

MENU 1

ZUPPA DI POMODORO BIANCA
WEISSE TOMATENSUPPE

RAVIOLI AL POMODORO
RICOTTA | SPINAT | TOMATE | PARMESAN

ROSTBRATEN ALLA CALABRESE
RIND ROASTBEEF | CHILI | ZWIEBEL | GNOCCHI | PARMESAN |
GRILLGEMÜSE

PANNA COTTA DELLA CASA
VANILLE | SAHNE | WALDBEEREN

EURO 49,- PRO PERSON
EURO 39,- PRO PERSON OHNE RAVIOLI

MENU 2

CARPACCIO DI BARBABIETOLA ROSSA

ROTE BEETE | BURRATA | PISTAZIE

WEISSE TOMATENSUPPE

TOMATE | BASILIKUM

LINGUINE AL PESTO GENOVESE

GARNELEN | BASILIKUM | PININIENKERNE | KIRSCHTOMATEN

TAGLIATA DI MANZO

ROASTBEEF | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN | PARMESAN | GNOCCHI

NONNA'S CHEESECAKE

RICOTTA | ZITRONE | APFEL | BIRNE | ZIMT

EURO 59,- PRO PERSON

EURO 49,- PRO PERSON OHNE LINGUINE

EURO 44,- PRO PERSON OHNE LINGUINE UND SUPPE

MENU 3

ANTIPASTI (FÜR 4 PERSONEN)

BÜFFELMOZZARELLA | PARMASCHINKEN | EINGELEGTES GEMÜSE

TAGLIATA DI MANZO

200G ROASTBEEF | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN | PARMESAN |
BUTTER-SALBEI GNOCCHI

VEGETARISCH

GNOCCHI AL POMODORO

KIRSCHTOMATEN | RUCOLA | PARMESAN

TIRAMISÙ

34€

(VEGETARISCH 27€)

MENU FISCH

PARMESANSUPPE

GRANA PADANO | PESTO

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

MEERESFRÜCHTE | MUSCHELN | WEISSWEIN

PULPO ALLA GRIGLIA

OKTOPOUS | SAFFRAN | REIS

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL

SEETEUFEL | PARMASCHINKEN | SALBEI | KARTOFFEL | BUNTE
TOMATEN

PANETTONE E GELATO

PANETTONE | VANILLE | SALTY KARAMELL

79€

69€ (4-GANG MENU OHNE OKTOPUS)

MENU SPECIAL

LACHS-AVOCADO TARTAR

LACHS | AVOCADO | WILDKRÄUTER

PARMESANSUPPE

PARMESAN | PESTO

TORTELLINI AI PORCINI E PERA

TORTELLINI | STEINPILZE | BIRNE | BUTTER | SALBEI

CONCHIGLIA ARANCIATA

JAKOBSMUSCHEL | ORANGE | TOMATENCHUTNEY | FENCHEL | STERNANIS

CARNE SELVAGGIA

HIRSCH | POLENTA | MARONEN | APFEL

PANETTONE PERFETTO

PANETTONE | ZIMT GELATO

79€

MENU SPECIAL 2

GRUSS AUS DER KÜCHE

ORANGEN-FENCHELSALAT MIT WINTERKABELJAU

SESAM | CHILI | MAYONNAISE

CALVADOS CONSOMMÉ

SEETEUFEL

BUNTE LINSEN | ROTE-BEETE-BLÄTTER | KERBELSCHAUM

IBERICO CARRÉ

LILA KARTOFFELN | BOHNEN | THYMIAN-JUS

CREMANT-PARFAIT

TRAUBENGELEE | BIRNE

79€

MENU SPECIAL 3

SURF&TURF CARPACCIO

RIND | RIESENGARNELE | WILDKRÄUTER

LINGUINE AL TARTUFO

LINGUINE | TRÜFFEL | PARMASCHINKEN

CONCHIGLIA AL ZAFFERANO

JAKOBSMUSCHEL | SAFRAN | RISOTTO

BARBARIE ENTE

ENTENBRUST | POLENTA | MARONEN | APFEL

SCHOKOMOUSSE

DUNKLE SCHOKOLADE | GLÜHWEINBIRNE

79€

MENU SCHWÄBISCH 1

FLÄDLESUPPE

ZWIEBELROSTBRATEN | SPÄTZLE | SOSSE

OFENSCHLUPFER | VANILLESOSSE

34€

MENU SCHWÄBISCH 2

LINSENSALAT | HIRTENKÄSE | RUCOLA

FILETTELLER | SCHWEIN | RIND | SPÄTZLE | PILZRAHM

SCHOKOLADENMOUSSE | ORANGE

34€

MENU SCHWÄBISCH 3

KLEINER BLATTSALAT

SCHWEINEBÄCKLE | SCHUPFNUDELN | MANDELBROKKOLI

KIRSCHMICHEL | VANILLESOSSE

29€

MENU GANS

GRUß AUS DER KÜCHE
GÄNSELEBER | BUNTER PFEFFER

FELDSALAT
FELDSALAT | KARTOFFEL-SPECK-DRESSING

WALDPILZCREMESUPPE

GANS
GÄNSEKEULE | ORANGENSAUCE | KARTOFFELKNÖDEL | ROTKOHL

CHRISTSTOLLEN
ZABAIONE | ZIMT

59€

MENU FRANZÖSISCH

TARTAR

RINDERFILET | SENF-MAYONNAISE | WACHTELEI

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

LACHS

LACHSFILET | ORANGE | FENCHEL

BARBERIE ENTE

ENTENBRUST | SELLERIEPÜREE | RATATOUILLE

CRÈME BRULÉE

69€

59€ OHNE LACHS

ITALO-SCHWÄBISCHES BUFFET

VORSPEISEN

FLÄDLESUPPE

ANTIPASTI -LUFTGETR. SCHINKEN, EINGELEGTE GEMÜSE

CAPRESE- TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, RUCOLA

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT HAUSGEMachten KARTOFFELSALAT

GULASCH MIT PILZEN UND HAUSGEMachten SEMMELKNÖDEL

RAVIOLI MIT RICOTTA - SPINAT FÜLLUNG IN TOMATENSOSSE

DESSERT

TIRAMISU
OBSTSALAT

34€

BUFFET ITALIANO

VORSPEISEN

CAPRESE

STRAUCHTOMATEN | KIRSCHTOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA

ANTIPASTI

PARMASCHINKEN | ARTISCHOCKEN | AUBERGINEN | OLIVEN

VERSCHIEDEN BRUSCHETTA

TOMATE | OLIVENTAMPENADE | PESTO GENOVESE

HAUPTGÄNGE

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA

CHAMPIGNONS | SPECK | ROTE ZWIEBEL | SAHNE

RAVIOLI AL POMODORO

RICOTTA | SPINAT | TOMATE | PARMESAN

LASAGNE AL FORNO

TAGLIATA DI MANZO

ROASTBEEF | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN | PARMESAN

DESSERTS

TIRAMISU

OBSTSALAT

P.P. 40€ (P.P. 30€ OHNE ROASTBEEF)

SCHWÄBISCHES BUFFET

VORSPEISEN

FLÄDLESUPPE

GRÜNER BLATTSALAT

LINSENSALAT

HAUPTGÄNGE

KÄSSPÄTZLE

RINDERGULASCH MIT PILZEN UND HAUSGEMachten SEMMELKNÖDEL

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT KARTOFFELSALAT

DESSERT

KIRSCHMICHEL | VANILLESOSSE

SCHOKOLADENMOUSSE | ORANGE

P.P. 30€

BBQ BUFFET

VORSPEISEN:

CAPRESE

STRAUCHTOMATEN | KIRSCHTOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA

VERSCHIEDEN BRUSCHETTA

TOMATE | OLIVENTAMPENADE | PESTO GENOVESE

HAUPTGÄNGE

ROASTBEEF

GRILLED CHICKEN

MINI SALSICCIA BURGER

BEILAGEN

FRITTEN | INSALATA MISTA | GRILLGEMÜSE

DESSERTS

TIRAMISU
OBSTSALAT

P.P. 40€

VEGETARISCHES BUFFET

VORSPEISE

SAISONALE SUPPE (VEGAN)

GRÜNER BLATTSALAT (VEGAN)

CAPRESE

STRAUCHTOMATEN | KIRSCHTOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA

VERSCHIEDEN BRUSCHETTA

TOMATE | OLIVENTAMPENADE | PESTO GENOVESE

HAUPTGÄNGE

GEMÜSELASAGNE

STEINPILZTORTELLINI IN BUTTER-SALBEI-SAUCE UND BIRNE

4-KÄSE-GNOCCHI

NACHTISCH

OBSTSALAT MIT NÜSSEN
SCHOKO-LAVA-KUCHEN

30,- €

CATERING ITALIA

VORSPEISE

WEISSE TOMATENSUPPE 2,-€

PARMESANSAMTSUPPE 2,-€

BRUSCHETTA (PESTO, AIOLI, OLIVE, TOMATE USW.)) 0,50€ PRO SORTE

ANTIPASTI UND PARMASCHINKEN 3,-€

CAPRESE (BÜFFELMOZZARELLA & TOMATE) 2,-€

HAUPTGÄNGE

RAVIOLI IN TOMATENSAUCE, RICOTTA-SPINAT FÜLLUNG UND PARMESAN 4,-€

STEINPILZ TORTELLINI IN BUTTER-SALBEI-SAUCE UND BIRNE 5,-€

PENNE ALLA BOSCAIOLA MIT CHAMPIGNONS, ROTE ZWIEBEL, SPECK UND
SAHNESAUCE 4,-€

SPAGHETTI AL RAGU BOLOGNESE 4,-

GNOCCHI IN PARMESANSAUCE 4,-€

GNOCCHI AL POMODORO 4,-

MINI SALSICCIA BURGER 5,-€

LAUWARME ROASTBEEF-INVOLTINI 7,-€

DESSERT

OBSTSALAT 2,50€

PANNA COTTA MIT APFEL-BIRNE-ZIMT ODER WALDFRÜCHTEN 3,50€

SCHWARZWALDTIRAMISU (MIT AMARENAKIRSCH & SCHOKOLADE) 3,50€

TIRAMISÚ 3€

CATERING DEUTSCH

VORSPEISE

FLÄDLESUPPE 2,5 €

SAISONALE SUPPE 2,-€

SCHWÄBISCHE BRUSCHETTA (LEBERWURST, EIERSALAT, KALTER BRATEN) 1€ PRO SORTE

GRÜNER BLATTSALAT IM GLAS 2,-€

BUNTER LINSENSALAT & HIRTENKÄSE 2,5€

HAUPTGÄNGE

KARTOFFELSALAT & MAULTASCHE 3,-€

KARTOFFELSALAT & FLEISCHKÜCHLE 4,-€

KARTOFFELSALAT & SCHNITZEL WIENER ART 5,-€

FLEISCHKÜCHLE & TOMATENSALSA 3,-€

ROSA ROASTBEEF & ROTE BETE SALAT 5,-€

FENCHEL-ORANGENSALT & GARNELE 5,-€

MINIRÖSTI MIT RAÜCHERLACHS & MEERRETTICH 4,-

DESSERTS

OBSTSALAT 2,50€

OFENSCHLUPFER 3€

SCHOKOMOUSSE 3€

KIRSCHMICHEL 3€

TRAUERFEIER

OPTION 1

BREZEL & BUTTERBREZEL

SAISONALER KUCHEN

FILTERKAFFEE

WASSER still/ Sprudel

p.P. 14,-€

OPTION 2

BREZEL & BUTTERBREZEL

SAISONALER KUCHEN

BELEGTE BRÖTCHEN

FILTERKAFFEE

WASSER still/ Sprudel

p.P. 19,-€

OPTION 3

BREZEL & BUTTERBREZEL

SAISONALER KUCHEN

GESCHMELZTE MAULTASCHEN & KARTOFFELSALAT

FILTERKAFFEE

WASSER still/ Sprudel

p.P. 24,-€

ALL-INCLUSIVE-PAKETE

OPTION KINDERGEBURTSTAG

PIZZA ODER BURGER MIT POMMES

SOFTDRINKS - WASSER still/ Sprudel, COLA & FANTA

p.P. 15,-€

OPTION PIZZA

PIZZA (MARGHERITA, PROSCIUTTO E FUNGHI, SALAMI, ORTOLANA) | GEMISCHTER SALAT

KAFFEE - Espresso, Caffè Crème, Cappuccino

SOFTDRINKS - WASSER still/ Sprudel, COLA & FANTA

p.P. 20,-€

OPTION HALAL

GEGRILLTES HÄHNCHEN (HALAL) | SPÄTZLE | BRATENSAUCE | GEMISCHTER SALAT

KAFFEE - Espresso, Caffè Crème, Cappuccino

SOFTDRINKS - WASSER still/ Sprudel, COLA & FANTA

p.P. 24,-€

OPTION DRINKS

BIER - Pils 0,33l, Radler 0,33, Hefeweizen 0,5l

WEIN - Primitivo, GRAUBURGUNDER

KAFFEE - Espresso, Caffè Crème, Cappuccino

SOFTDRINKS - WASSER still/ Sprudel, COLA & FANTA

p.P. 25,-€ (max. 4h)

WORKSHOPS

KAFFEPAUSE

VORMITTAG: BREZEL & BUTTERBREZEL | JOGHURT | BIRCHERMÜSLI
| GEMÜSESTICKS | SMOOTHIES | OBSTTELLER | SANDWICHES

NACHMITTAG: SAISONALER KUCHEN | DONUTS | COOKIES | MILCHSHAKES
| OBSTTELLER | OBSTSALAT

FILTERKAFFEE | TEE

WASSER still/ Sprudel | O-SAFT | APFELSAFT

p.P. 19,-€ (pro Kaffeepause mit jeweils 3 Food-Komponenten, je weitere +3€ p.P.)

LUNCH

BIS 25 PAX: 2-GANG AUSWAHL MENU (Suppe oder Salat | Vegetarisch / Fleisch)

AB 25 PAX: BUFFET (2x Vorspeise | 2x Hauptgang | 1x Dessert)

KAFFEE - Espresso, Café Crème, Cappuccino

WASSER still/ Sprudel

p.P. 24,-€

TECHNIK

STANDARD: 1 PINNWAND | 1 FLIPCHART | MODERATORENKOFFER

FREE WIFI | FREE PARKING

FLIPCHART 25€

BEAMER & LEINWAND 50€

PINNWAND 25€

BLÖCKE UND STIFTE 5€ p.P.

REDNERPULT 25

ALLE PREISE VESRTEHEN SICH PRO PERSON, INKL. MWST. UND BEDIENUNGSGELD.
GETRÄNKE WERDEN NACH VERBRAUCH BERECHNET, AUßER BEI BUCHUNG VON PAUSCHALEN.

KINDER

KINDER 0-4 J. KOSTENLOS, 4-11 JAHRE HALBER PREIS

BITTE TEILEN SIE BIS 30 TAGE VOR VERANSTALTUNG DIE GENAUE PERSONENANZAHL MIT.
FÜR DIESE PERSONENANZAHL WIRD DANN AUCH EINGEKAUFT, VORBEREITET UND
ABGERECHNET.

SAAL

- DER SAAL IST 178M2 GROSS UND TEILBAR

- 25-150 SITZPLÄTZE

SAALMIETE

59,50€ PRO STUNDE

238,- € 4H (MINIMUM AM WOCHENENDE)

499,-€ GANZER TAG (12-22 UHR)

119,-€ PRO STUNDE (22-2UHR)

TISCHWÄSCHE

1,-€ PRO STOFFSERVIETTE

3,- € PRO STUHLHUSSE

6,-€ PRO TISCHDECKE

25,-€ REININIGUNG EINMALIG PAUSCHAL

TECHNIK

- BEAMER UND LEINWAND
- MUSIKBOXEN
- PINNWÄNDE UND FLIPCHARTS
- GARDEROBE IM RAUM

TECHNIK, RAUMMIETE SOWIE REINIGUNGSPAUSCHALE BETRÄGT 238,- € INKL. 19% MWST. .
DIESE ENTFÄLLT AB EINEM NETTO UMSATZ VON 600,-€

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN RESERVIERUNG

EINE SCHRIFTLICHE RESERVIERUNG BZW. BUCHUNG IST VERBINDLICH. DIE
STORNIERUNGSGEBÜHR DER RESERVIERUNG BIS ZU 49 PERSONEN BETRÄGT 238,-€ UND AB
50 PERSONEN BETRÄGT 595,-€.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN GEBUCHTE LEISTUNGEN

- BIS 30 TAGE VOR TERMIN **0%** DER GEBUCHTEN LEISTUNGEN
- BIS 7 TAGE VOR TERMIN **50%** DER GEBUCHTEN LEISTUNGEN
- AB 6 TAGE VOR TERMIN **100%** DER GEBUCHTEN LEISTUNGEN

IRRTUM VORBEHALTEN. DER RECHTSWEG IST AUSGESCHLOSSEN.