

# Bankett- und Cateringmappe

Planen Sie mit uns Ihre individuelle Veranstaltung -  
wir stehen Ihnen mit über 60 Jahren Erfahrung zur Seite und beraten Sie gerne.

Familienfeiern, Geburtstage, Hochzeiten,  
Firmenfeiern, Tagungen, Partyservice, Galadinner, Großevents  
und vieles mehr...



Römerhof Hotelbetriebs GmbH  
Robert-Leicht-Straße 93  
70563 Stuttgart-Vaihingen  
Tel.: 0711-68 78 80  
Fax.: 0711-68 78 860  
Mail: [info@roemerhof-kulinarium.de](mailto:info@roemerhof-kulinarium.de)  
Web: [www.roemerhof-kulinarium.de](http://www.roemerhof-kulinarium.de)

Kulinarium an der Glems  
Mahdentalstraße 111  
70569 Stuttgart-Büsnau  
Tel.: 0711-68 78 80  
Fax.: 0711-68 78 860  
Mail: [info@roemerhof-kulinarium.de](mailto:info@roemerhof-kulinarium.de)  
Web: [www.roemerhof-kulinarium.de](http://www.roemerhof-kulinarium.de)

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

**vielen Dank für Ihr Vertrauen!**

**In dieser Mappe finden Sie eine Ausarbeitung mit Liebe zum Detail.  
Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.  
Gerne beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein Angebot nach Ihren Angaben.**

**Wir produzieren unsere Speisen aus frischen Produkten.**

**Nahezu alle Artikel sind mit Einzelpreisen versehen,  
so dass Sie mühelos Ihre Wunschzusammenstellung kreieren können.**

**Bei den Büffets, mit Gesamtpreisen pro Person,  
kalkulieren wir Ihnen gerne in kürzester Zeit eine neue Variation.  
Die Menüs sind durch ihre Vielfalt sehr gut geeignet für neue Kreationen  
oder zur Einbindung in ein großes Büffet.**

**Gerne erwarten wir Sie zu einem Probeessen in unserem Restaurant.**

**Wir kümmern uns um die Unterbringung Ihrer Gäste in einem unserer Hotels.**

**Wir wünschen Ihnen nun viel Freude und hoffen,  
bald für Sie tätig werden zu dürfen.**

**Ihr Römerhof und Kulinarium Team**

**An was Sie als Veranstalter noch denken sollten:**

**Wie viele Gäste kommen / wurden eingeladen?**

**Sind Kinder / Jugendliche dabei?**

**Welche Tischform wird bevorzugt?**

**Wird eine Sitzordnung festgelegt?**

**Wie gestaltet sich die Dekoration auf den Tischen:  
Blumen, Kerzen, Bänder, Menükarten, Namensschilder, usw.?**

**Wird ein Musiker / eine Band / sonstiges benötigt?**

**Planen Sie einen Aperitif-Empfang?**

**Gibt es ein Menü oder ein Büffet?**

**Haben Sie Vegetarier unter Ihren Gästen?**

**Gibt es Unverträglichkeiten wie z.B. Gluten, Laktose, usw.?**

**Werden Reden gehalten oder gibt es einen festgelegten Ablaufplan?**

**Wie viele Gäste brauchen eine Übernachtungsmöglichkeit?**

**Alles auf einen Blick**

**Seite 3**

**Canapées – Halbe belegte Brötchen**

**Seite 4**

**Snack – Imbiss – Backstube**

**Seite 5**

**Kuchen, Gebäck und Obst – Hochzeitstorten  
Vesper- und Schlemmerplatten**

**Seite 6**

**Business Lunch**

**Seite 7**

**Suppenspezialitäten – Salatbuffets**

**Seite 8**

**Mitternachtssnack –  
Flying Büffet, im Glas serviert**

**Seite 9 - 11**

**Fingerfood**

**Seite 12 - 17**

**Menüs**

**Seite 18 - 28**

**Büffets**

**Seite 29 - 31**

**Material-, Personal- und Lieferkosten**

**Seite 32 - 33**

**Allgemeine Geschäftsbedingungen**

## Canapées vom französischem Baguette

Hausgemachter vegetarisch-mediterraner Gemüseaufstrich mit Kirschtomatengarnitur	1,90 €
Kräuter-Frischkäsecreme, garniert mit roter Paprika und Schnittlauchspitzen	1,90 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto	2,30 €
Scheiben vom französischem Tortenbrie mit Winzertraube	2,30 €
Geräucherte Putenbrust mit Orangenfilet	2,30 €
Gekochter Schinken mit Tomatentranchen und Gurkenfächer	2,30 €
Mit mediterraner Kräuterfarce gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Physalis	2,40 €
Edler Lachsschinken mit Paprikacreme und Blattpetersilie	2,40 €
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Blaubeercreme	2,50 €
Tranchen vom Schweinemedailon mit Pfirsichspalte und Rosmarinblättchen	2,90 €
Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet	2,90 €
Graved Fjordlachs mit Honig-Senf-Sauce, garniert mit frischem Dillsträußchen	2,90 €
Roastbeef rosa gebraten im Chicoreeschiffchen mit Ananaskonfit	2,90 €
Scheibchen vom Rinderrücken mit Früchten	2,90 €
Mit Blütenhonig glasierte Entenbrust, garniert mit exotischer Obstgarnitur	3,00 €
Parmaschinken mit Honigmelonenkugel und Burgundertraube	3,00 €

## Halbe belegte Baguettebrötchen

Gemischter Wurst-, Schinkenaufschnitt (Lyoner, Bierschinken, Salami, Räucherschinken), garniert mit Paprikastreifen, Perlzwiebeln, Karottenjulienne, Cornichons	2,30 €
Gemischter Schnittkäse (Edamer, Tilsiter, Emmentaler, Gouda), garniert mit Schnittlauchtomate, Zwiebelringen, marktfrischem Kräuterbouquet, roter Streupaprika und Petersilie	2,30 €
Hausgemachter vegetarisch-mediterraner Gemüseaufstrich mit Kirschtomatengarnitur	2,10 €
Kräuter-Frischkäsecreme, garniert mit roter Paprika und Schnittlauchspitzen	2,10 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto	2,40 €
Scheiben vom französischem Tortenbrie mit Winzertraube	2,40 €
Geräucherte Putenbrust mit Orangenfilet	2,40 €
Gekochter Schinken mit Tomatentranchen und Gurkenfächer	2,40 €
Edler Lachsschinken mit Paprikacreme und Blattpetersilie	2,60 €
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Blaubeercreme	2,70 €
Roastbeef rosa gebraten im Chicoreeschiffchen mit Ananaskonfit	3,00 €
Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet	3,00 €
Graved Fjordlachs mit Honig-Senf-Sauce, garniert mit frischem Dillsträußchen	3,00 €

## Halbe belegte Brötchen – ab 20 Stück (Laugen-, Mehrkorn oder Vollkornbrötchen)

Gemischter Wurst-, Schinkenaufschnitt (Lyoner, Bierschinken, Salami, Räucherschinken), garniert mit Paprikastreifen, Perlzwiebeln, Karottenjulienne, Cornichons	3,00 €
Gemischter Schnittkäse (Edamer, Tilsiter, Emmentaler, Gouda), garniert mit Schnittlauchtomate, Zwiebelringen, marktfrischem Kräuterbouquet, roter Streupaprika und Petersilie	3,00 €

## Snack

Mini-Laugenstange mit Butter	1,40 €
Mini-Laugenstange mit Kräuter-Frischkäsecreme	1,80 €
Mini-Laugenstange belegt mit Wurst, Salami oder Käse	2,10 €
Sandwich belegt mit Salami und Käse	2,50 €
Sandwich belegt mit Schinken und Käse	2,50 €
Sandwich belegt mit geräucherter Putenbrust	2,50 €
Croissant mit Schinken-Käse-Füllung	3,20 €
Croissant mit Mozzarella, Tomate und Basilikum-Pesto	3,20 €
Croissant mit Graved Fijordlachs und Honig-Senf-Sauce	3,70 €
Bagle mit Kräuter-Frischkäsecreme	2,50 €
Bagle belegt mit Schinken und Käse	3,00 €
Bagle mit geräucherter Putenbrust	3,00 €

## Imbiss

Kartoffelsalat 150 g	2,70 €
Nudelsalat 150 g	3,70 €
Bauernsalat 150 g	4,70 €
Fleischkäse im Brötchen mit Senf und Ketchup	3,00 €
Mini-Schnitzel im Brötchen mit Senf und Ketchup	3,50 €
Saitenwürstchen ein Paar und Brötchen mit Senf und Ketchup	3,40 €
Fleischküchle im Brötchen mit Senf und Ketchup	3,50 €
„Brotzeit“ - Auswahl von rohem und gekochtem Schinken, Mini-Salami, Essiggemüse und Bauernbrot	10,50 €
<b>„Weißwurstfrühstück“</b>	
Weißwurstpaar mit Brezel und süßem Senf	5,00 €
Weißwurstpaar mit Brezel, süßem Senf und einem Hefe-Weizen, 0,5 l	7,40 €

## Backstube

Tafelbrötchen	0,50 €
Hefezopf (eine Scheibe)	1,20 €
Ofenfrische Laugenbrezel	1,70 €
Laugenbrezel mit Butter	2,00 €
Laugenstange	1,60 €
Buttercroissant	1,90 €
Minibrötchen	0,65 €
Mini Laugenbrezel, Mini Laugenstange	0,90 €
Wagenrad mit 30 Brötchen (Vollkorn, Sesam, Mohn)	25,60 €

## Kuchen, Gebäck & Obst

Mini-Muffin (Schoko, Zitrone)	0,80 €
Mini-Blechkuchen (Streusel-, Butterkuchen)	1,30 €
Mini-Blechkuchen (Apfel-, Käse-, Kirsch-, Himbeerschnitte)	1,30 €
Mini-Plundergebäck (Apfel, Kirsch, Nuss, Quark)	1,70 €
Tartelette mit weißem oder dunklem Mousse au Chocolat	2,80 €
Tartelette mit saisonalen Früchten	2,50 €
Teegebäck (50 g)	1,80 €
Teegebäck (1 kg)	25,60 €
Kuchen: Käse, Apfel, Himbeer, Träuble oder Vierfrucht (weitere Sorten auf Anfrage)	3,20 €
Torten: Schokolade, Erdbeersahne, Nuss (weitere Sorten auf Anfrage)	3,90 €
Fruchtspieß	3,00 €
Fruchtspieß im Schokoladenmantel	3,00 €
Obstkorb mit saisonalem Obst (300 g)	3,00 €
Obstsalat im Glas	2,30 €

## Hochzeitstorten

Hochzeitstorte, 3-stöckig, für 60-80 Personen	auf Anfrage
Hochzeitstorte, 5-stöckig, für 90-120 Personen	auf Anfrage

## Vesper- und Schlemmerplatten

<b>„Käseplatte“</b>	p.P.	10,50 €
Deutsche und internationale Käseauswahl mit Butter und Brötchenauswahl		
<b>„Wurstplatte“</b>	p.P.	12,50 €
Verschiedene Wurstsorten mit Butter und Brötchenauswahl		
<b>„Internationale Schinken- und Salamiplatte“</b>	p.P.	19,90 €
Auswahl von feinem Schinken und Salami (Serrano-Schinken, Parmaschinken, Milano-Salami)		
<b>„Käse- und Wurstplatte“</b>	p.P.	10,50 €
Verschiedene Käse- und Wurstsorten mit Butter und Brötchenauswahl		
<b>„Fischplatte“</b>	p.P.	20,00 €
Variationen vom Räucherlachs, Graved Fijordlachs, geräuchertes Forellenfilet, weißer Heilbutt und Cocktail von Grönland Garnelen dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip		
<b>„Vesperplatte“</b>	p.P.	13,30 €
Auswahl von rohem und gekochtem Schinken, Blut-, Leberwurst, Pfefferbeißer, Landjäger, Essiggemüse und Bauernbrot		
<b>„Gourmetplatte“ (ab 10 Personen)</b>	p.P.	19,70 €
Italienischer Parmaschinken, spanischer Serrano-Schinken, rosa gebratenes Roastbeef, Entenbrust mit Blütenhonig glasiert, französischer Camembert mit Preiselbeeren, schweizer Bergkäse, Grana Padano, Graved Fijordlachs, Shrimps-Cocktail, Butter und Brötchenauswahl		

## Business-Lunch – ab 10 Stück

Farfalle geschwenkt in leichter Zitronencremesauce, garniert mit sautierten Kirschtomaten	7,90 €
Penne geschwenkt in Basilikumpesto, mit sautierten Kirschtomaten und Zucchiniwürfeln	7,90 €
Hausnudeln geschwenkt in Rucolacreme, überbacken mit sautierten Champignons und geriebenem Käse	7,90 €
Rotbarschfilet gedünstet mit Gurkenrahmgemüse, dazu Butterkartoffeln	8,50 €
Gefüllte Zucchini mit Kräutertomatensauce, dazu Basmatireis	8,90 €
Zartes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit tomatisierter Penne	12,00 €
Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Zitronenbutter gebraten, mit Sahnetagliatelle, garniert mit Ananaswürfeln	12,00 €
Seelachsfilet gebacken an Sauce Remoulade, dazu schwäbischer Kartoffelsalat	9,80 €
Zarter Braten von der Putenbrust, auf Champignons à la Crème, mit Butterspaghetti	9,80 €
Hacksteak mit Crème-Champignons, dazu in Butter geschwenkte Schupfnudeln	9,80 €
Seelachsfilet gedünstet in Prosecco auf marmorierter Limettencremesauce mit Paprikareis	9,80 €
Geschnetzeltes vom Jungschweinrücken in Zitronenrahmsauce mit Butterspätzle	12,40 €
Geschnetzeltes vom Jungschweinrücken in Champignonrahm mit Butterspätzle	12,40 €
Gefüllte Paprikaschote an Kräutersahnesauce mit Kartoffelpüree	10,80 €
Zartes Putenschnitzel überbacken mit Tomaten und Käse, dazu Bratkartoffeln	10,80 €
Zartes Putenschnitzel "Zigeuner Art" mit körnigem Reis	10,80 €
Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung in Käsesahnesauce	10,60 €
Zartes Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit Edelpilzrahmsauce, dazu Butterspätzle	12,00 €
Streifen vom Putenbrustfilet mit Curryfruchtsauce und Rosinenreis	11,50 €
Zartes Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit Mascarponecremesauce dazu Butterfarfalle	12,00 €
Roulade vom Jungschwein gefüllt nach Hausfrauen-Art, auf Sherryrahmsauce, dazu mediterran gebratene Kartoffelecken	13,00 €
Gemüselasagne mit Kräutersahnesauce	11,80 €
Gemüsemaultaschen "Käppele" auf Blattspinat, nappiert mit Sauce Mornay	12,40 €
Viktoriabarschfilet natur gebratenen mit Tomatenragout und Reis	11,40 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Altbiersauce, dazu geschmelzte Semmelknödel	12,90 €
Mittelmeergemüse in cremiger Tomatensauce mit Mozzarella überbacken, dazu körniger Reis	11,40 €
Spanferkelbraten auf Altbiersauce mit sautierten Schupfnudeln	13,00 €
Feines Ragout von Edelfischen in Dillcremesauce mit Duftreis	12,00 €
Cordon Bleu von der Putenbrust mit mediterran gebratenen Kartoffelecken	13,50 €
Feine Streifen vom Jungschweinefilet in Pfeffersahnesauce mit Butterspätzle	14,50 €
Rinderroulade gefüllt nach Hausfrauen-Art, mit Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln	18,50 €
Gemischter Braten auf Edelpilzcremesauce, dazu geschmelzte Semmelknödel	15,70 €
Zu den einzelnen Gerichten aus der Sparte Business-Lunch bieten wir auf Wunsch Blattsalate der Saison mit Kräutervinaigrette, pro Person	1,90 €

## Suppenspezialitäten

Stuttgarter Flädlesuppe		3,90 €
Kräutercremesuppe		4,50 €
Grünkernsuppe		4,50 €
Waldpilzrahmsuppe		4,50 €
Spinatcremesuppe		4,50 €
Tomatenrahmsuppe		4,50 €
Zucchini-cremesuppe mit Tomatenwürfeln		4,50 €
Brokkolicremesuppe		4,50 €
Paprikacremesuppe		4,50 €
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons		4,50 €
Lauchcremesuppe		4,50 €
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)		4,90 €
Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und römischer Nocke		5,90 €
Maultasche (1 Stk.) in kräftiger Rinderbouillon		5,90 €
Karottenschaumsuppe mit Räucherforellenfilet und gerösteten Mandelblättchen		6,90 €
Kartoffelsuppe mit Speck und Kräutercroûtons	(als Hauptgang 7,40 €)	4,90 €
Gaisburger Marsch aus dem Suppenkessel	(als Hauptgang 8,70 €)	5,80 €
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	(als Hauptgang 8,70 €)	5,80 €
Linseneintopf mit Würstchen	(als Hauptgang 10,70 €)	6,80 €
<b>Saisonale Suppen</b>		
Bärlauchcremesuppe		5,00 €
Kürbiscremesuppe		5,00 €
Pfifferlingcremesuppe		6,00 €

## Salatbüffets

<b>Salatbüffet „Standard“</b>	5,50 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit Hausdressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing und Brötchenauswahl	
<b>Salatbüffet „Classic“</b>	6,00 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat und Brötchenauswahl	
<b>Salatbüffet „Superior“ (ab 20 Personen)</b>	6,80 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl	
<b>Salatbüffet „Gourmet“ (ab 20 Personen)</b>	8,90 €
Verschiedene Blattsalate der Saison, Radicchiosalat, Rucolasalat mit Parmesanspänen, dreierlei Dressing, Duett von Tomaten-Mozzarella nappiert mit Balsamico, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, Waldorfsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat, Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Geflügelsalat mit Ananas und Brötchenauswahl	

## Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe „Ungarische Art“	5,80 €
Krautschupfnudeln	4,50 €
Gebratene Maultaschen mit Ei	4,20 €
Currywurst mit Pommes Frites und Brötchen	4,50 €
Fleischküchle mit Brötchen, dazu Senf und Ketchup (100 g p.P.)	3,50 €
Schweizer oder schwäbischer Wurstsalat mit Brot	5,60 €
Gemischte Wurst- und Käseplatte mit einer Brotauswahl	6,80 €
Käseplatte, Schnitt- und Weichkäse garniert mit Früchten und Baguette	6,80 €
<b>„Käseigel“</b>	6,00 €
Sticks vom Emmentaler und Edamer mit Weintrauben, Ananas, Perlzwiebeln und Kirschtomaten, dazu Scheiben vom Stangenbaguette (3 Sticks)	
<b>„Mitternachtsplatte“</b>	9,50 €
Auswahl von rohem und gekochtem Schinken, Salami, Pfefferbeißer, Landjäger, Essiggemüse und Bauernbrot	
<b>„Deftige Platte“</b>	9,90 €
Partyschnitzel, Fleischküchle und Hähnchenschenkel mit Brötchenauswahl	

## Fingerfood

Das Essen ist mundgerecht portioniert und kann auch im Stehen verzehrt werden entweder mit oder ohne Besteck. Bitte stellen Sie sich aus den folgenden Kreationen Ihr eigenes Büffet zusammen. Gerne beraten wir Sie. Aus Erfahrung sind 6 Variationen pro Person für einen Empfang ausreichend. Als Hauptmahlzeit sollte die Menge auf 10 Stück pro Person erhöht werden.

## Fingerfood kalt

### Geflügel

Hähnchenbrust mit Orangenfilets	2,40 €
Hähnchenspieß süß-sauer mariniert	2,40 €
Hähnchenspieß mit Kiwi und Mango	2,40 €
Hähnchenspieß mit Prosciutto, Salbei und Croûtons	2,40 €
Hähnchenspieß mediterran mariniert	2,40 €
Entenbrust mit Blütenhonig glasiert, auf Crostini mit exotische Obstgarnitur	3,30 €
Perlhuhnbrüstchen auf Bruschetta mit Rosmarinblatt und Physalis	3,30 €

### Schwein

Schweinemedaille mit exotischen Früchten	2,60 €
Schweinemedaille mit Orangenglasur und exotische Frucht	2,60 €
Honigmelone mit Parmaschinkensegel	3,00 €
Partyfrikadelle mit marinierten Zucchinischeiben und Kirschtomate	2,40 €
Hackfleischbällchen im Sesammantel	2,40 €
Auberginen-Parmaschinken Involtini	3,00 €

### Rind

Roastbeef-Röllchen mit Sauce Tartar	2,70 €
Zucchini-Rostbeef Involtini	2,70 €
Rinderrouladen-Tranche mit Burgundertraube	2,70 €
Rinderrücken mit Ananas und Pfirsich	2,70 €
Rumpsteakwürfel mit Dijondip	2,70 €

### Fisch

Scampispieß nach ägyptischer Art in Dattelöl mariniert	2,80 €
Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarpone Creme	2,80 €
Croustini mit Crevettencocktail und frischem Dill	2,80 €

### Vegetarisch

Gemügesticks mit Dip (5 Stück pro Einheit)	2,50 €
Antipasti Gemüsespieß	2,80 €
Bruschetta mit Tomatenwürfeln	2,00 €
Salate im Glas, 50 g (ab 20 Stück):	
Apfel-Karottensalat, Paprika-Maissalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat	2,00 €
Nudelsalat, Bauernsalat, Geflügelsalat, Thunfischsalat mit roten Zwiebeln	2,50 €

## Fingerfood kalt

### Käse

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto	2,30 €
Französischer Tortenbrie mit frischen Früchten	2,30 €
Wrap mit Frischkäsefüllung, Pinienkernen und Parmesan	2,30 €
Geröstetes Ciabatta mit Pesto, Rucola und Parmesan	2,30 €
Zucchinirollchen mit Rucola und Ziegenkäsefüllung	2,50 €

## Fingerfood warm

### Geflügel

Indonesischer Puten-Satayspieß mit Ananas und Erdnusssauce	2,60 €
Hackfleischbällchen von der Poulardenbrust gefüllt mit Fetakäse	2,60 €
Hähnchenbrust im Blätterteigmantel mit Ananas und Curry	2,60 €
Putenspieß im Kokosmantel mit Currydip	2,60 €
„Southern fried chicken“ – Hähnchenmedaillons mit Orangen-Pfeffersauce	2,60 €

### Schwein

Partyfrikadellen unter der Senfkruste	2,40 €
Hackfleischbällchen gefüllt mit Spinat-Mozzarella im Sesammantel	2,40 €
Moinkball – Hackfleischbällchen in der Speckhülle mit BBQ-Sauce	2,40 €
Schweinemedailon unter der Blätterteighaube	2,60 €
Schweinemedailon unter der Kräuterkruste mit Pfirsich	2,80 €

### Rind

„Bahija“ - gebackene Fleisch-Kartoffelrolle aus Indonesien	2,80 €
Tranche von der Rindsroulade mit Senfgurke	2,80 €
Gebratenes Rinderhacksteak unter der Mozzarellahaube mit Kardamom	2,80 €

### Fisch

Lachsfilet mit Zitronendill im Blätterteigmantel	2,70 €
Würziger Scampispieß „Pili Pili“ (in Olivenöl gebraten) mit einer Prise Cayennepfeffer	2,80 €
Gebackene Garnelen im Tempurateig (Mehl, Ei, Wasser) mit süß-saurem Dip	3,00 €

## Maultaschen – hausgemacht

Minigemüsemaultasche (vegetarisch)	2,00 €
Minimaultasche „Römerhof“	2,20 €
Minilachsmaultasche	2,50 €

## Fingerfood warm

### Deftige Römerkuchen, Pizza und Quiche

#### Römerkuchen

„Venezia“	2,00 €
mit Rahm, Speck, Mascarpone, Zwiebelringen und mediterranen Kräutern	
„Lago di Garda“	2,20 €
mit Rahm, Mascarpone, Zucchini, Brokkoliröschen, Tomaten, Basilikum und Mozzarella	

#### Pizza

Minipizza mit Tomate und Schinken	1,80 €
Minipizza mit Ananas und Salami	1,80 €

#### Quiche

Quiche Lorraine mit Speckwürfeln, Rahm und französischen Kräutern	2,00 €
Quiche mit Parmesan, Spinat und Lachs	2,50 €
Gemüse-Quiche mediterran mit Kirschtomaten, Zucchini und Paprika	2,20 €

### Wraps

„Florentin Wrap“ mit Spinat-Gemüse-Käsefüllung	2,00 €
„Gado Gado Wrap“ mit asiatischem Gemüse	2,00 €
„Mediterran Wrap“ mit Tomate, Zucchini, Paprika	2,00 €
„Pollo Wrap“ mit Hähnchenbrustfilet und Avocadocreme	2,20 €
„Tijuhana Wrap“ Tortilla mit Chili con Carne	2,20 €

### Vegetarisch

Gemüsetartelette	2,00 €
Piccolo Gemüse-Pilz-Semmelknödel mit Portweindip	2,10 €
Asiatische Mini-Gemüse-Frühlingsrolle (2 Stück) mit Tomaten-Chili-Dip	2,20 €

### Käse

Gebackenes Camembertbällchen mit Preiselbeeren	2,20 €
Kartoffeltasche mit Käsefüllung	2,20 €
Panierte und gebackene Mozzarellawürfel mit Pfirsich	2,20 €

### Fingerfood Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	2,20 €
Panna Cotta mit Erdbeermark	2,20 €
Orangen – Limettencreme	2,20 €
Erdbeercreme	2,20 €
Zitronencreme	2,20 €
Mangocreme	2,20 €
Cappuccinomousse	2,20 €
Espressomousse	2,20 €
Schokoladenmousse	2,20 €

## Menüs

### Geflügel

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

\* \* \*

Putenscalope auf Tomatencremesauce  
mit Basilikumtagliatelle

\* \* \*

Panna Cotta an einem fruchtigem Saucenspiegel

**GM 01 / p.P. 21,90 €**

Zucchinicremesuppe

\* \* \*

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
mit hausgemachten Spätzle

\* \* \*

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

**GM 02 / p.P. 23,30 €**

Brokkolicremesuppe

\* \* \*

Zartes Putenschnitzel „Zigeuner Art“  
mit Reis

\* \* \*

Joghurtterrine mit Obstgarnitur

**GM 03 / p.P. 24,10 €**

Kraftbrühe mit Flädle

\* \* \*

Streifen von der Putenbrust  
in Curryfruchtsauce mit Rosinenreis

\* \* \*

Mascarpone-Orangencreme

**GM 04 / p.P. 23,50 €**

Paprikacremesuppe

\* \* \*

Gebratene Maispouardenbrust  
an kräftiger Portweinsauce, mit Gemüse  
der Saison und geschmelzten Tagliatelle

\* \* \*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**GM 05 / p.P. 27,20 €**

Lauchcremesuppe

\* \* \*

Perlhuhnbrüstchen im Speckmantel gebraten,  
an Rosmarinjus mit Karottengemüse  
und Herzoginkartoffeln

\* \* \*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

**GM 06 / p.P. 26,70 €**

Minestrone

\* \* \*

Geschmorte Hähnchenbrust auf Burgunderjus  
mit Gemüse vom Markt  
und gebratenen Kartoffelecken

\* \* \*

Amarettomousse an Orangen–Kiwisalat

**GM 07 / p.P. 25,20 €**

Gemüsebrühe mit Backerbsen

\* \* \*

Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln  
nappiert mit Kartoffeldressing

\* \* \*

Gefüllte Pouardenbrust in der Sesamkruste  
an feiner Bratensauce, mit saisonalem  
Gemüsebouquet und Butternudeln

\* \* \*

Weißes und dunkles Mousse  
auf Fruchtsaucenspiegel

**GM 08 / p.P. 34,10 €**

# Menüs

## Schwein

Champignonrahmsuppe  
\* \* \*

Maultaschen geschmelzt  
mit Kartoffel- und Blattsalat  
\* \* \*

Schokoladenpudding mit Sahne  
**SM 01 / p.P. 21,90 €**

Gemischter Salat  
nappiert mit unserem Hausdressing  
\* \* \*

Vaihinger Rahmgeschnetzeltes  
mit Champignonköpfen,  
dazu ein Kartoffelrösti  
\* \* \*

Warmer amerikanischer  
Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis  
**SM 02 / p.P. 24,60 €**

Kresserahmsuppe  
\* \* \*

Schweinerückensteak auf Jägersauce,  
dazu Gemüse der Saison  
und hausgemachte Spätzle  
\* \* \*

Apfelkühle mit Zimt und Zucker,  
an Vanillesauce  
**SM 03 / p.P. 24,80 €**

Karottenschaumsuppe  
\* \* \*

Schweinefilet im Blätterteigmantel gebraten,  
an Portweinsauce mit einem Gemüsebouquet  
\* \* \*

Bananenmousse mit Schokoladenspänen  
**SM 04 / p.P. 30,80 €**

Tomatenrahmsuppe  
\* \* \*

Schweinefilet am Stück gebraten  
auf „Sauce Robert“, an einem Duett  
von Blumenkohl und Brokkoli  
mit Bratkartoffeln  
\* \* \*

Joghurtterrine mit heißen Waldbeeren  
**SM 05 / p.P. 30,00 €**

Festtagssuppe  
\* \* \*

Schweinemedallions unter der Kräuterkruste  
an Sherryrahmsauce, dazu Gemüse  
vom Markt und hausgemachte Spätzle  
\* \* \*

Crème Brûlée  
**SM 06 / p.P. 30,90 €**

Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterflädlestreifen  
\* \* \*

Schweinefiletmedallions natur gebraten  
auf Apfel-Calvadosrahmsauce,  
dazu Macairekartoffeln und Brokkoliröschen  
\* \* \*

Champagnerparfait  
mit frischen Früchten  
**SM 07 / p.P. 30,20 €**

Duett von Tomaten-Mozzarella  
mit Basilikumpesto  
\* \* \*

Lendchenteller auf Champignons à la Crème,  
mit Vichykarotten und hausgemachten Spätzle  
\* \* \*

Frischer Obstsalat,  
mariniert mit Grand Marnier  
**SM 08 / p.P. 33,50 €**

# Menüs

## Rind

Gemüsekraftbrühe mit Grießnocken  
\* \* \*

Rinderhüftsteak auf „Sauce Bordeaux“  
mit Kräuterbutter, Grilltomate  
und gebratenen Kartoffelecken  
\* \* \*

Orangencreme mit Limettenzeste  
**RM 01 / p.P. 26,00 €**

Zucchinicremesuppe  
\* \* \*

Medaillons vom Rinderfilet  
auf kräftiger Portweinsauce  
mit Ratatouille und Polentaküchle  
\* \* \*

Gemischtes Eis mit Sahne  
**RM 03 / p.P. 37,50 €**

Feldsalat mit Speckkracherle  
\* \* \*

Festtagssuppe  
\* \* \*

Gegrillte Medaillons von Rind und Schwein unter  
einer Kräuterkruste auf Sherryrahmsauce an einem  
Duett von Brokkoli und Blumenkohl,  
dazu hausgemachte Spätzle  
\* \* \*

Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne  
**RM 05 / p.P. 43,30 €**

Lachs-Spargel-Symphonie „Zar Nikolai“ – zart mariniertes norwegisches Räucherlachs  
mit Crème Fraîche und grünen Spargelspitzen  
\* \* \*

Steinpilzrahmsuppe mit Walnussklößchen  
\* \* \*

Frische knackige Blattsalate mit Cäsar-Dressing, Rohschinkenwürfel und Croûtons  
\* \* \*

Waldbeerensorbet  
\* \* \*

Rinderfilet „Wellington“ mit Pilzfarce im Blätterteigmantel an Portweinsauce,  
dazu Speckbohnenbündchen und Herzoginkartoffeln  
\* \* \*

Mangowürfel an dunklem Alpenmilch-Schokoladenmousse mit Vanilleschokoladenspänen  
**RM 07 / p.P. 64,80 €**

Seite 14

Vitello Tonnato mit Kapern,  
garniert mit Limettenfilets  
\* \* \*

Schwäbischer Sauerbraten  
eingelegt nach einem alten Hausrezept,  
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel  
\* \* \*

Windbeutel gefüllt mit Schokoladensahne  
**RM 02 / p.P. 35,00 €**

Stuttgarter Maultaschensuppe  
mit Gartenkräutern  
\* \* \*

Rinderfilettranchen an Barolosauce  
mit gratiniertem Staudensellerie, Grilltomate  
und Herzoginkartoffeln  
\* \* \*

Apfelküchle mit Himbeercreme  
**RM 04 / p.P. 40,20 €**

Spargelcremesuppe mit Kräutersahnehaube  
\* \* \*

Rinderfilet am Stück gebraten  
an getrüffelter Portweinsauce,  
dazu Mittelmeergemüse und Kartoffelgratin  
\* \* \*

Cappuccinomousse  
**RM 06 / p.P. 39,80 €**

# Menüs

## Kalb

Antipasti – Mediterranes Gemüse bestehend aus Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons und Kirschtomaten in Olivenöl gebraten

\* \* \*

Kalbsbraten mit Zitronenrahmsauce, dazu Gemüse vom Markt und Spätzle

\* \* \*

Hausgemachtes Tiramisu

**KM 01 / p.P. 33,60 €**

Komposition von Tomaten-Mozzarella und Parmaschinken mit Melone

\* \* \*

Triologie von Kalbs-, Rind- und Schweinefiletmedaillons

auf Champignonrahmsauce,

dazu Butterspätzle und Vichykarotten

\* \* \*

Ananas-Carpaccio mit Bourbon-Vanilleeis und Macadamia-Nüssen

**KM 03 / p.P. 41,80 €**

Feldsalat mit gebratenen Champignons nappiert mit Kräuter-Vinaigrette

\* \* \*

Medaillons vom Kalbsfilet auf Sherryrahmsauce mit Schupfnudeln und tourniertem Gemüse

\* \* \*

Erfrischendes Joghurt-Panna-Cotta auf fruchtigem Erdbeermark, garniert mit einem Obstbouquet

**KM 05 / p.P. 38,70 €**

Bouquet vom Blattsalat, garniert mit lauwarmen Hummertranchen und mariniertem grünem Spargel

\* \* \*

Klare Ochsenschwanzsuppe verfeinert mit altem Sherry und Chesterstange

\* \* \*

Champagnersorbet mit Blaubeeren und frischer Minze

\* \* \*

Medaillons vom Kalbsfilet auf Pfifferlingrahmsauce mit Zucchini-Paprikagemüse

und Herzoginkartoffeln

\* \* \*

Hausgemachtes, marmoriertes Champagnerparfait auf Mangokonfit mit Amarenakirschen

**KM 07 / p.P. 64,70 €**

Karottenschaumsuppe mit geräucherten Forellenwürfeln

\* \* \*

„Scaloppine al vino bianco“ mit unserer Hauspasta und Marktgemüse

\* \* \*

Mangomousse mit Fruchtmark

**KM 02 / p.P. 33,30 €**

Gebratene Scampi-Spieße mit Cocktailsauce und Limettendip

\* \* \*

Kalbsinvoltini im Parmaschinkenmantel auf Prosecco-Schaumsauce

mit Kirschtomatenrisotto

\* \* \*

Waldbeerparfait mit frischen Früchten

**KM 04 / p.P. 39,60 €**

Carpaccio vom Bresaola Schinken mit Rucola und Parmesanspänen

\* \* \*

Kalbsschnitzel an Grappasahnesauce mit Basilikumnudeln und Mandelbrokkoli

\* \* \*

Amarettomousse an Orangen-Kiwisalat

**KM 06 / p.P. 38,50 €**

# Menüs

## Fisch

Rote Paprikasuppe  
mit Ingwer verfeinert  
\* \* \*

Pangasiusfilet an Tomatenkräutersauce  
mit Paprikastreifen, dazu schwarze Nudeln  
\* \* \*

Orangen-Kiwisalat parfümiert mit Amaretto  
**FM 01 / p.P. 26,20 €**

Kräftige Tomatencremesuppe  
mit Parmesancroûtons und frischem Basilikum  
\* \* \*

Viktoriabarschfilet mit Kräutersahnesauce,  
dazu Petersilienkartoffeln  
und Brokkoli-Röschen  
\* \* \*

Marinierter Obstsalat mit frischer Minze  
**FM 02 / p.P. 26,70 €**

Schaumsuppe vom Lauch  
mit getrockneten Tomaten  
\* \* \*

Gebratenes Zanderfilet auf Zitronengrassauce mit  
mediterranem Gemüse und Duftreis  
\* \* \*

Camparisorbet mit Orangenfilets  
**FM 03 / p.P. 27,40 €**

Rucolasamtsuppe  
mit Tomatenwürfeln  
\* \* \*

Seeteufelmedaillon an Hummersauce  
mit Basilikumnudeln und Gemüsebouquet  
\* \* \*

Obstspieß im Zartbittermantel  
**FM 04 / p.P. 28,80 €**

Feldsalat nappiert mit Kräutervinaigrette,  
garniert mit Speckwürfeln und Croûtons  
\* \* \*

Lachsmedaillon „Käppele“  
auf Rahmspinat  
mit Dillsahnesauce und Wildreis  
\* \* \*

Zitronensorbet  
mit Limettenzesten  
**FM 05 / p.P. 32,30 €**

Rucolasalat mit Scheiben von  
gebratenem Ziegenkäse, nappiert  
mit Balsamico-Olivenöldressing,  
garniert mit Wolfsbeeren  
\* \* \*

Saiblingsfilet aus württembergischer Zucht  
in Zitronenbutter gebraten,  
auf einem Gemüsebett mit Safranrisotto  
\* \* \*

Frischer Obstsalat  
mariniert mit Grand Marnier  
**FM 06 / p.P. 34,50 €**

Artischocken-Shrimps-Salat mit Kirschtomaten,  
mariniert mit weißer Balsamicovinaigrette  
\* \* \*

Hummercremesuppe mit Sahnehaube  
\* \* \*

Himbeersorbet mit Champagner  
\* \* \*

Forellenfilet mit frischen Gartenkräutern in Butter gebraten,  
dazu mediterranes Gemüse und Schwenkkartoffeln  
\* \* \*

Gebackene Ananasecken im Kokosmantel  
**FM 07 / p.P. 52,10 €**

# Menüs

## Vegetarisch

Rucolasalat mit Tomatenvinaigrette

\* \* \*

Flädle gefüllt mit knackigem Gemüse,  
nappiert mit luftiger Kräuterschaumsauce

\* \* \*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**VM 01 / p.P. 21,80 €**

Salatkomposition mit Joghurtdressing  
an gebackenen Mozzarellaspießen

\* \* \*

Steinpilzravioli an Mascarponeschaumsauce,  
garniert mit Rucola,

Kirschtomaten und Parmesanspäne

\* \* \*

Beerengrütze mit flüssiger Sahne

**VM 03 / p.P. 25,70 €**

Zitronengrassuppe mit Sahnehaube

\* \* \*

Gemüsestrudel an Kräuterrahmsauce

\* \* \*

Hausgemachtes Tiramisu

**VM 05 / p.P. 20,80 €**

Brokkolisamtuppe  
mit gerösteten Mandelblättchen

\* \* \*

Feines Marktgemüse geschwenkt im Wok,  
mit Ebly-Zartweizen

\* \* \*

Mangomousse mit frischen Früchten garniert

**VM 07 / p.P. 21,10 €**

Gemüsekraftbrühe mit Grießnocken  
und Flädlestreifen

\* \* \*

Kartoffel-Zucchini gratin  
auf Tomatenkräutersauce  
mit italienischem Reibekäse

\* \* \*

Waldbeersorbet

**VM 02 / p.P. 20,10 €**

Tomatencremesuppe

\* \* \*

Gemüsemaultaschen  
auf Kräuterrahmchampignons  
mit Kartoffelrösti

\* \* \*

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

**VM 04 / p.P. 22,50 €**

Champignoncremesuppe

\* \* \*

Zucchini gefüllt mit Ratatouille  
auf „Sauce Rosé“, dazu Bandnudeln

\* \* \*

Mokkamousse mit Feigenstranchen

**VM 06 / p.P. 22,10 €**

Gegrilltes Mittelmeergemüse,  
mariniert in Balsamico und Olivenöl,  
dazu Ciabatta

\* \* \*

Gemüselasagne  
auf Tomatencremesauce

\* \* \*

Orangen-Mascarponecreme

**VM 08 / p.P. 23,10 €**

## Büffets

### Brunch (ab 20 Personen)

#### Frühstück

Käse- und Wurstplatte,  
Schokomüsli, Knuspermüsli, Cornflakes, Naturjoghurt,  
Erdbeer-, Schwarzkirsch-, Aprikosen- und Himbeermarmelade,  
Diätkonfitüre, Nutella, Honig, Diätmargarine, Butter und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Vorspeise

Blattsalate der Saison,  
dazu reichen wir Champagner-Himbeerdressing sowie Joghurdressing,  
Gurkensalat mit Dillspitzen, Kartoffelsalat,  
Duett von Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

\* \* \*

#### Hauptgang

Saltimbocca vom Viktoriabarschfilet an Tomatensauce  
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
Schweinefilet am Stück gebraten mit Sherryrahmsauce  
Gemüse-Nudelauflauf mit Kräutersauce

#### Beilagen

Spätzle, Tagliatelle, Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert im Glas

Orangen-Mascarponecreme  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**Pro Person 34,00 €**

## Büffets

### Käppele (ab 20 Personen)

#### Salatbüffet „Classic“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Vorspeise

Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarponecreme, Antipasti – gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignon, Romanasalat mit Kräutervinaigrette, Speckwürfeln und Croûtons

\* \* \*

#### Hauptgang

„Käppele“ Maultaschen auf Rahmspinat  
Schweinefiletspitzen in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle  
Hähnchenbrustfilet mit frischen Kräutern gebraten an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin

#### Beilagen

Blumenkohl, Brokkoli, Vichy-Karotten

\* \* \*

#### Dessert

Apfelkühle mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse – im Glas  
Rote Grütze aus Waldbeeren – im Glas

**Pro Person 39,60 €**

### Glems (ab 20 Personen)

#### Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Vorspeise

Komposition von verschiedenen Räucherfischspezialitäten:  
Weißer Heilbutt, schwarzwälder Forellentörtchen und Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

\* \* \*

#### Hauptgang

Rinderfilet am Stück gebraten an getrüffelter Portweinsauce mit Kartoffelgratin  
Putenmedaillons an Estragonsauce mit Basmatireis  
Viktoriabarschfilet an Kräutersahnesauce mit Butternudeln

#### Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert im Glas

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Obstsalat von frischen Früchten  
Mousse von dunkler und weißer Alpenmilchschokolade

**Preis pro Person 57,30 €**

## Büffets

### Römerhof (ab 20 Personen)

#### Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultasche und Grießklößchen sowie Gartenkräutern

\* \* \*

#### Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Vorspeise

Gebratene Scampi-Spieße mit Cocktailsauce und Limettendip

\* \* \*

#### Hauptgang

Schwäbischer Sauerbraten in Trollingersauce mit glasierten Weintrauben und Semmelknödel  
Pangasiusfilet an Tomatenkräutersauce und Paprikasteifen, dazu schwarze Nudeln  
Gefüllte Kalbsbrust an Sherryrahmsauce mit hausgemachten Spätzle

#### Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert

Ananas-Carpaccio mit Macadamia-Nüssen  
Amarettomousse garniert mit Orangen - im Glas

**Pro Person 44,40 €**

### Kulinarium (ab 20 Personen)

#### Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultasche und römische Nocken

\* \* \*

#### Salatbüffet „Gourmet“

Verschiedene Blattsalate der Saison, Radicchiosalat, Rucolasalat mit Parmesanspänen, dreierlei Dressing, Duett von Tomaten-Mozzarella nappiert mit Balsamico, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, Waldorfsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat, Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Geflügelsalat mit Ananas und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste an Sherryrahmsauce mit Schupfnudeln  
Kalbsinvoltini im Parmaschinkenmantel auf Proseccoschaumsauce mit Kirschtomatenrisotto  
Seeteufelmedaillon an Hummersauce mit Basilikumnudeln

#### Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce  
Mousse von weißer und dunkler Alpenmilchschokolade - im Glas  
Joghurt Panna Cotta auf fruchtigem Erdbeermark - im Glas

**Preis pro Person 48,70 €**

Seite 20

## Büffets

### Stäffele (ab 20 Personen)

#### Salatbüffet „Standard“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Hausdressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln,  
Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Vorspeise

Gekochter und roher Schinken mit marinierten Melonenkugeln

\* \* \*

#### Hauptgang

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebelbrunoise  
Rinder- und Schweinebraten in Braunbierjus mit Brezelknödel und Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Schokoladenpudding mit Sahnehaube und Schokoraschel - im Glas

**Pro Person 35,50 €**

### Wasen – rustikal (ab 20 Personen)

#### Salatbüffet „Standard“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Hausdressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln,  
Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Vorspeise

Aufschnittplatte gemischt (Käse, Wurst, gekochter und roher Schinken)

\* \* \*

#### Hauptgang

Schweinebraten in Altbiersauce mit Brezelknödel  
Maultaschen geschmelzt mit Kartoffelsalat  
Käsespätzle mit Zwiebelbrunoise

\* \* \*

#### Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce - im Glas

**Preis pro Person 29,50 €**

## Büffets

### Gerlingen (ab 20 Personen)

#### Suppe

Waldpilzrahmsuppe mit Brotcroûtons

\* \* \*

#### Vorspeise

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Balsamicodressing,  
in Honig marinierte Galia-Melonenkugeln mit Serrano-Schinken,  
„Vitello Tonnato“ mit Kapern, garniert mit Limettenfilets,  
Artischocken-Shrimps-Salat mit Kirschtomaten, mariniert mit weißer Balsamicovinaigrette

\* \* \*

#### Hauptgang

Gegrillte Medaillons vom Rind natur gebraten mit Pfifferlingrahmsauce und Herzoginkartoffeln  
Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste auf Blattspinat mit Bratensauce  
Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingsahnesauce

#### Beilagen

Basmatireis, Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert

Hausgemachtes Tiramisu  
Maracujamousse - im Glas  
Grießflammerie mit Fruchtmark - im Glas

**Preis pro Person 42,00 €**

### Schwäbisch-römische Frischeküche (ab 20 Personen)

#### Suppe

Schaumsuppe von roter Paprika mit Limettensaft verfeinert

\* \* \*

#### Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln,  
Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat,  
Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Vorspeise

Galia-Melonenschiffchen mit Parmaschinkensegel

\* \* \*

#### Hauptgang

„Piccata Milanese“ vom Schweinemedailon an Tomatenkräutersauce mit Butterspaghetti  
Rinderroulade in Chiantisauce mit hausgemachten Spätzle  
Lachsmedailon mit Dillschaumsauce, dazu Basmatireis

#### Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert

Hausgemachtes Tiramisu  
Frischer Obstsalat mariniert mit Grand Marnier

**Pro Person 45,90 €**

## Büffets

### Stuttgart (ab 20 Personen)

#### Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Vorspeise

„Vitello Tonnato“ mit Kapern, garniert mit Limettenfilets  
Komposition von verschiedenen Räucherfischspezialitäten:  
Weißer Heilbutt, schwarzwälder Forellentörtchen und Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

\* \* \*

#### Hauptgang

Gebratene Maispoulardenbrust an kräftiger Portweinsauce mit Gemüse der Saison und Tagliatelle  
Schweinefilet am Stück gebraten an Apfel-Calvadosrahmsauce, dazu Macairekartoffeln  
Saiblingsfilet aus württembergischer Zucht, in Zitronenbutter gebraten, mit Safranrisotto

#### Beilagen

Ratatouillegemüse, Spätzle

\* \* \*

#### Dessert im Glas

Mangomousse mit Fruchtmark  
Waldbeerenparfait mit frischen Früchten

**Preis pro Person 43,60 €**

### Italienisches Festtagsessen (ab 20 Personen)

#### Antipasti

Mediterran gebratenes Gemüse bestehend aus:  
Paprika, Aubergine, Pilze, Zucchini und Kirschtomaten pikant mariniert  
Shrimps in Balsamicovinaigrette  
Melonenschiffchen mit Parmaschinkensegel  
Duett von Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

\* \* \*

#### Hauptgang

Puten-Zucchini Involtini an Rosmarinjus mit Kräuterrisotto,  
Steinpilzravioli in Pinienkern-Pesto-Creme mit Parmesanspänen,  
Kalbsrückensteak mit Tomaten-Concassée und Mozzarella überbacken, dazu Bandnudeln

\* \* \*

#### Dessert im Glas

Süditalienischer Obstsalat mit Marsala  
Mascarpone Limettencreme

**Pro Person 39,80 €**

## Büffets

### Parma (ab 20 Personen)

#### Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Hauptgang

„Osso Bucco“ - geschmorte Kalbshaxenscheiben in pikanter Tomaten-Gemüsesauce

Seezungenfilet auf getrüffeltem Safranschaumsauce mit Butterreis

Schweinefilet im Blätterteigmantel gebacken an Portweinsauce mit einem Gemüsebouquet

#### Beilagen

Bandnudeln, Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert

Zitronen-Erdbeerterrine

Pfirsich-Maracujacreme

**Preis pro Person 33,70 €**

### Roma (ab 20 Personen)

#### Antipasti

Antipasti – gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignons  
Triologie von luftgetrockneten, italienischen und spanischen Schinken- und Salamispezialitäten

Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto

Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing

Paprika Zucchini Salat

\* \* \*

#### Suppe

Tomatensuppe verfeinert mit Mascarpone

\* \* \*

#### Hauptgang

Kalbsfiletmedaillons Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei auf Madeirasauce

Zarte Lammkeule unter der Kräuterkruste an „Sauce Provence“

Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ an Blattspinat mit Tomatenreis

#### Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt, Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

#### Dessert im Glas

Frischer Obstsalat

Mousse von Zartbitterschokolade

**Pro Person 43,10 €**

## Büffets

### Italia (ab 20 Personen)

#### Vorspeise

Duett von Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto  
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen, nappiert mit samtigem Balsamico  
Antipasti – gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignons  
Meeresfrüchtesalat mit Artischockenherzen und Avocado

\* \* \*

#### Hauptgang

Kaninchenfilet an mediterraner Kräutersauce mit Butterpenne  
Kalbsbraten in Zitronensahnesauce mit Kartoffelgnocchi  
Lachsmedaillon gedünstet auf einem Wurzelgemüsebett an Proseccocreme

#### Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert

Panna Cotta an Erdbeermark  
Hausgemachtes Tiramisu

**Pro Person 33,70 €**

### Traumreise (ab 20 Personen)

#### Suppe

Zitronengrassuppe mit Sahnehaube

\* \* \*

#### Vorspeise

Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing  
Salat von Artischockenherzen und Shrimps mariniert mit samtiger Balsamicodressing  
Waldorfsalat garniert mit Apfelspalten und Walnüssen  
Geflügelsalat mit Paprika, Champignons und Mais mit einer leichten Weißweinvinaigrette nappiert  
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto  
Komposition von verschiedenen Räucherfischspezialitäten:  
Weißer Heilbutt, schwarzwälder Forellentörtchen und Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

\* \* \*

#### Hauptgang

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste mit Bananen-Kadamomsauce und Duftreis  
Jungschweinroulade mit pikanter Füllung an „Sauce Robert“, dazu Kartoffelgratin  
Kaninchenfilet an Kräuter-Pfifferling-Sahnesauce und Tagliatelle

#### Beilagen

Ratatouillegemüse

\* \* \*

#### Dessert im Glas

Mousse von der Williamsbirne mit Eierlikör nappiert  
Orangencreme mit Limettenzeste

**Pro Person 37,50 €**

## Büffets

### Highlightbüffet (ab 20 Personen)

#### Suppe

Kresserahmsuppe mit Eismeergarnelen

\* \* \*

#### Salatbüffet „Gourmet“

Verschiedene Blattsalate der Saison, Radicchiosalat, Rucolasalat mit Parmesanspänen, dreierlei Dressing, Duett von Tomaten-Mozzarella nappiert mit Balsamico, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, Waldorfsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat, Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Geflügelsalat mit Ananas und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Vorspeise

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten aus Süditalien an Galia-Melonenschiffchen  
Roastbeef rosa gebraten an exotischer Obstgarnitur

\* \* \*

#### Hauptgang

Kalbsfiletgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce  
Tranchen von der Lammkeule in Rosmarinjus mit Herzoginkartoffeln  
Lachsmedaillon „Käppele“ auf Rahmspinat

#### Beilagen

Basmatireis, Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert im Glas

Mousse von weißer und dunkler Alpenmilchschokolade  
Maracuja-Panna-Cotta

**Pro Person 63,00 €**

### Outback – Australia (ab 20 Personen – Preis auf Anfrage)

#### Vorspeise

„Dreamtime“ mit Curry marinierte Meeresfrüchte, dazu Duftreis im Salatbouquet  
Feuriger Beach-Comber-Cocktail von Crevetten, grünen Muscheln und Avocado

„Immigrants Potpourri“ von gegrilltem mariniertem Gemüse

Plantagen-Süßkartoffelsalat mit Mais und Bohnen

Blattsalate mit „Thousand-Island-Dressing“

\* \* \*

#### Hauptgang

Geschnetzeltes vom Kängurufilet mit grünem Pfeffer und frischem Ingwer an Tomatenrisotto

Lammkeule im Ganzen gebraten mit „Ye Olde“ Minzesauce und Kartoffel-Ziegenkäse-Gratin

Turkey Steak mit Cranberrysauce und grünen Gnocchis

#### Beilagen

Gemüseauswahl vom Markt

\* \* \*

#### Dessert

„Creamy Chocolate Whip“

Tropischer Fruchtsalat

„Honey Bavarian Cream“

## Büffets

### Grillbüffet (ab 20 Personen)

#### Salatbüffet „Superior“

Verschiedene Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing, schwäbischer Kartoffelsalat, Apfel-Karottensalat, Filderkrautsalat, Nudelsalat mit jungem Gemüse, Paprika-Maissalat und Brötchenauswahl

\* \* \*

#### Vorspeise

Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto  
Melonenschiffchen mit Parmaschinkensegel

Antipasti - gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignons

\* \* \*

#### Hauptgericht

Rote Wurst gegrillt

Hähnchenbrustfilet in Curry-Kardamom mariniert

Schweinehals gepfeffert

Rinderhüftsteak mariniert.

Lammkotelett mediterran mariniert

Garnelenspieß

#### Hauptgericht vegetarisch

Gefüllte Zucchini vom Grill

\* \* \*

#### Beilagen

Folienkartoffeln mit Quark-Dip

Maiskolben aus dem Honigsud

\* \* \*

#### Saucen

BBQ-Dip, Knoblauch-Dip, Kräuterbutter, Ketchup, Mayonnaise, Senf

\* \* \*

#### Dessert im Glas

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mascarpone-Limettencreme

Mousse von dunkler und weißer Alpenmilchschokolade

**Preis pro Person 39,20 €**

## Lieferungen durch unseren Partyservice Material-, Personal- und Lieferkosten

Die Büffetausstattung für die Darbietung und Ausgabe des Speiseangebotes inklusive der Behältnisse, Platten und des Büffetbestecks ist bereits in den Speisepreisen enthalten und wird nicht gesondert in Rechnung gestellt. Nicht enthalten sind die Kosten für eventuell benötigte Tischdecken. Die Kosten sind Stück- und Tagespreise.

### Besteck, Geschirr und Gläser

Für Besteck, Geschirr und Gläser inklusive Reinigungskosten berechnen wir:

Einzelpreis für Glas, Besteck oder Geschirr (pro Teil)		0,35 €
„Käppele“ Sorglospaket I	Je ein Messer, Gabel und Hauptgangteller	0,99 €
„Käppele“ Sorglospaket II	Je ein Messer, Gabel, Mittelsteller und Hauptgangteller	1,30 €
„Käppele“ Sorglospaket III	Je ein Messer, Gabel, Mittelsteller, Hauptgangteller und Glas	1,65 €
„Käppele“ All Inclusive	Besteck, Geschirr, Gläser, Tischdecken und Servietten	5,99 €

### Tischwäsche, Servietten und Sitzbezüge

Stehtischhuse rund	Ø 80 cm	17,90 €
Stehtischhuse universal weiß oder creme	bis Ø 120 cm	18,90 €
Stehtischstretchhuse weiß	Ø 80 cm	19,90 €
Easy Stretch Stehtischhuse (verschiedene Farben)		23,90 €
Tischdecke für runde Tische	Ø 160 cm (6 Personen)	12,70 €
Tischdecke für runde Tische	Ø 230 cm (8 Personen)	20,80 €
Tischdecke für runde Tische	Ø 280 cm (10 Personen)	23,80 €
Tischdecke für rechteckige Tische	140 x 220 cm	9,20 €
Biertischhuse (ohne Bierbankhuse)	50 cm Tischbreite	9,90 €
Biertischhuse (ohne Bierbankhuse)	70 cm Tischbreite	9,90 €
Biertischstretchhuse (ohne Bierbankhuse)	50 cm Tischbreite	13,90 €
Bierbankstretchhuse incl. Polster (ohne Biertischhuse)		10,30 €
Deckserviette	80 x 80 cm	2,90 €
Mundserviette aus Baumwolle	50 x 50 cm	1,80 €
Mundserviette aus Zellstoff 1/8 Falz	33 x 33 cm	0,25 €
Skirting weiß	Pro Meter	6,00 €

### Mitarbeiterkosten

pro Stunde ab und bis zu unserem Betrieb:

Auf- / Abbau	28,60 €
Servicemitarbeiter	28,60 €
Buffetbetreuung	28,60 €
Koch	28,60 €
Küchenchef / Veranstaltungsleiter	41,00 €

### Fahrtkosten

0,49 €

Wir berechnen pro gefahrenem Kilometer

## Tische und Bestuhlung

Tisch rund	Ø 120 cm (6 Personen)	14,00 €
Tisch rund	Ø 153 cm (8 Personen)	21,50 €
Tisch rund	Ø 183 cm (10 Personen)	23,50 €
Stehtisch rund	Ø 80 cm	17,00 €
Stehtisch rund, mit Edelstahl-Fuß	Ø 80 cm	19,00 €
Büffettisch	122 x 76 cm	8,00 €
Büffettisch	183 x 76 cm	10,00 €
Biertisch	220 x 50 cm	7,50 €
Biertisch	220 x 70 cm	10,50 €
Bierbank	220 x 25 cm	3,50 €
Edelstahltisch (Arbeitstisch)	160 x 80 cm	55,00 €
Edelstahltisch (Arbeitstisch)	200 x 80 cm	70,00 €
Polsterstuhl, Luxus blau		5,50 €
Stuhlhusse, Luxus weiß		6,80 €

## Loungemöbel

Cube Hightable, schwarz, incl. 6 Barhocker	180 x 80 cm	198,50 €
Cube Sofa, 2-Sitzer, schwarz, Auflage creme	140 x 70 cm	82,50 €
Cube Mittelteil, schwarz, Auflage creme	70 x 60 cm	40,00 €
Cube Sitzhocker, schwarz, Auflage creme	100 x 70 cm	40,00 €
Cube Eckteil, schwarz, Auflage creme		55,00 €
Cube Loungesessel, schwarz, Auflage creme		42,00 €
Cube Loungetisch, schwarz, mit Glasplatte	70 x 70 cm	32,00 €

## Kaffeemaschinen

Kaffeebüroautomat Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 € Gerätereinigung	Leistung 40 Tassen / h 230V / 16A	19,80 €
Kaffeebüroautomat Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 € Gerätereinigung	Leistung 80 Tassen / h 230V / 16A	29,30 €
Kaffeebüroautomat mit 15 l Wassertank Selbstbrühend mit Zapfvorrichtung Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 € Gerätereinigung	Ø 30 x 60 cm Leistung 100 Tassen / h 230V / 16A / 1,8KW	36,20 €
Doppelte Kaffeebüromaschine mit 2 Kannen à 2 l, mit oder ohne Festwasseranschluss Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 3,57 € Gerätereinigung	25 x 45 x 50 cm Leistung 120 Tassen / h 230V / 16A / 1,8KW	36,20 €
Saeco Kaffeemaschine mit Milchschaumer Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 5,95 € Gerätereinigung	40 x 40 x 45 cm Leistung 100 Tassen / h	63,30 €
Kaffee-Espresso-Capuccino-Vollautomat mit zwei Bohnenschächten, ideal für Kaffeespezialitäten Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 16,66 € Gerätereinigung	50 x 60 x 50 cm Leistung 150 Tassen / h 230V / 16A	165,70 €
Kaffeespezialitätenvollautomat WMF Presto Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 16,66 € Gerätereinigung		165,70 €

## Sonstiges

Absperrkordel	2 m	7,00 €
Absperrständer		14,60 €
Aschenbecher		1,10 €
Champagner-Bowle		19,00 €
Chefing Dishes (Warmhalte Behältnis) mit Einsätzen und Brennpaste		29,80 €
Durchlaufkühler mit Kohlensäure für Fassbier oder Premix inkl. Reinigung		95,00 €
Eis - crushed	1 kg	11,50 €
Eiswürfel	1 kg	8,50 €
Garderobenständer fahrbar	200 x 60 x 185 cm	19,80 €
Gasgrill Edelstahl	70 x 60 x 30 cm	45,20 €
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 11,90 € Gerätereinigung, ohne Gas		
Gasgrill mit Unterbau	70 x 60 x 85 cm	55,20 €
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 11,90 € Gerätereinigung, ohne Gas		
Gasgrill Profi	90 x 70 cm	84,20 €
Mietpreis pro Einsatztag, zzgl. 17,85 € Gerätereinigung, ohne Gas		
Gasflasche ca. 3,5 h Brenndauer	5 kg	19,20 €
Gasflasche ca. 7,5 h Brenndauer	11 kg	37,20 €
Gasheizgebläse inklusive Gas	auf Anfrage	
Heizstrahler aus Edelstahl ohne Gas		46,50 €
Kerzen weiß oder farbig		0,80 €
Kerzenleuchter 3-armig	25 cm	6,50 €
Kerzenleuchter 5-armig	40 cm	8,90 €
Kerzenleuchter 5-armig	98 cm	25,80 €
Kleiderbügel aus Holz		0,25 €
Konfektionsständer klappbar	160 x 50 x 185 cm	14,20 €
Kühlschrank mit Glastür	60 x 60 x 185 cm (360 ltr.)	87,20 €
Kühlschrank mit Glastür	60 x 60 x 193 cm (400 ltr.)	94,20 €
Kühltransporter	auf Anfrage	
Marktstand	200 x 180 cm Außenmasse	58,60 €
Marktstand	250 x 180 cm Außenmasse	63,60 €
Menükarte		2,00 €
Paravent	140 x 180 cm	16,50 €
Rednerpult		36,40 €
Ruck-Zuck-Pavillon ohne Seitenteile	3 x 3 m	45,70 €
Ruck-Zuck-Pavillon ohne Seitenteile	6 x 3 m	86,80 €
Seitenteil für Pavillon	pro Stück	7,10 €
Salz- und Pfeffermenage		1,10 €
Sektkühler		4,80 €
Standaschenbecher		25,20 €
Standfackel mit Lampenöl	160 cm	10,00 €
Sonnenschirm rund	Ø 3,5 m, 2,80 m hoch	38,80 €
Sonnenschirm eckig	3 x 3 m	46,90 €
Tablets rund	Ø 35 cm	2,20 €
Thermoskanne aus Kunststoff	1 ltr.	3,20 €
Weinkühler aus Acryl		4,20 €
Weinkühler aus Edelstahl		5,90 €

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Römerhof und Kulinarium an der Glems:**

- 1. Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer**
- 2. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn eine vom Kunden unterschriebene Vereinbarung vorliegt**
- 3. Spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl.  
Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen und Getränke**
- 4. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist ohne Kosten möglich**
- 5. Sollte es nach einer verbindlichen Buchung zu einer Stornierung kommen, erlauben wir uns eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 150 € zu berechnen**
- 6. Bei Stornierung 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 20 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 7. Bei Stornierung 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 8. Bei Stornierung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 60 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 9. Bei Stornierung 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 10. Für mitgebrachten Kuchen | Torten berechnen wir ein Tellergeld von 2,00 € pro Person. Für mitgebrachte Getränke (Weine, Schaumweine) berechnen wir ein Korkgeld von 13,50 € pro Flasche 0,75 Liter**
- 11. Für mitgebrachte Getränke (Spirituosen) berechnen wir ein Korkgeld von 28,50 € pro Flasche 0,75 Liter**
- 12. Bei Veranstaltungen, die länger als 24:00 Uhr andauern, erlauben wir uns, eine Mitarbeiterpauschale in Höhe von 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangene Stunde zu berechnen. Dies gilt bis zur Endreinigung des Raumes nach Veranstaltungsende.**
- 13. Zu den vereinbarten Leistungen gehört das Stellen der Tische und Stühle sowie das Eindecken mit Tischwäsche, Besteck, Geschirr und Gläser. Für weitere Leistungen wie z.B. dekorieren, vom Kunden erwünschte Technik aufstellen etc. erlauben wir uns 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangene Stunde zu berechnen**
- 14. Wir übernehmen keine Haftung für Geschenke oder sonstige im Veranstaltungsraum zurückgelassene Wertgegenstände. Der Kunde hat dafür Sorge zu tragen, dass diese sicher verwahrt werden**

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen für Lieferungen durch unseren Catering & Partyservice:**

- 1. Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer**
- 2. Eine Veranstaltung gilt als verbindlich gebucht, wenn eine vom Kunden unterschriebene Vereinbarung vorliegt**
- 3. Spätestens 10 Werktage vor Beginn der Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl.**  
Diese dient als Rechnungsgrundlage für die vereinbarten Speisen und Getränke
- 4. Eine Stornierung vor der verbindlichen Buchung ist ohne Kosten möglich**
- 5. Sollte es nach einer verbindlichen Buchung zu einer Stornierung kommen, erlauben wir uns eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 150 € zu berechnen**
- 6. Bei Stornierung 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 20 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 7. Bei Stornierung 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 40 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 8. Bei Stornierung 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 60 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 9. Bei Stornierung 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn erfolgt eine Berechnung von 80 % der letzten unterschriebenen Vereinbarung (Personenanzahl x vereinbarter Preis pro Person)**
- 10. Für Verluste, Defekte oder zu Bruch gegangene Ausstattung vom Zeitpunkt der Übernahme bis zur Rückgabe stellen wir den Wiederbeschaffungswert oder den Reparaturpreis in Rechnung. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Verlust- oder Bruchmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess und vollständiger Zahlung ermittelt werden**
- 11. Bei Veranstaltungen mit Getränken ist immer der tatsächliche Verbrauch maßgeblich. Angebrochene Flaschen (Wein, Sekt, etc.) und Fässer werden voll berechnet. Aus ökologischen Gründen verwenden wir nur Mehrwegflaschen. Bei Leergutfehlungen werden die Kosten in Rechnung gestellt. Es wird ein Mindestverbrauch im Wert von 150 € zugrunde gelegt und bei einer Minderabnahme in Rechnung gestellt**
- 12. Die Mietgebühr für Material und Ausstattung bezieht sich auf eine Mieteinheit (= Tag der Veranstaltung und eine evtl. Anlieferung am Vortag und Rücknahme am Tag nach der Veranstaltung) ab Lager Stuttgart-Büsnau. Für nicht termingerecht zurück gelieferte Artikel, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe um jeden angefangenen Tag.**
- 13. Personalkosten berechnen wir 35,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde ab und bis zu unserem Betrieb in Stuttgart-Büsnau**
- 14. Bitte bedenken Sie, dass wir als Caterer nicht für die Funktionalität technischer Ausstattung und Darbietung der von Ihnen gemieteter Räumlichkeiten verantwortlich sind**
- 15. Wir übernehmen keine Haftung oder Gewährleistung für Räumlichkeiten oder sonstige Ausstattungen, welche nicht über uns bezogen wurden**
- 16. Wir übernehmen keine Haftung für Geschenke oder sonstige im Veranstaltungsraum zurückgelassene Wertgegenstände. Der Kunde hat dafür Sorge zu tragen, dass diese sicher verwahrt werden**