

## Kirschtortenvorführung

*Black Forest cake demonstration*

Entdecken Sie das Geheimnis der Schwarzwälder Spezialität. Genießen Sie die Original Schwarzwälder Kirschtorte mit einer Tasse Kaffee, Tee oder heißer Schokolade

*Explore the secrets of the Black Forest speciality. Enjoy the Original Black Forest cake with a cup of coffee, tea or hot chocolate*

Dauer ca. 20 Minuten mit  
anschließendem Verzehr  
*Duration 20 minutes with  
consumption afterwards*

6,80 € p.P.

Auch geeignet als Gruppenvorführung für Geburtstage,  
Weihnachtsfeiern und andere Anlässe

*Also suitable as group event for birthdays, Christmas parties and other occasions*



Museumsrestaurant Hofengel  
Vogtsbauernhof 1 - 77793 Gutach

Telefon: 07831 9683540  
Email: [info@museumsrestaurant-hofengel.de](mailto:info@museumsrestaurant-hofengel.de)

[www.museumsrestaurant-hofengel.de](http://www.museumsrestaurant-hofengel.de)



HOFENGEL  
MUSEUMSRESTAURANT



## Feiern auf Schwarzwälder Art

*Firmenfeiern & private Feste mit  
badischer Küche und Ambiente.*



---

**FESTE SOLL MAN FEIERN,  
WIE SIE FALLEN!**

---



Das Restaurant Hofengel, direkt am Freilichtmuseum in Gutach, bietet die perfekte Möglichkeit für Ihre Hochzeitsfeier, Weihnachtsfeier, Familienfeste oder Geburtstagsfeier.

- **Veranstaltungen bis 100 Personen**
- **Für Events und Feste aller Art**
- **Wundervolles Ambiente**

Feiern Sie mit Ihren Gästen ausgelassene Feste mit großartiger badischer Küche und regionalen Weinen. Ganz nach Ihren Wünschen stellen wir Ihnen ein schmackhaftes Menü oder Buffet zusammen.

- **Authentische Badische Küche**
- **Buffet, Vesper oder À la carte**
- **Auch Vegetarisch, Vegan oder Sonderwünsche**

Reservieren Sie jetzt Ihre Feier im  
Museumsrestaurant Hofengel:

**Telefon: 07831 9683540**

## **WEIHNACHTSMENÜS**

VORSCHLÄGE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER

\*\*\*\*\*

### **MENÜ 1**

Vorspeiseteller "Hofengel"  
(Roastbeef, Forellenfilet, Puten, Brokkoliterrine  
Schwarzwälder Schinken, Bibeliskäse)  
Bauernbrot und Butter

Kraftbrühe mit Markklößchen

Glaciertes Kalbsnübchen mit frischen Pilzen,  
Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle,  
Kroketten und frischem Gemüse

Moussevariationen mit fruchtiger Mangosauce  
und Gebäck

**29,80 € p.P.**

\*\*\*\*\*

### **MENÜ 2**

Feldsalat in Kartoffeldressing, Kräckerle und  
Speck

Schweinefilet am Stück gebraten mit  
Calvadosrahmsauce, Gemüsejulienne,  
Butternudeln, Pommes-Frites und  
Gemüseplatte mit frischem Gemüse

Weihnachtliches Zimtparfait mit heißen  
Kirschen und Lebkuchen

**24,80 € p.P.**

\*\*\*\*\*

Natürlich machen wir Ihnen auch gerne weitere  
Menüvorschläge zu Ihrer Weihnachtsfeier, Sie können auch  
Vorspeisen oder Desserts tauschen.  
Menü's ab 30 Personen.