

Herzlich willkommen im EXO, der Gastronomie im Exotenhaus

ein außergewöhnliches Ambiente für Ihren besonderen Anlass:

Mit Blick ins Exotenhaus mit seinen Äffchen, dem Faultier und den singenden Vögeln, sorgen wir von der fachmännischen Beratung über die Dekoration bis zur Bewirtung für den festlichen Rahmen, damit Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Mit viel Leidenschaft und Herzblut bereiten wir unsere Speisen zu und legen dabei großen Wert auf frische, regionale Produkte. Ob ein Buffet oder lieber ein Menü, gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Speise- und Getränkeangebot zusammen, da jede Hochzeit einzigartig ist.

Gerne können Sie telefonisch unter der Rufnummer 0721/255 151 15 Ihre Feier mit uns besprechen und reservieren. Unter www.exo-karlsruhe.de finden Sie diverse Impressionen und zusätzliche Informationen über unsere Angebotsvielfalt.

Die Gastronomie umfasst neben einem großen Innengastraum mit rund 110 Sitzplätzen und einem Free Flow Bereich mit zusätzlichen 24 Plätzen, eine noch größere Außenterrasse mit Loungebereich, der direkt an den Spielplatz und das Grün des Stadtgartens grenzt.

Sie möchten Ihre Feier bei uns durchführen?
Sie haben Fragen oder wünschen weitere Informationen?

Wir vom EXO-Team sind gerne für Sie da.

Ihr
Andreas Hill

EXO | Gastronomie
im Exotenhaus

Ettlinger Straße 4c
76137 Karlsruhe

+49 (0)721 25515115
hallo@exo-karlsruhe.de

www.exo-karlsruhe.de

Möglicher Ablauf Ihrer Veranstaltung

Eintreffen im EXO

Das Brautpaar trifft im EXO ein und die Hochzeitsgäste werden begrüßt. Die Terrasse ist für Sie mit Stehtischen und Sitzmöglichkeiten vorbereitet und die Räumlichkeiten sind dekoriert. Auf der Terrasse findet der Sektempfang statt. Dazu reichen wir Fingerfood und Blätterteiggebäck. Genießen Sie die Atmosphäre und den Nachmittag.

Danach schneidet das Brautpaar die Hochzeitstorte an und wir bieten dazu Kaffee sowie Tee und weitere Getränke nach Wunsch an.

Flasche Secco unserer Hausmarke je – 19,00 €

Sektempfang pro Person (Pauschale) – 6,00 €

Alkoholfreier Cocktail je Glas – 5,50 €

Fingerfood und Hausgebäck pro Person – 6,00 €

Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten pro Person – 5,50 €

Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten und Kuchen pro Person – 11,50 €

Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten bei mitgebrachtem Kuchen pro Person – 8,50 €



Terrasse für Sektempfang und Kaffee



Zum **Abendessen** geht die Hochzeitsgesellschaft in unseren schönen Festsaal. Die Tische sind festlich eingedeckt und liebevoll dekoriert. Das Kerzenlicht verbreitet eine romantische Stimmung. Unsere Servicemitarbeiter umsorgen Sie freundlich und kompetent. Die EXO-Küche verwöhnt Sie mit einem feinen Menü oder Buffet.

Beispiele

4-Gang-Menü ab - 36,00 €

0,75 l Flasche Qualitätswein deutsch ab - 16,00 €

0,75 l Flasche Mineralwasser - 3,90 €

Tasse Kaffee/Espresso ab - 1,90 €

Pils 0,5 l - 3,90 €

Softgetränke 0,4 l - 3,20 €

Mitternachtsimbiss (z. B. Käsebrett mit Wurstspezialitäten) pro Person - 7,50 €

Ihr Saal festlich gedeckt



Sonstiges

Blumengesteck ab – 15,00 €

Tischdecken pro Stück – 6,00 €

Stoffservietten pro Stück – 2,50 €

Stuhlhussen pro Stück – 10,00 €

EXO Menükarten pro Stück – 3,50 €

Aufwendige Dekorationen wie Stuhlhussen pro Stunde/Mitarbeiter – 28,00 €

Nachtzuschlag: ab 24:00 Uhr pro angefangene Stunde – 65,00 €

(Nachtzuschlag nicht pro Mitarbeiter, sondern pauschal pro angefangene Stunde)

Kinder bis 6 Jahre frei

Kinder von 6-12 Jahren zahlen den ½ Preis

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Inhalt

Menüvorschläge	6
Hochzeitsmenü	6
Sommermenü	7
Liebesmenü	8
Schlemmermenü	9
Buffetvorschläge	10
Gala Buffet	10
Hochzeitsbuffet I	11
Hochzeitsbuffet II	12
Schlemmerbuffet	13

Menüvorschläge

Hochzeitsmenü

Bunter Salatteller von marktfrischen Salaten, Baguette

Hochzeitssuppe mit dreierlei Klößchen und Kräuterflädle

Schweinefilet am Stück gebraten
auf cremigen Waldpilzen mit
kleinem Gemüse, Kartoffelgratin,
hausgemachte Spätzle und Kroketten

Himbeersorbet
und Mascarpone mousse
auf Waldbeerenragout

36,00 € pro Person

Sommermenü

Luftgetrockneter Schinken an sommerlichen Blattsalaten
mit Cantaloupe Melone, gegrillter Zucchini und Pinienkernvinaigrette,
Baguette

Tomatencremesuppe mit Spinat-Ricotta-Ravioli und frischem Basilikum

Mit Honig und Kräutern marinierte Maispoulardenbrüstchen
Portweinjus, erlesenes Gemüse, Maisgrießtaler

Sommernachtstraum:
Weißes Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren
an Thymian-Honigparfait

39,00 € pro Person

Liebesmenü

Kokossüppchen mit Thai-Basilikum-Grießklößchen

Kross gebratenes Papageienfischfilet auf Perlgraupenrisotto mit
Tomatensugo

Rosa gebratenes Roastbeef an Schmorgemüse mit
Kartoffelgratin und Basilikumnudeln

Hausgemachtes Himbeerparfait & dunkles Schokoladenmousse
an frischen Früchten

42,00 € pro Person

Schlemmermenü

Fischterriner mit herzhafter Kräuter-Senfsoße und Salatbukett
Stangenbrot und Butter

Hochzeitssuppe

Kalbsfilet im Kräutermantel auf Cognacsoße
dazu Haselnusspätzle und erlesenes Gemüse mit Kartoffelgratin

Basilikumparfait an Mangoeis mit frischen Früchten

44,50 € pro Person

Buffetvorschläge

Gala Buffet

Kalte Speisen

Fischterriner mit Kräuterdip
Poulardengalantine mit Preiselbeersosse
Graved Lachs mit Senfsosse
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Fischplatte mit Heilbutt und Garnelen
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenspalten
Roastbeef mit gefüllten Walldorfäpfeln
Buntes Salatbuffet mit Dressing und mariniertes Gemüse
Baguette und Butter

Warme Speisen

Lammrücken am Stück gebraten mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin
Gebratene Lachstranche auf Gemüsebett an Safransosse mit Wildreis
Kalbsrahmbraten mit glacierten Möhren und hausgemachten Spätzle

Dessert

Verschiedene Mousse Variationen
Vanilleparfait mit heißen Schattenmorellen
Frischer Obstsalat
Käsebrett mit Früchten

Ab 50 Personen 49,50 € pro Person

Hochzeitsbuffet I

Kalte Speisen

Entenleberterrine mit Preiselbeerschaum
Tomatenplatte mit Mozzarella und Pesto
Eingelegte marinierte Gemüsespießchen
Gefüllte Champignons
Salatbuffet nach Absprache und Dressings
Fischplatte von diversen Fischen und Dip
Geflügelplatte mit gerauchter und gebratener Hähnchenbrust und
frischer Ananas
Ciabatta, Baguette

Warme Speisen

Hochzeitssuppe
Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Schweinefilet mit Champignonrahm
Spätzle, Kartoffelgratin, Pommes-Macaire
Gemüse der Saison

Dessert

Joghurt-Limonencreme
Marmorierte Mousse au chocolat
Exotischer Obstsalat

Ab 50 Personen 49,50 € pro Person

Hochzeitsbuffet II

Vorspeise serviert:

Räucherlachs-Rose mit Dijon-Senfsoße
Tomate-Mozzarella und Antipastigemüse
an Salatbukett mit hausgebackenem Brot

Hauptgang vom Buffet:

Gebratene Medaillons von Schwein in Pilzrahmsoße
Kleine panierte Schnitzelchen von der Pute
Rotbarschfilet mit Thymian gebraten und Safran-Zitronensoße
oder
Saftiger Burgunderbraten vom Rind
oder
Maispoularde mit provenzalischen Kräutern und Rosmarinjus
Kartoffelgratin, Krokette, hausgemachte Spätzle
Marktgemüse

Dessert serviert:

Tiramisu ausgarniert
oder
Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße und cremigem Schokoladeneis

Ab 50 Personen 44,50 € pro Person

Schlemmerbuffet

Vorspeisen

Antipasti und Sommerliche Blattsalate, Dressings und Baguette
Scampi an Dijon-Senfsoße
Bunte Fischplatte mit marinierten und gebeizten Spezialitäten, Dips
Geräucherte Entenbrust mit Konfit
Tafelspitzsülze mit Kräutern und Kürbiskernöl
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Brot und Baguette

Warmes Speisenbuffet

Curry-Zitronengrassüppchen mit Kartoffel-Ingwer-Klößchen
Gegrillte Maispoularde mit Schinken und Salbei umwickelt, Portweinjus,
Thymiankartoffeln und Grilltomate
Kalbsmedaillons an Sherryrahmsoße auf provenzalischem Gemüse mit
geschmälzten Spätzle
Rinderrücken am Stück gebraten, Rosmarinjus, Speckböhnchen und
Kartoffelgratin
Vegetarisch gefüllte Teigtäschchen mit Tomaten-Ricottasoße, Rucola und
Parmesanspalten

Exo Dessert Buffet

Joghurtmousse
Limonentiramisu
Crème brûlée
Mango Parfait
Exotischer Fruchtsalat

Ab 50 Personen 50,00 € pro Person