



BANKETTBROSCHÜRE
Informationen für eine gelungene Feier



HEIMATHENHOF
HOTEL · RESTAURANT · SPA

MAN SOLL DIE FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN...

Liebe Gäste,

ob Familienfeiern, Geburtstage, Jubiläen oder andere Veranstaltungen, das Hotel Restaurant Heimathenhof bietet sich außergewöhnlich gut an.

Dabei inspiriert uns die Liebe zum Detail, die schließlich zum Erfolg Ihrer Veranstaltung und somit Ihrer Zufriedenheit führt. Wir sorgen für ein wunderbares Ambiente zum Wohlfühlen und Genießen und unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit.

Mit unserer individuellen und persönlichen Beratung stehen wir Ihnen mit vielen Ideen zur Seite. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die korrespondierenden Getränke sowie die Raum- und Tischdekoration.

Mit dieser Bankettbroschüre erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Haus bietet.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann laden wir Sie herzlich zu einer Besichtigung unseres Hauses ein. Vereinbaren Sie hierzu einen Termin zur Absprache unter der 06092/97150

Freuen Sie sich schon heute auf einen unvergesslichen Aufenthalt – für Sie und Ihre Gäste.

Mit herzlichen Willkommensgrüßen

IHRE FAMILIE SCHWAB & TEAM

BUFFET 1

Münchener Weißwurstsalat mit Petersilie & Gewürzgurken

Backsteinkäs mit Kümmel & Musik

Bratensülze mit Tirolersauce

Kartoffelsalat mit Brühe, Speck & Zwiebeln

Nudelsalat mit Fleischwurst & Erbsen

Salat von Kummern mit Schmand & Dill

Obazda mit Mini Laugengebäck

Salat von Brezenknödel & Zwiebeln

Geräucherte Forelle aus dem Spessart mit Kren

Linsensuppe mit Mehlspatzen & Essig

Kalbsrücken in Wiesenheu gebraten & tranchiert

Gebratene Landente mit Orangensauce

Renkenfilet in Champignon-Specksauce

Schweinschaxen mit Meerrettich-Senf & Kümmeljus

Rahmwirsing, Kümmerlesgemüs, Apfelblaukraut

Serviettenknödel, Kartoffelklöße & Spätzle

Bayrische & Fränkische Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Topfenmousse & gebackene Quarkklöße mit Beerenkompott

Bayrisch Crème mit Himbeermark

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Früchte der Saison z.B. Birnen, Apfel, Quitten, Erdbeeren

Zwetschgenbavesen mit Zimtzucker

€ 42,00
pro Person

Unsere Buffets sind buchbar ab 25 Personen.

Wir behalten uns vor, aufgrund der Marktlage kleine Änderungen im Menü vorzunehmen

BUFFET 2

Frisch aus dem Räucherofen:

Aal, Saibling & Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Regensburger Wurstsalat

Wildschweinschinken mit Selleriesalat

Matjesfilet mit verschiedenen Dips

Hausmacher Wurst, Roter & weißer Presssack
Blut- & Leberwurst, Grobe Mettwurst & geräucherte Würstchen

Blattsalate mit Blaubeer-Dressing

Krautsalat mit Speckwürfeln

Bayerischer Kartoffelsalat mit Gurken & Zwiebeln

Rettichsalat mit Käsestreifen

Reiche Auswahl an verschiedenen Brotsorten

Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen

Heimbuchenthaler Sauerbraten

Geschmorter Hirschbraten mit Preiselbeerrahmsauce

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren

Zanderfilet in Rieslingsauce

Rotkohl & Marktfrisches Gemüse

Kartoffelknödel & Spätzle

Bayrisch Crème mit Himbeermark

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Käsekuchen mit Rosinen

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Salat von frischen Früchten mit Kirschwasser

€ 44,00

pro Person

Unsere Buffets sind buchbar ab 25 Personen.

Wir behalten uns vor, aufgrund der Marktlage kleine Änderungen im Menü vorzunehmen

BUFFET 3

„Antipasti di salumi“

Auswahl von italienischen Schinken & Würsten

„Insalata Caprese“

Tomatensalat mit Mozzarella

Süß-saure Möhren

Gegrilltes & mariniertes Gemüse mit Balsamicoessig

Carpaccio vom Rind & Champignonsalat

Pennesalat mit Tomaten & Garnelen

Pulposalat mit Zitrone & Knoblauch

Piadina gefüllt mit Rucola, Provolone & Parmaschinken

Weißer Tomatensuppe mit Ravioli Ricotta Spinat

Rotbarbenfilet mit Champignons, Artischocken & Oliven

Piccata Milanese mit Tomatenragoût

Rinderschmorbraten in Barolosauce

Gebratenes Gemüse

Gnocchi in Spinatsauce & Tagliatelle

Tiramisù mit Mango & gehobelter weißer Schokolade

Torroncinocrèmeschnitte mit Ganache

Panna Cotta mit Balsamicoreduktion

Mailänder Birnentarte mit Rosmarin

Amarettoeis auf frischen Früchten mit Löffelbiskuit

€ 49,00

pro Person

Unsere Buffets sind buchbar ab 25 Personen.

Wir behalten uns vor, aufgrund der Marktlage kleine Änderungen im Menü vorzunehmen

BRUNCH-VORSCHLAG 1

VORSPEISEN

Edle Aufschnittplatte mit Cumberlandsauce
Hechtgalantine mit Graved Lachs & Räucherfischen, Sahnemeerrettich
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Bunter Tortellinisalat
Kartoffelsalat mit gekochten Eiern & Grüner Sauce
Gemüsequiche mit Schnittlauchschnmand
Shrimpscocktail auf Eisbergsalat mit Thousand Island Dressing
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Auswahl von Rohkost & Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Frühstückscerealien mit hausgemachten Marmeladen
Brötchen, Croissants & Plunder

SUPPE

Melonenkaltschale mit Minze & Parmaschinken chips

VON DER SCHNEIDESTATION

Rücken vom Spessart-Kalb unter der Kräuterkruste mit Sauce Béarnaise
Nürnberger Rostbratwürstchen, Speck, Rühreier & Weißwürstchen
Schweinelendchen mit Salbei in Pfifferlingssauce
Zanderfilet auf Gurkengemüse an Safransauce
Penne mit Rucola in Gorgonzolasauce
Marktfrisches Gemüse & Zucchini-Paprika-Gemüse
Kartoffelgratin & Kräuterreis

DESSERT

Dreierlei Fruchtmousse
Cassiscrème
Crème Caramel
Zitronen Tartes
Crème Brûlée
Hausgemachter Obstsalat

Heißgetränke, Kaffeespezialitäten, frisch gepresster
Orangensaft, Saftauswahl, Secco

€ 53,00

pro Person

Wir behalten uns vor, aufgrund der Marktlage kleine Änderungen im Menü vorzunehmen

BRUNCH-VORSCHLAG 2

VORSPEISEN

Edle Aufschnittplatte mit gebratenem Schweinefilet
Pochierte Lachsforelle mit Räucherfischen & Sahnemeerrettich
Caprese von Tomate & Mozzarella
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Hirschterrine mit Farmersalat
Carpaccio von der Barbarie-Ente mit Limonen-Pfeffermarinade
Auswahl von Rohkost & Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Frühstückscerealien mit hausgemachten Marmeladen
Brötchen, Croissants & Plunder

SUPPE

Kartoffelsuppe mit Trüffelbutter

VON DER SCHNEIDESTATION

Roastbeef mit Kräutern der Provence & Rotweinsauce
Nürnberger Rostbratwürstchen, Speck, Rühreier & Weißwürstchen
Saltimbocca von der Poularde auf Balsamico-Knoblauchglace
Steinbuttfilet auf Blattspinat mit Champagnersauce
Marktfrisches Gemüse, Blumenkohl mit Bröselbutter
Geschmorte Kartoffeln, Nudeln, Butterreis

DESSERT

Crème Caramel mit Kiwi
Vanille-Crème Brûlée
Hausgemachter Obstsalat
Erdbeercharlotte
Tiramisu

Heißgetränke, Kaffeespezialitäten, frisch gepresster
Orangensaft, Saftauswahl, Secco

€ 55,00

pro Person

Wir behalten uns vor, aufgrund der Marktlage kleine Änderungen im Menü vorzunehmen

CANAPEÉS & SNACKS

CANAPEÉS

Bündner Rauchfleisch

Rosa Roastbeef

Brie

Gouda

Frischkäse mit Schnittlauch

Crevettensalat

Roquefort

Geräucherte Entenbrust

Mailänder Salami

Lebermousse

€ 3,50

pro Stück

(Wir empfehlen 3 Stück pro Person)

WARME SNACKS

Mini-Hamburger

Quiche Lorraine

Mini-Pizza

Gebackene Champignonköpfe mit Kräutercreme

Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen

Elsässer Mini-Flammkühle

Filetspießchen „Cantonese“

Satay vom Angusfilet, Entenbrust, Riesengarnelen oder

Hähnchen

€ 4,00

pro Stück

SÜSSE SNACKS

Fruchtspießchen mit Kokosmantel

Fruchtspieße mit Schokolade

Früchte-Tartlets

Ministrudel mit Topfen oder Apfel

€ 4,20

pro Stück

CANAPEÉS & SNACKS

BRUSCHETTA ODER CROSTINI MIT

Forellencrème	3,00 €
Schafskäsecrème	2,00 €
Saltimbocca	3,00 €
Guacamole	2,00 €
Tomate-Basilikum	2,00 €
Garnelen-Limette	3,00 €
Avocado-Paprikasalat	2,50 €
Speck & Pilzen	2,50 €
Tomate-Mozzarella mit Rauke	2,50 €
Apfel & Schinken	3,00 €
Nudelsalat mit Pesto	2,50 €
Olivencrème	2,00 €
Provolone mit Wildkräutern	2,50 €

(Wir empfehlen 3 Stück pro Person)

MENÜ VORSCHLAG HOCHZEIT

Fränkische Hochzeitssuppe in der Löwenkopfterrine
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle, Leberklößchen, Markklößchen & Kräutern

Krosser Spanferkelrücken mit Kümmelsauce
Augustiner Bier-Kraut & Kartoffelstrudel
oder

Forellenfilet aus dem Hafenlohrtal mit weißer Burgundersauce
Wurzelgemüse & bunte Kartoffelcarees

Mirabellenknödel in Zimtpanade
Bayerische Creme mit Himbeer Pipette
Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person

3-Gang Menü 35,00 €

MENÜ VORSCHLAG REGIONAL

Höfer Hirschpastrami mit Preiselbeer-Senf
Farmersalat & Pilzflan

Cappuccino von der Brunnenkresse mit Croutons

Duett vom Reh und Wildschwein
Rehrücken & geschmorter Wildschweinkeule,
Spessart-Ginsauce, Birnen-Navettengemüse, Rote Beete Schupfnudeln
oder

Filet von Tiger Wels mit Meerrettich-Apfelsauce
wilder Brokkoli & Gerstenrisotto

Tarte vom Leidersbacher Obstwiesenapfel
Walnusseis & Schaum von schwarzen Johannisbeeren

Preis pro Person

3-Gang Menü 48,00 €

4-Gang Menü 55,00 €

Unsere Menüs sind buchbar ab 8 Personen
Wir behalten uns vor, aufgrund der Marktlage kleine Änderungen im Menü vorzunehmen

MENÜ VORSCHLAG KLASSISCH

Caesar Salat

Romanasalat mit Croutons & Parmesan
confierten Stubenküken & Speck Chips

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Trüffelravioli

Gebratenes Zanderfilet auf Traubersauerkraut

Pommery Senfsauce & Kartoffeltörtchen

oder

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Balsamico-Honigsauce
Spinatküchlein & Linguine

Crème brûlée von der Mandarine mit Schokocookie & Cappuccino-Eis

Preis pro Person

3-Gang Menü 37,00 €

4-Gang Menü 43,50 €

MENÜ VORSCHLAG MEDITERRAN

Antipasti mit gebackenen Mozzarella-Fenchelbällchen & Ruccolapesto

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocke & Parmaschinken-Chip

Saltimbocca von der Rotbarbe

Basilikum Jus, Peperonata & Limettenrisotto

oder

Tagliata vom Kalbsrücken auf Schalottenjus
feinem Gemüse & Polentataler

Tiramisu

mit Erdbeerschaum & Stracciatellaeis

Preis pro Person

3-Gang Menü 37,00 €

4-Gang Menü 44,00 €

5-Gang Menü mit Sorbet Zwischengang 48,50 €

Unsere Menüs sind buchbar ab 8 Personen

Wir behalten uns vor, aufgrund der Marktlage kleine Änderungen im Menü vorzunehmen

VEGANES MENÜ

Tatar von der Avocado

mit Kala Namak Linsenbrot
& weißem Rettich

★★★

Spaghetti „Bolognese“ mit Basilikum & Wildkräutern

★★★

Gebratener Grüner Spargel mit confierten Tomaten

Sonnenblumenkernrösti & Orangen Vinaigrette

★★★

Kokosmilchreis mit Zitrusalat & Mangoschaum

€ 42,00
pro Person

ZUM ABSCHLUSS

Exklusiver Käse vom Brett mit Feigensenf und Trauben

€ 5,00
pro Person

3erlei Schinkenauswahl mit Pfefferbeißer

(Kochschinken, Schwarzwälderschinken, Italienischer Landschinken)

€ 8,50
pro Person

Deftige Gulaschsuppe

€ 4,00
pro Person

Kartoffelsuppe mit Rauchspeck

€ 3,50
pro Person

Wir behalten uns vor, aufgrund der Marktlage kleine Änderungen im Menü vorzunehmen.

WISSENSWERT

Als Grundlage zur Berechnung dient die 2 Tage vor der Veranstaltung gemeldete Gästeanzahl.

Im Menüpreis enthalten sind: Raummiete, Raumaufbaukosten, Raumabbaukosten, Mehrwertsteuer, Parkplatz, W-LAN, Servicestunden, Nachtzuschläge

Für Präsentationen stellen wir kostenfrei eine Leinwand zur Verfügung, die Leihgebühr für einen Beamer beträgt 30,-- €

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Service- oder Küchenpersonal

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

ZUM EMPFANG

Hausmarke Sekt „Heimathenhof“ Extra trocken	0,75l	19,00 €
Prosecco	0,75l	22,00 €
Flasche Sekt Alkoholfrei	0,75l	19,00 €

Champagner

Hausmarke Louis du Sacy	0,75l	54,00 €
Canard Duchêne rosé	0,75l	64,00 €
Veuve Clicquot	0,75l	74,00 €

Begleitende Liköre

Cassis, Weinberg-Pfirsich, Holunder oder Passionsfrucht	2 cl	2,40 €
Alkoholfreier Cocktail mit Säften der Saison	Ltr.	9,50 €
Hugo	0,2l	5,50 €
Lillet Wild Berry	0,2l	5,50 €
Aperol Sprizz	0,2l	5,50 €

Frisch gezapfte Biere

Spessart Pils	0,4l	3,60 €
Spessart Export	0,4l	3,20 €
Räuberchen schwarz	0,3l	2,80 €
Augustiner hell	0,5 l	4,50 €
Franziskaner Hefe hell	0,5 l	3,90 €
Spessart Hefe Alkoholfrei	0,5l	3,90 €

ZUM DIGESTIF EMPFEHLEN WIR

Gin

The Duke Bio Munich Dry Gin	4cl	7,00 €
Tanqueray London Special Dry Gin	4cl	6,00 €
Hendrick´s Gin, Schottland	4cl	8,00 €
Monkey 47, Schwarzwald	4cl	9,00 €
Gin Mare, Spanien	4cl	8,00 €

Dazu empfehlen wir:

Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,00 €
--------------------------	------	--------

Fein-Brennerei Prinz

Schnaps			„Alte Sorten“		
40%	2cl	3,50 €	41%	2cl	4,40 €
Quitten Schnaps			Alte Marille		
Vogelbeere			Alte Haselnuss		
Obstler aus dem großen Holzfass			Alte Haus-Zwetschge		
			Alte Wald-Himbeere		

Edelbrennerei „A.J. Dirker“

Haselnuß, Williams	2cl	5,20 €
Schlehenbrand	2cl	5,80 €

Edelbrennerei „Ziegler“

Ziegler No. 1 Wildkirsch	2 cl	11,00 €
Sauerkirsch	2 cl	7,20 €
Obstbrand	2 cl	3,80 €

ZUM DIGESTIF EMPFEHLEN WIR

Rum

Plantation Extra Old 20 Jahre, Barbados	4 cl	15,00 €
Ron Zacapa XO 25, Guatemala	4cl	20,00 €

Wodka

Grey Goose, Frankreich	4cl	6,00 €
Belvedere, Polen	4cl	6,00 €
Stolichnaya ELIT, Russland	4cl	9,00 €

Single Malt

Slyrs Bavarian Whisky (Whisky aus Bayern, voluminös mit Malz und Kräutern)	4cl	8,00 €
Glenmorangie 18 Jahre (rauchiger Geschmack nach Honig und frischen Walnüssen)	4cl	14,00 €
Strathisla – Old Speyside 12 Jahre (Aprikose, süßlicher Geschmack, torfig)	4cl	7,00 €
Laphroaig Quarter Cask (verwöhnt den Gaumen jedoch auch mit einer überraschenden, leichten Süße. Abgang: sehr lang und trocknet mit Rauch und Gewürz passend aus.)	4cl	7,00 €

Brandy

Carlos Nr.1 Especial	4cl	6,00 €
Torres 20 Jahre	4cl	6,50 €

Grappa

Grappa Riserva CARLO BOCCHINO 2 cl 8,80 €

Sehr intensive Farbe aufgrund der langen Verweilzeit im Holz. Reiche und nachhaltige Noten im Duft von Vanille und Tabak. Ein samtig, eleganter und nachhaltiger Geschmack

Grappa Chardonnay „Monovitigno“
Barrique 2cl 5,80 €

Leicht bernsteinfarben, aufgrund einer Lagerung in Barriques, fein und elegant, erinnert an den Duft von Brot, Vanille und Gebäck. Im Mund schmeckt er leicht nach Schokolade und frisch geschälten Mandeln.

Jacopo Poli Moscato 2cl 8,00 €

Traubenbrand aus Italien, 40 %
Transparent, süßer Blumenduft nach Rosen und Magnolien mit einem Hauch von Kräutern (Salbei), auch am Gaumen eine feine Süße spürbar mit Zarten Noten von Zitrusfrüchten.

Cocktails

Pina Colada 7,00 €
(Bacardi Rum, Ananassaft, Sahne und Kokossirup)

Tequila Sunrise 7,00 €
(Tequila, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine)

Caipirinha 7,00 €
(Pitu, brauner Zucker und Limette)

Mojito 7,00 €
(Havanna Rum, brauner Zucker, Limetten und Minze)

WEINEMPFEHLUNGEN

(die Jahrgänge aktualisieren wir ständig)

WEISSWEINE

Silvaner VDP Gutswein 20,00 €

trocken, Intensive gelbe Aromen mit feiner Exotik

Weingut Rudi May, Retzstadt, Franken Nr. 762

Würzburger Stein Weißer Burgunder 30,00 €

VDP Erste Lage, trocken

Feine Aromatik von heimischem

Obst, Stachelbeere und Sternfrucht begleitet von ausgeprägter Mineralität und finessenreicher Struktur.

Weingut Juliusspital, Franken Nr.760

Iphöfer Kronsberg Riesling 35,00 €

Großes Gewächs, trocken

wunderschön entwickelt, graziöse Art

Weingut Hans Wirsching, Franken Nr.764

Retzstadter Benediktusberg 28,00 €

Grauburgunder VDP, trocken

Erste Lage, frisch, knackig, fruchtbetont,

Kern- und Steinobstnoten

Weingut May, Franken Nr.767

Iphöfer Kronsberg Chardonnay 28,00 €

Alte Reben - VDP. Erste Lage, trocken

Feingliedrig, graziös

Weingut Hans Wirsching, Franken Nr. 768

WEISSWEINE

Sauvignon blanc Reserva 22,00 €

in Wein wie ein Sonnenstrahl mit brillianter, grünlich-goldener Farbe. Die Kaltvergärung im Stahltank läßt ihn sein verschwenderisch fein-würziges Bukett von Stachelbeeren, Zitronen und reifen, weissen Früchten bewahren. Gradlinig und kristallklar mit schmeichelnd reifer, sehr animierender Fruchtsäure
Bio Bio Valley, Porta, Chile. Nr.769

Lugana "San Benedetto" D.O.C 24,00 €

Azienda Vitivinicola Zenato
eleganter, ausdrucksvoller Weißwein aus Trebbianotrauben, frisch,spritzig, einer der besten Weißweine vom Gardasee Nr. 770

ROSÉ

Hans Wirsching Rotling 18,00 €

trocken, jugendliche Art, Franken Nr. 771

ROTWEINE

Randersackerer Sonnenstuhl 18,00 €

Qualitätswein Spätburgunder trocken
feinwürzig, rassig, Boxbeutel aus Würzburger Weinlagen, Franken

Spätburgunder Tradition 29,00 €

Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt am Main
Nr. 773

Rioja Crianza 30,00 €

Intensives Kirschrot mit rubinroten Reflexen, klar und brillant. Voluminös und cremig, die reifen Tannine geben Körper und Struktur, die dem Wein sein sensationelles Volumen verleihen
Eguren Ugarte, Spanien Nr. 778

ROTWEINE

Shotfire Shiraz

34,00 €

trocken, kraftvoll

Anklänge von Schokolade, Karamell und Vanille, dichte Struktur 14-16 Monate Barrique
Thorn Clarke Wines-Origin
Barossa Valley, Australien Nr. 782

Clos de los Siete

30,00 €

Dieser Wein ist ein Blend aus 53% Malbec, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 11% Syrah und 1% Petit Verdot
Mendoza Michel Rolland-Vignobles Dourthe
Argentinien Nr. 783

Gagliole Valletta

44,00 €

Dieser Wein enthält je zur Hälfte Merlot und Sangiovese Trauben. In der Farbe intensiv rubinrot. Am Gaumen seidig und von schöner Dichte mit Kaffee- und Schokolade-Noten.
Toskana Italien Nr. 784

M. Chapoutier "La Bernardine"

59,00 €

Châteauneuf du Pape AOC,
Grenache, Syrah, Trocken
in der Farbe intensives Purpurrot. In der Nase komplex und fein, reich an Aromen roter Früchte, Erdbeer- und Waldhimbeermarmelade, gefolgt von pfeffrigen Aromen; im Geschmack delikat, hervortretende Eleganz der Grenacherebe, körperreich. Im Geschmack fruchtig, endet mit einem fein würzigen Abgang Nr. 779

Bei Preiserhöhung durch unsere Lieferanten behalten wir uns die Anpassung der Getränkepreise vor



Landhotel Heimathenhof GbR

Heimathenhof 2 | D-63872 Heimbuchenthal
Telefon 06092 97150 | info@heimathenhof.com

www.heimathenhof.com



HEIMATHENHOF
HOTEL · RESTAURANT · SPA