

# Paladin

DAS RESTAURANT

## VERANSTALTUNGEN & FEIERN

Schon seit 1902 legen wir viel Wert auf erstklassigen Service, größten Komfort und viel Liebe zum Detail. Genau nach diesem Motto möchten wir auch Ihre Veranstaltung, beispielsweise ein Firmen Jubiläum, einen Geburtstag oder den wichtigsten Tag Ihres Lebens - die Hochzeit, planen & Sie bei Ihrem großen Tag erfolgreich begleiten.

Unser Restaurant Paladin bietet Ihnen den idealen Rahmen - modernes Design trifft auf einen hervorragenden Service und ein kreatives Küchenkonzept. Unser Team arbeitet mit viel Leidenschaft und begeistert sich für die gehobene Gastronomie. Unser Küchenkonzept basiert auf frischen Zutaten und Produkten

aus regionaler Herkunft. Wir setzen farbige Akzente mit Inspirationen aus moderner internationaler Küche. Auch unser eingespieltes Service Team mit Restaurantleiter Kaspar Nowicki steht Ihnen mit Rat und Tat zu Seite. Wir möchten Ihren großen Tag & Feier in eine schöne & unvergessliche Erinnerung verwandeln.

Familien  
Tradition seit  
1902

Besondere Momente genießen...



**IHRE ANSPRECHPARTNER**  
**KASPAR NOWICKI** RESTAURANTLEITER  
& **ANDREA KOLONKO** BANKETTLEITUNG

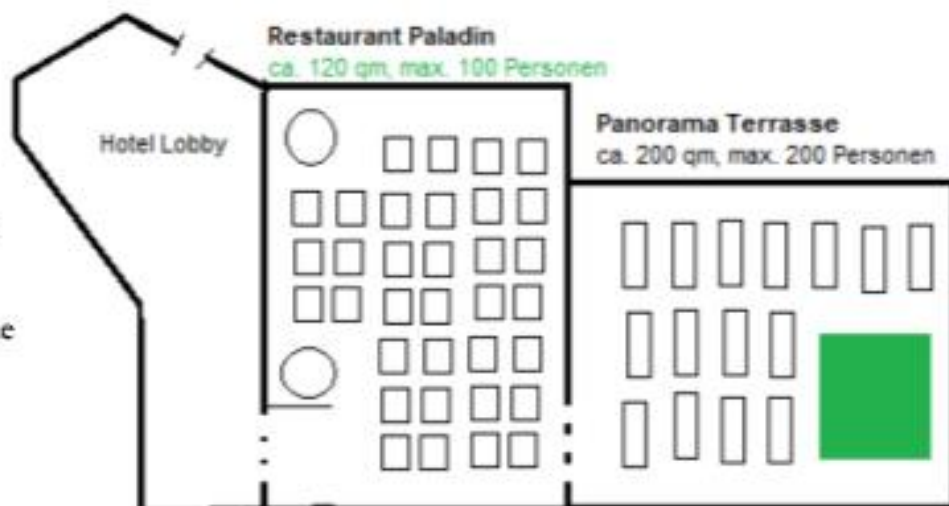
Seit 2012 leitet Kasper Nowicki unser Restaurant Paladin und verfügt daher über ein umfassendes Wissen über die gehobene Gastronomie. Unsere Bankettleiterin Andrea Kolonko ergänzt dieses Wissen mit viel Know-How im Bereich Organisation, Beratung & Gestaltung. Zusammen sorgen die beiden für optimale Unterstützung bei Ihrer individuellen Planung & Durchführung.

**ERSTKLASSIGER SERVICE**

# INDIVIDUELLE FEIERN - INDIVIDUELLE PLANUNG...

Unser Restaurant Paladin verfügt über großzügigen Raum mit über 120 qm und vereint vor allem viel Licht mit modernem Design und Ambiente. Bis zu 100 Personen finden hier bequem Platz.

Als besonderes Highlight (Frühling bis Herbst) kann unsere angrenzende Panorama Sonnen-Terrasse mit 200 qm Fläche und Blick auf die Goldstadt Pforzheim für den Sektempfang, Aperitif oder eine leigere Atmosphäre mitgebucht werden.



## FIRMENEVENT?

Firmenveranstaltungen sind immer wieder ein besonderes Erlebnis für Chefs, Mitarbeiter, Kollegen und Geschäftspartner. Sei es Betriebsausflug, Weihnachtsfeier oder eine andere Veranstaltung.

Das lockere Ambiente in unserer Sportsbar wird Sie begeistern. Leckere Cocktails zu moderaten Preisen. Feine und vielfältige Foodkreationen. Musikanlage und Beamer sind vorhanden.



## MOMENTE FÜRS LEBEN...

Unser Restaurant Paladin in Kombination mit unserer sonnigen Panorama Terrasse und Garden Lounge ist der ideale Ort für Ihren großen Tag...

Wir machen Ihre Planung gleich ein bisschen leichter. Wählen Sie Ihre Lieblingsgetränke selbst und wir stellen mit Ihnen Ihr Wunsch Menü zusammen. Gerne unterstützt Sie unser gesamtes Team und wir bleiben mit Ihnen am Ball bis zum großen Tag!



**LIEBE ZUM DETAIL**



*Sind Sie auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Hochzeitslocation?*

# LECKEREIEN ZU IHREM SEKTEMPFANG

Schwäbische Tapas - ofenfrisches Baguette mit Schnittlauchbutter & Schwarzwälder-Schinkenröllchen & Räucherlachspraline

Queens Classic - Tartlets gefüllt mit Frischkäse & Geflügelsalat dazu gebeizter Lachs auf Gurkensalat

Mediterran - Grissini mit italienischem Landschinken an Olivenspießen und hausgemachter Bruschetta

je zu 6,50€  
pro Person



## UNSERE MENÜVORSCHLÄGE...

### Klassiker Nr. 1

Tartar von der Schwarzwälder Forelle  
Dillsauerrahmeis/Kaviar

\*\*\*

Kartoffel-Essen  
mit Lauch-Speck-Klößen

\*\*\*\*

Rosa Roastbeef vom Stück tranchiert  
Sauce Bernaise/Gemüse/Schupfnudeln

\*\*\*\*

Schwarzwälder Kirsch Trio  
Creme/ Mousse/ Eis  
dazu Sponge & Crumble

zu 46.00 € pro Person

### Klassiker Nr.2

Ziegenfrischkäsepraline  
an buntem Blattsalat der Saison

\*\*\*

Schwäbische Festtagssuppe

\*\*\*\*

Medaillons vom Kalb  
Schwein & Rind  
an Pfeffer-Rahmsoße  
dazu glaciertes Gemüse  
und handgeschabte Spätzle

\*\*\*\*

Duo vom weißen & dunklen  
Mousse au Chocolate  
Crumble/Sponge/Beeren

zu 48.50 € pro Person



# MENÜ VORSCHLÄGE NACH JAHRESZEIT

## Frühlingsmenü 1

Spargelcremesuppe  
mit Schwarzwälder Schinkenchip  
\*\*\*

Röllchen vom Zander & Saibling  
an Vanille-Chili-Risotto  
& Zuckererbsenstroh  
\*\*\*

Mousse von der Himbeere  
an Ananas-Salsa  
zu 38.00 € pro Person

## Frühlingsmenü 2

Wildkräutersalat  
Mango & Babytomaten  
\*\*\*\*

Schaumsüppchen  
von der Brunnenkresse  
\*\*\*\*

Maispoularde  
an gegrilltem grüner Spargel  
& cremiger Bärlauch-Polenta  
\*\*\*

Zitronen Panna Cotta-Lemon  
serviert an Blaubeersalat  
zu 39.50 € pro Person

## Frühlingsmenü 3

Knackige Blattsalate  
Frischkäse Creme Brûlée  
\*\*\*\*

Creme Süppchen  
von der geräucherten Bachforelle  
\*\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet  
sous Vide im Heu gegart  
dazu wilder Spargel & Kartoffelragout  
\*\*\*\*

Rhabarber Parfait mit Erdbeeren  
zu 44.00 € pro Person

## Sommermenü 1

Wildkräutersalat mit Pfifferling & Feige  
\*\*\*\*

Gurken-Joghurt-Kaltschale & Melonenkugeln  
\*\*\*\*

Schwarzfeder Huhn  
an gegrillter Mini Paprika & cremiger Polenta  
\*\*\*\*

Holunderblüten Parfait &  
Sommerbeerenragout  
zu 39.50 € pro Person

## Sommermenü 2

Carpaccio vom Rind  
mit Sommertrüffel & Feige  
\*\*\*\*

Gegrillte Jakobsmuschel an Wakamesalat  
\*\*\*\*

Kalbshüfte an Paprika-Oliven-Salsa  
dazu Gemüsestroh & Sesam-Gnocchi  
\*\*\*\*

Erdbeer-Kaltschale  
serviert mit Safran-Vanilleeis  
zu 46.00 € pro Person

## Sommermenü 3

Bunte Sommersalate  
geschmokter Bonito & Sesam  
\*\*\*\*

geeiste Paprikaschaumsuppe  
\*\*\*\*

Lachsfilet an Zitronen-Salbei-Butter  
Glacierter Löwenzahn & Beluga Linsen  
\*\*\*\*

Variation vom Sorbet  
zu 44.50 € pro Person



## Herbstmenü 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
gerösteten Speck & Croutons  
\*\*\*\*

Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe  
mit Schnittlauchbaguette  
\*\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet mit Honig und Rosmarin  
gebraten dazu Mandelbrokkoli und Gemüsenudeln  
\*\*\*\*

Grießflammerie im Weckglas  
auf Gewürzorange und Karamellbruch  
zu 37.00 € pro Person

## Herbstmenü 2

Feldsalat/Walnuss Dressing  
Pfeffer Iberico Speck  
Ziegenkäsepraline  
\*\*\*

Kürbiscrèmesüppchen  
\*\*\*

Gänse Duo (Brust & Keule)  
an Apfel-Zimt-Rotkohl & Mini Kartoffel Klößen  
\*\*\*

Herbstliche Crème Brûlée  
zu 48.00 € pro Person

## Herbstmenü 3

Tatar vom Beitz Lachs/ Herbstaromen/Kaviar/Trüffel  
\*\*\*

Butternut-Kürbis-Caramel-Süppchen  
\*\*\*

geschmoktes Fasanenbrüstchen  
mit Rosenkohl-Püree  
\*\*\*

Kalbsrücken im Stroh sous Vide  
Hokkaido-Lauch-Gemüse/ Kartoffel-Waffel  
\*\*\*

geeister Christstollen  
zu 68.00 € pro Person

Alle Menüs  
& Speisen  
sind kombinierbar.  
Wir erstellen für Sie  
auch gerne ein  
individuelles  
Angebot!

## Wintermenü 1

Caramel-Maronen an Feldsalat  
\*\*\*\*

Hokkaido-Kürbis Süppchen  
\*\*\*\*

Entenbrust an glasierten Kirschen  
mit Rosenkohlblätter & cremiger  
Apfel-Zimt-Polenta  
\*\*\*\*

Zwetschgen-Schokoladen Terrine  
zu 42.00 € pro Person

## Wintermenü 2

Geräucherte Entenbrust  
Pflaumen-Chutney & Feldsalat  
\*\*\*\*

Butternut-Kürbis Caramel-Süppchen  
\*\*\*\*

Sauerbraten vom Wildschwein  
Rosenkohlblätter  
Apfel-Spekulatius  
Kartoffelstrudel  
\*\*\*\*

Bratapfel-Rahm-Parfait  
an Glühweinschaum  
zu 44.50 € pro Person

## Wintermenü 3

Wachtelbrust/ Kürbis Chutney/ Feldsalat  
\*\*\*\*

Essenz von der Ochsenbrust  
Gemüseperlen/Gewürzbiskuit  
\*\*\*\*

Rehschnitzel Wachholderrahm  
Preiselbeer-Birnen-Ragout  
Rosenkohlblätter  
mit handgeschabten Haselnuss Spätzle  
\*\*\*\*

Mohn-Zimt-Parfait & Kirschkompott  
zu 46.00 € pro Person

# BÜFFET VORSCHLÄGE

Buffets ab  
35 Personen

## Mediterranes Buffet

Hausgemachte Anti Pasti mit  
Italienischem Landschinken,  
Melonenkugeln in Portwein,  
Chorizo, mariniertes Pulpo Salat,  
Vitello Tonnato & Shrimps Cocktail  
\*\*\*\*

knackiges Salatbuffet der Saison  
mit Pasta Salat, Oliven, Tomaten-  
Mozzarella, bunte Blattsalate mit  
hausgemachten Dressings  
& frischem Weißbrot  
\*\*\*\*

Italienische Minestrone  
\*\*\*\*

Geschmorte Kalbshüfte an 7 Kräuter-Jus  
Maispoultarde mit Wildkräuter Tomaten  
Pesto, Gegrilltes Lachsfilet an  
Salbeibutter & gegrilltem Gemüse  
Cremige Polenta, Süßkartoffel-Gnocchi,  
Pasta nach Wahl  
\*\*\*\*

Panna Cotta/Limonen-Mousse  
Tiramisu, Orange-Creme Brûlée &  
exotischer Früchteplatte  
zu 48.00 € pro Person



## Regionalbuffet

„Schwäbische Tapas“  
Schwarzwälder Schinken, Kassler mit grüner  
Soße, Ochsenmaulsalat, Strudel von Blut &  
Leberwurst, Räucherforellen-Tatar &  
Rauchlachsrollchen  
\*\*\*\*

100% Salatbuffet was die Saison bietet immer  
mit Schwäbischem Kartoffelsalat, bunte  
Blattsalate der Saison, hausgemachten  
Dressing dazu Brot und Butter  
\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Flädle  
Badische Schneckenrahmsuppe  
\*\*\*\*

Schweinelendchen „Badischer Art“ in  
Champignonrahmsauce, Zwiebelrostbrätle,  
Maultaschen/Zwiebel-Lemberger-Jus,  
Gebratenes Zanderfilet, Safran-Schaum,  
Buntes Saison Gemüse, handgeschabte  
Spätzle, Kartoffel-Kräuter-Stampf  
\*\*\*\*

Schwarzwälder Kirsch 2.0 im Weck Glas,  
Badische Vanille-Kirsch-Creme,  
Grießflammeri, Salat von frischen Früchten  
Apfelküchle mit Vanillesoße  
zu 46.50 € pro Person



**DIREKT BUCHEN  
FÜR DEN BESTEN  
PREIS**

Unser kompetentes Reservierungsteam freut sich über Ihre Kontaktaufnahme... Gerne beraten wir Sie zu Verfügbarkeit & Preis Ihres Wunschzimmers...



## ÜBERNACHTUNG

Unsere 118 größtenteils renovierten Zimmer verfügen über die neueste Ausstattung im Bereich Technik; beispielsweise HD TVs mit mind. 33 Zoll Bandbreite, Sky Access, High-Speed Wlan & Klimatisierung. Außerdem, vermittelt unser originelles Raum- & Farbkonzept ein richtiges Home-away-from-home Feeling für unserer Gäste. Die Nähe zur Goldstadt Pforzheim und zur A8 machen das Hotel zum idealen Ausgangspunkt, egal ob für Geschäfts- oder Privatreisende.



*Unsere Business  
Kategorie bietet  
Ihnen Komfort zum  
kleinsten Preis.*

**GRÖSSTER KOMFORT**

Als Hotelgäste haben Sie auch kostenfreien Zugang zu unserer Wellness- und Saunalandschaft. Gerne verleihen wir Saunaset und Bademäntel kostenfrei an der Rezeption. Unsere Sauna ist täglich für Sie von 18 - 22.00Uhr geöffnet.



# Paladin

DAS RESTAURANT



Best Western Queens Hotel  
Pforzheimer Str. 52  
75223 Niefern Öschelbronn  
Tel. 07233/ 7090  
Email: bankett@queens-pforzheim.de

... manchmal sagen Bilder  
mehr als 1000 Worte...  
genau deshalb dürfen Sie  
jederzeit gerne einen Termin  
mit uns zur Besichtigung  
vereinbaren und sich selbst  
ein Bild von uns machen...

MEHR INFOS UNTER [WWW.QUEENS-PFORZHEIM.DE](http://WWW.QUEENS-PFORZHEIM.DE)