

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 39,- PRO PERSON

EURO 29,- 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 49,- PRO PERSON
EURO 39,- PRO PERSON OHNE LINGUINE
EURO 34,- 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

32€
(VEGETARISCH 24€)

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

69€

59€ (4-GANG MENU OHNE OKTOPUS)

MENU SCHWÄBISCH 1

FLÄDLESUPPE

ZWIEBELROSTBRATEN | BRATENSAUCE | SPÄTZLE

OFENSCHLUPFER | VANILLESOSSE

29€

MENU SCHWÄBISCH 2

LINSENSALAT | HIRTENKÄSE | RUCOLA

GEMISCHTER BRATEN | SCHWEIN | RIND | SPÄTZLE | PILZRAHM

SCHOKOLADENMOUSSE | ORANGE

29€

MENU SCHWÄBISCH 3

KLEINER BLATTSALAT

SCHWEINEBÄCKLE | SCHUPFNUDELN | MANDELBROKKOLI

KIRSCHMICHEL | VANILLESOSSE

22€

MENU GANS

GRUB AUS DER KÜCHE
GÄNSELEBER | BUNTER PFEFFER

FELDSALAT
FELDSALAT | KARTOFFEL-SPECK-DRESSING

WALDPILZCREMESUPPE

GANS
GÄNSEKEULE | ORANGENSAUCE | KARTOFFELKNÖDEL | ROTKOHLE

CHRISTSTOLLEN
ZABAIONE | ZIMT

49€

MENU FRANZÖSISCH

TARTAR

RINDERFILET | SENF-MAYONNAISE | WACHTELEI

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

LACHS

LACHSFILET | ORANGE | FENCHEL

BARBERIE ENTE

ENTENBRUST | SELLERIEPÜREE | RATATOUILLE

CRÈME BRULÉE

59€

49€ 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

32€

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. 39€ (P.P. 29€ OHNE ROASTBEEF)

SCHWÄBISCHES BUFFET

VORSPEISEN

FLÄDLESUPPE

GRÜNER BLATTSALAT

LINSENSALAT

HAUPTGÄNGE

KÄSSPÄTZLE

GULASCH MIT PILZEN UND HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDEL

SCHNITZEL WIENER ART MIT BRATKARTOFFELN

DESSERT

KIRSCHMICHEL | VANILLESOSSE

SCHOKOLADENMOUSSE | ORANGE

P.P. 29€

BBQ BUFFET

VORSPEISEN:

CAPRESE

STRAUCHTOMATEN | KIRSCHTOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA

VERSCHIEDEN BRUSCHETTA

TOMATE | OLIVENTAMPENADE | PESTO GENOVESE

HAUPTGÄNGE

ROASTBEEF

GRILLED CHICKEN

MINI SALSICCIA BURGER

BEILAGEN

FRITTEN | GEMISCHTER SALAT | GRILLGEMÜSE

DESSERTS

TIRAMISU
OBSTSALAT

P.P. 39€

VEGETARISCHES BUFFET

VORSPEISE

SAISONALE SUPPE (VEGAN)

GRÜNER BLATTSALAT (VEGAN)

CAPRESE

STRAUCHTOMATEN | KIRSCHTOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA

VERSCHIEDEN BRUSCHETTA

TOMATE | OLIVENTAMPENADE | PESTO GENOVESE

HAUPTGÄNGE

GEMÜSELASAGNE (VEGAN)

STEINPILZTORTELLINI IN BUTTER-SALBEI-SAUCE UND BIRNE

4-KÄSE-GNOCCHI

NACHTISCH

OBSTSALAT MIT NÜSSEN (VEGAN)

SCHOKO-LAVA-KUCHEN

32,- €

CATERING ITALIA

VORSPEISE

WEISSE TOMATENSUPPE 2,5€

PARMESANSAMTSUPPE 2,5€

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

ANTIPASTI UND PARMASCHINKEN 3,5€

CAPRESE (BÜFFELMOZZARELLA & TOMATE) 2,5€

HAUPTGÄNGE

RAVIOLI IN TOMATENSAUCE, RICOTTA-SPINAT FÜLLUNG UND PARMESAN 4,5€

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

PENNE ALLA BOSCAIOLA MIT CHAMPIGNONS, ROTE ZWIEBEL, SPECK UND SAHNE SAUCE 4,5€

SPAGHETTI AL RAGU BOLOGNESE 4,5€

GNOCCHI IN PARMESANSAUCE 4,5€

GNOCCHI AL POMODORO 4,5€

MINI SALSICCIA BURGER 5,-€

LAUWARME ROASTBEEF-INVOLTINI 7,5€

DESSERT

OBSTSALAT 2,50€

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

SCHWARZWALDTIRAMISU (MIT AMARENAKIRSCHEN & SCHOKOLADE) 3,50€

TIRAMISÚ 3€

CATERING DEUTSCH

VORSPEISE

FLÄDLESUPPE 2,5 €

SAISONALE SUPPE 2,5€

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

GRÜNER BLATTSALAT IM GLAS 2,5€

BUNTER LINSENSALAT & HIRTENKÄSE 2,5€

HAUPTGÄNGE

KARTOFFELSALAT & MAULTASCHE 3,5€

KARTOFFELSALAT & FLEISCHKÜCHLE 4,5€

KARTOFFELSALAT & SCHNITZEL WIENER ART 5,-€

FLEISCHKÜCHLE & TOMATENSALSA 3,-€

ROSA ROASTBEEF & ROTE BETE SALAT 5,-€

FENCHEL-ORANGENSALT & GARNELE 5,-€

MINIRÖSTI MIT RAÜCHERLACHS & MEERRETTICH 5,-€

DESSERTS

OBSTSALAT 2,50€

OFENSCHLUPFER 3€

SCHOKOMOUSSE 3,-€

KIRSCHMICHEL 3€

TRAUERFEIER

OPTION 1

BREZEL & BUTTERBREZEL

SAISONALER KUCHEN

FILTERKAFFEE

WASSER still/ Sprudel

p.P. 15,-€

OPTION 2

BREZEL & BUTTERBREZEL

SAISONALER KUCHEN

WEIßWURST UND SÜßER SENF

FILTERKAFFEE

WASSER still/ Sprudel

p.P. 20,-€

OPTION 3

BREZEL & BUTTERBREZEL

SAISONALER KUCHEN

GESCHMELZTE MAULTASCHEN & KARTOFFELSALAT

FILTERKAFFEE

WASSER still/ Sprudel

p.P. 25,-€

ALL-INCLUSIVE-PAKETE

OPTION KINDERGEBURTSTAG

PIZZA ODER BURGER MIT POMMES

SOFTDRINKS - WASSER still/ Sprudel, COLA & FANTA

p.P. 15,-€

OPTION PIZZA

PIZZA | GEMISCHTER SALAT ODER PANNA COTTA IM GLAS

KAFFEE - Espresso, Caffe Crème, Cappuccino

SOFTDRINKS - WASSER still/ Sprudel, COLA & FANTA

p.P. 20,-€

OPTION HALAL

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

KAFFEE - Espresso, Caffe Crème, Cappuccino

SOFTDRINKS - WASSER still/ Sprudel, COLA & FANTA

p.P. 22,-€

OPTION DRINKS

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

WEIN - Primitivo, Pinot Grigio

KAFFEE - Espresso, Caffe Crème, Cappuccino

SOFTDRINKS - WASSER still/ Sprudel, COLA & FANTA

p.P. 25,-€ (max. 4h)

WORKSHOPS

KAFFEEPAUSE

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 VERSTEHEN 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)

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 500,-€ pro SAALHÄLFTE.

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

DAS ANGEBOT GILT 14 TAGE. IRRTUM VORBEHALTEN. DER RECHTSWEG IST AUSGESCHLOSSEN.