

Buffetkarte



Casino im GENO-Haus Stuttgart

Heilbronner Straße 41

70191 Stuttgart



Mitglied der Meisterversammlung Gastronom e. V.

Inhalt

Inhalt / Allgemeine Hinweise / Ansprechpartner	Seite 2
Bewertungspauschalen / Extras	Seite 3
Buffetvorschläge	Seite 4 - 7
Weinkarte	Seite 8

Allgemeine Hinweise

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Ab einem Menüpreis von 15,00 €/Person sind Aufwendungen für externes Personal, Tischdekoration usw. im Preis enthalten. Bei Abend- bzw. Wochenendveranstaltungen werden Aufwendungen für Personal grundsätzlich weiterverrechnet.

Aufträge müssen spätestens 2 Tage vor der geplanten Bewirtung storniert werden, sonst berechnen wir eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 80 % des Auftragswerts.

Um alle Ihre Wünsche berücksichtigen zu können, bitten wir um Bestellung bis **spätestens 5 Arbeitstage** vor dem Veranstaltungstermin.

Die Preise sind gültig ab 01.04.2011, alle anderen Preise sind ungültig!

Ansprechpartner

Anette Abendschein
Tel. 0711/220095-3602
Fax. 0711/220095-3699
mailto: abendschein@genohv.de

Dirk Seiler
Tel. 0711/220095-3601
Fax. 0711/220095-3699
mailto: seiler@genohv.de

Bewirtungspauschalen

Preis (€)

Die Bewirtungspauschalen werden je Teilnehmer berechnet.

Der Mindestbetrag beträgt 10,00 € je Veranstaltung.

Bewirtungspauschale "light" 1/2 Tag (Kaffee, Mineralwasser und Säfte zur freien Verfügung)	5,50
Bewirtungspauschale 1/2 Tag (Kaffee, Mineralwasser und Säfte zur freien Verfügung, 1 Butterbrezel <u>oder</u> Süßes Stückchen <u>oder</u> Kekse)	7,00
Bewirtungspauschale "light" Tag (Kaffee, Mineralwasser und Säfte zur freien Verfügung)	8,50
Bewirtungspauschale "Fitness" Tag (Kaffee und Mineralwasser zur freien Verfügung 1 Belegtes Brötchen, 1 Apfel, 1 Joghurt, 1 Müsliriegel und 1 Fitness-Getränk)	10,00
Bewirtungspauschale Tag (Kaffee, Mineralwasser und Säfte zur freien Verfügung, 1 Butterbrezel vormittags, Süßes Stückchen <u>oder</u> Kekse nachmittags)	11,00

Extras

Obstkörbe/-teller (Preis pro Person)	1,50
Obstsalat (Preis pro Person)	3,20
Halbe belegte Brötchen	
mit Frischwurst, Salami, Braten oder Käse	1,50
mit Roastbeef, geräuchertem Forellenfilet oder Krabben	2,50
mit Räucherlachs	2,80
Pumpnickelscheiben	
mit Frischkäsecreme oder Cognac-Kalbslebercreme	1,00
Häppchen (kleine Weißbrotscheiben)	
mit Lukkeleskäs, angemachtem Frischkäse oder Lebercreme	1,30

Buffetvorschläge

Preis (€)

Vorschlag I (Preis pro Person):

8,90

Warme Speisen

Metzger-Maultaschen mit Zwiebelsauce
Gebackener Fleischkäse

Beilagen

Schwäbischer Kartoffelsalat
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Brotkorb

Vorschlag II (Preis pro Person):

8,90

Warme Speisen

Gebackenes Schweineschnitzel
Gebackene Frikadelle
Bratensauce

Beilagen

Gurkensalat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Brotkorb

Vorschlag III (Preis pro Person):

8,90

Vorspeisen

Antipastiplatte mit Paprika, Zucchini, Fenchel, Auberginen und gefüllten Pepperoni
Brotkorb

Warme Speisen

Diverse Fingerfood Teilchen gemischt

Buffetvorschläge

Preis (€)

Vorschlag IV (Preis pro Person): **Vorspeisen**

15,00

Salatvariation aus dreierlei Salaten
Brotkorb

Warme Speisen

Geschmorte Hähnchenbrust
Tortelloni mit Gemüsestreifen und Tomatensauce

Beilagen

Teigwaren
Gemüse der Saison

Dessert

Obstsalat

Vorschlag V (Preis pro Person): **Vorspeisen**

15,00

Salatvariation aus dreierlei Salaten
Brotkorb

Warme Speisen

Rinderroulade "Hausfrauen Art"
Trollingerjus
Kartoffel-Gemüse-Gratin

Beilagen

Spätzle

Dessert

Früchtequark

Buffetvorschläge

Preis (€)

Vorschlag VI (Preis pro Person):

20,00

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Brotkorb

Warme Speisen

"Staufer"-Kalbsrahmbraten mit Rotenberger-Grauburgunder Sauce
Lachsfilet in der Pfefferkruste auf Birnen-Blattspinat

Beilagen

Spätzle
Schwenkkartoffeln mit Kräutern

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Vorschlag VII (Preis pro Person):

20,00

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Brotkorb

Warme Speisen

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Schweinerückensteak mit Tomate und Käse überbacken
Trollingerjus

Beilagen

Bunte Gemüsepfanne
Spätzle

Dessert

Bayrischcreme mit Obstgarnitur

Buffetvorschläge

Preis (€)

Vorschlag VIII (Preis pro Person):

26,90

Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle
und Butterfisch dazu Sahnemeerrettich
Brotkorb

Warme Speisen

Gefülltes Schweinefilet mit Kräuterrahmsauce
Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken

Beilagen

Spätzle
Schwenkkartoffeln mit Kräutern

Dessert

Mousse au Chocolate

Vorschlag IX (Preis pro Person):

26,90

Vorspeisen

Antipastiplatte mit Paprika, Zucchini, Fenchel, Auberginen und Pepperoni
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Brotkorb

Warme Speisen

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"
Pestonudeln mit Gorgonzolasauce

Beilagen

Spätzle
Bunte Gemüsepfanne

Dessert

Frischer Obstsalat

Weinkarte**Preis (€)****Weißwein 0,75l**

Brackensteiner Wolfsaugen Riesling Kabinett trocken WG Brackenheim	7,00
Fleiner Chardonnay trocken WG Flein-Talheim	8,00
Grauer Burgunder - S - trocken Fellbacher Weingärtner	9,00

Rotwein 0,75l

Brackensteiner Lemberger trocken "Edition: - Mann im Fass -" WG Brackenheim	8,00
Aurum Trollinger trocken Bottwartal Winzer	8,00
Rotenberger „Wilhelm“ Trollinger trocken Collegium Württemberg Weingärtner Rotenberg und Uhlbach eG	8,50

Sekt 0,75l

Sankt Veit Sekt Fleiner Kirchenweinberg Riesling brut WG Flein-Talheim	12,00
Sankt Veit Sekt Talheimer Kirchenweinberg Samtrot trocken WG Flein-Talheim	13,00