
Angebot und Preisinformationen Stand November 2005

Hiermit verlieren alle vorhergehenden Preisinformationen ihre Gültigkeit

Miete Eventblockhaus

Das Blockhaus wird nur inklusive Catering oder Veranstaltungsservice vermietet.
Eine Miete des Blockhauses ohne Service ist nicht möglich.

Miete

inkl. Wasser, Strom, Heizung.

Linke Seite Euro 460,00

Rechte Seite Euro 420,00

Turm (2 Stockwerke ideal als Bar und DJ) Euro 200,00

Miete des Blockhauses komplett (linke und rechte Seite) Euro 800,00

Miete des Blockhauses komplett inkl. Turm Euro 860,00

Reinigung ja nach Umfang ca. 120-200 Euro.

Kautions Euro 500,00 Hinterlegung bei Auftragsbestätigung, Rückzahlung sofort nach Schlüsselrückgabe und Abnahme des Blockhauses per Überweisung.

Empfohlene Belegung:

Rechte Seite Minimum 20 Gäste bei Stühlen und Esstischen

Maximal 60 Gäste bei Biertischen und Bierbänken

Linke Seite Minimum 40 Gäste bei Stühlen und Esstischen

Maximal 150 Gäste bei Biertischen und Bierbänken

In allen nachfolgenden Preisen ist enthalten:

Bestuhlung, Tischwäsche, feste Duniservietten, Geschirr- und Besteckverleih,
Koch/Köche zur Büffetbetreuung, Servicekräfte während des Essens.

Getränkesservice, Gläser, Bereitstellung weitere Kühlschränke, Durchlaufkühler Bier,
Kohlensäure sowie eine kleine Tischdekoration inklusive.

Sollten Sie Getränke in Eigenregie organisieren wollen (Einkaufen, kühlen,
transportieren, Leergut entsorgen, Gläser organisieren und spülen usw.) können Sie das
gerne tun. Wir verrechnen dafür pauschal als „Korkgeld“ Euro 43,00. Der Cateringservice
endet in diesem Fall nach dem Essen.

Die genannten Preise verstehen sich zzgl. der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer
(derzeit 16%.)

Nachfolgende Informationen sind Vorschläge aus einer Vielzahl von Möglichkeiten.
Bei Interesse können wir Ihnen gerne ein verbindliches Angebot nach Ihren Wünschen
ausarbeiten.

Empfänge:

Sektempfang oder Proseccoempfang mit Orangensaft, Kirschsafte und Perlagoniensirup

Je Person: Euro 2,50

Alkoholfreier Cocktail auf Wunsch mit Sekt oder Prosecco verfeinert

Je Person: Euro 2,50

Sektbowle mit Melonenkugel und Minze

Je Person: Euro 3,00

Herrlich erfrischender Sommerwein „Lambrusco“

Je Person: Euro 3,00

Hierzu empfehlen wir:

Quiche Loraine: mit Speck und Zwiebel	Je Stück Euro 1,80
Quiche Salmon : mit Lachs	Je Stück Euro 1,90
Quiche Florentin: mit Blattspinat	Je Stück Euro 1,80
Quiche Italia: mit Salami und Tomaten	Je Stück Euro 1,80

Warme Pizzataschen mit Blattspinat oder warme Pizzataschen mit Tomaten gefüllt
Stück: Euro 1,44

Bunte Blätterteigstangen mit Tomaten, Kümmel, Zwiebel und Speck gefüllt
Stück: Euro 0,77

Minibrezeln mit Kräuterquark gefüllt
Stück: Euro 0,92

Bunt belegte Gourmetcanapés mit: Räucherlachsroschen mit Senfdillhonigcreme, zartes Roastbeef, verschiedene Makrelenfilets, verschiedene Hart-, Schnitt- und Weichkäsespezialitäten, fein garniert;
Stück: Euro 1,79

Einfache Canapés mit Wurst- und Käse belegt, fein garniert
Stück: Euro 1,43

Marinierte Tomaten-Mozzarellasticks auf Baguette gespießt
Stück: Euro 1,20

Kleine Fleischküchle auf Salat und Baguette gespießt
Stück: Euro 1,20

Melone mit italienischem Landschinken auf Baguette gespießt
Stück Euro 1,10

Marinierte Oliven und Käse auf Baguette gespießt
Stück Euro 1,00

Büffets:

Italienisches Buffet:

Suppe

Tomatencremsuppe mit Gin

Internationales Salatbuffet:

Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum, Gurkensalat mit frischem Dill, Karottensalat mit Walnüssen, Gartenmixsalat bestehend aus Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln an Rotweindressing, Ruccolasalat mit frischen Parmesanstückchen sowie verschiedene Blattsalate mit Essig-Öl und Sahnedressing;

Kalte Speisen/Vorspeisen:

Meeresfrühtecocktail an leichtem Knoblauchdressing

Galia- und Cantaloupemelone mit Parmaschinken und italienischem Landschinken

Vitello Tonato: dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischmarinade mit Kapern

Antipasti:

Verschiedenes Gemüse wie Spinat, Paprika, Zucchini, Auberginen eingelegt in Olivenöl, Knoblauch und Paprika;

Caprese: Tomaten/Mozzarellasalat an weißem Balsamicco-Olivenöldressing

Mit wahlweise: Baguette, Knoblauchciabatta, Knoblauchbaguette, Ciabatta, Olivenbaguette, Olivenciabatta

Warme Gerichte:

Bitte wählen Sie zwischen:

- in Butter gegrilltes Putensteaks mit italienischen Kräutern überbacken
- Schweinemedailon natur mit italienischen Kräutern überbacken
 - Piccata Milanese (Schweinerückensteak mit Käse-Ei-Hülle)
 - Saltimbocca (Putenschnitzel mit Parmaschinken und Salbei)
 - kleine italienische Fleischspieße
 - Lasagne ál forno
 - Gemüselasagne
- Bandnudeln an Dillweißweinsößle mit Lachsstückchen
 - Pasta wie nachfolgend aufgeführt:

Bitte wählen Sie Ihre Nudelsorte:

Folgende Beilagen stehen zur Wahl:

- Rigatoni
- Sepiaspaghetti
- Spaghetti
- Farfalle
- Gnocci
- Tagliatelle
- kleine Risoleekartoffelchen
- Macceirekartoffeln

- Tomatenreis

Folgende Soßen stehen zur Wahl:

- Tomatensoße
- PinotgrigiosöÙle
- ChardonnaysöÙle
- BratensoÙe
- Bolognese
- Schinken-KäÙe-SahnesoÙe
- Carbonara
- Schinken-Pilze-KäÙe-SahnesoÙe
- BroccolisahnesoÙe
- Spinat-KäÙe-SahnesoÙe
- Mafiosi (scharf), Schinken-Erbesen-Champignons

Desserts:

- Fruchtsalat bestehend aus heimischen und exotischen Früchten
 - hausgemachte rote Grütze mit VanillesoÙe
- Mousse áu chocolate, Mousse áu vanille, Mousse áu stratiatella
 - Tiramisu
 - Früchtetiramisu
- Waldbeerentiramisu (alle Tiramisus werden ohne Eier hergestellt)
 - Panna Cotta mit Waldbeeren und PfirsichsoÙe

Preis/Person:

Bis zu 25 Personen: Euro 24,00 (inclusive Suppe, Salatbüffet, Vorspeisen, 3 Hauptgänge,
2 Beilagen, 2 SoÙen, 3 Desserts)

25 bis 50 Personen: Euro 22,00 (inclusive Suppe, Salatbüffet, Vorspeisen, 3 Hauptgänge,
3 Beilagen, 2 SoÙen, 3 Desserts)

ab 50 Personen: Euro 20,00 (inclusive Suppe, Salatbüffet, Vorspeisen, 4 Hauptgänge,
3 Beilagen, 2 SoÙen, 3 Desserts)

Spanisches Buffet:

Suppe:

Andalusische Tomatensuppe mit Pesto und Pinienkernen- mit Tortillachips

Vorspeisen und Salate:

- Grüner Spargel mit Tomatenvinegrette
- Miesmuschelsalat auf Weinblättern
- eingelegte Sardellen mit Oliven
- Artischockensalat mit Sherryessig
- Bohnensalat mit spanischem Landschinken
- gefüllte Champignons mit Reissalat
- Auberginen gefüllt mit Frischkäse

hierzu reichen wir Olivenbrot, Knoblauchbrot, Kräuterbaguette, Weißbrot und Tapas

Warme Gerichte:

- Schweinerücken „Rusitka“ mit Speck und Perlzwiebeln an Sherryjus mit Plentaschnitten
- Lachssteak „Navarra“ mit Oliven, Kapern, Tomaten an Sardasolsöfle
- Paella“ mit Safranreis, Shrimps, Hähnchen und Gemüse
- Knoblauchhähnchen mit Rotweinsauce und bunten Nudeln

Bei den Beilagen können Sie wählen zwischen:

Polentaschnitten, bunte Tagliatelle (gelb, orange, grün) , Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Risolleeerkartoffeln, Macceirekartoffeln, breite Bandnudeln, Estragongnocci, Spätzle, Kräuterspätzle, Spinatspätzle, Reis, Kräuterreis, breite

Dessert:

- „Carlos“ frittiertes Spritzgebäck im Zuckermantellikör eingelegt
- Malagasalat mit Trauben, Melonen, Ananas und Meringe
- Catalanischer Cremepudding mit Mandeln
- Sevilla Quarkbällchen mit Himbeersauce

Preis/Person:

Bis zu 25 Personen:	Euro	24,00 (inclusive Suppe, Salatbuffet, Vorspeisen, 3 Hauptgänge,	2 Beilagen, 2 Soßen, 3 Desserts)
25 bis 50 Personen:	Euro	22,00 (inclusive Suppe, Salatbuffet, Vorspeisen, 3 Hauptgänge,	3 Beilagen, 2 Soßen, 3 Desserts)
ab 50 Personen:	Euro	20,00 (inclusive Suppe, Salatbuffet, Vorspeisen, 4 Hauptgänge,	3 Beilagen, 2 Soßen, 3 Desserts)

Schwäbisches Büffet:

Suppe:

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe

Salatbuffet:

Karottensalat, Tomatensalat mit Zwiebelringen, Gurkensalat mit frischem Dill, hausgemachter Kartoffelsalat sowie marktfrische Blattsalate der Saison mit Essig-Öl und Sahnedressing

Warme Gerichte:

Schwäbischer Kräuterbraten

* * *

zarte Schweinebäckchen in Gemüsestreifensud

* * *

Tafelspitz in Meerrettichsöfle

* * *

Kässpätzle

* * *

geschmelzte Maultaschen

Beilagen:

hausgemachte Griebenschnecke, Schlangganger, Sauerkraut, Schupfnudeln, Salzkartoffeln, Spätzle, Serviettenknödel

Dessert:

Kaiserschmarren mit Apfelmus

* * *

Apfelringe im Hefebierteig an Vanillesoße

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesoße

* * *

Kirschstrudel

Preis/Person:

Bis zu 25 Personen:	Euro	22,00 (inclusive Suppe, Salatbuffet, , 3 Hauptgänge, 2 Beilagen, 2 Soßen, 3 Desserts)
25 bis 50 Personen:	Euro	20,00 (inclusive Suppe, Salatbuffet, 3 Hauptgänge, 3 Beilagen, 2 Soßen, 3 Desserts)
ab 50 Personen:	Euro	18,00 (inclusive Suppe, Salatbuffet, 4 Hauptgänge, 3 Beilagen, 2 Soßen, 3 Desserts)

Römisches Büffet:

Vorspeisen:

Marinierte Artischocken

Champignonsalat

Gebratene Zucchini

Pouladenbrust mit Oliven

Linensalat

Hierzu reichen wir Olivenbrot, Dattelbrot und Pinienkernbrot

Warme Gerichte:

- Spanferkel „Flakus“
- Wildschweinbraten auf parthische Art
- Thunfisch „Varianus“

Beilagen: Maisküchle, Polentaschnitten

Dessert:

Weißer römischer Creme mit Pfirsichstücken und Pfirsichsoße

Preis/Person:

Bis zu 25 Personen: Euro 19,50

25 bis 50 Personen: Euro 18,50

ab 50 Personen: Euro 17,00

Kaltes Büffet:

Suppe:
Brunnenkressesuppe

Kalte Speisen:
Shrimpscocktail
* * *

Melone mit italienischem Landschinken
* * *

Antipasti
Verschiedenes Gemüse wie Paprika, Zucchini und Auberginen eingelegt in Olivenöl,
Knoblauch und Paprika;
* * *

Räucherlachs, Forellenfilet
* * *

Caprese: Tomaten-Mozzarellasalat an Balsamicoolivenöldressing
* * *

Lauchschinkensalat
* * *

Champignonsalat
* * *

Nudelsalat
* * *

Kartoffelsalat
* * *

Karottensalat
* * *

Matjescocktail

* * *

kleine Hackfleischbällchen
* * *

kleine Hähnchenschenkel
* * *

glacierte Pute
* * *

zartes Roastbeef
* * *

kleine panierte Schnitzel von der Pute und vom Schwein
* * *

kleine Käseauswahl

Dips:

gelbe Paprikasoße, Sauce Remoulade, Sahnemeerrettich, Currycreme, Teufelssoße, Senf-
Dill-Honig-Creme

hierzu reichen wir buntes Partygebäck

Preis/Person:

Bis zu 25 Personen: Preis und Büffetzusammenstellung laut Absprache mit dem Caterer

25 bis 50 Personen: Euro 21,00 + Euro 3,50 für 3 beliebige Desserts aus vorherigen
Vorschlägen

ab 50 Personen: Euro 19,00 + Euro 3,50 für 3 beliebige Desserts aus vorherigen Vorschlägen

Warmes Büffet:

Internationales Salatbuffet:

Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum, Gurkensalat mit frischem Dill, Karottensalat mit Walnüssen, Gartenmixsalat bestehend aus Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln an Rotweindressing, Ruccolasalat mit frischen Parmesanstückchen sowie verschiedene Blattsalate mit Essig-Öl und Sahnedressing;

Warme Gerichte:

- Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gurken
- Putenrouladen gefüllt mit Tomaten, Oliven, Kapern und Schinken
- „Saltimbocca“ Kleine Putensteaks gespickt mit Salbei und Parmaschinken
 - kleine Schweinemedallions mit frisch gegrillten Pilzen
- in Butter gegrillte Putensteaks mit Schinken, Käse und Creme Fraiche überbacken
- in Butter gegrillte Putensteaks mit Blattspinat und Sauce Hollandaise überbacken
 - aus dem Wok: Reisgemüsepfanne
 - Wildragout mit Preiselbeeren

Bei den Beilagen können Sie wählen zwischen:

Polentaschnitten, bunte Tagliatelle (gelb, orange, grün) , Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Countrykartoffeln, Salzkartoffeln, Risolleeekartoffelchen, Macceirekartoffeln, Rigatoni, Spaghetti, Farfalle, Estragongnocci, Spätzle, Kräuterspätzle, Spinatspätzle, Reis, Kräuterreis, breite Bandnudeln, Serviettenknödeln, Blaukraut, Sauerkraut und Gemüse, toscanisches Gemüse frisch vom Wog

Dessertbüffet:

Mousse áu chocolate

Mousse áu stratiatella

Mousse áu vanille

Panna Cotta

Frischer Fruchtsalat bestehend aus heimischen und exotischen Früchten der Saison

Waldbeerensoße

Pfirsichsöble

Preis/Person:

Bis zu 25 Personen: Euro 23,50 (inclusive Salatbüffet, , 3 Hauptgänge, 2 Beilagen, 2 Soßen, 3 Desserts)

25 bis 50 Personen: Euro 21,50 (inclusive Salatbüffet, 3 Hauptgänge, 3 Beilagen, 2 Soßen, 3 Desserts)

ab 50 Personen: Euro 19,50 (inclusive Salatbüffet, 4 Hauptgänge, 3 Beilagen, 2 Soßen, 3 Desserts)

Zu später Stunde:

Käsespiegel

Internationale Schnitt-, Hart- und Weichkäsesorten mit frischen Trauben, angerichtet auf einem Spiegel;

Bauernspiegel

bestehend aus verschiedenen Räucherspezialitäten;

Fischspiegel

Bestehend aus verschiedenen Fischspezialitäten wie: verschiedene Makrelen, Räucherlachs, pochierter Lachs, Forellenfilets an Sahnemeerrettich und Sauce Remoulade;

Mit Partygebäck

Je Person bei nur Käsebrett: Euro 4,20
 Bei nur Bauernspiegel: Euro 3,80
 Bei nur Fischspiegel: Euro 4,80
 Bei Käsespiegel und Bauernspiegel: Euro 4,00
 Bei Käse-, Bauern und Fischspiegel: Euro 4,50

Mitternachtssuppen:

Je Suppe Euro 3,20

Gulaschsuppe

* * *

Schwäbische Kartoffelsuppe
incl. Partygebäck

Cocktails für Turmbar:

Alkoholische Cocktails:

Caipirhina Euro 5,00

* * *

Miamia Beach Euro 5,00

* * *

Fruchtcocktail mit Sekt verfeinert Euro 4,00

* * *

Glas Sekt: Euro 2,50

Alkoholfreie Cocktails:

Red River

* * *

Acapulco

* * *

Coconut Lips

Je Euro 4,00

Zusätzlich auf Wunsch, Preise laut Absprache

- Saeco Kaffeemaschine Euro 30,00
- 10 Liter Kaffeemaschine Euro 30,00
- Thermoskannen je Euro 2,50
- Kaffeegeschirr und Kaffeebesteck incl. Reinigung Euro 0,90
- Windlichter mit Teelicht Euro 2,50
- Kerzenständer á Euro 0,55
- Kerzen á Euro 0,55
- Stoffservietten im Verleih incl. Reinigung á Euro 1,10
- Gläser aller Arten (Weingläser, Wassergläser, Sektgläser, Schnapsgläser, Cocktailgläser usw. incl. Reinigung je Glas Euro 0,25
- Runde Tische (6er Bestuhlung) je Tisch Euro 4,00
- Rechteckige Tische je Tisch Euro 4,00
- Biertischgarnituren lang Euro 7,50
- Stehtische mit Tischwäsche Euro 7,50
- Kühlfahrzeug (VW Viorino, Mercedes Vito, Fiat Ducato) auf Anfrage
- Zeltverleih auf Anfrage
- Spezielle Tischdekorationen auf Anfrage
- Verleih unserer Bierinsel Euro 150,00 incl. Kohlensäure
- Kuchen aller Art, Hochzeitstorten usw.

Getränkestandardkarte

Biere:

Wasseralfinger Pils	0,3l		Euro	2,40
Hefeweizen hell		0,5l	Euro	2,50
Radler	0,5l		Euro	2,30

Alkoholfreie Getränke:

Göppinger Mineralwasser	0,3l		Euro	1,80
Göppinger Mineralwasser	0,7l		Euro	3,00
Cola/Fanta/Mezzo/Mix		0,3l	Euro	2,00
Orangensaft	0,3l		Euro	2,30
Orangensaft	1l		Euro	6,00
Orangensaftschorle	0,3l		Euro	2,00
Apfelsaftschorle	0,3l		Euro	2,00
Weinschorle: weiss/rot/rose	0,25l		Euro	2,10

Weine:

Rot: Aspa Tempranillo, Spanien	0,75l		Euro	10,00
Großbottwarer Wunnenstein, Trollinger	0,25l		Euro	3,40
Großbottwarer Wunnenstein, Trollinger	1l		Euro	
	13,10			
Weiß: Verrenberger Lindelberg Fürstenfass	0,25l		Euro	3,30
Riesling	1l		Euro	12,70
Rose: Löwensteiner Wohlfahrtsberg,	0,25l		Euro	3,50
Spätburgunder Weissherbst	1l		Euro	13,80

Kaffee: Tasse Espresso /Kaffee Euro 1,80

Auf Bestellung:

Rosewein: Sardasol de Lagrima, Rosado Navarra D.O.	0,75l		Euro	12,00
Spanien-Navarra				
Chiaretto Bardolino Classico DOC,	0,75l		Euro	15,50
Verona-Italien				
Rotwein: Chiaretto Bardolino Classico DOC,	0,75l		Euro	15,50
Verona-Italien				
Merlot delle Venezie IGT, Pasqua Italien	0,75l		Euro	12,30
Weißwein: Pinot Grigio della Provincia die Pavia DOC,	0,75l		Euro	13,30
Fleiner Eselberg, Riesling Kabinett	0,75l		Euro	13,30

Ende der Preisliste.