalat*
Kracherle/ Speck/ Landei
8,50 €

„Caesar Salat“ Römische Salatherzen
Sardellen / Kapern / Parmesan / Knoblauchdressing / Speck / Landei / Krächerle
9,80 €

Dünne Scheiben vom Kohlrabi / Kräutervinaigrette / pochiertes Landei
Wilder Salat
9,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet /Parmesan / Balsamico / Rucola
16,50 €

Lauwarmer Spargel* / Kräutervinaigrette / pochiertes Landei
dünn geschnittener Schwarzwälder Schinken
16,50 €

*Dünne Scheiben von der Ochsenherztomate**
Büffelmozzarella / Basilikum Pesto / Rucola / Balsamico
14,00 €

Warmes Mosaik von Lachs und Zander / Kräutercreme / Blattsalate
15,50 €

Dialog von hausgebeiztem Lachs und Jacobsmuscheln
Olivenöl / Limone / Blattsalate
15,00 €

„Vitello Tonnato“
*Sanft gegarte Kalbsnuss / Tunfisch Soße / Sardellen / Kapern / Rucola**
15,80 €

Rote Beete Scheiben / karamellierter Ziegenkäse vom Monte Zigo
Frisee Salat / Balsamico / Honig
15,90 €

Hausgemachte Gänseleberterriner / Gewürztraminergerlee / Rucola
gerösteter Gugelhupf
19,00 €

Mit Honig glasierte Entenbrust
Kirschtomaten / Wurzelgemüse / Blattsalate
15,90 €

*Tatar vom Rinderfilet / Gänseleber / Rucola**
geröstetes Bauernbrot
19,90€

Engelwirts Vorspeisenvariation
15,80€

Suppen

Saschwaller Wildkräutersuppe / geräucherter Lachs / Meerrettich Creme *

7,80 €

Hokaido Kürbissuppe / Kürbisöl / Kerne *

7,00 €

Curry Zitronengrassuppe / Gurken Joghurt / Koriander / Chiliflocken

8,00 €

Topinambursuppe / Topinambur Chips*

7,80 €

Maronencremesuppe / Schwarzwälder Kirschwasser / Speck*

7,50 €

Spargelsuppe / Schwarzwälder Schinken / Schnittlauch*

7,00 €

Bärlauchsuppe / Lachssoufflee *

7,80 €

Riesling Creme Suppe / Zanderklößchen / Schnittlauch

7,80 €

Krustentier Cremesuppe / Garnelen Wan Tan / Estragon

8,80 €

Safran Fisch Suppe mit Lachs / Seeteufel / Zander / Knoblauchcroutons

9,50 €

Kraftbrühe vom Ochsenschaukelstück / Flädle/ Markklößchen / Schnittlauch

5,90 €

Sauerampfer Creme Suppe / geräuchertes Zanderfilet

7,80 €

Zwischengänge/ Fischgänge

(Auf Wunsch auch als Hauptgang möglich)

Zanderfilet / Steinpilz Lauch Gnocchi / Weißburgunder Beurre Blanc

15,50 € / 23,50 €

Mosaik von Lachs und Jacobsmuscheln / Wurzelgemüse Risotto / Petersilienjus

16,00 € / 23,00 €

Bachsaibling / Mandel Butter / Spinat / Kartoffelpüree

15,50 € / 21,50 €

Seeteufel / Artischocken / Kirschtomaten / Honig Thymian

16,50 € / 25,00 €

Rochen / Kartoffel / Knoblauch/ Kapern

17,00 € / 25,00 €

Wachtelbrust / Pfifferlinge / Parmesan / Gnocchi*

16,50 € / 25,00 €

Kalbsbries / Morchelrisotto / Lauch / Portweinsauce

17,50 € / 25,00 €

Vegetarisches

*Hausgemachte Penne Pasta / Blattspinat / geröstete Pinienkerne
getrocknete Tomaten Parmesan / frische Pilze*

15,00 €

Kokos Karotten Curry / Basmati Reis / Cashew Kerne / Koriander

14,80 €

Selbstgemachte Bergkäse Ravioli / geschmolzener Lauch / Morchel Rahm Soße

16,80 €

Hausgemachte Bergkäse Spinatknödel mit frischen Edelpilzen in Kräuterrahm

15,50 €

Hauptgänge

Kalbsbäckchen / Alde Gott Spätburgunder / Wurzelgemüse / Blattspinat / Parmesanpolenta
21,50 € / EG 24,00 €

Geräucherte Maispoulardenbrust / Zitrone / Rosmarin / Knoblauchbutter
Blattspinat / Kartoffelpüree
19,00 € / EG 22,00 €

Kalbstäschchen aus der Hüfte
Bauchspeck / Käse / Pfifferlinge oder Edelpilze*
Gemüse vom Markt / handgeschabte Spätzle
22,00 € / EG 24,50 €

Medaillons vom Kalb und Schweinefilet
Kräuterkruste / Edelpilze in Rahm
Gemüse vom Markt / feine Nudeln
23,50 € / EG 26,00 €

Entrecote Double mit Rotweinschalotten und Bearnaise
Gemüse vom Markt / Kartoffelkrapfen
24,00 € / EG 27,50 €

Lammrücken mit Schafskäse Kruste
feine Bohnen / Kirschtomaten / Kartoffelgratin
24,50 € / EG 26,80 €

Hirschrücken mit Karamellisierten Mandeln
Lauch / Edelpilze / Spätzle
25,00€ / EG 29,00 €

Kross gebratene Barbarie Entenbrust
Honig Balsamico Soße / Gemüse vom Markt / gebratene Schupfnudeln
22,50 € / EG 25,80 €

Kalbsteakhüfte mit Wildkräutern überbacken
Gemüse vom Markt / Rahmsoße / feinen Nudeln
21,50 € / EG 25,00 €

Rinderfilet / Pommery Senk Estragon Kruste / Bohnengemüse
Boursin Kartoffelpüree / Alde Gott Rotweinssoße
28,50 € / EG 33,00 €

Klassiker

Badischer Sauerbraten in Alde Gott Spätburgunder geschmort
feine Nudeln
18,00 € / EG 19,50 €

Ochsenfleisch mit Urloffener Meerrettichsauce
Preiselbeeren/ Kartoffeln
17,50 € / EG 19,00 €

Rehragout mit frischen Edelpilzen und Preiselbeeren
19,50 € / EG 22,50 €

Ganze hohl ausgelöste Wachtel mit Semmel Trockenfrüchte Füllung
aus der Bratröhre
kremiger Wirsing / Alde Gott Rotweinsauce
27,00 €

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Morchelrahmsauce
Gemüse nach Markt / handgeschabte Spätzle
22,00 € / EG 24,00 €

Kalbstafelspitz aus dem Ofen
Wurzelgemüse / Champignons
feine Nudeln
22,00 € / EG 23,00 €

Beilagen zum Hauptgang

(alternativ oder zusätzlich)

handgeschabte Spätzle

hausgemachte Nudeln

handgemachte Schupfnudeln

Polenta

Risotto

Basmatireis oder Wilder Reis

hausgemachtes Kartoffelgratin

hausgemachtes Kartoffelpüree

hausgemachte Kartoffelkrapfen
Pommes frites

Dessert

Palette von hausgemachten Sorbet / kleine Creme Brûlée / frische Früchte
9,80 €

Geeister Kirschwasser Gugelhupf / warme Schattenmorellen / Vanillesahne
8,90 €

Kleines Jahreszeitliches Dessert
*Mousse / Parfait oder Sorbet / Creme Brûlée / Früchte der Saison**
9,80 €

Delice von Banane / Vanille / Schokolade / Sahne / Erdnuss
9,80 €

Weinbergpfirsich / Winzersekt Sabayon / Pistazien Eis
10,50 €

*Lauwarme Vanille Creme Brûlée / marinierte Früchte **
Sorbet passend zu den Früchten
9,80 €

Engelwirts Dessertimpression
*Schokoladenmousse oder Töpfchen / 2 Sorbet / Creme Brûlée / Plotzer / frische Früchte */ 1*
Parfait oder Eis
11,00 €

Zur späten Stunde empfehlen wir

Badische Vesperplatte

Echt Münchner Weißwürste

Französische Rohmilchkäse

Strasburger Wurstsalat

Preis je nach Menge

Gourmet Menüs

Menü I

Amuse Bouche

Vorspeise

Dünne Scheiben von der Jakobsmuschel
getrüffeltes Selleriepüree / Feldsalat

Zwischengang

Gebratenes Wachtelbrüstchen / Kürbis Mango Chutney

Fisch

Seezungen Lachs Röllchen / Blattspinat / Krustentiersoße

Fleisch

Geräuchertes Rinderfilet / Spätburgunder Risotto / weiße Pfeffersoße
Lauchstroh

Käse

Camembert mit Calvados affinert / glasierte Apfelspalten / gerösteter
Gugelhupf

Dessert

Surprise von der Valrhona Schokolade

90,00 €

Menü II

Amuse Bouche

Vorspeise

Terrine von der geräucherten Gänseleber / Trockenfrüchte / Gugelhupf /
Feldsalat

Zwischengang

Langoustinos / Perlgraupen Risotto / Estragon Jus

Fisch

Seeteufel Piccata / Tomaten Nudeln / Basilikum

Fleisch

Zweierlei vom Kalb

geschmorte Backe

Filet rosa gebraten mit Rotweinschalotte und Bearnaise

Steinpilz Lauch Gnocchi

Käse

Croque Monsieur vom gepfefferten Ärschle / Wildkräutersalat

Dessert

Pochierter Weinberg Pfirsich / Winzersekt Sabayon / Pistazien Sabayon

90,00 €

***Diese Menus können
mit den a la carte Gerichten ergänzt oder getauscht werden***

Informatives für Ihre Feier

Kuchen

Bieten wir aus unserer eigenen Konditorei an oder dürfen Sie gerne mitbringen.

Der Gedeckpreis bei mitgebrachten Kuchen beträgt 2,80 €/ pro Person

(inkl. aufbewahren, kühlen und aufschneiden von Kuchen)

Tischdekoration

Wir haben die Tische immer mit kleinen Blumenarrangements bestückt.

Soll es mehr oder nach Ihren besonderen Vorlieben sein,

dann besorgen wir Ihnen gerne Tischblumen beim „Team Floral“ in Achern.

Sie dürfen pro Gesteck/ Arrangement mit etwa 20,00 – 40,00 € rechnen

Beamer / Leinwand

Stellen wir gerne zu Verfügung 25,00 €

Stuhl- Hussen

Die bezogenen Stühle sehen sehr schön aus und geben einen festlichen Rahmen.

Wir besorgen Ihnen gerne Hussen, in Weiß oder in Champagnerfarben,

wahlweise auch mit farbigen Schleifen.

7,50 €/ Stuhl

inklusive Miete & Versandkosten, Beziehen der Stühle und Endreinigung

Musikunterhaltung

ist bis 24:00 Uhr möglich

Aus Rücksicht zu unseren Nachbarn und Hotelgästen,

darf die Musik ab 23.00 Uhr nicht mehr auf der Straße zu hören sein.

Ebenso weisen wir auf Ruheeinhaltung vor dem Restaurant/ Hotel ab 23.00 Uhr hin.

Party-Abschluss im Weinkeller

Ab 24.00 Uhr bis 2.00 Uhr haben Sie die Möglichkeit

in unserem Weinkeller weiter zu feiern.

Wir stellen Ihnen unsere Musikanlage zu Verfügung.

Sie dürfen Ihre Musik über einen von uns bereitgestellten Tablet PC selbst auswählen.

Mitgebrachte Anlagen dürfen nicht verwendet werden.

Nachtzuschläge ab 24:00 Uhr: je angefangene Stunde 95,00 €

Besprechungstermine

Wir möchten Ihnen all unsere Aufmerksamkeit schenken,
um mit Ihnen gemeinsam eine unvergesslich schöne Feier zu planen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin,

in dem wir Ihre Feier in aller Ruhe besprechen können.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Menüabsprachen ohne vereinbarten Termin,
aus zeitlichen Gründen nicht immer wahrnehmen können.