



Speisegaststätte Sportfreunde Feldrennach

Menüvorschläge 2024

Für Ihre Festlichkeiten 2024 möchten wir Ihnen unsere beliebtesten Menüs als Vorschläge unterbreiten. Natürlich können sie auch aus den Vorschlägen individuell ihr Menü zusammenstellen. Profitieren Sie aus unserer langjährigen Erfahrung und rufen Sie uns an um einen Termin, zur genauen Planung ihres Festes zu vereinbaren. Preise werden bei Bedarf nachkalkuliert, aufgrund der momentanen Lage auf dem Markt.

Reservierungen unter 07082/3763

Besuchen Sie uns doch mal im Internet unter www.beiabels.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr

Sonn- und Feiertags 11.30 Uhr 14.30 Uhr

und 17 Uhr bis 21.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

*Also bis bald, wir freuen uns auf Sie
Familie Silvio Abel!*

Menü 1

Festtagssuppe mit Markklößchen,
Maultäschchen und Flädle
Bunter Beilagensalat der Saison
Gemischter Braten vom Rind und Schwein
mit Pommes, Spätzle, Kroketten und Gemüseplatten
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahnehaube

40.90 Euro

Menü 2

Kresserahmsüppchen mit Sahnehaube
Bunter Beilagensalat der Saison
Zartes Kalbsrückensteak mit Waldpilzen a'la Creme
Spätzle, Pommes, Kartoffelgratin und Gemüseplatten
„Haselnußtraum“ mit Schokoeis, Haselnußeis Eierlikör und Sahnehaube

49,50 Euro

Menü 3

Markklößchensuppe
Bunter Beilagensalat der Saison
Schweinefilets in Champignonrahmsauce
Spätzle, Pommes, Kroketten und Gemüseplatten

Coup Dänemark

40.90 Euro

Menü 4

Feine Flädlesuppe
Blattsalat an Kartoffeldressing mit Speckwürfel
Schweinefilets im Speckmantel an Rahmsauce
Spätzle, Pommes, Kartoffelgratin und Gemüseplatten
Hausgemachtes Himbeerparfait mit Vanillesauce und Sahnehaube

42.90 Euro

Menü 5

Kartoffelcremesuppe mit Croutons
Bunter Beilagensalat der Saison
Filetteller vom Rind und Schwein mit zweierlei Saucen,
Pommes, Spätzle, Kroketten und Gemüseplatten
Panna Cotta mit Himbeersauce im Gläschen serviert mit Sahnehaube
51.90 Euro

Menü 6

Feine Lauchcremesuppe mit Sahnehaube
Bunter Beilagensalat der Saison
Zarter Kalbsrahmbraten „Jäger Art“
Spätzle, Pommes, Kartoffelgratin und Gemüseplatten
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Sahnehaube
43.90 Euro

Menü 7

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
Bunter Beilagensalat der Saison
Zarter Rinderschmorbraten in Lembergersauce
mit Pommes, Spätzle, Kroketten und Gemüseplatten
Dessertteller mit Mousse au Chocolate weiß und braun
mit Früchten garniert und Erdbeereis
46.90 Euro

Menü 8

Grießklöschensuppe
Bunter Beilagensalat der Saison
Zarter Kalbsrahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons
Spätzle, Pommes, Kartoffelrösti und Gemüseplatten
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube
45.90 Euro

Menü 9

Flädlesuppe mit Schnittlauch
Bunte Blattsalate an Himbeerdressing mit Melonenspalten
und Serrano Schinken

Gemischte Fleischplatten vom Rind, Schwein und Pute
mit Braten- und Champignonrahmsauce,
Spätzle, Pommes, Kartoffelgratin und Gemüseplatten
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube

48.90 Euro

Menü 10

Karotten-Ingwersüppchen mit Sahnehaube
Kleiner Blattsalat mit Kracherlen und Speckwürfeln
Schweinelendchen „Jäger Art“ in Pilzrahm
Spätzle, Pommes, Kartoffelgratin und Gemüseplatten
„Schokotraum“

Lauwarmes Schokotörtchen
und einer Kugel Straciatellaeis mit Sahnehaube

42,90 Euro

Für Vegetarier unter Ihren Gästen bieten wir folgendes:

Gemüseragout in Sahnesauce mit Kartoffelrösti

13.90 Euro

Bandnudeln mit Pilzen a'la Creme

14.90 Euro

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Gemüse

13.90 Euro

Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln

11.90 Euro

Buffetangebot für Feierlichkeiten *ab 30. Personen*

Suppe, Salat und Dessert zum selber zusammenstellen

Suppe am Tisch serviert:

Saisonale Cremesuppe nach Absprache

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Karotten-Ingwersüppchen

Rinderkraftbrühe mit Einlage

6.00 €

Salat am Tisch serviert:

Saisonal Knackiger Feldsalat mit Speck und Kartoffeldressing 7.90 €

Kleiner gemischter Salat 4.90 €

Hauptspeisen am Buffet:

Schweinemedallions an Champignonsauce

Gegrillte Scheiben aus der Rinderhüfte in Pfefferrahm

Panierte Putenschnitzel *oder* Geschnetzeltes

Beilagen:

Kartoffelgratin, Spätzle, Knusperpommes *oder* Krokette

Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

27.90 €

Dessert am Tisch serviert:

Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehäubchen im Gläschen 5.50 €

Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Haselnußeis 7.90 €

2 Kugeln cremiges Vanilleeis auf Waldbeeren mit Sahnehaube 7.90 €

Angebot für Kinder und Vegetarier nach Absprache

Der Empfang:

Zum Empfang empfehlen wir Ihnen einen schönen SEKT ,CHARDONNAY SECCO, ROSÉ SECCO, HANNA TRAUBENSECCO -ALKOHOLFREI-

Bei schönem Wetter können Sie Ihren Aperitif gerne auf der Terrasse einnehmen.

Passend dazu bieten wir Ihnen gerne an:

Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen aus Spinat Ricotta,

Tomate Mozzarella und Schinken Käse 70 Cent pro Stück

Kaffee und Kuchen

Bei mitgebrachten Kuchen lehnen wir die Haftung für eventuelle gesundheitliche Schäden, laut EU Lebensmittelgesetz vom 01.01.2006 ab.

Der Veranstalter trägt die volle Haftung für mitgebrachte Kuchen, und stellt das Restaurant "Bei Abel's" insoweit von jeder

Inanspruchnahme durch Dritte frei.

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir 3 Euro Gedeckpreis pro Person.

Darin ist der Teller, Besteck, Servierten und unser Service enthalten

Die Getränke

Bei einem schönem Fest würden wir Ihnen auf jeden Fall Tischweine empfehlen.

Da das Fest dadurch nicht so gestört wird.Siehe unsere Bankettweine.

Sperrstunde/Letzter Uhrschlag

Sie können bei uns bis max. 2.00 Uhr feiern. Ab 24.00 Uhr berechnen wir 60 € Nachtzuschlag pro angefangener Stunde.

Personenzahl

Wir bitten Sie uns eine Woche vor Ihrer Feier die Personenzahl durchzugeben.

Zwei Tage vorher brauchen wir die genaue Personenzahl,

die wir dann auch abrechnen müssen(zwecks Einkauf, Planung der Tische usw.)

Bezahlung

Ihre Rechnung ist am Tag Ihrer Feier fertig.

Sie können Sie überweisen oder mit EC- Karte bezahlen oder in bar bezahlen.

Terminvereinbarung

Sobald Sie die Infomappe durchgeschaut haben können Sie mit Susanne Abel einen Termin vereinbaren. Sie wird Sie in allen Fragen gerne beraten.

Unser Service für Sie inklusive:

- Kostenlose Beratung,- Saalmiete inkl. Nebenkosten! ,- Garderobe,
- Stehtische für den Empfang,- Geschultes Personal,- Bestuhlung nach Ihrem Plan
- Tischwäsche,Servietten,-Geschirr,- Besteck,- Gläser
- Kerzen und Teelichter,- Reinigung,- Preise inkl. gesetzliche MwSt.

Zusatzleistungen:

- Menü- bzw. Büffetkarten 3 € pro Stück
- Tischband in den passenden Farben 4.00 € pro Meter
- Stoffservietten 1.50 € pro Stück
- Möchten Sie Ihren Wein selbst mitbringen,
berechnen wir Ihnen ein Korkgeld von 15,00 E / Sekt 17,00 E pro Flasche.
- Käseplatten als Mitternachtssnack,
jeweils mit Baguette, Salzgebäck, Butter und Trauben
- Gemischte Käseplatte klein
z.B.: (Camembert, Epoisses, Langres, L'Évêque, Morbier,
Pico affiné und Reblochon de Savoie)
140,00 € pro Platte (ca. 2 Kg)
- Gemischte Käseplatte groß
z.B.: (Reblochon, Munster Géromé, Langres, Chaource,
Fourme d'Ambert, Morbier, Comté, Pont L'Évêque, Camembert,
Livarot und Ste Maure)
280 € pro Platte (ca. 4 Kg)
Wir empfehlen 80g pro Person

*Unsere Bankettweine
des Weingutes Plag in Kürnbach*

Weißweine



Weingut Plag Baden-Kraichgau

Rießling, Gutswein, trocken

1,0 l - 22,00 €



Weingut Plag Baden-Kraichgau

Riesling – PREMIUM, trocken

0,75l. Flasche 22,50 €

Weißherbst und Roseweine

Weingut Plag Baden-Kraichgau

Schwarzriesling rosé, Gutswein, halbtrocken

1,0 l - 22,00 €

Weingut Plag Baden-Kraichgau

Lemberger rosé – PREMIUM, halbtrocken

0,75l. Flasche - 22,50 €

Weingut Plag Baden-Kraichgau

Rose, PREMIUM, trocken

0,75l. Flasche - 22,50 €

Rotweine

Weingut Plag Baden-Kraichgau

Schwarzrießling, Gutswein – trocken

1,0 l. - 23,20 €

Weingut Plag Baden-Kraichgau

Spätburgunder, Gutswein – trocken

1,0 l. - 23.20 €

Weingut Plag Baden-Kraichgau

Lemberger, Gutswein – trocken

1,0 l. - 23,20 €

Weingut Plag Baden-Kraichgau

Kavalier Cuvee vom Schwarzriesling und Lemberger, halbtrocken

1,0 l - 23.20 €