

# Bankettmappe

## *Herzlich Willkommen* *Im Hotel Ochsen in Höfen an der Enz*

*Ihr Familienhotel mit 250 jähriger Tradition.  
Das Tor zum Schwarzwald.*



### Unsere Räume – Ihre Möglichkeiten

#### 12 exklusive Räume im Haupthaus:

für 10 bis 140 Personen

Feste und Feierlichkeiten aller Art  
mit garantierter Wohlfühl – Ambiente

#### Jugendstil - Villa Commerell:

Feierlichkeiten bis 70 Personen

Standesamt, eigene Terrasse

Domäne Eingangshalle und Speisesaal

#### Romantischer Garten und Park:

Verschiedene Bereiche für jeden Anlass

Trauung im Freien

Sektempfang oder Nachmittagskaffee  
mit Spielplatz, idyllischer Bepflanzung und viel Flair

**Für Ihre persönliche Beratung nach Vereinbarung stehen wir Ihnen  
gerne zur Verfügung:**

**Tel.: 07081-7910**  
**info@ochsen-hoefen.de**

**Ihr Bankett-Team des Hotel Ochsen**

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

# Bankettmappe

## Menüvorschläge

*Zum Aperitif empfehlen wir . . .*

### für deftige Gaumen

Hausgemachte Schinkenhörnchen

Vegetarischer Lauchkuchen

Quiche Lorraine

*Stück 3,90 €*

Strauchtomaten Tartelette mit Schwarzwälder Bergkäse

*Stück 3,90 €*

Ailleron (Geflügel-Flügel) mit Asia-Dip

*Stück 3,90 €*

Enztal

Eyach

Unsere Fischkrusteln in Brickteig mit Dip

*Stück 4,20 €*

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

### für den süßen Gaumen

Bergsteigerle

*Stück 3,70 €*

Petit Four

*Stück 4,20 €*

Tartelette von frischen Beeren

*Stück 4,20 €*

# Bankettmappe

## Menü 1

### **Unsere Hochzeitssuppe**

Kräftige Rinderbrühe mit Grießklößchen,  
Kräuterflädle und Maultäschle

\*\*\*

### **Schweinelendchen im Flädlemantel**

Schwäbische Rahmsoße, Gemüseauswahl  
Kartoffelkrusteln und hausgemachte Spätzle

\*\*\*

### **Schwarzwalder Kirschwasser-Eisbömle**

mit marinierter Schattenmorellen

**53,80 € / Person**

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

*Enztal*

*Eyach*

*Jägerstüble*

*Uhrenstüble*

*Flösserstüble*

*Wildbad*

*Eiberg*

*Heuberg*

*Enzblick*

*Meistern*

*Feldberg*

*Sommerberg*

*Großer Festsaal*

## Menü 2

### **Badische Grünkernsuppe**

mit Frühlingslauch

\*\*\*

### **Zweierlei vom Maishähnchen**

mit zart gebratener Brust und geschmortem Medaillon  
im Champignonsößle,  
Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten und Bandnudeln

\*\*\*

### **Ochsenwirts Panna cotta**

auf Soßenspiegel und frischen Früchten

**54,80 € / Person**

# Bankettmappe

## Menü 3

**Winzerinsalat**  
im Walnuss-Dressing  
mit Speck, Kracherle und Weintrauben

\*\*\*

**Rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsnüßchen**  
mit zartem Ragout fin und Sauce Hollandaise,  
Gemüseauswahl, Kartoffelkrusteln und Spätzle

\*\*\*

**Früchte-Traum**  
mit Beerengrütze im Glas, gefülltem Tartelette und Sorbet

**64,80 € / Person**

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

## Menü 4

**Bunte Blattsalate und Rucola**  
im Oliven-Balsamicodressing  
mit Hobelkäse, Padano-Chips und Rosmarintomaten

\*\*\*

**Medaillon vom Moosalbtaler Rinderrücken**  
mit geschmortem Ochsenbäckleragout in Lembergersoße  
Gemüsetaler, Kartoffelknöpfle und Spätzle

\*\*\*

**Karamellisierte Apfeltarte**  
mit weißem Zimteis

**65,80 € / Person**

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

# Bankettmappe

## Menü 5

### **Tomatenvariation**

mit Mousse im Glas, Garnelen, Büffel-Mozzarella, Pesto und Rosmarintomaten

\*\*\*

### **Rahmsüpple von jungem Lauch** mit Schwarzbrotkracherle

\*\*\*

### **Schwarzwalder Kalbschnitzele**

mit Rauke und luftgetrocknetem Schinken,  
Süßweinsoße, Gemüseauswahl,  
Schupfnudeln und grüne Nudeln

\*\*\*

### **Ochsenwirts Tiramisu**

**69,80 € / Person**

## Menü 6

### **Ochsenwirts Fischvorspeise** auf der Etagere

\*\*\*

### **Minestrone** vom Kalbstafelspitz

\*\*\*

### **Tournedo vom Rinderfilet** mit geschmorter Rinderroulade

in Rotweinsoße

buntes Mischgemüse, Kartoffelbrei und Spätzle

\*\*\*

### **Rund um die Schokolade**

zweierlei Mousse, lauwarmes Törtchen, Sorbet,  
Trüffel und Canache

**84,80 € / Person**

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

# Bankettmappe

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

## Menü 7

### **Carne crudo**

Tatar und Carpaccio vom Kalbsrücken  
in Oliven-Limonenmarinade

\*\*\*

### **Klare Steinpilzsuppe** unter der Blätterteighaube

\*\*\*

### **Gegrilltes Rotbarbenfilet mit Garnelen-Crepinette** auf Zitronengras-Soße und Kaiserschoten

\*\*\*

### **Granité von rosa Winzersekt**

\*\*\*

### **Rehrücken am Stück gebraten** mit Valrhona-Burgundersoße, sautierten Pilzen, Gemüseauswahl und Schupfnudeln

\*\*\*

### **Mango-Törtchen im Baumkuchenmantel** mit Himbeermark und Sorbet

**109,80 € Person**

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

# Bankettmappe

## Vorspeisen

<b>Gemischter Salatteller</b> mit angemachten Rohkostsalaten und Blattsalaten im Hausdressing	<b>9,80 €</b>
<b>Marinierte Rispen томаты с Бюффел-Моцареллой,</b> Базилик и Олив-Бальзамический дресинг	<b>15,80 €</b>
<b>Bunte Blattsalate und Rucola</b> mit Кäseблуме, Früchten und Grapefruit-Öl	<b>15,80 €</b>
<b>Gebratener Ziegenkäse mit luftgetrocknetem Schinken,</b> an gemischten Blattsalaten und Quittensenf	<b>17,80 €</b>
<b>Hausgemachte Melonensülze in weißem Portwein</b> mit luftgetrockneten Völkersbacher Schinkenspezialitäten und Feigensenf	<b>17,80 €</b>
<b>Tellersülze von Enztaler Lachsforellen</b> mit Limonenschmand und lila Kartoffel-Chips	<b>18,50 €</b>
<b>Hausgemachte Wachtelroulade mit Gänseleber</b> Apfel-Selleriesalat mit Schwarzen Nüssen und Johannisbeersoße	<b>19,80 €</b>

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle	<b>8,80 €</b>	<i>Enztal</i>
<b>Champignoncremesuppe</b> mit Pilzcrostini	<b>9,50 €</b>	<i>Eyach</i>
<b>Klare Tomatenkraftbrühe</b> mit Topfenklößchen und Basilikum	<b>10,80 €</b>	<i>Jägerstüble</i>
<b>Klare Ochsenschwanzsuppe</b> mit Sherry und Käsestange	<b>13,50 €</b>	<i>Uhrenstüble</i>
<b>Cappuccino von Curry und Zitronengras</b> mit gebratener Garnele	<b>13,80 €</b>	<i>Flösserstüble</i>
		<i>Wildbad</i>
		<i>Eiberg</i>
		<i>Heuberg</i>
		<i>Enzblick</i>
		<i>Meistern</i>
		<i>Feldberg</i>
		<i>Sommerberg</i>
		<i>Großer Festsaal</i>

## Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

<b>Cremiges Risotto</b> mit Shiitake-Pilzen, Pinienkerne und Hobelkäse	13,80 €
<b>Salsicciakugeln mit Tomaten-Basilikum-Sugo</b> und grünen Nudeln	14,50 €
<b>Frisch geräuchertes Lachsforellenfilet</b> mit Grünkern und Radieschen auf leichter Meerrettichsoße	15,80 €
<b>Lauwarmer Berglinsensalat</b> mit gebratenem Zanderfilet und Papadums	17,50 €

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

## Hauptgerichte

<b>Gefüllte Putenröllchen</b> mit Ricotta und Blattspinat, auf Marsalasoße Bandnudeln, Kartoffelkrapfen und Gemüseauswahl	29,80 €
<b>Am Stück gebratenes Schweinelendchen</b> mit „Mélange Noir“-Pfeffermischung auf Thymiansoße Gemüse-Kladderadatsch, Kartoffelknöpfle und Spätzle	32,80 €
<b>Kalbsrückensteak unter der Walnuss-Kruste</b> mit Portweinoße, Gemüseauswahl und Maronenschupfnudeln	36,80 €
<b>Rib-Eye-Steak vom Moosalbtaler Rinderrücken</b> mit Sauce Bearnaise, Ofentomaten, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin	37,80 €
<b>Trio vom Rinderfilet, Schweinelendchen und Putenmedaillon</b> auf Rotwein-Schalottensoße, Kräuterbutter, Gemüsebukett, Kartoffelkrusteln und Spätzle	41,80 €
<b>Tournedo vom Rinderfilet mit Gänseleber und 24 -Stunden gegarter Ochsenhaxe</b> im Gewürz-Sud, Gemüseauswahl, Kartoffelplätzchen und Bäckernudeln	49,80 €

Enztal  
Eyach  
Jägerstüble  
Uhrenstüble  
Flösserstüble  
Wildbad  
Eiberg  
Heuberg  
Enzblick  
Meistern  
Feldberg  
Sommerberg  
Großer Festsaal

# Bankettmappe

## Dessert

<b>Kirschwassercreme im Baumkuchenmantel</b> mit marinierten Schattenmorellen	<b>9,90 €</b>
<b>Hausgemachtes Sauerrahmeis</b> in der Mandelhülle mit frischen Früchten und Himbeermark	<b>11,50 €</b>
<b>Mousse von weißer und zartbitterer Schokolade</b> mit frischen Früchten auf Soßenspiegel	<b>11,80 €</b>
<b>Lauwarmer Traubenstrudel</b> mit Weinbeerenragout, Tresterschaum und Riesling-Rahmeis	<b>12,80 €</b>
<b>Gratiniertes Limonen-Parfait</b> im Früchtekranz auf Soßenspiegel	<b>12,80 €</b>

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

## Spätimbiss

<b>Curry-Wurst "Classic" mit Brötchen</b> 9,80 € pro Person	
<b>Hausgemachtes Fleischküchle</b> mit Schwäbischem Kartoffelsalat 10,90 € pro Person	
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Brot- und Brötchenauswahl 10,90 € pro Person	
<b>Gemischte Schinken-Käseplatte</b> mit Früchten und Brotauswahl 16,80 € pro Person	

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

# Bankettmappe

Lassen Sie sich durch unsere Vorschläge kulinarisch inspirieren!

Die für Sie zusammengestellten Menüs und flexiblen Bausteine zeigen nur eine Auswahl unserer Möglichkeiten, die Ihnen im Übrigen ganzjährig zur Verfügung steht. Selbstverständlich variieren und ergänzen wir saisonal und gehen gern auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Wir freuen uns über jeden Wunsch, kreative Anregungen und Ideen von Ihnen!

Alle Preise pro Person incl. gültiger Mehrwertsteuer.

**Die Gerichte aus diesen Menüvorschlägen bereiten wir gerne bei Veranstaltungen ab 15 Personen für Sie zu.**

*Mit uns wird Ihr Tag zum schönsten Tag!*



**Für Ihre persönliche Beratung nach Vereinbarung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:**

**07081 - 7910**

**Ihr Bankett-Team des Hotel Ochsen**

*Enztal*

*Eyach*

*Jägerstüble*

*Uhrenstüble*

*Flösserstüble*

*Wildbad*

*Eiberg*

*Heuberg*

*Enzblick*

*Meistern*

*Feldberg*

*Sommerberg*

*Großer Festsaal*

# Banquetmappe

Ein kleiner Auszug aus unserer  
Aperitif-, Getränke- und Weinkarte

Sekt:

Flasche Sekt Cuvée Schlosskellerei Affaltrach	0,75 l	35,00 €
Flasche Sekt Rosé Schlosskellerei Affaltrach	0,75 l	38,00 €

Auf Wunsch verfeinern wir Ihnen den Sekt  
gerne mit einem feinen Likör.

Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.

Spritziger Apéritif:

Lillet Wild Berry	0,25 l	8,90 €
Sommerschorle	0,25 l	7,50 €

Apéritif alkoholfrei:

Red Sun	0,10 l	6,50 €
Russian Wild Berry	0,25 l	7,90 €

Softdrinks:

Cola , Fanta, Spezi	0,20 l	3,80 €
Cola , Fanta, Spezi	0,40 l	5,50 €
Teinacher Gourmet medium/still	0,75 l	7,80 €
Saftschorle	0,20 l	3,80 €
Saftschorle	0,40 l	5,50 €
Pils	0,30 l	4,50 €
Export, Radler	0,50 l	5,80 €
Hefeweizen	0,50 l	5,80 €
Tasse Kaffee		3,80 €
Cappuccino		4,80 €
Espresso		3,50 €

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal

# Bankettmappe

## Unsere Bankettweine:

### Weiß

<b>Leimener</b>	<b>0,75 l</b>	<b>28,00 €</b>	
Weißer Burgunder, trocken			
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete			
Weingut Adam Müller, Baden			
<b>Grauburgunder</b>	<b>0,75 l</b>	<b>32,00 €</b>	
Qualitätswein trocken, Weingut Georg Naegele			
Hambach, Pfalz			
<b>Lugana</b>	<b>0,75 l</b>	<b>36,00 €</b>	
Denominazione di Origine Controllata			
Azienda Agricola Pilandro, Lombardei, Italien			

Meisterhaft für Sie von  
 unseren Küchenmeistern  
 gezaubert, in unseren  
 Räumlichkeiten für Ihre  
 Feierlichkeiten oder  
 Seminare.

### Weißherbst

<b>Durbacher Kochberg</b>	<b>0,75 l</b>	<b>28,00 €</b>	
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken			
Qualitätswein			
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden			
<b>Rot</b>			
<b>Heilbronner Stiftsberg</b>	<b>0,75 l</b>	<b>28,00 €</b>	

Enztal  
 Eyach  
 Jägerstüble  
 Uhrenstüble  
 Flösserstüble  
 Wildbad  
 Eiberg  
 Heuberg  
 Enzblick  
 Meistern  
 Feldberg  
 Sommerberg  
 Großer Festsaal

<b>Matura</b>	<b>0,75 l</b>	<b>34,00 €</b>	
Rotwein Cuvée, trocken			
Weingut Studier, Ellerstadt, Pfalz			
<b>Terre Avare</b>	<b>0,75 l</b>	<b>34,00 €</b>	

# Bankettmappe

## Nachtzuschläge:

Sie können bei uns feiern, solange Ihr Herz begehrt. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ab 23.00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von 250,- € bis 50 Personen pauschal zuzüglich 50,00 € pro weitere 25 Personen pro angefangener Stunde berechnen. Ab 3.00 Uhr berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 500,00 € pro angefangener Stunde. Berechnungsgrundlage ist die angemeldete Personenzahl einen Tag vorher. Die Nachtzuschläge enden, wenn der letzte Guest den Festraum verlassen hat.

*Meisterhaft für Sie von  
unseren Küchenmeistern  
gezaubert, in unseren  
Räumlichkeiten für Ihre  
Feierlichkeiten oder  
Seminare.*

## Unser Service:

- Zum Kaffee genießen Sie Kuchen und Torten aus eigener Herstellung, auch individuelle Geburtstags- und Hochzeitstorten
- Wir organisieren für Sie ganz nach Ihren Wünschen Blumendekorationen
- Zur Gestaltung Ihres persönlichen Rahmenprogrammes vermitteln wir Künstler, Alleinunterhalter, Live-Bands und DJs

*Enztal*

*Eyach*

*Jägerstüble*

*Uhrenstüble*

*Flösserstüble*

*Wildbad*

*Eiberg*

*Heuberg*

*Enzblick*

*Meistern*

*Feldberg*

*Sommerberg*

*Großer Festsaal*

*Kompetente Beratung und die  
perfekte Organisation und Durchführung  
Ihrer Veranstaltung  
sind uns ein besonderes Anliegen!*

# Bankettmappe

## Allgemeine Informationen

**Adresse:** Hotel Ochsen, Bahnhofstr. 2, 75339 Höfen

**Telefon:** 07081 7910

**Telefax:** 07081 7911 00

**E-Mail:** [info@ochsen-hoefen.de](mailto:info@ochsen-hoefen.de)

**Internet:** [www.ochsen-hoefen.de](http://www.ochsen-hoefen.de)

**Hotelzimmer:** Einzelzimmer: Business, Studio, Landhaus  
 Doppelzimmer: Studio, Schwarzwald, Landhaus  
 Juniorsuite  
 Suite „2. Heimat“ & Suite „Kiefer“ & Suite „Tanne“  
**Gesamtzimmeranzahl:** 52  
**Gesamtbettenanzahl:** 90

**Zimmerpreise:** Einzelzimmer ab 99,00 € pro Person  
 Doppelzimmer ab 75,00 € pro Person  
 Juniorsuite 109,00 € pro Person  
 Suiten ab 109,00 € pro Person

**Villa Commerell:** Doppelzimmer 50,00 € pro Person  
 Einzelzimmer 55,00 € pro Person  
 Einfache Ausstattung, Etagendusche & WC

Die Preise verstehen sich inklusive Schwarzwälder Frühstücksbuffet und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

**Parkmöglichkeiten:** kostenfreie Parkplätze direkt vor dem Haus

**Hotelausstattung:** Komfortabel, dem 4 Sterne Standard entsprechend  
 Wohlfühl-Oase, Hallenbad und Saunen für Erholung

**Für Ihre persönliche Beratung nach Vereinbarung stehen wir Ihnen  
 gerne zur Verfügung: 07081 - 7910**

**Ihre Familien Braune  
 und das Bankett-Team des Hotel Ochsen**

Meisterhaft für Sie von  
 unseren Küchenmeistern  
 gezaubert, in unseren  
 Räumlichkeiten für Ihre  
 Feierlichkeiten oder  
 Seminare.

Enztal

Eyach

Jägerstüble

Uhrenstüble

Flösserstüble

Wildbad

Eiberg

Heuberg

Enzblick

Meistern

Feldberg

Sommerberg

Großer Festsaal