

- Aus gegebenen Umständen erlauben wir uns nach Absprache 50% des Rechnungsbetrages in Vorkasse zu nehmen und bitten Sie nach Rechnungserhalt (2-3 Werktage) um sofortige Barzahlung oder Banküberweisung.
- Die, bis max. 1 Tag vorher, bestellte Personen-Anzahl wird auch in Rechnung gestellt.
- Endgültige Terminreservierungen sind beidseitig verbindlich.
- Bei einer Absage werden 40% des Rechnungsbetrages in Rechnung gestellt - mit Ausnahme: höhere Gewalt oder frühzeitige Absprache.
- In der Herbstsaison (September und Oktober) richten Sie sich bitte nur nach unseren aktuellen Speisekarte.
Es sind keine Extra-Menue's möglich!

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und 19% MwSt. Trinkgelder dürfen Sie gerne direkt an das Personal weiterleiten.

Aktuelle Informationen - Termine - Bilder - Speisekarte - etc. erhalten Sie unter:

www.schnaeggstraussi.de

Wischänk zuem Dülliger Schnägg



Menuevorschläge



In der Herbstsaison (September und Oktober) richten Sie sich bitte nur nach unseren aktuellen Speisekarte.

Es sind keine Extra-Menue's möglich!



Satz/Druck: wpp-efringen.de - 11/2016

Andi und Gabi Greiner
Dorfstraße 27 • Im Rebberg
D-79539 Lörrach - Tüllingen

Tel.+Fax Straußi: 07621-45544
Tel.+Fax Privat: 07621-43792
Handy: 0172-7694498
info@schnaeggstraussi.de
www.schnaeggstraussi.de

Menüvorschläge

Hier einige Speisen-Angebote die Sie sich selbst
als Wunschmenue zusammenstellen können !

Ausserhalb der Straußi-Zeiten mind. 40 Erwachsene, während der regulären
Strausszeit auch weniger Personen (ab 20 Erwachsene) möglich.
In der Straußi-Herbstsaison ist sind Organisationsgründen
keine Extra-Menue möglich.

Vorab reichen wir Buurebrot mit Schmalz oder Aufstrich.

Preise auf Anfrage

Vorspeisen:

Melone mit Rohschinken

Diverse Spargelgerichte (Saisonbedingt)

Preis auf Anfrage

Kalter Fischteller (Forellenfilet, Räucherlachs, Crevetten garniert)

Ofenfrische Flammewaie

(auch zum Aperitif) 1 Ganze

Suppenfleisch, Meerrettich, Rahmensalat und Brot (Teller)

Suppen:

Flädlesuppe

Eierstichsuppe

Nudlesuppe

Kürbiscremesuppe (Saison)

Spargelcremesuppe (Saison)

Schnäggessüpli

Markklösschensuppe

Salate:

Diverse grüne Blattsalate

Gemischter Salat (mind. 5 Sorten)

Nüsslisalat (Saison) mit Croutons, Kernli

Speck oder Mimosa (Ei)

- Spezielle Getränkewünsche nach Möglichkeit
- Sonderwünsche (ggf. mit Aufpreis)
- Verlängerung der Sperrzeit ist nach vorheriger Absprache möglich
(bis max. 2 Uhr - während des normalen Straussi-Betriebs nur bis 1 Uhr)

Nur bei einer Raummiete:

- Personenzahl von 30-120 möglich
- nur mit 3-6 eigenem Hauspersonal je nach Personen-Anzahl und Aufwand.
- Raummiete (inkl. Strom, Wasser, Miete, Kühlraum, Müll, etc.) sowie Inventar (inkl. Geschirr, Gläser, Besteck, etc.) und Hofbenutzung inkl. Heizung (**Küchenbenutzung exklusiv!**)
- Endreinigung nur von uns, durch eigenes Hauspersonal immer gleich im Anschluss an Ihr Fest (Bezahlung nach Stunden).
- Tischwäsche und Servietten werden extra nach Aufwand berechnet.
- Getränke (z.B.: Bier, Alkoholfreies, ggf. Wein u. Sekt) kann nach Ihren Wünschen über Gefako - Getränke Grether, Weil am Rhein zu Einkaufspreisen bestellt und geliefert werden. Es wird mit Ihnen direkt abgerechnet!
- Unsere Weine beziehen wir aus der Winzergenossenschaft Haltingen oder von unserem Hauswein, sowie Schnäpse aus eigener Hausbrennerei. Gerne dürfen Sie Ihren eigenen Wein mitbringen.
- Speisen und Buffet's können Sie überall selbst durch ein Catering bestellen (z.B.: Komposch, Kalbacher, B+W, Weiß, etc.)
- Für diverse Vorab-Vorbereitungen Ihrer individuellen Anlässe erlauben wir uns die Kosten nach Zeit und Aufwand zu berechnen (z.B.: Tische umstellen und eindecken, Buffet's aufstellen, etc.).
- Eine eigene Dekoration des Raumes ist möglich - jedoch großen Umstellen, Nägel, Reishnägel oder Klebemittel bitte nur nach Absprache!
- Wunderkerzen, Knallkörper oder offenes Feuer sind nur im Freien möglich!
- Kerzen oder Teelichter dürfen nur mit entsprechendem Untersetzer oder Kerzenständer (können wir stellen) verwendet werden.

Für alle weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne vor Ort zur Verfügung!

(eventuell nach kurzer Terminabsprache)

Preise für Kinder:

- bis 2 Jahre gratis
- bis 6 Jahre pauschal
- bis 14 Jahre ½ Menuepreis
- ab 15 Jahre voller Menuepreis

Es stehen Ihnen 5 Hochstühle, Kinderbesteck, Spiel- und Malsachen, ein kleiner Spielplatz mit Spielfahrzeugen und Klettermöglichkeiten zur Verfügung.

Allgemein:

- **Ausserhalb der Straussi-Saison nur ab 40 Personen**
(mind. 35 Vollzahler)
- Gerne stehen wir ihnen nach Möglichkeit ihren eigenen Vorschlägen offen gegenüber
- Kuchen und Torten auf Wunsch nach Absprache!
- Gerne können Sie auch ihre eigenen Kuchen oder Dessert mitbringen
- Zapfengeld (Flaschengeld) pro mitgebrachte Flasche Wein, Sekt, Schnaps zwischen
- Blumendekoration aus dem Fachgeschäft nach Ihren Wünschen
(z.B. Gestecke, Mauerblümchen, Stetten)
- Tischschmuck, Deko (z.B. ihre Tischkarten aufstellen etc.)
- Tischwäsche aus Stoff
in den Farben: Grün, Gelb, Weiß, Terracotta, Apfelgrün, Hellblau oder Blau
- Servietten passend und Kerzen
- Eine eigene Dekoration des Raumes ist möglich - jedoch goßes Umstellen Nägel, Reinsnägel oder Klebemittel bitte nur nach Absprache!
- Wunderkerzen, Knallkörper oder offenes Feuer sind nur im Freien möglich!
- Kerzen oder Teelichter dürfen nur mit entsprechendem Untersetzer oder Kerzenständer (können wir stellen) verwendet werden.
- Unterhaltungsmusik (ab 23 Uhr nur noch im Innenraum möglich)
- Aperitiv (z.B. im Hof...)

Preise auf Anfrage

Hauptspeisen:

- Schüfeli mit Kartoffelsalat, Meerrettichsauce, Buurebrot
- Beinschinken in Brotteig mit Meerrettichsoße
- Kartoffelsalat, grüner Salat und Buurebrot
- Schlachtplatten - Kessel - oder Suppenfleisch etc. Preis auf Anfrage
- Gem. Braten (Rind u. Schwein), Bratenjus, Kartoffelgratin oder Stock und div. Gemüseplatten
- Schweinefilet (Medaillons oder am Stück gebraten) mit Pfifferlingrahmsauce, Butterspätzli, diverse Gemüseplatten
- Schweinefilet „Wellington“ (Brädmantel in Blätterteig), Pilzrahmsauce, Butterspätzli, diverse Gemüse
- Kalbsbraten mit Rahmsauce, Kartoffel-Gratin, Gemüse
- Rinderfilet am Stück gebraten, Sauce Bernaise, Dauphines-Croquetten, Gemüse
- Hirschedelgulasch mit Butterspätzli (evtl. Rotkraut, Maroni, Preiselbeerbirne)
- Diverse Spargelgerichte (Saison) Preis auf Anfrage
- Fisch - z.B. Lachs an Weißweinsauce und Mandelreis
- Riz Casimir (Putengeschnetzeltes, Curry-Fruchtsoße, im Reisrand)
- Geschnetzeltes (Pute oder Schwein) mit Spätzle oder Reis

Einige Speisen sind auch etwas günstiger als Tellergericht!

Als Beilagen bereiten wir gerne:

Gemüseplatten (4 Sorten)

- Karotten
- Blumenkohl Mimosa o. überbacken
- Rosenkohl
- Broccoli an Mandelbutter
- Butterbohnen an Speck

Soßen:

- Bratensoße
- Rahmsauce
- Champignonrahmsauce
- Pfifferlingrahmsauce
- Rotweinsauce
- Biersauce
- Hollandaise
- Bernaise

oder auf Anfrage extra:

- Bohnenröllchen im Speckmantel
- Grilltomaten

Beilagen:

- Butterreis
- Mandelreis
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Pommes Dauphines
- Croquetten
- Pommes Frites (wenig)
- Kartoffelpurrée
- Semmelknödel

Menüvorschläge

Preise auf Anfrage

Preise pro Person/Euro

Menü 1

- Suppe nach Wahl (Kürbiscrème- / Spargel- / Flädli- / Nudlesuppe)
- Salat nach Wahl (Gemischter 5 Sorten / Nüsslisalat garn.)
- Hirschedelgulasch
mit Butterspätzli, Rotkraut mit Maroni und Preiselbeerbirne
- Hausgemachtes Mousse au chocolat garniert

Menü 2

- Suppe nach Wahl (Kürbiscrème- / Spargel- / Flädli- / Nudlesuppe)
- Salat nach Wahl (Gemischter 5 Sorten / Nüsslisalat garn.)
- Schweinefilet vom Grill (Medaillons o. am Stück)
mit frischer Pfifferlingrahmsauce, diverse Gemüse, Butterspätzle
und Pommes Dauphine oder Kartoffel Gratin
- Vanilleeis mit Rahm
 - mit heißen Sauerkirschen
 - **oder** Obstsalat

Menü 3

- Wie Menü 1 + 2
- Gemischter Braten (Rind und Schwein), div. Gemüse
und Kartoffelgratin oder Stock, Dauphines-Croquetten
- Dessert von Menü 1 **oder** Menü 2

Gerne servieren wir auch die Hauptgänge als warmes Buffet!

Desserts:

- Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis und Sahne
- Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne
- Frische Erdbeeren (Saison) mit Vanilleeis und Sahne
- Heiße Sauerkirschen o. Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Hausgemachter brauner Schokoladenmouseteller garniert
- Dessertbuffet (ab 25 Personen)
(diverse Eissorten, Mousse au chocolat, Obstsalat, Creme Caramelle,
Tiramisu, Panna-Cotta, Meringen, Kekse, Sahne)

Buffets:

- Frühstücksbrunchbuffet reichhaltig komplett (nicht September u. Oktober)
(extra nur ab 40 Erwachsene Personen oder Preisauflschlag)

Erwachsene (inkl. 1 Glas Sekt)	19,80 €
Kids (7 bis 14 Jahre)	1,00 € pro Lebensjahr
Kinder (bis 6 Jahre)	frei

- Sommerliches Grillbuffet Sößli, mit Salatbuffet etc. **Preis auf Anfrage**
(Ausserhalb der Strausszeit - bei schönem Wetter - im Hof möglich)

- Buurebuffet - Reichlich garniert
mit typischen Straußspezialitäten, warmes Schüfeli und warmer Fleischkäs,
inkl. Salatbuffet, sowie Käseplatte und Buurebrot

Gerne lässt sich dieses Buffet auch durch andere Speisen erweitern oder ersetzen !

zum Beispiel:

pro Person
preise auf Anfrage

- Vitello Tonato
(dünn geschn. Kalbsfleisch an Thunfischsauce)
(oder mit dünn geschn. Schweinefilet an Thunfischsauce)
- Tomate - Mozzarella - Salat mit Basilikum
- Roastbeef mit Remoulade
- Kalter Braten (Schwein) mit Sößli
 - Kalte Fischplatte (Lachs, Crevetten, Merrettich)
- Melone mit Rohschinken
oder mit Parmaschinken
- Käseplatte 1 große Platte (mind 10 Pers.)
- Antipasti: 1 große Platte (mind 10 Pers.)
- Hähnchenschenkel (kalt oder warm) pro Stück 3,80
- Spargelröllchen
- Minifrikadellen
- Minischnitzel

Fondue:

pro Person

- Fondue „Chinoise“ (Rind, Schwein, Pute) (bis ca. 50 Personen)
Sößli, Reis, Pommes Frites, Salate
- Käsefondue inkl. Schnäppli