

Saisonkalender Fisch und Fleisch



Saisonkalender Gemüse, Pilze, Salat, Nüsse und Obst



Unsere aufgeführten Menüs und Buffets sind zeitlos und passen somit zu jeder Ihrer geplanten Feierlichkeit. In dieser Übersicht sehen Sie, welche Fleisch- und Fischarten zu welcher Zeit Saison haben. Daraus erstellen wir Ihnen sehr gerne zusätzliche Alternativen für Ihr Buffet oder Menü.



Fingerfoods

[MIT EINEM HAPS IN DEN MUND –
PASSEND FÜR DEN STEHEMPFANG]

- Hähnchen-Spieße in Teriakysosse mit Ananas
- Backpflaumen im Speckmantel
- Räucherlachs-Flädleroulade
- Tomaten-Mozzarellaspieße
- Fleischküchle
- Guacamole im Knusperhörnchen
- Räucherforellenmousse in der Brennesseltüte
- Mini Pulled Pork Burger
- Verschiedenes Blätterteiggebäck
- Mini Cheeseburger
- Viererlei Spießle (Tandoori-Hühnchen/ Mozzarella-Olive/ kandierte Tomate, Bacon/Aprikose, Schinken/Feige)



Unsere „Mini-Exotic Bites“ Box

Eine kleine feine Box, mit verschiedenen pikanten Häppchen wie z.B.:

- Coppa und Basilikum auf Polenta-Weichkuchen
- Kümmelauberginen und Schafskäse auf Nuss-Feigen-Brot
- Hähnchen und Kirschtomaten auf nordischem Brot
- Tikka-Hähnchen, Ananas und Koriander auf Schwarzbrot
- Räucherlachs und Tzatziki auf Spinatbrot
- Garnelen und Avocadocrème auf Tomatenbrot
- Schafskäse und Kirschmarmelade auf Nussbrot



Vegi Fingerfood Box:

- Burger mit Zitronenkrem
- Tomatenkrem mit Ricottamousse und Mozarellakügel
- Paprika-Himbeer-Mousse
- Verschiedene kleine Millefeuilles
- Spinatküchlein mit Mascarponekrem
- Häppchen mit Trüffelaroma, Pistazie und Mandeln



Im Gläsle mit Gäbele

[KÖNNEN TEILWEISE AUCH ALS VORSPEISENKOMPONENTEN
VERWENDET WERDEN]



- Roastbeefröllchen mit Frischkäsekrem und sonnengetrockneten Tomaten gefüllt
- Mediterraner Brot- oder Gemüsesalat mit gebratener Riesengarnele
- Erbsen-Minzmouse mit Kalbsfleischküchle
- In Gin gebeizte Fjordforelle mit Schmandcrème und Gurken-Sagokaviar
- Verschiedene Pasta in der stylischen Nudelbox To-GO
- Ofen-Kartoffeln mit Lachs To-Go
- Original Elsässer Flammkuchen
- Spicy Rindfleischsalat mit Chili, Koriander, Limone und Gemüse
- Gebratene Riesengarnele in Safran-Tomatengelée
- Pulposalat mit getrockneten Tomaten und Limettencrème im Gläschen
- Vitello Tonnato – mal anders – Marinierte Würfel vom rohen Kalbsfilet und vom Sashimi Thunfisch im Gläschen
- Geräuchertes Roastbeef-Tatar auf Feldsalatmousse im Gläschen
- Bunter Alblaisa-Salat mit gepökelten Schweinebäckchen im Holzschiffle
- Gazpachosalat aus Tomate, Gurke und Koriander mit gebratenen Garnelen
- Klassischer Shrimpscocktail mit Cocktailsoße
- Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratener Garnele
- Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Kirschtomatenkompott, Tomatenkompott, Büffelmozzarella und Basilikumpesto
- Vitello Tonato vom Hohenloher Milchkalb
- Entenschinken auf geröstetem Bauernbrot mit Apfelkompott und Szechuanpfeffer
- Räucherforelle auf Pumpernickel mit Senfshmand und Dill
- Getrüffelte Kartoffelcreme mit Wachtelei
- Grün-weißer Spargelsalat mit Radieschen-Vinaigrette und Kerbel
- Lauwarmer Spargelkuchen
- Pfifferlingsalat mit Speckchip
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Brunnenkresse und Erdbeeren
- Crème Brulée vom Ziegenfrischkäse mit konfiertes Rosmarinfeige
- Süß-Sauer eingelegter Kürbis mit gerauchter Entenbrust
- Wildfleischküchle auf Birne und Nuss



Canapés

Fleisch

- Luftgetrockneter Abschinken mit Oliventapenade und Parmesanbruch
- Rosa Kalbstafelspitz, Thunfischcreme und Kapernapfel
- Enten-Rillettes und Feige auf Knusperbrot
- Putenschinken mit Ananaschutney und Chilifäden

Käse

- Gereifter Ziegenkäse aus der Asche mit Feigensenf und Honigkresse
- Französischer Brie und Feigenchutney
- Parmesan mit getrüffeltem Honig und Portulak

Fisch

- Geräucherter Lachs mit Meerrettichmousse und Orange
- Gebeizter Lachs mit süß-saurem Rettich und Honig-Senfsoße
- Gerauchtes Echaz-Forellenfilet mit Caviarschmand
- Schwarz gerauchter Thunfisch mit Wasabi-Schmand

Vegi

- Avocadocrème mit Mango, Radieschen auf Knusperbrot mit roter Kresse
- Bunte Gemüsesalsa auf Rucola mit Pesto
- Pikantes Tomaten-Frischkäse-Mousse



Snacks

- Pasta Sotto in scharfer Tomatensoße mit frischen Kräutern und Basilikum-Walnuss-Pesto in der Nudelbox To-Go
- Süsschen der Saison im Weckglas/der Kaffeetasse mit Strohalm serviert
- Ofenkartoffeln mit Kräuterfrischkäse und geräuchertem Lachs im Porzellanschälchen
- Bœuf bourguignon aus dem Einmachglas
- Pulled Pork Burger in der Burgertüte
- Original Elsässer Flammkuchen aus unserem großen Flammkuchenofen
- Raclette vom Bühlentäler Dorfkäse, direkt abgeschabt von unserer Raclettemaschine
- Wurstsalat im Einmachgläsle
- Vegetarische Moussaka im Holzbackkörbchen



Unser Vorspeisenideen: 4... 3... 2... 1!

Fleisch

- Roastbeefröllchen mit Rotweinschalotten oder Tomatenfrischkäsekrem gefüllt
- Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße und frittierten Kapern
- Kalbsmaultäschle mit Kartoffelsalat
- Luftgetrockneter Albschinken mit Gin-Melone
- Gerauchtes Schweinebäckle auf Alblinsensalat

Käse

- Gratinierter Ziegenkäse mit Birnen- oder Erdbeerchutney
- Crème Brulée vom Ziegenfrischkäse

Fisch

- Räucherlachstatar auf Wasabi-Gurken
- Riesengarnele mit Avocado und Mango
- Geraucher Thunfisch mit Zitronen-Ingwermayo
- Räucherforellenfilet mit Meerrettichmouse und Dill
- Meeresfrüchtesalat mit Gartenkräutern

Vegi

- Antipasti-Gemüse
- Gebackene Avocado mit Mangosalsa
- Griechischer Bauernsalat im Gläsle
- Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella und Pesto
- Mediterraner Gemüsesalat mit Basilikum-Croustini

Weitere Vorspeisen

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN]

Januar bis März

- Wildterrinen mit Cumberland
- Hirschschenken mit Bohnen-Pilzsalat
- Rote Beete Carpaccio mit Topping nach Wahl

April bis Juni

- Bunter Spargelsalat mit Schinken oder Räucherlachs
- Fruchtiger Brunnenkressensalat mit Erdbeeren und Gewürzlachs
- In Bärlauch gebratene Garnelen auf Paprikasalat

Juli bis September

- Pfifferlingssalat mit Entenschinken
- Bunte Pfifferlingsülze mit Metzinger grüner Soße
- Quiche von grünem Spargel

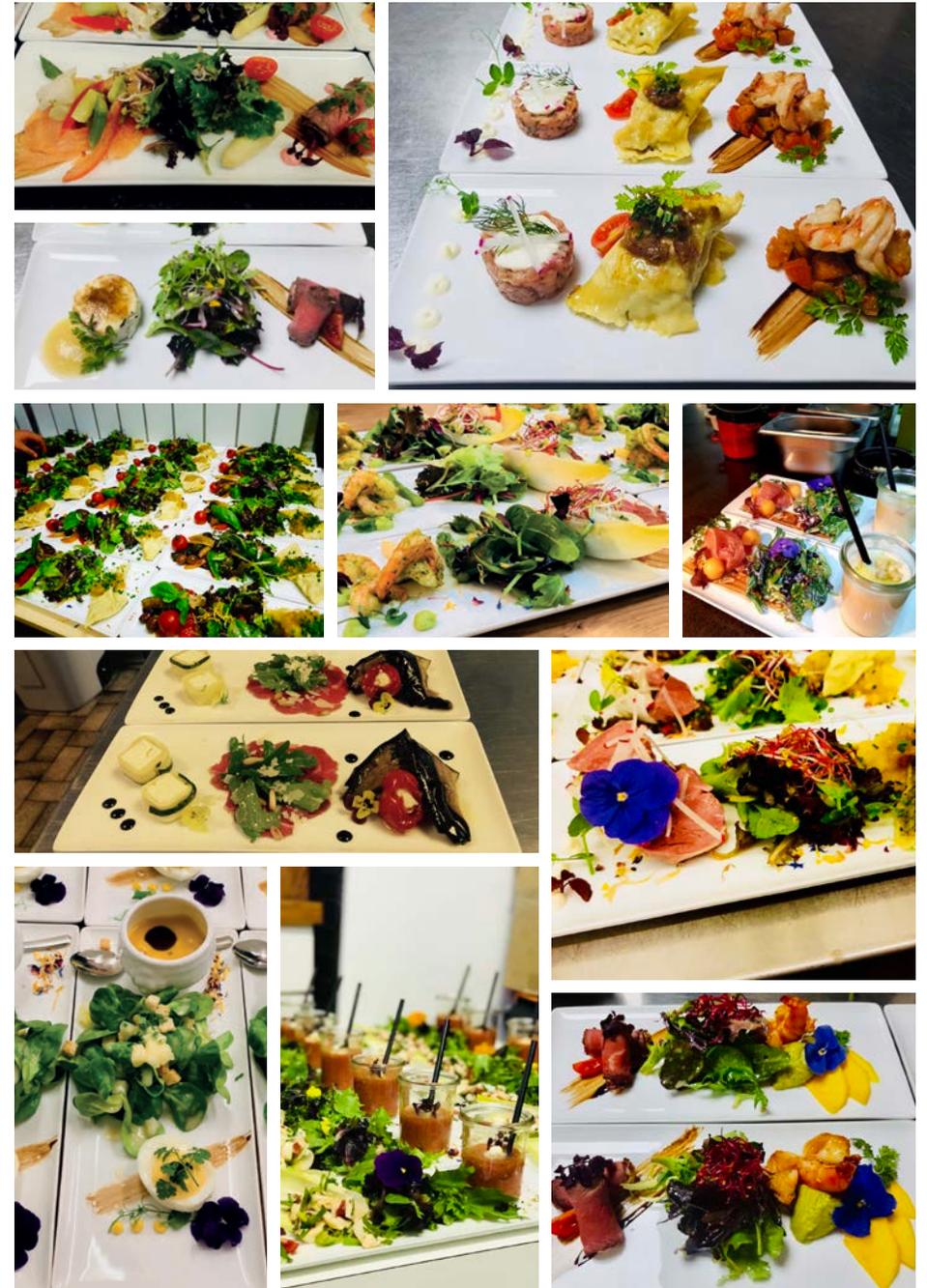
Oktober bis Dezember

- Kürbissalat mit Wildschinken
- Zwiebelkuchen
- Feldsalat mit Croûtons und Speck
- Gegrillte Steinpilze mit Knoblauch und frischen Kräutern
- Maronenmouse mit gerauchter Gänsebrust

Der 4-er Teller



Der 3-er Teller



Der 2-er Teller



Der 1-er Teller





Unsere Suppen

[GANZ]ÄHRIG]

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN]

- Hochzeitssuppe
- Flädlesuppe
- Kartoffelsuppe mit Trüffelsahne
- Karotten-Ingwer-Suppe

Januar bis März

- Blumenkohl-Currysuppe mit Garnele
- Consomé mit Sherry und bunten Gemüsewürfel
- Erbsensuppe mit frischer Minze und Flusskrebse

Juli bis September

- Tomatenessenz mit Basilikumravioli
- Gazpacho
- Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons

April bis Juni

- Spargelcrèmesuppe
- Brunnenkressesuppe mit Kerbelsahne
- Gartenkräutersuppe mit Jakobsmuschel
- Weiße Tomatencremesuppe mit Basilikumöl

Oktober bis Dezember

- Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
- Schaumsuppe von der Marone
- Essenz vom Reh mit Pistazienklößchen

Vegetarische und vegane Gerichte

[GANZ]ÄHRIG – SERVIERT]

- Polentaschnitte mit Parmesan überbacken auf buntem Gemüse, Pestoschaum und frittiertem Rucola
- Spinatravioli in Tomaten-Salbeibutter mit Parmesanflocken
- Kartoffelbaumkuchen mit Selleriepüree, geröstetem Blumenkohl und konfierten Tomaten

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN – SERVIERT]

Januar bis März

- Römische Nocken mit Pastinake, konfierten Kirschtomaten und Korbelschaum
- Kartoffel-Selleriepüree mit gegrillter Petersilienwurzel und roter Kresse

April bis Juni

- Spargel weiß und grün im Schlafrock mit Tomate und Bärlauch gefüllt
- Cremiges Brunnenkresse-Risotto mit Burrata und geschmolzenen Tomaten

Juli bis September

- Gefüllte Tomaten auf grünem Spargel mit Feta und Pinienkernen
- Fruchtiges Pepperonata mit gebratener Polenta, Basilikum und gerösteten Pistazien

Oktober bis Dezember

- Feine Kürbismaultaschen im Rieslingschaum mit Kernöl und frischen Kräutern
- Gegrillter und karamellisierte Fenchel mit Ziegenfrischkäse,
- Getrockneten Tomaten und Estragon Pistazien
- Kräuterknödel auf Pilzragout in würzigem Käsesößle mit Preiselbeeren



[BUFFET]

- Gemüselasagne mit Spinat und Feta, Tomatenkompott
- Getrüffelte Ravioli in Salbeibutter und Parmesan
- Grünkernküchle im Haferknusper auf buntem Gemüse und Kräutersoße
- Leichtes Quinoa-Risotto mit Erbsen und Zuckerschoten an Meerrettichschaum

Hauptgerichte Fleisch

VOM ALBRIND

- Rosa Roastbeef am Stück gegart
- Filet am Stück oder auch als Steak
- Rinderschmorbraten oder Sauerbraten
- Tafelspitz
- Ochsenbäckchen
- Rindergulasch



VOM SCHWÄBISCHEN LANDSCHWEIN

- Filetmedaillons unter der Kräuterkruste
- Filet vom Landschwein im Albschinkenmantel
- Krustenbraten
- Schweinebraten frisch aus dem Ofen im Senf-Kräuter-Mantel
- Ganzes Filet am Stück
- Bäckchen geschmort



VOM REGIONALEN WILD

- Rehbraten
- Rehragout
- Wildschweingulasch



VOM HOHENLOHER MILCHKALB

- Rücken am Stück gegart
- Filet am Stück gegart
- Kalbsbäckchen
- Rosa Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz
- Kalbsrahmbraten
- Geschnetzeltes
- Eingemachtes Kalbfleisch



VOM GEFLÜGEL AUS FREILANDHALTUNG

- Maispoulardenbrust mit frischen Kräutern auf der Haut gebraten
- Perlhuhnbrust mit frischen Pilzen und Kräuter gefüllt
- Putengeschnetzeltes
- Putenmedaillons unter der Kräuterkruste



Hauptgänge Fisch

- Lachsfilet
- Seeteufelmedaillons
- Zanderfilet
- Wolfsbarschfilet
- Kabeljaufilet
- Saiblingfilet
- Doradenfilet
- Buttermakrele

Soßen

[GANZ]ÄHRIG

- Kalbsjus
- Calvadosrahmsoße
- Rahmsoße
- Wildjus
- Preiselbeerjus
- Rotwein-Schalottenjus
- Safran-Zitronensoße
- Rieslingsoße
- Estragonjus
- Rosmarinjus
- Himbeer-Essig-Soße
- Balsamico-Kirsch-Soße

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN]

Januar bis März

- Trüffeljus
- Schwarzbiersoße

April bis Juni

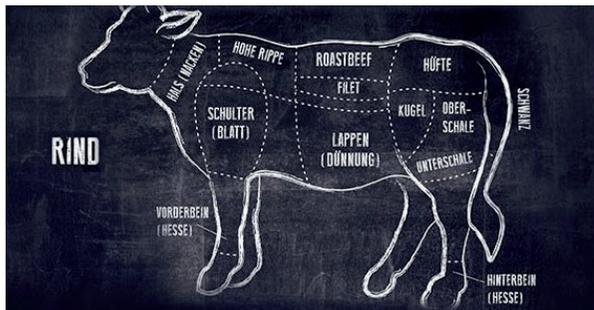
- Bärlauchsoße

Juli bis September

- Grüne Gartenkräutersoße
- Morchelrahmsoße
- Pfifferlingrahmsoße
- Steinpilzrahmsoße

Oktober bis Dezember

- Wachholder-Gin-Rahm
- Orangenjus



Sättigungsbeilagen

[GANZ]ÄHRIG

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Gnocchis (mit Rosmarin, Gartenkräutern oder nature)
- Feine Butternudeln (Tagliatelle oder Bandnudeln)
- Perlgraupenrisotto
- Gebratene Rosmarinpolenta
- Kleine Drillingskartoffeln mit Butter und Meersalz mit Schale

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN]

Januar bis März

- Selleriepüree
- Kartoffelpüree
- Kartoffel-Apfelgratin

Juli bis September

- Mediterraner Gemüse Couscous
- Grünes Gartenkräuter-Risotto
- Perlgraupen mit Pfifferlingen

April bis Juni

- Bärlauchknöpfe
- Kartoffel-Brunnenkressenpüree
- Spinat-Gnocchi

Oktober bis Dezember

- Nuss-Spätzle
- Ravioli mit Maronenpüree gefüllt
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel

Gemüse

[GANZ]ÄHRIG

- Buntes Marktgemüse
- Buntes Gemüsebouquet
- Ratatouille
- Gebratenes mediterranes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern der
- Grüne Bohnen im Speckmantel
- Wok-Gemüse
- Blattspinat mit Zwiebele
- Pikantes Tomaten-Lauch-Ragout
- Glacierte Zuckerschoten
- Kohlrabi-Kerbel-Gemüse
- Auberginen-Zucchini-Ragout

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEIT]

Januar bis März

- Ragout von Erdfrüchten
- Petersilienwurzel-Gemüse
- Mangold-Karotten-Gemüse
- Gebratener Grünkohl

April bis Juni

- Weißer Spargel aus der Region
- Grüner Spargel
- Spargelragout mit Kirschtomaten

Juli bis September

- Zucchini-Tomatengemüse
- Lauchgraupen mit Pfifferlingen
- Gegrillte Artischocken mit getrockneten Tomaten
- Buntes Bohncasoulette

Oktober bis Dezember

- Kürbisgemüse
- Gebratene Schwarzwurzel
- Apfelrotkraut
- Sauerkraut
- Rosenkohl mit Speck
- Wirsing

Unsere Desserts

[GANZ]ÄHRIG

- Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsoßen
- Rote Grütze mit halbgeschlagenem Bauernrahm
- Braunes Schokoladenmousse
- Weißes Schokoladenmousse
- Schokoladenbrownie
- Crème Brulée
- Schmandmousse mit weißer Schokolade
- Bunte Cakepops oder Cupcakes
- Bunte Maccarons
- Glacierte Zuckerschoten
- Mini Eclairs mit Mocca oder dunkler Schokolade
- Verschiedenes kleines Plundergebäck
- (Mini-Berliner, Windbeutel etc.)
- Bunt glacierte Cakepops

UNSERE NOSTALGISCHE
POPCORN MASCHINE



DIE DONUT-WAND



Dessertbuffet



Servierte Desserts



Mitternachtsimbiss

KALT

- Reichhaltiges Vesperbrett mit Wurst und Schinken aus unserer Region bunt garniert
- Internationales oder regionales Käsebrett mit Weintrauben, Feigensenf und Nüssen garniert
- Wurstsalat aus dem Einmachgläsle



WARM

- Würzige Gulaschsuppe mit Bauernbrot
- Chili con Carne mit Baguettes
- Currywurst Deluxe mit Baguettes
- Hot Dogs

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEIT]

Januar bis März

- Zimt-Zwetschgenragout mit Rosmarinsahne
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Warmer Apple Crumble

April bis Juni

- Joghurt-Crème mit Rhabarber
- Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesahne
- Marinierte Erdbeeren mit Schmand und Minze
- Kleine Obstkörbchen mit frischen Beeren gefüllt

Juli bis September

- Marinierte Sommerbeeren mit Baiser-Sahne
- Mango Crème Brulée
- Joghurt-Maracujacrème mit Minz-Sahne

Oktober bis Dezember

- Lebkuchenmousse mit Zwetschgen
- Zwetschgengrütze mit Kirschwasser-Sahne
- Orangensalat mit Quarkmousse
- Omas Ofenschlupfer



Unsere Vorspeisenbüffets



Unsere Hauptgangbüffets



Buffet "auf der schwäbischen Alb Zuhause"

[AB 50 PERSONEN]

Schwäbische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch am Tisch serviert

VORSPEISE

Variationen von der gerauchten Lachsforelle und Forellenfilet aus der Echaz mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senfsoße

Luftgetrockneter Schinken und Salami vom Hällischen Landschwein Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Remoulade Alb-Zarella auf Ochsenherztomate mit altem Mostessig

GROSSES BUNTES SALATBUFFET z.B. mit

Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Bauernsalat etc. Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing Auswahl von Brot, Baguettes und Brötchen

HAUPTGANG

Braten vom Landschwein frisch aus dem Ofen im Kräuter-Senfmantel mit Trollingersoße Lachsforellenfilet auf bunten Gemüsestreifen und Zitronen-Saffransoße Grünkernküchle im Haferknusper mit grüner Garten-Kräutersoße

Dazu gibt es:

Handgeschabte Butterspätzle, Drillingskartoffeln mit Butter und Meersalz, Buntes Gemüse frisch vom Markt

DESSERT

Omas Ofenschlupfer mit Vanillesoße Bayrische Creme mit Apfelkompott von Metzinger Streuobstwiesen Rote Grütze mit halbgeschlagenem Bauernrahm

Unser mediterranes Festtagbuffet

Unsere Festtagssuppe am Tisch serviert

VORSPEISE

Ganzer poschierter Lachs mit Gurkenschuppen garniert Räucherlachs, gebeizter Lachs und Räucherforellentatar auf Gurken-Carpaccio mit Senf-Dillsoße und Sahne-Meerrettich Vitello Tonnato vom rosa gegarten Kalbstafelspitz Italienischer luftgetrockneter Schinken und Salami mit saftiger Melone Mediterranes gegrilltes Gemüse fein mariniert mit grünen und schwarzen Oliven Scheiben von der Ochsenherztomate mit cremigem Büffelmozzarella Feiner Meeresfrüchtesalat und gebratene Garnelen auf Ruccula

GROSSES BUNTES SALATBUFFET z.B. mit

Karotten-, Kraut-, Gurken- und Kartoffelsalat Nudelsalat, Bauernsalat und Thunfischsalat Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing Auswahl von Brot, Baguettes und Brötchen

HAUPTGANG

Rosa Kalbsrücken am Stück gegart mit Portwein-Schalottensoße Filet vom Landschwein im Schinkenmantel Lachs und Zanderfilet auf Fenchel-Tomatengemüse und Rieslingsöfle Mediterrane Lasagne von Spinat und Fetakäse mit Tomatenkompott

Dazu gibt es:

Feine Butternudeln, Kartoffelgratin, Mediterranes Grillgemüse

IN KLEINEN GLÄSCHEN SERVIEREN WIR IHNEN

Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeersoße Mouse von dunkler Valrohnaschokolade Crème Brulée Salat von frischen Früchten mit Minze



Jahreszeitliche Menü-Ideen

MENÜ „FRÜHLINGSERWACHEN“

Gebratene Riesengarnelen an Babyleaf mit Avocado und Mango



Rahmsüppchen von weißem Spargel und geröstetem Albschinken



Kalbsrücken rosa gebraten mit gegrilltem grünem Spargel,
Kartoffelgratin und Portweinjus



Panna Cotta mit fruchtiger Erdbeersoße und spritziger Maibowle

MENÜ „SOMMERTRAUM“

Carpaccio von der Oxsherztomate mit gebratenen Pfifferlingen und
buntem Wildkräutersalat



Leichtes Kartoffelsüppchen mit frischem Sommertrüffel



Roastbeef am Stück rosa gebraten an MarsalasöÙle,
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel



Luftiges GrieÙflammerie mitfrischen Erdbeereis vom Rammerthof

MENÜ „HERBSTBLÄTTER“

Feldsalat mit süß-sauer eingelegtem Kürbis,
gerauchter Entenbrust und Walnussdressing



Geschäumte Maronensuppe mit Roter Beete



Geschmorter Rehbraten aus Heimischer Jagt in WachholderrahmsoÙe,
Rosenkohl und Schupfnudeln



Hausgemachte Zwetchgengrütze mit Rosmarin-Sahne

MENÜ „WINTERZEIT“

Rote Beete Carpaccio mit Tatar von der Echazforelle, Kürbiskernöl,
frischem Meerrettich und kleinem SalatsträuÙchen



Schwarzwurzelcremesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel und roter Kresse



Gebratene schwäbische Landentenbrust mit Honig-Szechuan
Pfefferkruste, Feigenrotkohl und Serviettenknödel



Winterliche Gewürz-Panna Cotta mit eingelegten Rum-Früchten

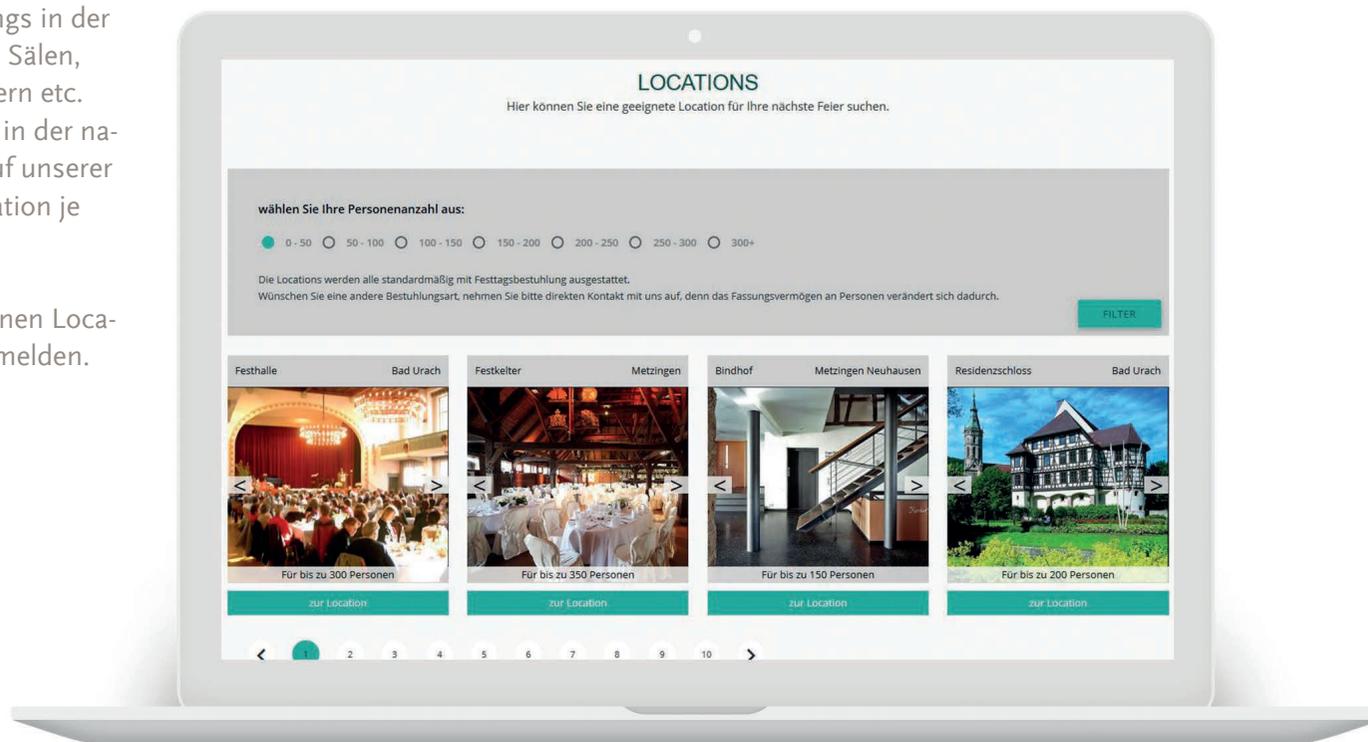
Noch auf der Suche nach der passenden Location?

WIR HABEN SIE



Durch unsere jahrzehnte lange Erfahrung auf Caterings in der Region – auf Wiesen, in Zelten, Schlössern, Burgern, Sälen, Hallen, Scheunen, Gärtnereien, Kellern, Zehntscheuern etc. – haben wir uns ein Repertoire an über 60 Locations in der nahen Umgebung angeeignet. Stöbern Sie doch mal auf unserer Internetseite und filtern Sie selbst die passende Location je nach Personenzahl.

Sollten Sie Beratung benötigen und Fragen zu einzelnen Locations haben, dürfen Sie sich gerne jederzeit bei uns melden.



Unser Location-Finder auf:
www.schwanen-metzingen.de

Eine Auswahl unserer liebsten Locations



ACHALMHOF IN REUTLINGEN

Hier können Sie Veranstaltungen zwischen 70 und 200 Personen durchführen – ob in der großen Festscheune oder im Albstadl. Jeder Winkel ist barrierefrei zugänglich. Hochzeiten und ähnliche Familienfeiern sind genauso möglich, wie Tagungen, Schulungen und ähnliches.

Im Außenbereich haben Sie die Möglichkeit, ihr Programm wie zum Beispiel eine freie Trauung oder ihren Sektempfang, auf unserer Außenfläche stattfinden zu lassen. Für die Kleinsten bietet der Achalmhof einen Spielplatz und falls Sie einen Verdauungsspaziergang machen möchten, ist der anliegende Wald ideal.



DIE FESTSCHEUNE IN WANKHEIM

In ihrer Festscheune bietet die Familie Kemmler einen wandelbaren Veranstaltungsraum mit einmaliger Atmosphäre. Die Mischung aus altem Fachwerk, großen Fensterfronten sowie einer moderner Ausstattung bietet den richtigen Charme für jede Art der Veranstaltung. Ob Hochzeit oder Firmenveranstaltung unsere Festscheune bietet Platz für bis zu 140 Personen. Gefeiert werden kann bis in die Morgenstunden, denn eine Sperrstunde gibt es in der Festscheune nicht.



DAS PALAIS IM ALBGUT IN MÜNSINGEN

Lebensfreude pur bietet das 1895 erbaute, unter Denkmalschutz stehende Württemberg Palais, die einzigartige Eventlocation auf der Schwäbischen Alb. Begeistern Sie Ihre Gäste mit dem 310 m² großen Festsaal, der mit historischen Holzvertäfelungen geschmückt ist, und einem traumhaften Blick ins Grüne ebenso wie auf den angrenzenden Pavillon. Zu dem Ensemble gehören darüber hinaus vier separate Räume, der Cateringbereich mit einer voll ausgestatteten Küche und eine mit Flügeltüren abtrennbare Bar.

Eine Auswahl unserer liebsten Locations



DER GETREIDESPEICHER IM ALBGUT IN MÜNSINGEN

Die Backsteingebäude der Getreidespeicher sind mit offenem Gebälk und Giebelwerk, Holzriemenböden und historischen Rundbogenfenstern festlich dekoriert ein wunderbarer Ort für eine große Hochzeitsgesellschaft. Die Speicher befinden sich inmitten des Speicherareals in einem ganz separaten Bereich der 72 ha umfassenden Anlage. Hier ist man unter sich und völlig ungestört. Alle Speicher sind beheizbar und sanitäre Anlagen stehen ausreichend zur Verfügung. Hier kann man das Korn förmlich riechen.



DIE ALTE WEBEREI IN MITTELSTADT

In den Jahren 2010 und 2014 wurde die Weberei renoviert und umgebaut und beherbergt heute Oldtimer. Sie bietet Räumlichkeiten für Firmen-Veranstaltungen und –Feiern wie auch für private Feste. Ausreichende Parkplätze stehen sowohl an der Alten Weberei als auch in der näheren Umgebung zur Verfügung. Die Alte Weberei befindet sich auf einem etwa 8.000 m² großen Gelände mit altem Baumbestand und gepflegten Außenanlagen



DIE MOTORWORLD MANUFAKTUR IN METZINGEN

Die Motorworld Manufaktur in Metzingen ist eine Location die ihres Gleichen sucht. Entstanden aus der ehemaligen Schmiedefabrik „Henning“, stehen hier nun Backsteingebäudekomplexe die einen einzigartigen Innen- und Außenbereich zum Feiern bieten. Über 10m hohe Decken und rustikales Ambiente bieten eine ideale Fläche für kreativen „outside the box“ Austausch. Dies gilt nicht nur für Firmenfeiern und Tagungen. In Kombination mit der perfekten Cateringausstattung erstrahlt die Motorworld in eleganter weißer Pracht und lässt dennoch allen Platz Ihre Fantasien auszuleben – eine freie Trauung? Ein Grillbuffet? Ein Seifenkistenrennen? Hier sind Sie richtig, egal wo Sie hin wollten!

Eine Auswahl unserer liebsten Locations



DAS CORPS RHENANIA IN TÜBINGEN

Das Rhenanienhaus liegt im Grünen über der Stadt Tübingen in der Stauffenbergstraße 4 auf dem Österberg. Der erste Teil des Hauses wurde bereits 1882 für die Tübinger Rhenanen erbaut. Das Haus gilt damit als das älteste, zu diesem Zweck gebaute Verbindungshaus Deutschlands. Das Hausinnere geht seitdem mit der Zeit und besitzt modernste Ausstattung für alle Feierlichkeiten.



DIE GÄRTNEREI ELSÄSSER IN STUTT GART

Sie sind auf der Suche nach einer einzigartigen Location für Ihre Hochzeit – den wohl schönsten Tag im Leben – dann sind Sie hier genau richtig. Viele Argumente sprechen für das Glasgewächshaus. Planen Sie eine freie Trauung im Grünen mit anschließendem Sektempfang im Garten unter alten Bäumen? Möchten Sie Ihren Gästen eine exotische und stimmungsvolle Atmosphäre mit gemütlichen Plätzen bieten? Sollen die kleinen Gäste die Gelegenheit zum Spielen auf Spielplätzen haben? Dann sind Sie hier genau richtig!

Übrigens: Ab 2017 kann man sich im Glasgewächshaus auch standesamtlich trauen lassen.

Unser Equipment-Angebot



AUSGEFALLENE BÜFFET-DEKORATION

Ob schlicht und elegant mit mediterranen Kräutertöpfen oder Grillflair inhouse mit künstlichem Rollrasen und Mooskugeln: Auf Wunsch zaubern wir Ihr Büffet in einen Hingucker der seinesgleichen sucht!



MOBILIAR

- Stehbistrotische mit weißer Stretchhülle
- Holztische für 10-11 Personen (2,5 x 1,25 m, oval)
- Holztische für 8 Personen (1,52 m) rund
- Thonet-Stühle in weiß mit rundem Sitzkissen
- Thonet-Stühle in weiß mit crème-farbener Hülle
- Biertischgarnituren und Polster für Biertischbank

FÜR DEN TISCH

- Menükarten Standard DIN A6
- Weiße Stofftischdecken
- Stoffservietten inkl. Reinigung
- Hochwertige Dunicell-Papierservietten
- Partyschwan-Cocktailservietten mit Logo
- Duni-Zellstofftischdecke
- Weiße Stoffskirtings
- Geschirr- und Besteckpauschale (inkl. der gesamten Küchenlogistik, Rücknahme erfolgt komplett in ungespültem Zustand)
- Gläser aller Art

DEKORATION

- Kerzenleuchter 5-armig (1 m hoch) mit 1 Satz Kerzen
- Feuerstelle mit Glaseinsätzen und Brennholz
- Leuchtende Champagnerbar mit Crushed Ice zum Präsentieren und Kühlen der Getränke
- Schwan-Eisskulptur – Ein toller Blickfang, geeignet zum Kühlen von Flaschen und Früchten
- Büffetbeschilderung

TECHNIK

- Profi-Kaffeemaschinen für Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino und Espresso
- Hochkühlschrank für Getränke Kühlung
- Sonnen-Heizstrahler (inkl. 1 Gasflasche)
- Strahler 300 Watt dimmbar oder 500 Watt mit Farben
- Rednerpult inkl. Mikrofonanlage und Lautsprecher
- Tellerwärmer elektrisch, 220 V
- Mobile Gläserspülmaschine inkl. Spülmittel Biertischbank



SONSTIGES

Ob Zelte, Sonnenschirme, Loungemöbel etc. Es gibt nichts, was wir Ihnen nicht organisieren können!

MARKTSTÄNDE ALS BÜFFET

Wenn Sie Ihr Büffet stylicher als gewohnt gestalten möchten, probieren Sie doch unser „Marktstand-Szenario“ aus. Garantiert ein willkommener Hingucker für alle Gäste.



MITARBEITER

Unsere gelernten Servicefachkräfte sind bekleidet mit schwarzen Blusen oder Hemden, Schuhen, Hosen, Bistroschürzen und grünen Krawatten. Die Köche treten in weißen Kochjacken, Kochmützen und schwarzen Schürzen auf.

Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

DER SEKTEMPFANG

Ein Sektempfang ist der beste Start für den Gastgeber, seine Gäste zu begrüßen, für die Gäste, andere Geladene kennenzulernen und für alle, sich auf die kommenden Stunden einzustimmen.

UNSER GETRÄNKEANGEBOT

Nach Auswahl Ihrer Speisen erhalten Sie von uns Empfehlungen nationaler und internationaler Weine passend zu Ihrem Festtagsbüffet oder -menü. Sehr gerne laden wir Sie zur Auswahl Ihrer Weine zu einer Weinprobe in unser Haus ein. Sämtliche gewünschten Getränke bieten wir Ihnen gerne in Ihrem individuellen Angebot an. Wir haben das entsprechende Profi-Equipment für Bier vom Fass, Cocktails oder verschiedenste Kaffeespezialitäten.

GÄSTEZAHL

Teilen Sie uns bitte spätestens vier Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Bei der Menübereitstellung und der Menüberechnung legen wir diese genannte Zahl zugrunde.

PROBEESSEN

Testen Sie unsere Qualität bei einem Probeessen in unserem Restaurant mit einer weiteren Person – bei einem folgenden Auftrag – sind Sie von uns eingeladen.

KUVERTGEBÜHREN

“Der kleine Luxus”: Selbstverständlich verlassen wir den Ort Ihrer Veranstaltung so wie wir ihn vorgefunden haben, und nehmen das komplette Geschirr, Besteck und die Gläser ungespült zurück! Dafür berechnen wir je nach Bedarf eine entsprechende Equipmentpauschale, in der auch die gesamte Küchentechnik und Logistik enthalten ist.

MITARBEITER

Damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird, stellen wir Ihnen gerne unsere professionellen und herzlichen Party-Schwan-Mitarbeiter zur Verfügung. Unsere einzelnen Mitarbeiter aus Küche und Service werden mit einem entsprechenden Satz je Stunde berechnet.

DEKORATION

Wissen Sie schon, unter welches Motto Sie Ihr Fest stellen wollen? Oder wie die entsprechende Dekoration aussehen soll? Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und besorgen Ihnen natürlich auch je nach Saison frische Schnittblumen, wunderschöne Tischgestecke und Topf-pflanzen, ganz nach Ihren Wünschen.

ZERTIFIKATE



Verantwortung gegenüber der Umwelt ist für uns nicht nur wichtig wegen unserer Lage inmitten des 2009 UNESCO zertifizierten Biosphärenreservats.



Jedes Jahr unterziehen wir uns einer Zertifizierung zu den Top 250 Tagungshotels Deutschlands.



Die Wirtschaftsmedaille ist eine staatliche Auszeichnung und wird für herausragende Leistungen von Persönlichkeiten und Unternehmen verliehen.



Lücken in der Servicekette werden geschlossen und es wird für eine gleichbleibend hohe Dienstleistungsqualität gesorgt.



Wir dokumentieren, dass wir für regionale Gerichte auch wirklich regionale Produkte höchster Qualität verwenden.