

WEINGUT



Markgraf von Baden

BIRNAUER OBERHOF
RESTAURANT CAFE HOFLADEN

DER SCHÖNSTE TAG IN IHREM LEBEN

**FEIERN SIE IHRE HOCHZEIT
IM BIRNAUER OBERHOF**

 **ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

–Änderungen vorbehalten–

Mit den nachfolgenden Speisen und Getränken unterbreiten wir Ihnen ein kleines Angebot dessen, was Küche und Keller zu bieten haben.

Auf Grundlage dieser Vorschläge können sie Ihr persönliches Menü zusammenstellen, sowie Ihren Empfang mit Canapes und Sekt und anschließend Kaffee und Kuchen. Zu unserem Service gehört selbstverständlich die kostenlose Bereitstellung des Gesellschaftsraumes.



Wir sind Ihnen gerne behilflich, Kontakte zu Schiffseignern, Musikkapellen, Alleinunterhaltern, Floristen, Dekorateure und Fotografen herzustellen.

Änderungen in der Menüfolge, bedingt durch unvorhersehbare Lieferschwierigkeiten sowie preisliche Änderungen bezüglich der empfohlenen Weine verursacht durch Jahrgangswechsel, behalten wir uns vor.

Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, auch in einem persönlichen Gespräch, um Sie kompetent zu beraten.

 **APÉRITIF**

Der Empfang findet bei schönem Wetter auf der West-Terrasse mit Blick auf die Kirche Birnau und dem schönen Bodensee statt.

| | | |
|---------------------------------|----------|--------|
| Bodensee Secco Weiß | Fl. 0,7l | 19,50€ |
| Bodensee Secoo Rosé | Fl. 0,7l | 19,50€ |
| Bodensee Secco Rot | Fl. 0,7l | 19,50€ |
| Sekt, Schloss Salem Brut | Fl. 0,7l | 21,90€ |

Für Gäste, die keinen Alkohol trinken stellen wir Orangensaft und Mineralwasser zur Verfügung.

 **HÄPPCHEN/FINGERFOOD**

| | Stück/€ |
|--|---------|
| Käsetrauben Spieße | 0,80€ |
| Spieße von Cocktail Tomaten | 0,80€ |
| Mini Mozzarella | 0,80€ |
| Melonen-Schinken Spieße | 1,10€ |
| Pikantes/Süßes Minigebäck | 0,95€ |
| Canapés | |
| mit Schwarzwälder Schinken | 1,70€ |
| mit gekochtem Schinken | 1,70€ |
| mit Salami | 1,70€ |
| mit Roastbeef | 1,70€ |
| mit geräuchertem Felchen | 1,90€ |
| mit hausgebeiztem Lachs | 1,90€ |
| Satay Spieße | 1,90€ |
| mit Erdnusssoße | |
| Asiatische Frühlingsrollen | 1,90€ |
| Teigtaschen | 1,90€ |
| mit süß-saurer Soße | |
| Petit Fours | 1,90€ |
| Schwarze und Grüne Oliven mit Grisini | 8,00€ |
| (pro 10 Personen) | |

 **KUCHEN- UND TORTENANGEBOT**

Unsere Haus Konditorei Popp aus Überlingen stellt Ihnen den Kuchen zur Verfügung.

- gedeckter Apfelkuchen
- Käsesahne
- Pflaumenstreusel
- Bienenstich
- Johannisbeerstreusel
- Schokobirne
- Rhabarberstreusel
- Passionsfrucht
- Mandarinenstreusel
- Himbeersahne
- Kirschstreusel
- Bananensahne
- Himbeerkuchen
- Eierlikörsahne
- Erdbeerkuchen
- Schwarzwälder Kirschtorte

Der Kaffee wird eingeschenkt

Kaffee-Gedeck pro Person 6,50 €

Verschiedene Obstkuchen 26,50 €/Kuchen
Verschiedene Torten 32,00 €/Torte



 **SALAT, ENTE & FISCH**

- Reichenauer Blattsalate** 5,00 €
mit weißem Balsamico-Dressing, Cherrytomaten und Croutons*
- Tomatenmozzarella Salat** 7,50 €
mit altem Balsamico und Olivenöl
- Sonnengereifte Cavaillon-Melone** 8,50 €
mit luftgetrocknetem Serrano Schinken
- Duett vom gebeizten und geräucherten Lachs** 9,50 €
mit Sauerrahm-Schnittlauch Dip und kleiner Rösti
- Spargelsalat (saisonbedingt)** 8,50 €
an Tomaten-Kräuter-Vinaigrette und Shrimps
- Feldsalat (saisonbedingt)** 8,50 €
an Himbeerdressing mit gebratenen Waldpilzen
- Tranche von der geräucherten Entenbrust (saisonbedingt)** 9,50 €
an Tessiner Feigensoße und Feldsalatbouquet
- Fischterrine** 8,50 €
mit Lachskern an Frankfurter Grüner Soße

*wahlweise mit: Gänseleber, gebratenem Fisch oder Scampi-Spieß

VORSPEISEN-VORSCHLÄGE

SUPPEN

Hochzeitssuppe 4,90 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen,
Flädle, Maultaschen und Gemüsewürfel

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 4,20 €
und Kräuterflädle

Kartoffelcremesuppe 4,20 €
mit Croûtons

Karotten-Ingwer-Suppe 4,90 €
mit Kokosmilch

Garten-Kräutercremesuppe 4,50 €
mit Eierstich

Getrüffelte Selleriecremesuppe 4,60 €
mit Croûtons

Saisonal:

Spargelcremesuppe 4,50 €
mit Spargelstücken

Pfifferlingcremesuppe 5,00 €

Kürbiscremesuppe 4,50 €
mit gerösteten Kürbiskernen

ZWISCHENGERICHTE/-GÄNGE

Frische Pilze in Kräuterrahm 7,50 €
mit einer kleinen Semmelknödel

Spinat-Ricotta-Ravioli 7,50 €
mit Tomatenpesto und geriebenem Ziegenkäse

Zanderfilet auf Tomatenragout 9,50 €
und Pestonudeln

Sautierte Riesengarnelen 10,50 €
mit Kräutern und Gemüsestreifen

HAUPTGÄNGE

FISCH

Variation von Bodensee Fischen 19,50 €
(Felchen, Zander, Kretzer)
an Riesling Soße mit Blattspinat und feinen Nudeln

Doraden Filets in Pinienkern Butter 20,50 €
mit provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

FLEISCH

Poulardenbrust 17,50 €
mit feinen Kräutern gebraten, glasierten Karotten,
Zuckerschotten und Kartoffelgratin

Schweinefilets Medaillons 18,50 €
in Champignonrahmsoße mit Gemüsebouquet
und hausgemachten Spätzle

Barbarie Entenbrust an einer Orangen-Ingwersoße 19,50 €
mit glasierten Zuckerschotten und Herzoginkartoffeln

Zweierlei Lendchen vom Rind und Schwein 20,50 €
an Champignonsoße, Hollandaise,
Gemüsebouquet und Kroketten

Rinderfilet, am Stück gebraten 21,50 €
an Schalotten-Portweinsoße mit Speckbohnen
und Herzoginkartoffeln

Tranchen vom Kalbsrücken an Morchelrahmsoße 21,50 €
mit Mandelbroccoli und feinen Nudeln

Lammrücken, rosa gebraten, an Thymianjus 22,50 €
mit provenzalischem Gemüse und Kartoffelplätzchen

BEILAGEN

Auf Wunsch bieten wir zusätzlich folgende Beilagen an:
Kroketten, Spätzle, Pommes frites 2,50 €

BUFFET – VORSPEISEN

WARM

Hochzeits-Süppchen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle,
Grießklößchen und Gemüsestreifen

– wird serviert –

KALT

Italienische Antipasti

mit verschiedenen marinierten Oliven,
Frutti di Mare, gefüllte Paprika, Artischocken,
Serano-Schinken mit gehobeltem Parmesan

Lachstatar
Hausterrine

AUS DEM EIGENEN RAUCH

Duett von hausgebeiztem Graved-Lachs und Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich

hausgeräuchertes Saiblings- und Forellenfilet
mit Senf-Dillsoße

hausgeräucherter Schinken
mit Melonenschiffchen

SALAT

Regionales Salatbuffet
mit zweierlei Dressing

Tomatensalat
an einem Balsamico-Dressing mit Mozzarella-Streifen

BUFFET – HAUPTGÄNGE

WARM

zarte Schweinemedallions

mit frischen Champignons und Schlemmersoße

Roastbeef

mit Soße Bernaise

Duett von Felchen- und Zanderfilet

traditionell in Mandelbutter gebraten

BEILAGEN

knackiges Gemüse aus dem Wok

Spätzle
gratinierte Rahmkartoffeln
Kräuter-Kartoffeln
hausgemachte Nudeln
Herzoginkartoffeln

DESSERT

Crème brûlée

Mousse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade

Obstsalat von frischen Früchten
hausgemachte Eis

Buffetpreis pro Person

42,00 €

BODENSEE-BUFFET

VORSPEISEN

Räucherfischplatte
mit hausgebeiztem Lachs und Meerrettichsoße

Reichhaltige Salate von der Bodenseeeinsel Reichenau
mit zweierlei Dressing

Schwarzwälder Schinken
mit geriebenem Meerrettich

Roastbeef
mit Remouladensoße

Badische Festtagssuppe

HAUPTGANG

Bodenseefelchen, Zander, Saibling
an Dill Soße

Schweinemedallions
an Champignonrahmsoße

Putengeschnetzeltes oder
Maultaschen an Zwiebelsoße

BEILAGEN

Gemüsevariation
Nudeln
Spätzle
Basmatireis

DESSERT

Zwetschgenkompott
Kaiserschmarren
Bayerische Creme
Obstsalat

Buffetpreis pro Person 42,00 €

SÜDLÄNDISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Antipasti Platte
Gegrilltes Gemüse
Gefüllte Champignons und Peperoni
Cavaillon-Melone mit luftgetrocknetem Schinken
Tomaten-Mozzarella Salat
Griechischer Salat mit Schafskäse
Vitello Tonnato
Nudelsalat
Tomatencremesuppe

HAUPTGANG

Saltimbocca
(Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken)

Doradenfilets
in Pinienkerne Butter

Pasta Buffet
(Penne, Spaghetti, Tortellini)
dazu verschiedene Soßen:
Bolognese, Gorgonzola, Tomatenfondue mit Basilikum,
gehobeltem Parmesan und gehackten Kräutern

BEILAGEN

Provenzalisches Gemüse (Ratatouille)
Mehrkornreis
Gnocchi

DESSERT

Tiramisú
Crème brûlée
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Buffetpreis pro Person 48,00 €

HOCHZEITSBUFFET

VORSPEISEN

Räucherfischplatte
mit gebeiztem und geräuchertem Lachs

Fischterrine
mit Frankfurter Grüner Soße

Reichhaltiges Salatbuffet
mit zweierlei Dressing

Tomatensalat
mit Mozzarella

Schwäbische Hochzeitssuppe

HAUPTGANG

Roastbeef, am Stück gebraten und am Buffet tranchiert
mit Soße Bearnaise

Trilogie von Fischen
an einer Rieslingsoße

Hähnchenbrust
an Tomaten-Oliven-Soße

BEILAGEN

Gemüseplatte
Kartoffelgratin
Spätzle
Nudeln

DESSERT

Crema Catalana

Buffetpreis pro Person 45,00 €

DESSERTS

SÜSSE DESSERTS

Panna Cotta im Glas 4,80 €
serviert mit Beerengrütze

Crema Catalana 4,50 €
mit Früchten garniert

Erdbeeren 7,50 €
mit Maraschino mariniert, Vanilleeis und Sahnehäubchen

Zwetschgenkompott 6,50 €
mit Zimt, Walnusseis und Mandelblättchen

Mousse von der weißen und braunen Schokolade 7,50 €
garniert mit Früchten

Dessertbuffet 10,50 €

VERSCHIEDENE CREMES IM GLAS

Panna Cotta mit Waldbeeren
Tiramisú
Crema Catalana
Obstsalat
Crème brûlée

Auf Wunsch:
Eisbombe mit Feuerwerk 150,00 €

KÄSEDESSERT

Ein Dialog von Weich- und Hartkäse
mit Feigen-Senfsoße, Trauben, Walnüssen, Butter, Baguette

Kleines Käsedessert 90,00 €
Großes Käsedessert 140,00 €

EMPFEHLUNGEN

WEINE

Bitte nehmen Sie sich ein bisschen Zeit und probieren Sie die edlen Tropfen der Markgräflichen Weine. Sie erhalten die Weine direkt gegenüber vom Birnauer Oberhof in der Weinhandlung Markgraf von Baden.

| | | | |
|------|---|----------|--------|
| 2010 | Birnauer Kirchhalde Grauburgunder, trocken | Fl. 0,7l | 21,70€ |
| 2010 | Durbach Schloss Staufenberg Klingelberger Riesling Spätlese „Carl Friedrich“ , trocken | Fl. 0,7l | 24,90€ |
| 2009 | Gailinger Schloss Rheinburg Chardonnay, trocken | Fl. 0,7l | 26,90€ |
| 2010 | Birnauer Kirchhalde Spätburgunder Rosé, trocken | Fl. 0,7l | 22,30€ |
| 2010 | Bermatinger Leopoldsberg Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken | Fl. 0,7l | 22,90€ |
| 2010 | Birnauer Kirchhalde Spätburgunder, trocken | Fl. 0,7l | 21,70€ |
| 2009 | Carl Friedrich Spätburgunder, trocken | Fl. 0,7l | 24,90€ |
| 2007 | Bermatinger Leopoldsberg Fidelitas | Fl. 0,7l | 30,90€ |

ZU MITTERNACHT NOCH EINEN SNACK?

Wir servieren Ihnen gerne:

| | |
|-------------------------|--------|
| Kleine Käseplatte | 55,00€ |
| Große Käseplatte | 95,00€ |
| Gulaschsuppe pro Person | 4,20€ |

Jeder Ihrer Gäste kann sich entsprechend vom Büffet bedienen.

IMPRESSIONEN



weitere Impressionen finden Sie auf unsere Website:
www.birnauer-oberhof.de

ADRESSEN

FÜR ÜBERNACHTUNGEN

Hotel PILGERHOF + REBMANNSHOF
www.hotel-pilgerhof.de
+49 7556 9390

Hotel Seehalde
www.seehalde.de
+49 7556 92210

Hotel/Gasthof Storchen
www.storchen-uhldingen.de
+49 7556 6591

Hotel Knaus
www.hotelknaus.de
+49 7556 8008

Hotel Mainaublick
www.hotel-mainaublick.de
+49 7556 92130

Hotel Seehof
www.seehof-info.de
+49 7556 92930

Gasthaus Sternen
www.sternen-muehlhofen.de
+49 7556 6532 oder 99320

Hotel Seerose
www.hotel-seerose.de
+49 7556 6609

Hotel Seevilla
www.seevilla.de
+49 7556 93370

Gästehaus Herzog
www.gaestehaus-herzog.de
+49 7556 8721

Strandpension Mäder
www.strandpension-maeder.de
+49 7556 6067

Haus am See
www.ferien-uhldingen.de
+49 7556 931373

Pension „Seestern“
Fr. Hermann
+49 7556 8383

Hotel Garni „Alpenblick“
www.hotel-ami.de
+49 7556 6070

Hotel Seepark
Appartements
www.hotel-seepark.de
+49 7556 92150

Pension „Haus Seeblick“
haus_seeblickunteruhldingen@gmx.de
+49 7556 8282

Pension „An der Mole“
Fr. Kraus
+49 7556 6844

Gästehaus Heitzmann
www.gaestehaus-heitzmann.de
+49 7556 6337

Gasthof Uhdinger Hof
www.uhdinger-hof.de
+49 7556 5776

Aach-Bodensee Motel
Fr. Friedling
+49 7556 50276

Pension Kessler
www.pension-kessler.de
+49 7556 8691

Pension Zimmermann
www.pension-zimmermann.de
+49 7556 6741

Bodensee Hotel Kreuz
www.bodensee-hotel-kreuz.de
+49 7556 928890

ADRESSEN

AUTOS

Verleih von Stretch-Limousinen mit Chauffeur
Fa. Hollywood-Classics
www.hollywood-classics.de
+49 173 9864167

Hochzeitskutschen, ganz romantisch
Fahrstall Zimmermann, Singen
+49 7731 41813

Hochzeitslimousinen
www.white-eagle.de
+49 7551 9459715

FLORISTIK

Blumen Fuchs
Nussdorf
+49 7551 62252

FOTOGRAF

Fotofachgeschäft Foto Hahn
Überlingen

FRISEUR

Purgold
Unteruhldingen

HOCHZEITSTORTEN

Konditorei Popp
www.konditorei-popp.de
+49 7551 4532

Bäckerei und Konditorei Groß
+49 7556 8555

MEDIENTECHNIK

a2r:medie GbR
Byk-Gulden-Straße 21
78467 Konstanz
www.a-2-r.de
+49 7531 813530

Auszug aus dem Vermietpool:

- Beamer
- Leinwände
- Licht- und Tontechnik
- u.v.m.

Den Raum stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Wir berechnen ab 00:00 Uhr 80,00€ für jede angefangene Stunde (für externes Personal).
Zu den Geschäftsbedingungen haben wir einen Fristen- und Gebührensatz bei Absagen/Stornierungen von verbindlichen Reservierungen.

Diese sind wie folgt:

Stornierung innerhalb der ersten 7 Tagen
nach Erhalt der Reservierungsbestätigung ohne Gebühr.

Stornierung bis 4 Wochen vor der Veranstaltung
30% Stornogebühren auf den Erhebungssatz.

Stornierung bis 2 Wochen vor der Veranstaltung
50% Stornogebühren auf den Erhebungssatz.

Stornierung innerhalb den letzten 2 Wochen vor der Veranstaltung
80% Stornogebühren auf den Erhebungssatz.

Der Erhebungssatz liegt für Hochzeiten im Birnauer Oberhof
bei 75€ pro reservierte Person.

Bitte teilen Sie uns eine Woche vor Ihrer Hochzeit die genaue Personenzahl mit.
Sollte sich die Personenzahl innerhalb der letzten Woche reduzieren, berechnen wir den Erhebungssatz pro fehlende Person.



VERANSTALTUNGSBÜRO

Unser Veranstaltungsbüro steht Ihnen von Montag bis Freitag von 15:00 – 20:00 Uhr zur Verfügung.
Termine außerhalb dieser Öffnungszeiten nach Absprache.

ANSPRECHPARTNER

Frau Alina Kumar oder Herr Sofien Charni
88690 Uhltingen-Mühlhofen, Oberhof 1

Tel. +49 7556 93368-0
Fax +49 7556 93368-20
info@birnauer-oberhof.de
www.birnauer-oberhof.de

WIR SIND FÜR SIE DA

geöffnet: ganzjährig ab 10:00 Uhr. Durchgehend warme Küche bis 22:00 Uhr.
Genügend Parkplätze direkt um's Haus
Bus »Seelinie 7395« hält vor der Tür
direkt oberhalb der Birnau an der B31

Wir garantiert Ihnen schon heute eine tolle und unvergessliche Hochzeitsfeier in unserem Hause!

Familie Kumar und das Oberhofteam

