

RESERVIERUNG FÜR GRUPPEN

FAX: +49 (0) 7842 / 30 266

Name:

Abteilung:

Straße:

PLZ/Ort:

Ansprechpartner/in:

Telefon: Fax: Mail:

Hiermit bestelle/n ich/wir verbindlich für unsere Gruppe

Datum: Uhrzeit:

<input type="checkbox"/> Menü 1 „Hausgemachte Maultaschen“	für	Personen	á	€ 16,80
<input type="checkbox"/> Menü 2 „Mummelseeteller“	für	Personen	á	€ 26,80
<input type="checkbox"/> Menü 3 „Paniertes Schweineschnitzel“	für	Personen	á	€ 21,80
<input type="checkbox"/> Menü 4 „Schwarzwälder Grillbraten“	für	Personen	á	€ 24,80
<input type="checkbox"/> Menü 5 „Kalbsrahmbraten“	für	Personen	á	€ 26,80
<input type="checkbox"/> Menü 6 „Käserahmspätzle“	für	Personen	á	€ 16,80
<input type="checkbox"/> Rustikales Vesperbrett (für ca. 4 Personen)	Anzahl	Bretter	á	€ 48,00
<input type="checkbox"/> Frühstücksbuffet	für	Personen	á	€ 16,00
<input type="checkbox"/> Mummelsee Frühstücksbrettchen	für	Personen	á	€ 10,90
<input type="checkbox"/> Kirschtorten-Vorführung	für	Personen	á	€ 8,90
<input type="checkbox"/> Kaffee-Pause am Mummelsee	für	Personen	á	€ 7,80

Wir bitten um die Auswahl eines einheitlichen Menüs für alle Teilnehmer.

Bitte kreuzen Sie folgende Information 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., Preisänderung vorbehalten. Stornierungen bis zum Vortag der Anreise sind kostenlos. Ansonsten bitten wir um Ihr 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) 78 42 / 992 86 · Telefax +49 (0) 78 42 / 302 66
info@mummelsee.de · www.mummelsee.de



BESTÄTIGUNG

Hiermit bestätigen wir Ihnen Ihre Reservierung wie aufgeführt

Datum

Unterschrift



www.mueller-werbung.com



MENÜ-ANGEBOTE FÜR GRUPPEN

Vor jedem Menü servieren wir unser selbst gebackenes Holzofenbrot mit Griebenschmalz



MENÜ 1

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

Schwarzwälder Kirschtorte

Preis pro Person: € **16,80**

MENÜ 2

Blattsalate mit gerösteten Kernen

„Mummelseeteller“

2 Schweinemedallions im Speckmantel mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

Schwarzwaldbecher

Preis pro Person: € **26,80**

MENÜ 3

Badische Flädlesuppe

Paniertes Schweineschnitzel

„Wiener Art“ mit Pommes-Frites

Schwarzwälder Kirschtorte

Preis pro Person: € **21,80**

MENÜ 4

Kraftbrühe mit Markklößchen

Schwarzwälder Grillbraten

mit hausgemachte Spätzle und Speckbohnen

Schwarzwaldbecher

Preis pro Person: € **24,80**

MENÜ 5

Badische Flädlesuppe

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

Schwarzwaldbecher

Preis pro Person: € **26,80**

MENÜ 6

Gemischter Salatteller

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Zwiebeln abgeschmelzt

Schwarzwälder Kirschtorte

Preis pro Person: € **16,80**

HINWEIS:

Bitte beachten Sie, dass alle Menüs nur auf Vorbestellung und für Minimum 20 Personen erhältlich sind.

Gerne können Sie bei uns auch à-la-carte essen.

Andere Menüvarianten sind auf Anfrage möglich.

Die Preise aller Menüvorschläge inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service.

Bitte teilen Sie uns mindestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin Ihre Wahl eines 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.

UNSER RESTAURANT

Als eines der bekanntesten Ganzjahres-Ausflugziele 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 Viertel?

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

Frühstücksbuffet für Genießer

- Kaffee, Tee, Milch, Schokolade „satt“, Orangensaft
- Brot- und Brötchenauswahl, Brezeln
- Schwarzwälder und gekochter Schinken, Wurstplatte
- Hausmacher Blut-, Leber- u. Bauernwurst
- Rührei
- Verschiedene Käsesorten
- Butter, Marmelade, Honig, Joghurt
- Obstsalat
- Müsli-Ecke

Preis pro Person: € **16,00**

Kaffeepause am Mummelsee

Inklusive:
Kaffee „satt“ + 1 Stück Kuchen nach Ihrer Wahl.

(täglich frische Kuchen aus eigener Konditorei)

Preis pro Person: € **7,80**

Schwarzwälder Kirschtorte(n)-Vorführung

Unser Konditor verrät Ihnen das Geheimnis dieser süßen Spezialität. Herstellung, Rezept und anschließender Verzehr der Kirschtorte und Kaffee „satt“. (Dauer ca. 20 Minuten)

Preis pro Person: € **8,90**



Rustikales Vesperbrett

- Hausmacher-Wurst (Blut- und Leberwurst sowie Lyoner)
- geräucherte Bauernbratwurst
- Käse
- Bibbeles-Käse
- Wurstsalat
- Kartoffelsalat
- Butter & Schmalz
- selbst gebackenes Holzofenbrot

Preis für 4 Personen: € **48,00**

Holzofenbrot Schaubacken

Mehrmals, tägliches Schaubacken unseres knusprig frischen Holzofenbrot an unserem Brotbackhäuschen. SA. 16:00 Uhr: Kinderbrotbacken mit Anton. (bei guter Witterung)

Busfahrer Leistungspaket

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

