

Hofgut Hopfenburg

PREISLISTE
2025 /26



*Bestes Fleisch von
regionalen Partnern*



*Ausgesuchte
Weine*

CATERING

*Raffinierte
Desserts*



*Feiner Fisch aus
eigener Zucht*

Menüvorschläge für Ihre Familien- oder
Betriebsfeier an einem Ort Ihrer Wahl

Momente schaffen

Emotionen wecken

die Zeit genießen

Das richtige Essen, zur richtigen Zeit, am richtigen Ort...

Genau das ist ein entscheidender Faktor für den Erfolg Ihrer Veranstaltung – den wir gerne erfüllen. Zusätzlich bieten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an Equipment und eine ausgefeilte Logistik.

Feiern Sie wo Sie wollen, wie Sie wollen, wann Sie wollen – wir geben alles dafür, dass Sie die Zeit in guter Gesellschaft als Gastgeber wirklich genießen können.



Viel Erfolg beim Planen wünscht Ihnen
***Ihre Gastgeberfamilien Gumpper und Stoll
& das Forellenhof Rössle Team***

Getreu unserer Philosophie

„Kompromisslose Natürlichkeit – handgemacht | unverfälscht | ehrlich“

kochen wir alle unsere Speisen selbst und verwenden dabei keinerlei Pulver, Convenience, Geschmacksverstärker oder andere Fertigmischungen. Wir wissen zu 100% was in unseren Produkten steckt. Unsere Lebensmittel stammen aus der Region, zum größten Teil von Erzeugern direkt von der schwäbischen Alb. **Genießen Sie ein Stück schwäbische Heimat.**

Gerne sind wir Ihnen bei Fragen und Wünschen behilflich.

Cateringbüro

Ihr Cateringteam vom Forellenhof Rössle

Anfragen unter: catering@forellenhof-roessle.de Tel: 07129 92970

Ihre Ansprechpartner

Michael Stoll (Leitung Küche & Catering)

m.stoll@forellenhof-roessle.de

Tel: 07129 9297 87

Larissa Maier (Eventmanagerin)

l.maier@forellenhof-roessle.de

Tel: 07129 9297 93

Roland Stoll (Grillprofi und Logistik)

r.stoll@forellenhof-roessle.de

Tel: 07129 9297 96

Magdalena Gumpper (Eventmanagerin)

m.gumpper@forellenhof-roessle.de

Tel: 07129 9297 94

Getränkeangebot

Alles für Ihre Feier

Wir alles Ihr Full – Servicecaterer auf der Hopfenburg sind neben den Speisen auch für die Getränkeausstattung Ihre Feier zuständig. Hierfür arbeiten wir eng mit unseren regionalen Getränke Partnern zusammen.

Das heimische Bier stammt aus dem Biosphärengebiet, das Obst für die Fruchtsäfte wächst auf heimischen Wiesen, Bestes Mineralwasser aus dem Schwarzwald und unsere Weine stammen von regionalen Winzern im Direktbezug.

Natürlich dürfen aber auch überregionale Getränke nicht fehlen, dazu haben wir das entsprechende Equipment für Kaffeespezialitäten, Bier vom Fass & Cocktails

Sämtliche gewünschte Getränke bieten wir Ihnen gerne in einem individuellen Angebot an. Hier haben Sie die neben einer Einzelabrechnung auch die Möglichkeit eine Getränkepauschale zu wählen.

Beispielangebot

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser still & medium	5,9 € / 0,7 Ltr.
Albschorle - Naturtrübes Apfelschorle	3,2 € / 0,33 Ltr. Flasche
Albschorle - Apfel - Johannisbeere	3,2 € / 0,33 Ltr. Flasche
Burghardt Fruchtspritzer - Orange	3,2 € / 0,33 Ltr. Flasche
Burghardt Fruchtspritzer – Citrus-Ingwer	3,2 € / 0,33 Ltr. Flasche
Coca-Cola	3,2 € / 0,33 Ltr. Flasche
Fanta	3,2 € / 0,33 Ltr. Flasche

Biere von der Klosterbrauerei aus Zwiefalten

Zwiefalter Klosterbräu Pils vom Fass	140 € /15 Ltr Fass
Zwiefalter Engele - Naturtüb	3,8 € / 0,33 Ltr. Flasche
Zwiefalter Engele - Alkoholfrei	3,8 € / 0,33 Ltr. Flasche
Zwiefalter Klosterbräu Naturradler	3,8 € / 0,33 Ltr. Flasche

Biere von der Berg Brauerei

Ulrichsbier vom Fass	170 € /20,5 Ltr Fass
Hefeweizen	170 € /20,5 Ltr Fass
Ulrichsbier	3,8 € / 0,33 Ltr. Flasche
Radler	3,8 € / 0,33 Ltr. Flasche
Cyriakus (Export) alkoholfrei	3,8 € / 0,33 Ltr. Flasche
Weizenbier alkoholfrei	4,3 € / 0,5 Ltr. Flasche

Kaffee

Kaffee / Espresso	2,8 € / Tasse
Cappuccino	3,5 € / Tasse
Kaffee in der 7 Tassen Kanne	16,5 € / Kanne

Digestif

Honauer Forellenwasser (William Christ)	2,8 € / 2cl
Hausgemachter Rosmarinobstler	2,8 € / 2cl

Weinauswahl

Weißweine

Weißburgunder

Weingut Peter Briem – Baden /Kaiserstuhl 1,0l-Flasche 18 €
Qualitätswein, trocken

Sauvignon Blanc

Weingut Aufricht – Baden / Bodensee 0,75l-Flasche 27 €
trocken / spritzig / fruchtig / aromabetont / säurearm / mild

Grauburgunder

Weingut Collegium Württemberg / Rotenburg 0,75l-Flasche 24€
trocken / intensiv / fruchtig / aromabetont / cremig

Roséweine

Spätburger-Weißherbst

Weingut Kiefer – Baden / Ihringen 1,0l-Flasche 18 €
Qualitätswein, kernig, feinherb, mild

Spätburgunder Rosé

Weingut Aufricht – Baden / Bodensee 0,75l-Flasche 23 €
trocken / spritzig / fruchtig / aromabetont / säurearm / mild

Spätburgunder Rosé

Weingut Collegium Württemberg / Rotenburg 0,75l-Flasche 21€
trocken / kräftig / sommerlich

Rotwein

Trollinger mit -Lemberger

Weingut Schlosskellerei Affaltrach 1,0l-Flasche 20 €
Haberschlechter Heuchelberg- Württemberg
Kernig / kraftvoll / milde Säure

Spätburgunder Spätlese

Weingut Peter Briem – Baden / Kaiserstuhl 0,75l-Flasche 28 €
gehaltvoll, körperreich, komplex

Merlot

Weingut Collegium Württemberg / Rotenburg 0,75l-Flasche 25 €
trocken / kräftig / Holznoten / elegant

Weitere Weine finden Sie auf unserer Getränkekarte im Forellenhof Rössle

KORKGELD bei eigens angeliefertem Wein 0,7l-Flasche 16 €

Getränkepauschale optional buchbar

Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrer Feier die Getränke als Pauschale an. Preise abhängig von Getränkeauswahl und Feiertdauer.

Aperitif & Bargetränke

Zum Empfang

Hausmarke Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach

16,5 € / 0,7 Ltr. Flasche

Fruchtzusätze zum Sekt

Orangensaft

6 € / 1 Ltr.

Holunderblüten Sirup

6 € / 0,25 Ltr.

Aperol

6 € / 0,25 Ltr.

Alkoholfreier Prosecco von der Manufaktur Geiger

24,00 € / 0,7 Ltr. Flasche

Alkoholfreies Sommerschorle im Spender

Mineralwasser, Limette, Holunder, Minze

13,00 € / ltr.

Bar - Getränke

Gin Tonic

8 €

Bacardi Cola

8 €

Aperol Spitz

7 €

Lillet Wild Berry

7 €

Moscow Mule

9 €

weitere Bar Getränke nach Absprache

Aperitifpauschale

Hausmarke Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach

Fruchtzusätze zum Sekt | Orangensaft | Holunderblüten Sirup | Aperol

Alkoholfreies Sommerschorle

Mineralwasser | Bitterlemon | Holundersirup | Minze | Limette | Eiswürfel

Preis pro Person: 8,5 €

Fingerfood zum Empfang

Snackpauschale zum Empfang

Preis pro Person: 7,5 €

wir rechnen mit ca. 2,5 Teile pro Person

Hausgemachtes Gebäck

Käsestangen

Schinken – Blätterteigröllchen

Scherrkuchen

Quiche Lorraine

Blätterteiggebäck

Herzhaftes

Backpflaumen im Speckmantel

Crissini mit Albschinken

Kleine Laugenbrezel

Räucherlachsforelle im Kräuterflädle

Tomaten – Mozzarellaspieß

Belegte Riesenbrezeln

Honauer Räucherlachsforelle

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich

Luftgetrocknetem Albschinken

Münzdorfer Albkäse

Gekochter Bauernschinken

Fingerfood & kleine Snacks

Fleisch

Kleine Fleischküchle auf schwäbischem Kartoffelsalat

Maultaschensalat mit Kirschtomaten, Rucola & geriebenem Alpkäse

Geräucherter Schinken vom Alblinsenschwein auf Alblinsensalat

Roastbeef Scheiben vom Albrind auf eingelegtem Grillgemüse mit Kapern

Spicy Rindfleischsalat mit Mango, Chili, Koriander und Kirschtomaten

Gebratenes Münsinger Lammfilet auf Couscous Salat

Hausgebeizter Rehschinken auf Apfel – Alblinsensalat

Kleine Putenburger Putenschnitzel im Mini Laugenweckle mit Salat und Gurke

Fisch

Tatar von der Räucherlachsforelle auf Buchweizenblini & Meerrettichschmand

Gebratene Riesengarnele auf Mango – Kirschtomatenchutney

Räucherlachssandwich mit Meerrettich & Avocado

Gebratenes Saiblingsfilet auf Rote – Beetegemüse

Gebackenes Lachsforellenfilet im Knuspermantel mit Frischkäse

Mini - Lachsforellenburger im Kartoffelbrötchen mit Limenttenmayo & Tomate

Vegi

Kirschtomate und Albzarella mit altem Balsamico & Rucola

Zucchini – Ziegenfrischkäseröllchen auf Tomatenkompott

Spicy Gemüsesalat mit Paprika, Zucchini, Tomate, Papaya und Cashewnüssen

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Feige & altem Balsamico

Mindestbestellmenge pro Sorte 20 Stück

Viele dieser Kleinigkeiten lassen sich zusammen mit einem kleinen Salatgarnitur
auch als Vorspeise servieren



Grillmenüs

Alles frisch vor Ort zubereitet



Grillbuffet Kompakt

Vom Grill

Albputenbrust in Kräutermarinade & Saftige Rinderhüftsteaks
Lachsforellenfilet auf der Haut gegrillt mit Kräutern & Zitrone
Verschiedene Grillwürstle vom Metzger Failenschmid

Reichhaltiges Salatbuffet als Beilage zum Grillgut

Saftige Tomaten mit Mozzarellascheiben | Schwäbischer Kartoffelsalat
Mediterraner Nudelsalat | Rote Beete Salat mit Meerrettich
Bauernsalat mit Paprika, Feta, Gurke und Oliven
Angemachter Gurken- und Karottensalat | Knackige Blattsalate mit Hausdressing
Hausgemachte Pizzabrötchen vom Grill

Beilagen

Gegrillte Rosmarinkartoffeln, Gefüllte Champignons aus Ehestetten,
Gegrilltes Sommergemüse

Ofenfeta mit geschmolzenen Kirschtomaten
oder gegrillte Kartoffeltäschle mit Tomaten & Champignon gefüllt (vegan)

Hausgemachte BBQsoße, Kräuterquark, hausgemachte Kräuterbutter, Ketchup

Dessert

Mini Creme Brûlée
Schokoladenmousse mit Sauerkirschen im Gläschen
Kokos – Passionsfrucht Creme Brûlée (vegan)

Menüpreis 42 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €



Grillbuffet BBQ

Vorspeisenbuffet

Honauer Räucherfischvariation aus der Echaz
mit Räucherlachsforelle, Forellenfilet & Forellenterrine
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit Kapern & Rucola
Luftgetrockneter Gächinger Schinken mit Melone

Reichhaltiges Salatbuffet als Beilage zum Grillgut

Schwäbischer Kartoffelsalat von unserer Seniorchefin
Mozzarellascheiben mit Strauchtomaten und altem Balsamico
Bauernsalat mit Paprika, Feta, Gurken und Oliven
Mediterraner Nudelsalat mit Basilikum & Pinienkernen
Knackige Blattsalate mit Hausdressing
Hausgemachte Pizzabrötchen vom Grill

Vom Grill

Auf der Haut gegrilltes Saiblingsfilet aus Honau mit Kräutern mariniert
Albhähnchenbrust in Kräutermarinade
Saftiges Entrecote vom Albrind vor Ort tranchiert
Gegrillte Maultaschen im Baconmantel
Verschiedene Grillwürstle vom Metzger Failenschmid

Beilagen

Gegrilltes Sommergemüse, gefüllte Albchampignons, Wilder Brokkoli
Kartoffel – Gemüserösti | Geschmorte Grillkartofflen
Ofenfeta mit geschmolzenen Kirschtomaten
Hausgemachte BBQsoße, Kräuterquark, Paprika – Mangosalsa
hausgemachte Kräuterbutter Ketchup

Dessert

Früchte Bowls
Hausgemachtes Vanilleparfait
Zitronen – Cheesecake Quarkcreme mit Beeren
Mini Crème Brûlée

Menüpreis 63,5 €

Menüpreis ohne Vorspeisenbuffet 55,5 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

Grillmenü Crossover

Starter vom Grill

Mini Pulled Chicken Burger
Hausgemachter Kartoffelbun | Pulled Chicken aus dem Smoker | Paprikasalsa | BBQ-Soße

Vorspeise serviert

Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Chimichurry
Rucola | geschmolzenen Kirschtomaten | Parmesan

Hauptgang vom Grill

Auf der Haut gegrilltes Saiblingsfilet
Gegrillte Riesengarnelen

Matambre – Gefüllte Roulade vom Rinderflank
Pollo Fino von der Ohnastetter Maispoularde

Anti Pasti vom rustikal gegrillten Gemüse
Baconroll (Tortilla, Pesto, Tomaten, Mozzarella) | Rosmarin Kartoffeln
Hausgemachte Pizzabrötchen vom Grill

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen vom Grill
Gegrillte Ananas
Vanilleeis aus dem Lautertal

Menüpreis 56 €

Menüpreis ohne Starter 50 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis
Kinder (3-5J) 7,5 €

Grillkomponenten als Ergänzung

Gemüse

Wilder Brokkoli Spicy – Wurzelgemüsesalat Gegrillter Maiskolben

Fisch

Lachsforellenfilet leicht gebeizt vom Räucherbrett Gegrillte Garnelen
Aus der Haut gegrilltes Saiblingsfilet Roulade von der Lachsforelle im Speckmantel

Fleisch

Keule vom heimischen Alb-Reh Gegrillter Rehrücken auf der Salzkachel
Gegrillte Albhähnchenbrust gefüllt mit Pesto Rosso Keule vom Münsinger Alb-Lamm
Gegrillte Rindfleischspieße Gegrillte Bauchspeckfleischfakeln

Soßen & Dips

Chimichurri – Argentische Kräutersoße Currysoße Café de Paris Butter
Bacon Jam

Klassische Menüs

Menü „Heimat“

Vorspeisenvariation serviert

Honauer Räucherlachsforelle im Kräuterflädlemantel mit Senf Dillsoße
Luftgetrockneter Gächinger Albschinken auf mediterranem Alblinsensalat
Ensmader Zucchini – Ziegenfrischkäseröllchen auf Tomatenchutney
Heimische Babyleafsalate mit Hausdressing und Crissini

Kleine Partybrötchen und Baguette
mit Kräuterfrischkäse oder gesalzener Butter am Tisch eingestellt

Hauptgangbuffet

60 Stunden bei 60°C Niedertemperatur gegarte Schulter vom heimischen Rind
an Schmorsoße, glasiertem Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle

Honauer Lachsforellenfilet frisch gebraten mit Mandelbutter und Rahmkartoffeln

Hausgemachte Semmelknödel
mit Ehestetter Champignons in Kräuterrahmsoße

Dessertbuffet

Frische Früchte der Saison
Dunkles Schokoladenmousse mit eingemachten Kirschen
Hausgemachtes Vanille – Eierlikörparfait
Mini Creme Brûlée

Menüpreis 52 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

Menü „Hopfenburg“

Salatteller serviert

Gemischter Salatteller mit knackigen Blattsalaten
schwäbischem Kartoffelsalat, Karotten-, Kraut- & Gurkensalat
Crissini & Pinienkerne

Suppe serviert

Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Croutons

Hauptgangbuffet

Krustenbraten vom heimischen Landschwein mit Schmorsoße
glasiertem Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle

Paniertes Lachsforellenfilet mit hausgemachter Remoulade
und Rahmkartoffeln

Perlgraupenrisotto mit Wurzelgemüse (vegi)

Dessertbuffet

Himbeer – Joghurtcreme
Früchte der Saison
Hausgemachtes Vanilleparfait

Menüpreis 41 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

Veganes Alternativmenü serviert

Gegrillte Zucchinirollchen mit Tomatenchutney
Rote Beete | heimsicher Blattsalat der Saison

Schaumsuppe von Karotte & Ingwer
mit gebackenem Frühlingsrollchen

Hausgemachte Ablinsenbratlingen mit mediterranem Grillgemüse
Tomatensoße & frischen Sprossen

Vegane Mandel - Schokoladentarte mit frischer Mango
und Lautertaler Sorbet

Menüpreis 53 €

Menü „Die Alb in Bestform“

Suppe serviert

Festtagssuppe mit Kraftbrühe vom Alb-Rind
mit Klößchen, Eierstich und Kräuterflädle

Vorspeisenvariation

Luftgetrockneter Gächinger Albschinken mit saftiger Melone
Honauer Räucherlachsforelle im Kräuterflädlemantel auf Alblinsensalat
Hausgebeizter Schinken vom Albreh mit Johannisbeersöße
Mozzarella mit saftiger Strauchtomate
Röllchen von Zucchini und Ensmader Ziegenfrischkäse auf Tomatenchutney
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
Partybrötchen & Brotauswahl

Hauptgangbuffet

Am Stück gebratenes Roastbeef vom Alb-Rind
rosa gebraten mit glasiertem Gemüse der Saison und hausgemachten Kräuterkrapfen

Gebratenes Lachsforellenfilet im Kräuter-Knuspermantel mit Frischkäsedip
mit glasiertem Gemüse und Honauer Rahmkartoffeln

Hausgemachte, gebackene Kartoffeltäschle
mit Ehestetter Champignons & getrockneten Tomaten gefüllt
mit wilden Brokkoli

Dessertbuffet

Hausgemachtes Quitten - Walnussparfait
Mini Vanille Crème Brûlée
Eingemachtes Apfelkompott Vanillesöße und Nussstreuseln
Creme vom Bremelauer Joghurt mit Himbeersöße
Weißes Schokoladenmousse mit Browniestücken

Menüpreis 65 €

Menüpreis ohne Suppe 59 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

Menü „schwäbisch | bodenständig“

Suppe am Vorspeisenbuffet

Kartoffel - Lauchcremesuppe

Vorspeisenbuffet

Geräuchertes Forellenfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat & Meerrettichsahne
Honauer Bratforellenfilet mit Wurzelgemüse – sauer eingelegt
Angemachter Münzdorfer Albkäs mit Strauchtomaten und Sauce Vinaigrette
Gerauchter Schinken vom Schwein mit Alblinsensalat
Herzhafter Rindfleischsalat mit Essiggurken und Paprika
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
Partybrötchen & Brotauswahl

Hauptgangbuffet

Hausgemachte Roulade vom Alb-Rind mit Senfsoße
Karottengemüse und hausgemachten Spätzle

Gebrautes Lachsforellenfilet mit hausgemachter Remoulade
und Honauer Rahmkartoffeln

Semmelknödel mit Ehestetter Champignons in Kräuterrahm

Dessertbuffet

Rote Grütze mit Rahm
Quarkcreme mit Limette
Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße
Birnenparfait

Menüpreis 52,5 €

Menüpreis ohne Suppe 48,5 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

Menü „festlich | mediterran“

Suppe serviert

Cremesuppe von der heimischen Brunnenkresse
mit Frischkäsemaultäschle

Vorspeisenbuffet

Tatar von der Honauer Räucherlachsforelle auf Rösti & Sauerrahm
Vitello Tonnato vom rosa gegarten Kalbstafelspitz mit Kapern
Carpaccio vom Alb-Rinderfilet mit geriebenem Münzdorfer Bergkäse & Rucola
Gegrilltes Gemüse mit luftgetrocknetem Albschinken
Ensmader Ziegenfrischkäse leicht karamellisiert auf Feigen
Mozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und altem Balsamico
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
Partybrötchen & Brotauswahl

Hauptgangbuffet

Niedertemperatur gegarte Kalbhüfte mit Zitrone und Rosmarin
mit Kräuterjus | Wurzelgemüse | hausgemachte Gnocchi

Steak von der Honauer Lachsforelle mit Kräuterbutter
mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

Dessertbuffet

Citrus Panna Cotta mit Himbeersoße
Hausgemachtes Tiramisu
Frische Früchte der Saison
Lauwarme Schokoladentarte (frisch gebacken)
Mangoparfait

Menüpreis 69 €

Menüpreis ohne Suppe 63 €

Kinder (6-12J) halber Menüpreis

Kinder (3-5J) 7,5 €

Hochzeitstorten

von unserer Konditormeisterin Katrin

Hochzeitstorten

*ob klassisch, modern, naked oder originell
wir entwerfen Ihre Torte ganz nach Ihrem Wunsch*

Am Nachmittag zum Kaffee & Kuchen oder
als Highlight zur Eröffnung des Dessertbuffets,
immer wieder etwas Besonderes

Gerne beraten wir Sie hierbei.



Mitternachtsimbiss

Wir rechnen beim Mitternachtsimbiss mit etwa der Hälfte der ursprünglichen Personenanzahl

Käsebrett mit Auswahl verschiedener Käsesorten

von Altschulzenhof aus Münzdorf, mit Weintrauben und Brotauswahl

8 € p.P.

Herzhaftes Vesperbrett mit gerauchter Wurst und Schinken

vom Metzger Failenschmid mit Brotauswahl

8 € p.P.

Herzhafter Wurstsalat mit Brotauswahl

7,8 € p.P.

Herzhafte Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Paprika und Bauernbrot

8,8 € p.P.

Kartoffelsuppe mit Saitenwürstle

7,50€ p.P.

Kleine Putenburger

Kleine Putenschnitzel im Mini Laugenweckle mit Gurke, Salat & Ketchup

6 € p.P.

Currywurst mit Baguette

6 € p.P.

Vegane Wraps mit Guacamole, Salat und Tomate

7 € p.P.

Für den Tisch

Einzelabrechnung

Tischdecken weiß viereckig

10 € pro Stück

Mittelläufer weiß viereckig

5 € pro Stück

Stoffserviette Weiß

3,5 € pro Stück

Leinenservietten Beige

4 € pro Stück

Zellstoffserviette (Farbe nach Wahl)

1 € pro Stück

Menükarten „Forellenhof“

2 € pro Stück

Steh­tisch Hussen 50cm weiß

12,5 € pro Stück

Personalbedarf

Wir als Ihr Full – Servicecaterer auf dem Hofgut Hopfenburg sind neben den Speisen auch für die Getränkeausstattung, Auf- und Abbau, sowie für die Betreuung der kompletten Feier zuständig. Der genaue Personalbedarf wird je nach Art der Feier & Umfang (Buffet oder Menü serviert) sowie Personenanzahl im Vorfeld nach der Besprechung festgelegt.

Unsere Mitarbeiter sind Fachkräfte.
Für Servicekräfte und Köche berechnen wir:
bis 0 Uhr pro Std. 52 €

Nachzuschlag ab 0 Uhr pro Std. 30 €

Beispielrechnung der Personalkosten

Am Beispiel einer Hochzeit mit 90 Personen bei einem 4 Gang Menü, Eintreffen der Gäste 17Uhr

Vorbereiten der Festscheune am Vormittag

Tische platzieren, Eindecken der Tische, Vorbereitung der Location, Anlieferung Equipment

Pauschal 210€

Tagesbetreuung

2 Servicekräfte Betreuung Sektempfang | Getränkebuffet | Ausgabe am Menübuffet | Servieren der Teller, Abräumen der Teller
Ankunft ca. 16 Uhr, Abfahrt, ca.22 Uhr
2x ca. 6 Arbeitsstunden = 12 Arbeitsstunden á 52 €

=ca. 624 €

2 weitere Servicekräfte zum Servieren der Teller, Abräumen der Teller, Spülen der Teller und Gläser, Betreuung Getränkebuffet & Bar, Aufbau Mitternachtsbuffet Ankunft ca. 17 Uhr, Abfahrt, ca. 01 Uhr
2x ca. 8 Arbeitsstunden = 16 Arbeitsstunden á 52 €

=ca. 832 €

2 Servicekräfte Schlussdienst

22 Uhr bis ca. 4 Uhr, Aufbau Mitternachtsbuffet, Betreuung Getränkebuffet & Bar
2x ca. 6 Std Arbeitsstunden = 12 Arbeitsstunden á 52 €

= ca. 624€

+ 2 x Nachzuschlag von 0-4 Uhr = 8 Arbeitsstunden á 30 €

= ca. 240 €

Zzgl. Arbeitszeit für Abbau und Reinigung Location nach Ende der Veranstaltung

= 2 x ca. 2 Arbeitsstunden = 4 Arbeitsstunden á 82,00 €

= ca. 328 €

2 Köche

Ankunft ca. 16 Uhr Anlieferung Speisen, Vorbereitung der Grillstation und des Menüs, Aufbau des Buffets, Betreuung des Buffets, Abbau, Beladen, Abfahren ca. 22.30 Uhr

2x ca. 6,5 Arbeitsstunden = ca. 13 Arbeitsstunden á 52,00 €

= ca. 676,00 €

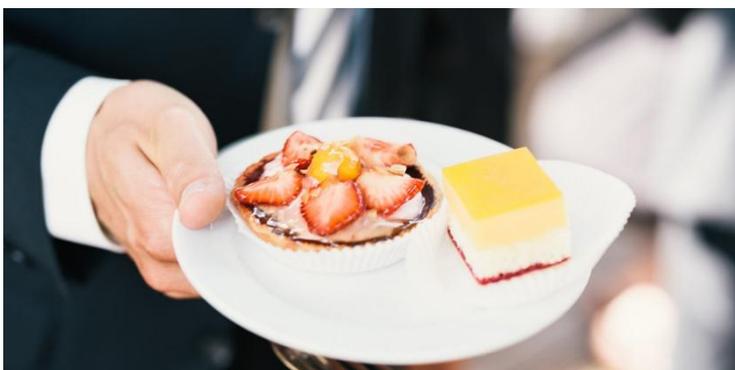
Geschätzter Personalbedarf / Personalkosten ca. 3534,00 €

Jede Feier ist anders und hängt von vielen Faktoren ab. Das hier aufgezeigte Beispiel dient nur als Anhaltspunkt. Eine genaue, detaillierte Personalplanung erhalten Sie von uns nach einem Besprechungstermin.





IMPRESSIONEN



Einzelne Speisen in der Übersicht



Vorspeisen

Vorspeisenvariation

Wählen Sie sich 3-5 Komponenten für Ihre eigene kleine Vorspeisenvariation

Fisch

- Geräuchertes Forellenfilet auf Rote Beete mit Meerrettich
- Honauer Räucherlachsforelle im Kräuterflädlemantel auf Alblinsensalat
- Gebratenes Lachsforellenfilet im knusprigen Kartoffelmantel mit Kräuterfrischkäse
- Tatar von der Lachsforelle auf gegrillter Zucchini
- Rose von Räucherlachsforelle auf Avocado

Vegi

- Zucchini – Ziegenfrischkäseröllchen auf Tomatenkompott
- Albzarella mit Tomatenscheiben und Pesto
- Tatar von der Rote Beete mit Meerrettich
- Antipasti Gemüse
- Spicy Gemüsesalat mit Papaya & Mango
- Mediterraner Linsensalat mit Feta, Kirschtomaten und Macadamia Nüssen

Vorspeisengerichte

Variation von der Honauer Räucherforelle mit passenden Soßen, kleinem Salatbukett und Kräuterbaguette

Rose von der Honauer Räucherlachsforelle auf Avocadocreme mit confierten Kirschtomaten & Babyleafsalaten

Bunter Sommersalat mit Tranchen von der Räucherlachsforelle

Sommerlicher Pfifferlingssalat mit geräucherter Entenbrust

Feldsalat mit Orangendressing, Röstbrot & Speck

Fleisch

- Roastbeef Röllchen vom Albrind mit Sahnemeerrettich
- Carpaccio vom heimischen Albrind mit geriebenem Bergkäse & Rucola
- Hausgebeizter Rehschinken auf Apfel – Alblinsensalat
- Tranchen von der Albhähnchenbrust im Kornflakesmantel
- Luftgetrockneter Albschinken mit Crissini
- Hausgemachtes Maultäschle mit Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat
- Gebratenes Münsinger Lammfilet auf Couscous Salat

Saftige Strauchtomaten und Mozzarella mit Rucola, Pinienkernen & Frühlingslauch

Carpaccio vom Albrinderfilet mit 8 Jahren altem Balsamico, Pinienkernen und gehobeltem Lautertaler Käse

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Albschinken

Hausgebeizter Rehschinken mit heimischen Wildkräutersalaten und Cumberlandsoße

Kräuter Cordon Bleu von der Rehkeule mit heimischen Wildkräutersalaten

Suppen

Klassiker [ganzjährig]

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
Schwäbische Festtagssuppe
mit verschiedenen Klößchen

Frühling

Tomatencremesuppe mit Basilikum
Spargelcremesuppe
Sauerampferschaumsuppe

Sommer

Schaumsuppe von der Brunnenkresse
mit Bremelauer Frischkäsemaultäschle
Klare Tomatenessenz mit Tomatenravioli
Gazpacho

Schaumsuppe von Karotte & Ingwer
Schaumsuppe von Ehestetter Champignons
Honauer Fischersuppe
mit würzigem Fischfond und Forellenstreifen

Herbst

Cremsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl

Ochsenschwanzessenz mit Sherry
Kraftbrühe vom heimischen Wild mit
Pistazienklößchen

Winter

Exotische Tomatensuppe
mit gebratener Garnele
Kartoffel – Lauchcremesuppe mit Croutons
Petersilienwurzelcremesuppe

Hauptgänge

Vegetarisch

Hausgemachte Kräutergnocchi
mit Tomatensoße und Mozzarella

Kräuterrisotto mit frischem Pesto
& geschmolzenen Kirschtomaten

Gefüllte Spinat-Ricottaravioli mit Salbeibutter
und Bergkäse und Ratatouille

Hausgemachte Semmelknödel
mit Ehestetter Rahmchampignons

Gebackenen Feta und geschmolzenen
Kirschtomaten, Lauch und Paprika
mit Perlgraupen

Vegan

Hausgemachte gebackene Kartoffeltäschle
gefüllt mit Champignons und, getrockneten
Tomaten mit Ratatouille und heimischen
Sprossen

Orientalisches Auberginengemüse
mit würzigem Bulgur

Alblinsen – Gemüsecurry
mit veganen Nudeln

Spicy Gemüsebowl mit MieNudeln
und Brokkoli

Würziges Ratatouillegemüse
mit gebratener Polentaschnitte

Sous-Vide gegartes Fenchel –
Paprikagemüse
mit rosa Pfeffer und mediterranen Kräutern
an Kartoffel – Schnittlauchstampf



Hauptgänge

Frischer Fisch aus Honau

Die Honauer Forelle klassisch im Ganzen
Lachsforellenfilet gebraten mit Mandelbutter
Lachsforellenfilet im Kräutermantel pochiert
Lachsforellenfilet in Olivenöl pochiert
Röllchen vom Lachsforellenfilet
rustikal gefüllt mit süßem Senf, Speck & Pfeffer
Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
Saiblingsfilet unter der Kartoffelkruste
Roulade von Forelle & Saibling im Wirsingmantel

Fleischgerichte

Schwein

Paniertes Schnitzel
Medaillons im Speckmantel
Ganzes Filet am Stück
Filet im Wirsingmantel
Kräuter Cordon Bleu mit Münzdorfer Vesperkäse
Saftiger Krustenbraten
Senfbraten aus dem Nacken
Geschmorte Bäckle

Rind/ Büffel / Kalb

Saftiges Roastbeef am Stück oder als Steak
Rinderfilet am Stück oder als Steak
60 Stunden bei 60°C geschmorte Rinderschulter
Saftige hausgemachte Rindsroulade
Gesottener Rindertafelspitz
Sauerbraten vom Albrind
Sanft geschmortes Schulterstück vom Albbüffel
Kalbsrücken & Filet am Stück oder als Steak
Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Sous Vide gegarte Kalbshüfte mit Olivenöl & Zitrone
Gefüllte Kalbsbrust
Kalbsrahmbraten

Soßen zum Fisch

Hausgemachte Remouladensoße
Weißweinssoße
Zitronen-Buttersoße
Trüffelschaum
Safransoße

Lamm vom Münsinger Schäfer Stotz

Rosa gebratene Lammkeule
Rosa gebratener Rücken vom Weidelamm
Mild geschmortes Häxle
Sanft geschmorte Schulter

Wild aus heimischen Wäldern

Rehrücken am Stück rosa gebraten
Rehbraten aus der Keule am Stück rosa gebraten
Geschmorter Rehbraten aus der Schulter
Ragout von Reh und Wildschwein

Geflügel

Saftige Brust vom Albhähnchen
Gefüllter Albhähnchenbrust mit Pilz-Kräuterfüllung
Putengeschnetzeltes
Ohnastetter Maispouardenbrust

Soßen zum Fleisch

Bratenjus
Rosmarinjus
Kräftige Portweinssoße
Rahmssoße
Wildjus
Preiselbeerjus
Trüffeljus
Schwarzbierssoße



Beilagen

Gemüsebeilagen

Glasiertes Gemüse der Saison
(Karotte, Kohlrabi, Steckrüben,
Staudensellerie, Petersilienwurzel uvm.)

Gesottenes Marktgemüse
(Blumenkohl, Romanesco, Karotten,
Zuckerschoten)

Geschmortes Gemüse
(Karotten, Sellerie, Perlzwiebeln, Tomate)

Gegrilltes Sommergemüse
(Zucchini, Paprika, Champignons, Tomaten,
Knoblauch)

Feines Ratatouille
(Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel,
Tomate, Knoblauch)

Frischer Spargel von April bis Juni
(grün und weiß)

Pfifferlings – Tomatengemüse
von Juni – September

Grünes Sommergemüse von Mai bis
September
(Zuckerschoten, Schnippelbohnen, Erbsen)

Klassisches Wintergemüse von Oktober bis
März

- Blaukraut
- Wirsing
- Rosenkohl
- Pastinake

Sättigungsbeilagen

Kartoffeln
Honauer Rahmkartoffeln
Kartoffelgratin
Gebratene Kartoffeltaler
Gebackene Kartoffel – Kräuterkrapfen
Rosmarin Kartoffeln
Petersilien Kartoffeln
Hausgemachte Gnocchi
Kartoffel – Schnittlauchpüree
Kartoffelknödel

Teigware & Brotwaren
Hausgemachte Spätzle
Hausgemachte Schupfnudeln
Feine Bandnudeln
Hausgemachte Semmelknödel
Hausgemachte Serviettenknödel

Reis & Getreide
Kräuterrisotto
Mandelreis
Limettenbasmati
Perlgraupenrisotto
Polentaschnitte

Unsere Kartoffeln, seit Jahrzehnten mit Sorgfalt ausgewählt und mit viel Liebe verarbeitet.



Desserts

Unser Eis stammt aus dem Lautertal, mit Milch aus der Region

Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Mandel, Joghurt -Himbeer, Joghurt - Holunder

Hausgemachte Eisparfaits

Vanille, Zimt, Quitte – Walnuss, Birne – Williams, Mango – Passionsfrucht ...

Kleinigkeiten auf Platten oder in Schälchen

Cremig:

Schokoladenmousse mit eingemachten Kirschen
Weißes Schokoladenmousse mit Eierlikör
Mini Crème Brûlée frisch vor Ort flambiert
Zitrus Panna Cotta mit Himbeersoße
Orangen – Grießflammeri
Creme vom Bremelauer Joghurt mit Limette
Marmoriertes Schokoladenmousse
Zitronen – Cheesecake Quarkcreme
Cake Pops

Gebacken:

Himbeer – Passionsfruchttarte
Lauwarme Schokoladentarte
Birnen – Vanilletarte
Cheesecake mit Schokoboden
Gebackene Apfelküchle in Zimt und Zucker
Schokoladenbrownie
Verschiedene Macarons
Himbeer – Schokoladentartelettes
Früchte Tartelettes

Hausgemachte Kuchen & Torten auf Anfrage

Vegan:

Kokos – Passionsfrucht Cremebrûlée
Mandel - Schokoladentarte
Mango – Panna Cotta mit Banane
Bananen Avocadocreme

Fruchtig:

Früchte der Saison, mariniert am Spieß
Frischer Obstsalat oder Fruchtbowls
Marinierte Erdbeeren mit Minze
Eingemachte Beeren
Heiße Himbeeren
Heiße Zimt – Zwetschgen



Für eine erfolgreiche Veranstaltung

Wissenswertes von A bis Z

Absprache / Menübesprechung

Sehr gerne stehen wir Ihnen bei Ihrer Veranstaltung zur Seite. Bei einem gemeinsamen Beratungstermin lassen wir unseren Ideen freien Lauf und können alle Details ausführlich besprechen und festlegen. Im Anschluss erhalten Sie von uns unser 1. Angebot.

Ansprechpartner

Für den Catering-Service bei uns im Forellenhof Rössle ist unsere Eventmanagerin Magdalena Gumpfer zuständig. Anfragen direkt an catering@forellenhof-roessle.de

Dauer Ihrer Veranstaltung/ Mitarbeiter

Für den Erfolg Ihrer Feier, stellen wir gerne unsere fachkräftigen Rössle Mitarbeiter zur Verfügung. Unsere Mitarbeiter arbeiten maximal 10 Stunden pro Tag. Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns den Personalbedarf (Dauer) Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen.

Eigene Speisen

Bitte haben Sie Verständnis, das es hygienischen Sicherheitsgründen nicht erlaubt ist, Speisen und Kuchen selbst mitzubringen. Wir haben in unserem Hause eine eigene Konditormeisterin die gerne Ihre Wunschkuchen & Torten bäckt. Alternativ haben Sie die Möglichkeit Kuchen aus einer anderen Konditorei liefern zu lassen.

Gästeanzahl / Berechnungsgrundlage

Sämtliche Speisen werden eigens für Ihre Veranstaltung zubereitet. Bitte teilen Sie uns die finale Personenanzahl **drei Tage vor Ihrer Veranstaltung** mit. Diese Zahl ist Berechnungsgrundlage für die Küchenleistung.

Menü

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer professionellen Beratung zur Seite. Wir berücksichtigen dabei Ihr Budget, die Personenzahl, die Jahreszeit und die Veranstaltungsart. Sollten Sie Ihr Lieblingsgericht nicht in unseren Vorschlägen finden, bereitet unser Küchenteam jede Speise handgemacht und 100% ohne Zusatzstoffe für Sie individuell zu.

Preisangaben

Alle Preise in diesen Menüvorschlägen sind Bruttopreise (inkl. der gesetzlichen MwSt.) Wir behalten uns vor Preisanpassungen vorzunehmen – hierüber werden Sie rechtzeitig von uns in Kenntnis gesetzt.

Probeessen

Sie können bei einem Probeessen in unserem Haus, Ihr zuvor ausgemachtes Menü bei uns Testen und sich von der Qualität unserer Speisen und Lebensmittel überzeugen. Hierfür bereitet unsere Küche ihr Menü komplett und speziell für Sie zu. Probeessen für Hochzeiten finden in der Regel in den Monaten November, Januar, Februar & März vor der Hochzeitssaison statt, sind aber alternativ auch zu anderen Zeitpunkten möglich.

Für das Probeessen veranschlagen wir den Menüpreis aus dem Angebot pro Person.

Weinprobe

Gerne kann eine Weinprobe mit dem Probeessen verbunden werden.

Die Probe der Qualitätsweine aus Baden-Württemberg aus der 1 Liter Flaschen bieten wir Ihnen kostenfrei an. Im Bereich der 0,75l Flaschen berechnen wir 10,00€ pro Person und stellen Ihnen 3 Weine Ihrer Wahl zur Verfügung.

Zahlungsziel

Unsere Rechnungen sind innerhalb 10 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zahlbar.

Gerne senden wir Ihnen die Rechnung nach Ihrer Veranstaltung zu und Sie können diese ohne Abzug bequem auf eines unserer Konten überweisen.

. Je nach Art und Größe der Veranstaltung behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50 % des geschätzten Verzehrumsatzes 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin zu berechnen.



Preisliste 2025 / 2026

Stand 10.2.2025

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle anderen Bestimmungen und Konditionen ihre Gültigkeit.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen



Forellenhof Rössle
Hotel & Restaurant
Familien Gumpert & Stoll

Heerstraße 20
72805 Lichtenstein
Schwäbische Alb

Tel: 07129 9297 0
forellenhof-roessle.de