

**IHRE FEIER –**  
**BEI UNS IN GUTEN HÄNDEN**  
**RESTAURANT & FEYRER GARTEN**  
**RUSTIKALE STUBE & KACHELOFEN**  
**SCHWÄBISCHE VERSUCHUNG &**  
**VITALE KUCHE**  
**HOCHZEIT, TAUFEN, JUBILÄUM**  
**& GEBURTSTAGSFEIER**  
**KREATIVES TAGEN**  
**& GEMÜTLICHE**  
**HOTELZIMMER**  
**20 MITARBEITER, DIE**  
**SIE GERNE EINLADEN,**  
**GAST IM FEYRER ZU SEIN!**

**Informationen zu • Räumlichkeiten • Angebot**  
**• Individuelle Organisation**

**HOTEL**  
**RESTAURANT**  
**FEYRER**

**Bahnhofstraße 18 • 89250 Senden**  
**Telefon 07307-9410 • Fax 07307-941-150**  
**info@hotel-feyrer.de • www.hotel-feyrer.de**

# Was wir bieten

---

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie zu uns gefunden haben.  
Gern steht Ihnen das Team vom

## Hotel Feyrer

bei Ihrer persönlichen Veranstaltung zur Seite.

In unserer neuzeitlichen Küche kochen wir frisch, gesund, ernährungs- und qualitätsbewusst. Beim Einkauf achten wir auf saisonale Angebote, höchste Qualität, tier- und umweltgerechte Produkte.

Um das richtige **Menü** oder **Buffet** für Ihre Feier zu finden, überreichen wir Ihnen Vorschläge **für das Jahr 2021** mit einer Vielzahl von Möglichkeiten.

Natürlich stellen wir Ihnen auch gerne ein **Menü** nach Ihren Vorstellungen unter Berücksichtigung der saisonaktuellen Angebote zusammen.

Bitte beachten Sie bei Ihrer Wahl, dass wir **Menüs** erst ab 6 Personen, sowie **Buffets** erst ab 25 Personen arrangieren können. Aufgrund der Gegebenheiten sind Buffets nur mit einer Reservierung im FeyrerSaal möglich.

Die nachfolgenden Menüvorschläge können nicht zu einer verkleinerten Karte zusammengestellt werden. Sollten Sie trotzdem gerne nach einer verkleinerten Karte speisen möchten, stellen wir diese für Sie saisonal zusammen.

Selbstverständlich sind wir bei der Wahl Ihrer Weine behilflich und haben stets ein offenes Ohr für all Ihre Wünsche.

Wir bitten Sie, bezüglich Ihrer Menüabsprache circa 2 Wochen vor der Veranstaltung einen Termin mit unserer Restaurantleitung zu vereinbaren, sowie uns die genaue Personenzahl spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben. Diese Personenzahl ist Rechnungsgrundlage.

Party-Service kein Problem: Wir haben die Lösung, ob Canapés zum Sekt-empfang, Spezialitäten-Buffet, exquisites Menü, Grillparty, ein Spanferkel oder Ihre eigene Idee - fragen Sie nach unserer Catering-Mappe.

Wir behalten uns Preisänderungen vor.

Ihre Familie Markus Kreutle &  
das Feyrer-Team

# Was wir bieten

**Aktionen: Individuelles - Spezielles - Einmaliges**  
**Unser Angebot spricht Jung und Alt gleichermaßen an.**

## Familien-/Vereins-/Firmenfeiern

Attraktive Menüs, vielfältige kalt-warme-Buffets haben wir für Sie als Angebote zusammengestellt. Jedem Geschmack werden wir gerecht.

So bieten wir mit unseren alles-inklusive-Preisen Ihnen jene Sicherheit, die Sie wünschen. Unangenehme Preisüberraschungen gibt es bei uns nicht.



## Unser Hotel

Unser Haus in unmittelbarer Nähe des Bahnhofs von Senden, an der Strecke Richtung Allgäu in zentraler Lage.

**Servicequalität, individuelles und familiäres Ambiente sind Herausforderungen, denen sich unser Team mit viel Engagement stellt.**

Getreu dem Motto „Nicht zu Hause und doch daheim“ ermöglichen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Das reichhaltige Frühstücksbuffet für Jedermann lässt Sie schwungvoll in den Tag starten.

## Unser Restaurant

Einen hohen Stellenwert nehmen bei uns die kulinarischen Genüsse ein!

Neben heimischen Leckereien und Steaks dürfen auch vegetarische und vegane Gerichte auf der umfangreichen Speisekarte nicht fehlen.

Markus Kreutle und das gesamte Küchenteam freuen sich auf Sie.

## Catering

Manchmal fehlt nur der kleine, feine Happen für den Hunger zwischendurch. Für Ihre ganz persönliche Geburtstagsparty, die Geschäftseröffnung, für Jubiläumsfeiern, Beförderungen oder ganz einfach in Ihrem Zuhause oder Ihrer Firma feiern und genießen.

## Monatsaktionen

Mit unserem Aktionskalender präsentieren wir, passend auf die Jahreszeit abgestimmte Speisen. Wir sorgen dafür, dass alles zusammenpasst.

## Tagungsangebote

Für die Bewirtung Ihrer Tagung stehen wir Ihnen selbstverständlich vom Frühstück über das Mittagessen, bis hin zu den Pausenverpflegungen und Abendessen gerne zur Verfügung.

Insgesamt bietet Ihnen der Feyrer 6 lichtdurchflutete und klimatisierte Seminarräume bis 100 Personen.

Tagungspauschalen bieten Preisgarantien!

Fragen Sie nach unserer Tagungsmappe.

# Die Räume für Ihre Feier

## FeyrerStüble



U-Form  
21 Plätze



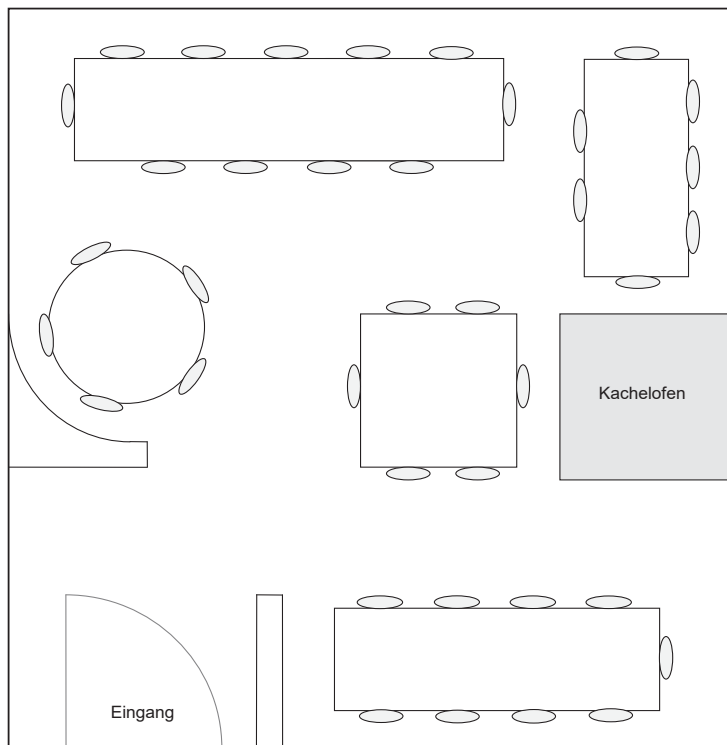
Bankett  
38 Plätze



T-Form  
15 Plätze



Block  
12 Plätze



## FeyrerSaal



U-Form  
48 Plätze



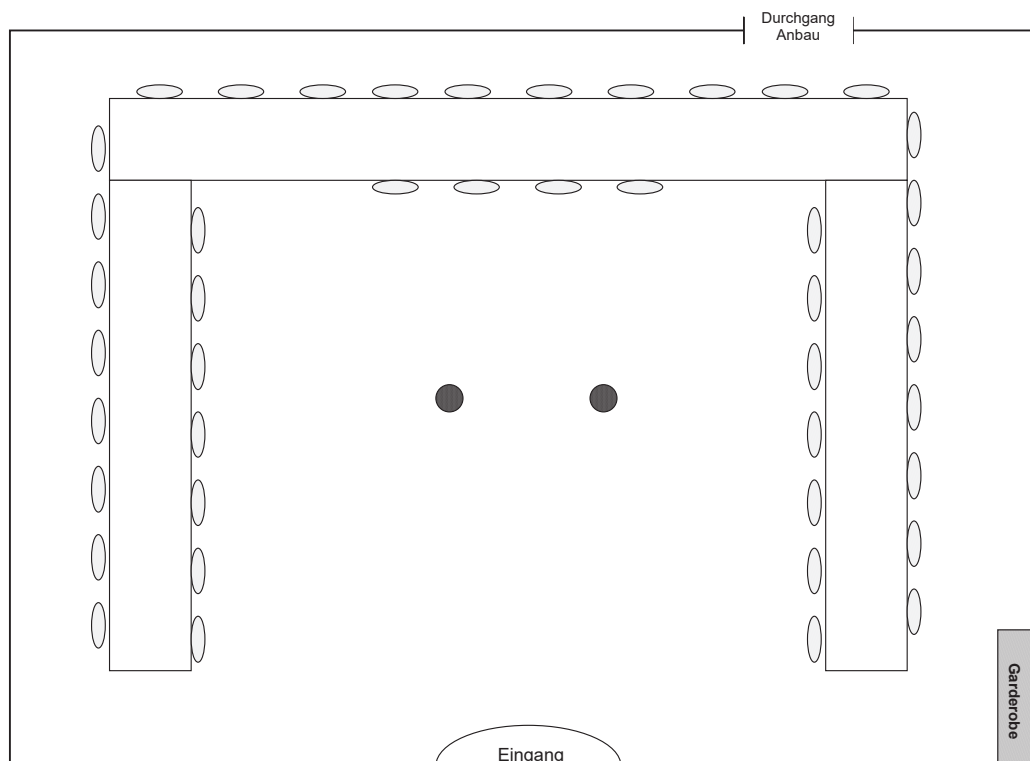
E-Form  
52 Plätze



Bankett  
Runde Tische  
50 Plätze



Bankett  
Tafelform  
72 Plätze



Für runde Tische berechnen wir € 25,00 pro Tisch.

# Menü-Variationen für jeden besonderen Anlass

Nachfolgend haben wir für Sie einige Menüvorschläge zusammengestellt...  
Lassen Sie sich inspirieren, oder stellen Sie sich Ihr eigenes Menü aus unseren Bausteinen im Anhang zusammen.

## 3-Gang-Menü I 33,00 € pro Person

Bunte Salate mit Hausdressing  
und Lauchsprossen  
(€ 6,20)

\*\*\*

Schweinefilet mit Junglauch, krossem Speck,  
Balsamicolinsen und Risoleekartoffeln  
(€ 18,40)

\*\*\*

Crème Brûlée mit Sauerrahmeis  
(€ 8,40)

## 3-Gang-Menü II 35,50 € pro Person

Italienische Minestrone  
mit Olivenöl und Parmesan  
(€ 6,80)

\*\*\*

Rinderschmorbraten mit Rahmwirsing  
und Kartoffelkrapfen  
(€ 20,50)

\*\*\*

Dreierlei Schokoladenmousse mit Fruchtsaucen  
(€ 8,20)

## 3-Gang-Menü III 43,30 € pro Person

Thai-Currysuppe  
mit gebackener Ingwer-Chickenzigarre  
(€ 6,90)

\*\*\*

Rinderrücken mit Kräuter-Senfkruste,  
Zuckerschoten und wilde Kartoffeln  
(€ 25,90)

\*\*\*

Flying Dessertbuffet:  
5 ausgesuchte Desserts aus der Küche serviert  
(€ 10,50)

## 4-Gang-Menü IV 59,50 € pro Person

Hausgebeizter Lachs mit Melone, Schmortomaten  
und Dill-Senfsauce  
(€ 13,50)

\*\*\*

Parmesancremesuppe mit  
gebackenem Rucola und Olivenöl  
(€ 6,50)

\*\*\*

Rinderfilet unter der Schalotten-Senfkruste,  
Kräuterseitlinge und Rahmlauchrisotto  
(€ 31,00)

\*\*\*

„Italienische Verführung“  
Tiramisu, Stracciatellaeisparfait  
und Himbeersorbet  
(€ 8,50)

**Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer**

# Speisen zur Auswahl

## Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

|                                                 | €/St.   |
|-------------------------------------------------|---------|
| Gemischte Canapées                              | 2,90    |
| von uns für Sie zusammengestellt                |         |
|                                                 | €/Pers. |
| Gratinierte Crostini (3 St. pro Person)         | 4,50    |
| mit Oliven-Tomaten-Tapenade und Parmesan        |         |
| Flying Aperitifbuffet:                          | 11,50   |
| 5 ausgesuchte Vorspeisen aus der Küche serviert |         |

## Kalt vorweg

|                                                                                                      | €     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Bunte Salate                                                                                         | 6,20  |
| mit leckerem Hausdressing und Lauchsprossen                                                          |       |
| Rote Beete Carpaccio                                                                                 | 10,50 |
| mit Walnüssen, Parmesan und Schwarzwälder Schinken chips                                             |       |
| „Caesar Salad“                                                                                       | 9,50  |
| mit gebratener Putenbrust, Parmesan, Kapernäpfel, Cherrytomaten, Croûtons und hausgemachtem Dressing |       |
| Roastbeef mit gebratenen Waldpilzen                                                                  | 11,80 |
| und Gemüse vinaigrette                                                                               |       |
| Tomate trifft Büffelmozzarella                                                                       | 12,20 |
| mit Mangochutney, Parmaschinken und Rucola                                                           |       |
| Carpaccio von der Rinderlende                                                                        | 12,50 |
| mit Zitronendressing mariniert, Rucola und Parmesan                                                  |       |
| Thunfisch im Sesammantel                                                                             | 14,50 |
| mit pikanter Avocado creme und gebackenem Spinat                                                     |       |

## Warm vorweg oder zwischendurch ...

|                                                                   | €     |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Aquarello-Trüffelrisotto                                          | 11,00 |
| mit gebratenen Waldpilzen                                         |       |
| Getrübte Spinat tagliatelle                                       | 11,90 |
| mit Edelfischwürfeln und Parmesanschaum                           |       |
| Kabeljaufilet im Speckchips                                       | 12,20 |
| auf Puyrahmlinsen, Pommerysenfjus und Röstzwiebel                 |       |
| Gebratener Oktopus                                                | 13,90 |
| mit Tomaten-Zitronen-Pinienkernsalsa, Pesto und Zucchini scheiben |       |

## Aus dem Suppentopf - klare Suppen

|                                                     | €    |
|-----------------------------------------------------|------|
| Rinderkraftbrühe mit :                              |      |
| - Kräuterflädle und Gemüsewürfeln                   | 6,20 |
| - Hausgemachten Grießknödeln                        | 6,20 |
| nach Oma Feyrers Rezeptur                           |      |
| - Brätstrudel, Schinkenschöberln und Gemüsestreifen | 6,40 |
| - Flädle, Grieß-, Brätknödel und Gemüsewürfel       | 6,80 |
| Italienische Minestrone                             | 6,80 |
| mit Olivenöl und Parmesan                           |      |
| Essenz von Zwergtomaten                             | 8,00 |
| mit Basilikum-Ricottaravioli                        |      |
| Klare Ochsenschwanzsuppe                            | 9,50 |
| mit eigener Einlage und Gemüsewürfeln               |      |

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer



# Speisen zur Auswahl

## Aus dem Suppentopf - gebundene Suppen

|                                                                    | €    |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| Rahmsuppe vom Antipastigemüse<br>mit Basilikumschaum               | 6,40 |
| Karotten-Ingwercremesuppe<br>mit Kokosschaum                       | 6,50 |
| Schwäbische Kartoffelsuppe<br>mit Wurzelgemüse, Speck und Croutons | 6,50 |
| Parmesancremesuppe<br>mit gebackenem Rucola und Olivenöl           | 6,50 |
| Thai-Currysuppe<br>mit gebackener Ingwer-Chickenzigarre            | 7,20 |

## Einfach & besonders gut - Fleischgerichte vom Schwein

|                                                                                                                         | €     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schweinebraten aus dem Ofen<br>mit Sauerkraut und Brezel-Serviettenknödel                                               | 14,80 |
| Ofenfrische Schweineschulter<br>in Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut<br>und Kartoffelknödel                            | 14,90 |
| Paniertes Schweineschnitzel<br>mit Eierspätzle                                                                          | 15,80 |
| Medaillons vom Schweinefilet<br>in Champignonrahmsauce, dazu Eierspätzle                                                | 18,40 |
| Schweinefilet<br>im Salbei-Parmaschinkenmantel mit mediterranem<br>Ofengemüse und Aquarelloriso                         | 18,90 |
| Schweinefilet<br>unter der Schalotten-Senfkruste und<br>Rinderfilet mit Tomaten-Olivenragout gratiniert,<br>dazu Nudeln | 24,00 |

## Erfrischendes für zwischendurch - Sorbet

|                                     | €    |
|-------------------------------------|------|
| Sorbet von der Passionsfrucht       | 5,50 |
| Sorbet von Cassis mit Vanilleespuma | 5,50 |
| Sorbet von der Zitrone mit Wodka    | 5,90 |

## Spezialitäten für Jedermann - Fleischgerichte vom Rind / Kalb

|                                                                                                                | €     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rinderroulade<br>auf Schmorgemüse, dazu Eierspätzle                                                            | 19,50 |
| Sauerbraten mit Specktrauben,<br>Rotkraut und Brezel-Serviettenknödel                                          | 21,00 |
| Kalbsrahmbraten<br>mit Waldpilzen und Eierspätzle                                                              | 20,50 |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten<br>mit Schupfnudeln                                                             | 25,30 |
| Rinderrücken<br>mit Parmesan-Basilikumkruste auf Grillgemüse,<br>Tomatensalsa und wilde Kartoffeln             | 25,90 |
| Medaillons vom Kalbsfilet<br>mit Steakpfeffer gewürzt auf mediterranem<br>Ofengemüse, dazu Rosmarinkartoffeln  | 26,00 |
| Surf and Turf vom Kalbsfilet und Scampi<br>in Tomaten-Zitronenbutter gebraten,<br>Zucchini und Parmesangnocchi | 26,90 |
| Rinderfilet unter der Parmesankruste<br>mit Bohnengemüse, Zwergtomaten und Kartoffelgratin                     | 31,00 |

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

# Speisen zur Auswahl

## Leicht & beliebt - Fleischgerichte vom Geflügel

|                                                                                                                                    | €              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Medaillons von der Putenbrust<br>mit Tomaten, Pesto und Mozzarella gratiniert,<br>dazu Nudeln                                      | 18,50          |
| Gebratene Maispouardenbrust<br>mit Ratatouillegemüse und Kartoffelkrapfen                                                          | 19,00          |
| 1/4 ofenfrische Bauernente oder<br>1/2 ofenfrische Bauernente<br>mit Preiselbeerapfel, Rotkraut<br>und Brezel-Serviettenknödel     | 16,60<br>22,20 |
| Barbarie Entenbrust<br>in Thymianhonig „rosa“ gebraten,<br>Balsamicosauce, Cassis-Petersilienwurzel-<br>püree und Kartoffelkrapfen | 22,80          |

## Aus heimischen Wäldern - Fleischgericht vom Wild

|                                                                                                                          | €     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hirschmedaillons<br>unter der Walnuss-Pfefferkruste mit Selleriepüree,<br>Preiselbeer-Portweinsauce und Kartoffelkrapfen | 25,80 |

## Saisonbedingt - weitere Wildgerichte auf Anfrage

## Vegan for fit

|                                                | €     |
|------------------------------------------------|-------|
| Nudeln<br>mit Gemüsebolognese und Rucola       | 9,90  |
| Gemüse-Paella<br>mit Couscous und Saisongemüse | 12,50 |

## Gemüse — frisch und knackig

**Gemüseplatte nach Saison für ca. 6 Personen  
als zusätzliche Beilage € 14,00**

## Leicht & lecker - Fischgerichte

|                                                                                                                       | €     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gebratenes Donauwallerfilet<br>mit Kartoffelschaum auf Blattspinat,<br>krossem Speck und gebräunten Risoleekartoffeln | 20,90 |
| Gebratenes Zackenbarschfilet<br>mit Pesto gratiniert, mediterranes Gemüse<br>und wilde Kartoffeln                     | 21,50 |
| Salimbocca vom Lachsfilet<br>auf Tomatenragout mit Parmesangnocchi                                                    | 23,40 |
| Gebratenes Zanderfilet<br>mit Kapernbutter, Rote Beete und Meerrettichrisotto                                         | 23,50 |
| Variation von Edelfischen<br>und Riesengarnelen<br>„asiatisch“ mit Wokgemüse<br>und Basmatireis                       | 24,90 |

## Auch „OHNE“ geht's Vegetarische Gerichte

|                                                                                 | €     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spaghettini<br>mit Auberginen, Mozzarella, Basilikumpesto<br>und Pizzaiolasauce | 13,00 |
| Getrüffelte Spinattagliatelle<br>mit Tomaten, Rucola und Parmesan               | 13,50 |
| Wokgemüse und Gemüsefrühlingsrollen<br>mit Asiadip und Basmatireis              | 13,90 |
| Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen                                        | 17,00 |

**Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer**



# Speisen zur Auswahl

## Feines, das immer noch passt Desserts

|                                                                                   | €     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gemischtes Mövenpickeis<br>3 Kugeln Eis mit Sahne                                 | 6,80  |
| Vanilleeis mit warmer Himbeermarksauce                                            | 7,20  |
| Salat von Früchten der Saison<br>mit Passionsfruchtsorbet                         | 7,50  |
| Sorbetvariation                                                                   | 7,80  |
| Crème Brûlée mit Sauerrahmeis                                                     | 8,40  |
| Dreierlei Schokoladenmousse<br>mit Fruchtsaucen                                   | 8,20  |
| Bayrisch Creme mit Vanilleschaum<br>und Heidelbeereis                             | 8,20  |
| Warmer Schokoladenkuchen mit<br>Bananeneis                                        | 8,50  |
| Italienische Verführung<br>Tiramisu, Stracciatellaeisparfait<br>und Himbeersorbet | 8,50  |
| Flying Dessertbuffet<br>Fünf ausgesuchte Desserts aus der Küche serviert          | 10,50 |

## „Käse schließt den Magen“ Käseauswahl

|                                                                                                                      | €     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Käsebrett (ab 15 Personen)<br>Internationale Käseauswahl<br>mit blauen Trauben, Feigensenf<br>und zweierlei Weißbrot | 12,00 |

## Mitternachtssnack

|                                  | €/ p. P. |
|----------------------------------|----------|
| Schwäbische Kartoffelsuppe       | 4,50     |
| Deftige Gulaschsuppe             | 5,50     |
| Feuriger Chili-Hackfleischintopf | 5,50     |



Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

# Schwäbisch-Bayerisches Buffet

Schwäbisch-Bayerisches Buffet zu 44,50 € pro Person

## Warme Vorspeise

Schwäbische Grießknödelsuppe mit Gemüsewürfel

\*\*\*

## Kalte Vorspeisen

Heimische Fischplatte aus Seen und Flüssen:  
Geräucherte Illerforelle, gebeizter Lachs und Matjesfilets  
auf Pumpernickel, dazu servieren wir hausgemachten  
Apfel-Sahneerrettich und Dill-Senfsauce

Schmankerl-Platte mit geräuchertem Schwarzwälder- und  
Wacholderschinken, Kalbfleischpflanzerl, Obazda  
und Griebenschmalz, rustikal ausgarniert

\*\*\*

## Beilagen

Kartoffelsalat nach „Oma Feyrers“ Rezeptur  
mit roten Zwiebeln

Bayrischer Krautsalat mit Kümmel

Gurkensalat in Dill-Sauerrahmdressing

Ofenfrisches Bauernbrot, Partybrötchen und Baguette

\*\*\*

## Warme Speisen

Traditioneller Krustenbraten in Altbier-Kümmelsauce  
und hausgemachte Brezel-Serviettenknödel

Donauwaller mit Rahmlinsen und wilde Kartoffeln

Gebratene Steinpilzmaultaschen mit roter Zwiebelschmelze

\*\*\*

## Dessert

Schokoladenmousse mit Beerengrütze

Obstsalat im Glas

Grießflammerie

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Buffets  
erst ab 25 Personen zubereiten können  
und nur bei einer Reservierung im FeyrerSaal möglich sind!**

**Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer**

# Feyrer's Schmankerlbuffet

Buffet nach Art des Hauses zu 49,50 € pro Person

## Suppe

Karottensuppe mit Ingwer und Zitronengras

\*\*\*

## Kalte Vorspeisen

Heimische Fischplatte aus Seen und Flüssen:  
Geräucherte Forelle und Makrele, gebeizter Lachs,  
pochiertes Zanderfilet, dazu servieren wir haugemachten  
Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce

\*\*\*

## Beilagen/Salate

Fernöstliche Putenspieße mit Woknudelsalat

Schinkenspezialitäten mit Melonenschiffchen

Mediterranes Anti-Pastigemüse mit Rucola und Parmesan

Rote-Beete-Mozzarellasalat mit Walnüssen, Avocado und Feldsalat

Südländischer Salat mit Paprika, Mais, Oliven, Gurke und Feta

Karotten-Ananassalat

Blattsalat mit Hausdressing

Brotkorb mit Vollkornbaguette, Partybrötchen und Pariser Stangenweißbrot

\*\*\*

## Warme Speisen

Gebratene Maispouardenbrust mit Grillgemüse und Thymianrisotto

Zackenbarschfilet mit Kräuterkruste und Spinattagiatelle mit Tomaten

Strozzapretti mit Paprika, Zwergtomaten und Zucchini gebraten

\*\*\*

## Dessert

Internationales Käsebrett

Beeren Panna Cotta mit Fruchtspieß

Joghurt-Limettencreme

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Buffets  
erst ab 25 Personen zubereiten können  
und nur bei einer Reservierung im FeyrerSaal möglich sind!**

**Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer**

# Mediterranes Buffet

Mediterranes Buffet zu 52,50 € pro Person

## Suppe

Italienische Minestrone

\*\*\*

## Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Zitronendressing mariniert,  
Rucola und geriebenem Parmesan

Hausgemachtes Antipastigemüse mariniert mit  
weißem Balsamico, Olivenöl und frischen Kräutern

Vitello Tonnato vom Kalb mit Riesenkapern und Thunfischsauce

Riesengarnelen im Pancettamantel auf Balsamicolinsen und Crostini

Mailänder Salami und luftgetrockneter Parmaschinken,  
dazu aufgeschnittener Parmigiano Reggiano,  
Aceto Balsamico und kaltgepresstes Olivenöl

\*\*\*

## Beilagen/Salate

Sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella und Mango,  
mariniert mit Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum

Pennenudelsalat mit Cherrytomaten, Oliven, gebratene Zucchiniwürfel  
angemacht mit Basilikum-Tomatenpesto und Parmesan

Rucolasalat mit Zitronendressing mariniert, Parmigiano Reggiano und Kirschtomaten

\*\*\*

Olivenciabatta, Focaccia-Fladenbrot und zweierlei Baguette

## Warme Speisen

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbei und luftgetrocknetem  
Parmaschinken auf Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet unter der Basilikumkruste  
mit Ratatouillegemüse und Spaghettini

Lila Kartoffelravioli mit Wurzelgemüse

\*\*\*

## Dessert

Italienisches Käsebrett

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeermark

Basilikum-Sauerrahmmousse

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Buffets  
erst ab 25 Personen zubereiten können  
und nur bei einer Reservierung im FeyrerSaal möglich ist!**

**Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer**

# Getränkepauschalen zum Menü und Buffet

Viele Gäste wünschen sich bei Ihrer Feier eine pauschale Getränkeabrechnung. Wir bieten dazu drei verschiedene Getränkepauschalen an (ab 20 Personen). Am einfachsten ist es, wenn Sie sich eine dieser Pauschalen aussuchen.

Nach der vereinbarten Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet. Alle nicht in der Pauschale genannten Getränke werden zusätzlich berechnet.

Wir freuen uns auf Sie!

## Getränkepauschale 1 24,00 € pro Person

Diese Getränkepauschale gilt für die Dauer von 6 Stunden bis maximal 24:00 Uhr.

- **Weißwein:** Grauburgunder Pfalz
- **Rotwein:** Spätburgunder Pfalz
- **Biere:**  
Pils und Bergbier vom Fass, Paulaner Weizen
- **Alkoholfreie Getränke:**  
Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Fanta, Spezi, Saftschorlen
- **Heißgetränke:** Kaffee- und Teespezialitäten

## Getränkepauschale 2 28,00 € pro Person

Diese Getränkepauschale gilt für die Dauer von 6 Stunden, bis maximal 24:00 Uhr.

- **Weißwein:** Chardonnay / Riesling
- **Rotwein:** Primitivo, Merlot
- **Biere:**  
Pils und Bergbier vom Fass, Hefeweizen
- **Alkoholfreie Getränke:**  
Dietenbronner Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Fanta, Spezi, Saftschorlen
- **Heißgetränke:** Kaffee- und Teespezialitäten

## Weitere Getränkebausteine

- **Aperitif 1:** Sekt bzw. Prosecco pur oder mit Lavendel- oder Brombeergeschmack, Sekt alkoholfrei € 5,00 / Person
- **Kaffeegedeck** Kuchen schneiden und anrichten, Aufdecken, Abtragen und Reinigen der Gedecke € 3,00/ Person
- **Tasse Kaffee** aus Kannen eingesehenkt € 2,30 / Tasse
- **Kinder 3-6 Jahre** € 5,00
- **Teens 7-15 Jahre** € 9,00

## Getränkepauschale 3 37,50 € pro Person

Diese Getränkepauschale gilt für die Dauer von 8 Stunden bis maximal 24:00 Uhr.

- **Aperitif:** Sekt bzw. Prosecco pur oder mit Lavendel – oder Brombeersirup, Sekt alkoholfrei
- **Weißwein:** Chardonnay / Riesling
- **Rotwein:** Primitivo, Merlot
- **Biere:**  
Pils und Bergbier vom Fass, Paulaner Weizen
- **Alkoholfreie Getränke:**  
Dietenbronner Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Fanta, Spezi, Saftschorlen
- **Heißgetränke:** Kaffee- und Teespezialitäten

## Auszug aus unser Getränkekarte

|                                                        |        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|--------|
| Dietenbronner Gourmet Naturelle                        | 0,25 l | 2,80 € |
|                                                        | 0,5 l  | 3,80 € |
|                                                        | 0,75 l | 5,50 € |
| Dietenbronner Gourmet Medium                           | 0,25 l | 2,80 € |
|                                                        | 0,5 l  | 3,80 € |
|                                                        | 0,75 l | 5,50 € |
| Coca Cola/Spezi/Fanta                                  | 0,2 l  | 2,50 € |
|                                                        | 0,4 l  | 3,60 € |
| Apfelsaftschorle                                       | 0,2 l  | 2,70 € |
|                                                        | 0,4 l  | 3,70 € |
| Saftschorle (Orange, Traube, Johannisbeere,            | 0,2 l  | 2,70 € |
| Rhabarber, Kirsch, Grapefruit, Maracuja, Multivitamin) | 0,4 l  | 3,70 € |
| Säfte (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere,           | 0,2 l  | 3,10 € |
| Rhabarber, Kirsch, Grapefruit, Maracuja, Multivitamin) | 0,4 l  | 4,50 € |
| Berg Original vom Fass                                 | 0,3 l  | 3,00 € |
|                                                        | 0,5 l  | 3,80 € |
| Berg Ulrichsbier vom Fass                              | 0,25 l | 3,00 € |
|                                                        | 0,5 l  | 3,90 € |
| Berg Braumeister Pils                                  | 0,3 l  | 3,50 € |
| Paulaner Weizen (Hefe, Alkoholfrei,                    | 0,5 l  | 3,80 € |
| Leicht, Dunkel, Kristall)                              |        |        |
| Tasse Café Creme                                       |        | 2,50 € |

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer

# Planungshilfen

## Haben Sie daran gedacht?

Die Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Feier helfen. Eine rechtzeitige Festlegung aller Einzelheiten hilft aber auch uns und lässt für Ihre Festlichkeit den Erfolg garantieren!

## Organisations-Checkliste • Firmen- und Familienfeiern

### Allgemeines

- ☐ Genaue Personenzahl \_\_\_\_\_
- ☐ Beginn des Empfangs \_\_\_\_\_
- ☐ Beginn der Ansprachen/Reden \_\_\_\_\_
- ☐ Beginn des Menüs \_\_\_\_\_
- ☐ Tischform \_\_\_\_\_
- ☐ Sitzordnung \_\_\_\_\_
- ☐ Ehrentische \_\_\_\_\_
- ☐ Kindertisch \_\_\_\_\_
- ☐ Kinderstühle \_\_\_\_\_
- ☐ Tischkarten \_\_\_\_\_
- ☐ Menükarten \_\_\_\_\_
- ☐ Blumenschmuck \_\_\_\_\_
- ☐ Fotograf \_\_\_\_\_
- ☐ Musiker/Alleinunterhalter \_\_\_\_\_
- ☐ Musikalische Darbietung \_\_\_\_\_
- ☐ Verpflegung von Musikern \_\_\_\_\_
- ☐ Damen- und Herrengeschenke \_\_\_\_\_
- ☐ Garderobe \_\_\_\_\_

### Kulinarisches

- ☐ Aperitif/Sektempfang \_\_\_\_\_
- ☐ Kalt/warmes Buffet \_\_\_\_\_
- ☐ Menüfolge \_\_\_\_\_
- ☐ Kinderessen \_\_\_\_\_
- ☐ Vegetarische Essen \_\_\_\_\_
- ☐ Gäste mit Allergien \_\_\_\_\_
- ☐ Espresso oder Kaffee \_\_\_\_\_  
nach dem Essen
- ☐ Kaffee und Kuchen \_\_\_\_\_  
Wird Kuchen selbst gebracht?
- ☐ Weinauswahl \_\_\_\_\_
- ☐ Getränkepauschale \_\_\_\_\_
- ☐ Brände und Liköre anbieten \_\_\_\_\_
- ☐ Mitternachtssnack \_\_\_\_\_

### Und sonst noch

- ☐ Rahmenprogramm \_\_\_\_\_
- ☐ Einladungskarten \_\_\_\_\_
- ☐ Künstler: Jongleure,  
Bauchredner, Zauberer, u. a. \_\_\_\_\_
- ☐ \_\_\_\_\_
- ☐ \_\_\_\_\_
- ☐ \_\_\_\_\_

### Zahlungsvereinbarung

- ☐ Gesamtrechnung
  - ☐ EC-Karte
  - ☐ Barzahlung
- ☐ Sonderregelung \_\_\_\_\_
- ☐ Rechnungsadresse \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

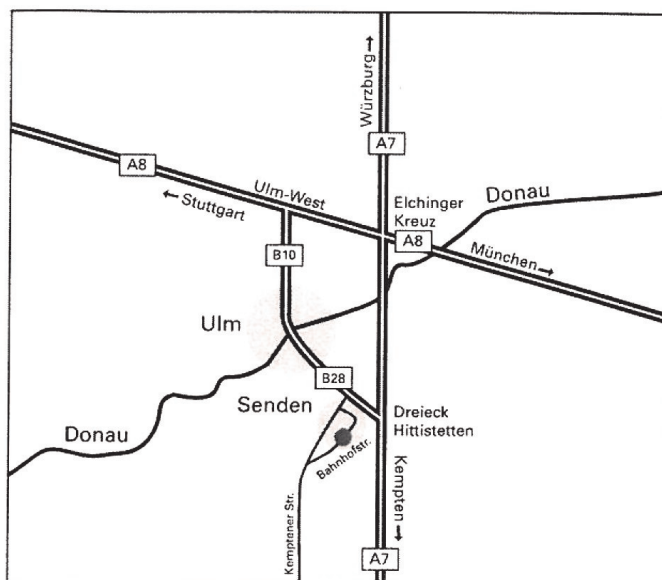
**Rufen Sie an, wenn Sie weitere Fragen haben!**



# So finden Sie uns

## Der Weg zu uns

### Wegbeschreibung



Das Hotel Feyrer liegt 8 km südlich von Ulm, direkt an der A7.

- Aus Richtung Stuttgart A8:  
Ausfahrt Ulm-West; Autobahnzubringer in Richtung Ulm bis Ausfahrt Senden
- Aus Richtung München A8:  
Am Elchinger Kreuz auf die A7 in Richtung Kempten; am Hittistetter Kreuz in Richtung Neu-Ulm bis Ausfahrt Senden
- Aus Richtung Würzburg und Kempten A7:  
Am Hittistetter Kreuz in Richtung Ulm/Neu-Ulm bis Ausfahrt Senden
- Vom Bodensee B30:  
Am Autobahnkreuz Neu-Ulm in Richtung Kempten bis Ausfahrt Senden

Nach dem Ortsschild „Senden“ fahren Sie an der 4. Ampel nach links (Hauptstraße); vor dem Bahnübergang biegen Sie nach rechts (Bahnhofstraße) ab; das Hotel Feyrer finden Sie nach 200 Metern auf der rechten Seite.

# Ihre Meinung

Bitte abgeben bzw. zusenden. Herzlichen Dank im Voraus.

## Unser Haus allgemein

|             | ausgezeichnet            | gut                      | befriedigend             | unbefriedigend           |
|-------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Ausstattung | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Komfort     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sauberkeit  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## Die Speisenqualität

|                     |                          |                          |                          |                          |
|---------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Mittag, am _____    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Abend, am _____     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sonstiges, am _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## Das Getränkeangebot

|       |                          |                          |                          |                          |
|-------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## Die Preiswürdigkeit

|                    |                          |                          |                          |                          |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Restaurant         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Gesellschaftsräume | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sonstiges _____    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## Die Gesellschaftsräume

|              | ausgezeichnet            | gut                      | befriedigend             | unbefriedigend           |
|--------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Betreuung    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ausstattung  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Licht        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Belüftung    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lärm/Störung | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Atmosphäre   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## Das Rahmenprogramm

|       |                          |                          |                          |                          |
|-------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

## Unsere Mitarbeiter

|                          |                          |                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Freundlich, höflich      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Zuvorkommend, aufmerksam | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fachliche Kompetenz      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sonstiges _____          |                          |                          |                          |                          |

Ihre persönliche Bemerkung:

---

---

---

Ihre Adresse:

---

Veranstaltungstag, Uhrzeit:

---