

Festmappe

Badische Wurstküche



Stand: 01.10.2023

Nadine Laier

Bunsenstr. 10, 76684 Östringen

Tel.: 07253/22 83 8

Mobil: 01577/25 18 866

E-Mail: info@badischewurstkueche.de

www.badischewurstkueche.de

Termin nur nach Vereinbarung!

Ihr Geburtstag „All inclusive“

Beispiel:

Sektempfang

Freixenet tr./htr. oder Schloss Wachenheim dazu Orangensaft

Vorspeise

Salatbuffet mit Bauernbaguette

Hauptspeisen

Putenschnitzel „paniert“

Rinderbraten in Burgundersoße

Schweinefilet mit frischen Champignonköpfe und Creme fraiche

Hausgemachte Spätzle

Kroketten

Pommes frites

Gemüse sortiert in Butter geschwenkt

dazu Sauce Hollandaise

Dessert

Dessertvariation am Buffet

Getränke

Sekt, Weine, Biere, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten
(ohne Spirituosen)

Leistungen inklusive:

- Vorbesprechungen jeglicher Art
- Räumlichkeit inkl. Reinigung und Tischdecken in weiß
- Komplette Tischdekoration mit frischen Blumen
 - Standard Blumenvorauswahl im Preis enthalten. Wird das Blumenbudget bei individuellem Blumenwunsch überschritten, wird der Mehrpreis in Rechnung gestellt
 - Dekoration, die bei uns im Lager vorhanden ist, ist inklusive. Neubesorgungen oder spezielle Wünsche werden evtl. in Rechnung gestellt (individuell)
- Eindecken der Sitzplätze mit Servietten passend zur Tischdekoration
- Eindecken der Sitzplätze mit Kaffeegeschirr oder Kaffeegeschirr am Buffet (inkl. Kühlmöglichkeit für Kuchen, Kuchen wird vom Personal aufgeschnitten)
- Personaleinsatz "Open End"
- Biergartennutzung (begrenzt)
- Spielplatz-/zimmernutzung

Preis pro Person ab 65,30 €

Kinder ab 3 Jahren – 6 Jahren 25%, ab 7 Jahren – 11 Jahren 50%, ab 12 Jahren 100%.
Für Musiker, Allergiker, Vegetarier, Veganer gibt es keinen Preisnachlass.

* Alle Preise inkl. Gesetzlicher MwSt. Alle Preise unter Vorbehalt

Unsere Artikelliste

(Sie wünschen ein Gericht, das hier nicht aufgeführt ist? Bitte sprechen Sie uns an.)

Vorspeisen:

Salatbuffet	Champignoncremesuppe
Beilagensalat- o. Feldsalatteller	Kürbiscremesuppe mit Kracherle
Lachs-, Forellenfiletplatte	Marklösschensuppe mit Eierstich
Antipastiplatte	Badische Weinsuppe mit Kracherle
	Spargelcremesuppe mit Kracherle

Beilagen:

Pommes frites	Butter – Reis
Kroketten	Rosmarinkartoffeln
Bandnudel	Hausgemachte Spätzle
Hausgemachte/r Kartoffel- o. Serviettenknödel	Kartoffelgratin
	Bratkartoffel

Gemüse:

Brokkoli	Blumenkohl
Karotten/Erbsen	Weißkraut
Bohnen	Rosenkohl
Rotkraut	Mediterranes Grillgemüse

Fisch:

Lachsfilet in Rieslingsoße	Zanderfilet mit Mandelbutter
Kabeljaufilet „natur“	

Fleisch:

Schweineschnitzel vom Rücken o. Kamm	Krustenbraten v. Schwein
Schweinefilet mit Champignonköpfe und Creme fraiche	Spießbraten v. Schweinekamm
Rinderbraten	Cordon Bleu v. Kalb o. Schwein
Rinderroulade	Kalbsrückenbraten
Putenschnitzel	Züricher Geschnetzeltes (Kalb)
	Kalbsteak mit Tomaten u. Mozzarella o. Pfifferling u. Creme fraiche überbacken
Ausgelöstes Putenfleisch von der Keule	Kalbsschnitzel
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße	gefüllte Kalbsbrust
	Ossobuco (Kalbshaxe)

Wild:

Putenröllchen mit
Kräuter- o.
Gemüsefrischkäsefüllung
Hähnchenkeulchen

Hähnchenbrustfilet in Curry –
Orangensoße

Hähnchenbrustfilet in
Paprikarahmsoße
Wildschweinbraten
Hirschgulasch

Rehbraten
Hirschbraten

Zu allen Wildgerichten:

Preiselbeerbirnen

Dessert:

Gem. Eis mit/ohne Sahne

Vanilleeis mit heißen
Zimtkirschen
Apfelstrudel mit Vanilleeis
o. -soße
verschiedene Mousse im Glas
mit frischen Früchten garniert

Vanilleeis mit heißen
Himbeeren
Vanilleeis mit frischen
Früchten

Deftiges:

Schinkenplatte mit
Bauernbaguette

Käsevariation mit
Bauernbaguette

Dies ist nur ein kleiner Auszug unseres Sortiments, natürlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche und Anregungen ein.

Für Ihre Zusammenstellung erhalten Sie ein Angebot.

Mit freundlichen Grüßen

Nadine Laier

