

Menüvorschläge für Veranstaltungen im



Schwanenstr. 1 - 73257 Köngen
Tel: 07024/97250 – Fax: 07024/97256

Internet: www.schwanen-koengen.de
E-Mail: info@schwanen-koengen.de



Menüvorschläge

Schlemmen was das Herz begehrt

Wir freuen uns sehr über Ihre Anfrage und möchten Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Speisenvariation präsentieren. Aus diesen Vorschlägen können Sie sich ein Menü ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen.

Unsere Gäste beschreiben die „Schwanen-Küche“ als eine außerordentlich gut gelungene Verbindung von globaler Vielfalt und schwäbischer Lebensart: Vielseitig, abwechslungsreich und einfach köstlich!

Wir freuen uns, Sie zu beraten und bald als Gast kulinarisch verwöhnen zu können.

Ihr Schwanen-Team!

Eine Kombination aus Zeitgeist, Familientradition und Leidenschaft

Die Benz-Gastronomie kann bereits auf eine über 70-jährige Familientradition zurückblicken, die im Jahre 1937 mit der Gründung durch Karl Benz begann und seit 1975 von Sohn Erwin Benz weitergeführt wird.

Mit dem Einstieg von Tochter Nicole (Hotelmeisterin) und ihrem Schweizer Ehemann Patrick Domon (Küchenchef) im Jahre 1999 weht internationaler Wind im Hause Schwanen. Ihre Inspiration und Erfahrung haben sie beim Einsatz in weltweiten Hotels gesammelt.

Sohn Marcel Benz (Projektleiter Event-Catering) hat durch sein breit gefächertes Know-How im Bereich Catering den Lieferservice des Schwanen seit 2005 zum leistungsstarken Catering-unternehmen ausgebaut.

Zum Aperitif empfehlen wir...

Canapés belegt mit:

Schinken gekocht	Stk 1,50
Bauernschinken	Stk 1,50
Käse mit Trauben	Stk 1,50
Forellenfilet geräuchert	Stk 1,60
Roastbeef mit eingelegter Tomate	Stk 1,60
Geräucherte Entenbrust mit Mangosalsa	Stk 1,60
Räucherlachs Dijon auf Pumpernickel	Stk 1,70
Shrimps Avocado	Stk 1,70

Spieß

von Kirschtomaten & Babymozzarella	Stk 1,30
Crissini mit Speck und Rucola umwickelt	Stk 1,10

Ofenwarm

Blätterteigkonfekt mit Frischkäse	Stk 1,00
Blätterteigschnecken mit Zwiebeln und Speck	Stk 1,10
Kleine Schinkenhörnle	Stk 1,60
Gefüllte Laugenweckle mit Schinken & Zwiebeln	Stk 1,60
Quiche Lorraine mit Sauerrahm	Stk 1,30
Mini Fleischküchle auf einem Tupfer Kartoffelsalat	Stk 1,90
Mini Schnitzelchen auf einem Tupfer Kartoffelsalat	Stk 1,90

Kaltes

Frischkäsetrüffel mit Birnenchutney & Kashmir-Curry	Stk 1,30
Rinderlende mit Oliventapenade & Pinienkernen	Stk 1,80
Gambas Sandwich mit Aioli	Stk 2,00
Bresaola mit Rucola-Ricotta	Stk 1,40
Flädleroulade mit geräuchertem Lachs & Paprikacreme	Stk 1,50
Bruschetta mit Tomaten & Basilikum	Stk 1,10
Lolli vom Parmesan mit tasmanischem Pfeffer	Stk 1,60

Aktuelle und Schwäbische Vorspeisen

Blattsalate vom Köngener Bauernhof mit Frischkäsepralinen, gerauchter Entenbrust, Kirschtomaten & Balsamicocreme	8,50
Lasagne von Kalbsbäckchen mit Selleriepüree und Balsamicojus	9,50
Kartoffel-Trüffelravioli in Salbeibutter mit geriebenem Parmigiano Reggiano	8,90
Lauwarmes Rotbarben-Filet auf Gurkencarpaccio, Kräuterschaum, Mesclun-Salat	10,50
Rosa gebratene Entenbrust auf Mango-Chili-Salsa mit bunten Gartensalaten	11,90
Mariniertes Carpaccio, in Olivenöl eingelegtes Gemüse, Salat von Meeresfrüchten, Kalbfleischwürfel mit Thunfischcreme, Babymozzarella und Parmesan-Lolli	9,90
Törtchen vom Norwegischen Räucherlachs, Kräutermousse, Limonenvinaigrette, Mesclun-Salat	10,20
Schwäbische Vorspeisen	
Bunter Salatteller mit Kartoffelsalat nach Omas Art & Hausdressing	5,50
Bunte Blattsalate mit marinierten Zucchini, Pinienkerne, Kirschtomaten & Walnussdressing	6,50
Lauwarmes Filet vom Bachsaibling auf Berglinsensalat mit Meerrettich-Gurken-Schaum an kleinem Salatbouquet	10,90
Schwäbischer Tappas-Teller	
Hausgemachte Mini-Maultäschle mit Kartoffelsalat, Feldsalat mit Hausdressing und Speckwürfel, Tatar von geräucherten Forellen mit Sauerrahm, marinierte Kalbsbäckchen mit weißem Balsamico	10,90
Dazu servieren wir Brot & Co.	
Helles Baguette oder dunkles Finnenbaguette, Olivenbrot oder Ciabatta mit Frischkäse	

Aus der Suppenküche

Essenz von Tomaten mit Basilikum-Nocken	5,20
Consommé vom Ochenschwanz mit gebackenen Wantan-Bonbons	5,80
Essenz von der Ente und geschmorte Würfel von der Brust mit jungem Gemüse	5,80
Tomatencremesuppe mit Basilikum	4,90
Geschäumte Cremesuppe von Steinpilzen	5,50
Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikum	4,90
Hummercremesuppe mit Nordseekrabben	6,50
Rucolacremesuppe mit geräucherten Lachsstreifen	5,50
Fischcremesuppe mit gebratenen Edelfischen und Petersilienschaum	7,50
Karottencremesuppe mit Ingwer	4,90
Cremesuppe von der Petersilienwurzel	4,90

Schwäbische Süsschen

Maultaschensuppe mit geschmelzten Zwiebeln & Schnittlauch	4,80
Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	4,70
Consommé mit Flädleroulade	5,20
Griesklößchensuppe	4,70
Ländliche Suppe mit Griesklößchen, Minimaultäschle und Flädle	4,80
Kartoffelcremesuppe mit Lauch und Brotcroûtons	4,90

Hauptgerichte

Rinderfilet mit Kräuter-Sabayon an Barolosoße Junglauch und Kartoffelgratin	26,90
Das Beste vom Rind Rinderrücken am Stück gebraten auf jungem Gemüse mit Maccaire-Kartoffeln	22,90
Scheiben vom Schweinefilet im Südtiroler Rauchfleischmantel auf Wirsinggemüse, Salbeijus und Kartoffel-Tarte	18,50
Maispoulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Basilikum auf gegrilltem Gemüse und Kartoffelkrapfen	19,50
Duo vom Kalb Medaillon und Bäckle mit Steinpilzen Vanillekarotten und Semmelschnitte	20,90
Bei Niedertemperatur gegarter Kalbsrücken mit Morchel-Sherryrahm, Butterspätzle und Kartoffelplätzchen	23,90
Medaillon vom Lamm auf Tomaten-Artischocken-Gemüse und gebratenen Polentasticks	23,50
Rosa gebratene Entenbrust auf Zuckerschoten-Tomaten-Ragout, Kräuterjus und Reisbällchen	19,90

Hauptgerichte

Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in Waldpilzrahm mit Eierspätzle	17,90
Medaillons vom Kalb in Trollinger-Soße und Schweinefilet in Steinpilzrahm, Eierspätzle	19,90
Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Lembergersoße, Kartoffelgratin	17,50
Schwäbisches Leckerle mit Rostbraten in Jus und Schweinemedailon in Kräuterrahm, Eierspätzle	17,90
Kalbsmedaillons in Morchelrahm, Kräuterkrusteln und Eierspätzle	21,50

Edelfische

Medailon vom Kabeljau auf Rotwein-Schalotten, Rieslingschaum & Balsamicoreme	20,90
Cross gebratenes Filet von der Rotbarbe auf Süsskartoffelstampf und Zitronengras-Buttersoße	20,90
Edelfische vom Grill in Safransoße mit Linguine	23,90

Vegetarische Gerichte

Gratin von buntem Gemüse mit Parmesan überbacken	10,90
Risotto von Steinpilzen mit Kirschtomaten	10,90
Pilzragout mit Semmelknödel	10,90
Gemüse der Saison mit Sesamkartoffeln	10,90
Linguine in Kirschtomaten-Basilikumrahm	10,50

Zusätzlich große Gemüseauswahl **pro Person** **1,90**

Desserts

Crème brûlée, Salat von frischen Früchten und Cassiseis	8,20
Panna cotta mit Himbeerespuma, Gefüllte Ananasravioli mit Mousse von weißer Schokolade, Stracciatellaeis	8,20
Passion von Schokolade mit flüssigem Kern, Mangosalat und Ananasparfait	8,80
Mousse vom Eierlikör mit flüssiger Schokolade, eingelegter Ananas und Nougatparfait	8,50
Trilogie von dunkler Schokolade Lauwarmes Schokoladentörtchen, Parfait von Zartbitterschokolade und Schokoladenmousse	8,80
Komposition von Honig und Birne Honigmousse mit Birnen-Safran-Ragout, Birnensüppchen	8,90
Dreierlei Mousse im Glas (weiße & braune Schokolade und Cappuccino)	8,20
Himbeerparfait im Schokoladenmantel, Mangosalat und Marillensüppchen	8,90
Klassiker	
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	6,80
Eisvariation mit Früchten und Sahne	6,90
Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis	7,50
„Dessert-Variation“ nach Ihren Wünschen zusammengestellt	8,90
„Dessert-Buffer“ nach Ihren Wünschen zusammengestellt	9,90

Saisonale Gerichte Frühling & Sommer

Suppen

Bärlauchsuppe mit Lachsklößchen	5,20
Spargelcremesuppe mit gebackenem grünen Spargel	5,90
Pfifferlingsuppe mit gewürfelten Kalbsbacken	5,90

Vorspeisen

Kross gebratenes Zanderfilet auf Kräuterschaum und Spargelsalat	11,50
Eingelegte Gambas mit Spargelsalat, Bärlauch-Pesto und knusprigen Brotchips	11,80

Hauptgang

Medaillon vom Kalb mit Bärlauchkruste, Stangen vom weißen Spargel, Flädle und Drillingskartoffeln	22,90
Balsamico-glacierte Maispoularde mit Kräuterpfifferlingen & Kartoffelplätzchen	19,90
Kalbsrücken am Stück gebraten, Spargel Cru, Kräutersabayon und Tagliatelle	25,50

Dessert

Variation von Rhabarber und Erdbeeren	8,90
Holundercreme mit Erdbeersalat und Minz-Parfait	8,90
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	6,90
Variation von frischen Beeren	8,90

Saisonale Gerichte Herbst & Winter

Suppen

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Ingwer	5,90
Consommé vom Reh mit Pilztortellini	6,50

Vorspeisen

Praline vom Reh mit Feigen-Chutney	11,90
Mousse von der Entenleber mit Honigbrot und Malzbiergelee, gerauchte Entenbrust, Feldsalat	10,90

Hauptgang

Ofenfrische Albente, traditionell mit Blaukraut und gebratener Semmelschnitte	19,90
Hirschmedaillons auf Kürbisgemüse, Rotweibirne und würziger Lebkuchen-Soße, Schupfnudeln	23,90
Rehnüsschen am Stück gebraten auf Spitzkohl, Honig-Kümmel-Soße, hausgemachte Spätzle	21,50

Dessert

Variation von der Orange Süpple, Mousse & Kompott	8,50
Scheiben von der Ananas auf Schokoladen-Mascarpone mit Edelbitterschokoladen-Parfait	8,60
Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Zimtkompott und Marillensüppchen	8,40
Lauwarmer Ofenschlupfer von der Zwetschge mit Zimtvanillesoße, Zwetschgenkompott und Karamelleis	8,40

Mitternachts-Snack

Suppen

Pikante Kartoffelsuppe	4,90
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	4,80
Lauch-Pfeffersuppe mit Brotcroûtons	4,90
Ungarische Gulaschsuppe	5,20
Russische Meerrettichsuppe	4,80
Linseneintopf mit Würstle	5,20

Warme Speisen

Currywurst Spezial aus der Schwanenmetzgerei mit Kartoffel-Stroh	4,50
Weißwurst mit süßem Senf, Brezel	5,50
Quiche Lorraine	1,30
Baguette mit Tomaten, Mozzarella und Pesto gratiniert	1,20

Kalte Speisen

„Jausenbrett“ (Schwarzwurst, Kaminwurz, Landjäger, Rauchfleisch)	6,10
Käseauswahl vom Brett	6,10
Deftiger Wurstsalat	6,10

Digestif

Schwanen-Wässerle – Traubenbrand im Eichenfass gereift	3,60
Williams Birnenbrand	2,90
Zwetschgenwasser im Eichenfass gereift	3,40
Grappa di Prosecco	3,80
Ramazotti	2,80

Kaffee & Co.

Frisch gebrühter Kaffee, pro Kanne	13,00
Hefeteigknöpfe	1,30
Kuchengedeck	2,00

Über Zusatzstoffe informieren wir Sie gerne. Bitte fragen Sie uns.

Sonstiges

Kaffee und Kuchen

Die Kuchen und Torten dürfen Sie auch selbst mitbringen. Wir berechnen € 6,50 pro Kaffeegedeck. Dies beinhaltet Kaffee, Tee oder Kakao soviel sie möchten und die Bereitstellung des Geschirrs. Kuchen zum Mitternachtsbuffet werden mit € 2,00 pro Kuchengedeck berechnet. Sofern durch die mitgebrachten Kuchen ein Gast einen Schaden erleidet (z.B. Salmonellen), tragen wir keine Haftung. Bei Mittagsveranstaltungen berechnen wir ab 16.00 Uhr € 25,-- pro Servicemitarbeiter und Stunde.

Raummiete

Es entsteht keine Raummiete und bei uns dürfen Sie feiern, so lange Sie möchten.

Personal

Ein gepflegtes und einheitliches Aussehen unserer Servicemitarbeiter ist uns ebenso wichtig wie ihr Umgang. Die Service-Damen bzw. -Herren tragen: Dunkelbraune Bistroschürzen, cremefarbene Blusen bzw. Hemden, dazu dunkelbraune Damen- bzw. Herrenkrawatten. Ab 24.00 Uhr berechnen wir € 25,00 pro Servicemitarbeiter und Stunde.

Entertainment/Musik

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Suche nach einem passenden Entertainment behilflich. An unserer Rezeption haben wir eine große Auswahl an Informationsmaterial.

Menükarten

Als Menükarte haben wir drei verschiedene Motive zur Wahl.

Dekoration

Die Tischdekoration dürfen Sie gerne selbst organisieren. Wenn Sie dies in unsere Hände geben möchten, übernehmen wir das gerne für Sie.

Hotelzimmer (Sonderpreise)

Einzelzimmer: 62,00 €

Doppelzimmer: 85,00 €

Reservierung

Um Ihnen die Organisation Ihres Festes einfacher zu machen, reservieren wir Ihnen Ihr Wunschdatum vorerst auch auf Option.

Preise

Alle genannten Preise gelten in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen für 2011 behalten wir uns vor. Alle bisher erschienenen Preise in Veröffentlichungen vom Hotel Schwanen, verlieren mit Erscheinen dieses Angebotes ihre Gültigkeit.

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich dem Hotel Schwanen, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Die letzte Änderung der Personenzahl ist 2 Tage vor Veranstaltung möglich. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.