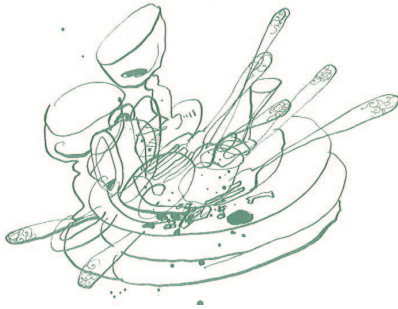


Platzhirsch

Brauereigasthaus
Festsaal, Partyservice

Das schicke 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.



Catering

Ihre Küche ist unsere Küche

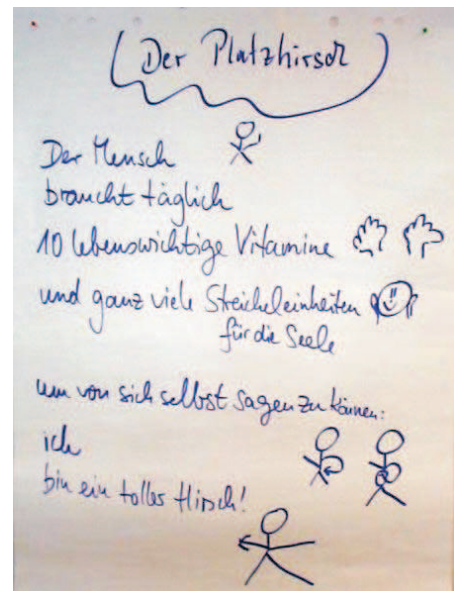
Platzhirsch
Wioletta Baur-Kacperek
Postplatz 5 71032 Böblingen
www.schoenbuch-platzhirsch.de
Telefon 07031 220343

Familienfeste, Betriebsfeiern,
alle Events, wo Sie ein
kulinarisches Highlight setzen
wollen. Da sind wir Ihr Partner.

Ob Full Service oder lediglich perfektes Catering,
lassen Sie uns für Ihre Veranstaltung originell sein.
Passend zu Publikum und Programm planen wir die
Speisen: frisch, exquisit, wertvoll und wenn gewünscht
mit den passenden Getränken.

Wir inszenieren Ihre Feste wohl mit außergewöhnlichen
Programmideen, aber mit grundsolider Kalkulation und
minutiöser Planung.

Ein paar Gäste mehr als geplant?
Kein Problem! Sonderwünsche? Her damit!
Flexibilität ist Programm.



Schwäbische selbstgemachte Maultaschen

Maultaschen geröstet
umlegt mit Salaten

Maultaschen **Braumeister Art** mit Speck &
Bierzwiebeln

Schleckergöschle

Weiblicher schwäbischer Gourmet
Maultaschen mit Walnüssen und Honig

Spinatwachtel

*zärtliche schwäbische Bezeichnung für
fleissige Ehefrauen*

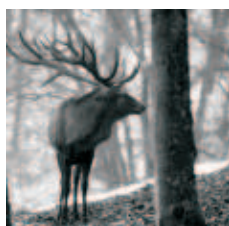
Maultaschen mit Spinat und Spiegelei

Raubautz

*ein etwas grobschlächtiger, herzlich-
freundlicher, ehrlicher Schwabe.*
Maultaschen mit Wurzelgemüse und Speck

Staufischer Sizilienschmaus

*Die Stauer vom Hohenstaufen bei
Göppingen waren auch einige Zeit
Herrscher über Sizilien.*



PLATZ.HIRSCH

Sonntag

wie in der feinen Italienischen Trattoria.

**Eine kulinarische Idee ab
Sonntag, 2. Oktober 2011**

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif
Darauf stellen wir Ihnen 2 Vorspeisen,
2 Zwischengerichte, 2 Hauptspeisen zur
Wahl, zum Menüabschluß servieren wir
Käse und/oder Dessert.

Die Weine wählen Sie bitte selbst am
Weinschrank aus. Je Flasche 15 €.

Sonntagmittag als Pauschale:

Menü inklusive Prosecco,
Mineralwasser und Espresso **€ 28,50**,
Kinder bis 14 Jahre je Altersjahr 1 €.
(7 Jahre 7 € / 10 Jahre 10 €)

Bayrischer Sketche Abend

anlässlich der Böblinger
Oktoberfestwoche
am Freitag, 17.9.11 ab 19 Uhr

Mit Lesung aus humorvollen Sketchen
von Dieter Hülle & Co,
Live-Musik von den Bedlam Boys mit
Mandoline, Gitarre und Drum,
4-Gänge Menü mit feiner bayrischer
Küche und Spanferkel/Brezelknödel als
Hauptgang.
p.P. 20 €

ROT.HIRSCH.

DIE FARBE ROT

am Samstag, 1. Oktober 2011

Stellen Sie sich schon mal auf einen
formidablen Abend voller kulinarischer
Überraschungen ein!

Josefine Holzmann-Veser präsentiert im
Platzhirsch-Saal ihre Bilder.
Prof.Dr. Helge Bathelt gibt
ab 18 Uhr

einen Einblick in die abstrakte Bilderwelt
von Frau Holzmann-Veser.

Umrahmt wird der Abend mit einem
Menü in Rot - musikalisch begleitet von
Patizia Piras (Chansons) &
Costa Dominicos (Klavier)

MENÜ IN ROT

Bruschetta

*

Carpaccio

*

Kürbisschaumsüppchen mit Chili-Garnele
und Rote Beete-Chips

*

Loup de mer auf der Haut gebraten
mit Risotto nero et rosso
oder

Saltim boca mit roten Nudeln

*

Dessert "Rouge et noir"

Preis p.P.: Euro 29.-