

Feste feiern wie sie fallen

Zurücklehnen und sich „Feiern lassen“ - genießen Sie Ihren Ehrentag mit Ihrer Familie, Ihren Freunden und Bekannten.

Das Ochsen-Team kümmert sich um das erfolgreiche Gelingen Ihrer Veranstaltung.

Durch unsere delikaten Spezialitäten, unsere außergewöhnliche Dekoration, den ausgesuchten Wein, das frisch gezapfte Bier, unsere liebevolle und professionelle Betreuung sowie das besondere Ambiente unseres Hauses erhält Ihr Fest das Flair, um das Sie Ihre Gäste beneiden werden!

Wir bieten den idealen Rahmen für Ihr/e

- private Feiern mit Familie, Freunde und Bekannte
 - Jubiläum, Geburtstag, Familientreffen
 - Hochzeit, Kommunion, Konfirmation
 - Verlobungsfest, Taufe
 - Firmenfest
 - Kochkurse
 - Weihnachtsfeier
 - Themenabende
 - Trauerfeiern





Gutschein

CANDLE LIGHT DINNER

Weil du mir wichtig bist!

Candle-Light Dinner

Inklusive folgender Leistungen:

* Romantisch gedeckter Tisch mit Kerzen und Blumen

* Zur Begrüßung je ein Glas Sekt mit oder ohne Duft-Sirup

* 3-Gang Menü Hauptgang zur Wahl Fleisch/Fisch/Vegetarisch

Mein Schatz

Du weißt, mir fehlen oft die Worte dir zu sagen, was du mir bedeutest und wie tief ich für dich empfinde. Deshalb wähle ich hier das Gedicht von Novalis. weil es meinen Gefühlen für dich am nächsten kommt:

„Ich sehe dich...

Ich sehe dich in 1000 Bildern -
Doch keins von allen kann dich schildern
Wie meine Seele dich erblickt...“



Hotel-Restaurant Gasthof zum Ochsen

Wir sind wirklich gerne für Sie da!

In geselliger Runde, mit der Familie, mit Freunden und Bekannten
oder mit Kollegen bereiten wir für Sie absolut frisch aus dem
Backrohr und auf Vorbestellung (mindestens 5 Tage Vorlaufzeit)

Gefüllte Kalbsbrust

gefüllt mit Hackfleisch, Brät, Kräuter und Weißbrot
frisch aus dem Rohr
mit Rahm-Sauce
und zwei Beilagen nach Ihrer Wahl

14,80 je Person

Diese zarte, würzige Oberschwäbische Spezialität bereiten wir
Ihnen ab 6 Personen zu.

Ganzes Spanferkel

frisch aus dem Rohr
mit eigener Sauce
und zwei Beilagen nach Ihrer Wahl

13,50 je Person

Diese knusprige-zarte Schwäbische Spezialität bereiten wir
Ihnen ab 12 Personen zu.

Wollen Sie ein zünftiges Faß Bier dazu?
Vielleicht ein süffiges Ulrichsbier im Holzfaß oder ein kühles Original?
Auch diese Köstlichkeiten können wir Ihnen anbieten.

Natürlich können Sie unsere **Gefüllte Kalbsbrust** und
unser **Ganzes Spanferkel** auch mit nach Hause nehmen
oder wir liefern Ihnen diese Köstlichkeiten mit einem Aufpreis.

Wir stehen Ihnen gerne für ein beratendes Gespräch zu Ihrer Verfügung.

Hotel & Restaurant Gasthof zum Ochsen

in Ehingen

Hallali oder Waidmanns Heil - wieder verwöhnen wir Sie...

... am Samstag, den 20. Oktober 2018

(Das Büffet steht ab 18.ºº Uhr bis 21.ºº Uhr für Sie bereit)

mit einem kulinarischem Feuerwerk aus Wald, Feld und Flur.

Wild-Büffet

Mit regionalen Wild-Spezialitäten aus der Jagd vom Jäger Zwick aus Zwiefalten-Gauingen, begleitet von erlesenen regionalen Köstlichkeiten, bereitet unser Küchenteam am traditionellen herbstlichen Wildbuffet jedem Gast unvergessliche Gaumenfreuden.

Steinpilz - Samtsuppe

Wildkraftbrühe mit Flädle-Wildbrät-Strudel

Großes buntes Salatbuffet

Wildterrinen und Wildschinken

Rehrücken mit Aprikosenglace

Brotauswahl und Butter

Sauerbraten vom Dachs

Medaillons aus der Rehkeule im Pfifferlingrahm

Wildschweingulasch mit Trockenfrüchten und Pilzen

Hasenkeule mit Zwetschgensoße

Spätzle, Serviettenknödel, Kartoffelgratin, Buntes Gemüse

Karamalisierte Apfel-Tiramisu

Mousse au chocolat

Obstplatte

Käseplatte mit Brotauswahl und Butter

Preis je Person: 29,80 €

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Gastgeber Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber

mit Küchenmeister Christoph Herold und Restaurantleiter Gabor Mithay

mit dem gesamten Team

Bitte reservieren Sie unter:

Telefon Restaurant „Ochsen“: 0 73 91 / 77 05 30

rezeption@hotel-zum-ochsen-ehingen.de



Unsere Kochkurse 2018

mit dem Thema

Maultaschen „Herrgotts B`scheisser`le“

Wir garantieren Ihnen keine Klassiker, sondern absolut Neue Rezept-Entwicklungen

Samstag, den 22. September 2018

Samstag, den 03. November 2018

Samstag, den 24. November 2018

Beginn der Kochkurse jeweils um 9.30 Uhr

Ende der Kochkurse jeweils ca. 15.ºº Uhr

Je Teilnehmer an den Kochkursen fallen 79,00 € Gebühren an.

Bei allen Kochkursen gelten folgende inklusiv Leistungen:

- Häppchen, Kaffee und/oder Sekt zur Begrüßung, - Rezeptmappe, - Kochschürze (Leih-Basis),
- Maultaschen in 3 Gängen, - Maultaschen-Diplom, - Alle Soft-Getränke, Heißgetränke, Bier, Hauswein, während des Kochkurses und zum Essen, - 1 Digestif zum Abschluß, inkl. 19 % MwSt.

Gerne können Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten zum Menü der jeweiligen Kochkurse dazu einladen. Unser Preis hierfür liegt bei 36,00 je Person, all inclusive (siehe oben, ohne Häppchen, Kaffee und/oder Sekt zur Begrüßung, Schürze und ohne Rezeptheft)

Gerne können Sie unsere Kochkurse auch als „Geschlossene Veranstaltung“ buchen. Frei, nach Ihrem Termin- und Thema-Wunsch. – Fragen Sie uns.

Infos auch unter: 07391-77 05 30 oder www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de

Ihre Gastgeber

Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber

**Küchenmeister Christoph Herold und Restaurantleiter Gabor Mithay
und das gesamte Team.**

Hotel & **R**estaurant **G**asthof zum **O**chsen

in Ehingen

Mal wieder „Gans“ was Leckerer...

... am Samstag, den 10. November 2018

(Das Büffet steht ab 18.°° Uhr bis 21.°° Uhr für Sie bereit)

St. Martin sei Dank - unser Küchenteam schaut für Sie in die Röhre...

Gänse- & **E**nten-Büffet

Klares Gänsesüpple mit Einlage

Buntes, reichhaltiges Salatbüffet

Gänse-Rilette mit deftigem Bauernbrot

Gebratene Gänseleber mit Äpfel und Zwiebeln, abgerundet mit Portwein

Geräucherte Gänsebrust am Alb-Linsen-Salät'le

Mariniertes Enten Carpaccio mit roter Beete

Kross gebratene Gans mit feinem Gans-Sößle

Kross gebratene Ente mit Orangen-Sößle

Glasierte Maronen

Apfelrotkraut

Speck-Rosenkohl

Semmelknödel

Kräuterkartoffel

Spätzle

Topfen-Knödel in Zimt und Zucker gewälzt

Lebkuchen-Schokoladen-Mousse

Obstplatte

Große Eisplatte

Preis je Person: 29,80 €

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Gastgeber Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber

mit Küchenmeister Christoph Herold und Restaurantleiter Gabor Mithay

mit dem gesamten Team

Bitte reservieren Sie unter:

Telefon Restaurant „Ochsen“: 0 73 91 / 77 05 30

rezeption@hotel-zum-ochsen-ehingen.de



Gutschein

CANDLE LIGHT DINNER

Deluxe

Weil du mir wichtig bist!

Candle-Light Dinner DELUXE

- * Romantisch gedeckter Tisch mit Kerzen und Blumen
- * Zur Begrüßung je ein Glas Sekt mit oder ohne Duft-Sirup
- * 4-Gang Menü Hauptgang zur Wahl Fleisch/Fisch/Vegetarisch

- * Eine Flasche korrespondierender Wein zum Menü
- * Alkoholfreie Getränke, Bier, Heißgetränke und Digestif

Mein Schatz

Du weißt, mir fehlen oft die Worte dir zu sagen, was du mir bedeutest und wie tief ich für dich empfinde. Deshalb wähle ich hier das Gedicht von Novalis. weil es meinen Gefühlen für dich am nächsten kommt:

„Ich sehe dich...
Ich sehe dich in 1000 Bildern -
Doch keins von allen kann dich schildern
Wie meine Seele dich erblickt..“



Hotel-Restaurant Gasthof zum Ochsen

Wir sind wirklich gerne für Sie da!



Allen, die Spaß am Kochen haben oder es erlernen wollen, bringen unsere Erlebnis-Kochkurse Entspannung und kulinarischen Genuss. Wir, die Küchenchefs Christoph Herold und Hans-Peter Huber, schöpfen aus der Vielfalt unserer Erfahrungen. Mit Liebe und Begeisterung für diese Berufung stehen wir Ihnen mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite.

Verbunden mit Spaß und Kreativität erhalten Sie Einblicke in die verschiedensten Kochkünste und erleben einen unvergesslichen Mittag.

„1. Original Ehinger Bierkochkurs“

Samstag, den 06. Oktober 2018

Ein gutes Bier zum Essen, das ist nichts Neues. Aber ein Viergangmenü mit Bier und seinen Rohstoffen zubereiten – hier betreten Sie als Teilnehmer des „Original Ehinger Bierkochkurses“ kulinarisches Neuland.

Nach einem kurzen Kennenlernen bei zünftigen Brauer-Häppchen und dem einzigartigen Bier-Cocktail „Ochsen-Bock’ser“ erhalten Sie durch Christoph Herold oder von Hans-Peter Huber die Rezeptmappe und besprechen diese.

Einen Gang über den Ehinger Wochenmarkt, der direkt vor unserer Haustüre beginnt schließt sich an. Hier gibt Ihnen der Chef persönlich noch kleine Tipps und Tricks, auf die man beim Einkauf achten sollte. Nebenbei gibt es noch Interessantes zur Stadtgeschichte.

In der Ochsen-Küche angekommen gehen wir gemeinsam mit Ihnen an’s Werk und bereiten ein aussergewöhnliches 4-Gänge-Biermenü zu, das Sie anschließend gemeinsam genießen können.

Der Kurs beginnt um 09.30 Uhr und endet um ca. 15.30 Uhr.

Um 13:00 Uhr können sich gerne Ihre Begleitpersonen (Anmeldung erforderlich) dazugesellen. Sie genießen gemeinsam das gezauberte Menü. Mit viel Spaß an der Sache und bei Fachsimpeleien jeder Art bereiten die „Köche“ Gang für Gang zu, während die „Begleiter“ anderweitig für Unterhaltung sorgen....

Leistungen unseres „1. Original Ehinger Kochkurses“
Kochkurs unter fachmännischer Anleitung & Sämtliche Getränke (ohne Schnäpse und Liköre)
Sämtliche Speisen und Lebensmittel & Rezeptmappe & Kochschürze (Leih-Basis)

Die Kosten für den Kochkurs betragen 99,00 je Person, inkl. den Kursinhalten.

Der Menüpreis je Begleitperson beträgt 59,00 inkl. aller Getränke.

Nach dem offiziellen Kochkursende erlauben wir uns alle weiteren Getränke gesondert in Rechnung gestellt.

Gerne stehen wir Ihnen für Anmeldungen und weitere Informationen zu Ihrer Verfügung
Oder Sie können Sich auch unter www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de informieren.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Gastgeber
Kirsten Glaser & Hans-Peter Huber
mit Küchenmeister Christoph Herold und Restaurantleiter Gabor Mithay
und das gesamte Team