



Restaurant Hug

Anlässe für jedermann

Liebe Gäste!

Wir organisieren – Sie entspannen!

Ob Hochzeiten, Jubiläum, Familienfest oder andere Feierlichkeiten – wir sorgen für Ihr kulinarisches Wohlbefinden. Unser Restaurant bietet Ihnen im Nebenzimmer Platz für 40 Personen, unsere Gaststätte für 80 Personen. Neben unseren Räumlichkeiten steht Ihnen bei günstigen Wetterverhältnissen unsere Terrasse zur Verfügung.

Wir stehen Ihnen an fast (Feiertage nach Absprache) allen Tagen und Wochenenden im Jahr zur Verfügung. Ab einer Personenanzahl von 30 können wir Ihnen unsere Räumlichkeiten exklusiv anbieten.

Hier finden Sie unsere saisonalen Menüvorschläge, die frei kombinierbar sind. Gerne stellen wir Ihr individuelles Menü in einem persönlichen Gespräch zusammen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Hug

Wir bieten Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket:

- Aufbau und Abbau durch unser Team
- Bestuhlungsplanung
- Dekoration
- Eventablauf- und deren Gestaltung
- Musikempfehlungen
- Menüs und Buffet inkl. Hausvorspeise
- Getränkeauswahl
- Keine gesonderte Raummiete
- Betreuung durch unser Fachpersonal
- Wir besorgen Ihnen gerne individuellen Tischschmuck und beraten Sie bei der Erstellung von Menükarten

Brunch-Buffer

Mini - Brötchen Variation
mit Kaiser-, Vollkorn-, Sesam- und Mohnbrötchen,
dazu Buttercroissant

Süßer Aufstrich wie Konfitüre und Nutella,
dazu Butter

Birchermüsli, frischer Fruchtsalat, Naturjoghurt

Gemüseplatte mit Paprika-, Staudensellerie-,
Gurken - und Karottenstick's,
dazu Kräuterdip mit Creme fraiche

Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet
und gebeiztem Lachs, dazu Meerrettichsahne

Vesperplatte mit Kochschinken, Salami,
Schwarzwälder Schinken, Putenbrust,
dazu Remouladensauce

Tomaten Mozzarella Platte

Käseplatte mit geschnittenem Gouda,
Tilsiter, Emmentaler und Camembert,
dazu Preiselbeeren

Aus der warmen Küche:
Rührei mit Tomaten, Miniwienerle,
heiße Weißwürste mit süßem Senf,
warme Frikadellen und Kartoffelsalat

€ 26,00 / Person inkl. Kaffee und Orangensaft bis 13:00 Uhr,
weitere Getränke werden in Rechnung gestellt



» Fest-Bufferet «

Vorspeise

Räucherfischfeinheiten vom geräucherten Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Räucherlachs sowie Crevettencocktail und exklusive Fischpasteten

Kaltes Bufferet

Schinkenbrett mit Bündner Spezialitäten, Roastbeef mit Sauce Remoulade, Kalbsnussbraten

Warmes Bufferet

Schweinefiletmedaillons an Cognac-Pfifferlingrahmsauce und Spätzle

Salat Bufferet

mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl

deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot, gemischte Partybrötchen und Butter

Dessert Bufferet

auf Wunsch zusammengestellt, mit Desserts Ihrer Wahl

€ 45,00 / Person



La Dolce Vita

Vorspeise

Verschiedene Antipasti: Zucchini, Auberginen, Paprika, Steinchampignons, eingelegter Schafskäse, verschiedene italienische Rohschinken

Kaltes Buffet

Gebratene Maispouardenbrust auf Tomaten-Coulis,

Rucola mit frischem gehobeltem Parmesan, eingelegter Parmesan mit Rosmarin und schwarzen Oliven, marinierte Krabben «Mediterrana»,

pochierte Lachstranchen mit Basilikum auf Lauch,

Entenbrust in Balsamico, marinierter Tafelspitz auf frischen Pfifferlingen, verschiedene kalte Saucen und Sahnemeerrettich

Käsebrett und Brotauswahl

Brot und Partybrötchen, reichhaltige Käseauswahl

€ 33,00/Person



☞ Menüvorschläge ☜

Menü 1 *

Gemischter Salatteller

Jägerschnitzel vom Schwein mit Gemüse,
Spätzle und Pommes-Frites

Käsesahnetörtchen mit warmer Himbeergrütze

€ 26,50/Person

Menü 2 *

Kraftbrühe mit Eierstich

Kalbs- und Schweinebraten mit Gemüse,
Spätzle, Pommes-Frites

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 28,00/Person

Menü 3 *

Badisches Kartoffelsüppchen mit Croûtons

Kleiner bunter Salatteller

Filetgeschnetzeltes mit Waldpilzen und Rösti

Bananensplit

€ 36,00/Person

☞ Menüvorschläge ☜

Menü 4 *

Griessklösschensuppe

Kleiner bunter Salatteller

Rind- Kalbs- und Schweinefiletmedaillons an Apfel Calvadosauce
und Sauce Bernaise dazu feine Butterspätzle ,
Kroketten oder Pommes Frites und saisonale Gemüseauswahl

Dessertteller oder Dessertbuffet

€ 39,50/Person mit Dessertteller

€ 45,00/Person mit Dessertbuffet

Menü 5 ***

Anti pasti Badische Art

(Roastbeef mit Sauce Remoulade, Tomatensalat mit Bergkäse,
Geflügelterriner, Kalbsbäckchen mit Frischkäse

Tafelspitz vom Weiderind mit Meerrettichsauce,
Preiselbeeren und Bouillongemüse

Hausgemachte Sorbetvariation mit frischen Früchten

€ 40,00/Person

Menü 6 ***

Wildkräutersalat mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken

Spargelcremesuppe

Zander auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln

Helle und dunkle Schokoladenmousse mit karamellisierten Maronen

€ 40,00/Person

» Klassiker «

zum selberzusammenstellen

Aperitiv

Hausgemachte Quiche mit Speck oder vegetarisch
€ 4,50/p.P.

Hausgemachte Canapés
auf Anfrage

Saisonale Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Flädli
€ 6,00

Grießklösschensuppe
Kartoffelsuppe mit Broteroutons
€ 6,00

Tomatencremesuppe € 6,50

Kürbiscremesuppe
€ 6,50

Spargelcremesuppe
€ 6,50

Kleiner Salatteller
€ 6,50

Dessert

Meringue mit Sahne
€ 5,50

Meringue mit Eis
€ 7,00

Crème Caramel mit frischen Früchten
€ 7,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sauerkirschen
€ 7,50

Sorbetvariation
€ 8,50

Dessertbuffet – nach Wunsch zusammengestellt €
€ 8,50

Warme Gerichte

Tafelspitz vom Weiderind mit Meerrettichsauce,
Bouillonkartoffeln, Roter Beete und Preiselbeeren
€ 18,00

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Teigwaren und Gemüse €
€ 20,00

Knusprige Perlhuhnbrust in Salbei gebraten
auf Morchelrahmsauce und Nudeln
€ 19,00

Chef's Cordon Bleu vom Kalb mit Bergkäse und
Hausmacher Schinken gefüllt, Pommes Frites und Gemüse €
€ 20,50

Kalbsrahmschnitzel auf Steinchampignonsrahmsauce mit
Butterspätzle und Gemüse
€ 22,00

Rumpsteak Café de Paris mit Pommes und Gemüse
€ 22,50

Entrecôte mit grüner Pfeffersauce und Röstzwiebeln dazu
Pommes Frites und Gemüse
€ 25,00

Hugs Grillteller – Rind- Kalb- und Schweinefiletmedaillons
an Apfel Calvadosrahmsauce und Sauce Bernaise,
Butterspätzle, Pommes und Gemüse
€ 28,00

Variation vom heimischen Wild (Rehmedaillons, Gulasch
auf Wacholderpreiselbeersauce,) glacierte Birnenspalten,
Apfelrotkraut und Butterspätzle
€ 28,00

Vegetarische Gerichte und Fischspezialitäten auf Nachfrage



Vergessen Sie nicht unsere hauseigenen Events rund um die Spargel- und Wildzeit. Wir informieren Sie über unsere Homepage und kündigen Ihnen unsere Termine an.

Unsere Empfehlung für Ihre Trauerfeier und/oder Vereinsveranstaltungen ab 30 Personen

- Badisches Schäuferle mit Meerrettichsauce, Kartoffelsalat und Holzofenbrot € 12,00
- Rindfleischsalat garniert € 8,50
- Fitness Salatteller mit Putenstreifen € 9,00
- Hausgemachte Fleischküchle an Pfefferrahmsauce und Butterspätzle € 10,50
- Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat € 14,00
- Gegrillte Hähnchenbrust an Kräutersauce, Kroketten und Salat € 16,00
- Schweineschnitzel Jäger Art an Champignonsrahmsauce, Butterspätzle und Salat € 16,00

Getränke und Weinauswahl:

- | | |
|--|---------|
| Winzersekt Hausmarke Nobile | € 18,00 |
| Isteiner Gutedel trocken 0,75l | € 18,00 |
| Feuerbacher Steingässle trocken 0,75l | € 19,00 |
| Mauchener Spätburgunder trocken 0,75l | € 19,00 |
| Lieler Mineralwasser 0,7l Still oder Classic | € 4,00 |
| Lieler Mineralwasser 0,5l Still oder Classic | € 3,00 |
| Cola, Fanta, Spezi 0,4l | € 2,80 |
| A-Schorle 0,5l | € 3,00 |
| O-Saft, A-Saft 1,0l | € 5,50 |
| Kaffee | € 2,00 |
| Espresso | € 2,00 |
| Cappucino, Latte | € 2,50 |

Alle Preise verstehen sich zzgl. Ust.

Mietbedingungen, Kosten

Für eine Anmietung unserer Räumlichkeiten ab 30 Personen entstehen keine Kosten.
Bei einer Belegung von 20-29 Personen wird eine Raummiete von € 200,00 veranschlagt.

Brunch

Die reguläre zeitliche Begrenzung bei einem Brunch beträgt 5 Stunden.
Eine Verlängerung ist selbstverständlich möglich wird aber mit einem Serviceaufschlag auf unser Personal pro angefangener Stunde und Person von € **36,00** extra berechnet.

Gedeck Kaffee und Kuchen

Wir verlangen für Kuchen- und Kaffeegedeck eine Pauschale von € 4,50 pro Person/Gedeck.

Abendveranstaltungen

Bei uns können Sie ausgiebig bis 02:30 feiern. Nach 00:30 Uhr wird das verbleibende Servicepersonal extra berechnet. Pauschal pro Stunde und Person auf unser Servicepersonal € **36,00**.

Ein Standardsortiment an Tischdekorationen (Tischwäsche, Servietten, schlichte Deko) wird von der Firma Hug kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Gerne bieten wir Ihnen auch individuelle Dekoration und Blumenschmuck an, diese wird gesondert in Rechnung gestellt.

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer, gültig bis Neuauflage.

HUG Metzgerei und Partyservice

Siemensstrasse 8 • 79585 Steinen

+49 (0)7627 91 80 9 11

www.hug-partyservice.de

