



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

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 - Herbst/Winter 2020/2021

Menü 1

Herbstliche Pflücksalate
Nüsse - Kräuter - Beeren

€ 7,95

MHO

Poschierter Seesaibling - Safranrisotto
Quendelschaum

€ 12,95

DGO

Rückwärts gebratenes Rinderentrecote
Kartoffelgratin - Pilze - Sellerie

€ 25,95

GLO

Bratapfel - Nüsse - Marzipan - Vanillesauce

€ 11,95

HCG



hirschen dornbirn

EST 1843

das boutiquestyle hotel

Menü 2

Beef Tatar - Avocado - Harissa

€ 14,95

O

Klare Randigessenz - Bramataknödel

€ 6,50

ACG

Duett-Maishendelbrust - Kürbisrisotto
Rosmarinjus - Schmorgemüse

€ 19,95

LOG

Grießflammerie - Zwetschke

€ 9,50

AGO

oder

Süße Köstlichkeiten im Etagère
„Surprise“

€ 12,95

ACGHO



EST 1843

hirschen dornbirn
das boutiquestyle hotel

Menü 3

Ziegenkäse - Feige - Hanf

€ 12,50

GO

Hummerspaghetti - Ruccola - Riesengarnele

€ 14,50

ACGOB

Rinderfiletsteak 200g - Portweinglace
Kartoffelkrapfen - Rosenkohl

€ 29,50

ACGL

Maroniparfait - Orange

€ 9,50

CGO

oder

Zweierlei von der Schokolade
Orangen-Schokotarte - Schokomousse
Granatapfelspiegel

€ 9,50

CGO



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Menü 4

Geräucherte Lachsforelle - Elstar Duett
Vanille

€ 15,50

DO

Heublumensüppchen-Zimt - Nockerl

€ 7,50

OG

Sous-Vide gegarte Barbarieentenbrust
Quittenblaukraut - Maroni
Polentaknödel

€ 25,95

OLC

CremeBrulée - Tonka bohne

€ 9,50

CG



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Menü 5 - Veggie

Randigterrine - schwarze Nüsse
Kren

€ 10,50

GO

Kürbisquiche - Sternanis - Topinampur

€ 10,50

ACGO

Spinat-Trüffelomelette
Schwarzwurzel

€ 16,50

ACGO

Himbeer - Chiamousse - Zart Bitter

€ 9,50

O

oder

Zweierlei vom Bodenseeapfel
Apfeltarte lauwarm - Quitten - Apfelsorbet
Weirouge-Gelee

€ 9,50

ACGO



EST 1843

hirschen dornbirn
das boutiquestyle hotel

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 min. 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 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
je nach Witterung und Möglichkeit



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

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 22:00 Uhr)

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



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Raummiete

Besprechungen - Seminare - Feiern

½ Tag € 80,00 / 1 Tag € 100,00 / abends € 80,00
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



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

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

hirschen dornbirn
das boutiquestyle Hotel ****
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 Marion beraten Sie gern!

Diverse Anpassungen und Preisänderungen vorbehalten
Stand - Oktober 2020