



☆☆☆☆

HOTEL & RESTAURANT  
**SCHWANEN**  
METZINGEN



## Unsere Schwanen Feierpakete

***Buchen Sie eine unserer All-Inklusive – Pauschalen:  
Ihre Feier mit Preisgarantie!***

Mit Erscheinen dieses Leistungsverzeichnisses für den Bankettbereich im Januar 2010 verlieren alle anderen Bestimmungen und Konditionen ihre Gültigkeit.

Hotel & Restaurant Schwanen Bei der Martinskirche 10 72555 Metzingen Tel.: 07123 946-0  
Fax.: 07123 946-100 [www.schwanen-metzingen.de](http://www.schwanen-metzingen.de) [info@schwanen-metzingen.de](mailto:info@schwanen-metzingen.de)

**SCHWANEN**  
HOTEL & RESTAURANT  
☆☆☆☆

**mezzo**  
CAFE BISTRO BAR

**PARTYSCHWAN**  
CATERING SERVICE

## Schwanen – Feier – Paket No. 1

Schwanen-Klassik-Sekt zu € 59,00 pro Person

Von ca. 17:00 Uhr bis 1:00 Uhr

Ab 1:00 Uhr wird nach Verbrauch berechnet

➤ Aperitif

- ✓ Hausmarke Sekt Flaschengärung trocken mit Orangensaft

➤ Getränke

- ✓ Mineralwasser, Bier, alkoholfreie Getränke wie Apfel-, Orangensaft, Spezi, Cola, Fanta und Sprite
- ✓ Kaffee, Cappuccino, Espresso – nach dem Essen
- ✓ Metzinger Qualitätswein – weiß, rosé, rot

➤ Hochzeitsmenü

Vorspeise:

- Brot und Butter
- Salat „Gänseliesel“

Suppe: - zur Wahl

- Kräuterrahmsuppe
- Altschwäbische Hochzeitssuppe
- Lachskremsuppe mit frischem Dill

Hauptgerichte: - zur Wahl

- Wildschweinbraten an Wacholderrahmsoße mit gebratenen Pilzen
- Glacierte Kalbsschulter mit feiner Rahmsoße
- Gemischter Braten von Rind am Rotweinsößle und Schwein mit Champignons à la crème
- Gefüllte Poulardenbrust „Florentiner Art“ an Portweinrahmsoße
- Zarter Rücken vom schwäbischen Landschwein mit feinen Pilzen gefüllt an Rahmsoße

Beilagen: Spätzle, Kartoffel-Kroketten oder Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Dessert: - zur Wahl

- Früchteisbecher mit Sahne unterm Schirmchen
- Rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm und Vanilleeis
- Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesoße und Eis
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

➤ Zusätzliche Leistungen:

- Dekoration mit Kerzen
- Verpflegung Kinder bis 14 Jahre und Musiker
- Evtl. Kaffee und Kuchen
- Evtl. Mitternachtsimbiss
- Evtl. Spirituosen
- Evtl. Nachtzuschläge,  
ab 1:00 Uhr Nachtzuschläge € 60,00 pro 30 Minuten

## Schwanen – Feier – Paket No. 2

Schwanen-Klassik-Café zu € 67,00 pro Person

Von ca. 15:30 Uhr bis 1:00 Uhr

Ab 1:00 Uhr wird nach Verbrauch berechnet

➤ Nachmittagskaffee

- ✓ Kuchengedeck + Sahne
- ✓ Heißgetränke wie Kaffee, Kaffee Hag und Tee

➤ Getränke

- ✓ Mineralwasser, Bier, alkoholfreie Getränke wie Apfel-, Orangensaft, Spezi, Cola, Fanta und Sprite
- ✓ Kaffee, Cappuccino, Espresso – nach dem Essen
- ✓ Metzinger Qualitätswein – weiß, rosé, rot

➤ Hochzeitsmenü

Vorspeise:

- Brot und Butter
- Salat „Gänseliesel“

Suppe: - zur Wahl

- Kräuterrahmsuppe
- Altschwäbische Hochzeitssuppe
- Lachskremsuppe mit frischem Dill

Hauptgerichte: - zur Wahl

- Wildschweinbraten an Wacholderrahmsoße mit gebratenen Pilzen
- Glacierte Kalbsschulter mit feiner Rahmsoße
- Gemischter Braten von Rind am Rotweinsößle und Schwein mit Champignons à la crème
- Gefüllte Poulardenbrust „Florentiner Art“ an Portweinrahmsoße
- Zarter Rücken vom schwäbischen Landschwein mit feinen Pilzen gefüllt an Rahmsoße

Beilagen: Spätzle, Kartoffel-Kroketten oder Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Dessert: - zur Wahl

- Früchteeisbecher mit Sahne unterm Schirmchen
- Rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm und Vanilleeis
- Schwäbische Apfelkuchle mit Vanillesoße und Eis
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

➤ Zusätzliche Leistungen:

- Kuchen
- Dekoration mit Kerzen
- Verpflegung Kinder bis 14 Jahre und Musiker
- Evtl. Sektempfang
- Evtl. Mitternachtsimbiss
- Evtl. Spirituosen
- Evtl. Nachtzuschläge  
ab 1:00 Uhr Nachtzuschläge € 60,00 pro 30 Minuten

## Schwanen – Feier – Paket No. 3

### Schwanen-Supérieur-Sekt zu € 66,00 pro Person

Von 17:00 Uhr bis 1:00 Uhr

Ab 1:00 Uhr wird nach Verbrauch berechnet

- Aperitif
  - ✓ Hausmarke Sekt Flaschengärung trocken mit Orangensaft
- Getränke
  - ✓ Mineralwasser, Bier, alkoholfreie Getränke wie Apfel-, Orangensaft, Spezi, Cola, Fanta und Sprite
  - ✓ Kaffee, Cappuccino, Espresso – nach dem Essen
  - ✓ Metzinger Qualitätswein – weiß, rosé, rot

- Hochzeitsmenü

Vorspeise:

- Brot und Butter
- Salat „Gänseleisel“

Suppe: - zur Wahl

- Kräuterrahmsuppe
- Altschwäbische Hochzeitssuppe
- Lachskremsuppe mit frischem Dill

Hauptgerichte: - zur Wahl

- Wildschweinbraten an Wacholderrahmsauce mit gebratenen Pilzen
- Glacierte Kalbsschulter mit feiner Rahmsauce
- Gemischter Braten von Rind am Rotweinsößle und Schwein mit Champignons à la crème
- Gefüllte Poulardenbrust „Florentiner Art“ an Portweinrahmsauce
- Zarter Rücken vom schwäbischen Landschwein mit feinen Pilzen gefüllt an Rahmsauce

Beilagen: Spätzle, Kartoffel-Kroketten oder Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Dessert: - zur Wahl

- Früchteeisbecher mit Sahne unterm Schirmchen
- Rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm und Vanilleeis
- Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Eis
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Mitternachtsimbiss:

- ½ herzhaftes Gulaschsuppe oder und - ½ Flammkuchen
- ½ Tomatenkremsuppe oder
- ½ Kartoffelsuppe mit Würstle

oder

- 2/3 Suppe und - 1/3 Käse

- Zusätzliche Leistungen:

- Dekoration mit Kerzen
- Verpflegung Kinder bis 14 Jahre und Musiker
- Evtl. Kaffee und Kuchen
- Evtl. Spirituosen
- Evtl. Nachtzuschläge  
ab 1:00 Uhr Nachtzuschläge € 60,00 pro 30 Minuten

## Schwanen – Feier – Paket No. 4

Schwanen-Supérieur-Café zu € 74,00 pro Person

Von 15:30 Uhr bis 1:00 Uhr

Ab 1:00 Uhr wird nach Verbrauch berechnet

- Nachmittagskaffee
  - ✓ Kuchengedeck + Sahne
  - ✓ Heißgetränke wie Kaffee, Kaffee Hag und Tee
- Getränke
  - ✓ Mineralwasser, Bier, alkoholfreie Getränke wie Apfel-, Orangensaft, Spezi, Cola, Fanta und Sprite
  - ✓ Kaffee, Cappuccino, Espresso – nach dem Essen
  - ✓ Metzinger Qualitätswein – weiß, rosé, rot
- Hochzeitsmenü

Vorspeise:

- Brot und Butter
- Salat „Gänseliesel“

Suppe: - zur Wahl

- Kräuterrahmsuppe
- Altschwäbische Hochzeitssuppe
- Lachskremsuppe mit frischem Dill

Hauptgerichte: - zur Wahl

- Wildschweinbraten an Wacholderrahmsauce mit gebratenen Pilzen
- Glacierte Kalbsschulter mit feiner Rahmsauce
- Gemischter Braten von Rind am Rotweinsößle und Schwein mit Champignons à la crème
- Gefüllte Poulardenbrust „Florentiner Art“ an Portweinrahmsauce
- Zarter Rücken vom schwäbischen Landschwein mit feinen Pilzen gefüllt an Rahmsauce

Beilagen: Spätzle, Kartoffel-Kroketten oder Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Dessert: - zur Wahl

- Früchteeisbecher mit Sahne unterm Schirmchen
- Rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm und Vanilleeis
- Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce und Eis
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Mitternachtsimbiss:

- ½ herzhaftes Gulaschsuppe oder und - ½ Flammkuchen
- ½ Tomatenkremsuppe oder
- ½ Kartoffelsuppe mit Würstle

oder

- 2/3 Suppe und - 1/3 Käse

➤ Zusätzliche Leistungen:

- Kuchen
- Dekoration mit Kerzen
- Verpflegung Kinder bis 14 Jahre und Musiker
- Evtl. Sektempfang
- Evtl. Spirituosen
- Evtl. Nachtzuschläge

ab 1:00 Uhr Nachtzuschläge € 60,00 pro 30 Minuten

## Schwanen – Feier – Paket No. 5

### Schwanen-Exclusiv-Sekt zu € 80,00 pro Person

Von 17:30 Uhr bis 1:00 Uhr

Ab 1:00 Uhr wird nach Verbrauch berechnet

- Aperitif
  - ✓ Hausmarke Sekt Flaschengärung trocken mit Orangensaft
  - ✓ Fingerfood
- Getränke
  - ✓ Mineralwasser, Bier, alkoholfreie Getränke wie Apfel-, Orangensaft, Spezi, Cola, Fanta und Sprite
  - ✓ Kaffee, Cappuccino, Espresso – nach dem Essen
  - ✓ Metzinger Qualitätswein – weiß, rosé, rot

- Hochzeitsessen

Vorspeise: - Am Tisch serviert

- Brot und Butter
- Gemischter Salatteller mit unserem Hausdressing mariniert

Suppe: - Am Tisch serviert

- Altschwäbische Hochzeitssuppe

Hauptgerichte: - Vom Buffet: *Drei Hauptgänge inklusive ein Nudelgericht zur Wahl*

- Ganz gebratene Schweinelendchen an Calvadosrahmsauce
- Geschnetzeltes von Kalb und Schwein in Champignonrahmsauce
- Gefüllte Maispouardenbrust „Florentiner Art“
- Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit exotischen Früchten
- Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce
- Gebratene Lammkeule in Rosmarinjus
- Rigatoni mit Tomaten, Champignons und frischem Basilikum
- Tortellini in Käse-Sahne-Soße mit Tomaten

Beilagen: - *nach Wahl*

Hausgemachte Spätzle, Butternudeln, Kräuterkartoffeln, Kartoffelgratin, Basmati-Reis und Gemüse vom Markt

Dessertbuffet: Rote Grütze, Vanilleeis, frischer Fruchtsalat, Mousse au chocolat, Krem Karamel, Vanillesauce und Bauernrahm

Mitternachtsimbiss:

- ½ Gulaschsuppe - ½ Flammkuchen
- ½ Tomatensuppe
- ½ Kartoffelsuppe mit Würstle

oder

- 2/3 Suppe - 1/3 Käse

- Zusätzliche Leistungen:

- Dekoration mit Kerzen
- Verpflegung Kinder bis 14 Jahre und Musiker
- Evtl. Kaffee und Kuchen
- Evtl. Spirituosen
- Evtl. Nachtzuschläge  
ab 1:00 Uhr Nachtzuschläge € 60,00 pro 30 Minuten

## Schwanen – Feier – Paket No. 6

### Schwanen-Exclusiv-Café zu € 82,00 pro Person

Von ca. 15:30 Uhr bis 1:00 Uhr

Ab 1:00 Uhr wird nach Verbrauch berechnet

- Nachmittagskaffee
  - ✓ Kuchengedeck + Sahne
  - ✓ Heißgetränke wie Kaffee, Kaffee Hag und Tee
- Getränke
  - ✓ Mineralwasser, Bier, alkoholfreie Getränke wie Apfel-, Orangensaft, Spezi, Cola, Fanta und Sprite
  - ✓ Kaffee, Cappuccino, Espresso – nach dem Essen
  - ✓ Metzinger Qualitätswein – weiß, rosé, rot

- Hochzeitsessen

Vorspeise: - Am Tisch serviert

- Brot und Butter
- Gemischter Salatteller mit unserem Hausdressing mariniert

Suppe: - Am Tisch serviert

- Altschwäbische Hochzeitssuppe

Hauptgerichte: - Vom Buffet: *Drei Hauptgänge inklusive ein Nudelgericht zur Wahl*

- Ganz gebratene Schweinelendchen an Calvadosrahmsauce
- Geschnetzeltes von Kalb und Schwein in Champignonrahmsauce
- Gefüllte Maispouardenbrust „Florentiner Art“
- Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit exotischen Früchten
- Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce
- Gebratene Lammkeule in Rosmarinjus
- Rigatoni mit Tomaten, Champignons und frischem Basilikum
- Tortellini in Käse-Sahne-Soße mit Tomaten

Beilagen: - *nach Wahl*

Hausgemachte Spätzle, Butternudeln, Kräuterkartoffeln, Kartoffelgratin, Basmati-Reis und Gemüse vom Markt

Dessertbuffet: Rote Grütze, Vanilleeis, frischer Fruchtsalat, Mousse au chocolat, Krem Karamel Vanillesauce und Bauernrahm

Mitternachtsimbiss:

- ½ Gulaschsuppe - ½ Flammkuchen
- ½ Tomatensuppe
- ½ Kartoffelsuppe mit Würstle

oder

- 2/3 Suppe - 1/3 Käse

- Zusätzliche Leistungen:

- Kuchen
  - Dekoration mit Kerzen
  - Verpflegung Kinder bis 14 Jahre und Musiker
  - Evtl. Sektempfang
  - Evtl. Spirituosen
  - Evtl. Nachtzuschläge
- ab 1:00 Uhr Nachtzuschläge € 60,00 pro 30 Minuten

## Schwanen – Feier – Paket No. 7

Schwanen-Super Choice zu € 92,00 pro Person

Von ca. 15:00 Uhr bis 1:00 Uhr

Ab 1:00 Uhr wird nach Verbrauch berechnet

- Aperitif
  - ✓ Hausmarke Sekt Flaschengärung trocken mit Orangensaft
  - ✓ Fingerfood
- Nachmittagskaffee
  - ✓ Kuchengedeck + Sahne
  - ✓ Heißgetränke wie Kaffee, Kaffee Hag und Tee
- Getränke
  - ✓ Mineralwasser, Bier, alkoholfreie Getränke wie Apfel-, Orangensaft, Spezi, Cola, Fanta und Sprite
  - ✓ Kaffee, Cappuccino, Espresso – nach dem Essen
  - ✓ Metzinger Qualitätswein – weiß, rosé, rot
- Hochzeitsessen

Vorspeise: - Am Tisch serviert

- Brot und Butter
- Gemischter Salatteller mit unserem Hausdressing mariniert

Suppe: - Am Tisch serviert

- Altschwäbische Hochzeitssuppe

Hauptgerichte: - Vom Buffet: *Drei Hauptgänge inklusive ein Nudelgericht zur Wahl*

- Ganz gebratene Schweinelendchen an Calvadosrahmsauce
- Geschnetzeltes von Kalb und Schwein in Champignonrahmsauce
- Gefüllte Maispouardenbrust „Florentiner Art“
- Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit exotischen Früchten
- Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce
- Gebratene Lammkeule in Rosmarinjus
- Rigatoni mit Tomaten, Champignons und frischem Basilikum
- Tortellini in Käse-Sahne-Soße mit Tomaten

Beilagen: - *nach Wahl*

Hausgemachte Spätzle, Butternudeln, Kräuterkartoffeln, Kartoffelgratin, Basmati-Reis und Gemüse vom Markt

Dessertbuffet: Rote Grütze, Vanilleeis, frischer Fruchtsalat, Mousse au chocolat, Krem Karamel, Vanillesoße und Bauernrahm

Mitternachtsimbiss:

- ½ Gulaschsuppe - ½ Flammkuchen
- ½ Tomatensuppe
- ½ Kartoffelsuppe mit Würstle

oder

- 2/3 Suppe - 1/3 Käse

➤ Zusätzliche Leistungen:

- Kuchen
- Dekoration mit Kerzen
- Verpflegung Kinder bis 14 Jahre und Musiker
- Evtl. Spirituosen
- Evtl. Nachtzuschläge  
ab 1:00 Uhr Nachtzuschläge € 60,00 pro 30 Minuten