

Planungshilfe für Feierlichkeiten Menüvorschläge 2026

Druckdatum: 27.12.2025

Luttingen, im Januar 2026

Sehr geehrter Gast!

Wichtige Information für Sie!

Wir sind damit bestrebt, Ihre Familienfeiern, Firmenfeiern, Firmenanlässe oder andere Gesellschaften zu Ihrer vollsten Zufriedenheit in unserem Hause abzuhalten. Wir haben die Menüs bereits aufeinander abgestimmt, Sie können jedoch jeden einzelnen Gang der Menüs, beliebig miteinander austauschen und somit Ihr eigenes, individuelles Wunschmenü zusammenstellen. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein der Saison entsprechendes Menü zusammen.

Im kompletten Restaurant und Hotel ist absolutes Rauchverbot. Für das uns entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns bereits im Voraus recht herzlich. Gerne sind wir bereit, Ihre individuellen Wünsche und Ideen mit unseren Ratschlägen zu unterstützen.

In unserem Restaurant stehen Ihnen Räumlichkeiten für Feste, Feiern und Tagungen und sonstige Veranstaltungen bis zu 80 Personen zur Verfügung.

Nachdem Sie sich für **ein einheitliches Menü für alle** (ausgenommen Vegetarier) festgelegt haben, sollten Sie uns dieses mindestens **zwei Wochen** vor Ihrer Veranstaltung bekannt geben. Bitte vereinbaren Sie dazu einen Termin mit uns, damit wir weitere Details, in einem persönlichen Gespräch, besprechen können. Günstigste Zeiten wären 10:00 Uhr bis 11:00 Uhr oder 16:30 Uhr bis 17:30 Uhr.

Mittagessen mit Kaffee und Kuchen: Bitte beachten Sie, wenn Sie zum Nachmittag Kaffee und Kuchen machen möchten, dies jedoch **nur bis 16:00 Uhr möglich** ist, weil wir die Räumlichkeiten wieder für den Abendservice vorbereiten müssen.

Kaffeegedecke: Pro Person berechnen wir 4,00 € für Kuchenteller, Kuchengabel, Serviette und Service, lagern und schneiden der Kuchen, wenn diese mitgebracht werden.

Leider hat auch uns die Personalnot erreicht und es ist uns nicht immer möglich, Ihnen Kaffee und Kuchen zu servieren. Wir müssen individuell entscheiden, ob es möglich ist oder nicht. Danke für Ihr Verständnis. Mindestpersonenzahl für Kaffee und Kuchen ist 25 zahlende Personen.

(Für Kuchen und Torten, die von Ihnen oder Ihren Gästen mitgebracht werden, kann von unserer Seite keinerlei Verantwortung übernommen werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.)

Blumen und Dekoration können gerne gebracht werden. Blumen-Arrangements können nach Ihren Wünschen beim Floristen bestellt werden und schon einen Tag vor Ihrem Fest zur Zwischenlagerung bei uns abgegeben werden.

Menükarten: Gerne fertigen wir Ihnen Menükarten für Ihren Event an. Preis pro Menükarte 1,50 Euro



Hotel-Gasthaus Engel Luttingen

Familie Michael Ruch

Luttinger Straße 34 | 79725 Laufenburg-Luttingen

Telefon: +49 (0) 7763 7104 | www.WirDieEngel.de

eMail: info@engel-luttingen.de



Öffnungszeiten im Engel: Mittwoch bis Sonntag von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr. Küchenzeiten: von 11:45 Uhr bis 13:45 Uhr und von 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr geöffnet! - an Sonn- und Feiertagen schließen wir unsere Küche um 20:00 Uhr! Ab einer Personenzahl von mind. 25 zahlenden Gästen sind wir an unseren Arbeitstagen (Mi.-So.) auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten für Sie da. Fragen Sie einfach bei uns nach. Wenn Sie außerhalb unserer Öffnungszeiten feiern möchten, ist diese bei der Menübesprechung anzukündigen, damit wir unserer Mitarbeiter für die Arbeit einzeilen können. Möchten Sie länger als 22:00 Uhr feiern, teilen Sie uns dies bitte bei der Menü-Besprechung mit. Unser Restaurant ist am Montag und Dienstag geschlossen!

Am Abend und in der Nacht, wenn Sie mit Ihren Gästen tanzen und feiern möchten, sind wir gerne bis 3.00 Uhr für Sie da! Doch beachten Sie bitte, dass aus Rücksicht auf unsere Nachbarn die Musik nur bis 2.00 Uhr spielen kann und beim Verlassen unseres Hauses auf die Nachtruhe zu achten ist.

Zusätzliche Personalkosten: Personalkosten bis 24:00 Uhr sind im Menüpreis inbegriffen. Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 45,00 Euro Nachtzuschlag. Auch für Aufräumarbeiten nach Ihrer Feier.

Evtl. weitere Kosten: Falls bei Ihrer Feierlichkeit, in unseren Räumlichkeiten, extreme Verunreinigungen festgestellt werden, wird der erhöhte Reinigungsaufwand extra berechnet! Daher verlassen Sie die Räumlichkeiten in einem ordentlichen, normalen Zustand.

Personenzahl: Damit wir die Belegung unserer Räumlichkeiten planen können, benötigen wir Ihre genaue Personenzahl. Sollte die tatsächliche Personenzahl von der reservierten Personenzahl eine große Abweichung aufweisen, behalten wir uns das Recht vor, die Gesellschaft in andere Räumlichkeiten zu verlegen.

Teilen Sie uns bitte, bis spätestens **drei Tage vor dem Event**, eine Änderung der Personenzahl telefonisch mit, diese Personenzahl gilt als verbindlich für die Rechnung. Wir müssten sonst die bestellten Essen in Rechnung stellen, auch wenn weniger Personen teilnehmen konnten. Vielen Danke für Ihr Verständnis!

Stornierung: Bei einer kurzfristigen Stornierung (ab 21 Tage vor Termin) Ihrer bei uns reservierten Veranstaltung, müssen wir Ihnen Stornierungskosten berechnen, falls wir die Räumlichkeiten nicht weitervermieten können. Diese sind wie folgt: bis 21 Tage vor Termin – kostenfrei! Bis 14 Tage 50% und bei 3 Tagen sind es 75% vom Gesamtbetrag des errechneten Menüpreises (ohne Getränke).

Bezahlung: Sie können in Bar oder bequem mit der EC-Karte bezahlen!

Aperitif: Einen Aperitif vor dem Essen? Neben der Möglichkeit der Einzelbestellung durch Ihre Gäste empfehlen wir Ihnen auch einen Sektempfang! Bei schönem Wetter können Sie auch draußen auf der schönen Gartenterrasse im Engel-Hof Ihren Sektempfang abhalten.

Wein und Getränke Alkoholfreie Getränke, Bier und Weine im Offenausschank werden zur freien Auswahl Ihren Gästen angeboten. Sie können auch schon im Voraus Weine in Flaschen aussuchen. Dafür haben wir eine Extraweinkarte. Vor allem in den Sommermonaten empfiehlt es sich Mineralwasser auf den Tischen einzustellen.

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Service bis 24:00 Uhr.

Alle vorherigen Menüvorschläge verlieren mit diesem Schreiben ihre Gültigkeit!

Druckdatum: 27.12.2025

Wir behalten uns vor, bei extremen Preisschwankungen die Preise neu anzupassen.

Danke für Ihr Verständnis.

1. Aperitif

- **Wagner Silber Sekt** – Feinkost Wagner Tiengen 0.7 Ltr. Fl. 20,00
- **Laufener Altenberg** Secco Weiß oder Rosé 0,7 Ltr. Fl. 17,00
- Auggener Schäf Baden Sekt B.A. Schlösslegarten **PIONT ROSÉ BRUT** 0,7 Ltr. Fl. 21,00
- **dazu empfehlen wir Ihnen:** ein „Schluck“
Johannisbeer-, Holunderblüten, Rosensirup etc. Aufschlag pro Glas 0,80

2. Zum Aperitif:

- Blätterteig-Taschen mit verschiedenen Füllungen Stück 1,50
- Canapés (Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Käse, Lachs) Stück 2,80
- **Chips & Nüsse**, etc. pro Person 2,00

3. Warme Vorspeisen

- Rinderkraftbrühe | Eierflädle 6,50
- Rinderkraftbrühe | Markklößchen 6,50
- Gemüsesamtuppe | Backerbsen 6,00
- Kartoffelcremesuppe | gebratene Speckwürfel 6,00
- klare badische Festtagssuppe | Kräuterflädle & Grießklößchen 7,20

4. Kalte Vorspeisen

- bunter Salatteller | Hausdressing | Baguette-Brot 6,50
- Honigmelone | Schwarzwälder Schinken | Baguette-Brot 8,50
- geräucherter Lachs an Sahnemeerrettich | Baguette-Brot 9,50

5. Hauptgänge

- Schweinefilet am Stück gebraten | Pfifferling-Rahmsauce 26,50
- gebratenes Hähnchenbrustfilet | an leichter Käse-Kräutersahnesauce 22,00
- Kalbsrückensteak zartrosa gebraten | Steinpilzsoße 33,00
- Rinderfilet zartrosa am Stück gebraten | an einer Pfefferrahm-Soße 44,00
- Filetauswahl vom Kalb und Rind | Kräuterjus 42,00
- Roastbeef rosa gegart | Pfefferrahmsauce 35,00
- Kalbsbraten an feiner Champignon-Rahmsauce 26,00
- gemischter Braten vom Schwein und Rind | Bratensoße 24,00
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 25,00

zu allen Essen servieren wir Ihnen: Gemüseauswahl und zwei Beilagen

Beilagenauswahl: zwei Sättigungsbeilagen im Preis enthalten

– für jede weitere Beilage berechnen wir Ihnen 2,50 € pro Person –

Spätzle | Pommes-frites | Kroketten | Gratin-Kartoffeln | Nudeln | Herzoginkartoffeln
Butterreis | Salzkartoffeln | Semmelknödel

Aufschlag für Pilzsoße (pro Person) 2,00

6. Dessert

- Zwei Kugeln Vanille-Eis mit heißen Himbeeren 7,20
- Zwei Kugeln Vanille-Eis mit heißen Kirschen 6,50
- Halbgefrorenes mit Früchten umlegt dazu etwas Sahne
(zu Wahl: Vanille-, Honig-, Johannisbeere-, Schokoladen- etc.) 8,50
- lauwarmer Apfelstrudel auf Vanille-Soße 6,60
- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | Obstgarnitur | Sahne 8,00
- Obstsalat aus saisonalen frischen Früchten
dazu zwei Kugeln Eis und Sahne 11,50
- Karamell-Köpfchen mit frischen Früchten umlegt
garniert mit Sahnehaube und Eiswaffel 8,00
- Limoncello-Tiramisu im Weckglas 8,50

7. Komplettmenüs

- Menü Komplettpreis: 32,50 Euro
 - *** Geflügelbrühe mit Nudleinlage 6,00
 - *** saftiger Schweinebraten vom Hals an dunkler Soße
 - Spätzle | Kroketten | Gemüseauswahl 20,00
 - *** Vanille-Eis mit heißen Kirschen 6,60

- Menü Komplettpreis: 47,00 Euro
 - *** Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 6,00
 - *** kleiner bunter Salatteller | Baguette-Brot 6,00
 - *** Schweinelendchen an Champignonrahmsauce
 - Spätzle | Kroketten | Gemüseauswahl 26,50
 - *** Vanille-Halbgefrorenes mit pochierter Rotweibirne 8,50

- Menü Komplettpreis: 48,50 Euro
 - *** Gemüsecremesuppe gerösteten Brotwürfeln 6,50
 - *** kleiner bunter Salatteller | Hausdressing | Baguette-Brot 6,00
 - *** geschmorter Kalbsbraten mit Rosmarin
an feiner Rahmsauce |

- Herzogin-Kartoffeln | Spätzle | Gemüseauswahl 26,50
 - *** frischer Obstsalat | eine Kugel Vanille-Eis und etwas Sahne 9,50

- Menü Komplettpreis: 64,00 Euro
 - *** Rinderkraftbrühe Grießklößchen 6,50
 - *** Blattsalatvariation Schwarzwälder-Schinken | Baguette-Brot | Butter 8,50
 - *** zweierlei Filet vom Kalb und Rind auf holländischer Soße
dazu servieren wir Ihnen Bratensoße
 - Spätzle | Kartoffelgratin | Gemüseauswahl 40,00
 - *** dunkle und helle Mousse au Chocolat
mit Bananenstückchen und Sahnegarnitur 9,00

- Menü Komplettpreis: 61,60 Euro
 - *** Rinderkraftbrühe mit tomatisiertem Eierstich 6,60
 - *** geräuchertes Lachsfilet an einer Meerrettichsahne
geröstetes Toastbrot und Butter 8,00
 - *** Kalbsfilet zartrosa gebraten
auf einer leichten Kräuterjus serviert
 - Herzogin-Kartoffeln | Spätzle | Gemüseauswahl 38,50
 - *** Crème-brûlée mit Sahne und frischen Obst 8,50

8. wenn Sie noch Übernachtungen im Haus benötigen,
siehe Hotelprospekt oder im Internet: www.WirDieEngel.de

Hotel - Gasthaus Engel Luttingen

- gutbürgerliche, badische Küche
- Räumlichkeiten für 80 Personen jeglicher Anlässe wie Taufen, Hochzeiten, Betriebsfeiern, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, etc.
- Wir bewirten auch gerne Busreise-Gruppen | Sprechen Sie uns bitte darauf an.
- schöne gemütliche große Gartenterrasse im Engel-Hof
Kinderspielplatz im Engel-Garten mit Sandkasten, Rutsche, Schaukel, Wippe
- **Hotelzimmer** mit Dusche/WC, Föhn, Sat-TV, Zimmer-Safe, gratis Internet-Zugang
zum Teil mit Mini-Bar und Balkon
Wir verfügen über 6 Doppelzimmer (3 davon auch als 3 Bettzimmer) und 12 Einzelzimmer
Weiter haben wir noch zwei Ferienwohnungen. Jede Ferienwohnung verfügt über 4 Bette und kann auch auf 6 Pers. aufgebettet werden.
- Ferienwohnungen mit allem, was man braucht (siehe Prospekt)
- kostenloser Parkplatz direkt beim Haus
- Parkplatz auch für Busse geeignet

Weiter Infos über uns und unser Haus finden Sie immer aktuell
auf unser Web-Seite www.WirDieEngel.de

mit freundlichen Grüßen

Fam. Michael Ruch

Ihre Familie Bianka und Michael Ruch
und das ganze Engel-Team

