



Achalm.

Hotel & Restaurant & Schafstall

Menü 1

Knackige Blattsalate mit Röstbrotwürfel und gehacktem Ei

Saftiger Schweinehals gefüllt mit Zwiebeln und gerauchtem Speck
mit Blumenkohl-Karottengemüse und Kartoffelpüree

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße und geschlagener Sahne

€ 24,00

Menü 2

Bunter Salatteller

Knuspriger Schweinebraten an Dunkelbiersoße
mit hausgemachten Spätzle und Bayrisch Kraut

Gebackene Apfelkühle an Rumsöfle
mit Mövenpick Vanilleeis und Sahne

€ 24,00

Menü 3

Kraftbrühe mit Fadennudeln, Gemüsewürfel und Backerbsen

Bunter Salatteller

Festtagsbraten von Rind und Schwein in feinem Trollingersöfle
mit hausgemachten Spätzle, Semmelknödel und frischem Marktgemüse

Hausgemachte Crème Caramel mit frischen Früchten und Sahne

€ 29,00

Menü 4

Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Knackige Blattsalate mit frischer Kresse und weißem Balsamicoessig
mit gehacktem Ei und Cocktailtomaten

Zarter Kalbstafelspitz mit feiner Kräutersoße
Butternudeln und Karotten-Zuckerschotengemüse

Hausgemachtes Panna Cotta auf FruchtsöÙle
mit frischen Früchten und Sahne

€ 33,80

Menü 5

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

Knackige Blattsalate mit marinierten Tomatenscheiben
geraspelten Karotten und Kräutervinaigrette

Rosa gebratene Lammhüfte auf Paprika-Tomatengemüse
mit Rosmarinkartoffeln

Fruchtige Orangencreme mit frischen Früchten und Sahne

€ 34,50

Menü 6

Schwäbisches Festtagssüpple mit Flädle, Klößchen und Maultaschenstreifen

Bunter Salatteller

Gefülltes Schweinefilet an RahmsöÙle
mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

Dessertteller mit Vanilleparfait, Beerencocktail, Früchten und Sahne

€ 32,50

Menü 7

Fruchtiges Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube und Croûtons

Bunter Salatteller

Jagdfrischer Rehbraten in WacholderrahmsöÙle
mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle, Semmelknödeln
und feinem Marktgemüse

Mousse au chocolat an FruchtsöÙle und frischen Früchten

€ 34,90

Menü 8

SalatsträuÙchen an Himbeeressig
mit Räucherfischmousse und Stangenweißbrot

Feine Champignoncremesuppe mit Petersilienschaum

Zarte Putenschnitzel in der Käse-Eihülle auf Tomaten-Basilikumgemüse
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsenudeln

Crème brûlée mit Zuckerkruste und frischen Früchten garniert

€ 35,00

Menü 9

Kleiner asiatischer Salat mit Ingwer und Chili mariniert
mit gebratener Riesengarnele und Stangenweißbrot

Feine Hühnerkraftbrühe mit Glasnudeln und knackigem Gemüse

Leckeres Wokgemüse mit gebratenen Putenbruststreifen, Pilzen,
süÙ-sauer ChilisoÙe und geröstetem Sesam

Limonensorbet auf MangosöÙle garniert mit exotischen Früchten

€ 34,70

Menü 10

Vorspeisenteller mit gebratenem Gemüse, Tomate-Mozzarella, Räucherfisch
gebratener Garnele, Melone-Schinken, Butter und Baguette

Zarte Schweinemedallions unter der Kräuterkruste mit Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle und Gemüse garnitur

Hausgemachtes Vanilleparfait mit Kirschragout und Sahne

€ 34,50



Vegetarisches Menü

Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen
knackigen Blattsalaten an Joghurtdressing mit Knoblauch-Crostini

Rote Linsenpüreesuppe mit Gemüsewürfel

Schweizer Äblerrösti mit frischen Champignons
und Bergkäse überbacken mit Kräuterfrischkäse-Dip

Salat von frischen Früchten mit Zitronensorbet

€ 31,50

Fischmenü



Hausgemachte Fischterrinen an Dill-Senf-Soße
mit Salatsträußchen und Stangenweißbrot

Klare Fischsuppe mit Safran, Fenchel und verschiedenen Fischfilets

Gegrilltes Lachsfilet mit Wasabikruste an Cocos-CurrysöÙle
mit Mangoldgemüse und Basmatireis

Hausgemachtes Sorbet im Glas serviert mit Rieslingsekt

€ 38,90

Entenmenü

Verschiedene Blattsalate an Kirschdressing
mit Cocktailtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen

Portion Landente knusprig gebraten auf Ananaskraut
mit hausgemachten Schupfnudeln

Cassissorbet mit Rieslingsekt -im Glas serviert-

€ 32,90

Gänsemenü

(in der Zeit von Oktober bis Januar)



Ackersalat an Kartoffeldressing
mit Croûtons, Speckstreifen
und Stangenweißbrot

Knuspriger Gänsebraten
mit Preiselbeerapfel, hausgemachten Semmelknödel,
Kartoffelknödel und leckerem Rotkraut

Walnusseis auf Zwetschgenkompott
mit Zwetschgenwasser

€ 33,90

Büffet „Herzhaft rustikal“

Altschwäbische Brotsuppe mit Zwiebelschmelze

Reichhaltiges Salatbüffet mit frischen Salaten vom Markt
und verschiedenen Dressings

Knusprige Schweinshaxe
und gepökelter Schweinebraten
mit Bratensoße, frischem Meerrettich, Senf
Kartoffel-, Semmelknödel und Sauerkraut

Hausgemachte Ofenschlupfer mit Vanillesoße

€ 31,50

Büffet „Schwäbisch gut“:

Frischer Schnittlauchquark auf Weißbrotscheiben

Reichhaltiges Salatbüffet mit frischen Salaten vom Markt
verschiedenen Dressings, Crôutons

Brötchen und Baguette

Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat

Leckere hausgemachte Fleischküchle

Hausgemachte Maultaschen mit Butterzwiebelschmelze und Bratenjus

€ 21,90

Festtagsbüffet ab 40 Personen:

Kalte Vorspeisen:

- Kleine Schweinemedallions mit Lebermousse und Früchten garniert
- Gekochter Hinterschinken fein geschnitten mit gekochten Eiern an Dijonsensoße
- Räucherfische (Lachs, Forelle, Markrele und weitere)
- Saftige Melone mit geräuchertem Schinken und Salami
- Ganzer pochiertes Lachs fein garniert
- Matjessalat in Hausfrauensoße
- Marinierte Oliven mit Riesenbohnen und Griechischem Käse
- Fleischsalat mit Gurkestreifen in Kräutercreme
- Meeresfrüchte fein mariniert

Frische Salat

z. B. Gurkensalat mit Dill, Karottensalat mit Honig und Orangensaft, Krautsalat
Selleriesalat, grüne Bohnensalat, Kartoffelsalat

Knackige Blattsalate und zweierlei Dressing

Große Auswahl an Brötchen, Baguette und Butter

Warme Gerichte:

Gepökelte Schweinekeule im Ofen gebacken mit hausgemachten Spätzle
und Gemüse der Saison

Kartoffel-Nudelgratin mit TomatensöÙle

Dessert in Gläser vom Büffet:

z.B. Mousse au chocolat , Rote Grütze mit VanillesoÙe oder
Obstsalat mit Mövenpickeis, Eisbecher

€ 40,90/Person

Büffet „Achalm Exklusive“ ab 40 Personen:

Ihre Suppe nach Wunsch wird am Tisch serviert

Kalte Vorspeisen:

- Gebratenes mariniertes Gemüse
- Papaya-Garnelensalat mit Rucola
- Gegrillter Tintenfisch mit feinem Kräuterdip
- Verschiedene Räucherfische
- Ganzer pochiertes Lachs fein garniert
- Shrimps mit Cocktailsoße und Avocadosalat
- Marinierte Oliven, gebratene Champignons mit italienischer Salami und luftgetrocknetem Schinken
- Saftige Melone mit Schwarzwälder Schinken
- Fetakäse mit Riesenbohnen und Tomaten

Frische Salat

z. B. Gurkensalat mit Dill, Karottensalat mit Honig und Orangensaft, Krautsalat
Selleriesalat, grüne Bohnensalat, Kartoffelsalat, Blattsalate, Dressing

Warmes Gericht:

Gefülltes Schweinefilet an ChampignonrahmsöÙle mit hausgemachten Spätzle
Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse
Kartoffelgnocchi mit KräutersöÙle und geriebenem Parmesan

Internationales Käsebrett garniert mit Trauben und Früchten

GroÙe Auswahl von frischen Partybrötchen, Baguette und Butter

Dessert:

Dessertteller „ Achalm „ mit frischen Früchten, Creme und Parfaits
an Beerencocktail mit Sahne

€ 45,50/Person

Mitternachtsimbiss:

- Käsewürfel mit Trauben und Sticks auf Teller angerichtet mit Stangenweißbrot € 2,80 / Person
- Internationales Käsebrett Partybrötchen € 4,90 / Person
- Herzhaftes Vesperbrett mit Landjäger, Pfefferbeißer, Schwarz Wurst, Landsalami, Vesperwurst, Mixed Pickles, dazu Senf und hausgebackenes Bauernbrot € 6,90 / Person
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Landbrot € 4,90 / Person
- Fleischküchle mit Senf, Kartoffelsalat und Mixed Pickles € 4,90 / Person

Fingerfood warm:

- Kleine Fleischküchle auf Kartoffelsalat im Glas € 2,50 / Portion
- Krebsragout in HummersöÙle mit Blätterteigstange im Glas € 3,90 / Portion
- Gebratene Geflügelleber in BalsamicosöÙle auf Reis im Glas € 3,20 / Portion
- Panierte Putenstreifen mit süÙ-saurer ChilisoÙe € 2,50 / Portion
- Kleines KartoffelröÙti mit Räucherfischmousse € 3,50 / Stück
- Mangosalat mit Chili süÙ-sauer und gebratener Garnele im Glas € 3,90 / Portion
- Schweinefiletstreifen auf Asiasalat süÙ-sauer im Glas € 3,50 / Portion
- Linsen-Kartoffelragout mit Saitenwursträdle im Glas € 2,50 / Portion

Kleiner Imbiss zum Stehempfang oder Stehbüffet:

- Pikantes Blätterteig-Gebäck gefüllt mit: € 1,30 / Stück
 - Käse-Schinken
 - Käse
 - Lachsmousse
- Hausgemachtes Käsegebäck (4-5 Stück) € 1,80 / Person
- Sesam-Cracker mit Kräuterfrischkäse € 1,00 / Stück
- Grisinistangen mit Parmaschinken € 1,90 / Portion
- Kleine Buttercroissants mit Schinken oder Käse belegt € 2,90 / Stück
- Crustinis mit Basilikum-Pesto und Tomatenwürfel € 1,30 / Stück
- Süßes Miniplundergebäck € 1,30 / Stück

Party Brötchen (Canapées):

- Geräucherter Lachs und Sahnemeerrettich € 2,90 / Stück
- Räucherfischmousse und Kaviar € 2,90 / Stück
- Parma – Schinken mit Melone € 2,90 / Stück
- Geräuchertes Forellenfilet mit Ei und Kaviar € 2,90 / Stück
- Camembert mit blauen Trauben € 2,40 / Stück
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto € 2,40 / Stück

Fruchtig frisch:

- Kleiner Früchtespieß mit Käsewürfel € 1,90 / Stück
- 1 Garnele am Spieß mit Papaya und Mango € 2,80 / Stück
- Cocktailtomate mit marinierter Olive am Spieß € 1,70 / Stück

Nachfolgend noch verschiedene Einzelheiten:

- Zu Ihrem Fest dürfen Sie selbstverständlich auch eigenen Kuchen mitbringen, hierfür berechnen wir einen Gedeckpreis von € 2,20/Person
- Wünschen Sie zu Ihrem Menü noch eine weitere Beilage berechnen wir zusätzlich € 2,50/Person
- Wir erstellen Ihnen gerne auch Menükärtchen zum Preis von € 2,50 Stück
- Auf Ihren Wunsch besorgen wir auch die Dekoration (z. B. Gestecke)
Preis nach Vereinbarung
- für den Sektempfang stellen wir Ihnen gerne Stehtische mit Hussen bereit,
Preis pro Husse € 8,90
- Selbstverständlich dürfen Sie auch nach Mitternacht weiter feiern.
Hierfür berechnen wir einen pauschalen Nachzuschlag:

bis 60 Personen „Hirtenstube“ im Schafstall	€ 59,00/Std.
bis 190 Personen „Schafstall“ oder „Restaurant“	€ 90,00/Std.
bis 40 Personen „Nebenzimmer“	€ 49,00/Std.
bis 30 Personen „Turmzimmer“	€ 45,00/Std.
bis 20 Personen „Lounge“	€ 45,00/Std.
bis 45 Personen „Wintergarten“ im Hotel	€ 59,00/Std.
bis 20 Personen „Frühstücksraum“ im Hotel	€ 45,00/Std.

Bitte sprechen Sie die Pausen (während des Menüs) unbedingt zuvor mit uns ab.

Bitte erfragen Sie bei der Menübesprechung den aktuellen Menüpreis

Bei Veranstaltungen mit Musik sind Sie als Veranstalter selbst verpflichtet, diese anzumelden und die GEMA – Gebühr direkt an die GEMA in Köln abzuführen.

Bitte setzen Sie sich unter Tel.: 0711/22526 mit der GEMA in Verbindung

Musikveranstaltungen sind im Hotel nur nach Absprache bis maximal 22 Uhr möglich.

- Es dürfen in den Veranstaltungsräumen keine Wunderkerzen und keine Tischfeuerwerke angezündet werden.
- Bitte geben Sie uns die verbindliche Personenzahl 3 Werktage vorher bekannt.
- Diese Personenzahl ist Rechnungsgrundlage.
- Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir bei Veranstaltungen und Tagungen keine Kreditkarten akzeptieren.

Bitte tätigen Sie die Hotelzimmer-Buchungen extra im Hotel. (Telefon 07121-4820)

Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu.
Sie können diese innerhalb 1 Woche ohne Abzug überweisen.
Bei Zahlungsverzug berechnen wir 12% Verzugszinsen.

Veranstaltungsequipment

	Tagesmiete ¹
 Elektronisches Klavier	55.- €
 Tragbare CD / Kassetten / Radio Kombination	10.- €
 Beamer/Videoprojektor	60.- €
 Tageslichtprojektor mit Leinwand	26.- €
 Leinwand	11.- €
 Fernsehgerät 55cm Diagonale	30.- €
 Videorecorder	26.- €
 Flipchart	9.- €
 Pinnwand	7.- €

¹ Stand Januar 2010