

# 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**

Maispouardenbrust 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](mailto:marienfried@schoenstatt-oberkirch.de)

**Zu finden sind wir unter**

Seminar- und Bewegungshaus Schönstatt-Zentrum Marienfried

Bellensteinstr. 25 | 77704 Oberkirch

[www.schoenstatt-oberkirch.de](http://www.schoenstatt-oberkirch.de)

**Wir freuen uns auf Sie!**

Stand 01.April 2023