

Landgasthaus Schreyerhof

74394 Hessigheim

Tel.: 07143/5746

E-Mail: landgasthaus@schreyerhof.de
www.schreyerhof.de



Bankett 2025 (alle vorherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit)

Herzlich willkommen liebe Gäste!

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber zu sein. Ob Sie eine private Feierlichkeit oder eine geschäftliche Veranstaltung planen - das Landgasthaus Schreyerhof hat für jeden Anlass den entsprechenden Rahmen. Seit über 120 Jahren wird die Gastfreundschaft in unserem Hause gelebt. Tradition und Innovation kombiniert mit kompetenten und freundlichen Mitarbeitern lassen Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis werden. Die Verwendung von marktfrischen, möglichst regionalen und saisonalen Produkten ist die Philosophie, nach der wir unsere Menüvorschläge zusammengestellt haben. Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Veranstaltung bei einem persönlichen Gespräch. Bitte vereinbaren Sie im Vorfeld einen Besprechungstermin.

Unser erfahrenes Team würde sich sehr freuen, Sie und Ihre Gäste im Landgasthaus Schreyerhof bewirten zu dürfen.

Susanne Schultz und alle Mitarbeiter

Wissenswertes Vorab und Hinterher... unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Service- und Küchenzeiten

In unseren Preisen sind folgende Service- und Küchenzeiten enthalten:

Küche: unsere Küche ist bei Veranstaltungen abends bis 21.30 Uhr für Sie da.

Service: das Serviceteam steht Ihnen bis 1.30 Uhr zur Verfügung.

Wir berechnen von Mitternacht bis 1.30 Uhr eine einmalige Pauschale von 150,-- als Nachtzuschlag.

Wir bitten Sie aber, 1.30 Uhr als verbindlichen Schlusspunkt Ihrer Veranstaltung zu sehen.

Dieser strikte Abschluss ist aufgrund der verschärften Arbeitsschutzgesetzes leider unumgänglich!

Professionalität

Wir bringen mehr als 35 Jahre Erfahrung in der Organisation und Ausführung von Veranstaltungen und Festlichkeiten mit- dies ist für Sie eine Sicherheit, auf die Sie bauen können!

Zudem sind bei uns erfahrene Mitarbeiter für Sie zuständig, so dass Sie Ihr Fest entspannt genießen können.

Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Personenzahl

Häufig ändert sich die reservierte Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch mehrfach. Dafür haben wir natürlich vollstes Verständnis.

Dennoch ist die von Ihnen bis spätestens 2 Werkstage vor Veranstaltung gemeldete Personenzahl für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend. Nach unten abweichende Zahlen werden nach der von Ihnen zu diesem Zeitpunkt bestellten Personenzahl verrechnet.

Da wir aus Erfahrung zu Ihrer Sicherheit immer etwas mehr kalkulieren, sind geringfügig höhere Personenzahlen meist kein Problem.

Über kurzfristige Änderungen bitten wir Sie dennoch uns zu informieren.

Sonstige Kosten (Raumkosten etc.)

Als mittelständiger Gastronomiebetrieb sind wir erfolgsabhängig und müssen wirtschaftlich denken und handeln.

Unser Ziel ist es, eine qualitativ hochwertige Dienstleistung in Küche und Service zu erbringen.

Daher müssen wir für die Bereitstellung unserer Räume eine Bankettpauschale erheben.

Sie beinhaltet das Stellen des Raumes vor und nach der Veranstaltung, das Eindecken mit weißer Tischwäsche und farbigen Dunillin-Servietten und Kerzen nach Ihren Farbwünschen und natürlich auch das Beratungsgespräch, für das wir uns viel Zeit nehmen.

Diese beträgt bei Belegung des ganzen Wintergartens 250.-€,

bei Belegung des größeren Teils bis 40 Personen 150.-€ und

bei Belegung des kleineren Teils bis 25 Personen 100.-€

In unserem Kaminofenzimmer bis 36 Personen verrechnen wir 120.-€.

Bei kleineren Gesellschaften, die keinen eigenen Raum benötigen, berechnen wir für die weiße Tischwäsche und das festliche Eindecken einen Gedeckpreis von 3,-- pro Person.

Unsere Musikanlage im Wintergarten stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Diese kostet pro Abend 100,--€. Sollten Sie ein Mikrophon oder einen Laptop einstöpseln wollen, so bringen Sie bitte die entsprechenden Kabel mit.

Wenn Sie den Kuchen zu Ihrer Veranstaltung selber mitbringen, berechnen wir für die Aufbewahrung, das Schneiden, das Servieren, den Büffetaufbau und das Geschirr einen Gedeckpreis von 2,50€ pro Person.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für mitgebrachte Kuchen und Torten keine Produkthaftung übernehmen können.

Bitte kennzeichnen Sie alle Verpackungen mit dem Namen Ihrer Veranstaltung, da es sonst leicht zu Verwechslungen kommen kann. Hierfür übernehmen wir keine Gewähr.

Blumengestecke bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen (30,-- pro Gesteck) und decken dann farblich passend ein.

Gerne beraten wir Sie ganz individuell bei der Planung Ihres Festes, der Menüauswahl und allen anderen anfallenden Arbeiten wie Blumen, Dekoration, Musik etc.

Denken Sie daran:... es ist Ihr Fest, bei dem Sie nur feiern und genießen sollen, um alles Andere kümmern wir uns, so dass Ihre Veranstaltung zu etwas Besonderem wird!

Klare Suppen

	(je 6,50 p. P.)
<i>Kraftbrühe mit Grießklößchen mit Flädle mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen</i>	
<i>Schwäbisches Hochzeitsüpple mit Flädle, Grießklößchen und Maultäschle</i>	(7,50 p. P.)

Rahmsuppen von

	(je 6,80 p. P.)
<i>Tomaten, Brokkoli, Champignons Karotten-Orangensüpple mit Ingwer</i>	

Cremsuppen von

	(je 7,50 p. P.)
<i>Spargel, Pfifferlingen oder Kürbis- je nach Saison Kresseschaumsüpple mit Lachsstreifen</i>	

<i>Bunter Salat vom Markt, vorweg gereicht</i>	5,50
--	------

Kalte und warme Vorspeisen

<i>Schiffchen von der Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken, Weißbrot und Butter</i>	11,90
---	-------

<i>Mediterraner Vorspeiseteller mit mariniertem Gemüse, Salami, Schinken und Käse, dazu Brot und Butter</i>	12,90
---	-------

<i>Bunter Fischteller mit geräuchertem Lachs, Forelle und Graved Lachs mit Weißbrot und Butter</i>	14,90
--	-------

<i>Räucherlachs auf Kartoffel-Rösti mit kleinem Gemüse umlegt und Sahne- Meerrettich</i>	16,90
--	-------

Hauptgerichte

<i>Gemischter Braten von Schwein und Rind in Trollingerjus</i>	<i>21,50</i>
<i>Lembergerbraten oder Sauerbraten vom süddeutschen Rind</i>	<i>24,90</i>
<i>Rahmschnitzel vom schwäbisch-hällischen Landschwein</i>	<i>24,90</i>
<i>mit frischen Speck-Champignons</i>	<i>26,90</i>
<i>Kalbsbraten mit feinem Steinpilzsäfte</i>	<i>27,70</i>
<i>Schreyerhöfer Leibgericht Schweinelendchen vom schwäbisch-hällischen Landschwein und hausgemachtes Maultäschle mit Rahmchampignons</i>	<i>28,50</i>
<i>Rehrbraten aus heimischer Jagd mit Preiselbeer-Birne und Wildrahmsauce</i>	<i>30,90</i>
<i>Rind- Puten- und Schweinelendchen mit frischen Speckchampignons mit Trollingersäfte und S.c. Hollandaise</i>	<i>34,50</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderfilet mit glasierten Karotten Charlotten-Rotwein-Jus</i>	<i>37,90</i>
<i>Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Morchel-Sherry-Soße und Mandel-Brokkoli</i>	<i>36,90</i>

*Alle Speisen werden mit zwei bis drei verschiedenen Beilagen nach Ihrer
Wahl serviert.*

*Gemüseplatten werden auf Wunsch serviert und extra berechnet
(pro Platte 14,-€).*

*Als Beilagen zu allen warmen Hauptgängen bieten wir an:
Hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Maccaire-Kartoffeln,
Krokette, Dauphin-Kartoffeln, Reis, Petersilienkartoffeln,
Pommes frites, Kartoffel-Gratin, Mandelkrusteln und Schupfnudeln.*

Desserts

Portion Eiscreme Vanille von Fräulein Schmid mit

(8,50 p. P.)

<i>heißen Himbeeren warmer Schokoladensauce warmen Gewürzkirschen roter Grütze frischem Obstsalat</i>	
<i>Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (jahreszeitlich)</i>	<i>8,50</i>
<i>Gemischtes Eis mit Schlagsahne</i>	<i>6,90</i>
<i>Feines Nougat Parfait mit exotischem Obstsalat</i>	<i>10,60</i>
<i>Schokoladen-Soufflé mit Mango-Sorbet</i>	<i>11,90</i>
<i>Crème Brûlée mit Früchten der Jahreszeit</i>	<i>10,50</i>
<i>Dessertteller „Schreyerhof“ Weißes- und dunkles Schokoladenmousse mit hausgemachtem FruchtSorbet und Obstsalat</i>	<i>13,-</i>

Als Mitternachtsimbiss geeignet:

<i>Belegte Partybrötchen mit Wurst und Käse 2 Stück pro Person</i>	<i>8,-</i>
<i>Canapés mit Graved Lachs, verschiedenen Pasteten verschiedenen Schinkenspezialitäten, Frischkäse und Camembert pro Stück</i>	<i>4,50</i>
<i>Ländliches Aufschnittbüffet mit Schinken, Wurst und Käse, bunt garniert</i>	<i>14,80</i>
<i>Käsebüffet mit Trauben und Obst garniert</i>	<i>16,-</i>
<i>Zu den Büffets reichen wir Butter und verschiedene Brotsorten</i>	
<i>Original ungarische Gulaschsuppe</i>	<i>8,20</i>
<i>Deftige Kartoffelsuppe mit Würstchen</i>	<i>8,20</i>

Frühlingsmenü

*Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen
und Sahnehäubchen*

Bunter Frühlingsalat

*Kalbsbraten mit Gemüsestreifen, dazu Rahmsöfle
Spätzle und Pommes frites*

Erdbeer- Salat mit hausgemachtem Vanille Parfait

45,-- p.P.

Sommermenü

Honigmelone mit Schwarzwälder Rohschinken

Leichte Kräuterschaumsuppe mit Streifen vom Räucherlachs

„Schreyerhöfer Leibgericht“

*Lendchen vom schwäbisch-hällischen Landschwein und
handgemachtes Maultäschle mit frischen Rahmchampignons,
Spätzle und Schupfnudeln*

Crème brûlée' mit frischen Sommerbeeren

49,-- p.P.

Herbstmenü

*Herbstlicher Salat mit Balsamico- Vinaigrette
und gebratenen Waldpilzen mit Speck*

Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch und Croutons

*Lembergerbraten vom Rind mit Vichy-Karotten,
Spätzle und Kartoffel-Gratin*

Apfelküchle im Bierteig mit Vanilleeis

49,-- p. P.

Wintermenü

*Winterliche Blattsalate mit Speckkracherle
und Croutons*

Rahmsuppe von Waldpilzen mit kleinem Semmelknödel

*Entenbraten aus Großmutter's Ofen mit Bratapfel,
Apfelrotkraut, Spätzle und Semmel- oder Kartoffelknödeln*

*Marmoriertes Schokoladenmousse
mit frischen Früchten auf Beerenmark*

49,-- p. P.

Neu: All Inclusive feiern!!

Dem Trend folgend, bieten wir Ihnen auch eine Pauschale für Ihre Hochzeit oder Ihren Geburtstag an (für Veranstaltungen ab 40 Personen):

Bei Ankunft stehen wir mit einem Sektempfang, bei schönem Wetter gerne auf unserem Vorplatz, für Sie bereit.

Wir servieren unsere Hausmarke der Schlosskellerei Affaltrach, wahlweise pur, mit Orangen- oder Johannisbeersaft. Dazu servieren wir Ihnen Käsegebäck.

Beim Essen haben Sie die Wahl zwischen einem Kalt-Warmen Büffet (Landhaus-, Wengertex oder Jahreszeiten-Büffet ohne Suppe und Käsebrett) oder einem 4-Gang-Menü aus den Jahreszeiten-Menüs (kleine Änderungen sind nach Absprache gerne möglich).

Zudem servieren wir Ihnen gegen 23.00 Uhr nach Wahl ein Käse- oder Aufschnittbrett mit verschiedenen Brotsorten und Butter oder eine original ungarische Gulaschsuppe als Mitternachtsimbiss.

Getränke inklusive bis 1.00 Uhr (maximal 8 Stunden)

Offene Flaschenweine unserer Getränkekarte, verschiedene Biersorten, alkoholfreie Getränke und Heißgetränke. Longdrinks und Cocktails sind nicht enthalten.

Zudem 1 Runde Schnaps (Williams-Christ, Himbeer, Linie Aquavit, Ramazotti oder Weinbrand) direkt nach dem Essen.

<i>Unser Preis beträgt pro Person</i>	<i>95,--</i>
<i>Kinder von 4-14 Jahre</i>	<i>48,--</i>
<i>Ab 15 Jahre voller Preis</i>	

Wenn Sie mit Kaffee und Kuchen beginnen wollen und den Kuchen selber mitbringen, erhöht sich die Pauschale um 7,-- pro Person.

Weitere Runden Schnaps, Cocktails (z.B. Hugo, Lillet Wild Berry etc) und Longdrinks (Wodka Lemon, Bacardi Cola etc.) sowie alle Getränke nach 1.00 Uhr werden nach Bestellung verrechnet.

