

# Ihre Feier im Abacco Hotel...

...soll ein einzigartiges Fest werden,  
an das Sie sich gerne erinnern?

Sie möchten in einer angenehmen Atmosphäre  
entspannt feiern?

Sie möchten die Planung gerne in kompetente Hände geben?

**Dann heißen wir Sie  
gerne im Abacco Hotel  
Willkommen!**

Wir freuen uns, wenn wir Ihnen mit unserer  
Erfahrung und unseren Kenntnissen zur  
Seite stehen dürfen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie  
schon einmal erste Informationen  
über die Möglichkeiten, wie Sie  
Ihre Feier bei uns gestalten können.  
Weitere Details können wir gerne in einem  
persönlichen Gespräch mit Ihnen besprechen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns

Yvonne Bahro Tel: 07150-13 836  
Christine Gerloff Tel: 07150-13 843

# APERITIF

**Ein Aperitif, als Kurzform auch Apéro genannt, ist ein appetitanregendes und meist alkoholisches, in angenehme Stimmung versetzendes Getränk, welches vor dem Essen gereicht wird.**

**Eine Auswahl haben wir Ihnen nachfolgend zusammengestellt – damit schon Ihr Empfang zum kleinen Highlight wird – und der perfekte Auftakt zu einer vielversprechenden Veranstaltung.**

Sherry Seco dry fino	15Vol%	Glas 5 cl	4,20 €
Sherry medium dry halbtrocken	15Vol%	Glas 5 cl	4,20 €
Campari Orange		Glas 20 cl	5,10 €
Campari Soda		Glas 20 cl	4,90 €
Vermouth weiß		Glas 5 cl	4,60 €
Vermouth rosso		Glas 5 cl	4,60 €
Vaihinger Orangensaft		Karaffe 1 L	10,50 €
Apollinaris Mineralwasser		Flasche 0,75 l	4,40 €
Riesling Sekt, trocken Sektkellerei Deidesheim		Flasche 0,75 l	23,50 €
Kir (Cassis) mit Sekt		Glas 10 cl	4,50 €
Sektglas garniert mit essbarer Hibiskusblüte		Aufpreis pro Glas	1,50 €



## ♥ Hochzeitspauschalen



### Unsere Standard-Pauschale enthält:

- Sekt und Sekt-Orange
- Kaffeegedeck mit Kaffee und Tee
- Kuchen und Torten können selbst mitgebracht werden.
- Buffet nach Art der Küchenchefin mit Vorspeisen, Salaten, Suppe, 2 verschiedenen Hauptgängen Beilagen und 2 Desserts
- Getränkepauschale gültig bis 4 Stunden: inkl. alkoholfreie Softgetränke Bier vom Fass, offener Wein und Kaffeespezialitäten
- Menukarten
- Teelichter im Glas
- Weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten
- Raumbereitstellung
- Suite für das Brautpaar

Preis pro Person: 52,00 €

### Unsere Rundum-Pauschale enthält:

- Sekt mit Hibiscusblüten und Sekt- Orange
- Kaffeegedeck mit Kaffeespezialitäten
- Kuchen und Torten können selbst mitgebracht werden.
- Buffet nach Art der Küchenchefin mit Vorspeisen, Salaten, Suppe, 3 verschiedenen Hauptgängen Beilagen und 2 Desserts
- Getränkepauschale gültig bis 6 Stunden: inkl. alkoholfreie Softgetränke, Bier vom Fass, offener Wein und Kaffeespezialitäten
- Menukarten
- Teelichter im Glas Tischdeko in der Wunschfarbe (ohne Blumenschmuck)
- Weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten
- Raumbereitstellung
- Suite für das Brautpaar
- Cremefarbene Stuhlhussen
- Tanzfläche
- Mitternachtssuppe

Preis pro Person: 73,99 €

Das Angebot gilt ab 30 Personen. (Es beinhaltet eine 2-stündige Kaffeetafel.)  
Nach Ablauf der Zeit für die Getränkepauschale werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Sollten einzelne Sonderleistungen nicht in Anspruch genommen werden können wir leider keinen Nachlass gewähren.

## Mit uns können sie rechnen!

Für die bessere Kalkulation Ihrer Feier bieten wir Ihnen zur Auswahl folgende Getränkepauschalen an:

alkoholfreie Pauschale  
(bis 4 Stunden gültig) enthält  
Mineralwasser  
alkoholfreie Softgetränke  
Heißgetränke

Preis pro Person: 11,50 €

Pauschale II  
(bis 6 Stunden gültig) enthält:  
Mineralwasser  
alkoholfreie Softgetränke  
Bier vom Fass  
offenen Wein  
Heißgetränke

Preis pro Person: 19,50 €

Pauschale III  
(ab 17:00 Uhr bis maximal 03:00 Uhr) enthält:  
Mineralwasser  
alkoholfreie Softgetränke  
Bier vom Fass  
offenen Wein  
Heißgetränke

Preis pro Person: 29,50 €

Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei  
Kinder 7-12 Jahre zahlen den halben Preis

## Hier ein paar Menüvorschläge für Ihr Fest

### Festliches Menü I

Lauwarmer Schafskäse<sup>2</sup> im Zucchini-mantel gebraten, auf buntem Salatbouquet in Limonenvinaigrette

\*\*\*

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Kräuterflädle und Grießklößchen

\*\*\*

Gebratene Schweinemedallions im Speckmantel<sup>4</sup> an Pilzrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und glacierte Karotten

\*\*\*

„After Eight“ Halbgefrorenes<sup>1</sup> auf zweierlei Schokoladensauce

Preis pro Person 33,50 €

### Festliches Menü II

Duett von hausgebeiztem Lachs und Forellenfilet aus dem Schwarzwald, dazu Feigen – Senf – Dillsauce an Salatbouquet<sup>11</sup>

\*\*\*

Perlhuhn – Consommé mit Schinkenklößchen<sup>4</sup>

\*\*\*

Zart rosa gebratener Lammrücken auf Gemüsebeet von Zucchini, Paprika und Champignons mit Thymiansauce und Herzoginkartoffeln<sup>5</sup>

\*\*\*

Geeistes Schokoladenmousse<sup>1</sup> mit frischen Feigen auf Mangosauce

Preis pro Person 40,00 €

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT PHOSPHAT,  
5 GESCHWEFELT, 6 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 GESCHWÄRZT, 8 GEWACHST, 9 KOFFEINHALTIG, 10 CHININHALTIG,  
11 MIT SÜßUNGSMITTEL, 12 PHENYLALANINQUELLE, 13 GEFÄRBT, 14 TAURIN  
\* KANN 2, 3, 4, 6 ENTHALTEN

### Festliches Menü III

Zucchini – Carpaccio mit Parmaschinken<sup>4</sup>, getrockneten Tomaten<sup>5</sup> und Pinienkernen  
\*\*\*

Minestrone mit kaltgepresstem Olivenöl und Risoninudeln  
\*\*\*

Saltimbocca vom Kalbsschnitzel mit Parmaschinken<sup>4</sup> und Salbei an einer  
Proseccosauce mit Romanesco und Tagliatelle  
\*\*\*

Amaretto – Mousse mit frischen Früchten

Preis pro Person 41,00 €

### Festliches Menü IV

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronenpfeffer<sup>6</sup> in Balsamico – Marinade an Rucola  
mit Parmesanspänen<sup>2</sup>  
\*\*\*

Cappuccino vom Ochsenchwanz mit Curryschaum<sup>6</sup>  
\*\*\*

Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf Tomaten – Basilikumsauce an  
Gemüsebandnudeln und dreifarbigem Paprikaconfit  
\*\*\*

Crème brûlée mit frischer Ananas und Mandelhippe

Preis pro Person 43,50 €

### Festliches Menü V

Rosa gebratene Barbarie – Entenbrust auf Ingwer – Orangensauce  
mit braisiertem Chicoree  
\*\*\*

Klare Suppe von Edelfischen mit Lachsmaultaschen und Kräutern  
\*\*\*

Medaillons vom argentinischen Rinderfilet an bunter Pfeffersauce mit  
Prinzessböhnchen im Speckmantel<sup>4</sup> und Mandelbällchen<sup>5</sup>  
\*\*\*

Vanille – Nougat – Joghurtmousse auf Pfirsichspalten mit<sup>11</sup>  
Grand – Marnier – Schaum

Preis pro Person 45,50 €

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT PHOSPHAT,  
5 GESCHWEFELT, 6 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 GESCHWÄRZT, 8 GEWACHST, 9 KOFFEINHALTIG, 10 CHININHALTIG,  
11 MIT SÜBUNGSMITTEL, 12 PHENYLALANINQUELLE, 13 GEFÄRBT, 14 TAURIN  
\* KANN 2, 3, 4, 6 ENTHALTEN

## Schwäbisches Menü

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Grießnockerln

\*\*\*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Sauerkraut<sup>11</sup> mit Maultasche und Schupfnudeln<sup>5</sup>

\*\*\*

Apfelbeignets in Zimt - Zucker gewendet, mit Vanilleeis<sup>1</sup>

Preis pro Person 29,00 €

## Rustikales Menü (ab 20 Personen)

Rinderkraftbrühe mit Rindfleischwürfeln und Gemüsestreifen

\*\*\*

Ofenfrischer Schweinenackenbraten unter einer Senf<sup>11</sup> - Kräuterkruste auf Sauerkraut<sup>11</sup> mit dunkler Biersauce und Kartoffelknödel

\*\*\*

Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißen Sauerkirschen<sup>11</sup>

Preis pro Person 21,50 €

## Gänsemenü

Kürbiscremesuppe mit Apfelstücken und Kartoffelstroh

\*\*\*

Ofenfrischer Gänsebraten mit Bratapfel und glacierten Maronen, dazu hausgemachtes Knödelduo und Apfelrotkohl<sup>11</sup>

\*\*\*

Hausgemachtes Tannenhonigparfait an Krokantsahne mit Waldbeeren

Preis pro Person 26,00 €

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT PHOSPHAT,  
5 GESCHWEFELT, 6 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 GESCHWÄRZT, 8 GEWACHST, 9 KOFFEINHALTIG, 10 CHININHALTIG,  
11 MIT SÜBUNGSMITTEL, 12 PHENYLALANINQUELLE, 13 GEFÄRBT, 14 TAURIN\* KANN 2, 3, 4, 6 ENTHALTEN

Hier ein paar Vorschläge an Buffets für Ihre Feierlichkeit  
-ab 30 Personen-

## Abacco Buffet I

### Suppe

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe mit Streifen vom Räucherlachs

### Vorspeisen

Gebratene Champignons mit Cherrytomaten in Balsamico

Provenzalischer Gemüsesalat mit Blauschimmelkäse<sup>2,4</sup>

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Duett von geräuchertem Lachs und Forellenfilet

dazu Feigen – Senf – Dillsauce<sup>11</sup>

### Salate

Rapunzelsalat mit Croûtons, dazu Kartoffel – Speck<sup>4</sup> – Dressing

Buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressings

### Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet in Apfel – Calvados - Rahm

Gebratene Maispoulardenbrust auf einer Sherry - Rahmsauce

Gebratenes Tilapiafilet auf geschmorten Paprika mit Curry<sup>6</sup> – Sprossensauce

### Beilagen

Herzoginkartoffeln, bunte Nudeln<sup>1</sup> und Champignon – Risotto,

Ratatouillegemüse und Speckbohnen<sup>4</sup>

### Desserts

Ananassalat mit Cointreau mariniert

Passionsfruchtmousse<sup>2,1</sup>

Mascarponecreme mit Mango – Chili - Kompott

Preis pro Person 37,00 €

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT PHOSPHAT,  
5 GESCHWEFELT, 6 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 GESCHWÄRZT, 8 GEWACHST, 9 KOFFEINHALTIG, 10 CHININHALTIG,  
11 MIT SÜBUNGSMITTEL, 12 PHENYLALANINQUELLE, 13 GEFÄRBT, 14 TAURIN

\* KANN 2, 3, 4, 6 ENTHALTEN

# Italienisches Buffet

## Suppe

Minestrone mit kaltgepresstem Olivenöl und Risoninudeln

## Vorspeisen

Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce und Kapern<sup>2</sup>

Mailänder Salami mit Oliven

Italienischer Nudelsalat mit Paprika und Tomate

Rucolasalat mit Parmesan und Brotwürfeln

Tomaten und Mozzarella<sup>4</sup> mit Balsamicoessig und Basilikum

Ofenfrisches Baguette, Ciabatta und Olivenfocaccia dazu Knoblauchbutter

## Hauptgänge

Aubergine überbacken mit Tomate und Parmesan<sup>2</sup>

Putenröllchen gefüllt mit Parmaschinken<sup>4</sup> und Spinat, dazu Brokkoli und gebratene Kartoffelspalten in Olivenöl und Knoblauch

Schnitzel vom Schwein mit Kapern<sup>2</sup>, Knoblauch, Oliven und Tomatensauce dazu Spaghetti

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto - Zimtsahne

Panna Cotta mit Fruchtmark

Frischer Obstsalat mit Maraschino - Kirschen

Preis pro Person 28,50 €

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT PHOSPHAT,  
5 GESCHWEFELT, 6 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 GESCHWÄRZT, 8 GEWACHST, 9 KOFFEINHALTIG, 10 CHININHALTIG,  
11 MIT SÜBUNGSMITTEL, 12 PHENYLALANINQUELLE, 13 GEFÄRBT, 14 TAURIN  
\* KANN 2, 3, 4, 6 ENTHALTEN

## Mediterranes Buffet

### Suppe

Mediterrane Gemüsesuppe

### Vorspeisen

Gebratene Champignons und Zucchinischeiben in Oregano – Vinaigrette  
Marinierter Schafskäse<sup>2</sup> provenzalisch  
Meeresfrüchtesalat in Limonensauce mit Chilifäden

### Salate

Buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, dazu zweierlei Dressings, sowie marinierte Salate von Paprika, Gurke, Tomate und Mais

### Hauptgänge

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Hummersauce<sup>6</sup>

Hähnchenbrüstchen im Ofen geschmort mit Zitronen<sup>8</sup>, Frühlingslauch,  
Kirschtomaten und frischen Kräutern verfeinert

Auflauf von Kartoffeln mit Blattspinat

### Beilagen

Basmati Reis, feine Nudeln, mediterrane Gemüsepfanne  
und Ratatouille – Gemüse

### Desserts

Rote Grütze mit Schlag

Quarkmousse und Himbeermark

Melonenkugeln in Portwein

Preis pro Person 34,50 €

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT PHOSPHAT,  
5 GESCHWEFELT, 6 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 GESCHWÄRZT, 8 GEWACHST, 9 KOFFEINHALTIG, 10 CHININHALTIG,  
11 MIT SÜßUNGSMITTEL, 12 PHENYLALANINQUELLE, 13 GEFÄRBT, 14 TAURIN  
\* KANN 2, 3, 4, 6 ENTHALTEN

# Rustikales Buffet

## Suppe

Rinderconsommé mit Maultäschle

## Vorspeisen

Bunter Käsesalat<sup>2</sup> mit frischem Paprika und Schnittlauch  
Wurstsalat<sup>4</sup> mit roten Zwiebeln und Essiggurken<sup>2</sup>  
Kleine Putenschnitzel in der Mandelkruste mit Pfirsichstreifen<sup>11</sup>

## Salate

Buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressings

## Hauptgänge

Ofenfrischer Fleischkäse<sup>4</sup> mit schwäbischem Kartoffelsalat<sup>2</sup>  
Kassler<sup>4</sup> auf Sauerkraut<sup>11</sup> und Kartoffelpüree  
Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse<sup>2</sup> und gerösteten Zwiebeln

## Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen<sup>5</sup> und Mandeln, dazu Apfelkompott<sup>11</sup>  
Zweierlei Mousse au chocolat<sup>6</sup> mit gebundenen Sauerkirschen<sup>11</sup>

Preis pro Person 23,00 €

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT PHOSPHAT,  
5 GESCHWEFELT, 6 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 GESCHWÄRZT, 8 GEWACHST, 9 KOFFEINHALTIG, 10 CHININHALTIG,  
11 MIT SÜBUNGSMITTEL, 12 PHENYLALANINQUELLE, 13 GEFÄRBT, 14 TAURIN  
\* KANN 2, 3, 4, 6 ENTHALTEN

## Schwäbisches Buffet II

### Suppe

Rinderconsommé mit Kräuterflädle

### Vorspeisen

Kalter Braten mit Sahnemeerrettich<sup>5</sup>  
Schinken – Salamiplatte<sup>4</sup> mit sauer eingelegtem Gemüse<sup>11</sup>  
Gefüllte Eier auf schwäbischem Gemüsesalat  
Geräucherter Lachs mit Senf – Dillsauce<sup>11</sup>

### Salate

Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Gurkensalat mit Dillsauerrahmsauce  
Krautsalat mit Kümmel und Speck<sup>4</sup>  
Karottensalat mit Äpfeln und Zitrone  
Schwäbischer Kartoffelsalat<sup>2</sup>

### Hauptgänge

Hausgemachte Maultaschen „geschmelzt“ mit Bratensauce  
Tranchen vom gebratenen Schweinefilet am Stück im Speckmantel<sup>4</sup> mit  
Kartoffel – Lauchgratin und bunter Gemüseplatte  
Gebratene Lachstranchen auf Blattspinat mit Kräuterschaum  
und feinen Nudeln  
Kässpätzle mit Allgäuer Bergkäse<sup>4</sup> und gerösteten Zwiebeln

### Dessert

Salat von frischen Früchten  
Ofenschlupfer mit Vanillesauce<sup>1</sup>

Preis pro Person 29,00 €

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT PHOSPHAT,  
5 GESCHWEFELT, 6 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 GESCHWÄRZT, 8 GEWACHST, 9 KOFFEINHALTIG, 10 CHININHALTIG,  
11 MIT SÜBUNGSMITTEL, 12 PHENYLALANINQUELLE, 13 GEFÄRBT, 14 TAURIN  
\* KANN 2, 3, 4, 6 ENTHALTEN

## Ein Auszug aus unserer Getränkekarte

VAIHINGER SAFT / VAIHINGER JUICE VERSCHIEDENE SÄFTE	0,20 L	2,50 €
VAIHINGER SAFTSCHORLE / FRUIT JUICE WITH MINERAL WATER	0,20 L	2,20 €
	0,40 L	3,30 €
MINERALWASSER / WATER		
APOLLINARIS SILENCE	0,25L	2,50 €
APOLLINARIS SELECTION	0,25L	2,50 €
APOLLINARIS MEDIUM	0,25L	2,50 €
APOLLINARIS SILENCE	0,75L	4,40 €
APOLLINARIS SELECTION	0,75L	4,40 €
LIMONADEN / SOFT DRINK		
COCA COLA <sup>1,9</sup>	0,20 L	2,50 €
COCA COLA ZERO <sup>1,2,9,11</sup>	0,20 L	2,50 €
FANTA <sup>2,13</sup>	0,20 L	2,50 €
SPEZI <sup>1,2,9,13</sup>	0,20 L	2,50 €
SPRITE	0,20 L	2,50 €
BITTER LEMON <sup>10</sup>	0,20 L	2,70 €
GINGER ALE <sup>1</sup>	0,20 L	2,70 €
TONIC <sup>10</sup>	0,20 L	2,70 €
BIER / BEER ON TAP		
BITBURGER PILS	0,30 L	3,00 €
STUTTGARTER HOFBRAU	0,30 L	3,00 €
RADLER / SHANDY	0,30 L	3,00 €
HEFEWEIZEN HELL	0,30 L	3,00 €
FLASCHENBIERE / BOTTLED BEER		
ALKOHOLFREI/ALCOHOL FREE	0,33 L	2,90 €
HEFEWEIZEN DUNKEL	0,50 L	3,50 €
KRISTALLWEIZEN	0,50 L	3,50 €
HEFE ALKOHOLFREI	0,50 L	3,40 €
KAFFEESPEZIALITATEN		
KLEINER KAFFEE		2,20 €
GROER KAFFEE		3,90 €
TASSE KAFFEE HAG		2,10 €
MILCHKAFFEE		2,70 €
CAPPUCCINO		2,70 €
ESPRESSO		2,10 €
ESPRESSO MACCHIATO		2,40 €
DOPPELTER ESPRESSO		3,70 €
LATTE MACCHIATO		3,10 €
TEESPEZIALITATEN		
VERSCHIEDENE TEESORTEN		2,10 €
KAKAO		
HEISSE SCHOKOLADE		2,10 €

EDELBRÄNDE		2 CL
OBSTLER	38 %	3,00 €
KIRSCHWASSER	40 %	3,30 €
WALDHIMBEERGEIST	40 %	3,30 €
ZWETSCHGENWASSER	40 %	3,30 €
WILLIAMSBRNE	40 %	3,30 €
MIRABELLE	40 %	3,30 €
CALVADOS	38 %	2 CL
CHATEAU DU BREUIL V.S.O.P.		5,80 €
GRAPPA	40 %	2 CL
GRAPPA DI BAROLO		5,20 €
WEINBRAND		2 CL
ASBACH URALT	38 %	2,90 €
COGNAC		2 CL
REMY MARTIN V.S.O.P.	38 %	5,20 €
AQUAVIT		2 CL
MALTESERKREUZ	40 %	3,00 €
JUBILÄUMS AQUAVIT	42 %	3,00 €
LINIE	40 %	3,00 €
BITTERLIKÖRE		2 CL
RAMAZOTTI <sup>1</sup>	30 %	3,00 €
JÄGERMEISTER <sup>1</sup>	35 %	3,00 €
FERNET BRANCA	42 %	3,00 €
AVERNA	32 %	3,00 €
LIKÖRE		4 CL
BAILEYS	17 %	5,30 €
SOUTHERN COMFORT	40 %	5,30 €
AMARETTO	20 %	5,30 €
GRAND MARNIER	40 %	5,30 €
COINTREAU	40 %	5,30 €
BRANDY		2 CL
VECCHIA ROMAGNA	38 %	6,00 €

# HIER UNSERE WEINE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

<u>WEIß</u>	<u>0,75 L</u>	<u>0,25 L</u>	<u>1,0 L</u>
2011 RIESLING, TROCKEN SONNENHOF RIESLING, QUALITÄTSWEIN, WÜRTTEMBERG AUSGEWOGENER, FRUCHTIGER RIESLING		5,10 €	19,50 €
2010 PINOT GRIGIO, TROCKEN SANT ` AGOSTINO, IGT, VENETIEN SPRITZIG, FRISCH UND FRUCHTIG.	14,60 €	5,10 €	19,50 €
2010 CHARDONNAY, TROCKEN LANGUEDOC-ROUSSILLON, VIN DE PAYS D'OC LEICHT UND FRUCHTIG	14,60 €	5,10 €	
2009 BORDEAUX BLANC, TROCKEN BORIE-MANOUX, BORDEAUX, A.C. FRUCHTIG UND FRISCH		5,10 €	19,50 €
<u>ROT</u>	<u>0,75 L</u>	<u>0,25 L</u>	<u>1,0 L</u>
2010 LEMBERGER, TROCKEN WEINGUT SONNENHOF, QBA, TROCKEN WÜRZIG, KRÄFTIG		5,10 €	19,50 €
2010 CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN LANGUEDOC-ROUSSILLON, VIN DE PAYS D'OC INTENSIVES BOUQUET		5,10 €	19,50 €
2009 SARDASOL MERLOT, TROCKEN NAVARRA, DO, SPANIEN ZART, SEIDIG, LANGANHALTEND	14,60 €	5,10 €	
2009 MONTEPULCIANO, TROCKEN CASAL BORDINO, DOC., ABRUZZEN, ITALIEN GUT AUSBALANCIERTER, KRÄFTIGER WEIN	14,60 €	5,10 €	
2009 TROLLINGER, HALBTROCKEN COLLEGIUM WIRTEMBERG, QBA LEICHTER TROLLINGER		5,10 €	19,50 €
<u>ROSÉ</u>		<u>0,25 L</u>	<u>1,0 L</u>
2009 SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST, HALBTROCKEN WEINGUT SONNENHOF, QBA, WÜRTTEMBERG ERFRISCHEND MILDER ROSE WEIN		5,10 €	19,50 €

*BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNISS, DASS SICH DIE JAHRGÄNGE DER WEINE ÄNDERN KÖNNEN.*

\*\* = KABINETT, \*\*\* = SPÄTLESE, \*\*\*\* = BARRIQUEAUSBAU

1 MIT FARBSTOFF, 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 MIT PHOSPHAT,  
5 GESCHWEFELT, 6 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 GESCHWÄRZT, 8 GEWACHST, 9 KOFFEINHALTIG, 10  
CHININHALTIG,

11 MIT SÜBUNGSMITTEL, 12 PHENYLALANINQUELLE, 13 GEFÄRBT, 14 TAURIN

\* KANN 2, 3, 4, 6 ENTHALTEN

## **Unsere Sonderleistungen**

### Preisliste

Kaffeegedeck	2,00 € pro Person
Kanne Kaffee á 7 Tassen	13,90 € pro Kanne
Korkgeld für mitgebrachte Getränke	nach Vereinbarung
Cremerfarbene Stuhlhusse	2,50 € pro Stück
Teelicht	0,20 € pro Stück
Menükarte	1,00 € pro Stück
Tischplan & Aushang	ohne Berechnung
Tischnummern	ohne Berechnung
Dekoration vom Haus	richtet sich nach dem Aufwand
Kleine Hifi-Anlage	25,00 €
Beamer	40,00 €
Auf- und Abbau Tanzfläche	75,00 € einmalig
Auf- und Abbau Podium	75,00 € einmalig
Personal ab 01:00 Uhr	25,00 € pro Person/Stunde richtet sich nach der Personenanzahl

### Hotelzimmer

Gerne bieten wir Ihnen unsere attraktiven Wochenendraten  
(gültig von Freitag bis Sonntag) an – bitte sprechen Sie uns an

Bitte beachten Sie auch unsere speziellen Hochzeitsangebote

## Vorschläge für Ihre Unterhaltung:

### **Entertainment:**

[www.kasperl-theater.net](http://www.kasperl-theater.net)

In Aspach (ca. 30 km – kommt auch ins Haus)  
Kasperle-Theater für Erwachsene in Aspach  
„Rent a Kasperl“ (für Betriebsfeiern, Weihnachtsfeiern, etc.)  
Preise auf Anfrage

[www.ernstes-entertainment.de](http://www.ernstes-entertainment.de)

Frau Sylvia Ernst aus Stuttgart bietet anspruchsvolle  
Unterhaltung, Swing, Jazz, Chansons, etc. buchbar für  
Firmenevents, private Feiern, etc. – Honorar auf Anfrage

[www.charlinis.com](http://www.charlinis.com)

Stuttgart, Telefon: 0711-3659296  
Animation, Show, Musik, lustige Kellner  
Jonglieren, lustige Zauberei, Feuerspektakel  
Begleitung des Abends - Präsenzzeit 3,5 Stunden  
Honorar auf Anfrage

<http://www.zauberer-zauberkuenstler-entertainer.de/>

Zauberer Florian Ilgen  
Telefon: 0049 (0) 163 3098010  
E-Mail: [info@florianilgen.de](mailto:info@florianilgen.de)

### **Musik zu Tanz und Unterhaltung**

<http://www.mrmac.de/>

Mr. Mac's Party Team  
Steffen Eifert  
70374 Stuttgart  
Tel: 0711/ 78 74 78 – 0

<http://deck17.de/>

Deck 17 Eventmanagement  
E-Mail: [wim@deck17.de](mailto:wim@deck17.de)

Wir möchten darauf hinweisen, dass diese Zusammenstellung nur Ihrer  
Orientierung dienen soll.  
Bitte informieren Sie sich über die detaillierten Angebote. Es liegen  
teilweise noch keine eigenen Erfahrungen vor.

Ihr Abacco Team

\*Diese Mappe ist gültig bis Ende Dezember 2012.  
Preisänderungen sind vorbehalten.