



KULINARISCHER
KALENDER

JANUAR BIS JUNI 2020

2020

Frohe Weihnachten und zum Jahreswechsel
alles Gute wünscht Ihnen Ihr Tafelhaus Team.

Wir danken Ihnen für viele genussvolle
Momente in 2019 und freuen uns auf
gemeinsame kulinarische Highlights im neuen
Jahr!





LIEBESBISS

DER VALENTINSTAG IM TAFELHAUS

Freitag, 14. Februar 2020 ab 18 Uhr

Wir freuen uns auf alle Liebeshungrigen. Kerzen, eine kulinarische Liebeserklärung in 4 Gängen, einen Valentins-Aperitif und eine rote Rose erwartet Sie in romantischer Atmosphäre in unserem TH.

Preis pro Person EUR 69,00 inkl. 4-Gänge-Menü und Valentins-Aperitif. Weine und sonstige Getränke werden à la carte berechnet.



DIE HÜTT'N

LÄSSIGE HÜTTENZEIT
noch bis 25. März 2020

Ob Fine Dining, ein leckeres Menü, ein lässiger Hüttenabend, zünftiger Hüttenzauber oder alpenländischer Partyspaß bis in die Morgenstunden – unsere Tafelhütte hat auch in der fünften Saison verschiedenste Gäste beherbergt!

Menü in der Tafelhütte bis 25 Personen, Partyspaß bis 65 Personen. Kombiniert gebucht werden kann die Hütte mit einer unserer Stuben.



Wir erzählen Ihnen von Hüttenmomenten, nehmen Ihre Wünsche auf, ergänzen unsere Ideen und gestalten gemeinsam Ihren ganz persönlichen Hüttenabend.





WEINGUT
VON OTHEGR

Versand

GÜNTHER UND THEA JAUCH

ZU GAST IM TAFELHAUS

Donnerstag, 12. März 2020, Beginn 19 Uhr

Plätze sind limitiert!

Wir freuen uns auf einen unterhaltsamen Riesling-Abend mit Günther und Thea Jauch, Weingut von Othege. Preis pro Person EUR 109,00 inklusive Menü, Weine und sonstiger Getränke.

Als Kind war Günther Jauch oft in Kanzem bei Onkel Max und Tante Maria zu Gast. Er und seine Frau führen das Weingut inzwischen in 7. Generation.



Besondere Weine, ein abgestimmtes Menü und interessante Gespräche versprechen einen außergewöhnlichen Abend.





KIRCHHEIMER KÜCHEN- PARTY

Freitag, 27. März 2020, Beginn 19:00 Uhr
Küchen Schuler, Dettinger Straße 86,
73230 Kirchheim/Teck

Feiern Sie mit uns eine Küchenparty der besonderen Art! Wir servieren Ihnen kulinarische Erlebnisse an verschiedenen Genussstationen.

Besondere Weine, raffinierte Drinks und vieles mehr versprechen einen Abend für alle Sinne!

Preis pro Person EUR 159,00

Der Kartenvorverkauf hat begonnen.



A LITTLE PARTY NEVER KILLED NOBODY



KÜCHENSCHULER



MEHRERE SPITZENKÖCHE, BEKANNTE WINZER, EIN ABEND

Freuen Sie sich auf die Köche Ben Benasr (Richter's Stuttgart), Bernd Nödinger (Tafelhaus Köngen), Claudio Urru (Grüner Wald Hamberg), den Winzer Gert Aldinger (Weingut Aldinger Fellbach), Di Genaro Feinkost, die Macher Markus Escher und Alexander Franke von GINSTR, Live Musik und viele Überraschungen mehr!

SPARGELSAISON

IM TAFELHAUS

Mit dem Frühling kommt Mitte April die Spargelzeit ins Tafelhaus. Weiße und grüne Spargelspitzen werden klassisch und kreativ zubereitet.

Während der Spargelsaison ergänzen wir unser à la carte um ein leckeres Angebot an Gerichten mit Spargel.





GRILL

RENT A TAFELHAUS GRILL

März bis September 2020

Lust auf eine Grillparty mit Familie und Freunden im eigenen Zuhause? Sie haben keine Zeit, für Ihre Grilleinladung alles selbst einzukaufen und vorzubereiten? Sie benötigen einen Grill? Geschirrspülen, nein danke? Das Tafelhaus bereitet Ihnen Ihr privates Grillevent inkl. Rundum-sorglos-Paket in Ihrem Zuhause.

Sie laden lediglich Ihre Gäste ein und übernehmen die Chefposition am Grill.

Ab 6 Personen. Preis pro Person EUR 49,00 inkl. Weber-Grill. Anlieferung, Aufbau und Abholung bis 15 km Anfahrt pauschal EUR 65,00. Weine und sonstige Getränke werden separat berechnet.

Besondere Speisewünsche erfüllen wir selbstverständlich jederzeit gerne. Preise auf Anfrage.



I LOVE SUSHI AND SASHIMI

IM TAFELHAUS
22. bis 29. April 2020

Kreativ und international bietet das Tafelhaus ein besonderes Genusserlebnis am Puls der Zeit aus der japanischen und asiatischen Küche.

Freuen Sie sich auf viele Aromen und asiatische Genusserlebnisse. Passende, überraschende Weine stehen bereit.

Das „Mummy-ist-die-Beste“-Muttertags-Menü im Tafelhaus – mit all seinen Lieben feiern, Spaß haben und genießen.

Preis pro Person EUR 49,00 inkl. 3-Gänge-Menü und Aperitif oder EUR 59,00 inkl. 4-Gänge-Menü und Aperitif.

Weine und sonstige Getränke werden à la carte berechnet.



MUMMY'S DAY – DER MUTTERTAG

IM TAFELHAUS
Sonntag, 10. Mai 2020, ab 12 Uhr
durchgehend warme Küche

GOURMETFLUG

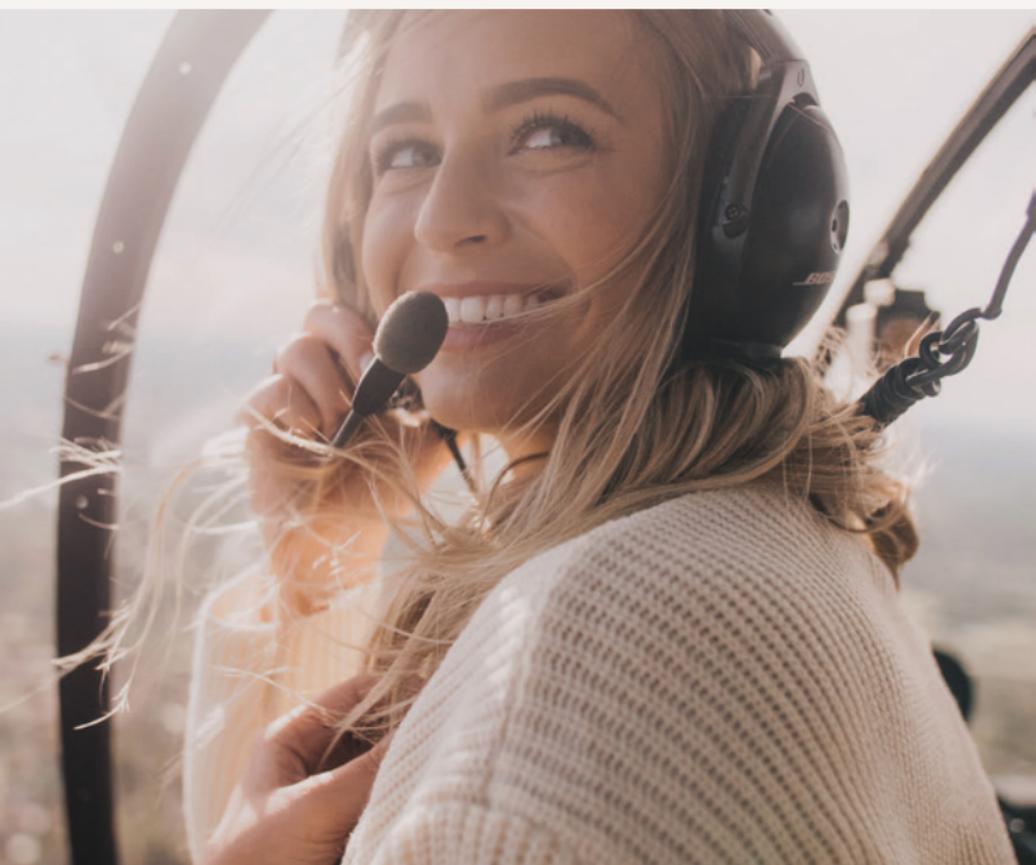
IN DER LUFT UND IM TAFELHAUS

März bis Oktober 2020

Kommen Sie mit auf unseren Gourmetflug, an der Albkante entlang oder auf eine Route Ihrer Wahl (ca. 20 Minuten für max. 3 Personen). Nach einem freien Blick von weit oben ein Menü im Tafelhaus genießen.

Im Helikopter haben neben dem Piloten jeweils drei Gäste Platz. Den Ausgangspunkt stimmen wir mit unseren Gästen ab.

Preis pro Person ab EUR 240,00 inkl. Helikopterflug, 4-Gänge-Menü, Aperitif, Weine und sonstige Getränke.





LUNCH

IM TAFELHAUS

Dienstags, mittwochs und donnerstags zum Lunch ins Tafelhaus! Stellen Sie sich ihr Wunschmenü aus unserer Mittagskarte zusammen.

Preis für zwei Gänge EUR 26,00, jeder weitere Gang EUR 10,00.

MOBILE COCKTAILBAR

DER TAFELHAUS COCKTAIL ACT

Was wäre eine Party ohne Bar und Cocktails? Buchen Sie unsere mobile Cocktailbar mit Cocktails und Longdrinks.

Getränke nach Wunsch. Miete für die Bar EUR 500,00, zwei Barkeeper EUR 300,00 für 4 Stunden.

DJ auf Anfrage.



A close-up photograph of a dark wine bottle. The bottle has a white label with black and red text and decorative flourishes. The text on the label includes 'HANNES REEH', 'ROHSTOFF', and 'MERLOT'. The bottle is set against a blurred background of warm, golden light.

DIE WEINKARTE

IM TAFELHAUS

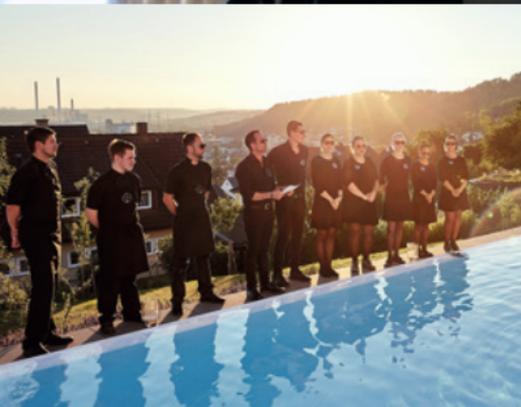
Eine schöne Auswahl an Weinen,
Überraschendes und Raritäten mit
Seltenheitsgarantie, zum Genießen als
Flasche oder glasweise aus dem Coravin.





DAS TAFELHAUS CATERING

Ihre Veranstaltung in einer Location Ihrer Wahl – Qualität und Leidenschaft treffen Ihre Gäste!



Gestalten Sie Ihren ganz persönlichen kulinarischen Moment für geschäftliche und private Anlässe – in Ihrem Unternehmen, einer Event-Location oder einem außergewöhnlichen Ort Ihrer Wahl.

Ob Fingerfood, Flying Buffet, Menüs, Live Cooking Stationen oder BBQ, unser Anspruch an hohe Qualität und perfekte Abläufe macht Ihre Veranstaltung besonders – für eine kleine Runde oder mehrere hundert Gäste – in der Region verankert oder unterwegs.

Mit Erfahrung, Ideen und Ihren Wünschen gestalten wir gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier mit einem passenden Gesamtkonzept – Zelte, Bars, Beleuchtung, Live Musik, DJs und Dekoration.





KÜCHEN- PARTY

IM TAFELHAUS

Sie wollen Ihre Familienfeier, Ihr Firmenevent einmal anders erleben oder eine lässige Party mit Freunden feiern?

Eine Küchenparty im Tafelhaus garantiert Ihnen einen leckeren und beschwingten Abend!

Sie schauen gemeinsam mit Ihren Gästen in die Töpfe im Tafelhaus. Wir servieren Köstlichkeiten, Aromen und einzigartigen Genuss nach Ihren Wünschen.



Gerne sprechen wir Empfehlungen für Musiker, Bands oder DJs aus oder folgen Ihren Wünschen. Wir erstellen ein individuelles Angebot für Sie. Sprechen Sie uns an!



FEIERN IM TAFELHAUS

Wir laden Sie sehr herzlich ein, zu geschäftlichen und/oder privaten Feiern. Sehr gerne planen wir gemeinsam mit Ihnen Ihre einzigartige Feier.



FEIERN IN DER ZEHNTSCHAUER IN KÖNGEN

Mit der Zehntscheuer in Köngen catert das Tafelhaus eine weitere Location.

Die Zehntscheuer bietet Platz für bis zu 150 Personen. Die Location ist mit Tontechnik und Bühne ausgestattet.

FEIERN IM SCHLOSS UNTERBOIHINGEN

Eine stilvolle Location, mit Platz für 120 Gäste. Ein Saal, weitere Räume, eine Bar und ein schöner Park. Feiern Sie nach Lust und Laune im Schloss Unterboihingen.



TAFELHAUS GUTSCHEIN

Einen Genussmoment verschenken. Auch alle Veranstaltungen und Arrangements gibt es als Gutschein.

VIELEN DANK

Die Begeisterung unserer Gäste ist die schönste Auszeichnung für unsere Arbeit. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!



HOTEL NECKARTAL TAFELHAUS

Bahnhofstraße 19
73257 Köngen

Telefon: +49 (0) 70 24 97 22 0
info@hotel-neckartal.com