

DER ÖSCHBERGHOF

EVENTS & CELEBRATIONS

Rahmendaten und Zusatzleistungen

Raumkosten

Esszimmer Festsaal	3.000,00 €
<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	250,00 €

Nachtzuschläge

Küchenpersonal ab 22:00 Uhr	60,00 €/Stunde pro Mitarbeiter
Servicepersonal ab 01:00 Uhr	60,00 €/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	1,50 €/Person

Weißer Tischwäsche für die Terrasse wird zusätzlich berechnet.

Stuhl Hussen weiß	6,50 €/Person
Stehtisch Hussen weiß	10,00 €/Stehtisch

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	150,00* €
Soundanlage inklusive Mikrophon	150,00* €

*Verfügbare Anschlüsse: Mikrofoneingang, 3,5 mm Stereoeingang, RCA-Stereoeingang, 1/4"-TRC-Kabelanschluss. *Die Kosten verstehen sich pro Serviceperiode.*

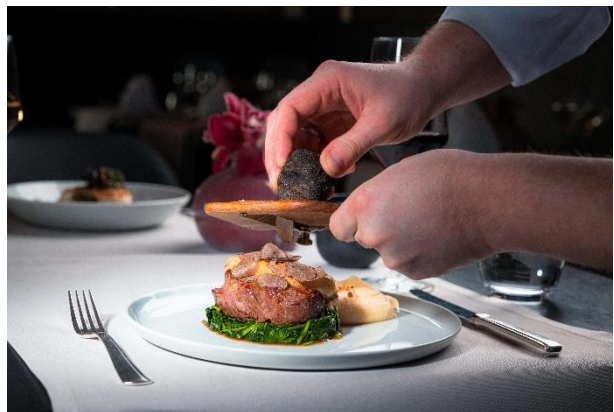
Gerne bieten wir Ihnen zusätzliche Unterstützung unserer Mitarbeiter an und berechnen hierfür 60,00 €/Stunde pro Mitarbeiter.

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 4,00 € pro Stück

Tomate-Mozzarellaspieß | Basilikum 

Milch

Crostini | marinierte Tomatenwürfel 

Gluten/Weizen

Grissini | Schwarzwälder Schinken

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Kalte Häppchen

jeweils 5,00 € pro Stück

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

Warme Häppchen

jeweils 5,00 € pro Stück

Falafel | Hummus | Sesam Dip 

Gluten/Weizen | Sellerie | Sesam | Soja

Poulet Satay Spießchen | Koriander



Sesam | Soja

Kalbsfrikadelle | Estragonsenf

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf

Riesencrevetten | Kokos-Knuspermantel | Misocreme

Gluten/Weizen | Krustentiere | Milch | Sesam | Soja

 = vegetarisch |  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Smoothies 0,2l 

jeweils 7,00 €

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 19,00 €

Gemischter Babyleafsalat 
Kräutervinaigrette | grüner Spargel | Pesto Crostini
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

Ziegenfrischkäse 
Trüffel | Pumpernickel
Mango-Chilichutney | Melonen-Gurkensalat
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Gegrilltes Gemüse 
Büffelmozzarella | Zitrone | Basilikumöl
Milch | Sellerie

Vorspeisen

jeweils 24,00 €

Marinierter Spargel aus Baden 
Gehacktes Ei | Schnittlauchvinaigrette | Radieschen
Eier | Milch | Sellerie | Senf
nur von 15. April bis 23. Juni verfügbar



Geschmorte Oxsenherztomate 
Burrata | Rucola | Olivenölkaviar
Milch | Krustentiere | Sellerie | Senf

Vorspeisen

jeweils 28,00 €

Tatar vom Weiderind
Kopfsalatherzen | Trüffelcreme | Wachtelei
Eier | Fisch | Milch | Sellerie | Senf

Marinierte Gelbflossenmakrele
Junger Fenchel | rosa Ingwer | Misocreme
Eier | Fisch | Sellerie | Soja


 = vegetarisch |  = vegan


DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS


Suppen

jeweils 12,00 €

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

Essenz von der Strauchtomate 
Basilikumsamen | Kräuteröl
Sellerie

Tomatencremesuppe 
Pinienkerne | Basilikumsauerrahm
Milch | Sellerie


Kartoffelrahmsuppe 
Schnittlauch | Kracherle
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie



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

Suppen

jeweils 14,00 €

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

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

 = vegetarisch |  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Zwischengerichte

jeweils 18,00 €

Thai-Spargel Risotto 
Kirschtomaten | Basilikum | Pinienkerne
Sellerie | Soja

Gegrillter Chicorée 
Edamame | Hirse | Orangensud
Sellerie

Zwischengerichte

jeweils 24,00 €

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

Tomaten Gnocchi
Salsiccia | Büffelmozzarella | Basilikum
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

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

Zwischengericht

49,00 €

Halber kanadischer Hummer
Zimtblüten-Lauchpüree | gebräunte Butter
Eier | Gluten/Weizen | Krustentiere | Sellerie

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Kalter Zwischengang

jeweils 3,50 €

Himbeere

Mango-Maracuja

Waldfrüchte

Erdbeer-Rose

Basilikum Zitrone

Kalamansi

Sorbet aufgefüllt mit Champagner

jeweils 9,00 €

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Vegetarische Hauptgerichte

jeweils 26,00 €

Brokkoli Gestöber 

Süßkartoffel | Cashew | Tofu

Milch | Schalenfrüchte | Sellerie | Sesam | Soja

Thai-Spargel Risotto 


Kirschtomaten | Basilikum | Pinienkerne

Sellerie | Soja

Gegrillter Chicorée 

Edamame | Hirse | Orangensud

Sellerie

64°C Stunden Ei vom Biohof Strohmaier 

Gedünsteter Pflückspinat | Zitronen Hollandaise | geschmorte Schalenkartoffeln

Eier | Milch | Sellerie

Portion Badischer Spargel vom Spargelhof Böser 

Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Kräuterflädle

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

nur von 15. April bis 23. Juni verfügbar

Hauptgerichte mit Fisch

jeweils 38,00 €

Gebratener Atlantik-Seeteufel

Polenta | Buttermilch | Spitzpaprika

Fisch | Milch | Sellerie

Gebratene Dorade Royal



Limonenrisone | gerösteter Pulpo | grüner Spargel

Fisch | Milch | Sellerie | Weichtiere

Pochiertes Filet vom Lieu jaune

Risotto | Staudensellerie | Radieschenvinaigrette

Fisch | Milch | Sellerie | Senf

 = vegetarisch |  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Hauptgerichte mit Fleisch

jeweils 34,00 €

Zartrosa gegarter Kalbstafelspitz
Leipziger Allerlei | Gratin Dauphinois | Nussbutterjus

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

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

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Sesam

Hauptgerichte mit Fleisch

jeweils 38,00 €

Gratinierter heimischer Kalbsrücken
Spargelgemüse | Nussbutterkartoffeln | Sauce Bernaise

Eier | Milch | Sellerie | Senf

Barbarie Entenbrust
Honig | Sesam | Pak Choi | Süßkartoffelpüree | Schnittlauch

Eier | Milch | Sellerie | Sesam | Soja

Hauptgerichte mit Fleisch

jeweils 48,00 €

Gebratenes Kalbsfilet
Riesengarnele | Macadamianuss-Spinat | Kartoffel-Safran Mousseline
Krustentiersoße

Krustentiere | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie

Gegrilltes Filet vom Weiderind
Kartoffelgratin | Selleriepüree | Gemüsetörtchen | Portweinjus

Milch | Sellerie

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Dessert

jeweils 14,00 €

Honey Cake
Vanilleeis | Krokant

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Crème Brûlée
Beeren | Macaron

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Schwarzwälder Kirsch Eistorte
Honigkirschen

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Lemon Curd
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

Dessert

jeweils 16,00 €

Desserteller Öschberghof
Himbeersorbet | Vanilleküchlein | Macaron | Schokotrüffel

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Pina Colada Ö
Kokoseis | gegrillte Ananas | weiße Luftschokolade | Batida de Coco

Gluten/Weizen | Milch


DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS


Buffet


79,00 € pro Person

Vorspeisen

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Fassbutter 
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten 
Champagnerdressing | Joghurtdressing
Milch | Sellerie | Senf

Ziegenkäse 
Walnuss | Honig | Zupfsalat
Milch | Sellerie | Schalenfrüchte



Burrata 
Coeur de boeuf Tomaten | alter Balsamico
Milch

Carpaccio vom Rinderfilet
Pestovinaigrette | Pinienkerne
Milch | Schalenfrüchte | Sellerie

Hummersalat
Sellerie-Nusssalat | Cognacsoße
Krustentiere | Milch | Sellerie | Schalenfrüchte

Suppe

Consommé vom Weiderind
Flädle | Gemüsestreifen
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie


 = vegetarisch |  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Hauptgänge

Atlantik-Seeteufel
Artischocken | Tomaten | Limonenrisotto | Champagnersoße
Fisch | Milch | Sellerie

Roastbeef von der Metzgerei Glasstetter
Spargel-Erbsen Ragout | Kartoffelflan | Portweinjus
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Pappardelle 
Shiitake | Basilikum | wilder Brokkoli
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Dessert

Mango-Passionsfruchtparfait
Himbeerragout
Eier | Milch | Schalenfrüchte

Weißes Schokoladenmousse
Frische Erdbeeren
Eier | Milch | Schalenfrüchte

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

Auswahl von französischem Käse mit Chutney und Feigensenf
Milch | Senf

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Barbecue Buffet


79,00 € pro Person

Vorspeisen

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Fassbutter 

Barbecue | Salsa Verde | Sourcream

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

Sommerliche Blatt- und Rohkostsalate 

Balsamico Dressing | Joghurt Dressing

Milch | Sellerie | Senf

Bulgur Salat  

Gegrillte Wassermelone

Gegrilltes Antipasti Gemüse 

Fleur de Sel | Gartenkräuter | Parmesan

Milch | Sellerie

Sonnengereifte Datteltomaten 

Burrata | Basilikum Pesto

Milch | Sellerie

Kartoffel-Rucolasalat




Speck | Essig-Gürkchen

Milch | Sellerie | Senf

Gazpacho Andalouz 

Sauerrahm | Wildkräuteröl

Milch | Sellerie

 = vegetarisch |   = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Hauptgänge

Gegrillte Steaks vom Rinderrücken

Marinierte Riesengarnelen

Krustentiere


Reichhaltige Wurstausswahl von der Metzgerei Glasstetter

Knusprige Keule vom Freilandhähnchen

Tranche vom Färöer Lachs

Limetten Marinade

Fisch

Gegrillte Portobella 
Avocado | Mozzarella

Milch | Sellerie

Beilagen

Süßkartoffelecken 

Sesam

Milch | Sesam



Rosmarinkartoffeln 

Milch

Gegrillte Maiskolben 

Erdnussmarinade

Erdnüsse | Milch

 = vegetarisch |  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Dessert

Erdbeere
Limette | grüner Pfeffer
Milch

Joghurt Mousse
Blaubeeren
Eier | Milch

Mango Törtchen
Passionsfrucht
Eier | Gluten/Weizen | Milch

DER ÖSCHBERGHOF
/
EVENTS & CELEBRATIONS

Mitternachtsimbiss

Hausgemachte Gulaschsuppe

Bauernbrot

Gluten/Weizen | Sellerie

11,00 €

Ö Currywurst mit Spezialsoße

Holzofenbrot

Gluten/Weizen | Milch

12,00 €

Käseauswahl 

Feigensenf | Nüsse | Brot | Trauben

Milch | Schalenfrüchte | Senf

16,00 €

Ö Vesper

Regionale Wurst- und Käseauswahl | Bauernbrot | eingelegtes Gemüse

Eier | Gluten/Weizen | Milch

18,00 €