



## 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.

### Preise auf Anfrage!

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](http://www.festhalle-denkendorf.de)

## Salate

**Bunter Salatteller** aus der Küche serviert

**Salate vom Salatbüfett** (ab 20 Personen)

**Bunte Blattsalate** mit Sherryessig-Walnussöldressing,  
mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen, dazu Pestocroupons

## Fleischgerichte

**Trollingerbraten vom Rind** mit Spätzle und Serviettenknödel

**Frischer Schweinebraten** mit Champignonrahmsoße,  
hausgemachte Spätzle und Kroketten

**Hähnchenbrust** mit Rahmchampignons, Spätzle und Serviettenknödel

**Gemischter Braten vom Rind und Schwein**  
dazu Rahmsoße, Spätzle und Kroketten

**Schmorbraten vom Rind und Kalb**  
Champignonrahmsoße, Spätzle und Kroketten

**Kalbsbraten „Gärtnerin“ mit drei Sorten Gemüse**  
Rahmsoße, Spätzle und Kroketten

**Schweinelendchen an Pilzrahmsoße**  
hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

**Medaillons vom Rind – Schwein – Pute**  
dazu Rahmchampignons, Spätzle und Kartoffelgratin

**Medaillons vom Rind – Kalb – Schweinfilet**  
mit frischen Champignons, Spätzle und Kartoffelgratin

**Medaillons vom Rinderfilet** an Pfeffersoße  
dazu Mandelbroccoli und Kartoffelgratin

**Spargel – Fisch – Wildgerichte**  
und andere Leckereien je nach Saison

Zusätzliches Gemüse vom Wochenmarkt (3 Sorten)  
Zur Wahl: Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Erbsen

## Vegetarische und vegane Gerichte

**Rahmchampignons** dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt

**Veganes** Wokgemüse mit Basmatireis

## Fischgerichte

**Zanderfilet** mit Curcumasoße, Gemüsestreifen und Basmatireis

## Desserts

**Eisgugelhupf** mit Sahne und frischen Früchten – fein garniert

**Panna Cotta** mit Himbeerpüree fein garniert

**Vanilleeis** mit heißen Sauerkirschen

**Vanilleeis** mit Himbeeren und Sahne

**Frischer Obstsalat** auf Vanilleeis und Sahne

**Mousse au Chocolat** mit frischen Früchten fein garniert

**Dessertteller „Flair“**

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Vanilleeis und Fruchtspiegel

**Crème Brûlée** mit frischen Früchten der Saison garniert

**Dessertbüfett**

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Eisgugelhupf

Obstsalat und Fruchtsoßen

ab 30 Personen

## 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

## 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, Weißweinsauce, Champignonsauce  
Mandelbroccoli, Karotten, Rahmspinat

### Desserts:

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Eisgugelhupf  
Apfelküchle mit Vanillesauce

## 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

## 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

---

## Mitternachtsimbiss

**Kartoffelsuppe** mit Brotcroutons

**Hausgemachte Gulaschsuppe** mit Brot

**Tomatensuppe**

**Deftige Platte** fein garniert  
gemischt mit Rauchfleisch, Landjäger und Pfefferbeißer dazu verschiedene Käsesorten,  
Trauben und Partybrötchen

**Schweizer Wurstsalat mit Brot** (kleine Portion)



## 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.