





Ein ganz besonderer Ort für Ihre ganz besondere Feier

Hoch über den Dächern von Steinheim, auf dem Zentralhügel des Steinheimer Beckens liegt inmitten eines wundervollen Naturschutzgebietes unsere lichtdurchflutete Berghütte Kraterblick. Idyllischer kann die Lage kaum sein, mit wundervollem Rundum-Blick auf den Meteorkraterrand — Berghütten-Feeling pur!

Diese einmalig-außergewöhnliche Event-Location können Sie zum Beispiel für Ihre kommende Weihnachtsfeier, Ihr nächstes Familienfest, eine standesamtliche Trauung oder Hochzeit oder Ihr Firmen-Event/Tagung buchen. Wir planen die perfekte Feier für Sie!

Weitere Infos & Reservierungen im Ringhotel sKreuz Tel. 07329 96 15 0 info@skreuz.de / www.skreuz.de



Stand Januar 24

Dieses Angebot ist ab sofort gültig, alle vorherigen Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.



Unsere Menüworschläge

Liebe Gäste, aus diesen Menü- und Buffetvorschlägen können Sie sich Ihre Wünsche für Ihre Feier individuell zusammenstellen.

> Sie können sich für einen Buffet oder Menü entscheiden, bestehend aus mindestens 3-Gängen.

> > <u>Die Bereitstellungsgebühr aktuell beträgt:</u>

Abendveranstaltungen ab 17 Uhr € 560,00

Mittagsveranstaltung von 11 bis 17 Uhr € 450,00

für Hochzeiten maximale Dauer der Veranstaltung 10 Std. € 1250,00

gerne zum dazu buchen Gartenlounge "SonnenBlume" Preis auf Anfrage Für Freie Trauungen / für Barbetrieb / zum Chillen & Verweilen

Diese Bereitstellungsgebühr beinhaltet die Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten, Gedecke, Reinigung usw.

Die komplette Berghütte mit wunderschöner Liegewiese, Sonnenterrasse und Kinderspielplatz ist für Sie EXKLUSIV reserviert.



Sie haben besondere Vorstellung? Kommen Sie gerne auf uns zu! Wir planen und kochen nach Ihren Wünschen.

Menübesprechung und Terminvereinbarung mit Melanie Maier Ringhotel sKreuz, Tel. 07329 96 15 0

Stand Januar 24

Dieses Angebot ist ab sofort gültig, alle vorherigen Angebote verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer 19%.



Zur Begrüßung

- Glas Sekt -Hausmarke-, Sekt mit Orangensaft € 5,8
- Blutorangenlikör mit Orangensaft und Sekt € 5,8
- Erdbeerbowle mit Sekt und Beeren € 6,5
- Schwarzrieslingsekt "blanc de noir" vom Weingut Eberbach-Schäfer € 6,8
- Sanddorn-Mango-Likör mit Sekt € 5,8
- Kir Royal, Creme de Cassis mit Sekt € 5,8
- Ingwer-Minz-Sirup "hausgekocht" mit Sekt € 5,8
- Holunderblüte mit Sekt € 5,8
- Aperol Spritz oder Hugo, Lillet Wild Berry € 6,6

Alkoholfreie Aperitifs

- "Früchte-Spriz" 100% Frucht im Glas vom Weingut Eberbach-Schäfer mit Apfel-Johannisbeer-Cranberry-Wasser € 5,4
- Alkoholfreier Saftcocktail aus tropisch-gelben Früchten € 4,8
- Orangen-Spritz; Red Bitter mit Orange & Wasser € 4,5

IN DEN WINTERMONATEN

Glühweinempfang vor der Hütte am Feuerkorb mit Glühwein & Punsch alkoholfrei € 5.8

Was Kleines vorweg zum Empfang

Heiße Brote mit Speck, Zwiebeln, Schmand \in 5,5 p.P. Lauwarmer Lauchkuchen/Quiche Lorraine (herzhaft oder vegetarisch) \in 5,5 p.P. Mini-Hamburger im Laugenweckle \in 5,5 p.P.

Canapées, belegte Baguettescheiben pro Stück € 4,3 belegt mit Schwarzwälder Schinken, italienischer Salami, Camembert mit Preiselbeeren, Roastbeef mit Dip, Lachs an Dill-Senf-Sauce, Avocado-Zitronen-Creme



Im Sommer: Wanderung mit Empfang

Wanderung mit einem Alb-Guide auf den Steinhirt (Zentralhügel des Steinheimer Beckens) mit Bowle zur Begrüßung an der Berghütte.

- Treffpunkt Parkplatz Hotel Zum Kreuz oder Parkplatz Meteorkrater-Museum
- Geführte Wanderung ca. 45 min.
- Begrüßungsdrink mit & ohne Alkohol und lauwarmem Lauchkuchen

€ 14 p.P. (ab 12 Personen buchbar)





Im Winter: Fackel-Wanderung mit Empfang

Wanderung mit einem Alb-Guide auf den Steinhirt (Zentralhügel des Steinheimer Beckens) mit Willkommenstrunk am Feuerkorb vor der Berghütte.

- Treffpunkt Parkplatz Hotel Zum Kreuz oder Parkplatz Meteorkrater-Museum
- Geführte Nachtwanderung ca. 45 min. mit Fackeln
- Willkommenstrunk mit Glühwein/Punsch mit heißen Speck-Zwiebelbroten

€ 16,0 p.P. (ab 12 Personen buchbar)



Unsere Hütten-Arrangements

BERGHÜTTEN-SCHMANKERL

Hütten-Salatbuffet & hausgemachter Kräuterquark mit Brot

~

Krustenbraten vom Landschwein an Dunkelbiersauce mit Schwäbischkraut, Spätzle & Kreuzknöpfle

~

Mousse au chocolat mit Vanilleschaum € 36,-

HÜTTEN-SOMMERFEST

Hütten-Salatbuffet & hausgemachter Kräuterquark mit Brot

~

Vom Buffet:

Ostalb-Lammbraten mit Speckbohnen, Panierte Stücke vom AlbGockel mit Ratatouille dazu Kartoffelgratin & Spätzle Vegetarisch: Gefüllte Ravioli

~

Hugo-Buttermilchcreme mit Himbeerschaum € 42,-

Festtags-Menü

Hochzeitssuppe mit Maultäschle, Flädle und Klößchen hausgemachter Kräuterquark mit Brotkorb

~

Schweinelendchen an zarter Morchelrahmsauce mit 3erlei Gemüseauswahl auf Platten Spätzel und Kartoffelkroketten

~

Heiße Sauerkrischen mit Eiscreme vom Lautertal und Sahne € 41.-



Unsere Hütten-Arrangements

GRILLPARTY "HÜTTEN-SCHMAUS"

Hütten-Salatbuffet & hausgemachter Kräuterquark mit Brotkorb

~

Vom Grill am Kraterplatz: Rinderhüftsteak, Schweinenackensteak, Putensteaks vom Dangelhof, Würstle, Fetakäse vom Grill, Dippauswahl, Kräuterbutter, Grillgemüse, Steakhouse-Pommes & Westernkartoffeln

> Servierter Eisbecher mit Lautertaler Eis/Sorbet und Erdbeeren / heißen Sauerkrischen / Obst

> > € 48,5 (ab 35 Personen)

GRILLPARTY "HÜTTE DELUXE"

Hütten-Salatbuffet mit angemachten Salaten, Blattsalaten, eingelegtes Anti Pasti,
Melone mit Schwarzwälder-Schinken,
Graved-Lachs an Dill-Senf-Sauce, Waldpilzsalat mit Granatapfel
pikanter Nudelsalat & hausgemachter Kräuterquark mit Brotkorb

Vom Grill am Kraterplatz:

Rinderhüftsteak, Spare Ribs, Ostalb-Lammkotelett, Lachsforellenfilet vom Kocherursprung, Fetakäse vom Grill, Selleriesteak Dippauswahl, Kräuterbutter, Maiskolben, Grillgemüse, Steakhous-Pommes & Westernkartoffeln

~

Flying-Dessert im Weckglas Mousse au chcolate, Creme Brûlée, Hugo-Buttermilchmousse mit Minze, Himbeercreme, Obst im Glas

€ 61,- (ab 35 Personen)



569 n

Unsere Hütten-Arrangements

WILDERER-FETE

"Ackersalatbouquet" mit Speckstreifen, gerösteten Kernen, gebratenen Pilzen & hausgemachter Kräuterquark mit Brot

Rehragout mit Waldpilzen & Rehbraten mit Apfelrotkraut, Preiselbeeren, Spätzle und Serviettenknödel

Heiße Zwetschgen/Kirschen mit Vanilleeiscreme und Sahne

€ 49,-(alle 3-Gänge serviert)

ENTEN-TANZ ZUM BUFFET (OKTOBER BIS JANUAR)

Enten-Orangen-Schmalz & hausgemachter Kräuterquark mit Brot

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle

Enten- und Gänsebraten in der Gusspfanne serviert mit Cassissauce mit Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, Spätzle, Serviettenknödel & Kartoffelknödel

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis

€ Tagespreis (alle 4-Gänge serviert)



Das Besondere "zum dazu buchen"

Großer Parmesanlaib / Parmesanrad

mit BIO-Pasta – Pinienkerne – Kirschtomaten wird vor den Gästen zubereitet Aufpreis zu einem Buffet € 11 p.P. (ab 50 Personen)



Für vegetarische Gäste

Semmelknödel mit Schwammerlragout

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Gefüllte Ravioli/ Falafel mit Gemüse-Ratatouille

Fragen Sie uns nach unseren Saison-Gerichten

Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe in kräftiger Rinderbrühe € 7,9

Festtags-Suppe mit Maultäschle-Flädle-Klößle € 9,5

Kartoffelsuppe mit Speck & Kräutern € 8.5

weitere Saisonsuppen wie Pfifferlingcremesuppe mit Kräutern, Spargelcremesuppe mit Hollandaiseschaum, Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernen & Öl, Bärlauchcremesuppe, Orangen-Karottencremesuppe, Curry-Ingwer Cremesuppe mit Krebsfeisch



Aus Leidenschaft und Liebe zu unseren schwäbischen Heimat, lassen wir uns immer wieder kreatiwe, von der schwäbischen Küche inspirierte Gerichte einfallen.



Vorspeisen

Hütten-Salatbuffet mit angemachten Salaten, Blattsalate, Himbeer-Honig-Drssing, Tomate-Mozzarella, Eingelegtes Anti Pasti, hausgemachter Kräuterquark mit Brotkorb € 9,5

"Salatgärtle" junge Blattsalate an Himbeer-Honig-Senf-Dressing
…mit Scheiben vom geräucherten Forellenfilet/Kocherursprung & Dill-Senf-Sauce
€ 14.8

... mit Backhändel vom Alb-Gockel € 14.8

Hütten-Brettl

- auf Tische eingestellt Schäferstecken, Schinkenauswahl, Geologen-Knacker, Obazda mit Zwiebeln,
Bergkäse, Alb-Brie, Schmalztöpfle & Brotkorb

Vegetarisch:

Padioschen Carpaccio mit Kürbiskerpäl, Alb Brie, Obadza mit Zwiebeln

Radieschen-Carpaccio mit Kürbiskernöl, Alb-Brie, Obadza mit Zwiebeln, Avocado-Zitrinen-Creme, Kräuterquark & Brotkorb

€ 14,- pro Person gerne auch als Buffet € 12,5 pro Person

Spezialitäten-Brettl

- auf Tische eingestellt -

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeersahne, Roastbeef vom Vogelstrauß mit Remoulade, Stremellachs mit Dill-Senfsauce, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Alb-Gockel, Kartoffelsalat, Schamlztöpfle, Avocdo-Zitronen-Creme, Kräuterquark mit Radieschen & Brotkorb

> € 16,5 pro Person gerne auch als Buffet € 14,5 pro Person



Brunch-Sonntag im Kraterblick

Begrüßung vor der Berghütte 11 Uhr ·Sektempfang mit Sekt, Ingwer-Minze mit Sekt und alkoholfreier Fruchtsaftcocktail

vom Buffet ab 11.30 Uhr

·Brot und Gebäckstation
·Wurstauswahl, Weich-Käse-Trauben, Schnittkäse, Schinkenauswahl
·Butter, Frischkäse, Kräuterquark usw.
·Marmelade, Honig
·Eierspeisen und Frühstücks-Speck
·Weißwurste mit süßem Senf und Saitenwürste
·Melone mit Parmaschinken, Avocado mit Krabben gefüllt
Graved Lachs, Tomate-Mozzarella, Anti Pasti
mit Saucen: Dill-Senfsauce, Preiselbeersahne, Apfel-Sahne-Meerrettich
·Filterkaffee, Teeauswahl 11 bis 13 Uhr

ab 12.30 Uhr vom Buffet

·angemachte Salat und Blattsalate
·Kalbsrahmbraten mit Rieslingsrahmsauce / Panierte Putenschnitzel
·Lachsforellenfilet vom Kocherursprung auf Blattspinat
Gemüse: glacierte Karotten, Tomaten-Zucchini-Gratin, Gemüse der Saison
Beilagen: Spätzle, Rosmarinkartoffeln und Kreuzknöpfle

Süßes Varianten:

Süßes im Glas: Mousse au chocolat, Panna-Cotta, Buttermilchcreme mit Früchten

Preis pro Person € 62,00 alle oben aufgeführten Leistungen inkl. Aperitif
Preis pro Kind 1-2 Jahre € 10
Preis pro Kind 3 bis 9 Jahre € 25
Preis pro Teenie 10 bis 14 Jahre € 38



Ritten Buffets

ab 30 personen blets

569 m

Hütten-Buffets

Hütten-Salatbuffet mit angemachten Salaten, Blattsalate, Himbeer-Honig-Dressing, Tomate-Mozzarella, Eingelegtes Anti Pasti, hausgemachter Kräuterquark mit Brotkorb € 9.5

BUFFET: DEFTIG

Krustenbraten vom Landschwein Schweinshäxle & Rinderbraten an Hausbiersauce dazu reichen wir Schwäbischkraut, Speckbohnen, Spätzle & Kartoffelknödel € 27,8

BUFFET: STEINHIRT

Ostalb-Lammbraten, Panierte Bruststücke vom AlbGockel & Schweinelendchen an Rahmsauce dazu reichen wir Tomaten-Zucchinigratin, glacierte Karotten, Blumenkohl, Spätzle, unsere Kreuzknöpfle & Kartoffelgratin € 31.8

BUFFET: CHIC

Kalbsrahmbraten an Rieslingsrahmsauce, Rehbraten an Wacholdersauce mit Preiselbeeren & Lachsforellenfilet an Safransauce dazu reichen wir Blattspinat, glacierte Karotten, Kräuterpilze Spätzle, unsere Kreuzknöpfle & gefüllte Pasta € 34.8



Desserts

Lautertaler Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren/Sauerkrischen/Obstsalat/Zwetschgen und Sahne € 7,8

Mousse au chocolat "Schwarzwälder Art" mit Kirschen € 7,2

Hugo-Buttermilchcreme mit Himbeerschaum € 7,2

Creme Brûlée mit Früchten € 8,8

Apfelküchle in Zimt & Zucker mit Vanilleeis vom Lautertal & Vanillesauce € 12,5

EISBUFFET MIT LAUTERTALER EIS/SORBET € 10,8

Tischeistruhe mit 3erlei Eis, Obstsalat, marinierten Erdbeeren/Obst, Schokoladensauce, Fruchtsauce, Schokoladenstreusel, bunte Streusel, Krokant, Eiswaffeln

DESSERTBUFFET "HEISS & SÜSS" € 11,50

1 zur Auswahl: Apfelküchle, Marillenknödel <u>oder</u> Kaiserschmarrn Dazu reichen wir Apfel-Birnenragout, Sauerkirschen mit Schuss und Vanillesauce

DESSERTBUFFET "SÜSSES IM GLAS" € 9 - 2 GLÄSER P.P.

4 verschiedene zur Auswahl

Mousse au chocolat, Himbeercreme, Bayerische Creme, Tiramisu, Obstsalat, Roter Früchte Smoothie, Creme Brûlée, Vanillecreme mit Apfel-Birnen-Ragout Rum-Traube-Nuss-Töpfle, Espressocreme mit Baylis, Passisonsfruchtmousse

Pauschale für die Kaffee-Kuchen-Tafel am Nachmittag 14.30 bis 16.30 Uhr

- ~ alle warmen Kaffee-Spezialitäten & Teeauswahl ~ Porzellan/Gedeckpauschale
 - ~ wir sind für Sie da und kümmern uns
- ~ Kuchen/Torten werden von Ihnen mitgebracht ,Wir lagern/kühlen die mitgebrachten Kuchen, schneiden die Kuchen auf,

Wir lagern/kühlen die mitgebrachten Kuchen, schneiden die Kuchen au bereiten ein Buffet vor, stellen Tortenheber/Gebäckzangen bereit.

Preis pro Person 14,80 (14.30 bis 16.30 Uhr) 2 Std. Kinder 3 bis 15 Jahre € 8,-





Feiern zuspäterer Stunde...

COCKTAILS - LONGDRINKS - SCHNAPS

Abrechnung immer nach Verbrauch.

Cocktails von kukki

- ~ lecker & sexy
- ~ in der Flasche mit Eis & Früchten
- ~ natürliche Zutaten & Geschmack
- ~ 2-4 Sorten aussuchen für Ihre Party Sorten: Caipi / Mojito / El Predisente / Wild Passion Fruit / Colada pro Flasche € 7,9

Schnäpsle zum Verdauen nach dem Hauptgang wie Willi, Haselnuss, Ramazzotti, Jägermeister Apfelbrand, Bierbrand uvm... nach Absprache







Dekoration Gerne kümmern wir uns darum!

HÜTTEN-DEKORATION OB FRÖHLICH / ROMANTISCH / HÜTTEN-STYLE

Birkenholz mit Mini-Vasen & Gläser mit Spitze dekoriert mit Wiesenblumen/Rosen/Blumen der Saison Farbwunsch kann gerne besprochen werden weiße Tisch-Mitteldecken, Teelicht-Kerzenständer Menükarten in Natürlichem-Design

Preis pro Tafel (8-14 Personen) ab € 45 - abhängig von Blumenwunsch Auswahl an Vasen - Kerzenständern - Tisch-Bändern vorhanden wir stellen gerne noch dazu Ihre Gastgeschenke, Tischkarten...auf! Dekoration/Blumen kann nicht mitgenommen werden!

Dekoration bringen Sie selbst mit

...nur Menükarten von uns, pro Stück € 3,5 ...nur weiße Tischdecken von uns pro Stück € 5,5 & Blumenschmuck organisieren Sie selbst -





Menikante

sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim Telefon: +49 7329 96150 Fax: +49 7329 961555 E-Mail: info@skreuz.de www.skreuz.de





Hütten-Infos

- Die Berghütte kann das ganze Jahr über gebucht werden. Reservierungen möglich für 40 bis 80 Personen.
- Beamer ist auf Bestellung da, Pauschal € 25,00. Leinwand kostenfrei vor Ort.
- Die Bewirtung erfolgt durch das Hotel sKreuz, das Mitbringen von Speisen ist nicht möglich.
- Es gelten die Getränke & Speisenpreise vom Hotel sKreuz
- Das Mitnehmen von servierten Lebensmitteln ist nicht gestattet.
- Bei Veranstaltung bei 50 erwachsenen Personen und mehr fallen keine extra Mitarbeiter-Stunden-Kosten an
- Bei Veranstaltungen unter 50 erwachsenen Personen berechnen wir für die zuständigen Mitarbeiter, die in der Hütte nach Ihrem Wohle schauen einen anteiligen Stundensatz von € 58,00 pro Mitarbeiter/Stunde.
- Bei Veranstaltungen unter 25 erwachsenen Personen berechnen wir für die zuständigen Mitarbeiter, die in der Hütte nach Ihrem Wohle schauen einen anteiligen Stundensatz von € 68,00 pro Mitarbeiter/Stunde.
- Mindestumsatz für eine Veranstaltung am Samstag in der Berghütte Kraterblick beträgt € 3500,-
- Die Berghütte Kraterblick liegt im Naturschutzgebiet und darf nicht mit dem Fahrzeug angefahren werden. Parkplätze befinden sich am Schulzentrum Hillerschule, Kinderhaus, Evangelische Kirche, Friedhof-Sportplatz
- Bitte halten Sie sowohl den Weg zur Berghütte sowie das Gelände sauber von Müll.
- Verunreinigungen oder Schäden werden dem Mieter/Veranstalter verrechnet. Der Veranstalter haftet.
- Bei Mittagsveranstaltungen mit Kaffee und Kuchen steht Ihnen die Hütte bis 17 Uhr zur Verfügung.
- Anlieferung von Equipment & Kuchen gerne mit 1 Fahrzeug möglich, Absprache Uhrzeit vorab klären, da sonst niemand vor Ort.
- Kuchen können wir nur gut verpackt in Tupper/Kartons annehmen, nicht offen!!!
- Ab 24 Uhr wird eine Mitarbeiter-Pauschale pro Mitarbeiter und Stunde von € 128,00 berechnet, die bis zum Ende der Aufräumarbeiten gilt.
- Stornierung von Veranstaltungen/Reservierungen bis 3 Monate im Voraus kostenfrei. Bei einer späteren Stornierung stellen wir Ihnen pro Person eine Aufwandspauschale von € 35,- pro reservierter Person in Rechnung.
- Abendveranstaltungen: Sperrstunde ist 1 Uhr. Musik bis max. 0.30 Uhr erlaubt.
- Die Sperrzeit muss eingehalten werden.