



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
Bis 80 Personen mit Tanzfläche, wir erwarten einen Garantieumsatz von € 4500,-, zuzüglich € 700,- Raummiete.
Bei Bewirtung durch einer unserer Cateringpartner erheben wir eine Raummiete von € 1350,-.
- Kaminzimmer
Bis 60 Personen mit Tanzfläche
Garantieumsatz € 2800,00. Die Differenz von tatsächlich geleistetem Umsatz zum Garantieumsatz wird als Raummiete berechnet.
Bei Bewirtung durch einer unserer Cateringpartner erheben wir eine Raummiete von € 900,00.
- Bauernstube
bis 40 Personen, Garantieumsatz € 1250,00. Die Differenz von tatsächlich geleistetem Umsatz zum Garantieumsatz wird als Raummiete berechnet.
- Wir berechnen einen Gedeckpreis von € 4,00 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 zusammenstellen – ab 18 Personen

Suppen

Schwäbische Festtagsuppe 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	5,80
Kokos- Currysuppe mit Ingwer, Chili, Zitronengras	5,80
Kokos- Currysuppe mit Ingwer, Chili, Zitronengras & Riesengarnele	7,80

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
Antipasti á la Höhencafé mit Melone, Serranoschinken, gegrilltem Gemüse, Kirschtomaten & Büffelmozzarella, Garnelenspieß, Grana Padano	11,50
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
Rindercarpaccio mit Rucola & altem Pecorinho	10,80
Duett von hausgebeiztem Lachs und gerauchtem Forellenfilet Honig- Senf Sauce	10,80
Roter Linsensalat mit in Sesamöl marinierten Gemüsebrunoise In einem Bett von frischem Wildkräutersalat, weisser Balsamico- Hollunderblütendressing	11,50

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
Zanderfilet, auf der Haut gebraten, auf feinem Safransöble, Mandelreis und gegrilltes Gemüse	19,50
Zwiebelrostbraten mit frischen Zwiebeln, Trollingersöble, hausgemachte Spätzle & Maultasche ... unser Klassiker...	22,50
Rinderfiletsteak Balsamico- Schalottenjus 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, frischen Shiitakepilzen & Kräuterseitlinge, Grana Padano	14,50
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 wahlweise mit marinierten Himbeeren oder Ananas- Minze- Pesto	6,40

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

€ 49,00

Menü Höhengafé

Kokos- Currysuppe mit Ingwer, Chili, Zitronengras & Riesengarnele
*

Roter Linsensalat mit in Sesamöl marinierten Gemüsebrunoise
in einem Bett von frischem Wildkräutersalat
weisser Balsamico- Holunderblütendressing
Ciabatta
*

Rinderfiletsteak
Balsamico-Schalottenjus mit einer Note von Monkey 47 (Schwarzwälder Gin)
Zucchini Gemüse und Fettuccine
*

Panna Cotta und Ananas-Minze-Pesto

€ 51,00

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

Gerne servieren wir auch zusätzlich Gemüseplatten mit dreierlei Gemüse
für € 4.- 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)

Stuttgarter Mönchhalde Riesling trocken, Weingut Stadt Stuttgart

Achkarrer Grauer Burgunder trocken, Kaiserstuhl

Großbottwarer Spätburgunder Weißherbst, Bottwartal Kellerei

Bardolino Chiaretto Classico D.O.C.

Haberschlechter Dachsberg, Trollinger mit Lemberger

„257“ Rotweincuvée trocken, Merlot & Spätburgunder, Collegium Wirttemberg

Ensinger Gourmet Still und Classic

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

Speisen

Die Pauschale beinhaltet ein ausgesuchtes 4 Gang Menü.

Nachts

einen deftigen Mitternachtsschmaus (Gulaschsuppe oder Käseplatte)

Der Preis beträgt € 105,00 für acht Stunden pro Person und beinhaltet neben den
oben aufgeführten Leistungen auch Menükarten, Kerzen und Servietten.

Alle Speisen und Getränke außerhalb dieser Pauschale werden zusätzlich berechnet.

Die Raummiete für das Aussichtsrestaurant beträgt € 700,00.

Für unsere Mitarbeiter berechnen wir ab Mitternacht eine Nachtpauschale von
€ 85,00 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
Rosé 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
Softdrinks 0,2 l. € 2,60	0,4 l.	3,70
Dietz Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeere, Maracuja-, Rhabarbernektar	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.

Eine Longdrink- und Cocktailpauschale ist optional für 3 Stunden zubuchbar. Der Preis beträgt 30 € pro Person.

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 € 700,-
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 € 85,00 pro angefangene Stunde.
- Zur endgültigen Buchungsbestätigung eines dieser Räumlichkeiten erbitten wir eine Vorauszahlung von € 900,-, bitte mit Angabe des Veranstaltungsdatums und des Raumes.

Bei Bewirtung durch einer unserer Cateringpartner beträgt die Höhe der Vorauszahlung die Raummiete für den jeweiligen Raum.
- Änderungen der festgelegten Personenzahl können bis sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn bestätigt werden, ansonsten wird der volle Betrag des Menüs in Rechnung gestellt. Für nicht erschienene Gäste erfolgt kein Abzug.
- 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.