



Menüvorschläge

Sehr geehrte Gäste,

diese Menüvorschläge dienen Ihnen als Entscheidungshilfe. Schauen Sie sich unsere Auswahl in Ruhe zuhause an und vereinbaren mit Herrn Hans-Georg Otto oder seiner Tochter Marlies einen Besprechungstermin mindestens vier Wochen vor Ihrer Feier.

Familie Otto und Ihr Team steht Ihnen Dank jahrelanger Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite.

Reservieren Sie rechtzeitig ihren Wunschtermin und die Räumlichkeiten dazu.

Gepflegtes Speisen in einer ruhigen Atmosphäre ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Um Ihnen dies zu gewährleisten, sprechen wir das Menü und das „Drumherum“ vorher in Ruhe mit Ihnen ab.

Unsere Menüvorschläge gelten für gemeinsames Essen. Sie dienen Ihnen lediglich als Anregung. Sollte Ihr Wunschmenü, oder eine saisonale Spezialität nicht dabei sein, kalkuliert unser Küchenchef es Ihnen gerne aus.

Die folgende Preisliste ist gültig bis 31.12.2025

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihre

Familie Otto und Mitarbeiter*innen
Festhalle Denkendorf und Restaurant Flair

Tel. 0711 – 346 16 06 / Fax 0711 – 346 92 33
www.festhalle-denkendorf.de

Salate

Preise in Euro

Bunter Salatteller aus der Küche serviert	6,00
Salate vom Salatbüfett (ab 20 Personen)	6,30
Bunte Blattsalate mit Sherryessig-Walnussöldressing, mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen, dazu Pestocroutons	6,70

Fleischgerichte

Preise in Euro

Trollingerbraten vom Rind mit Spätzle und Serviettenknödel	18,50
Frischer Schweinebraten mit Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Kroketten	19,30
Hähnchenbrust mit Rahmchampignons, Spätzle und Serviettenknödel	20,20
Gemischter Braten vom Rind und Schwein dazu Rahmsoße, Spätzle und Kroketten	21,90
Schmorbraten vom Rind und Kalb Champignonrahmsoße, Spätzle und Kroketten	25,30
Kalbsbraten „Gärtnerin“ mit drei Sorten Gemüse Rahmsoße, Spätzle und Kroketten	29,90
Schweinelendchen an Pilzrahmsoße hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin	27,20
Medaillons vom Rind – Schwein – Pute dazu Rahmchampignons, Spätzle und Kartoffelgratin	29,50
Medaillons vom Rind – Kalb – Schweinfilet mit frischen Champignons, Spätzle und Kartoffelgratin	34,50
Medaillons vom Rinderfilet an Pfeffersoße dazu Mandelbroccoli und Kartoffelgratin	34,50
Spargel – Fisch – Wildgerichte und andere Leckereien je nach Saison	auf Anfrage
Zusätzliches Gemüse vom Wochenmarkt (3 Sorten) Zur Wahl: Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Erbsen	4,60
3. Beilage	pro Person 1,90

Vegetarische und vegane Gerichte

Preise in Euro

Rahmchampignons dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt	17,90
Veganes Wokgemüse mit Basmatireis	17,90

Fischgerichte

Preise in Euro

Zanderfilet mit Curcumasoße, Gemüsestreifen und Basmatireis	25,90
--	-------

Desserts

Preise in Euro

Eisgugelhupf mit Sahne und frischen Früchten – fein garniert	9,50
Panna Cotta mit Himbeerpüree fein garniert	9,90
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen	10,20
Vanilleeis mit Himbeeren und Sahne	10,20
Frischer Obstsalat auf Vanilleeis und Sahne	10,20
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten fein garniert	10,80
Dessertteller „Flair“ Mousse au Chocolat, Tiramisu, Vanilleeis und Fruchtspiegel	12,50
Crème Brûlée mit frischen Früchten der Saison garniert	10,20
Dessertbüfett Mousse au Chocolat, Tiramisu, Eisgugelhupf Obstsalat und Fruchtsoßen	ab 30 Personen pro Person 12,90

Mediterranes Buffet

(Mindestpersonenzahl 22)

Suppen:

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Vorspeisen:

Mozzarella mit Tomaten in feiner Pestosoße mariniert
Melone mit italienischem Schinken
geräucherter und gebeizter Lachs
Sahnemeerrettich
verschiedenes eingelegtes Gemüse und Hirtenkäse
Partybrötchen und Ciabatta

Hauptgänge:

Kalbsschnitzelchen in Thymiansoße
Hähnchenbrust mit Ratatouille
gebratene Lachsschnitte in Limonensoße
Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln
Mandelbroccoli

Desserts:

Tiramisu, Obstsalat, Crème brûlée

zum Preis pro Person: Euro 55,50

Festbuffet

(Mindestpersonenzahl 22)

Suppen:

Festtagssuppe oder Kartoffelcremesuppe (zur Wahl)

Vorspeisen:

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
geräuchertes Forellenfilet
Melone mit italienischem Schinken
Roastbeef mit Remouladensoße
eingelegtes italienisches Gemüse und Hirtenkäse
Mozzarella und Tomate,
Baguettebrot, hausgebackene Brötchen

Salate der Saison mit
Kartoffelsalat, gemischte Blattsalate
Karotten-, Gurken-, Mais-, Tomaten-, Krautsalat

dazu:
Essig-Öl-, Kräuter- und Joghurtdressing
Oliven, Peperoni

Hauptgänge:

Medaillons vom Schweinefilet - dazu Kartoffelgratin
Gebratenes Zanderfilet auf Wurzelgemüse - dazu Basmatireis
Kalbsbraten - dazu hausgemachte Spätzle, Pfeffersoße, Weißweinssoße, Champignonsoße
Mandelbroccoli, Karotten, Rahmspinat

zum Preis pro Person: Euro 49,90

Desserts:

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Eisgugelhupf
Apfelküchle mit Vanillesoße

zum Preis pro Person: Euro 12,90

Rustikal – Schwäbisches Buffet

(Mindestpersonenzahl 22)

Suppen:

Maultaschensuppe, Flädlesuppe oder Grießklößchensuppe (zur Wahl)

Vorspeisen:

lauwarmer Maultaschensalat – schwäbischer Wurstsalat
Alblinsensalat
Rauchfleischplatte
hausgebackene Brötchen, Brot

Salate der Saison mit
Kartoffelsalat, gemischte Blattsalate
Karotten-, Gurken-, Mais-, Tomaten-, Krautsalat

dazu:
Essig-Öl-, Kräuter- und Joghurtdressing
Oliven, Schafskäse, Peperoni

Hauptgänge:

Schweinebäckchen mit Bratensoße
pikante Hähnchenkeulen
Trollingerbraten vom Rind
Spätzle, Serviettenknödel und Schupfnudeln

Desserts:

Eisgugelhupf mit Himbeersoße, Apfelküchle
Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Zum Preis pro Person: Euro 45,00

Kalt – Warmes „Flair“-Buffet

(Mindestpersonenzahl 22)

Suppen:

Tomatencremesuppe, Kressesuppe oder Flädlesuppe (zur Wahl)

Vorspeisen:

gebeizter Kräuterlachs – geräuchertes Forellenfilet

Antipastigemüse

Melone mit Schwarzwälder Schinken

Sahnemeerrettich – Baguettebrot

hausgebackene Brötchen

Salate der Saison mit

Kartoffelsalat, gemischte Blattsalate

Karotten-, Gurken-, Mais-, Tomaten-, Krautsalat

dazu:

Essig-Öl-, Kräuter- und Joghurtdressing

Oliven, Peperoni

Hauptgänge:

Schweinebraten

Burgunderbraten vom Rind

Hähnchenbrust mit Rahmspinat

Broccoli und Karotten

Spätzle und Kartoffelgratin

Rahmsoße und Bratensoße

Desserts:

frischer Obstsalat mit Maraschino

Panna Cotta mit Himbeersoße

Mousse au Chocolat

Zum Preis pro Person: Euro 49,50

Mitternachtsimbiss

Preise in Euro

Kartoffelsuppe mit Brotcroutons	6,20
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	7,80
Tomatensuppe	6,90
Deftige Platte fein garniert gemischt mit Rauchfleisch, Landjäger und Pfefferbeißer dazu verschiedene Käsesorten, Trauben und Partybrötchen	9,80
Schweizer Wurstsalat mit Brot (kleine Portion)	7,50

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Die Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen in den Restaurant-, Konferenz- und Banketträumen der Festhalle Denkendorf, sowie für alle damit zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen.
2. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er gegenüber der HG Otto GmbH als Gesamtschuldner
3. Der Auftraggeber verpflichtet sich, der HG Otto GmbH die garantierte Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung spätestens 3 Tage vor dem Termin mitzuteilen. Tatsächliche Abweichungen nach unten können innerhalb dieser Frist nicht mehr berücksichtigt werden. Diese Angaben dienen als Basis der Abrechnung.
4. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung und Inventar, die während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Auftraggeber, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch die HG Otto GmbH bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial und sonstiger Gegenstände ist ohne Zustimmung nicht erlaubt.
5. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Veranstaltungen übernimmt die HG Otto GmbH keine Haftung. Die Versicherung für eingebrachte Gegenstände übernimmt der Veranstalter selbst.
6. Gema (Gesellschaft für musikalische Aufführung und mechanische Vervielfältigungsrechte)
Die Aufführungsgenehmigung ist grundsätzlich von demjenigen einzuholen, in dessen Namen und auf dessen Rechnung die Aufführung erfolgt.
7. Flugsicherheit
Die Genehmigung für Feuerwerke jeglicher Art im Umfeld der Festhalle Denkendorf sowie sämtliche andere Störungen des Flugbetriebes sind im Vorfeld in Eigenregie der Flughafen GmbH Stuttgart zu melden und Genehmigungen von demjenigen einzuholen, in dessen Namen und auf dessen Rechnung die Aufführung erfolgt.
8. Im Falle höherer Gewalt behält sich die HG Otto GmbH vor, den Auftrag zu stornieren.
9. Die genannten Preise beinhalten die gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienung. Zahlbar ist eine Rechnung nach Erhalt ohne Abzüge.
10. Bringen Sie Ihren Kuchen bitte in geschlossenen Kuchenkartons, oder in Kuchenboxen mit Namen. Wir können für Ihre Tortenplatten keine Haftung übernehmen.
11. Erfüllungsort und ausschließlicher Gerichtsstand ist Esslingen.