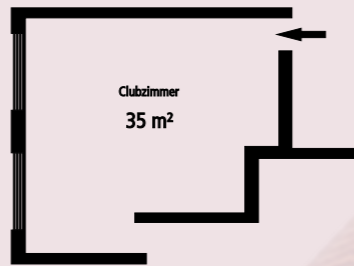


Die Räume

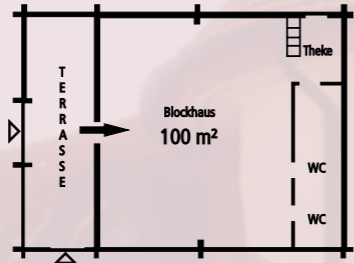
Kostenlos W-lan
Kennwort: Bechtel1

Clubzimmer



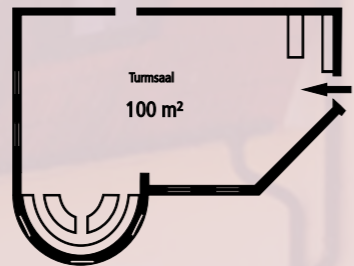
Extras
Tischform

Blockhaus



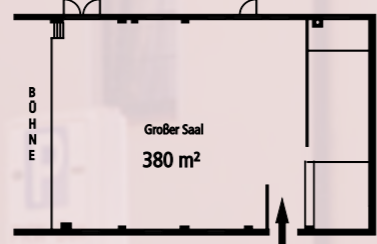
Extras
Tischform

Turmsaal (klimatisiert)



Extras
Tischform

Großer Saal (klimatisiert)



Extras
Tischform

Vino Lounge



Extras
Tischform

Außer Haus Buffet bis 800 Personen

- Preise Flat - Anhang
 pro Essen
 Extras - Anhang

Bechtel Landgasthof · Hotel

Vor der Brücke 4
34628 Willingshausen - Zella bei Schwalmstadt
Telefon: 0 66 91 - 94 65 - 0
Fax: 0 66 91 - 94 65 - 94
Email: info@hotel-bechtel.de
www.Hotel-Bechtel.de



Ihr Anlass ist unser eine Verpflichtung



Sie planen eine Veranstaltung ?

Ob Familienfeier, Betriebsfest, Jubiläum oder andere Feierlichkeiten: Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat und unserer 40-jährigen Erfahrung im Partyservice, außer Haus oder Bankettveranstaltungen im Haus an Ihrer Seite.

Wir verfügen über 4 Veranstaltungsräume (siehe Rückseite) sowie über unser Blockhaus am Hotel, umgeben von natürlicher Landschaft mit gastronomischer Vollausrüstung, wie Fußbodenheizung, Tagungstechnik und Toilettenanlagen. Wir bieten im Innenbereich Platz für ca. 80 Personen und mit unseren Pagoden-VIP-Zelten sogar für bis zu 200 Personen. Größere Veranstaltungen fragen Sie bitte bei uns an. Frische Fleischprodukte aus der Fleischerei Bechtel („Der Feinschmecker“ - Auszeichnung) sowie ständige Qualitätskontrollen der Zulieferfirmen von Obst, Gemüse, Salat, Geflügel, Backwaren und Frischfisch bis hin zum Wein garantieren 1. Wahl!!!

Durch moderne Warmhaltegeräte für Buffets vor Ort und Transport im Partyservicebereich garantieren wir Essen ohne Qualitätsverlust.



Für ein persönliches Gespräch mit Ihnen stehen wir jederzeit zur Verfügung. Ob Speisenauswahl, Menü oder Büffets, Ausstattung, Art der Veranstaltung, Auswahl der Räumlichkeiten, Preise und Kosten der Veranstaltung!

Ihre Familie Bechtel aus Zella



Auftraggeber: (bitte ausfüllen)

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

mail + Handy: _____

- Turmsaal Clubzimmer
 Großer Saal Blockhaus
 Vino Lounge Pagodenzelte

- außer Haus holen bringen

Lieferadresse: _____

Datum: _____

Uhrzeit Essen: _____

im Haus: _____

Datum: _____

Anlass: _____

Musik: _____

Voraussichtliche Gästeanzahl:

Erwachsene Personen: _____

Kinder unter 10 Jahren: _____

insgesamt Sitzplätze: _____

Sektempfang _____ Uhr: _____

Kaffee Nachmittag _____ Uhr: _____

Essen Mittag _____ Uhr: _____

Essen Abend _____ Uhr: _____

Mitternachtsbüffet _____ Uhr: _____

mit Kaffee u. Kuchen

Kuchen werden privat gebracht

Dekofarbe _____

Servietten _____ Menükarten _____

Blumen _____

Deko selbst

bestellt am: _____

Unterschrift: _____

Besprochen mit: _____

Auswahlkarte

Buffet Menü

Raum _____ Name _____ Tag _____ Uhrzeit _____ Personen _____

* die Klassiker der Saison

Vorspeisen

der Einstieg zum guten Essen

- Schinken auf Melone
- gemischter Fischteller von Lachs/Forelle mit Sahnemeerrettich und Kartoffelplätzchen
- geräucherter Lachs garniert mit Sahnemeerrettich
- Antipasti-Teller mit Gemüse, mediterran

Suppen, hausgemacht

- Rinderkraftbrühe*
- „Schwämler Hochzeitssuppe“ mit hausgemachtem Eierstich
- Broccolisahnesüppchen mit gerösteten Mandeln
- Tomatencremesuppe „Toscana“
- Schwämler Kartoffelsuppe
 - mit Räucherlachsstreifen
 - mit Kartoffelwurst*
- Gemüsesuppe, vegetarisch
- Gulaschsuppe, herzhaft vom Rind
- Hühnersuppe „Mombey“ mit Kokosmilch, Curry und Scampi

Für unsere kleinen Gäste, (ab 10 Kindern unter 10 Jahren)

- Bambinibuffet mit Hähnchennuggets, kleinen Schnitzeln, Pommes Frites und Überraschungen

vom Rind

aus dem Schwämler Land und aus eigener Schlachtung

- Rinderschmorbraten* mit klassischer brauner Sauce
- Sauerbraten, hausgebeizt
- Burgunderbraten, mit Pilz-Rotwein-Sauce
- gek. Rindfleisch „Schwämler Art“
 - mit Meerrettichsauce
- Rouladen*, nach Omas Rezept
- gegrillte Rinderkeule (ab 80 Personen)
- Roastbeef am Stück*, rosa gebraten
 - mit feiner Rotweinsauce
 - hausgem. Kräuterbutter
- Rindergulasch, herzhaft
- Rindergeschnetzeltes

vom Schwein

aus eig. Schlachtung u. Fleischerei

- Schweinebraten
 - durchwachsen, herzhaft aus dem Nacken
 - aus dem mageren Kotelett
 - „Florentiner“* mit italienischer Füllung, mit Käse und Kräuterrahmsauce
- Krustenbraten mit knuspriger Schwarte
- Kasslerbraten an brauner Bratensauce
- Spießbraten vom Grill
- gefüllte Schweinelende mit feiner Broccolifüllung, Rahmsauce
- Schweinemedallions
 - mit frischen Champignons*
 - mit Sherry-Pfeffersauce*
 - mit ital. Gorgonzolasauce
 - mit Mandelhülle & Rahmsauce

- Partyschnitzel*
 - mit Pfeffersauce
 - mit Jägersauce
 - mit Zigeunersauce
 - mit Rahmsauce

- Kartoffelbratwurst

- Frikadellen

- Gyros mit hausgem. Tzatziki

- Fleischspieße in Paprikasauce

- Beefsteak mit Zwiebelsauce



vom Wild (saisonbezogen)

- aus heimischen Feldern und Wäldern servieren wir mit Preiselbeer-Birne.

- Hirschbraten „Hubertus“* in Pfifferling-Rotweinsauce
- Wildschweinbraten mit feiner Burgundersauce
- Hirschgulasch, herzhaft

vom Geflügel

mager und wohlschmeckend

- Hähnchenbrust natur gebraten
 - auf Broccoli & Käse gratiniert*
 - auf Wokgemüse*, Mangosauce
 - indisch mit Curry & Ananas
 - „Italia“, mit Tomaten
 - Mozzarella gratiniert

- Hähnchenschnitzel, im Knuspermantel

- Hähnchen in Mandelhülle

- Putengeschnetzeltes
 - Rahmsauce
 - „Thai“, mit Gemüse Süss-Sauer Sauce

- Entenbrust „Normandie“* mit Calvadossauce

- Gänsebrust / Gänsekeule nach Saison
 - gefüllte ganze Gänse*, nach Saison
 - Füllung nach Wunsch

vom Fisch

aus Neptuns Garten

- Lachs „Norway“* in der Salzkruste gegart

- Lachsfilet „Schottisch“ vom Grill mit Sauce „Rosé“

- Fischvariationen, nach Saison
 - vom Lachs & Zander
 - auf Blattspinat
 - mit Sauce Rosé



Beilagen

- Salzkartoffeln
- Ofenkartoffeln mit Rosmarin*
- gewürzte Kartoffelwedges
- Kartoffelgratin*
- Kroketten*
- Pommes Frites
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
- Klöße hausgemacht H+H
- Berner Kartoffelröstis
- Schwämler Reis Paprikareis
- Butterreis Curryreis
- Basmatireis, Duftreis
- Folienkartoffeln
- Spätzle, geschabt*
- bunte Nudeln

Salate

knackig, frisch, hausgemacht und je nach Saison marktfrisch

- Kopfsalat „Schwämler Schmandsalat“
- Feldsalat mit Schmand, nach Saison
- Rucola mit Feta
- Krautsalat* Biokraut aus der Schwalm
- Tomaten mit Mozzarella
- Antipastiplatte mediterran gemischtes Gemüse
- Salatplatte
 - verschiedene Blattsalate und Hausdressing (Essig-Ölbasis) mit Mozzarellawürfeln mit Feta-Schafskäsewürfeln
- Bunte Rohkostplatte*
 - verschiedene frische Salate mit separatem Dressing von Schwämler Bauernschmand und Essig/Öl
- Salatteller bei Menü mit Schwämler Schmand und gemischten Salaten

Gemüse, schonend, vitaminreich & schmackhaft zubereitet

- Gemüsepfanne „Klassisch“* Blumenkohl mit heller Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Broccoliröschen Butter?
 - zusätzlich erhältlich mit
 - Bohnenröllchen mit Speck
 - mit Pilzen
 - grünem Spargel
 - Rosenkohl
 - mediterranes Gemüse mit
 - Zucchini
 - Paprikagemüse
 - Auberginen
- Broccoli / Blumenkohl paniert und gebacken
- frischer deutscher Spargel nach Saison
- hausgemachtes Apfelrotkraut nach Saison

Gratins und Aufläufe vegetarisch und vegan

- Broccoli-Spätzle-Auflauf
- Käsespätzle
- Pilzpfanne mit Schupfnudeln
- Blumenkohl-Schnitzel

Desserts, selbstgemacht

- Schokomousse
- Bayerisch-Creme
- Schokopudding
- Vanillepudding
- Eisbuffet*
 - mit heißen Kirschen*
 - mit heißen Himbeeren
 - mit frischen Erdbeeren, nach Saison
- hausgemachte Rote Grütze
 - mit Vanillesauce
 - mit Sahne
- hausgemachter Obstsalat
- Schmandcreme
- Dessertteller nach Saison* mit.....

Kalte Buffets oder Mitternachtsbuffets

- Käseplatte*
- rustikale Wurst & Schinkenplatte*
- Räucherfischvariationen*
- frische Hackfleischplatte

Aus der Backstube frisch aus der Backstube

- Backvariationen vom Schwämler Bauernbrot, Körnerbrötchen, Baguettes, Ciabatta

Themenbuffets, ab 40 Personen

- Schwämler Buffet
- Grillbuffet im Juni, Juli & August
 - italienisches, griechisches, mediterranes, bayerisches oder Amerikanisches Buffet

Inhalt als Anhang



Extras und Getränke Anhang Liste!

Bier: _____

Wein: _____

sonstige Getränke: _____

afg _____

Raucher Nichtraucher

_____	_____
_____	_____