

Blockhaus

café restaurant biergarten

Veranstaltungen und Bankette

Liebe Gäste und Besucher,

Wir möchten Sie herzlichst einladen unser Restaurant kennen zu lernen. Welches für besondere Anlässe einfach wie geschaffen ist.

Mitten im idyllischen Taubertal, am alten Gaubahnradweg bieten wir unseren Gästen einen schönen Rahmen um jede Veranstaltung mit Genuss zu zelebrieren.

Egal, ob eine Betriebsfeier oder ein glanzvolles Familienfest, in unserem Restaurant finden Sie den Raum, das Ambiente, den Service und die Ideen um aus Ihrer Feier ein unvergessliche Erlebnisse zu machen.

Durch die Vielfältigkeit unserer Küche finden wir mit Ihnen die passenden Speisen um Ihren besonderen Tag unvergesslich zu machen. Egal ob zünftig oder elegant- Sie haben die Wahl.

In der vorliegenden Mappe haben wir für Sie die wichtigsten Informationen und Anregungen für eine individuelle Planung zusammengestellt.

Lassen Sie sich inspirieren und überraschen.

Ihre Familie Schneider

Unser Restaurant auf einen Blick:

Große Momente, unvergessliche Feste.

Ob Hochzeit oder Jubiläum, Geburtstag oder eine kleine Feier im Freundeskreis, bei uns können Sie Ihre Feste zum eindrucksvollen Event machen.

Die Vielfalt unserer Räumlichkeiten, die Auswahl an unterschiedlichen Gaumenfreuden und unser Service versprechen Ihnen unvergessliche Feste, die Sie ganz entspannt genießen können.

In bester Lage

Unser Restaurant Blockhaus befindet sich in Creglingen, direkt an der Romantischen Straße im „lieblichen Taubertal“.

Sehr gut befahrbar, mit Parkmöglichkeiten für Bus und PKW.

Unser Gastraum besticht durch sein warmes sowie rustikales Ambiente und lädt zum verweilen ein.

In diesem Raum finden bis zu 40 Personen Platz

Der 2008 erbaute Wintergarten ist durch die großzügige Glasfront lichtdurchflutet und individuell dekorierbar. In dieser Räumlichkeit finden bis zu 50 Personen Platz.

Die vom Gastraum abtrennbare Stube fast bis zu 20 Personen. Dieses Séparée bietet bei bedarf Privatsphäre für ihre Veranstaltungen und Feiern.

Adresse

Restaurant Blockhaus
Bad Mergentheimer Straße 12
97993 Creglingen

Telefon: 07933/7195
E-Mail: info@blockhaus-creglingen.de

Mit Genuss erreichen Sie mehr

Was bei keiner Feier fehlen darf, ist die passende Dekoration!
In einem privaten Gespräch werden die individuellen Dekorationen und
Farben besprochen, gern kümmern wir uns auch um Menükarten.

Aperitif

Kerner Sekt, trocken
LUI Secco, Weingut Poth
Secco Rosé, Weingärtnerei Markelsheim

Aperol Spritz
Sekt, Aperol, Orange, Minze, Soda

Hugo
Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Zitrone, Soda

Kir Royal
Creme de Cassis, Sekt

Alkoholfreie Aperitif

Blockhaus Wasser
Bitter Lemon, Zitrone, Granatapfelsirup, Soda

Holunder Kick
Holunderblütensirup, Minze, Zitrone, Soda

Kalte & warme Häppchen zum Empfang

Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich

Roastbeef und Sauce Tatar

Krabben mit Avocado in Cocktailsauce

Büffelmozzarella, Strauchtomaten und Basilikum

Pumpenickel und Kräuterquark mit Bresaola

Taubertäler Schinken, Schnittlauch und Meerrettich

Rindertatar mit Eigelbcreme

Gänseleberterriner, Chutney und Brioche

Oliven mit Kräutern und Salzmandeln

Gegrilltes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten

Honigmelone und Schinken

Gefüllte Rispentomaten mit Kräuterfrischkäse

Quiche Lorraine

Flammkuchen

Blätterteiggebäck

Menüvorschläge

Menü 1

Herbstliches Menü

Geflügelleberparfait an Feldsalat mit Sherryvinaigrette,
Apfelchutney und Brioche

Kürbissüppchen mit Croustillant vom Gamba
und Kürbischutney

Kabeljau im Rieslingsud pochiert
auf Lauchgemüse mit Kartoffelstroh

Rosa gebratener Rehrücken dazu Schwarzwurzeln,
eingelegte Holunderbeeren und Kartoffel-Kürbis-Gratin

Apfel Tarte Tatin
mit Vanillesauce und Sauerrahmeis

Menü 2

Winterliches Menü

Rinderbrühe mit Crêpe-Rouladen

Gefüllte Kalbsbrust mit Schmorgemüse
und Kartoffelkrapfen

Kürbiskernölparfait mit Rotweinzwetschgen,
Kakaobohnentuille und Joghurteis

Menü 3

Frühlings Menü

Bärlauchsüppchen mit Ricotta Bällchen
und Nordseekrabben

Rinderfilet mit deutschem Spargel,
Fächerkartoffeln und Sauce Hollandaise

Quarkcreme mit Rhabarberkompott
mit Streußeln

Familie Style ab 4 Personen

Platten- & Schüsselservice
zum Teilen mit der Gruppe

Vorschlag 1

Bunte Salatschüssel mit karamellisierten Nüssen
Salat aus Wachbacher Linsen mit 36 Stunden gegartem Schweinebauch
Brot und Butter

Schweinebraten mit schwarzbiersauce
Salimbocca von der Hähnchenbrust
Sauerkraut
Speckbohnen
Saisonales Gemüse
Spätzle
Knödel oder Kartoffelgratin

Eisbombe
Fruchtplatte
Zweierlei Schokoladenmousse

Vorschlag 2

Suppentopf
(z.B. Rinderkraftbrühe mit dreierlei Klößchen)
Brot und Butter

Landhuhn mit Brotfüllung
Röstgemüse
Pilz-Lauch-Ragout
Petersilienkartoffeln
Salatschüssel mit karamellisierten Nüssen

Panna Cotta mit Beerengrütze
Ofenfrischerer Apfelaufbau

Auch Kombinierbar mit Tellergerichten

Menü 4
Sommerliches Menü

Kräuter Mousse mit gebeizter
Igersheimer Lachsforelle und Brioch

Risotto vom Wachbacher Grünkern,
Pfifferlingen und einem Saltimbocca
von der Hähnchenbrust

Gebrannte Vanillecreme
mit Erdbeerragout
und Joghurteis

Menü 5
Rosenmenü

Himbeer- Rosenspritz

Sommerlicher Kräutersalat
mit fruchtigem Rosendressing,
karamellisierten Nüssen
und Ziegenweickäse

pochierte Igersheimer Lachsforelle
unter einer Rosigen Kruste,
Quinoa und Pfifferlinge

Rosenparfait,
Erdbeerragout und karamellierte
weiße Schokolade

Buffet ab 20 Personen

Landhaus Büffet

Wurst- und Schinkenspezialitäten
(Pikantes Zwiebelmett im Kressenest)
Kartoffelsalat mit Speck
Salat von Ochsenmaul und Wurst
Schmalz und Brot

Suppe von Wachbacher Linsen mit Gemüse und Saitenwurst

Gebratene Maultaschen an Zwiebelschmelze
Brat-, Blut- und Leberwürstchen auf Sauerkraut
Krustenbraten vom Schwein mit Bohnen
Zanderklößchen mit Wurzelgemüse im Weißweinsud und Salzkartoffeln
Ragout von der heimischen Färsen in Pfeffersauce mit Pilzen und Spätzle

Käsebrett

Schwarzwälder Kirschtörtchen
Markelsheimer Weinmousse mit Erdbeeren
Joghurtcreme mit Beerengrütze

Deutsches Buffet

Kartoffelsalat nach Oma Elses Rezept
Meerrettichmousse mit Salat von der Rinderbrust
Karotten- Apfelsalat
Krautsalat mit Speck und Zwiebeln
Auswahl von Blattsalaten mit dreierlei Dressing
Schmalz und Brat

Kartoffelsüppchen mit Croutons

Spanferkelkeule mit Dunkelbiersoße
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Gefüllte Paprika in Tomatensoße und Duftreis
Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelknödel
„Fisch des Tages“ mit cremigem Lauchgemüse
Hühnerschlegel mit Marktgemüse

Käsebrett

Schnitte von Quark und Beeren
Gebrannte Creme
Marmoriertes Schokoladenmousse

Mittagspausen, Kaffee und Kuchen

Kaffee und Tee

Wahlweise mit:

Ofenfrischer Blechkuchen
Kuchen & Torten nach Wahl
Teegebäck
kleine Desserts im Glas
Profiterol & Eclair
Butterbrezen
belegte Brötchen
Vesperbrett mit Herrgottstaler Brot
Quiche
Tarts

Gern backen wir für Sie nach Wunsch
Festtags- & Motivtorten

Italienisches Büffet

Nudelsalat mit Tomaten
Karotten-Apfel-Salat
Rotkrautsalat mit Speck und Zwiebeln
Auswahl von Blattsalaten mit 3erlei Dressing
Meerrettichmousse mit Salat von der Rinderbrust
Schmalz und Brot

Kartoffelsuppe mit Croutons

Spanferkelkeule mit Dunkelbiersauce
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Gefüllte Paprika in Tomatensauce mit Duftreis
Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
„Fisch des Tages“ mit cremigem Lauchgemüse
Hühnerkeule mit Marktgemüse

Käsebrett

Gebrannte Vanillecreme auf Beerensauce
Apfel-Zimt-Crumble
Marmoriertes Schokoladenmousse

Was Sie in dieser Mappe vorfinden, sind natürlich nur Ideen und Vorschläge.
Alle Speisen können von Ihnen nach belieben ausgesucht werden.