



*Ihr Fest im
Hotel Restaurant
Windenreuter Hof*





 *lich Willkommen im Hotel-Restaurant
Windenreuter Hof-*

SCHÖN, DASS SIE SICH ANLÄSSLICH IHRER FEIER FÜR
UNSER HOTEL RESTAURANT INTERESSIEREN.
WIR WOLLEN, DASS SIE IN UNSEREM HAUS EIN
WUNDERVOLLES FEST FEIERN UND ZEIGEN IHNEN IM FOLGENDEN DIE
MÖGLICHKEITEN, DIE SIE BEI UNS HABEN.

WIR VERFÜGEN ÜBER EIN RESTAURANT MIT
PANORAMATERRASSE UND ZWEI BANKETTRÄUME, DIE SICH FÜR FEIERLICHKEITEN
VON 10 – 200 PERSONEN EIGNEN.

DAS HOTEL VERFÜGT ÜBER 63 KOMFORTABLE ZIMMER, DIE
SICH AUF EINZEL- DOPPEL UND FAMILIENZIMMER VERTEILEN. FÜR DIESE
GEWÄHREN WIR IHNEN ANLÄSSLICH IHRER VERANSTALTUNG AUCH SONDERPREISE.

UNSER TEAM BESTEHT AUS GASTRONOMIEPROFIS DIE MIT IHREM REICHEN
ERFAHRUNGSSCHATZ IHRE FEIERLICHKEIT PLANEN UND DURCHFÜHREN.
VIEL SPASS BEIM STÖBERN, BEI FRAGEN UND ANREGUNGEN
SIND WIR GERNE FÜR SIE DA!

IHRE ELISABETH REAL

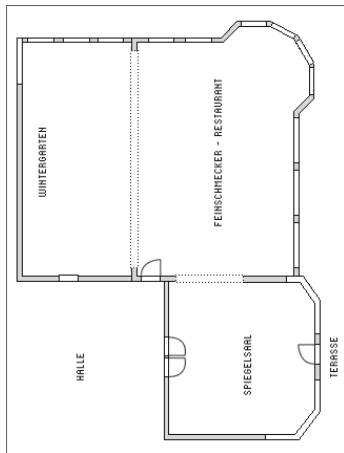


INHABERIN





Unsere Banketträume



Unsere Banketträume sind durch ihren flexiblen Grundriss sehr vielseitig und echte Alleskönner – für Gesellschaften von 10 – 200 Personen. Alle drei Räume lassen sich miteinander verbinden.

Spiegelsaal

Mit 84 qm bietet dieser Raum Platz für bis zu 50 Personen (abhängig von der Bestuhlungsform). Eine Besonderheit ist der direkte Zugang zur Terrasse, die Sie bei schönem Wetter gerne für Ihren Sektempfang nutzen können. Er verfügt über einen Marmorboden der sich hervorragend zum Tanzen eignet. Verschiedene Bestuhlungsformen und Dekoration geben dem Raum ein immer wieder neues Gesicht



Panoramarestaurant

Unser Panoramarestaurant ist ca. 100 m² groß. Die Art der Bestuhlung kann Ihren Wünschen individuell und flexibel angepasst werden. Die Fensterfront sorgt stets für Atmosphäre pur und bietet Ihnen einen fantastischen Blick über die Rheinebene bis zu den Vogesen



Wintergarten

Der Wintergarten ist ca. 79 qm² groß. Hier finden, abhängig von der Bestuhlungsform, bis zu 48 Personen Platz. Auch hier gibt es eine Fensterfront, die dem Raum ein besonderes Flair verleiht.

Restaurant, Spiegelsaal und Wintergarten lassen sich miteinander verbinden. Gemeinsam bieten die Räume Platz für bis zu 200 Personen.



Sektempfang

Sektempfang mit

Sasbacher Secco, leicht und spritzig	€ 20,00
Sasbacher Pinot Noir Blanc de Noirs, extra brut	€ 26,00
Sasbacher Rosé Sekt, brut	€ 25,00
Riesling Sekt extra trocken	€ 24,00
Alkoholfreier Cocktail	€ 4,00

... dazu empfehlen wir Ihnen ...

Canapées

mit Serranoschinken, Brie-Käse, Rauchlachs
Forellenfilet, Perlhuhnterrine und Roastbeef

€ 2,80 / Stück
€ 1,00 / Stück

Pikante Blätterteigminis

oder alternativ

Empfangspauschale 1

Sasbacher Secco, Orangensaft, Mineralwasser,
Käsestangen und Blätterteigminis € 9,50 / Person

Empfangspauschale 2:

Sasbacher Pinot Blanc de Noirs, extra brut, Aperol Sprizz,
Mineralwasser, Orangensaft
Blätterteigminis und Canapées mit Lachs und Schinken € 12,50 / Person





Getränkeangebot

Mineralwasser

Mineralwasser 0,7 l Fl.	€ 4,00
Schwarzwaldperle Exklusiv Classic, medium oder still 0,75 l Fl.	€ 4,50

Flaschenweine in der Literflasche ausgeschrieben

Weißweine

Sasbacher Müller-Thurgau trocken oder harmonisch, QbA	€ 15,00
Laufener Altenberg Gutedel trocken	€ 16,00
Durbacher Riesling trocken QbA	€ 18,00
Sasbacher Weißer Burgunder, trocken, oder harmonisch QbA	€ 18,00
Hochburger Grauer Burgunder, QbA trocken	€ 18,00

Spätburgunder Weißherbst und Rotweine

Sasbacher Weißherbst trocken QbA	€ 18,00
Kiechlinsberger Weißherbst, QbA	€ 18,00
Hochburger Spätburgunder Rotwein trocken, QbA	€ 20,00
Sasbacher Spätburgunder Rotwein trocken oder harmonisch QbA	€ 21,00

Das Getränkeangebot beinhaltet Sonderpreise.

Getränkepauschale 1

Mineralwasser, Hauswein rot und weiß, Softgetränke, Pils und Hefeweizen vom Fass, Alkoholfreie Biere und Kaffeespezialitäten

€ 29,50 p.P. für 8 Stunden

Getränkepauschale 2

Mineralwasser, Hauswein rot und weiß, Softgetränke, Pils und Hefeweizen vom Fass, Alkoholfreie Biere und Kaffeespezialitäten, Sektempfang, Aperol Sprizz, Hugo

€ 39,50 p.P. für 8 Stunden

Kaffee und Kuchen

1 Kanne Kaffee (7 Tassen)

€ 12,50

Kuchen besorgen wir gerne für Sie – Preise auf Anfrage.

Sie dürfen Ihren Kuchen auch selbst mitbringen – wir berechnen dann einen Gedeckpreis von € 2,00 pro Gedeck für Service und Abwasch.



Unser klassisches Menü

Rinderbrühe mit Kräuterflädle

Gemischte Blattsalate mit Joghurt dressing

Schweinefilet mit Waldpilzen und Spätzle

Obstsalat mit Früchten der Saison, Eis und Vanillesahne

€ 29,00 pro Person



Unser klassisches Badisches Buffet

Schwarzwald-Forellenfilet und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken,
Roastbeef mit Sc. Remoulade

Rinderkraftbrühe mit gerollter Maultasche

Salatbuffet von Rohkost- und Blattsalaten
mit verschiedenen Dressings, Wurstsalat

Kalbsrahmbraten,

Hirschragout in Preiselbeersauce

Lachsfilet am Stück gebraten auf Wurzelgemüse

dazu Gemüse der Saison, hausgemachte Spätzle und Semmelknödel,

Schupfnudeln und Butternudeln

Heiße Schattenmorellen mit Kirschwasser,

Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison und Eisauswahl

€ 31,00 pro Person



Auswahl für Ihr Menü

Vorspeisen

Praline vom Rauchlachs und Frischkäse auf einem Gurkencarpaccio mit Honig-Senf – Vinaigrette und Gebratener Garnele	€ 9,50
Verschiedene Blattsalate mit einer Reduktion von Weißem Balsamico und Preiselbeeren, dazu Entenbrust mit Orange aromatisiert	€ 11,00
Mousse von der getrüffelten Geflügelleber auf Kräuterbiskuit mit würzigem Apfeltartar und Wildkräutersalat	€ 8,50
Serranoschinken mit Feigen, Akazienhonig mit gehobeltem Manchego und marinierten Riesenoliven	€ 9,00
Mit Rosmarin und Honig gratinierter Ziegenkäse auf einem pikanten Salat von Belugalinsen , Wildkräuter	€ 8,00
Cocktail von Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto geröstete Pinienkerne und Ruccola	€ 7,50

Suppen

Süppchen von roten Linsen mit Jaipurcurry und Quarknocken	€ 5,50
Geflügelkraftbrühe mit gerollter Maultasche	€ 5,00
Cremige Suppe von Gartenkräutern mit mariniertem Lachsspieß	€ 6,00
Waldpilzsuppe mit Flammkuchencrostini	€ 6,00
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle	€ 5,00
Süppchen von der Süßkartoffel und Sellerie mit Sauerrahm und Baconchip	€ 5,50

Salate

Romana Salatherzen mit Sesam-Honig-Dressing Papaya und gerösteten Pinienkernen	€ 7,50
Verschiedene Blattsalate mit Radieschen und Kresse	€ 6,50
Kleiner gemischter Salat von Rohkost- und Blattsalaten	€ 5,50

je nach Saison bieten wir auch verschiedene Feldsalatvariationen an.



Hauptgerichte

Surf und Turf von Rinderfilet und Garnele mit Kartoffelkräpfen und Wurzelgemüse	€ 26,00
Argentinisches Entrecôte ca. 300 gr (nur echt mit Fettague) aufgeschlagene Kräuterbutter, Kartoffelgratin und gefüllte Ofentomate	€ 23,00
Involtini von der Kalbshüfte mit Serranoschinken und Salbei, Baroloreduktion Rosmarinpolenta und Grillgemüse	€ 22,50
Kalbsrahmschnitzel mit Butterspätzle und kleine Gemüse der Saison	€ 21,00
Schweinefilet in der Tramezzinikruste auf einer Burgunderjus mit geschmorten Waldpilzen und Kartoffel-Möhren-Stampf	€ 19,00
Ragout vom Rinderbäckchen und Wurzelgemüse in einer kräftigen Sauce vom badischen Spätburgunder, Butternudeln und karamellisierten Kirschtomaten	€ 18,50
Supreme von der Maispoularde mit Aromaten aus dem Ofen, Mediterranem Gemüseallerlei und Butternudeln	€ 16,00
Glacierte Kalbsnuss mit Waldpilzen in Rahmsauce, Blumenkohlröschen und Kartoffelkroketten	€ 15,50

Je nach Saison unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot mit Spargel-Wild oder Gänsegerichten

Dessert

Eistorte am Tisch aufgeschnitten mit Vanillesahne, Früchtegarnitur und Feuerwerk Sorbet von der Williamsbirne und Himbeere mit süßem Pfefferminzpesto und Honigschnäpsle	€ 8,50
Schokoladentörtchen "Schmelzendes Herz " mit Eis vom weißen Nougat und Früchten der Saison	€ 7,00
Karamellköpfe mit Früchtegarnitur und Himbeersorbet	€ 6,80
Walnusseis mit luftigem Vanille-Eierlikör	€ 6,00
Obstsalat mit Eis und Vanillesahne	€ 6,00

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch Dessertangebote mit saisonalen Früchten wie Erdbeeren oder eingelegte Rumtopffrüchte – fragen Sie uns.





Auswahl vegetarisch und vegan

Vorspeisen

Cocktail von Kirschtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto geröstete Pinienkerne und Rucola	€ 7,50
Mousse von Frischkäse und Schnittlauch, Wildkräuter und geröstete Pinienkerne	€ 8,50
Tartar von Quinoa und Dörrobst, Shizo Kresse und Avocado	€ 8,00
Gegrillte Gemüse nach Art der Antipasti mit Rucola, geschmorte Kirschtomaten, Balsamicoreduktion	€ 8,50

Suppen

Süppchen von Gartenkräutern	€ 5,00
Waldpilzsuppe mit Croutons	€ 5,00
Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse	€ 5,00
Süppchen von roten Linsen und Mandelmilch mit Jaipur Curry	€ 5,50

Hauptgerichte

Kartoffel-Sellerie Püree mit Blattspinat, pochiertes Ei und Gemüsegröstel	€ 12,50
Lasagne von Blattspinat ,sonnengetrockneten Tomaten, und würzigem Bergkäse	€ 9,50
Ragout von geräuchertem Tofu und Mediterranem Gemüseallerlei, Rosmarinpolenta	€ 11,00
Graupenrisotto mit Gemüsetempura und Kichererbsen-Sesamdipp	€ 13,00
Gemüsespaghettini mit Cashewkernen und sautierten Kräutersaitlingen, Karottenchips	€ 10,50
Gratin von der Süßkartoffel (Cocos oder Mandelmilch) Zucchinirollchen und geschmorter Fenchel	€ 12,00

Dessert

Karamellisiertes Grießflammerie mit Beerenfrüchten	€ 6,50
--	--------



Buffetpuzzle

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Serranoschinken
 Verschiedene marinierte Grillgemüse mit zweierlei Oliven
 Quiche der Saison
 Garnele auf Auberginenkaviar
 Cocktail von Krabben und Terrine von Meeresfrüchten

Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
 Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Balsamicoreduktion
 Miesmuscheln mit Knoblauch und Wurzelgemüse
 Roastbeef mit Sauce Remoulade
 Praline vom Thunfisch auf Mediterranem Gemüsesalat mit Chilimayonnaise

Suppen

Rinderkraftbrühe mit gerollten Maultaschen
 Rinderkraftbrühe mit t Wurzelgemüse und Tafelspitz
 Kartoffelsuppe mit geschmortem Lauch
 Waldpilzsüppchen

Rinderkraftbrühe mit Badischen Flädle
 Karottensüppchen mit Cocos und Ingwer
 Fruchtige Tomatensuppe

Saisonal bieten wir Spargel- Bärlauch oder Kürbissüppchen an

Hauptgerichte

Hirschragout mit Preiselbeersahne
 Knusprig gebackene Hähnchenbrust auf Wokgemüse
 Burgunderbraten vom Rind
 Picatta Milanese von der Hähnchenbrust
 Lachsfilet auf Wurzelgemüse
 Zanderfilet auf Lauchbett

Tranchen vom marinierten Schweinefilet mit Waldpilzen
 Kalbshaxe in Rahmsauce
 Geschmorter Kalbstafelspitz in Starkbierjus
 Kalbsrahmschnitzel
 Filet vom Heilbutt auf Mediterranem Gemüseallerlei

Salatbuffet von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten und verschiedenen Dressings gehört zu allen Buffets

Dessert

Eisauswahl
 Mousse au chocolat
 Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
 Käsebrett mit Trauben- und Feigensenf
 Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Eistorte mit Feuerwerk
 Obstsalat mit Früchten der Saison
 Auswahl an Exotenfrüchten
 Apfeltarte mit Vanillesauce
 Karamellköpfe

Buffet I aus 4 Vorspeisen, einer Suppe, Salatbuffet, 3 Hauptgerichten und 3 Desserts € 35,00

Buffet II aus 5 Vorspeisen, eine Suppe, Salatbuffet, 4 Hauptgerichten und 4 Desserts € 45,00



Unser Exquisites Hochzeitsmenü

Praline vom Rauchlachs und Frischkäse auf einem Gurkencarpaccio, Garnele
mit Wildkräutersalat und Honig-Senf-Vinaigrette

Klare Tomatenessenz mit Ravioli von Peccorino und Feigen

Filet vom arktischen Saibling auf einem pikanten Risotto von rotem Curry und Chorizzo,
geschmorte Kirschtomaten

Kalbsfilet in Tramezzini, Burgunderreduktion, Kartoffelgratin und Grillgemüse

Soufflee von Topfen und weißer Schokolade mit Beerenfrüchten und Joghurteis

Als 3 – Gang Menü mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert € 39,00

Als 5- Gang Menü € 59,00 pro Person



Das Rundum-Sorglospaket

ab 20 Personen buchbar

In diesem Paket enthalten sind:

Sektempfang mit Sasbacher Pinot Blanc de Noirs, Orangensaft und Mineralwasser, Blätterteiggebäck

Kaffee und Gedeckpreis für mitgebrachten Kuchen

3-Gang Menü aus unserem Menüpuzzle (außer Surf and Turf Hauptgericht) oder Buffet I

Menükarte (pro 4 Personen eine Menükarte)

Blumenschmuck im Raum

Getränke (siehe Getränkepaket 1)

Stuhlhussen

€ 87,00 pro Person



Dekoration

Sie können uns gerne Ihre Dekorationswünsche mitteilen. Tischband und Kerzen erhalten Sie von uns.



Blumenschmuck von uns berechnen wir individuell nach Absprache.

Unsere eigenen Menükarten stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sie werden pro Stück mit € 2,00 berechnet und sind buchbar in verschiedenen Ausführungen.

Stuhlhussen können Sie gerne von uns leihen. Wir berechnen € 3,00 / Stück.

Raummiete

Sie benötigen zusätzlich einen Raum? Diesen berechnen wir extra – nach Absprache.

Service

Unsere Servicekräfte sind Ihnen für Ihre Feierlichkeit gerne zu Diensten. Ab 1:00 Uhr jedoch berechnen wir pro Servicemitarbeiter und Stunde € 30,00. Sie entscheiden mit uns im Vorfeld, wie Sie Ihren Service nach dieser Zeit bestückt haben möchten.

Außer Haus Service

Sie planen Ihr Fest zuhause? Kein Problem, wir liefern direkt zu Ihnen. Tischwäsche, Teller, Besteck und Gläser können wir leihweise gegen Entgelt zur Verfügung stellen. Wir helfen Ihnen bei der Organisation und unterstützen Sie auch mit Bedienungspersonal oder Köchen. Und genauso wie wir liefern, holen wir auch alles wieder ab – auch den Abwasch übernehmen wir für Sie! Sie feiern und wir sorgen dafür, dass Ihr Fest ein voller Erfolg wird!

Sollten Sie Interesse haben, lassen Sie sich von uns einfach ein Angebot unterbreiten!

Unterhaltung

Musiker, DJ, Alleinunterhalter, Pianist, Kapelle oder Zauberer gefällig?

Gerne sind wir mit Adressen oder Telefonnummern behilflich.

Kinder

sind in unserem Hause herzlich willkommen!

Abwechslung, Spiel und Spaß gibt es im Kinderspielzimmer mit TV bzw. DVD, im Außenbereich stehen ein Sandkasten, Schaukel, Rutsche und eine Fußballtorwand zur Verfügung.



Unterkunft

Ihre auswärtigen Gäste können bequem in unserem Hotel übernachten.

63 Zimmer im 4-Sterne-Bereich stehen zur Verfügung, vom Einzelzimmer über das Doppel, vom Familienzimmer zum Appartement de Luxe, oder wer ganz vornehm logieren möchte, dem stehen 3 Suiten zur Auswahl.

Gerne räumen wir Ihnen ab 20 Zimmer einen Rabatt ein, ansonsten gelten die Raten der Preisliste.

Wenn Sie heiraten erhalten Sie als Brautpaar unser Hochzeitszimmer kostenfrei!



Stornobedingungen

Eine kostenlose Stornierung Ihrer Feier ist bis 8 Wochen vor Termin möglich

Ansprechpartner



Für die finalen Absprachen nimmt sich Frau Real, die Inhaberin des Hauses- sehr gerne Zeit für Sie.

Sie möchten genaueres bezüglich der Auswahl des Essens wissen – wenden Sie sich gerne an unseren Küchenchef Herr Manfred Müller



Daten

Hotel Windenreuter Hof
Elisabeth Real e.K.
Rathausweg 19
D -79312 Emmendingen

Telefon +49 (0)76 41 930 83-0
Telefax +49 (0)76 41 930 83-444
eMail: info@windenreuter-hof.de
Internet: www.hotel-windenreuter-hof.de

Sparkasse Freiburg-Nördl. Breisgau
Kto. 2000 1151, BLZ 680 501 01
IBAN: DE 81 680501010020001151

HRA 703 Registergericht Emmendingen
USt-IdNr. DE 243 420 899
BIC: FRSPDE66