

CATERING



**Das könnte
Ihre Crew sein**



Das könnte Ihr Fleisch sein

- Grill- und Themenbüffets



**Das könnte Ihren
Hunger stillen**

- Mega kreativ
- Regionale und saisonale Produkte



Das könnte Ihr Büffet sein

- Außergewöhnlich dekoriert
- Kreativ
- Modern



Das könnte ihre Deko sein

- Bis 120 Personen
- Open End ohne Raummiete
- Direkt neben der Kirche
- Festpreis-Garantie



**Hier könnten Sie
Ihre Location finden**

- www.schwanen-metzingen.de

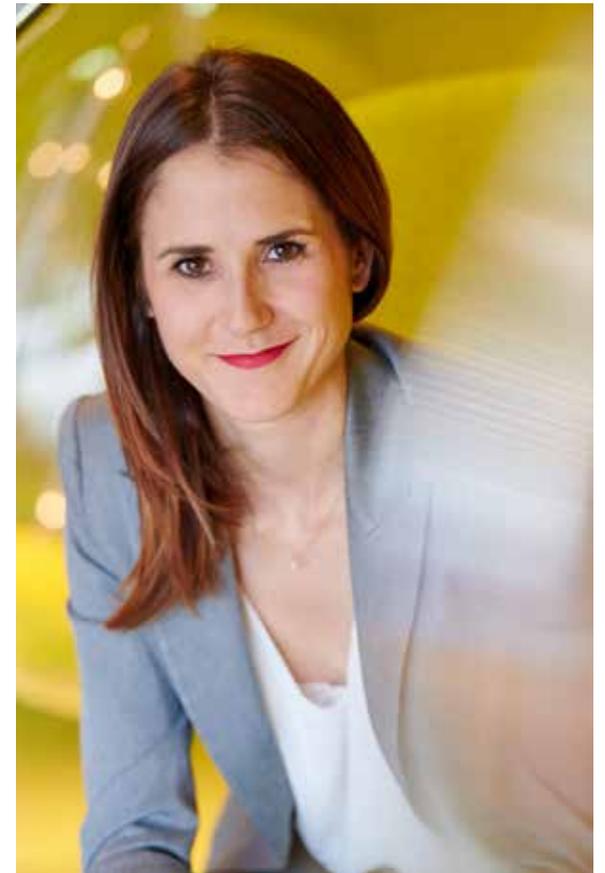
Dürfen wir vorstellen: Ihre Gastgeber



ANJA WETZEL

hat die Gastronomie bereits in die Wiege gelegt bekommen. Nachdem sie zunächst die weite Welt entdeckt hat, wo sie unter anderem fünf Jahre in England gelebt hat, ist sie nun seit einigen Jahren in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Hier verantwortet sie die komplette Marketing Kommunikation und zusammen mit ihrem Vater die Organisation und Durchführung aller Events die außer Haus statt finden. Ihre Leidenschaft ist die exklusive und individuelle Betreuung eines jeden einzelnen Kunden. Hier soll zu jedem Event die passende Location gefunden werden, so dass Anlass, Präsentation der Speisen und Ablauf eine stimmige Symbiose ergeben und nicht zuletzt der ganz eigene Charakter des Kunden widergespiegelt wird.

Ich freue mich auf Ihre Nachricht an: anja.wetzel@schwanen-metzungen.de



Saisonkalender Fisch und Fleisch



Saisonkalender Gemüse, Pilze, Salat, Nüsse und Obst



Unsere aufgeführten Menüs und Buffets sind zeitlos und passen somit zu jeder Ihrer geplanten Feierlichkeit. In dieser Übersicht sehen Sie, welche Fleisch- und Fischarten zu welcher Zeit Saison haben. Daraus erstellen wir Ihnen sehr gerne zusätzliche Alternativen für Ihr Buffet oder Menü.

Fingerfoods

[MIT EINEM HAPS IN DEN MUND –
PASSEND FÜR DEN STEHEMPFANG]

- Hähnchen-Spieße in Teriakysauce mit Ananas
- Backpflaumen im Speckmantel
- Räucherlachs-Flädleroulade
- Tomaten-Mozzarellaspieße
- Fleischküchle
- Guacamole im Knusperhörnchen
- Räucherforellenmousse in der Brennesseltüte
- Mini Pulled Pork Burger
- Verschiedenes Blätterteiggebäck
- Mini Cheeseburger
- Viererlei Spießle (Tandoori-Hühnchen/ Mozzarella-Olive/ kandierte Tomate, Bacon/Aprikose, Schinken/Feige)

Unsere „Mini-Exotic Bites“ Box

Eine kleine feine Box, mit verschiedenen pikanten Häppchen wie z.B.:

- Coppa und Basilikum auf Polenta-Weichkuchen
- Kümmelauerginen und Schafskäse auf Nuss-Feigen-Brot
- Hähnchen und Kirschtomaten auf nordischem Brot
- Tikka-Hähnchen, Ananas und Koriander auf Schwarzbrot
- Räucherlachs und Tzatziki auf Spinatbrot
- Garnelen und Avocadocrème auf Tomatenbrot
- Schafskäse und Kirschmarmelade auf Nussbrot

Vegi Fingerfood Box:

- Burger mit Zitronenkrem
- Tomatenkrem mit Ricottamousse und Mozarellakügel
- Paprika-Himbeer-Mousse
- Verschiedene kleine Millefeuilles
- Spinatküchlein mit Mascarponekrem
- Häppchen mit Trüffelaroma, Pistazie und Mandeln



Canapés

Fleisch

- Luftgetrockneter Albschinken mit Oliventapenade und Parmesanbruch
- Rosa Kalbstafelspitz, Thunfischcreme und Kapernapfel
- Enten-Rilette und Feige auf Knusperbrot
- Putenschinken mit Ananaschutney und Chilifäden

Käse

- Gereifter Ziegenkäse aus der Asche mit Feigensenf und Honigkresse
- Französischer Brie und Feigenchutney
- Parmesan mit getrüffeltem Honig und Portulak

Fisch

- Geräucherter Lachs mit Meerrettichmousse und Orange
- Gebeizter Lachs mit süß-saurem Rettich und Honig-Senfsoße
- Gerauchtes Echaz-Forellenfilet mit Caviarschmand
- Schwarz gerauchter Thunfisch mit Wasabi-Schmand

Vegi

- Avocadocrème mit Mango, Radieschen auf Knusperbrot mit roter Kresse
- Bunte Gemüsesalsa auf Rucola mit Pesto
- Pikantes Tomaten-Frischkäse-Mousse



Im Gläsle mit Gäbele

[KÖNNEN TEILWEISE AUCH ALS VORSPEISENKOMPONENTEN
VERWENDET WERDEN]

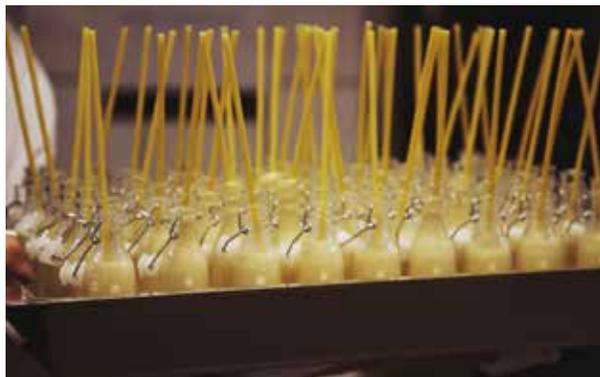


- Roastbeefröllchen mit Frischkäsekrem und sonnengetrockneten Tomaten gefüllt
- Mediterraner Brot- oder Gemüsesalat mit gebratener Riesengarnele
- Erbsen-Minzmouse mit Kalbsfleischküchle
- In Gin gebeizte Fjordforelle mit Schmandcrème und Gurken-Sagokaviar
- Spicy Rindfleischsalat mit Chili, Koriander, Limone und Gemüse
- Gebratene Riesengarnele in Safran-Tomatengelée
- Pulposalat mit getrockneten Tomaten und Limettencrème im Gläschen
- Vitello Tonnato – mal anders – Marinierte Würfel vom rohen Kalbsfilet und vom Sashimi Thunfisch im Gläschen
- Geräuchertes Roastbeef-Tatar auf Feldsalatmousse im Gläschen
- Bunter Alblaisa-Salat mit gepökelten Schweinebäckchen im Holzschiffle
- Gazpachosalat aus Tomate, Gurke und Koriander mit gebratenen Garnelen
- Klassischer Shrimpscocktail mit Cocktailsoße
- Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratener Garnele
- Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Kirschtomatenkompott, Tomatenkompott, Büffelmozzarella und Basilikumpesto
- Vitello Tonato vom Hohenloher Milchkalb
- Entenschinken auf geröstetem Bauernbrot mit Apfelkompott und Szechuanpfeffer
- Räucherforelle auf Pumpernickel mit Senfschmand und Dill
- Getrüffelte Kartoffelcreme mit Wachtelei
- Grün-weißer Spargelsalat mit Radieschen-Vinaigrette und Kerbel
- Lauwarmer Spargelkuchen
- Pfifferlingsalat mit Speckchip
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Brunnenkresse und Erdbeeren
- Crème Brulée vom Ziegenfrischkäse mit konfiertes Rosmarinfeige
- Süß-Sauer eingelegter Kürbis mit gerauchter Entenbrust
- Wildfleischküchle auf Birne und Nuss



Snacks

- Pasta Sotto in scharfer Tomatensoße mit frischen Kräutern und Basilikum-Walnuss-Pesto in der Nudelbox To-Go
- Süppchen der Saison im Weckglas/der Kaffeetasse mit Strohalm serviert
- Ofenkartoffeln mit Kräuterfrischkäse und geräuchertem Lachs im Porzellanschälchen
- Bœuf bourguignon aus dem Einmachglas
- Pulled Pork Burger in der Burgertüte
- Original Elsässer Flammkuchen aus unserem großen Flammkuchenofen
- Raclette vom Bühlentäler Dorfkäse, direkt abgeschabt von unserer Raclettemaschine
- Wurstsalat im Einmachgläsle
- Vegetarische Moussaka im Holzbackkörbchen



Unser Vorspeisenideen: 4... 3... 2... 1!

Fleisch

- Roastbeefröllchen mit Rotweinschalotten oder Tomatenfrischkäsekrem gefüllt
- Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße und frittierten Kapern
- Kalbsmaultäschle mit Kartoffelsalat
- Luftgetrockneter Albschinken mit Gin-Melone
- Gerauchtes Schweinebäckle auf Alblinsensalat

Käse

- Gratiniertes Ziegenkäse mit Birnen- oder Erdbeerchutney
- Crème Brulée vom Ziegenfrischkäse

Fisch

- Räucherlachstatar auf Wasabi-Gurken
- Riesengarnele mit Avocado und Mango
- Gerauchter Thunfisch mit Zitronen-Ingwermayo
- Räucherforellenfilet mit Meerrettichmouse und Dill
- Meeresfrüchtesalat mit Gartenkräutern

Vegi

- Antipasti-Gemüse
- Gebackene Avocado mit Mangosalsa
- Griechischer Bauernsalat im Gläsle
- Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella und Pesto
- Mediterraner Gemüsesalat mit Basilikum-Croustini

Weitere Vorspeisen

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN]

Januar bis März

- Wildterrinen mit Cumberland
- Hirschschenken mit Bohnen-Pilzsalat
- Rote Beete Carpaccio mit Topping nach Wahl

April bis Juni

- Bunter Spargelsalat mit Schinken oder Räucherlachs
- Fruchtiger Brunnenkressensalat mit Erdbeeren und Gewürzlachs
- In Bärlauch gebratene Garnelen auf Paprikasalat

Juli bis September

- Pfifferlingssalat mit Entenschinken
- Bunte Pfifferlingsülze mit Metzinger grüner Soße
- Quiche von grünem Spargel

Oktober bis Dezember

- Kürbissalat mit Wildschinken
- Zwiebelkuchen
- Feldsalat mit Croûtons und Speck
- Gegrillte Steinpilze mit Knoblauch und frischen Kräutern
- Maronenmouse mit gerauchter Gänsebrust

Der 4-er Teller



Der 3-er Teller



Der 2-er Teller



Der 1-er Teller





Unsere Suppen

[GANZ]ÄHRIG]

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN]

- Hochzeitssuppe
- Flädlesuppe
- Kartoffelsuppe mit Trüffelsahne
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Weiße Tomatencrèmesuppe mit Basilikumöl

Januar bis März

- Blumenkohl-Currysuppe mit Garnele
- Consomé mit Sherry und bunten Gemüsewürfel
- Erbsensuppe mit frischer Minze und Flusskrebse

Juli bis September

- Tomatenessenz mit Basilikumravioli
- Gazpacho
- Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons

April bis Juni

- Spargelcrèmesuppe
- Brunnenkressesuppe mit Kerbelsahne
- Gartenkräutersuppe mit Jakobsmuschel

Oktober bis Dezember

- Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
- Schaumsuppe von der Marone
- Essenz vom Reh mit Pistazienklößchen

Vegetarische und vegane Gerichte

[GANZ]ÄHRIG – SERVIERT]

- Polentaschnitte mit Parmesan überbacken auf buntem Gemüse, Pestoschaum und frittiertem Rucola
- Spinatravioli in Tomaten-Salbeibutter mit Parmesanflocken
- Kartoffelbaumkuchen mit Selleriepüree, geröstetem Blumenkohl und konfierten Tomaten
- Zucchinischiffe mit Ratatouille gefüllt und Fetakäse überbacken

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN – SERVIERT]

Januar bis März

- Römische Nocken mit Pastinake, konfierten Kirschtomaten und Korbelschaum
- Kartoffel-Selleriepüree mit gegrillter Petersilienwurzel und roter Kresse

April bis Juni

- Spargel weiß und grün im Schlafrock mit Tomate und Bärlauch gefüllt
- Cremiges Brunnenkresse-Risotto mit Burrata und geschmolzenen Tomaten

Juli bis September

- Gefüllte Tomaten auf grünem Spargel mit Feta und Pinienkernen
- Fruchtiges Pepperonata mit gebratener Polenta, Basilikum und gerösteten Pistazien

Oktober bis Dezember

- Feine Kürbismaultaschen im Rieslingschaum mit Kernöl und frischen Kräutern
- Gegrillter und karamellisierte Fenchel mit Ziegenfrischkäse,
- Getrockneten Tomaten und Estragon Pistazien
- Kräuterknödel auf Pilzragout in würzigem Käsesößle mit Preiselbeeren



[BUFFET]

- Gemüselasagne mit Spinat und Feta, Tomatenkompott
- Getrüffelte Ravioli in Salbeibutter und Parmesan
- Grünkernküchle im Haferknusper auf buntem Gemüse und Kräutersoße
- Leichtes Quinoa-Risotto mit Erbsen und Zuckerschoten an Meerrettichschaum

Hauptgerichte Fleisch

VOM ALBRIND

- Hüfte vom Albrind
- Rosa Roastbeef am Stück gegart
- Filet am Stück oder auch als Steak
- Rinderschmorbraten oder Sauerbraten
- Tafelspitz
- Ochsenbäckchen
- Rindergulasch



VOM SCHWÄBISCHEN LANDSCHWEIN

- Filetmedaillons unter der Kräuterkruste
- Filet vom Landschwein im Albschinkenmantel
- Krustenbraten
- Schweinebraten frisch aus dem Ofen im Senf-Kräuter-Mantel
- Ganzes Filet am Stück
- Bäckchen geschmort



VOM REGIONALEN WILD

- Rehbraten
- Rehragout
- Wildschweingulasch



VOM HOHENLOHER MILCHKALB

- Rücken am Stück gegart
- Filet am Stück gegart
- Kalbsbäckchen
- Rosa Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz
- Kalbsrahmbraten
- Geschnetzeltes
- Eingemachtes Kalbfleisch



VOM GEFLÜGEL AUS FREILANDHALTUNG

- Maispoulardenbrust mit frischen Kräutern auf der Haut gebraten
- Perlhuhnbrust mit frischen Pilzen und Kräuter gefüllt
- Putengeschnetzeltes
- Putenmedaillons unter der Kräuterkruste



Hauptgänge Fisch

- Lachsfilet
- Seeteufelmedaillons
- Zanderfilet
- Wolfsbarschfilet
- Kabeljaufilet
- Saiblingfilet
- Doradenfilet
- Buttermakrele

Soßen

[GANZ]ÄHRIG

- Kalbsjus
- Calvadosrahmsoße
- Rahmsoße
- Wildjus
- Preiselbeerjus
- Rotwein-Schalottenjus
- Safran-Zitronensoße
- Rieslingsoße
- Estragonjus
- Rosmarinjus
- Himbeer-Essig-Soße
- Balsamico-Kirsch-Soße

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN]

Januar bis März

- Trüffeljus
- Schwarzbiersoße

April bis Juni

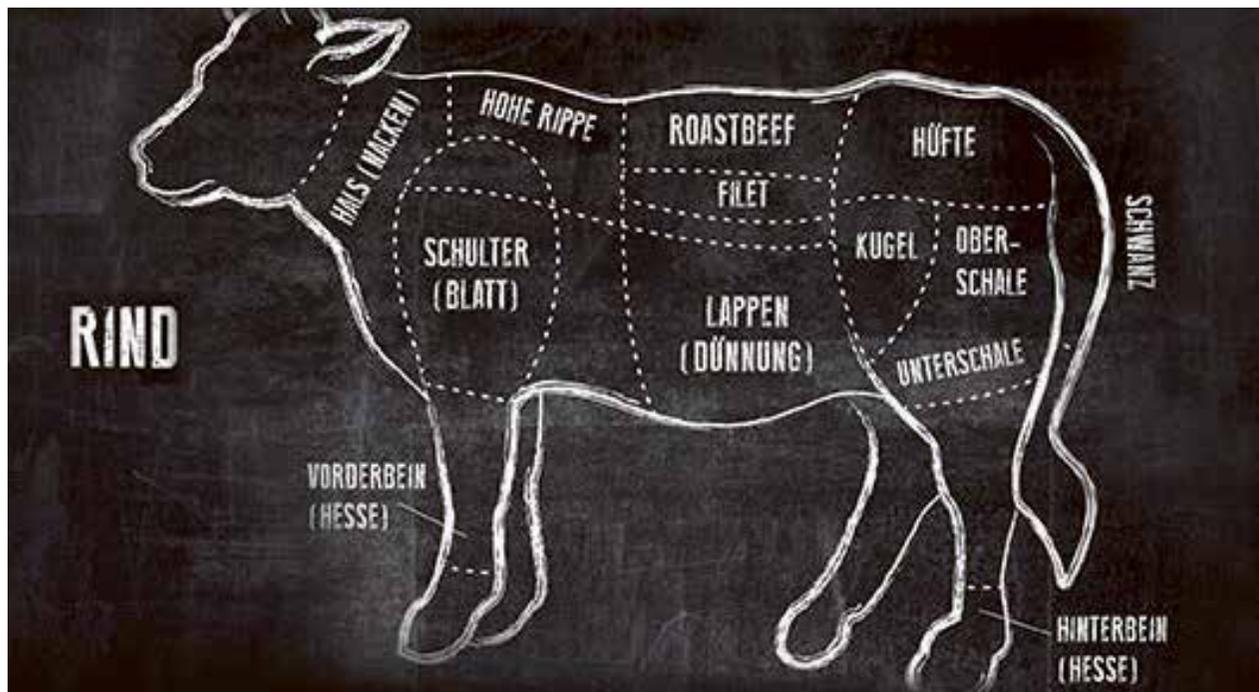
- Bärlauchsoße

Juli bis September

- Grüne Gartenkräutersoße
- Morchelrahmsoße
- Pfifferlingrahmsoße
- Steinpilzrahmsoße

Oktober bis Dezember

- Wachholder-Gin-Rahm
- Orangenjus



Sättigungsbeilagen

[GANZ]ÄHRIG

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Gnocchis (mit Rosmarin, Gartenkräutern oder nature)
- Feine Butternudeln (Tagliatelle oder Bandnudeln)
- Perlgraupenrisotto
- Gebratene Rosmarinpolenta
- Kleine Drillingskartoffeln mit Butter und Meersalz mit Schale
- Hausgemachte Spätzle
- Buttriger Gemüsereis

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN]

Januar bis März

- Selleriepüree
- Kartoffelpüree
- Kartoffel-Apfelgratin

Juli bis September

- Mediterraner Gemüse Couscous
- Grünes Gartenkräuter-Risotto
- Perlgraupen mit Pfifferlingen

April bis Juni

- Bärlauchknöpfe
- Kartoffel-Brunnenkressenpüree
- Spinat-Gnocchi

Oktober bis Dezember

- Nuss-Spätzle
- Ravioli mit Maronenpüree gefüllt
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel

Gemüse

[GANZ]ÄHRIG

- Buntes Marktgemüse
- Buntes Gemüsebouquet
- Ratatouille
- Gebratenes mediterranes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- Grüne Bohnen im Speckmantel
- Wok-Gemüse
- Blattspinat mit Zwiebele
- Pikantes Tomaten-Lauch-Ragout
- Glacierte Zuckerschoten
- Kohlrabi-Kerbel-Gemüse
- Auberginen-Zucchini-Ragout

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEIT]

Januar bis März

- Ragout von Erdfrüchten
- Petersilienwurzel-Gemüse
- Mangold-Karotten-Gemüse
- Gebratener Grünkohl

April bis Juni

- Weißer Spargel aus der Region
- Grüner Spargel
- Spargelragout mit Kirschtomaten

Juli bis September

- Zucchini-Tomatengemüse
- Lauchgraupen mit Pfifferlingen
- Gegrillte Artischocken mit getrockneten Tomaten
- Buntes Bohnencasoulette

Oktober bis Dezember

- Kürbisgemüse
- Gebratene Schwarzwurzel
- Apfelrotkraut
- Sauerkraut
- Rosenkohl mit Speck
- Wirsing

Unsere Desserts

[GANZ]ÄHRIG

- Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsoßen
- Rote Grütze mit halbgelagertem Bauernrahm
- Braunes Schokoladenmousse
- Schokoladenbrownie
- Crème Brulée
- Schmandmousse mit weißer Schokolade
- Bunte Cakepops oder Cupcakes
- Bunte Macarons
- Mini Eclairs mit Mocca oder dunkler Schokolade
- Verschiedenes kleines Plundergebäck
- (Mini-Berliner, Windbeutel etc.)
- Bunt glacierte Cakepops

UNSERE NOSTALGISCHE
POPCORN MASCHINE



DIE DONUT-WAND

Servierte Desserts



Dessertbuffet



Mitternachtsimbiss

KALT

- Reichhaltiges Vesperbrett mit Wurst und Schinken aus unserer Region bunt garniert
- Internationales oder regionales Käsebrett mit Weintrauben, Feigensenf und Nüssen garniert
- Wurstsalat aus dem Einmachgläsle



WARM

- Würzige Gulaschsuppe mit Bauernbrot
- Chili con Carne mit Baguettes
- Currywurst Deluxe mit Baguettes
- Hot Dogs

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEIT]

Januar bis März

- Zimt-Zwetschgenragout mit Rosmarinsahne
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Warmer Apple Crumble

April bis Juni

- Joghurt-Crème mit Rhabarber
- Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesahne
- Marinierte Erdbeeren mit Schmand und Minze
- Kleine Obstkörbchen mit frischen Beeren gefüllt

Juli bis September

- Marinierte Sommerbeeren mit Baiser-Sahne
- Mango Crème Brulée
- Joghurt-Maracujacrème mit Minz-Sahne

Oktober bis Dezember

- Lebkuchenmouse mit Zwetschgen
- Zwetschgengrütze mit Kirschwasser-Sahne
- Orangensalat mit Quarkmousse
- Omas Ofenschlupfer



Unsere Vorspeisenbüffets



Unsere Hauptgangbüffets



Buffet "auf der schwäbischen Alb Zuhause"

[AB 50 PERSONEN]

Schwäbische Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch am Tisch serviert

VORSPEISE

Variationen von der gerauchten Lachsforelle und Forellenfilet aus der Echaz mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senfsoße
Luftgetrockneter Schinken und Salami vom Hällischen Landschwein Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Remoulade Alb-Zarella auf Ochsenherztomate mit altem Mostessig

GROSSES BUNTES SALATBUFFET z.B. mit

Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Bauernsalat etc. Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
Auswahl von Brot, Baguettes und Brötchen

HAUPTGANG

Braten vom Landschwein frisch aus dem Ofen im Kräuter-Senfmantel mit Trollingersoße Lachsforellenfilet auf bunten Gemüsestreifen und Zitronen-Saffransoße Grünkernküchle im Haferknusper mit grüner Garten-Kräutersoße

Dazu gibt es:

Handgeschabte Butterspätzle, Drillingskartoffeln mit Butter und Meersalz, Bunt Gemüse frisch vom Markt

DESSERT

Omas Ofenschlupfer mit Vanillesoße Bayrische Creme mit Apfelkompott von Metzinger Streuobstwiesen Rote Grütze mit halbgeschlagenem Bauernrahm

Unser mediterranes Festtagbuffet

Unsere Festtagssuppe am Tisch serviert

VORSPEISE

Ganzer poschierter Lachs mit Gurkenschuppen garniert
Räucherlachs, gebeizter Lachs und Räucherforellentatar auf Gurken-Carpaccio mit Senf-Dillsoße und Sahne-Meerrettich
Vitello Tonnato vom rosa gegarten Kalbstafelspitz
Italienischer luftgetrockneter Schinken und Salami mit saftiger Melone
Mediterranes gegrilltes Gemüse fein mariniert mit grünen und schwarzen Oliven Scheiben von der Ochsenherztomate mit cremigem Büffelmozzarella
Feiner Meeresfrüchtesalat und gebratene Garnelen auf Ruccula

GROSSES BUNTES SALATBUFFET z.B. mit

Karotten-, Kraut-, Gurken- und Kartoffelsalat Nudelsalat, Bauernsalat und Thunfischsalat Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing Auswahl von Brot, Baguettes und Brötchen

HAUPTGANG

Rosa Kalbsrücken am Stück gegart mit Portwein-Schalottensoße
Filet vom Landschwein im Schinkenmantel
Lachs und Zanderfilet auf Fenchel-Tomatengemüse und Rieslingsöfle
Mediterrane Lasagne von Spinat und Fetakäse mit Tomatenkompott

Dazu gibt es:

Feine Butternudeln, Kartoffelgratin, Mediterranes Grillgemüse

IN KLEINEN GLÄSCHEN SERVIEREN WIR IHNEN

Panna Cotta von der Tonkabohne mit Himbeersoße Mouse von dunkler Valrohnaschokolade Crème Brulée Salat von frischen Früchten mit Minze



Jahreszeitliche Menü-Ideen

MENÜ „FRÜHLINGSERWACHEN“

Gebratene Riesengarnelen an Babyleaf mit Avocado und Mango



Rahmsüppchen von weißem Spargel und geröstetem Albschinken



Kalbsrücken rosa gebraten mit gegrilltem grünem Spargel,
Kartoffelgratin und Portweinjus



Panna Cotta mit fruchtiger Erdbeersoße und spritziger Maibowle

MENÜ „SOMMERTRAUM“

Carpaccio von der Oxsherztomate mit gebratenen Pfifferlingen und
buntem Wildkräutersalat



Leichtes Kartoffelsüppchen mit frischem Sommertrüffel



Roastbeef am Stück rosa gebraten an MarsalasöÙle,
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel



Luftiges GrieÙflammerie mitfrischen Erdbeereis vom Rammerthof

MENÜ „HERBSTBLÄTTER“

Feldsalat mit süß-sauer eingelegtem Kürbis,
geraucher Entenbrust und Walnussdressing



Geschäumte Maronensuppe mit Roter Beete



Geschmorter Rehbraten aus Heimischer Jagt in WachholderrahmsoÙe,
Rosenkohl und Schupfnudeln



Hausgemachte Zwetchgengrütze mit Rosmarin-Sahne

MENÜ „WINTERZEIT“

Rote Beete Carpaccio mit Tatar von der Echazforelle, Kürbiskernöl,
frischem Meerrettich und kleinem SalatsträuÙchen



Schwarzwurzelcremesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel und roter Kresse



Gebratene schwäbische Landentenbrust mit Honig-Szechuan
Pfefferkruste, Feigenrotkohl und Serviettenknödel



Winterliche Gewürz-Panna Cotta mit eingelegten Rum-Früchten

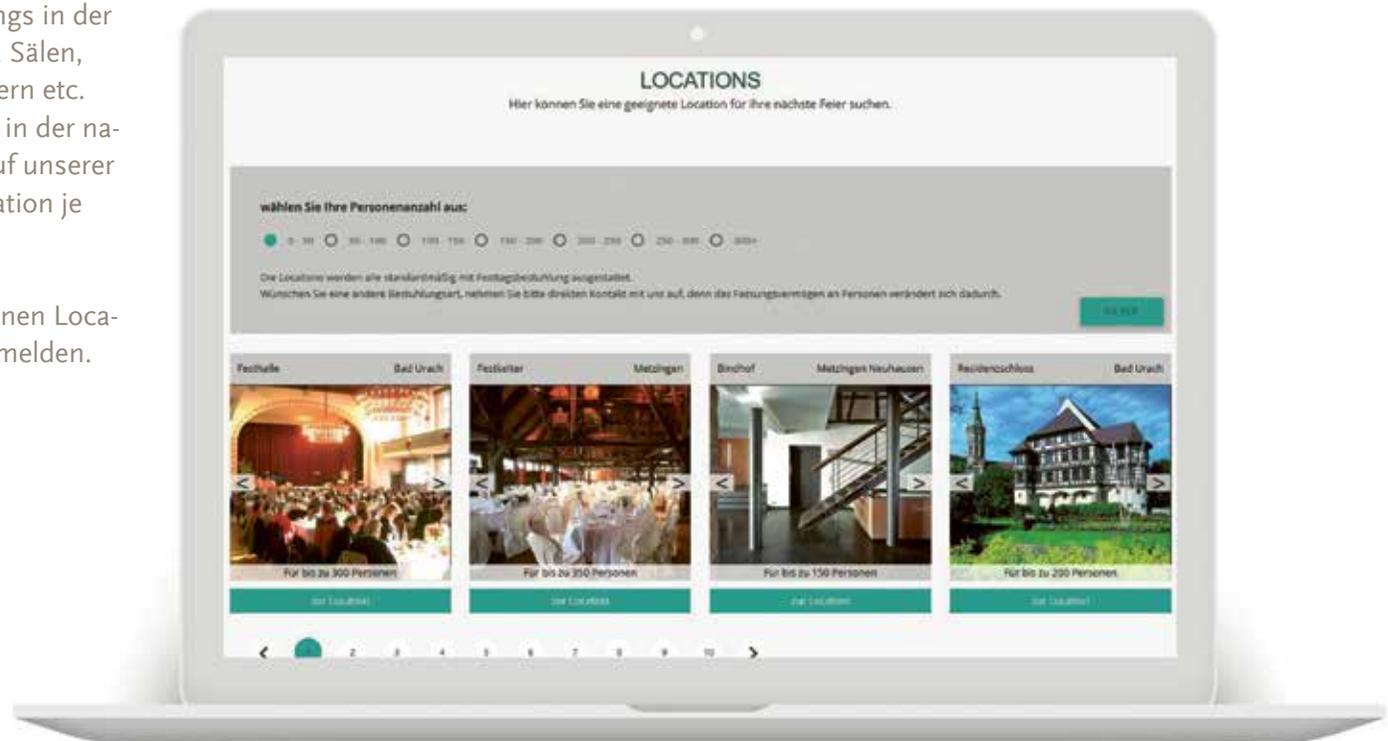
Noch auf der Suche nach der passenden Location?

WIR HABEN SIE



Durch unsere jahrzehnte lange Erfahrung auf Caterings in der Region – auf Wiesen, in Zelten, Schlössern, Burgern, Sälen, Hallen, Scheunen, Gärtnereien, Kellern, Zehntscheuern etc. – haben wir uns ein Repertoire an über 60 Locations in der nahen Umgebung angeeignet. Stöbern Sie doch mal auf unserer Internetseite und filtern Sie selbst die passende Location je nach Personenzahl.

Sollten Sie Beratung benötigen und Fragen zu einzelnen Locations haben, dürfen Sie sich gerne jederzeit bei uns melden.



Unser Location-Finder auf:
www.schwanen-metzingen.de

Eine Auswahl unserer liebsten Locations



ACHALMHOF IN REUTLINGEN

Hier können Sie Veranstaltungen zwischen 70 und 200 Personen durchführen – ob in der großen Festscheune oder im Albstadl. Jeder Winkel ist barrierefrei zugänglich. Hochzeiten und ähnliche Familienfeiern sind genauso möglich, wie Tagungen, Schulungen und ähnliches.

Im Außenbereich haben Sie die Möglichkeit, ihr Programm wie zum Beispiel eine freie Trauung oder ihren Sektempfang, auf unserer Außenfläche stattfinden zu lassen. Für die Kleinsten bietet der Achalmhof einen Spielplatz und falls Sie einen Verdauungsspaziergang machen möchten, ist der anliegende Wald ideal.



DIE FESTSCHEUNE IN WANKHEIM

In ihrer Festscheune bietet die Familie Kemmler einen wandelbaren Veranstaltungsraum mit einmaliger Atmosphäre. Die Mischung aus altem Fachwerk, großen Fensterfronten sowie einer moderner Ausstattung bietet den richtigen Charme für jede Art der Veranstaltung. Ob Hochzeit oder Firmenveranstaltung unsere Festscheune bietet Platz für bis zu 140 Personen. Gefeiert werden kann bis in die Morgenstunden, denn eine Sperrstunde gibt es in der Festscheune nicht.



DAS PALAIS IM ALBGUT IN MÜNSINGEN

Lebensfreude pur bietet das 1895 erbaute, unter Denkmalschutz stehende Württemberg Palais, die einzigartige Eventlocation auf der Schwäbischen Alb. Begeistern Sie Ihre Gäste mit dem 310 m² großen Festsaal, der mit historischen Holzvertäfelungen geschmückt ist, und einem traumhaften Blick ins Grüne ebenso wie auf den angrenzenden Pavillon. Zu dem Ensemble gehören darüber hinaus vier separate Räumen, der Cateringbereich mit einer voll ausgestatteten Küche und eine mit Flügeltüren abtrennbare Bar.

Eine Auswahl unserer liebsten Locations



DER GETREIDESPEICHER IM ALBGUT IN MÜNSINGEN

Die Backsteingebäude der Getreidespeicher sind mit offenem Gebälk und Giebelwerk, Holzriemenböden und historischen Rundbogenfenstern festlich dekoriert ein wunderbarer Ort für eine große Hochzeitsgesellschaft. Die Speicher befinden sich inmitten des Speicherareals in einem ganz separaten Bereich der 72 ha umfassenden Anlage. Hier ist man unter sich und völlig ungestört. Alle Speicher sind beheizbar und sanitäre Anlagen stehen ausreichend zur Verfügung. Hier kann man das Korn förmlich riechen.



DIE ALTE WEBEREI IN MITTELSTADT

In den Jahren 2010 und 2014 wurde die Weberei renoviert und umgebaut und beherbergt heute Oldtimer. Sie bietet Räumlichkeiten für Firmen-Veranstaltungen und –Feiern wie auch für private Feste. Ausreichende Parkplätze stehen sowohl an der Alten Weberei als auch in der näheren Umgebung zur Verfügung. Die Alte Weberei befindet sich auf einem etwa 8.000 m² großen Gelände mit altem Baumbestand und gepflegten Außenanlagen



DIE MOTORWORLD MANUFAKTUR IN METZINGEN

Die Motorworld Manufaktur in Metzingen ist eine Location die ihres Gleichen sucht. Entstanden aus der ehemaligen Schmiedefabrik „Henning“, stehen hier nun Backsteingebäudekomplexe die einen einzigartigen Innen- und Außenbereich zum Feiern bieten. Über 10m hohe Decken und rustikales Ambiente bieten eine ideale Fläche für kreativen „outside the box“ Austausch. Dies gilt nicht nur für Firmenfeiern und Tagungen. In Kombination mit der perfekten Cateringausstattung erstrahlt die Motorworld in eleganter weißer Pracht und lässt dennoch allen Platz Ihre Fantasien auszuleben – eine freie Trauung? Ein Grillbuffet? Ein Seifenkistenrennen? Hier sind Sie richtig, egal wo Sie hin wollten!

Eine Auswahl unserer liebsten Locations



DAS CORPS RHENANIA IN TÜBINGEN

Das Rhenanenhaus liegt im Grünen über der Stadt Tübingen in der Stauffenbergstraße 4 auf dem Österberg. Der erste Teil des Hauses wurde bereits 1882 für die Tübinger Rhenanen erbaut. Das Haus gilt damit als das älteste, zu diesem Zweck gebaute Verbindungshaus Deutschlands. Das Hausinnere geht seitdem mit der Zeit und besitzt modernste Ausstattung für alle Feierlichkeiten.



DIE GÄRTNEREI ELSÄSSER IN STUTTGART

Sie sind auf der Suche nach einer einzigartigen Location für Ihre Hochzeit – den wohl schönsten Tag im Leben – dann sind Sie hier genau richtig. Viele Argumente sprechen für das Glasgewächshaus. Planen Sie eine freie Trauung im Grünen mit anschließendem Sektempfang im Garten unter alten Bäumen? Möchten Sie Ihren Gästen eine exotische und stimmungsvolle Atmosphäre mit gemütlichen Plätzen bieten? Sollen die kleinen Gäste die Gelegenheit zum Spielen auf Spielplätzen haben? Dann sind Sie hier genau richtig!

Übrigens: Ab 2017 kann man sich im Glasgewächshaus auch standesamtlich trauen lassen.

Unser Equipment-Angebot



AUSGEFALLENE BÜFFET-DEKORATION

Ob schlicht und elegant mit mediterranen Kräutertöpfen oder Grillflair inhouse mit künstlichem Rollrasen und Mooskugeln: Auf Wunsch zaubern wir Ihr Büffet in einen Hingucker der seinesgleichen sucht!



MOBILIAR

- Stehbistrotische mit weißer Stretchhülle
- Holztische für 10-11 Personen (2,5 x 1,25 m, oval)
- Holztische für 8 Personen (1,52 m) rund
- Thonet-Stühle in weiß mit rundem Sitzkissen
- Thonet-Stühle in weiß mit crème-farbener Husse
- Biertischgarnituren und Polster für Biertischbank

FÜR DEN TISCH

- Menükarten Standard DIN A6
- Weiße Stofftischdecken
- Stoffservietten inkl. Reinigung
- Hochwertige Dunicell-Papierservietten
- Partyschwan-Cocktailservietten mit Logo
- Duni-Zellstofftischdecke
- Weiße Stoffskirtings
- Geschirr- und Besteckpauschale (inkl. der gesamten Küchenlogistik, Rücknahme erfolgt komplett in ungespültem Zustand)
- Gläser aller Art

DEKORATION

- Kerzenleuchter 5-armig (1 m hoch) mit 1 Satz Kerzen
- Feuerstelle mit Glaseinsätzen und Brennholz
- Leuchtende Champagnerbar mit Crushed Ice zum Präsentieren und Kühlen der Getränke
- Schwan-Eisskulptur – Ein toller Blickfang, geeignet zum Kühlen von Flaschen und Früchten
- Büffetbeschilderung

TECHNIK

- Profi-Kaffeemaschinen für Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino und Espresso
- Hochkühlschrank für Getränke Kühlung
- Sonnen-Heizstrahler (inkl. 1 Gasflasche)
- Strahler 300 Watt dimmbar oder 500 Watt mit Farben
- Rednerpult inkl. Mikrofonanlage und Lautsprecher
- Tellerwärmer elektrisch, 220 V
- Mobile Gläserspülmaschine inkl. Spülmittel Biertischbank



SONSTIGES

Ob Zelte, Sonnenschirme, Loungemöbel etc. Es gibt nichts, was wir Ihnen nicht organisieren können!

MARKTSTÄNDE ALS BÜFFET

Wenn Sie Ihr Büffet stylischer als gewohnt gestalten möchten, probieren Sie doch unser „Marktstand-Szenario“ aus. Garantiert ein willkommener Hingucker für alle Gäste.



MITARBEITER

Unsere gelernten Servicefachkräfte sind bekleidet mit schwarzen Blusen oder Hemden, Schuhen, Hosen, Bistroschürzen und grünen Krawatten. Die Köche treten in weißen Kochjacken, Kochmützen und schwarzen Schürzen auf.

Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

DER SEKTEMPFANG

Ein Sektempfang ist der beste Start für den Gastgeber, seine Gäste zu begrüßen, für die Gäste, andere Geladene kennenzulernen und für alle, sich auf die kommenden Stunden einzustimmen.

UNSER GETRÄNKEANGEBOT

Nach Auswahl Ihrer Speisen erhalten Sie von uns Empfehlungen nationaler und internationaler Weine passend zu Ihrem Festtagsbüffet oder -menü. Sehr gerne laden wir Sie zur Auswahl Ihrer Weine zu einer Weinprobe in unser Haus ein. Sämtliche gewünschten Getränke bieten wir Ihnen gerne in Ihrem individuellen Angebot an. Wir haben das entsprechende Profi-Equipment für Bier vom Fass, Cocktails oder verschiedenste Kaffeespezialitäten.

GÄSTEZAHL

Teilen Sie uns bitte spätestens vier Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Bei der Menübereitstellung und der Menüberechnung legen wir diese genannte Zahl zugrunde.

PROBEESSEN

Testen Sie unsere Qualität bei einem Probeessen in unserem Restaurant mit einer weiteren Person – bei einem folgenden Auftrag – sind Sie von uns eingeladen.

KUVERTGEBÜHREN

“Der kleine Luxus”: Selbstverständlich verlassen wir den Ort Ihrer Veranstaltung so wie wir ihn vorgefunden haben, und nehmen das komplette Geschirr, Besteck und die Gläser ungespült zurück! Dafür berechnen wir je nach Bedarf eine entsprechende Equipmentpauschale, in der auch die gesamte Küchentechnik und Logistik enthalten ist.

MITARBEITER

Damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird, stellen wir Ihnen gerne unsere professionellen und herzlichen Party-Schwan-Mitarbeiter zur Verfügung. Unsere einzelnen Mitarbeiter aus Küche und Service werden mit einem entsprechenden Satz je Stunde berechnet.

DEKORATION

Wissen Sie schon, unter welches Motto Sie Ihr Fest stellen wollen? Oder wie die entsprechende Dekoration aussehen soll? Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und besorgen Ihnen natürlich auch je nach Saison frische Schnittblumen, wunderschöne Tischgestecke und Topf-pflanzen, ganz nach Ihren Wünschen.

ZERTIFIKATE



Verantwortung gegenüber der Umwelt ist für uns nicht nur wichtig wegen unserer Lage inmitten des 2009 UNESCO zertifizierten Biosphärenreservats.



Jedes Jahr unterziehen wir uns einer Zertifizierung zu den Top 250 Tagungshotels Deutschlands.



Die Wirtschaftsmedaille ist eine staatliche Auszeichnung und wird für herausragende Leistungen von Persönlichkeiten und Unternehmen verliehen.



Lücken in der Servicekette werden geschlossen und es wird für eine gleichbleibend hohe Dienstleistungsqualität gesorgt.



Wir dokumentieren, dass wir für regionale Gerichte auch wirklich regionale Produkte höchster Qualität verwenden.

Geschäftsbedingungen

Für den Bereich Catering. Stand: Dezember 2014. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

§ 1 LEISTUNGEN

Die Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrags in sorgfältiger Weise vorzugehen. Sie verpflichtet sich, einen Anlass zeitgerecht und in mängelfreiem Zustand durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt. Bei der Organisation von Anlässen betreut sie die notwendige Koordination der beteiligten Veranstalter und führt die Regie des Gesamtanlasses, sofern dies mit dem Auftraggeber vereinbart wurde. Sämtliche Rechte an präsentierten Ideen, Vorschlägen, Entwürfen, Skizzen, Abbildungen und Texten, stehen im geistigen Eigentum der Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG. Deren Nutzung in welcher Form auch immer, ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung gestattet.

§ 2 PREISE

Alle genannten Preise gelten in Euro (€) zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen behalten wir uns vor. Bei einer Überschreitung des Zeitraumes von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Veranstaltungsbeginn, behält sich Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG vor, Preisänderungen vorzunehmen. Alle bisher erschienenen Preise in Veröffentlichungen von Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG, verlieren mit Erscheinen dieses Katalogs ihre Gültigkeit. Bei einer reinen Speisenanlieferung werden 7% MwSt. berechnet. Sobald eine weitere Leistung dazu gebucht wird, wie z.B. Equipment, Personal, Getränke, Dekoration, etc., werden alle Leistungen komplett mit 19% MwSt. berechnet. Die Mitarbeiterzeiten werden jeweils zu vollen und halben Stunden abgerechnet.

§ 3 AUFTRAGSANNAHME

Für die Durchführung des Caterings benötigen wir eine schriftliche Auftragsbestätigung von Ihnen. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

§ 4 TEILNEHMERZAHL

Der Auftraggeber verpflichtet sich, Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung, wenn möglich schriftlich, mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken oder zusätzlichem Material sowie Mehraufwand können nach Listenpreisen von Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG gesondert berechnet werden.

§ 5 REKLAMATION

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung, erfolgt. Der Umtausch von vom Auftraggeber falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb 2 Tagen nach Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt die Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG keine Haftung.

§ 6 VERLUST/BESCHÄDIGUNG VON MIETGEGENSTÄNDEN

Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit dem Catering-Service bereitgestellt werden, sind lediglich geliehen. Diese sind unmittelbar nach der Veranstaltung an uns zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust von Equipment, welches im Zusammenhang mit Ihrer Veranstaltung steht, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

§ 7 STORNIERUNG

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Wird ein Auftrag dennoch innerhalb von 20 Tagen vor Veranstaltungsbeginn abgesagt, stellen wir unsere bereits entstandenen Kosten in Rechnung.

§ 8 ZAHLUNG

Unsere Leistungen sind wie folgt zur Zahlung fällig: Bei Veranstaltungen ab 50 Personen sind nach Auftragserteilung 30%, und am Veranstaltungsdatum weitere 30% der geplanten Gesamtkosten zu bezahlen. Darüber hinaus behalten wir uns vor bei Veranstaltungen unter 50 Personen auch eine Abschlagszahlung zu erheben. Der verbleibende Restbetrag von 40% ist ohne jeden Abzug innerhalb von 8 Tagen ab Erhalt der Endabrechnung fällig. Bei allen Aufträgen behält sich Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen erhoben.

§ 9 UNKOSTENBEITRAG

In der Regel erfolgt ein erstes, allgemeines Angebot kostenlos. Wünscht der Kunde ein zweites, detailliertes Angebot und kommt später kein Vertrag zustande, so ist die Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG berechtigt, für ihre Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Angebote eine Unkostenentschädigung gemäß Aufwand und Spesen zu fordern. Ebenso wird ein vom Kunden gewünschtes Probeessen speziell verrechnet. Annullierungen von verbindlich reservierten Daten sind kostenpflichtig in der Höhe der entstandenen Kosten.

§ 10 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Die Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhten Preisen, ihre Leistungen in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig zu ändern. Sie verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftragsabwicklung.

§ 11 BEZIEHUNG EINES DRITTEN

Die Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG ist berechtigt, falls notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch einen Dritten selbstständig vornehmen zu lassen oder einen Dritten beizuziehen. Der Dritte muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen. Die Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzell GmbH u. Co. KG verpflichtet sich in diesen Fällen zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion des Dritten.

§ 12 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Auftragsannahme oder dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen in Textform erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam. Erfüllungsort und Zahlungsort ist Metzingen. Ausschließlicher Gerichtsstand im kaufmännischen Verkehr ist Bad Urach. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Bad Urach. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

SCHWANEN. WUNDERBAR. SCHWÄBISCH.



CATERING

Partyschwan
CATERING METZINGEN

Schwanen
HOTEL & RESTAURANT METZINGEN

Hotel & Restaurant Schwanen
Familie Wetzel
Bei der Martinskirche 10
72555 Metzingen

T +49 7123-946 0
F +49 7123-946 100
info@schwanen-metzingen.de
www.schwanen-metzingen.de