



INFORMATIONEN ZU IHRER VERANSTALTUNG

Unser schönes Nebenzimmer bietet Platz von 25 bis 60 Personen.
Bei entsprechender Witterung können Sie auch unseren Biergarten mitbenutzen.
Ausreichende, kostenlose **P**arkplätze finden Sie direkt am Gasthaus.



Kleinere Gruppen finden in unserem Gastraum Platz.



Für Personengruppen ab 25 Personen, die in einem festlichem Rahmen speisen möchten, bietet sich ein gemeinsames Essen oder ein Essen vom Buffet an.
Somit können wir gewährleisten, dass aus dem gemeinsamen Essen auch ein gemeinsames Erlebnis wird.

Veranstaltungen bis 25 Personen können aus einer kleinen Karte am Veranstaltungstag individuell a la Carte bestellen.

Kinder und Vegetarier können immer am Veranstaltungstag a la Carte bestellen.

Sie dürfen gerne zum Kaffee Ihren eigenen Kuchen mitbringen.

Hierzu berechnen wir 1,60 Euro pro Person für das Gedeck.

Gerne können Sie auch unseren hausgemachten Kuchen bestellen.

Wenn Sie in bei uns eine Veranstaltung planen, dann halten Sie mit uns bitte frühzeitig Rücksprache. Wir legen großen Wert auf eine gute Beratung.
Damit Sie sich auf dieses Gespräch vorbereiten können, haben wir die beiliegenden Essens-Vorschläge zusammengestellt.

Betrachten Sie die Vorschläge bitte als Anregungen, die Ihnen die Möglichkeit eröffnen sollen, Ihr ganz eigenes Menü zusammenzustellen.

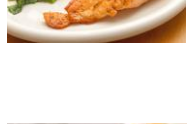
Eine Woche vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir die genaue Personenanzahl von den Erwachsenen und Kinder.

Der Rechnungsbetrag ist am Veranstaltungstag, in BAR zu entrichten oder per Überweisung auf unser Konto mit Anzahlung.

Keine Kartenzahlung möglich.

Wir freuen uns heute schon auf Ihren Besuch und sichern Ihnen einen reibungslosen Ablauf zu.

Ihr Harald Paul
und das Kiesgruben Team





Menüvorschläge für EIN gemeinsames Essen

bei Veranstaltungen ab 25 Personen auf Vorbestellung.

Wählen Sie aus einer Suppe, einer Vorspeise, ein Hauptgericht,
 so wie ein Dessert aus.

SUPPEN

- Flädlesuppe klare Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle 2,90 €
- Maultaschensuppe klare Rinderbrühe mit Maultaschen 3,20 €

VORSPEISEN

- Kleiner Beilagensalat nach Saison an Haus-Dressing 3,40 €
- Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht, mit feinen Zwiebeln 3,60 €

Hauptspeisen

- Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit feiner Bratensoße dazu hausgemachte Spätzle und gemischtes Gemüse mit Semmelbröseln 12,90 €
- Schwäbischer Schweinsbraten in Bier-Soße gebraten, mit Bratensoße dazu hausgemachte Spätzle und gemischtes Gemüse mit Semmelbröseln 11,80 €
- Geschmorter Putenbraten mit Bratensoße, dazu hausgemachte Spätzle und gemischtes Gemüse mit Semmelbröseln 13,50 €
- Putenrahmgeschnetzeltes mit Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und gemischtes Gemüse mit Semmelbröseln 13,20 €
- Schweine-Medaillons mit Champignonrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und gemischtes Gemüse mit Semmelbröseln 14,80 €
- Gemischter Gulasch vom Schwein und Rind mit Soße dazu hausgemachte Spätzle und gemischtes Gemüse mit Semmelbröseln 12,90 €
- Kasseler Krustenbraten mit Bratensoße mit Pommes frites 11,90 €
- Vegetarische Gerichte können Ihre Gäste a la Carte aus unserer Speisekarte wählen

BEILAGEN

Alternativ können Sie auch andere Beilagen wählen

Hausgemachte Spätzle
 Kartoffelkroketten
 Kässpätzle

Pommes frites
 Kartoffelrösti
 Bratkartoffeln
 mit Speck und Zwiebeln

Salzkartoffeln
 Reis
 Apfelrotkraut

KINDERGERICHTE

bis 9 Jahre. Sie können a la Carte am Veranstaltungstag bestellen.

- Schweinchen Dick Schnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup 6,20 €
- Putenschnitzel Paniertes Putenschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Rahmsoße 6,60 €
- Hausgemachte Spätzle^{6,c} mit Rahmsoße 3,90 €
- Pasta Gericht Bitte fragen Sie unser Servicepersonal 4,20 €

DESSERT

- **Coupe Dänemark Eis** 5,20 €
 Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce
- **Apfelküchle** 4,80 €
 mit Vanillesoße und Vanilleeis

KAFFEE und KUCHEN

- **1 Stück Kuchen** 3,30 €
- **1 Stück Torte** 3,80 €
- **Gedeck** für selbst mitgebrachten Kuchen 1,60 €
- **1 Kanne Kaffee** (8 Tassen) 17,90 €



Eine Woche vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir die genaue Personenanzahl von den Erwachsenen und Kinder.
 Die angeführte Preise verstehen sich pro Person.
 Preisliste Stand: 16.02.2018. Mit erscheinen einer NEUEN PREISLISTE verliert diese Preisliste ihre Gültigkeit.

Essen vom Buffet. All you can eat

bei Veranstaltungen ab 25 Personen auf Vorbestellung.

Essen Sie von unserem umfangreichen Buffet so viel und so lange Sie wollen

Komplettes Menü 1 Preis pro Person 15,90 Euro

Kinder 6-10 Jahre 6,80 EURO Kinder 3-5 Jahre 4,20 EUR



VORSPEISE

Frische hausgemachte Flädle an Gemüsebrühe



HAUPTSPEISE

Putengeschnetzeltes an feiner Kräuterrahm-Soße

Schwäbischer Schweinsbraten in der Bier-Soße gebraten, mit Bratensoße

Rinderbraten vom Hals, mit Rotweinsauce, alternativ Rumpsteak mit Kräuterbutter zzgl. 3,00 €



BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Gemischtes Gemüse an Semmelbröseln



Komplettes Menü 2 Preis pro Person 18,90 Euro

Kinder 6-10 Jahre 6,80 EURO Kinder 3-5 Jahre 4,20 EUR



VORSPEISE

Verschiedene saisonale Salate an hausgemachtem Kräuterdressing



HAUPTSPEISE

Putengeschnetzeltes an feiner Kräuterrahm-Soße

Schweine-Medaillons mit Champignonrahmsauce

Rinderbraten mit Bratensoße, alternativ Rumpsteak mit Kräuterbutter zzgl. 3,00 €



BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Gemischtes Gemüse an Semmelbröseln



Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce



Komplettes Menü 3 Preis pro Person 22,90 Euro

Kinder 6-10 Jahre 6,80 EURO Kinder 3-5 Jahre 4,20 EUR



VORSPEISE

Verschiedene saisonale Salate an hausgemachtem Kräuterdressing

Frische hausgemachte Flädle an Gemüsebrühe



HAUPTSPEISE

Schweine-Medaillons mit Champignonrahmsauce

Zanderfilet an leckerer Kräutersahnesauce



BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle, Reis, Gebackener Blumenkohl und Brokkoli



Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce



Vegetarier und Kleinkinder können auch a la Carte bestellen
Gerne beraten wir Sie



Essen vom GRILL-BUFFET. All you can eat Im Sommer bei schönem Wetter

bei Veranstaltungen ab 40 Personen auf Vorbestellung.

Essen Sie von unserem umfangreichen Buffet so viel und so lange Sie wollen



Komplettes Menü 4 Preis pro Person 22,90 Euro

Kinder 6-10 Jahre 8,90 EURO Kinder 3-5 Jahre 6,20 EUR



VORSPEISE

Verschiedene saisonale Salate an hausgemachtem Kräuterdressing



HAUPTSPEISE

Schweinehalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Putensteak

Rumpsteak an Rosmarinzweig

Verschieden Grillwürstle



BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Grillgemüse

Cocktail- und Kräuter-Dipp, Knoblauchsoße, Bauernbrot

Vegetarier und Kleinkinder können auch a la Carte bestellen
Gerne beraten wir Sie

