



CATERING
PARTYSERVICE
EVENTLOCATION

Bankettmappe

ab 04.2023

Pauschalangebote "in Haus"	Seite 2
Pauschalangebot "außer Haus"	Seite 4
weitere Vorschläge	Seite 5
Fingerfood und kleine Köstlichkeiten	Seite 6
Reservierungshinweis	Seite 7
Kontakt	Seite 8

Pauschalangebot für Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern

- Ab 17.00 Uhr -
- Ab 50 Personen -

pro Person	ab 50 Personen	79,44 € // 85,00 €
pro Person	ab 75 Personen	74,77 € // 80,00 €
pro Person	ab 100 Personen	70,09 € // 75,00 €

Kinder von 3-6 Jahren zahlen 20% vom Festpreis

Kinder von 7-14 Jahren zahlen 40% vom Festpreis

Empfang an Stehtischen mit:

- Castell-Castell FR/ENZI, Frizzante Bavaræse
- Apfel-Trauben Secco
- Orangensaft
- Spalter Pils No. 1, Spalter Freiheit

Abendessen vom Buffet

- Bitte wählen Sie aus unseren nachfolgenden Buffetvorschlägen

Mitternachtssnack vom Buffet

- Fränkische Spezialitätenplatte
oder
- Currywurst mit ofenfrischem Baguette

Getränke:

- Pyraser Mineralwasser medium, spritzig, naturell, Cola, Cola-Mix, Limo,
 - Apfelschorle, Johannisbeerschorle
 - Spalter Vollbier, Pils No. 1, Freiheit
 - Pyraser Weizen hell, leicht, alkoholfrei
 - Castell-Castell Weißburgunder, Rivaner, Riesling, Portugieser, „Glugg Glugg, Rotling,
 - Castell-Castell FR/ENZI, Frizzante Bavaræse
 - Secco Apfel Limette „alkoholfrei“
 - Spritz: Aperol, Hugo, Lillet Wild Berry
 - San Bitter-Orange „alkoholfrei“, San Bitter-Weißwein
 - Longdrinks: Gin Tonic, Cuba Libre, Wodka
 - Prinz Hausschnaps, verschiedene Sorten
 - Kaffee und Tee
- Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato werden separat berechnet

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitlichen Gründen bis spätestens 01.30 Uhr beendet sein. Bei gewünschten Verlängerungen der Veranstaltungszeiten sprechen Sie uns bitte an.

Inkl. Raummiete, Tischwäsche (weiß), Hussen für Stehtische, Stoffservietten (weiß), Servicepauerschale und Endreinigung. Zudem stellen wir Ihnen sehr gerne Beamer, Leinwand, Beschallungsanlage und Mikrofon zur Verfügung.

Abendessen vom Buffet

Bitte wählen Sie

3x Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
- Saisonales Salatbuffet (Rohkost) *
- Fenchelsalat mit Orangen**
- Mariniertes, gegrilltes Gemüse**
- Tomate mit Mozzarella*
- Melone mit Schinken
- Pikant gegrillte Auberginen**
- Taboulé – Bulgursalat mit Minze**
- Kichererbsensalat mit gebratenem Gemüse**
- Couscous-Salat mit Fetakäse

1x Suppe (in Terrinen am Tisch)

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

3x Hauptgang

- Zanderfilet in Kräutersauce
- Würfelschäufel in Dunkelbiersauce
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsauce
- Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Preiselbeeren
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Minirolade in Specksauce
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Piccata Milanese (Pute)
- Gebratene Polentataler mit Tomatenragout *
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln*
- Gemüselasagne*
- Kichererbsen-Curry**
- Soja-Gulasch mit Kartoffeln**
- Linsenbraten**
- Gemüse-Paella**

3x Beilagen

- Klöße
- Spätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Bandnudeln
- Polentataler
- Reis
- Gemüse der Saison
- Ratatouille**
- Blaukraut

2x Dessert

- Schokomousse*
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme
- Apfelküchle mit Vanillesauce*

Pauschalangebot für Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern

- Ab 14.00 Uhr –
- Ab 50 Personen -

pro Person	ab 50 Personen	85,05 € // 91,00 €
pro Person	ab 75 Personen	80,37 € // 86,00 €
pro Person	ab 100 Personen	75,70 € // 81,00 €

Kinder von 3-6 Jahren zahlen 20% vom Festpreis

Kinder von 7-14 Jahren zahlen 40% vom Festpreis

Empfang an Stehtischen mit:

- Castell-Castell FR/ENZI, Frizzante Bavaræse
- Apfel-Trauben Secco
- Orangensaft
- Spalter Pils No. 1, Spalter Freiheit

Kaffee & Kuchen:

- Kuchen und Torten werden vom Veranstalter gestellt.

Abendessen vom Buffet

- Bitte wählen Sie aus unseren nachfolgenden Buffetvorschlägen

Mitternachtssnack vom Buffet

- Fränkische Spezialitätenplatte
oder
- Currywurst mit ofenfrischem Baguette

Getränke:

- Pyraser Mineralwasser medium, spritzig, naturell, Cola, Cola-Mix, Limo,
 - Apfelschorle, Johannisbeerschorle
 - Spalter Vollbier, Pils No. 1, Freiheit
 - Pyraser Weizen hell, leicht, alkoholfrei
 - Castell-Castell Weißburgunder, Rivaner, Riesling, Portugieser, „Glugg Glugg, Rotling,
 - Castell-Castell FR/ENZI, Frizzante Bavaræse
 - Secco Apfel Limette „alkoholfrei“
 - Spritz: Aperol, Hugo, Lillet Wild Berry
 - San Bitter-Orange „alkoholfrei“, San Bitter-Weißwein
 - Longdrinks: Gin Tonic, Cuba Libre, Wodka
 - Prinz Hausschnaps, verschiedene Sorten
 - Kaffee und Tee
- Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato werden separat berechnet

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitlichen Gründen bis spätestens 01.30 Uhr beendet sein. Bei gewünschten Verlängerungen der Veranstaltungszeiten sprechen Sie uns bitte an.

Inkl. Raummiete, Tischwäsche (weiß), Hussen für Stehtische, Stoffservietten (weiß), Servicepauschale und Endreinigung. Zudem stellen wir Ihnen sehr gerne Beamer, Leinwand, Beschallungsanlage und Mikrofon zur Verfügung.

Abendessen vom Buffet

Bitte wählen Sie

3x Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
- Saisonales Salatbuffet (Rohkost) *
- Fenchelsalat mit Orangen**
- Mariniertes, gegrilltes Gemüse**
- Tomate mit Mozzarella*
- Melone mit Schinken
- Pikant gegrillte Auberginen**
- Taboulé – Bulgursalat mit Minze**
- Kichererbsensalat mit gebratenem Gemüse**
- Couscous-Salat mit Fetakäse

1x Suppe (in Terrinen am Tisch)

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

3x Hauptgang

- Zanderfilet in Kräutersauce
- Würfelschäufel in Dunkelbiersauce
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsauce
- Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Preiselbeeren
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Miniroulade in Specksauce
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Piccata Milanese (Pute)
- Gebratene Polentataler mit Tomatenragout *
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln*
- Gemüselasagne*
- Kichererbsen-Curry**
- Soja-Gulasch mit Kartoffeln**
- Linsenbraten**
- Gemüse-Paella**

3x Beilagen

- Klöße
- Spätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Bandnudeln
- Polentataler
- Reis
- Gemüse der Saison
- Ratatouille**
- Blaukraut

2x Dessert

- Schokomousse*
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme
- Apfelküchle mit Vanillesauce*

Angebot für Ihr Catering außer Haus

- Ab 40 Personen -

pro Person	ab 40 Personen	38,00 €
pro Person	ab 60 Personen	37,00 €
pro Person	ab 80 Personen	35,00 €

Kinder von 3-6 Jahren zahlen 30% vom Festpreis

Kinder von 7-14 Jahren zahlen 50 % vom Festpreis

Inkl.

- Thermobehälter, Chafing Dishes, Brennpaste
- Gedeck bestehend aus:
 - Hauptgangteller, Vorspeiseteller
 - Gabel, Messer, Dessertlöffel 1
(je ein Teil pro Person)

- Lieferung im Umkreis vom 20 km
- Aufbau des Buffets vor Ort (inkl. Erstbestückung der Chafing Dishes)
- Abholung des Leergutes/ Schmutzgeschirr am darauffolgenden Werktag

Auswahl vom Buffet

Bitte wählen Sie

3x Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
- Saisonales Salatbuffet (Rohkost) *
- Fenchelsalat mit Orangen**
- Mariniertes, gegrilltes Gemüse**
- Tomate mit Mozzarella*
- Melone mit Schinken
- Pikant gegrillte Auberginen**
- Taboulé – Bulgursalat mit Minze**
- Kichererbsensalat mit gebratenem Gemüse**
- Couscous-Salat mit Fetakäse

3x Hauptgang

- Zanderfilet in Kräutersauce
- Würfelschäuferte in Dunkelbiersauce
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsauce
- Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Miniroulade in Specksauce
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Piccata Milanese (Pute)
- Gebratene Polentataler mit Tomatenragout *
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln*
- Gemüselasagne*
- Kichererbsen-Curry**
- Soja-Gulasch mit Kartoffeln**
- Linsenbraten**
- Gemüse-Paella**

3x Beilagen

- Klöße
- Spätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Bandnudeln
- Polentataler
- Reis
- Gemüse der Saison
- Ratatouille**
- Blaukraut

2x Dessert

- Schokomousse*
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme
- Apfelküchle mit Vanillesauce*



Wählen Sie Ihr individuelles Buffet

Sehr gerne erstellen wir Ihnen dazu ein Angebot. Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl mit

200130

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 Gorgonzolasauce*
- Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Tomaten*
- Malfatti (Spinatnocken)
- Lasagne mit Gemüse* oder Hackfleisch
- Überbackene Lachscannelloni
- Tortellini mit Käsesauce

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 Dunkelbiersauce
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsauce oder Pfefferrahmsauce
- Schweineschnitzel mit Tomate und Mozzarella gefüllt
- Spanferkelbraten mit Kloß und Salat
- Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Preiselbeeren
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Minirolade in Specksauce
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Kalbsbraten in Rahmsauce
- Geschmorte Lammhaxe
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Gratinierte Hähnchenbrust
- Involtini vom Hähnchen mit Olivenfüllung Piccata Milanese (Pute)
- Putenbraten in Rahmsauce
- Gebratene Entenbrust in Pfefferrahmsauce

Vegetarisch

- Gebratene Polentataler mit Tomatenragout *
- Gemüsestrudel*
- Mit Grünkern gefüllte Tomaten*
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln*
- Gemüselasagne*
- Bratlinge (Grünkern)

Vegan

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

Beilage

- Klöße
- Spätzle
- Krokette
- Salzkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Bandnudeln
- Polentataler
- Reis
- Gemüse der Saison
- Ratatouille**
- Blaukraut

Dessert

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

*vegetarisch, **vegan



Fingerfood und kleine Köstlichkeiten

in Schälchen und auf Platten

ab 15 Personen

Variation I

Wir kalkulieren mit drei Teilchen pro Person pro Person/ Port. :9,81 € // 10,50 €

Bitte wählen Sie 5 verschiedene Speisen:

- Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat
- Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat
- Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut
- Stadtwurst mit Musik
- Mini Quiche Lorraine mit Creme Fraîche und Speck
- Mini Quiche mit buntem Gemüse
- Laugenbrötchen mit „A“bazda
- Linsensalat mit Gemüse**
- Kichererbsensalat mit gebratenem Gemüse**
- Wurstsalat mit süßem Senf, Gurke und Tomate

Variation II

Wir kalkulieren mit drei Teilchen pro Person pro Person/ Port. :9,81 € // 10,50 €

Bitte wählen Sie 5 verschiedene Speisen:

- Datteln im Speckmantel
- Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- Gefüllte Champignons mit Frischkäse**
- gegrilltes Antipasti Gemüse**
- Cocktailtomaten-Minimozzarella-Basilikum*
- Ital. Nudelsalat mit Pinienkernen und Tomate
- Mini Quiche mit buntem Gemüse und Ricotta
- Mini Quiche mit Spinat und Tomate

Variation III

Wir kalkulieren mit drei Teilchen pro Person pro Person/ Port. :10,75 € // 11,50 €

Bitte wählen Sie 5 verschiedene Speisen:

- Marinierte Hähnchenbrust mit Chili
- Crêpe mit Schinken und Frischkäse
- Crêpe mit Lachs und Frischkäse
- Rote Bete-Bällchen mit Meerrettichdip *
- Zucchini-pralinen mit Frischkäse *
- Gefüllte Aubergine mit Feta*
- Couscous-Salat mit Fetakäse*
- Wrap mit Salat, Lachs und Dijonsenf-Honig-Sauce
- Wrap mit Salat, Hähnchenbrust und süß-scharfer Sauce
- Wrap mit Salat, Hummus und gebratenem Gemüse**
- Mini Rindfleisch-Burger
- Mini Burger mit Rote Bete*

Weitere Köstlichkeiten

Anschließend finden Sie weitere Vorschläge.

Bitte sprechen Sie uns an. Wir erstellen Ihnen dazu sehr gerne ein Angebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

- Marinierte Hähnchenbrust mit Chili
- Hackbällchen mit Paprika-Chilisauce
- Crêpe mit Schinken und Frischkäse
- Wurstsalat mit süßem Senf, Gurke und Tomate

- Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel und Meerrettich
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Crêpe mit Lachs und Frischkäse
- Zucchini-Involtni mit Räucherlachs und Meerrettich

- Lachsrollchen
- Vitello Tonnato

- Kirschpaprika mit Frischkäse gefüllt *
- Gefüllte Champignons mit Frischkäse**
- Marinierte Zucchini**
- Rote Bete-Bällchen mit Meerrettichdip *
- Zucchini-pralinen mit Frischkäse *
- Gefüllte Aubergine mit Feta*
- Rote Bete Carpaccio mit Walnuss

- Fetakäse mit Kräutermischung*
- Couscous Salat mit Fetakäse*
- Kichererbsensalat mit gebratenem Gemüse**
- Brotsalat mit Tomaten und Basilikum **
- Mexikanischer Hähnchen-Maissalat
- Grüner Bulgursalat

- Blätterteigtaschen mit Spinat und Schafskäse*
- Blätterteigtasche mit Schinken und Käse

- Mini Rindfleisch Burger mit Salat, Gurke und Tomate
- Mini Burger mit Rote Bete mit Salat, Gurke und Tomate

**vegetarisch, **vegan



Reservierungshinweis

- **Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande. Bitte beachten Sie, dass wir unverbindliche Reservieren nur 10 Werktage aufrechterhalten können.**
- Die endgültige Teilnehmerzahl, die Speisen- und Getränkeauswahl ist dem Auftragnehmer spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich 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 10 % muss spätestens 30 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden
- Bei Rücktritt des Veranstalters ist der Auftragnehmer berechtigt folgende Prozentsätze auf die vereinbarte Leistung zu berechnen
 - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 2 Monate vor der Veranstaltung: 40 %
 - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 14 Tage vor der Veranstaltung: 70 %
 - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung: 85 %
 - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 3 Tage vor der Veranstaltung: 95 %
- Bei à la carte Veranstaltungen ist der Auftragnehmer berechtigt eine Umsatzgarantie festzulegen. Die Differenz des nicht erreichten Umsatzes wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
- Der Ausschankschluss von Veranstaltungen ist spätestens um 02.00 Uhr.
Das Ende der Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten ist spätestens um 02.30 Uhr.
- 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.
- Es ist nicht gestattet in unseren Räumlichkeiten und auf dem Gelände Konfetti und andere Streudeko zu streuen und zu verteilen.
- Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.
- Rechnungen des Auftragnehmers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Werktagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.
- Bei Veranstaltungen sind spätestens vier Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 70% der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.



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 Blumenhofer
Telefon: 09171 96 64 617
E-Mail: m.blumenhofer@aufdraht.net