

verrückte KOCHEREI

Bankettmappe

Menü	Seite 2
Fränkisches Buffet I	Seite 3
Fränkisches Buffet II	Seite 3
Brotzeitplatten	Seite 4
Mediterranes Buffet I	Seite 5
Mediterranes Buffet II	Seite 5
Mediterranes Buffet III	Seite 6
Antipasti Platten	Seite 6
Fingerfood	Seite 7
Canapés und Brötchen	Seite 8
Getränke	Seite 8
Catering/ Tagung im Haus	Seite 9
Catering außer Haus	Seite 10
Kontakt	Seite 10

Menü

VORSPEISEN

Suppen	pro Person	Netto	Brutto
200041	Brokkoli- oder Blumenkohlcremesuppe	€ 2,62	€ 2,80
200042	Saisonale Gemüsesuppe und Brotcroutons	€ 3,08	€ 3,30
200044	Fränkische Kartoffelsuppe	€ 3,08	€ 3,30
200046	Fränkische Hochzeitssuppe mit Leber-, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen	€ 3,64	€ 3,90
200047	Gulaschsuppe mit Brot	€ 3,55	€ 3,80

Salate	pro Person	Netto	Brutto
200062	Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	€ 7,10	€ 7,60
200063	Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	€ 5,70	€ 6,10

HAUPTGERICHTE

Fleisch	pro Person	Netto	Brutto
200070	Leberkäse mit Kartoffelsalat	€ 4,67	€ 5,00
200071	6 Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot	€ 5,70	€ 6,10
200072	2 Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot	€ 5,98	€ 6,40
200074	Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kloß und Salat	€ 7,57	€ 8,10
200532	Schweinschaxe mit Kloß und Salat	€ 7,94	€ 8,50
200082	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	€ 8,13	€ 8,70
200076	Spanferkelbraten mit Kloß und Salat	€ 8,32	€ 8,90
200077	Schäufel (ca. 400 g) mit Kloß und Salat	€ 9,25	€ 9,90
200075	Putenrahmbraten mit Spätzle und Salat	€ 8,41	€ 9,00
200080	Schweinelendchen an Pilzrahmsoße mit Kartoffelkroketten und Salat	€ 12,06	€ 12,90
200081	Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße mit Bandnudeln und Salat	€ 12,06	€ 12,90
200079	Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren, Kloß und Salat	€ 10,19	€ 10,90
200083	Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Blaukraut	€ 11,12	€ 11,90
200639	Kalbsbraten in Rahmsoße mit Kloß und Salat	€ 10,19	€ 10,90
200536	Gebratene Entenbrust in Pfefferrahmsoße mit Gemüse und Kartoffelgratin	€ 11,12	€ 11,90

Fisch	pro Person	Netto	Brutto
200101	Gebackener Seelachs mit Kräuterremoulade, Salzkartoffeln und Salat	€ 7,94	€ 8,50
200643	Zanderfilet mit Kräuterkruste, Schwenkkartoffeln und Salat	€ 12,06	€ 12,90
200102	Gratinierter Lachs mit Tagliatelle und Salat	€ 12,06	€ 12,90

Vegetarisch	pro Person	Netto	Brutto
200111	Käsespätzle mit Salat	€ 7,00	€ 7,50
200112	Gemüselasagne mit Salat	€ 7,76	€ 8,30
200110	Gefüllte Zucchini mit Kräuterreis und Käsesoße	€ 8,79	€ 9,40

DESSERTS

Dessert im Gläschen	pro Glas	Netto	Brutto
200260	Bayrisch Creme	€ 1,59	€ 1,70
200262	Rote Grütze	€ 1,59	€ 1,70
200264	Panna Cotta mit Karamell- oder Fruchtspiegel	€ 1,59	€ 1,70
200270	Tiramisu	€ 1,78	€ 1,90
200272	Joghurtmousse mit Früchten	€ 1,59	€ 1,70
200274	Schokoladenmousse	€ 1,68	€ 1,80
200278	Himbeermousse	€ 1,78	€ 1,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Angebot an Desserts
erst ab 10 Stück je Sorte für Sie zubereiten können.

Buffetvorschläge

Fränkisches Buffet I ab 25 Personen

pro Person

200120

Netto
€ 17,29

Brutto
€ 18,50

Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit Croutons

Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)

Hauptgang

- Würfelschäuferte in Dunkelbiersoße
- Miniroulade in Specksoße

Beilagen

- Klöße
- Spätzle
- Gemüse der Saison

Dessert

- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel

Fränkisches Buffet II ab 25 Personen

pro Person

200130

Netto
€ 22,90

Brutto
€ 24,50

2x Kalte Vorspeise

- Feldsalat mit Speck und Kartoffelvinaigrette (saisonal)
- Blattsalate der Saison mit Joghurdressing und Senf-Kräuter-Dressing
- Saisonales Salatbuffet
- Forellenfilet auf Salatgarnitur mit Preiselbeersahne
- Fränkische Spezialitätenplatte (geräucherter Schinken, Bratwurst, Kassler etc.)

1x Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)
- Spargelrahmsuppe oder Kürbiscremesuppe mit Croutons (saisonal)
- Fränkische Kartoffelsuppe

3x Hauptgang

Fleisch

- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsauce
- Würfelschäuferte in Dunkelbiersoße
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Sauerbraten in Lebkuchensoße
- Miniroulade in Specksoße
- Rindfleisch mit Meerrettichsoße
- Putenbraten in Rahmsoße
- Gefüllte Hähnchenbrust in Pfefferrahmsoße

Fisch

- Zanderfilet in Kräutersoße
- Fischröllchen in Weinsoße

3x Beilage I

- Spätzle
- Salzkartoffeln
- Klöße
- Bandnudeln
- Kroketten
- Kartoffelsalat

1x Beilage II

- Gemüse der Saison
- Blaukraut
- Sauerkraut

2x Dessert

- Schokomousse
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme
- Apfelküchle mit Vanillesauce
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren (nur im Haus)

Brotzeitplatten

Wurst	Portion ca. 200 g	pro Person	Netto	Brutto
200551	Fränkische Spezialitätenplatte Geräucherter und gekochter Schinken, geräucherte Leberwurst, geräucherte Blutwurst, geräucherte Bratwurst, Presssack, Leberkäse, Essiggurke		€ 7,85	€ 8,40
Fisch	Portion ca. 180 g	pro Person	Netto	Brutto
200553	Fischplatte Räucherlachs, Forellenfilet, Preiselbeer- & Meerrettichsahne		€ 8,50	€ 9,10
Käse	Portion ca. 200g	pro Person	Netto	Brutto
200556	Gemischte Käseplatte Gouda, Emmentaler, Tortenbrie, Blauschimmelkäse, Obatzter		€ 7,38	€ 7,90

Zu allen Brotzeitplatten reichen wir Brot und Butter.

Auf Draht 
Wir machen **Alles** Möglich **(e)**

Mediterranes Buffet I ab 25 Personen

pro Person

200165

Netto

€ 18,22

Brutto

€ 19,50

Antipasti

- Tomaten mit Mozzarella
- Mariniertes mediterranes Gemüse
- Brotkorb

Primo Piatto

- Gemüselasagne

Secondi Piatti

- Römerbraten
- Hähnchenbrust à la Toscana

Contori

- Rosmarinkartoffeln
- italienische Nudeln

Dolci

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Mediterranes Buffet II ab 30 Personen

pro Person

200170

Netto

€ 24,30

Brutto

€ 26,00

3x Antipasti I

- Tomate mit Mozzarella
- Melone mit Schinken
- Mariniertes mediterranes Gemüse
- Spaghettisalat
- Taboulé – Bulgursalat mit Minze

1x Primo Piatto

- Gemüselasagne
- Zweierlei Gnocchi in Gorgonzolasoße
- Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Tomaten

3x Secondi Piatti

- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Schweineschnitzel mit Tomate und Mozzarella gefüllt
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Gratinierte Hähnchenbrust
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Steinbeißerfilet mit Oliven und Schmortomaten
- Italienische Fischröllchen mit Kräutern

2x Contori

- Ratatouille
- Rosmarinkartoffeln
- Italienische Nudeln
- Gnocchi

2x Dolci

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Joghurtmousse
- Käsevariation

Mediterranes Buffet III ab 30 Personen

pro Person

200175

Netto
€ 31,78

Brutto
€ 34,00

2x Antipasti I

- Eingelegte Sardellen
- Insalata di mare
- Vitello Tonato
- Melone mit Prosciutto und geschrotetem Pfeffer
- Mailänder Salami, Coppa und Bresaola mit Früchten

5x Antipasti II

- Tomaten mit Mozzarella
- Marinierte italienische Gemüseplatte
- Sizilianischer Fenchelsalat mit Oliven
- Pikant gegrillte Auberginen
- Italienischer Nudelsalat
- Eingelegte Artischocken mit Tomaten, Oliven und Pepperoni
- Marinierte weiße Bohnen

1x Primo Piatto

- Malfatti (Spinatnocken)
- Spaghetti alla vongole
- Cannelloni mit Spinat-Ricotta oder Hackfleisch
- Lasagne mit Gemüse oder Hackfleisch
- Minestra di Pomodoro (Tomatensuppe)

4x Secondi Piatti I

- Schweinebraten „Florentiner Art“
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Piccata Milanese (Schnitzel)
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Involtini vom Hähnchen mit Olivenfüllung
- Steinbeißerfilet mit Oliven und Schmortomaten
- Überbackene Lachscannelloni

3x Contori I

- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle
- Gnocchi (nur im Haus)
- Polentataler
- Reis

1x Contori II

- Mediterraner Gemüsesalat
- Insalata mista

3x Dolci

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Zweierlei Schokoladenmousse
- Joghurtmousse mit Früchten
- Käsevariation

Gemischte Antipasti-Platten als Vorspeise

Antipasti Platte I ab 10 Personen

pro Person

200145

Netto
€ 7,66

Brutto
€ 8,20

Bestehend aus:

- Pikante Oliven
- Eingelegte Pepperoni
- Tomaten mit Mozzarella
- Marinierte Champignons
- Marinierte Zwiebeln

Antipasti Platte II ab 10 Personen

pro Person

200150

Netto
€ 9,53

Brutto
€ 10,20

Bestehend aus:

- Datteln im Speckmantel
- Melone mit Schinken
- Salami mit Früchten
- Kalte Hackbällchen
- Zucchinirollchen mit Käse

Antipasti Platte III ab 10 Personen

pro Person

200155

Netto
€ 13,08

Brutto
€ 14,00

Bestehend aus:

- Parmaschinken
- Vitello Tonnato
- Thunfischsalat
- Lachsrollchen
- Mailänder Salami

Zu allen Antipasti Platten reichen wir Brot und Butter.

Fingerfood in Schälchen

	pro Stück	Netto	Brutto
200420	Marinierte Hühnerbrust mit Chili	€ 2,06	€ 2,20
200390	Hackbällchen mit Paprika-Chilisoße	€ 2,06	€ 2,20
200391	Datteln im Speckmantel	€ 2,06	€ 2,20
200395	Melone mit luftgetrocknetem Schinken	€ 2,06	€ 2,20
200396	Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat	€ 2,06	€ 2,20
200397	Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€ 1,87	€ 2,00
200398	2 Nürnberger Bratwürstchen auf Kartoffelsalat	€ 1,87	€ 2,00
200655	Crêpe mit Schinken und Frischkäse	€ 1,87	€ 2,00
200657	Zucchinipraline mit Salami/Schinken	€ 1,87	€ 2,00

	pro Stück	Netto	Brutto
200370	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich & Preiselbeeren	€ 2,06	€ 2,20
200371	Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 2,14	€ 2,30
200372	Lachsröllchen mit Frischkäse	€ 2,24	€ 2,40
200373	Garnele in Knoblauchöl	€ 2,62	€ 2,80
200656	Crêpe mit Lachs und Frischkäse	€ 2,06	€ 2,20

	pro Stück	Netto	Brutto
200352	Kirschpaprika mit Frischkäse gefüllt	€ 1,68	€ 1,80
200354	Marinierte Oliven	€ 1,40	€ 1,50
200355	Marinierte Paprikawürfel	€ 1,40	€ 1,60
200356	Marinierte Champignons	€ 1,40	€ 1,60
200357	Marinierte Zucchini	€ 1,40	€ 1,60
200358	Marinierte Artischocken	€ 1,87	€ 2,00
200359	Antipastisalat	€ 2,06	€ 2,20
200410	Cocktailtomaten-Minimozzarella-Basilikum	€ 1,68	€ 1,80
200658	Zucchinipralinen mit Käse oder Paprika	€ 1,68	€ 1,80
200659	Gefüllte Aubergine mit Feta	€ 1,68	€ 1,80
200661	Rote Beete Carpaccio	€ 1,68	€ 1,80

Weitere Köstlichkeiten ab 10 Stück

	pro Stück	Netto	Brutto
200444	Spaghettisalat mit Pinienkernen und Tomate	€ 1,87	€ 2,00
200447	Mexikanischer Maissalat	€ 1,68	€ 1,80
200662	Fetakäse mit Kräutermischung	€ 1,68	€ 1,80

	pro Stück	Netto	Brutto
200460	Blätterteigtaschen mit Hackfleisch & Kräutercreme	€ 1,59	€ 1,90
200461	Blätterteigtaschen mit Champignonfüllung	€ 1,59	€ 1,90
200462	Blätterteigtaschen mit Spinat & Schafskäse	€ 1,59	€ 1,90
200663	Blätterteigrolle mit Schinken und Käse (2 Stück)	€ 1,59	€ 1,90

	pro Stück	Netto	Brutto
200470	Mini Quiche Lorraine mit Creme Fraîche & Speck	€ 1,59	€ 1,90
200471	Mini Quiche mit buntem Gemüse & Ricotta	€ 1,59	€ 1,90
200472	Kräuterkäsetörtchen	€ 1,59	€ 1,90
200474	Flammkuchentörtchen	€ 1,59	€ 1,90

	pro Stück	Netto	Brutto
200481	Wrap mit Salat, Lachs & Dijonsenf-Honig-Sauce	€ 2,06	€ 2,20
200482	Wrap mit Salat, Tomate, Mozzarella & Basilikumcreme	€ 2,06	€ 2,20
200483	Wrap mit Salat, Hähnchenbrust und süß-scharfer Sauce	€ 2,06	€ 2,20

	pro Stück	Netto	Brutto
200490	Fleischküchle	€ 1,87	€ 2,00
200491	2 Nürnberger Bratwürste	€ 1,87	€ 2,00
200492	Ofenfrischer Leberkäse	€ 1,87	€ 2,00
200493	Kleines Schnitzel	€ 2,06	€ 2,20

Canapés & Brötchen

Wurst	pro Stück	Netto	Brutto
200300 Gekochter Schinken		€ 1,68	€ 1,80
200301 Roher Schinken		€ 1,68	€ 1,80
200303 Salami		€ 1,68	€ 1,80
200304 Geräucherte Putenbrust		€ 1,68	€ 1,80
Fisch	pro Stück	Netto	Brutto
200310 Räucherlachs und Sahnemeerrettich		€ 2,06	€ 2,20
200311 Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich		€ 2,06	€ 2,20
Käse	pro Stück	Netto	Brutto
200320 Emmentaler		€ 1,68	€ 1,80
200321 Kräuterfrischkäse		€ 1,68	€ 1,80
200322 Brie		€ 1,68	€ 1,80
200323 Blauschimmelkäse		€ 1,68	€ 1,80
Vegetarisch	pro Stück	Netto	Brutto
200665 Auberginencreme		€ 1,31	€ 1,40
200666 Feta-Oliven-Creme		€ 1,31	€ 1,40
200667 Avocado-creme		€ 1,31	€ 1,40
200669 Rote-Bete-Creme mit Meerrettich		€ 1,31	€ 1,40

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Angebot an Fingerfood erst ab 10 Stück je Sorte für Sie zubereiten können.

Getränke

Alkoholfreie Getränke	Netto	Brutto
200024 Mineralwasser still, medium, spritzig 0,30 l	€ 1,59	€ 1,70
200637 Mineralwasser still, medium, spritzig 0,75 l	€ 3,27	€ 3,50
200025 Saft, Saftschorle 0,30 l Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube	€ 2,15	€ 2,30
200088 Cola, Fanta, Spezi 0,30 l	€ 1,96	€ 2,10
Biere	Netto	Brutto
200026 Helles Spalter Vollbier 0,50 l	€ 2,52	€ 2,70
200027 Gutmann Weizen 0,50 l Hell, leicht, alkoholfrei	€ 2,71	€ 2,90
200028 Spalter Pils No. 1 0,33 l	€ 2,24	€ 2,40
Wein & Sekt	Netto	Brutto
200015 Weißwein, Steinbergers Weine, Wiesenbronn, Franken Silvaner, Rivaner, Bacchus, Müller-Thurgau 0,75 l	€ 12,15	€ 13,00
200016 Rotwein, Steinbergers Weine, Wiesenbronn, Franken Spätburgunder, Domina, Portugieser 0,75 l	€ 12,15	€ 13,00
200018 Haussekt 0,75 l	€ 11,68	€ 12,50
200618 Aperol Spritz 0,25 l	€ 4,21	€ 4,50
200619 Hugo 0,25 l	€ 4,21	€ 4,50
Spirituosen	Netto	Brutto
200021 Williams Christ 2 cl	€ 1,96	€ 2,10
200022 Kirschwasser 2 cl	€ 1,96	€ 2,10
200023 Likör 2 cl	€ 1,96	€ 2,10
200020 Ramazzotti 4 cl	€ 3,27	€ 3,50
200629 Jack Daniels	€ 4,21	€ 4,50
Heißgetränke	Netto	Brutto
200012 Tasse Kaffee	€ 1,96	€ 2,10
200013 Cappuccino	€ 2,34	€ 2,50
200013 Latte Macchiato	€ 2,34	€ 2,50
200012 Espresso	€ 1,96	€ 2,10
200012 Tasse Tee	€ 1,96	€ 2,10
200014 Kanne Kaffee	€ 9,81	€ 10,50

Cocktails (nach Absprache)

Sehr gerne empfehlen wir Ihnen weitere Getränke. Sprechen Sie uns bitte an.

Catering/ Tagung im Haus

Preise

200507	Rednerpult		€ 10,00	€ 10,70
200508	Mikrofon		€ 10,00	€ 10,70
200509	Beamer		€ 30,00	€ 32,10
200510	Große Beschallungsanlage		€ 50,00	€ 53,50
200512	Bühne		€ 120,00	€ 128,40

Dekoration

200635	Tischdecke weiß	pro Stück	€ 3,08	€ 3,30
200011	Dezente Deko auf den Tischen	pro Person	€ 2,06	€ 2,20

Raummiete

200504	Schulungsraum	€ 74,77	€ 80,00
200503	Thekensaal	€ 74,77	€ 80,00
200502	Grüner Saal	€ 74,77	€ 80,00
200501	Großer Saal	€ 149,53	€ 160,00
200505	Insel Saal	€ 74,77	€ 80,00

Personal

Wir rechnen bei			Netto	Brutto
100001	000-025 Gästen mit	1 Servicekraft zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100001	*026-050 Gästen mit	2 Servicekräften zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100001	*051-075 Gästen mit	3 Servicekräften zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100001	*076-100 Gästen mit	4 Servicekräften zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100001	*101-150 Gästen mit	5 Servicekräften zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100001	*151-200 Gästen mit	6 Servicekräften zu zahlen	1	18,04 / 19,30 €/Std.
100002	*ab 1.00 Uhr fallen je Stunde 36,08 / 38,60 € Servicepauschale an.			

Reservierungshinweis

- Aus Planungsgründen kann ohne Vorlage einer unterschriebenen Vorbestellung der genannte Termin nur für 21 Kalendertage (Bindefrist) reserviert werden.
- Durch die Unterschrift bestätigt der Kunde den folgenden Hinweis:
 - Bei einer Stornierung nach Ablauf der Bindefrist sind Kosten von € 100,00 als Pauschale zu entrichten.
 - Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande.
 - Die GEMA-Erklärung wurde vom Auftraggeber gelesen und unterzeichnet.
- Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.

Catering außer Haus

Lieferzonen

	Netto	Brutto
200606 In Roth:	€ 24,77	€ 26,50
200605 Geschirrabholung	€ 24,77	€ 26,50
200607 Umkreis bis 30 km:	Netto	Brutto
Lieferung	€ 34,58	€ 37,00
Geschirrabholung	€ 34,58	€ 37,00
200608 Über 30 km Entfernung		
Auf Anfrage		

Husse oder Stehtisch (Leihgebühr)

	Netto	Brutto
200609 Husse	€ 5,98	€ 6,40
200610 Stehtische	€ 5,98	€ 6,40

Lieferung von Geschirr (inkl. Reinigung)

	Netto	Brutto
200516 je Gedeck	€ 1,12	€ 1,20
200517 je Einzelteil	€ 0,25	€ 0,27
200518 je Glas	€ 0,30	€ 0,32
200519 je Chafing Dish	€ 6,07	€ 6,50
200603 je Thermobox	€ 11,21	€ 12,00

Personal

Vor Ort:	Netto	Brutto
Betreuung mit Ausgabe durch Servicekräfte	€18,04	€19,30
je Stunde pro Mitarbeiter		

Reservierungshinweis

- Aus Planungsgründen kann ohne Vorlage einer unterschriebenen Vorbestellung der genannte Termin nur für 21 Kalendertage (Bindefrist) reserviert werden.
- Durch die Unterschrift bestätigt der Kunde den folgenden Hinweis:
 - Bei einer Stornierung nach Ablauf der Bindefrist sind Kosten von € 100,00 als Pauschale zu entrichten.
 - Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande.
- Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.

Auf Draht!

Wir machen **Alles** Möglich (e)

Kontakt

Auf Draht! gemeinnützige GmbH
Selbsthilfefirma für Psychisch Kranke
Drahtzieherstraße 6
91154 Roth

Telefon: 09171 96 64 600
Fax: 09171 96 64 659
E-Mail: wilkommen@aufdraht.net