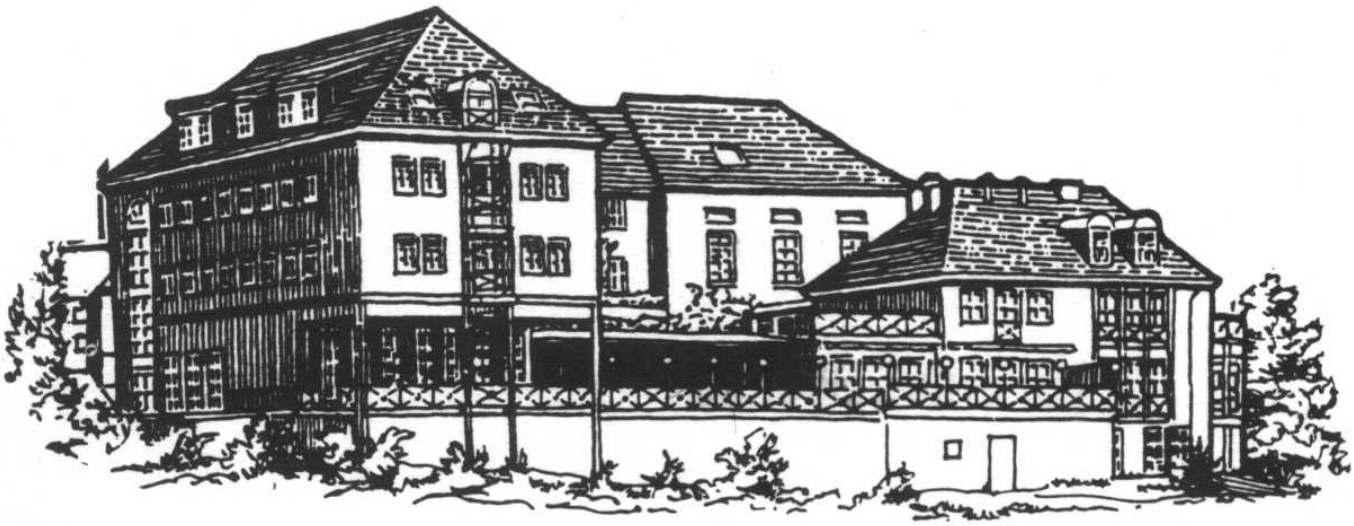
Hotel – Restaurant – Café

Schöne Aussicht



Menükarte 2013

auch im Internet

www.schoene-aussicht.de

Liebe Gäste

Die Familie Halbow und das gesamte Team der „Schönen Aussicht“ freuen sich, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Wir stellen Ihnen hierfür unsere aktuelle Menü- und Buffet-Karte vor. Gerne gehen wir auch auf Ihre persönlichen Wünsche bei der Speisen- und Getränkeauswahl ein.

Unsere Räume

Wir verfügen über vier separate Gesellschafts- bzw. Tagungsräume mit Klimaanlage für 4 bis 100 Personen. Bitte beachten sie, das Rauchen nur in den Räumen Bergen und Enkheim gestattet ist. Im Rahmen einer Menübesprechung können Sie je nach Anlass und Personenzahl zwischen verschiedenen Tischformen wählen.

In unseren Gesellschaftsräumen bieten wir Ihnen die Menü- und Buffet-Vorschläge in dieser Menükarte oder eine spezielle „à la carte“-Auswahl an. Die Hauptgänge von Menü 1,2,3 und 8 sind für Kinder bis 6 Jahren kostenfrei. Kinder von 7 bis 9 erhalten 50% Ermäßigung. Bei einem kalt-warmen Buffet sind Kinder bis 6 Jahren kostenfrei, Kinder von 7 bis 9 Jahren werden mit 10,00 € pro Person berechnet. Bei dem „All inklusive Buffet“ berechnen wir für Kinder von 6 bis 9 Jahren 15,00 €. Alternativ können Kinder aus unserer Kinderkarte wählen.

Dekoration

Das festliche Eindecken der Tafel mit weißen Tischdecken, Kerzen, Servietten und Tischmenü-karten in verschiedenen Farben ist kostenfrei. Für den passenden Blumenschmuck berechnen wir pro Gesteck 13,80 € oder für Rosen in Glasschalen 8,50 € pro Schale, für Stuhlhussen pro Person 4,00 €.

Außer Haus – Service

Wir liefern Ihnen alle kalt-warmen Buffets auch nach Hause. Sprechen Sie uns an, wir erarbeiten für Sie ein individuelles Genießer-Event.

Musik in den Räumen

Raum Frankfurt bietet die Möglichkeit für Live-Musik. In den Räumen Bergen und Enkheim ist keine Live-Musik möglich. Bei Bedarf stellen wir Ihnen gerne eine Musikanlage, mit der sie mitgebrachte Tonträger abspielen können. Von Montag bis Donnerstag ab 24.00 Uhr und von Freitag bis Sonntag ab 1.00 Uhr ist Musik nur in Zimmerlautstärke möglich. Auf Wunsch organisieren wir für Ihre Festlichkeiten gerne Musiker oder einen Alleinunterhalter.

Menübesprechung

Wir stehen Ihnen für die Besprechung Ihrer Veranstaltung gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie um vorherige, 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.

Ihre Familie Halbow

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)	22,00 €
Sherry	2,40 €
Portwein	2,40 €
Martini	2,40 €
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
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

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
2011er Volkacher Kirchberg
Müller Thurgau
trocken - würzig - kräftig

2010er Weingut Kissinger
Silvaner Qualitätswein b.A.
trocken - spritzig - rassig

2009er Weingut Kissinger
Silvaner Qualitätswein b.A.
lieblich - füllig - geschmeidig

2011er Schloss Friedelsheim
Riesling Kabinett
halbtrocken

Weißherbst
2010er Oberrotweiler
Spätburgunder Weißherbst
trocken - rund - geschmeidig

Rotweine
2011er Dürkheimer Feuerberg
Qualitätswein b.A.
angenehm leicht - lieblich

2009er Dornfelder Rotwein
Qualitätswein b.A.
trocken - interessanter Duft

2011er 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 Torte – 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)	Schwarzwälder, Käse, Schokoladen, Erdbeer- Sahne u. v. m.	39,00 €
Cremetorten (16 Stücke)	Frankfurter Kranz u. v. m.	42,00 €
Überzogene Torten (16 Stücke)	Sacher, Spanische Vanille-Torte	42,00 €
Gebackene Torten (12 Stücke)	Kirschenmichel, Mailänderapfeltorte,gedeckte Apfeltorte Käse-Mohn,Schlesische-Mohntorte,	29,00 €
Käsekuchen (10 Stücke)	mit Birne, Aprikose, Pfirsich oder Kirsch u.v.m.	24,00 €
Obstsahnetorten (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, Birnenstreusel 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 Tauftorte aus Sahne oder leichter Buttercreme mit Marzipanrosen	(ca.20 Stück)	65,00 €

Spezial Torten:

Unser Konditor Sascha Aksentijevic steht für besondere Kuchenspezialitäten für jeden Anlass gerne mit Rat und Tat nach Terminabsprache zur Seite.

Menü 1 (auf Platten serviert)
ab 15 Personen

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich - Markklößchen - Fadennudeln

*****

Blattsalat der Saison
mit Himbeerdressing
und gebratenen Putenbruststreifen

*****

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

*****

Hausgemachte „Vanille“ Eisbombe
im Baisermantel
brennend serviert
mit warmer Waldbeersauce

29,80 €

Menü 2 (auf Platten serviert)
ab 15 Personen

Zanderterrine
mit Grüne Soße und Blattsalat

*****

Zucchinicremesuppe
mit Lachsstreifen

*****

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

*****

Hausgemachte „Vanille“ Eisbombe
im Baisermantel
brennend serviert
mit heißer Himbeersauce

34,50 €

Menü 3 (auf Platten serviert)
ab 15 Personen

Radicchio- und Rucolasalat
mit Streifen von Parmaschinken
und gehobeltem Parmesan

*****

Kartoffelcremesüppchen
mit gebratenen Pilzen

*****

Grillplatte
mit gebratenen Rinder- und Schweinemedaillons
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
Kräuterbutter
Champignonrahmsauce
marktfrisches Gemüse
Gnocchis - Reis - Kartoffelplätzchen

*****

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

37,50 €

Menü 4 (auf Platten serviert)
ab 15 Personen

Melone
mit Schwarzwälder Schinken

*****

Frankfurter Kräutersüppchen

*****

Gegrillte Schweinemedaillons
Panierte Putenschnitzel
mit Pilzrahmsauce
Gebratene Filets von Lachs und Zander
auf mediterranen Gemüse

marktfrisches Gemüse
Kartoffelplätzchen - Reis - Pommes frites

*****

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

35,50 €

Menü 5

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

*****

Gemüseminestrone
mit Parmesan-Croutons

*****

Gedämpfte Lachsschnitte
auf bunten Nudeln
mit Basilikumsahnesauce

*****

Saltimbocca vom Kalbsrücken
an Barolojus
mit Broccoliröschen und Rosmarinkartoffeln

*****

Tiramisu
an Erdbeermark

34,50 €

Menü 6

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Wildkräutersalat
und Frühlingszwiebel-Vinaigrette

*****

Maronencremesuppe
mit karamellisierten Walnüssen

*****

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

*****

Haselnuss-Krokantschnitten
an Erdbeer-Kiwisauce

35,50 €

Menü 7

Feldsalatsalat an Kürbiskerndressing
mit gebratenen Austernpilzen
und Brotcroutons

*****

Broccolicremesuppe
mit Parmaschinken

*****

Warme Hauptgänge als Buffet nach Saison
siehe Extra-Karte

*****

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

36,50 €

Saison-Buffets zu Menü 7

Januar – Februar

Geschmortes Hirschragout „Hubertus“

Gebratene Entenkeule
an Orangensauce

Gebratene Schweinemedaillons
auf Waldpilzsauce

Winterkabeljau
in Sesamkruste

Marktfrisches Gemüse - Rotkohl
Butterspätzle - Kroketten - Rosmarinkartoffeln

Mai – Juni

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise überbacken

Kleine panierte Schweineschnitzel

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Zucchini-Tomatenbeet

Rösti - Petersilienkartoffeln - Spätzle

Oktober – Dezember

Glasierter Gänsebraten
an Rotweinsauce

Wildschweinragout „Hubertus“

Geschmorter Hirschbraten
mit Sauerkirschsauce

Filets von Lachs und Zander
mit Hummersauce

Rotkohl
kleine Kartoffelklöße
Spätzle - Basmati-Reis

März – April

Gebratene Maishähnchenbrust
auf Spargelgemüse

Geschmorte Hirschkeule
an Preiselbeerensauce

Gebratene Schweinemedaillons
auf Waldpilzsauce

Gebackenes Rotbarschfilet
mit Grüne Soße

Marktfrisches Gemüse
Kroketten - Petersilienkartoffeln

Juli – September

Frische Pfifferlinge
in Kräutersahne

Gekochte Ochsenbrust
mit Grüne Soße

Gebratene Schweinemedaillons
auf Waldpilzsauce

Gebratenes Saiblingsfilet
mit mediterranem Gemüse

Marktfrisches Gemüse
Spätzle - Semmelknödel - Rosmarinkartoffeln

Menü 8
ab 25 Personen

Spinatsalat
mit Kürbiskerndressing
und
marinierten Crevetten

*****

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube

*****

Knusprig gebratener Entenbraten
an Orangensauce
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

*****

Mousse von der Vollmilchschokolade
auf Mangocoulis

32,50 €

Menü 9

Salatteller mit gebratenen Garnelenspieß
an Walnussöldressing

*****

Kerbelschaumsüppchen
mit Räucherlachsstreifen

*****

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

*****

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

39,50 €

Menü 10

Lachs-Heilbutt Carpaccio
mit Mango-Melone-Chutney
Salatbouquet

*****

Kürbiscremesuppe
mit Mangowürfel

*****

Medaillons von Reh und Hirsch
im Waldpilzmantel
mit Preiselbeerbirne und Calvadosapfel
Rosenkohl und Kroketten

*****

Lauwarme Crêpes
mit Nougat gefüllt
an karamellisierten Calvados-Apfelspalten

46,00 €

Menü 11 (8-Gang-Menü mit Küchensafari)

Happy Spoon Löffel
gefüllt mit Lachstatar
Crevettensalat und Forellenmousse

*****

Rucolasalat mit Balsamico-Dressing
mit Streifen von Parmaschinken und gehobeltem Parmesan

*****

Perlhuhnessenz
mit Estragonklößchen

*****

Für das Fischgericht nehmen Sie unsere Köche mit auf Küchensafari, direkt in der Küche verfolgen Sie die Zubereitung und Fertigstellung des Gerichts.

Gebratenes Doradenfilet
mit Mango-Vinaigrette und Gemüserisotto

Ravioli mit Saisonpilzen gefüllt
an Salbeibutter

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit bunter Pfefferrahmsauce - grüner Spargel und Kräuterrösti

*****

Zweierlei jahreszeitliche Mousse
an Fruchtsauce mit hausgemachten Eis und exotischem Obst

Käse petit fours
oder
Apfel-Streusel-Miniblechkuchen
mit Sahne

75,00 €

Fingerfoodbuffet
(ab 15 Personen)

Suppe
Gulaschsuppe
oder
Tomatencremesüppchen
mit Sahnehaube

Kalt
Räucherlachs mit Zucchini
Zwiebeltorte klein
Lachstatar mit Limette
Crevettensalat mit Ananas
Tomaten mit kleinen Mozzarellakugeln
Mini Wraps mit verschiedene Dips
Blattsalat mit verschiedenen Dressings
Gurkenschiffchen mit Ricottacreme

Warm
Gefüllte Blätterteigteilchen
mit Käse, Lachs, Gemüse und Pilzen
Mini Frühlingsrollen mit Sprossen
Garnelen in Backteig
Chicken Wings – Mozzarellasticks
Mini Pizza – Hähnchenspieße
Mini Frikadellen

Dessert
Mini-Plunder-Mix
Fruchtspieße – Mini Muffins
Mousse au chocolat – Panna Cotta

32,50 €

Hessisches Rustikales Buffet

(ab 30 Personen)

Suppe

Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen

Fisch

Geräucherte Odenwaldforelle mit Sahnemeerrettich
Zanderterrine mit Dill-Creme-Fraîche

Salate

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

Kalt

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

Warm

Spießbraten vom Schwein mit Zwiebelsauce
Gebratene Hähnchenschenkel mit Apfelweinmarinade
Gekochte Ochsenbrust im Wurzelsud
Rostbratwürstchen auf Sauerkraut
Petersilienkartoffeln - Kleine Kartoffelklöße
Marktfrisches Gemüse

Dessert

- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -

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

Käse

Handkäs' mit Musik
Schneegestöber

28,50 €

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.

Buffet „Enkheimer Blick“

(ab 20 Personen)

Suppe

Karottencremesuppe mit Ingwer

Fisch

Räucherfischplatte mit Forellenfilet, gebeiztem Lachs
Heilbutt und Pfeffermakrele mit Sahnemeerrettich
Meeresfrüchteterrine - Grüne Soße
Crevettensalat

Salate

Tomatensalat mit Mozzarella
Bunter Radicchio und Rucolasalat
mit Streifen von Parmaschinken und gehobeltem Parmesan
Waldorfsalat
Feldsalat mit Brotcroutons
Salat Nizza

Kalt

Schweinefilet mit Gorgonzolacreme
Wildschweinmedaillons mit Beerensauce
Roastbeef mit mariniertem Gemüse
Verschiedene Partybrötchen und Brotsorten

Warm

Spanferkelbraten mit Westmorelandsauce
Gebratenes Fischfilet auf Blattspinat
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
Kartoffel-Gnocchis mit Rucola und Parmesankäse
Marktfrisches Gemüse

Dessert

- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -

Rote Grütze mit Vanillesauce
Weiße Mousses au Chocolat mit Erdbeermark
Ananas-Kiwi-Salat
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Käse

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

36,50 €

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.

Buffet „Schöne Aussicht“

(ab 30 Personen)

Suppe
Waldpilzcremesuppe mit Pistazienklößchen

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

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

Salate
Kirschtomaten mit Basilikum
Blattsalat der Saison – Spinatsalat mit Pinienkerne
Paprikasalat mit Schafskäse – Ananas-Lauch Salat

Kalt
Roastbeef mit mariniertem Gemüse – Kaninchenrücken 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 Dorade auf Zucchini-Tomaten-Beet
Marktfrisches Gemüse – Kartoffelgratin – Basmatireis – Petersilienkartoffeln – Kroketten

Dessert
- wird mit einem Feuerwerk eröffnet -
Obstspiegel mit exotischen Früchten
Lauwarme Crêpes mit Nougat gefüllt auf karamellisierten Calvados-Apfelspalten
Helles und dunkles Mousse au Chocolat – Creme Caramel

Käse
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

43,50 €

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 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.

Flaschenweine
weiß

Rheinpfalz

2012er Schloss Friedelsheim a. d. Weinstraße WG Friedelsheim –Erzeugerabfüllung Qualitätswein mit Prädikat Riesling Kabinett - halbtrocken – frisch	0,75 ltr.	19,00 €

Pfalz

2012er „Bibus“ Weissburgunder Qualitätswein b. A. trocken eleganter fruchtiger Wein, mit einem Duft von Aprikosen	0,75 ltr.	19,50 €

Rheinhessen

2010er Dienheimer Tafelstein Riesling Kabinett Qualitätswein mit Prädikat trocken – frischer Riesling – lebhafte Art	0,75 ltr.	18,50 €
2009er Dienheimer Tafelstein Riesling Kabinett halbtrocken angenehme Frucht – ausgewogen – süffig	0,75 ltr.	18,50 €

Italien

2011er Pinot Grigio trocken - kräftig – geschmeidig	0,75 ltr.	22,50 €

Flaschenweine

weiß

Franken

2011er Volkacher Kirchberg Müller Thurgau trocken - erdig – ausgeprägt	0,75 ltr.	18,50 €

Rheingau

2010er Erbacher Steinmorgen Riesling Kabinett Weingut Baron zu Knyphausen trocken - rassig – elegant	0,75 ltr.	24,50 €

weiß-herbst

Baden

2011er Oberrotweiler Käsleberg Spätburgunder Weißherbst, Kabinett trocken - rund – geschmeidig	0,75 ltr.	20,50 €

Flaschenweine
rot

Frankreich – Bordeaux

2004er Puisseguin Saint-Emilion Chateau Guillotin Mis en Bouteille au Chateau trocken	0,75 ltr.	25,50 €
2009er Bordeaux Superieur Chateau Haut -Pougnan trocken	0,75 ltr.	21,50 €

Frankreich – Vin de pays d'oc

2011er Merlot Vin Vin de Pays d´Oc füllig – trocken	0,75 ltr.	21,50 €

Italien

2007er Chianti Classico Terre di Gio tocken	0,75 ltr.	25,50 €

Spanien

2007er Puerta del sol Tempranillo Vinos Jeromin trocken – kräftig	0,75 ltr.	25,50 €

Flaschenweine
rot

Württemberg

2011er Beilsteiner Wunnenstein Trollinger halbtrocken – feinfruchtig – harmonisch – gehaltvoll	0,75 ltr.	20,50 €

Pfalz

2009er Bibus Dornfelder Rotwein Qualitätswein b.A. trocken fülliger, farbkräftiger, samtiger Rotwein mit Kirscharomen und einem Duft nach schwarzer Johannisbeere	0,75 ltr.	20,50 €

Rheinhessen

2007er Weingut Kissinger Dornfelder Rotwein Qualitätswein trocken - interessanter Duft - dichte Farbe Duft nach Brombeeren und Kirschen – feine Tannine	0,75 ltr.	19,00 €

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

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

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

Ihre Rechnungsanschrift:

Name: _____ Telefon: _____

Straße: _____ Mobil: _____

PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

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

Tischanordung: ☐ 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: ☐ weinrot ☐ 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 4,00 €
☐ **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 Digestif: ja / nein _____ Preis

☐ nach dem Dessert nach **Kaffee, Espresso, Cappuccino** fragen.

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						
Getränkeservice						
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: _____

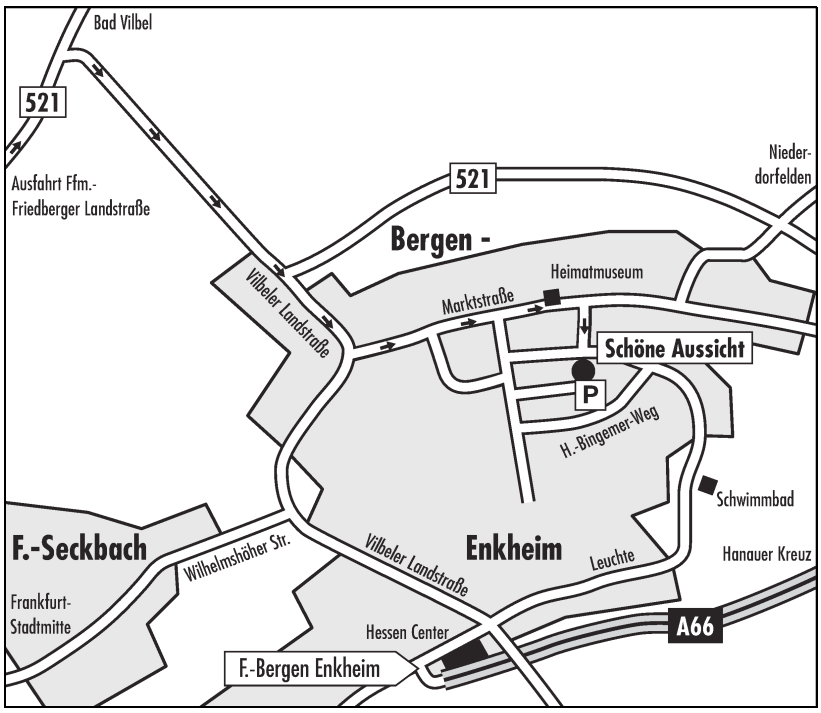
Schöne Aussicht

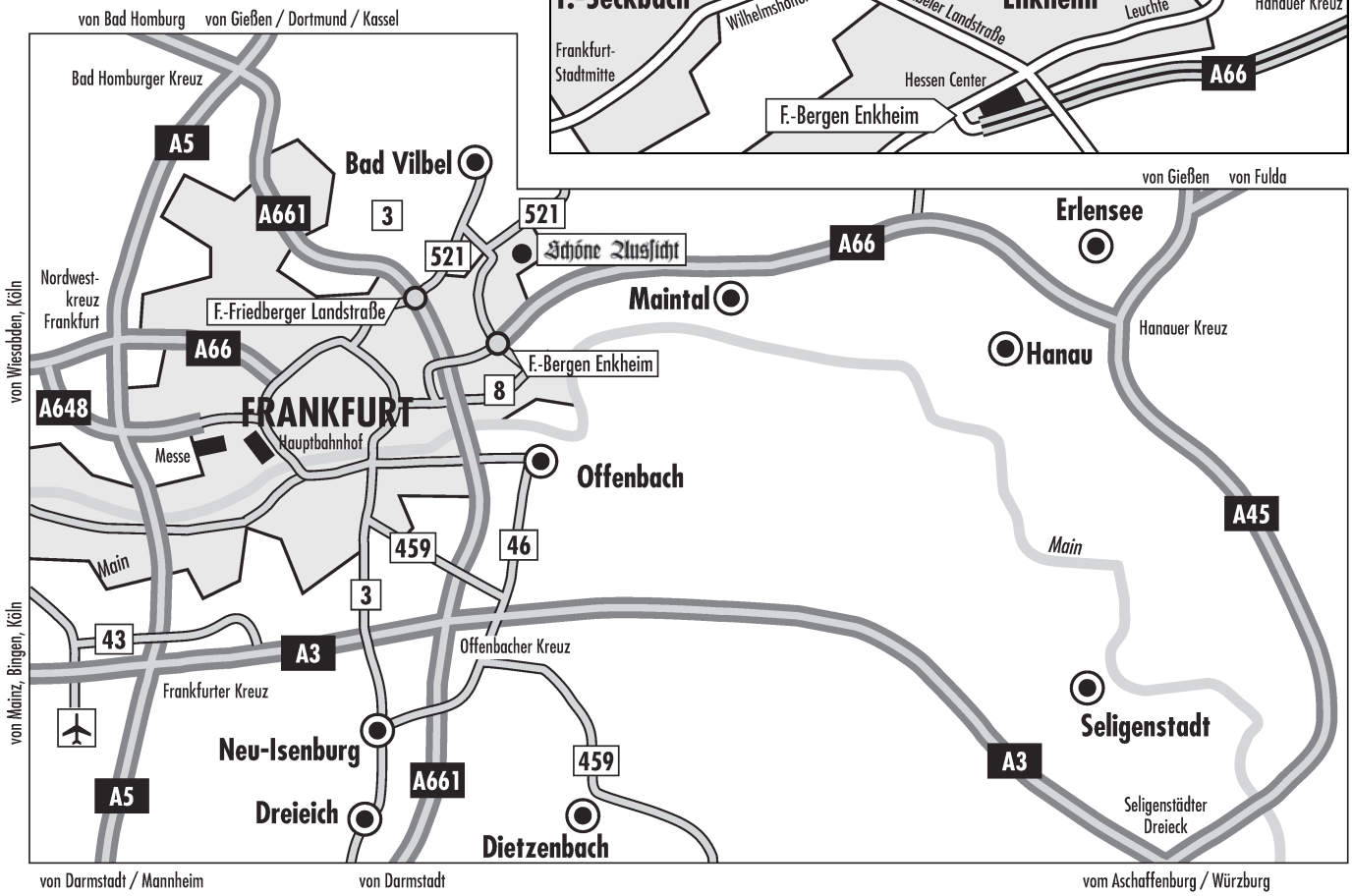
HOTEL · RESTAURANT · CAFE
Jennifer Halbow e.K.

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 Röhrborngasse (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
Bahn U4 (Seckbacher Landstraße/Enkheim) bis Seckbacher Landstraße, anschließend mit dem Bus 43 (Bergen Ost) 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 (Bornheim Mitte) ab Haltestelle Michlersbrunnen bis Seckbacher Landstraße, anschließend mit der U-Bahn U4 (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“.

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

Unsere Komfort und Businesszimmer mit Dusche (zum Teil mit Badewanne und Kochnische), WC, TV, Telefon 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 in die Industriegebiete von Enkheim, Fechenheim und Maintal. Täglich in der Zeit von 07.00 - 22.00 Uhr. Wir bitten um Vorreservierung.

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

Für Ihre Familienfeiern, Geschäftsessen und Tagungen stehen Ihnen unsere Gesellschafts- und Konferenzräume mit Klimaanlage zur Verfügung. In unserem rustikalen Restaurant (60 Plätze) und Panorama Wintergarten (50 Plätze) servieren wir Ihnen „à la carte“ und vorbestellte Menüs. In unserer saisonalen Speisekarte finden sie regionale Gerichte, ebenso wie deutsche und internationale Spezialitäten.

Im Ausschank gibt es Spezialbiere wie Kulmbacher Pils, Schwarzbier und Hefeweizen. Auch der hessische Apfelwein (Ebbelwoi) ist weithin bekannt.

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

Ob kalt-warme Buffets oder mehrgängige Menüs, unsere reichhaltige Menükarte bietet ihnen den kulinarischen Rahmen ihrer Veranstaltung.

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

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Schöne Aussicht Hotel und Restaurant
Jennifer Halbow e.K.
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 Sparkasse 1822
(BLZ 500 502 01) Konto-Nr. 200 519 298

Die Menükarte 2013 finden Sie auch im Internet unter www.schoene-aussicht.de