

# Festmappe

# Badische Wurstküche



**deftige und herzhafte Spezialitäten**

*Stand: 01.02.2019*

***Nadine Laier***

**Bunsenstr. 10, 76684 Östringen**

**Tel.: 07253/22 83 8**

**Mobil: 01577/25 18 866**

**E-Mail: [info@badischewurstkueche.de](mailto:info@badischewurstkueche.de)**

**[www.badischewurstkueche.de](http://www.badischewurstkueche.de)**

***Termin nur nach Vereinbarung!***

# Ihr Geburtstag „All inclusive“

## Beispiel:

### Sektempfang

Freixenet tr./htr. oder Schloss Wachenheim dazu Orangensaft

### Vorspeise

Salatbuffet mit Bauernbaguette

### Hauptspeisen

Putenschnitzel „paniert“

Rinderbraten in Burgundersoße

Schweinefilet mit frischen Champignonköpfe und Creme fraiche

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Spätzle

Kroketten

Pommes frites

\*\*\*\*\*

Gemüse sortiert in Butter geschwenkt  
dazu Sauce Hollandaise

### Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne oder  
Gemischtes Eis mit Sahne

### Mitternachtssnack

Käsevariation mit Bauernbaguette

# **Getränke**

Sekt, Weine, Biere, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten  
(ohne Spiritiosen)

## **Leistungen inklusive:**

- Vorbesprechungen jeglicher Art
- Räumlichkeit inkl. Reinigung und Tischdecken in weiß
- Komplette Tischdekoration mit frischen Blumen (Farben begrenzt)
- Eindecken der Sitzplätze mit Servietten passend zur Tischdekoration
- Eindecken der Sitzplätze mit Kaffeegeschirr oder Kaffeegeschirr am Buffet (inkl. Kühlmöglichkeit für Kuchen, Kuchen wird vom Personal aufgeschnitten)
- Personaleinsatz "Open End"
- Biergartennutzung (begrenzt)
- Spielplatz-/zimmernutzung

## **Preis pro Person ab 49,- €**

Kinder bis 6 Jahren kostenfrei, ab 7 Jahren – 11 Jahren halber Preis, ab 12 Jahren voller Preis.  
Für Musiker, Allergiker, Vegetarier, Veganer gibt es keinen Preisnachlass.

\* Alle Preise inkl. Gesetzlicher MwSt. Alle Preise unter Vorbehalt

# Ihr Geburtstag selbst zusammenstellen

## Beispiel:

### Vorspeise

Salatbuffet mit Bauernbaguette

### Hauptspeisen

Putenschnitzel „paniert“  
Rinderbraten in Burgundersoße  
Schweinefilet mit frischen Champignonköpfe und Creme fraiche

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Spätzle

Kroketten

Pommes frites

\*\*\*\*\*

Gemüse sortiert in Butter geschwenkt  
dazu Sauce Hollandaise

**Menüpreis p. P. 16,90 €**

Kinder bis 6 Jahren kostenfrei, ab 7 Jahren – 11 Jahren halber Preis, ab 12 Jahren voller Preis.  
Für Musiker, Allergiker, Vegetarier, Veganer gibt es keinen Preisnachlass.

### Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne **zusätzlich 4,90 € • pro Portion**

oder

Gemischtes Eis mit Sahne **zusätzlich 4,10 € • pro Portion**

\* Alle Preise inkl. Gesetzlicher MwSt. Alle Preise unter Vorbehalt

## Leistungen inklusive:

- Vorbesprechungen jeglicher Art
- Servietten (unsere standard Farben u. Größen)
- Spielplatz-/zimmernutzung

## Leistungen exklusive:

Räumlichkeit (inkl. Tischdecken, Reinigung)	
Raum I oder Raum II (bis 64 Pers.)	275,- €
Raum I und Raum II (ab 65 Pers.)	475,- €
Tischdekoration p. P. (inkl. Eindecken der Sitzplätze)	2,50 €
Biergartennutzung ab	100,- €
Kuchenpauschale p. K. (inkl. Eindecken mit Kaffeegeschirr am Tisch o. Buffet, Kuchen wird vom Personal aufgeschnitten und kühl gestellt)	10,- €
Personal p. Bedienung p. Stunde (ca. 1 Bedienung á 20 Pers.)	20,- €

## Getränkeoptionen:

### Sektempfang:

Freixenet tr./htr. oder Schloss Wachenheim tr.

**3,50 €/Person**

**1. Getränke gesondert abrechnen**

**2. Getränkepauschale (Sekt inklusive, Spirituosen werden gesondert berechnet)**

**15,90 €/Person**

# Menü selbst zusammenstellen

## Vorspeisen:

Salatbuffet  
Beilagensalat- o. Feldsalatteller  
Lachs-, Forellenfiletplatte  
Antipastiplatte

Champignoncremesuppe  
Kürbiscremesuppe mit Kracherle  
Marklösschensuppe mit Eierstich  
Badische Weinsuppe mit Kracherle  
Spargelcremesuppe mit Kracherle

## Beilagen:

Pommes frites  
Kroketten  
Bandnudel  
Hausgemachte/r Kartoffel- o.  
Serviettenknödel

Butter - Reis  
Rosmarinkartoffeln  
Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Bratkartoffel

## Gemüse:

Brokkoli  
Karotten/Erbsen  
Bohnen  
Rotkraut

Blumenkohl  
Weißkraut  
Rosenkohl  
Mediterranes Grillgemüse

## Fisch:

Lachsfilet in Rieslingsoße  
Kabeljaufilet „natur“

Zanderfilet mit Mandelbutter

## Fleisch:

Schweineschnitzel vom Rücken o.  
Kamm  
Schweinefilet mit Champignonköpfe  
und Creme fraiche  
Rinderbraten  
Rinderroulade  
Putenschnitzel  
Ausgelöstes Putenfleisch von der Keule  
Putengeschnetzeltes in  
Champignonrahmsoße  
Putenröllchen mit  
Kräuter- o. Gemüsefrischkäsefüllung  
Hähnchenkeulchen

Krustenbraten v. Schwein  
Spießbraten v. Schweinekamm  
Cordon Bleu vom Kalb o. Schwein  
Kalbsrückenbraten  
Züricher Geschnetzeltes (Kalb)  
Kalbsteak mit Tomaten u. Mozzarella o.  
Pfefferling u. Creme fraiche überbacken  
Kalbsschnitzel  
gefüllte Kalbsbrust  
Ossobuco (Kalbshaxe)  
Hähnchenbrustfilet in Curry -  
Orangensoße  
Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsoße

## Wild:

Rehbraten  
Hirschbraten

Wildschweinbraten  
Hirschgulasch

## Zu allen Wildgerichten:

Preiselbeerbirnen

**Dessert:**

Gem. Eis mit/ohne Sahne  
Vanilleeis mit Zimtkirschen  
Apfelstrudel mit Vanilleeis  
o. -soße  
verschiedene Mousse im Glas mit  
frischen Früchten garniert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Vanilleeis mit frischen Früchten

**Deftiges:**

Käsevariation mit Bauernbaguette

Schinkenplatte mit Bauernbaguette

Dies ist nur ein kleiner Auszug unseres Sortiments, natürlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche und Anregungen ein

Für Ihre Zusammenstellung erhalten Sie ein Angebot.

Mit freundlichen Grüßen

Nadine Laier

