

Planungshilfe für Feierlichkeiten **Menüvorschläge 2026**

Druckdatum: 27.12.2025

Luttingen, im Januar 2026

Sehr geehrter Guest!

Wichtige Information für Sie!

Wir sind damit bestrebt, Ihre Familienfeiern, Firmenfeiern, Firmenanstalten oder andere Gesellschaften zu Ihrer vollen 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.

Kaffeeegedecke: 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 Nachzuschlag. 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 könnten. 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.



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



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
• Gemüsesamtsuppe 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-Rahmsoße 26,50
- gebratenes Hähnchenbrustfilet | an leichter Käse-Kräutersahnesoße 22,00
- Kalbsrückensteak zartrosa gebraten | Steinpilzsoße 33,00
- Rinderfilet zartrosa am Stück gebratenen | an einer Pfefferrahm-Soße 44,00
- Filetauswahl vom Kalb und Rind | Kräuterjus 42,00
- Roastbeef rosa gegart | Pfefferrahmsoße 35,00
- Kalbsbraten an feiner Champignon-Rahmsoße 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
- lauwärmer 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

• <u>Menü</u> Komplettpreis: 32,50 Euro		
*** Geflügelbrühe mit Nudelineinlage	6,00	
*** saftiger Schweinebraten vom Hals an dunkler Soße		20,00
Spätzle Kroketten Gemüseauswahl		
*** Vanille-Eis mit heißen Kirschen	6,60	
• <u>Menü</u> Komplettpreis: 47,00 Euro		
*** Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,00	
*** kleiner bunter Salatteller Baguette-Brot	6,00	
*** Schweinelendchen an Champignonrahmsoße		26,50
Spätzle Kroketten Gemüseauswahl		
*** Vanille-Halbgefrorenes mit pochierter Rotweinbirne	8,50	
• <u>Menü</u> Komplettpreis: 48,50 Euro		
*** Gemüsecremesuppe gerösteten Brotwürfeln	6,50	
*** kleiner bunter Salatteller Hausdressing Baguette-Brot	6,00	
*** geschmorter Kalbsbraten mit Rosmarin		
an feiner Rahmsoße		
• Herzogin-Kartoffeln Spätzle Gemüseauswahl	26,50	
*** frischer Obstsalat eine Kugel Vanille-Eis und etwas Sahne	9,50	
• <u>Menü</u> 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	
• <u>Menü</u> 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 Betten 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 unserer Web-Seite www.WirDieEngel.de

mit freundlichen Grüßen

Fam. Michael Ruch

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

