



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Bankett und Event Mappe

**Willkommen im Gute Laune Haus Molkenkur in Baden – Baden**

**Ob in unserer Wirtsstube , der Kaminstube , Sommergarten oder unserem Balkon ,lassen Sie sich von uns eine Zeitlang , in einer entspannten Atmosphäre mitten in einer gewachsenen historischen Umgebung entführen .**

**Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für wunderschöne Feiern , wie Geburtstag , Taufen oder Hochzeiten sowie Geschäftliche Feiern , Jubiläum oder Weihnachtsfeiern erwartet Sie ein professionelles Umfeld.**

**Auf eine gute Zeit im Wirtshaus Molkenkur --- Wir freuen uns auf Sie**

**Ihr Molkenkurteam**



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Unsere Räumlichkeiten in der Molkenkur

### Kaminstube mit offenem Kamin

Personenanzahl maximal 80 Gäste

### Wirtsstube

Personenanzahl maximal 70 Gäste

### Komplettes Wirtshaus

Personenanzahl maximal 150 Gäste

## Im Sommer

### Balkon

Personenanzahl maximal 20 Gäste

### Sommergarten

Personenanzahl maximal 150 Gäste



# DEIN WIRTSCHAUS

---

## Wissenswertes von A – Z für eine gelungene Veranstaltung

### **Absprache**

Um für Sie als Gastgeber und als Veranstalter eine optimale Vorbereitung zu gewährleisten, bitten wir Sie sich rechtzeitig mit uns in Verbindung zu setzen, um die persönlichen Details zu besprechen.

### **Dekoration**

Die Dekoration können Sie selbstverständlich selbst mitbringen und gestalten. Wir stehen Ihnen dabei mit Rat und Tat zur Seite.

- Tischdecken und Servietten aus Stoff € 5,50 berechnet
- Festliche Spitzkerzen und Stumpenkerzen € 1,00
- Spezielle Tischdekoration berechnen wir nach Aufwand
- Blumen schmück stellen wir selbst her oder geben Ihnen bei unserem Floristen in Auftrag und wird nach Aufwand berechnet

### **Gästezahl**

- Bitte teilen Sie uns spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit, bei der Menüberechnung wird diese genannte Zahl zugrunde gelegt.

### **Kaffee und Kuchen**

- Dürfen Sie gern selbst mitbringen. Wir berechnen für ein Kuchengedeck € 3,50 pro Person
- Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Speisen

### **Kinder**

- Kinder die nicht an Menü teilnehmen, können individuell aus unserer Kinder Speisekarte wählen



# DEIN WIRTSHAUS

## Menü

- Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü mit professioneller Hilfe zusammen
- Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschlägen die Wir für Sie zusammengestellt haben
- Hier können Sie sich Ihr Menü zusammen stellen aus einer Vorspeise und einer Suppe , je ein Fleisch und Fischgericht sowie einen Vegetarischen Gericht und einen Dessert
- Bei Gruppengrößen ab 30 Personen können wir nur Flaschen Weine anbieten.

## Menükarte

- Standartmenükarte in die Serviette eingelegt ist kostenfrei
- Menükarten Din A 5 mit Pergamentblätter € 3,50
- Sämtliche Karten die nicht in unserm Programm sind berechnen wir nach Aufwand

## Nachtzuschläge

- Pro angefangene Stunde ab 23:00 Uhr bis 3:00 Uhr , pro Servicekraft zuzüglich Aufräumzeit € 35,00

## Probeessen

- Gerne können Sie einzelne Gerichte Ihres Festmenüs nach Absprache vorab verkosten, Hierfür werden wir Ihnen die Aktuellen A la Carte Preise berechnen

## Zahlungsziel

- Innerhalb von 7 Tagen , ohne Abzug, nach Rechnungserhalt
- Für das bearbeiten und ausstellen einer Rechnung berechnen wir € 20,00

**Wir freuen uns aus Sie und Ihre Gäste und sichern Ihnen unseren besten Molkenkurservice zu**

**Ihr Gastgeber das Molkenkurteam**



# DEIN WIRTSHAUS

## Zum Stehempfang oder als Amuse bouche

Crostini mit Tatar von Sonnengereiften Tomaten und Sardellen	€ 4,80
Lachstatar mit Crostini und Senf Dill Dip Euro	€ 6,00
In Kräuterbutter sortierte Champignonsköpfe	€ 4,80
Fetawürfel mariniert mit Chili und Fruchtigem Olivenöl Euro	€ 5,20
Gebackene Hähnchen Spieße in Honig Senf Dip	€ 4,40
Spießchen mit gebratener Geflügelleber und altem Balsamico	€ 6,50
Fleischbällchen in fruchtig scharfer Tomatensauce	€ 5,50
Serrano Schinken mit Oliven	€ 5,50
Riesengarnelen gebacken in Tempurateig mit süßem Chili Dip	€ 7,20
Fruchtige Käsespieße mit Robiola Käse	€ 5,60
Crostini mit würzigem Parmaschinken	€ 5,60
Crepe mit Rucola Meerrettich und Parmaschinken	€ 6,70
Quiche mediterran	€ 6,40
Vitello tonato mit gerösteten Kapern	€ 6,00

## Menüvorschläge

### Hochzeitmenü

Lachstatar an Limettenschmand mit Salatbouquet

\*\*\*\*

Hochzeitsuppe mit Grießklößchen , Maultaschen und Markklößchen

\*\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten mit gekreuzten Pfifferlingen, dazu feines Marktgemüse und hausgemachte Schupfnudeln

\*\*\*\*

Unsere Dessert Variation

Creme Brûlée Nougatmousse und hausgemachte Sorbet

Menü Preis pro Person € 86,80



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Leichtes Frühlingsmenü

Kräutersalat mit Basilikum und frisch marinierten Erdbeeren

\*\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Basilikumnocke

\*\*\*\*\*

Gefüllte Maispouardenbrust mit frischen Gartenkräutern auf pikantem Blattspinat und Thymiankartoffeln

\*\*\*\*\*

hausgemachtes Erdbeertiramisu

\*\*\*\*\*

Menü Preis pro Person € 52,70

## Sommermenü

Taglioni mit frischem Sommertrüffel und Pinienkernen

\*\*\*\*\*

Tafelspitzbrühe mit Flädle und frischen Gartenkräutern

\*\*\*\*\*

Basilikum Sorbet

\*\*\*\*\*

Kalbstafelspitz rosé mit gekräuterten Pfifferlingen glasierten Gemüse Kartoffelkrustel und Spätzle

\*\*\*\*\*

Sorbet Variation umlegt mit frischen Beeren

\*\*\*\*\*

Menüpreis pro Person € 90,30



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Herbstliches Menü

Linsensalat mit gebratenen Garnelen und geschmolzenen Basilikum Tomaten

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

\*\*\*\*\*

Basilikum Sorbet

\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Calvadossauce mit schmor Äpfeln Balsamico Schalotten  
Schupfnudeln und Spätzle

\*\*\*\*\*

Gebackene Apfelscheiben in Bierteig mit Vanille Eis

\*\*\*\*\*

Menüpreis pro Person € 90,30

## Winterliches Menü

Geflügelleberparfait an Feldsalat Bouquet mit Apfel Chutney und Briosch

\*\*\*\*\*

Karotten Ingwer Süppchen mit Cappuccinoschaum

\*\*\*\*\*

Rinderfilet am Stück gebraten mit Portwein Thymian Jus auf mediterranen Gemüse und  
Kartoffelkrustel

\*\*\*\*\*

Orangenparfait mit Baumkuchenmantel mit roten Beeren

Menüpreis pro Person € 98,30



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Kleines Menü

Getrübete Kartoffelsuppe mit Kracherle

\*\*\*\*\*

Ochsenbäckchen an Portwein Jus glasierten Gemüse und hausgemachten Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Bayerische Creme mit Früchten der Saison

Menü Preis pro Person € 65,00

## Menü 1

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Grießnocken und frischen Gartenkräutern

\*\*\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen mit glasiertem Gemüse hausgemachten Spätzle und Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Dessert Variationen Molkenkur mit frischen Früchten

Menüpreis pro Person € 62,70

## Menü 2

Lachstartar an Salatbouquet mit Reibeküchen

\*\*\*\*

Babette vom US Beef an Portwein Thymian Jus mit mediterranen Röstgemüse und Kräuterkartoffeln

\*\*\*\*\*

Lauwarmes Schokotörtchen mit roten Beeren und Vanilleeis

\*\*\*\*\*

Menü Preis pro Person € 79,90





# DEIN WIRTSHAUS

---

## Menü 3

Kleiner Feldsalat an Himbeerdressing mit gebutterten Kracherle

\*\*\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Madeira Thymiansauce glasierten Gemüse und Kartoffelkrusteln

\*\*\*\*\*

Gebackene Grießnocken auf Beeren der Saison mit Vanilleeis

\*\*\*\*\*

Menüpreis pro Person € 67,30

## Menü 4

Feldsalat an Himbeerdressing mit gebackenen Hähnchenspiesen

\*\*\*\*\*

Schweinelendchen im Speckmantel befüllt mit getrockneten Tomaten auf mediterranem Gemüse und Thymiankartoffeln

\*\*\*\*\*

Joghurt Törtchen mit frischen Beeren

Menüpreis pro Person € 65,50



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Menü 5

Tagliolini an Trüffelsößchen mit Parmesan und gebackenen Garnelen

\*\*\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten mit Speckbohnen Sauce Bernaise und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Dessert Variation

Menüpreis pro Person € 85,70

## Menü 6

Kürbissüppchen mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*\*\*

Hirschbraten mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Speckrosenkohl

\*\*\*\*\*

Sorbet Variation mit roten Beeren

\*\*\*\*\*

Menüpreis pro Person € 61,00



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Menü 7

Karotten Ingwer Suppe mit Kokosschaumhaube

\*\*\*\*\*

Lammkarree mit Kräuterkruste an Lammjus mit Bunten Bohnen  
und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu mit Beerenkompott

Menüpreis pro Person € 85,50

## Menü 8

Consomme Double mit Rindfleischeinlage

\*\*\*\*\*

Chateaubriand mit Kerntemperatur 53-56 ° auf Bordeaux Sauce  
mit touniertem Wurzelgemüse und Pommes Dauphine

\*\*\*\*\*

Crepe suzette mit Grand Manier und Orangenragout

Preis pro Person € 96,50



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Menü 9

Vegetarisch

Samtsuppe vom Broccoli mit gerösteten Mandeln

\*\*\*\*\*

Dinkel Risotto mit Pilzen und Marsala

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Salzkaramell Sauce und Sauerkirschkompott

Preis pro Person € 53,20

## Menü 10

Jakobsmuscheln mit Fenchel Granatapfel Salat und Pinienkernvinaigrette

\*\*\*\*\*

Lauch Kartoffel Süsschen mit Gewürztomate

\*\*\*\*\*

Saiblingsroulade auf Kressegrauen mit Dijonsensauce

\*\*\*\*\*

Cazpachio von Himbeeren und Paprika mit Basilikumsorbet

\*\*\*\*\*

Preis pro Person € 58,90



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Menü 11

Erbsensuppe mit Eisbeineinlage

\*\*\*\*\*

Filet vom Hirschkalbsrücken mit Schwarzen Nüssen , Spitzkohlbällchen  
und Rot Bete Püree

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Tonkabohne , Pistazieneis und gebackener Blätterteigbirne

Preis pro Person € 92,80

## Menü 12

Geflügencremesuppe mit Erbsen und Kochschinken

\*\*\*\*\*

Barbarie Entenbrust rosagebraten an Espressosauce glasierten Zuckerschoten  
und Maisplätzchen

\*\*\*\*\*

Tarte Tatin , Apfeltarte , mit Vanillesauce

\*\*\*\*\*

Preis pro Person € 71,00



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Menü 13

Ab 10 Personen

### Vorspeise

Kleiner Feldsalat mit Himbeerdressing gebutterten Kracherle und Apfelwürfel

\*\*\*\*\*

### Fondue Chinoise

In der Brühe

Rinderfilet , Schweinefilet und Hähnchenbrust sowie Gemüse nach Saison dazu reichen wir  
Kräuterbutter Erdnuss Koriander Dip und Pesto .  
Als Beilage Reis , Ofenkartoffeln und Konblaubrot

### Dessert

Lavaschokotörtchen umlegt mit Roten Beeren und Vanilleeis

\*\*\*\*\*

Preis pro Person € 56,10



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Mediterraner Büffetvorschlag

ab 40 Personen

### Vorspeisenbuffet

Vitello tonato Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

\*\*\*\*\*

Gegrilltes und Eingelegtes Antipasti Gemüse  
Zucchini Champignons Auberginen Paprika Fenchel

\*\*\*\*\*

Tomaten Mozzarella mit Basilikum

\*\*\*\*\*

Hausgebeizter Lachs mit Honig Senf Dill Dip

\*\*\*\*\*

Rindertartar mit Kapern und Essiggurken

\*\*\*\*\*

Gebackene Hähnchen Spieße mit Honig Dip

\*\*\*\*\*

Kräutersalat an den Limettendressing mit Mangowürfel

\*\*\*\*\*

### Hauptgänge

Roastbeef und Lammkrone am Stück gebraten Meersalzkartoffel , Speckböhnchen und mediterranes Gemüse Sauce Bernaise und Rosmarin – Portweinsöße

\*\*\*\*\*

Zanderfilet auf mediterranem Blattspinat mit Kartoffelpüree

\*\*\*\*\*

Zucchini Tofu Lasagne mit Pinienkernen

\*\*\*\*\*



# DEIN WIRTSHAUS

---

## Dessert

Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée

\*\*\*\*\*

Menü Preis pro Person € 106,50

## Weitere mögliche Hauptgänge

Lachsfilet auf Ratatouille Gemüse mit Kräuterkartoffeln und Basilikumpesto

\*\*\*\*\*

Rehulasch mit Preiselbeerbirne Rotkohl und hausgemachten Spätzle

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Rehkeule an Preiselbeersauce mit glasiertem Gemüse und Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Steinpilzravioli in Nussbutter gebraten mit Tomaten Pinienkerne Grana Padano und Rucola

\*\*\*\*\*

Burgunder Schmorbraten vom Rind an Brechbohnen mit Kartoffel Karotten Stampf

\*\*\*\*\*

Blumenkohl Nuss Risotto mit Brennesel Spinat Pesto

\*\*\*\*\*

Beilagen Änderungen der Hauptgänge und Beilagen auf anfrage





# DEIN WIRTSHAUS

---

**Für weitere Angebote individuelle für Sie  
Zusammengestellt wäre eine Menübesprechung  
erforderlich wie zum Beispiel :**

- BBQ Büfett
- Vegetarische und oder Vegane Menü
- Oder Eigene Ideen