



verrückte
KOCHEREI

Bankettmappe

Fränkisches Buffet I	Seite 2
Fränkisches Buffet II	Seite 2
Mediterranes Buffet I	Seite 3
weitere Vorschläge	Seite 4
Fingerfood und kleine Köstlichkeiten	Seite 5
Canapés	Seite 6
Antipasti Platten	Seite 6
Getränke	Seite 7
Catering im Haus/außer Haus	Seite 8
Reservierungshinweis	Seite 10
Kontakt	Seite 10

Fränkisches Buffet I

pro Person

200120

Netto
€ 21,21

Brutto
€ 22,70

Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe
(Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)

Hauptgang

- Würfelschäufele in Dunkelbiersoße
- Miniroulade in Specksoße
- Gemüsestrudel

Beilagen

- Klöße
- Spätzle
- Gemüse der Saison

Dessert

- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel

Fränkisches Buffet II

pro Person

200130

Netto
€ 26,64

Brutto
€ 28,50

Vorspeise

- Feldsalat mit Speck und Kartoffelvinaigrette
- Forellenfilet auf Salatgarnitur mit Preiselbeersahne und Weißbrot

Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe
(Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)

Hauptgang

Fisch

- Zanderfilet in Kräutersauce

Fleisch

- Sauerbraten in Lebkuchensoße
- Würfelschäufele in Dunkelbiersoße

Vegetarisch

- Gemüsestrudel

Beilage

- Spätzle
- Klöße
- Salzkartoffeln
- Blaukraut

Dessert

- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme

Mediterranes Buffet I

pro Person
200165

Netto	Brutto
€ 21,03	€ 22,50

Vorspeise

- Tomaten mit Mozzarella
- Anti Pasti Gemüse
- Gebackenes mediterranes Gemüse
- Brotvariation

Hauptgang

- Römerbraten
- Hähnchenbrust à la Toscana

Beilage

- italienische Nudeln
- Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel



Wählen Sie Ihr individuelles Buffet

Sehr gerne erstellen wir Ihnen dazu ein Angebot

200176

Kalte Vorspeise

- Feldsalat mit Speck und Kartoffelvinaigrette (saisonal)
- Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing und Senf-Kräuter-Dressing*
- Saisonales Salatbuffet (Rohkost) *
- Fenchelsalat mit Orangen**
- Mariniertes, gegrilltes Gemüse**
- Tomate mit Mozzarella*
- Melone mit Schinken
- Pikant gegrillte Auberginen**
- Forellenfilet auf Salatgarnitur mit Preiselbeersahne und Weißbrot
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
- Spaghettisalat mit getrockneten Tomaten*
- Taboulé – Bulgursalat mit Minze**

Pasta

- Zweierlei Gnocchi in Gorgonzolasoße*
- Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Tomaten*
- Malfatti (Spinatnocken)
- Lasagne mit Gemüse* oder Hackfleisch
- Überbackene Lachscannelloni

Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)
- Kürbiscremesuppe mit Croutons (saisonal)*
- Fränkische Kartoffelsuppe
- Kichererbseneintopf mit Tomate **
- Tomatencremesuppe*

Hauptgang

Fisch

- Zanderfilet in Kräutersoße
- Steinbeißerfilet mit Oliven und Schmortomaten
- Fischröllchen mit Kräutern und Weißweinsauce
- Gebackener Seelachs mit Kräuterremoulade
- Gratiniertes Lachs

Fleisch

- Würfelschäufel in Dunkelbiersoße
- Schweinebraten in Dunkelbiersoße
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsoße oder Pfefferrahmsoße
- Schweineschnitzel mit Tomate und Mozzarella gefüllt
- Spanferkelbraten
- Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Miniroulade in Specksoße
- Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Kalbsbraten in Rahmsoße
- Geschmorte Lammhaxe
- Saltimbocca vom Hähnchen

- Gefüllte Hähnchenbrust in Pfefferrahmsoße
- Gratiniertes Hähnchenbrust
- Involtini vom Hähnchen mit Olivenfüllung
- Piccata Milanese (Pute)
- Putenbraten in Rahmsoße
- Gebratene Entenbrust in Pfefferrahmsoße

Vegetarisch

- Mit Hirse gefüllte Kohlrabi auf Karottensauce*
- Gebratene Polentataler mit Tomatenragout *
- Gemüsestrudel*
- Gebackene Sellerieschnitzel*
- Mit Grünkern gefüllte Tomaten*
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

Vegan

- Gemüse-Curry**
- Kichererbsen-Curry**
- Soja-Gulasch mit Kartoffeln**
- Linsenbraten**
- Gemüse-Paella**

Beilage

- Klöße
- Spätzle
- Kroketten
- Salzkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Gnocchi
- Bandnudeln
- Polentataler
- Reis
- Gemüse der Saison
- Ratatouille**
- Blaukraut
- Sauerkraut

Dessert

- Schokomousse*
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme
- Apfelküchle mit Vanillesauce*
- Rote Grütze mit Vanillesauce*
- Tiramisu*
- Himbeermousse*
- Schokoladenmousse – vegan**
- Tiramisu – vegan**
- Mandelcreme mit Orange**
- Kokosmilchreis mit Mango**
- Käsevariation

*vegetarisch, **vegan

Fingerfood und kleine Köstlichkeiten

in Schälchen

ab 10 Stück pro Sorte

Fleisch		pro Schälchen	Netto	Brutto
200420	Marinierte Hähnchenbrust mit Chili		€ 2,34	€ 2,50
200390	Hackbällchen mit Paprika-Chilisoße		€ 2,34	€ 2,50
200391	Datteln im Speckmantel		€ 2,34	€ 2,50
200395	Melone mit luftgetrocknetem Schinken		€ 2,34	€ 2,50
200396	Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat		€ 2,34	€ 2,50
200397	Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat		€ 2,34	€ 2,50
200398	2 Nürnberger Bratwürstchen auf Kartoffelsalat		€ 2,15	€ 2,30
200655	Crêpe mit Schinken und Frischkäse		€ 2,34	€ 2,50
Fisch		pro Schälchen	Netto	Brutto
200370	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich & Preiselbeeren		€ 2,52	€ 2,70
200371	Räucherlachs mit Sahnemeerrettich		€ 2,52	€ 2,70
200372	Lachsrollchen mit Frischkäse		€ 2,52	€ 2,70
200373	Garnele in Knoblauchöl		€ 2,62	€ 2,80
200656	Crêpe mit Lachs und Frischkäse		€ 2,52	€ 2,70
Vegetarisch		pro Schälchen	Netto	Brutto
200352	Kirschpaprika mit Frischkäse gefüllt *		€ 2,06	€ 2,20
200354	Marinierte Oliven**		€ 2,06	€ 2,20
200355	Marinierte Paprika**		€ 2,06	€ 2,20
200356	Marinierte Champignons**		€ 2,06	€ 2,20
200357	Marinierte Zucchini**		€ 2,06	€ 2,20
200358	Marinierte Artischocken**		€ 2,06	€ 2,20
200359	Antipastisalat**		€ 2,34	€ 2,50
200360	Rote Bete-Bällchen mit Meerrettichdip *		€ 2,34	€ 2,50
200410	Cocktailtomaten-Minimozzarella-Basilikum*		€ 2,06	€ 2,20
200658	Zucchinipralinen mit Frischkäse *		€ 2,34	€ 2,50
200659	Gefüllte Aubergine mit Feta*		€ 2,34	€ 2,50
200661	Rote Bete Carpaccio**		€ 2,34	€ 2,50

Mini-Spezialitäten im Glas		pro Stück	Netto	Brutto
200444	Spaghettisalat mit Pinienkernen und Tomate*		€ 2,15	€ 2,30
200447	Mexikanischer Maissalat**		€ 2,15	€ 2,30
200662	Fetakäse mit Kräutermischung*		€ 2,15	€ 2,30
200448	Couscous Salat mit Fetakäse*		€ 2,15	€ 2,30
200449	Linsensalat mit Gemüse**		€ 2,15	€ 2,30

Blätterteig auf Platten		pro Stück	Netto	Brutto
200460	Blätterteigtaschen mit Hackfleisch und Kräutercreme		€ 2,15	€ 2,30
200461	Blätterteigtaschen mit Champignonfüllung*		€ 2,15	€ 2,30
200462	Blätterteigtaschen mit Spinat und Schafskäse*		€ 2,15	€ 2,30
200663	Blätterteigtasche mit Schinken und Käse		€ 2,15	€ 2,30

Mini-Quiche auf Platten		pro Stück	Netto	Brutto
200470	Mini Quiche Lorraine mit Creme Fraîche und Speck		€ 2,15	€ 2,30
200471	Mini Quiche mit buntem Gemüse und Ricotta*		€ 2,15	€ 2,30
200472	Mini Quiche mit Spinat und Tomate*		€ 2,15	€ 2,30

Mini-Wraps in Schälchen		pro Stück	Netto	Brutto
200481	Wrap mit Salat, Lachs und Dijonsenf-Honig-Sauce		€ 2,34	€ 2,50
200482	Wrap mit Salat, Tomate, Mozzarella und Basilikumcreme*		€ 2,34	€ 2,50
200483	Wrap mit Salat, Hähnchenbrust und süß-scharfer Sauce		€ 2,34	€ 2,50
200484	Wrap mit Salat, Hummus und gebratenem Gemüse**		€ 2,34	€ 2,50

Party-Brötchen		pro Stück	Netto	Brutto
200490	Fleischküchle		€ 2,15	€ 2,30
200491	2 Nürnberger Bratwürste		€ 2,15	€ 2,30
200492	Linsenbraten*		€ 2,24	€ 2,40
200493	Kleines Schnitzel		€ 2,24	€ 2,40

Mini-Burger		pro Stück	Netto	Brutto
200497	Mini Rindfleisch Burger		€ 2,62	€ 2,80
200498	Mini Burger Mit Roter Bete*		€ 2,62	€ 2,80

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

*vegetarisch, **vegan

Canapés

ab 10 Stück pro Sorte

Wurst		pro Stück	Netto	Brutto
200300	Gekochter Schinken		€ 2,06	€ 2,20
200301	Roher Schinken		€ 2,06	€ 2,20
200303	Salami		€ 2,06	€ 2,20
200304	Geräucherte Putenbrust		€ 2,06	€ 2,20
Fisch		pro Stück	Netto	Brutto
200310	Räucherlachs und Sahnemeerrettich		€ 2,43	€ 2,60
200311	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich		€ 2,43	€ 2,60
Käse		pro Stück	Netto	Brutto
200320	Emmentaler		€ 2,06	€ 2,20
200321	Kräuterfrischkäse		€ 2,06	€ 2,20
200322	Brie		€ 2,06	€ 2,20
200323	Blauschimmelkäse		€ 2,06	€ 2,20
Vegetarisch		pro Stück	Netto	Brutto
200665	Auberginencreme*		€ 2,06	€ 2,20
200666	Feta-Oliven-Crème*		€ 2,06	€ 2,20
200667	Avocadocreme*		€ 2,06	€ 2,20
200669	Rote-Bete-Creme mit Meerrettich**		€ 2,06	€ 2,20

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

Gemischte Antipasti-Platten als Vorspeise

Antipasti Platte I ab 10 Personen

pro Person	Netto	Brutto
200145	€ 8,60	€ 9,20

Bestehend aus:

- Pikante Oliven
- Eingelegte Peperoni
- Tomaten mit Mozzarella
- Marinierter Champignons
- Marinierter Zwiebeln
- Mailänder Salami
- Brotvariation

Antipasti Platte II ab 10 Personen

pro Person	Netto	Brutto
200150	€ 10,47	€ 11,20

Bestehend aus:

- Datteln im Speckmantel
- Melone mit Schinken
- Tomaten mit Mozzarella
- Zucchinirollchen mit Käse
- Lachsrollchen
- Vitello Tonnato
- Brotvariation

Brotvariation und Butter

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	Netto	Brutto
200024 Pyraser Mineralwasser medium, sanft, naturell 0,50 l	€ 2,34	€ 2,50
200088 Pyraser Cola, Cola-Mix, Limo 0,50 l	€ 2,52	€ 2,70
200025 Pyraser Apfelschorle, Johannisbeerschorle 0,50 l	€ 2,52	€ 2,70
200038 Pyraser Apfelsaft, Apfel-Kirsch-Holundersaft 0,50 l	€ 2,90	€ 3,10

Biere

	Netto	Brutto
200026 Helles Spalter Vollbier 0,50 l	€ 2,80	€ 3,00
200027 Pyraser Weizen 0,50 l hell, leicht, alkoholfrei	€ 2,80	€ 3,00
200028 Spalter Pils No. 1 0,33 l	€ 2,52	€ 2,70

Wein & Sekt

	Netto	Brutto
200015 Weißwein, Steinbergers Weine, Wiesenbronn, Franken Silvaner, Bacchus, Müller-Thurgau 0,75 l	€ 12,15	€ 13,00
200029 0,20 l	€ 3,74	€ 4,00
200016 Rotwein, Steinbergers Weine, Wiesenbronn, Franken Spätburgunder, Domina, Portugieser 0,75 l	€ 12,15	€ 13,00
200030 0,20 l	€ 3,74	€ 4,00
200018 Haussekt 0,75 l	€ 11,68	€ 12,50
200000 Weinschorle 0,50 l	€ 4,21	€ 4,50
200618 Aperol Spritz 0,25 l	€ 4,67	€ 5,00
200619 Hugo 0,25 l	€ 4,67	€ 5,00

Heißgetränke

	Netto	Brutto
200012 Tasse Kaffee	€ 2,24	€ 2,40
200013 Cappuccino	€ 2,62	€ 2,80
200013 Latte Macchiato	€ 2,62	€ 2,80
200012 Espresso	€ 1,87	€ 2,00
200012 Tasse Tee	€ 2,06	€ 2,20
200014 Kanne Kaffee	€ 9,53	€ 10,20

Cocktails (nach Absprache)

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

Catering im Haus

Raummiete

	Netto	Brutto
200504 Schulungsraum	€ 102,80	€ 110,00
200503 Thekensaal	€ 102,80	€ 110,00
200502 Grüner Saal	€ 102,80	€ 110,00
200501 Großer Saal	€ 205,61	€ 220,00

Personal

	Netto	Brutto
100002 Servicekraft pro Stunde (ab 1.00 Uhr)	€ 46,73	€ 50,00

Ausstattung

	Netto	Brutto
200508 Mikrophon	€ 10,28	€ 11,00
200509 Beamer	€ 37,38	€ 40,00
200510 Große Beschallungsanlage	€ 51,40	€ 55,00
200512 Bühne	<i>Auf Anfrage</i>	

Dekoration

	Netto	Brutto
200635 Tischdecke weiß	pro Stück € 3,55	€ 3,80
200011 Dezente Deko auf den Tischen	pro Person € 2,80	€ 3,00
200609 Husse Stehtisch	pro Stück € 5,14	€ 5,50
200723 Husse Stuhl	pro Stück € 3,46	€ 3,70

Catering außer Haus

Sehr gerne bieten wir Ihnen ein außer Haus Catering an.

Sprechen Sie uns bitte an.

Wir erstellen Ihnen sehr gerne ein Angebot.

Reservierungshinweis

- Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande.
- Die endgültige Teilnehmerzahl, die Speisen- und Getränkeauswahl ist dem Auftragnehmer spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.
Bitte beachten Sie dabei die Mindestanzahl der Personen für die jeweiligen Buffets. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden
3 Werktage vor der Veranstaltung ist die zuletzt angegebene Personenzahl verbindlich. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- Bei Rücktritt des Veranstalters bis spätestens 22 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
Bei einem Rücktritt ab 22 Werktage vor der Veranstaltung wird die Miete zu 100 % berechnet.
Bei einem Rücktritt ab 14 Werktage bis 7 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 33 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 66 % des Speisenumsatzes. Ist keine nähere Bestimmung zwischen den Parteien bezüglich eines Getränkeumsatzes getroffen, so gilt ein Betrag in Höhe von 20 % des Speisenumsatzes als entgangener Getränkeumsatz, der vom Auftraggeber zu tragen ist.
- Bitte beachten Sie die Mindestpersonenzahl für die jeweiligen Buffets.
Diese betragen bei Veranstaltungen im Haus mind. 35 Personen und bei Lieferungen bzw. Außer-Haus-Veranstaltungen mind. 25 Personen.
- Der Ausschankschluss von Veranstaltungen ist spätestens um 01.30 Uhr. Das Ende der Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten ist spätestens um 02.00 Uhr.
- Bei à la carte Veranstaltungen ist der Auftragnehmer berechtigt eine Umsatzgarantie festzulegen. Die Differenz des nicht erreichten Umsatzes wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
- Dem Auftraggeber obliegt die Verpflichtung bezüglich der GEMA.
- Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Genehmigung des Auftragnehmers. In diesen Fällen wird ein angemessener Betrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.
- Bei Veranstaltungen ist spätestens vier Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 60% der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.
- Rechnungen des Auftragnehmers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Werktagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.

Stand Februar 2022



**verrückte
KOCHEREI**

CATERING • EVENTLOCATION • PARTYSERVICE

**Egal ob Geburtstag, Hochzeit,
Firmenfeier oder Jubiläum**

**Wir beliefern Ihr Event mit kulinarischen Highlights
und bieten geeignete Räumlichkeiten,
damit Ihre Veranstaltung rundum perfekt ist!**

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

Manuel Blomenhofer
Telefon: 09171 96 64 617
E-Mail: m.blomenhofer@aufdraht.net