



# Landhaus Ettenbühl

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus und möchten Ihrem Fest mit unseren weitläufigen englischen Gärten und stilvollen Innenräumen ein ganz besonderes Ambiente verleihen. Da ein besonderer Anlass einen gewissen Rahmen braucht der Ihre Erwartungen erfüllt, planen wir Ihnen maßgeschneiderte Optionen. Je nach Größe der Feier können Sie im großen Bankettraum *White Wedding* mit bis zu 100 Personen feiern. Weitere Räume wie *Dancing Butterflies*, *Loft* oder *Old Stables* sind für Feiern bis zu 50 Personen bestens geeignet. Natürlich sind auch individuelle Kombinationen nutzbar.

Diese Informationen sollen Ihnen Anregungen für ein unvergessliches Fest im Landhaus Ettenbühl geben. Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen, denn wir planen gern individuell mit Ihnen.

Ihr Bankett-Team vom Landhaus Ettenbühl

## Ihr Fest Im Landhaus Ettenbühl

Damit Sie in unserem Haus ein schönes und stressfreies Fest feiern können, versuchen Sie bitte Ihre Wünsche zum Ablauf so präzise wie möglich schriftlich festzuhalten. Zur beidseitigen Transparenz bevorzugen wir weitestgehend den Schriftweg per Email, den wir auch natürlich sorgsam verwalten.

Selbstverständlich freuen wir uns auf einen Termin vor Ort, den wir gemeinsam festlegen. Hier dürfen Sie gerne alle Innen- wie Außenbereiche ansehen, erste Pläne fassen und natürlich auch wichtige Fragen stellen. Sind alle Inhalte festgelegt teilen Sie

uns bitte spätestens fünf Tage vor Ihrem Fest die verbindliche Personenanzahl mit. Auf dieser Information fußt die endgültige Menüberechnung.

## Feste im Tagesbetrieb

Wenn Sie mit Ihrer Gesellschaft **innerhalb unserer Geschäftszeiten** (9:00-18:30 Uhr) feiern und Sie keinen exklusiven Bereich wünschen, kann auf Raummieten verzichtet werden (s.u.).

## Exklusive Raumnutzung

Ihnen gefallen unsere Räumlichkeiten und Außenbereiche und Sie können es kaum erwarten Ihre ganz individuellen Pläne für ein rauschendes Fest mit eigenem Catering & Dekoration zur Lieblingsmusik Ihrer Wahl inmitten dieser wunderschönen Location zu schmieden? Auch hierfür hält unser Team einige Tipps bereits und berät Sie gerne in Ihren Planungen, gibt Ihnen gerne gute Adressen an die Hand und hilft bei der reibungslosen Logistik.

Eigenständig geplante Events sind ausschließlich im Eventbereich im Obergeschoss möglich und werden durch den Veranstalter in Absprache mit dem Landhaus Ettenbühl geplant. Zu den gestaffelten Raummieten fällt eine Kautionszahlung an, die Sie bei einwandfreier Rückgabe der Räume zurückerhalten. Die Sperrstunde beginnt um 03:00 Uhr. Näheres erfahren Sie in der angehängten **AGB**.

**Für ein unverbindliches Angebot füllen Sie bitte folgendes aus.**

Vor- & Zuname

.....

Datum

.....

Uhrzeit

.....

Art des Festes

.....



## Eintritt in die Gärten

- Labyrinth frei zugänglich -

Der Garteneintritt ist eine zusätzliche, von der Festlokalisierung unabhängig buchbare Option, der in bestimmten Pauschalen des Eventbereichs bereits inkludiert ist, aber auch gemäß Ihres Gesamtarrangements individuell berechnet werden kann.

Bitte teilen Sie uns die Anzahl der Gartenbesucher mit:

**Kinder** .....

**Erwachsene** .....

## Dekoration & Medien

Gerne stellen wir Ihnen eine keine Auswahl an zusätzlichen Dekorationsmöglichkeiten & Medienartikel zur Verfügung. Natürlich dürfen Sie auch eigene Dekoartikel und Blumen-gestecke mitbringen. Bitte sprechen Sie uns an.

**Saisonale Blumendeko** (Stückpreis) **ab € 7,00**

**Weißer Stuhlhussen** (Stückpreis)

Bereitstellung im Innenbereich **€ 12,00**

Bereitstellung im Außenbereich **€ 9,00**

Aufgezogen im Innenbereich **€ 30,00**

Aufgezogen im Außenbereich **€ 12,00**

**Medien**

Transportabel Leinwand **€ 30 / Tag**

Beamer **€ 50 / Tag**

## Übernachtungen

Wenn Sie nach Ihrer Feier nicht mehr nach Hause fahren möchten, können Sie sich gerne in unserem hauseigenen B&B ausruhen und am nächsten Morgen im Restaurant herzhaft frühstücken. Unsere insgesamt zwölf Nichtraucherzimmer/ Suiten sind liebevoll und individuell im englischen Landhausstil eingerichtet. Teilweise sind die Zimmer auch mit drei oder vier Personen belegbar. Buchen Sie gerne

bequem über unsere **Homepage** oder senden Sie uns eine **Mail**.

## Unsere Klassiker

Geben Sie Ihrem Fest eine ganz besondere Note und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren frischen Leckereien. Wir beraten Sie gerne zur sinnvollen Zusammenstellung und passenden Anzahl der gewünschten Auswahl.



## Kuchengeld für mitgebrachte Kuchen

Werden durch uns nicht gekühlt und müssen durch eine von Ihnen organisierte Person aufgeschnitten oder servierfertig angeliefert werden. Wir berechnen dann einen **Gedeckpreis** von **3,50 € pro Person** oder eine Kuchenpauschale von mindestens **50,00 € pro Kuchen/ Torte** oder nach Absprache.

## Korkgeld für mitgebrachte Getränke

Sie können gerne den Wein und Sekt des Winzers Ihrer Wahl mitbringen und ihn am Vortag zur Kühlung anliefern. Der Wein wird durch uns gekühlt, geöffnet und serviert. Am Tag nach Ihrem Fest nehmen Sie die nicht benötigten Flaschen wieder mit.

pro 0,7 l Flasche Wein .....€ 18,50

pro 0,7 l Flasche Sekt .....€ 19,50

pro 0,7 l Flasche Spirituose .....€ 90,00

# Leckere Menues

Bitte wählen Sie für Ihre Gesellschaft einheitliche Gänge mit Fleisch und/ oder eine vegetarische Variante.  
Beispiel: 15 Gäste = 12 x Badische Nudelsuppe und 3 x Gurkensuppe etc.

## Sorbets

Zitronen-, Himbeer- oder Cassissorbet mit Sekt	€ 6,90	_____
Zitronen-, Himbeer- oder Cassissorbet mit Vodka	€ 7,50	_____

## Suppen

Badische Nudelsuppe	€ 6,90	_____
Badische Festtagssuppe	€ 8,50	_____
Kaltes Himbeerrosen-Lassi	€ 7,50	_____
Kalte Gurkensuppe mit Dill & Crevetten	€ 8,50	_____
Gazpacho	€ 7,90	_____
Suppe der Saison	€ 7,50	_____

## Kalte Vorspeisen & warme Vorspeisen

Blattsalate mit frischen Kräutern & Croûtons	€ 6,90	_____
Tomaten & Mozzarella mit Basilikum an Balsamico & bestem nativem Olivenöl (saisonal)	€ 10,90	_____
Schwarzwälder Schinken mit Melone (saisonal Juni-August)	€ 11,50	_____
Mediterraner Antipastiteller (saisonal)	€ 17,50	_____
Schwarzwälder Schinken auf Blattsalaten mit Parmesanspäne & Limonenvinaigrette	€ 15,50	_____
Porco Tonnato (Schweinebraten in dünnen Scheiben mit Thunfischsauce & Kapern)	€ 12,50	_____
Entenbrust auf Blattsalaten mit Apfel-Rosen-Chutney	€ 18,50	_____
Räucherlachs mit Dill-Honig-Senf-Sauce & Salatbukett	€ 18,00	_____
Provolone Ravioli mit frischer Tomatensauce & Pesto	€ 12,50	_____
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Schmorgemüse	€ 16,90	_____
Gebratene Garnelen à la Provencale mit Knoblauch und Kräutern	€ 24,50	_____

## Hauptgang

<b>Suprême von der Maispoularde an Estragon-Dijonsensauce</b> mit Gemüse der Saison	€ 27,50	_____
<b>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust</b> an Portwein-Orangensauce & Gemüse der Saison	€ 36,50	_____
<b>Gemischter Rinder- &amp; Schweinebraten</b> mit Gemüse der Saison	€ 29,00	_____
<b>Entrecôte mit Ettenbühler-Kräuterbutter</b> und Gemüse der Saison	€ 37,50	_____
<b>Rinderfilet an Sauce Béarnaise oder grüner Pfeffersauce</b> mit Gemüse der Saison	€ 43,90	_____
<b>Wiener Schnitzel mit Gemüse der Saison</b>	€ 31,50	_____
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce</b> mit Gemüse der Saison	€ 32,50	_____
<b>Kalbsrückensteak an Waldpilzsauce mit Gemüse der Saison</b>	€ 43,50	_____

## Fisch

<b>Provençalischer Fischteller mit Crevetten,</b> geschmorten Kirschtomaten & Zitronenpolenta	€ 38,50	_____
<b>In Weißwein und Zitrone pochiertes Lachsfilet</b> mit Chardonnaysauce	€ 34,50	_____

## Vegetarische & vegane Hauptgänge

<b>Pasta al Pesto</b>	€ 16,40	_____
<b>Ravioli gefüllt mit italienischem Provolone</b> an Tomatensauce und Pesto	€ 19,80	_____
<b>Gemüsebratlinge nach Arte des Hauses</b>	€ 17,50	_____
<b>Vegane Komposition für Auge und Gaumen</b>	€ 31,90	_____



## Leckere Beilagen

Kartoffelgratin	€ 4,90	Kartoffelstampf	€ 4,50	Knöpfle	€ 3,90
Gnocchi	€ 4,50	Butternudeln	€ 4,50	Basmatireis	€ 4,90
Wildreis	€ 4,90	Spätzle	€ 3,90	Maronen	€ 4,50
Ofengemüse (saisonal)	€ 3,90				

## Kinderteller

**Tipp:** Wenn Sie für Ihre Kinder das gleiche Menü/ Buffet wünschen, wie für Ihre erwachsenen Gäste, beträgt der Preis für Kinder von 4-11 Jahren nur 50%des jeweiligen Preises.

Spätzle mit Rahmsauce	€ 7,50	_____
Paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und Rahmsauce	€ 10,50	_____
Mini-Cheese- oder Hamburger	€ 10,50	_____
Spaghetti mit Tomatensauce	€ 7,50	_____

## Desserts

Mousse au Chocolat	€ 10,50	_____
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 9,50	_____
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 8,90	_____
Rosenbeerengrütze mit Vanilleeis und Sahne	€ 9,90	_____
Tiramisu	€ 12,50	_____
Schwarzwald Trifle , Rosen Trifle	€ 11,90	_____
Frischer Obstsalat	€ 9,50	_____
Käseteller (100g) mit Trauben	€ 13,50	_____

## Ettenbühler Vesper bis 16:30 Uhr - ab 6 Personen

Lassen Sie sich verschiedenste Leckereien, wie Wacholderschinken, Camembert, Gurken, Oliven, Kräuterquark und vieles mehr auf schönen Platten servieren. Auch als Tellergericht möglich.

ab € 28,50 p.P.

## Ganze Kuchen – auf Anfrage –

Apfeltorte	€ 52	_____	Apfel-Nuss-Kuchen (vegan)	€ 58	_____
Erdbeerkuchen (saisonal)	€ 58	_____	Himbeer-Sahne-Torte	€ 58	_____
Käsekuchen	€ 58	_____	Käse-Sahne-Torte	€ 58	_____
Maulwurf-torte	€ 58	_____	Mohn-Streusel	€ 58	_____
Rhabarber-Baiser	€ 52	_____	Lemon-Meringue-Pie	€ 58	_____
Rosentorte	€ 58	_____	Schoko-Sahnetorte	€ 58	_____
Zitronenkranz	€ 58	_____	Schwarzwälder Kirschtorte	€ 58	_____
			Zwetschkuchen (saisonal)	€ 52	_____

## Unsere Getränke

Kalt- und Heißgetränke, empfehlenswerte Schaumweine und fruchtige Secchi, regionale Rot-Rosé & Weißweine, feurige Longdrinks, sowie unsere beliebte Rosenbowle finden Sie [hier](#).

## Anfahrt & Parken

Sie finden uns in Hertingen, an der B3 zwischen Schliengen und Welmlingen. Bitte folgen Sie einfach der Beschilderung entlang der B3. Detaillierte Infos zu diversen Anreisemöglichkeiten finden Sie aber auch auf unserer [Internetseite](#).

Bitte nutzen Sie die vorgesehenen Parkflächen und halten Sie explizit gekennzeichnete Parkplätze für die jeweils angesprochenen Gruppen frei. Müssen Sie zum kurzen Ein- & Ausladen direkt zum Restaurantbereich fahren, bitten wir Sie um eine kurze Anmeldung im Landhausshop. Hier wird Ihnen gerne der große Lieferanteneingang automatisch geöffnet.

**Landhaus  
Ettenbühl**

[info@landhaus-ettenbuehl.de](mailto:info@landhaus-ettenbuehl.de)  
[www.landhaus-ettenbuehl.de](http://www.landhaus-ettenbuehl.de)

