

Aktionen 2017 / 2018

25. September – 5. November 2017

Preisselbeerwildgulasch mit Rahmchampignons,
Rotweinbirne und hausgemachte Spätzle € 12,50

Bunter **Salatteller** mit Parmesan und gebackenen
Garnelen € 10,50

Duett vom **Roastbeef** mit Pfeffersoße und
Rahmpilzen, dazu Spätzle und Kroketten € 16,50

» Entenbrust satt «

(immer abends von Dienstag bis Samstag)

Entenbrust mit leckerer Orangen- oder Feigensoße,
dazu reichen wir Kräuternudeln, Rösti oder Knödel € 18,50

6. November – 30. Dezember 2017

Geschmorte **Gänsekeule** mit Blaukraut und
Kartoffelknödel € 14,50

Buntes **Linsencurry** mit gebratenen Waldpilzen € 9,90

Hausgemachte **Wildmaultaschen** mit Preisel-
beeren und Apfelspalten € 11,50

» Schweinefilet satt «

(immer abends von Dienstag bis Samstag)

Schweinefilet mit Champignon-, Calvados- oder
Rahmsoße, dazu Spätzle, Herzoginkartoffeln
oder Gemüsenudeln € 17,50

7. Januar – 28. Januar 2018

Wildschweinbraten in Calvadossoße
an karamellisierten Maronen und Knödel € 13,50

Schweizer **Sahnesteak** mit Schinken und Käse
überbacken, dazu Rahmsoße und Kroketten € 12,90

Kürbisstrudel auf Honig-Senfsoße und gebackener
Rote Beete € 9,90

» Maultaschen satt «

(immer abends von Dienstag bis Samstag)

Maultaschen mit Champignonrahmsoße,
geröstet oder geschmelzt, in Tomatensoße
oder mit Schinken und Käse überbacken € 9,50

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag
Dienstag - Freitag von 11.00 - 14.00 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr
Samstag von 17.30 - 23.00 Uhr
Sonntag von 11.00 - 14.00 Uhr

Mittagstisch:

Jeden Dienstag bis Freitag bieten wir Ihnen von 11.30 Uhr bis
13.45 Uhr täglich wechselnde Essen ab € 5,60 an.



Festhalle Denkendorf & Restaurant Flair

Herbst und Winter 2017 / 2018



Festhalle Denkendorf
& Restaurant Flair
Mühlhaldenstr. 111
73770 Denkendorf

Pächter: Hans-Georg Otto GmbH
Telefon: 0711 / 346 16 06

info@festhalle-denkendorf.de
www.festhalle-denkendorf.de



Restaurant Flair und Festhalle Denkendorf

Unsere Küche verwöhnt Sie vom Tagesessen bis zum Festmenü

mit frisch zubereiteten saisonalen schwäbischen und
internationalen Gerichten dazu frische Salate vom Buffet.

Weihnachtsbrunch 25. und 26. Dez. 2017

Beginn 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Frühstück:

Müsli, Joghurt, Marmelade, Butter, Kräuterquark, hausgebackene Brötchen, Croissant, Obstsalat, Kaffee, Tee, Milch, verschiedene Säfte, Rührei mit Speck, Wurst, Schnittkäse und Käsebrett

Vorspeisen:

Geräuchertes Forellenfilet und Lachs mit Sahnemeerrettich Schinken mit Melone, Mozzarella mit Tomate in feiner Pesto mariniert, eingelegtes Gemüse mit Hirtenkäse

Salatbüfett

Suppe:

Gemüsecremesuppe mit Croutons

Hauptgänge:

Gebratens Zanderfilet auf Wurzelgemüse mit Dillsenfsoße
Schweinescheufele mit Trollingersoße,
Preiselbeerwildgulasch mit Pilzen,
Putenmedaillons mit Kräuterrahmsoße,
hausgemachte Spätzle, Basmatireis, Kartoffelgratin,
Butterkarotten, Broccoli

Dessert:

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Rosinen, dazu Vanillesoße,
Bratapfel mit Marzipan, Mousse au Chocolat,
Eisgugelhupf, und Spekulatiuscreme

Getränke vom Büfett:

Kaffee, Tee, Milch, verschiedene Säfte
Mineralwasser, Coca Cola, Fanta

Preise:

Erwachsene	33,00 €
Kinder von 10 bis 14 Jahre	19,50 €
Kinder von 2 bis 9 Jahre	9,50 €

Weihnachtsmenüs 25. und 26. Dez. 2017

Beginn 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Suppe (zu den Menüs 1 bis 8):

Kraftbrühe mit Grießklöschen und Maultasche

Als **Zwischengang** wählen sie Ihren Salat vom Salatbüfett

Menü 1: 25,80 €

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Rahmpilzen, Spätzle

Menü 2: 27,00 €

Medaillons von der Putenbrust, Mandelbroccoli, Rahmkartoffel

Menü 3: 29,30 €

Hirschgulasch mit Rahmchampignons, Preiselbeerbirne,
hausgemachte Haselnußspätzle

Menü 4: 30,00 €

Gänsekeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Menü 5: 30,70 €

Omales Filetspitzen vom Schweinefilet mit Gemüsestreifen
und Champignons, hausgemachte Spätzle

Menü 6: 31,50 €

Zanderfilet gebraten, mit mediterranem Gemüse,
Curcumasoße, bunter Reis

Menü 7: 31,50 €

Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet in Cognac-
pfefferrahm, Speckbohnen, Kartoffelgratin

Menü 8: 32,90 €

Zwiebelrostbraten mit Rotweinssoße, Bratkartoffeln

Vegetarisches Menü: 25,50 €

Kartoffelcremesuppe, Pilzrisotto an buntem Gemüse

Kindermenü 1 (bis 14 Jahre): 16,00 €

Kartoffelcremesuppe, Paniertes Schweineschnitzel, Pommes frites

Kindermenü 2 (bis 14 Jahre): 17,50 €

Kartoffelcremesuppe, Schweinelendchen mit Spätzle und Gemüse

Nachspeise (zu allen Menüs): Dessert vom Büfett

2017 / 18 Silvesterball mit Buffet im Saal

Einlass 19.15 Uhr, Beginn 20.00 Uhr

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Geräucherter und gebeizter Lachs,
geräuchertes Forellenfilet, dazu Sahnemeerrettich,
Melone mit Italienischem Schinken, Shrimppcocktail,
Roastbeef mit Sc. Remoulade, Eingelegtes Gemüse
mit Hirtenkäse, Tomate mit Mozzarella und Pesto,
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Baguette, hausgebackene Brötchen und Butter

Gebratenes Lachsfilet auf Lauchgemüse mit Honigsenfsoße,
Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße, Hähnchenbrust
im Sesammantel mit Rotweinssoße, hausgemachte Spätzle,
Kartoffelgratin, Basmatireis, Mandelbroccoli
und Butterkarotten

Amarettocreme mit Zimtkirschen, Tiramisu mit Himbeergeist,
Eisgugelhupf „Traumschiff“, Karamellmousse, Frischer Obsalat,
Rote Grütze mit Vanillesoße

Live Band danach Neujahrsbuffet mit Partyfrikadellen

Bildung statt Böller:

Das Geld für das Feuerwerk spenden wir wieder an eine
Schule in Kenia. Pro Karte gehen zwei Euro an die
„Future for Kids – Kenya e.V.“

Folgende Getränke sind im Preis enthalten
Rotenberger T+L 1l, Wöhrwag trocken 1l, Merlot 1l,
Burkheimer 1l, Rosato 1l, Verrenberger 1l und Chardonnay 1l
verschiedene Biere, Sekt, Kaffee und alkoholfreie Getränke

Preise:

Erwachsene	92,- €
Kinder von 10 bis 14 Jahre	49,- €

Karten für den Silvesterball sind ab sofort im Restaurant
erhältlich. Für den Weihnachtsbrunch und die Weihnachts-
menüs bitten wir um rechtzeitige Reservierung unter:
07 11 / 346 16 06