



EICHENGRUND

CAFÉ · RESTAURANT · HOTEL · SAAL · CATERING · KONFERENZEN · MARKT

Im Hotel Eichengrund feiern wir mit großer Leidenschaft und Hingabe. Durch die wunderschöne Lage im grünen Cochstedt erfreut sich unser Restaurant und unser großer Saal als Location für Feiern aller Art großer Beliebtheit.

Von Menüs ab 5 Personen, über Familien- und Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, bis hin zu großen Firmenfeiern mit bis zu 200 Gästen ist vieles möglich.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser kulinarisches Angebot in Form von leckeren Menüs, Buffetvorschlägen vorstellen.

Für weitere Information stehen wir Ihnen gerne persönlich oder per Telefon zur Verfügung.

Böklinger Straße 14
39444 Hecklingen OT Cochstedt

039267 - 646803
0160 - 95579101
info@eichengrund.eu



EICHENGRUND

CAFÉ · RESTAURANT · HOTEL · SAAL · CATERING · KONFERENZEN · MARKT

BUFFET STADT COCHSTEDT

ab 15 Personen

- Medaillons vom Schwein mit Kräuterschmand
- Eier auf Fleischsalat
- Mettschwein mit Zwiebeln
- Deutsche Käseauswahl mit Trauben und Salzmandeln
- Braten und Schinkenauswahl mit Essiggemüse
- Fischplatte mit Meerrettichsahne und Senf Dillsauce
- knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Brot- und Brötchenauswahl mit Butter



EICHENGRUND

CAFÉ · RESTAURANT · HOTEL · SAAL · CATERING · KONFERENZEN · MARKT

BROTZEIT

- Boulettchen mit Kräutersenf
- rustikales Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck
- Bauernsülze mit Gurkenschmand
- Kartoffelsalat mit Speck und Apfel
- Knuspriger Schweinebraten mit Kümmel und Knoblauchbrot (warm)
- Zwiebelbrot und Laugenbrezeln



EICHENGRUND

CAFÉ · RESTAURANT · HOTEL · SAAL · CATERING · KONFERENZEN · MARKT

BAYRISCHES BUFFET

ab 15 Personen

- Käse-Wurstsalat
- Krautsalat mit Knoblauch
- frischer Rettich mit Salz
- Käsebrett mit Schmalz und Obatzter

- Krustenbraten mit Kümmel und Altbiersauce
- Weißwurst mit süßem Senf
- Schlachtekraut
- lauwarmer Kartoffel-Specksalat
- Butter, Brotauswahl und frisches Laugengebäck



EICHENGRUND

CAFÉ · RESTAURANT · HOTEL · SAAL · CATERING · KONFERENZEN · MARKT

VEGETARISCHES BUFFET

ab 25 Personen

- Möhren-Orangencremesuppe mit Ingwer
- kleine Gemüsekekchen mit Schafskäse
- Chicorée-Melonensalat mit Mozzarella und Petersilie
- Auberginenröllchen mit Frühlingslauch und Pinienkernen
- Lasagne mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Spinatrahm
- kleine gefüllte Paprika mit Tofu, Reis und Chilli
- hausgemachte Kartoffel-Möhrenrösti und Gurkenschmand
- kleiner Käsekuchen im Glas mit beschwipsten Kirschen
- Mangocreame mit Ananassalat und groben Pfeffer



EICHENGRUND

CAFÉ · RESTAURANT · HOTEL · SAAL · CATERING · KONFERENZEN · MARKT

GRILLBUFFET EICHENGRUND

ab 20 Personen

- Antipasti
 - marinierter Schafskäse
 - Tomate-Mozzarellasalat
 - Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
 - griechischer Bauernsalat
 - Krautsalat mit Kreuzkümmel
 - Kräuterkartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
 - Knoblauchbrot vom Grill
-
- Putensteaks
 - Hüftsteaks
 - Lammbrotwürstchen
 - Schweinerückensteaks, verschieden mariniert
 - Grillfackeln
 - Spare Ribs
 - Frische Bratwurst
 - Grilltomaten mit groben Meersalz
 - Gemüse-Fetapäckchen
 - Folienkartoffeln mit Kräuterquark
 - verschiedene Grillsaucen und Tzatziki