

Alles für Ihren **Freudentag!**

Herzlich Willkommen im Seminar- und Bewegungshaus
Schönstatt-Zentrum Marienfried



Geburtstage, Tauffeiern, Hochzeiten, Erstkommunionfeiern...

Wir freuen uns darauf, Ihre Festfeier ausrichten zu dürfen!

Stand: 2025_2026



Menüvorschläge

Unsere Köchinnen und Köche verwöhnen Sie mit Ihrem Menü nach Wahl. Untenstehend finden Sie einige Menüvorschläge von den Klassikern bis hin zu Menüs für Probierfreudige, die Ihrem Gaumen gerne Neues gönnen. Wir setzen auf regionale Produkte & hausgemachte Speisen, die mit viel Liebe zubereitet werden.

Menü: Unser Gäste-Liebling

Preis: 49,00 € / Person

Salate am Buffet

Blattsalat, dreierlei hausgemachte Rohkostsalate
dazu Feta, Sonnenblumenkerne & Croutons

Hauptgang am Buffet

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße
Spätzle & Kroketten
Gemüse der Saison

Vegetarisch: hausgemachte Grünkern-Gemüsebratlinge

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü: Einfach gut

Preis: 27,50 € / Person

Salate am Buffet

dreierlei hausgemachte Rohkostsalate
und Blattsalate

Hauptgang am Buffet

Putenbraten mit feinen Kräutern mariniert,
Rahmsoße, Spätzle, Gemüse der Saison

Mousse au Chocolat

Menü: Unser Klassiker

Festtagssuppe mit
Flädle, Mark- und Grießklößchen

Salate am Buffet
Blattsalat, dreierlei hausgemachte Rohkostsalate
dazu Feta, Sonnenblumenkerne & Croutons

Hauptgang am Buffet
Kalbsbraten in feiner Champignon-Rahmsoße
Paniertes Schweineschnitzel
Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison
Vegetarisch: hausgemachte Grünkern-Gemüsebratlinge

„Schwarzwald-Marie“
Mousse-au-Chocolat, Vanilleeis und Kirschsoße

Menü: Mediterran, lecker, leicht

Vorspeise am Buffet
Gemüse-Antipasti, 2erlei Brotaufstriche
Steinofen-Baguette

Hauptgang am Buffet
Hähnchenbrust mit Kräuter-Soße
Rosmarin-Kartoffeln und Couscous
Ratatouille mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten

Panna Cotta mit Fruchtピューree

Menü: vegetarische Variante

Kräuter-Schaumsüppchen

mit Croutons

Ziegenkäse

mit Honig und Thymian gratiniert
am Salatbouquet

Hauptgang am Buffet

Feines Kichererbsen-Curry
Kohlrabi-Schnitzel mit heller Soße
Gemüse der Saison, Basmatireis

Tiramisu

Buffet-Special

Schnitzel-Variationen

am Buffet

Schweineschnitzel paniert
Schweineschnitzel Natur
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
Hähnchenbrustfilet Natur
Champignon-Rahmsauce & Paprika-Soße

wahlweise:

unsere Beilagen Auswahl

Verschiedene Blattsalate mit Croutons, Feta & Sonnenblumenkernen

Burger: herzhaft & schmackhaft

am Buffet

Patty: Rindfleisch & Vegetarisch
knusprige Speckstreifen, Cheddar-Käse
Tomate, Salatgurke, Essig-Gurke, Zwiebelringe
Geschmorte Pilze
Frucht-Chutney, Knoblauch-Dip, Ketchup
dazu Rosmarinkartoffeln und Blattsalat

Bowl Buffet: mal was Anderes

am Buffet

Kichererbsen / Reis / Couscous / Falafel
Gemüse wahlweise:
Süßkartoffel, Rotkraut, rote Beete, Zucchini, Brokkoli
Topping: Gurke, Tomate, Avocado, Feta, Rosinen
Joghurt-Limettensoße & Kokoscurry-Soße

Abendbuffet kalt-warm

Verschiedene Blattsalate, zweierlei Dressing
Rohkost: Gurken, Paprika, Karotten
Partysalat: z. Bsp. Couscous Salat mit Tomate, Gurke, Minze oder Wurstsalat
Wurst- Schinken und Käseplatte, Käsebrett
Frischkäseaufstrich, ein veganer Aufstrich, Butter
Dreierlei Brot
wahlweise:
Honig-Melone mit Schwarzwälder Schinken
Gemüsequiche
Hawaii-Toast
Rosmarin-Kartoffeln mit Kräutersahnequark
Blätterteigteilchen
Backcamembert mit Preiselbeeren

Querbeet

Vorspeisen:

- Quiche mit Blattsalat und Balsamico-Dressing
- Verschiedene Blattsalate mit Beeren-Vinaigrette und Ziegenfrischkäse
- Kürbissuppe (saisonal)
- Feldsalat mit Speck und Croutons (saisonal)
- Caprese-Salat: Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl (saisonal)
- Dattel-Curry-Aufstrich, Preiselbeer-Aufstrich, Karotten Aufstrich

Fleisch:

- Badisches Schäufile mit Kartoffelsalat
- Schwarzwälder Grillbraten vom Schwein herzhaft gefüllt
- Schweinefilet am Stück gebraten mit Nuss-Kräuterkruste
- Maispouardenbrust an Gorgonzolasoße
- Fein gefüllte Kalbsbrust
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz
- Hirschgulasch mit Serviettenknödel
- Sauerbraten mit breiten Nudeln
- Lachsfilet in Riesling-Soße

Beilagen:

- Kartoffel-Sellerie-Püree, Semmelknödel
- Apfelrotkraut, Rahmwirsing

Vegetarische Kost:

- Gemüsebratlinge mit Kräuterdip
- Gefüllte Zucchini oder Paprika
- Kichererbsen-Curry
- Champignon-Risotto
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelz
- Linsenbratlinge mit Kräuterquark
- Maisplätzchen mit Rahmwirsing
- Mediterranes Risotto mit Ratatouille
- Gemüselasagne

Vegane Kost:

- Aprikosen-Curry mit Basmatireis
- feine Gemüsebolognese mit veganen Nudeln
- Süßkartoffel-Püree mit Cashewkernen und Ofengemüse
- vegane Frikadellen mit Rosmarinkartoffel und Selleriepüree
- frischer Obstsalat mit Vanillecreme / Vanilleeis

Getränkekarte 2025

Alle unsere Kaltgetränke beziehen wir aus der Region, hergestellt aus heimischen Produkten.

Alkoholfreie Getränke

Schwarzwald Sprudel medium	0,7l € 5,00
Peterstaler black forest still	0,7l € 5,50
Schwarzwald-Limo (Orange + Holunder)	0,2l
Huber's Apfelsaft aus heimischen Äpfeln	0,2l
Zimmer's Orangensaft	0,2l
Zimmer's Johannisbeersaft	0,2l
Zimmer's Orangensaft	1,0l
Huber's Apfelsaft aus heimischen Äpfeln	1,0l
Schwarzwald Sprudel Apfelschorle	0,5l
Schwarzwald Sprudel Cola-Mix	0,5l
Schwarzwald Sprudel Sport-Aktiv isotonisch	0,5l
Schwarzwald Sprudel Johannisbeersaft-Schorle	0,5l

Biere aus der Familienbrauerei Bauhöfer, Renchen-Ulm

Bauhöfer Nullkomma	0,33l
Bauhöfer Pils	0,33l
Bauhöfer Radler / alkoholfrei	0,33l
Bauhöfer Hefeweizen hell / Sport Weizen alkoholfrei	0,5l

Sekt von der Oberkircher Winzer eG

Collection O Sekt weiß	0,75l
Pinot Weiß oder Rosé Sekt trocken	0,75l

Weißweine

Oberkircher Winzer Riesling QbA	0,75l
Oberkircher Winzer Riesling Kabinett trocken	0,75l
Hex von Dasenstein Weißer Burgunder Kabinett trocken	0,75l

Rosèweine

Hex von Dasenstein Spätburgunder Weißherbst Kabinett trocken	0,75l
--	-------

Rotweine

Oberkircher Winzer Spätburgunder Rotwein QbA trocken	0,75l
Oberkircher Winzer Spätburgunder Rotwein Kabinett	0,75l
Hex von Dasenstein Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken	0,75l

Kaffeespezialitäten

aus unserem Kaffeevollautomaten mit Frischmilch oder wahlweise mit Haferdrink

Tasse Kaffee / Kaffee Creme

Milchkaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Espresso

Doppelter Espresso

Schoko

Heiße Milch

Tee

Sektempfang

- Sektauswahl der Oberkircher Winzer eG stehen für Sie bereit
- Antialkoholische Getränke wie Limonade, Apfelschorle, Mineralwasser werden standardmäßig ausgeschenkt. Gerne können Sie Hugo, Aperol Spritz, Wasser mit Zitronenscheiben und Minze oder weitere Getränke hinzubuchen
- Häppchenauswahl
 - Trauben-Käse-Spieße / Obst-Spieße
 - Melonen-Schinken-Schiffchen
 - Mini-Laugengebäck
 - Blätterteighäppchen: Schinken / Käse
 - Quiche-Schnitte: Schafskäse-Spinat / Tomate-Rucola / Lorraine
 - ... & vieles mehr

Die Eckdaten

Räumlichkeiten

- Saal Weinpanorama für eine Festfeier mit bis zu 120 Personen
- Saal Talblick für eine Festfeier mit bis zu 60 Personen
- Saal Fürsteneck für eine Festfeier mit bis zu 31 Personen

Kinder und Jugendliche

- Kinder unter 3 Jahren sind kostenfrei.
- Kinder im Alter von 3-12 Jahren bezahlen pro Lebensalter einen Euro
- Ab 13 Jahren gilt der Preis für Erwachsene.
- Unser Spielplatz mit Kleinkletterparcour, Niedrigseilgarten, Tischtennisplatte, Fußballfeld, unser Freizeitraum mit Tischkicker und Tischtennisplatte stehen kostenfrei für Sie bereit.
- Ein Wickeltisch und 7 Hochstühle stehen für Sie bereit.

Häppchen- und Kuchenkreationen

Gerne verwöhnen wir Sie rundum mit unserer hauseigenen Gastronomie. Aus Erfahrung wissen wir, dass Häppchen oder Kuchen immer wieder von eigenen Familienmitgliedern mitgebracht werden. Selbstverständlich ist das möglich. Hierfür wird eine Gedeck-Pauschale (inkl. Filterkaffee in Kannen, Teeauswahl) fällig.

Feiern am Mittag

- Für ein Festmenü am Mittag reservieren wir Ihnen einen Zeitraum von 3 Stunden.
- Für eine Festfeier mit Mittagessen und Nachmittagskaffee einen Zeitraum von 5 Stunden.
- Länger feiern ist nach Absprache gerne möglich. Hierfür berechnen wir eine Servicepauschale von € 40,00 pro angefangene Stunde und Mitarbeitenden.

Abends Feiern bis 0:00 Uhr

- Feiern ist bis 0:00 Uhr möglich.
- Für den Nacht- und Sonntagszuschlag unserer Servicekräfte berechnen wir ab 22:00 Uhr € 100,00 pro angefangene Stunde. Wenn Sie länger feiern möchten, sprechen Sie uns bitte an. Je nach Belegung des Hauses können wir dies berücksichtigen.
- Individuelle Absprachen für Hochzeiten oder große Festfeiern sind möglich.

Übernachtungsmöglichkeiten

- Für Ihre Gäste aus Nah und Fern stehen Betten in Einzel- Doppel- und Familienzimmer mit DU/WC zur Verfügung. Gerne reservieren wir je nach Verfügbarkeit Zimmer für Ihre Gäste.
- Check-In: ab 14:00 Uhr | Check-Out: 10:00 Uhr

Menü- und Getränkekarte

- Hauseigene Getränkekarten stehen zur Verfügung
- Menükarten dürfen Sie selbst mitbringen

Dekoration / Tischschmuck

- Die Tische können nach Vereinbarung selbst dekoriert werden.
- Tischdecken und Servietten stehen zur Verfügung. Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Servietten mitbringen.
- Wenn Sie einen Floristen oder eine andere Person für den Tischschmuck beauftragen, bitten wir darum, dass der Termin zur Dekoration mit uns abgestimmt wird.

Allgemeines

- Unsere Stornobedingungen entnehmen Sie in unseren AGB auf unserer Homepage.
- Wir freuen uns auf Sie und Ihre Feier in unserem Hause. Ihre Tiere dürfen zuhause bleiben und sich auf Ihr Heimkommen freuen.
- Stand Februar 2025 – Änderungen vorbehalten.

*Buchen Sie unseren rundum Service.
Mit Liebe zum Detail setzen wir uns dafür ein,
dass Sie ein wunderbares Fest mit vielen schönen Momenten erleben.*

Folgende Herzenswünsche können Sie bei uns verwirklichen:

- ♥ Vorabevent im Grünen an unserem Grillplatz oder in einem für Sie reservierten Raum.
- ♥ Unser Hausgeistlicher Dr. Peter Wolf steht für die Anlass bezogene Gottesdienste, wie Taufen, Kirchliche Trauungen, Goldhochzeiten zur Verfügung.
- ♥ Frühstück am nächsten Morgen nach der Feier: Genießen Sie unser leckeres Frühstücksbuffet im Zeitraum von 08:30 – 10:30 Uhr. Gerne können externe Gäste an unserem Frühstücksbuffet teilnehmen, so können Sie mit der ganzen Festgesellschaft am nächsten Morgen frühstücken.
- ♥ Entspannte Feier mit der kostenfreien Nutzung unseres Kinderlandes mit Kaufladen, Bau- und Leseecke. Freizeitraum mit Tischkicker, Fußballfeld und Spielplatz.
- ♥ Kostenfreie Übernachtung für Sie als Brautpaar.

*Sie haben Fragen oder möchten einen persönlichen
Eindruck erhalten?
Gerne können Sie ein unverbindliches Gespräch
mit uns vereinbaren unter*

Empfang Marienfried

Telefon: 07802-9285-0

E-Mail: marienfried@schoenstatt-oberkirch.de

Zu finden sind wir unter

Seminar- und Bewegungshaus Schönstatt-Zentrum Marienfried

Bellensteinstr. 25 | 77704 Oberkirch

www.schoenstatt-oberkirch.de

Wir freuen uns auf Sie!

Stand Februar 2025