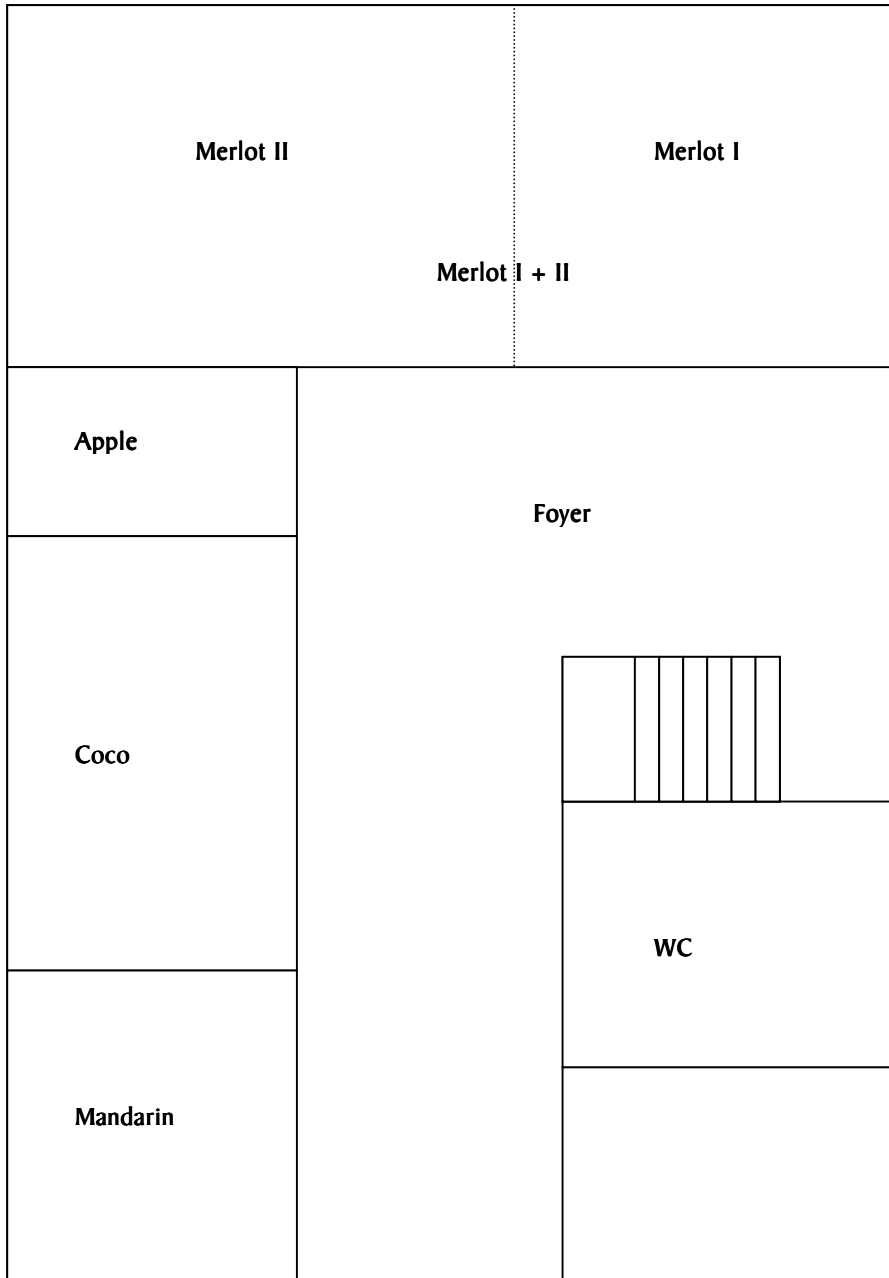


Inhaltsverzeichnis

Raumübersicht	1
Merlot I	2
Merlot II	3
Merlot I+II	4
Apple	5
Coco	6
Mandarin	7
Weinkarte Weingut Rainer Schnaitmann	8
Prosecco, Sekt & Champagner, Weisswein	9
Rotwein, Apertif, Digestif	10
Bier, Kaffee & Softdrinks	11
Vorschläge für Apéro, Empfang und Tagungen	12
Menü – Empfehlungen	14
Menükomponenten	16
Büffetvorschläge	19
Konditionen	23

Raumübersicht Bankett



MERLOT I

Ob Sie tagen oder Hochzeit feiern, Geschäftsessen, Taufen oder andere Festlichkeiten planen - in MERLOT I bieten wir den individuellen Rahmen für Ihren Anlass. Dieser helle, freundliche Raum wirkt mit seinen dunkelroten Details besonders festlich und gewährt Ihnen einen wunderschönen Ausblick auf den Schillerplatz und das Alte Schloss.

RAUMDATEN

Länge: 6,50 m
Breite: 5,70 m
Höhe: 2,80 m
Fläche: 37 qm

5 Steckdosen 220 Volt, TV-Kabel-Anschluss, Beschallungsanlage für Hintergrundmusik (CD-Wechsler), Mikrofonanschluss

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

halbtags: 180,00 ganztags: 280,00

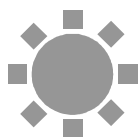
Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken **im Veranstaltungsraum** bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Das bedeutet, dass ab einem Umsatz von 720,00 (halbtags) oder 1.120,00 (ganztags) keine Raumkosten anfallen. Ausstellungsmiete auf Anfrage.

BESTUHLUNG



U-Form:
28 Personen
(innen und außen)

Tischreihen:
18 Personen



Runde Tische:
24 Personen

Blocktafel:
20 Personen



Gipfel-Form:
24 Personen

Ovale Tafel:
16 Personen



Kinoreihen:
30 Personen

Einzelne Tafeln:
32 Personen



MERLOT II

Wenn Sie eine private oder geschäftliche Festlichkeit oder eine Konferenz planen - in MERLOT II richten wir Ihnen gerne jede Art von Veranstaltung aus. Wie MERLOT I ist dieser helle, freundliche Raum festlich in roten Tönen gehalten. Sie genießen einen herrlichen Ausblick auf das Alte Schloss, den Schlossplatz und das Neue Schloss.

RAUMDATEN

Länge: 8,50 m
Breite: 5,70 m
Höhe: 2,80 m
Fläche: 49 qm

7 Steckdosen 220 Volt, TV-Kabel-Anschluss, Beschallungsanlage für Hintergrundmusik (CD-Wechsler), Mikrofonanschluss

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

halbtags: 210,00 ganztags: 310,00

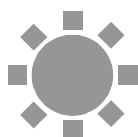
Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken **im Veranstaltungsraum** bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Das bedeutet, dass ab einem Umsatz von 840,00 (halbtags) oder 1.240,00 (ganztags) **keine Raumkosten** anfallen. Ausstellungsmiete auf Anfrage.

BESTUHLUNG



U-Form:
40 Personen
(innen und außen)

Tischreihen:
24 Personen



Runde Tische:
40 Personen

Blocktafel:
24 Personen



Gipfel-Form:
28 Personen

Ovale Tafel:
24 Personen



Kinoreihen:
50 Personen

Einzelne Tafeln:
48 Personen



MERLOT I + II

Sie suchen einen besonderen Rahmen für eine Familienfeier, ein Geschäfts- oder Gesellschaftessen oder Ihre Hochzeit? MERLOT I+II zusammen wird zu einem großen Festsaal für Ihre individuelle Feier. Genießen Sie den wunderschönen Ausblick auf das Alte Schloss, den Schillerplatz, den Schlossplatz und das Neue Schloss.

RAUMDATEN

Länge: 15,00 m
Breite: 5,70 m
Höhe: 2,80 m
Fläche: 86 qm

12 Steckdosen 220 Volt, TV-Kabel-Anschluss, Beschallungsanlage für Hintergrundmusik (CD-Wechsler), Mikrofonanschluss

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

halbtags: 320,00 ganztags: 550,00

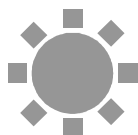
Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken **im Veranstaltungsraum** bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Das bedeutet, dass ab einem Umsatz von 1.280,00 (halbtags) oder 2.200,00 (ganztags) **keine Raumkosten** anfallen. Ausstellungsmiete auf Anfrage.

BESTUHLUNG



U-Form:
68 Personen
(innen und außen)

Tischreihen:
48 Personen



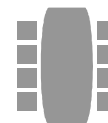
Runde Tische:
80 Personen

Blocktafel:
40 Personen



Gipfel-Form:
40 Personen

Ovale Tafel:
42 Personen



Kinoreihen:
90 Personen

Einzelne Tafeln:
108 Personen



APPLE

Schenken Sie Ihrem privaten Lunch oder Dinner oder Ihrer kleinen Konferenz ein außergewöhnliches Ambiente: In unserem Raum APPLE sitzen Sie an einer schönen Kirschbaumtafel unter dem Kronleuchter, umgeben von zartem, frühlingshaftem Apfelgrün mit Blick auf den Schlossplatz und das Neue Schloss.

RAUMDATEN

Länge: 6,30 m
Breite: 3,80 m
Höhe: 2,80 m
Fläche: 19 qm

5 Steckdosen 220 Volt, TV-Kabel-Anschluss, Beschallungsanlage für Hintergrundmusik (CD-Wechsler)

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

halbtags: 90,00 ganztags: 110,00

Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken **im Veranstaltungsraum** bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Das bedeutet, dass ab einem Umsatz von 360,00 (halbtags) oder 440,00 (ganztags) **keine Raumkosten** anfallen. Ausstellungsmiete auf Anfrage.

BESTUHLUNG

Blocktafel:
10 Personen



COCO

Unser beliebter Raum für Familienfeiern wie Taufe, Konfirmation und Kommunion ist in hellen Beige-Tönen gehalten und gewährt einen herrlichen Ausblick auf den Schlossplatz und das Neue Schloss. Individuelle Beleuchtung, Tischdekoration und ein passender Blumenschmuck, den wir gerne für Sie organisieren, geben Ihrer Feier einen festlichen Rahmen.

RAUMDATEN

Länge: 8,50 m
Breite: 5,50 m
Höhe: 2,80 m
Fläche: 47 qm

5 Steckdosen 220 Volt, TV-Kabel-Anschluss, Beschallungsanlage für Hintergrundmusik (CD-Wechsler), Verdunkelungsanlage

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

halbtags: 210,00 ganztags: 310,00

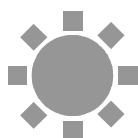
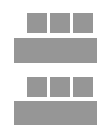
Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken **im Veranstaltungsraum** bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Das bedeutet, dass ab einem Umsatz von 840,00 (halbtags) oder 1.240,00 (ganztags) **keine Raumkosten** anfallen. Ausstellungsmiete auf Anfrage.

BESTUHLUNG



U-Form:
38 Personen
(innen und außen)

Tischreihen:
28 Personen



Runde Tische:
40 Personen

Blocktafel:
28 Personen



Gipfel-Form:
30 Personen

Ovale Tafel:
24 Personen



Kinoreihen:
50 Personen

Einzelne Tafeln:
56 Personen



MANDARIN

Wenn Sie ein privates Mittag- oder ein Abendessen, ein Geschäftsessen oder eine Konferenz in einem frischen, freundlichen Ambiente abhalten möchten, werden Sie sich in den zarten Orange-Farbtönen unseres MANDARIN mit Ausblick auf den Schlossplatz und das Neue Schloss besonders wohlfühlen.

RAUMDATEN

Länge: 5,50 m
Breite: 5,20 m
Höhe: 2,80 m
Fläche: 29 qm

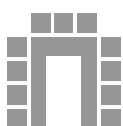
7 Steckdosen 220 Volt, TV-Kabel-Anschluss, Beschallungsanlage für Hintergrundmusik (CD-Wechsler)

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN

halbtags: 140,00 ganztags: 210,00

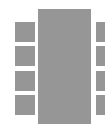
Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken **im Veranstaltungsraum** bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Das bedeutet, dass ab einem Umsatz von 560,00 (halbtags) oder 840,00 (ganztags) **keine Raumkosten** anfallen. Ausstellungsmiete auf Anfrage.

BESTUHLUNG



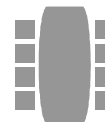
U-Form:
16 Personen
(nur außen)

Blocktafel:
16 Personen



Kinoreihen:
16 Personen

Ovale Tafel:
14 Personen



Tischreihen:
10 Personen

Einzelne Tafeln:
26 Personen



Rainer Schnaitmann (Sonderpositionen/ Flasche)

2009	Schnait Sylvaner*** trocken Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 l	28,90
2009	Gutswein Riesling trocken Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 l	27,90
2009	Grau Weiss*** Grauburgunder mit Weissburgunder Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 l	34,90
2009	Lemberger** trocken Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 l	27,90
2009	Simonroth Cuvée D trocken Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 l	29,90
2009	„Junge Reben“ Spätburgunder*** trocken Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach, Württemberg	0,75 l	34,90

Liebe Gäste,

erfreuen Sie sich an der hervorragenden Qualität der Weine von Rainer Schnaitmann aus Fellbach (lt. Gault Millau 4 Trauben). Aufgrund der enorm hohen Nachfrage, sind die beziehbaren Mengen relativ gering. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass der eine oder andere Wein, auch kurzfristig, ausverkauft sein könnte. In einem solchen Falle empfehlen wir gerne eine entsprechende Alternative. Herzlichen Dank.

Ihr

Marco Ilmari Grenz
Geschäftsführer

Prosecco, Sekt & Champagner (Flasche)

Prosecco Extra Dry Exklusiv Cuvée Alte Kanzlei	0,75 l	27,80
Sekt Rosé Brut Exklusiv Cuvée Alte Kanzlei, Württemberg	0,75 l	27,80
Sekt Pinot Brut 2 Weingüter Aldinger + Wöhrwag, Württemberg	0,75 l	39,00
Champagner Brut Premier Louis Roederer, Reims	0,375 l 0,75 l	34,00 68,00

Weißwein (Flasche)

2009 Bönninger Sonnenberg Riesling** trocken Weingut Ernst Dautel, Württemberg	0,75 l	27,90
2009 Stettener Brotwasser Riesling Kabinett trocken Weingut Herzog von Württemberg, Württemberg	0,75 l	26,90
2009 Untertürkheimer Gips Weißburgunder** trocken Weingut Gert Aldinger, Württemberg	0,75 l	29,90
2009 Grauer Burgunder trocken Weingut Bernhard Huber, Baden	0,75 l	36,50
2009 Chardonnay trocken Weingut Bernhard Huber, Baden	0,75 l	36,50
2009 Grüner Veltliner am Berg trocken Weingut Bernhard Ott, Niederösterreich	0,75 l	24,50
2009 Sauvignon Blanc Steirische Klassik trocken Weingut Manfred Tement, Südsteiermark	0,75 l	36,50
2009 Pinot Grigio Klassik trocken Weinkellerei Nals-Magreid, Südtirol	0,75 l	26,50

Rotwein (Flasche)

2008	Trollinger Rädles trocken Weingut Hans-Peter Wöhrwag, Württemberg	0,75 l	23,80
2009	Trollinger mit Lemberger Edition trocken Weingut Gert Aldinger, Württemberg	0,75 l	23,80
2006	Cuvée "M" Merlot trocken Weingut Gert Aldinger, Württemberg	0,75 l	43,90
2009	Bönnigheimer Sonnenberg Lemberger** trocken Weingut Ernst Dautel, Württemberg	0,75 l	29,50
2008	Cuvée II trocken Spätburgunder, Lemberger, Regent Weinbau Werner Greiner, Württemberg	0,75 l	33,50
2007	Réserve del Conte trocken Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein Tenuta Manincor, Südtirol	0,75 l	35,50
2008	Zweigelt Classic trocken Weingut Philipp Grassl, Niederösterreich	0,75 l	24,50
2008	Valdehermoso Roble (Tempranillio) Bodegas Valderiz, Ribera del Duero	0,75 l	26,90

Apéritif

Sherry Tio Pepe Fino (bone dry)	4 cl	5,00
Sherry Moscatel Emilin, Emilio Lustau (medium)	4 cl	5,00
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	4 cl	5,00
Campari, 25,0%	4 cl	5,00
Aperol, 11,0%	4 cl	5,00

Digestif

Riesling Tresterbrand "Barrique", Schloßkellerei Affaltrach	4 cl	5,00
Hennessy V.S. oder Calvados Pays d'Auge V.S.O.P., Père Magloire	4 cl	5,50
Calvados Pays d'Auge V.S.O.P., Père Magloire	4 cl	5,50
Grappa Nonino Vuisinar oder Sambuca	4 cl	5,00
Schladerer Obstbrände oder Ramazotti	4 cl	5,00

Bier

Dinkelacker CD-Pils	0,33 Fl	3,10
Sanwald Kristallweizen oder Hefeweizen hell oder dunkel	0,5 Fl	3,80
Wulle	0,33 Fl	3,10
Dinkelacker Alkoholfrei	0,33 Fl	2,90

Kaffee und Teespezialitäten

Latte Macchiato Grande		3,40
Milchkaffee in der Jumbotasse		3,50
Schümli-Kaffee		2,40
Cappuccino		3,40
Espresso		2,20
Doppelter Espresso		3,00
Espresso Macchiato		2,40
Tasse Kaffee Hag		2,40
Heiße Schokolade in der Jumbotasse		3,40
Heiße Schokolade mit Sahne in der Jumbotasse		3,60
Tee im Kännchen: Pfefferminz, Roibosh Vanilla, Kamille, Fresh Fruit, Darjeeling, Earl Grey, Verbena (Eisenkraut), Japan Classic		3,50

Kaffeepause

Schümli Kaffee (Thermoskanne à 7 Tassen)		14,80
Tee in der Tasse		2,40

Soft Drinks (Flasche)

Pepsi-Cola, Pepsi-Cola Light, Mirinda, SevenUp	0,2 l	2,70
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2 l	2,70
Orangen-, Apfel-, Tomaten-, Grapefruitsaft Johannisbeer-, Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	2,70
Apollinaris Selection und Silence	0,25 Fl 0,75 Fl	2,60 5,80

Soft Drinks (Karaffe)

Johannisbeer-Nektar, Orangen-, Apfel-(trüb), Tomaten-, Maracuja-, Ananas-, Grapefruit-, Multivitamin-Saft	1,0 l	10,80
--	-------	-------

Vorschläge für Apéro, Empfang und Tagungen

Canapés, belegt mit

- rosa gebratenem Roastbeef, dazu Sahne-Meerrettich	3,20
- Rauchlachs, Keta-Kaviar und Dillspitzen	3,20
- Parmaschinken, Melone und Minze	3,20
- Frischkäse und Kräutern	2,80
- geräucherter Entenbrust mit Aprikosen-Confit	3,20

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Kalte Amuse-Bouche

Mariniertes Gemüse mit Büffel-Mozzarella und Basilikum-Pesto	3,20
Pikanter Gemüse-Rindfleisch-Salat	3,00
Exotischer Hähnchensalat mit Curry und Früchten	3,30
Tafelspitzsülze mit Meerrettich-Vinaigrette und Kartoffelstroh	3,50
Matjes-Tatar mit Apfel-Zwiebel-Sauce	3,00
Rauchlachs-Mousse mit Basilikum	3,20
Marinierte Baby-Garnelen mit Gemüse	4,20

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Kalte Amuse-Bouche

Cocktailtomaten, Mini-Mozzarella und Basilikum (am Spieß)	2,80
Frischkäse auf Pumpernickel	2,50
Balsamicozwiebeln mit Speck	2,50

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Warme Amuse-Bouche - Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumsahne	3,00
Kartoffelsuppe mit Schwarzwurst	3,00
Curry-Kokos-Suppe mit Koriander	3,00

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Vorschläge für Tagungspause, Apéro und Empfang

Warme Amuse-Bouche

Gemüseflan mit Tomaten-Salsa	3,20
Wok-Gemüse mit Entenbrust	4,00
Riesengrill mit Cipolle (am Spieß)	4,00
Seeteufel im Speckmantel auf Linsensalat	4,80
Party-Hacksteak mit Aprikosen-Senf-Dip	3,20

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Warme Amuse-Bouche

Lauch-Schinkentörtchen	2,80
Schwäbischer Rahmkuchen mit Schnittlauch	2,80

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Süße Amuse-Bouche

Crème Brûlée	3,00
Milchreis mit Sauerkirsch-Ragout	3,00
Panna Cotta mit Mango-Papaya-Salat	3,00
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00

Preis pro Stück ab 20 Stück pro Sorte

Tagungs- und Kaffeepause

Butter-Croissant	1,60
Laugenbrezel mit Butter	1,80
½ üppig belegtes Brötchen (Schnittkäse, Landschinken, Salami)	2,60
Geröstete Salzmandeln	3,20
Hausgemachte Käsestangen (Portion à 2 Stück)	1,80
Käseteller mit Walnüssen und Weintrauben	8,00
Frisches Obst (Portion)	4,50
Cocktail-Quarktasche	2,30
Cocktail-Schneckenudeln	2,30
Kuchen (Stück)	2,80
Torte (Stück)	3,00
Feingebäck (Portion)	2,30

Menüempfehlungen ab 13. Oktober 2010

FS 1

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Kalbsbraten in Pilzrahmsauce mit Gemüse vom Markt und Spätzle

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

23,80

FS 2

Kartoffel-Lauch-Suppe mit gerösteten Brotwürfeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Lembergersauce und Spätzle

Beerengrütze mit Pistazien-Eis

28,50

FS 3

Gemischter Salat

Stuttgarter Filetteller:

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit Rahmchampignons und Spätzle

Apfelküchle mit Vanillesauce und Schokoladen-Eis

30,70

Menüempfehlungen ab 13. Oktober 2010

FS 4

Feldsalat in Balsamico-Dressing mit Speck- und Brotwürfeln

Lachsschnitte mit Safransauce, Zuckerschoten und Dampfkartoffeln

Mandelmousse mit Cassis-Feigen

32,60

FS 5

Rauchlachsscheiben mit Honig-Dill-Senfsauce und kleinem Salat

Apfel-Sellerie-Suppe mit geräucherter Entenbrust

Medaillons vom Rinderfilet mit leichter Senfsauce, Bohnengemüse und Kartoffelhaltern

Schokoladen-Mousse mit Ananas-Ragout

42,00

FS 6

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Knusprige, halbe Landente mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln

Warmer Bratapfel, gefüllt mit Marzipan und Nüssen, dazu Vanille-Sauce

28,70

Menükomponenten ab 13. Oktober 2010

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Pilzen und gehobeltem Parmesan	11,20
Feldsalat in Balsamico-Dressing mit Speck- und Brotwürfeln	8,20
Rauchlachscheiben mit Honig-Dill-Senfsauce und kleinem Salat	10,80
Meeresfrüchtesalat mit frischen Kräutern und etwas Knoblauch	10,80
Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Ingwer-Ragout mit Feldsalat	11,20
Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef (kalt) mit Sahne-Meerrettich	10,50
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse	10,80
Gemischter Salat (Karotte, Kartoffel, Kraut, Gurke und Blattsalat)	5,20
Bunte Blattsalate mit Kresse	4,20

Warme Vorspeisen

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Kartoffel-Oliven-Gemüse	11,80
Risotto mit Lauchzwiebeln und Baby-Garnelen	12,20
Gebratene Kaninchenleber auf bunten Rahmlinsen	10,80
Ratatouille-Gemüse mit Chorizo-Oliven-Spieß	9,80
Karamelisierter Zander mit Rahmkraut und Rotweinschalotten	11,50

Suppen

Tomatenessenz mit Basilikum-Nocken	5,00
Rahmsuppe von Rote Beete mit Rauchlachsstreifen	4,80
Apfel-Sellerie-Suppe mit geräucherter Entenbrust	5,20
Karottencrèmesuppe mit frischem Ingwer	4,50
Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch	4,50
Kartoffel-Lauch-Suppe mit gerösteten Brotwürfeln	4,50
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch	4,00
Pilzkraftbrühe mit Morchelnocken	5,20

Menükomponenten ab 13. Oktober 2010

Hauptspeisen - Fleisch

Lammrücken auf Thymianjus mit Paprikagemüse und Ziegenkäsepolenta-Schnitten	20,80
Rehschäufele in Wacholderrahm mit Spätzle und Preiselbeerbirne	18,20
Maispouardenbrust auf Chorizo-Frühlingslauch-Risotto mit Portwein-Jus	17,80
Schweinefilet – am Stück gebraten - auf Marsalasauc mit Backpflaumen und Tagliatelle	17,20
Kalbsrückensteak mit Pilzen à la crème und Kressespätzle	21,50
Filetgulasch vom Rind mit Cognac-Pfeffer-Sauce und Butternudeln	18,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Lembergersauce und Spätzle	18,20
Stuttgarter Filetteller: Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit Rahmchampignons und Spätzle	19,20
Hirsch-Edelgulasch mit Preiselbeersahne und Serviettenknödeln	17,80
Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, mit Orangensauce, Broccoli und Schupfnudeln	19,50
Kalbsbraten in Pilzrahmsauce mit Gemüse vom Markt und Spätzle	15,20
Knusprige, halbe Landente mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln	18,50
Medaillons vom Rinderfilet mit leichter Senfsauce, Bohnengemüse und Kartoffelaltern	20,50

Hauptspeisen - Fisch

Seeteufel-Medaillons auf Mangold-Gemüse mit Kräuter-Risotto	21,50
Doradenfilet mit Thymian-Butter, mediterranem Gemüse und Gnocchi	18,50
Lachsschnitte mit Safransauce, Zuckerschoten und Dampfkartoffeln	18,20
Pochiertes Kabeljaufilet mit Weißweinsauce, Zucchini-Tomaten-Gemüse und Würfelkartoffeln	17,80
Gebratenes Zanderfilet mit Paprikasauce und Gemüsenudeln	18,80

Menükomponenten ab 13. Oktober 2010

Hauptspeisen - Vegetarisch

Kartoffel-Spinat-Roulade mit Tomatensauce und Ratatouille	11,50
Pilz-Kräuter-Risotto mit Parmesan-Hippe	12,50
Penne in leichter Gorgonzolasauce mit Blattspinat, Steinchampignons und Cocktailtomaten	11,80

Desserts

Tiramisu-Törtchen mit Grand-Marnier-Orangen	6,20
Warmer Ofenschlupfer mit Vanille-Sauce	5,00
Mandelmousse mit Cassis-Feigen	6,20
Frischer Obstsalat mit Zitronen-Eis und Schlagrahm	6,20
Schokoladen-Mousse mit Ananas-Ragout	5,50
Apfelküchle mit Vanillesauce und Schokoladen-Eis	6,30
Beerengrütze mit Pistazien-Eis	5,20
Mascarpone-Kirsch-Törtchen mit Schokoladensauce	5,80
Warmer Bratapfel, gefüllt mit Marzipan und Nüssen, dazu Vanille-Sauce	6,20
Weißer Kaffee-Mousse mit Mango-Papaya-Salat	5,80
Grieß-Zimt-Flammeri mit warmem Zwetschgenröster	5,80

Käse

Kleine Käseauswahl mit Trauben und Walnußkernen	8.80
---	------

Büffetvorschläge ab 13. Oktober 2010

Büffet I:

Landbauernbrot
Butter

Marinierter Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken und Paprika
Kalbstafelspitz in Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette
Herzhafter Wurstsalat mit Schinkenwurst und Emmentaler Käse
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahne
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Bunte Blattsalate mit leichtem Senf-Sahne-Dressing

Kartoffelsuppe mit saurer Sahne und Schnittlauch

Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch
Kalbsrahmgulasch mit Champignons und Spätzle
Lachsfilet mit Rieslingsauce, Blattspinat und Basmati-Reis
Käsespätzle mit Schnittlauch und gerösteten Zwiebeln

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Quarkauflauf mit Sauerkirsch-Ragout
Rote Grütze mit flüssiger Sahne

33,50 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet ab einer Gästezahl von 40 Personen für Sie zu.

Büffetvorschläge ab 13. Oktober 2010

Büffet 2:

Italienisches Landbrot
Oliven-Ciabatta
Butter

Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch-Sugo und Kapern
Italienischer Landschinken, Bauernsalami und marinierte Oliven
Meeresfrüchte-Salat in Kräuter-Dressing mit Calamari und Shrimps
Mariniertes Gemüse mit Olivenöl und frischen Kräutern
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
Ruccolasalat mit Balsamico-Dressing und Parmesan

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum

Gebratene Rotbarbenfilets auf Ratatouille mit Rahmpolenta
Piccata Milanese mit Tomatensauce und Spaghetti
Lammragout mit getrockneten Tomaten, Bohnen und Reis
Penne mit Gorgonzolasauce, Zuckerschoten und Cocktailtomaten

Panna Cotta mit Himbeermark
Tirami su mit frischen Früchten
Auswahl von italienischem Rohmilchkäse

34,80 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet ab einer Gästezahl von 40 Personen für Sie zu.

Büffetvorschläge ab 13. Oktober 2010

Büffet 3:

Oreganobrot
Landbauernbrot
Butter

Bunte Blattsalate mit leichtem Senf-Rahm-Dressing
Gurkensalat in Sauerrahm mit frischem Dill
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
Schwarzwälder Schinken mit Melone

Kräuterschaum-Suppe mit Shrimps

Kalbsgeschnetzeltes mit Estragonsauce und Spätzle
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut mit Dampfkartoffeln
Perlhuhnbrust mit Morchel-Lauch-Sauce und Butternudeln
Bunte Gemüsepfanne mit frischen Kräutern

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm
Weiße Schokoladenmousse mit Ananas
Mandelcrème mit Apfel-Ingwer-Ragout

36,80 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet ab einer Gästezahl von 40 Personen für Sie zu.

Büffetvorschläge ab 13. Oktober 2010

Büffet 4:

Fladenbrot mit Sesam

Sauer-scharfer Gemüse-Nudel-Salat

Gebratene Auberginen mit Limetten-Joghurt

Geflügel-Satée auf Glasnudeln mit Erdnußsauce

Frühlingsröllchen auf Weißkrautsalat mit süß-scharfer Asiasauce

Sashimi vom Thunfisch mit Rettichmousse, Wasabi und Ingwer

Garnelen-Chili-Suppe mit Kokosmilch

Wok-Gemüse mit Chili und Ingwer, dazu Basmatireis

Süß-saures Schweinefleisch mit gebratenen Eiernudeln

Hähnchenbrust in Kokosrahm mit Ananas und Cashewkernen

Wildlachsschnitte in Tandoorisauce auf Sprossen mit

Süßkartoffelmousse

Kokos-Milchreis mit Mango-Papaya-Salat

Zitronengras Panna Cotta

Gebackene Bananen mit Schokoladensauce

Euro 38,20 pro Person

Gerne bereiten wir dieses Buffet ab einer Gästezahl von 40 Personen für Sie zu.

Konditionen

Alle angegebenen Preise sind freibleibend und Endpreise in EURO. Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Bei Rechnungsstellung an einen Rechnungsempfänger werden 25 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken im Veranstaltungsraum bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht. Der Rechnungsbetrag ist zahlbar ohne Abzug innerhalb 10 Tagen nach Rechnungserhalt. Bei Einzelinkasso können nur 10 % des Umsatzes aus Speisen und Getränken im Veranstaltungsraum bei der Berechnung der Raumbereitstellungskosten in Abzug gebracht werden.

Die genaue Anzahl der Teilnehmer muss bis 7 Arbeitstage vor dem jeweiligen Anlass gemeldet werden. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird bei der Abrechnung anerkannt. Sollte sich die Teilnehmerzahl um mehr als diese 5% verringern, wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt. Sollten mehr Teilnehmer als gemeldet erscheinen, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet und wir behalten uns vor, für die nicht vorab gemeldeten Teilnehmer gegebenenfalls ein vergleichbares Essen zu servieren, sofern das geplante Essen nicht in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt werden kann.

Eine Auswahl aus verschiedenen Menüs oder Hauptgängen oder eine à la carte-Auswahl ist im Bankettbereich definitiv nicht möglich. Um einen reibungslosen und zeitlich angepassten Ablauf der Veranstaltung sicherzustellen, ist es erforderlich, daß die Menüauswahl auf ein einheitliches Menü beschränkt ist. Vegetarische Alternativen für einzelne Vegetarier sind nach vorheriger Absprache möglich. Die einzelnen Gänge aus den Menüempfehlungen können ausgetauscht und neu kombiniert werden, bedingen dann aber eine neue Preisberechnung. Für Kinder unter 8 Jahren machen wir gerne separate Vorschläge, für ältere Kinder berechnen wir den normalen Menüpreis.

Wir benötigen genaue Angaben zu Anzahl, Zeitpunkt und Länge von eventuellen Reden und Darbietungen während der Veranstaltung, damit wir einen reibungslosen und perfekten Ablauf sicherstellen können. Das Mitbringen und der Verzehr von eigenen Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

Bei Stornierungen bis 30 Tage vor Veranstaltungstermin werden keine Stornokosten berechnet. Bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin berechnen wir 50 % der Raumkosten. Ab 14 Tage vor Veranstaltungstermin berechnen wir 100 % der Raumkosten und behalten uns vor, bereits eingekaufte und bereitgestellte Ware zum Verkaufspreis weiterzuberechnen.

Unsere Preisberechnungen basieren auf einer Arbeitszeit bis Mitternacht. Nach Mitternacht verrechnen wir die Leistung unseres Teams (Preise pro Mitarbeiter je Stunde) wie folgt:

Küchenchef:	46,00
Koch:	36,00
Serviceleiter:	43,00
Kellner:	36,00

Wir behalten uns vor, nach Betriebsschluss des öffentlichen Nahverkehrs Fahrkosten für Mitarbeiter im Einzelnachweis weiterzuberechnen.

Stuttgart, im Oktober 2010