



Herzlich willkommen in der Sonne-Post

– Kulinarische Angebote für Ihr Event –

Im Herzen des idyllischen Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald gelegen, begrüßt Sie das Hotel & Restaurant SONNE-POST in Murrhardt. Unser Haus steht seit vielen Jahren für eine angenehme Atmosphäre, ausgezeichnete Kulinarik und einen einzigartig freundlichen Service.

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen den idealen Rahmen für unvergessliche Feste und genussvolle Stunden. Ob im kleinen Familienkreis oder in großer Gesellschaft – wir sorgen dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen.

Um Ihnen die Planung zu erleichtern, haben wir zwei exklusive Veranstaltungspauschalen für Gruppen ab 15 Personen zusammengestellt.

Gut zu wissen: Die folgenden Speisenfolgen dienen als erste Inspiration. **Unsere Menüs und Buffets sind bewährte Beispiele** – wir passen jeden Gang sehr gerne an Ihre persönlichen Vorlieben, Allergien oder vegetarischen Wünsche an. Wir beraten Sie jederzeit individuell, um Ihre perfekte Speisenfolge zu kreieren!

- **Pauschale I · Das klassische Menü:** Ein traditionelles 3-Gänge-Menü im gesetzten Rahmen.
- **Pauschale II · Das Buffet:** Volle Geschmacksvielfalt und 5 Stunden komplette Getränke-Kostenkontrolle.
- **Menü „Exklusiv“** – buchbar ab 4 Personen

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren.

Wir freuen uns darauf, Ihr Event zu einem vollen Erfolg zu machen!

PAUSCHALE I · DAS KLASSISCHE MENÜ

Preis pro Gast: ab 45,00 €
(Für Gruppen ab 15 Personen)

Vorspeise

(Bitte wählen Sie vorab eine einheitliche Variante für Ihre Gruppe)

Bruschetta – mit Tomaten | Ruccola | Pesto | Grana Padano

Tomatencremesuppe

Kleiner Salatteller - mit bunten Rohkost- & Blattsalaten

Hauptgang

Zwiebelrostbraten

mit Schmelz- & Backzwiebeln, Jus und hausgemachten Spätzle

Dessert

Cremige Panna Cotta

mit fruchtigem Fruchtspiegel

Getränk inklusive

1 Softgetränk oder Bier nach Wahl

Hinweis: Dies ist ein Auszug aus unseren Möglichkeiten. Gerne stellen wir mit Ihnen Ihr ganz persönliches Wunschmenü zusammen.

PAUSCHALE II · DAS BUFFET

Preis pro Gast: ab 95,00 €

(Für Gruppen ab 15 Personen · Inklusive 5 Stunden Getränkepauschale)

Vorspeisen

Vitello Tonnato – Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit feiner Thunfisch-Kapern-Sauce

Burrata mit gegrilltem Pfirsich – Cremiger italienischer Käse trifft auf Pfirsich

Marinierte Antipasti – Bunt, mediterran gegrilltes Saisongemüse

Frische Blattsalate & Rohkost – mit hausgemachten Dressing

Ofenfrische Brotauswahl

Hauptgänge

Zwiebelrostbrätchen – mit geschmälzten Zwiebeln und Jus

Gegrilltes Lachsfilet – Auf Blattspinat

Saisonal gefüllte Pasta – Mit Cherrytomaten, feinem Pesto und gehobeltem Grana Padano *(vegetarisch)*

Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin, Marktgemüse & passende Saucen

Desserts im Gläschen

Schokoladenmousse – Luftige, dunkle Schokoladencreme

Panna Cotta – mit Fruchtspiegel

Obstsalat

Getränkepauschale *(für 5 Stunden enthalten)*

Mineralwasser: Teinacher (still & classic)

Alkoholfrei: Erfrischende Softdrinks & fruchtige Saftschorlen

Alkoholisch: Frisch gezapftes Bier & ausgewählte offene Weine

Heißgetränke: Kaffee, Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso etc.)

Hinweis: Sie möchten Fisch, Fleisch oder Gemüse austauschen? Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne individuell.

Menü „Exklusiv“

Ein kulinarisches Erlebnis für Ihren besonderen Anlass

Dieses Menü dient als Orientierung und Inspiration für Ihre Eventplanung. Gerichte und Zutaten passen wir gerne der jeweiligen Saison und Marktfrische an.

- **Personenzahl:** Buchbar ab 4 Personen
- **Menüfolge:** 5-Gang-Menü inkl. Amuse-Bouche, Brot & Butter
- **Preis pro Person:** 95,00 €

Optionale Getränkebegleitung

- **Weinkorrespondenz:** + 55,00 € p.P. (Exklusiv abgestimmte Weine zu jedem Gang)
 - **Alkoholfreie Weinbegleitung:** + 30,00 € p.P. (Hochwertige, entalkoholisierte Weinalternativen)
-

Das Menü

Amuse-Bouche

Brot | Butter

~

Gelbschwanzmakrele

Radieschen | Beete | Pumpernickel

~

Weißer Tomatenschaumsuppe

Basilikum | Zitronenthymian | Balsamico

~

Jakobsmuschel

Risotto | Erbse | Affilla-Kresse | Panko

~

Zartes Rinderfilet

Portweinreduktion | Kartoffel | Mini-Gemüse

~

Crème brûlée

Kokos | Zitronengras | Mango-Yuzu

Wichtige Hinweise für Ihre Planung

Allergien & Unverträglichkeiten: Selbstverständlich bieten wir Ihnen und Ihren Gästen gerne vegetarische, vegane oder Allergiker freundliche Alternativen an. Bitte teilen Sie uns diese bis spätestens **7 Tage** vor der Veranstaltung mit.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

– Der nächste Schritt zu Ihrem Wunschevent –

Jedes Fest ist einzigartig. Deshalb ist es uns eine Herzensangelegenheit, Sie ganz individuell und persönlich zu beraten.

Egal ob Sie spezielle Anpassungen an den Menü- und Buffetbeispielen wünschen, Allergien berücksichtigen möchten oder Fragen zum zeitlichen Ablauf haben – wir nehmen uns Zeit für Sie. Gemeinsam gestalten wir eine Feier, die exakt zu Ihren Vorstellungen passt.

So erreichen Sie uns für Ihre Planung:

- **Persönliches Gespräch:** Vereinbaren Sie einfach einen Beratungstermin bei uns im Haus.
- **Telefon:** +49 (0) 7192 - 92 42 0
- **E-Mail:** info@hotel-sonnepost.de
- **Website:** www.hotel-sonnepost.de

Hotel & Restaurant SONNE-POST

Walterichsweg 1
71540 Murrhardt

Übernachtungstipp für Ihre Gäste

Damit Ihre Liebsten oder Geschäftspartner nach der Feier nicht mehr nach Hause fahren müssen, bietet unser Hotel zum Wohlfühlen **14 Doppelzimmer und 16 Einzelzimmer**. Am nächsten Morgen erwartet alle ein großzügiges Frühstücksbuffet – der perfekte Ausklang für Ihr gemeinsames Event.

Sprechen Sie uns bei der Buchung einfach auf ein passendes Zimmerkontingent an.