

# *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](mailto:info@landgasthof-ochsen.de) [www.landgasthof-ochsen.de](http://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 - Melonenenschiffchen 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 Ochsenschwanzsuppe 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*