



HÖHENCAFÉ KILLESBERG

Liebe Höhencafé Gäste,

in diesen Menüzusammenstellungen und der individuellen Ausrichtung Ihres Festes steckt unsere ganze Erfahrung aus vielen Jahren Höhencafé.

Jeder Raum in dieser exponierten Aussichtslage birgt sein spezielles Flair.

Bitte beachten Sie bei exklusiver Buchung unserer Räumlichkeiten:

- Aussichtsrestaurant
110 Personen ohne Tanzfläche/ 90 Personen mit Tanzfläche, wir erwarten einen Garantieumsatz von € 4500,-, zuzüglich € 500,- Raummiete.
Ab 60 Personen mit zusätzlicher Tanzfläche ist aus Platzgründen kein Büffet möglich.
- Kaminzimmer
80 Personen, bis 60 Personen mit Tanzfläche
Garantieumsatz € 2200,00. Die Differenz von tatsächlich geleistetem Umsatz zum Garantieumsatz wird als Raummiete berechnet.
- Bauernstube
bis 40 Personen, Garantieumsatz € 1100,00. Die Differenz von tatsächlich geleistetem Umsatz zum Garantieumsatz wird als Raummiete berechnet.
- Wir berechnen einen Gedeckpreis von € 3,00 pro Person. Darin sind Kerzen, Servietten und Menükarten enthalten.

Hinweis zur Buchung einer Veranstaltung bei uns

Gäste, die evtl. schwer zu Fuß sind, finden auch den Weg zu uns.

Hierzu erhalten Sie zu Ihrer eigenen Organisation eine Ein- und Ausfahrtgenehmigung durch den Park. Pro Veranstaltung können wir Ihnen **eine** Chipkarte zur Verfügung stellen.

Am Ende dieser Bankettmappe finden Sie unsere Veranstaltungsbedingungen sowie zusätzliche Infos zum Thema Parken und Anlieferung.

Schön, dass sie bei uns feiern!

Ihr Höhencafé Team

Menü zusammen stellen – ab 15 Personen

Suppen

| | |
|--|------|
| Schwäbische Festtagssuppe mit Kräuterflädle, Maultäschle und Markklößchen | 4,80 |
| Kraftbrühe mit Pistaziennocken | 4,80 |
| Kresserahmsüppchen mit Schlag | 4,80 |
| Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Estragon | 4,80 |
| Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer | 5,40 |
| Kokos- Currysuppe mit Ingwer, Chili, Zitronengras & Riesengarnele | 7,50 |

Vorspeisen und Zwischengerichte

| | |
|---|-------|
| Salatvariation von frischen Marktsalaten, Sauce Vinaigrette | 5,80 |
| Lauwarmer Ziegenfrischkäse von Tannenhonig gestreift, auf Feldsalat Weisser Balsamico- Holunderblütendressing | 7,80 |
| Marktfrische Blattsalate mit Tomatenwürfeln gebratene Austernpilze, Balsamicodressing | 7,80 |
| Feldsalat und kross gebratene Speckwürfel, Erdbeeren und gehobelter Grana Padano, Balsamico Dressing | 7,80 |
| Melone und Serranoschinken | 7,80 |
| Gegrilltes frisches Gemüse mit gehobeltem Grana Padano an frischen Marktsalaten | 8,40 |
| Kresse und Romanasalat mit Erdbeeren, Cashews und Frühlingszwiebeln, weisser Balsamico- Holunderblütendressing | 8,40 |
| Gebratenes Zanderfilet an Feldsalat Honig- Senf Sauce und Rösti | 9,50 |
| Kirschtomaten und Büffelmozzarella mit Riesengarnelen von Zitronenöl gestreift | 10,80 |
| Duett von hausgebeiztem Lachs und gerauchtem Forellenfilet Honig- Senf Sauce | 10,80 |

Hauptspeisen

| | |
|--|-------|
| Mit Rosmarin gespickter Sonntagsbraten vom Kalb, Lembergerjus Zucchini Gemüse und Datteln im Speckmantel, italienische Bandnudeln | 17,50 |
| Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb, mit frischen Champignons und gebutterte Karottenblumen, Rösti | 19,50 |
| Kalbschnitzelchen in Pinot Grigio Sauce Mit Mandelbutter beträufelte Broccoliröschen, italienische Bandnudeln | 21,80 |
| Kalbschnitzelchen in Zitronensauce Blattspinat und Fettuccine | 21,80 |
| Medaillons vom Schweinefilet Frische Champignons in Rahm, gebutterte Karottenblumen, Rösti | 18,50 |
| Zwiebelrostbraten mit frischen Zwiebeln, hausgemachte Spätzle ... unser Klassiker... | 20,80 |
| Rinderfiletsteak Balsamicojus mit einer Note von Monkey 47 (Schwarzwälder Gin) Zucchini Gemüse und italienische Nudeln | 25,80 |
| Tranchen von Rinder- und Schweinefilet, Trollingersöble Mit Mandelbutter beträufelte Broccoliröschen, Spätzle | 23,80 |
| Barbarie Entenbrustfilet, Orangensöble Zucchini Gemüse und Datteln im Speckmantel, Rosmarinkartoffeln | 19,80 |

Hauptspeisen Vegetarisch

| | |
|--|-------|
| Pasta mit Tomatenwürfeln und frischen Pilzen, Grana Padano | 12,50 |
| Spinatgnocchi mit Cashews und Grana Padano (Klassiker!) | 12,50 |

Desserts

| | |
|---|------|
| Ofenwarmer Apfelstrudel mit Eiskrem Vanille | 5,00 |
| Eiscreme Vanille mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen | 6,00 |
| Mousse au Chocolat | 6,00 |
| Tiramisu | 6,00 |
| Rote Grütze und Eiscreme Vanille | 6,00 |
| Salat von frischen Früchten mit Maraschino und Eiscreme Vanille | 6,00 |
| Schokoladeneis mit heißen beschwipsten Kirschen | 6,40 |
| Quarkmousse und marinierte Waldbeeren | 6,40 |
| Panna Cotta und marinierte Himbeeren | 6,40 |

Dessertbuffet

gestalten wir ab 40 Personen mit 3 Varianten für € 14,00 pro Person

Bitte bedenken Sie, dass wir das Dessert/ Dessertbuffet bis spätestens
Uhr 22:00 servieren.

Menüzusammenstellungen

Frühlingsmenü

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen
Und Sahnehäubchen

*

Kresse- und Romanasalat mit Erdbeeren und Cashews,
Frühlingszwiebeln, weisser Balsamico- Holunderblütendressing
Ciabatta

*

Rinderfiletsteak
Sauce Hollandaise und Lembergerjus
Weißer Stangenspargel
Kartöffelchen

*

FrISChe Erdbeeren in Joghurtrahm

€ 49,00

Sommermenü

Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Estragon

*

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella
Riesengarnelen von Zitronenöl gestreift
Italienisches Weißbrot

*

Kalbschnitzelchen im Pinot Grigio Söble
Mit Mandelbutter beträufelte Broccoliröschen
Italienische Bandnudeln

*

Panna Cotta und marinierte Himbeeren

€ 46,00

Herbstmenü

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer
*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse von Tannenhonig gestreift
auf Ackersalat
weisser Balsamico- Holunderblütendressing
Ciabatta
*

Tranchen von Rinder- und Kalbsfilet
Frische Pfifferlinge in Petersilienbutter geschwenkt
Lembergerjus
Kartoffelgratin
*

Schokoladeneis mit heißen beschwipsten Kirschen

€ 49,00

Für jede weitere Beilage berechnen wir € 2,80 pro Person.

Gerne servieren wir auch zusätzlich Gemüseplatten mit dreierlei Gemüse
für € 3,50 pro Person.

Büffets

ab 40 Personen möglich

Vegetarisch Veganes Büffet

Kokos- Currysuppe mit Ingwer, Chili, Zitronengras (wird serviert)

*

Roter Linsensalat in einem Bett von Wildkräutersalat
Feldsalat mit lauwarmem Ziegenfrischkäse vom Tannenhonig gestreift
weißer Balsamico Holunderblütendressing
Bauernsalat mit Kichererbsen, Koriander und Minze
Fenchel- Melonen Salat
Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln im Radicchionest
verschiedene Blattsalate
verschiedene Oliven

Sauce Vinaigrette, Kräuter-Joghurt Dressing
Ciabatta, Oreganobrot, Vollkornbrot

*

Mit Gemüse und Reis gefüllte Zucchini
Tomatensauce

Aus dem Ofen:
verschiedenes Gemüse mit Süßkartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch,
Cashews und Rosmarin mit Sesamöl gebraten

Pasta und Pilze
Ragout von Shiitake, Austernpilzen und Champignons
Grana Padano

*

Rote Grütze und flüssige Sahne

Salat von frischen Früchten mit Himbeergeist

Ofenschlupfer und Vanillesoße

pro Person € 45,00

Lieblingsbuffet

Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Estragon
(wird serviert)

*

Garnelenspießchen und Orangenbutter
Honigmelone an luftgetrocknetem Italienischen Landschinken
Tomaten und Büffelmozzarella
Austernpilze und Zucchini in Olivenöl gebraten, Grana Padano
Feldsalat, Blattsalate und Wildkräutersalat
verschiedene Oliven

Sauce Vinaigrette, Kräuter-Joghurt Dressing
Olivenciabatta, Ciabatta, Oreganobrot

*

Zanderfilet und Honig- Senf Sauce
Süßes Möhrencurry
Rösti

Maishühnchen und Ofengemüse
mit Tomaten, Sellerie, Kartoffeln, Karotten und Knoblauch

Kalbschnitzelchen in Zitronensauce
Blattspinat und Fettuccine

*

Mascarponecreme mit Amarettini und Beerencocktail

Panna Cotta und Ananas- Minze Pesto

Salat von frischen Früchten

pro Person € 48,00

Büffet 101

Bouillon mit Erbsen, Gemüsejulienne und Kräutern
(wird serviert)

*

Fenchel und Auberginen in Olivenöl gebraten
Meeresfrüchtesalat im Radicchionest
Rote Beete Salat mit Frühlingszwiebeln und Sesam
Kirschtomaten mit Büffelmozzarella
Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce und Kapern)
Blattsalate mit Chicoree und Wildkräutern
verschiedene Oliven

Sauce Vinaigrette, Kräuter-Joghurt Dressing
Ciabatta, Baguette, Oreganobrot

*

White Tiger Garnelen vom Grill
auf Spaghetti Soffritto (Gemüsesauce)

Spinatgnocchi mit gerösteten Cashews
und Grana Padano

Kleine Rumpsteaks mit Grüner Sauce
gebackene Kartoffelwürfel

*

Mousse au Chocolat

Quarkmousse und Beerenragout

Ziegenfrischkäse mit Feigen- Senf Sauce

pro Person € 52,00

Ländliches Büffet

Kraftbrühe mit Kräuterflädle
(wird serviert)

*

Rauchlachs und gerauchtes Forellenfilet mit Apfelsahnemeerrettich
Karottensalat und Bohnensalat
Rindfleischsalat mit Mais in Balsamico Vinaigrette
verschiedene Blattsalate
Tomatenscheiben mit Frühlingszwiebeln

Sauce Vinaigrette, Kräuter- Joghurt Dressing
Ciabatta, Baguette, Brötchenauswahl

*

Geschmelzte Maultaschen
Kartoffelsalat

Frisches Lachsfilet mit Gemüsejulienne
Weißweinsöble
Kartoffelgratin

Kalbsbraten vom Hals
Gemüsetrio von Karotten, Broccoli und Blumenkohl
Käs´spätzle „Allgäuer Art“ mit Bergkäs´und Zwiebelschmelze

*

Salat von frischen Früchten
mit Maraschino

Mousse au Chocolat

Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 47,00 pro Person

DER GROSSE TAG – IHR HOCHZEITSFEST

Die Pauschale beinhaltet:

Zum Empfang

Rilling Sekt trocken

Auf Wunsch mit Orangensaft, Holunderblütensirup oder Aperol ins Glas,
dazu Grissini

Getränke

Weine (drei verschiedene zur Auswahl)

Fleiner Riesling, Ludwig Rilling

Pinot Grigio delle Venezie

Großbottwarer Spätburgunder Weißherbst

Bardolino Chiaretto Classico D.O.C.

Haberschlechter Dachsberg, Trollinger mit Lemberger

Ensinger Gourmet Still und Tafelwasser

Unsere verschiedenen Biersorten, Softdrinks und Heißgetränke (Cappuccino,
Espresso, Kaffee, Milchkaffee, Tee)

Speisen

Ein Büffet Ihrer Wahl

Oder ein ausgesuchtes Menü oder Büffet für bis zu € 47,00 pro Person

Nachts

einen deftigen Mitternachtsschmaus (Gulaschsuppe oder Käseplatte)

Der Preis beträgt € 95,00 für acht Stunden (z.B. von 17 Uhr bis 1 Uhr) pro Person

Alle Speisen und Getränke außerhalb dieser Pauschale werden zusätzlich berechnet.

Wir berechnen einen Gedeckpreis von € 3,00 pro Person. Darin sind Kerzen,
Servietten und Menükarten enthalten.

Die Raummiete für das Ausichtsrestaurant beträgt € 500,00.

Für unsere Mitarbeiter berechnen wir ab Mitternacht eine Nachtpauschale von
€ 75,00 pro Stunde.

Getränke

Zum Empfang

Sekttreffen empfehlen wir bei schönem Wetter auf unserer Sonnenterrasse.

| | | € |
|---|---------|-------|
| Rilling Sekt trocken | 0,75 l. | 21,00 |
| Rilling Diadem trocken, Hochgewächs Sekt | 0,75 l. | 24,00 |
| Rose de Noir Hochgewächs Sekt brut | 0,75 l. | 24,00 |
| Prosecco Zonin | 0,75 l. | 24,00 |
| Veuve Clicquot brut | 0,75 l. | 75,00 |
| Holunderblütensirup, Creme de Cassis, Aperol, auf Wunsch Ihrer Gäste ins Glas Sekt | 0,2 l. | 8,50 |
| Erfrischend leichte Melonenbowle, an heißen Tagen sehr zu empfehlen! | 1 l. | 24,00 |

Übliche Getränke (unverbindliche Preise)

| | | |
|--|---------|------|
| Ensinger Mineralwasser Gourmet oder Still | 0,75 l. | 5,40 |
| Colagetränke 0,2 l. € 2,60 | 0,4 l. | 3,70 |
| Dietz Apfelsaft naturtrüb | 0,2 l. | 3,00 |
| Dietz Orangensaft, Multisaft, Johannisbeernektar | 0,2 l. | 3,00 |
| Orangensaft | 1 l. | 9,50 |

| | | |
|------------------------------|--------|------|
| Alpirsbacher Pils vom Faß | 0,3 l. | 3,30 |
| Alpirsbacher Spezial vom Faß | 0,4 l. | 3,80 |
| Paulaner Weizen | 0,5 l. | 4,10 |

| | € |
|-------------------------------|------|
| Tasse Kaffee oder Hag | 2,70 |
| Kännchen Kaffee oder Hag | 5,10 |
| Glas Tee, verschiedene Sorten | 3,30 |
| Tasse Schokolade mit Sahne | 3,90 |
| Espresso | 2,20 |
| Cappuccino oder Milchkaffee | 3,20 |
| Latte Macchiato | 3,40 |

Weitere Getränke finden Sie in unserer Getränkekarte.

Für mitgebrachte Weine oder Sekt berechnen wir ein Korkengeld von € 17,00 je 0,75 l. Flasche.

Zum Aperitif und Empfang

Feine Scheiben von Baguette (ab 50 Stück) belegt mit:

Schwarzwälder Schinken oder gekochter Saftschinken,
Gouda, Tortenbrie,
luftgetrocknetem italienischem Landschinken,
Räucherlachs oder marinierte Crevetten

Stk. à € 2,70

Mitternachtsschmaus (ab 20 Personen)

Deftige Gulaschsuppe mit Brot € 5,00

Internationales Käsebrett mit Butter und Brot
pro Person € 8,50

Allgäuer Bergkäs´würfel mit Trauben
pro Person € 2,50

Kuchen und Torten

Stück Kuchen € 3,50

Erdbeer, Tutti Frutti, Bienenstich, Himbeerkuchen,
Apfelkuchen, Johannisbeerbaiser, Käsekuchen,
Zwetschgen, Erdbeer- oder Rhabarberkuchen (Saison)

Stück Torte € 3,90

Schwarzwälder Kirschtorte, Käsesahnetorte, Spezial Nusstorte, Frankfurter Kranz,
Rembrandttorte

Butterbrezel € 2,50

Bringen Sie Kuchen selbst mit, berechnen wir einen Kuchengedeckpreis von pro
Person € 3,00.

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. ges. MwSt.

Veranstaltungsbedingungen Höhengcafé Killesberg

- Je nach Größenordnung und Wunsch Ihres Festes werden unsere Räumlichkeiten Aussichtsrestaurant, Kaminzimmer oder die Bauernstube EXCLUSIV für Sie reserviert.
- Das Aussichtsrestaurant mit dem anschließenden Teil unserer Sonnenterrasse, Mindestumsatz € 4500,00, zusätzliche Raummiete € 500,-
Hier gelten unsere Öffnungszeiten bis Uhr 3.00, Musik bis Uhr 2.30 (unsere Mitarbeiter behalten sich vor, die Lautstärke zu regulieren).

Für unsere Mitarbeiter berechnen wir ab Mitternacht einen pauschalen Nachtzuschlag von € 75,00 pro angefangene Stunde
- Zur endgültigen Buchungsbestätigung eines dieser Räumlichkeiten erbitten wir eine Vorauszahlung von € 700,-, bitte mit Angabe des Veranstaltungsdatums und des Raumes.
- Änderungen der festgelegten Personenzahl können bis drei Tage vor Veranstaltungsbeginn bestätigt werden, ansonsten wird der volle Betrag des Menüs/ Büffets in Rechnung gestellt. Für nicht erschienene Gäste erfolgt kein Abzug.
- Bei Büffets sind Kinder bis drei Jahre kostenfrei, Kids von vier bis zwölf Jahren rechnen wir 50% und ab 13 Jahren 100% des Büffetpreises.
- Alle Preise sind **Festpreise** und verstehen sich in Euro und incl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. **Preisänderungen sowie Weinauswahl während der Saison vorbehalten.**
- Bei Erscheinen einer neuen Bankettmappe erlischt mit sofortiger Wirkung Inhalt und Preise der vorherigen.

Parkplätze finden Sie außerhalb des Höhenparks sowie am Freibad Killesberg.

Das Parken im Höhenpark und am Höhengcafé ist auf gar keinen Fall gestattet!

Für evtl. Transportmöglichkeiten mit dem PKW richten Sie sich bitte nach unserer Anlieferungszeit Mo. bis Sa. von 10.00 Uhr bis 11.30 Uhr.

Die Schranke am Feuerbacher Eingang schließt automatisch um 12 Uhr.

Einfahrt durch den Feuerbacher Eingang mit Schrittgeschwindigkeit durch den Park!
Für schwer Gehbehinderte und Schwertransporte ist eine Chipkarte zur Einfahrt möglich, **Kautions € 20,- bei Übergabe.**

Nach Erhalt der Rechnung erbitten wir sofortige Zahlung in bar oder EC- Karte, bzw. Überweisung.

Bei Veranstaltungen akzeptieren wir keine Kreditkarten.

Für Anregungen, Kritik oder Lob wenden Sie sich bitte an uns.
Wir danken Ihnen.
Ihr Höhengcafé Team.