

100GRAD
—RESTAURANT—



100GRAD
— RESTAURANT —



»Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit Deine Seele Lust hat,
darin zu wohnen«

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

unter dem Motto:
»Ulm kulinarisch erleben«
möchten wir unser Restaurant
100GRAD vorstellen und
mit dieser Broschüre zu ein
paar neuen Ideen anregen.
Jede Feierlichkeit, unabhängig
von der Personenzahl ist
individuell. Genau dieser Indivi-
dualität haben wir uns als Team
verschrieben und möchten
gezielt im Dialog Möglichkeiten,
unter der Berücksichtigung
von Vorlieben und Wünschen,
erörtern. Daraus wollen wir
dann bleibende kulinarische
Erlebnisse für unsere Gäste
entwickeln.

Teresa von Ávila

Oliver Schreiber

Herzlichst Ihr
Oliver Schreiber





Sei es die Lage mit Blick bis hin zu den Alpen oder die großzügigen Terrassenflächen, die individuell nutzbaren Räume und das Engagement unserer Mitarbeiter – das 100GRAD Restaurant bietet immer den idealen Rahmen.

Was uns so besonders macht ist unser Team

Wir sind mehr als nur ein Haufen von Idealisten. Wir sind eine Patchwork-Familie mit einer Vision, wenn man es so nennen will. Wir sind ein Team. Die individuellen Einflüsse und die Leidenschaft an unserem Beruf bilden die Basis für Alles, was wir uns vornehmen. Wir wollen nicht nur Hunger stillen, sondern begeistern. In jedes Detail wurde in Zusammenarbeit und im Austausch untereinander viel Liebe gesteckt. Die schmeckt man nicht nur, sondern kann sie auch sehen.



.....mmmmhhhh

FESEN

»Die höchste Auszeichnung ist das Lob und die Zufriedenheit unserer Gäste. So macht Kochen Spaß!«

Christoph Hormel



Küchenchef Christoph Hormel und sein Team kochen für das Feinschmecker-Restaurant Siedepunkt wie auch für das Restaurant 100GRAD. Nur was frisch und saisonal ist, kommt auf die Speisekarte oder in das Menü. Fertigprodukte kennen wir nicht.



Das Lamm in Marrakesch. Jakobsmuschel und Kalbsbries mit Variation von der Karotte.



Ein Gericht entsteht.
Vitello tonnato auf unsere Art.



Was kommt auf den Teller?

Lediglich saisonale und frische Produkte schaffen es auf die Teller. Soll nicht heißen, dass wir mit Lebensmitteln unverantwortlich umgehen. Denn auch Abschnitte und das Gemüse, was es nicht auf den Teller schafft, werden weiterverarbeitet. Beispielsweise für Soßen. Wir sind übrigens auch Partner der GREEN CHEFS.

Wer beliefert uns?

Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir besonderen Wert darauf, wie die Tiere gehalten werden und wie behutsam mit dem Gemüse von Anbau bis Anlieferung umgegangen wird. Unsere zuverlässigen Lieferanten mit einem hohen Qualitätsversprechen an sich und an die Umwelt sorgen dafür, dass unsere Speisen im Geschmack unverfälscht genossen werden können.

QUALITÄT





Wein

»Das Leben ist zu kurz,
um schlechten Wein zu trinken«

Johann Wolfgang von Goethe



Ein besonderes Highlight
unseres Restaurants stellt die
Winelibrary dar, welche etwa
900 Flaschen umfasst.
Wir wünschen viel Freude
beim Durchstöbern und
Entdecken unseres umfang-
reichen Weinbuches mit über
200 Positionen.





Das Sonntag Langschläfer- Frühstück

für die Abraham Lincolns unter uns... Welcher schon 1864 erkannte

»Manche Leute müssen immer früh aufstehen und jeder muss manchmal früh aufstehen – aber es kann doch nicht sein, dass wir alle immer früh aufstehen sollen!«

An Sonn- und Feiertagen schläft Ulm aus! In diesem Sinne gibt es für alle Langschläfer bei uns die Möglichkeit, jeden Sonntag von 7 Uhr – 12 Uhr lecker zu frühstücken. Das reichhaltige Frühstücksbuffet beinhaltet so ziemlich alles, was man für einen guten Start in einen entspannten Tag braucht.

Da auch die Hotelgäste gerne frühstücken, bietet es sich an, vorher einen Tisch zu reservieren.





Private Feiern

lassen sich am besten in Zusammenarbeit mit unserer Veranstaltungsorganisation planen. Wir verwirklichen gerne Ideen und schaffen eine besondere Umgebung für jeden Anlass. Das Essen wird in Absprache und nach individuellen Wünschen zusammengestellt. Vom Empfang der Gäste bis hin zur Dekoration – die Detailabsprache führt unsere Bankettabteilung durch und steht auch gerne beratend zur Seite.



Firmen Events

müssen genauestens geplant werden und bedürfen einer gründlichen Organisation. Zum Glück haben unsere Mitarbeiter bereits langjährige Erfahrung darin. Bei der Planung des Restaurants haben wir daher gleich an eine integrierte Leinwand und an einen Deckenbeamer gedacht. Der Produktpräsentation für Kunden oder der Jahresabschlussfeier mit Rückblick, Kennzahlen und einer belohnenden Feier mit gutem Essen, steht bei uns nichts im Wege. Eine genaue Vorstellung des Raumes ist auf den Seiten 24 – 25 zu finden.

Hochzeit

*Ihr unvergesslicher
Moment...*

Den richtigen Partner fürs Leben zu finden ist bei der Menge der Auswahl nicht das einfachste. Jeder, der noch sucht, kann dies unterschreiben. Nun muss noch der richtige Partner zur Organisation des schönsten Tages gefunden werden. Dieser Tag soll was Besonderes und ein unvergessliches Erlebnis sein, welches lange in Erinnerung bleibt. Er soll darstellen, was ihr euch bedeutet und soll eure Beziehung widerspiegeln. Er muss perfekt sein!

Wir unterstützen unsere Brautpaare auf dem Weg der Entscheidungsfindung und beraten gerne. Unsere Erfahrung kombiniert mit den individuellen Geschichten unserer Paare, verwandeln jedes Fest zu etwas ganz Besonderem und Einzigartigem.



Bei uns finden Paare nicht nur eine Eventlocation, sondern gleichzeitig einen Hochzeitsplaner.

Wir wollen unseren Paaren die Planungsphase so einfach wie möglich machen und aus der Masse an Informationen nur das für das Paar Interessante filtern. Unsere Brautpaare profitieren außerdem von unserem Portfolio an Partnern aus den Bereichen Blumenschmuck, Fotografie und musikalische Begleitung, sowie Künstlervermittlung.



SOMETHING SWEET

Ein Muss auf jedem Event. Ob als Dessert, als kreatives Kuchenbuffet, Candybar oder Bauchladen. Das süße Etwas darf nicht fehlen. Wie viele Möglichkeiten es gibt, zeigen wir gerne auf.



SOMETHING SPECIAL

Zur Abwechslung mal was anderes ausprobieren. Das Casino ist eine erfrischende Idee für die Party danach. Noch mehr Möglichkeiten und ausgefallene Konzepte erfahren unsere Paare von unserer Veranstaltungsabteilung.

Kreativität
Individualität
Ideenreichtum

SOMETHING FABULOUS

An dieser Stelle steigen viele Männer aus. Nicht so schlimm. Die meisten Frauen träumen bereits als kleines Mädchen von ihrer Hochzeit und wissen, wie diese auszusehen hat. Tipps für die neuesten Trends und Ideen gibt es bei uns. Wir verwirklichen gerne die Träume unserer Bräute.



Menüinspiration
3-Gang
Schaumsüppchen vom Kaisergranat asiatisch inspiriert mit seinen Ravioli
—
Filet vom wilden Steinbutt mit Aprikose und Pfifferlingen auf Safranrisotto
—
Pfirsichtarte mit Pistazieneis

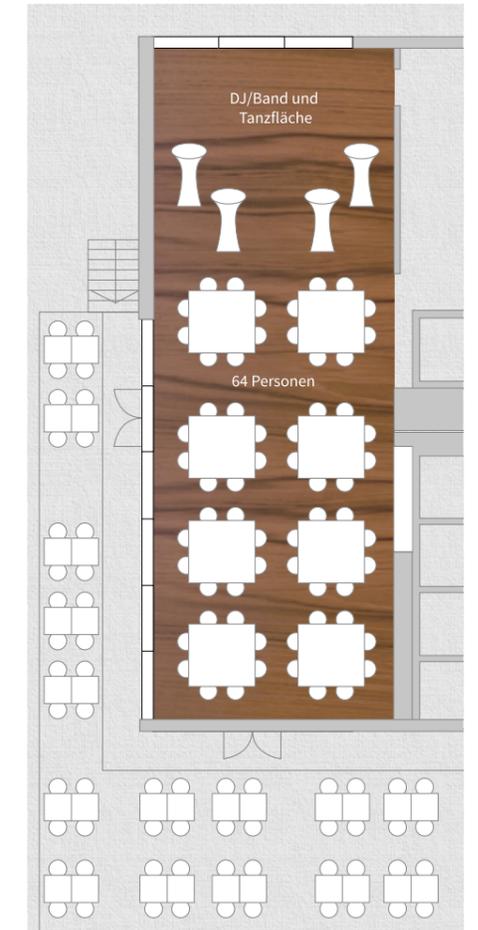
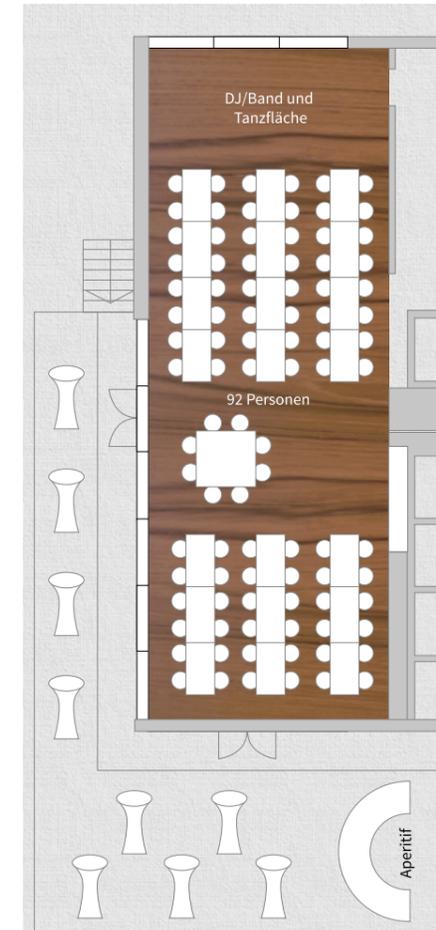
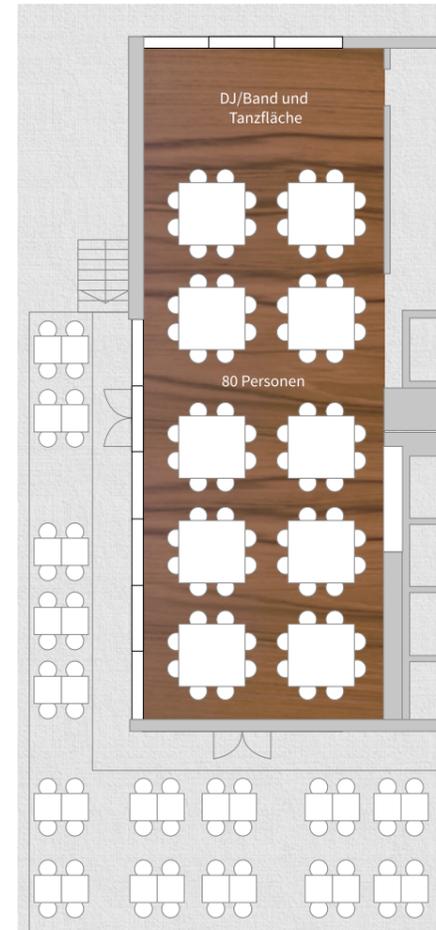
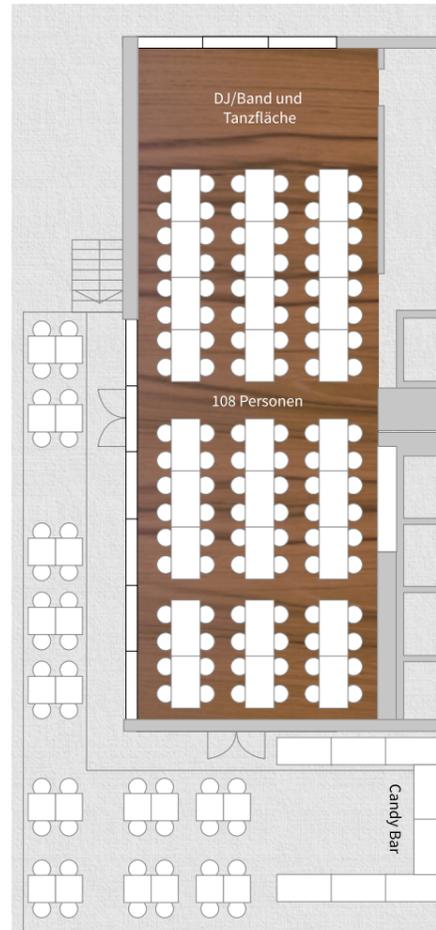
Buffetinspiration
„Aus der Region“
Vorspeisen
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kürbiskernremoulade
Gebeizte und geräucherte Filets von Saibling und Forelle aus dem Blautal mit Apfel- Meerrettichsalat
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Geräucherte Entenbrust mit Apfelchutney
Hauptgerichte
Medaillons vom Allgäuer Landschwein mit Rahmpfifferlingen
Rinderfilet am Buffet tranchiert mit Rotweinjus
Zanderfilet auf Linsengemüse
Saisonales Gemüse
Beilagen
Spinatknöpfe, Serviettenknödel, Kartoffelgratin
Dessert
Mousse von weißer und Zartbitterschokolade
Ofenschlupfer im Weckgläschen
Auswahl an Rohmilchkäsen

Menüinspiration
4-Gang
Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Ricotta-Ravioli
—
Crêpinette von der Etoufée Taube auf Alblinsen
—
Filet vom Allgäuer Weiderind mit Pfifferlingen und Kartoffelpudding
—
Grießknödel mit Beerenkompott und Karamelleis



Der Raum

Wie der Raum bestuhlt werden sollte, hängt von der Art der Veranstaltung ab. Hier sind einige der Möglichkeiten aufgeführt.





HOTEL

Für unsere Gäste, die noch auf der Suche nach Übernachtungsmöglichkeiten in Ulm sind, bietet das 4-Sterne Best Western Plus Atrium Hotel 72 modern eingerichtete Zimmer. Für Familien mit Kleinkindern kann bei Bedarf ein Babybett oder Zustellbett bereitgestellt werden. Ebenfalls stehen Familien zwei Zimmer mit Verbindungstüre zur Verfügung.

Das reguläre Hotelfrühstück findet von 06:30 bis 10:00 Uhr und Sonntags von 07:00 bis 12:00 Uhr statt. Auf Wunsch bereiten wir unseren Gästen der Feier auch gerne ein gemütliches Sektfrühstück vor.

SIEDEPUNKT
— RESTAURANT —

100GRAD
— RESTAURANT —

SIEDEPUNKT
— LEHRWERKSTATT —



GOURMET
FEINSCHMECKER
ÜBER 200
AUSGEWÄHLTE WEINE

HOCHZEITEN & FEIERN
GROSSE TERRASSE
FRÜHSTÜCKEN
REGIONALE KÜCHE

KOCHSCHULE
INCENTIVES
KOCHKURSE
EVENTS

