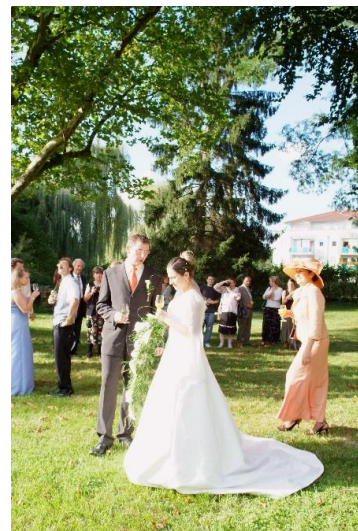


# Unsere Menü- und Buffetvorschläge

Feste feiern - in Harmonie mit der Natur



Landhotel Alte Post  
D-79379 Müllheim

Tel: +49 (0) 7631/1787-0  
[www.alte-post.net](http://www.alte-post.net)

Mahlzeiten sind im Leben,  
was Sterne am Himmel in mondloser Nacht  
Jeremias Gotthelf

## Schließlich ist es IHRE Feier

In einer Zeit, in der Konsum und Schnelligkeit unser Leben bestimmen, versuchen wir, innezuhalten und uns auf die wahren Werte der Gastlichkeit zu besinnen.

Freundlicher, individueller Umgang, eine kreative, lustvolle Küchenkunst und umweltgerechtes Handeln sind unser Credo, das Ihrer Veranstaltung den entsprechenden Rahmen bietet.

In unserer Küchenphilosophie legen wir großen Wert auf regionale und biologische Produkte.

Wir freuen uns, unser Gemüse, Obst und Salate aus kontrolliertem Anbau von Gemüsebauern und Demeterhöfen aus der näheren Umgebung zu beziehen. Das Fleisch, welches in unserer Naturküche verarbeitet wird, stammt aus den Bauernhöfen der Region.

In unserem breit gefächerten Weinangebot findet sich auch der passende Begleiter zu Ihrem Menü von Winzern und Gutsabfüllern ersten Ranges.

Gerne servieren wir Ihnen ein Menü oder Buffet zuhause, auf Wunsch natürlich auch mit Tischtuch, Geschirr und passender Dekoration.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge verstehen sich lediglich als Anregung.

Aus den Bausteinen können Sie sich selbst ein Menü frei nach Ihrer Vorstellung kreieren.

Für Ihre individuellen Wünsche und Fragen sowie die passende Weinempfehlung zu Ihrem Menü stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

**Die Küche bereitet alle Speisen frisch für Sie zu.  
Wir bitten Sie deswegen, ein einheitliches Menü zu wählen.**

## Ein Gedanke:

Wir müssen in unserer hektischen Zeit wieder das Bewusstsein dafür wecken, dass nicht die kostspieligen Ereignisse das Außergewöhnliche der Gastronomie ausmachen, sondern die wertvollen Eigenschaften der Frische und Natürlichkeit.

Ihre Veranstaltungsleiter  
Tobias Hunziger & Oliver Stefan



für Familie Heinrich Mack  
und das Team der Alten Post



## Klassische Aperoknabbereien

Salznüssli und Chips		Schale	3,00
Salzmandeln und Oliven		je 100gr	5,00
Gefülltes Blätterteiggebäck	mit Hackfleisch	pro Stück	2,00
	mit Tomaten / Pinien / Oliven	pro Stück	2,00
	mit Forelle / Lauch	pro Stück	2,00
Flammenkuchen		Blech	16,00
Hausgemachte Focaccia belegt mit Tomaten / Frischkäse		Blech	48,00
Hausgemachte Focaccia belegt mit Schwarzwälder Schinken / Rucola / Oliven		Blech	48,00

### Canapées (Weissbrot) – pro Stück

Mit hausgebeiztem Lachs / Meerrettich	3,50
Mit Entenbruststreifen und Preiselbeeren	3,50
Mit Roastbeef und Sauce Remoulade	3,50
Mit Bio- Bergkäse und Feigensenf	3,50
Mit Rauchforellenmousse und Forellenkaviar	3,50

### Crostini (geröstete Weissbrotscheiben ) – pro Stück

Mit Auberginentatar und getrockneten Tomaten	3,00
Mit Tomaten / Zwiebeln/ Basilikum	3,00
Mit Olivencrème	3,00
Mit Parmesanmousse und Schwarzwälder Schinken	3,50

### Warme Snacks

Fleischküchle / Tomatensauce	2,50
Schinkengipfel	2,50
Käseküchle	2,50
Würstchen / Blätterteig	2,50

### Süße Teilchen

Cup Cakes	2,50
Schokoladenbrownie	2,00
Tartelettes mit Früchten der Saison	3,00
Obstspieße (100g Obst)	3,00

*Mindestbestellmenge pro Teilchen bei Canapées, Crostinis, warmen Snacks und süßen Teilchen beträgt 20 Stück.*

## Vorspeisen

	Preis
Bunter, gemischter Salat / Sprossen / Kerne	vegan 6,50
Feldsalat / Knusperspeck / Kracherle	Herbst/Winter 9,50
Mastochsenbrust / Steirisches Kürbiskernöl / Quinoa / Aubergine	12,00
Horbener Ziegenfrischkäse - Praline und Gebacken - Blumenkohlpüree / Chutney	13,00
Schweighöfer Lachsforelle / Wurzelgemüsesalat / Wachtelei	14,00
Variation von Schweighofer Lachsforelle (oder Forelle) Tatar / Cannelloni / gebeizt / Mousse / Terrine	16,00
Kalbstatar / Rauchforelle / Selleriecrème / Wachtelei	16,00
Carpaccio vom Hinterwälder Weiderind / Limetten / Olivenöl / gehobelter Hartkäse / Salat	16,00
Geräucherte Entenbrust / Orangen-Rotkrautsalat / Walnüsse	14,00

## Suppen

Klare Rinderkraftbrühe / Ochsenfleisch / Flädle	6,50
Hochzeitsuppe / Eierstich / Flädle / Markklößchen	7,50
Tomatenessenz / Basilikum-Frischkäseravioli	vegan möglich 7,00
Entenconsommé / Ravioli / Gemüse	7,00
Gemüsesuppe nach Saison / natur / Garnitur	vegan möglich 6,50
Gazpacho / kalte Gemüsesuppe	vegan möglich 6,50
Hokkaidokürbissuppe / Kokosnuss	vegan möglich 7,50
Parmesansuppe / Olivengrissini	8,00
Kräuterschaumsuppe	vegan möglich 6,50
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäsecroûton	7,50
Gutedelsuppe / Gemüse	6,50
mit geräucherter Forelle	7,50

## Zwischengänge

	Preis	Preis als Hauptgang
Limettenfrischkäseravioli / Ingwernage / Blattspinat	vegetarisch 9,00	16,00
Wolfsbarsch / Thymian / Olivenkruste / Peperonata	12,00	22,00
Gebackene Kalbfleischpraline / Zweierlei von der Erbse	12,00	19,00
Zander / Kartoffelkruste / Blumenkohlpüree / Kressesauce	14,00	26,00
Seeteufel / Salbei / Schwarzwälder Schinken / Limettenrisotto	16,00	28,00
Wachtelbrust / Armer Ritter / Selleriepüree / Ei	14,00	21,00
Forellenmaultaschen / Alblinsengemüse	10,00	18,00

## Hauptgänge

	Preis
Spinat-Bisquitroulade mit Karotten-Quinoafüllung / Paprikajus / Couscous	vegetarisch 18,00
Eine Portion Bio-Spargel / Sauce Hollandaise / Kratzete / Kartoffeln	Spargelzeit vegetarisch 28,00
Rinderroulade / Gurke / Speck / Zwiebeln / Kartoffel-Kürbispüree / Apfelrotkraut	Gemüse variiert nach Saison 21,00
Rinderschmorbraten / Spätburgundersauce / Kartoffelknödel / Rosenkohl	Gemüse variiert nach Saison 19,50
Schwäbisch Hällischer Schweinerücken / Kräuter / Kartoffelkrapfen / glacierte Karotten	19,50
Schweinefilet im Speckmantel / Gerührte Polenta / Gemüse vom Biohof	24,00

	Preis
Geschmorte Kalbsbäckchen / hausgemachte Spätzle / Pastinaken-Lauchgemüse	26,00
Kalbshüfte / Pfifferlingsrahmsauce / Schupfnudeln / Brokkoli	28,00
Kalbsrücken / Gewürze / Kräuter Pfifferlingen / Spätzle vom Brett	34,00
Morcheln / Spätzle vom Brett	39,00
Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel / Rahmsauce / Gemüsestrudel / hausgemachte Spätzle	36,00
Dreierlei vom Kalb - Rosa gebratene Hüfte / geschmortes Bäckchen / Filet - Zweierlei von der Erbse / Kartoffelgratin	34,00
Lammrücken / Thymiankruste / Ratatouillegemüse / Quarkgnocchi	38,00
Entenbrust / Honig / Feigensenfsauce / Geschmorter Wirsing / Serviettenknödel	28,00
Poulardenbrust / Rosmarin / Mediterranes Gemüse / Limettenrisotto	23,00
Duo vom Reh – Nuss & Ragout / Pilze / Maronen Apfelrotkraut / hausgemachte Haselnussspätzle	32,00
Rinderrücken mit Kräuterfüllung / Gerstenjus / Petersilienwurzelgemüse / Kartoffelgnocchi	32,00
Rinderfilet im Blätterteig / Zweierlei Blumenkohl / Schupfnudeln	41,00

## Dessert

	Preis
Apfelkühle mit Vanillesauce	6,50
Crème brûlée / Sorbet / Beerenragout	9,50
Mousse von brauner und weisser Schokolade	8,50
Variation von Erdbeere, Zwetschge, Aprikose oder Quitte	je nach Saison 11,00
Original Beans Schokolade (Bio)	12,00
Mousse / Brownie / Sorbet / Ganache	
Sorbetvariation vegan	9,00
Dessertteller Alte Post	13,00
Käseplatte / Chutneys / Brot	Pro Person 11,00
Hausgemachte Pralinen	Stück 1,20
Hausgemachte Macarons	Stück 1,20

### Dessertbuffet

#### Bei Feierlichkeiten ab 30 Personen

Serviert in Gläschen – 2,5 Teilchen pro Person

Sie können 6 Varianten wählen

€ 12,00 pro Person

Crème brûlée

Panna cotta

Dunkles Schokoladenmousse

Weißes Schokoladenmousse

Schokoladenkuchen

Kugel Eis / Sorbet

Joghurt-Limettenmousse

Fruchtkompott / Vanillecrème



## Unsere Buffetvarianten

### Ab 30 Personen

#### **Buffet I**

€ 45,00

##### Vorspeisen:

5 verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Mariniertes Gemüse in Balsamico / Kräuter  
Kräutermousse / Weizencracker  
Ziegenfrischkäseterrine / Apfelconfit  
Tafelspitzsülze / Radieschenvinaigrette  
Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet / Meerrettich

##### Hauptgang:

Geschmorte Kalbs- und Rinderschulter / Burgundersauce /  
Serviettenknödel / Gemüse vom Biohof  
Cannelloni von der Lachsforelle / Wurzelgemüse / Gutedelsauce  
Gemüsestrudel / Kartoffel-Lauch-Ragout / Kressesauce

##### Dessert:

Mousse von brauner und weisser Schokolade  
Griessflammerie / Beerenragout  
Apfelküchle / Vanilleeis

#### **Buffet II**

€ 49,00

##### Vorspeisen:

5 verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Crêperoulade mit hausgebeizter Lachsforelle / Frischkäsecrème  
Rauchforellenmousse / Gurken / Honig-Senf  
Gemüsesülze / Schalotten-Paprika-Vinaigrette  
Badisches Schäuffele / Kartoffelsalat im Glas  
Cantaloupe-Melone mit Schwarzwälder Schinken

##### Hauptgang:

Kalbskrone mit Gewürzen und Kräutern aus dem Ofen / zweierlei Saucen  
Spätzle vom Brett / Gemüse vom Biohof  
Zanderfilet / Kartoffelkruste / Kohlrabi / Risolée kartoffeln  
Hausgemachte Limettenravioli / Ingwernage / Spinat

##### Dessert:

Profiteroles mit Mousse au Chocolat gefüllt  
Obstsalat  
Joghurt-Beeren-Törtchen  
Apfelstrudel / Vanillesauce

### **Buffet III**

€ 59,00

#### Vorspeisen:

5 verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Lachsforelle – gebeizt / Tatar / geräuchert / Mousse –  
Poulardengalantine / Auberginen-Quinoa / Apfelconfit  
Blumenkohlparfait / Kerbelgelée  
Pochiertes Kalbfleisch / Rauchforellenmayonaise  
Mini-Burger / BBQ Sauce  
Ziegenfirschkäsepraline / Dörrobstchutney

#### Hauptgang:

Ganzer Rinderrücken / Kräuterfüllung / Kartoffelgratin / Gemüse vom Biohof  
Ganzer Lachs in der Salzkruste / Gutedelsabayon / Stampfkartoffeln  
Spinat-Bisquitroulade / Karotten-Quinoafüllung / Lauchgemüse

#### Dessert:

Crème brûlée  
Schokoladenbrownie / Ganache  
Eis- und Sorbetauswahl  
Blätterteig-Cassis-Schnitte

### **Unsere Grillbuffets Ab 30 Personen**

### **BBQ I**

€ 44,00

#### Vorspeisen:

5 verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressing

#### Hauptgang:

Pulled Pork Burger / Weißkohl Salat / BBQ-Sauce  
Verschiedene Würste – Merguez / Kalbsbratwurst / Salsiccia-  
Schwarzwaldforellen in der Folie  
Poulet-Spieße  
Schweinenackensteaks

#### Beilagen:

Gebackene Kartoffelecken  
Mediterranes Gemüse

#### Saucen:

Tomatensalsa  
Knoblauchsauce  
Avocadosauce  
Cocktailsauce  
Sour Cream  
Kräuterbutter

## BBQ II

€ 58,00

### Vorpseisen:

5 verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Cantaloupemelone / Schwarzwälder Schinken

### Hauptgang:

Kalbskrone im Ganzen mit Gewürzen  
Burger  
Spareribs  
Schweinenackensteaks  
Dorade mit Oliven

### Beilagen:

Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelsalat  
Maiskolben  
Gemüsespieße

### Saucen:

Sauce Rouille  
Paprikasauce  
Currysauce  
Kräuterquark

### Dessert:

Crème brûlée / Fruchtkompott / Sorbet

## BBQ III

€ 75,00

### Vorspeisen:

Tomatensalat mit Horbener Capra  
Gemüse-Cous Cous-Salat mit Minze  
Gefüllte Champignons  
Mariniertes Sommergemüse in Balsamico / Kräuter  
Salat von Alblinsen / Apfel  
Melonen-Chilissalat  
Spaghetti-Pesto-Salat mit Tomate und Paprika

### Hauptgang:

Dry Aged Rinderrücken (Kotelettes oder im Ganzen)  
Lammchops  
Pouletspieß mit Ananas  
Lachs von der Buchenplanke  
Garnelenspieße

#### Beilagen:

Tortilla  
Gefüllte Tomaten  
Gegrillter Käse  
Gemüsespieße

#### Saucen:

Orangen-Senfsauce  
BBQ-Sauce  
Kräuterbutter  
Tomatensalsa  
Sauerrahm

#### Dessert:

Panna Cotta mit Beerenragout  
Crêpes Suzettes mit Vanilleeis

## Räumlichkeiten

### **Gartensaal:**

Die großen Panoramafenster sorgen für eine helle und freundliche Atmosphäre in dem 95qm<sup>2</sup> großen Saal. Direkter Zugang zum Garten.  
Toller, alter Parkettboden. Für 20 bis 60 Personen

### **Posthaltersaal**

Unser größter und neu renovierter Raum mit 100 qm<sup>2</sup> und Klimaanlage. Angeschlossen ist die Weinlounge mit Bar. Ideal für große Hochzeiten für bis zu 90 Personen. Bei Feierlichkeiten unter 60 Personen empfehlen wir den Raum Gartensaal.

### **Reggenhag**

Klein und fein ist dieser 38qm<sup>2</sup> großer Raum. Ein karrender Dielenboden aus einer alten Kirche in Durbach. Für 10 bis 20 Personen.

### **Vinothek**

Alte Gemäuer, offene Steinwände, rustikales Ambiente, ideal für Weinproben, Weihnachtsfeiern, Geburtstage und Hochzeiten von mind. 20 bis max. 65 Personen.  
95qm<sup>2</sup>

### **Weinladen**

Der kleine Bruder der Vinothek. Klein und fein ist dieser Raum, besonders geeignet für kleine Aperitifs, Weinverkostungen und kleine Anlässe von 8 bis 12 Personen.

## Sonstige Informationen & Kleingedrucktes

### **Aperitif:**

In unserem wundervollen Park mit altem Baumbestand möglich

### **Alte-Post-Menükarten**

Wir empfehlen 3 Stück pro rundem Tisch bzw.  
1 Stück pro 2 Bankett-Tische (0,70 m x1,40m).  
Pro Menükarte berechnen wir € 1,50.

### **Weine:**

Wählen Sie aus unserer exzellenten Weinkarte. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre ganz individuellen Wünsche ein.

Es ist auch möglich, einen eigenen Wein oder Sekt mitzubringen.  
Hierfür berechnen wir ein Korkgeld von € 20,00 pro 0,75l-Flasche.

### **Stuhlhussen**

Gerne organisieren wir Stuhlhussen für Sie. Bei Veranstaltungen im Haus berechnen wir € 10,00 inkl. farbiger Schleife. Die Anzahl der Stuhlhussen, die bis 16 Tage vor der Veranstaltung dem Hotel gemeldet wurde, gilt als Rechnungsgrundlage.

### **Blumendekoration**

*Blumen & Mode Schweitzer*

Münster 14, 79244 Münstertal

T 07636 - 355 - mobil 0175 - 285 18 77

[blumen.schweitzer@t-online.de](mailto:blumen.schweitzer@t-online.de)

### **Gästekzahl**

Bitte teilen Sie uns die garantierte Teilnehmerzahl mindestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese Teilnehmerzahl ist Grundlage der Rechnungsstellung.

### **Kinderbetreuung:**

Damit die Kinder bei Ihrer Veranstaltung optimal versorgt sind, vermitteln wir ausgebildete Erzieherinnen oder Agenturen speziell für Kinder.

### **Kaffee / Kuchen**

Kaffeegedeck inklusive Kuchen

€ 17,00 pro Person

Hier servieren wir Ihnen Kaffee, Tee und Kakao so viel Sie mögen sowie eine Kuchenauswahl angepasst an die Gästekzahl (ohne Hochzeitstorte). Kaffeespezialitäten sind inbegriffen.

Kaffee ohne Kuchen:

Thermoskanne Kaffee à € 16,00

Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet

### **Optionsdaten**

Sind für beide bindend. Das Hotel behält sich vor, nach Ablauf des Datums, die reservierten Räume weiter zu vergeben.

### **Tischplan, Kerzen und Deko**

Gerne stellen wir den Raum nach Ihren Wünschen und decken gemäß Ihrem Tischplan ein. Wir stellen gratis Teelichter und Kerzenhalter zur Verfügung. Aus Sicherheitsgründen bitten wir Sie, auf Wunderkerzen oder Tischfeuerwerke im Raum zu verzichten. Schäden an Mobiliar, Einrichtungen und Textilien werden in Rechnung gestellt.

### **Zeitfenster**

Bitte beachten Sie, dass Ihre Musik bis 2 Uhr in moderater Lautstärke spielen darf. Veranstaltungsende ist 3 Uhr.

### **Nachtzuschlag**

Ab 24 Uhr nachts berechnen wir für unsere Mitarbeiterinnen Nachtzuschlag: Berechnungsgrundlage ist die in der Bankettvereinbarung gebuchte Personenzahl!

- \*Bei Feierlichkeiten bis 40 Personen € 150,00 pro Stunde
- \*Bei Feierlichkeiten ab 40 Personen € 250,00 pro Stunde

### **Stornierung**

Eine kostenlose Stornierung kann bis zu 7 Wochen vor einer Veranstaltung erfolgen. Bei Stornierungen

- bis zu 6 Wochen vor einer Veranstaltung berechnen wir 20%
- bis zu 4 Wochen vor einer Veranstaltung berechnen wir 40%
- bis zu 2 Wochen vor einer Veranstaltung berechnen wir 60%
- bis 1 Woche vor der Veranstaltung berechnen wir 80%

*Berechnungsgrundlage sind die jeweils bestätigten Leistungen.*

### **Anzahlung**

2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist eine Anzahlung in Höhe von 100% des ausgewählten Menüs/Buffets zu leisten. Den Restbetrag nach Rechnungsstellung mit einem Zahlungsziel von 7 Tagen.

### **Rechnung**

Können Sie vor Ort in Bar oder mit der EC-Karte bezahlen. Auch eine Überweisung des Rechnungsbetrages ist möglich. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusivpreise und verstehen sich einschließlich der gültigen Mehrwertsteuer.