

# BANKETTMAPPE



## Weinstube Edelhof

HOCHZEITEN  
FAMILIENFEIERN  
JUBILÄEN  
FIRMENFEIERN

Noch ein paar Worte zu meiner Person:

Meine Ausbildung zum Koch absolvierte ich im „Gasthaus Schneider“ (Dernbach / Pfalz). Die Wanderjahre führten mich über das renommierte „Hotel Bareiss“ (Baiersbronn), das „Dorint Kongress Hotel“ (Mannheim), schließlich ins Restaurant „Die Jahreszeiten“ im Le Quartier Christ (Neustadt). Die Weinstube Spiegel (Venningen) war nach 2,5 Jahre die erste Station auf eigenen Beinen.

An der Hotelfachschule Heidelberg legte ich die Prüfung zum Küchenmeister und staatlich geprüften Gastronom erfolgreich ab.

## UNVERBINDLICHES ANGEBOT

Um Ihnen Kalkulationssicherheit geben zu können, werden wir Ihnen gemäß Ihrer Wünsche für Raum, Speisen und Getränke sowie andere Leistungen ein konkretes Angebot erstellen.

Hierfür benötigen wir von Ihnen:

- den gewünschten Veranstaltungstermin
- den gewünschten, zeitlichen Ablauf der Veranstaltung
- die Personenzahl (bitte Kinder aufführen)
- Ihre persönlichen Wünsche

Nach der Feinabsprache können dann lediglich weitere Kosten für Dienstleistungen, die nicht vertraglich aufgeführt wurden (z.B. zusätzliche Gäste), entstehen.

Bitte bestätigen sie uns **48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn** die genaue Personenanzahl per Telefon / Fax, oder E-Mail. Danach können wir leider keine Änderung der Personenanzahl mehr berücksichtigen.

Wir würden uns freuen, Ihnen den gewünschten Rahmen zu bieten.

Ihr Team der Weinstube Edelhof

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Veranstaltung auf der letzten Seite.

## ZUSATZLEISTUNGEN

Menükarten	2,20 € / pro Stück
Tischplan ( laminiert ) Dinar 4	10,00 € / pro Stück
Stilkerzen	1,60 € / pro Stück
Teelichter	0,40 € / pro Stück
Laterne mit Stumpenkerzen	8,50 € / pro stück
Tischwäsche „pauschal“ (bei freier Farbauswahl )	2,00 € / pro Person
Mundservierten aus (Stoff oder Papier)	1,00 € / pro Person
Kinderstuhl	2,50 € / pro Stück
Stehtischhussen	8,00 € / pro Stück
Beamer	70,00 €
Leinwand	10,00 €

## GESTALTUNG DER TISCHE

Tischgesteck	15,00 - 25,00 € / pro
Buffetgesteck	35,00 - 60,00 € / pro
Raumgesteck	250 €
Lichteffekte	Preis auf Anfrage
Dekorationskosten	Preis auf Anfrage

Selbstverständlich möchten wir Ihren individuellen Wünschen nachkommen und werden uns bemühen, sie zu realisieren.

## SERVICELLEISTUNGEN

- |                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| ➤ ab sechs Stunden pro Mitarbeiter | 15,00 € |
| ➤ ab 24:00 Uhr pro Mitarbeiter     | 25,00 € |
| ➤ ab 02:30 Uhr pro Mitarbeiter     | 35,00 € |

Sofern sie ihren Wein oder Sekt mitbringen möchten, berechnen wir

### KORKGELD

Wein	ab 14,50 €
Sekt	ab 17,00 €
Champagner	ab 25,00 €
Spirituosen	ab 50,00 €

## ORGANISATION VON

Musik	Preis auf Anfrage
Hotelzimmer	Preis auf Anfrage

## KÖSTLICHKEITEN DER WEINSTUBE Edelhof

LIEGE GÄSTE,

wir haben in der Folge für Sie einige Gerichte und Menüs ausgewählt, welche Sie natürlich nach Ihren Wünschen gestalten und verändern können.

Bitte lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen. Es macht uns Freude, Sie zu unterstützen.

Ihr Team der Weinstube Edelhof

## Buffet oder Menüzusammenstellung

### Vorspeisen

- Marinierte Salate der Saison in Sherryessig Vinaigrette mit gebratenen Waldpilzen
- Sommerlich leichter Salat von Olivetti Tomaten und Charentais-Melonen mit Büffelmozzarella
- Spanischer Serrano - Schinken mit Rucola und Parmesan
- Riesengarnelen mit Salaten in Trüffelvinaigrette
- Rindercarpaccio mit marinierter Ölräuke
- Eingelegter Ziegenkäse mit Salaten der Saison in Feigenessig Vinaigrette
- Gebratene Blutwurst auf Erbsenpüree
- Feldsalat mit Speck und Croûtons

### Suppen

- Pfälzer Grumbeersuppe mit Blutwurstkrustel
- Schaumsuppe von Cocus und Zitronengras
- Parmesansüppchen mit Flusskrebsschwänzen
- Consommé vom Weideochsen mit Mini - Maultaschen
- Festtagssuppe mit Gemüsestreifen und Flädle

### Vegetarisch

- Spinatknödel auf Pilzragout

- Panierter Schafskäse auf Tomaten Sugo und Rucola  
Geschwenkte Pasta mit Schafskäse und getrockneten Tomaten

## Hauptspeisen

- Geschmorte Ochsenbacken auf Selleriepüree
- Unter der Haut gefüllte Maispoularde auf Gemüse der Saison dazu Kräuterknöpfe
- Gratiniertes Rinderrücken auf Butterbohnen dazu Kartoffelgratin
- Kalbsrücken unter der Parmesankruste auf Paprika Zucchini-Gemüse und Rosmarin-Gnocchi
- Geschmorte Lammstelzen auf Ratatouille-Gemüse und gebratene Polenta
- Das Beste von Rind und Schwein auf Rahmwirsing dazu Risoleekartoffeln

## Fisch

- Zander auf Rahmkraut und Mohnschupfnudeln
- Dorade Royale auf Tomaten-Ziegenkäse-Risotto
- Pochierte Lachsschnitte auf Rahmspinat dazu Butternudeln

## Dessert

- Weißes Espresso Mousse mit Portweinkirschen
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- Lauwarmer Schokokuchen mit Amarena Kirscheis
- Dessert Variation Edelhof
- Crème brûlée mit Schokoladeneis Praline

## MENÜ 1

Gruß aus der Küche

xxx

Schaumsuppe von Cocos und Zitronengras  
mit Garnelen-Crostini

xxx

Duett vom Angus Rind  
Filet unter der Steinpilzkruste und Bäckchen in Spätburgunder  
geschmort  
auf Wirsing à la crème  
und geschwenkten Kräuterknöpfe

xxx

Crème brûlée à la Vanille mit Portweinkirschen und  
Schokoladeneispraline

## MENÜ 2

Gruß aus der Küche

xxx

Eingelegter Ziegenkäse mit Rucola und Feigen

xxx

Kalbsrückensteak mit Parmesankruste  
auf Paprika-Zucchini Gemüse  
und Rosmaringnocchis

xxx

Weißes Espresso Mousse mit Amarena Kirschragout  
und Pistazieneis Pralinen



## MENÜ 3

Gruß aus der Küche

xxx

Gebratene Jakobsmuschel auf mediterranem Gemüse  
mit gehobeltem Parmesan und Pesto

xxx

Geschmorte Lammhäxle in Spätburgunder auf Butterbohnen  
dazu Kartoffelgratin

xxx

Warmer Schokoladenkuchen mit Portwein  
Zwetschgen und Vanilleeis Praline

## MENÜ 4

Gruß aus der Küche

xxx

Heißgeräucherte Schweinebäckchen auf Belugalinsensalat  
mit Feldsalat in Sherryessig Vinaigrette

xxx

Gratiniertes Rumpsteak auf Butterbohnen mit Weinhändlersoße  
dazu Kartoffelgratin

xxx

Panna Cotta von der Bourbon Vanille  
auf Beerengrütze und Haselnusseis

# Buffet

## DER WEINSTUBEN KLASSIKER

Gruß aus der Küche

xxx

## VORSPEISEN

Kleiner Lauchkuchen mit Speck  
Garnierte Platte von rohem und gekochtem Schinken  
Geräuchertes vom Fisch

xxx

## SALATE

Sommerlicher Salatvariation mit verschiedenen Dressings  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Kartoffelsalat mit Radieschen und Schnittlauch  
Weißkrautsalat mit Kümmel

xxx

## HAUPTGÄNGE

Backhändl von der Maispoularde auf  
Marktgemüse und gebackenen Kartoffelecken  
  
Geschmorter Rinderbraten  
in Spätburgunderjus  
mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle  
oder geschwenkten Kräuterknöpfle

## DESSERT

Waldbeerenkompott mit Vanillesauce

WEINSTUBE EDELHOF

Dessert Variation Sebastian

Crème brûlée

## Buffet 2

Sommerliche Salatvariation mit  
gegrillter Wassermelone und Parmaschinken

oder

Gebratene Jakobsmuschel auf mediterranem Gemüse  
mit gehobeltem Parmesan und Pesto

xxx

Duett vom Angus Rind

Filet unter der Steinpilzkruste und Bäckchen in Spätburgunder  
geschmort

auf Wirsing á la crème

und geschwenkten Kräuterknöpfe

oder

Geschmorte Lammhäxle in Spätburgunder auf Butterbohnen dazu  
Kartoffelgratin

oder

Dorade royal mit Jasminblüten und Piment gebraten  
auf Pinien-Couscous und Rosenessiglace

xxx

### DESSERTBUFFET

Mousse au Chocolate

Salat von exotischen Früchten

Tiramisu

Schokoladenbrunnen

Weißes Espresso Mousse mit Amaretto Kirschragout  
und Pistazieneispralinen

FINGERFOOD

*Fingerfood ab*

*5,00 € pro Person*

- Canapés verschiedenen Sorten
- Schinken-Käse Croissant
- Lauch Quiche
- Pfälzer Saumagen auf Rahmsauerkaut auf dem Happy Spoon serviert
- Gebratene Blutwurst auf Apfel-Sellerie Salat
- Bruschetta
- Dattel im Speckmantel
- Gamba Frühlingsrolle mit Mango-Chutney
- Hausgemachte gefüllte Weinblätter nach „türkische Art“ mit Joghurt
- Lamm-Satays auf Zitronengras mit Erdnuss Sauce
- Quesadillas mit Gucamole und Chorizo
- Feta mit Safran in Filoteig mit Zwiebelmarmelade
- Riesengarnele im Serrano Schinkenmantel gebraten an Knoblauch Chili Mayonnaise
- Geröstete Kartoffeln mit Romesco Dip
- Kleines Roastbeef Sandwich mit Meerrettich Mayonnaise
- Texanische Bohnenrolle mit Koriandercreme
- Ikarimi Lachs Roulade mit Salbei
- Paprika Ziegenkäse Rolle
- Pikante Empanaditas
- Tomaten Mozzarella Spieße
- Mini Pizza
- Auf dem Happy Spoon servierter Dattel Koriander Couscous mit Shrimps
- Forellen Mousse mit Gurkenrelish
- Tafelspitzsülze mit lauwarmen Kartoffel Espuma
- Falafel mit Tomaten, Brot Salat
- Käsespieße
- Blätterteig Teilchen
- Lachstartar auf Pumpnickel
- Crumble nach „Nizza Art“ mit Ziegenkäse

## Mitternachtssnack:

- Internationale Käse Auswahl ab 4,50 € pro Person
- Curry Wurst 3,50 € pro Person
- Gulaschsuppe 6,00 € pro Person