

Platzhirsch

Brauereigasthaus
Festsaal, Partyservice



*Das schmucke Restaurant ist in Böblingen
erste Adresse - für regionale
und mediterrane Köstlichkeiten,
frisch & phantasievoll zubereitet mit
schwäbischer Handschrift.*

*Die zwei täglichen Mittags-Menüs in Top-
Qualität zu € 9,20 und € 11,20,
die Abendkarte mit attraktiven Vorspeisen,
hausgemachter Pasta, einer feinen Auswahl
an Fleischgerichten und immer frischem Fisch.*

Platzhirsch

Wioletta Baur-Kacperek
Postplatz 5 71032 Böblingen
www.schoenbuch-platzhirsch.de
Telefon 07031 220343

Hochzeitspauschale 1

€ 65,00 p.p.

Unser „Sorglos-Paket“ für alle Brautpaare
beinhaltet:

Sektempfang

Der Preis unserer Hochzeitspauschale basiert auf
einem Standard-Menü

(z.B. Hochzeitssuppe, Schweinefilet mit Gemüse
und Beilage und Heiße Liebe)

und ist entsprechend Ihrer Wünsche veränderbar.

Menükarten

Württembergischer Qualitäts-Weiß- und Rotwein aus
der Literflasche

Bier und alkoholfreie Getränke

Kinder bis 14 Jahre Speisen und Getränke nach
Verbrauch

Diese Pauschale gilt für 6 Stunden, beispielsweise
von 18.00 bis 0.00 Uhr



Hochzeitspauschale 2

€ 85,00 p.p.

Getränke zum Empfang

4-Gang-Menü oder Buffet

Mitternachtssnack

Softgetränke

Bier/Weizenbier

Weine aus unserer Flaschenweinkarte

Kaffeespezialitäten

Tischdekoration mit Blumenschmuck

Menükarten

Separat berechnet werden:

Festliche Blumengestecke

Speisen und Getränke der Musiker und Künstler

Hochprozentige Getränke

Kaffee und Kuchengedecke

Menü zum Valentinstag

Bruschetta in Rot.

*

Blätterteigherzchen
mit Ragout von grünem Spargel,
Avocado & Scampi

*

Rinderfilet
mit Süßkartoffelpüree
und gebackenen Gemüseherzle
oder
Dorade mit duftenden Kräutern
Blattspinat & Kartoffeln

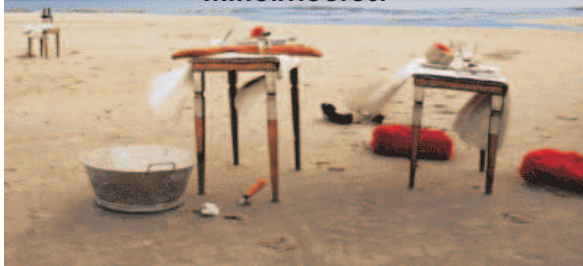
*

Panna cotta
mit Herz von Erdbeer-Rhabarber-Mark

Für 2 Personen zusammen 64 €

Früchte des Meeres

Von Donnerstag, 23. Februar 2012
bis zum Ende der Fastenzeit bereiten wir
Meeresfrüchte und Fische des
Mittelmeeres.



Die Speisekarte dieser Wochen enthält
speziell kleine Gerichte auch in
Miniportionen.

Platzhirsch

hat Geburtstag

Im März 2012 ist unser Restaurant ein Jahr
alt. Wir danken den Platzhirschgästen für
dieses schöne erste Jahr.



Spargeln

Lieben Sie Spargel?

Der milde, zarte mit den hellen Köpfchen
und der kräftige, grüne mit den leicht
krausen Köpfchen ist jetzt im April und Mai
kulinarischer Hauptpunkt auf der
Speisekarte. In unserer kleinen, feinen
Karte finden Sie wohlschmeckende
Gerichte mit Köpfchen.
Ab April bei Ihrem Platzhirsch.



Vorschläge für Kommunion und Konfirmation

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Flädle, Knödel und Backerbsle

*

Schweinefilet
am Stück gebraten,
mit frischem Gemüse
klassischer Sauce Hollandaise,
Kartoffelgratin und Spätzle

*

Karamelcreme
mit Früchten

Menü je Person 24 €, Kinder 12 €

Gefüllte Calamari & Tintenfischsalat
Gebackener Ziegenkäse
Gegrilltes Antipasti-Gemüse
Rucola mit Parmesan
Spargelsalat
Auberginenröllchen mit Hackfleisch
Bunter Linsensalat
Couscoussalat

*

Rostbeef mit Rosmarinkruste
oder
Perlhuhnbrüstchen mit Honig & Ingwer

Kartoffelgratin & Zuckerschotengemüse

*

Weißer und schwarzer Mousse au chocolat
Ofenschlupfer
Früchte & Beeren

Buffet je Person 32 €, Kinder 12 €