



# Events for friends

## in unserem Work:Shop. und der Skylounge

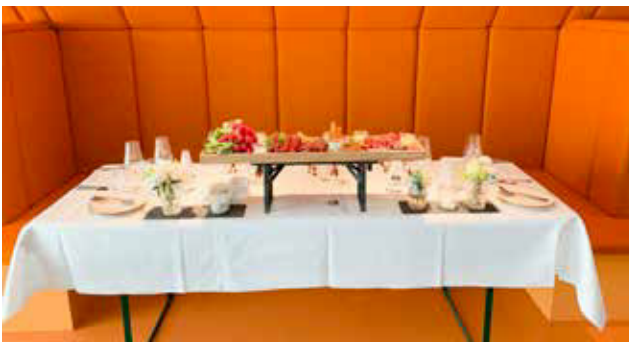
Seit Mai 2019 begeistert der Work.Shop nicht nur unsere Firmenkunden WÄHREND sondern auch NACH den Tagungen und Seminaren. Wir wurden Zeugen von gemütlichen Klatsch-und-Tratsch-Abenden in der Küche oder auf unserer Skylounge, in den kuscheligen Sitznischen oder den Glaskugeln - so ganz ohne Servicekraft und Schnick Schnack. Genau das ist der Zeitpunkt, wenn aus Kollegen Freunde werden.

Hieraus entstand die Idee von "Events for Friends", die sich seither größter Beliebtheit erfreut. Wir laden Sie ein, sich über den Dächern Metzingens und mit Blick zur schwäbischen Alb so richtig wie zuhause zu fühlen - daheim im Schwanen. Ob zu bestimmten Events, oder einfach nur weil die Lust oder Zeit zum selber kochen fehlt :-)





# Impressionen



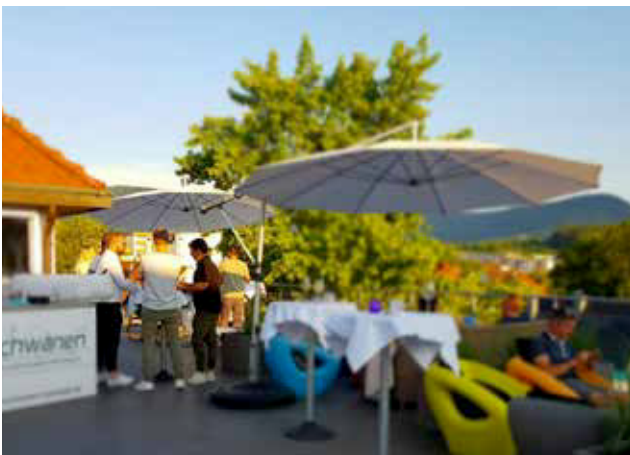
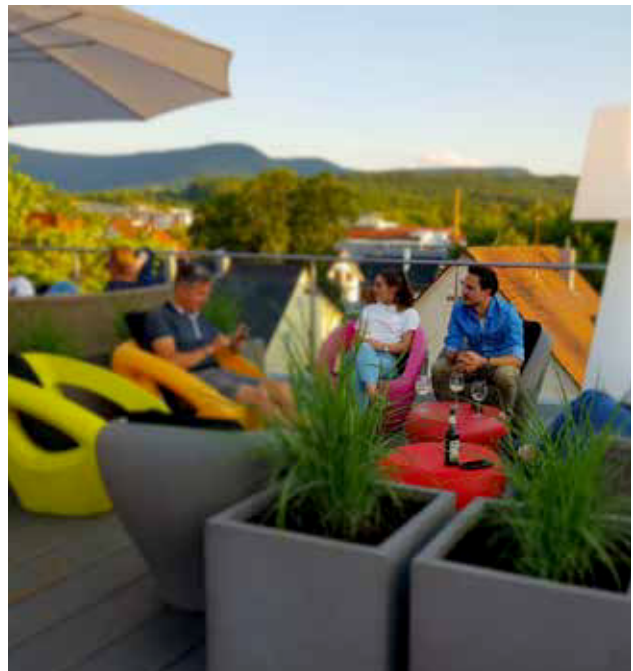
Hotel & Restaurant Schwanen  
Familie Wetzel  
Bei der Martinskirche 10  
72555 Metzingen

T +49 7123-946 0  
F +49 7123-946 100  
info@schwanen-metzingen.de  
www.schwanen-metzingen.de



## Sky-Lounge

Die Skylounge ist der ideale Platz für Empfänge unter freiem Himmel, für Get-Together, für Sundowner und Seele-baumeln-lassen, für chillen im Stillen, für Aussicht genießen und unter Sonnenschirme rumflackern. Für Häppchen, für Drinks, für gute Musik. Kurzum: unser neuer Lieblingsplatz!





## Für's erste "Grießgoddle" oder "ciao bella" am Tisch

Vesperbretter: schwäbisch oder mediterran

### Schwäbisches aus dem Ländle

- Verschiedenes vom schwäbisch hällischen Landschwein (Pfefferbeißer, Landjäger, Rauchkringel...)
- Räucherforellenfilet aus dem Ermstal mit Sahne-Meerrettich
- Bühlentaler Dorfkäse
- Griebenschmalz, Frühlings-Kräuterquark, Butter
- Radieschen, Kirschtomaten
- Hausgemachtes gepickeltes Gemüse
- Brot in Brotkörble

€ 15,90 pro Person

### Mediterranes aus dem Süden

- Parmaschinken mit Melone
- Luftgetrocknete Salami
- Mortadella fein aufgeschnitten
- Vitello Tonato
- Salat Nizza
- Poulposalat
- Büffel-Mozzarella mit Basilikumpesto und Ochsenherztomate
- Eingelegtes gegrilltes Gemüse mit Jahrgangssardinen
- Verschiedene Dips und Olivenöl
- Brot in Brotkörble

€ 18,90 pro Person

### SCHWÄBISCH



### MEDITERRAN





## Just for Friends



Zum selber schöpfen, zum Teilen, zum Rumschnabulieren

	Frühling	Sommer	Herbst	Winter
Salat in großer Schüssel	Gänselieselsalat Blattsalate, Radiesle, Kräutervinaigrette		Feldsalat mit Birnen-Nussdressing und Kracherle	
	€ 5,90		€ 9,90	
Suppe in großer Terrine	Brunnenkressesuppe mit Flusskrebse	Spargelcremesuppe mit grünem & weißem Spargel	Kürbiscremesuppe mit frischem Ingwer und Zitronengras	Maultaschensuppe mit geschmelzten Zwiebeln und frischem Schnittlauch
	€ 8,90	€ 7,90	€ 7,90	€ 6,90
Hauptgang	Ragout Fin vom Alb-Huhn mit buntem Frühlingsgemüse und feinen Butternudeln	Braten vom Hohenloher Kalb im Spätburgundersößle mit frischen Pfifferlingen, buntem Sommergemüse und Kartoffelgratin	Rehragout im Hagebuttesößle mit geschmelzten Butterspätzle, Rahmwirsing und gebratenen Pilzen	Ofenfrische Landente mit Blaukraut, zweierlei Knödel und Preiselbeeren
	€ 26,90	€ 28,90	€ 29,90	€ 33,90
Dessert	Süße Schlemmereien vom Dessertbuffet je nach Saison			
	€ 18,00			





## Am Buffet in Schüsseln, Gläsern und Töpfen

- Süsschen der Saison
- Unser Grünzeug der Saison, mit Dressing in der Pipette
- Mediterraner Grillgemüsesalat mit Jahrgangssardine
- Gezupftes Alb-Wiesenslamm und Minz-Joghurt
- Risotto mit frischen Pilzen der Saison, getrockneten Tomaten und Pecorino
- Kalbfleischküchle auf getrüffeltem Kartoffelpüree und frittiertes Blattpetersilie

- Frische Beeren oder Obstsalat der Saison
- Mousse von der Valrhona-Schokolade
- Panna Cotta mit Fruchtsäfte
- Rote Grütze mit Bauerrahm

€ 53,00 pro Person

