

Bankettmappe



Landgasthof Hotel Ochsen

Herzlich Willkommen im Ochsen in Oberlengenhardt

Familie Karin und Manfred Weik

Burgweg 3 75328 Schömberg-Oberlengenhardt

Telefon: 07084 927950 Fax: 07084 9279513

Mail: info@landgasthof-ochsen.de www.landgasthof-ochsen.de

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen.....



**..... ob Traumhochzeit, Geburtstagsfeier, Konfirmation,
Kommunion oder sonstige Familiefiern**

*In der durch 140 Jahren Familientradition und Gastfreundschaft geprägten Atmosphäre unseres „Landgasthof Hotel Ochsen“, werden Sie ein Fest erleben, das Ihnen in besonders angenehmer Erinnerung bleiben wird.
Gönnen Sie sich und Ihren Gästen etwas Besonderes!*

..... Hochzeitsspezial

**Heiraten Sie nicht irgendwo,
Sie heiraten auch nicht irgendwen!**



*Liebes Brautpaar,
besuchen Sie uns, wenn Sie Ihre Traumhochzeit planen,
das kleine Hochzeitsessen nach der standesamtlichen Trauung
oder das Hochzeitsfest. Gerne laden wir Sie ein, unser Haus kennenzulernen
und Sie im persönlichen Gespräch zu beraten.*

*Wir machen aus Ihrer Hochzeit ein ganz besonderes Ereignis, das
Genauso verläuft, wie Sie es wünschen.*

*So romantisch und festlich, so fröhlich und heiter,
in jedem Fall einzigartig.*

*Gerne sind wir Ihnen bei der Suche nach einer Tanzband,
Alleinunterhalter oder professionellem DJ behilflich.
Auch Kontakte zu befreundeten Firmen, egal ob Sie eine Hochzeitstorte,
Trauringe suchen, oder den geeigneten Blumenschmuck
und einen Brautstrauß aussuchen möchten.*

*Genießen Sie die Gastfreundschaft und lassen Sie sich von uns verwöhnen.
Sie werden sich mit Freude an Ihre Traumhochzeit erinnern.*

Sektempfang



Affentaler Rieslings-Sekt - extra trocken 0,75 l

Sekt mit Holunderblütensirup 0,1 l

Hugo mit Rieslingssekt,
Holunderblütensirup, Limette,
Minze, Sodawasser und Eis 0,2 l



Hugo - Alkoholfrei
Holunderblütensirup, Limette, Minze,
Bitter Lemon, Mineralwasser und Eis 0,2 l

Aperol Spritz mit Rieslingssekt
Mineralwasser und Orangenscheibe 0,15 l

Zum Sektempfang empfehlen wir zusätzlich Orangensaft anzubieten!

Zum Stehempfang empfehlen wir:

Canapés - Schwarzwälder Schinken, Salami,
kalter Braten, gekochter Schinken, Frischkäse,
Camembert, Forellenfilets und
Räucherlachs auf Baguette - garniert

One Bites - Blätterteiggebäck mit Füllungen von
Lachs - Curry-Hähnchen und Käse mit Tomaten

Zwiebelkuchen -
Kleine Schnitten vom Zwiebelkuchen



Unsere Klassiker



Menü 1

Schwäbische Hochzeitssuppe

Bunter Salatteller

*Gemischter Braten vom Rind und
Schwein mit frischen Champignons*

*Rahmsoße, Bratensoße,
Kartoffelkroketten
und hausgemachte Spätzle*

*Frischer Fruchtsalat mit
Vanilleeis und Sahne*

Menü 2

*Rucolacremesuppe mit
Mandelblättchen und Sahnehaube*

Bunter Salatteller

*Saltimbocca - Kalbsschnitzelchen
mit Parmaschinken und Salbei
dazu Tomaten-Käse-Sahnesoße
und feine Tagliatelle*

Tiramisu mit Früchten garniert

Menü 3

Grießklößchensuppe

Bunter Salatteller

*Schweinefilet am Stück gebraten
oder Schweinemedallions mit
Bratensoße, Pfefferrahmsoße
oder Champignonrahmsoße,
Kartoffelkroketten und
hausgemachte Spätzle*

*Mousse au chocolat und Mousse au
blanc an einem Fruchtmarkspiegel
mit Früchten garniert*

Menü 4

*Tomatenconsommé mit
Basilikumgrießklößchen*

Bunter Salatteller

*Grillteller - Medallions vom
Schwein, Rind und Kalb mit
Zigeunergarnitur, Kräuterbutter,
Ragout fin, Bratensoße, Rahmsoße,
Pilzpastetchen, Grilltomate
Dauphinkartoffeln
und hausgemachte Spätzle*

*Eiscreme Mango-Joghurt und
Himbeer-Sahnemousse an
Weinschaum mit Früchten garniert*

Vier Jahreszeiten Menüs



Frühlingsmenü

*Frühlingssalat mit
Joghurt-Zitronendressing*

*Bärlauchcremesuppe mit
Spargeleinlage*

*Schweinemedallions mit
feiner Morchelrahmsoße
Dauphinkartoffeln
und hausgemachte Spätzle*

*Blutorangenparfait an Eierlikör-
schaum mit Früchten garniert*

Sommermenü

*Tomaten mit Mozzarella,
Basilikum und Baguette*

Kraftbrühe „Royal“ mit Eierstich

*Züricher Kalbgeschnetzeltes
in Cognac-Rahmsoße mit
Champignons, Kartoffelrösti
und hausgemachte Spätzle*

*Zitronen- und Cassissorbet auf
Weinschaum mit Früchten garniert*

Herbstmenü

*Tafelspitzsülze mit Schnittlauch-
Vinaigrette und Baguette*

*Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernen und Sahne*

*Kalbsrückensteak mit Steinpilzen
in feiner Kräutersahnesoße,
Dauphinkartoffeln und Spätzle*

*Frische Apfelküchle mit
Vanilleeis und Sahne*

Wintermenü

*Frischer Feldsalat mit
Kartoffel-Speckdressing*

*Paprikaconsommé mit
Kartoffelroulade*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
auf Sauerkraut mit Spätzle
und hausgemachter Maultasche*

*Zimtparfait mit lauwarmen
Schattenmorellen und Sahne*

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen



Vorspeisen + Salate

Bunter Salatteller mit Salaten der Saison

*Knackiger Feldsalat mit Balsamico-Dressing dazu
gebratene Speckstreifen und Knoblauchcroûtons*

Tafelspitzsülze mit Schnittlauch-Vinaigrette und Baguette

*Geräuchertes Forellen- oder Saiblingsfilet aus dem Würzbachtal
mit Meerrettichsahne oder Honig-Dill-Senfsauce und Baguette*

Schwarzwälder Schinken auf Melonenschiffchen

*Gebackener Ziegenfrischkäse an einem Feld- oder Wildkräutersalat
mit Himbeer-Holunderblüten-Dressing und Baguette*

*Spargelsalat im Kressenest mit Tomatenwürfel, Zwiebeln,
Eiern und Champignons garniert*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspännen
an einem Salatstrauß und Baguette*

*Antipasti-Teller - Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
Tomaten-Büffelmozzarella, marinierte Paprika, eingelegte Oliven
und Artischockenherzen dazu Bruschetta*

**Zu allen unseren Menüs empfehlen wir Ihnen:
Gemüseplatte mit Gemüse der Saison**

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen



Suppen

Flädlessuppe - Grießklößchensuppe - Maultaschensuppe

Schwäbische Hochzeitsuppe - (Flädle, Grießklößchen und Maultäschle)

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahnehaube

Rucola- oder Kresserahmsuppe mit Sahnehaube

Möhren-Ingwersuppe mit Frischkäseklecks

Kräuter-Knoblauchrahmsuppe mit Brotcroûtons

Rote-Beete-Suppe mit Meerrettichsahne

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Brotcroûtons

*Cremsuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten
Kürbiskernen, Sahnehaube und Kürbiskernöl*

Pfifferlingsrahmsuppe oder Steinpilzrahmsuppe

Bärlauch- oder Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage

Tomatenconsommé mit Basilikumgrießklößchen

Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen



Gerichte vom Rind - Schwein - Kalb

*Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit frischen Champignons,
Rahmsoße, Bratensoße dazu Kroketten und Spätzle*

Burgunderbraten vom Rind mit Rotweinsoße, Bandnudeln und Kroketten

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons, Kroketten und Spätzle

*Schweinefilet am Stück gebraten oder Schweinemedallions mit Bratensoße,
Champignon- oder Pfefferrahmsoße dazu Kroketten und Spätzle*

*Schweinemedallions mit Pfifferlingen oder Steinpilzen in feiner
Kräutersahnesoße dazu Dauphinkartoffeln und Spätzle*

*Schweinefilet im Speckmantel auf Schwarzwälder Art mit
Pfeffer-Kirschrahmsoße dazu Dauphinkartoffeln und Spätzle*

*Saltimbocca - Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei
dazu Tomaten-Käse-Sahnesoße und Bandnudeln*

*Grillteller - Medallions vom Schwein, Rind und Kalb, Zigeunergarnitur,
Kräuterbutter, Ragout fin, Bratensoße, Rahmsoße, Pilzpastetchen,
Grilltomate dazu Dauphinkartoffeln und Spätzle*

*Filetteller „Ochsen“ - Rinderfilet und Kalbsfilet mit Sc.Bernaise,
Morchelrahmsoße dazu Dauphinkartoffeln und Spätzle*

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen



Fisch- und Wildgerichte

*Gebratenes Forellenfilet aus dem Würzbachtal an einem
Dillschaumsoße und Rosmarinkartoffeln oder Kräuterreis*

*Duett von gebratenen Lachs- und Zanderfilets auf Rosmarinschaumsoße
dazu gebratene Strauchtomaten und Reistimbale oder Schwenkkartoffeln*

*Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Würzbachtal auf Blattspinat
oder Rahmwirsing mit Rieslingssoße und Kräuterkartoffeln*

*Rehkeulenbraten mit Armagnac-Pflaumen, Wildsoße,
Apfelrotkohl und Haselnußspätzle*

*Hirschrückenmedaillons unter einer Walnussskruste auf
Pfeffer-Wildrahmsoße dazu Wirsing, Dauphinkartoffeln und Spätzle*

Imbiss zur späten Stunde

Ungarische Gulaschsuppe mit Brot

Käsewürfel - reich garniert

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, Butter und Brot

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen



Dessertvariationen

Coupé Danmark - Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Sahne

Heiße Liebe - Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Frische Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne

Zimtparfait an lauwarmen Schattenmorellen mit Sahne

Beerenparfait auf einem Fruchtmarkspiegel mit frischen Früchten garniert

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Eiscreme Creme Mango-Joghurt und Himbeer-Sahnemousse an Weinschaumsauce oder Fruchtmarkspiegel mit frischen Früchten garniert

Holunderblüten Joghurt-Panna-Cotta auf Beerenspiegel mit frischen Früchten garniert

Mousse au chocolat und Mousse au blanc an einem Fruchtmarkspiegel mit frischen Früchten garniert

Basilikumparfait mit marinierten Erdbeeren und Sahne

Dessertteller „Ochsen“ *Mousse au chocolat - Eiscreme Mango-Joghurt - Cassissorbet mit einer Fruchtsoße und frischen Früchten garniert*

Ochsen's - Spezialbuffet

für Geburtstage, Hochzeiten
und sonstige Familienfeiern
- ab 30 Personen -



Stellen Sie das Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen:

Wählen Sie unter den angebotenen Speisen je 1 Suppe, 4 Salate,
2 Fleischgerichte, 2 Soßen, 2 Beilagen sowie 1 Fischgericht mit Soße und
Beilage oder alternativ 1 vegetarisches Gericht (Angebot je nach Saison)
sowie 3 Desserts aus!

Flädlesuppe - Grießklößchensuppe - Schwäbische Hochzeitssuppe
Maultaschensuppe - Tomatencremesuppe - Petersilienrahmsuppe
Gemüserahmsuppe (Die Suppe wird serviert!)

Blattsalate - Karottensalat - Gurkensalat - Kartoffelsalat - Rettichsalat
Krautsalat - Selleriesalat - Kidneybohnenalat - Tomatensalat - Bohnensalat

Rinderbraten - Sauerbraten - Rinderroulade - Schweineschnitzel paniert
Schweinerückenbraten - Schweinemedallions - Hähnchenbrustfilet

Lachsfilet pochiert oder gebraten mit Rieslingssoße
Reis oder Salzkartoffeln

Alternativ statt Lachs: Vegetarisches Gericht je nach Saison

Soßen und Beilagen zu den Fleischgerichten:

Bratensoße, Balsamico-Soße, Zwiebel-Kümmelsoße - Knoblauchsoße - Currysoße
Rahmsoße - Champignonrahmsoße - Pfefferrahmsoße - Tomatensoße

Spätzle - Bandnudeln - Kartoffelgratin - Kartoffeln - Reis - Semmelknödel
(Aufpreis für Gemüse der Saison)

Mousse au chocolat Mouse au blanc - Joghurt-Panna-Cotta mit Fruchtsoße
Zitronencreme - Fruchtsalat - Schokopudding mit Vanillesoße - Rote Grütze

All inklusive Angebot



„Unser Klassiker“ ab 20 Personen

z.B. von 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr - (6 Stunden)

*Verlängerung des all inklusive Angebot
pro angemeldete Person + Stunde €uro 2,50*

Sektempfang mit Orangensaft

Schwäbische Hochzeitssuppe

Bunter Salatteller mit Salaten der Saison

***Schweinemedallions oder Schweinefilet am Stück gebraten
mit Bratensoße, Champignon- oder Pfefferrahmsoße
Kartoffelkroketten und hausgemachte Spätzle
(Aufpreis für Gemüseplatte)***

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Sahne

Inklusive begleitender Getränke:

Mineralwasser, Softdrinks, Biere und verschiedene Qualitätsweine

***(Kaffeespezialitäten sowie Spirituosen, Cocktails oder Schaumweine
werden extra in Rechnung gestellt!)***



All inklusive Angebot



„Unser Renner“ ab 20 Personen

z.B. von 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr - (6 Stunden)

*Verlängerung des all inklusive Angebot
pro angemeldete Person + Stunde €uro 2,50*

Sektempfang mit Orangensaft

Tomatenconsommé mit Basilikumgrießklößchen

Bunter Salatteller mit Salaten der Saison

***Grillteller - Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb mit
Garnitur von Kräuterbutter, Zigeunersoße, Ragout fin,
Bratensoße, Rahmsoße, Pilzpastete, Grilltomate,
Dauphinkartoffeln und hausgemachte Spätzle
(Aufpreis für Gemüseplatte)***

***Eiscreme Mango-Joghurt und Himbeer-Sahnemousse an einer
Weinschaumsoße mit frischen Früchten garniert***

Inklusive begleitender Getränke:

Mineralwasser, Softdrinks, Biere und verschiedene Qualitätsweine

***(Kaffeespezialitäten sowie Spirituosen, Cocktails oder Schaumweine
werden extra in Rechnung gestellt!)***



All inklusive Angebot für Hochzeitsfeier



„Schlemmermenü“ ab 30 Personen

z.B. von 16.00 Uhr bis 2.00 Uhr - (10 Stunden)

*Verlängerung des all inklusive Angebot
pro angemeldete Person + Stunde €uro 2,50*

16.00 Uhr: Kaffee oder Tee (Kuchen wird gebracht)

18.00 Uhr: Sektempfang mit Orangensaft

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Tomatenconsommé mit Basilikumgrießklößchen

Feldsalat oder Wildkräutersalat mit Brotcroûtons

**Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffer-Kirschrahmsoße,
Bratensoße dazu Dauphinkartoffeln und hausgemachte Spätzle
(Aufpreis für Gemüseplatte)**

**Variation vom Mousse au chocolat, Eiscreme Mango-Joghurt,
Cassissorbet mit Fruchtsoße und frischen Früchten garniert**

Inklusive begleitender Getränke:

*Mineralwasser, Softdrinks, Biere und verschiedene Qualitätsweine
(Spirituosen, Cocktails oder Schaumweine werden extra in Rechnung gestellt!)*



All inklusive Angebot für Hochzeitsfeier



„Hochzeitsbuffet“ ab 35 Personen

z.B. von 16.00 Uhr bis 2.00 Uhr - (10 Stunden)

Verlängerung des all inklusive Angebot

pro angemeldete Person + Stunde €uro 2,50

16.00 Uhr: Kaffee oder Tee (Kuchen wird gebracht)

18.00 Uhr: Sektempfang mit Orangensaft

*Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce - Tafelspitzsülze*

Roastbeef mit Sc. Tartare - Geflügelsalat „ Hawaii“

Schwarzwälder Schinken auf Melonenschiffchen - Geflügelsalat

Schweinelendchen oder Schweinefilet am Stück gebraten

Kalbsrahmbraten mit frischen Kräuterchampignons

Rahmsoße, Bratensoße, Kartoffelgratin und Spätzle

Blattsalate - Kartoffelsalat - Karottensalat

Gurkensalat- Tomatensalat

(Aufpreis für Gemüseplatte €uro 4,00)

Käsebrett mit Pariser Weißbrot - Partybrötchen

Frischer Fruchtsalat - Eisbuffet - Mousse au chocolat

Inklusive begleitender Getränke:

Mineralwasser, Softdrinks, Biere und verschiedene Qualitätsweine

(Spirituosen, Cocktails oder Schaumweine werden extra in Rechnung gestellt!)



Buffets



Schlemmerbuffet

*Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce - Shrimpscocktail
Roastbeef mit Sc.Tartare - Tafelspitzsülze mit Schnittlauchvinaigrette
Schwarzwälder Schinken auf Melonenschiffchen - Geflügelsalat „Hawaii“*

*Schweinefilet im Speckmantel am Stück gebraten
Kalbsrahmbraten mit Kräuter-Champignons
Pfefferrahmsoße oder Rahmsoße und Bratensoße
Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle
Blattsalat - Kartoffelsalat - Karottensalat - Gurkensalat - Tomatensalat
Käsebrett mit Pariser Weißbrot - Partybrötchen - Frischer Fruchtsalat
Eisbombe - Mousse au chocolat - Mousse au blanc
Zitronencreme mit Beerensoße*

Italienisches Buffet

*Mozzarella mit Tomaten und Basilikum - Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße - marinierte Zucchini, Auberginen und
Paprikaschoten - eingelegte Oliven, Artischockenherzen - Italienischer Salat*

*Lasagne oder Spaghetti mit Scampi in Tomatensoße
Gnocchi mit Spinat in Gorgonzolasoße
Saltimbocca - Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei
auf Tomaten-Käse-Sahnesoße
Brasato al Barolo - Barolo-Schmorbraten vom Roastbeef
Tagliatelle - Risotto auf Mailänder Art*

Käsebrett - Frischer Fruchtsalat mit Amaretto - Tiramisu - Beerenparfait