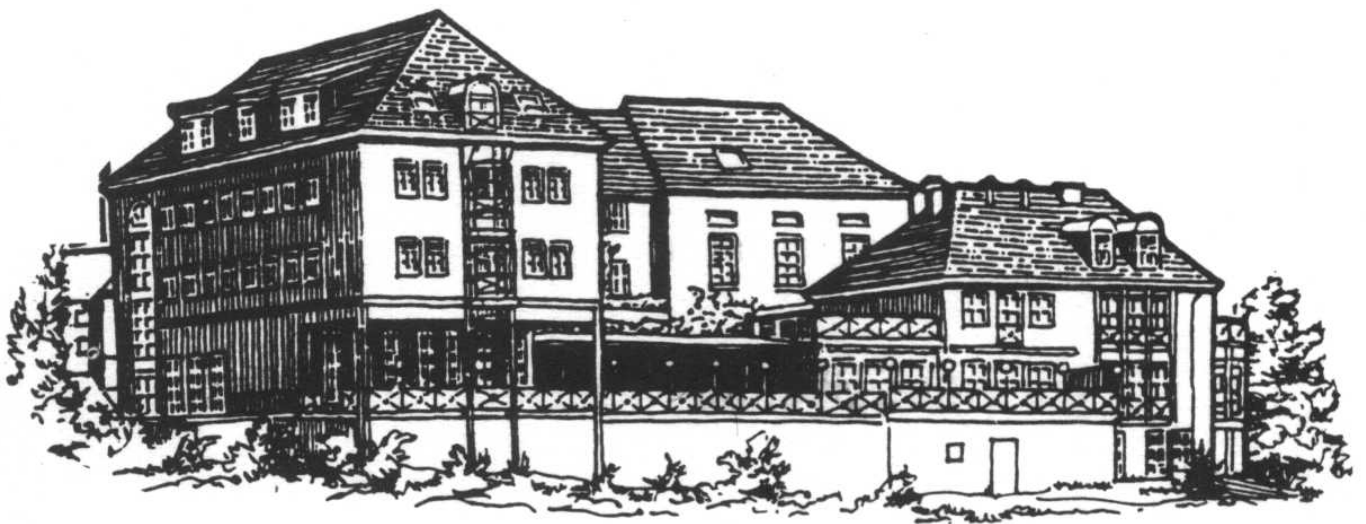


Hotel – Restaurant – Café

Schöne Aussicht



Menükarte 2010

auch im Internet

www.schoene-aussicht.de

Ab 01. Januar 2010 verlieren alle bisherigen Preise ihre Gültigkeit

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeiten unserem Hause anvertrauen möchten. Wir stellen Ihnen hierfür unsere aktuelle Menü- und Büffetkarte vor, die sich als Anregung verstehen soll. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche bei der Speisenauswahl gerne ein.

Allgemeines

Wir verfügen über insgesamt vier separate Gesellschafts- bzw. Tagungsräume mit Klimaanlage für 4 bis 90 Personen. Sie können je nach Anlass und Personenzahl zwischen unterschiedlichen Tischformen wählen. Die verschiedenen Möglichkeiten stellen wir Ihnen im Rahmen einer Menübesprechung vor.

Bitte beachten Sie unsere Nichtraucherbereiche im Wintergarten, Restaurant, Raum Frankfurt und im Thekenbereich. Rauchen ist in den Räumen Bergen, Enkheim und im Tagungsraum gestattet.

In unseren Gesellschaftsräumen bieten wir die Menüs aus der Ihnen vorliegenden Menükarte, sowie eine spezielle "à la carte" - Auswahl an. Die Hauptgänge von Menü 1, 2, 3 und 8 sind für **Kinder** bis 6 Jahre frei, Kinder von 7-9 Jahren erhalten 50% Ermäßigung. Bei einem kalt-warmen Büffet berechnen wir für **Kinder** bis 6 Jahre nichts, für **Kinder** von 7 bis 9 Jahren werden 10,00 € berechnet. Beim „All inklusive Büffet“ berechnen wir für **Kinder** von 5 bis 9 Jahren 15,00 €. Alternativ können **Kinder** aus unserer Kinderkarte wählen.

Das festliche Eindecken der Tafel mit weißen Tischdecken, sowie Kerzen, Servietten und Tischmenükarten in verschiedenen Farben ist kostenfrei. Für den passenden **Blumenschmuck** berechnen wir **pro Gesteck** 13,80 € oder für Rosen in Glasschalen als Deko 8,50 € pro Schale. Für **Stuhlhussen** pro Person 3,50 € und für **fünfarmige Kerzenleuchter** pro Stück 5,00 €.

Auf Wunsch organisieren wir für Ihre Festlichkeit gerne Musiker oder einen Alleinunterhalter.

Außer Haus – Service

Gerne liefern wir Ihnen alle kalt - warmen Büffets nach Hause. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch Geschirr, Besteck, Gläser und Personal zu Verfügung.

Saisonmenüs

Saisonabhängige Menüs, wie z.B. Fisch-, Wild - und Spargelgerichte, stellen wir selbstverständlich nach Absprache zusammen. Individuelle Wünsche oder Beilagenänderungen berücksichtigen wir gerne. Beachten Sie auch die aktuellen "Spezialitätenwochen" bei Ihrer Menüwahl.

Musik in den Räumen

Raum Frankfurt bietet die Möglichkeit für Live-Musik, in den Räumen Bergen und Enkheim ist Live-Musik nicht möglich. Allerdings stellen wir bei Bedarf eine Musikanlage, auf der Sie mitgebrachte Tonträger abspielen können. Beachten Sie bitte, dass von Montag bis Donnerstag ab 24.00 Uhr und von Freitag bis Sonntag ab 1.00 Uhr nur noch Musik in Zimmerlautstärke möglich ist.

Menübesprechung

Unsere beiden Geschäftsführer Gerhard und Manfred Halbow stehen Ihnen für die Besprechung Ihrer Veranstaltung gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie um telefonische Terminvereinbarung. Die **endgültige Personenanzahl (wird berechnet)** benötigen wir spätestens **zwei Tage** vor der Veranstaltung.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Getränke und Snacks

Aperitif bzw. Empfang:

Kir Royal zum Sekt pro Person	0,50 €
Pfirsichlikör zum Sekt pro Person	0,50 €
Sekt (Hausmarke 0,7 l)	21,50 €
Sherry	2,00 €
Portwein	2,00 €
Martini	2,00 €
Campari	2,60 €
Orangensaft	8,50 € / Liter
Pfirsichsaft	8,50 € / Liter

Weine:

Preise entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.	
Für selbst mitgebrachten Wein erheben wir ein Korkgeld	12,50 € / Flasche.

Canapés:

Fisch geräuchert	3,20 € / Stück
Käse, Fleisch und Wurst	2,50 € / Stück

Snacks:

Croissant mit gekochtem Schinken	2,10 € / Stück
Croissant mit Käse	1,90 € / Stück
Käsestangen	2,40 € / Stück
Käse-Schinkenstangen	2,40 € / Stück
Laugenbrezel	1,80 € / Stück

Käsebrett:

mit Trauben, verschiedenen Partybrötchen, Brot und Butter	5,80 € / Person
ab 20 Personen	4,60 € / Person

Kaffeegetränke:

Kaffee, Kaffee Hag, Tee, Kakao	4,50 € / Person
bei selbst mitgebrachtem Kuchen	6,40 € / Person

Getränkepauschalen

Wir bieten Ihnen zu jedem Menü oder Büffet eine Getränkepauschale inklusive Dekoration.

Aperitif

Hausmarke - Privat Cuvée trocken
Orangensaft

Getränke

Wasser

Elisabethen Quelle (Mineralwasser)

Kulmbacher Biere vom Fass

Premium Pils - Edelherb
Premium Schwarzbier
Hefeweizen mit feiner Hefe

Apfelwein

Gessners Apfelwein

Alkoholfreie Flaschenbiere

Kulmbacher Premium-Herb
Kapuziner Weißbier

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola
Orangenlimonade
Zitronenlimonade
Orangensaft
Apfelsaft

Weine

Sie können vier verschiedene Weine für Ihre Veranstaltung auswählen

Weißweine

2007er Volkacher Kirchberg
Müller Thurgau
trocken - würzig - kräftig

2006er Weingut Kissinger
Silvaner Qualitätswein b.A.
trocken - spritzig - rassig

2007er Weingut Kissinger
Silvaner Qualitätswein b.A.
lieblich - füllig - geschmeidig

2008er Schloss Friedelsheim
Riesling Kabinett
halbtrocken

Weißherbst

2007er Oberrotweiler
Spätburgunder Weißherbst
trocken - rund - geschmeidig

Rosado

2008er Mas Oliveras
100 % Cabernet
Sauvignon Rosado
trocken - elegant

Rotweine

2007er Dürkheimer Feuerberg
Qualitätswein b.A.
angenehm leicht - lieblich

2006er Dornfelder Rotwein
Qualitätswein b.A.
trocken - interessanter Duft

2007er Wilsbacher Salzberg
Trollinger - trocken - leicht

Änderungen der Jahrgänge sind möglich.

Kaffee

Cappuccino - Espresso - Kaffee - Kaffee Hag - Kakao – Tee

Digestif

Williams Christ Birne, Obstler, Kirsch, Korn, Himbeergeist, Haselnuss, Malteser
pro Person ein Schnaps nach dem Essen

ab 19,50 €

mit

Kaffee - Kuchen (Nachmittag)
Schwarzwälder – Käsesahne
Obsttorte – Hefeteigblechkuchen
Kaffee - Kaffee Hag - Tee – Kakao

ab 29,50 €

Pauschale A 12.00 - 15.00 Uhr **19,50 €**/ Pauschale C 19.00 - 24.00 Uhr **38,00 €**
Pauschale B 11.30 - 17.00 Uhr **29,50 €**/ Pauschale D 15.30 - 24.00 Uhr **48,00 €** (Kaffee, Kuchen und Getränke)
Jede weitere Stunde für Pauschale A, B **6,00 €** und Pauschale C, D **9,00 €**

Kuchen und Torten

Wir empfehlen Ihnen unsere vielfältige Kuchen- und Tortenauswahl aus eigener Herstellung.

Kuchenspezialitäten:

Sahnetorten (16 Stücke)	Trüffel, Schwarzwälder, Käse, Cappuccino, Erdbeere u. v. m.	39,00 €
Crementorten (18 Stücke)	Mokka, Frankfurter Kranz u. v. m.	42,00 €
Überzogene Torten (18 Stücke)	Prinzregenten, Sacher	42,00 €
Gebackene Torten (12 Stücke)	Baiser, Kirschenmichel, Zupfkuchen, Linzer und Käse-Mohn	29,00 €
Käsekuchen (10 Stücke)	mit Birne, Aprikose, Pfirsich oder Kirsch	24,00 €
Obst-Sahnetorten (14 Stücke)	Himbeere, Wildfrucht u. v. m.	34,00 €
Obsttorten (10 Stücke)	gemischtes Obst, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere u. v. m.	24,00 €
Blechkuchen (Hefeteig, Stück)	Apfelstreusel, Kirschstreusel, Aprikosenstreusel, Butterkuchen Käsekuchen	2,40 €
Saisonspezialitäten (Stück)	Erdbeertorte und Zwetschgenkuchen	2,70 €
	Sahne-Törtchen nach Saison	2,30 €

Hochzeits- und Geburtstagstorten:

I.	Zweistöckig aus Sahne „Schwarzwälder Art“	(ca. 30 Stücke)	95,00 €
II.	Dreistöckig aus Sahne „Schwarzwälder Art“	(ca. 60 Stücke)	185,00 €
III.	Zweistöckig mit Buttercreme und weiße Zucker-Dekomasse (Massa Ticino) eingeschlagen (Zur Wahl Schoko, Vanille oder Kirschwasser) Garnitur: Klassisch mit roten Rosen	(ca. 30 Stücke)	110,00 €
IV.	Dreistöckig mit Buttercreme und weiße Zucker-Dekomasse (Massa Ticino) eingeschlagen (Zur Wahl Schoko, Vanille oder Kirschwasser) Garnitur: Klassisch mit roten Rosen	(ca. 60 Stücke)	210,00 €
V.	Hausgemachte Hochzeitstorte aus Eisparfait mit heißer Waldbeer- oder Himbeersauce ab 25 Personen (Geschmack nach Wahl)	(ca. 25 Stücke)	120,00 €

Torte zur Taufe:

Zweistöckige Taufftorte aus Sahne oder leichter Buttercreme mit Marzipanrosen	(ca. 20 Stück)	65,00 €
---	----------------	---------

Spezialitätenwochen 2010

Januar	Traditionelle deutsche Schmorgerichte
Januar/Februar	Frische Miesmuscheln
Februar	Schnitzel in allen Variationen
Faschingsdienstag	Fasching-Disco mit DJ „Rainer Groeber“
März	Saftige Steaks vom Grill mit frischen Salaten
April	Schlemmereien mit Fisch
Ostern	Festliche Oster Menüs
April / Mai	Frischer Stangenspargel + Erdbeeren für jeden Geschmack
Muttertag	Erlesene Menüs
Juni	WM Studio mit Großbildleinwand Südafrikanische Spezialitäten
Juli/August	Leckere Matjes aus Holland
August/September	Pfifferlinge nach Art des Küchenmeisters Frische Steinpilze nach Angebot
September	Kulmbacher Spezialitäten-Woche + Bayerische Schmankerln mit Kulmbacher Festbier vom Fass
Oktober	Wildbret mit Hirsch, Hase und Reh Kürbisgerichte
Oktober/November	Frische Miesmuscheln
November	Gänsespezialitäten
Dezember	an allen Adventssonntagen Brunch
25./26. Dezember	Festliche Weihnachtsmenüs
31. Dezember	Silvester - Gala - Büffet
01. Januar 2011	Neujahrsbrunch

Kuchenempfehlung 2010

aus der hauseigenen Konditorei
nur an Wochenenden und Feiertagen

Januar:	Espresso-Sahnetörtchen
Februar:	Sachertorte
März:	Himbeer-Sahnetörtchen
April:	Spanische-Vanille-Torte
Mai:	Nuss-Nougat-Sahnetörtchen
Juni:	Bienenstich Vanillecreme
Juli:	Mandarinen-Joghurt-Sahnetörtchen
August:	Fürst-Pückler-Sahnetorte
September:	Schwarzwälder-Kirsch-Sahnetörtchen
Oktober:	Herrentorte
November:	Bratapfel-Sahnetörtchen
Dezember:	Marmorkuchen

Menü 1 (auf Platten serviert)
ab 15 Personen

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich

Blattsalat der Saison
mit Sauerrahm-Dressing

Putenbrust mit Sauce Hollandaise
Rinderbraten in Burgundersauce
Schweinelendchen mit Champignonrahm
marktfrisches Gemüse
Kroketten - Klöße
Kartoffelgratin

Hausgemachte „Vanille“ – Eisbombe
im Baisermantel
brennend serviert
mit heißer Waldbeersauce

28,40 €

Menü 2 (auf Platten serviert)
ab 15 Personen

Zanderterrine
mit Grüner Soße und Blattsalat

„Schwäbische Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Flädle
Fadennudeln und Markklößchen

Geschmorte Rinderkeule
mit Burgundersauce
Gebratene Kalbshüfte
an Rahmsauce
Schweinelendchen
mit sautierten Champignons
marktfrisches Gemüse
Kartoffelgratin
Kroketten - Butterspätzle

Hausgemachte „Pistazien“-Eisbombe
im Baisermantel
brennend serviert
mit heißer Himbeersauce

33,60 €

Menü 3 (auf Platten serviert)
ab 15 Personen

Radicchio- und Rucolasalat
mit Streifen von Parmaschinken
und gehobeltem Parmesan

Elsässer Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons

Grillplatte
mit kleinen Rumpsteaks
Schweine- und Putenmedaillons
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
Sauce Bernaise
Kräuterbutter
Champignonrahmsauce
marktfrisches Gemüse
Rosmarinkartoffeln - Reis - Kartoffelplätzchen

Hausgemachte „Fürst-Pückler“ Eisbombe
im Baisermantel brennend serviert
mit heißer Erdbeersauce
Eisbombe besteht aus Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladenparfait

35,90 €

Menü 4 (auf Platten serviert)
ab 15 Personen

Melone
mit Schwarzwälder Schinken

Frankfurter Kräutersüppchen

**Gegrillte Schweinemedallions
und panierte Putenschnitzel**
mit Pilzrahmsauce
Gebratene Filets von Lachs und Zander
auf mediterranem Gemüse

marktfrisches Gemüse
Kartoffelplätzchen - Reis - Pommes frites

Hausgemachte „Pistazien“- Eisbombe
im Baisermantel
brennend serviert
mit heißer Himbeersauce

34,50 €

Menü 5

**Feldsalat mit Kürbiskerndressing
und Pinienkerne**

**Broccolicremesuppe
mit Parmaschinken**

Gebeizte Hirschkeule
in Preiselbeersahnesauce
sautierte Waldpilze und Calvadosapfel
marktfrisches Gemüse
kleine Kartoffelklößchen - Kroketten

Geeistes Zimtsoufflé
mit heißer Sauerkirschsauce

34,50 €

Fischzwischengericht
Gebratenes Doradenfilet an Mangovinaigrette
mit Tomatenrisotto

12,50 €

Menü 6

**Marinierte und eingelegte
Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomaten**
mit Garnelen umlegt
Ciabatta-Baguette

Gemüseminestrone
mit Parmesancroutons

Gedämpfte Lachsschnitte
auf grünen Nudeln
mit Basilikumsahnesauce

Saltimbocca vom Kalbsrücken
an Barolojus
mit Broccoliröschen und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu
an Erdbeermark

34,50 €

Menü 7

Jahreszeitlicher Blattsalat
mit gebratenen Putenbruststreifen

Kürbiscremesuppe
mit karamellisierten Walnüssen

Filets von Lachs, Zander und Baramundi
an Tomaten-Hummersauce
marktfrisches Gemüse - Basmatireis

Schiffchen von der Baby-Ananas
mit Weißweinschaum und Walnußeis

32,50 €

Menü 8
ab 25 Personen

Feldsalat an Kürbiskerndressing
mit gebratenen Austernpilzen
Brotcroutons

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

oder

Broccolicremesuppe
mit Parmaschinken

Warme Hauptgänge als Büffet nach Saison
siehe Extra-Karte

Hausgemachte „Vanille“- Eisbombe
im Baisermantel
brennend serviert
mit heißen Waldbeeren

34,50 €

Saison-Büffets zu Menü 8

Januar – Februar

Geschmortes Hirschragout „Hubertus“

Gebratene Entenkeule
an Orangensauce

Gebratene Schweinemedallions
auf Waldpilzsauce

Gebratenes Filet von Lachs und Zander

Marktfrisches Gemüse - Rotkohl
Butterspätzle - Kroketten - Basmatireis

Mai – Juni

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise überbacken

Kleine panierte Schweineschnitzel

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Gedämpftes Schollenfilet auf Zucchinibeet
an Tomatensauce

Rösti - Neue Kartoffeln - Spätzle

Oktober – Dezember

Glacierter Gänsebraten
an Rotweinsauce

Gebratene Putenschnitzel
mit Champignonsrahmsauce

Wildschweinragout „Hubertus“

Gebratenes Fischfilet
an Tomaten-Hummersauce

Marktfrisches Gemüse – Rotkohl
kleine Kartoffelklöße - Spätzle
Basmatireis

März – April

Gebratene Maishähnchenbrust
auf Spargelgemüse

Geschmorte Hirschkeule
an Preiselbeersauce

Gebratene Schweinemedallions
auf Waldpilzsauce

Rotbarschfilet in der Mandelkruste

Marktfrisches Gemüse
Kroketten - Petersilienkartoffeln

Juli – September

Frische Pfifferlinge
in Kräutersahne

Gekochte Ochsenbrust
mit Grüner Soße

Gebratene Schweinemedallions
auf Waldpilzsauce

Gebratenes Saiblingsfilet
mit mediterranem Gemüse

Marktfrisches Gemüse
Bunte Nudeln - Semmelknödel
Kartoffeln

Menü 9

Crevettencocktail im Glas

mit Ananas, Champignons und Cocktailsauce

Kerbelschaumsüppchen

mit Brotcroutons

Kalbsrückensteak

mit Champignonmousse und Sauce Hollandaise überbacken
Grilltomate und Röstiecken
marktfrisches Gemüse

Helle und dunkle Mousse au Chocolat

mit Orangenkompott

33,50 €

Fischzwischengericht

Gebrautes Seeteufelmedaillons
mit mediterranem Gemüse und Parmesanrisotto

16,50 €

Menü 10

Feldsalat mit Lachsstreifen
Champignons und Walnüssen

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen

Knusprig gebratener Entenbraten
an Orangensauce
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Mousse von der Bourbon-Vanille
an Waldbeerensauce

32,50 €

Menü 11

Blattsalat der Saison
mit Knoblauchkrabben und Austernpilzen

Zucchinicremesuppe
mit Parmesancrostini

Rosa gebratener Lammrücken
mit einer Kartoffelkruste an Kräuterjus
Speckbohnen

Helles Mousse au Chocolat
mit Pfirsich-Champagner-Sauce

37,50 €

Fischzwischengericht
Gegrilltes Zanderfilet mit Tomatenrisotto
und Lauchsauce

9,50 €

Menü 12

Salatteller mit gebratenem Garnelenspieß
an Walnussöl

Brunnenkressesuppe
mit Räucherlachsstreifen

Argentinisches Roastbeef
rosa gebraten
auf Schalottensauce mit grünem Pfeffer
gefüllter Artischockenboden
mit Sauce Bernaise
Kartoffelplätzchen
marktfrisches Gemüse

Dessertvariation „Schöne Aussicht“
Hausgemachtes Eis
Dunkle Mousse au Chocolat
Apfelstrudel
Exotische Früchte

37,50 €

Fischzwischengericht
Pochierter Lachs mit Gemüserisotto
und Safransauce

9,50 €

Menü 13

Lauwarme Lachsterrine
an Rucolasalat
Kaviar-Crème-Fraîche

Pfifferlingcremesuppe

Barbarie Entenbrust rosa gebraten
an feiner Beerensauce
Kartoffelkrapfen
marktfrisches Gemüse

Lauwarme Crêpes
mit Nougat gefüllt
an karamellisierten Calvados-Apfelspalten

37,50 €

Fischzwischengericht
Gebratenes Zanderfilet auf sautiertem Fenchel
mit Grüner Soße – Dillkartoffeln

11,00 €

Menü 14

Hausgebeizter Lachs
Kaviar-Crème-Fraîche
Röstitaler und Salatbouquet

Wildkraftbrühe
mit Eierstich

Medaillons von Reh und Hirsch
auf Pfifferlingsragout
mit Preiselbeerbirne und Calvadosapfel
marktfrisches Gemüse
Kroketten

Topfenpalatschinken
mit Waldbeerenkompott
(Crêpes mit Quark- und Rosinen-Füllung in einer
Eier-Sahne Royal gebacken und in der Auflaufform serviert)

39,80 €

Fischzwischengericht
Rotbarschfilet in der Sesamkruste
auf Schwarzwurzel-Kartoffelragout

9,50 €

Menü 15

Feinschmecker Salat
mit Tranchen vom gekochten Hummer
an Koriander Vinaigrette

Kerbelschaumsüppchen
mit Lachsstreifen4

Zitronensorbet

Filets von Rind, Schwein und Kalb
Sauce Bernaise
Champignonmousse
marktfrisches Gemüse
Römische Nocken - Röstitaler

Dreierlei von der Schokolade
Je eine Nocke Mousse von der Hellen-, Dunklen- und Vollmilchkuvertüre
an exotischen Früchten

44,60 €

33,10 €
(ohne Vorspeise und Sorbet)

Menü 16 (16-Gang-Menü mit Küchensafari)

Happy Spoon Löffel

gefüllt mit Lachstatar, Crevettensalat und Forellenmousse

Rucolasalat mit Balsamicodressing

mit Streifen von Parmaschinken und gehobeltem Parmesan

Perlhuhnnessenz

mit Estragonklösschen

Küchensafari:

Gebratenes Doradenfilet

mit Mangovinaigrette und Gemüserisotto

Ravioli mit Saisonpilzen gefüllt

an Salbeibutter

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit bunter Pfefferrahmsauce, grünem Spargel und Kräuterrösti

Zweierlei jahreszeitliche Mousse

an Fruchtsauce mit hausgemachten Eis und exotischem Obst

Käse petit fours

oder

Apfel-Streusel-Miniblechkuchen

mit Sahne

65,00 €

Vegetarische Hauptgänge

I.

Frankfurter Grüne Soße
mit 4/2 gekochten Eiern
Petersilienkartoffeln

7,60 €

II.

Gebackene Champignons
mit Remouladensauce

8,50 €

III.

Tortellini mit Käsefüllung
Broccoliröschen und Basilikumsahnesauce

9,50 €

IV.

Hausgemachter Gemüsestrudel
Roquefortsauce
Petersilienkartoffeln

10,50 €

Snackbuffet / Fingerfood / Stehempfang

(ab 15 Personen)

Suppe

Gulaschsuppe

oder

Tomatencremesüppchen

mit Sahnehaube

Kalt

Räucherfischpralinen mit Sahnemeerrettich

Gebeiztes Lachstatar mit Limonen

Crevettensalat mit Ananas

Tomaten mit kleinen Mozzarellakugeln

Mini Wraps (Weizentortillas) mit Hähnchenbrustfilet

und verschiedene Dips

Partyfleischfrikadellen

Blattsalat mit verschiedenen Dressings

Verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Warm

Gefüllte Blätterteigteilchen

mit Lachs, Gemüse, Käse und Pilze

Mini Frühlingsröllchen

Fischfiletspieße

Anti Pasti-Spieß

Garnelen in Backteig

Chicken Wings

Nürnberger Rostbratwürstchen

Dessert

Mousse au Chocolat

Panna Cotta

Obstsalat mit Sahnehaube

Hausgemachter Miniblechkuchen

28,50 €

Büffet „Main Blick“

(ab 30 Personen)

Suppe

Kartoffel-Lauchsüppchen

Fisch

Norddeutsche Fischplatte
mit geräuchertem Forellenfilet
Makrele, Heilbutt und hausgebeiztem Lachs
Sahnemeerrettich – Grüne Soße

Salate

Radicchio-Rucolasalat mit Parmesan
Eisbergsalat an Joghurtdressing
Tomatensalat mit Schnittlauch
Paprikasalat mit Schafskäse
Antipasti

Kalt

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Garnierte Putenmedaillons mit Kräutermousse
Roastbeef rosa gebraten
mit eingelegtem Gemüse
Wildschweinmedaillons mit Beerensauce
verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Warm

Spießbraten vom Schwein mit Zwiebelsauce
Gefüllte Tortellini mit Tomatensauce
Gebratenes Zanderfilet
auf mediterranem Gemüse
Gebratene Entenkeulen auf Orangensauce
Marktfrisches Gemüse
Kartoffelklöße - Kartoffelplätzchen - Basmatireis - Butterspätzle

Dessert

- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -
Dunkles Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Warme Apfelbeignets mit Vanillesauce
mit Obstsalat gefüllte Ananas

33,50 €

Hessisches Rustikales Büffet

(ab 30 Personen)

Suppe

Kartoffelsuppe mit Würstchen

Fisch

Geräucherte Odenwaldforelle mit Sahnemeerrettich
Zanderterrine mit Dill-Crème-Fraîche

Salate

Wurstsalat mit Käsestreifen
Weißkrautsalat mit Kümmel
Tomatensalat mit Schnittlauch
Gurkensalat mit Sauerrahm
Kopfsalat mit Sauerrahmdressing

Kalt

Gefüllte Hähnchenbrust mit Birnenfächer
Odenwälder Rauchschinken mit Melone
Frankfurter Grüne Soße mit halben Eiern
Verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Warm

Kleine Schweinshaxen mit Kümmelsauce
Gekochte Ochsenbrust im Wurzelsud
Rostbratwürstchen auf Sauerkraut
Petersilienkartoffeln - Kleinen Kartoffelklößen
Marktfrisches Gemüse

Dessert

- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -

Apfelwein-Charlotte
Apfelstrudel mit Zimtsauce
Odenwälder Windbeutel
Rote Grütze mit Vanillesauce

Käse

Handkäs' mit Musik

28,00 €

Bis 30 Personen gegen Aufpreis oder durch Reduzierung um ein Gericht
jeweils bei Fisch, Salat, Kalt, Warm und Dessert.

Ab 40 Personen bieten wir Ihnen im Austausch gegen Schweinehaxen,
Prager Schinken oder Schweinekeule in der Kruste an (ohne Aufschlag).

Auf Wunsch mit Eisbombe zum Aufpreis von 3,00 € pro Person
oder Reduzierung um zwei Desserts.

Büffet „Enkheimer Blick“

(ab 20 Personen)

Suppe

Tomatencremesuppe mit Pernodsahne

Fisch

Räucherfischplatte mit Forellenfilet
Heilbutt und Pfeffermakrele mit Sahnemeerrettich
Zanderterrinen - Grüne Soße
Crevettensalat mit Avocado

Salate

Tomatensalat mit Schnittlauch
Bunter Blattsalat mit Sprossen
Auberginen-Zucchinisalat
Feldsalat mit Brotroutons
Rindfleischsalat mit Essiggemüse

Kalt

Schweinefilet mit Gorgonzolacreme
Schwarzwälder Schinkenplatte
Gefüllte Poulardenbrust mit Kräutermousse
Roastbeef mit mariniertem Gemüse
Verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Warm

Schweinekrustenbraten vom Rücken
mit Schwarzbiersauce
Gebratenes Fischfilet auf Blattspinat
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
Kartoffel-Lauch-Gratin - Butterspätzle - Röstitaler
Marktfrisches Gemüse

Dessert

- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -
Rote Grütze mit Vanillesauce
Weiße Mousses au Chocolat mit Erdbeermark
Ananas-Kiwi-Salat
Crêpes mit Quarkfüllung und Rumrosinen an Sauerkirschsauce

Käse

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

33, 50 €

Bis 20 Personen gegen Aufpreis oder durch Reduzierung um ein Gericht
jeweils bei Fisch, Salat, Kalt, Warm und Dessert

Ab 40 Personen bieten wir Ihnen im Austausch gegen den Schweinekrustenbraten,
Prager Schinken oder Schweinekeule in der Kruste an (ohne Aufschlag).

Auf Wunsch mit Eisbombe zum Aufpreis von 3,00 € pro Person
oder Reduzierung um zwei Desserts.

Mediterranes Büffet „Panorama Blick“

(ab 30 Personen)

Suppe

Minestrone mit Parmesan-Croutons

Fisch

Meeresfrüchtesalat mit Crevetten und eingelegten Sardinen

Antipasti

Marinierte und eingelegte Auberginen,
Tomaten, Paprika, Zucchini, Pilze und Artischockenherzen

Salate

Tortellinisalat

Thunfischsalat

Tomatensalat mit Mozzarella

Radicchio - Rucolasalat mit Parmesanstreifen

Römischer Salat mit Parmaschinken und Croutons

Ciabatta, Weißbrot

Warm

Gnocchi mit Pilzragout

Tortelloni mit Käsefüllung

Fleischlasagne „Bologneser Art“

Saltimbocca vom Kalbsrücken auf Tomatennudeln

Putenbruststreifen in Kräutersahne

Gebackene Rotbarschfilets auf Zucchini Gemüse

Risotto - Kartoffelgratin – Brocoliröschen

Dessert

- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -

Tiramisu

Panna Cotta Creme an Erdbeermark

Früchteplatte mit Maraschino

Nougat-Mousse

Käse

Italienische Käseauswahl mit Weintrauben

34,00 €

Bis 30 Personen gegen Aufpreis oder durch Reduzierung um ein Gericht
jeweils bei Fisch, Salat, Warm und Dessert

Auf Wunsch mit Eisbombe zum Aufpreis von 3,00 € pro Person
oder Reduzierung um zwei Desserts.

Büffet „Schau ins Land“

(ab 20 Personen)

Suppe

Broccolicremesuppe

Fisch

Gebeizter Lachs mit Zitronen-Dill-Sauce
Geräucherter Heilbutt mit Sahnemeerrettich
Crevettensalat
Meeresfrüchte-Terrine mit Grüner Soße

Salate

Kopfsalat mit Sauerrahmdressing
Tomatensalat mit Mozzarella
Feldsalat mit Broccoli und Ei
Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse

Kalt

Roastbeef mit mariniertem Gemüse
Medaillons vom Kaninchenfilet mit Kräutermousse
Schinkenröllchen mit Spargel
Medaillons vom Hasenrücken mit Mango
Verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Warm

Gefüllte Poulardenbrust auf chinesischem Gemüse
Schweinemedallions auf Pilzrahmsauce
Gedämpfte Lachsscheiben mit Safransauce
Marktfrisches Gemüse
Kartoffelgratin - Bunte Nudeln – Kräuterreis

Dessert

- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -
Mousse von der Vollmilchkuvertüre
Obstspiegel mit Exotischen Früchten
Warmer Apfelrahmstrudel mit Vanillesauce
Zimtmousse mit Karamellsauce

Käse

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

38,00 €

Bis 30 Personen gegen Aufpreis oder durch Reduzierung um ein Gericht
jeweils bei Fisch, Salat, Kalt, Warm und Dessert.

Ab 40 Personen bieten wir Ihnen im Austausch gegen die Schweinemedallions,
Prager Schinken oder Schweinekeule in der Kruste an (ohne Aufschlag).

Auf Wunsch mit Eisbombe zum Aufpreis von 3,00 € pro Person
oder Reduzierung um zwei Desserts.

Büffet „Schöne Aussicht“

(ab 30 Personen)

Suppe

Champignoncremesuppe

Fisch

Gebeizter Lachs – Dillsauce
Räucherfische mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
Gefüllte Lachsforelle und Hechtterrine
Garnelenkranz mit verschiedenen Dips

Salate

Geflügelsalat mit Sellerie
Tomatensalat mit Mozzarella
Friseésalat mit Krabben
Fenchelsalat
Feldsalat mit Speck und Croutons
Ananas-Lauchsalat

Kalt

Roastbeef mit mariniertem Gemüse
Medaillons vom Schweinefilet mit Kräutermousse
Medaillons vom Hasenrücken mit Mangospalten
Parmaschinken mit Melone
Süßlich gebratene Entenbrust mit Birnenfächer
Verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Warm

Kleine panierte Kalbsschnitzel
Burgunderbraten mit Gemüsestreifen
Hähnchenbrustfilet mit Ananas
und Sauce Hollandaise überbacken
Gebratene Filets von Lachs und Zander auf Zucchinibeet
Marktfrisches Gemüse
Kartoffelgratin - Basmatireis - Petersilienkartoffeln – Krokette

Dessert

- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -
Gefüllte Ananas mit Obstsalat
Lauwarme Crêpes mit Nougat gefüllt
auf karamellisierten Calvados-Apfelspalten
Dunkles Mousse au Chocolat
Creme Caramel

Käse

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

39,00 €

Bis 30 Personen gegen Aufpreis oder durch Reduzierung um ein Gericht
jeweils bei Fisch, Salat, Kalt, Warm und Dessert.

Ab 40 Personen bieten wir Ihnen im Austausch gegen Burgunderbraten,
Prager Schinken oder Schweinekeule in der Kruste an (ohne Aufschlag).

Auf Wunsch mit Eisbombe zum Aufpreis von 3,00 € pro Person
oder Reduzierung um zwei Desserts.

Mini Büffet „Mainhattan“

(ab 10 Personen)

Suppe

Frankfurter Kräutersüppchen

Fisch

Hausgebeizter Lachs mit Kaviar-Crème-Fraîche

Salate

Fenchelsalat mit Thunfisch
Friseésalat mit Karottenstiften und Schinkenstreifen
Geflügelsalat „exotisch“
Paprikasalat mit Schafskäse
Tomatensalat mit Mozzarella

Kalt

Hirschrückenmedaillons mit Papaya
Putenbrust mit Gemüse
Schinkenröllchen mit Spargel
Roastbeefschleifen mit Roquefortcreme
Verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Warm

Gebratenes Doradenfilet auf Lauchgemüse
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Entenbrust an Orangensauce
Spätzle - Kartoffelplätzchen
Broccoli mit Mandelbutter

Dessert

- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -
Obstteller mit frischen Früchten
Dunkles Mousse au Chocolat im Glas
Panna-Cotta-Creme an Erdbeermark

Käse

Französische Käseauswahl mit Weintrauben

42,00 €

Auf Wunsch mit Eisbombe zum Aufpreis von 3,00 € pro Person
oder Reduzierung um zwei Desserts.

Gala-Büffet „Belle Vue“

(ab 30 Personen)

Suppe

Brunnenkressesuppe mit Lachsstreifen

Fisch

Geräucherter Lachs mit Meerrettich

Garnelenkranz - Cocktailsauce

Hummer- und Seeteufelvariationen

Salate

Feldsalat mit Streifen von Parmaschinken

Garnelen-Papaya-Salat

Ananas-Avocado Salat

Geflügelsalat „Oriental“

Fenchelsalat mit marinierten Muscheln

mit Dill-Crème-Fraîche

Kalt

Rehmedaillons mit Carambola und Physalis

Kalbssattel „Gärtnerin Art“

Kaninchenrückenfilet mit Kräutermousse

Mariniertes Rinderfilet mit Oliven-Basilikum-Öl

Verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Warm

Gebratener Steinbutt mit Riesengarnelen

und Rieslingschaum

Schweinefilet auf grünen Nudeln in Pfifferlingcreme

Argentinisches Roastbeef rosa gebraten - Schalottensauce

Wildschweinragout mit Trauben und Brotcroutons

Marktfresches Gemüse

Schwarz-weißer Reis - Röstitaler – Butterspätzle

Dessert

- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -

Crêpes mit Quarkfüllung und Rumrosinen mit Sauerkirschsauce

Helles und dunkles Mousse au Chocolat

mit Orangenkompott

Obstspiegel mit exotischen Früchten

Mangocreme mit Himbeermark

Käse

Internationale Käseauswahl

54,00 €

Bis 30 Personen gegen Aufpreis oder durch Reduzierung um ein Gericht
jeweils bei Fisch, Salat, Kalt, Warm und Dessert

Ab 40 Personen bieten wir Ihnen im Austausch gegen ein warmes Hauptgericht
Prager Schinken oder Schweinekeule in der Kruste an (ohne Aufschlag).

Auf Wunsch mit Eistorte „Belle Vue“ brennend serviert mit heißer Himbeersauce
zum Aufpreis von 3,00 € pro Person oder Reduzierung um zwei Desserts.

Hotel - Restaurant - Café

Schöne Aussicht

Im Sperber 24 / 60388 Frankfurt/Main
Telefon: (06109) 5047-0 / Telefax: (06109) 5047-329
E-Mail: info@schoene-aussicht.de / Internet: www.schoene-aussicht.de

Für Fragen stehen Ihnen Manfred, Gerhard & Werner Halbow nach telefonischer Terminabsprache gerne zur Verfügung.

Datum der Veranstaltung: _____ Uhrzeit: von _____ bis _____ Personenzahl: _____

Die endgültige Personenanzahl (wird berechnet) muss 2 Tage vorher verbindlich zugesagt werden.

Ihre Anschrift:

Name: _____
Straße: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____

Rechnungsanschrift: (bei abweichender Adresse)

Name: _____
Straße: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____

Raum: Bergen Enkheim Frankfurt I Frankfurt II
 Tagungsraum Restaurant Wintergarten Terrasse

Tischanordnung: Doppeltafel U-Form runde Tische
 Anders wie folgt: _____

Bitte beachten Sie: Raum Bergen-Enkheim, Musikanlage ab 22.00 Uhr nur Zimmerlautstärke, Musiker und Tanz nicht möglich

Raum Frankfurt, Musik von Montag bis Donnerstag nur bis 24.00 Uhr möglich,
von Freitag bis Sonntag nur bis 01.00 Uhr möglich,
anschließend Zimmerlautstärke

Dekoration:

Blumen werden mitgebracht
 Blumen vom Haus (Gesteck 13,80 €) Farbe: _____
oder Blumen in der Glasschale 8,50 € Farbe: _____

Serviettenfarbe: rosa weiß gelb grün weihn. blau
 Kerzen Farbe: rosa weiß gelb grün rot blau
 Menükarten Farbe: rosa weiß gelb grün weiß blau

Textvorgabe: _____

Tischkarten Stück 0,60 € (zum selber beschriften) rosa-beige-schilfgrün
 Stuhlhussen Stück 3,50 €
 5-armiger Kerzenleuchter Stück 5,00 €

Aperitif: Sherry Campari Martini Sekt & O-Saft
 Prosecco Pfirsichsaft oder Pfirsich-Likör mit Sekt Kir Royal

Weine:

Getränke:

Elisabethen Quelle 0,75 l Hassia Mineralwasser 0,25 l
 Elisabethen Quelle ohne Kohlensäure 0,75 l

Kaffee & Kuchen:

Menü:

Essensbeginn: ____ Uhr Käsebrett: ____ Uhr _____ Preis Digestif: ja / nein
 nach dem Dessert nach **Kaffee, Espresso, Cappuccino** fragen.
 Zigarren anbieten

Weitere Vereinbarungen: Zimmer auf Rechnung Geschenktisch

Datum/Unterschrift: _____

Liebe Gäste,

Sie stehen für uns immer im Mittelpunkt. Sollte es also irgendetwas geben, dass wir anders oder besser hätten machen können, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen. So haben wir die Möglichkeit, unseren Service zu verbessern.

Natürlich stehen Ihnen wir auch gerne persönlich für Ihre Anregungen zur Verfügung. Wir freuen uns natürlich auch über positive Mitteilungen.

Bitte kreuzen Sie an:

	1	2	3	4	5
Reservierungsannahme					
Menü / Büffet & Getränkeberatung					
Getränkesservice					
Menü / Büffet	Menge				
	Qualität				
	Servierdauer				
Tisch / Dekoration / Raum					
Raumklima					
Service					
Ablauf der Feier					
Rechnungsstellung					
Begrüßung					
Verabschiedung					

(1=sehr gut, 2= gut, 3= durchschnittlich, 4= ausreichend, 5= mangelhaft)

Anregungen / Kritik

Durch wen oder was sind Sie auf uns aufmerksam geworden?

Vielen Dank für Ihre Mühe!

Als Dankeschön erhalten Sie von uns einen Gutschein.

Ihr Hotel-Restaurant-Café Schöne Aussicht

Name: _____

Anschrift: _____

Postleitzahl und Ort: _____

Schöne Aussicht

HOTEL · RESTAURANT · CAFE

Karl Halbow & Sohn GmbH

Im Sperber 24

D-60388 Frankfurt/Main

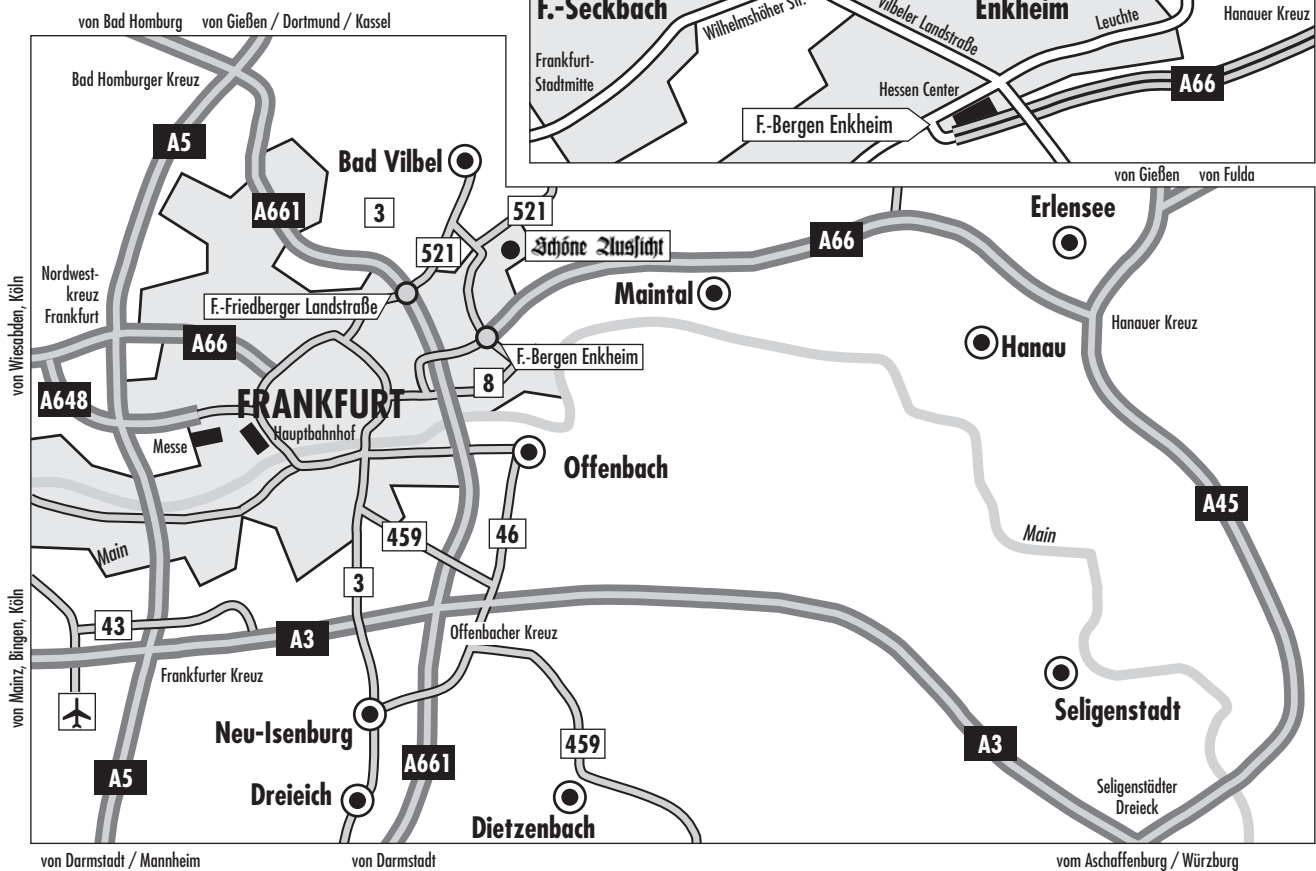
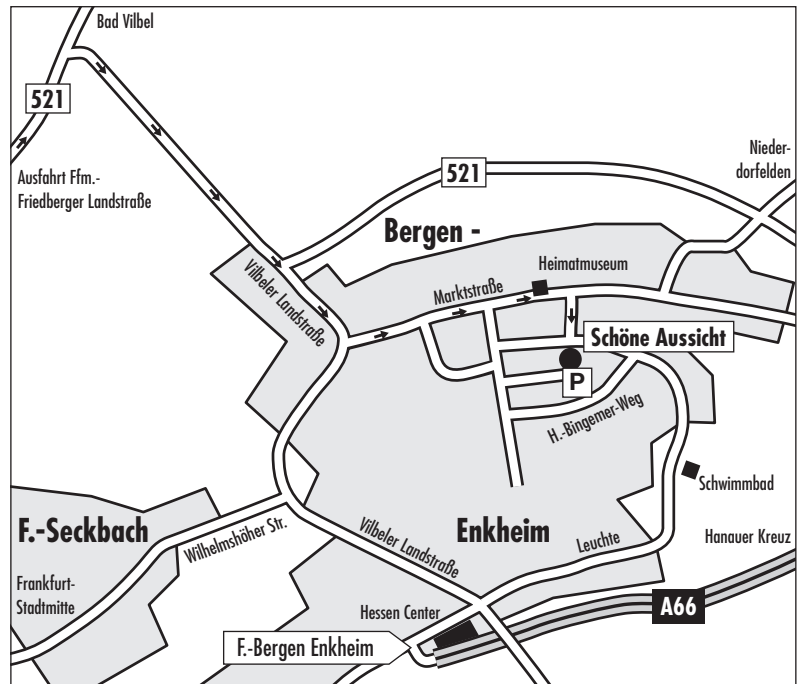
(Bergen-Enkheim)

Telefon: 06109 - 5047-0

Telefax: 06109 - 5047-329

E-Mail: info@Schoene-Aussicht.de

Internet: www.Schoene-Aussicht.de



So erreichen Sie uns:

Mit dem Auto:

Von Dortmund und Kassel

A5 bis Bad Homburger Kreuz (17),
A661 Richtung Frankfurt-Ost bis Frankfurt - Friedberger Landstraße (9),
B521 Richtung Bergen-Enkheim

Vom Frankfurter Kreuz und Würzburg

A3 bis Offenbacher Kreuz (52),
A661 Richtung Frankfurt bis Frankfurt - Friedberger Landstraße (9),
B521 Richtung Bergen-Enkheim

Hotelparkplatz (kostenpflichtig)

Aus Richtung Bad Vilbel: Marktstraße, anschließend 2. Straße rechts (Schießgraben), danach rechts in die Röhrborgasse (bergab) einbiegen, gleich die nächste Straße links abbiegen (Am Villaberg) und bis zum Ende fahren.

Öffentliche Verkehrsmittel:

Von der Messe/Festhalle und vom Hauptbahnhof zum Hotel

U-Bahn U4 bis Seckbacher Landstraße (Endstation), anschließend mit dem Bus 43 bis Haltestelle Heimatmuseum, dann 2. Straße rechts runter laufen (3 Min. Fußweg). Fahrtzeit: 29 Min./ Takt: 10 Min.

Vom Hotel zur Messe/Festhalle und zum Hauptbahnhof

Bus 43 ab Haltestelle Michlersbrunnen bis Seckbacher Landstraße, anschließend mit der U-Bahn U4 Richtung Bockenheimer Warte bis Hauptbahnhof bzw. Messe. Fahrtzeit: 31 Min./ Takt: 10 Min.

Das drei Sterne Hotel - Restaurant - Café *Schöne Aussicht* ist seit 1921 im Besitz der Familie Halbow.

Wir befinden uns am östlichen Stadtrand von Frankfurt, am Berger-Südhang im Bereich der „Hessischen Apfelweinstraße“.

Man hat sowohl von der Terrasse, vom Panoramawintergarten, als auch vom Restaurant und den meisten Hotelzimmern einen schönen Ausblick auf Frankfurt, Offenbach, Maintal und Hanau bis zum Odenwald und Spessart.

Unsere Komfortzimmer mit Dusche (zum Teil mit Badewanne und Kochnische), WC, TV, Telefon (ISDN oder Analog-Anschluss mit Durchwahl) und Internetzugang (WLAN/LAN) laden zu kurzen und längeren Aufenthalten ein.

Gerne bieten wir unseren Hotelgästen einen kostenpflichtigen Hotelparkplatz an.

Unseren Hotelgästen bieten wir einen kostenlosen Transfer von der U-Bahnstation Enkheim (U4 & U7) zum Hotel sowie ins Enkheimer, Fechenheimer und Maintaler Industriegebiet. Täglich in der Zeit von 07.00 - 22.00 Uhr. Bitte reservieren Sie nach Möglichkeit diesbezüglich.

Ganz in der Nähe des Hotels befindet sich ein schönes Frei- und Hallenbad mit Sauna.

In unserem rustikalen Restaurant (60 Plätze) und Panorama Wintergarten (50 Plätze) servieren wir Ihnen „à la carte“ und vorbestellte Menüs. In der saisonalen Speisekarte finden Sie einfache hessische Gerichte, ebenso wie deutsche und internationale Spezialitäten.

Im Ausschank gibt es gepflegte Spezialbiere wie Kulmbacher Pils, Schwarzbier und Hefeweizen.

Auch der bei uns ausgeschenkte Apfelwein ist weithin beliebt.

Täglich gibt es frischen Kuchen und Torten aus eigener Konditorei.

Für Ihre Familienfeiern, Geschäftsessen und Tagungen stehen Ihnen unsere Gesellschafts- und Konferenzräume mit Klimaanlage (4 - 90 Personen) zu Verfügung.

Ob kalt-warme Büffets oder mehrgängiges Menü, unsere reichhaltige Menükarte bietet Ihnen den kulinarischen Rahmen Ihrer Veranstaltung. Gerne beraten Sie die Geschäftsführer Gerhard und Manfred Halbow.

Unser Party- und Außer-Haus-Service lässt keine Wünsche offen.

Einen angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen die Senioren Hildegard und Karl Halbow, die Söhne Manfred, Gerhard und Küchenmeister Werner Halbow mit Ihren Familien sowie alle Mitarbeiter.

Karl Halbow & Sohn GmbH

Im Sperber 24, 60388 Frankfurt am Main,

Stadtteil Bergen-Enkheim

Fon: (06109) 5047-0, Fax: (06109) 5047-329

Internet: www.schoene-aussicht.de

Email: info@schoene-aussicht.de

Bankverbindung:

Frankfurter Volksbank eG

(BLZ 501 900 00) Konto-Nr. 420 10 116 50