

• FESTE FEIERN IM HIRSCH IM GRÜNEN •

Heißt mitten im Grünen feiern. Helle Räumlichkeiten, unverbauter Ausblick ins Grüne, herrliche Sonnterrasse und viel Platz ums ganze Haus.
Ein Willkommens-Drink unter blühenden Bäumen, spielende Kinder,
ein entspanntes Fest zum Genießen.

»Hotelfachfrau Anke Mandel und ihr Serviceteam«
legen allergrößten Wert auf Herzlichkeit & Freundlichkeit.

»Küchenmeister Stefan Mandel und sein Küchenteam«
kochen für Sie eine regionale Frischeküche zum fairen Preis.



• GUT ESSEN •

• TRAUMHAFT FEIERN •

• HIMMLISCH RUHIG ÜBERNACHTEN •

• PARTYSERVICE •



Hirsch im Grünen, Familie Mandel
D-72537 Mehrstetten, Süßweg 12
Telefon ++49 / 73 81-24 79
Fax.: ++49 / 73 81-10 09
E-Mail: info@hirsch-im-gruenen.de
www.hirsch-im-gruenen.de



72537 Mehrstetten, Süßweg 12 , www.hirsch-im-gruenen.de

• TRAUMHAFT FEIERN •

5 Gründe was Feste feiern im **Hirsch im Grünen** so beliebt macht:

- 1.) Eine traumhafte Lage mitten im Grünen, mit unverbautem Blick auf die herrliche Natur der Schwäbischen Alb.
- 2.) Meister-Küche zum fairen Preis und unser Service mit dem Herz eines echten Familienbetriebes.
- 3.) Helle Räumlichkeiten mit Wohlfühl-Ambiente.
- 4.) Eine Ansprechpartnerin für ALLE Fragen.
Chefin Anke Mandel ist immer für Sie da – kompetent, freundlich, kreativ.
- 5.) Neue Ideen für Ihr Fest. Zum Beispiel unsere „All-Inclusive-Feier“.
Menü, Getränke, Dekoration, alles enthalten, sie kennen den Preis Ihrer Feier schon im Voraus und das auf den Cent genau!

• BÜFFET-VORSCHLÄGE •

»**Hochzeitsmenü**« für verliebte Paare – und für alle anderen Feste !

„**Festtagssuppe**“ in der Suppenterrine serviert oder Cremesüppchen von Schmiedtaler Brunnenkresse & Steinchampignons

Bunter Salatteller mit Croutons

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Kräutersoße, Zuckerschoten, glaciertem Karottengemüse und sahnigem Kartoffelgratin oder **Zarter Kalbsbraten** mit Rahmsößle, Gemüsestreifen, Spätzle und goldgelben Herzoginkartoffeln

Hochzeits-Eisbombe mit brennenden Wunderkerzen serviert, dazu heiße Himbeeren, Schlagsahne und Hippenwaffeln oder

Hochzeits-Dessertteller mit Panna Cotta auf Himbeermark, Mousse au Chocolat auf Vanillesoße & Eisparfait

Menüpreis
22,50€
pro Person



• BÜFFET-PARTYSERVICE •

Sie feiern zuhause oder in Räumen ihrer Wahl?

Gerne gestalten wir Ihr Fest komplet mit Essen, Getränken, Dekoration und unserem Servicepersonal.

Ideal ist aber auch unser Büffet-Partyservice – sie gestalten Ihre Feier selbst, wir liefern Ihnen dazu das passende Büffet zum passenden Preis.

»**Büffet Wiesenburren**«

Buntes Salatbüffet mit Kartoffelsalat, Krautsalat & Karottensalat, Rettich-Maissalat, Alblinsensalat, Gurkensalat, grüner Salat mit Dressing, dazu frischgebackenes Holzofenbrot & Partybrötchen

Spanferkelbraten frisch vom Backofen & Stefans kleine saftige Kräuterschnitzele mit Spätzle und sahniges Kartoffelgratin, Bratenjus und ChampignonrahmsöÙe

Joghurtmousse mit frischen Früchten & Weizenbier-Tiramisu

Büffetpreis
19,-€
pro Person