

Unsere
Bankettmappe
für Ihre Veranstaltung



Tobias Favorat
Brunnenstraße 4
70736 Fellbach

Tel :0711/9519520
Mobil :0172/7192887

e-mail: info@schmidener-eintracht.de
Web: www.schmidener-eintracht.de

Lassen Sie sich in gemütlichem Ambiente,
bei gutem Essen verwöhnen !
Wir bieten Ihnen eine moderne, unkomplizierte Küche
mit regionalen sowie internationalen Gerichten.
Ganz getreu dem Motto von Winston Churchill:
Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.
Auf eine gute Zeit in der Schmidener Eintracht
wir freuen uns auf Sie !

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Service- und Küchenzeiten

In unseren Preisen sind die folgenden Basis-Service und Basis-Küchenzeiten enthalten.:

Service: mittags von 12 bis 15 Uhr / abends von 18 bis 01 Uhr
Küche: mittags von 12 bis 14 Uhr / abends von 18 bis 22 Uhr

Dauert die Veranstaltung länger als 01 Uhr, so berechnen wir für den noch notwendigen Mitarbeiter einen Betrag (Nachtzuschlag) von 28 € pro Stunde. Als Richtwert kalkulieren Sie bitte einen Mitarbeiter pro 20 Personen

Personenzahl

Häufig variiert die ursprüngliche Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierfür natürlich vollstes Verständnis. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend.

Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

Sonstige Kosten

Wir verzichten grundsätzlich auf die Berechnung von Raum- und Bereitstellungskosten. Als Gastronomiebetrieb sind wir jedoch auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz in den von uns zur Verfügung gestellten Räume angewiesen.

Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personenzahl und Art der Veranstaltung.

Zum Empfang Ihrer Gäste

| | |
|---|---------|
| Sekt / Sekt Orange 0,1 l | 3,50 € |
| Sekt mit Likör (z.B. Cassis, Weinbergspfirsich) 0,1 l | 3,50 € |
| Prisecco (alkoholfreier Fruchtcocktail) 0,1 l | 3,00 € |
| Perlender Traubenfast Weingut Aldinger 0,1 l | 3,00 € |
| Martini 4 cl | 3,00 € |
| Sherry 4 cl | 3,50 € |
| Campari 4 cl | 3,50 € |
| Flasche Pinot brut Aldinger/Wöhrwag rose/weiss | 29,00 € |

Fingerfood

| | | |
|--|------------|--------|
| Pflaumen im Speckmantel | St. | 1,50 € |
| Garnele im Kartoffelmantel mit Chilidip | St. | 1,50 € |
| Vegetarische Frühlingsrolle | St. | 1,50 € |
| Canapee je nach Wahl | St. | 2,50 € |
| Blätterteiggebäck 4 verschiedene | pro Person | 2,00 € |
| Minipizza mit Rucola und Parmaschinken | St. | 2,50 € |
| Serranoschinken mit Melonenspieß | St. | 2,50 € |
| Kleine Frikadelle mit Senf-Creme-fraiche | St. | 2,50 € |
| Zitronengrassamtsuppe mit Garnelenspieß | St. | 2,50 € |
| Lachs auf Roter Bete mit Apfel-Meerrettich | St. | 2,50 € |

Menüvorschlag im Frühling

März bis Juni

Frühlingssalat mit gebratenem Kabeljau
und Tomaten-Bärlauchvinaigrette

**

Spargelcremesuppe

**

Rind und Kalb

Geschmorte Ochsensbacken und rosa gebratener Kalbsrücken
mit glasierten Karotten und Kartoffelroulade

**

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille
mit Erdbeersorbet

Preis pro Person

(3 Gang Menü ohne Suppe) 34 €

(4 Gang Menü) 39 €

Menüvorschlag im Sommer

Juni bis September

Ziegenfrischkäse auf marinierten Bohnen
mit Chorizo

**

Paprikacremesuppe mit Ricottaravioli

**

Gebratene Maishähnchenbrust
mit gegrilltem Gemüse und Polentaschnitte

**

Quark und Beeren

Quarkcrème mit marinierten Beeren und Cassissorbet

Preis pro Person

(3 Gang Menü ohne Suppe) 34 €

(4 Gang Menü) 39 €

Menüvorschlag im Herbst
September bis Dezember

Hausgeräucherter Lachs
auf Balsamicolinsen mit Apfel-Meerrettichsalat

**

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

**

Rosa gebratene Entenbrust
an Cassissoße mit Rotkohl und Kartoffelknödel

**

Variation von Schokolade
und Passionsfrucht

Preis pro Person
(3 Gang Menü ohne Suppe) 36 €
(4 Gang Menü) 42 €

Menüvorschlag im Winter
Dezember bis März

Feldsalat mit Kartoffeldressing
und Speck-Croûtons

**

Selleriecremesuppe
mit hausgebeizem Lachs

**

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Vanillekarotten und Kartoffelblini

**

Variation von Apfel
und Schokolade

Preis pro Person
(3 Gang Menü ohne Suppe) 36 €
(4 Gang Menü) 42 €

Die nachfolgenden Gerichte sind zur Zusammenstellung eines einheitlichen Menüs.

Vorspeisen und Zwischengerichte

| | |
|--|---------|
| Salatteller mit Brot | 5,00 € |
| Blattsalat mit Balsamicovinaigrette und karamellisierten Nüssen | 9,00 € |
| Hausgeräucherter Lachs mit Blini und Kräutercreme | 12,00 € |
| Ziegenfrischkäse karamellisiert mit Apfel und Feldsalat | 12,00 € |
| Kaninchenrücken mit Karottenpüree und weissen Bohnen | 14,00 € |
| Geschmorte Ochsenbacken mit Kichererbsenpüree und Blutwurstpraline | 14,00 € |
| Variation vom Lachs | 16,00 € |
| Variation von Garnele und Ingwer | 16,00 € |
| Variation von der Gänseleber mit Brioche | 18,00 € |
| Variation von der Ente | 18,00 € |
| | |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle | 6,00 € |
| Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen | 6,00 € |
| Tomatencremesuppe mit Croûtons | 4,50 € |
| Kartoffelcremesuppe mit Speck | 5,00 € |

Hauptgerichte

Rosa gebratener Rinderrücken
mit Röstgemüse und Kartoffelnocken
22,90 €

Kalbsrücken mit Nuss-Spinat
gebratenen Kartoffelgnocchi
23 €

Kalbsrahmgeschnetzeltes
mit Pilzen und Spätzle
18,50 €

Geschmorte Kalbshaxe
mit Bohnencassoulet und Kartoffel-Apfelstrudel
18,50 €

Gebratenes Lachsfilet
mit Weissweinsauce und Gemüsenudeln
20 €

Schweinefilet mit Rahmsauce
Gemüse und Spätzle
17,50 €

Lachs an Curryschaum
mit Wokgemüse und Basmatireis
20 €

Seezunge Müllerin Art
mit Spinat und Petersilienkartoffeln
25€

Rosa gebratener Rinderrücken
auf Speckbohnen mit Schupfnudeln
22,90 €

Dessert

Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis
5,50 €

Crème Brûlée mit Sorbet
6,50 €

Zweierlei Schokoladenmousse
mit exotischem Früchteragout
6,50 €

Variation von Schokolade und Passionsfrucht
9,50 €

Variation von Apfel und Schokolade
8,50 €

Dunkles Schokoladenmousse
mit Orangen
6,50 €