

Sehr geehrte Gäste und Freunde unseres Hauses,

folgende Gerichte sind eine kleine Auswahl unseres Angebotes, welches wir je nach Jahreszeit und Angebot individuell für Sie zusammenstellen.

Ob Sie eine elegante Käseplatte wünschen oder ein vollständiges Buffet für Ihre Veranstaltung: Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Bei Anfragen und Absprachen beraten wir Sie gerne, rufen Sie uns einfach an.

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Heiner Eiss
und Hirsch-Team

H



H

Halten Sie sich auf dem Laufenden

Eine Übersicht unserer aktuellen Veranstaltung erhalten Sie:

- 📞 telefonisch unter 07152-97660
- 📄 im aktuellen Veranstaltungs-Flyer
- 📅 im Veranstaltungskalender unserer Homepage
www.hotel-leonberg.de
- 📘 auf unserer Facebook-Seite

H



Kleinigkeiten

- ✎ belegte Brötchen zur Wahl
mit Schinken, Wurst und Käse
- ✎ Canapés zur Wahl
mit Roastbeef, roher Schinken oder Camembert
Forellenfilet oder hausgebeizter Lachs

½ Brötchen je 2,50 €

Stück je 3,50 €



Fingerfood - kalt und warm

- ✎ Hackfleischküchle an Kartoffelsalat mit Radieschen
- ✎ Auberginenröllchen mit Couscous gefüllt
- ✎ Frühlingsrollen
- ✎ Garnelen im Backteig
- ✎ Schinkenhörnchen
- ✎ Zucchini-Burger mit Mozzarella und Kirschtomaten
- ✎ Maultaschensalat
- ✎ Crêpe gefüllt mit Parmaschinken oder gebeiztem Lachs oder Spinat und Pinienkernen
- ✎ Geflügelsalat mit Melone und Frühlingslauch
- ✎ Roastbeef-Röllchen
- ✎ Kalbfleisch-Röllchen mit Thunfischcreme
- ✎ Shrimpscocktail bzw. Garnelensalat
- ✎ Schweinefilet auf Apfelscheiben mit Lebermousse
- ✎ Lauchkuchen, Zwiebelkuchen und Kartoffelkuchen

Preis individuell nach Bestellung
pro Person zwischen 8,00 € und 20,00 €





H

Kalte Platten

- ✎ Roher und gekochter Schinken mit Essiggemüse
- ✎ Wurstaufschnitt mit Radieschen
- ✎ Kalter Braten mit Sauce Remoulade
- ✎ Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
- ✎ Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- ✎ Käseaufschnitt und Trauben
- ✎ Internationale Käseauswahl mit Früchten
- ✎ Verschiedene Salate
- ✎ Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
- ✎ Antipasti (mediterranes, mariniertes Gemüse)

Preis individuell nach Bestellung
pro Person zwischen 7,70 € und 16,50 €

H



H



Suppen

- 🍴 Gulaschsuppe
- 🍴 Gemüsecremesuppen
- 🍴 Kraftbrühe mit Einlage nach Wunsch:
 - o hausgemachte Flädle
 - o Maultäschle
 - o Leberspätzle
 - o Fleischklößchen oder ähnliches

pro Person 4,40 €

H

Nudelgerichte

- 🍴 Hausgemachte Lasagne - mit Hackfleischsauce oder Gemüse
- 🍴 Verschiedene Pasta (Spaghetti, Tortellini, Gnocchi, Penne)
mit Sauce Ihrer Wahl wie zum Beispiel:
 - o Carbonara
 - o Gorgonzola
 - o Tomatensauce
 - o Bolognese
 - o Thunfischsauce

Zu allen Gerichten erhalten wir Sie einen kleinen gemischten Salat

pro Person 11,00 €

H

Fisch

- 🍴 Roulade vom Bachsaibling, gefüllt mit Spinat auf Rieslingsauce
- 🍴 Gebratenes Lachssteak mit Kräutersauce
- 🍴 Hausgemachte Lachslasagne mit Safransauce
- 🍴 Zandermedaillon mit Safransauce

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen:

- 🍴 Reis
- 🍴 Petersilienkartoffeln
- 🍴 Nudeln

pro Person 20,30 €

H

H



Vegetarische Hauptgerichte

- 🍴 Spinatsemmelknödel mit Käsesauce
- 🍴 Hausgemachte Semmelknödel mit Pilzsauce je nach Saison
- 🍴 Gebackene Kartoffeltaschen auf italienischem Gemüseragout
- 🍴 Hausgemachte Lasagne mit Tofu-Bolognese
- 🍴 Piccata vom Kohlrabi mit Bandnudeln und Tomatensauce

pro Person 10,50 EUR

Hauptspeisen

- 🍴 Paprikaschnitzel von der Pute
- 🍴 Jägerschnitzel vom Schweinerücken
- 🍴 Kalbsrollbraten mit Rahmsauce
- 🍴 Schweinenacknbraten mit Burgundersauce
- 🍴 Sauerbraten

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen:

- 🍴 Spätzle vom Brett
- 🍴 Kartoffelkroketten
- 🍴 Kartoffelrösti
- 🍴 Reis

Zu allen Gerichten erhalten Sie einen kleinen gemischten Salat oder eine saisonale Gemüseauswahl

Preise individuell nach Bestellung
pro Person zwischen 13,80 € und 20,30 €



Dessert

- ☞ Apfelküchle
- ☞ Apfelstrudel
- ☞ Kirschstrudel mit Quark

pro Person 2,80 €

- ☞ Salat von frischen Früchten
- ☞ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ☞ Frische Erdbeeren (*je nach Jahreszeit*)

pro Person 5,00 €



Verschiedene Mousse oder Cremes

- ☞ Joghurtmousse
- ☞ Quarkmousse
- ☞ Buttermilchterrinen
- ☞ Mascarponecreme
- ☞ Fruchtmousse
- ☞ Mousse au chocolat,
- ☞ Bayrische Creme
- ☞ Grießflammerie
- ☞ Schokoladenpudding
- ☞ Mandelflan

pro Person 5,50 €



Materialpauschalen

- ☞ Teller, Besteck, Gläser & Papierservietten
pro Person Preis nach Absprache
- ☞ Tischdecken
pro Tischdecke 2,20 €
- ☞ Mitarbeiter
pro Person und Stunde 25,00 €
- ☞ Dekoration
nach Absprache

