



gut hüggle



## Ihre Veranstaltung auf Gut Hügle – unser Service

Gut Hügle ist ein Erlebnisbauernhof, der einen ganz besonderen Charme versprüht. Wir sind nach wie vor ein ‚richtiger‘ Bauernhof, dessen landwirtschaftliche Spezialitäten den Weg in den Hofladen finden oder in der Hofküche in leckere Gerichte verwandelt werden.

Unser Bauernhof ist auf einem Hügel gelegen mit einem einmaligen, unverbauten Blick auf Wiesen und Wälder mit Bodensee- und Alpenpanorama. Lassen Sie sich in unsere Welt entführen!

In den letzten Jahren haben wir unser Anwesen aufwändig restauriert und modernisiert. Heimische Hölzer und Materialien in naturnaher Verarbeitung akzentuieren als moderne Elemente die historischen Gebäude. Gerade diese Symbiose zwischen uralter Bauernhoftradition und geschmackvoller Moderne verleiht unserem gastronomischen Angebot eine unverwechselbare, nonchalante Note.

Sie erhalten im Folgenden einen kurzen Überblick über unser gastronomisches Angebot für Ihre private Feier oder Veranstaltung. Wir nennen häufig gewählte Kombinationen, die trotzdem nur beispielhaft sein können. Gerne stellen wir Ihnen Ihre eigenen, individuellen und ganz besonderen Menüs und Buffets zusammen. Wir freuen uns über eine gemeinsame Planung, die Ihre Wünsche mit unseren Möglichkeiten verbindet.

Über die "normalen" Standards hinaus bieten wir Ihnen ein paar ganz besondere Leistungen rund um Ihre Feier. Das bedeutet für uns in erster Linie umfassenden Service. Als kleine Anregung diesbezüglich orientieren Sie sich an der Liste auf der folgenden Seite.

Ihr Gut Hügle Team

Susanne & Wolfgang Hügle

Bottenreute 5-7

88214 Ravensburg

Tel 0751. 61823

[www.guthuegle.de](http://www.guthuegle.de)

## Unsere Serviceleistungen für Ihre Veranstaltung können umfassen:

**Dekoration & Hofambiente:** Wir organisieren Blumenschmuck, Tisch- und Buffetdekoration sowie ihr spezielles Ambiente auf unserem Hof wie z.B. romantische Schwedenfeuer, großes Lagerfeuer, Strohballenbar usw. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf!

**Design- & Office Management:** Wir gestalten Ihre Menükarten und Einladungskarten, verschicken Ihre Einladungen und erfassen den Rücklauf.

**Empfang:** Egal wo, auf unserem großzügigen Hofgelände übernehmen wir den Empfang für Sie. Ob mit Service oder in Form eines großen Sektbodyers, natürlich mit allem was Sie sich dazu noch so vorstellen.

**Kaffee und Kuchen:** Wir stellen für Sie ein leckeres Kuchenbuffet mit hausgemachten Kuchen zusammen.

**Mitternachtsimbiss:** Ob Suppe oder Dessert – um Mitternacht können wir noch so Einiges für Sie zaubern – lassen Sie sich überraschen!

**Kids Fun:** Ihre Kinder lieben unseren Hof! Im Sommer Maislabyrinth & Maisrallye und unser riesiger Spielplatz - ganzjährig und bei schlechtem Wetter Spaß in unserer Abenteuerscheune.

**Kinderbetreuung:** Ein Zauberclown, Kinderschminken, Basteln oder einfach nur betreutes Spielen bei uns auf dem Hof. Wir unterhalten Ihre Kinder während Ihrer Feier.

**Kinderbuffet:** Wir verwöhnen die kleinen Gäste mit einem speziellen Kinderbuffet oder -menü.

**Übernachtungsservice:** Ihre Gäste übernachten direkt bei uns auf dem Hof. Wir bringen bis zu 40 Personen bequem in Ferienwohnungen unter. Weitere Möglichkeiten bestehen in einfachen Schlaflagern.

**Empfangswagen, Kutschenfahrt, Shuttleservice:** Was immer Sie sich auch als Fahrzeug wünschen – wir können es für Sie organisieren.

**Musikorganisation:** Ob Band oder DJ, wir finden das Richtige für Sie.

**Unterhaltungsprogramm:** Vom Kabarettist bis zur Oper gestalten wir den Abend nach Ihren Vorstellungen.

**Technisches Equipment:** Wir verfügen über eine Beschallungsanlage mit 20 Lautsprechern mit Rechner zum Ansteuern. Die Anlage ist für Hintergrundmusik geeignet. Unseren DSL-WLAN Hotspot können Sie als Gast kostenlos auf dem gesamten Hof nutzen. Ein fest installierter Beamer mit VGA-Anschluss und Leinwand steht gegen eine Nutzungsgebühr von EUR 25,00 zur Verfügung.

Dies ist nur eine Auswahl unserer Dienstleistungen. Wir stehen jederzeit für Ihre Ideen zur Verfügung.

## Beispielmenüs

Bitte beachten Sie, dass die hier aufgeführten Menüs und Buffets lediglich einen kleinen Auszug unserer Möglichkeiten darstellen. Gerne stellen wir mit Ihnen Ihr ganz individuelles Menü oder Buffet zusammen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Inspiration bei der Lektüre!

### Menü 1 (Vegetarisch)

Feine Pilzbrühe mit Gemüse

Feldsalat mit Apfel-Dressing dazu Kracherle

Gemüsereibekuchen mit Kräuterquark

Bratapfel mit Vanillesoße

21,90 €

### Menü 2

Rinderboullion mit Gemüsestreifen

Zanderfilet mit Reisrisotto an süß-saurem Paprikarelish

Thymianeis mit Himbeersauce

25,90 €

### Menü 3

Fenchelmousse an Paprikasalat

Eingemachtes Kalbfleisch mit Wintergemüse und Tagliatelle

Gratinierte Orangencrêpes

29,90 €

### Menü 4

Kastaniencremesuppe

Feldsalat mit Apfel-Speck-Dressing

Rehragout in feiner Waldpilzsoße dazu Kräuterknöpfe und Apfel-Zimt-Rotkohl

Heiße Apfel-Calvadospalten an Pannacotta

33,90 €

## **Buffetbeispiele**

Buffets bieten fast unbegrenzte Möglichkeiten der Zusammenstellung. Wir können hier nur einen kleinen Einblick verschaffen. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen ein ganz spezielles Buffet für Ihre Feier zu erarbeiten. Unsere Buffets werden immer von einem Koch betreut, der Ihnen und Ihren Gästen am Buffet zur Hand geht und über alle Infos zu den Gerichten verfügt. Er sorgt mit einer Servicekraft dafür, dass das Buffet niemals leer oder „abgegrast“ aussieht. Dieser Service ist natürlich im Buffetpreis enthalten.

Als Standard finden Sie auf unserem Buffet: Verschiedene Blattsalate, Rohkost und Gemüse mit unseren hausgemachten Dressings, dazu verschiedene schwäbische Brotspezialitäten und Butter.

### **Buffetvorschlag #1**

Vorspeisen

Italienischer Schinken mit frischer Honigmelone | Tomaten mit Mozzarella | Gefüllte Eier (Senf, Thunfisch oder Kräuter) | Zwiebelsuppe

Hauptgerichte

Hügler's Fleischpflanzerl mit Edelpilzhaube | Champignon-Spinat-Lasagne

Beilagen

Rosmarinkartoffeln | Spätzle | Möhrengemüse mit Sahneschmelz | glasierte Karotten

Desserts

Feiner Fruchtsalat mit Nüssen | Tiramisu

je nach Auswahl pro Person 29,90 €

### **Buffetvorschlag #2**

Vorspeisen

Fenchelcremesuppe | Feldsalat mit Apfel & Speck

Hauptgerichte

Weihnachtlicher Sauerbraten | Entenbrust an Orangensauce | Champignon-Spinat-Lasagne

Beilagen

Apfel-Zimt-Rotkraut | Semmelknödel | Spätzle | Zuckerschoten | Maiscrêpes

Desserts

Lebkuchenparfait mit heißen Rumpflaumen | Bratäpfel mit Vanillesauce

je nach Auswahl pro Person 26,90 €

### **Buffetvorschlag #3**

Vorspeisen

Kastaniencremesuppe

Hauptgerichte

Rinderfilet an Gorgonzolasauce

Schweinemedallions an Pilz-Rahm-Sauce

Zanderfilet

Beilagen

Wirsinggemüse | Tagliatelle | Wild- und Kräuterreis | Mandelbällchen

Desserts

Kokoscreme mit Kumquats

Mousse au chocolat

Heiße Apfel-Calvados-Spalten an/mit Pannacotta

je nach Auswahl pro Person 33,90 €

### **Schwäbisches Spezialitäten Buffet**

Vorspeisen

Grießklößchensuppe | Flädlesuppe

Hauptgerichte

Geschmälzte Maultaschen | Feines überbackenes Kasseler | Hügle's Fleischpflanzerl | Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck | Käsespätzle

Beilagen

Spätzle | Landkartoffeln | Ofengemüse | Salate der Saison

Nachspeisen/ Mehlspeisen

Rohrnudeln mit Vanillesauce | Ofenschlupfer mit Äpfeln

je nach Auswahl pro Person 25,90 €

## Apéro & Empfang

### Canapes

Gekochter/ roher Schinken/ Salami	1,90 €
Parmaschinken/ Roastbeef/ Lachs	2,30 €
Gemüse und Frischkäse	1,90 €
Verschiedene Hart- und Weichkäse	1,90 €
Tomate-Mozzarella Brot	4,50 €
Überbackenes Zwiebelbrot	4,90 €
Krabbenbrot	4,90 €

### Sticks

Lachs-Ananas Sticks	2,90 €
Hähnchen-Paprika Sticks	2,50 €
Käse-Trauben Sticks	1,90 €
Mozzarella-Kirschtomaten Sticks	2,50 €
Partywürstchen in Speck gewickelt und mit Paprika und Ananas aufgespießt	2,90 €
Gebackene Gemüsespießchen aus Blumenkohl und Artischocken	1,90 €
Schwäbische Pfannenkuchen Brätrollchen	2,90 €
Selbstgebackene Weihnachtskekse	1,90 €

### Empfang

Ein Glas Glühmost/ Glühwein/ Sekt	3,50 €
Eine Flasche Sekt Spumante Brut	22,90 €
Sekt pauschal vom Buffet (max. 1 Stunde)	pro Person 6,90 €
Glühmostempfang am Kamin mit frischen Plätzchen	pro Person 5,90 €
Fackelwanderung mit anschließendem Bratapfelessen (je nach Personenzahl)	pro Person 5,90 €
Strohballenbar mit unserem Schwabenkracher (Glühwein mit Obstbrand)	pro Person 7,90 €

### **Leckereienbuffet zum Empfang**

Auf einem großen Buffet bauen wir für Sie und Ihre Gäste neben Sekt, Säften und Wasser verschiedene Canapes, Knabberzeug und ein Obstarrangement auf. Darüber hinaus gehören zur Pauschale verschiedene Liköre, um aus dem Sektempfang einen „echten“ Apéro zu zaubern – mit Klassikern wie Kir Royal und Pêcher Mignon.

pro Person 14,90 €

mit Glühwein/ Glühmost pro Person 13,90 €

### **Schnapsprobe**

Mit Hügle Schnaps und Weihnachtslikör. Probieren und genießen direkt an unserer Destillerie. Brot und Knaberzeug wird gereicht. Ab 8 Personen.

pro Person 14,90 €

### **Mitternachtsimbiss**

Gulaschsuppe mit Bauernbrot	4,90 €
Geschmälzte Brotsuppe	4,90 €
Feine Schinken- und Speckvariation mit Früchten	6,00 €
Käseteller mit salzigen Knabbereien	6,50 €

### **Kaffee & Kuchenbuffet**

Brühkaffee Tasse	1,90 €
Brühkaffee Kanne	12,90 €
Butterbrezel	2,20 €
½ Butterseele	1,90 €
100gr. Teegebäck	3,80 €
1 Stück Kuchen	2,50 €
Kuchenbuffet pauschal	pro Person 8,50 €

### **Frühstücksbrunch**

Ein wunderschöner und entspannter Ausklang der Feier am nächsten Morgen. Wir bieten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Rührei, Bratkartoffeln, gegrilltem Speck, Schinken/ Salami, Weiß-/ Saitenwurst, Käsevariationen, Waffeln/ Pfannkuchen, Joghurt/ Quark, Marmelade/ Honig, Müsli/ Flakes, Obst/ Obstsalat/ Salate/ Rohkost, Vollkorn/ Holzofenbrot und Kleinbrote wie schwäbische Seelen und Brezeln. Brühkaffee, Säfte, Saftschorle & Wasser inklusive.

pro Person 15,90 €

## Dekoration & Ambiente

Möchten Sie eine Lounge einrichten? Oder wünschen Sie eine Eisbar im Winter oder eine Strohballenbar im Sommer? Ganz egal, welche Einrichtung Sie wünschen – wir organisieren genau das Richtige für Sie. Eine kleine Auswahl:

Feuerkorb	19,90 €
Schwedenfeuer	24,90 €
Lagerfeuer	34,90 €
Strohballen-Bar	99,00 €
Candlelight Atmosphäre barocke Kerzenleuchter/ Stumpenkerzen/ ein Meer von Teelichtern	nach Absprache
Tischdekoration	nach Absprache
Menükarten	nach Absprache

## Servicekosten

In unseren Preisen sind Servicemitarbeiter bis 1.00 Uhr mitkalkuliert. Sollte die Veranstaltung darüber hinaus andauern, berechnen wir pro weiterer, angebrochener Stunde 25€ Servicepauschale pro Servicekraft.

## Wein

Wir verfügen über ein großes Angebot an exklusiven Weinen. Alle liebevoll ausgesucht und schön gelagert in unserem Weinkeller. Wir sind mit den Winzern persönlich bekannt und kennen die entsprechenden Weingüter und Lagen. Gerne laden wir Sie zu einer Weingustation bei uns oder direkt bei den Winzern Hubert Böttchert, Spitalkellerei Konstanz ([www.spitalkellerei-konstanz.de](http://www.spitalkellerei-konstanz.de)), Gebr. Aufricht ([www.aufricht.de](http://www.aufricht.de)) oder Luigi Drocco ([www.vinidrocco.it](http://www.vinidrocco.it)) ein, um den passenden Wein für Ihr Fest zu finden. Eine kleine Auswahl finden Sie hier:

<b>Weißweine</b>		0,75l
Pinot Grigio Terre di Passione	Am Gaumen trocken, leicht, harmonisch in der Frucht. Ausgewogen in der Säure. Venetien.	21,90 €
Arneis 2007	Frischer und fruchtiger Wein mit außergewöhnlicher Raffinesse. Der ‚Barolo bianco‘ – eine Spezialität aus dem Piemont. Luigi Drocco, Alba.	23,90 €
Grüner Veltliner Classic 2007	Helles Strohgelb, feiner Apfelduft, spritzig und pfeffrig im Geschmack. Bioweingut Johannes Zillinger	23,90 €

Müller-Thurgau QbA	anregender, schlanker, eleganter Seewein mit feinem blumig-dezenten Muskataroma. Spitalkellerei Konstanz	23,90 €
Grauburgunder QbA 2007	Jugendlicher Duft, gehaltvoll würzig, klar im Geschmack! Ein Maul voll Wein! Und der Konstanzer Lieblingskind.	24,90 €
Weißburgunder Kabinett 2007	Fruchtig jugendlicher Charakter, würzig finessenreich. Ansprechende saftige Frische. Der ideale Essensbegleiter. Meersburger Halttau.	23,90 €
Chardonnay, Kabinett 2007	feinwürziger Duft nach frischem Citrus mit einer Spur exotischer Fruchtaromen. Elegant, kräftig und vollmundig. Konstanzer Sonnenhalde	23,90 €
Grauburgunder, QmP 2004, Spätlese	Edler Grauburgunder mit kräftigem an Gewürze und Nüsse erinnerndem Aroma, ansprechende Holzwürze im Nachhall, im Barrique ausgebaut.	27,90 €
Aufrichts Müller-Thurgau „Excellence“, trocken	aus wertvollen über 40-jährigen Weinbergen. Jugendlich, frischer Charakter, saftige Frucht.	23,90 €
Aufrichts Seehas 2007	Eine Komposition von ausgesuchten Rivaner- und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken, frisch und saftig schmeckt diese Cuvée.	23,90 €
Aufrichts Gelber Muskateller, halbtrocken	Feinfruchtig, ein harmonischer "Gaumenschmeichler".	23,90 €
Aufrichts Speisemeister Muscat Blanc, trocken	Leicht und rassig. Mit einem feinen Muscat-Bukett. Frisch & trendy.	23,90 €
Aufrichts Grauburgunder, trocken	Zarte Aromen nach Melone und reifer Birne. Körper und Frische verschmelzen zu einer Symbiose. Der „badische Pinot Grigio vom Lago de Constanca“	24,90 €
<b>Roséweine</b>		0,75l
Spätburgunder Rosé QbA	Beerig-blumiger Duft! Typisch kräftige Burgunderart - Lebensgenuss! Spitalkellerei Konstanz	22,90 €
Spätburgunder Weißherbst 2007	harmonisch abgerundeter See-Weißherbst. Anregend fruchtig, mit harmonischer Säure. Konstanzer Sonnenhalde	23,90 €
Aufrichts Seegucker Rotling, 2008	Duft nach Frühlingslieder und edlem Muskat. Weingut Aufricht, Meersburg	23,90 €

<b>Rotweine</b>		0,75l
Merlot-Raboso	Feine, rote Fruchtaromen, harmonisch. Weingut Cielo, Venetien	21,90 €
Diano d'Alba 2006	Fruchtiger und leichter Rotwein aus dem Piemont, harmonisch und samtig, perfekt ausgewogen. Im Holzfass gereift, Luigi Drocco, Alba	23,90 €
Barbera d'Alba 2006	Runder, weicher, fast samtiger Geschmack. Im Holzfass gereift. Luigi Drocco, Alba.	23,90 €
Spätburgunder QbA 2006	Kräftig, eleganter Duft, vollmundig, harmonisch, mit Nachhalt im Geschmack. Spitalkellerei Konstanz	23,90 €
Nebbiolo 2005	Würziger Duft nach reifen roten Beeren mit leicht nussigem Abgang. Raffinierte Struktur, im Holzfass gereift. Luigi Drocco, Alba	25,90 €
Regent Rotwein QbA 2006	Kräftig, dunkles Rot. Ausgeprägter, charaktvoller Rotwein mit dezentem Kuß vom Holz, francophiler Typ. Meersburger Haltnau, Spitalkellerei Konstanz	25,90 €
Spätburgunder QmP 2004, Spätlese, trocken	Klassischer Barriqueausbau verleiht diesem Wein internationales Profil. Duft nach feiner Vanille, ausgewogene ansprechende Gerbstoffstruktur. Meersburger Haltnau, Spitalkellerei Konstanz	29,90 €
Spätburgunder QmP 2003, Auslese, trocken	Die Königin der Rotweine aus dem Jahrgang 2003. Kräftig und doch harmonisch. Fast zu schade, um ihn mit anderen zu teilen.	48,90 €
Aufrichts Speisemeister 2006	Rotweincuvée aus Pinot Noir holzfassgelagert, Dornfelder und Cabernet-Mitos. Mediterraner Cuvée-Wein für jeden Anlass. Dezente Bordeaux-Stilistik. Weingut Aufricht, Meersburg	23,90 €
Aufrichts Blauer Lemberger 2006	Trocken, im Holzfass gereift. Wertvolle schwäbische Rotwein-Rarität. Weingut Aufricht, Meersburg	25,90 €
Aufrichts Spätburgunder 'Barrique' 2006	Trocken, 2 Jahre im kleinen Holzfass gereift. Schier schwarze Farbe, raffinierter Duft nach Tabak und dunklem Kakao. Endlose Tiefe und Struktur. Weingut Aufricht, Meersburg	34,90 €

