

Weihnachtsmenu im Hotel FederWERK



Punsch & Gruss aus der Küche

Vorspeise

Pfannkuchen-Sushi | Pikante Tomaten Salsa | Grüner Spargel |
Doppelrahmfrischkäse | Sakura Kresse

Suppe

Geflügel-Consomme | Gemüse Maultaschen | Safranfäden

Hauptspeise

Entenbrust | Honig Teriyaki Glaze | Asia Rotkraut |
Schupfnudeln mit Sesam und Peanut Öl

oder

Kabeljau Filet | Muskat Kürbis Risotto |
Kirschtomate-Burrata Salat | Basilikum Öl

oder

Vegetarisches Pad Thai | Reis Nudeln | Gehackte Erdnüsse

Dessert

Spiced Panna Cotta | Apfelspringroll

Menü S-H-D: 42 Euro

Menü V-H-D: 46 Euro

Menü V-S-H-D: 54 Euro



Punsch & Gruss aus der Küche

Vorspeise

Avocado Granatapfel Tatar | Dill | Pikante Orangen Mayo

Suppe

Pastinaken Apfel Suppe | Cheddar |
Schaum | Gehackte Mandel

Hauptspeise

Geschmorte Rinder Backen | Portwein Schalotten |
Petersilien Kartoffeln | Rosenkohl

oder

Lachs Filet | Spekulatiuskruste |
Kartoffel Sellerie Pure | Wurzelgemüse

oder

Spätzle | Champignons | Kräuter | Honig-Röstzwiebeln

Dessert

Geeister Kaiserschmarren | Kirsch Ragout

"Menü S-H-D: 43 Euro

Menü V-H-D: 45 Euro

Menü V-S-H-D: 57 Euro



Punsch & Gruss aus der Küche

Vorspeise

Quiche | Rote Beete | Birne | Walnuss

Suppe

Maronen Suppe | Croutons | Cranberrys

Hauptspeise

Lammrücken | Lebkuchen Jus | Mandel Polenta | Julien-Gemüse

oder

Gebratener Wolfbarsch Filet | Safran Risotto |
Geschmorter Orangen Fenchel

oder

Soja Granulat Braten im Blätterteig |
Preiselbeersauce | Süsskartoffel

Dessert

Lauwarmer Schoko Karamell Küchlein | Glühweinsorbet

"Menü S-H-D: 48 Euro

Menü V-H-D: 50 Euro

Menü V-S-H-D: 58 Euro



Fein WERK

EINFACH GUT ESSEN

BANKETTMAPPE



GROSSE MOMENTE, UNVERGESSLICHE FESTE

Wo die Arbeit zum Vergnügen wird.

*Sehr geehrte Gäste,
liebe Genießer,*

Eine kleine Party im Freundeskreis, mit Geschäftspartnern oder Mitarbeiter, Ihre Hochzeit, ein Jubiläum, Ihr runder Geburtstag – im Hotel FederWERK wird Ihr Fest und Ihre Veranstaltung zum eindrucksvollen Event.



Das schöne Ambiente ist die beste Voraussetzung für Ihre Veranstaltung, Ihre Feier, die positive Erinnerungen hinterlässt. Dem aufmerksamen Service unseres Teams, den kulinarischen Köstlichkeiten aus besten, regionalen Produkten und dem guten Tropfen aus unserem Weinkeller dürfen Sie gerne vertrauen. Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen. Gemeinsam mit Ihnen kreieren wir eine unvergessliche Feier. Es ist Ihr Fest, Ihre Veranstaltung und wir schaffen gerne den passenden Rahmen dafür. Unsere große Auswahl an Menü- und Buffetempfehlungen hilft Ihnen, die richtige Wahl für jeden Anlass zu treffen.

Wir kochen stets frische, regionale Produkte. Wenn – je nach Saison – die eine oder andere Zutat einmal nicht erhältlich sein sollte, bitten wir um Nachsicht. Natürlich ist unser Küchenteam auch auf Vegetarier und Veganer eingestellt und sind bei Sonderwünschen flexibel. Gerne können Sie auch einzelne Menükomponenten austauschen. Wir kalkulieren das Menü dann entsprechend neu für Sie. Professionell, kreativ und mit Liebe zum Detail setzen wir Ihre Wünsche und Ideen um. Gern planen wir viel Zeit für Ihre Menüabsprache ein. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin. Gerne beraten wir Sie auch bei Ihrer Weinauswahl zu Ihrem Lieblingsmenü. Für die richtige Dekoration sorgen unsere Floristen. Wir organisieren Ihnen gerne Musiker, Entertainer oder Fotografen.

In der vorliegenden Mappe haben wir für Sie die wichtigsten Informationen und Anregungen für eine individuelle Planung zusammengestellt. Eine einheitliche Speisenfolge gewährleistet einen reibungslosen Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Gastgeber
Das Team vom Hotel FederWERK



Getränke

Bei der nachstehenden Auswahl handelt es sich lediglich um einen kleinen Auszug aus unserer Getränkekarte. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch unsere ausführlichen Weine und Spirituosen Liste zur Verfügung und unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge in einem auf Ihre Veranstaltung individuell zugeschnittenem Angebot.

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet

Classic	0,75l 6,50 €
Medium	0,75l 6,50 €
Naturell	0,75l 6,50 €

Teinacher Genuss Limonaden

Mango-Maracuja-Orange	0,33l 4,20 €
Johannisbeere-Holunder	0,33l 4,20 €
Zitrone	0,33l 4,20 €
Orange-Mandarine	0,33l 4,20 €
Apfelschorle	0,33l 4,20 €
Apfel-Johannisbeerschorle	0,33l 4,20 €

Softdrinks

Coca-Cola	0,2l 3,20 €
Coca-Cola Light	0,2l 3,20 €
Fanta	0,2l 3,20 €
Sprite	0,2l 3,20 €
Thomas Henry Tonic	0,2l 3,80 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l 3,80 €

Schlör Säfte

Orange	0,2l 3,20 €
Apfel	0,2l 3,20 €



Aperitif

Bier Picon

Waldhaus Diplom Pils | Picon Biere

0,1l | 3,90 €

Campari-O

Campari | Orangensaft | Eis

0,25l | 6,50 €

Ziping Guido

Portwein Sandeman White | Schweppes Tonic Water

0,25l | 6,30 €

Aperol Spritz

Aperol | Orange | FeinWERK Sekt

0,15l | 6,50 €

Lillet Wild Berry

Lillet blanc | Früchte

Schweppes Russian Wild Berry

0,15l | 6,50 €

Hugo

Holunderblütensirup | Sekt

Mineralwasser | Minze | Limette

0,15l | 6,50 €

Baukasten Spritz

Sie wählen Ihre Geschmacksrichtung nach Belieben, wie folgt:

Lavendel | Granatapfel | Limette | Johannisbeere | Maracuja

Himbeere | Erdbeere | Grapefruit | Ananas | Mango

Mit Alkohol:

Geschmacksrichtung Ihrer Wahl

Tafelwasser | FeinWERK Sekt | Früchte

0,15l | 6,50 €

Ohne Alkohol:

Geschmacksrichtung Ihrer Wahl

Tafelwasser | Schloss Affaltrach Sekt Alkoholfrei | Früchte

0,15l | 5,50 €



Bier

Waldhaus vom Fass

Diplom Pils

0,3l | 3,50 €

0,5l | 4,80 €

Schwarzwald Weisse

0,3l | 3,60 €

0,5l | 4,80 €

Radler | Pils süß oder sauer gespritzt

0,3l | 3,50 €

0,5l | 5,00 €



Waldhaus Flaschenbier

Helles

0,33l | 3,90 €

Pils alkoholfrei

0,33l | 3,90 €

Schwarzwald Weisse alkoholfrei

0,5l | 5,20 €

Schaumwein

FeinWERK Sekt

Weinmanufaktur Gengenbach | Offenburg

0,75l | 26,00 €

Weißwein

Deutschland

Baden

FeinWERK Grauer Burgunder Kabinett

trocken | 2017

Weinmanufaktur Gengenbach | Offenburg

0,75l | 22,00 €

Rotwein

Deutschland

Baden



FeinWERK Cuvée

trocken | 2015

Spätburgunder | Regent | Cabernet Dorsa

Weinmanufaktur Gengenbach | Offenburg

0,75l | 22,00 €

Roséwein

Deutschland

Baden

Rosé FeinWERK

trocken | 2018

Spätburgunder

Weinmanufaktur Gengenbach | Offenburg

0,75l | 22,00 €

Warme Getränke

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	3,20 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee	3,20 €
Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	4,10 €
Milchkaffee	4,10 €
Latte Macchiato	4,10 €
Heiße Schokolade	4,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,70 €

Teespezialitäten

Darjeeling Royal First Flush	3,50 €
Assam Special Broken	3,50 €
Earl Grey Premium	3,50 €
Grüner Tee mit Minze	3,50 €
Kräutergarten	3,50 €
Alphüttenkräuter nach Schweizer Art	3,50 €
Pfefferminz	3,50 €
Kamille	3,50 €



Speisen

Anbei finden Sie eine kleine Auswahl an Fingerfood, Buffet- und Menüvorschlägen.

Wir kochen stets frisch, mit viel Liebe und Sorgfalt. Unser Ziel ist es, auf den Gebrauch von Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker oder ähnlichem gänzlich zu verzichten, da dies nicht unserer Philosophie entspricht. Wir arbeiten daran, die Natürlichkeit der Produkte zu bewahren und verstehen Lebensmittel als Lebens-Mittel.

Gerne stellen wir uns auch auf Ihre Wünsche ein. Zögern Sie daher nicht nach Allergenen oder eventuellen Zusatzstoffen zu fragen.

Bei einem persönlichen Kennen lernen besprechen wir Ihren Veranstaltungswunsch entsprechend bis ins letzte Detail um Ihnen daraufhin ein auf Ihre Veranstaltung und Bedürfnisse angepasstes individuelles Angebot zu unterbreiten.

Kalte Canapés

Jeweils serviert auf Stangenweiß-, Vollkorn- oder Dinkelbrot ab 5 Stück pro Sorte

Stück

Brie mit gefüllten Mandel-Oliven	3,20 €
Angemachter Frischkäse mit Trauben	3,20 €
Mailänder Salami und gebrochener Parmesan	3,50 €
Schwarzwälder Rauchschinken mit Cornichons	3,90 €
Avocado Creme mit Mango	3,90 €
Roastbeef mit Sauce Tartar	3,90 €
Buchengeräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich	3,50 €
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce	3,90 €
Büffelmozzarella mit Basilikum Pesto	3,90 €
Crevetten mit Cocktailcreme	3,90 €

Warme Fingerfood-Teilchen

Teilweise im Gläschen serviert ab 10 Stück pro Sorte

Stück

Kurpflaume mit Walnuss im Speckmantel	2,50 €
Frische Dattel im Speckmantel	2,50 €
Mini Pizza mit Kirschtomaten, Mozzarella und Pesto	2,50 €
Vegetarische Gemüserolle mit Brunnenkressen Creme	2,50 €
Pikante Hackfleischbällchen mit Pfeffersauce	2,90 €
Blätterteigtaschen mit verschiedenen pikanten Füllungen	2,50 €
Quiche Lorraine mit verschiedenen Füllungen	3,00 €

Süße Fingerfood-Teilchen

Teilweise im Gläschen serviert ab 5 Stück pro Sorte

Stück

Bunte Macarons	
Bunte Petit Fours	2,90 €
Bunte Baby Eclairs	2,90 €
Bunte Pralinen Lollipops	2,90 €
Verschiedene Mousse und Cremes	3,20 €
Bunte Mini Küchlein	3,50 €
	2,90 €

Kaltes/Warmes Schwarzwälder Buffet

Ab 20 Personen

Kalte Speisen

Gemischte Brot- und Brötchenauswahl

Griebenschmalz | Sauerrahmbutter

Schwarzwälder Speck- und Schinkenplatte

Räucherfisch aus heimischen Gewässern

Sahnemeerrettich

Schweinerücken gefüllt mit Backobst

Früchte Chutney

Frische Blut- und Leberwurst

Frische angemachte Salate

verschiedene Dressings



Suppen

Tafelspitzbrühe | Gemüsewürfel

Brätstrudel | Kräuter

Warme Speisen

Schweinekrustenbraten | Braunbiersauce

Semmelknödel | Rahmkraut

Forellenfilet „Müllerin Art“

Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln

Krautkarpfen | Speck-Zwiebelsauce

Geschmälzte Maultaschen | Kartoffelsalat

Desserts und Käse

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Fruchtpyramide

Topfenstrudel | Vanillesauce

Bergkäse vom Brett | Quittensenf | Trauben

47,00 € pro Person

Unsere Menüvorschläge

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Zwischengerichten, Hauptgängen und Desserts die wir für Sie zusammengestellt haben.

Ab 20 Personen und 3 Gängen freuen wir uns dahingehend auf Ihr persönlich zusammengestelltes Menü. Ab 4 Gängen berechnen wir Ihnen einen entsprechend neuen Menüpreis

Vorspeisen

Involtini von Graved Lachs gegrillte Zucchini Ricotta Zitronen Mayonnaise Wildkräuter Kaviar	14,00 €
Ziegenfrischkäsebällchen Pistazien Mantel junge Blattsalate eingelegte Trockenfrüchte	12,00 €
Tartar von Aubergine (vegan) Wildkräuter Kartoffelrösti Paprika Sugo	13,00 €
Pancetta mit schwarzem Pfeffer Grissini marinierter Rucola	14,00 €
Karamellisierte Ziegenkäse Wodka-Melone Salat Gurken-Tonic-Sorbet	15,00 €
Melonen Carpaccio Schwarzwälder Schinken Mojito Espuma	15,00 €
Vitello Tonnato Thunfischcreme Kapernbeeren	16,00 €
Carpaccio von Dry Age Rind Parmesan Cream konfierte Tomaten frittierte Kapern	18,00 €
Rinder Tartar Basilikum Pesto Grana Padano Rucola Salat	19,00 €
Mojito Tuna Ceviche gegrillte Riesengarnele Avocado-creme	19,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe Gemüsejulienne Brätstrudel	7,00 €
Tomaten Creme Suppe Gin Sahne	7,00 €
Steinpilz Champignon Cappuccino Steinpilz Staub	7,50 €
Kokos Curry Schaumsuppe Ingwer Espuma Garnele	9,00 €
Schaumsuppe vom Grana Padano und Pinot Grigio	8,00 €
Kartoffel – Lauch Schaum Suppe Kaviar Croutons	9,00 €
Essenz von der Tomate Monkey' s Gin gebratene Jakobsmuschel	14,00 €

Zwischengerichte

Spinat & Feta Strudel Geräuchertes Paprika Coulis	12,00 €
Mille Feuille Pilze ala Creme Kräuter Öl	12,50 €
Pochiertes Lachsfilet Safran Sauce Linguini	16,00 €
Sautierte Riesengarnelen Grüner Spargel Maracuja Butter Sauce	19,50 €
Foie Gras von der Ente Ochenschwanz Ragout Kartoffel Mousselin	21,50 €

Sorbets

Hausgemachtes Grauburgunder Sekt Sorbet	4,50 €
Passionsfruchtsorbet	3,00 €
Cassis Sorbet	3,00 €

Fleischgerichte

Maishähnchenbrust Mangold Gnocchi Sauce Choron	19,00 €
Medaillons vom Strohschwein Filet Pilze á la Creme hausgemachte Spätzle	23,00 €
Kalbstaufelspitz Rahmspinat Meerrettich Dampfkartoffel	23,00 €
Rosa Roastbeef Portweinjus Paprika-Lauchgemüse Kartoffelpüree	26,00 €
Zweierlei vom Kalb – Bäckchen und Rücken glasiertes Gemüse getrüffelte Polenta	28,50 €
Am Stück gebratenes Rinderfilet Schalottenmarmelade Bohnencassoulet Pommes Savoyarde	33,50 €
Am Stück gebratener Kalbsrücken Morchelrahm Gemüsebouquet hausgemachte Spätzle	30,00 €

Fischgerichte

Kross gegrilltes Zanderfilet Belugalinsen Polenta Schnitte	24,00 €
Gebratene Lachs Medaillon Wok Gemüse Teriyaki Lack Sesam Basmati	24,00 €
Confierte Seeteufel Medallions Ananas-Karotten Gnocchi	28,00 €
Forellen Filet Mandel Trauben Butter Dreierlei Karotte Dampfkartoffel	23,00 €
Gegrilltes Butterfisch Medaillon Tomate-Avocado – Koriander Salsa Dampfkartoffel	22,00 €

Vegetarisch

Pikante Linguine (vegan) Tomaten Kapern Oliven Knoblauch Kräuter	16,50 €
Cremiges Safranrisotto Thaispargel Mojito Schaum	22,00 €
Sautierte Kartoffel Pfanne Sonnentrocknete Tomaten Oliven Pinienkerne	16,50 €
Vegan Pie Soya Ragout Gemüse Cremiges Polenta Pekan Nuss	18,50 €

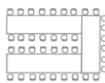
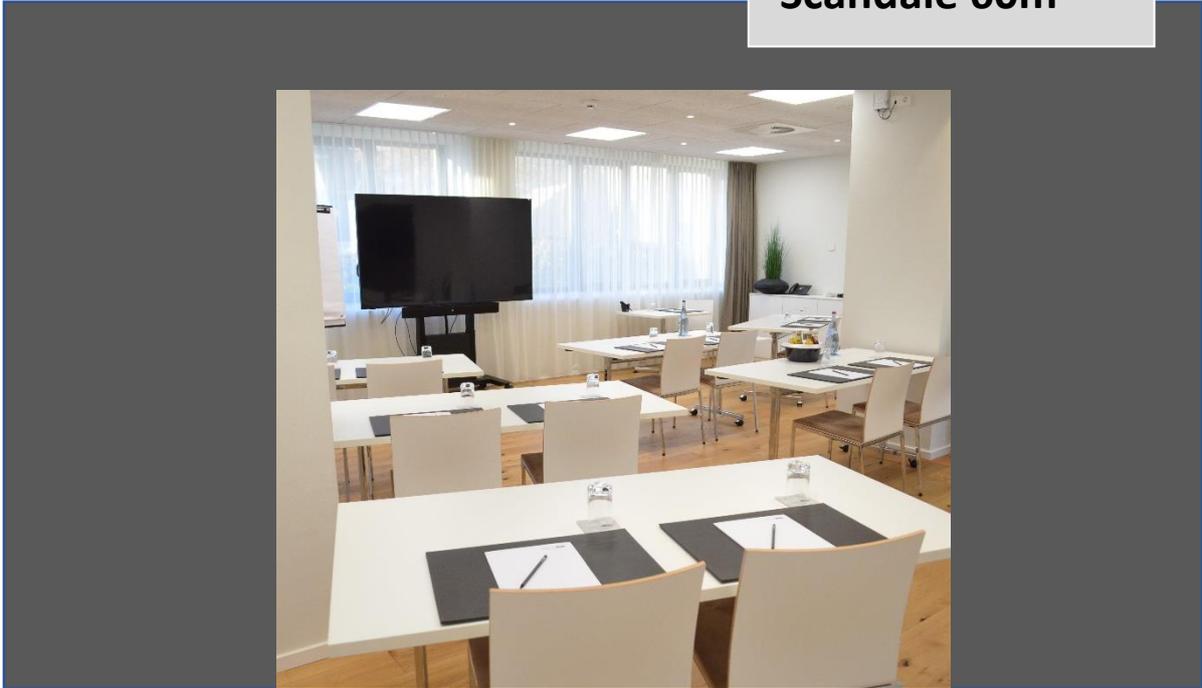
Desserts

Schokoladen- Parfait (mit Kirschwasser) Kirschen dunkler Biskuit Crumble	9,50 €
Erdbeer Tiramisu Rhabarber Sorbet	9,50 €
Panna Cotta von der Tonka Bohne Chili-Ananas-Ragout	9,50 €
Passionsfrucht-Joghurt-Mousse	9,50 €
Variation von verschiedenen Sorbets mit marinierte Beeren	9,50 €
Halbgefrorenes von der Erdbeere Pistazienschaum	9,50 €

Ihr perfekter Raum

Übersicht der Räume und Stellformen

Scandale 60m²



U-Form
max. 15 P.



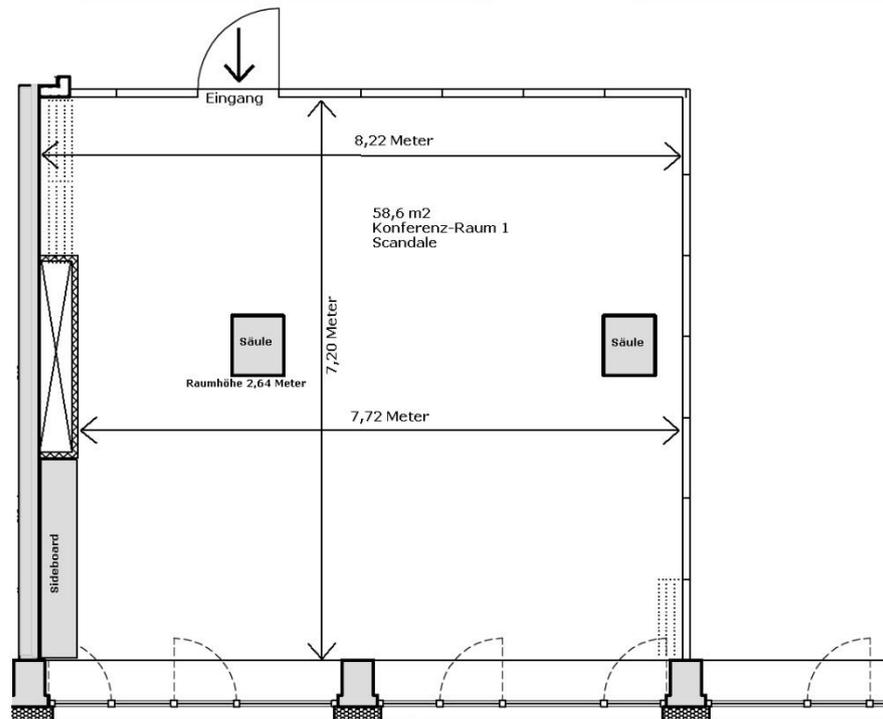
Stuhlreihen
max. 40 P.



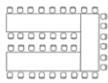
Parlamentarisch
max. 14 P.



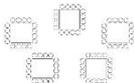
Block
max. 24 P.



St Raphael 90m²



U-Form
max. 21 P.



Bankett
max. 36 P.



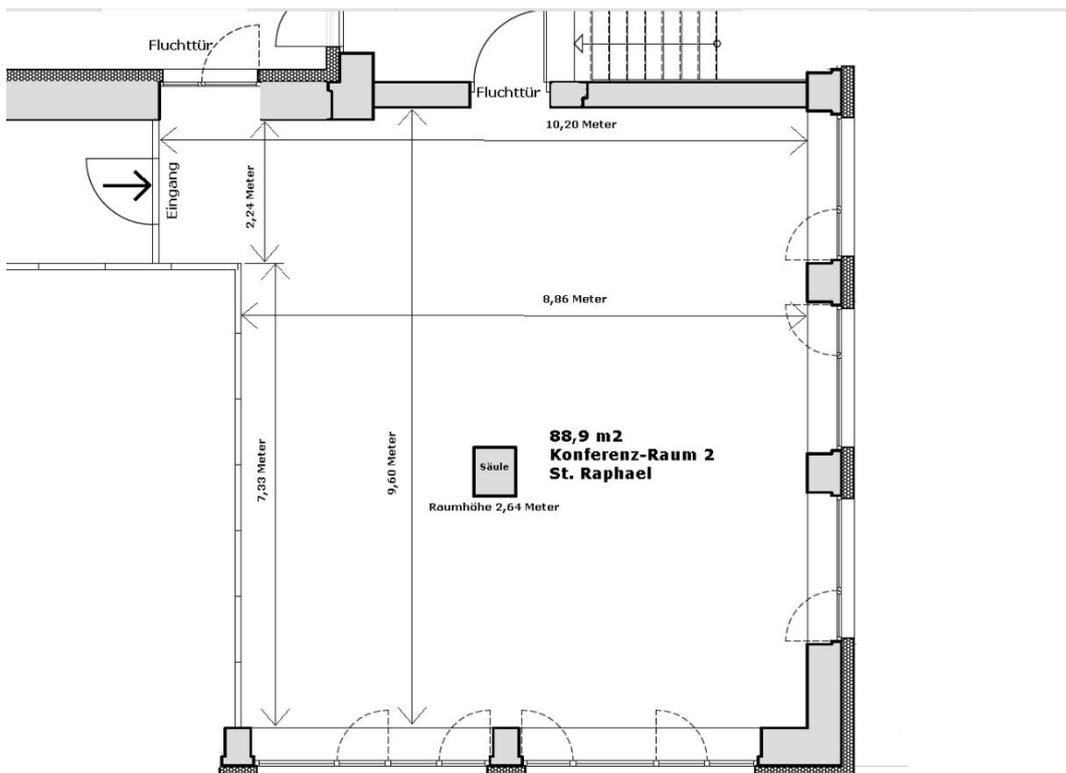
Block
max. 24 P.



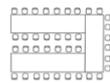
Parlamentarisch
max. 35 P.



Stuhlreihen
max. 40 P.



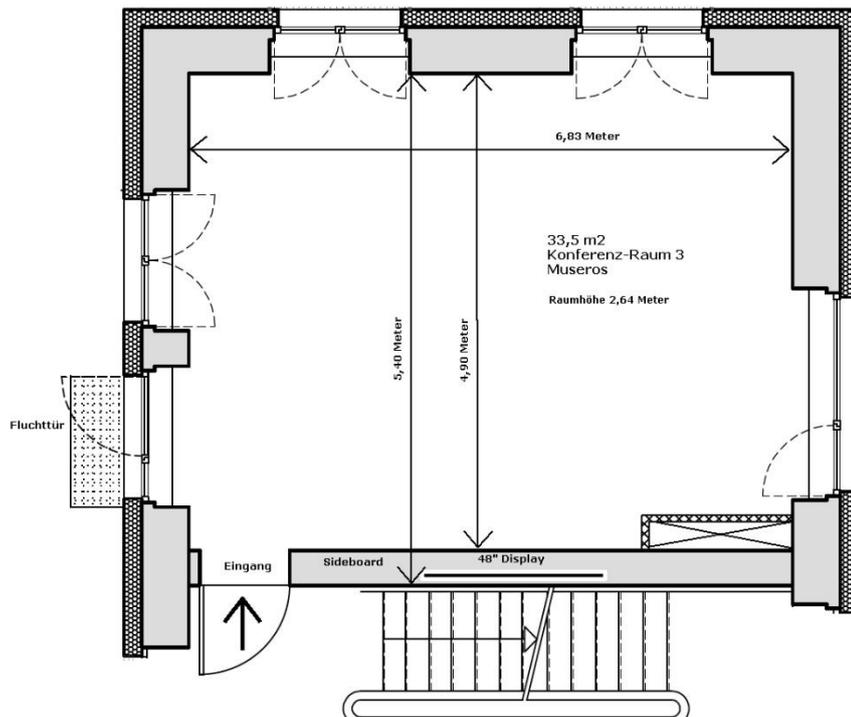
Museros 40m²



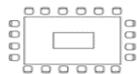
U-Form
max. 15 P.



Block
max. 17 P.

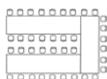


Roof Garden 36m²

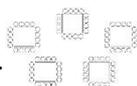


Bankett
max. 15 P.

St. Raphael + Scandale 165 m²



U-Form
max. 55 P.



Bankett
max. 78 P.



Block
max. 55 P.

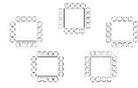


Parlamentarisch
max. 46 P.



Stuhlreihen
max. 100 P.

Restaurant FeinWERK



Bankett
max. 90 P.

Sonstige Informationen

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen oder bestimmte Weine selbst mitbringen? Oder einfach etwas länger feiern als gewöhnlich? Hier finden Sie alle notwendigen Informationen rund ums Fest.

Menükarten

Berechnen wir mit € 1,50 pro Stück

Blumenschmuck

Eine einfache Dekoration stellen wir Ihnen kostenfrei.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigene Dekoration mitbringen oder uns Ihre Wünsche mitteilen.

Personalkosten

Ab 23 Uhr berechnen wir Euro 29,50 Nachzuschlag pro Kellner/Stunde.

Kuchen

Der Gedeckpreis (Gabelgeld) bei mitgebrachtem Kuchen beträgt Euro 5,00 pro Person.

Nachtruhe

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn/Hotelgäste muss ab 24.00 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke, insbesondere der Bass, runtergedreht werden.

Musik

Die für Musikdarbietungen während einer Veranstaltung anfallende GEMA-Gebühr bzw. GEMA-Lizenz ist vom Veranstalter zu verantworten bzw. anzumelden.

ANFAHRT

Ihr Weg zu uns



Hotel FederWERK GmbH
Museumstraße 1
78112 St. Georgen
im Schwarzwald
Telefon 07724 88 49 100
veranstaltung@federwerk.com

www.federwerk.com



Mit dem Auto

Anfahrt aus Richtung Karlsruhe – Straßburg

Von der A5 (Rheintalautobahn) erreichen Sie uns über die Ausfahrt Offenburg und die B33 Richtung Villingen-Schwenningen. In St. Georgen fahren Sie bis zur AVIA-Tankstelle, biegen an der Ampelanlage links ab, folgen der Vorfahrtsstraße (Bahnhofstraße) ca. 600m bergauf bis zum Hotel FederWERK auf der rechten Seite.

Anfahrt aus Richtung Freiburg

Von der B500 über Furtwangen kommend biegen Sie in St. Georgen ab bis zur AVIA-Tankstelle, biegen an der Ampelanlage links ab, folgen der Vorfahrtsstraße (Bahnhofstraße) ca. 600m bergauf bis zum Hotel FederWERK auf der rechten Seite.

Anfahrt aus Richtung Stuttgart

Von der A81 erreichen Sie uns über die Ausfahrt Villingen-Schwenningen und die B33 Richtung Villingen, dann St. Georgen. Hier biegen Sie an der zweiten Ampelanlage bei der AVIA-Tankstelle rechts ab, folgen der Vorfahrtsstraße (Bahnhofstraße) ca. 600m bergauf bis zum Hotel FederWERK auf der rechten Seite.



Parkmöglichkeiten

Parkmöglichkeiten stehen Ihnen kostenfrei in ausreichender Anzahl auf dem Hotelgelände zur Verfügung. Ein Garagenplatz sollte im Vorfeld reserviert werden. (5,00€ pro Tag/ Nacht)



Mit der Bahn

Bahnhof St. Georgen (Schwarzw)

Sie können Ihre Bahnfahrt nach St. Georgen, zum nächstgelegenen Bahnhof der badischen Schwarzwaldbahn, buchen. Von hier sind es ca. 800m bis zum Hotel FederWERK.