



Das Restaurant im Grünen

Unsere Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeit

ab 10 Personen

Liebe Gäste,

unsere Küche orientiert sich an den jeweiligen saison-typischen Produkten, die der „Markt“ bzw. die Natur frisch in bester Qualität bereitstellt. Die nachfolgenden Menü-komponenten bzw. Menüvorschläge sind nur ein kleiner Auszug dessen, was wir dann gerne für Sie kochen werden. Sie enthalten jedoch nicht alle Saisongerichte wie z. B. frischen Spargel, da Sie ihr Fest vielleicht im Herbst feiern und auch keine Wildgerichte, weil Ihr Anlass evtl. im Sommer ansteht. Für Ihre individuelle Menüplanung bezugnehmend auf die jeweiligen Saisonprodukte & -gerichte stehen wir Ihnen immer sehr gerne persönlich beratend zur Verfügung, so dass Sie und Ihre lieben Gäste bei uns „Ihr“ saisontypisches Wunschmenü genießen können.

Stand September 2025

„Es gibt immer einen Mitbewerber, der sein Produkt billiger anbietet. Dies geschieht dann jedoch zwangsläufig sehr oft auf Kosten der Qualität der erbrachten Leistung“

Winston Churchill

Sehr
geehrte Gäste,
wir haben es uns zum
„Steckenpferd“ unseres Berufs-
verständnisses als Dienstleister am Gast
gemacht, stets nur mit den allerbesten Produkten
und ausgezeichneten Mitarbeitern auf kompromisslose Art und
Weise unseren Gästen gute Gastgeber zu sein. Und dies seit nun über
60 Jahren „Elke“ als Familienunternehmen in 3. & 4. Generation. Um unseren
Gästen auch fortan dieses Niveau bieten zu können, dürfen wir nicht anfangen *billig* zu
sein, sondern wir sind mit Freude gerne auch weiterhin *preiswert*. Denn *Wert hat seinen Preis !*
Ihre Gastgeber Beate & Torsten sowie Erika & Justin Pelz

Unsere Planungshilfe für Ihr Bankett

Beginn des Bankettes

Datum und Uhrzeit

Anzahl der Teilnehmer

Berücksichtigen Sie Kinder, Kleinkinder und Kinderwagen, auch sie benötigen einen Platz. Sollte sich die vorbestellte Anzahl an Menüs verringern, so ist es unbedingt erforderlich, uns die genaue Zahl bis spätestens 10.00 Uhr am Tag der Veranstaltung bekanntzugeben. Ansonsten müssen wir wegen der uns entstandenen Material- und Lohnkosten die nicht benötigten vorbereiteten Menüs zu 60 % in Rechnung stellen. Änderungen am Bewirtungsauftrag können unter Vorbehalt und nach Absprache bis 5 Kalendertage vor dem Anlass vorgenommen werden.

Tischordnung

Bei Feiern mit bis zu 30 Personen empfehlen wir eine gerade Tafel, bei 31 - 64 Personen eine U-Form, ab 65 Personen eine E-Form oder 3 gerade Tafeln. Skizzen der einzelnen Tafelformen liegen für die Planung Ihrer Festtafel bereit. Die genaue Tischordnung und eventuelle Namensschilder benötigen wir aus organisatorischen Gründen bitte mindestens drei Tage vor Ihrer Feier.

Tischdekoration

Welche Farben des Tischschmucks wie Blumen, Kerzen und Servietten wünschen Sie ? Blumengestecke nach Ihrem individuellen Geschmack können sehr gerne gebracht werden. Sollen wir Ihnen Frischblumen in Väschen (keine Blumengestecke) als Tischdeko zur Verfügung stellen, so berechnen wir Ihnen hierfür 1,- € pro Person.

Wahl und Beginn des Aperitifs

Der beste Zeitpunkt für einen Aperitif ist vor dem Menü, nicht vor „Kaffee und Kuchen“.

Was möchten Sie anbieten ?

Sekt, Kir Royal, Peach Royal, Campari, Martini, Hugo, Aperol, Cynar, Sherry, direkt gepressten Orangensaft, div. alkoholfreie Aperitive etc.

Als Apéro-Snack servieren wir Ihnen gerne ofenfrische Blätterteigstängle und diverse gefüllte Blätterteigtaschen. 6,- € pro Person. (Empfiehlt sich, da der evtl. Alkohol auf nüchternen Magen schnell „in den Kopf steigt“)

Wahl und Beginn des Menüs

Auswahl aus den vorliegenden Vorschlägen, welche nach Absprache unter Berücksichtigung von Saisongerichten oder persönlichen Essenswünschen selbstverständlich von Ihnen abgeändert werden können. Für Kinder und Kleinkinder besteht die Möglichkeit von halben Menüs bzw. eigenem Kindermenü. Denken Sie auch an Vegetarier, Veganer, Allergiker etc.

Um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen ist es empfehlenswert, sich auf ein einheitliches Menü zu beschränken. Die vorliegenden Gerichte sind gegenüber dem „a la carte“ Angebot preisreduziert und werden auch nur so berechnet, wenn Sie sich für 1 einheitliches Menü entscheiden. Vegetarier & Muslime sind wegen Ihrer speziellen Ernährungsweise Ausnahme.

Bitte teilen Sie uns bei der Menübesprechung mit, wie Sie sich den zeitlichen Ablauf Ihrer Feier vorstellen, so dass sich Service und Küche anhand Ihres Zeitplanes organisieren können. Soll die Speisenfolge durch Ansprachen bzw. Darbietungen unterbrochen werden ?

Weine und sonstige Getränke

Wir empfehlen Ihnen, die Weine, auch für kleinere Gruppen, im Voraus auszuwählen. Widmen Sie Ihre Zeit lieber Ihren Gästen als der Weinkarte.

Digestife nach dem Essen Möchten Sie Ihren Gästen ein „Verdauerte“ anbieten ?

Servieren von mitgebrachten Kuchen und Torten

Sollen wir Sie mit mitgebrachten Kuchen, Torten etc. bedienen, so berechnen wir als Entgelt für unsere Mitarbeiter, das Geschirr/Besteck 4,- € pro Person (Gedeckpreis).

Gestaltung Ihrer individuellen Menükarten

Gerne kümmern wir uns für Sie um Ihre persönlichen Menükarten zu Ihrem Festanlass. Unsere Unkostenpauschale für Satz und Gestaltung beträgt pauschal 10,- €. Für die einzelnen Karten berechnen wir 1,- € pro Exemplar.

Unsere Pauschalleistungen

Unsere festlichen weissen Stuhlhussen sind als kostenloser Service in unseren Leistungen enthalten. Bei Belegung des grossen Saals im UG mit mehr als 30 Erwachsenen berechnen wir keine Saalmiete. Wünschen Sie diesen Saal mit weniger als 30 Erwachsenen zu belegen, so berechnen wir eine Unkostenpauschale in Höhe von 400,-€.

Musik und Beschallung

Durch jahrzehntelange freundschaftliche und rücksichtsvolle Nachbarschaftspflege dürfen Sie Ihren Anlass bei uns bis 2.00 Uhr feiern, sofern Sie sich an eine zurückhaltende Lautstärke halten, welche unsere lieben Nachbarn nicht in Ihrer Ruhe stört. Dies betrifft insbesondere auch den Aufenthalt im Freien.

Sollten Sie den musikalischen Rahmen Ihrer Feier durch individuelle Musik via Tablet, Smartphone etc. gestalten oder untermalen wollen, so stellen wir Ihnen gerne kostenlos unsere professionelle Bluetooth-fähige Lautsprecherbox, welche für die vorhandene Raumgrösse ausgelegt ist, zur Verfügung.

Regelöffnungszeiten für Feiern

Mittwoch bis Sonntag 11.30 - 23.00 Uhr. Wünschen Sie über unsere Öffnungszeiten hinaus von uns bewirtet zu werden, so berechnen wir für diese ausserordentliche Serviceleistung pauschal 150,- € pro angefangene Stunde (Nachzuschlag).

Menübesprechung

Um uns genügend Zeit für Ihre Menüabsprache einrichten zu können, vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns. Bitte wählen Sie hierfür einen Werktag.

Änderungen des sachlichen Inhalts sowie der angegebenen Preise in diesen Vorschlägen können **nach Absprache mit unseren Gästen** bei begründetem Bedarf der jeweiligen Marktsituation angepasst werden.

Diese Menüvorschläge sind aktuell seit September 2025, ältere Vorschläge verlieren hiermit ihre Gültigkeit.

An-/Bezahlung

Bei verbindlicher Reservierung erheben wir eine Anzahlung. Diese wird bei Rechnungslegung verrechnet. Bezahlung am Bewirtungstag bar, mit EC-Karte, Maestro, Eurocard oder Visa Card.

Verbote und Untersagungen

Es ist aus Brandschutzgründen strikt untersagt, Pyrotechnik jeglicher Art zu verwenden.

Dasselbe gilt für das Streuen von Konfetti etc., welche nicht problemlos eingesaugt werden können wie auch für sonstigen ausserordentlichen Aufwand. Bei Zuwiderhandlung wird der entstandene Sachschaden vollumfänglich bzw. der ausserordentliche Aufwand unsererseits in Höhe von 30,- €/Std. in Rechnung gestellt.

Der Ausschank/Verzehr von mitgebrachten Getränken, Speisen etc. ist nur nach Absprache gestattet, wir erheben in diesen Fällen eine Servicegebühr für anfallende Kosten.

Die Getränkepauschale



Wir bieten Ihnen, um den finanziellen Rahmen Ihres Events im vorneherein schon möglichst präzise festlegen zu können, die Möglichkeit, eine Pauschale für die Getränke zu buchen, die anlässlich Ihrer Feier in unserem Restaurant konsumiert werden. Diese Pauschale umfasst sämtliche aus dieser Bankettmappe von Ihnen gewählten Weine sowie Aperitifs, Sekte, Biere, alle Softdrinks, die Mineralwasser sowie einen unserer ausgewählten Digestifs wie Grappa, Whisky, Obstbrände usw. als auch sämtliche Heissgetränke wie Espresso, Cappuccino etc.

Der Preis pro Person richtet sich nach dem zeitlichen Rahmen Ihres Anlasses. Feiern Sie etwa Ihre Hochzeit und sind von Mittag bis in die Morgenstunden bei uns, oder ist der Anlass ein Mittagessen zu einer Kommunionfeier etc. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Das „Festtagsmenü“

Gemischte Salate mit gebratenem Hähnchenbrüstchen (Poulet)



„Badische Festtagssuppe“
(Fleischbrühe mit Kräuterflädle, Griessklösschen und Eierstich)



Kalbsfilet mit 3erlei gebratenen Pilzen an Kräuterrahmsauce
(nach Verfügbarkeit Kräutersseitlinge/Steinchampignons/Austernpilze, evtl. Pfifferlinge)
Bunte Gemüseplatten der Saison
Spätzle, Kroketten



Dreierlei Sorbets mit Früchten und Beeren
auf einem Fruchtsaucenspiegel

68,- €

Unsere Weinempfehlung

Hügelheimer Schlossgarten
Weisser Burgunder (Pinot blanc) QbA, trocken
-WG Hügelheim, Markgräflerland-
0,75 l - 22,- €

Viel Duft, reiche Nuancen, spritzig und frisch

Sasbacher Rote Halde
Spätburgunder Rotwein (Pinot noir) QbA, trocken
-Sasbacher Winzerkeller eG, Kaiserstuhl-
0,75 l - 25,- €

Würziges Kirscharoma, weiches Mundgefühl, im Holzfass gereift

Menü 1

(Unser Bankett-Klassiker)

Geräucherter & gebeizter Lachs um ein Bukett
von Blattsalaten an einem hellen Balsamicodressing



Fleischbrühe vom mageren Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle



Das Hauptgericht in 2 Gängen serviert

1.) Schweinefilet mit Champignons in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Pommes frites
und danach als 2. Hauptgericht auf einem neuen Teller angerichtet

2.) Roastbeef vom getreidegefütterten Freilandrind am Stück gebraten
an schaumiger Kräuterbuttersauce, Kroketten und Blattspinat

Bunte Gemüseplatten der Saison
Spätzle, Kroketten, Pommes frites



Zweierlei Parfaits aus dem Angebot der jeweiligen Saison mit
Früchten und Beeren auf zweierlei Fruchtsaucenspiegeln

71,- €

Unsere Weinempfehlung

Sasbacher Limburg
Grauer Burgunder (Pinot gris) Kabinett, trocken
-WG Sasbach, Kaiserstuhl-
0,75 l - 22,- €

Feinfruchtiger, knackig-frischer Geschmack, fruchtige
und sehr milde Säure, finessenreicher Nachhall

Oberbergener *Bassgeige*
Spätburgunder Rotwein (Pinot noir) QbA, trocken
-WG Oberbergen, Kaiserstuhl-
0,75 l - 26,- €

Ein harmonischer, gehaltvoller Rotwein mit
wunderschön dezenter Restsüsse

Menü 2

Junge Wildkräutersalate auf Blattsalaten mit gerösteten
Saaten und Getreidekörnern an Balsamicodressing



Kremsuppe von Strauchtomaten mit pflückfrischem Basilikum
und unserem „Pesto rosso“



Roastbeef vom getreidegefütterten Freilandrind am Stück gebraten
„Cafe de Paris“ an schaumiger Kräuterbuttersauce

Bunte Gemüseplatten der Saison
Spätzle, Kroketten



Amarettoparfait und ofenwarmer „American Brownie“ mit Früchten
und Beeren auf cremiger Bourbonvanillesauce

57,- €

Unsere Weinempfehlung

Britzinger *Rosenberg*
Gutedel (Chasselas) QbA, trocken
-WG Britzingen, Markgräflerland-
0,75 l - 20,- €

Gutedel – die klassische Markgräfler Rebsorte, spritzig und frisch

Ihringer *Inique*
Qualitätsrotwein Cuvée aus Spätburgunder/Acolon, trocken
-WG Ihringen, Kaiserstuhl-
0,75 l - 22,- €

Ein körperreicher, herrlich ausbalancierter im Eichenholzfaß
gereifter Cuvée mit feinen Aromen von Waldbeeren und Mocca

Menü 3

Gemischte Salate nach „Markgräfler Art“
(Rohkost- und Blattsalate gemischt mit
gerösteten Croutons)



Fleischbrühe vom mageren Rinder-Tafelspitz
mit Griessklösschen



Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignons
in Kräuterrahmsauce

Bunte Gemüseplatten der Saison
Spätzle, Kroketten



Eisbombe „Fürst Pückler“ (Vanille-, Erdbeer- und
Schokoladenparfait) mit Früchten und Beeren
auf einem Fruchtsaucenspiegel

52,- €

Unsere Weinempfehlung

Oberbergener Bassgeige
Riesling Kabinett, trocken
-WG Oberbergen, Kaiserstuhl-
0,75 l - 22,- €

Angenehme Säure und herrlich fruchtiges Bukett

Calco
Negroamaro Salento
-Casa Vinicola Botter, Puglia/Apulien/Italien-
0,75 l - 24,- €

Dunkles rubinrot, kräftiger vollmundiger Körper, reife Beeren

Unsere Küche orientiert sich an den jeweiligen saisontypischen Produkten, weshalb uns nicht sämtliche der folgenden Menükomponenten jederzeit zur Verfügung stehen, umgekehrt jedoch auch nicht alle saisonalen Spezialitäten aufgeführt sind. Sprechen Sie mit uns über Ihre Essenswünsche.

Die Vorspeisen	€
Gemischte Salate der Saison	7,50
Feldsalat an Walnussdressing mit gebratenem Speck und Croutons <u>oder</u> mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern	10,50 10,-
Salat von Cocktailtomaten „Caprese“ mit Mozzarella & Basilikum <u>oder</u> mit Rucola & gehobeltem Parmesan an Balsamicodressing	10,50
Junge Wildkräutersalate auf Blattsalaten mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern an hellem Balsamicodressing	9,50
Honigmelone mit luftgetrocknetem mediterranem Rohschinken	9,-
Gemischte Salate nach „Markgräfler Art“ (Rohkost- und Blattsalate gemischt mit gerösteten Croutons)	8,-
Gemischte Salate mit gebratenem Hähnchenbrüstchen (Poulet)	13,50
Geräucherter & gebeizter Lachs um ein Bukett von Blattsalaten an hellem Balsamicodressing	15,50
Lauwarmer Spargelsalat an Sherrydressing mit geräuchertem und gebeiztem Lachs um ein Bukett von Blattsalaten	17,50

Vegetarisch & vegan

Vegetarier & Veganer unter Ihren Gästen dürfen sich Ihre Wunschspeisen gerne am Tag der Feier aus unserer aktuellen Speisekarte auswählen.

Aus der „Suppenküche“	€
Fleischbrühe vom mageren Rinder-Tafelspitz <u>wahlweise</u> mit Kräuterflädle, Griessklösschen <u>oder</u> Eierstich	7,-
„Badische Festtagssuppe“ (Fleischbrühe vom mageren Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle, Griessklösschen <u>und</u> Eierstich)	7,50
Kremsuppe von Strauchtomaten mit pflückfrischem Basilikum und unserem „Pesto rosso“	7,-
Thailändische „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe mit Sesamstängle	7,-
Spargelkremsuppe mit Spargelstücken und geröstetem Sesam	7,50
Kremsuppe vom Bärlauch mit gerösteten Speckwürfeln und Croutons	7,-
Schaumige Kartoffelkremsuppe mit gerösteten Croutons	7,-

Fisch als Zwischen- oder Hauptgericht

Die Qualität einzelner Fische ist stark jahreszeitenabhängig. Gerne unterbreiten wir Ihnen aktuelle Fischangebote in einem persönlichen Gespräch.

Klassische Gerichte nach „Oma Dorle's“ Rezepten -ab 20 Personen-	€
Magerer Kalbsbraten vom „Nüssle“ mit Champignons in Kräuterrahmsauce	29,-
„Gemischter Braten“ von Kalb & Schwein an zweierlei Saucen (Champignon-Kräuterrahmsauce und mediterrane Rosmarin-Knoblauchjus)	28,-
Bäckle vom Irischen Weiderind mit Kirschtomaten, Artischockenherzen und Oliven in würziger mediterraner Rosmarin-Burgundersauce	30,-

Die Hauptgerichte	€
Hähnchenbrüstchen (Poulet) an einer pikanten Rahmsauce mit Streifen von milden Gemüsepaprika und flambierten grünen Pfefferkörnern	27,-
„Saltimbocca“ vom gegrillten Hähnchenbrüstchen (Poulet) mit Salbei und Rohschinken gefüllt an würziger mediterraner Geflügeljus	27,-
Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignons in Kräuterrahmsauce	28,-
Schweinefilet am Stück gebraten nach „Försterin Art“ an würziger Waldpilz-Rahmsauce mit Pfifferlingen, Stockschwämmchen und Steinchampignons	29,-
Unser „Bankett-Klassiker“ in 2 Gängen serviert	
1.) Schweinefilet mit Champignons in Kräuterrahmsauce, Spätzle, Pommes frites und bunte Gemüseplatten	
und danach als 2. Hauptgericht auf einem neuen Teller angerichtet	
2.) Roastbeef vom getreidegefütterten Freilandrind am Stück gebraten an schaumiger Kräuterbuttersauce, Kroketten und Blattspinat	
	39,-
Rumpsteak vom getreidegefütterten Freilandrind an einer würzigen Cognac-Pfefferrahmsauce mit flambierten grünen Pfefferkörnern	31,-
Roastbeef vom getreidegefütterten Freilandrind am Stück gebraten „Cafe de Paris“ an schaumiger Kräuterbuttersauce	31,-
Kalbsfilet mit 3erlei gebratenen Pilzen an Kräuterrahmsauce (nach Verfügbarkeit in der Regel Kräuterseitlinge/Steinchampignons/Austernpilze, evtl. Pfifferlinge)	38,-
Kalbsfilet mit Premium-Morcheln in einer aromatischen Sherry-Rahmsauce	39,50

zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen unsere großen bunten Gemüseplatten mit 6 verschiedenen Saisongemüsen

Wir bieten Ihnen die freie Wahl von zwei der folgenden Sättigungsbeilagen.
Jede weitere berechnen wir als Mehr-Aufwand und -Kosten mit 0,50 € pro Menü.

Spätzle, feine Nüdele, Himalaya-Basmatiduftreis, Risotto, Pommes frites, klassische Kroketten, gespritzte „Herzogin“ Kroketten-Rosetten, „Dauphin“ Kroketten-Nocken

Aus unserer „Zuckerküche“	€
Gerne bereiten wir für Sie als „krönenden Abschluss“ Ihres Festmenüs zwei unserer beliebten Parfaits aus dem Angebot der jeweiligen Saison mit Früchten und Beeren auf zweierlei Fruchtsaucenspiegel zu	9,50
Unser „Tiramisu“ mit Cappuccinocis auf cremiger Bourbonvanillesauce	9,-
„Crème brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem mit Früchten und Beeren	8,-
Weisses & braunes „Mousse au chocolat“ mit Früchten und Beeren auf einem Fruchtsaucenspiegel	9,50
Amarettoparfait und ofenwarmer „American Brownie“ mit Früchten und Beeren auf cremiger Bourbonvanillesauce	10,-
Eisbombe „Fürst Pückler“ (Vanille-, Erdbeer- und Schokoladenparfait) mit Früchten und Beeren auf einem Fruchtsaucenspiegel	9,-
Pochierte „Crème caramel“ (Karamelköpfe) mit Früchten und Beeren	8,50
„Salat“ von frischen Früchten und Beeren mit cremigem Bourbonvanilleeis	9,50
Dreierlei Sorbets mit Früchten und Beeren auf einem Fruchtsaucenspiegel	9,50
Quarkmousse mit Früchten und Beeren auf einem Fruchtsaucenspiegel	9,-
„Heisse Liebe“ Kremiges Bourbonvanilleeis mit warmen Himbeeren	8,50
„Coupe Dänemark“ Kremiges Bourbonvanilleeis mit warmer Schokoladensauce	8,50
„Heisse Liebe in Dänemark“ Kremiges Bourbonvanilleeis mit warmen Himbeeren <u>und</u> warmer Schokoladensauce separat serviert	9,-

Unser „Kindermenü“

Kleiner gemischter Salat



Fleischbrühe vom Tafelspitz mit Buchstabennudeln



Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites und Gemüse



Coupe „Kindertraum“ mit Überraschung

Kremiges Bourbonvanille- und Schokoladeneis

mit einem Salat von frischen Früchten

25,- €

Kindergerichte	€
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites	9,50
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites	13,50
Knusprige „Fisch Nuggets“ mit Pommes frites	9,50
Knusprige „Chicken Nuggets“ mit Pommes frites	9,50
Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce & geriebenem Käse	6,-
Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleisch-Tomatensauce & geriebenem Käse	8,50
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	5,50
Schwäbische Eierspätzle mit Rahmsauce	6,-



Das Restaurant im Grünen

Für Hochzeiten, Familienfeiern, gesellschaftliche Anlässe, Ausflugsfahrten etc. steht neben unserem „a la carte“ Restaurant ein grosser heller Saal für bis zu 100 Personen zur Verfügung, welcher das ganze Jahr über klimatisiert werden kann. Da sich dieser Saal komplett getrennt von unserem Hauptrestaurant auf der sonnigen südwestlichen Erdgeschossseite inmitten der grossen Gartenanlage mit seiner „Apéro-Insel“ und dem Kinderspielplatz befindet, können Sie den Anlass Ihres Festes mit Ihren Gästen ungestört ganz unter sich feiern, und das mit Ihrem eigenen Service, welcher sich ausschliesslich um Sie kümmert.

Für Feiern in kleinerem Rahmen steht ein separates Nebenzimmer für bis zu 16 Personen zur Verfügung. Dieser Raum wird gerne von Familien genutzt, da er sich direkt neben dem Spielzimmer für unsere jüngsten Gäste befindet.

Und gut zu wissen, dass es „bei uns klappt“. Durch die Vielzahl an Festlichkeiten in unserem Haus ist der Bankettbereich für uns keine zusätzliche Belastung, sondern Routine, denn wir sind neben unserem langjährigen zweiten Serviceteam, welches speziell für Veranstaltungen geschult ist, auch in der Küche durch motivierte Mitarbeiter und modernste Bankettechnik bestens ausgestattet.

restaurant elke
Beate & Torsten sowie Erika & Justin Delz
79618 Rheinfelden Ober-Eichsel / Saaleweg 8
0049 / (0)7623 / 4437

Besuchen Sie uns auf
www.restaurant-elke.de