



## 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 € 2,50 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	5,50
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 ZucchiniGemüse und Datteln im Speckmantel, italienische Bandnudeln	16,80
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb, mit frischen Champignons und gebutterte Karottenblumen, Rösti	18,80
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) ZucchiniGemüse und italienische Nudeln	25,80
Tranchen von Rinder- und Schweinefilet, Trollingersöble Mit Mandelbutter beträufelte Broccoliröschen, Spätzle	22,80
Barbarie Entenbrustfilet, Orangensöble ZucchiniGemüse und Datteln im Speckmantel, Rosmarinkartoffeln	19,80

## Hauptspeisen Vegetarisch

Pasta mit Tomatenwürfeln und frischen Pilzen, Grana Padano	10,80
Spinatgnocchi mit Cashews und Grana Padano (Klassiker!)	12,50

## Desserts

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Eiskrem Vanille	5,00
Eiscreme Vanille mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen	5,80
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

\*\*\*

€ 44,00

## 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

\*\*\*

€ 47,00

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

### **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 € 42,00

## **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 Möhrencyry  
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 € 46,00

## **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 Apfelsahneerrettich  
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

\*\*\*

€ 45,00 pro Person

**Ihr Hochzeitsfest**  
**und für Veranstaltungen ab 50 Personen**

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.

Haberschlachter 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 € 46,00 pro Person

**Nachts**

einen deftigen Mitternachtsschmaus (Gulaschsuppe oder Käseplatte)

**Der Preis** beträgt € 90,00 für neun Stunden (z.B. von 17 Uhr bis 2 Uhr) pro Person

Alle Speisen und Getränke außerhalb dieser Pauschale werden zusätzlich berechnet.

Wir berechnen einen Gedeckpreis von € 2,50 pro Person. Darin sind Kerzen,  
Servietten und Menükarten enthalten.

Die Raummiete für das Aussichtsrestaurant 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
Karaffe Tafelwasser	0,5 l.	3,00
Colagetränke 0,2 l. € 2,60	0,4 l.	3,70
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l.	2,90
Orangensaft, Multisaft, Johannisbeernektar	0,2 l.	2,90
Orangensaft	1 l.	9,50

Alpirsbacher Pils vom Faß	0,3 l.	3,20
Alpirsbacher Spezial vom Faß	0,4 l.	3,70
Paulaner Weizen	0,5 l.	3,90

	€
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.



## **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/ Buffets in Rechnung gestellt. Für nicht erschienene Gäste erfolgt kein Abzug.
- Bei Buffets sind Kinder bis drei Jahre kostenfrei, Kids von vier bis zwölf Jahren rechnen wir 50% und ab 13 Jahren 100% des Buffetpreises.
- 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, **Kaution € 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.