



## 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.

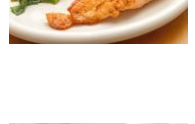
Betrachten Sie die Vorschläge bitte als Anregungen, die Ihnen die Möglichkeit  
 eröffnen sollen, Ihr ganz eigenes Menü zusammenzustellen.

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

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<sup>6,c</sup> 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: 12.09.2017. 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

Putengeschnitzeltes an feiner Kräuterrahm-Soße

Schwäbischer Schweinebraten in der Bier-Soße gebraten  
mit Bratensoße

Rindersteak vom Brasilianischem Roastbeef  
mit hausgemachter Kräuterbutter



#### BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Gemischtes Gemüse an Semmelbröseln



### Komplettes Menü 2 Preis pro Person 16,90 Euro

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



#### VORSPEISE

Verschiedene saisonale Salate an hausgemachtem Kräuterdressing



#### HAUPTSPEISE

Schweinebraten mit Bratensoße

Schweine-Medaillons mit Champignonrahmsoße

Rinderbraten mit Bratensoße



#### BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Gemischtes Gemüse an Semmelbröseln



#### Dessert

##### Apfelküchle

mit Vanillesoße und Vanilleeis



Gerne können Sie das Buffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen  
andere Beilagen wählen, Vegetarische Gerichte ergänzen und .....  
Bitte sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne.

