

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: 2024



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: gebratene Maisküchle
mit Joghurt-Kräuter-Dip

Dessert „Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü: Unser Liebling

Vorspeisenbuffet

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

Hauptgang am Buffet

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße
Kartoffelgratin und Kroketten
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: Immer wieder lecker...

Klare Brühe mit Markklößchen
und Steifen von buntem Gemüse

Hauptgang am Buffet

Schweinefilet vom Strohschwein mit Nuss – Kräuterkruste
schmale Nudeln, Herzoginkartoffeln und Saisongemüse

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Menü: Typisch Badisch

Badische Festtagsuppe
mit Flädle, Grießnocke und Nudeln

Hauptgang am Buffet

Kalbsbrust mit feiner Kräuter – Semmelfüllung
Saisongemüse, badischen Knöpfele und Kartoffelkroketten

Dessert

Hausgemachtes Parfait mit Obstgrütze
und Mousse von dunkler Schokolade

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

Preis nach Vereinbarung

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

Menü: Bei allen beliebt

Klare Brühe mit Markklößchen
und Steifen von buntem Gemüse

Hauptgang am Buffet

Schweinefilet vom Strohschwein
mit Nuss – Kräuterkruste
schmale Nudeln, Herzoginkartoffeln und Saisongemüse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Menü: Traditionell

Badische Festtagssuppe
mit Flädle, Grießnocke und Nudeln

Hauptgang am Buffet

Kalbsbrust mit feine Kräuter – Semmelfüllung

Saisongemüse, badischen Knöpfe
und Kartoffelkroketten

Hausgemachtes Parfait mit Obstgrütze
und Mousse von dunkler Schokolade

Querbeet

Was wir außerdem besonders gut können und Wärmstens empfehlen:

- Dattel-Curry-Aufstrich & Preiselbeer-Aufstrich
- Beeren-Vinaigrette
- Maispouardenbrust 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 Hummuspaste
- Süßkartoffel-Püree mit Cashewkernen und Ofengemüse
- vegane Frikadellen mit Rosmarinkartoffel

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 meh

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, Niedrigseilgarten, Tischtennisplatte, Fußballfeld, 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 weitere Servicepauschale
- Sperrstunde ist um 3:00 Uhr oder nach Absprache eine Verlängerung möglich

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 ab 10 fest gebuchten Zimmern
 - Einzelzimmer
 - Doppelzimmer
 - Familienzimmer

Folgende Gedeck-Pauschalen 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

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) fällig.

Dekoration / Tischschmuck

- Die Tische können nach Vereinbarung selbst 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.

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:

- ♥ Vorabevent 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
- ♥ Frühstück am nächsten Morgen nach der Feier: Genießen Sie unser leckeres Frühstücksbuffet im Zeitraum von 08:30 – 10:30 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!

Stand 01.April 2023