

Festmappe

2026





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 Stable sind für Feiern bis zu 50 Personen bestens geeignet. Natürlich sind auch individuelle Kombinationen nutzbar.

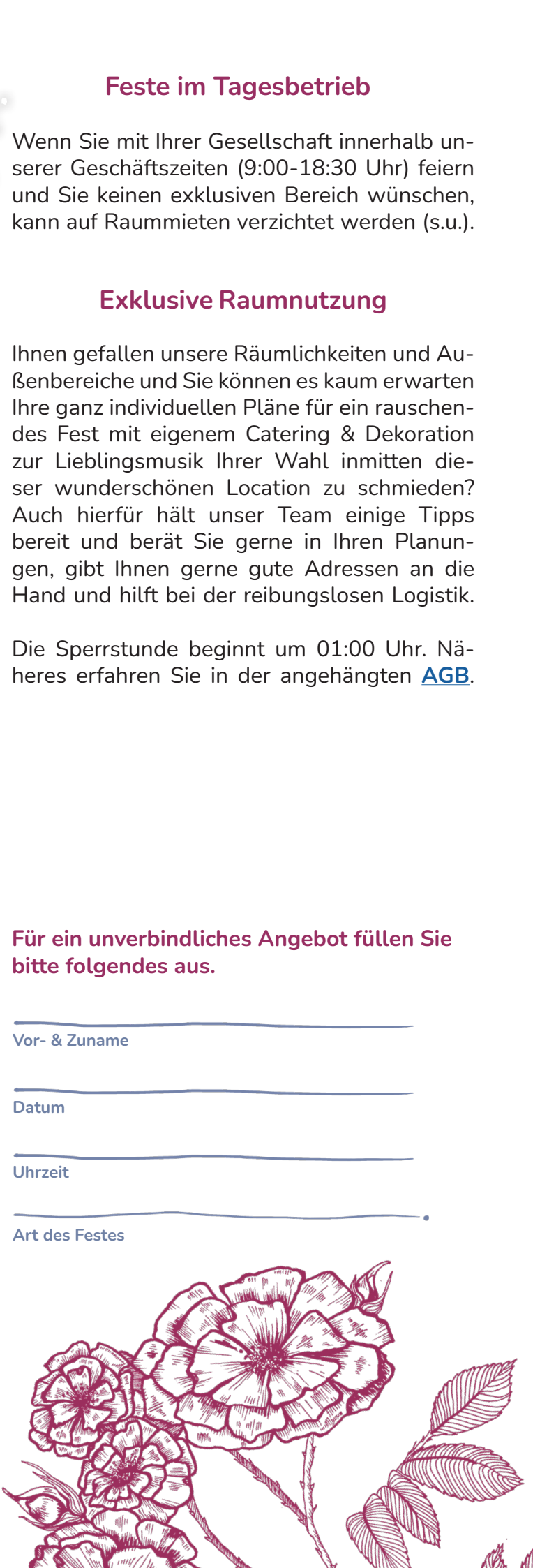
Diese Informationen sollen Ihnen Anregungen für ein unvergessliches Fest im Landhaus Ettenbühl geben. Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen, denn wir planen gern individuell mit Ihnen.

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.

Wir freuen 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 **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 bereit und berät Sie gerne in Ihren Planungen, gibt Ihnen gerne gute Adressen an die Hand und hilft bei der reibungslosen Logistik.

Die Sperrstunde beginnt um 01:00 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

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

Bitte teilen Sie uns die Anzahl der Gartenbesucher mit:

Dekoration & Medien

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

Saisonale Blumendeko (Stückpreis) ab € 7,00

Weißer Stuhlhussen (Stückpreis)

Bereitstellung im Außenbereich.....€ 9,00

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 15 Nichtraucherzimmer/ Suiten sind liebevoll und individuell im englischen Landhausstileingerichtet. 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 unserem frischen Leckereien. Wir beraten Sie gerne zur sinnvollen Zusammenstellung und passenden Anzahl der gewünschten Auswahl.

Cream Tea
Kaffee & Kuchen
Classic English Teatime
Apéro mit Fingerfood
Picknicks



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 **4,00 € 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 Winters 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€ 26,00
pro 0,7 l Flasche Sekt.....€ 28,00
pro 0,7 l Flasche Spirituose€ 97,00

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-, Mango- oder Waldbeerensorbet mit Sekt	€ 7,70
Zitronen-, Mango- oder Waldbeerensorbet mit Vodka	€ 8,30

Suppen

Badische Nudelsuppe.....	€ 7,70
Badische Festtagssuppe.....	€ 9,50
Kaltes Himbeerrosen-Lassi.....	€ 8,30
Kalte Gurkensuppe mit Dill & Crevetten	€ 9,50
Gazpacho	€ 8,80
Suppe der Saison	€ 8,30

Kalte Vorspeisen & warme Vorspeisen

Blattsalate mit frischen Kräutern & Croûtons.....	€ 7,70
Tomaten & Mozzarella mit Basilikum an Balsamico	€ 12,10
& bestem nativem Olivenöl (saisonal)	
Schwarzwälder Schinken mit Melone (saisonal Juni-August)	€ 12,70
Mediterraner Antipastiteller mit saisonalem Gemüse	€ 19,50
Schwarzwälder Schinken auf Blattsalaten.....	€ 17,20
mit Parmesanspäne & Limonenvinaigrette	
Porco Tonnato	€ 13,90
(Schweinebraten in dünnen Scheiben mit Thunfischsauce & Kapern)	
Entenbrust auf Blattsalaten mit Apfel-Rosen-Chutney.....	€ 20,50
Räucherlachs mit Dill-Honig-Senf-Sauce & Salatbukett	€ 20,00
Provolone Ravioli mit frischer Tomatensauce & Pesto	€ 13,90
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Schmorgemüse	€ 18,70
Gebratene Garnelen à la Provencale	€ 27,50
mit Knoblauch und Kräutern	

Hauptgang

Suprême von der Maispoularde an Estragon-Dijonsensauce.....	€ 30,50
mit Gemüse der Saison	
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust	€ 40,50
an Portwein-Orangensauce & Gemüse der Saison	
Gemischter Rinder- & Schweinebraten.....	€ 32,20
mit Gemüse der Saison	
Entrecôte mit Ettenbühler-Kräuterbutter	€ 41,70
und Gemüse der Saison	
Rinderfilet an Sauce Béarnaise oder grüner Pfeffersauce	€ 48,80
mit Gemüse der Saison	
Wiener Schnitzel mit Gemüse der Saison	€ 35,00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce.....	€ 37,00
mit Gemüse der Saison	
Kalbsrückensteak an Waldpilzsauce mit Gemüse der Saison	€ 45,90

Fisch

Provencalischer Fischteller mit Crevetten,	€ 43,00
geschmorten Kirschtomaten & Zitronenpolenta	
In Weißwein und Zitrone pochiertes Lachsfilet.....	€ 42,00
mit Chardonnaysauce	

Vegetarische & vegane Hauptgänge

Pasta al Pesto.....	€ 18,00
Ravioli gefüllt mit italienischem Provolone	€ 22,00
an Tomatensauce und Pesto	
Gemüsebratlinge nach Arte des Hauses.....	€ 19,50
Vegane Komposition für Auge und Gaumen	€ 35,00



Leckere Beilagen

Kartoffelgratin.....€ 5,90	Kartoffelstampf....€ 5,50	Knöpfe.....€ 4,90
Gnocchi.....€ 5,50	Butternudeln€ 5,50	Basmatireis€ 5,90
Wildreis.....€ 5,90	Spätzle€ 4,90	Maronen€ 5,50
Ofengemüse (saisonal)....€ 4,90		

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.....€ 8,50	<input type="checkbox"/>
Paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und Rahmsauce.....€ 11,50	<input type="checkbox"/>
Cheese- oder Hamburger mit Röstkartoffeln.....€ 11,50	<input type="checkbox"/>
Spaghetti mit Tomatensauce.....€ 8,50	<input type="checkbox"/>

Dessert

Mousse au Chocolat.....€ 11,60	<input type="checkbox"/>
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce€ 10,50	<input type="checkbox"/>
Rote Grütze mit Vanillesauce.....€ 9,80	<input type="checkbox"/>
Rosenbeerengrütze mit Vanilleeis und Sahne.....€ 11,00	<input type="checkbox"/>
Tiramisu.....€ 13,90	<input type="checkbox"/>
Schwarzwald Trifle, Rosen Trifle€ 13,20	<input type="checkbox"/>
Frischer Obstsalat.....€ 10,50	<input type="checkbox"/>
Käseteller (100g) mit Trauben.....€ 15,00	<input type="checkbox"/>

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 € 31,70 p.P.

Buffet ab 30 Personen

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 2 aus

Blattsalate mit zweierlei Dressing
Gurkensalat mit griechischem Joghurt und Dill
Karotten-Apfel-Salat
Krautsalat
Salat von grünen und weißen Bohnen mit provenzalischem Tomaten-Dressing
eingelegte Oliven mit Kräutern und Knoblauch

Bitte wählen Sie 2 aus

Eiersalat
Zucchini-salat mit Parmesan und Minze
Orientalischer Kichererbsen Salat mit Koriander
Mediterraner Nudelsalat
Taboulee (Cous-Cous-Salat)
Griechischer Bauernsalat mit Feta
Toskanischer Panzanella

Bitte wählen Sie 2 aus

Gegrillte mediterrane Gemüse (z.B. Paprika/Pilze/Zucchini)
in bestem nativem Olivenöl, Knoblauch und Kräutern
Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl, Balsamico, und Basilikum (saisonal)
Porco tonnato (Kalter Schweinebraten mit Thunfischsauce und Kapern)
Pollo fino al Pesto (Poulet mit Pestobröseln)
Gefüllte Eier mit Kräutern
Mini-Hackfleischküchle in milder Tomaten-Chili-Sauce

***Folgende Gerichte haben einen Aufpreis von jeweils € 5,00 pro Person:**

*Heißgeräucherter pulled Lachs mit Sahnemeerrettich

*Melone mit Schwarzwälder Schinken (saisonal)

*Schwarzwälder Schinken auf Gartensalat und Rucola mit Zitronenvinaigrette
und Parmesanspänen

*Crevetten in Limonen-Kräuter dressing



Hauptgänge

Bitte wählen Sie 2 aus

Pollo Fino mit Estragon-Dijonsenf-Sauce (1 pro Person)

Saftiger gegrillter Schweinebraten mit feiner Sauce (100 g pro Person)

***Folgende Gerichte haben einen Aufpreis von jeweils € 5,00 pro Person:**

*Ragout von Lachs und Crevetten(100 g pro Person)

*Schweinefilet mit Calvadossauce mit grünem Pfeffer (100 g pro Person)

*Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce (100 g pro Person)

*Geschmorter Rinderbraten (100 g pro Person)

vegetarische Hauptgänge

Bitte wählen Sie 1 aus

Ravioli gefüllt mit italienischem Provolone an Tomatensauce

Penne all'Arrabbiata mit Pesto, Kräutern und Parmesan

Pasta al Pesto

Ofengemüse mit Kräuterdip (auch vegan möglich)

Beilagen

Bitte wählen Sie 2 aus

Rosmarinkartoffeln, Butterkartoffeln, Kartoffelgratin,

Reis, Knöpfe, Butternudeln

zusätzlich

Gemüse der Saison

Desserts

Bitte wählen Sie 4 aus

Frischer Obstsalat

Panna Cotta mit Amaretto-Kirschen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

Tiramisu

Himbeertiramisu

Englisches Sherry Trifle

Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 78,00 pro Person



Ganze Kuchen - Auf Anfrage -

Saisonale Kuchen und Torten nach Wahl zwischen € 46,00 und € 59,00.



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.



Wir freuen uns!

**Landhaus
Ettenbühl**

info@landhaus-ettenbuehl.de

www.landhaus-ettenbuehl.de



Gespräch hier buchen

