

Gasthof Stern

Rammingen





Liebes Brautpaar,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Gasthof Stern in Rammingen.

Gerne gestalten wir gemeinsam mit Ihnen Ihr unvergessliches Fest vom Empfang über das Essen und Brautverziehen bis hin zum Dessert.

Unsere Räumlichkeiten	4
Informationen & Vorbereitungen	8
Ihre Feier	12
• Freie Trauung	
• Empfang	
• Kaffee am Nachmittag	
• Essen & Getränke	
• Brautverziehen	
• Dessert	
Ferienwohnung im Gasthof Stern	26
Wirtsfamilie Hammerl	28
Speisekarte	30

Unsere Räumlichkeiten

Mit verschiedenen Räumlichkeiten und Bestuhlungsmöglichkeiten finden wir den passenden Veranstaltungssaal für Sie. Unser Platzangebot reicht für bis zu 260 Personen.

Für unsere Räumlichkeiten verlangen wir keine Saalmiete von Ihnen. Unsere Räume sind barrierefrei gestaltet. Vor dem Haus steht Ihnen ein neuer und großer Parkplatz zur Verfügung.

Traumhafter Festsaal

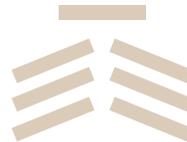
In unserem flexiblen Festsaal finden wir gemeinsam die optimale Bestuhlung für die Anzahl Ihrer Gäste.



bis 120 Gäste



bis 140 Gäste



bis 165 Gäste



bis 260 Gäste

Hochzeitsstadel



Ob freie Trauung, das Brautverziehen oder die komplette Feier - unser Stadel ist für Feierlichkeiten aller Art **bis 80 Gäste** geeignet. Gerne können Sie den Stadel auch mieten.

Biergarten

Unser Biergarten für **bis 260 Gäste** unter alten Kastanien lädt zum Verweilen ein. Auch Kinder sind gern gesehene Gäste, die sich auf unserem Spielplatz abseits der Straße vergnügen können.



Bayerische Stube



Eine kleine Feier mit Familie und den engsten Freunden - elegant, einfach und schlicht. In unserer bayerischen Stube finden **bis 65 Gäste** einen Platz.

Wintergarten

Unser Wintergarten mit großen Glaschiebetüren zum Biergarten lädt zum Feiern in gemütlicher Runde mit **bis 45 Gäste** ein.



Informationen & Vorbereitungen

Alle wichtigen Informationen rund um die Gestaltung Ihrer Feier haben wir Ihnen auf einen Blick zusammen gestellt.

Zusätzlich bieten wir Ihnen einen persönlichen Termin zur Besprechung Ihrer offenen Fragen und der Planung Ihres einzigartigen Tages.

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Mittwoch	Ruhetag
Donnerstag & Freitag	ab 17 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage	ab 10 Uhr

Wir haben durchgehend warme Küche.
Für Ihren besonderen Anlass öffnen wir
auch Montag bis Mittwoch unsere Türen
sowie jeden Tag für Mittagstisch.

Bankettbesprechung

Um Ihnen Ihren perfekten Tag zu gestalten
beraten wir Sie gerne individuell und per-
sönlich. Bankettbesprechungen sind nur
nach telefonischer Voranmeldung möglich.



Menübestellung

Wir bitten Sie, uns Ihr Menü bis spätestens 7 Arbeitstage vor Ihrem Anlass final mitzuteilen.

Personenanzahl & Verrechnung

Als Verrechnungsgrundlage gilt die Personenanzahl, die uns zwei Tage vor dem stattfindenden Tag bekannt ist.

Sperrzeit

Wir haben keine Sperrzeit. Ab 24 Uhr berechnen wir Ihnen je Stunde einen Aufpreis für unsere Mitarbeiter.

Kuchenbuffet

Sie können Ihre Kuchen gerne mitbringen. Wir berechnen dafür einen Gedeckpreis. Der Kuchen wird von uns eingekühlt und geschnitten. Alufolie und Pappteller stellen wir für das Verteilen der übrigen Kuchen am Ende Ihrer Feier bereit.

Unterhaltung & Spiele

Darbietungen mit brennenden Gegenständen (z. B. Wunderkerzen, Feuerwerk) im Haus sind zu unterlassen. Dadurch oder durch Rauchen beschädigte Tischwäsche wird verrechnet.

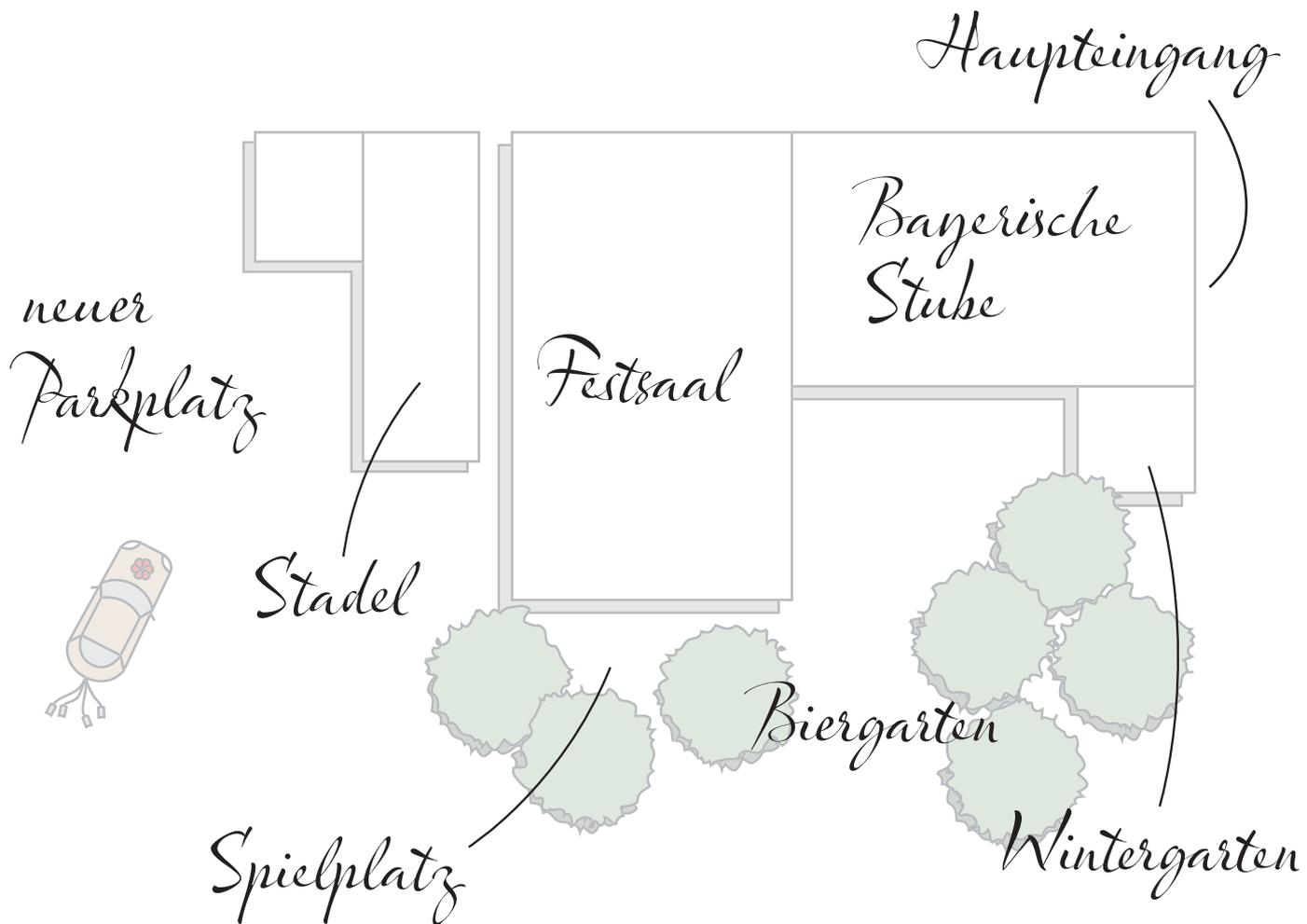
Dekoration

Die Dekoration beinhaltet Tischwäsche in creme und weiß, Servietten, Kerzen und Tischbänder in verschiedenen Farben. Hierfür berechnen wir Ihnen pro Gast einen Aufpreis.

Ihre Feier

Wir verwöhnen Ihre Gäste und Sie lehnen sich zurück.
Gerne decken wir Ihren kompletten Tagesverlauf ab
von der freien Trauung über regionale Köstlichkeiten
bis hin zum Brautverziehen.

Alles auf einen Blick

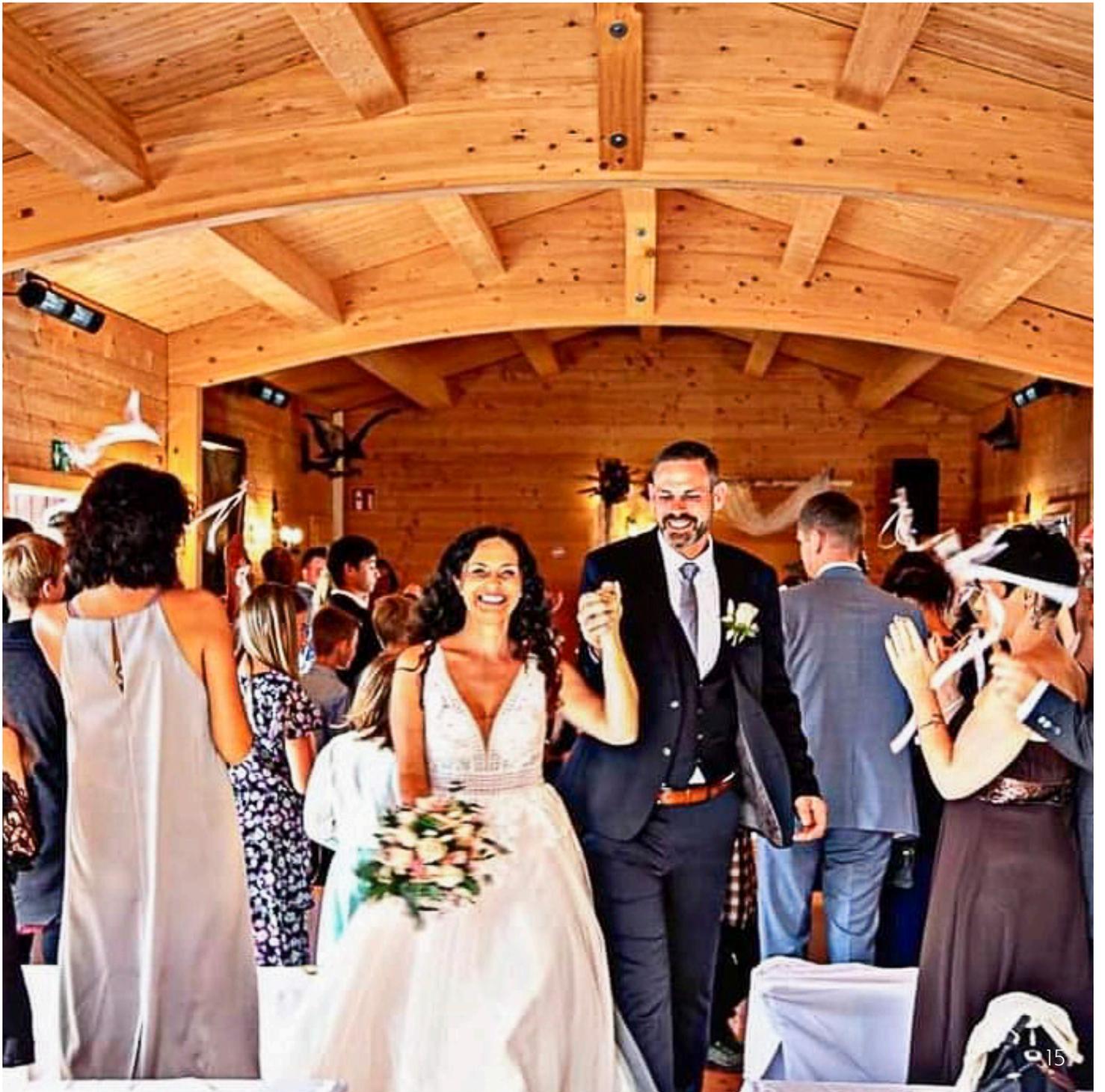


Freie Trauung im Stadel oder unter freiem Himmel



Sie möchten sich frei trauen lassen?
Bei schönem Wetter können Sie sich in
unserem neu gestalteten Außenbereich
das „Ja“-Wort geben. Und sollte das
Wetter nicht mitspielen, steht unser
uriger Stadel bereit.

Sprechen Sie uns gerne an und wir finden
gemeinsam den perfekten Ort für Ihre
romantische Trauung, z. B. in unserer
nahegelegenen Kapelle oder der Kirche
in Rammingen.



Empfang im Außenbereich



Das Erlebnis mit einem Apéro
beginnt bei schönem Wetter im
neuen Außenbereich.

Wählen Sie Ihre Getränke sowie
Deftiges zum Sektempfang frei
aus.

Getränke

Prosecco

Haussekt

Sekt mit Aperol oder Likör
(Holunderblüten, Pfirsich, Cassis)

Sekt mit Rosenblütensirup

Sekt alkoholfrei

Lillet im Glas

Rosé Sekt

Freixenet

Früchtebowle je nach Saison
mit Alkohol
ohne Alkohol

Glühwein

Apfelmost

Alkoholfreier Punsch

Orangen- oder Maracujasaft

Fruchtsaftschorle
(Apfel, Johannisbeere, Traube, Kirsch,
Granatapfel, Rhabarber, Maracuja, Holunder)

Weizen oder Bier

Weizen oder Bier

Deftiges zum Empfang

Belegte Brötchen

Weißwurst und Wienerle
mit Brezen

Snack im Glas

Grissini im Glas

Elsässer Flammkuchen

Classique

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, geraffelter Käse,
Schwarzer Pfeffer und Schnittlauch

Jardin

Crème fraîche, Zwiebeln, Gemüsestreifen,
geraffelter Käse, Schwarzer Pfeffer und Schnittlauch

Neptun

Crème fraîche, Zwiebeln, geräucherter Lachs,
geraffelter Käse, Schwarzer Pfeffer und Schnittlauch

Deluxe

Crème fraîche, Zwiebeln, Bauernschinken,
geraffelter Käse, Schwarzer Pfeffer und Schnittlauch

Nachmittagskaffee im romantischen Garten



Sie können Kuchen zum Nachmittagskaffee gerne mitbringen.

Wir berechnen dafür einen Gedeckpreis. Der Kuchen wird von uns eingekühlt und geschnitten.

Bei gutem Wetter decken wir für Sie und Ihre Gäste zur lockeren Gartenfeier gegen einen Aufpreis gerne in unserem Außenbereich auf.



Essen & Getränke



Vielfältiges Hochzeitsbuffet oder ein elegantes Hochzeitsmenü? Sie haben die freie Wahl aus unserem bunt gemischten Angebot.

Essen

Sie haben die Möglichkeit zwischen Menüauswahl, einem festen Menü oder dem Buffet zu wählen. Sprechen Sie uns auch gerne auf Ihren individuellen Wunsch an.

Menüauswahl

Sie möchten sich und Ihre Gäste rundum verwöhnen und bedienen lassen? Das trifft sich gut, denn wir lieben guten Service.

Gerne servieren wir die Gerichte Ihrer Menüauswahl. Suchen Sie sich hierzu zwei bis drei Menüs aus oder sprechen Sie uns auf Ihre individuellen Wünsche an. Unsere Speisekarte finden Sie ab Seite 30.

Ein Menü und die Kombination zweier Hauptgänge

Sie wissen genau, was Sie und Ihre Gäste gerne essen? Wählen Sie ein festes Menü und kombinieren Sie beim Hauptgang zwei Gerichte miteinander. Vorschläge zu Kombinationen finden Sie ab Seite 36.

Jeder Gast bekommt eine von Ihnen gewählte Hauptgang-Kombination und kann sich aus den Beilagen in der Tischmitte selbst bedienen. Vegetarische und Kindergerichte servieren wir nach Bestellung.

Buffet

Unsere Räumlichkeiten sind flexibel und groß genug, um Ihren Gästen ein Buffet anbieten zu können.

Getränke

Entscheiden Sie sich für die Getränkepauschale den ganzen Tag über oder zahlen Sie die Getränke nach Verzehr.

Die Getränkepauschale beinhaltet:

Getränke während des Empfangs
z. B. Sekt, Lillet im Glas, Mini Weizen,...

Alle Kaffeesorten zum Nachmittagskaffee
z. B. Cappuccino, Latte macchiato, Kaffee, Espresso

Alle alkoholischen und alkoholfreien Getränke während des Essens und der kompletten Feier
z. B. Wein, Bier, Sekt, Lillet, Hugo, Aperol, Säfte, Wasser, Spezi,...

Dekoration
Tischwäsche, Servietten, Kerzen und Tischbänder

Kuchengedeck

Nicht enthalten sind:

Schnäpse und Mixgetränke

Getränke für das Brautverziehen

Brautverziehen

Gerne richten wir Ihnen unseren
urigen Stadel für das Brautverziehen
her.



Getränke

Weißwein

Wasser

Für das Brautverziehen können wir Ihnen keine Getränkepauschale anbieten.

Salziges zum Brautverziehen

Gerne stellen wir Chips, Baguette, Schmalzbrote, Grissini oder weitere deftige Snacks bereit. Sprechen Sie uns gerne darauf an.





Dessert

Wählen Sie aus verschiedenen Desserts im Glas aus oder überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem Currywurstbrunnen.

Currywurstbrunnen vom Buffet

Currywurst, Sauce vom Brunnen, Baguette,
Ketchup & Currypulver

Wir reichen nach, solange Bedarf ist.



Dessert im Glas vom Buffet

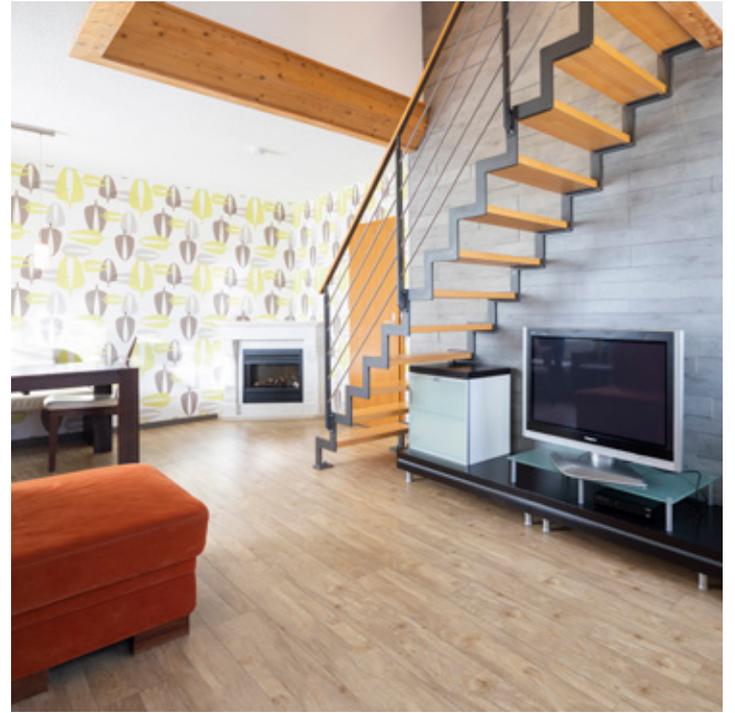
Die Dessertkarte finden Sie auf Seite 38.



Unsere Ferienwohnung

Zur Übernachtung stellen wir Ihnen gerne unsere Ferienwohnung im Gasthof Stern mit bis zu 10 Betten bereit.

Gerne empfehlen wir zusätzlich für Ihre Gäste unsere „Stadl Appartements“ in Türkheim.





Wir freuen uns darauf, Sie an Ihrem ganz besonderen Tag
begleiten zu dürfen.

Ihre Wirtsfamilie Hammerl



Speisekarte

Unsere Speisekarte reicht von herzhaft bis süß.
Und alles was Sie nicht finden, kreieren wir nach Ihren
Wünschen.

Suppen, Vorspeisen & Salate

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe

Brätstrudelsuppe

Rieslingsschaumsuppe
mit Zimtstange

Speckknödelsuppe

Süßkartoffelcremesuppe
mit Spinatnockerl

Steirer Kaspressknödelsuppe

Altbayrische Kartoffelsuppe
mit gebratenen Speckwürfel

Kräuterrahmsuppe
mit Räucherlachstreifen

Waldpilzcremesuppe
mit gebratenen Pilzen

Markklößchensuppe mit Flädle

Festtagssuppe
(Brät- und Leberknödel, Backspätzle und Flädle)

Duett von Kartoffel- und
Speckknödelsuppe

Spargelcremesuppe
mit Spargelspitzen

Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kürbiskernöl

Warme Vorspeisen

Weißweinrisotto
mit gebratenen Rohschinkenstreifen

Pochiertes Zanderfilet
auf Blattspinat und Weißweinschaum

Entenbrusttranchen
an Kürbischutney und Balsamico-Jus

Gebratene Scampi
an Apfelgelee-Kräutersalat

Sorbet

Zur Erfrischung zwischen den Gängen Ihres Menüs empfehlen wir Ihnen ein Sorbet, ganz nach Ihrem Geschmack vorbereitet.

Zitronensorbet
mit Almdudler

Birnensorbet
mit Williamsschnaps

Passionsfruchtsorbet
mit Aperol

Kalte Vorspeisen & Salate

Saisonaler gemischter Salatteller

dazu Sonnenblumenkerne, Croutons oder Kürbiskerne

Gemischter Salatteller

mit Frühlingsrollen

mit Knoblauchbaguette

mit Schinken- und Käseröllchen

mit geräuchertem Lachs

mit gebackenen Champignons und Kräuterbaguette

Tomaten-Mozzarella-Salat

mit Basilikum

Feldsalat

mit Speck und Zwiebeln

mit sautierten Pfifferlingen und Speck (saisonal)

mit Lachsroulade, Baguette und Gurkendressing

mit Lachsroulade und Balsamicodressing an Limetten-

Crème dazu italienischer Coppa und Bruschetta

an Balsamicodressing serviert mit lauwarmem Lachs-
steak mit Pilzen und Zwiebeln

Marinierter Feldsalat

mit Kürbiskernöl dazu Wildschweinschinken

Marinierte Melonenkugel mit Rohschinken

Geräuchertes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich

Räucherlachs an Limetten-Crème und

Toast

Antipasti - Variation mit Baguette

Zart rosa gebratenes Roastbeef

serviert mit Sauce Remoulade und Röstkartoffeln

Italienischer Vorspeisenteller

mit Antipasti, Bruschetta und

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Beef Tatar

an Essiggurken, Zwiebeln und Kapern

Zartes Rindscarpaccio

mit gehobeltem Parmesan



Herzhaftes vom Fleisch

Geflügel

Zartes Putenschnitzel
an Cognacrahmsauce

Hähnchenbruststreifen
an Champignonrahmsauce

Putenrollbraten mit Semmelfülle
an Cognacrahmsauce

Zarte Maishähnchenbrust
auf Zitronennudeln an Senfsauce

Entenbrust
mit Blaukraut

Kalb (Tagespreise)

Kalbsbraten

Kalbsschnitzel
Wiener Art

Kalbsgulasch

Kalbssteak
mit Steinpilzfüllung und
Trüffelsauce

Kalbssteak
an Morchelrahmsauce

Kalbsrückensteak
mit Kräuterkruste an
Sauce Béarnaise

Zartes
Kalbsgeschnetzeltes
an Rahmsauce

Saltimbocca
mit Salbei und
Rohschinken



Schwein

Schweineschnitzel Wiener Art

Krustenbraten vom Schwein
an Dunkelbiersauce und Rotkohl

Schweinefiletwürfel Züricher Art

Cordon Bleu

„Ramminger Hochzeitsschnitzel“
paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Kräuterquark
und geräuchertem Schinken

„Steirisches Cordonbleu“
paniertes Schweineschnitzel mit Kürbiskern
gefüllt mit Speck und Käse

Schweinefiletmedaillons

Schweinefiletmedaillons
in der Kräuterkruste

Schweinefilet überbacken
mit Tomate-Mozzarella

Dreierlei vom Grill
Rind, Pute und Schweinefilet
an Kräuterbutter mit Barbecuesauce

Lamm

Zarte Lammstreifen
mit Tymian-Jus

Lammentrecôte
auf Ratatouillegemüse

Rind

Rinderroulade

Wiener Tafelspitz
an Rahmspinat und Apfel-Kren

Angus-Burger
mit Cheddar-Käse und Cole Slaw Salat

Geschmorte Ochsenbacken
an Zweigeltsauce

Zwiebelrostbraten

Rinderlende
in einer Zwiebel-Senfkruste

Entrecôte
an Rotweinsauce und Kräuterbutter

Angusfilet
an Kräuterbutter, Barbecue- und Knoblauchsauce

Rinderfilet
an Sauce Bernaise und Jus

Wild (saisonal - Tagespreis)

„Dreierlei vom Wild“
Hirschmedaillon, Wildschweinrücken und Rehschnitzel

Hirschragout
mit Preiselbeeren

Zarter Hirschbraten

Weitere Wildgerichte
Rehulasch, zartes Rehschnitzel, Wildschweinrücken,
zarter Hirschrücken

Fisch

Fisch aus Fluss & See

Forellenfilet gebraten
serviert mit Kräuterkartoffeln

„Gemischter Fischteller“
Zander & Lachs
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut mit Kräuterkartoffeln

Gebratenes Lachssteak
auf Tagliatelle und Senfsauce

Vegetarisch

Ganz ohne Fleisch

Käsespatzen mit Röstzwiebeln

Zucchini- und Tomatensauce

Gefüllte Paprika
auf Ratatouille-Gemüse und Vollkornreis

Tortellini gefüllt mit Spinat & Ricotta
an leichter Tomatensauce und Parmesanspäne

Tagliolini mit Steinpilzrahmsauce

Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen
mit gebratenen Riesengarnelen, Lauchstreifen, Oliven



Hauptgang-Kombinationen

Schweine- und Rinderbraten

Gebratenes Schweinefiletmedaillon und Putenschnitzel

Gebratenes Putenschnitzel und Rindsroulade

Kalbs- und Rinderbraten

Kalbsbraten und Pute natur

Schweinefilet und gefülltes Maishähnchen

Putenrollbraten und Kalbsbraten

Gebratenes Schweinefilet in der Kräuterkruste und Putenschnitzel

Schweinefiletmedaillon überbacken mit Tomate-Mozzarella und Pute natur

Schweinefiletmedaillon mit Rinderroulade

Cordon Bleu, Schweinefilet und Pute natur

Zwiebelrostbraten und Hochzeitsschnitzel

Gebratenes Schweinefiletmedaillon und Kalbsbraten

Schweinefiletmedaillon in der Kräuterkruste und „Hochzeitsschnitzel“

Cordon Bleu, Schweinefilet und Pute natur

Gebratenes Schweinefiletmedaillon in der Kräuterkruste und Kalbsbraten

Schweinefilet in der Kräuterkruste und Schweinefilet natur auf Gemüse der Provence

Schweinefiletmedaillons überbacken mit Tomate-Mozzarella und „Hochzeitsschnitzel“

Schweinefiletmedaillon in der Kräuterkruste und Rindsroulade

„Hochzeitsschnitzel“ und Rinderlende in der Zwiebel-Senfkruste

Schweinefilet und Rinderlende in der Zwiebel-Senfkruste

Zwiebelrostbraten und Schweinefilet

Schweinefilet und Rinderlende mit geschmorten roten Zwiebeln

Schweinefilet in der Kräuterkruste, „Hochzeitsschnitzel“ und Pute natur

Dreierlei vom Grill: Rind, Pute und Schwein

Schweinefilet in der Kräuterkruste und Rinderlende

Schweinefilet in der Kräuterkruste und Zwiebelrostbraten

Schweinefilet in der Kräuterkruste und Rinderlende
dazu Speckbohnen, Chili, Kräuterbutter und Barbecuesauce

Beilagen

Schweinefilet überbacken mit Tomate-Mozzarella und Zwiebelrostbraten

Zwiebelrostbraten und gefülltes Schweinefilet

Kalbsrücken in der Steinpilzkruste und Kalbsbraten

Rinderfilet und Schweinefilet in der Kräuterkruste

Schweinefilet überbacken mit Tomate-Mozzarella und Kalbsfilet

Beilagensalat
zum Hauptgang

Gemüseplatte

Bitte wählen Sie zu Ihrer Menüauswahl bis zu eine Beilage und zu Ihrer Hauptgang-Kombination bis zu zwei Beilagen. Die Beilage ist im Preis inbegriffen.

Reis

Bratkartoffeln

Butterspätzle

Kräuterkartoffeln

Kroketten

Kartoffeltaschen

Röstinchen

Pommes Frites

Nudeln

Twister Pommes

Mandelbällchen

Süßkartoffelpommes

Kürbis- oder Walnussgratin

Kartoffelsalat

Kartoffelgratin

Kartoffelknödel

Country Kartoffeln

Semmelknödel

Rosmarinkartoffeln

Serviettenknödel

Herzoginkartoffeln

Schupfnudeln

Dauphinekartoffeln



Zum süßen Schluss

Wählen Sie aus der Eiskarte

Frischer Fruchtsalat

mit einer Kugel Eis nach Wahl
mit einer Kugel Sorbet nach Wahl

Bayerische Creme

mit Früchten und Himbeersauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Quarkbällchen mit Vanilleeis

Lebkuchenparfait

mit marinierten Zwetschgen

Zwetschgenknödel

mit Butterbrösel und Vanillesauce

Amaretto-Baileysparfait

mit weißem Schokoladenmousse und Gebäck

Apfelküchle mit Vanilleeis

Kastanienparfait

mit lauwarmen Kirschen

Duett vom Mousse

dunkles und helles Schokoladenmousse mit
Früchtégarnitur

Eispalatschinken gefüllt mit Vanilleeis
dazu Schokoladensauce
oder Eielikör

Vanilleeis mit Erdbeeren (saisonal)
und Sahne

Panna Cotta mit Früchten

Crème Brûlée

mit Früchten garniert

Eisdessertvariation

stellen Sie Ihre fünf Lieblingsdesserts zusammen:
z. B. Apfelstrudel, Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
Schokoladenmousse hell & dunkel und
Erdbeeren an Balsamico

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenkompott

Käsebrett gemischt

mit Trauben, Baguette, Butter, Nüsse und Cracker

verschiedene Desserts im Glas vom Buffet



Für unsere kleinen Gäste

Glühwürmchensuppe
Flädle mit Brühe

Micky Maus
Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes dazu Ketchup oder Mayonnaise

Asterix
Hausgemachte Butterspätzle
mit Rahm- oder Bratensauce

Obelix
Rahmschnitzel mit hausgemachten
Butterspätzle und Gemüse

Pippi Langstrumpf
Drei Pfannkuchen mit Marmelade oder Nutella

Räuberteller
Leerer Teller mit Besteck
damit bei Mama und Papa geräubert werden kann

Auf Wunsch bieten wir Ihnen Hochstühle,
Kinderbesteck und Lätzchen an.

Das ist nur ein Auszug unseres kulinarischen
Angebots. Gerne sind wir bereit auf Ihre
speziellen Menüwünsche einzugehen.

Gasthof Stern

Hauptstraße 13
86871 Rammingen

Wirtsfamilie Hammerl

Telefon 08245 / 3740
WhatsApp 0160 / 5362902

info@stern-rammingen.de

 [gasthof_stern_rammingen](#)
 [Gasthof Stern, Rammingen](#)

www.stern-rammingen.de

