



ALTHOFF HOTEL
AM SCHLOSSGARTEN

STUTT GART

STILVOLL FEIERN



NIVEAUVOLL TAGEN

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|-----------|
| Inhaltsverzeichnis | 2 |
| Tradition und Stil | 4 |
| Gastronomische Highlights | 5 |
| Gourmetrestaurant Zirbelstube..... | 5 |
| Schlossgarten Restaurant..... | 5 |
| VINOthek am Schlossgarten..... | 6 |
| Café am Schlossgarten..... | 6 |
| Schlossgarten Gourmet-Service | 6 |
| Atelier der Kochkunst mit Bernhard Diers..... | 7 |
| Ihr Weg zu uns | 8 |
| Veranstaltungsräume | 9 |
| Raumplan | 10 |
| Tagungsangebote | 11 |
| Arrangement „Comfort“ | 11 |
| Arrangement „Stuttgart“..... | 11 |
| Arrangement „De Luxe“ | 11 |
| Kaffeepausen | 12 |
| Erweiterungsbausteine zu Ihrer Tagung..... | 12 |
| Auswahl an kleinen Buffets | 13 |
| Firmen- und Privatfeiern | 14 |
| Heiratspläne | 15 |
| Hochzeitsarrangement „Klassik“ | 15 |
| Hochzeitsarrangement „De Luxe“ | 16 |
| Speisenvorschläge | 17 |
| Fingerfood | 17 |
| Buffetvorschläge | 18 |
| <i>Italienisch</i> | 18 |
| <i>Das Feinste aus Baden-Württemberg</i> | 19 |
| <i>Gala-Buffer</i> | 20 |
| Zur späten Stunde | 21 |

| | |
|---|-----------|
| Getränkekarte | 22 |
| Biere | 22 |
| Alkoholfreie Getränke | 22 |
| Heißgetränke | 22 |
| Sekt..... | 23 |
| Obstkreationen aus der Manufaktur Jörg Geiger | 23 |
| Champagner | 23 |
| Aperitifs..... | 23 |
| Spirituosen..... | 23 |
| Weißwein..... | 24 |
| Roséwein..... | 29 |
| Rotwein..... | 29 |
| Veranstaltungsdetails | 33 |
| Beamer und Leinwände..... | 33 |
| TV, Video und Beschallung | 33 |
| Blumen | 33 |
| Menükarten..... | 33 |
| Tischschmuck | 33 |
| Hochzeitstorte | 33 |
| Kinderbetreuung..... | 33 |
| Entertainment | 34 |
| Personal | 34 |
| Parkgebühren | 34 |
| Sonstiges | 34 |

TRADITION UND STIL

Das HOTEL AM SCHLOSSGARTEN ist seit Jahren eine der ersten Adressen Stuttgarts. Im grünen Herzen der Stadt, mit Blick auf den ehemals königlichen Park, könnte die Lage kaum besser sein. Ob Staatstheater oder Schloss, ob Staatsgalerie oder für das exklusive Shopping – die Stuttgarter Highlights liegen in komfortabler Nähe.

Und was die kulinarische Raffinesse betrifft: Bernhard Diers kocht eine sehr innovative Grande Cuisine, die klassische französische Küche im exklusiven Ambiente des renommierten Gourmetrestaurants Zirbelstube. Darüber hinaus bieten wir vielfältige gastronomische Angebote: das Schlossgarten-Restaurant, die Vinothek am Schlossgarten, das Café am Schlossgarten, die John-Cranko-Lounge und den geschmackvollen Bankett-Bereich.

Als einziges Hotel in Stuttgart gehört es zum Kreis der renommierten „The Leading Hotels of the World“ und ist Mitglied der „L’Art de Vivre“ Hotels und Residenzen.

Der ganz persönliche Service und die individuelle Betreuung der Gäste machen das HOTEL AM SCHLOSSGARTEN weit über die Grenzen Stuttgarts hinaus bekannt und sind seit Bestehen Grundsatz. Schon in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde das HOTEL AM SCHLOSSGARTEN erbaut und galt als das Grandhotel der Stadt. Vor allem durch die Nähe zum ehemaligen königlichen Hof und zum damals erst neu angelegten Bahnhof (jetzt Hauptbahnhof) sowie durch den erstklassigen Service war „der Schlossgarten“ geschätzt.

Durch den zweiten Weltkrieg - wie fast 90% der Stuttgarter Innenstadt – völlig zerstört, wurde das Haus erst in den späten 50er Jahren unter der Leitung des berühmten deutschen Architekten H. P. Schmohl wieder aufgebaut. Nun nicht mehr parallel zum Bahnhof, sondern etwas versetzt nach hinten, parallel zum Schlossgarten Park. Schmohl ist in Stuttgart kein Unbekannter, so hat er zusammen mit Paul Stohrer das Neue Rathaus entworfen. Sein erfolgreiches Wirken ist auch der Grund dafür, dass die Fassade und der Außenbereich des Hotel am Schlossgarten seit fast 20 Jahren unter Denkmalschutz stehen.

Eingeweiht wurde das wieder aufgebaute Hotel am Schlossgarten dann im Jahre 1962 und wiederum galt es als **das** Hotel in Stuttgart. Erstklassiger Service fand genauso wieder Einzug wie ausgezeichnete Küche und ein gut sortierter Weinkeller. Geblieben ist auch die Nähe zu den interessantesten Einrichtungen Stuttgarts, die verkehrsgünstige und zentrale Lage und der herrliche Blick in den Schlossgarten.

Vor allem aber in der jüngsten Vergangenheit konnte man im HOTEL AM SCHLOSSGARTEN wieder an alte Grandhotel-Zeiten anknüpfen. Während einer einjährigen Umbauphase, die Mitte 2011 abgeschlossen wird, hält nicht nur zeitgemäßes Ambiente mit modernster Technik Einzug, auch ein gastronomisches Konzept, das über die Grenzen Stuttgarts hinaus seinesgleichen sucht, wird integriert. Die zahlreichen Auszeichnungen sind sicherlich Beweis dafür.

Am meisten aber freut man sich im HOTEL AM SCHLOSSGARTEN über eine große Zahl an Gästen, deren Erwartungen nicht nur vollends erfüllt sondern oft übertroffen werden – damals wie heute.

Werner Braun
Direktor

GASTRONOMISCHE HIGHLIGHTS

GOURMETRESTAURANT ZIRBELSTUBE

Atmosphärisch ein Erlebnis, kulinarisch eine Offenbarung.

Genießen Sie eine innovative „Grande Cuisine“, die klassische französische Küche in einem exklusiven Ambiente, das das Gourmetrestaurant Zirbelstube mit seiner eleganten Tafelkultur und der Terrasse mit Blick auf den Schlossgarten zum Treffpunkt für Gourmets gemacht hat.

| | | |
|-----------------|--|--|
| Öffnungszeiten: | Dienstag bis Samstag Sonntag und Montag | 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.30 bis 21.30 Uhr Ruhetag |
| Gastgeber: | Pascal Foechterlé Bernhard Diers | Restaurantleiter Küchenchef |
| Telefon: | +49 (0)711 / 2026 828 | |
| Fax: | +49 (0)711 / 2026 888 | |
| Email: | : info@hotelschlossgarten.com | |

SCHLOSSGARTEN RESTAURANT

Fühlen Sie Baden-Württemberg mit allen Sinnen.

Zwischen unserem Lebensraum und den heimischen Gerichten gibt es eine Verbindung, die sich beim Genuss des Essens immer wieder neu erschließt. Daher legen wir besonderen Wert auf das, was die Region an Produkten und traditionellen Rezepten zur Verfügung stellt und gehen den spannenden Weg, es mit Fantasie und handwerklichem Können immer wieder neu zu kreieren.

Im Schlossgarten Restaurant - gelegen im Herzen Baden-Württembergs - genießen Sie eine zeitgemäße neue deutsche Küche, abgerundet durch eine unverwechselbare regionale Note. Wir verwenden nur die besten Produkte ausgewählter Zulieferer mit regionalem Schwerpunkt, damit Sie sich mit Leib und Seele bei uns wohl fühlen.

| | | |
|-----------------|---|--|
| Öffnungszeiten: | Sonntag bis Donnerstag Sonntagabend Freitag und Samstag | 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr kleine Karte bis 23.00 Uhr 18.00 bis 22.00 Uhr |
| Gastgeber: | Johann Schöps André Faupel | Oberkellner Küchenchef |
| Telefon: | +49 (0)711 / 2026 830 | |
| Fax: | +49 (0)711 / 2026 888 | |
| Email: | info@hotelschlossgarten.com | |

VINOTHEK AM SCHLOSSGARTEN

Der innovative Weinhandel mit Gastronomie.

Zur Verkostung von Weinen bekannter und noch unbekannter Winzer in zwanglos, schicker Atmosphäre, begleitet von einer leichten Küche mit kulinarischen Leckereien und feinen Snacks. Oder nur zum Stöbern in Accessoires „Rund um den Wein“. Der Treffpunkt nach dem Büro, dem Stadtbummel, vor oder nach dem Theater.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 12.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag Ruhetag

Gastgeberin: Mirjana Pesch

Telefon : +49 (0)711 / 2026 836
Fax: +49 (0)711 / 2026 888
Email: info@hotelschlossgarten.com

CAFÉ AM SCHLOSSGARTEN

Der Komfort und die Auswahl eines klassischen Kaffeehauses:

Neben den tagesfrischen besten Kuchen und Torten aus der hauseigenen Stuttgarter Hofconditorei und einer Vielfalt an unterschiedlichen Kaffeespezialitäten und Teesorten werden auch Frühstück, Snacks für zwischendurch, Tagesteller, kleine preiswerte Gerichte und Eisspezialitäten angeboten. Vom Frühjahr bis in den Herbst mit Sommerterrasse.

Öffnungszeiten: täglich 7.00 bis 19.30 Uhr

Gastgeberin: Mariotte Florian Café-Leiterin

Telefon: +49 (0)711 / 2026 832
Fax: +49 (0)711 / 2026 888
Email: info@hotelschlossgarten.com

SCHLOSSGARTEN GOURMET-SERVICE

Innovative Caterings.

Nutzen Sie unsere Erfahrungen der vielfältigen Gastronomie des HOTEL AM SCHLOSSGARTEN. Für Ihre private Feier, Ihr Firmenjubiläum oder für eine andere ungewöhnliche Veranstaltung an einem ungewöhnlichem Ort - wir bringen die gewohnte Schlossgarten-Qualität, zu Ihnen und Ihre Feier wird für Sie und Ihre Gäste zum Erlebnis.

Ansprechperson: Franziska Bäbler Veranstaltungsleiterin

Telefon: +49 (0)711 / 2026 802
Fax: +49 (0)711 / 2026 815
Email: baessler@hotelschlossgarten.com

ATELIER DER KOCHKUNST MIT BERNHARD DIERS

Unser Chef de Cuisine Bernhard Diers gibt Einblicke in seine kulinarischen Geheimnisse. Tauchen Sie in die Welt des Sternekochs und verbringen Sie einen ganzen Tag zu jahreszeitlich abgestimmten Themen in der Küche des Gourmetrestaurants Zirbelstube. Seine Liebe zur Natur, der sorgfältige Umgang mit den besten Produkten, die handwerkliche Zubereitung auf Grundlage der Grande Cuisine sowie die Bereitschaft zur ständigen Innovation bestimmen sein kulinarisches Denken und seine Küche.

Um 10 Uhr erwartet Sie Herr Diers zu einem kleinen Frühstück. Danach wird in der Zirbelstuben-Küche mit den Vorbereitungen begonnen. Gegen 13.30 Uhr gibt es einen kleinen Mittagsimbiss zur Stärkung. Sie bereiten ein exklusives 4 Gänge-Menü für den Abend zu, welches Sie dann mit korrespondierenden Weinen gemeinsam mit Bernhard Diers genießen. Um das Erlernte zuhause umzusetzen, bekommen Sie die geheimnisvollen Rezepturen selbstverständlich mit nach Hause.

Kosten: € 260,00 pro Person

Die Teilnehmerzahl ist auf 8-10 Personen begrenzt.

Ansprechperson: Franziska Bäbler Veranstaltungsleiterin

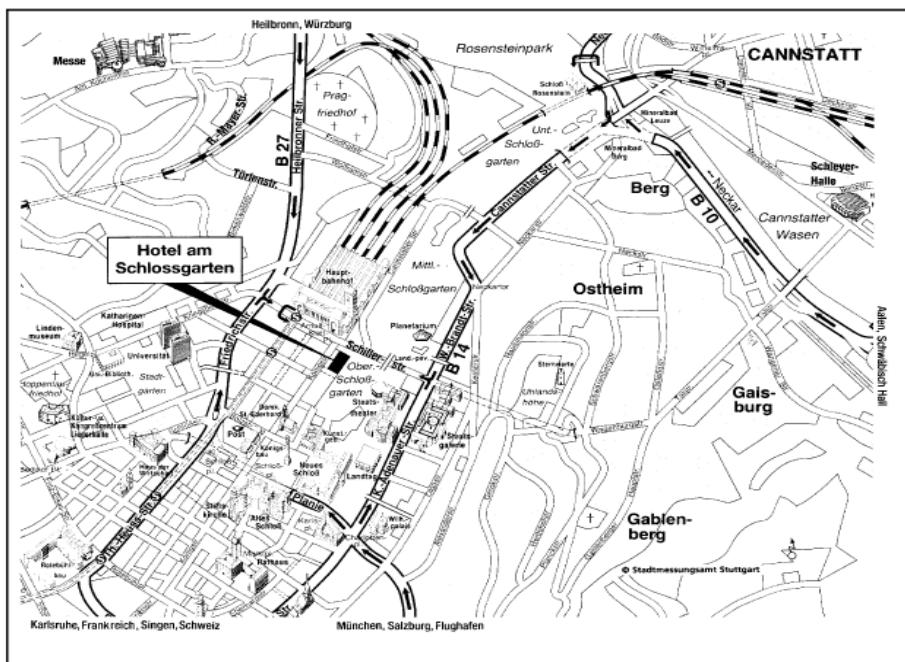
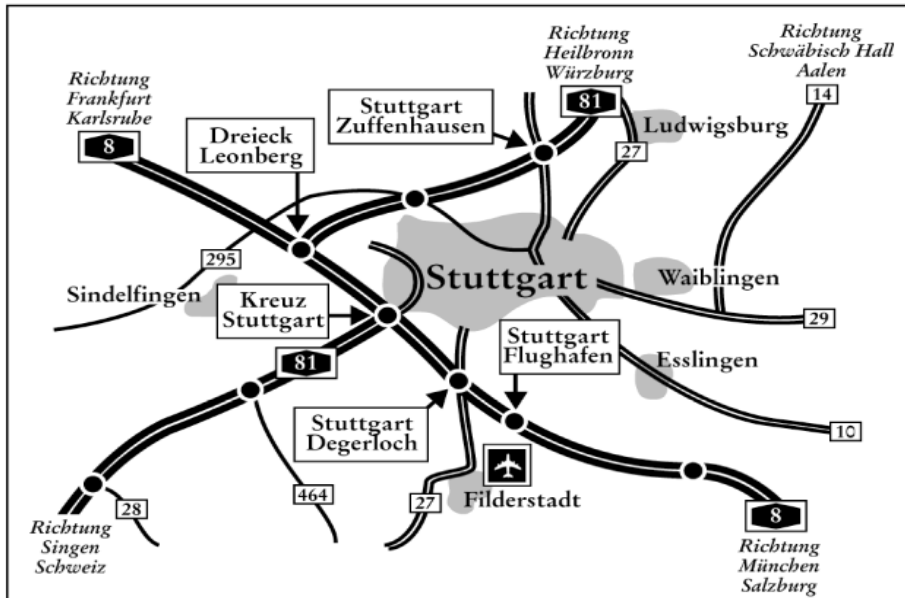
Telefon: +49 (0)711 / 2026 802

Fax: +49 (0)711 / 2026 815

Email: baessler@hotelschlossgarten.com

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

IHR WEG ZU UNS



VERANSTALTUNGSRÄUME

Die großzügige Bankettetage im 1. Stock des Hotels umfasst fünf geräumige Salons im klassischen Stil und das sogenannte Kabinett. Die Tagungsfläche der Salons von insgesamt 198 m² kann durch bewegliche und schallisolierte Wände getrennt werden oder als ein Raum genutzt werden. Diese große Variabilität lässt eine Kapazität von 2-120 Personen zu.

Alle Räume verfügen über Tageslicht und sind mit einer Klimaanlage ausgestattet.

Das angrenzende Foyer bietet ausreichend Platz für Empfangstische, Kaffeebuffets und Cocktailempfänge aller Art.

| Salon | Größe | U-Form | Tafel | runde Tische | Miete halbtags (max. 4,5 Stunden) | Miete ganztags (ab 4,5 Stunden) | Ausstellungen (ganztags) |
|---|--------------------|-----------------------|-------|-----------------|--------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| | | Maximale Personenzahl | | | | | |
| Schlossgarten | 42 m ² | 12 | 20 | 20 | 275,00 € | 365,00 € | 695,00 € |
| Württemberg | 44 m ² | 15 | 20 | 20 | 255,00 € | 345,00 € | 645,00 € |
| Baden | 50 m ² | 18 | 20 | 20 | 275,00 € | 365,00 € | 695,00 € |
| Hohenzollern | 63 m ² | 24 | 28 | 40 | 360,00 € | 480,00 € | 910,00 € |
| Baden & Württemberg | 94 m ² | 30 | 30 | 60 | 520,00 € | 710,00 € | 1340,00 € |
| Württemberg & Hohenzollern | 106 m ² | 36 | 34 | 60 | 590,00 € | 810,00 € | 1490,00 € |
| Baden, Württemberg & Hohenzollern | 156 m ² | 50 | 48 | 100 | 860,00 € | 1180,00 € | 2180,00 € |
| Baden, Württemberg, Hohenzollern & Schlossgarten | 198 m ² | --- | --- | 120 | 1120,00 € | 1480,00 € | 2870,00 € |
| Kabinett /Salon 5 | 12 m ² | --- | 6 | --- | 140,00 € | 160,00 € | --- |
| Salon 5 | 14 m ² | --- | 12 | --- | 140,00 € | 160,00 € | --- |

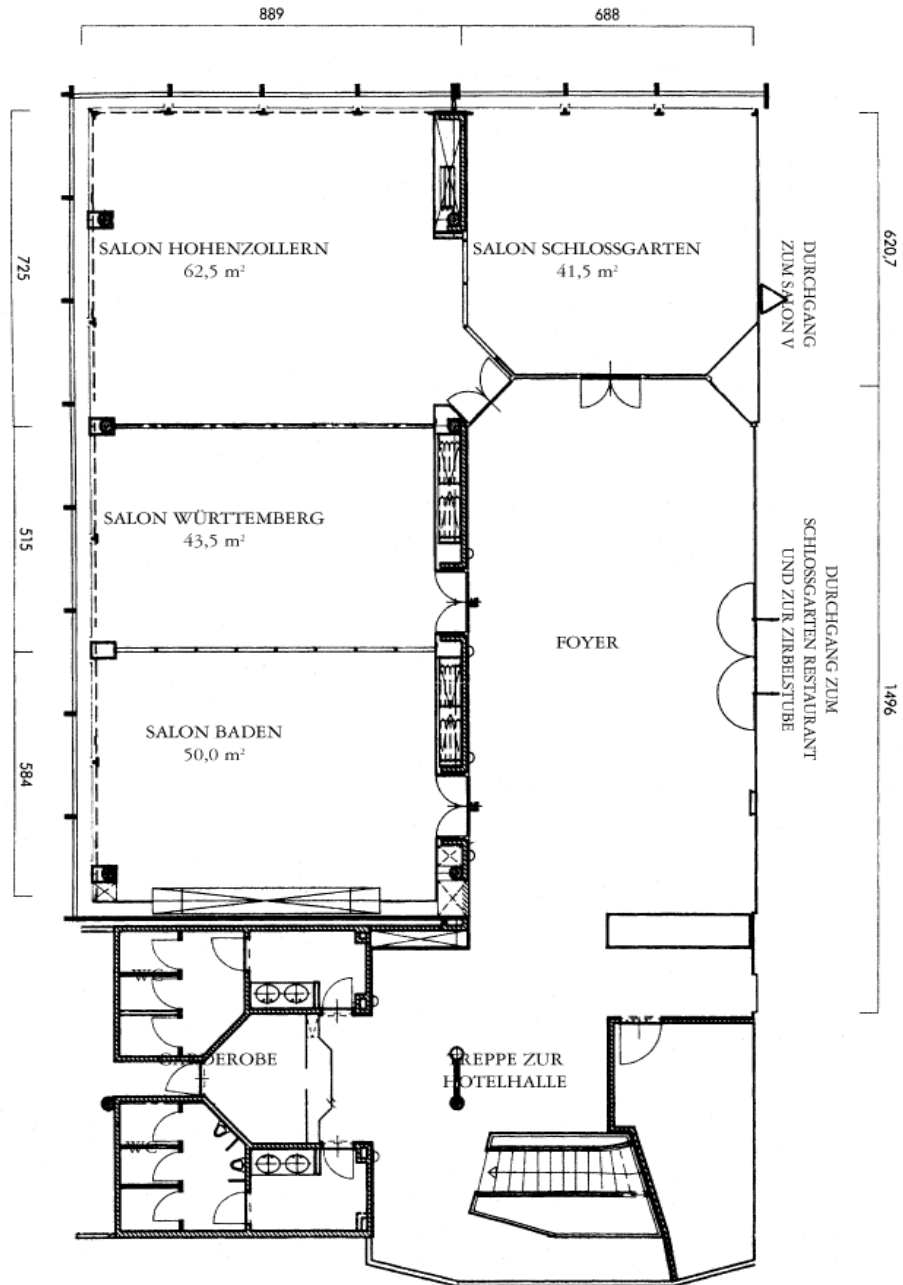
Die genannten Personenzahlen gelten als Richtwerte.

Für Auf- bzw. Abbautage berechnen wir, je nach Dauer eine Halb- bzw. Ganztagsmiete. Der Aufbau und Abbau außerhalb der vereinbarten Zeiten ist nur nach Verfügbarkeit möglich. Bitte stimmen Sie dies bitte rechtzeitig mit dem Hotel ab.

Bei Abendveranstaltungen, die über Mitternacht (0.00 Uhr) hinaus andauern, berechnen wir einen Mitarbeiterzuschlag in Höhe von

- ◆ 45,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde für Oberkellner oder Küchenchef
- ◆ 32,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde für Servicemitarbeiter oder Koch

RAUMPLAN



TAGUNGSANGEBOTE

ARRANGEMENT „COMFORT“

(ab 12 Personen)

- ◆ 3 Tagungsgetränke (Mineralwasser und Apfelsaft)
- ◆ Kaffeepause nach Wahl der Küche
- ◆ 3-Gang Menü oder Buffet nach Wahl der Küche (je nach Verfügbarkeit wird das Mittagessen im Schlossgarten Restaurant, in der Vinothek oder in einem der Salons serviert)
- ◆ 1 alkoholfreies Getränk zum Mittagessen (0,2 l)
- ◆ Leinwand, Flipchart und Beamer
- ◆ Schreibblöcke und Stifte
- ◆ Raummiete
- ◆ Servicebetreuung

zum Preis von 55,00 €

Begrüßungskaffee: zuzüglich 3,00 € pro Person

ARRANGEMENT „STUTTGART“

(ab 12 Personen)

- ◆ 3 Tagungsgetränke (Mineralwasser und Fruchtsäfte)
- ◆ Kaffeepause am Vormittag nach Wahl der Küche
- ◆ 3-Gang Menü oder Buffet nach Wahl der Küche (je nach Verfügbarkeit wird das Mittagessen im Schlossgarten Restaurant, in der Vinothek oder in einem der Salons serviert)
- ◆ alkoholfreie Getränke zum Mittagessen
- ◆ Kaffeepause am Nachmittag nach Wahl der Küche
- ◆ Leinwand, Flipchart und Beamer
- ◆ Schreibblöcke und Stifte
- ◆ Raummiete
- ◆ Servicebetreuung

zum Preis von 62,00 €

Begrüßungskaffee: zuzüglich 3,00 € pro Person

ARRANGEMENT „DE LUXE“

(ab 12 Personen)

- ◆ Begrüßungskaffee im Foyer
- ◆ Tagungsgetränke (Mineralwasser und Fruchtsäfte)
- ◆ Kaffeepause am Vormittag nach Wahl der Küche
- ◆ 3-Gang Menü oder Buffet nach Wahl der Küche (je nach Verfügbarkeit wird das Mittagessen im Schlossgarten Restaurant, in der Vinothek oder in einem der Salons serviert)
- ◆ Getränke zum Mittagessen
- ◆ Kaffee nach dem Essen im Foyer
- ◆ Kaffeepause am Nachmittag nach Wahl der Küche
- ◆ Leinwand, Flipchart und Beamer
- ◆ Schreibblöcke und Stifte
- ◆ Raummiete
- ◆ Servicebetreuung

zum Preis von 69,00 €

KAFFEPAUSEN

Unsere Basis Kaffeepause

Kaffee, exklusive Teeauswahl von Ronnefeldt
true fruits® – 100 % frucht – no tricks
frische Mini-Croissants und Plundergebäck

10,00 €
bei Pauschale inklusive

Die Süße

Kaffee, exklusive Teeauswahl von Ronnefeldt
Muffins, marinierter Fruchtsalat im Weckglas
Bircher Müsli

11,00 €
bei Pauschale inklusive

Die Herzhafte

Kaffee, exklusive Teeauswahl von Ronnefeldt
Bagels mit Schinken und Käse
Sandwiches mit Gurken, Roastbeef und Lachs
Butterbrezeln

13,00 €
bei Pauschale Aufpreis 3,00 €

Die Vitale

Kaffee, exklusive Teeauswahl von Ronnefeldt
Actimel, fruchtige Milchshakes (2 verschiedene Sorten),
Müsliriegel
Happy Sweet Spoons (süße Überraschung vom Löffel)
saisonalen Obstkorb und feines Gebäck

15,00 €
bei Pauschale Aufpreis 5,00 €

ERWEITERUNGSBAUSTEINE ZU IHRER TAGUNG

Snackbox für den Heimweg

pro Person 12,00 €

1 Stunde „Open Bar“ mit Bier, Hauswein & Prosecco

pro Person 17,00 €

1 Stunde „Open Bar“ und Fingerfood aus der Schlossgarten Küche

pro Person 27,00 €

AUSWAHL AN KLEINEN BUFFETS

Schwäbisch

Süßsauer eingelegter Knöpflesalat mit gepökeltem Bäckle
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Gaisburger Marsch
Eintopf von Reichenauer Gemüse mit Rindertafelspitz und Meerrettich
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Griesflammerie mit Zwetschgenröster

Französisch

Salat Niçoise
Crostini mit Tapenade und Roquefort
Verschiedene Omelettes Provençale
Artischockenrèmesuppe mit gebackenem Salbei
Hüftsteaks mit Senfsauce und Rosmarinkartoffeln
Kleine Thunfischsteaks in Pfeffersauce
Mousse au chocolat

Asiatisch

Garnelentatar auf geröstetem Weißbrot
Eingelegtes Sichuan-Gemüse
Krabbenbrot mit Süßkartoffel-Koriander-Dipp
Thai-Green-Currysuppe
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Chili, Erdnüssen und Reis
Red Snapper Filet auf asiatischem Gemüsesautée
Duett von Kokos und Passionsfruchtcrème mit süßem Ingwer

Italienisch

Rucolasalat mit Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und Italienisches Dressing
Kleine Antipasti Auswahl:
Marinierte Sardinenfilets, gefüllte Oliven, Schinken- und Käsespezialitäten
Gebackenes Tomate-Mozzarella-Sandwich
Aquacotta mit Parmesancrostini
Penne all'arrabiata, Kalbfleisch in Zitronensauce mit Gnocchi
Panna Cotta mit Espressosauce

Vital

Salatauswahl mit Sprossen, verschiedene Essige und Öle
Gemüsesticks mit Dipp
Tiefseegarnelen mit Joghurt, Dill und Melone
Shooter mit Gurke und Buttermilch
Gekochte Ochsenbrust in Brühe mit frischen Meerrettich und Gemüse
Zanderfilet in Zitronengrasnage auf Fenchel-Orangengemüse
Topfenmousse mit altem Balsamico Essig
Frisch geschnittenes Obst

je 35,00 €
bei Pauschale inklusive

FIRMEN- UND PRIVATFEIERN

Ihre Firmen- oder Privatfeier leiten wir mit einem Apéritif in unserem eleganten Bankett-Foyer ein. Zum anschließenden festlichen Menü bitten wir Sie und Ihre Gäste in unsere Salons oder ins Schlossgarten Restaurant.

Das Menü wird begleitet von regionalen Hausweinen sowie Mineralwasser und Softgetränken. Nach dem Essen servieren wir Ihnen Kaffee. Das Arrangement endet mit dem Kaffee nach dem Essen

Unser Arrangement beinhaltet folgende Bestandteile:

- * Apéritif bestehend aus Sekt, Mineralwasser und Orangensaft
- * Regionales 4-Gang-Menü aus der Schlossgarten-Küche von André Faupel
 - * begleitende regionale Hausweine während des Menüs
 - * Mineralwasser und Softgetränke während des Menüs
 - * Kaffee nach dem Essen
 - * Jahreszeitliche Dekoration
 - * gekordelte Menükarten

82,00 € pro Person

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

HEIRATSPLÄNE

EIN GANZ BESONDERES ARRANGEMENT FÜR EINEN GANZ BESONDEREN ANLASS:

Verbringen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens im Hotel am Schlossgarten, seit Jahren eine der ersten Adressen Stuttgarts. Im grünen Herzen der Stadt gelegen, mit Blick auf den ehemals königlichen Park, könnte die Lage kaum besser sein um sich und seine Gäste von unserem persönlichen und erstklassigen Service verwöhnen zu lassen. Wir werden Ihren besonderen Tag zu einem einzigartigen und unvergesslichen Erlebnis machen.

Zum Aperitif erwarten wir Sie und Ihre Gäste mit Pianomusik in der John-Cranko Lounge. Zum anschließenden Hochzeitsmenü bitten wir Sie und Ihre Gäste in unsere Salons. Das festliche Menü wird begleitet von abgestimmten Weinen sowie Bier, Mineralwasser und Softgetränken. Kaffee und eine Hochzeitstorte aus unserer „Hofconditorei“ sind im Arrangement enthalten.

Ebenso enthalten ist die Raum- und Tischdekoration mit Blumen, Kerzen und Menükarten. Zu später Stunde werden wir Ihnen und Ihren Gästen einen Mitternachtsimbiß reichen. Für das Hochzeitspaar reservieren wir gerne in der 9. Etage eine Parksuite mit Blick auf den Schlosspark, über den Dächern Stuttgarts. Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne das Frühstück am nächsten Morgen in Ihrer Suite.

HOCHZEITSARRANGEMENT „KLASSIK“

Für Sie und Ihre Gäste (ab 30 Personen) haben wir ein klassisches Hochzeitsarrangement zusammengestellt:

- ◆ Zum Aperitif empfangen wir Sie mit Sekt, Orangensaft und Mineralwasser
- ◆ Unsere Küchenbrigade um André Faupel bereitet ein festliches 4-Gang-Menü zu
- ◆ Korrespondierende Weine, Bier, Softdrinks sowie Kaffee und Tee sind in der Pauschale enthalten
- ◆ Eine kräftige Mitternachtssuppe wird Ihnen zu später Stunde serviert
- ◆ Selbstverständlich werden die Menükarten von uns gefertigt und vorbereitet, gerne auch mit Namen der Gäste
- ◆ Hochzeitstorte aus der „Stuttgarter Hofconditorei“, die Größe entsprechend der Personenzahl
- ◆ Unsere Floristen schaffen für Sie ein festliches und stilvolles Ambiente

BEISPIELMENÜ

Crêpinette von der Wachtel auf kleinem Salat von Sommerpilzen
mit Kartoffelcroûtons

Essenz von der Reichenauer Strauchtomate mit Quarkravioli

Hüfte vom Schwäbischen Landkalb aus dem Ofen an feiner Fencheljus
auf Pinienspinat und Parmesannocken

Joghurt-Limettersavarin mit Himbeersorbet
und Remstaler Beerenfrüchten

Arrangement „Klassik“ pro Gast 109,00 €.

Die Pauschale ist auf eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden begrenzt.

HOCHZEITSARRANGEMENT „DE LUXE“

Für Sie und Ihre Gäste (ab 30 Personen) bieten wir Ihnen eine exklusive Hochzeitspauschale:

- ◆ Es erwartet Sie und Ihre Gäste ein außergewöhnliches Ambiente
- ◆ Zum Aperitif empfangen wir Sie mit Champagner, alkoholfreiem Fruchtcocktail, Softdrinks und Apérohappen in unserer John-Cranko Lounge
- ◆ Die weiße Brigade um André Faupel bereitet ein unvergessliches Hochzeitsmenü mit traumhafter Dessertvariation vom Buffet
- ◆ Korrespondierende Weine, Bier, Softdrinks sowie Kaffee und Tee sind in der Pauschale enthalten
- ◆ Zu fortgeschrittener Stunde halten wir eine Käseauswahl für Sie bereit
- ◆ Selbstverständlich werden die Menükarten von uns gefertigt und vorbereitet, gerne auch mit Namen der Gäste
- ◆ Hochzeitstorte aus der „Stuttgarter Hofkonditorei“, die Größe entsprechend der Personenzahl
- ◆ Unsere Floristen schaffen für Sie ein festliches und stilvolles Ambiente

BEISPIELMENÜ

Terrine von Krustentieren mit gebratener Garnele auf Basilikumpesto
mit kleinem Sommersalat

Essenz vom Neuensteiner Hauskaninchen
mit eigenen Maultäschchen

Seesaibling auf Kartoffel-Fenchel-Püree
mit Balsamessigsauce

Rücken vom Württemberger Lamm im Kräutermantel
Thymianjus, geröstetes Gemüse und kleine Kartoffeln

Traumhafte Dessertvariationen
vom Buffet

Arrangement „De Luxe“ pro Gast 139,00 €.

Die Pauschale ist auf eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden begrenzt

RAUM FÜR IHRE NOTIZEN

SPEISENVORSCHLÄGE

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir für abwechslungsreiche Anlässe Beispiele aus der Angebotsvielfalt unserer Schlossgarten Küche. Von kleinen Appetithappen zur Begrüßung bis hin zum Mitternachtssnack bei festlichen Veranstaltungen, Produkte von den besten Lieferanten aus der Region bis hin zu internationalen Spezialitäten, denen man einfach nicht widerstehen kann.

Natürlich sind Sie herzlich eingeladen, nach eigenem Geschmack zu variieren und kombinieren, zu erweitern oder einzugrenzen, damit alle Speisenfolgen Ihren Vorstellungen und Wünschen entsprechen. Bitte lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren:

FINGERFOOD

Canapés

| | |
|---|--------|
| Canapé mit San-Daniele-Schinken, Melonenschnitt und frische Minze | 3,00 € |
| Canapé mit Tete de Moine-Locke und gedörrte Kirschtomate | 3,00 € |
| Canapé mit Tatar vom Rinderfilet, Kapern und Sardelle | 3,50 € |
| Canapé mit Roastbeef und Trüffelremoulade | 3,80 € |

Fingerfood

| | |
|--|--------|
| Frischkäsetrüffel mit gedörrter Tomate und Pesto | 2,30 € |
| Marinierter Thunfisch im Granatapfellaack mit Soja-Ingwersauce | 3,50 € |
| Tartelette mit Kalbstatar, Pesto und Parmesan | 4,00 € |
| Gefüllte Apenpflaumen mit Gänsestopfleber | 5,00 € |

Crostini

| | |
|--|--------|
| Crostini mit Ricotta, Pesto und gebackene Basilikum | 2,30 € |
| Crostini mit Orangen-Pfefferricotta und Snocciolate-Oliven | 2,50 € |
| Crostini mit Thunfischcrème | 2,60 € |

Vom Löffel

| | |
|---|--------|
| Thunfischtatar mit Sesam und kandierten Meerrettich | 3,50 € |
| Atlantik-Hummer mit Curry-Linsen und Erdnusskrokant | 6,50 € |

Aus dem Weck-Glas

(Mindestbestellmenge je 25 Stück.)

| | |
|---|--------|
| Sauerampfersuppe mit Lachsfilet und Olivenöl | 3,50 € |
| Risotto von Amalfi-Zitronen mit gehobelter Bottarga | 4,50 € |
| Muschel-Tomatensud mit Mittelmeerfischen | 5,50 € |

Aus dem Bambuskorb

| | |
|--|--------|
| Mini-Frühlingsrollen | 1,50 € |
| Gebackene Garnele im Kartoffelmantel | 3,00 € |
| Dim Sum mit Garnele und Schwein | 3,00 € |
| Tandoori-Spieß mit Poulet | 3,00 € |
| Riesengarnelen in Safran-Chilitempura | 4,50 € |
| Gebackenes Garnelemousse an Zitronengras mit Pflaumensauce | 5,50 € |
| <i>Dazu reichen wir Dim Sum Dipp und Avokadosalsa.</i> | |

Fingerfood Arrangements

| | |
|--|---------|
| 5 verschiedene Fingerfood via Küchenchef | 13,00 € |
| 7 verschiedene Fingerfood via Küchenchef | 16,00 € |
| 9 verschiedene Fingerfood via Küchenchef | 20,00 € |

Süße Köstlichkeiten

| | |
|----------------------------------|--------|
| In Schokolade getunkte Erdbeeren | 1,80 € |
| Kleine Obsttartelettes | 1,80 € |
| Schokomousse-Törtchen | 1,80 € |
| Saisonalen Blechkuchen | 1,90 € |

BUFFETVORSCHLÄGE

Italienisch

Vorspeisen

Rucolasalat mit Pinienkernen und Melonenvinaigrette
Salat von Felsenoktopus mit Snocciolate-Oliven und Artischocken
Tatar vom Thunfisch mit Olivenöl-Meerrettichcrème
Lachsfilet aus der Meersalz-Marinade mit Fenchel-Orangensalat und Sauce Bagna-Gauda
Taleggio mit Pinienkernhonig
Vitello Tonnato
Gebratene, gegrillte Gemüsescheiben in Olivenöl, Kräutern und Balsamico mariniert
San-Daniele-Schinken mit Gorgonzola und frischen Feigen
Piemontaiser Kalbstatar auf Eis mit Pesto und Parmesan

Suppe

Aquacotta mit Parmesancrostini

Hauptgänge

Tortiglioni mit Barolo-Kalbshackfleischsauce
Seeteufelfilet auf Mailänder Risotto mit Schmortomaten
Kalbsschnitzel in Zitronensauce
Mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Panna Cotta mit Espressosauce
Süße Mascarpone mit Balsamicofrüchten
Cassata Napoletana
Gebrannte Kaffee crème
Tiramisu

59,00 €

Das Feinste aus Baden-Württemberg

Vorspeisen

Feiner Feldsalat mit Vinaigrette von Badischer Beerenauslese, Speck und Kracherl
Geräucherte Schwarzwälder Lachsforelle auf Salat von Alblinsen an Traubenmostgelée
Carpaccio von der geschmorten Milchkalbshaxe in Majoran-Pilzvinaigrette
Süß-sauer eingelegter Knöpflesalat mit geräuchertem Bauernschinken von der Schwäbisch
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Sülze vom Neuensteiner Hauskaninchen mit Kürbiskernremoularde
Gelierte Rinderkraftbrühe mit Roter Bete und Sauerrahm

Suppe

Geschäumtes badisches Grünkernsüppchen mit gepökeltem Bäckle
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Hauptgänge

Schwäbische Maultasche mit Kartoffelsalat
und Zwiebelschmelze
Hüfte vom Landkalb bei Niedergartemperatur gegart mit Schwarzrieslingsauce
auf Wirsinggemüse und Schupfnudeln
Zanderfilet aus dem Apfel-Senfsud auf Filderkraut an Roter Senfsauce

Dessert

Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce und süßem Sauerrahmeis
Geliertes Winzersüppchen mit Trauben und Rieslingrahmeis
Ziegenfrischkäse mit Tannenhonig
Apfelküchle mit Crèmeis von Müller- Thurgau
Schwarzwälder Kirschcrème an Salat von Blutorangen mit Vanille

65,00 €

Gala-Buffer

Vorspeisen

Ganzer Wildlachs „Moderne Art“ mit Sauce Verte
Paupiette von Seezunge und Saibling mit Kaviarrahm
Hummer mit Tomatengelée und Sauerrahm
Tranchen vom rosa Kalbsfilet an Walnuss- Selleriesalat
Gänsestopfleberpralinen mit Physaliskompott
Röllchen von rosa gebratenem Roastbeef mit Krabbenfüllung,
Guacamole und Portweingelée

Suppe

Gebundene Ochschwanzsuppe mit Sherry
Krustentierbisque mit Verveine

Hauptgänge

Jakobsmuscheln mit Vanille gebraten auf Portweinschalotten
Wolfsbarschfilet mit Mark und Kalbsjus an confierten Radieschen
Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn mit Sauce Riche
Ganzes Rinderfilet mit Sauce Foyot
Gemüseauswahl, Trüffelgnocci und Kartoffelgratin

Desserts

Variation von Crème brûlée
Trio von Valrhona -Schokoladenmousse
Crepe Suzette
Auswahl von hausgemachten Eiscrème und Pralinen
Omelette Surprise

85,00 €

ZUR SPÄTEN STUNDE

Aus dem Suppentopf:

Schwäbische Kartoffelsuppe
mit Rauchfleisch

8,50 €

Herzhaftes:

Kleine Fleischküchle
mit Kartoffelsalat

10,00 €

Käse:

Käsespieße
mit Früchten

7,00 €

Pikante Gulaschsuppe
mit Paprika

9,00 €

Grissini mit Parmaschinken
Pikanter Gemüsesalat mit
Crevetten
Forellentatar auf Graubrot

11,00 €

Parmesan mit
Akazienhonig und Oliven

100g 6,00 €

Rinderkraftbrühe mit Flädle

9,50 €

Münchner Weißwürste
mit Brezeln
und süßem Senf

9,00 €

4 Sorten
Rohmilchkäse vom Brett
mit Trauben und Nüssen

100g 12,00 €

-zu allen Gerichten servieren wir Brot und Butter-

GETRÄNKEKARTE

BIERE

| | | |
|-----------------------------------|------|----------|
| Warsteiner Premium Verum vom Fass | 0,3l | 3,90 € |
| Warsteiner Premium Alkoholfrei | 0,3l | 3,90 € |
| Bierbar | 30l | 260,00 € |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|------------------------------|-------|---------|
| Evian | 0,25l | 3,50 € |
| Staatlich Fachingen | 0,25l | 3,50 € |
| Gerolsteiner Stille Quelle | 0,25l | 3,20 € |
| Gerolsteiner Gourmet | 0,75l | 7,20 € |
| Schweppes Tonic Water | 0,2l | 3,50 € |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2l | 3,50 € |
| Schweppes Ginger Ale | 0,2l | 3,50 € |
| Vaihinger Orangensaft | 0,2l | 3,70 € |
| Vaihinger Apfelsaft | 0,2l | 3,70 € |
| Vaihinger Traubensaft | 0,2l | 3,70 € |
| Vaihinger Orangensaft | 1,0l | 14,50 € |
| Orangensaft, frisch gepresst | 1,0l | 21,50 € |
| Coca Cola | 0,2l | 3,50 € |
| Fanta | 0,2l | 3,50 € |

HEIßGETRÄNKE

| | | |
|----------------------------------|-----------|--------|
| Kaffee oder Tee in Thermoskannen | pro Tasse | 2,90 € |
| Tasse Kaffee Schümli | pro Tasse | 3,20 € |
| Tasse Kaffee entcoffeiniert | pro Tasse | 3,20 € |
| Cappuccino | pro Tasse | 3,80 € |
| Espresso | pro Tasse | 2,70 € |
| Doppelter Espresso | pro Tasse | 3,70 € |

SEKT

| | | |
|--|-------|---------|
| Riesling Sekt Brut Selektion Hotel am Schlossgarten Sektkellerei Schloss Affaltrach, Württemberg | 0,75l | 30,00 € |
| 2008 Riesling Sekt Brut Reichsrat von Buhl, Pfalz | 0,75l | 37,00 € |

OBSTKREATIONEN AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

| | | |
|---|-------|---------|
| Prisecco Apfelsinfonie – Alkoholfreier Cocktail | 0,75l | 35,00 € |
|---|-------|---------|

Der Saft handverlesener alter Sämlingsäpfel der Sorte Bittenfelder aus Bio Anbau bildet die Grundlage für diesen alkoholfreien säurebetonten Begleiter zum Essen. Hergestellt mit medium getoastetem Barriqueholz, den herben und leicht bitteren Auszügen von Rotem Senf und Wasserkresse, verfeinert mit Gewürzen, zugesetzte Kohlensäure.

| | | |
|------------------|-------|---------|
| Schwäbischer Kir | 0,75l | 33,00 € |
|------------------|-------|---------|

Boskoop-Apfelwein mit frischen schwarzen Johannisbeeren vermählt, über mehrere Tage ausgezogen, prickelnd auf die Flasche gefüllt, so entfaltet sich der ausdrucksvolle, üppige Geruch der Johannisbeeren in Kombination mit einem rassigen, herben Geschmack.

| | | |
|---|-------|---------|
| Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne | 0,75l | 55,00 € |
|---|-------|---------|

Ausdrucksvolle klare Birnfrucht in der Nase, gut eingebundene, appetitanregende Gerbstoffstruktur in einem ausgewogenen Verhältnis zur Restsüße (Restzucker 19 g) machen dieses Cuvée zum idealen Apéro und zum meistgetrunkenen prickelnden Solo der Champagner-Bratbirne.

CHAMPAGNER

| | | |
|---|-------|---------|
| Reserve Brut Champagne Bricout | 0,75l | 69,00 € |
| Champagne Bruno Paillard 1 ^{er} Cuvée Brut | 0,75l | 89,00 € |
| Champagne Bruno Paillard Rosé Brut | 0,75l | 96,00 € |

APERITIFS

| | | |
|----------------------------|-----|--------|
| Sherry Tio Pepe | 5cl | 6,50 € |
| Martini dry, rosso, bianco | 5cl | 6,50 € |
| Campari | 5cl | 6,50 € |

SPIRITUOSEN

| | | |
|--------------------------|-----|--------|
| Williamsbirne Schladerer | 4cl | 7,20 € |
| Himbeergeist Schladerer | 4cl | 7,20 € |
| Malteser Kreuz | 4cl | 6,00 € |
| Jubiläums Aquavit | 4cl | 6,00 € |

Das Ziel unserer Weinkarte ist es, nicht nur Weine anzubieten, die sich vorzüglich zum Essen kombinieren lassen, sondern eine Vielfalt zu kreieren, die den verschiedenen Ansprüchen unserer Gäste gerecht wird. Nur Weingüter, die sich seit Jahren durch höchste Qualität auszeichnen, haben hier Berücksichtigung gefunden. Wir haben in dieses Werk unsere langjährige Erfahrung, unser Herzblut und unsere Kontakte einfließen lassen, um mit einigen der besten Winzer Europas hervorragende Weine zu selektionieren und sie Ihnen hier präsentieren zu können.

Wir haben uns in die Weinbauregionen begeben, umfassend philosophiert, verkostet und verschnitten - bis wir bei jedem einzelnen Weingut den unseren Ansprüchen nach perfekten Wein für Sie zusammengestellt haben. Wir freuen uns sehr, dass wir solch namhafte Winzer gewinnen konnten und sind auch ein wenig stolz darauf, Ihnen diese Auswahl vorstellen zu dürfen.

Gerne geben wir Ihnen im Vorfeld eine dezidierte Weinempfehlung zu Ihrer Speisenauswahl. Wenn möglich, übermitteln Sie uns Ihre Entscheidung bitte sieben Tage vor Ihrer Veranstaltung, damit wir alles in Ihrem Sinne vorbereiten können. Bitte beachten Sie, dass sich Jahrgangsänderungen ergeben können.

WEIßWEIN

DEUTSCHLAND

WÜRTTEMBERG

| | | | |
|------|--|-------|--------|
| 2009 | Hotel am Schlossgarten Sommelier-Selektion Weißweincuvée (Riesling, Weißburgunder) Qualitätswein trocken Staatsweingut Weinsberg | 0,75l | 29,00€ |
|------|--|-------|--------|

Exklusive Abfüllung des Staatsweingutes für das Hotel am Schlossgarten. Unser Sommelier hat diesen erfrischenden Qualitätswein aus 60% Riesling und 40% Weißburgunder gemeinsam mit den Winzern selektioniert.

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2009 | 0711 Weißweincuvée, Qualitätswein trocken Weingut Frank J. Haller | 0,75l | 36,00 € |
|------|---|-------|---------|

Duft nach reifen Aprikosen und Pfirsich, leichter Anklang an Zitrusfrüchte. Weiche Säure, geschmeidiger Abgang.

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2009 | Sauvignon blanc Qualitätswein trocken Weingut Bernhard Ellwanger | 0,75l | 40,00 € |
|------|--|-------|---------|

Bestechende Aromen von Cassis, Pfefferminze und Stachelbeere wecken die Lust an diesem lebhaften Sauvignon blanc. Ein gehaltvoller und zugleich saftig anregender Körper mit unendlich frischen Aromen sorgen für einen verspielten Ausklang.

WEIßWEIN

WÜRTTEMBERG

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2009 | Weißburgunder Qualitätswein trocken Weingut Drautz-Able | 0,75l | 32,00 € |
|------|---|-------|---------|

Individualität und Qualität stehen ganz oben beim Weingut Drautz-Able, das sich seit Jahrhunderten in Familienbesitz befindet. Gute Weinberglagen, hervorragendes Fachkönnen und das Gespür für die richtige Verarbeitung der Weine haben das Weingut in den letzten Jahren weit über die deutschen Grenzen hinaus bekannt gemacht. Es sind landestypische, fein ausgebaute Spitzengewächse, die in den naturnah bewirtschafteten Weinbergen heranwachsen und nach schonender Verarbeitung im Keller des Weingutes Drautz-Able reifen.

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2009 | Stettener Pulvermächer Riesling Kabinett trocken Weingut Karl Haidle | 0,75l | 40,00 € |
|------|--|-------|---------|

Der Name leitet sich von der in der Nähe befindlichen Steingrube und dem damit verbundenen Beruf des Sprengmeisters (Pulvermächer) ab. Die Böden bestehen zum Großteil aus Keuper-Verwitterungsgestein und teilweise aus sandigem Lehm. Der Riesling Kabinett hat ein wunderbar frisches Bukett mit Aromen von Grapefruit, Pfirsich, Cassis und kräutrigen und blumigen Noten. Am Gaumen ist der Wein frisch, mit viel klarer Frucht, rassig, trocken und mit einem langen Nachhall.

BADEN

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2009 | Durbacher Schloss Staufenberg Klingelberger Riesling Kabinett trocken Weingut Markgraf von Baden | 0,75l | 32,00 € |
|------|--|-------|---------|

Der Riesling vom Durbacher Schlossberg mit einem herrlichen Pfirsichduft überzeugt mit seiner erfrischenden Mineralität.

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2009 | Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Fritz Wassmer | 0,75l | 33,00 € |
|------|---|-------|---------|

Ein voller Wein, geprägt von reifer Frucht mit schönem Schmelz. Er ist rund und klar im Aroma mit anregendem Nachhall sowie sortentypisch und charakteristisch ausgebaut.

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2009 | Nacker Müller-Thurgau Qualitätswein trocken Weingut S. & B. Clauß | 0,75l | 34,00 € |
|------|---|-------|---------|

Animierende, klare Muskat-Aromen; schon im Duft ein "Müller" mit Profil; herzerfrischende, lebhaft Art, gut strukturierte, angenehme Säure, etwas jugendliche Kohlensäure, sie sanft die Zunge kitzelt.

WEIßWEIN

BADEN

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2009 | Ihringer Winklerberg Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Dr. Heger | 0,75l | 48,00 € |
|------|--|-------|---------|

In Baden sind eher die Burgundersorten zu Hause, die mehr Sonne und Wärme brauchen, um zur Reife zu gelangen. Auf den vulkanischen Hügeln des Kaiserstuhls herrschen nahezu mediterrane Bedingungen, die unserem Grauburgunder die unnachahmliche Würze und Eleganz verleihen. Mit außerordentlichem Geschick und Verständnis für sein Terroir erzeugt die Winzerlegende Joachim Heger Weine mit großem Ausdruck und Nachhall. Ein perfekter Essensbegleiter!

PFALZ

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2009 | Weißer Burgunder trocken „Buntsandstein“ Weingut Dr. Wehrheim | 0,75l | 26,00 € |
|------|--|-------|---------|

Heute sind die Weine aus den Birkweiler und Siebeldinger Lagen weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. In der biodynamischen Anbauform wird vollständig auf Spritzmittel verzichtet, es werden nur homöopathische Mittel ausgebracht, die Mondphasen finden in der Arbeitsplanung Berücksichtigung. Es ist erstaunlich, wie die Weine an Ausdruck und Typizität gewinnen.

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2009 | Gleisweiler Hölle Riesling Kabinett trocken Weingut Theo Minges | 0,75l | 28,00 € |
|------|---|-------|---------|

Am Fuße des Teufelsbergs gelegen ist die nach Süden gerichtete mit ziemlich viel Sonnenstunden und Wärme gesegnet. Unterirdische Wasseradern sorgen dafür, dass die Trauben keinen Trockenstress bekommen. Die Mischung aus Schiefer, Kalkstein und Buntsandstein sorgt für das nötige mineralische Rückgrat. Ein leichtfüßiger Riesling der trotzdem das Profil der Herkunft erkennen lässt.

FRANKEN

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2008 | Silvaner trocken Weingut am Stein – Ludwig Knoll | 0,75l | 29,00 € |
|------|---|-------|---------|

Das Weingut liegt eingebettet inmitten einer der bekanntesten fränkischen Weinlagen, dem Würzburger Stein. Die Reben stehen auf purem Muschelkalk, der die Charakterzüge des Silvaners besonders hervorhebt. Sie werden von der nussigen Würze begeistert sein!

MOSEL

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2008 | Piesporter Domherr Riesling Kabinett Weingut Reichsgraf von Kesselstatt | 0,75l | 35,00 € |
|------|---|-------|---------|

Diese monumentale Lage an der Mittelmosel ist ein natürlich geformtes, nach Süden hin ausgerichtetes "Amphitheater" für die Reben. Eine perfekte Balance zwischen feinsten Fruchtsüße, saftiger Säure und mineralischer Schieferwürze. Kein anderer Wein hat bei derart niedrigem Alkoholgehalt dieses Füllhorn an Aromen. Viel Freude beim Genuss!

WEIßWEIN

RHEINGAU

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2008 | Weiss Erd Riesling trocken Weingut Künstler | 0,75l | 48,00 € |
|------|---|-------|---------|

Die Reben wachsen in einer windgeschützten, nach Süden ausgerichteten Talsenke, die besonders gut die Wärme speichert. Die Reben der Weiß Erd stehen auf tiefgründigen Lehm - Tonböden, die für intensive und gehaltvolle Weine sorgen. Wir sind sehr stolz, dass wir Ihnen dieses im Grunde "Erste Gewächs" der modernen Prägung exklusiv anbieten dürfen.

RHEINHESSEN

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2008 | Westhofener Cuvée „Hügelland“ Beerenauslese Weingut Seehof – Florian Fauth | 0,50l | 55,00 € |
|------|--|-------|---------|

Die Region des rheinhessischen Hügellandes gilt seit einigen Jahren als innovativste Weinbauecke in Deutschland und die Namen der Westhofener Lagen sind weltbekannt. Zusammen mit Florian Fauth haben wir die besten Beerenauslesen zusammenggeführt, um das "Cuvée Hügelland" zu kreieren.

ÖSTERREICH

WACHAU

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2007 | Pichl Point Grüner Veltliner Smaragd Weingut Johann Schmelz | 0,75l | 48,00 € |
|------|---|-------|---------|

Der Grüne Veltliner, Österreichs Paraderesorte, findet in der Wachau eine besondere Heimat. Nur in den kühleren Ausläufern der Wachau gelingt es, Weine mit Saftigkeit, mineralischer Tiefe und einem ungeheuren "Schmelz" zu erschaffen. Der Pichl Point besteht aus Lössboden, welche dem Wein eine feine Süße, Würze und Aromen von Tabak verleiht. Im Nachhall besticht der Wein durch seine typische Pfefferl'Würze und feine Säurestruktur. Da trinkt man gerne noch ein zweites Glas!

SLOWENIEN

| | | | |
|------|---------------------------------------|-------|---------|
| 2009 | Sauvignon Blanc Puklavac & Friends | 0,75l | 35,00 € |
|------|---------------------------------------|-------|---------|

Das Vitalste aus der Tradition zu nehmen und in eine lebendige Moderne zu führen – das ist den Puklavac's gelungen. Wir sind glücklich, dass wir Ihnen den Sauvignon aus der besten Einzellage präsentieren können – der übrigens nur für die Althoffgruppe abgefüllt wurde.

WEIßWEIN

FRANKREICH

GASCOGNE

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2009 | Cuvée aus Colombard & Sauvignon Blanc Domaine de Ménard Vin de Pays de Gascogne | 0,75l | 29,00 € |
|------|---|-------|---------|

Zart leuchtendes Gelbgold in der Farbe. Feinste Eleganz und Leichtigkeit verströmt das Bukett, reife Frucht (Stachelbeeren, Zitrusfrüchte) Akazienblüten. Knackiges Fruchtspiel am Gaumen, unterstrichen von einer milden aber agilen Säure. Besonders gut gefällt die filigrane Mineralität, die sich lang über den Gaumen in ein ausdauerndes Finale zieht.

LOIRE

| | | | |
|------|---------------------------------|-------|---------|
| 2009 | Pouilly Fumé Jonathan Pabiot | 0,75l | 48,00 € |
|------|---------------------------------|-------|---------|

Jonathan Pabiot zögert nicht, die Erträge teils drastisch zu begrenzen, so dass er optimal ausgereifte und ausgewogene Trauben ernten kann. Dieser Sauvignon blanc ist nicht einer dieser extrem grasigen Vertreter, sondern lebt von seiner cremigen und gelbfruchtigen Art. Unterlegt ist der Wein mit typisch rauchiger Würze, die von den außergewöhnlichen Böden der Appellation Pouilly Fumé herrührt.

BURGUND

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2008 | Saint Aubin „La Princesse“ Domaine Hubert Lamy | 0,75l | 75,00 € |
|------|---|-------|---------|

Olivier Lamy versucht in seinen Weinen die Böden, auf denen ihre Reben wachsen, zum Ausdruck zu bringen. Ideale Essensbegleiter, die sich nicht in den Vordergrund drängen. Selbstverständlich wird der Chardonnay klassisch in Barriques ausgebaut. Doch nur ein Viertel der Fässer ist neu. Das garantiert feine und integrierte Röstnoten, die dem Wein noch eine weitere Dimension hinzufügen.

SÜDAFRIKA

STELLENBOSCH

| | | | |
|------|--------------------------|-------|---------|
| 2009 | Sauvignon blanc Spier | 0,75l | 28,00 € |
|------|--------------------------|-------|---------|

Der blitzblanke, knackig-frische und animierend zupackende Sauvignon blanc wirkt auf dem Gaumen förmlich elektrisierend. Mit seinen lebhaften Stachelbeer- und Tropenfruchtaromen und der beachtlichen Substanz ist er in seiner Klasse für südafrikanische Verhältnisse praktisch konkurrenzlos.

ROSÉWEIN

DEUTSCHLAND

WÜRTTEMBERG

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2009 | Hotel am Schlossgarten Sommelier-Selektion Roséweincuvée (Lemberger, Spätburgunder) Qualitätswein trocken Staatsweingut Weinsberg, Württemberg | 0,75l | 28,00 € |
|------|---|-------|---------|

Auf Basis d e r Württembergischen Rotweinrebsorte haben wir für das Hotel am Schlossgarten einen unkomplizierten und äußerst schmackhaften Rosé kreiert. Zart schimmernde Rosé-Farbe. Duft nach Frühlingslieder und edlem Muskat.

BADEN

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2009 | Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rosé Kabinett trocken Weingut Laible, Baden | 0,75l | 38,00 € |
|------|--|-------|---------|

Laibles Reben im "Plauelrain" gedeihen bei optimalen Bedingungen: Ein sonnendurchfluteter Südhang, ein steiniger, Wärme speichernder Boden und ein mildes Mikroklima bieten genau das, was dem Rebstock gut tut. Die Weine erhalten durch den steinigen Boden ihren unverwechselbaren, mineralischen Charakter: Die Trauben überzeugen durch ihren fruchtigen und harmonischen Geschmack, der sich im Ausbau zu einem komplexen Wein entwickelt.

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

WÜRTTEMBERG

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2007 | Hotel am Schlossgarten Sommelier-Selektion Rotweincuvée (Lemberger, Cabernet) Qualitätswein trocken Staatsweingut Weinsberg, Württemberg | 0,75l | 36,00 € |
|------|--|-------|---------|

Auf den tiefgründigen Muschelkalkböden sowie auf den warmen Gipskeuper- und Mergelböden gedeihen viele Rebsorten mit individueller, lokaler Ausprägung. Wir sind sehr stolz, zusammen mit dem Staatsweingut eine Cuvée für unsere Gäste kreiert zu haben. 60% Lemberger, gepaart mit den Neuzüchtungen Acolon und Cabernet Cubin.

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2009 | Blauer Trollinger** Qualitätswein trocken, Steillage Weingut Zipf | 0,75l | 35,00 € |
|------|--|-------|---------|

Die Trauben genießen eine lange Reifephase und ergeben fruchtige, kernige, herzhafte Weine.

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2008 | Lemberger Qualitätswein trocken Collegium Wirtemberg | 0,75l | 37,00 € |
|------|--|-------|---------|

Zwischen Rotenberg und Uhlbach gelegen und über beiden Weinlagen thronend, gibt es wohl kaum ein besseres Markenzeichen für echte Württemberger: Die klassizistische Grabkapelle hoch über den Weinbergen der Genossenschaft steht für hochwertige Weine. Ein Lemberger, einfach und gut.

ROTWEIN

WÜRTTEMBERG

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2007 | Verrenberger Verrenberg Lemberger Qualitätswein trocken Fürst zu Hohenlohe-Oehringen | 0,75l | 39,00 € |
|------|--|-------|---------|

Diese sortenreinen Weine vom Verrenberger Verrenberg werden das Jahr über sorgsam gepflegt und verwöhnt. Im Herbst erfolgt eine sehr schonende Verarbeitung der von Hand geernteten Trauben. Nach der Maischegärung kommt der Lemberger zur Reifung ins große Holzfass.

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2008 | Bönnigheimer Sonnenberg Spätburgunder** Qualitätswein trocken Weingut Dautel | 0,75l | 39,00 € |
|------|--|-------|---------|

In der Nase frischer schwarzer Pfeffer, Herzkirsche, Schlehe, etwas Bitterkakaο und Gewürznelke. Leicht rauchige Noten. Am Gaumen sehr würziger Auftakt, es folgen Herzkirsche und schwarzer Pfeffer. Pikante Säure, die dem Wein Frische und Eleganz verleiht und die fruchtige Art unterstreicht, sowie feinkörnige Gerbstoffe.

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2007 | Herbst im Park Rotweincuvée Qualitätswein trocken Weingut Graf Adelman | 0,75l | 56,00 € |
|------|--|-------|---------|

Komposition aus Lemberger, Burgunder, Dornfelder und Cabernet. Granatfarben, volles, reifes Bouquet mit feiner Rauchnote, verführerischer Schmelz, große Würze und Fülle, bereits jetzt ein großer Genuss!

BADEN

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2008 | Toccat | 0,75l | 44,00 € |
| | Rotweincuvée Qualitätswein trocken Weingut Schätzle | | |

Kräftiges Rubinrot - duftige Aromen von dunklen Beerenfrüchten in der Nase - kraftvolle Entwicklung am Gaumen, auch hier Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Röstaromen, angenehm runde Gerbstoffe - längerer, facettenreicher Abgang.

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2007 | Malterdinger Bienenberg Spätburgunder trocken Weingut Bernhard Huber | 0,75l | 45,00 € |
|------|--|-------|---------|

Bernhard Huber ist ein wahrer Meister des Spätburgunders. Sein intuitives Gespür für die größte Diva unter den Rebsorten, sein Verständnis für das außergewöhnliche Terroir und sein meisterhafter Einsatz von Barriquefässern, haben ihn an die Spitze der deutschen Rotweinerzeuger gebracht.

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2007 | Merdinger Bühl Spätburgunder Qualitätswein trocken Weinhaus Joachim Heger | 0,75l | 48,00 € |
|------|---|-------|---------|

Bukett von roten Beeren mit einem Hauch von Schokolade, würzige Fruchtnoten, kompakter Körper, vollmundig. Die sonnenverwöhnten kalkhaltigen und sehr mächtigen Lössböden der Einzellage Merdinger Bühl bringen gehaltvolle samtigweiche Spätburgunder hervor.

ROTWEIN

FRANKREICH

RHÔNE

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2007 | Côtes du Rhône «Sélection» Château de Saint Cosme | 0,75l | 35,00 € |
|------|--|-------|---------|

An der südlichen Rhône ist der ausschlaggebende Faktor für die Qualität das Alter der Rebstöcke. Diese Reben liefern gleichmäßig geringe Erntemengen und sorgen damit für eine natürliche Konzentration im Wein. Louis Barroul fängt behutsam das große Potenzial dieser Rebstöcke ein. Der Côtes du Rhône ist eine Cuvée aus mehreren Parzellen, die wir selbst komponieren konnten. Unser Ziel war es, die Aromenwelt Südfrankreichs einzufangen. Einen kraftvollen, aber runden Wein zu kreieren und dabei den freudigen Trinkfluss nicht zu vergessen! Ein Wein, der einfach Spaß macht.

BORDEAUX

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2005 | Château Mangot Saint Emilion Grand Cru | 0,75l | 68,00 € |
|------|---|-------|---------|

Wie am rechten Ufer in Bordeaux üblich, sind die Weine hier von der Rebsorte Merlot geprägt. Diese Rebsorte sorgt für das saftige, dicht gewobene und cremige Tanningerüst, das die Weine so charmant macht. Der "Jahrhundertjahrgang" 2005 spielt diesem Stil besonders in die Hände. Dieser Bordeaux ist - auch wegen dem Jahrgang - eine besondere Kombination von dunklem Fruchtcharakter, präsentem aber geschmeidigen Tannin und die ausgeprägte Mineralische Erdigkeit der Böden. Ausgebaut wurde dieser Wein 12 Monate in zum Teil neuen Barriques, was dem Wein noch eine feine vanillierte Dimension hinzu gibt. Ein sehr guter Essensbegleiter mit Finesse und Struktur.

ITALIEN

PIEMONTE

| | | | |
|------|---|-------|---------|
| 2008 | Barbera d'Asti „Montebruna“ Giacomo Bologna - Braida | 0,75l | 55,00 € |
|------|---|-------|---------|

Raffaella Bologna und ihr Bruder führten behutsam Neuerungen in Weinbau und Keller ein. Damit kreierten die beiden einen neuen Barberastil den es ernst zu nehmen galt und der Stilvorbild für viele Nachahmer war. Sie verbinden auf gekonnte Weise Tradition und Moderne. Wir sind sehr glücklich Ihnen ein Stück "Dolce Vita" anbieten zu können.

TOSKANA

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2007 | Chianti Classico Azienda Agricola Candialle | 0,75l | 65,00 € |
|------|--|-------|---------|

Die Kombination von außergewöhnlicher Geografie und dem typischen Galestro-Boden sorgt für Finesse und Eleganz. Ein Sangiovese, der Seinesgleichen sucht. Die Mission der deutschstämmigen Winzerin ist es, klassische Chiantis aus 100% Sangiovese zu erzeugen, die Kraft und Finesse vereinen. Ein Vorhaben, das ihr wunderbar gelungen ist.

ROTWEIN

SPANIEN

RIOJA

| | | | |
|------|-----------------------------------|-------|---------|
| 2005 | Rioja Crianza Sierra Cantabria | 0,75l | 36,00 € |
|------|-----------------------------------|-------|---------|

Nachts fließt die kalte Luft der Sierra Cantabria in das Tal und sorgt dafür, dass die Trauben ihre subtile Frucht behalten. Perfektes Rohmaterial, um betörende Weine zu keltern. Marcos Eguren - eines der großen Winzertalente Spaniens - nutzt dieses Potenzial geschickt. Der Ausbau in gebrauchten Fässern arbeitet wunderbar die Saftigkeit der Rebsorte Tempranillo heraus, ohne dabei Holzgeschmack abzugeben. Kraftvoll, gleichwohl mit cremigem und rundem Tannin ausgestattet, sorgt er für schlichtweg für Trinkgenuss mit Anspruch.

MONTSANT

| | | | |
|------|--|-------|---------|
| 2005 | Reserva Selecció especial Celler Capcanes | 0,75l | 58,00 € |
|------|--|-------|---------|

Der pfiffige, deutschstämmige Kellermeister Jürgen Wagner sorgt detailverliebt Jahr für Jahr für außergewöhnliche Qualitäten. Mit ihm konnten wir diese Cuvée aus Garnacha, Tempranillo, Syrah und Merlot kreieren. Ein dicht gewobenes Kraftpaket, mit viel Würze und Zug. Saftig, Fruchtbetont, Extraktreich, Dicht und dennoch mit viel Finesse.

SÜDAFRIKA

STELLENBOSCH

| | | | |
|------|-----------------|-------|---------|
| 2008 | Shiraz Spier | 0,75l | 28,00 € |
|------|-----------------|-------|---------|

Mit dunkelroter Farbe und Bukett von Brombeeren und würzigen Pfefferaromen. Der Wein umschmeichelt den Gaumen mit Sanftigkeit und einer sich leicht erschließenden Tanninstruktur.

VERANSTALTUNGSDetails

BEAMER UND LEINWÄNDE

| | | |
|--|---------|-------------|
| Laserpointer | pro Tag | 21,00 € |
| Videobeamer | pro Tag | ab 120,00 € |
| Leinwand (1,80 Meter hoch, 2,00 Meter breit) | pro Tag | 35,00 € |
| Leinwand (2,00 Meter hoch, 2,00 Meter breit) | pro Tag | 55,00 € |
| Leinwand (2,00 Meter hoch, 3,00 Meter breit) | pro Tag | 110,00 € |

TV, VIDEO UND BESCHALLUNG

| | | |
|----------------|---------|----------|
| TV-Flatscreen | pro Tag | 90,00 € |
| Standmikrofon | pro Tag | 90,00 € |
| Mikrofonanlage | pro Tag | 120,00 € |

BLUMEN

| | | |
|----------------------------|-------------|------------|
| Gesteck für Stehtische | pro Gesteck | ab 10,00 € |
| Gesteck rund oder länglich | pro Gesteck | ab 35,00 € |
| Gesteck am Rednerpult | pro Gesteck | 120,00 € |
| Buffetgesteck | pro Gesteck | 60,00 € |

MENÜKARTEN

| | | |
|--|-----------|--------|
| Menükarten, einfach | pro Stück | 1,80 € |
| Menükarten, gekordelt, mit Einlegeblatt | pro Stück | 2,80 € |
| Menükarten, gekordelt, mit Einlegeblatt, mit Namen | pro Stück | 3,00 € |

TISCHSCHMUCK

| | | |
|--|-----------|--------|
| Kerzenleuchter, einzeln, versilbert, mit Kerze | pro Stück | 3,50 € |
| Platzteller, silber | pro Stück | 3,00 € |

HOCHZEITSTORTE

| | | |
|----------------|-----------|-------------|
| Hochzeitstorte | pro Stück | auf Anfrage |
|----------------|-----------|-------------|

KINDERBETREUUNG

| | | |
|-----------------|------------|---------|
| Kinderbetreuung | pro Stunde | 20,00 € |
|-----------------|------------|---------|

ENTERTAINMENT

| | | |
|--------|---------|-------------|
| Piano | pro Tag | 95,00 € |
| Flügel | pro Tag | auf Anfrage |

Gerne sind wir bei der Organisation der künstlerischen Unterhaltung behilflich.

PERSONAL

| | | |
|----------------------------------|-------------------------|---------|
| Garderobiere | pro angefangener Stunde | 29,00 € |
| Techniker | pro angefangener Stunde | 45,00 € |
| Servicemitarbeiter (ab 0.00 Uhr) | pro angefangener Stunde | 32,00 € |
| Koch (ab 0.00 Uhr) | pro angefangener Stunde | 32,00 € |
| Oberkellner (ab 0.00 Uhr) | pro angefangener Stunde | 45,00 € |
| Küchenchef (ab 0.00 Uhr) | pro angefangener Stunde | 45,00 € |

PARKGEBÜHREN

Folgende Parkgebühren der Schlossgarten-Tiefgarage gelten für Gäste des Hotels am Schlossgarten:

| | |
|---|---------|
| 1 Stunde | 2,10 € |
| 2 Stunden | 3,40 € |
| 3 Stunden | 4,80 € |
| 4 Stunden | 6,10 € |
| 5 Stunden | 7,50 € |
| 6. Stunden | 8,80 € |
| Tageshöchstsatz | 15,00 € |
| Abendeinstellung (19.00 Uhr bis 02.00 Uhr) | 4,00 € |

Tarifänderungen vorbehalten. Die Nutzung der Tiefgarage geschieht auf eigene Gefahr. Das Hotel am Schlossgarten haftet nicht für Schäden.

SONSTIGES

| | | |
|----------------------------------|-------------|---------|
| Telefon | pro Tag | 35,00 € |
| Telefonereinheit | pro Einheit | 0,40 € |
| Kopie (s/w) | pro Kopie | 0,40 € |
| Kopie (color) | pro Kopie | 0,90 € |
| Rednerpult | pro Tag | 32,00 € |
| Flipchart mit Stiften und Papier | pro Tag | 32,00 € |
| Pinnwand mit Papier und Nadeln | pro Tag | 25,00 € |