Drei Schwanen
MAN MUSS DIE FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN.
Wir kümmern uns um Ihre Feierlichkeiten

FEIERLICHER RUNDUM-SERVICE

SIE FEIERN – WIR KÜMMERN UNS UM DEN REST

Feste soll man feiern, wie sie fallen!
Gern helfen wir Ihnen dabei! Verschiedene Tischformen und Bestuhlungsvarianten machen unser Haus zu einem flexiblen Ort für unterschiedlich große Personenzahlen. Entsprechend dem Anlass entwerfe wir Ihnen auf Wunsch individuelle Menü- und Getränkekarten. Servietten, Kerzen und Blumen werden auf die jeweils ausgewählten Farben, die Ihre Feier schmücken, abgestimmt. Ebenso können wir uns auch um die musikalische Gestaltung Ihres Festes kümmern.

Unsere Broschüre gibt Ihnen einen Einblick in unsere Speisen- und Getränkeauswahl, die sich für große aber auch kleine Feierlichkeiten bewährt hat. Sie haben einen speziellen Wunsch, dann ist das auch kein Problem. Wir erstellen Ihnen ihre individuelle Feier.

Lassen Sie doch mal hören – wir schätzen Ihre Meinung!
Wir arbeiten ständig an uns und versuchen uns zu verbessern. Haben Sie Anregungen, Wünsche, Vorschläge oder Kritiken – dann nehmen wir diese gerne wahr!

KONTAKTIEREN SIE UNS GERNE

+49 (0) 36625 20407
info@gasthof-drei-schwanen.de

ENDLICH IST ES SOWEIT

DIE FEIER KANN BEGINNEN – WIR STARTEN MIT DEM EMPFANG

Was ist eine Feier – ohne den passenenden Einstieg?
Wir hätten da etwas anzubieten.

Fingerfood

Buscetta mit Tomaten und Basilikum [A]	**1,50 €**
Garnele mit Avocado- Tomatenvinaigrette [B]	**2,50 €**
Grisini mit Rucola und Parmaschinken [A,G]	**1,50 €**
Tomaten-Mozzarella-Brotsalat [A,G]	**2,00 €**
Quiche mit Kräutercreme [A,C,G]	**2,00 €**
Räucherforelle mit Rührei und gebratenem Speck [C,D,G]	**2,00 €**
Lachsrouladen auf Blattsalat mit Kaviar [A,C,D]	**1,50 €**
Asia Wan Tan auf Gemüsesalat [A,C,I,J]	**1,50 €**

Kennzeichnungspflicht von Allergenen und Zusatzstoffen
Wir sind verpflichtet, auf allergene Stoffe sowie Zusatzstoffe in unserer Speisekarte hinzuweisen. Die Kennzeichnung erfolgt mit Buchstaben und Ziffern. Sollten Sie an Allergien leiden, sprechen Sie uns bitte an – wir beraten Sie gerne. Die Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Stoffe finden Sie auf Seite XXX.

Canapes

Eiersalat mit Schnittlauchröllchen [A,C,J]	**1,30 € pro Stück**
Hackepeter mit Roten Zwiebeln [A,C]	
Räucherlachs mit Kaviar [A,D]	
Räucherforelle mit Meerettichsahne [A,D,G]	
Tet de moir mit Feigensenf [A]	
Brie mit Trauben [A]	
Seranoschinken mit Melonenkugeln [A]	
Salami mit Oliven [A]	

UNSERE VORSPEISEN

EINE FEINE VORSPEISE IST SCHON WAS FEINES

Für einen reibungslosen Ablauf empfehlen wir Ihnen die Auswahl einer gemeinsamen Vorspeise und eines gemeinsamen Desserts.

Suppen & Salate

SUPPEN	
Festtagssuppe – Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen [A,C,G,I]	**5,10 €**
Suppe nach Saison – Spargel, Pfifferling, Rote Bete, Erbse, Kürbis [A,G,I]	**5,10 €**
Zitronengrassüppchen mit Asia Wan Tan [A,G,I]	**5,10 €**
SALATE	
Kleiner gemischter Salat [A,C,H,J]	**5,10 €**
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen [A,B,C,H,J]	**10,00 €**
Vorspeisenvariation mit gemischtem Salat – gebratene Garnele, Asia Wan-Tan, Fischterrine, Seranoschinken [A,B,C,H,J]	**11,50 €**

WOW, WAS HAST DU DENN?

HIER MUSS KEINER NEIDISCH WERDEN: UNSERE HAUPTSPEISEN

Hauptspeise

Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen oder Champignons, Pfefferrahmsoße, Wirsing und Kartoffelravioli [A,C,G,I]	**14,00 €**
Rumpsteak mit Kräuterkruste Gemüse und Kartoffelgratin [A,G,I,J]	**17,90 €**
Lammbraten (aus eigener Zucht) mit Bohnen und Thüringer Klöße [A,G,I]	**14,00 €**
Wildschweinbraten / Hirschbraten mit Apfelrotkraut und Thüringer Klöße [A,G,I,J]	**13,00 €**
Roulade vom Rind mit Apfelrotkraut und Thüringer Klöße [A,G,I,J]	**13,00 €**
Entenbrust mit Apfelrotkraut und Thüringer Klöße [A,G,I]	**14,90 €**
Wolfsbarschfilet mit frischen Pfifferlingen, Petersilienschaum und Kartoffeln, (Beilagenänderung je nach Saison) [A,D,G,I]	**18,00 €**
Lachsforellenfilet mit Rotwein-Zwiebelbutter, Blattspinat und gemischter Reis, (Beilagenänderung je nach Saison) [A,C,D,G,H,I,J]	**18,00 €**

VEGETARISCH

Ricotta-Strudel mit allerlei Gemüse und Zitronenschaum [A,C,E,F,G,I]	**12,00 €**

ETWAS SÜSSES GEHT IMMER

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS – DESSERT

Dessert

3 Kugeln Vanille-Eis mit heißen Himbeeren oder frischen Erdbeeren und Sahne A,C,E,F,G,H	4,90 €
Coppa Bella Stracciatella Stracciatella- und Schokoladen-Eis, mit Sahne, Schokosoße und Eierlikör) A,C,E,F,G,H	4,90 €
1 Kugel Vanille-Eis mit heißen Himbeeren oder frischen Erdbeeren und Schlagsahne A,C,E,F,G,H	3,20 €
Panna Cotta mit gebackenen Erdbeeren und hausgemachten Sorbet A,C,E,G,H	6,90 €
Parfait im Schokospitz z.B. Amarena-Kirsch, Mascarpone, Banane-Limone – mit karamellisierten Bananen C,E,G,H	6,90 €
Prosecco Süppchen mit frischen Beeren und Holundermousse C,E,G,H	6,90 €
Lauwarmes Schokoküchlein mit Eierlikörschaum und Popcorn-Karamelleis A,C,G,E,H	6,90 €
Dessertvariation – Passionsfruchtschnitte, zweierlei Schokomousse, Creme Brûlée, Früchte, Ananas-Sorbet A,C,G,E,F,H	7,90 €

Wir bitten Sie uns die genaue Personenanzahl spätestens 2 Tage vor der Feier mitzuteilen, damit wir die Desserts dementsprechend vorbereiten können.
Bei Menüs oder Buffets wird dann diese Anzahl der Abrechnung zu Grunde gelegt.

Zu später Stunde

– wird auf den Tischen eingesetzt –Preis pro Stück

Knabberteller	3,00 €
Obstplatten	7,50 €
Käseteller	7,50 €
MITTERNACHTSSNACK ALS BÜFFETFORM	
z.B. Gulaschsuppe mit Baguette pro Person	3,00 €

ZUR KAFFEEZEIT

HAUSGEMACHTE KUCHEN UND TORTEN ZUM DAHINSCHMELZEN

Unsere Kuchen- und Tortenkreationen stammen von zwei Backfrauen aus der Umgebung. Sie verstehen ihr Handwerk und erfüllen fast jeden Backtraum.

Kuchen & Torten

Gemischter Kuchenteller – ca. 30 kleine Stücke A,C,E,F,G,H	**18,00 €**
Portion gemischter Kuchen – 5 kleine Stücke A,C,E,F,G,H	**2,90 €**
Sahnetorten A,C,E,F,G,H	**35,00 €**
Fruchttorten A,C,E,F,G,H	**25,00 €**

Möchten Sie Ihren Kuchen selber mitbringen ist das natürlich auch kein Problem. Wir schließen jedoch jede Haftung lebensmittelrechlich aus und bitten Sie auf Produkte aus rohen Eiern und dergleichen zu verzichten.

Für mitgebrachtes Gebäck berechnen wir zur Deckung der Betriebskosten eine Bearbeitungspauschale (Lagerung in der Kühlung, Schneiden, Verpackung von Resten, Benutzung Kuchengeschirr, Service usw.). Die Berechnung erfolgt nach Aufwand (ca. 1,50 € bis 2,00 € pro Person).

WIE WÄRE ES MIT EINEM VORSCHLAG

Sie können Ihr Menu individuell zusammenstellen, einzelne Komponenten tauschen oder ganz weglassen. Der Preis verändert sich dementsprechend. Wir haben an dieser Stelle zwei Menü-Vorschläge zusammengestellt:

01

VORSPREISE

Festtagssuppe oder **Kleiner Salatteller**

HAUPTGANG

Wildschweinbraten mit einem Kloß eingesetzt werden Entenbrust, Gemüseplatten, Rotkraut, Klöße, Kroketten, Pilze

DESSERT

Eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

27,60 € pro Person

Oder wie wäre es mit diesem Vorschlag?

02

VORSPREISE

Festtagssuppe

ZWISCHENGANG

Lachsforellenfilet
Blattspinat, gefüllte Tomaten, Ricottaravioli, Rucola

HAUPTGANG

Kalbsrücken
Ingwerjus, Gemüse, Ricotta Strudel

oder Entenbrust
Apfelrotkraut, Thüringer Klöße

DESSERT

Dessertvariation

37,70 € pro Person

WIR HABEN DA AUCH ETWAS ERFRISCHENDES

Wir empfehlen grundsätzlich das Eindecken von Wasserflaschen auf den Tischen.
Somit haben Ihre Gäste sofort die Möglichkeit sich zu erfrischen, wenn sie bei uns eintreffen.

Alkoholfreie Getränke

Bad Brambacher-Mineralwasser	**0,25 l**	**2,00 €**
	0,4 l	**3,20 €**
	0,4 l	**4,90 €**
Fanta[1,3] Coca Cola [1,16] Sprite [2]	**0,2 l**	**2,10 €**
	0,4 l	**3,80 €**
Spezi [1,3,16]	**0,2 l**	**2,10 €**
	0,4 l	**3,80 €**
Bitter Lemon [15], Ginger-Ale [1], Tonic [15]	**0,25 l**	**2,50 €**
Apfelschorle	**0,2 l**	**2,10 €**
	0,4 l	**3,80 €**

[1] = mit Farbstoff, [15] = chininhaltig, [16] = koffeinhaltig

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft Orangensaft Bananensaft Kirschsaft	**0,2 l**	**2,50 €**
	0,4 l	**4,00 €**
Tomatensaft	**0,2 l**	**2,60 €**

Warme Getränke

Tee (verschiedene Sorten), Glas	**2,00 €**
Kaffee, komplett, Tasse	**2,00 €**
Kaffee, komplett, Kännchen	**3,50 €**
Cappuccino	**2,80 €**
Milchkaffee	**3,20 €**
Latte Macchiato	**3,20 €**
Espresso	**2,00 €**
Espresso doppelt	**3,50 €**
Heiße Schokolade mit Sahne	**3,50 €**
Glühwein	**2,90 €**
Grog (mit 4 cl Rum)	**3,90 €**

BIERE

Fassbiere

Greizer Schlosspils	0,25 l	1,90 €
	0,5 l	3,50 €
Wernesgrüner Pils	0,3 l	2,10 €
	0,5 l	3,70 €
Radler	0,25 l	1,90 €
	0,5 l	3,50 €

Flaschenbiere

Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	3,70 €
Köstritzer Edelpils	0,5 l	3,70 €
Scherdel Helle Weisse	0,5 l	3,70 €
Scherdel Zoigl, unfiltriert	0,5 l	3,70 €
Kapuziner Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Scherdel-Free, alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Cola- oder Bananen-Weizen	0,5 l	3,80 €

SEKT

Sekt

GLAS

Cavalier brut / demisec	0,1 l	2,90 €
Rotkäppchen halbtrocken/rosè	0,1 l	2,80 €

FLASCHE

Cavalier brut / demisec	0,75 l	16,50 €
Rotkäppchen halbtrocken/rosè	0,75 l	15,50 €

SPIRITUOSEN

Aperitifs

Campari-Orange	0,2 l	4,60 €
Hugo – Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser	0,2 l	4,60 €
Aperol Spritz – Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	0,2 l	4,60 €
Martini	0,2 l	4,20 €

Longdrinks & Cocktails

Alle Longdrinks werden mit 4 cl Spirituosen zubereitet.

Gin-Tonic [15]	0,2 l	4,60 €
Wodka-Lemon [15]	0,2 l	4,60 €
Bacardi-Cola [1, 16]	0,2 l	4,60 €
Whisky-Cola [1, 16]	0,2 l	4,60 €
Grüne Wiese – Curacao [1], Sekt, Orangensaft	0,2 l	4,60 €
Tequila Sunrise – Tequila, Orangensaft, Grenadine	0,2 l	5,00 €

[1] = mit Farbstoff, [15] = chininhaltig, [16] = koffeinhaltig

Weinbrände

Metaxa – 38 %	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,40 €
MGoldkrone – 28 %	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,00 €

Whisky

Ballantine's, scotch Whisky – 40%	4,00 €
Jack Daniels, Tennessee Whisky – 40%	4,20 €
Jim Beam, Bourbon Whisky – 40%	4,00 €
Tullamore D.E.W., irish Whisky – 40%	4,20 €

Trinkbranntweine

Tequila – 38 %	2 cl	2,20 €
	4 cl	3,80 €
Nordhäuser Doppelkorn – 28 %	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,00 €
Malteserkreuz Aquavit – 40%	2 cl	2,00 €
Obstler Williams Christ – 40%	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,40 €

Bitterliköre

Unner Gräzer Kräuterlikör – 32%	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,00 €
Radeberger Kräuterlikör – 35%	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,00 €
Jägermeister – 35%	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,40 €
Ramazzotti – 30%	2 cl	2,00 €
	4 cl	3,40 €
Kümmerling – 35%	2 cl	1,80 €
Underberg – 44%	2 cl	2,00 €

Liköre

Naitschauer Eierlikör – 14%	2 cl	1,80 €
Berentzen Apfelkorn – 20%	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,00 €
Baileys – 17%	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,00 €
Feigling – 20%	2 cl	1,80 €
Nordhäuser Pfeffi – 18%	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,00 €
Nordhäuser Saure Kirsche – 16%	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,00 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wünschen Sie zu Ihrem Menü oder Büffet die passenden Weine – verwenden wir dafür Flaschenweine. Diese werden so abgerechnet, sodass es für Sie die günstigste Variante ist.

Flaschenweine weiß

DEUTSCHLAND – SAALE-UNSTRUT

Silvaner QbA „Edition 1893“ Weinhaus Uwe Lützkendorf trocken, sehr saftig, gehaltvoll und ausdrucksstark harmoniert mit leichter frischer Küche	**0,75 l**	**19,40 €**
Gutedel Thüringer Weingut Zahn Feinherb, frisch und saftig mit feiner Restsüße Empfehlung zu hellen cremigen Soßen	**0,75 l**	**19,40 €**

DEUTSCHLAND – FRANKEN

Bacchus QbA „Castell-Castell“ Fürstlich Castell’sches Domänenamt trocken, frisch, mineralisch, wunderbares Holunderblütenaroma Empfehlung zu Geflügel und gebratenem Fisch	**0,75 l**	**18,50 €**

Flaschenweine weiß

DEUTSCHLAND – RHEINHESSEN

Weinhandelshaus P.J. Valckenberg lieblich, süffig und voll guter Begleiter zu Obst und fruchtigen Desserts	**0,75 l**	**15,20 €**

FRANKREICH – LANGUEDOC

Les Vingnerons d `Alignan du Vent trocken, vollmundig und komplex Empfehlung zu leichten Salaten, sommerlichen Gerichten	**0,75 l**	**17,50 €**

Flaschenweine rot

DEUTSCHLAND – SAALE-UNSTRUT

Blauer Zweigelt QbA Winzervereinigung Freyburg trocken, fruchtig und weich, köstlich zu Lamm und Hase sowie gegrilltem Geflügel	**0,75 l**	**20,20 €**

DEUTSCHLAND – PFALZ

Rotes Gartenquvèe QbA Weingut Hammel & CIE. halbtrocken, elegant, feinfruchtig und süffig Empfehlung zu Geflügel und deftigen Salaten	**0,75 l**	**17,40 €**

DEUTSCHLAND – RHEINHESSEN

Weinhandelshaus P.J. Valckenberg Lieblich mit feiner Fruchtsüße köstlich zu Käse und Desserts	**0,75 l**	**16,40 €**

ÜBERSEE – SÜDAFRIKA

Pinotage-Shiraz „Colours“ Spier trocken, ein runder Wein mit feinen Tanninen großartig zu Lamm und allen Steakgerichten	**0,75 l**	**19,40 €**

FRANKREICH – LANGUEDOC

Merlot – Les Vingnerons d `Alignan du Vent trocken, Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren Empfehlung zu gegrilltem Geflügel und deftigen Pilzgerichten	**0,75 l**	**19,40 €**

Flaschenweine rosé

DEUTSCHLAND – PFALZ

Weingut Hammel & CIE. erfrischend spritzig mit eleganter feinherber Art herrlicher Duft nach roten Beerenfrüchten harmoniert perfekt mit mediterranen Vorspeisen aber auch mit sommerlichen Grillgerichten	**0,75 l**	**16,40 €**

BLEIBEN SIE DOCH EINFACH LÄNGER

RÄUME VOLLER TRÄUME – UNSERE GÄSTEZIMMER

Sie haben vor länger zu bleiebn?
Dann stehen für Sie unsere Gästezimmer bereit. Komfortabel eingerichtet, mit Dusche und WC ausgestattet, sind unsere Gästezimmer perfekte Domizile für erholsame Nächte.
Mit einem herzhaften Frühstück starten Sie in einen neuen, erlebnisreichen Tag.

Preisliste 2020

Übernachtung pro Person inklusive Frühstück

EINZELZIMMER	**1 Nacht**	**42,00 €**
	ab 3 Nächte	**40,00 €**
DOPPELZIMMER	**1 Nacht**	**38,00 €**
	ab 3 Nächte	**36,00 €**

Alles Zimmer sind Nichtraucherzimmer!
Haustiere sind nicht erlaubt!
Zusätzliches Frühstück, ohne Übernachtung, pro Person 10,00 €

ZWEI FLÄCHEN – SO VIELE MÖGLICHKEITEN

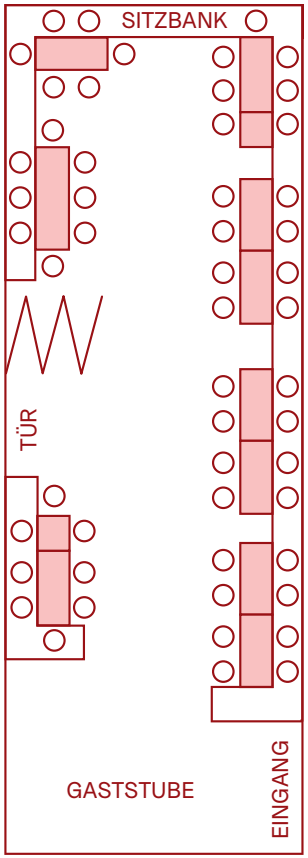
Unsere Flächen in Gaststube und Saal bieten viele Möglichkeiten Tische und Stühle zu stellen.
Nachfolgend zeigen wir Ihnen eine Auswahl der Stellvarianten auf.

STELLWEISE

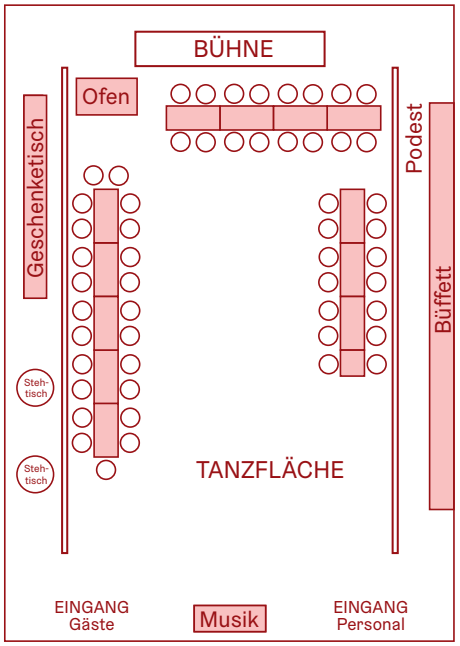
GASTSTUBE

54 PERSONEN

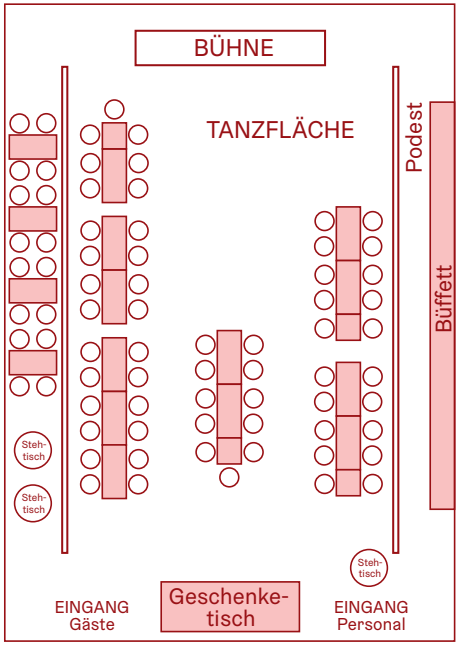
Nach unserer Erfahrung empfiehlt sich die Verwendung von Tischkärtchen ab einer Anzahl von **30 Personen**. Natürlich erstellen wir individuell für Ihre Feier einen Tischplan, somit können Sie schon im Voraus Einfluss auf die optimale Aufteilung nehmen.



01



02



STELLWEISE SAAL

01 **58 PERSONEN**

02 **53 PERSONEN**

GUT ZU WISSEN

WICHTIGE INFOS

Musik und andere Darbietungsformen
Liebe Musikfreunde und Veranstalter! Wir haben eine ausreichende Stromversorgung im Haus. Wir danken Ihnen für das schnelle, umgehende Abbauen des Equipments nach den Veranstaltungen, da wir unsere Gasträume noch am selben Abend für die darauffolgende Veranstaltung vorbereiten müssen. Indes bitten wir Sie bei Außenveranstaltungen etwas Rücksicht auf die Lautstärke zu nehmen insbesondere nach 19:00 Uhr und bei Innenveranstaltungen nach 24:00 Uhr die Lautstärke allgemein verträglich zu gestalten, da wir uns mitten in Wildetaube befinden. Wenn eine Feier länger geht, wird ab 1 Uhr pro angefangene Stunde ein pauschaler Nachtzuschlag berechnet (Gaststube 50,00 €; Saal 100 €). Zudem weisen wir darauf hin, dass Feuerwerke und dergleichen genehmigungspflichtig sind. Weiterhin möchten wir darum bitten, auf den Einsatz von Konfetti-Kanonen und Wunderkerzen zu verzichten, da es zu Farbflecken und Brandlöchern kommen könnte. Durch Tischfeuerwerke beschädigte Artikel werden in Rechnung gestellt. Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

Stuhlhussen mit An- und Abbau inkl. Reinigung 3,00 €
Bei schönem Sommerwetter werden im Hof und auf der Terrasse Sitzmöglichkeiten aufgestellt, die gern genutzt werden können. Für Fotoaufnahmen darf gern der Hof oder das Grundstück hinter unserem Haus mit genutzt werden.

Kennzeichnungspflicht von Allergenen und Zusatzstoffen
Wir sind verpflichtet, auf allergene Stoffe sowie Zusatzstoffe in unserer Speisekarte hinzuweisen.

Die Kennzeichnung erfolgt mit Buchstaben und Ziffern. Sollten Sie an Allergien leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gerne.

Kennzeichnung der Allergene:
A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Hühnerei, D - Fisch, E - Erdnuss,
F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesam,
L - Schwefeldioxid, M - Lupine, N - Weichtiere

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxydationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärker, 15 = chininhaltig, 16 = koffeinhaltig

Drei Schwanen

Familie Künzler
Wildetaubener Hauptstraße 7
07957 Langenwetzendorf OT Wildetaube
Tel.: 03 66 25 20 40 7
www.gasthof-drei-schwanen.de
info@gasthof-drei-schwanen.de

Öffnungszeiten:
Montag und Donnerstag
17.00 bis 22.00 Uhr

Freitag, Samstag, Sonntag
11.00 bis 14.00 Uhr
und 17.00 bis 22.00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Änderungen sind nach Absprache möglich