

Alles für Ihren *Freudentag!*

Herzlich Willkommen im Seminar- und Bewegungshaus
Schönstatt-Zentrum Marienfried



Hochzeiten, Geburtstage, Tauffeiern, Erstkommunionfeiern...
Wir freuen uns darauf, Ihre Festfeier ausrichten zu dürfen!

Stand: 2022



Menüvorschläge

Unsere Köchinnen und Köche verwöhnen Sie mit Ihrem Menü nach Wahl. Untenstehend finden Sie einige Menüvorschläge von den Klassikern bis hin zu Menüs für Probierfreudige, die Ihrem Gaumen gerne Neues gönnen. Wir setzen auf regionale Produkte & hausgemachte Speisen, die mit viel Liebe zubereitet werden.

Menü: Unser Klassiker

Festtagssuppe mit
Flädle, Mark- und Grießklößchen

Salate am Buffet
Blattsalat, dreierlei Rohkost
dazu Feta, Sonnenblumenkerne & Croutons

Hauptgang am Buffet
Kalbs- und Schweinebraten in feiner Champignonrahmsoße,
hausgemachte Knöpfe, Kroketten
Gemüseplatte der Saison
vegetarisch: Zucchini-puffer mit Thymian verfeinert
und ein Joghurt-Kräuter-Dip

Dessert „Heiße Liebe“
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Richtwert: 37,10 € pro Person

Menü: Unser Liebling

Vorspeisenbuffet

Gemüse-Antipasti, Tomate-Mozzarella-Platte,
Melonen-Schinken-Schiffchen,
verschiedener Blattsalat
Baguette

Hauptgang am Buffet

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße
Kartoffelgratin und Krokette
Gemüseplatte der Saison
vegetarisch: Linsenbratlinge

Dessertbuffet

Frischer Obstsalat, Limetten-Joghurt-Mousse, Eis

Menü: Lecker, leicht & mediterran

Blattsalat mit Quiche *serviert*

Mediterrane Tomatensuppe

mit Croutons und frischen Kräutern

Hauptgang am Buffet

Rosa gebratene Lammkeule dazu Rosmarin-Kartoffeln, Couscous
und Ratatouille mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten
vegetarisch: Mediterrane Zitronen-Pasta mit Basilikum und Pinienkernen

Dessert

Joghurt Mousse mit Himbeermark und Minze *serviert*

Menü: Herbstliebling 1

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl *serviert*

Salate am Buffet

Blattsalat, dreierlei Rohkost
dazu Feta, Sonnenblumenkerne & Croutons

Hauptgang am Buffet

Hirschgulasch mit Serviettenknödel
Apfelrotkraut mit winterlichen Gewürzen verfeinert
vegetarisch: Kartoffelplätzchen mit Rahmwirsing

Dessertbuffet

Kirschwasser-Parfait mit Sauerkirschen

Menü: Herbstliebling 2

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl *serviert*

Salatteller *serviert*

Blattsalat mit Kirschtomate auf Rosmaringrießschnitte

Hauptgang am Buffet

Sauerbraten mit breiten Nudeln
Gemüseplatte der Saison
Lachsfilet auf der Haut gebrachten mit Basmatireis
vegetarisch: Kartoffelpuffer mit Kräuter-Joghurt-Dip

Schwarzwald-Marie-Dessert
Mousse-au-chocolat, Vanilleeis und Kirschsoße

Menü: Fleischlos glücklich

Zucchinicremesuppe mit Knusperrauten

Vorspeise

Rote Bete Carpaccio mit Rucola, feinen Champignonscheiben,
gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen

Hauptgang am Buffet

Feines Kichererbsen-Curry
mit Basmatireis

Salbei-Gnocchi mit Kräutersoße und Kohlrabi Schnitzel

Dessert

Kokos Panna-Cotta mit Mangopüree *serviert*

Menü: Mal was anderes

Kräuter-Schaumsüppchen

mit Croutons

Ziegenkäse

mit Honig und Thymian gratiniert
am Salatbouquet

Hauptgang am Buffet

Maispoulardenbrust mit Gorgonzolasoße
Pappardelle mit Pilzen und Tomaten

Holunderblüten-Parfait mit marinierten Pfirsichen

Querbeet

Was wir außerdem besonders gut können und Wärmstens empfehlen:

- Dattel-Curry-Aufstrich & Preiselbeer-Aufstrich
- Beeren-Vinaigrette
- Maispoulardenbrust an Gorgonzolasoße
- Badisches Schäufole
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz
- Kartoffel-Sellerie-Püree
- Apfel-Crumble auf Vanillesoße

Vegetarische Kost:

- Champignon-Risotto
- Fein gefüllte Zucchini
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelz
- Linsenbratlinge mit Kräuterquark
- Möhrennudeln mit Basilikumpesto und Parmesan

Vegane Kost:

- Aprikosen-Curry mit Basmatireis
- feine Gemüsebolognese mit veganen Nudeln
- Cremige Hummuspasta
- Süßkartoffel-Püree mit Cashewkernen und Ofengemüse
- vegane Frikadellen mit Rosmarinkartoffeln

Sektempfang

- Sektauswahl der Oberkircher Winzer stehen für Sie bereit
- Antialkoholische Getränke wie Limonade, Apfelschorle, Mineralwasser werden standardmäßig ausgeschenkt. Gerne können Sie Hugo, Aperol Spritz, Wasser mit Zitronenscheiben und Minze oder weitere Getränke hinzubuchen
- Häppchenauswahl
 - Trauben-Käse-Spieße / Obst-Spieße
 - Melonen-Schinken-Schiffchen
 - Blätterteighäppchen
 - pikante Muffins
 - Laugengebäck
 - Quiche-Schnitte | Schafskäse-Spinat | Tomate-Rucola | Lorraine
 - ... & vieles mehr

Folgende Gedeckpauschalen sind möglich

- Gedeck im Festsaal inkl. Filterkaffee und Tee vom Haus
- Gedeck in der Cafeteria für selbst mitgebrachte Häppchen & Kuchen, Filterkaffee und Tee vom Haus

Die Eckdaten

Räumlichkeiten

- Saal Weinpanorama für eine Festfeier mit bis zu 120 Personen
- Saal Talblick für eine Festfeier mit bis zu 60 Personen
- Saal Fürsteneck für eine Festfeier mit bis zu 28 Personen

Kinder und Jugendliche

- Kinder unter 3 Jahren sind kostenfrei
- Kinder im Alter von 3-12 Jahren bezahlen pro Lebensalter einen Euro
- Ab 13 Jahren gilt der Preis für Erwachsene
- Unser Spielplatz mit Kleinkletterparcour und Niedrigseilgarten, unser Fußballfeld sowie unser Freizeitraum mit Tischkicker und Tischtennisplatte stehen kostenfrei für Sie bereit
- Ein Wickeltisch und 5 Hochstühle stehen für Sie bereit

Feiern bis 3:00 Uhr

- Von 0:00 – 3:00 Uhr erheben wir eine Servicepauschale für die Nacht von 200,00 €
- Von 03:00 – 05:00 Uhr erheben wir eine Servicepauschale von 100,00 € pro Stunde

Übernachtungsmöglichkeiten

- Für Ihre Gäste aus Nah und Fern stehen 78 Betten in Einzel- Doppel- und Familienzimmer mit DU/WC zur Verfügung. Gerne reservieren wir je nach Verfügbarkeit Zimmer für Ihre Gäste. Bei einer Belegung von mehr als 12 Zimmern erhalten Sie von uns einen vergünstigten Zimmerpreis
- Check-In: ab 10:00 Uhr | Check-Out: 11:00 Uhr
- vergünstigte Preise
 - Einzelzimmer zum Preis von 59,50 € / Nacht mit Frühstück
 - Doppelzimmer zum Preis von 91,00 € / Nacht mit Frühstück
 - Familienzimmer zum Preis von 91,00 € / Nacht mit Frühstück zzgl. der Preise für die Kinder
- reguläre Preise:
 - Einzelzimmer zum Preis von 65,00 € / Nacht mit Frühstück
 - Doppelzimmer zum Preis von 102,00 € / Nacht mit Frühstück

- Familienzimmer zum Preis von 102,00 € / Nacht mit Frühstück zzgl. der Preise für die Kinder

Dekoration / Tischschmuck

- Die Tische können am Vorabend ab ca. 17:00 Uhr dekoriert werden.
- Tischdecken und beige, grüne, dunkelrote Servietten stehen zur Verfügung. Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Servietten mitbringen.
- Wenn Sie einen Floristen oder eine andere Person für den Tischschmuck beauftragen, bitten wir darum, dass der Termin zur Dekoration mit uns abgestimmt wird.

Menü- und Getränkekarte

- Hauseigene Getränkekarten stehen zur Verfügung
- Menükarten dürfen Sie selbst mitbringen

Häppchen- und Kuchenkreationen

Gerne verwöhnen wir Sie rundum mit unserer hauseigenen Gastronomie. Aus Erfahrung wissen wir, dass Häppchen oder Kuchen immer wieder von eigenen Familienmitgliedern mitgebracht werden. Selbstverständlich ist das möglich. Hierfür wird eine Gedeckpauschale (inkl. Filterkaffee in Kannen, Teeauswahl) von 3,90 € / erw. Person fällig.

Buchen Sie unser rundum-sorglos-Paket. Mit viel Liebe zum Detail geben wir unser bestmögliches, um Sie an Ihrem schönsten Tag im Leben zu unterstützen.

Folgende Herzenswünsche können Sie bei uns verwirklichen:

- ♥ Vorabend im Grünen an unserem Grillplatz oder in einem für Sie reservierten Raum
- ♥ Unser Hausgeistlicher Dr. Peter Wolf steht für die Feier einer kirchlichen Trauung zur Verfügung
- ♥ Fotoshooting in den Weinreben
- ♥ kostenfreie Übernachtung für Sie als Brautpaar
- ♥ Cocktailbar möglich
 - Ausschank in Eigenregie möglich ODER
 - durch unser Servicepersonal von 22:00 – 01:00 Uhr
- ♥ Frühstück am nächsten Morgen nach der Feier: Genießen Sie unser leckeres Frühstücksbuffet im Zeitraum von 08:30 – 11:00 Uhr. Gerne können externe Gäste an unserem Frühstücksbuffet teilnehmen, so können Sie mit der ganzen Festgesellschaft am nächsten Morgen frühstücken.
- ♥ Sektempfang an der Mariensäule mit Blick in die Weite Richtung Straßburg

*Sie haben Fragen oder möchten einen persönlichen Eindruck erhalten?
Gerne können Sie ein unverbindliches Gespräch mit uns vereinbaren unter*

Empfang Marienfried

Telefon: 07802-9285-0

E-Mail: marienfried@schoenstatt-oberkirch.de

Zu finden sind wir unter

Seminar- und Bewegungshaus Schönstatt-Zentrum Marienfried

Bellensteinstr. 25 | 77704 Oberkirch

www.schoenstatt-oberkirch.de

Wir freuen uns auf Sie!