Pflug

Restaurant und Hotel ***

Ihr Gasthaus zwischen Schwarzwald und Straßburg.

Hochzeitsmappe 2012

Hotel Pflug*
Inh. Falk Moock
Hauptstrasse 93
77704 Oberkirch

Tel. +49-7802-929-0
info@pflug-oberkirch.de

Sehr geehrte Gäste,

ab Februar 2012 begrüßen wir Sie als Pächter im Hotel Pflug.
Unser Anliegen ist es, Ihr schönstes Fest so angenehm wie möglich zu gestalten.
Die Mitarbeiter sind mit Freude bei Ihnen, hoch motiviert und fachlich kompetent.
Sie tragen, jeder auf seinem Gebiet, durch hervorragende Arbeit zum guten Gelingen bei.
Schenken Sie uns Ihr Vertrauen,
wir sorgen diskret und mit hoher Qualität für ein gelungenes Fest, welches Ihnen noch lange positiv in Erinnerung bleiben wird.

Ihre Gastgeber
Falk und Heidi Moock
mit Team

Unser Service:

Besichtigung der Räumlichkeiten und Bankettabsprache ganz individuell nach Ihren Wünschen

Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis

Menüabsprache

Gratis - Probeessen

Kostenlose Vermittlung betriebsfremder Dienstleistungen

Zimmer für das Brautpaar frei

Jedes 5. Zimmer kostenlos

Verlängerungsnacht 50% Rabatt

Gratis - Parkplätze

Die Räumlichkeiten

'Schwarzwald-Stüble'	-14 Personen
Raum 'Oberkirch' mit direktem Zugang zur Terrasse	-40 Personen
Hotel-Restaurant	-50 Personen
Festsaal 'Renchtal'	-80 Personen

Die Zimmer

Hochzeitszimmer & jedes 5. Zimmer gratis

		Anzahl
Doppelzimmer		28
als Standardzimmer	ab 85,00€	
als Komfortzimmer mit Balkon	ab 95,00€	
Einzelzimmer		5
Als Standardzimmer	ab 55,00€	
Als Komfortzimmer mit Balkon	ab 65,00€	

Doppelzimmer zur Einzelnutzung 10,00€ weniger
Kinder bis 6 Jahre im Bett der Eltern frei

Die Küche

Geführt von Küchenmeisterin

Bärbel Schmiederer

frische Produkte
regionale Erzeuger

Das perfekte Menü/Buffet für Ihre Festlichkeit

Der Empfang

Stoßen Sie nach Ihrer Trauung mit Ihren Gästen auf Ihr neues Glück an. Zum Sektempfang reichen wir Ihnen selbstverständlich Mineralwasser und Orangensaft inklusive. Dauer des Sektempfangs: 45 Minuten.
Preis pro Person: 8,50 €

Natürlich auch gerne ohne Pauschale!

Fingerfood & Canapees

Frischkäse und Sprossen	1,50 €
Blauschimmelkäse	2,00 €
Ziegen– oder Schafskäse	2,00 €
Hähnchenbrust und Spargelspitzen	2,50 €
Roastbeef rosa und Senfgurke	2,50 €
Italienische Salami mit Oliven	2,50 €
Räucherlachs mit eigenem Kaviar	2,50 €
Geräucherte Forelle	2,00 €
Gamba auf Melonensalat	3,50 €
Frittierte Riesengarnelen	1,40 €
Lachstatar auf Chips	1,40 €
Kartoffelhörnchen mit 3erlei Füllungen	0,90 €

Geflügelspieße mit Mangodip	1,20 €
Blätterteiggebäck	0,80 €
Mozarellaspieß	0,80 €
Gemüsesticks	0,70 €
Crostini mit Paprikarelish	0,90 €

Kuchen - Arrangement

Von der individuell geformten Confiserie bis hin zur klassischen 5-stöckigen Hochzeitstorte zaubert Ihnen unsere Partner-Confiserie Ihre Traum-Hochzeitstorte.

Ob süß, sahnig oder fruchtig, wir beraten Sie gerne und organisieren für Sie Ihre „süßen Träume“.

Ein Kuchenbuffet mit verschiedenen Kuchen und Torten, Schlagsahne, Kaffee und Tee „satt“
Preis pro Person 7,00 €

Gerne dürfen Sie auch Ihre Kuchen selbst mitbringen.
Wir berechnen Ihnen eine Pauschale von 1,-- € pro Person

Das Hochzeitsmenü

Vorspeisenbuffet

*****

Badische Hochzeitssuppe
mit Klößchen, Eierstich und Gemüsejulienne
(serviert)

*****

Gebratenes Zanderfilet
auf Blattspinat und Sauce vom Klingelberger
(serviert)

*****

Sorbet (serviert) am Tisch mit Sekt aufgefüllt
*****

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken
und Maispoularde
Pfefferrahm, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
(serviert)

*****

Dessertbuffet

€ 69,00
Kaffee, Espresso, gratis zum Dessert!

Vorspeisen

Knackige Salatvariation mit Speck und Kracherle	€ 4,50
Melonen–Estragon-Salat mit Riesengarnele	€ 6,00
Gemüseterrine mit Blattsalaten	€ 7,50
Melone mit Parma–Schinken	€ 7,50
Reibeküchle mit Räucherlachs, Lachstatar, Salatbouquet	€ 8,90
Salat der Saison mit Spargel mit Pfifferlingen	€ 9,90
Blattsalate mit verschiedenen Fischen	€ 9,90
Italienischer Salat Parma-Schinken, Anti-Pasti Parmesanspäne, Crostini, Blattsalate	€ 12,50

Hauptgang

Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahm und Spätzle	€ 14,90
Gefüllte Maispoularde auf Gemüsenudeln	€ 14,90
Kalbsbrust, gefüllt Rahmsauce, Gemüsebouquet und Nudeln	€ 17,50
Kalbstafelspitz mit Urloffener Meerrettich Bouillonkartoffeln	€ 17,50
Geschmorte Rinderlende	€ 19,00
Rosa gebratener Kalbsrücken auf Morchelrahm, Marktgemüse, Spätzle	€ 24,50
Kalbsrücken und Maispoularde auf Pfefferrahm, Gemüse der Saison, Herzoginkartoffeln	€ 24,50
Zander auf der Haut gebraten Sauce vom Klingelberger, Lauchgemüse, Nudeln	€ 15,50
Rotbarbe mit Jacobsmuscheln auf Gemüse und Basmatireis	€ 17,50

Nachservice pro Person 5,00 €

Suppe

Badische Hochzeitssuppe mit Klößchen, Eierstich, Gemüse	€ 4,50
Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen	€ 4,50
Kartoffellauchsuppe mit Kracherle	€ 3,50
Badische Flädlesuppe	€ 3,90

Suppe der Saison:

- Bärlauchsüppchen mit Zander	€ 6,00
- Spargelcremesuppe mit Wachtelei	€ 4,50
- Pfifferlingsrahmsuppe	€ 3,50
- Kürbiscremesuppe mit gebratener Garnele	€ 6,00
- Maronensuppe mit gebackenen Schinken	€ 6,00

Dessert

*P*auschal-Angebot

Alles inklusive

ab 30 Personen

€ 69,00 p. Person

Inklusive sind:

- Veranstaltungsvorbereitung
- Tische / Stühle
- Geschirr / Gläser
- Tischwäsche / Stoffservietten
- Kerzenleuchter / Deko
- Sektempfang
- 3-Gang oder 4-Gang-Menü zur Wahl
- Ortenauer Wein, Bier
- Mineralwasser, alkoholfreie Getränke
- Kaffee nach dem Essen

6 Stunden

max. bis 01.00 Uhr