

DER ÖSCHBERGHOF

EVENTS & CELEBRATIONS

Rahmendaten und Zusatzleistungen

Raumkosten

Esszimmer Festsaal	3.500,00 €
<i>Die Raumkosten verstehen sich für die Bereitstellung pro Tag, Energie, Bestuhlung, Reinigung, Standardausstattung.</i>	
Esszimmer Clubraum	Mindestabnahme 25 Zimmer (20 davon mit Doppelbelegung)

Bestuhlung

Esszimmer Festsaal: runde Tische oder Tafeln	in der Raummiete enthalten
Esszimmer Clubraum: Tafeln	kostenfrei
Esszimmer Clubraum: runde Tische	350,00 €

Nachtzuschläge

Küchenpersonal ab 22:00 Uhr	65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter
Servicepersonal ab 01:00 Uhr	65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter

Bitte beachten Sie die Sperrstunde um 04:00 Uhr.

Tischwäsche

Stofftischdecke weiß	3,50 €/Person
Stofftischdecke weiß Bodenlang	6,50 €/Person
Stoffserviette weiß	2,00 €/Person

Weißer Tischwäsche für die Terrasse wird zusätzlich berechnet.

Stuhl Hussen weiß	7,50 €/Person
Steh Tisch Hussen weiß	10,00 €/Steh Tisch

Dekoration & Drucksachen

Blumenschmuck über eigene Floristik	auf Anfrage
Menü-/Getränkekarten individuell kreiert	2,50 € pro Karte
<i>Integrieren von Ihrem Anlasstext inklusive Bild auf der Menü- und Getränkekarte.</i>	
Tischplan inklusive Tischnummern	pauschal 150,00 €
Namenskarten	2,00 €/Karte

Technik

Beamer und Leinwand	200,00* €
Soundanlage inklusive Mikrophon	200,00* €

*Verfügbare Anschlüsse: Mikrofoneingang, 3.5 mm Stereoeingang, RCA-Stereoeingang, 1/4"-TRC-Kabelanschluss. *Die Kosten verstehen sich pro Serviceperiode.*

Gerne bieten wir Ihnen zusätzliche Unterstützung unserer Mitarbeiter an und berechnen hierfür 65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter.

DER ÖSCHBERGHOF / EVENTS & CELEBRATIONS



Inhaltsverzeichnis

- Fingerfood
- Smoothies
- Menükomponenten
- Buffet
- Barbecue Buffet
- Mitternachtsimbiss



DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Fingerfood

Mindestabnahme von drei Stück pro Person.

Kalte Häppchen

jeweils 5,50 € pro Stück

Tomate-Mozzarellaspieß | Basilikum 

Milch

Canapés

Lachs | Roastbeef | Brie

Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch

Knusperhörnchen

Tatar vom Weiderind | Yellow Fin Thuna | gegrilltes Gemüse

Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Senf | Sesam | Soja | 9

Warme Häppchen

jeweils 6,00 € pro Stück

Falafel | Hummus | Sesam Dip  

Gluten/Weizen | Sellerie | Sesam | Soja | 1

Poulet Satay Spießchen | Koriander

Sesam | Soja | 1

Kalbsfrikadelle | Estragonsenf

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf

Riesengarnelen | Kokos-Knuspermantel | Misocreme

Gluten/Weizen | Krustentiere | Milch | Sesam | Soja | 9

 = vegetarisch |  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Smoothies 0,2l 

jeweils 8,00 €

Prince of Green

Spinat | Gurke | Limette | Ananas

Grüne Fee

Birne | Banane | Kohlblätter | Kokoswasser

Grashüpfer

Banane | grüner Apfel | Limette | Ananas

Forever

Himbeeren | Spinat | Kokosmilch | Gurke | Avocado

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Menükomponenten

Vorspeisen

jeweils 21,00 €

Ziegenfrischkäse 

Trüffel | Pumpernickel

Mango-Chilichutney | Melonen-Gurkensalat

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

Gegrilltes Gemüse 

Büffelmozzarella | Zitrone | Basilikumöl

Milch | Sellerie

Vorspeisen

jeweils 25,00 €

Marinierter Spargel aus Baden 

Gehacktes Ei | Schnittlauchvinaigrette | Radieschen

Eier | Milch | Sellerie | Senf | 9

nur von 15. April bis 23. Juni verfügbar

Geschmorte Oxsenherztomate 

Burrata | Rucola | Olivenölkaviar

Milch | Krustentiere | Sellerie | Senf | 9

Vorspeisen

jeweils 31,00 €

Tatar vom Weiderind

Gepickeltes Acker Gemüse | Trüffelcreme | Wachtelei

Eier | Fisch | Milch | Sellerie | Senf | 9

Marinierte Gelbflossenmakrele

Junger Fenchel | rosa Ingwer | Misocreme

Eier | Fisch | Sellerie | Soja | 2 | 3 | 9

 = vegetarisch |  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Suppen

jeweils 12,00 €

Tomatencremesuppe 
Pinienkerne | Pecorinoschaum
Milch | Sellerie

Kartoffelrahmsuppe 
Schnittlauch | Kracherle
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

Geschäumtes Spargelsüppchen 
Zuckerschoten | Eigelb
Eier | Milch | Sellerie | 9
nur von 15. April bis 23. Juni verfügbar

Suppen

jeweils 16,00 €

Curry-Zitronengras Süppchen
Riesengarnele | Koriander
Krustentiere | Milch | Sellerie

Champagner-Senf Süppchen 
Trüffel | Pommery Senf
Milch | Sellerie | Senf | 9

Consommé vom Weiderind
Junge Wurzeln | gefülltes Flädle | Kerbel
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Essenz von der Strauchtomate  
Basilikumsamen | Kräuteröl
Sellerie

 = vegetarisch |   = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Zwischengerichte

jeweils 19,50 €

Steinpilzrisotto 

Kirschtomaten | Basilikum | Pinienkerne

Sellerie | Soja | 9

Gegrillter Chicorée 

Edamame | Hirse | Orangensud

Sellerie | 9

Zwischengerichte

jeweils 27,00 €

Gebratener Atlantik-Seeteufel

Buttermilch | Spitzpaprika

Fisch | Milch | Sellerie

Tomaten Gnocchi

Salsiccia | Büffelmozzarella | Basilikum

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 16

Pochierter Saibling

Gerösteter Blumenkohl | Radieschenvinaigrette

Fisch | Milch | Sellerie | Senf | 9

Zwischengericht

54,00 €

Atlantik-Hummerschwanz

Zimtblüten-Lauchpüree | gebräunte Butter

Eier | Gluten/Weizen | Krustentiere | Sellerie

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Kalter Zwischengang

jeweils 5,00 €

Himbeere

Mango-Maracuja

Waldfrüchte

Erdbeer-Rose

Basilikum Zitrone

Kalamansi

Sorbet aufgefüllt mit Champagner

⁹
jeweils 9,00 €

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Vegetarische Hauptgerichte

jeweils 30,00 €

Gratinierte Süßkartoffel 
Tofu | wilder Brokkoli | Cashew
Schalenfrüchte | Sellerie | Sesam | Soja

Grünes Spargelrisotto 
Gedörrte Kirschtomaten | Pinienkerne
Sellerie | Soja | 9

Gegrillter Chicorée 
Edamame | Hirse | Orangensud
Sellerie | 9

64°C Stunden Ei vom Biohof Strohmaier 
Gedünsteter Pflückspinat | Zitronen Hollandaise | geschmorte Schalenkartoffeln
Eier | Milch | Sellerie | 9

Portion Badischer Spargel 
Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Kräuterflädle
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9
nur von 15. April bis 23. Juni verfügbar

Hauptgerichte mit Fisch

jeweils 44,00 €

Gebratener Atlantik-Seeteufel
Polenta | Buttermilch | Spitzpaprika
Fisch | Milch | Sellerie | 9

Tranche vom Loup de Mer
Escabechesud | Safrankartoffeln | gerösteter Pulpo | bunte Tomaten
Fisch | Milch | Sellerie | Weichtiere | 9

Pochiertes Filet vom Lieu jaune
Risotto | Staudensellerie | Radieschenvinaigrette
Fisch | Milch | Sellerie | Senf | 9

 = vegetarisch |  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Hauptgerichte mit Fleisch

jeweils 39,00 €

Zartrosa gegarter Kalbstafelspitz
Leipziger Allerlei | Gratin Dauphinois | Sherryjus

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

Zweierlei von der Bresse Poularde
Cassoulet | Brust | Erbsen | Pilze | Kräuterpolenta | Cassisjus

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Sesam | 9

Hauptgerichte mit Fleisch

jeweils 46,00 €

Gratinierter heimischer Kalbsrücken
Spargelgemüse | Kartoffelflan | Whiskyrahm

Eier | Milch | Sellerie | Senf | 9

Barbarie Entenbrust
Honig | Sesam | Pak Choi | Süßkartoffelpüree

Eier | Milch | Sellerie | Sesam | Soja | 1 | 9

Hauptgerichte mit Fleisch

jeweils 57,00 €

Gebratenes Kalbsfilet
Riesengarnele | Macadamianuss-Spinat | Kartoffel-Safranmouseline
Krustentiersoße

Krustentiere | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie | 9

Gegrilltes Filet vom Weiderind
Kartoffelgratin | Selleriepüree | buntes Gemüse | Portweinjus

Milch | Sellerie | 9

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Dessert

jeweils 16,00 €

Honey Cake

Vanilleeis | Krokant

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Crème Brûlée

Beeren | Macaron

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Schwarzwälder Schokoladenparfait

Honigkirschen

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 9

Lemon-Curd-Törtchen

Schokolade | Himbeersorbet

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Dreierlei Mousse

Orange | Trüffel | Crumble | Himbeercoulis

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

100% Mango

Chutney | Kokos | Streusel

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 9

Dessert

jeweils 19,00 €

Desserteller Öschberghof

Himbeersorbet | Vanilleküchlein | Macaron | Schokotrüffel

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Pina Colada 

Kokoseis | gegrillte Ananas | weiße Luftschokolade | Batida de Coco

Gluten/Weizen | Milch | 9

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Buffet

95,00 € pro Person

Vorspeisen

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Fassbutter 

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten 

Champagnerdressing | Joghurtdressing

Milch | Sellerie | Senf | 9

Ziegenkäse 

Walnuss | Honig | Zupfsalat

Milch | Sellerie | Schalenfrüchte | 9

Burrata 

Coeur de boeuf Tomaten | alter Balsamico

Milch | 9

Carpaccio vom Rinderfilet
Pestovinaigrette | Pinienkerne

Milch | Schalenfrüchte | Sellerie

Hummercocktail

Krustentiere | Milch | Sellerie | Schalenfrüchte | 3 | 9

Suppe

Consommé vom Weiderind

Flädle | Gemüsestreifen

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

 = vegetarisch |  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Hauptgänge

Atlantik-Seeteufel
Artischocken | Tomaten | Graupenrisotto | Champagnersoße
Fisch | Milch | Sellerie | 9

Rosa Roastbeef
Saisonales Marktgemüse | Kartoffelflan | Portweinjus
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

Gegrillter Chicorée 
Edamame | Hirse | Orange
Sellerie | 9

Dessert

Mango-Passionsfruchtparfait
Himbeerragout
Eier | Milch | Schalenfrüchte | 9

Weißes Schokoladenmousse
Frische Erdbeeren
Eier | Milch | Schalenfrüchte

Cornflakes Panna Cotta
Frische Früchte
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Käseauswahl mit Chutney und Feigensenf
Milch | Senf | 9

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Barbecue Buffet

Nur von Mai bis September verfügbar.

98,00 € pro Person

Vorspeisen

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Fassbutter 

Barbecue | Salsa Verde | sour cream

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | 9

Sommerliche Blatt- und Rohkostsalate 

Balsamicodressing | Joghurtdressing

Milch | Sellerie | Senf | 9

Bulgursalat  

Gegrillte Wassermelone

Gegrilltes Antipasti-Gemüse 

Fleur de Sel | Gartenkräuter | Parmesan

Milch | Sellerie

Sonnengereifte Datteltomaten 

Burrata | Basilikumpesto

Milch | Sellerie

Badischer Kartoffelsalat

Speck | Essiggürkchen

Milch | Sellerie | Senf | 9 | 16

Gazpacho Andaluz 

Sauerrahm | Wildkräuteröl

Milch | Sellerie | 9

 = vegetarisch |   = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Hauptgänge

Gegrillte Steaks vom Rinderrücken

Marinierte Riesengarnelen

Krustentiere | 8

Reichhaltige Wurstausswahl

Knusprige Keule vom Freilandhähnchen
ohne Knochen

Tranche vom Färöer Lachs

Limettenmarinade

Fisch

Gegrillte Portobella 

Avocado | Mozzarella

Milch | Sellerie

Beilagen

Süßkartoffelecken 

Sesam

Milch | Sesam

Rosmarinkartoffeln 

Milch

Gegrillte Maiskolben 

Erdnussmarinade

Erdnüsse | Milch

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Dessert

Erdbeere
Limette | grüner Pfeffer
Milch

Joghurtmousse
Blaubeeren
Eier | Milch

Mangotörtchen
Passionsfrucht
Eier | Gluten/Weizen | Milch

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Mitternachtsimbiss

Hausgemachte Gulaschsuppe

Bauernbrot

Gluten/Weizen | Sellerie | 9

13,00 €

Ö Currywurst mit Spezialsoße

Holzofenbrot

Gluten/Weizen | Milch | 8 | 9

12,00 €

Käseauswahl 

Feigensenf | Nüsse | Brot | Trauben

Milch | Schalenfrüchte | Senf | 9

16,00 €

Ö Vesper

Regionale Wurst- und Käseauswahl | Bauernbrot | eingelegtes Gemüse

Eier | Gluten/Weizen | Milch | 8 | 9 | 16

20,00 €

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung, in allen Speisen und Getränken Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.

Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Weine und daraus resultierende Erzeugnisse Spuren von Schwefel, Histamin und Ei aufweisen können.

Legende der Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert | 16 Pökelsalz

 = vegetarisch |  = vegan