



★★★S  
Ringhotel  
**MOHREN**  
*Hotel & Restaurant*



— seit 1600 —  
**ADLER**  
*Gasthof*

# Für Ihre persönliche Feier



## **Ringhotel Mohren Bis 100 Personen**

Grenzenstrasse 4  
88416 Ochsenhausen  
Tel.: 07352/926-0  
E-Mail: [mohren@ringhotels.de](mailto:mohren@ringhotels.de)  
Homepage: [www.hotel-mohren.com](http://www.hotel-mohren.com)

## **Hotel Adler Adlersaal bis 200 Personen**

Schlossstrasse 7  
88416 Ochsenhausen  
Tel.: 07352/921-40  
E-Mail: [info@adler-ochsenhausen.de](mailto:info@adler-ochsenhausen.de)  
Homepage: [www.adler-ochsenhausen.de](http://www.adler-ochsenhausen.de)

**Selbstverständlich bewirten wir Sie auch außer Haus  
zum Beispiel im Fruchtkasten oder in der Kapfhalle  
oder in einer Location Ihrer Wahl**

Herzlich Willkommen  
im Ringhotel Mohren, Hotel Adler und im Steakhaus OX 54

und vielen Dank für Ihr Interesse

Menüvorschläge

und Wissenswertes zum Planen Ihrer Festlichkeit

Hier haben wir Ihnen einen Auszug  
aus unserem Menü und Büfettangebot zusammengestellt

Diese Vorschläge sollen Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs  
helfen und Ihnen Appetit auf mehr machen.  
Natürlich können Gerichte ausgetauscht oder nach Ihren Wünschen ergänzt  
werden  
Gerne beraten wir Sie bei allen Fragen zu Ihrer Veranstaltung.

Für Vegetarier und Veganer servieren wir nach Absprache ein angepasstes  
Menü

Festliche Kaffeetafel bieten wir an mit hausgemachten Kuchen, Torten,  
Süßgebäck. Gerne bereiten wir Ihnen ein Kuchenbüfett mit Ihren eigenen  
Kuchen und Torten vor. Kühlmöglichkeiten zum Einlagern stehen genügend  
zur Verfügung.

Als Kostenersatz für Ausstattung, Vorbereitung, Personal berechnen wir  
pro Gedeck 3,50 €/ pro Person.

Räumlichkeiten mit angenehmem Ambiente  
stehen Ihnen für 6 - 200 Personen zur Verfügung  
Tisch und Tafelstellung erfolgt nach Ihren Wünschen.

Kinder sind herzlich willkommen, auf Wunsch richten wir eine Spielecke  
ein, zeigen Kinder - Videos oder kümmern uns um eine Betreuung.

Ihr Partner aus Ochsenhausen  
Ringhotel Mohren / Hotel Adler & Steakhaus OX - 54  
[www.hotel-mohren.com](http://www.hotel-mohren.com)  
[www.steakhaus-ochsenhausen.de](http://www.steakhaus-ochsenhausen.de)  
[www.adler-ochsenhausen.de](http://www.adler-ochsenhausen.de)

## **Sehr verehrte Gäste**

### **Empfänge, Familienfeiern, Geschäftsessen, Büfets kalt oder warm und Veranstaltungen aller Art bieten wir Ihnen**

für festliche Anlässe jeglicher Art  
Partyservice Sie feiern wir liefern

Bei der Organisation Ihrer Veranstaltung stehen Ihnen Familie Zwerger gerne zur Verfügung. Telefon 07352/926-0.

### **Blumen & Dekoration**

Dekorationen und Blumengestecke bestellen wir gerne nach Ihren Vorgaben für Sie. Kerzen und Servietten ( in üblichem Umfang ) sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten. Gerne empfehlen wir Ihnen auch lokale Floristen, die Sie professionell beraten können.

### **Berechnete Gästeanzahl**

Wegen umfangreicher Vorarbeiten bitten wir Sie, uns die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 12 Stunden vor Beginn der Feier mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage

### **Gema**

Eventuell anfallende GEMA Gebühren bei Live Musik bzw. Beiträge zur Künstlersozialkasse trägt grundsätzlich der Veranstalter. Bei Klärungsbedarf wenden Sie sich direkt an Ihre Unterhaltungskünstler.

Auf Wunsch besorgen wir Ihnen eine Kinder – Betreuung.

Kinder – Menüs stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen

### **Kaffee und Kuchenbüfett bei mitgebrachten Kuchen**

Als Kostenersatz für Vorbereitungsarbeiten, Tischgedecke, Aufbau, Kühllager und Personalbereitstellung berechnen wir je Gedeck 3,50 €

Sämtliche Getränke & Kaffee berechnen wir dazu nach Verbrauch.

Selbstgebackene Kuchen können Sie gerne auch schon am Vortag anliefern. Bitte versehen Sie Ihre Kuchenbehälter mit entsprechenden Namensaufklebern um Verwechslungen zu vermeiden. Wir versuchen die Kuchenbehälter bzw. Platten gereinigt an Sie zurückzugeben.

### **Korkgeld,**

falls Sie Ihre eigenen Weine mitbringen möchten, berechnen wir ein Korkgeld.  
von € 10,50 pro Flasche

### **Künstler und Unterhaltungsprogramm**

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation behilflich. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Gerne vermitteln wir für Sie Musiker und Unterhaltungskünstlern

### **Küche**

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert auf Frischprodukte. Regionale Produkte werden vorwiegend verarbeitet. Fertigsoße oder Geschmacksverstärker wie Glutamat werden bei uns nicht verwendet.

### **Menükarten**

Hauseigene Menükarten sind im Gedeckpreis enthalten. Bitte teilen Sie uns hierzu noch den gewünschten Text mit. ( z. Bsp. Festliches Menü anlässlich der Hochzeit von ..... ) Sondermenükarten fertigen wir nach Wunsch zum Selbstkostenpreis.

### **Menü / Organisatorisches**

Wir haben für Sie eine Menüauswahl zusammengestellt. Wir arbeiten mit Frischprodukten und sind deshalb von eventuellen Saisonzeiten abhängig. Sollte Ihnen keines dieser Menüs zusagen, stellen wir Ihnen gerne ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Menüs servieren wir ab 15 Personen. Büfets ab 25 Personen

### **Nachtarbeitszuschläge**

Bei Fortdauer einer Veranstaltung nach 2 Uhr berechnen wir Ihnen einen Nachtarbeitszuschlag von 20,00 € pro Mitarbeiter / Stunde

### **Partyservice / Catering**

Alle Menüs und Büfets servieren wir Ihnen auch bei Empfängen außer Haus.

### **Rahmenprogramm**

Bei der Organisation eines Rahmenprogrammes sind wir Ihnen gerne behilflich. ( z. Bsp. Kutschfahrten, Klosterbesichtigungen, Stadtführungen, Die Hochzeit mit der Eisenbahn – dem Oechsle )

### **Teilnehmerzahl**

Wegen der Vorbereitungsarbeiten benötigen wir die genaue Personenzahl spätestens 12 Stunden vor Beginn der Veranstaltung.

### **Stuhlhussen**

Als reinen Kostenersatz für die Pflege der Stuhlhussen berechnen wir € 4,50 pro Stück

# Hochzeitsbüfett I

## **Räucherfischplatte**

Räucherlachs und mariniertes Lachs  
Räucherforelle, Schillerlocken, Aal, Heilbutt  
Passende Soßen

## **Schinkenvariation:**

Parmaschinken, Serano, Schwarzwälder, Nuß- und Lachsschinken  
Honig-, Gulia-, und Wassermelonen

## **Salate:**

Rohkostsalate:

Gurken, Rettich, Tomaten, Weißkraut mit Speck, Blattsalate

## **Dressings:**

Sahnedressing

Frenchdressing

Thousandislanddressing

## **Spezialsalate:**

Waldorfsalat, Geflügelsalat, Nudelsalat

## **Warme Gerichte:**

Schweinefilet im Kräuterbrätmantel

Roastbeef rosa gebraten

Spanferkelrücken

## **Beilagen:**

Kartoffelgratin

Gemüse der Saison,

Hausgemachte Spätzle

## **Soßen:**

Sc. Bernaise

Bratensoße

RahmsöÙe

## **Dessert:**

Tiramisu, Mousse au Chocolat

Obstsalat, Beerengrütze mit Sahne, VanillesoÙe

**KäÙe** vom Brett mit Früchten etc.

Brotauswahl und Butter

Preis: € 38,00 €

# Hochzeitsbüfett II

## **Räucherfischplatte**

Räucherlachs und mariniertes Lachs  
Räucherforelle,  
Sahnemeerrettich  
Dillsenfutne  
Garnelensalat mit Cocktailsoße

## **Salate:**

Rohkostsalate:  
Gurken, Rettich, Tomaten, Weißkraut mit Speck, Blattsalate  
Kartoffelsalat, Karotten - Rohkostsalat  
Sahne und Frenchdressing

## **Warme Gerichte:**

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce  
Zanderfilet“ Mediterran“  
Spanferkelrücken an dunkler Weizenbiersauce

## **Beilagen:**

Kartoffelgratin  
Gemüse der Saison,  
Hausgemachte Spätzle  
Safranrisotto  
Semmelknödeln

## **Dessert:**

Tiramisu,  
Obstsalat,  
Käse vom Brett mit Früchten etc.

Brotauswahl und Butter

Preis: € 38,00

# Deutsch - Italienisches Büfett

## Vorspeisen:

Tomate & Mozzarella  
Tomatentörtchen  
Aubergine - Röllchen  
marinierter Lachs mit Dillsenfsoße  
roher und gekochter Schinken mit bunter Melonenauswahl  
mariniertes Gemüse

## Salate:

Kohlrabi - Raspel mit Gorgonzola - Dip  
Blattsalate vom Markt  
Rohkostsalate (Karotte, Gurke, Tomate)  
Sahne- und Frenchdressing

## Warme Speisen:

Schweinemedallions mit Morchelrahm  
Saltimbocca vom Kalbsrücken an Safranrahm  
Gefüllte Putenbrust mit leichter Pfefferrahm  
Kartoffelgratin  
Spätzle  
Gemüse der Saison  
Tagliatelle am Büfett gekocht  
mit Rahm - Pilzrahm- und Lauchsoße

## Dessert und Süßspeisen:

Tiramisu  
Mousse au Chocolat  
Panna Cotta  
Obstsalat  
Schokoladeneis  
Stracciatella Eis mit Vanille - Grissini  
Käsespezialitäten  
Brot, Baguette, Partybrötchen  
Buttervariationen  
Preis: € 35,00

## ***Ein Auszug aus unserem Veranstaltungsangebot***

### ***Menü H 1***

Blattsalate vom Markt mit gegrillten Edelfischen  
und Basilikum-Pesto

Kraftbrühe mit Royal

Schweinelendchen an Calvadosrahm  
Apfelspalten, Spinatspätzle, Kroketten

Bayrisch Krem mit frischen Früchten

Preis: € 32,00

### ***Menü: H 2***

Honigmelone mit Parmaschinken  
und italienischer Salami, Baguette

Tomatenkraftbrühe mit Schwemmkloßchen  
und Kräuternocken

Rinderfilet am Stück gebraten, Rahmsoße  
hausgemachte Schupfnudeln, Gemüse der Saison,  
Dauphinekartoffeln

Beerenlasagne mit Nougat - Mousse

Preis: € 38,00



### ***Menü : H 3***

Blattsalate vom Markt  
mit marinierten Pilzen und Himbeerdressing

Kraftbrühe mit gemischten Klößchen, Profiteroles

Gekräutertes Schweinefilet, Rahmsößchen  
Gemüsekorbchen, bunte Nudeln, Kartoffelgratin

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis: € 34,00

### ***Menü : H 4***

Feldsalat mit Räucherfischstreifen  
geröstete Brotwürfelchen

Kremsüppchen aus frischen Gartenkräutern  
Shiitakepilzen im Korbchen

Kalbsrahmbraten aus der Hüfte, Sahnesoße  
Spätzle, und Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten

Omelette „Surprise“

Preis: € 35,00

# **Hochzeitspauschale**

**Im Hotel Adler und Hotel Mohren**

**gültig ab 40 Personen**

**Pauschal – Preis pro Person  
Menüs oder Büfets**

**Preis: 40,00 €**

Suppe / Hauptgang / Dessert

**Preis: 48,00 €**

Vorspeise , Suppe, Hauptgang , Dessert

Speisevorschläge im Rahmen unseres Pauschalangebotes  
schicken wir Ihnen gerne zu.

**Getränke von 17.00 Uhr bis 24.00 Uhr**

Prosecco und Säfte

Rot und Weißwein aus Württemberg und oder Italien,  
Biere, Mineralwasser, Säfte sowie Fanta , Cola

**Kaffeepauschale**

Kuchengedecke( Sie liefern den Kuchen ) Kaffee, Tee

**Preis pro Person 9,00 €**

**Wir berechnen keine Saalmiete**

**Womit müssen Sie noch rechnen?**

Alle nicht in der Pauschale aufgeführten Getränke

Ab 24.00 Uhr alle Getränke

Ab 2.00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Nachtarbeitszuschlag ( 20,00 € ) /  
Stunde / Mitarbeiter

Tisch und Blumendekoration

## **Speiseangebot für die Hochzeitspauschalen.**

### **Wie verfahren Sie?**

Sie dürfen aus den einzelnen Vorschlägen sich Ihr Menü selbst zusammenstellen.

Bei der Vorspeise , Suppe und dem Dessert wählen Sie bitte jeweils einen Vorschlag.

Beim Hauptgang können Sie zwei Fleischsorten wählen.

Bei den Beilagen gibt es keine Begrenzung.

### **Vorspeisen**

Blattsalate vom Markt mit gerösteten Brot und Speckstreifen

Rucola mit Anti Pasti, Parmesan und Baguette

Marinierter Lachs mit Kartoffelrösti, creme fraiche

Forellenterrine mit zweierlei aus der Avocado

Caprese mit Feldsalat und Basilikumpesto

### **und Suppen**

Tomatenkraftbrühe mit Gin verfeinert und Quarkknochen

Spargelkremsuppe ( Saison ) mit Lachstreifen

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Backspätzle und Schnittlauch

Kraftbrühe mit Rauchlachsflädle

Rehkraftbrühe mit Gemüse und Fleischspießchen

Kremsüppchen von frischen Gartenkräutern

Rahmsuppe aus der Krumbachforelle, Profiteroles

Kremsüppchen von frischen Pilzen

Ochsenchwanzrahmsuppe mit Sherry verfeinert

### **Hauptspeisen ( max. zwei Sorten zur Wahl )**

Schweinelendchen mit Pilzsoße

Schweinelendchen im Kräuterbrätmantel

Gefüllte Putenbrust an leichter Pfeffersoße

Putenschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt

Poulardenbrüstchen im Speckmantel gebraten

Rinderbraten und Schweinebraten mit Rahmssoße

Gefüllter Schweinebauch mit Kräutersoße

Rindsrouladen an kräftiger Rotweinssoße

**Hauptgang - Beilagen:**

Hausgemachte Spätzle

Buntes Gemüse der Saison

Hausgemachte Kartoffelkroketten

Butterreis / Risotto

Kartoffelgratin

Serviettenknödel

**Dessert**

Vanilleeis mit Heißen Himbeeren / Schokoladensoße

Apfelküchle in Zucker und Zimt, Rahmvanilleeis

Eisgugelhupf mit glasierten Schattenmorellen

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeisparfait

Bayrische Schokoladenkrem mit Eierlikörsahne

Weißes Mousse au chocolat mit Beerengrütze

Früchteeisbecher – gem. Eis mit Obstsalat und Sahne

## ***Catering und Partyservice Ringhotel Mohren***

Tel. 07352 9260 Fax 07352 926100 E – Mail : Mohren@Ringhotels.de

Als kompetenter Partner dürfen wir Ihnen gerne verschiedene –Möglichkeiten aufzeigen.

### **1.) Komplettservice: hier sind enthalten**

- Stellen und Herrichten des Raumes ( Deko nach Absprache )
- Eindecken der Tische
- Bereitstellen von Tischdecken, Geschirr und Gläser ( siehe Punkt 5 )
- Servieren von Speisen und Getränke
- Aufräumen nach der Veranstaltung
- Kosten für Sie:
- Siehe Punkt 5 und Punkt 6
- werden über die Getränke- und Speisen - Preise abgerechnet

### **2.) Wie Punkt 1: Sie möchten Ihren eigenen Wein mitbringen:**

- Wir berechnen Korkgeld – Pro Flasche 10,50 €

### **3.) Wie Punkt 1 : Aber Sie stellen die Getränke:**

- Die Mitarbeiter werden pro Stunde abgerechnet 36,00 €

### **4.) Liefern von Speisen:**

- wir liefern die Speisen in Form eines Büfetts.
- bei Bedarf : Mitarbeiter – Kosten MA. Stunden 36,00 €
- Sonst keine Leistung unseres Unternehmens

### **5.) Wie Punkt 4: Sie mieten Gläser, Besteck, Geschirr, Tischwäsche und runde Tische**

- nur möglich im Zusammenspiel mit Punkt 4
- Gläser, Besteck, Geschirr ( 3 Gänge – Speisenfolgen ) pro Person 3,00 €
- 
- Tischwäsche , Servietten und runde Tische pro Person 2,50 €
- Rückgabe in schmutzigem Zustand

### **6.) Fahrkosten**

- Kfz – Kosten pro KM 1,00 €
- In der Stadt Ochsenhausen - fallen keine Kosten an

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen zur Verfügung.

Ringhotel Mohren  
Familie Zwerger