GASTHOF ZUM OCHSEN

Restaurant | Hotel | Café | Bar | Events

Feiern mit dem gewissen Etwas!

Laden Sie Ihre Gäste in die außergewöhnlichen Räumlichkeiten
des Gasthofs zum Ochsen in Hammelbach ein.

Der Ochse bietet Ihnen den persönlichen Rahmen für Ihre individuelle Feier.
Ob Familienfeste, wie Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Geburtstag oder Weihnachtsfeier, das Jubiläum, sowie Tagungen und Firmenevents.

Nutzen Sie die Räumlichkeiten des Ochsen ganz oder teilweise für Ihr Event.
Wir organisieren für Sie alles drum herum, von der Planung, Dekoration, attraktive Buffets, Menüs und andere Leckereien, ganz nach Ihren Wünschen.

So können Sie einfach mal stressfrei feiern und sich nur um Ihre Gäste kümmern.

Unser Haus verfügt über die verschiedenen Räumlichkeiten:

Großer Festsaal	bis 120 Personen
Restaurant	bis 30 Personen
Terrasse	bis 80 Personen
Innenhof (für Sektempfang & Freie Trauung)	bis 200 Personen

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

Für eine unverbindliche Besichtigung der Räumlichkeiten vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns.
Auch eine erste Beratung oder die genaue Planung ist gerne nach Terminvereinbarung möglich.
Bei Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung und sind für Sie telefonisch oder per E-Mail erreichbar.

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

Unser Hotel bietet Ihnen Übernachtungsmöglichkeiten für bis zu 30 Gästen, die am nächsten Morgen ein großes, ausgewogenes Frühstück genießen können.

Unsere aktuellen Zimmerpreise finden Sie auf unserer Homepage. Zimmeranfragen nehmen wir gerne jederzeit telefonisch oder per Email entgegen. Feste Zimmer-Kontingente für Ihre Feier sind in Absprache möglich.

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

IHRE FEIER IM GASTHOF ZUM OCHSEN

Möchten Sie unsere schönen Räumlichkeiten exklusiv für Ihre Feier buchen, berechnen wir pauschal folgende Raumkosten, geknüpft an einen Mindestumsatz. Liegen Sie unter dem Mindestumsatz, werden die Raumkosten zusätzlich fällig. Erreichen Sie den Mindestumsatz, entfallen die Raumkosten. Bei Vorkasse (*) der Raumkosten verrechnen wir diese mit dem Gesamtumsatz Ihrer Feier.

RESTAURANT „zum Ochsen“	
Nur das Restaurant	*500,00 EUR
Mindestumsatz pro Tag	1500,00 EUR
SAAL „zum Ochsen“	
Nur der Großer Saal	*1000,00 EUR
Mindestumsatz pro Tag	5000,00 EUR
TERRASSE EXCLUSIV	
Die gesamte Terrasse inkl. Bestuhlung und Sonnenschirme	*800,00 EUR
Mindestumsatz pro Tag	2500,00 EUR
OCHSEN EXCLUSIV:	
Großer Ballsaal, Restaurant, Stube, Sonnenterrasse und Innenhof	*2000,00 EUR
Mindestumsatz pro Tag:	8000,00 EUR

Im Pauschalbetrag sind enthalten:
Tische, Stühle, Stehtische, Geschirr, Gläser, Besteck, Kerzenständer

FREIE TRAUUNG im Innenhof — Festpreis einmalig 500,00 EUR

Buchen Sie den Innenhof für Ihre freie Trauung. Wir richten das nötige Mobiliar wie Sitzbänke, Trautisch, Trausessel fürs Brautpaar, anbringen der Dekoration & Blumen

Optional bieten wir Ihnen leihweise an:

Stofftischdecke weiß,	pro Stück 7,50 EUR
Stoffserviette weiß,	pro Stück 2,00 EUR
Stehtisch-Hussen, Farbe: weiß, creme oder bordeaux	pro Stück 10,00 EUR

Im Preis sind die Reinigungskosten enthalten.
Bei Beschädigungen oder bleibenden Verunreinigungen behalten wir uns vor, die Kosten für Ersatz/Neuanschaffung separat in Rechnung zu stellen.

Soundanlage / Beamer & Leinwand	je 50,00 EUR
LED-Ambiente Strahler (mit Farbwechsel einstellbar)	pro Stück 25,00 EUR

Feiern bis in die Morgenstunden – keine Sperrstunde

„Open-end“ feiern ist bei uns unbegrenzt möglich. Jedoch berechnen wir für unseren Service nach 01:00 Uhr einen NACHTZUSCHLAG in Form einer „Servicepauschale“

Pro angefangene Stunde 250,00 EUR

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen ein unverbindliches & individuelles Angebot!

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

Ihr Empfang für jeden Anlass

Begrüßen Sie Ihre Gäste bei einem Sektempfang oder kleinen Umtrunk zum Beginn Ihrer Veranstaltung. So können alle entspannt ankommen und sich einstimmen.
Bei schönem Wetter reservieren wir Ihnen hierfür gerne unseren Innenhof oder unsere Terrasse.
Dort sind Stehtische bereitgestellt, und auf Wunsch auch Sitzmöglichkeiten.
Alle Bereiche sind ebenerdig und somit behindertengerecht zugänglich.

Sektempfang CLASSIC — pro Glas 5,90 EUR
Schriesheimer Winzersekt, unsere „Hausmarke", trocken
Sowie alkoholfreier Traubensecco & Orangensaft

oder als Pauschale — pro Person 12,90 EUR

AUF WUNSCH ist Ihr Sektempfang auch mit verschiedenen Sirups & Liköre wie Holunderblütensirup Johannisbeersirup oder klassischen Aperitifs wie Aperol Spritz, Lillet Wild Berry oder Hugo erweiterbar.
Hierfür berechnen wir einen kleinen Aufpreis:
Sirup/Liköre: + 0,60 EUR pro Glas oder pauschal pro Person +1,00 EUR
Aperitifs: Berechnung nach Verbrauch

Ergänzen Sie Ihren Sektempfang mit kleinen Leckereien

Knabbergebäck — pro Person 3,00 EUR
Salzgebäck, Cracker, Grissini, Erdnüsse

Bunte Obstplatte — pro Person 6,00 EUR
Melone, Ananas, Äpfel, Weintrauben, Physalis & Saisonales Obst

Canapées — pro Person 10,00 EUR
mit Lachs, Schinken und Käse (3 Stück pro Person)

Klassischer Flammkuchen — 11,50 EUR
Schmandcreme | Speckwürfel | Zwiebel | Käse

Vegetarischer Flammkuchen — 11,50 EUR
Schmandcreme | Paprikawürfel | Tomatenwürfel | Schafskäse | Rucola

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.

- F. La Rochefoucauld -

BUFFETS ab 25 Personen

Aus den folgenden Buffet-Komponenten können Sie sich ganz individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen IHR BUFFET zusammenstellen.

Wir bitten Sie zunächst eine Vorauswahl zu treffen, die wir dann gemeinsam in einem persönlichen Gesprächstermin genauer besprechen und ggf. anpassen können.

Empfehlenswert als „Grundgerüst“

Vorspeisen: Eine Salatauswahl und 2-3 Vorspeisenplatten, sowie eine Suppe.

Hauptgang: 3-4 verschiedene Hauptgerichte (Fleisch, Fisch & Vegetarisch) für jeden Geschmack, und 3-4 Beilagen und Gemüse

Desserts: 2-3 Dessertkomponenten

Damit es auch zu IHREM Buffet wird, dürfen Sie auch gerne andere Gerichte vorschlagen, und mit einfließen lassen. Auch die Menge der einzelnen Komponenten können Sie variabel verringern oder erhöhen.

Auf Unverträglichkeiten und Allergien nehmen wir selbstverständlich Rücksicht und bieten Ihnen entsprechende Alternativen an.

Wenn wir die Auswahl zusammen festgelegt haben, werden wir Ihnen einen entsprechenden Preis pro Person errechnen. Gerne richten wir uns auch nach Ihrem gewünschten Budget, sodass wir auf einen gemeinsamen Nenner kommen.

Der Buffet-Preis gilt immer pro Person. Für Kinder bis 14 Jahre wird entsprechend vergünstigter Preis errechnet. Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. sowie Personalkosten.

Bei Bestellungen, die mehr als 3 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung liegen, behalten wir uns vor, die Preise der geänderten MwSt. und Kostenlage anzupassen.

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

VORSPEISEN Blattsalate | Rohkostsalate | Feinkostsalate

- Bunte Blattsalate der Saison
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Bauernsalat
- Coles Law (amerikanischer Karotten- Krautsalat)
- Rettig Salat
- Waldorf Salat (Sellerie, Apfel, Walnuss)
- Apfel- Lauchsalat
- Roter Bohnen- Maissalat
- Meeresfrüchte Salat
- Shrimps Cocktail
- Bunter Couscous-Salat
- Nudelsalat classic
- Nudelsalat mediterran
- Kartoffelsalat classic
- Jo's Bratkartoffelsalat mit Wasabi

VORSPEISEN Vorspeisen-Platten

- Tomate Mozzarella
- Antipasti: Mariniertes Gemüse (Zucchini, Paprika, Oliven, Champignons, Peperoni)
- Räucherlachsplatte mit Sahne-Meerrettich
- Gemischte Wurst und Schinkenplatte
- Odenwälder Käseauswahl (Kochkäse, Handkäse, Spundekäs')
- Melone & Schinken
- Kaltes Roastbeef mit Remoulade
- Vitello Tonnato (hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme)
- Vitello Tonnato von der Pute
- Frischkäse-Pumpernickel-Häppchen
- Gefüllte Pfannkuchen Röllchen
- Eier mit Grüner Soße
- Thüringer Zwiebelkuchen, mit oder ohne Speck

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

VORSPEISEN Suppen

- Frankfurter Kräutercremesuppe mit Croûtons
- Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
- Odenwälder Kartoffelsuppe mit buntem Gemüse, auf Wunsch mit Speck
- Sellerie- Ingwersuppe
- Zucchini-Cremesuppe, mit Pernot verfeinert
- Champignoncremesuppe mit Croûtons
- Cremige Zwiebelsuppe, mit Odenwälder Kochkäse und Croûtons
- Festtagssuppe, Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen, Kräutern, Flädle, Gemüse
- Odenwälder Handkäsesuppe mit Bauernbrotwürfeln
- Karotten- Orangen- Ingwer Suppe
- Gulasch Suppe mit buntem Gemüse
- Indische Curry- Cocos Suppe mit frischem Koriander

NUR saisonbedingt möglich

- Bärlauch Cremesuppe mit Croûtons
- Spargelcreme mit Spargelstückchen
- Spargelcreme „mal anders“ mit Hummerbutter, Shrimps und jungen Erbsen
- Spargelbrühe mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern
- Pfifferling-Cremesuppe mit Räucherschinken Würfel
- Gänsekraftbrühe mit Fleischeinlage
- Maronencremesuppe mit Croûtons
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

HAUPTGERICHTE Hähnchen

- Tranchierte Hähnchenbrust auf Apfel- Chili Soße
- Tranchierte Hähnchenbrust auf Tomaten- Oliven Ragout
- Hähnchenbrust Natur
- Hähnchenbrust Schnitzel „Wiener Art“
- Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste
- Hähnchen Geschnetzeltes mit frischen Pilzen in Rahm
- Hähnchen Geschnetzeltes Süß- Sauer mit Ananas und Chili
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit frischem Salbei und rohem Schinken umwickelt

HAUPTGERICHTE Schwein

- Schweine Medaillons auf Pfefferrahmsoße
- Schweine Medaillons auf Champignonrahmsoße
- Schweine Medaillons auf Apfel-Chili-Soße
- Schweinemedaillons unter der Kräuterkruste
- Schweinefilet-Spitzen mit frischen Pilzen, Speck und Zwiebeln, in kräftiger Jus
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm
- Gefüllte Schweinelende mit Spinat und Schafskäse
- Saltimbocca von der Schweinelende mit frischem Salbei und rohem Schinken umwickelt
- Schnitzel Wiener Art
- Schweinenackenbraten in Dunkelbiersoße
- Schweine Krustenschinken auf Dunkelbiersoße
- Schweine-Bier-Gulasch
- Odenwälder Grindkopp, deftiges Hacksteak auf Zwiebelsoße

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

HAUPTGERICHTE Rind & Kalb

- Medaillons vom Rind auf Pfefferrahmsoße
- Medaillons vom Rind unter der Kräuterkruste
- Medaillons vom Rind Natur
- Rindergulasch
- Rinderschmorbraten in Rotweinsoße
- Rinderschmorbraten mit frischen Champignons in Rahm
- Rinderschmorbraten in feiner Rahmsoße
- Geschnetzeltes vom Rind mit frischen Pilzen in Rahm
- „Rinder-Stroganoff“, Geschnetzeltes mit Roter Bete, Zwiebeln und Sauergurken
- Hackfleischlasagne
- Rindersauerbraten in Rotweinsoße
- Rinderroulade mit Zwiebeln, Sauergurken und Speck in Rotweinsoße
- Rinderhacksteak auf Zwiebelsoße
- Rinderhacksteak gefüllt mit Schafskäse
- Rosa Roastbeef am Stück
- Rosa Roastbeef am Stück unter der Kräuterkruste
- Tafelspitz in Meerettichsoße oder Frankfurter Grüner Soße

HAUPTGERICHTE Wild

- Hirsch-Edel-Gulasch in Preiselbeersoße
- Hirschmedaillons in Wachholderrahmsoße
- Hirschmedaillons in Waldpilzsoße
- Hirsch- oder Wildschweinbraten in Wachholderrahmsoße
- Hirsch- oder Wildschweinbraten in Champignonrahmsoße
- Wildlasagne: Wildhackfleischsoße mit Mangold und Sahnesoße
- Wildhacksteaks mit Preiselbeeren

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

HAUPTGERICHTE Fisch (wahlweise: Rotbarsch, Lachs oder Seeteufel)

- Filet, gedünstet auf Wurzelgemüse und Rieslingrahmsoße
- Filet, gedünstet auf Tomaten- Olivensoße
- Filet, gedünstet auf Lauchgemüse in Rahm
- Filet, gedünstet „Finkenwerder Art“ mit Zitronenbutter, Speck und Zwiebeln
- Lachs-Lasagne mit Spinat in Weißweinrahm
- Paniertes Filet gebacken
- Fischcurry mit buntem Gemüse in Cocos-Currysoße

HAUPTGERICHTE Vegetarisch & Vegan

- Gemüselasagne mit buntem Gemüse in Tomatensoße
- Semmelknödel mit frischen Champignons in Rahm
- Spinatknödel auf Gorgonzolarahmsoße
- Gemüse-Kartoffel-Puffer
- Pasta in Gemüsetomatensoße
- Pasta in Gorgonzolasoße
- Pasta in Rucola Rahmsoße
- Pasta mit Tomatenwürfeln, Paprika, frischen Kräutern und Mozzarella
- Falaffelbällchen mit Koriander Dip
- Süßkartoffelcurry, gebackene Süßkartoffelwürfel mit buntem Gemüse in pikanter Currysoße, mit Kokosmilch verfeinert (vegan)
- Bunte Gemüsereispfanne (vegan)

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

HAUPTGERICHTE Beilagen & Gemüse

- Wildreis
- Basmatireis
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Ofenkartoffeln
- Rosmarin Kartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Gebackene Kartoffelecken
- Kartoffelplätzchen
- Kartoffelrösti
- Kroketten
- Pommes Frites
- Süßkartoffel-Pommes
- Kartoffelpüree
- Süßkartoffelpüree
- Rote-Bete-Püree
- Erbsenpüree
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Semmelknödel-Käsetaler
- Hausgemachte Spätzle
- Nudeln
- Marktgemüse
- Mandel-Brokkoli
- Blumenkohl
- Rosenkohl
- Grüne Speckbohnen
- Karottengemüse
- Rotkohl
- Grünkohl
- Sauerkraut
- Spinat
- Maronen (

SAISONAL

- Wirsinggemüse
- Spargelgemüse
- Spargelgemüse mediterran
- Stangenspargel
- Kürbisgemüse
- Pfifferlinge

DESSERTS Süße Speisen | Käse

- Schokoladenmouse hell oder dunkel
- Nuss-Nougat Parfait
- Frischer Obstsalat der Saison
- Erdbeer- Buttermilch Parfait
- Panna Cotta mit Himbeersoße
- Creme Brûlée
- Orangenquarkmouse
- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
- Klassisches Tirmaisu
- Käseplatte, verschiedene Hart- und Weichkäse, mit Feigensenf und Weintrauben

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

Kein
Genuss ist vorübergehen.
Der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend.

- Johann Wolfgang von Goethe -

MENÜS oder KLEINE AUSWAHLKARTE

Passend zu Ihrem Anlass servieren wir Ihnen gerne ein Menü oder verschiedene Gerichte aus einer kleinen Auswahlkarte.
Kreieren Sie Ihre eigene Speisenfolge und wählen hierfür aus den folgenden Gerichten Ihre Favoriten aus.
Ob klassisch mit 3-Gängen oder etwas eleganter als 4- oder 5-Gänge-Menü bieten wir Ihnen alle Möglichkeiten.

Ergänzungen mit einem Sorbet als Zwischengang oder anderen leckeren Gerichten sind gerne in Absprache möglich. Auch für Ihr Menü gehen wir gerne auf Allergien oder Unverträglichkeiten ein und haben weitere Alternativen.
Kindergerichte sind ebenfalls enthalten, sodass auch die Kleinen Gäste bestens versorgt sind.

Alle Gerichte sind bereits mit Preisen versehen, sodass Sie Ihre Auswahl, angepasst an Ihr Budget treffen können.

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

VORSPEISEN

Tomaten-Cremesuppe 6,80 EUR
mit frischem Basilikum

Cremige Zwiebelsuppe 7,50 EUR
mit Odenwälder Kochkäse | Weißwein | Sahne | Kümmel | Knoblauch | Croûtons

Kleiner gartenfrischer Salat 5,50 EUR
Blattsalat | Gurke | Tomate | Radieschen | geröstete Sonnenblumenkerne
hausgemachtes Balsamicodressing

Gebratener Ziegenkäse 11,90 EUR
Marinierte Oliven | Peperoni | Paprika | Rucola | hausgemachtes Himbeerdressing

Garnelenspieß vom Grill 12,80 EUR
geröstetes Körner-Baguette | hausgemachter Wasabi-Knoblauch-Dip | Salatgarnitur

Rinder-Carpaccio 14,90 EUR
Black Angus Rind | Honig-Balsamico-Vinaigrette | Rucola | Parmesan | Zwiebelkonfit

LECKERES FÜR KLEINE HELDEN, PIRATEN & PRINZESSINNEN

Schnitzelheld 9,80 EUR
Paniertes Schweineschnitzel | Bratkartoffeln | Ketchup

Piratenschatz 9,80 EUR
Nürnberger Rostbratwürstchen | Bratkartoffeln | Ketchup

Käsewichtel 9,50 EUR
Hausgemachte Käsespätzle | kleiner Salat | hausgemachtes Himbeerdressing

Wunschteller 7,50 EUR
Nudeln oder Hausgemachte Eierspätzle
wahlweise mit Tomatensoße, Rahmsoße oder Champignonrahmsoße

Pommes „Schranke“ 5,80 EUR
Portion Pommes Frites
Ketchup & Mayonaisse

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

HAUPTGERICHTE

Süßkartoffel-Curry 19,50 EUR
Gebackene Süßkartoffelwürfel | Pikante Kokos-Curry-Soße | Hähnchenbrust | Basmati-Reis

Medaillons vom Schweinefilet 22,50 EUR
Frische Champignons in Rahm | Hausgemachte Eierspätzle

Zwiebelrostbraten 26,50 EUR
Argentinisches Roastbeef | Rahmsoße | Schmorzwiebeln | Hausgemachte Eierspätzle

Steakhouse Burger 19,50 EUR
Angus Beef | Sauerteig Bun | Salat | Tomate | Sauergurke | Cheddar | Bacon | Röstzwiebeln | Sour Cream | Steakhouse Pommes

Pfeffersteak 27,90 EUR
Argentinisches Rumpsteak | Pfefferrahmsoße | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Försterinnen-Steak 28,90 EUR
Argentinisches Rumpsteak | Champignons | Lauchzwiebeln | Knoblauch | Kräuter | Sour-Cream-Dip | Bratkartoffeln

FISCH

Hausgemachte Lachslasagne 19,90 EUR
Lachsfilet | Blattspinat | Weißweinrahm | Rucola | Emmentaler | Bergkäse

Gebratenes Lachsfilet 22,50 EUR
Hausgemachte Grüne Soße | Zitrone | Bratkartoffeln

VEGETARISCH & VEGAN

Käsespätzle 13,50 EUR
Hausgemachte Eierspätzle | Emmentaler | Bergkäse | Sahne | Schmorzwiebeln | Frühlingszwiebeln

Nudeltaschen LEICHT PIKANT 15,90 EUR
Spinat-Ricotta-Füllung | Tomaten-Gemüse-Ragout | Rucola | Parmesanspäne

Süßkartoffel-Curry VEGAN 17,50 EUR
Gebackene Süßkartoffelwürfel | Pikante Kokos-Curry-Soße | Buntes Gemüse | Basmati-Reis

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

DESSERTS

Warmes Schokoladenküchlein 9,50 EUR
Flüssiger Kern | Vanilleeis | Schlagsahne

Heiße Liebe 8,90 EUR
Zwei Kugeln Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagsahne

Süßes Trio 9,90 EUR
Selbstgemachte Schokoladenmousse | Crème Brûlée | heiße Himbeeren

Dattel-Marzipan-Pralinen 9,90 EUR
Marzipan-Füllung | Schokomantel | Walnusseis | Karamellsoße | Haselnusskrokant

Kaffee & Kuchen Pauschale

Sie planen anlässlich Ihrer Feier auch ein Kaffeetrinken und möchten (selbstgebackenen) Kuchen und Torten mitbringen?

SEHR GERNE! Wir servieren Ihre Kuchen und Torten als Buffet und stellen das nötige Geschirr und Servietten zur Verfügung.

Ebenso in der Pauschale inklusive:
Filterkaffee in Kannen auf dem Tisch serviert oder als Kaffeestation zum Selbstbedienen. pro Person 9,50 EUR

Kaffeegedeck-Preis

Wir servieren Ihre selbstgebackenen) Kuchen und Torten (oder Ihre Hochzeitstorte) und stellen das nötige Geschirr, Besteck und Servietten zur Verfügung. Auch beim Kuchen/Torte schneiden sind wir gerne behilflich, Bei Hochzeiten natürlich, nachdem das Brautpaar die Torte selbst angeschnitten hat.

Gedeckpreis: pro Person 5,00 EUR

Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso und andere Heißgetränke wie Tee und Heiße Schokolade werden SEPARAT und einzeln nach Verbrauch berechnet.

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

GETRÄNKE

Die Getränke, die wir Ihnen zubereiten und servieren, werden nach Verbrauch berechnet, so dass Sie nur für das zahlen, was auch bestellt und konsumiert wurde. Falls Sie es jedoch gerne etwas übersichtlich halten und mit einem festen Betrag rechnen möchten, ist auch gerne eine Getränkepauschale für Ihre Feier buchbar.

Getränkepauschale

Wir bieten Ihnen eine Getränkepauschale von 45,00 EUR pro Person in der Zeit von 18.00 -24.00 Uhr.
Für Kinder 6-14 Jahre berechnen wir pauschal 21,00 EUR und für Kleinkinder 3-5 Jahre pauschal 15,00 EUR.

Nach 24 Uhr werden alle weiteren Getränke nach Verbrauch berechnet, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Ein früherer Beginn der Pauschale ist ebenfalls möglich. Der Betrag erweitert sich dann um weitere 7,50 EUR pro Stunde.

In der Getränkepauschale enthalten:
+ Wasser: Elisabethen Quelle, medium oder still, 0,75l-Flaschen auf die Tische
+ Alkoholfreie Getränke: Säfte & Softdrinks
+ Schmucker Biere: Flaschenbiere & vom Fass (auch alkoholfrei)
+ Weine: Offene Weine von der Bergstraße, Weiß-, Rosé- und Rotwein
+ Apfelwein: pur oder gespritzt

Darf es auch Cocktails, Longdrinks und Spirituosen geben?
Sie entscheiden, ob und welche hochprozentigen Getränke angeboten werden dürfen.

Eigene mitgebrachte Getränke (z.B. Weine oder Spirituosen) sind NICHT gestattet!

MENÜ- & GETRÄNKEKARTEN

Wir erstellen für Sie eine detaillierte Menükarte. (OHNE BERECHNUNG)
Passend zu unserem Ochsen-Design gestalten wir Ihnen eine ansprechende Karte für Ihr Menü oder Buffet, worauf Ihre Gäste die Speisenfolge finden. Ebenfalls ist eine Getränkeauswahl aufgeführt, gerne auch mit passender Weinempfehlung zum Essen.

Die individuelle Gestaltung, ganz nach Ihren Wünschen, übernehmen wir auch gerne.
Wir arbeiten mit einer Onlinedruckerei zusammen und können Ihre Karten innerhalb 14 Tage erstellen und drucken lassen. Preis je nach Auftrag.

Falls Sie selbst Menükarten erstellen und mitbringen möchten, ist das auch möglich.
Wir senden Ihnen mit der Veranstaltungsbestätigung gerne die besprochenen Speisen und Getränke in Textform (bitte unbedingt nochmal Korrektur lesen) zur weiteren Verwendung zu und berechnen eine Aufwandspauschale von 15,00 EUR.

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com

Individuelle Tisch-Dekoration

Wir runden Ihre Feier mit ansprechend eingedeckten und dekorierten Tischen ab. Hierfür decken wir, ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen, fachgerecht ein. Gerne beraten wir Sie zur Dekoration und stellen sie Ihnen leihweise zur Verfügung. Abgestimmt auf den Anlass, können Sie individuell die Farbe der Zellstoff-Servietten, Kerzen und Tischbänder wählen. Ebenso können noch andere Elemente wie Streu-Deko oder Baumstammscheiben sowie mitgebrachte Gastgeschenke und Tischkärtchen in die Dekoration integriert und platziert werden.

Sie möchten Ihre eigene Dekoration mitbringen?
Sehr gerne, wir übernehmen die komplette Vorbereitung für Sie!

Deko-Pauschale komplett (inkl. gewünschte Servietten, Kerzen, Tischband, Streudeko)
je angefangene ½ Stunde 30,00 EUR/Mitarbeiter

Deko-Pauschale (mitgebrachte Deko)
je angefangene ½ Stunde 20,00 EUR/Mitarbeiter

Darin enthalten ist das detaillierte Eindecken (optional mit Tischdecken), den gewünschten Servietten und Kerzen sowie weiteren Deko-Elementen, Gastgeschenken & Tischkärtchen.

BLUMEN

Die Tischblumen können Sie gerne selbst mitbringen oder bei uns in Auftrag geben. Wir arbeiten mit regionalen Blumenläden zusammen und können Ihre gewünschten Blumen dort bestellen und für Sie abholen. Die Kosten für die Tischblumen berechnen wir separat, da sie nicht in der Pauschale enthalten sind.

Die Dekoration ist bis am Vortag abzugeben, damit wir alle Vorbereitungen treffen können.

Bei weiteren Fragen und Wünschen stehen wir gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Planen und Zusammenstellen.

Mit gastfreundlichen Grüßen

Beatrix Böttcher
RESTAURANTLEITUNG

Johannes Böttcher
KÜCHENCHEF

GASTHOF ZUM OCHSEN
Inhaber: Familie Böttcher
Schulstraße 9
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313
Telefon Restaurant: 06253 9475312
E-Mail: info@gasthof-zum-ochsen.com
Internet: www.gasthof-zum-ochsen.com