

Wir bitten Sie, nach Ihren Vorstellungen Ihre persönliche einheitliche Menüfolge zusammenzustellen, zu erweitern oder zu verkürzen - optional mit veganer, vegetarischer oder glutenfreier Variante. Zusätzlich empfehlen wir Ihnen, eine passende Weinbegleitung und einen Aperitif-Empfang aus unserer Wein- und Getränkekarte auszuwählen. Wir servieren Brot (auf Wunsch glutenfreies Gebäck) mit hochwertigem Olivenöl und selbstgemachten Kräuter-Lavendelsalzen.

Feste Feiern wie Sie fallen - 2019 / 2020

Menü 1 - veggie 🌱

Saisonale Pflücksalate
Walnüsse - gebratener Kürbis
H-M-O

🌱
€ 8.00

Klare Gemüsesuppe - Sherry - Gemüseschiffchen
Einlage nach Wahl (Dinkelnockerl)
L-O ohne Einlage A-C-G
€ 8.00

BOWL - Wirsing - Quinoawickel - Quittenblaukraut
○
€ 15.00

oder

BOWL - Waldpilzrisotto
Blattspinat - Schwarzwurzel - Maulbeeren
○
€ 15.00

Hausgemachte Sorbets - Chiamousse
○
€ 10.00

4-Gang Menü veggie - 🌱 € 41.00 pro Person

Menü 2

Regionales Hirschfilet - Kürbispüree
Rosenkohl - eingelegte Birne

○

€ 13.00

Kartoffel - Trüffel - Schaumsüppchen

€ 8.00

Dornbirner Rinderbraten
Quittenblaukraut - flaumige Kartoffelknödel - Chutney

A-C-G-O

€ 21.00

Grießflammerie - Zwetschke - Sorbet

A-G-O

€ 10.00

4-Gang Menü € 52.00 pro Person



Menü 3

Räucherlachstatar - Honig - Dill - Rucola
G-O-D
€ 10.00

Kokos - Currysüppchen - Garnelenspieß
Gluten - lactosefrei - ohne Spieß vegan
O-B
€ 8.00

Hühnerbrustfilet - Vanillebutter
Wirsing - Curcuma - Kartoffelpüree
G-O
€ 16.00

Zweierlei - Maroni
Parfait - Tarte
C-G-O
€ 10.00

4-Gang Menü € 44,00 pro Person



Menü 4

Rote Beete - Terrine - karamelisierter Chicoree
Saisonale Pflücksalate - Sprossen

M-O-G

€ 10.00

Dornbirner Mostschaumsuppe
Bramataknödel

A-C-G-L-O

€ 8.00

Kalbsbäckle - Naturjus
Wurzelgemüse – Selleriepüree oder nussige Schupfnüdile

L-O-G

€ 23.00

Zartbitter Schokoladen - Duett
Tarte - Mousse - Physalis

C-O-G

€ 10.00

4-Gang Menü € 51,00 pro Person

Menü 5

Ziegenkäse - Sellerie Variation
Aronia - schwarze Nüsse
G-L
€ 10.00

Apfel - Krenschaumsuppe
Räucherforelle - Hanf
G-O-D
€ 8.00

Schweinefiletmedaillons - Pfeffersauce
Kartoffelgratin - Speckbohnen
O-L-G
€ 19.00

Joghurt - Zimtmousse - Mohntarte
Clementinen-Ragout
G-O-C
€ 11.00

4-Gang Menü € 49,00 pro Person

Menü 6

Vorspeisenvariation
Walnüsse--Mousse-gebratener Kürbis
H-M-O

€ 11.00

Bouillon vom Tafelspitz o
Einlage nach Wahl
oder

Gemüsebrühe – -veggie
L-A-C-G-O
€ 8.00

Rinderfiletsteak - 200g
Portwein- Pfefferjus
Trüffelwirsing – luftige Mandelbällchen
L-O-G-A-C-H
€ 29.00

Dreierlei vom Bodensee-Apfel
Sorbet- Küchle – Tarte
Calvadosschaum
A-C-G-O
€ 11.00

4-Gang Menü € 59,00 pro Person

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Das Schöne feiern...die Zeit schenken...den Genuss erleben

Wählen Sie, bitte, - um den Service und die Auswahl Ihrer Gäste zu erleichtern entweder

1 einheitliches Menü für Ihre Feier aus unseren folgenden Empfehlungen aus - mit einer Alternative für fleischlose und vegane Genießer

oder

entnehmen Sie aus unserer aktuellen Speisekarte (www.hotel-hirschen GENUSS) diverse Speisefolgen und geben Sie uns die genaue Anzahl und Auswahl der einzelnen Gänge bis minimum 10 Tage vor der Veranstaltung bekannt.

Teilen Sie uns bitte die verbindliche Personenanzahl bis min. 1 Tag vor der Veranstaltung/Feier mit, sonst gehen wir von der reservierten Höchstanzahl aus.

Wir behalten uns vor, die bestellten Menüs für die genannte Personenanzahl in Rechnung zu stellen.

Räumlichkeiten

Esszimmer „Blauer Hirsch“

ab 10 – 18 Personen – Festtafel (Block)

bis 24 Personen – einzelne Tischvarianten

Restaurant „Le cerf“ mit Blick in den Garten

bis max. 48 - 50 Personen

verschiedene Tischkombinationen möglich

Stein-Ecke

bis 8-9 Personen

Esszimmer „Weisser Hirsch“

Bis 30 Personen – einzelne Tische

Bis 26 Personen – U-Tafel

Bis 18 Personen – Festtafel (Block)

Terrasse / Garten (im Sommer)

max. 40 -45 Personen / 12 Personen

je nach Witterung und Möglichkeit

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gern unsere Weinkarte mit 0,7 und 0,375 Flaschen!

Kindergerichte

Hauptgang ab € 11.90 / pro Kind - Allergene auf Anfrage

Kuchenbuffet

Pro Stück ab € 5.00 / pro Person + Sahne € 1,80

Kaffee nach Aufwand

Dessert- und Käsebuffet

ab mind. 25 Personen - € 14.95 / Person

Weinkarte

Eine Mitbestellung des passenden Weines erleichtert den sachgemäßen Service.

in der 0,75 Flasche oder im Glasausschank.

Musik

Auf Wunsch können wir Ihnen Empfehlungsadressen mitgeben für eine musikalische Untermalung mit oder ohne Tanz – Preis auf Anfrage

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Menü

Wählen Sie EIN Menü und teilen sie uns Ihre Auswahl, bitte, min 7-14 Tage vor der Veranstaltung mit. Die verbindliche Personenzahl teilen Sie uns bitte bis min. 1 Tag vor der Veranstaltung mit.

Ohne Korrektur gehen wir von der reservierten Höchstanzahl aus. Wir behalten uns vor die bestellten Menüs für die gesamte Personenzahl in Rechnung zu stellen.

Musik

Gerne darf die Band / der DJ bis 00:00 Uhr spielen.

Eine Verlängerung ist aufgrund der Hotelgäste leider nicht möglich.

Vergnügungssteuer; Kunden müssen jede Art von Musikveranstaltungen selbst bei der AKM anmelden. Das Hotel übernimmt hierfür keine Haftung.

Nach Mitternacht

(offizielle Sperrstunde 23:30 Uhr)

Bei Feiern in unseren Veranstaltungsräumen die über Mitternacht andauern, verrechnen wir eine Servicepauschale (ab 00:00 Uhr) von € 25,00 pro Mitarbeiter

Raummiete

Besprechungen - Seminare - Feiern

½ Tag € 65,00 / 1 Tag € 100,00 / abends € 65,00
plus Getränke- und Speisenaufwand.

In Verbindung mit einem Menü ab € 28.00 pro Person fällt keine Raummiete an.

Reinigung

Die Reinigung des Raumes ist im Mietpreis inbegriffen, Fallen infolge außenordentlicher Verschmutzungen Spezialreinigungen an, werden die dadurch entstehenden Kosten an Sie weiterverrechnet.

Wir dürfen jederzeit von Reservierungen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen und Umwelt oder der Ruf des Hauses gefährdet sind.

Rechnungslegung

Wir bitten um Bekanntgabe der genauen Personenzahl bis 1 Woche vor der Veranstaltung.

Letzte Korrekturen können bis 1 Tage vor der Veranstaltung vorgenommen werden.

Zur Verrechnung erfolgt die Anzahl der genannten Personen.

Die Preise sind Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt. und exkl. Trinkgeld.

Anzahlung : 50 % bis 3 Wochen vor Veranstaltung -

Rest innert 8 Tage nach Ende der Veranstaltung ohne Abzüge oder direkt vor Ort (nach Vereinbarung) - Verzugsspesen + 3% der Summe
Fixe Reservierungen werden nur schriftlich angenommen.

Stornobedingungen:

3 Wochen vor der Veranstaltung : 30 % der Auftragssumme (Speisen, Miete etc.)

2 Wochen vor der Veranstaltung : 50% der Auftragssumme (Speisen, Miete etc.)

1 Woche vor der Veranstaltung : 80% der Auftragssumme (-,-)
darunter : 100% der Auftragssumme (-,-)

Gusto Suppe als Empfehlung bei mehreren Gängen

Sie können gerne Ihre persönlichen Speisenwünsche einbringen

Sie können auch gerne 1 einheitliches Menü aus unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen - unter Genuss: www.hotel-hirschen.at

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem sehr persönlich geführten Haus begrüßen und Ihre Feier ausrichten zu dürfen !

Ihre Familie Charlotte & Erwin Hirt mit Team

Stadthotel HIRSCHEN ****
Abendrestaurant

Telefon : 0043 /(0)5572 / 2 63 63 Fax DW -4

Info@hotel-hirschen.at

www.hotel-hirschen.at

Bitte, vereinbaren Sie mit uns einen Termin vor Ort.

**Frau Hirt, Herr Hirt (Küchenchef) und unsere Assistentinnen vom Empfang
Jeannette, Michaela und Judith beraten Sie gern!**

**Diverse Anpassungen und Preisänderungen vorbehalten
Stand - Oktober 2018**