

Bankett-Mappe



Landgasthof Bieg

Hauptstraße 25 · 73491 Neuler

Telefon 07961/4937

www.landgasthof-bieg.de

info@landgasthof-bieg.de



Lage:

Auf der Hochfläche zwischen den Flüssen Kocher und Jagst liegt die Gemeinde Neuler. Die zentrale Lage im Ostalbkreis sorgt für kurze Wege nach Ellwangen und Aalen. Mit einem hohen Erholungswert hat sich Neuler zu einem beliebten Ferienziel entwickelt. (Skulpturenweg, Wanderwege und Seen)

Verkehrsanbindung:

Neuler ist ruhig gelegen, hat aber eine hervorragende Verkehrsanbindung. Neuler liegt nahe an der A7 und an wichtigen Bundesstraßen. (B290, B29, B19)

Zimmer:

In unserem Gästehaus befinden sich 15 Zimmer, die durch Doppel- und Einzelbelegungen genutzt werden können. Außerdem befindet sich im obersten Stockwerk ein Appartement mit zwei Doppelzimmern einer kleinen Küche. Alle Zimmer sind komfortabel und zeitgemäß eingerichtet.

In unserem Neubau mit Blick zum wunderschönen Schlierbachtal finden Sie 2 Einzelzimmer, 8 Doppelzimmer und 2 Appartements. Alle diese Zimmer sind mit einem Fahrstuhl zu erreichen und barrierefrei ausgestattet.

Extras:

Hund: 7 €

Räumlichkeiten:

Saal für bis zu 150 Personen
Gaststätte für bis zu 60 Personen
Bistro für bis zu 25 Personen

Check - In ist ab 14.00 Uhr möglich.
Check - Out bis 10.30 Uhr

Kreditkarten:

Visa, Mastercard, Eurocard



Menüvorschläge

Menü 1

Klößchensuppe

Verschiedene Salate mit Ei und Crôutons

Schweinelenochen gefüllt (Schinken und Frischkäse)
mit frischen Champignons und Hähnchenbrust mit Kräuterkruste an einer
Portweinjus
Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Krokette, Kartoffelgratin,
verschiedenes Gemüse

Flying dessert

Menü 2

Klößchensuppe

Verschiedene Salate mit Ei und Crôutons

Gemischter Braten (Schwein und Rind) mit Pilzrahmsauce
Beilagen: hausgemachte Spätzle, Pommes frites und Krokette

Gemischtes Eis mit Sahne



Menü 3

Tomatensuppe mit Basilikumschaum und Crôutons

Gemischte Rohkostsalate

Schweinelendchen gefüllt (Schinken und Frischkäse) und natur
mit frischen Champignons und Bratenjus
Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, verschiedenes Gemüse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü 4

Vorspeiseteller (Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pinienkernpesto,
Melonen-Schinken-Schiffchen,
angebratene Paprika und Zucchini an einem Salatbukett)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Kalbsröllchen gefüllt (Parmaschinken, Ruccola, Tomate, Mozzarella)
und Schweinelendchen natur an einer Madeirasauce
Beilagen: Macairekartoffel, Tagliatelle und verschiedenes Gemüse

Vanille-Schokoladenparpait und Vollmilchmousse
an einem Ananas-Melonen Salat
und einer Erdbeersauce



Menü 5

Zweierlei Paprikasuppe mit Garnelenspieß

Verschiedene Salate mit Ei und Crôutons

Schweinelendchen im Blätterteigmantel mit Pilzduxel
an grünem Spargel mit Sc. Hollandaise

Pralinenparfait im Marzipanmantel und
Erdbeer-Joghurt Praline an einer Nougatsauce
mit warmen Schattenmorellen

Menü 6

Spargelsalat mit Erdbeerdressing und Parmaschinken

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Gebratenes Jungschweinesteak und Hähnchenbrustfilet
unter der Kräuterkruste mit Cognacrahmsauce
Beilagen: Macairekartoffel und Bandnudeln

Erdbeer und Vanille Panna Cotta im Sektglas serviert
mit frischen Erdbeeren



Menü 7

Fischvariation
(geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce,
Crevetten in Kräutermarinade,
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Riesengarnelen im Tempurateig)

Kresseschaumsüppchen

Verschiedene Lendchen vom Kalb,
Rind und Schwein mit Portweinjus
Beilagen: hausgemachte Spätzle, Kroketten

Parfait vom Waldhonig mit beschwipsten Beeren

Menü 8

Maultaschensuppe

Gemischte Blattsalate mit Joghurtdressing

Spanferkelkrustenbraten mit warmem Kartoffelsalat

Vanilleeis mit Obstsalat



Menü 9

Geräucherter und gebeizter Lachs
mit Senf-Dill-Sauce und Apfel-Meerrettich

Karottensuppe mit Curry und Orangenfilets

Lammrückenmedaillons „Povencale“ auf
Bohngemüse mit Rosmarinkartoffeln

Mousse von Bitterschokolade mit Kirschragout

Menü 10

Fitness-Salat mit Sonnenblumenkernen,
Crôutons und Avocadodressing

Broccolicremesuppe mit Mandelblättchen

Gegrillte Lachsfiletscheiben auf Zitronensauce
mit Kirschtomaten und grünen Nudeln

Dreierlei Fruchtsorbets mit frischen Früchten



Menü 11

Gemischter Vorspeiseteller mit marinierten Auberginen,
Zucchini und Oliven, Tomaten-Mozzarella-Salat,
Melone mit Rohschinken

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Grießklößchen

Kalbsmedaillons mit Morchelrahmsauce und Haselnuss-Spätzle

Weißes Kaffeemousse mit frischen Früchten
und Schokosauce

Menü 12

Knödelscheiben mit Feldsalat,
Crôutons und Balsamicodressing

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Rosa gebratene Flugentenbrust
mit Orangenfilets und Orangensauce

Zimtparfait
mit Rotweinzwetschgen und Karamellgitter



Sommermenü (13)

Melonencocktail mit Portwein

Kalt geschäumte Gurkensuppe
mit Lachstatar

Roastbeef im ganzen gebraten und am Tisch tranchiert
Beilagen: Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Joghurt-Orangentörtchen
mit frischen Himbeeren

Wintermenü (14)

Zwiebelsuppe mit käsecrôutons

½ Grillente mit Orangenfilets,
Orangensauce, Kartoffelknödel und Apfel-Rotkraut

Pralinenparfait im Marzipanmantel
mit Nougatsauce



Festtags – Menü (15)

Festtagssuppe

Blattsalat mit Karotten,
Lauchstreifen und French Dressing

Zweierlei vom Schweinelendchen
mit Rahmsauce und Trollingersauce,
buntem Marktgemüse, hausgemachten Spätzle
und Kartoffelkroketten

Vanilleeis und Vollmilchmousse
mit frischen Früchten und Himbeersauce



Menü für Ihre Weihnachtsfeier

Menü 1

Variation von der Riesengarnele
(Garnele im Speckmantel, Garnele im Tempurateig,
Garnele im Ganzen mit verschiedenen Saucen und Salatbukett)

Steinpilzsahnesuppe

Kalbsroulade mit Ruccola
und Tomaten gefüllt im Nudelnest
mit Rahmsauce und Mandelbroccoli

Zwetschgen- und Apfelringe im Weinteig
mit Vanilleeis



Rustikale Menüs

Menü 1

Gemischter Kartoffel-Gurken-Salat

Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle

Obstsalat von frischen Früchten

Menü 2

Krautsalat mit Kümmel

Sparerips mit Westernkartoffeln
und Barbequesauce

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

Menü 3

Gemischter Salat mit Ei

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Schokoladencreme



Regionale Menüs

Menü 1

Schwäbische Flädlesuppe

Bunte Blattsalate
mit Crôutons und Speckwürfel

Zwiebelrostbraten
mit Bratenjus und hausgemachten Spätzle

Apfel-Tiramisu

Menü 2

Schwäbische Klößchensuppe

Feldsalat mit gerösteten Maultaschen
und Sauerrahmdressing

Schwäbischer Sauerbraten
mit Röstzwiebel und Semmelknödel

Apfelkühle mit Vanillesauce



Buffetvorschläge

Italienisches Buffet

Vorspeisen (zur Wahl):

- ❖ Antipasti: in Olivenöl gebratene Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebel und Auberginen
- ❖ Mozzarella mit Tomate und Basilikum
- ❖ Parmaschinken auf Melone
- ❖ Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)

Italienische Spezialitätenplatte:

- ❖ Italienischer Mortadella, Salame Milano und Coppa
- ❖ Rucolasalat mit eingelegten Oliven und Parmesanspalten
- ❖ Hackbällchen mit Mozzarella und pikanter Tomatensauce
- ❖ Meeresfrüchtesalat mit frischen Kräutern und Knoblauch
- ❖ Salat mit Tomaten, Paprika, Oliven und eingelegtem Schafskäse
- ❖ Italienischer Tortellinisalat mit Schinken und Zwiebeln
- ❖ Artischockenherzen mit Paprika-Charlotten-Vinaigrette
- ❖ Römischer Salat mit Fenchel und Sardellen
- ❖ Italienischer Gemüsesalat
- ❖ Verschiedene Dressing
- ❖ Gegrillte Tomate auf Bruschetta
- ❖ Crostini mit schwarzen Oliven, Pinienkerne, Kapern und Thunfisch
- ❖ Insalata di zucchini crude
- ❖ zum Vorspeisenbuffet reichen wir italienisches Weißbrot und Olivenciabatta

Suppen (zur Wahl)

- ❖ Kürbis-Knoblauchsuppe
- ❖ Toskanische Tomatensuppe mit Knoblauch-Crôtons



Hauptgänge (zur Wahl)

- ❖ „Osso bucco“ Kalbshaxenscheiben mit Kapern und Zitrone
- ❖ Zitronen-Chili-Huhn
- ❖ Involtini
- ❖ Kleine Kalbsröllchen mit Spinat – Tomaten – Mozzarella gefüllt mit Salbei Zitronensauce
- ❖ Italienisches Kräuterhähnchen mit Knoblauch Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse frisch aus dem Ofen
- ❖ Schweinerücken „al forno“ in Kräuterkruste knusprig gebraten mit Bratenjus
- ❖ Saltimbocca vom Schweinefilet a 'la Romana
- ❖ Piccata "Milanaise" von der Pute in Käse-Ei-Hülle
- ❖ Risotto Gorgonzola e mele (Apfelrisotto mit Gorgonzola)
- ❖ Involtini di cotiche al ragu (Schweinefleischrouladen in Tomatenragout)
- ❖

Fisch (zur Wahl)

- ❖ Thunfisch überbacken mit Tomatensauce und Basilikum
- ❖ Rotbarbe auf Zucchini-Paprika-Gemüse

Beilagen (zur Wahl)

- ❖ Waldpilzrisotto
- ❖ Gnocci Forrdenti (Gnocci Gratin)
- ❖ Pasta Arrabiata mit Knoblauchbrösel
- ❖ Scampi auf Tagliatelle mit Knoblauch und Sahnesauce
- ❖ Lasagne „Bolognaise“
- ❖ Tortellini, Tagliatelle, Pene Rigatoni wahlweise mit: Schinken-Käse-Sauce, Walnussauce, Bolognaisesauce, Lachsrahmsauce
- ❖ Mediterranes Schmorgemüse

Dessert (zur Wahl)

- ❖ Zitronensorbet mit Prosecco
- ❖ Tiramisu
- ❖ Erdbeer Panna Cotta
- ❖ Frischer Obstsalat mit Grappa
- ❖ Panna Cotta auf Orangenspalten
- ❖ Verschiedene italienische Käsesorten vom Brett mit Trauben
- ❖ Espressocrema



Schwäbisches Buffet

Vorspeisen (zur Wahl)

- ❖ Kalter Schweinebraten mit Remouladensauce
- ❖ Bauernwurst und Bratwürste
- ❖ Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
- ❖ Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in Sauerrahm mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken
- ❖ Pikante Sülze mit Eier
- ❖ Rindertafelspitz mit Radieschenvinaigrette
- ❖ Roter und weißer Presssack mit Essig und Öl
- ❖ Räucherfischauswahl
- ❖ Geräucherter Lachs, Forellen und Makrelen mit Oliven und Kapern
- ❖ Pikanter Rindfleischsalat
- ❖ Tafelspitzsülze mit Pilzen

Salate (zur Wahl)

- ❖ Schwäbischer Kartoffelsalat
- ❖ Krautsalat mit Speck und Kümmel
- ❖ Tomatensalat mit Balsamicodressing
- ❖ Gemüsesalat mit gefüllten Eiern
- ❖ Rettichsalat
- ❖ Karottensalat
- ❖ Nudelsalat mit Gurken, Erbsen und Fleischkäse
- ❖ Rote-Bete-Salat
- ❖ Bunter Gemüsesalat
- ❖ Apfel-Rotkohl-Salat

verschiedene Dressings (zur Wahl)

- ❖ Vinaigrette, Cocktaildressing, French Dressing, Joghurtdressing,
- ❖ Sauce Cumberland, Sauce Remoulade

Suppen (zur Wahl)

- ❖ Schwäbische Maultaschensuppe
- ❖ Flädlesuppe



Hauptgänge (zur Wahl)

- ❖ Schwäbische Kalbsvögel (Kalbsroulade gefüllt mit Schinken, Brät und Ei)
- ❖ Schwäbischer Sauerbraten
- ❖ Zanderfilet mit grünem Spargel und Rieslingsauce
- ❖ Griebenschnecken
- ❖ Gaisburger Marsch
- ❖ Geschmelzte Maultaschen
- ❖ Kasseler im Brotteig mit Sauerkraut
- ❖ Krautwickel gefüllt mit Brät und Spinat
- ❖ Gefüllte Kalbsbrust mit Brez'n-Füllung
- ❖ Entenkeule knusprig gebraten
- ❖ Schweinfiletspitzen in Champignonrahmsauce

Dessert (zur Wahl)

- ❖ Obstsalat mit Kirschwasser
- ❖ Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- ❖ Moccaparfait mit Brandysauce
- ❖ Schwäbischer Apfelkuchen
- ❖ Apfelkühle mit Vanillesauce
- ❖ Verschiedene Eissorten im Eispokal
- ❖ Rote Grütze mit Vanillesauce



Mediterranes Buffet

Vorpeisen (zur Wahl)

- ❖ Melone mit Seranoschinken
- ❖ Würziger Thunfischsalat
- ❖ Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto
- ❖ Shrimpscocktail mit Aioli
- ❖ Schafskäse mit getrockneten Tomaten

verschiedene Tapas (zur Wahl)

- ❖ Albondigas
- ❖ Artischockenherzen mit Seranostreifen
- ❖ Auberginenröllchen mit Ziegenkäse gefüllt
- ❖ Datteln im Speckmantel
- ❖ Gefüllte Champignons
- ❖ Thunfischkroketten
- ❖ Riesengarnele „mediterrane Art“
- ❖ Muscheln „spanische Art“
- ❖ Gefüllte Tomaten

Suppe (zur Wahl)

- ❖ Gazpacho
- ❖ Gelbe Paprikacremesuppe

Hauptspeisen (zur Wahl)

- ❖ Paella mit Meeresfrüchten, Shrimps, Riesengarnelen und Kaninchen
- ❖ Paella mit Meeresfrüchten, Erbsen und Hähnchen
- ❖ Provencialisches Hähnchen
- ❖ Schweinefilet mit Citrus-Thymian-Marinade
- ❖ Gefüllte Schollenröllchen auf Safranrisotto
- ❖ Rotbarbe in der Sesamkruste, dazu Zucchini – Tomatentatar
- ❖ Lammsteak auf gegrilltem Fenchel mit Oliven – Thymianjus
- ❖ Schwertfisch alla messinese



Beilagen (zur Wahl)

- ❖ Spinatgnocci
- ❖ Gemüserisotto mit Chilliöl
- ❖ Erbsenrisotto (Risi Bisi)
- ❖ Bandnudeln mit Gorgonzolasauce

Dessert (zur Wahl)

- ❖ Zitronen - Basilikumsorbet
- ❖ Creme Katalan
- ❖ Marsallacreme
- ❖ Stracciatella-Parfait
- ❖ Panna Cotta mit Ahornsirup
- ❖ Kokoscreme mit Rotweifeigen



Französisches Buffet

Vorspeisen (zur Wahl)

- ❖ Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Kapern und Sardellen
- ❖ Meeresfrüchte „französische Art“ mit Senfmayonaise
- ❖ Scheiben von der Entenbrust mit Preiselbeersahne
- ❖ Französische Wildpastete
- ❖ Cocktail des crevettes

Suppen (zur Wahl)

- ❖ Pariser Zwiebelsuppe
- ❖ Französische Knoblauchsuppe

Hauptgang (zur Wahl)

- ❖ Roastbeef am Stück gebraten und tranchiert mit Sauce Bernaise
- ❖ Überbackene Meerforelle mit Pernod-Sahne
- ❖ Ente à l'orange
- ❖ Coq au Vin
- ❖ Geschmorte Lammschulter mit Schmorgemüse
- ❖ Lamm Navarin (Lammeintopf)
- ❖ Schweinesteak mit Kräutern, Roquefortkäse und Tomatenwürfeln
- ❖ Tournedo à la Rossini (Rinderfilet mit Gänseleberparfait, Champignons, Madeirasauce)

Beilagen (zur Wahl)

- ❖ Rosmarinkartoffel
- ❖ Lyoner Kartoffel
- ❖ provencialisches Tomaten
- ❖ Blumenkohl mit Bechamelsauce
- ❖ grüner Spargel mit Sauce Mousline
- ❖ Herzoginkartoffeln
- ❖ Dauphinkartoffeln



Dessert (zur Wahl)

- ❖ Crêpe „Suzette“ mit Vanilleeis
- ❖ Mousse au chocolat mit Himbeermark
- ❖ Creme Caramel mit Orangenspalten
- ❖ Creme Brûlée
- ❖ Erdbeer-Biskuit-Rolle
- ❖ Französische Käsespezialitäten
- ❖ Apfelsorbet aus der Normandie



Spezialitätenbuffet

Vorspeisen

- ❖ Riesengarnelen im Speckmantel auf Orangenscheiben
- ❖ Schinkenröllchen mit Spargel und Kräutercreme gefüllt
- ❖ Crevettencocktail mit Spargel und Champignons
- ❖ Rucola Salat mit Parmesanspänen und Spiegelei
- ❖ Wildpastete mit Sauce Cumberland
- ❖ Geräucherte Forellenfilets mit Dill-Sahne
- ❖ Räucherlachstatar mit Honig-Senf-Sauce
- ❖ Angebratene Zwiebel und Champignons mit Kräutern aus dem Garten

Suppen

- ❖ Kürbiscremesuppe mit Crôutons
- ❖ Schwäbische Kartoffelsuppe mit Kräuter
- ❖ Kräutersüppchen mit Crôutons
- ❖ Tomatensuppe mit Parmesan
- ❖ Bärlauchsuppe mit Kerbelklößchen

Salate

- ❖ Gurkensalat
- ❖ Tomatensalat
- ❖ Paprikasalat
- ❖ Reissalat
- ❖ Nudelsalat
- ❖ Rindfleischsalat
- ❖ Geflügelsalat
- ❖ Rettichsalat
- ❖ Krautsalat
- ❖ Kartoffelsalat
- ❖ Bohnensalat
- ❖ Apfel-Sellerie-Salat
- ❖ Verschiedene Blattsalate



Hauptgang

- ❖ Fasanenbrust „Winzerin Art“ mit Champagnerkraut
- ❖ Hasenkeule in Ginrahmsauce
- ❖ Hirschroulade mit Pfifferlingsauce
- ❖ Kalbsmedaillons mit Morchelsahnesauce
- ❖ Gebratene Felchenfilet mit Mandelbutter
- ❖ Entrecote „Cafe de Paris“
- ❖ Putengeschnetzeltes mit gebackener Banane und leichter Currysauce
- ❖ Tranchen vom Schweinelendchen am Stück gebraten mit Gemüsefüllung und Cognacsauce
- ❖ Gebratene Fischvariation (Zander, Lachs, Garnele) mit Dillsauce

Beilagen

- ❖ Risotto mit Pilzen
- ❖ Kräuterreis
- ❖ Schupfnudeln
- ❖ Semmelknödel
- ❖ Macaire Kartoffeln
- ❖ Gemüseplatte (Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Bohnen)

Dessert

- ❖ Erdbeercreme
- ❖ Weißes Kaffeemousse
- ❖ Eisbombe reichhaltig garniert
- ❖ Pralinenparfait mit Nougatsauce
- ❖ Salat von frischen Früchten mit Maraschino
- ❖ Käseauswahl mit Trauben und Radieschen
- ❖ Mohn-Quark-Mousse



Festtagsbuffet

Hochzeitssuppe (wird serviert)
(Brät-, Grieß- und gebackene Klößchen)

☆☆☆

Salatbuffet:

Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Rote-Beete-Salat, Rettichsalat,
Karottensalat, verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing

☆☆☆

Vorspeisenbuffet:

Antipasti (gebratene Zucchini, Paprika usw.), Melone-Schinken, Tomaten
Mozzarella, Rucola mit Parmesan, Shrimpssalat, Räucherfischplatte,
Meeresfrüchtesalat, Bruchetta mit Tomaten, vitello tonnato, Brotkorb

☆☆☆

Schweinelendchen natur und gefüllt

(Schinken und Frischkäse)
mit frischen Champignons

Rosa gebratenes Roastbeef

Zartes Hähnchenbrustfilet

mit pikanter Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse

Vegetarisch:

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Beilagen:

Hausgemachte Spätzle, Rosmarinkartoffeln,
mediterranes Gemüse und Bohnenbündchen

Saucen:

Madeirajus, Rahmsauce

☆☆☆

Flying dessert

verschiedene kleine Köstlichkeiten im Glas



Gourmetbuffet

Vorspeisen:

- ❖ Quiche Lorraine
- ❖ Jakobsmuscheln in der Schale auf Zucchini-Tomaten-Ragout mit Limettenschaum
- ❖ Rucola mit Parmesan und Nuss-Segel
- ❖ Geeiste Champignon-Gurken-Lasagne mit Melonensalsa
- ❖ Mousse mit Quarkcreme und Kürbiskernkrokant
- ❖ Garnellensülze
- ❖ Rote-Beete-Frischkäse-Crêpe auf Zuckerschotenragout
- ❖ Gefüllte Minikartoffel mit getrüffeltem Rührei
- ❖ Spargelsalat mit Rhabarbersauce und Erdbeer-Minze-Dressing
- ❖ Zitronengrasspieße mit Koriander- und Erdnussdip
- ❖ Shooter vom grünem Spargel mit Vanilleschaum
- ❖ Artischocken-Tomaten-Lasagne mit Tiroler Speck
- ❖ Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree und Bärlauchpesto
- ❖ Dreifarbige Paprikaterrine
- ❖ Französische Austern auf Eis
- ❖ Frühlingsrolle mit Rind und Sprossen
- ❖ Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce
- ❖ zweierlei Schrimpsalate
- ❖ Riesengarnelenspieß an einer Kräutermarinade
- ❖ Tomaten-Mozzarella mit Pinienkernpesto

Hauptgang:

- ❖ Zanderfilet im Kartoffelnest mit Rote-Bete-Chips
- ❖ Kalbsröllchen "mediterran" mit Rucola, Serrano-Schinken, Basilikum und Mozzarella
- ❖ Lachsfilet auf Spargelragout mit Apfel-Meerrettich-Kruste
- ❖ Schweinefilet im Zucchini-mantel
- ❖ Seezungenröllchen auf Wildspargel
- ❖ Perlhuhnbrust im Thymian-Sherry-Sud
- ❖ Geschmorte Lammschulter mit getrockneten Tomaten und Rumpolenta
- ❖ zweierlei vom Spanferkel (Krustenbraten und Bäckchen) mit Dunkelbiersauce
- ❖ Knusperentenbrust an Orangenjus
- ❖ Lammfilet im Kräutermantel
- ❖ Rosa gebratene Rehkeule am Stück gebraten auf Maronenpüree



Beilagen:

- ❖ Gefüllte Artischocken
- ❖ Williamskartoffeln
- ❖ Balsamico-Kartoffeln mit Thymian und Honig
- ❖ Gefüllte Tomaten mit Couscous
- ❖ Rotkohlcrêpes
- ❖ Spinatgnocchi
- ❖ Annakartoffeln mit Parmesan überbacken
- ❖ Safranrisotto
- ❖ Mediterranes Schmorgemüse
- ❖ Getrüffelte Tagliatelle

Dessert:

- ❖ Erdbeertiramisu
- ❖ Gestreuselte Knuspermango
- ❖ Apfeltarte
- ❖ Soufflierter Schokoladencrêpes auf Melonen-Ananas-Carpaccio
- ❖ Creme Brûlée
- ❖ Topfen-Krokant-Knödel auf Nougatsauce
- ❖ Panna Cotta Küchlein im Karamelgitter mit Beerenpüree
- ❖ Sachertorte
- ❖ Weißes Kaffeemousse mit Espressosauce
- ❖ Himbeertraum "Moni"
- ❖ Erdbeercreme auf Rhabarberragout



Canapés

Fleisch:

- ❖ Schwarzwald-Schinken-Canapé
- ❖ Salami Canapé
- ❖ gekochter Schinken Canapé
- ❖ Chorizo Canapé
- ❖ Zwiebelmett Canapé
- ❖ Puten Canapé
- ❖ Roastbeef Canapé
- ❖ Kinder Canapé

Fisch:

- ❖ Crevetten Canapé
- ❖ Black Tiger Canapé
- ❖ Wachtelei / Kaviar Canapé
- ❖ Forellen Canapé
- ❖ Makrelen Canapé
- ❖ Kaviar / Ei Canapé
- ❖ Sardelle / Ei Canapé

Käse:

- ❖ Mozzarella Canapé
- ❖ Gauda Canapé
- ❖ Ziegenkäse Canapé
- ❖ Frischkäse / Schnittlauch Canapé
- ❖ Roquefort / Pfirsich Canapé
- ❖ Camembert Canapé

Spieße:

- ❖ Tomate-Mozzarella-Spieß
- ❖ Obst-Käse-Spieß
- ❖ Obstspieß
- ❖ Minisalamispieß
- ❖ Frikadellenspieß
- ❖ Chorizospieß
- ❖ Garnelenspieß
- ❖ Scampispieß auf Mangosalsa
- ❖ Anti-Pasta Spieß mit Zucchini, Paprika, Zwiebel und Aubergine



Fingerfood:

Salate:

- ❖ Kartoffelsalat
- ❖ Waldorfsalat
- ❖ Apfel-Lauch-Salat
- ❖ Matjes Salat
- ❖ Crevettensalat mit Cocktailsauce
- ❖ Crevettensalat mit Lauch und Joghurtdip
- ❖ Griechischer Hirtensalat
- ❖ Rotkrautsalat mit Äpfeln
- ❖ Fenchelsalat mit Orange
- ❖ Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan

Kalt:

- ❖ Vegetarische Hörnchen
- ❖ Pizzataschen
- ❖ Schinkenröllchen
- ❖ Ouiche „Lorraine“
- ❖ Matjestatar auf Schwarzbrot
- ❖ Rote Beete Crepe mit Frischkäsefüllung
- ❖ Vitello tonnato
- ❖ Schnitzel mit Preiselbeeren
- ❖ Garnele im Timburateig
- ❖ Schweizer Wurstsalat

Suppen:

- ❖ Kartoffelsuppe mit Saiten und Speck
- ❖ Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kürbiskernöl
- ❖ Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum



Warm:

- ❖ Nürnberger Rostbratwurst mit Sauerkraut
- ❖ Gegrillte Hähnchenbrustspieße mit Currysauce
- ❖ Chicken Wings scharf
- ❖ Chicken Wings extra scharf
 - ❖ Hähnchennuggets
 - ❖ Mini-Frühlingsrolle vegetarisch (Schafskäse und Lauch)
 - ❖ Mini-Frühlingsrolle Hähnchen
 - ❖ Albontigas (Hackfleischbällchen) in Tomatensauce
 - ❖ Involtini (gefüllt mit Rohschinken, Tomate, Rucola und Mozzarella)
 - ❖ Saltimbocca vom Schwein mit Parmaschinken und Salbei
 - ❖ Thunfischkroketten

Dips:

- ❖ Süß - Sauer Sauce
- ❖ Barbecuesauce
- ❖ Sauerrahmdip
- ❖ Currydip
- ❖ Tzatziki
- ❖ Kräuterdip
- ❖ Paprikadip
- ❖ Honig-Senfsauce
- ❖ Cocktailsauce
- ❖ Tatarensauce
- ❖ Frischkäsedip

Dessert (alles im Glas):

- ❖ Himbeertraum
- ❖ Dreierlei Mousse au chocolat
- ❖ Erdbeer/Vanille-Panna-Cotta
- ❖ Espressomousse
- ❖ Mini Windbeutel
- ❖ Zimt-Mascarpone-Creme
- ❖ Mini Tiramisu im Glas
- ❖ Mini Berliner
- ❖ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ❖ Obstsalat im Glas
- ❖ Verschiedene Sorbets



Die einzelnen Bestandteile aus unseren Vorschlägen können Sie beliebig miteinander kombinieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich. Selbstverständlich haben wir auch eine „Landgasthof Bieg“ Kinderspeisekarte, in der sie vor Ort wählen können.

Um Ihre Feier abzurunden, servieren wir Ihnen Kaffee & hausgemachten Kuchen (verschiedene Sorten auf Anfrage).

Bei schönem Wetter auch auf unserer Terrasse.

Kanne Kaffee oder Tee **€ 12,00**

Wenn Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir:

Gedeck, inklusive Kaffee, Tee oder andere Heißgetränke

Pro Person € 7,50

Wir würden uns freuen, Sie bald bei uns im Haus auf ein persönliches Gespräch begrüßen zu dürfen. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung unter **07961 / 4937**

Ihre Fam. Bieg



Hochzeitsangebot "All inklusive I"

Ihr Hochzeits-Komplettpaket

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste auf unserer Terrasse mit einem Sektempfang, zu dem kleine Canapes gereicht werden. Danach reichen wir Ihnen Kaffee zu der großen Hochzeitstorte (und Ihren verschiedenen mitgebrachten Kuchen).

Am Abend servieren wir Ihnen ein 4-Gänge-Menü, welches Sie in Absprache mit uns zusammenstellen können (z.B. siehe Hochzeitsangebot Menü 1 oder Menü 2).

Die Getränke (Tischwein, Wasser, Bier, Kaffee und alkoholfreie Getränke) sind im Angebot enthalten.

Kinder bis 4 Jahre sind frei, Jugendliche bis 10 Jahre zahlen die Hälfte.

Das Komplettpaket umfasst:

- Sekt und Canapes auf der Gartenterrasse
- Kaffeetafel mit der großen Hochzeitstorte
- Getränke der Hochzeitsfeier (Tischwein, Wasser, Bier, Kaffee und alkoholfreie Getränke)
- 4 Gänge Menü
- Mitternachtsimbiss
- Menükarten und Tischdekoration
- Übernachtung für das Hochzeitspaar

Ihre traumhafte Hochzeit: Das "All-Inklusive-Paket" für 74,-- € / Person

Wir bieten die oben genannten Leistungen bis 1.00 Uhr an. Alle anschließenden Bestellungen werden nach Verbrauch abgerechnet.

Ablaufplan

Hier ein Beispiel für den Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier:

Ca. 15.00 Uhr Eintreffen der Hochzeitsgesellschaft im Landgasthof Bieg, Sektempfang mit Canapes auf der Gartenterrasse

Ca. 16.00 Uhr Kaffee und Kuchen (Wir bereiten Ihre selbst angelieferte Kuchen fachgerecht zu)

Ca. 19.00 Uhr Beginn des 4-gängigen Hochzeitsmenüs

Ca. 00.00 Uhr Mitternachtsimbiss (z.B. Schinken- und Käseplatten mit offenfrischem Weißbrot)



Hochzeitsangebot "All inklusive II"

Ihr Hochzeits-Komplettpaket

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste auf unserer Terrasse mit einem Sektempfang, zu dem kleine Canapes gereicht werden. Danach reichen wir Ihnen Kaffee zu der großen Hochzeitstorte (und Ihren verschiedenen mitgebrachten Kuchen).

Am Abend servieren wir Ihnen ein großes Hochzeitsbuffet, welches Sie in Absprache mit uns zusammenstellen können. (siehe Angebote-Bufferets).

Die Getränke (Tischwein, Wasser, Bier, Kaffee und alkoholfreie Getränke) sind im Angebot enthalten.

Kinder bis 4 Jahre sind frei, Jugendliche bis 10 zahlen die Hälfte.

Das Komplettpaket umfasst :

- Sekt und Canapes auf der Gartenterrasse
- Kaffeetafel mit der großen Hochzeitstorte
- Getränke der Hochzeitsfeier (Tischwein, Wasser, Bier, Kaffe und alkoholfreie Getränke)
- Hochzeitsbuffet
- 1 Degistif des Hauses nach dem Hauptgang
- Mitternachtsimbiss
- Menükarten und Tischdekoration
- Übernachtung für das Hochzeitspaar

Ihr traumhafte Hochzeit: Das "All-Inklusive-Paket II" für 80,00 € / Person

Wir bieten die oben genannten Leistungen bis 2.00 Uhr an. Alle anschließenden Bestellungen werden nach Verbrauch abgerechnet.

Ablaufplan

Hier ein Beispiel für den Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier:

Ca. 15.00 Uhr Eintreffen der Hochzeitsgesellschaft im Landgasthof Bieg, Sektempfang mit Canapes auf der Gartenterrasse

Ca. 16.00 Uhr Kaffee und Kuchen (Wir bereiten Ihre selbst angelieferte Kuchen fachgerecht zu)

Ca. 19.00 Uhr Beginn des Hochzeitsbuffets

Ca. 00.00 Uhr Mitternachtsimbiss (z.B. Schinken- und Käseplatten mit ofenfrischem Weißbrot)



LANDGASTHOF BIEG - HAUSINFORMATION

Wir sind ein sehr vielseitiger Gasthof mit moderner Einrichtung und gepflegter Gastronomie. Wir laden Sie gerne zum Kennenlernen ein.

Fühlen Sie sich wohl in unseren angenehmen Räumlichkeiten. Der Landgasthof Bieg mit gemütlicher und angenehmer Atmosphäre empfiehlt sich als Restaurant mit schwäbischen Köstlichkeiten und den Jahreszeiten entsprechenden Spezialitäten der deutschen und internationalen Küche. So wird der Wechsel der Jahreszeiten zum kulinarischen Erlebnis. Bei der Zusammenstellung eines individuellen Menüs sind wir Ihnen gerne behilflich.

Für Veranstaltungen, Betriebsausflüge, Busausfahrten, Hochzeiten, Firmen- und Familienfeiern stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Saal für bis zu 160 Personen
Nebenzimmer für bis zu 50 Personen
Gaststätte für bis zu 50 Personen
Bistrotheke für bis zu 20 Personen

Die Räume können getrennt genutzt oder miteinander verbunden werden.

Unsere Räumlichkeiten bieten auch gute Voraussetzungen für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Vorträge oder andere Trainingsveranstaltungen. Dass, dabei das komfortable Wohnen und ein freundliches „Willkommen“ nicht zu kurz kommt, dafür sorgen wir persönlich.

Für größere Veranstaltungen (bis zu 350 Personen) können wir ggf. die Mehrzweckhalle der Gemeinde Neuler, die von uns bewirtschaftet wird, für Sie reservieren.

Bei Hochzeiten und anderen Veranstaltungen vermitteln wir Ihnen gerne auch Musik- und Tanzkapellen.

Wir haben 50 Gästebetten. Alle Zimmer - darunter 1 Appartement mit 2 Doppelzimmern - sind modern eingerichtet und verfügen über Dusche, WC, Telefon und Satellitenfernsehen, teilweise Balkon bzw. Terrasse und W-LAN.

In unserem Neubau mit Blick zum wunderschönen Schlierbachtal befinden sich drei Einzelzimmer, sieben Doppelzimmer und 1 Appartement. Alle diese Zimmer sind mit einem Fahrstuhl zu erreichen und Barrierefrei eingerichtet.



Mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet beginnen Sie bei uns den Tag.
im Sommer lädt unsere Sonnterrasse zum Verweilen ein.

Nicht zuletzt dürfen wir auch noch auf unseren "Außerhausservice" hinweisen.
Lassen Sie sich von unserer langjährigen Catering-Erfahrung überzeugen.
Wir liefern oder halten für Sie zur Abholung bereit:
Kalte und warme Büffets und alle sonstigen Gerichte, sofern gewünscht auch mit
Getränken, Geschirr, Besteck und Gläsern.

Wir würden uns freuen, für Sie Jubiläen, Betriebs- und Familienfeiern,
Busausfahrten sowie Tagungen, Seminare, Schulungen arrangieren zu dürfen und
stehen Ihnen für nähere Auskünfte gerne und jederzeit zur Verfügung.

Familie Bieg



Unser Tagungsarrangement:

Übernachtung im Zimmer mit Dusche, WC, Telefon, Satelliten – TV, Sky, W-Lan und reichhaltiges Frühstücksbuffet

Appartement für 4 Personen	ab 115,00 €
Einzelzimmer	ab 48,00 €
Doppelzimmer	ab 74,00 €

Halbpension 17,50 €

Getränke werden extra berechnet.

Unsere Seminarräume:

2 Räume für jeweils 10 - 60 Teilnehmern
(Die Trennwand kann entfernt werden, sodass auch die Nutzung als 1 Raum möglich ist).

Vorhandene Ausstattung:

Flip-Chart, Pinnwand, Leinwand, Beamer

ggf. Fernsehen, Videogerät, W-LAN

Bei mehreren Übernachtungen im Hause sind die Seminarräume kostenlos, ansonsten Preis auf Anfrage.

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unser Angebot zusagt, und wir Sie in unserem Hause begrüßen dürfen



Catering Service

<u>Anfahrt:</u>	Siehe Liste
<u>Personal:</u>	40 € (Koch) pro Stunde
	40 € (Service) pro Stunde

Geschirr ausleihen:

- Messer, Gabel, Teller 1,50 € /pro Person
- Messer, Gabel, Salatteller, Hauptgangteller, Dessertteller, Löffel, Kuchengabeln 3,00 €/pro Person
- 2x Messer, 2x Gabel, Suppenlöffel, Suppentassen, Hauptgangteller, 2x Dessertteller, Kuchengabeln, Kaffeelöffel, Wassergläser, Weingläser 4,00 €/pro Person

Geschirr spülen:

- Messer, Gabel, Teller 1,50 € /pro Person
- Messer, Gabel, Salatteller, Hauptgangteller, Dessertteller, Löffel, Kuchengabeln 3,00 €/pro Person
- 2x Messer, 2x Gabel, Suppenlöffel, Suppentassen, Hauptgangteller, 2x Dessertteller, Kuchengabeln, Kaffeelöffel, Wassergläser, Weingläser 4,00 €/pro Person



Wegbeschreibung:

Landgasthof Bieg, 73491 Neuler, Hauptstraße 25, Tel 07961/4937

Von der Autobahn A7 aus Richtung Ulm:

Ausfahrt Aalen/Westhausen (114) rechts auf die B29 bis nach Hüttlingen. In Hüttlingen bei der großen Kreuzung an der Kirche links in Richtung Gaildorf. Kurz vor Ortsende Hüttlingen geht es rechts auf die L1075 nach Neuler.

In Neuler an der Kreuzung bei der Kirche links, nach ca. 150 m ist auf der linken Seite der LANDGASTHOF BIEG.

Von der Autobahn A7 aus Richtung Würzburg:

Ausfahrt Ellwangen (113) rechts auf die L1060 in Richtung Ellwangen, in Ellwangen weiter auf der B290 in Richtung Aalen, nach dem Ortsende Ellwangen rechts auf L1075 nach Neuler, dort auf der vorfahrtsberechtigten Straße bleiben, ca. 150 m nach der Kirche ist links der LANDGASTHOF BIEG.

Von Stuttgart/Schwäbisch Gmünd:

Fahren Sie auf der B29 nach Hüttlingen. In Hüttlingen an der Kreuzung bei der Kirche rechts in Richtung Gaildorf. Kurz vor Ortsende rechts auf die L1075 nach Neuler, in Neuler an der Kreuzung bei der Kirche links, ca. 150 m nach der Kirche ist der LANDGASTHOF BIEG:

Wir wünschen Ihnen eine gute Anreise und einen
angenehmen Aufenthalt
in unserem Haus

Ihre Fam. Bieg
mit dem gesamten Team

LB



Landgasthof Bieg

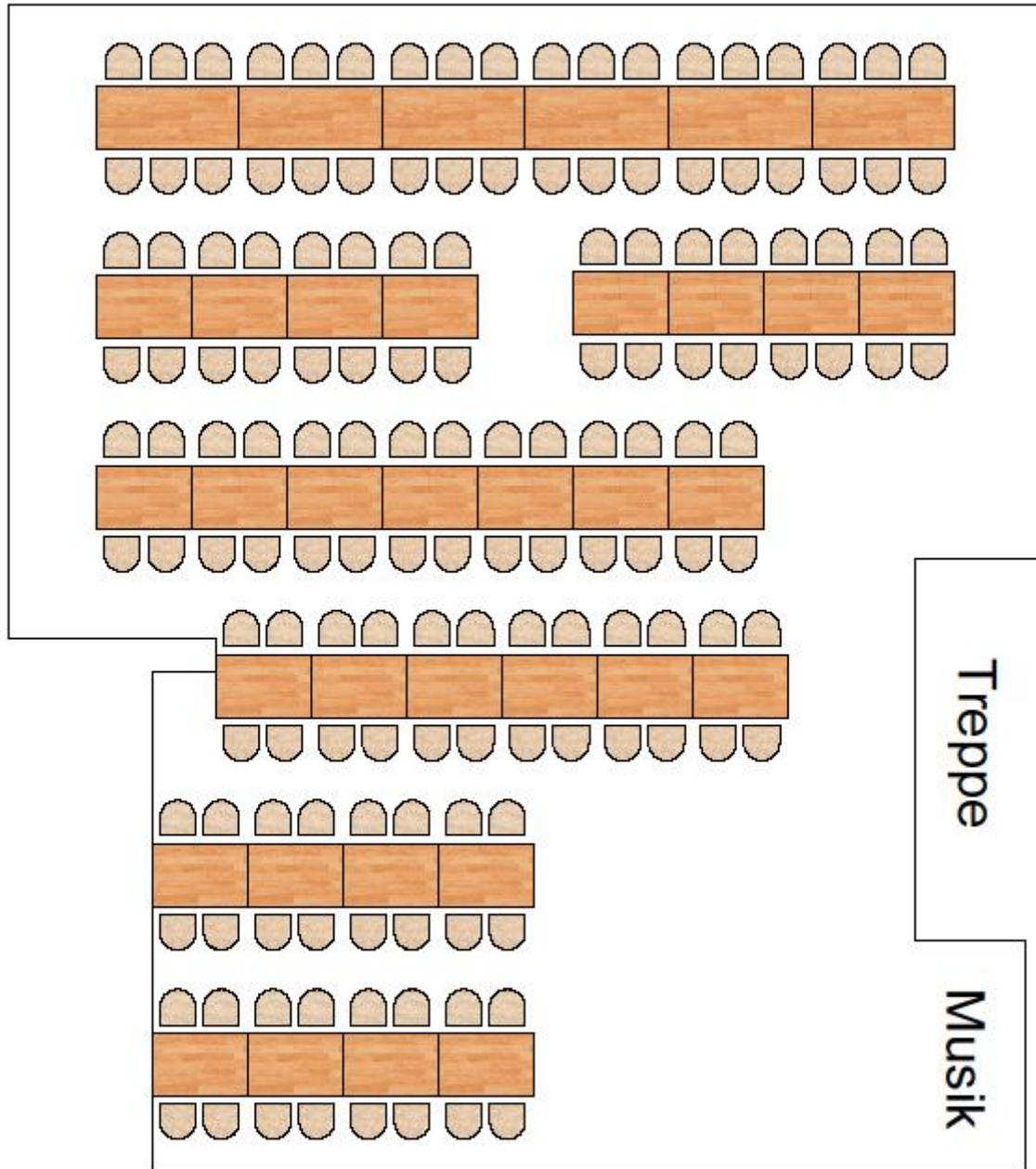
Hauptstraße 25 · 73491 Neuler

Telefon 07961/4937

www.landgasthof-bieg.de

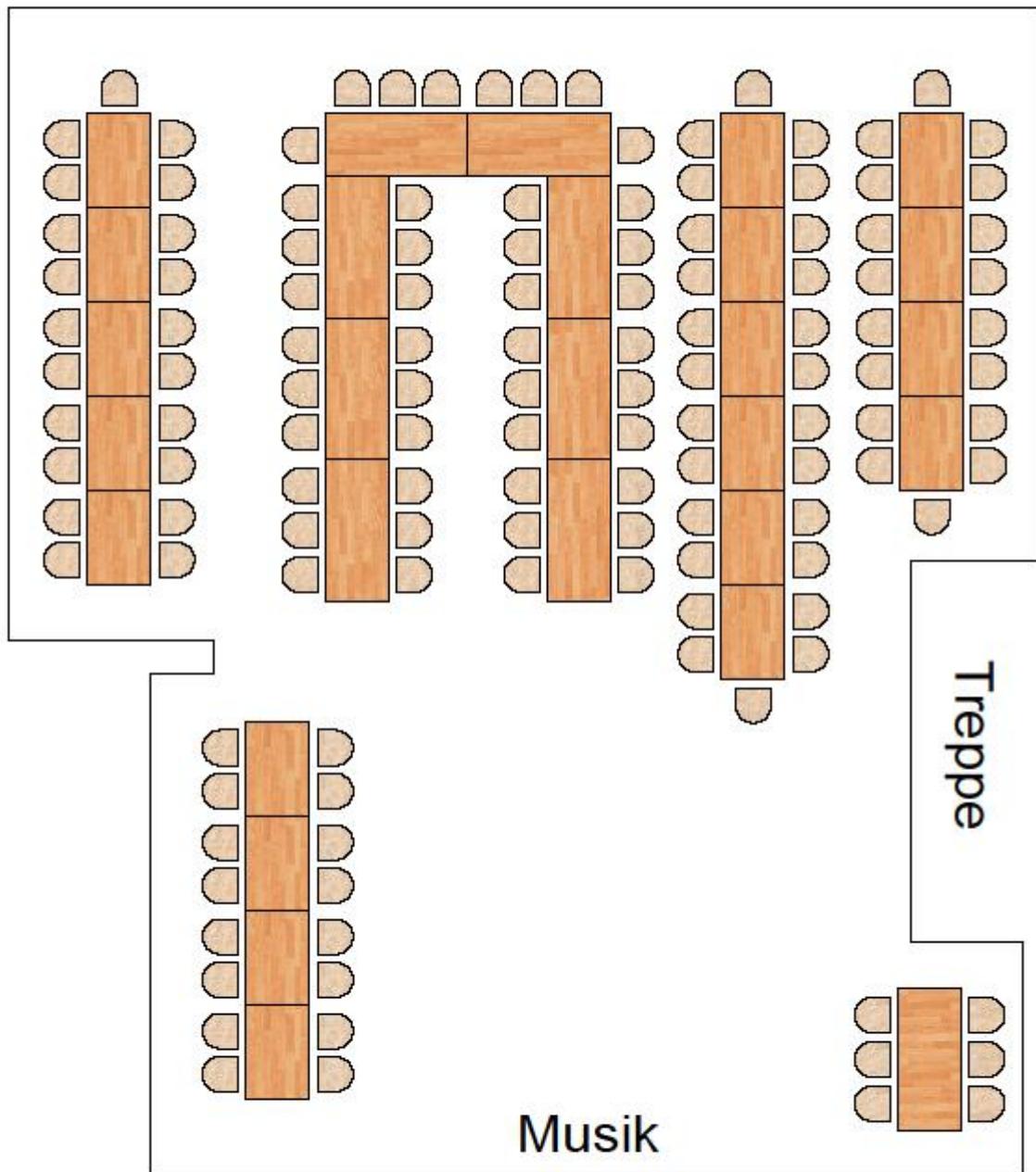
info@landgasthof-bieg.de

Terrasse



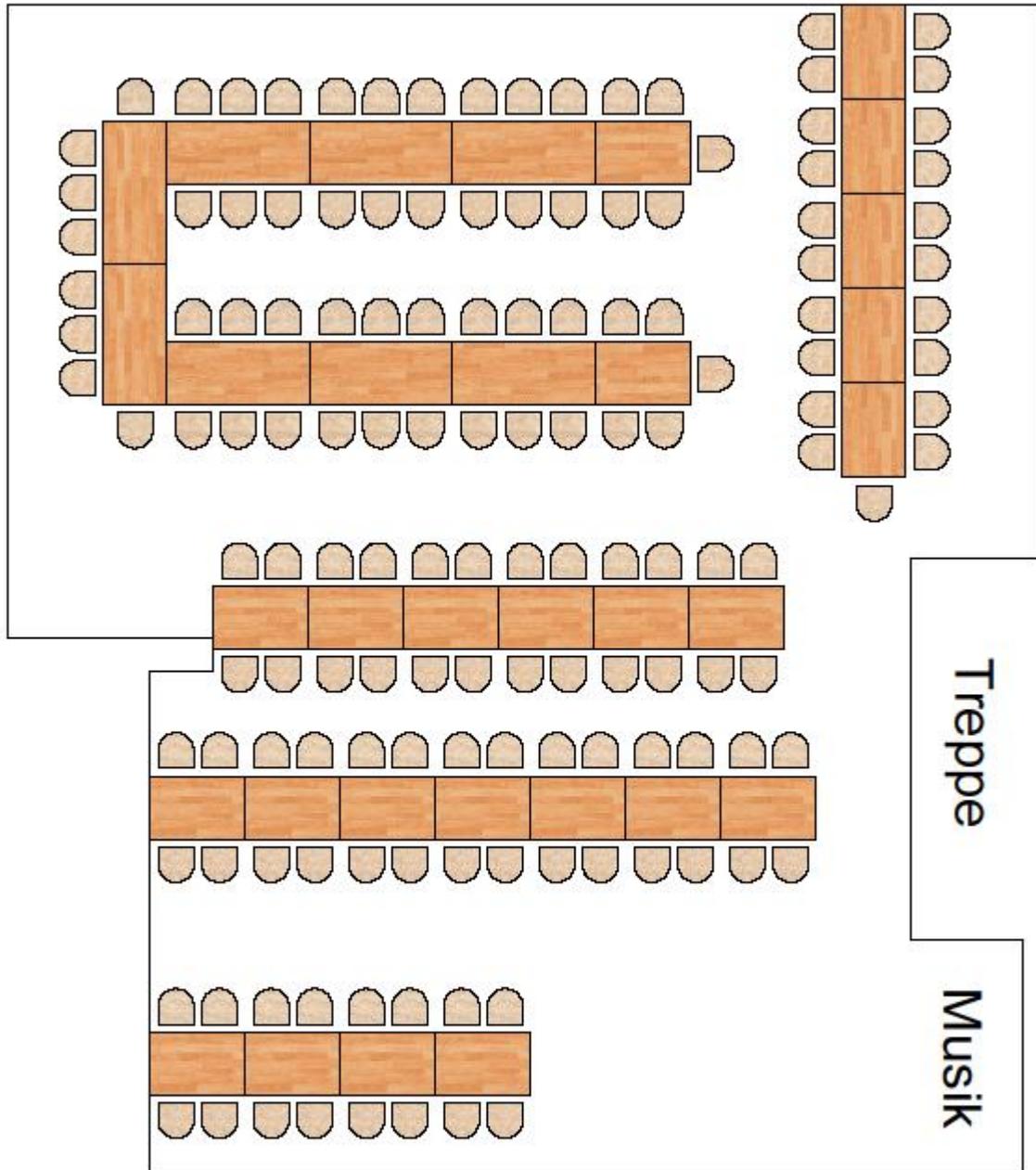
ca. 150 Personen

Terrasse



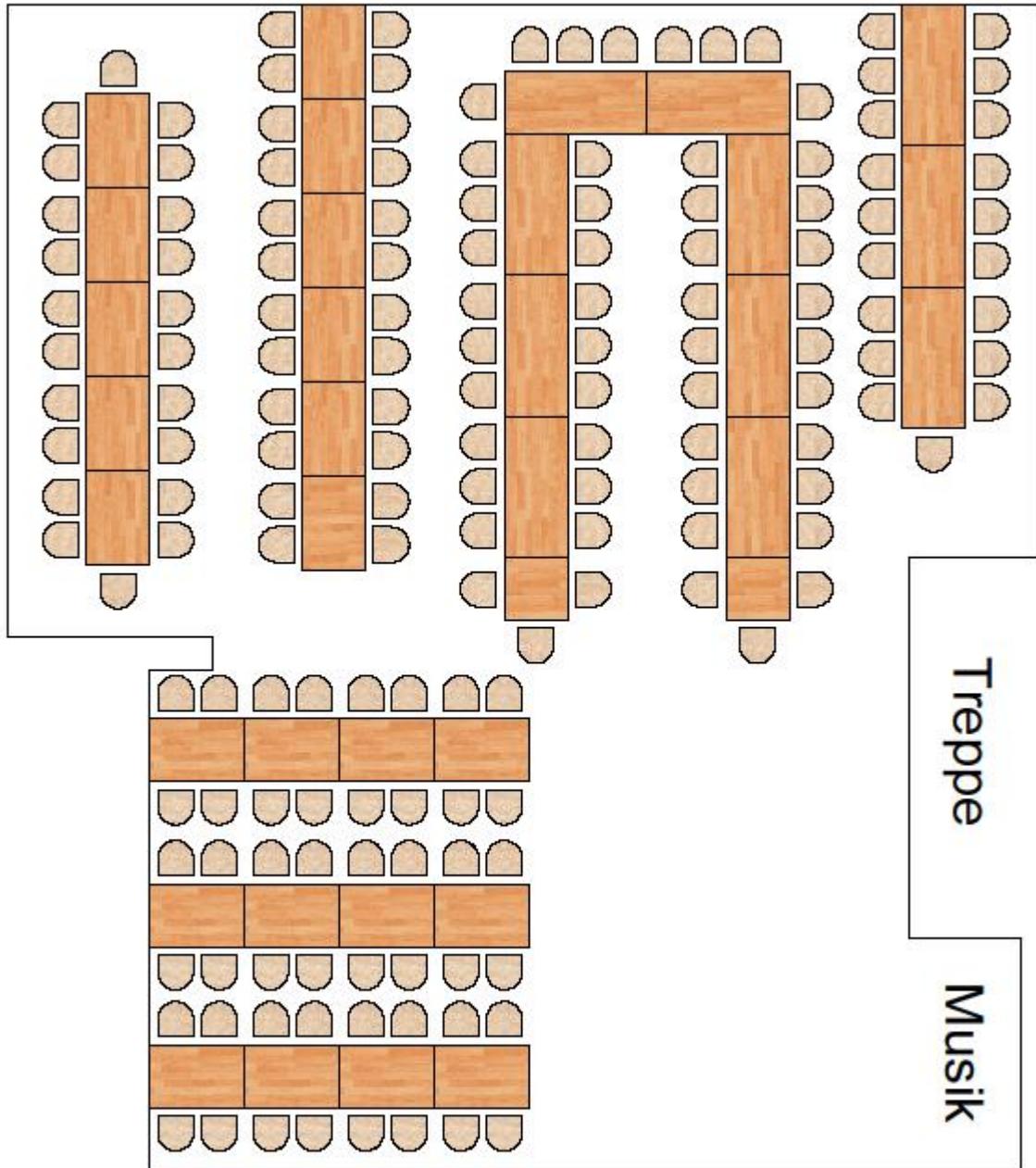
ca. 130 Personen

Terrasse



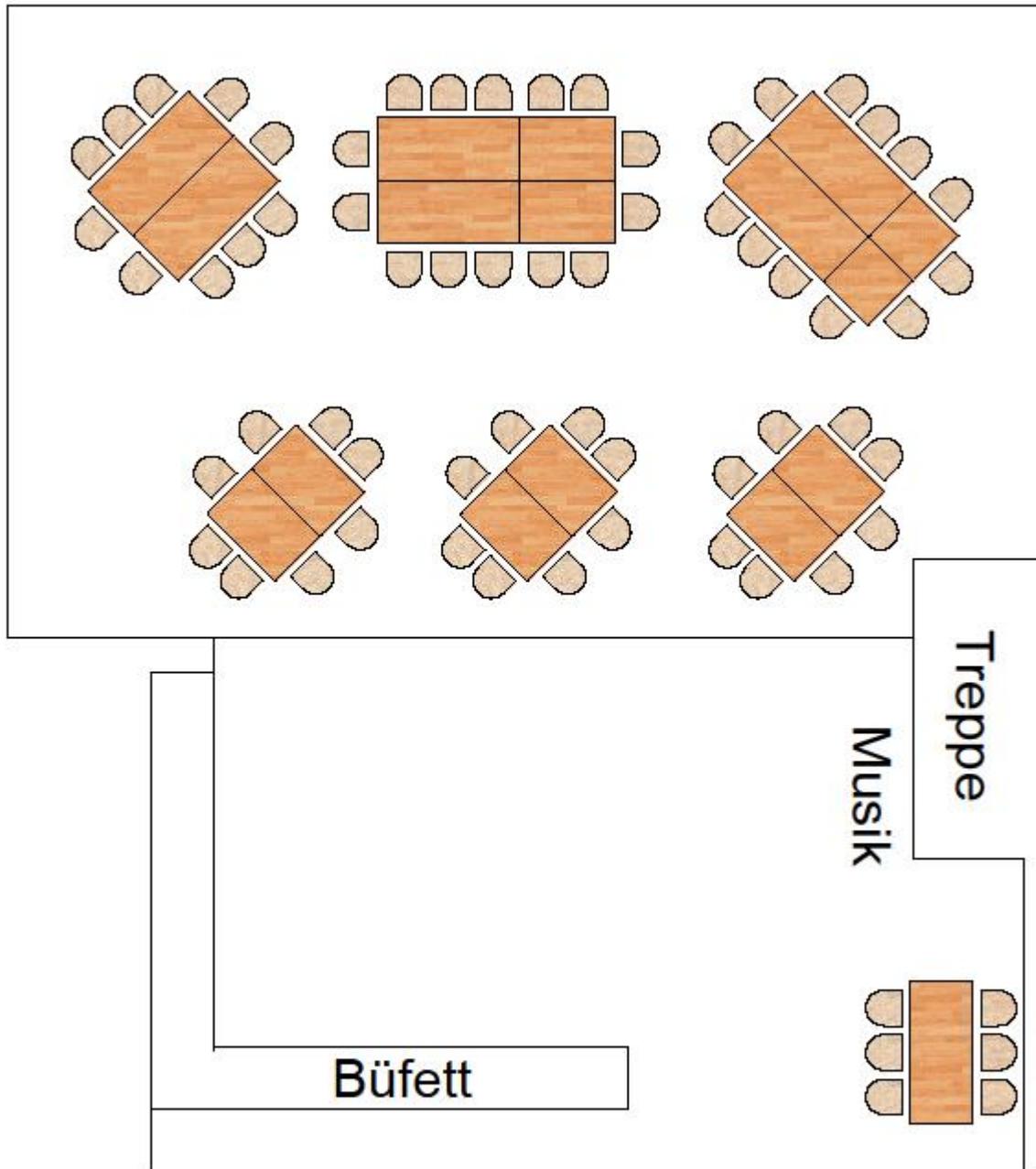
ca. 150 Personen

Terrasse



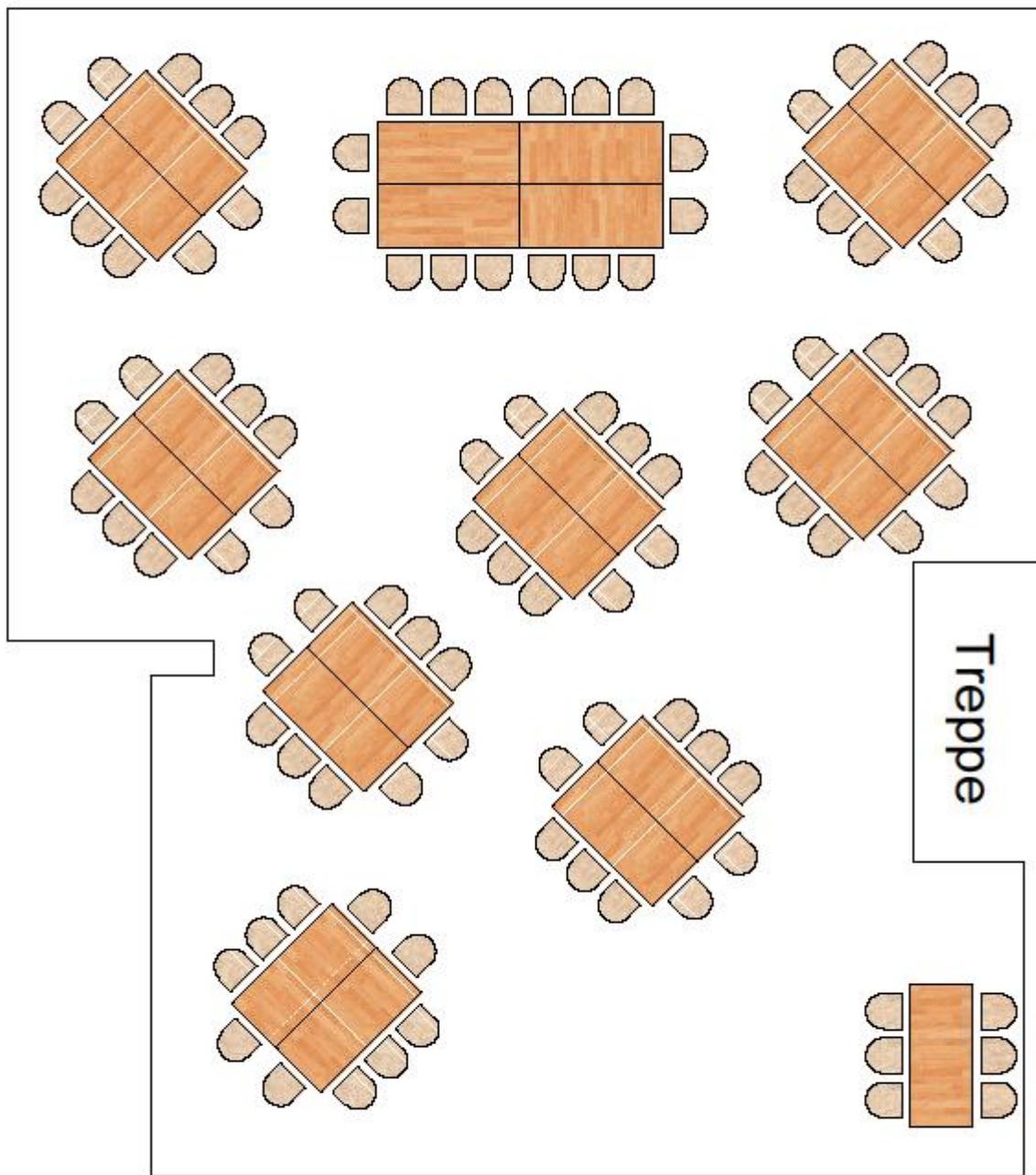
ca. 160 Personen

Terrasse



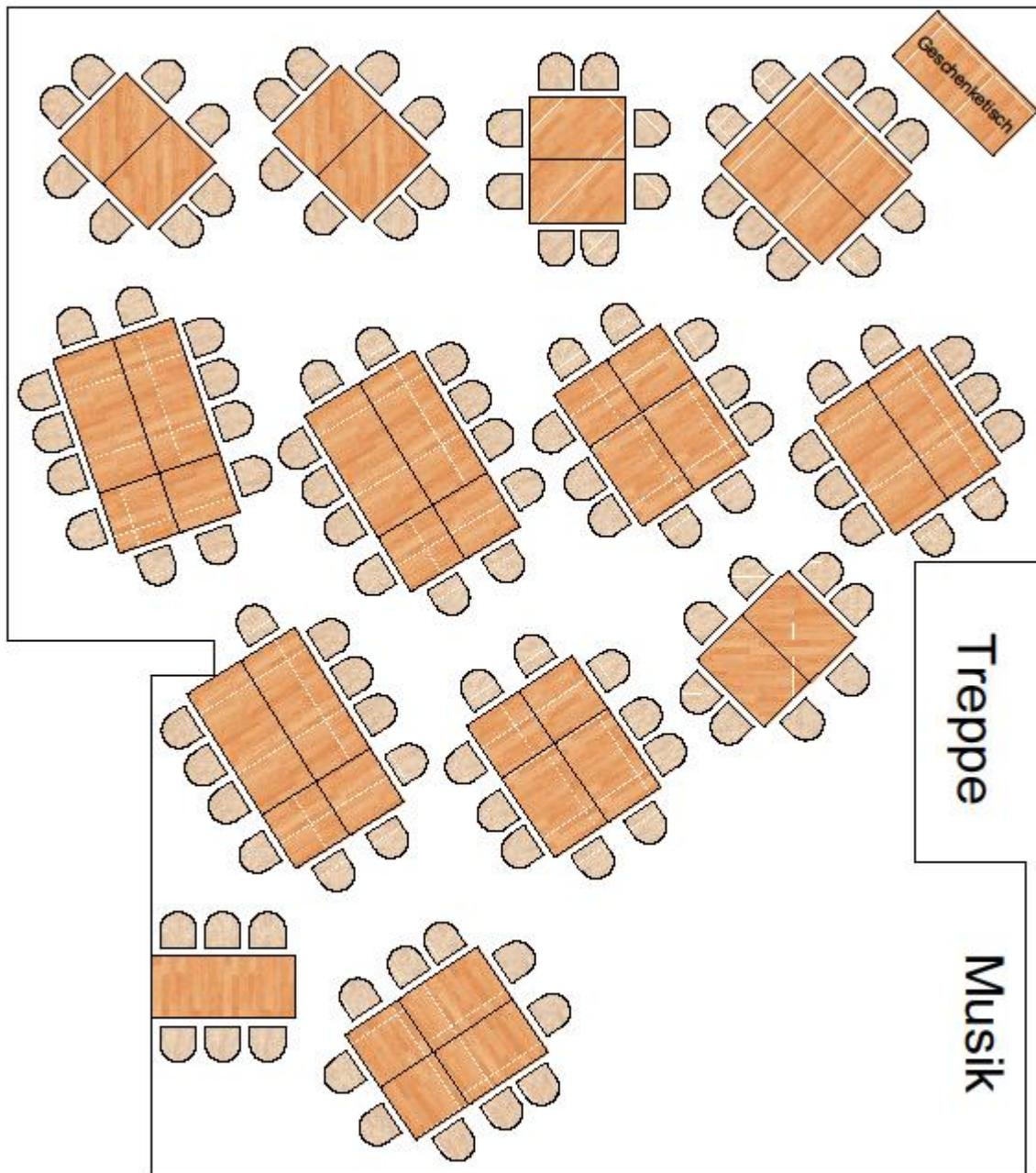
ca. 60 Personen

Terrasse



ca. 100 Personen

Terrasse



ca. 120 Personen