



Mummelsee

GRUPPENREISEN

einzigartiges Erlebnisziel



Bei uns finden Ihre Gäste ein unvergleichliches kulinarisches und touristisches Angebot

RESTAURANT & STUBEN (250 SITZPLÄTZE) | SEETERRASSE & BIERGARTEN (100 SITZPLÄTZE)
SCHWARZWALDLADEN UND ONLINE-SHOP MIT SPEZIALITÄTEN UND REISEANDENKEN
TÄGLICH HOLZOFENBROT-SCHAUBACKEN IM BACKHÄUSLE | KUNSTPFAD AM MUMMELSEE
ABENTEUER-WALDSPIELPLATZ | TRET-UND RUDERBOOT-VERLEIH | TIERGEHEGE

MENÜ-ANGEBOTE

Für Gruppen

UNSER RESTAURANT

Als eines der bekanntesten Ganzjahres-Ausflugsziele im Schwarzwald, setzen wir auf echte Schwarzwälder Gastlichkeit. Gemütlich sitzen, Köstlichkeiten genießen aus der regionalen, Badischen und Elsässer Küche. Oder wie wäre es mit einem zünftigen Speckvesper mit Bauernbrot und einem guten Viertele?

Lassen Sie sich verführen zu unserer einzigartigen Schwarzwälder Kirschtorte nach Originalrezept. Jeder kommt auf seinen Genuss.

MENÜ 1

Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln abgeschmelzt, dazu Kartoffelsalat und grüner Salat

Schwarzwälder Kirschtorte

Preis pro Person: € 20,-

MENÜ 2

Blattsalate mit gerösteten Kernen

„Mummelseeteller“
2 Schweinemedallions im Speckmantel mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

Schwarzwaldbecher

Preis pro Person: € 30,-

MENÜ 3

Badische Flädlessuppe

Paniertes Schweineschnitzel
„Wiener Art“ mit Pommes-Frites

Schwarzwälder Kirschtorte

Preis pro Person: € 26,-

MENÜ 4

Kleiner Salatteller

Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Schwarzwaldbecher

Preis pro Person: € 30,-

MENÜ 5

Badische Flädlessuppe

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

Schwarzwaldbecher

Preis pro Person: € 29,-

MENÜ 6

Blattsalat mit gerösteten Kernen

Gebratenes Lachsfilet mit Limettensauce, Blattspinat und Linguine

Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis

Preis pro Person: € 32,-





KAFFEEPAUSE AM MUMMELSEE

- Kaffee „satt“
- 1 Stück Kuchen nach Wahl

(täglich frisch aus eigener Konditorei)

Preis pro Person: **€ 10,-**



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE(N)-VORFÜHRUNG

Unser Konditor verrät Ihnen das Geheimnis dieser süßen Spezialität. Herstellung, Rezept, anschließender Verzehr der Kirschtorte und Kaffee „satt“

(Dauer ca. 20 Minuten)

Preis pro Person: **€ 12,-**



RUSTIKALES VESPERBRETT

- Hausmacher-Wurst (Blut- und Leberwurst, Lyoner)
- geräucherte Bauernbratwurst
- Käse
- Bibbeles-Käse
- Wurstsalat
- Kartoffelsalat
- Butter & Schmalz
- selbstgebackenes Holzofenbrot

Preis für 4 Personen: **€ 56,-**



HOLZOFENBROT SCHAUBACKEN

- Mehrmals täglich: Schaubacken unseres knusprig frischen Holzofenbrot an unserem Brotbackhäuschen.
- Samstag 16.00 Uhr: Kinderbrotbacken mit Anton (bei guter Witterung)



BUSFAHRER LEISTUNGSPAKET

- Kostenlose Busparkplätze
- Busfahrer sind selbstverständlich zum Essen und Trinken eingeladen
- Wartegeld



Hinweise:

- Unsere Gruppenmenüs sind ab 20 einheitlichen Menüs erhältlich.
- Gerne können Sie bei uns auch à-la-carte essen.
- Andere Menüvarianten sind auf Anfrage möglich.
- Die Preise aller Menüvorschläge sind inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service.
- Bitte teilen Sie uns mind. 3 Tage vor Veranstaltungstermin Ihre Wahl Ihres einheitlichen Menüs für alle Teilnehmer mit.
- Warme Speisen servieren wir täglich ab 11.30 Uhr durchgängig bis 21.00 Uhr. Kein Ruhetag.
- Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch vegetarische bzw. gluten- oder laktosefreie Gerichte an.

RESERVIERUNG

Für Gruppen

Name: _____ Abteilung: _____

Straße: _____ PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Ansprechpartner/in: _____

Hiermit bestelle/n ich/wir verbindlich für unsere Gruppe:

Datum: _____ Uhrzeit: _____

<input type="checkbox"/> Menü 1 „Hausgemachte Maultaschen“	für	<input type="text"/>	Personen	á € 20,-
<input type="checkbox"/> Menü 2 „Mummelseeteller“	für	<input type="text"/>	Personen	á € 30,-
<input type="checkbox"/> Menü 3 „Paniertes Schweineschnitzel“	für	<input type="text"/>	Personen	á € 26,-
<input type="checkbox"/> Menü 4 „Jägerschnitzel“	für	<input type="text"/>	Personen	á € 30,-
<input type="checkbox"/> Menü 5 „Kalbsrahmbraten“	für	<input type="text"/>	Personen	á € 29,-
<input type="checkbox"/> Menü 6 „Lachsfilet“	für	<input type="text"/>	Personen	á € 32,-
<input type="checkbox"/> Rustikales Vesperbrett (für ca. 4 Personen)	Anzahl	<input type="text"/>	Bretter	á € 56,-
<input type="checkbox"/> Kirschtorten-Vorführung	für	<input type="text"/>	Personen	á € 12,-
<input type="checkbox"/> Kaffeepause am Mummelsee	für	<input type="text"/>	Personen	á € 10,-

BESTÄTIGUNG:

Hiermit bestätigen wir Ihnen Ihre Reservierung wie aufgeführt

Datum

Unterschrift

Bitte kreuzen Sie folgende Informationen für uns an:

- Die gastronomischen Leistungen
- gehen auf Gesamtrechnung
 - werden vor Ort bezahlt
 - bezahlen die Teilnehmer vor Ort selbst

Datum: _____ Unterschrift: _____

BITTE BEACHTEN SIE:

Erst nach Rückbestätigung durch uns ist die Anmeldung verbindlich. Alle Preise inkl. MwSt., Preisänderungen vorbehalten. Stornierungen bis zum Vortag der Anreise sind kostenlos. Ansonsten bitte wir um Verständnis, dass wir 30% der Leistungen in Anrechnung bringen müssen. Bitte melden Sie sich einfach bei eventuellen Rückfragen - wir helfen Ihnen gerne!



Berghotel Mummelsee
Schwarzwaldhochstraße 11
D-77889 Seebach/Mummelsee

Telefon +49 (0)7842 99286
info@mummelsee.de
www.mummelsee.de



PARTNER
Nationalpark Schwarzwald