

...ankommen und sich wohlfühlen

Cateringmappe



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen
Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Liebe Freunde und Gäste des Hauses!

Für die besonderen Momente im Leben: Stimmungsvolle Räume, perfekte Organisation und liebevoll komponierte Speisen.

Traditionelle schwäbische Gaststube, großer Festsaal, gemütliche Nebenräume, lichtdurchfluteter Wintergarten – wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für einmalig schöne Events wie Firmenveranstaltungen, Geburtstage, Taufen, Konfirmationen oder weitere Feierlichkeiten. Sie bieten den Anlass – wir die Räumlichkeiten!

Bei uns steckt die Liebe zum Detail

Das Kleine, Feine wird bei uns genau so sorgfältig zelebriert wie das Große, Spektakuläre. Vertrauen Sie auf unsere hochprofessionelle Arbeit und genießen Sie Ihre Feierlichkeit mit Ihren Gästen! Gerne übernimmt unser Veranstaltungsservice die komplette Organisation: Menükarten, erlesene Speisen, festliche Dekoration, Unterhaltungsprogramm und Übernachtung für Gäste von auswärts – Sie dürfen sicher sein: wir halten was wir versprechen!

Profitieren Sie von Profis – Unser Catering Service

Es bedarf vieler kleiner Details, um ein Fest zu einem Erlebnis für Gäste und Gastgeber zu machen. Damit Ihre Veranstaltung unvergesslich wird, werden wir als Party-Profis Ihre Wünsche mit unseren Ideen und unserer langjährigen Erfahrung kombinieren. Ihr Fest ist unsere Leidenschaft, Ihre Gäste sind unser Stolz, Ihre Freude ist unsere Motivation. Seit Jahren organisieren wir auch außerhalb von Berghülen Feierlichkeiten. Ob im kleinen Rahmen bei Ihnen zu Hause oder Firmenfeiern bis zu 1.000 Personen.



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Inhalt

Veranstaltungen im Gasthof – Hotel zum Ochsen

Die Räumlichkeiten.....	Seite 4
Impressionen.....	Seite 5-8

Wir unterstützen Sie gerne von A bis Z

Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung	Seite 9-10
---	------------

Unsere Speisen für ein erfolgreiches Catering

Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler.....	Seite 11
Feines aus dem Suppentopf.....	Seite 12
Marktfrische Salate und erlesene Dressings.....	Seite 13
Vorspeisen Variationen.....	Seite 14
Hauptgänge.....	Seite 15-16
Dessert und süße Leckereien	Seite 17
Als kleines Vesperle oder als Mitternachtsimbiss	Seite 18
Büffet – Vorschläge	Seite 19
Unser exklusives Grillbüffet.....	Seite 20
Unser Brunchbüffet.....	Seite 21
Unsere Jahreszeitleichen Menüs	Seite 22

Dies und das

Anfahrtpauschalen.....	Seite 22
------------------------	----------



Das Kleingedruckte

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen	Seite 23-24
Ihre Notizen.....	Seite 25

Diese Räume stehen Ihnen zur Verfügung





Traditionelle Gaststube

 Größe: 30m²
 2 – 25 Personen






Festsaal

 Größe: 90m²
 2 – 100 Personen






Neuer Saal | offen

 Größe: 70 m²
 30 – 56 Personen
 Klimatisiert






Neuer Saal geteilt | klein

 Größe: 25 m²
 8 – 24 Personen
 Klimatisiert






Neuer Saal geteilt | groß

 Größe: 45 m²
 15 – 32 Personen
 Klimatisiert






Großer Saal 1. OG.

 Größe: 65 m²
 30 – 60 Personen
 Klimatisiert



Lichtdurchfluteter Wintergarten

 Größe: 25 m²
 10 – 15 Personen
 Lichtdurchflutet mit Balkonzugang

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir die Räume je nach Größe der Veranstaltung selbst einteilen, um auch in Ihrem Interesse eine optimale und harmonische Belegung zu garantieren.

Impressionen

Wir heißen Sie in unserem gemütlichen Gasthof Hotel zum Ochsen in Berghülen im Herzen der idyllischen, traumhaften und naturbelassenen Region der Schwäbischen-Alb und Donau herzlich willkommen.

Die Geschichte des Hauses lässt sich bis ins Jahr 1768 zurückverfolgen und wird, gemäß dem Motto "Tradition verpflichtet", als 3 Sterne Superior Haus bereits in der 10. Generation geführt. Ruhig gelegen und von einer idyllischen und naturbelassenen Landschaft umgeben, dürfen Sie sich in unserem Haus auf schwäbische Gastlichkeit freuen.



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Feiern im Ochsen

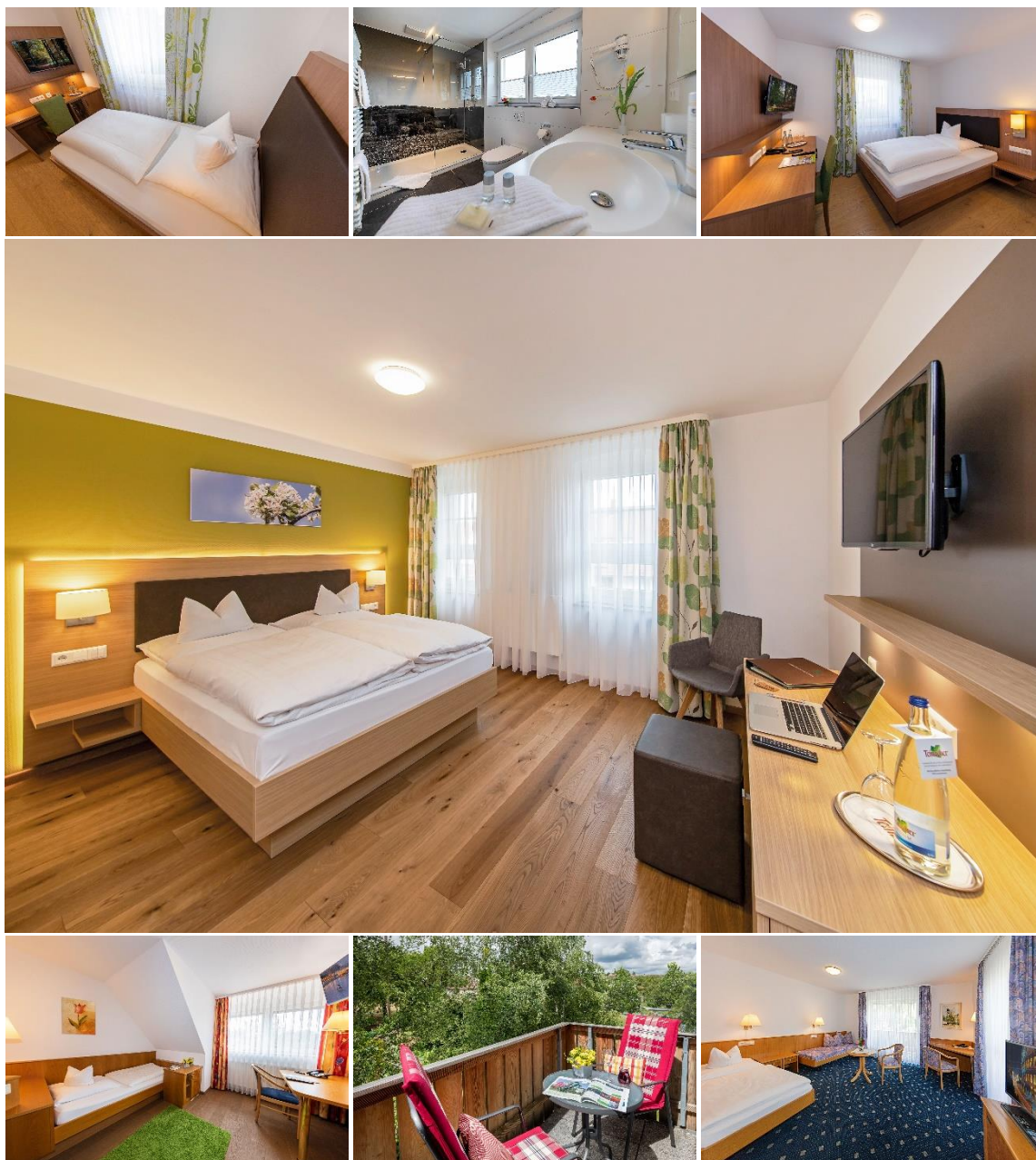


Unsere Tagungsräume



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Unsere Hotelzimmer





Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Absprache

Selbstverständlich vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin zur Raumbesichtigung, Erklärung unserer Bankettmappe und kurzen, allgemeinen Beratung Ihrer Feier in unserem Hause. Wir freuen uns darauf, unseren Ideen für Ihre Veranstaltung gemeinsam freien Lauf zu lassen und die Details ausführlich mit Ihnen zusammen zu besprechen und festzulegen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für diese vollumfängliche Absprachen in der Vorbereitung wie auch in der Absprache selbst sehr viel Zeit investieren. Daher behalten wir uns vor, Ihnen bei Nichtzustandekommen oder kurzfristiger Absage der Veranstaltung, eine Aufwandsentschädigung von pauschal 120,00€ in Rechnung zu stellen. Natürlich gehen wir davon aus, nach vollumfänglichen Absprachen eine erfolgreiche Veranstaltung mit Ihnen durchzuführen.

Cateringzelt

Sie benötigen ein besonderes Flair auf Ihrer Feier oder bei nicht so schönem Wetter ein Dach über dem Kopf? Fragen Sie nach unserem exklusiven Cateringzelt 4,00m breit und 8,00m lang.



Dekoration

- Sie dürfen gerne Ihre Dekoration selbst organisieren.
- Wir unterstützen Sie bei Bedarf und stellen Ihnen diverse Kerzenständer und Kerzen zur Verfügung.
- Im Einzelfall bestellen wir Ihren gesamten Tischschmuck.
- Für den Blumenschmuck auf Ihrer Festtafel empfehlen wir Ihnen unverbindlich unsere Hausfloristen:

Waltraud Strifler „Blütenzeit“

Hauptstraße 5, 89180 Berghülen

Tel. 07344/1614585

„Blumen Elser“

Feldstetter Straße 1, 89150 Laichingen

Tel. 07333/5120

Gästezahl

Teilen Sie uns bitte spätestens drei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Bei der Menübereitsstellung und der Menüberechnung legen wir diese genannte Zahl zugrunde.

Kaffeemaschine

Sie benötigen für Ihr Catering eine professionelle Kaffeemaschine? Sprechen Sie uns an.

Kinder

- Kinder von 0 - 5 Jahren werden wir bei der Berechnung nicht berücksichtigen.
- Die kleinen bis 12 Jahre berechnen wir abzüglich 20%.
- Kinder über 12 Jahre berechnen wir mit dem regulären Menüpreis.



Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Menü

- Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen, gerne mit unserer professionellen Beratung. Dabei werden wir insbesondere den Anlass, die Jahreszeit, Ihr Budget und die Personenanzahl berücksichtigen.
- Auf den folgenden Seiten finden Sie Menü- und Büffetideen.
- Ab 5 Gängen reduziert sich der Menüpreis um € 3,00 pro Person.
- Bei einer Auswahl von mehr als einem Gericht pro Gang, erhöht sich der Preis pro Gang um 10 % somit können wir Ihre gewünschte Auswahl auch bis zum letzten Gast gewährleisten.
- Sie haben Ihr Leibgericht nicht entdeckt? Kein Problem, seien Sie mit uns kreativ! Selbstverständlich verblüffen wir Sie mit vielen weiteren Speiseideen, ob saisonal, regional, cross over, von Wald und Wiesen, aus Fluss und Meer – ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.
- Wir organisieren gerne einen Brunch ab 30 Personen für Sie, damit Ihr Fest am folgenden Tag ausklingen kann.

Mitarbeiter

Damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird, stellen wir Ihnen gerne unsere professionellen und herzlichen Mitarbeiter zur Verfügung. Unsere einzelnen Mitarbeiter aus Küche und Service werden mit einem entsprechenden Satz je Stunde berechnet.

Sitz- und Stehgelegenheiten

- Gerne verleihen wir Ihnen unsere Bistrotische incl. Skirting
- Biertischgarnituren

Tischdecken

- Sie benötigen Tischdecken für Ihre Feier, wir haben sicherlich die passende Größe für Sie im Lager.

Nachtzuschläge

Wie Sie sicherlich wissen, leidet die Gastronomie seit Jahren unter enormen Mitarbeitermangel. Um diesem entgegenzuwirken bezahlen wir unseren Mitarbeitern Feiertags- und Nachtzuschläge. Daher berechnen wir bei Veranstaltungen ab 01:00 Uhr pro angefangener Stunde € 50,00 Nachtzuschlag.

Zahlungsziel

- Innerhalb 14 Tage ohne Abzug nach Rechnungserhalt
- Sollten Sie direkt nach Ihrem Fest eine Urlaubsreise/ Flitterwochen etc. antreten, bitten wir um sofortige Bezahlung.
- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Tagungen und Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu und Sie können diese ohne Abzug auf eines unserer Konten überweisen.

Stand November 2023

Mit Erscheinen dieses Dokuments sind die Inhalte aller vorgehenden Dokumente ungültig. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler

Fingerfood

Backpflaume mit Speck umwickelt, heiß serviert am Holzspieß	€ 1,50
Warme Mini – Blätterteig Häppchen pikant gewürzt	€ 2,20
Buttercroissant gefüllt mit Schinken und Käse	€ 2,30
Klassische Quiche Lorraine im Manschettle	€ 2,60
Kleine Toast – Hawaii mit Ananas Würfel, Käse und Schinken vom Landschwein	€ 3,30
Mini Butterbrezel	€ 1,50
Italienisches Tramezzino belegt mit Tomate, Mozzarella und Rucola	€ 2,30
Herzhaft belegte Brötchen mit knackigem Salat	€ 2,30
Taler vom Ziegenkäse karamellisiert mit beschwipster Zwetschge	€ 3,00
Süßes Plundergebäck mit Kirsche, Apfel, Quark und Marille gefüllt	€ 2,50
Räucherlachs Roulade mit Frischkäse im Eierflädlemantel	€ 2,60
Knusprige Käsestangen mit Allgäuer Bergkäse überbacken	€ 0,90

Canapés

Räucherforellencreme auf Pumpernickel	€ 1,90
Kleine Sandwiches mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten	€ 1,90
Knusperbaguette mit diversen Wurst- und Käsesorten	€ 1,90
Knusperbaguette mit feiner Kalbslebercreme	€ 1,90
Ratatouille Gemüse auf Knusperbaguette und gehobeltem Parmesan	€ 1,90
Tomate Mozzarella auf Knusperscheiben mit Basilikum	€ 1,90
Pikante Guacamole auf Knusperbaguette mit Chili	€ 1,90

Die Preise beziehen sich auf eine Mindestabnahmemenge von 5 Stück/Sorte. Viele dieser Spezereien können wir auch als eine kreative Vorspeisenvariation für Sie zusammenstellen.

Zum Stehempfang oder als Gaumenschmeichler

Im Gläschen serviert

Salat von Spargel und Orange mit Sauce Vinaigrette	€ 3,00
Gazpacho Salat mit marinierter Garnele	€ 3,00
Klassischer Shrimps Cocktail mit Cocktaildip	€ 3,00
Gelierter Kalbstafelspitz mit Radieschen Vinaigrette und Schmand.....	€ 3,00
Weißer Tomatencreme mit geschmorter Cocktailtomate	€ 3,00

Die Preise beziehen sich auf eine Mindestabnahmemenge von 5 Stück/Sorte. Viele dieser Spezereien können wir auch als eine kreative Vorspeisenvariation für Sie zusammenstellen.

Der Sektempfang ist der beste Start für den Gastgeber, seine Gäste zu begrüßen, für die Gäste, andere Gäste kennenzulernen und für alle, sich auf die kommenden Stunden einzustimmen.



Feines aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe „Royale“ mit Eierstich und frischen Kräutern	€ 5,10
Rinderkraftbrühe mit Eierflädle	€ 5,10
Leichtes Kräuterschaumsüppchen mit Backerbsle und frischen Kräutern	€ 5,70
Petersilienwurzelcremesuppe mit Croutons	€ 5,70
Karotten – Ingwercremesuppe mit Backerbsle	€ 5,70
Leichtes Weißweinsüppchen vom Bodenseeriesling mit geräucherter Forelle	€ 5,90
Jahreszeitliche Cremesuppen nach Saison und Verfügbarkeit	auf Anfrage



Marktfrische Salate mit erlesenen Dressings

Salate vom Buffet

Gemischte Blatt und Rohkostsalate der Saison mit unserem Hausdressing.....€ 5,40

Stellen Sie sich Ihr Salatbuffet selbst zusammen und wählen Sie 5 der folgenden Salate

- Kartoffelsalat
- Gurkensalat
- Bohnensalat
- Karottensalat
- Tomatensalat
- Rote Beete Salat
- Weißkrautsalat
- Blaukrautsalat
- Rettich Salat

Dazu gibt's bunte Blattsalate und unser leckeres Hausdressing



...Ihr Salat ist nicht dabei?

Gerne können Sie Ihr Salatbuffet mit folgenden Salaten upgraden:

Herzhafter Nudelsalat	+ € 1,00
mit Schinken, Erbsen und Paprikastreifen	
Schmetterlingsnudelsalat	+ € 1,00
mit Oliven, Tomaten und frischen Kräutern	
Spaghetti Salat	+ € 1,00
mit Basilikum Pesto gerösteten Pinienkerne und getrockneten Tomatenzungen	
Tomate mit Mozzarella.....	+ € 1,00
mit altem Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl	
Thunfischsalat.....	+ € 1,00
mit Tomaten und Frühlingszwiebeln	
Mediterraner Reissalat.....	+ € 1,00
mit Erbsen, Paprika und frischen Kräutern	
Waldorfsalat.....	+ € 1,00
mit Sellerie, Ananas und handverlesenen Walnüssen	
Schwäbischer Ochsenmaulsalat.....	+ € 1,00
mit Zwiebeln, Essiggurken mariniert	
Bauernsalat nach griechischer Art	+ € 1,00
mit Gurken, Tomaten und feinen Würfeln vom Feta Käse	
Mexiko Salat	+ € 1,00
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und roten Zwiebeln	

Sie möchten ein zusätzliches Dressing, gerne können Sie folgende Toppings zu Ihrer Auswahl hinzufügen:

Balsamico Vinaigrette.....	+ € 0,60
Essig – Öl Vinaigrette mit frischen Kräutern.....	+ € 0,60
Joghurt Vinaigrette	+ € 0,60
Himbeer Vinaigrette	+ € 0,60
Thousand Island Dressing	+ € 0,60

Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Vorspeisen Variationen für das prächtige Büffet

Hausgeraucher Schinken mit Melonenschiffchen.....	€ 7,30
Tomate Mozzarella mit knackigem Rucola und altem Balsamico	€ 6,70
Vitello Tonato	
Feine Scheiben vom Weidekalb mit cremiger Tunfischsauce und frittierten Kapern.....	€ 8,20
Krabbencocktail im Gläsle oder einer Schüssel serviert mit Cocktaildip, frischen Champignons und fruchtige Ananas.....	€ 8,20
Geräucherte Fischspezialitäten mit Senf-Dill Sößle und Sahne -Meerrettich.....	€ 11,20
Pochiertes Lachsfilet im Gemüsebeet mit Meerrettich Dip und frischem Dill	€ 13,40
Antipasti Gemüse mit gefüllter Minipaprika.....	€ 6,70
In Olivenöl gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika und gegrillte Champignons	



Hauptgänge

Alle Gerichte sind inklusive Beilagen – wählen Sie die Begleiter passend zu Ihrem Gericht

Vom Schwein

Medaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons	€ 20,60
Saftiger Braten vom deutschen Landschwein mit kräftiger Bratensoße	€ 16,70
Krustenbraten vom Schwäbisch – Hällischen Landschwein an Malzbiersoße	€ 16,60
Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ vom deutschen Landschwein mit Zitronengarnitur	€ 14,90
Rollbraten vom Spanferkel mit kräftiger Malzbiersoße	€ 15,10
Schweinerückensteak mit Tomate und Käse überbacken	€ 19,80

Vom Rind

Schmorbraten vom Weiderind in feiner Burgundersoße	€ 16,20
Rinder Rouladen nach Hausfrauen Art in Rotweinssoße geschmort	€ 18,40
Saftiges Ragout vom Weiderind mit feinem Wurzelgemüse	€ 14,90

Vom Kalb

Klassisch gefüllte Kalbsbrust an kräftiger Bratensoße	€ 17,50
Eingemachtes Kalbfleisch mit frischen Champignons und Sahne	€ 17,60
Rahmgeschnetztes vom Weidekalb nach Züricher Art mit Champignons und Sahne	€ 17,60
Schmorbraten vom Weidekalb an feiner Rahmsoße	€ 16,60

Vom Geflügel

Putenschnitzel nach „Wiener Art“ mit Zitronengarnitur	€ 15,90
Medaillons von der Land Pute mit Pilzrahmsoße	€ 15,90
Rahmgeschnetztes von der Land Pute mit Champignons und Sahne	€ 16,10
Geschnetztes von der Land Pute mit fruchtiger Currysauce	€ 16,10
Putenmedaillon mit Tomate und Käse überbacken	€ 19,80

Aus See und Meer

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet in Dillrahmsoße	€ 20,70
Doraden Filet auf der Haut gebraten mit Oliven – Tomatentapenade	€ 21,70
Gegrilltes Zanderfilet an Apfel – Lauch Ragout und Kräutern vom Markt	€ 21,30

Für unsere Vegetarier

Zucchini Picatta im Parmesanmantel und Tomatensugo	€ 15,10
Schwäbische Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln und frischen Kräutern	€ 11,20
Gemüseknödelschnitte mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Pilzragout	€ 15,20
Allgäuer Schupfnudel Pfanne mit Gemüse vom Markt und Käserahm	€ 11,60

Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Hauptgänge

Alle Gerichte sind inklusive Beilagen – wählen Sie die Begleiter passend zu Ihrem Gericht

Vegan und Fresh

Hausgemachter Gemüserösti mit Kartoffeln aus eigenem Anbau	€ 12,10
Mediterran gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Tomatensoße.....	€ 14,80
Aubergine mit orientalischem Cous Cous gefüllt und Tomatensoße	€ 15,20
Curryreispfanne mit knackigem Gemüse und geschmorten Tomaten	€ 12,90

Wild von der Schwäbischen Alb

saisonabhängig

Rehbraten aus heimischen Wäldern mit Waldpreiselbeeren	€ 22,60
Medaillons vom heimischen Rehrücken mit gebratenen Pilzen	€ 24,90
Ragout vom Reh und Frischling mit Wurzelgemüse, Pilzen und Waldpreiselbeeren	€ 19,20

Darf es für Sie ein wenig mediterraner sein?

Saltimbocca vom Landschwein mit Salbei und würzigem Rohschinken an Portweinsauce.....	€ 19,40
Piccata Milanese von der Land Pute in der Parmesanhülle an Tomatensoße	€ 19,80
Lasagne al forno mit Hackfleisch und Sauce Bechamel	€ 14,70
Gemüselasagne mit mediterranem Gemüse und Käse überbacken	€ 14,20
Penne aglio e olio mit Gemüse vom Markt, Knoblauch und feiner Chili Note	€ 13,90

Beilagen:

Bitte wählen Sie max. drei Beilagen Ihrer Wahl. Ab 50 Gästen gerne auch vier.

- | | |
|--|--------------------------|
| - Hausgemachte schwäbische Eierspätzle | - Serviettenknödel |
| - Duftreis | - Spitzen – Langkornreis |
| - Rosmarinkartoffeln | - Kartoffelgratin |
| - Kartoffelknödel | - Semmelknödel |
| - Kartoffel Kroketten (bitte Standzeiten beachten) | - Gnocchi |
| - Bayrisch Kraut | - Schupfnudeln |
| - Gemischtes Gemüse der Saison | - Mediterranes Gemüse |



Dessert und süße Leckereien

Heiß auf Eis...

Eisvariation aus unser Eispyramide..... € 4,80

wählen Sie 3 Sorten für Ihren Wunsch:

- Vanille
- Erdbeere
- Schokolade
- Zitrone
- Walnuss
- Stracciatella

...neugierig nach unseren Saisonalen Eissorten. Fragen Sie einfach!



Cremes, Mousse, Fruchtsalate und unsere beste Grütze

Mousse von der dunklen Edelschokolade mit Mango – Kompott.....	€ 6,40
Mousse von der weißen Schokolade mit edlen Schokoladenraspeln	€ 6,40
Joghurt – Limettencreme an Fruchtspiegel	€ 6,10
Mokkacreme von der Espressobohne	€ 6,10
Cassis Creme mit roten Johannisbeeren	€ 6,10
Hausgemachte rote Beerengrütze aus dem Weckglas mit Bauernrahm.....	€ 6,10
Tiramisu mit feiner Mascarponecreme und Kakao	€ 6,40
Panna Cotta mit echter Madagaskar Vanille und Fruchtsöße	€ 6,10
Salat von frischen Früchten mit cremigem Vanilleeis, Erdbeersorbet und Sahne	€ 5,70
Marinierte Erdbeeren vom Erdbeerhof Mall..... (saisonabhängig)	€ 6,40

Gerne stellen wir Ihnen auch ein saisonales Dessert nach Ihrem Geschmack zusammen
Preis auf Anfrage



Wir beziehen unsere Eissorten direkt vom Bauernhof der Familie Bachmann aus Hayingen/Idelhausen im schönen Lautertal. Bei der Herstellung von Milch-Speiseeis und Sorbets wird hierbei ausschließlich frische Bauernhofmilch verwendet.

Auf künstliche Aromen, Farb- und Zusatzstoffe wird selbstverständlich verzichtet.
Das Produkt und die Natur stehen hierbei jederzeit im Vordergrund.

Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Als kleines Vesperle oder als Mitternachtsimbiss



Erlesener Käse schließt den Magen

Käse vom Brett mit Trauben, und eingelegtem Gemüse € 10,10

Wenn nachts der kleine Hunger kommt...

Herzhafte Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln und Bauernbrot..... € 5,80

Schwäbische Kartoffelsuppe mit Speck und gehobelten Würstl € 5,80

Warmer Fleischkäse frisch aus dem Rohr mit Semmel € 3,50

Kleines Schnitzele vom Landschwein im Weckle € 4,10

Fleischpflanzerl vom Rind und Schwein mit saurem Topping, Kopfsalat und Semmel € 4,10

1 Portion Gaisburger Marsch aus dem Suppentopf mit Röstzwiebel und Semmel € 9,10

1 Stk. Currywurst mit pikanter Currysauce und Stangenweißbrot € 4,10

1 Portion Currywurst mit pikanter Currysauce und Stangenweißbrot € 7,90



Kalte Platten und Vesper

Saure Kutteln aus dem Suppentopf mit Brot..... € 9,20

Wurstsalat mit Brot..... € 9,70

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Brot..... € 9,70

Albvereins Wurstsalat mit Schwarzwurst Käse und Brot..... € 9,70

Ochsenmaulsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Brot..... € 9,70

Gerauchte Wurstausswahl mit hausgerauchtem Rauchfleisch und Brot € 10,70

Gemischter Wurstaufschnitt mit Essiggurken und Zwiebeln und Brot € 10,70

Gemischte Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Brot..... € 10,10

Gemischte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich und Dillsößle und Brot..... € 16,50



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de



Das Lieblingsbüffet unserer Gäste

Bunte Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Kartoffelsalat,
und unserem Hausdressing - € 5,40



Cremesuppe der Saison mit Backerbsle - € 5,70



Medaillons vom Landschwein mit Champignonrahm, Gemüse und Kartoffelgratin
Burgunderbraten vom Weiderind mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle - € 20,20



Hausgemachte Beerengrütze aus dem Einmachgläsle mit geschlagenem Bauernrahm - € 6,10

Menüpreis: € 37,40

Das schwäbische Büffet

Reichhaltige Salatauswahl vom Büffet - € 5,40



Rinderkraftbrühe mit Eierflädle aus dem Suppentopf - € 5,10



Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel

Hausgemachte schwäbische Herrgottsbscheiserle mit Zwiebelschmelze

Schwäbische Käsespätzle mit Frühlingslauch und Röstzwiebeln - € 15,80



Ofenschlupfer mit Vanillesoße - € 6,40

Menüpreis: € 32,70

Unser Mediterranes Büffet

Tomate Mozzarella, Rucola mit Parmesan und Balsamicovinaigrette, Antipasti Gemüse,
Melonenschiffchen mit hausgerauchtem Schinken, Mediterraner Nudelsalat - € 7,50



Hausgemachte Minestrone - € 5,70



Saltimbocca vom Landschwein mit Salbei, Rohschinken, Portweinssoße und Rosmarinkartoffeln

Piccata Milanese von der Land Pute in der Parmesanhülle an Tomatensößle und Spaghetti

Gemüselasagne mit mediterranem Gemüse und Käse überbacken - € 19,60



Tiramisu mit feiner Mascarponecreme und Cacao

Panna cotta mit echter Madagaskar Vanille und Fruchtsößle - € 6,90

Menüpreis: € 39,70

Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm

Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de



Unser exklusives Grillbüffet



Grillbüffets bieten wir von 30 - 140 Personen an.

Reichhaltige Salatauswahl mit
hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat
3 verschiedene Rohkostsalate z.B. Karotte, Weißkraut und Rettich
Tomate Mozzarella mit altem Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl
Griechischem Bauernsalat mit Gurken, Tomaten und feinen Würfeln vom Feta Käse
Spaghetti Salat mit Basilikum Pesto, gerösteten Pinienkerne und getrockneten Tomatenzungen
Mexikosalat mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und roten Zwiebeln
Feines Antipasti Gemüse in kaltgepresstem Olivenöl
Rucola – Salat mit Parmesan
Gemischte Blattsalate der Saison mit Balsamico Dressing

- € 8,30



Gazpacho Andaluz

Kalte Gemüsesuppe mit Chili verfeinert - € 5,40



Zweierlei Bratwürstel vom Grill, Putensteak in Currymarinade, Saftige Schweinesteaks
und feines aus der Rinderhüfte mit mediterranem Sommergemüse, Rosmarinkartoffeln
dazu servieren wir Stangenbaguette

- € 22,30



Tiramisu mit feiner Mascarponecreme und Cacao
Panna cotta mit echter Madagaskar Vanille und Fruchtsößle - € 6,30

Menüpreis: € 42,90



Unser Brunch Büffet



Brunch Büffets bieten wir von 30 - 60 Personen an.

Reichhaltiges Frühstücksbüffet bestehend aus:

Eine feine Auswahl an Backwaren wie Brot, Semmel, Croissant sowie Laugengebäck

Diverse süße Brotaufstriche incl. Butter

Erdbeerjoghurt, verschiedene Cerealien und Obstsalat

Wurst, -Käseplatten, Rühreier, Speck, Mini Weißwürste und Wienerle

Diverse Frühstückssäfte, Kaffeespezialitäten aus unserer Profi Maschine und Milch



Verschiedene Rohkostsalate der Saison incl. hausgemachtem Kartoffelsalat

Bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing



Saftiger Festtagsbraten vom Weiderind in Trollinger geschmort

Geschnetzelt vom Landschwein mit Rahmchampignons

Als Beilagen reichen wir:

Saisonales Gemüse und Spätzle



Rote Grütze aus dem Weckglas mit geschlagenem Bauernrahm

und cremigem Vanilleeis aus der Eispypamide

Menüpreis € 40,20

Upgraden Sie Ihr Büffet mit frischem Räucherlachs zum Frühstück für | € 1,30

1 Glas Sekt für Ihre Gäste zum Empfang am Frühstücksbüffet | € 2,10

Bitte beachten Sie, dass Getränke und Kaffeespezialitäten bis 12:00 Uhr inclusive sind,
danach werden die Produkte nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

Jahreszeitliche Menüs

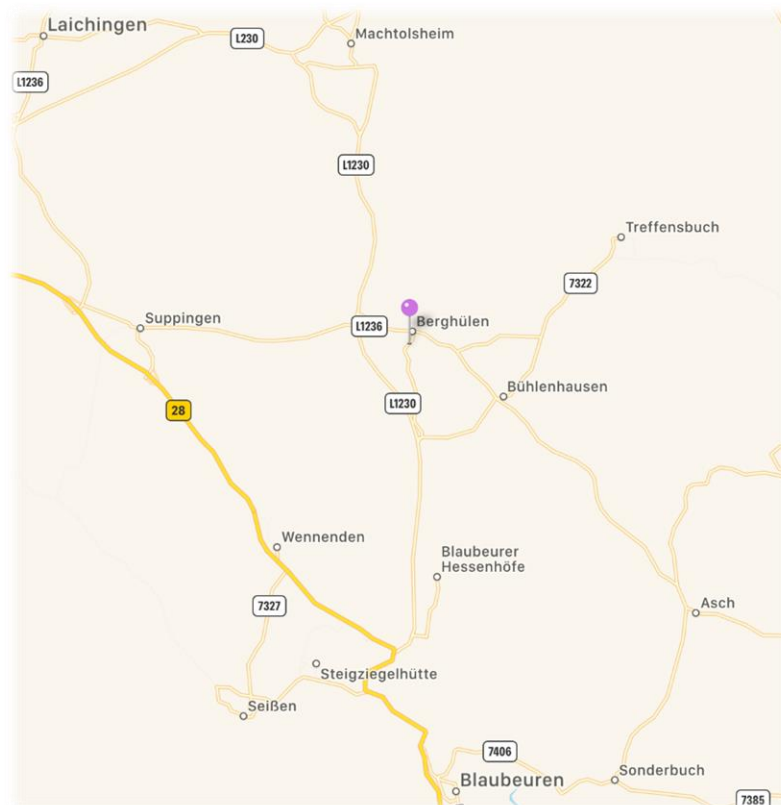


Gerne stellen wir Ihnen saisonale Menüs, nach Ihrem Geschmack und unter Berücksichtigung der Saisonzeiten zusammen. Sprechen Sie uns einfach an...

Anfahrtskosten

Gerne liefern wir Ihr Catering direkt zu Ihnen nach Hause. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für weitere Strecken Anfahrtsgebühren berechnen müssen. Da auch bei uns, bei längeren Anfahrten extra Mitarbeiter für die Anfahrt eingeplant werden und sich auch bei uns die ständig steigenden Energiekosten bemerkbar machen. Hierfür berechnen wir 1,60 €/Km berechnet wird die Hin- und Rückfahrt. Im engeren Radius liefern wir für Sie nach wie vor kostenfrei. Gerne dürfen Sie Ihr Catering auch gut verpackt selbst bei uns abholen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Gasthof Hotel zum Ochsen GmbH

Geschäftsführer: Peter Deschenhalm
Blaubeurer Straße 14, 89180 Berghülen

Tel. 07344/96090 | Fax. 07344/960960 | info@ochsen-berghuelen.de | www.ochsen-berghuelen.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen
Für den Bereich Catering

§ 1 Geltungsbereich

Der Gasthof Hotel zum Ochsen verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrags in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er verpflichtet sich, einen Anlass zeitgerecht und in mängelfreiem Zustand durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt. Bei der Organisation von Anlässen betreut der Gasthof Hotel zum Ochsen die notwendige Koordination der beteiligten Veranstalter und führt die Regie des Gesamtanlasses, sofern dies mit dem Auftraggeber vereinbart wurde. Sämtliche Rechte an präsentierten Ideen, Vorschlägen, Entwürfen, Skizzen, Abbildungen und Texten, stehen im geistigen Eigentum des Gasthof Hotel zum Ochsen. Deren Nutzung, in welcher Form auch immer, ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung gestattet.

§ 2 Preise

Alle genannten Preise gelten in Euro zuzüglich der zum Zeitpunkt geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen behalten wir uns vor. Bei einer Überschreitung des Zeitraumes von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn behält sich das Gasthof Hotel zum Ochsen vor, Preisänderungen vorzunehmen. Alle bisher erschienenen Preise in Veröffentlichungen vom Gasthof Hotel zum Ochsen verlieren mit Erscheinen der neuen Preise ihre Gültigkeit. Bei einer reinen Speisenanlieferung werden 7% MwSt. berechnet. Sobald eine weitere Leistung dazu gebucht wird, wie z.B. Personal, Getränke, etc., werden alle Leistungen komplett mit 19% MwSt. berechnet. Die Mitarbeiterzeiten werden jeweils zu vollen Stunden abgerechnet.

§ 3 Auftragsannahme

Für die Durchführung des Caterings benötigen wir eine Auftragsbestätigung von Ihnen. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

§ 4 Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Gasthof Hotel zum Ochsen die genaue Anzahl der Teilnehmer und definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung, wenn möglich schriftlich, mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken oder zusätzlichem Material sowie Mehraufwand können nach Listenpreisen vom Gasthof Hotel zum Ochsen gesondert berechnet werden.

§ 5 Reklamation

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung, erfolgt. Der Umtausch vom Auftraggeber falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen nach Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt der Gasthof Hotel zum Ochsen keine Haftung.

§ 6 Verlust/ Beschädigung von Mietgegenständen

Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit dem Catering-Service bereitgestellt werden, sind lediglich geliehen. Diese sind unmittelbar nach der Veranstaltung an uns zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust von Equipment, welches im Zusammenhang mit Ihrer Veranstaltung steht, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise Reparatur in Rechnung gestellt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen
Für den Bereich Catering

§ 7 Stornierung

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Wird ein Auftrag dennoch innerhalb von 20 Tagen vor Veranstaltungsbeginn abgesagt, stellen wir unsere bereits entstandenen Kosten in Rechnung.

§ 8 Zahlung

Unsere Leistungen sind wie folgt zur Zahlung fällig: Rechnungen sind ohne Abzug innerhalb von acht Tagen ab Zugang der Rechnung zahlbar. Bei allen Aufträgen behält sich der Gasthof Hotel zum Ochsen das Eigentumsrecht der gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen erhoben.

§ 9 Unkostenbeitrag

In der Regel erfolgt ein erstes, allgemeines Angebot kostenlos. Wünscht der Kunde ein zweites detailliertes Angebot und kommt dabei später kein Vertrag zustande, so ist der Gasthof Hotel zum Ochsen berechtigt, für Ihre Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Angebote eine Unkostenentschädigung gemäß Aufwand und Spesen zu fordern. Ebenso wird ein vom Kunden gewünschtes Probeessen speziell verrechnet. Annullierungen von verbindlich reservierten Daten sind kostenpflichtig in der Höhe der entstandenen Kosten.

§ 10 Geringfügige Änderungen

Der Gasthof Hotel zum Ochsen behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhten Preisen, die Leistungen in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig zu ändern. Der Gasthof Hotel zum Ochsen verpflichtet sich jedoch zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

§ 11 Beziehung eines Dritten

Der Gasthof Hotel zum Ochsen ist berechtigt, falls notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch einen Dritten selbständig vornehmen zu lassen oder einen Dritten beizuziehen. Der Dritte muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen. Der Gasthof Hotel zum Ochsen verpflichtet sich in diesen Fällen zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion des Dritten.

§ 12 Schlussbestimmungen

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Erfüllungsort und Zahlungsort ist Berghülen. Ausschließlicher Gerichtsstand – auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten – ist im kaufmännischen Verkehr in Ulm. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Ulm. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Stand: November 2023

. Mit Erscheinen dieses Leistungsverzeichnisses verlieren alle anderen Bestimmungen und Konditionen ihre Gültigkeit. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Thre Notizen
