

Bankettmappe 2019

Verehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Bankettmappe bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten behilflich zu sein.

Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren Festgästen den Aufenthalt und den Ablauf so harmonisch und angenehm wie möglich gestalten und die kulinarischen Köstlichkeiten genussreich und frisch für Sie zubereiten.

Ob Menü oder Buffet, wir bieten Ihnen viele Leckereien. So wird Ihnen Ihr Fest stets in bester Erinnerung bleiben. Ganz besonders würden wir uns freuen, auch Sie zu unseren zufriedenen Kunden zählen zu dürfen.

Mit diesen Bankett Unterlagen haben wir Ihnen einige unserer Vorschläge aufgezeichnet, sind aber auch gerne bereit, für Ihren speziellen Anlass eine ganz individuelle Variante auszuarbeiten.

Ihr Gutenberg Team

Dekoration:

Wenn Sie die Dekoration nicht in Eigenregie organisieren möchten, können wir Ihnen Empfehlungen aussprechen!

Musikalische Begleitung und Rahmenprogramm:

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer Adress-Sammlung zur Seite. Es ist bestimmt das Richtige für Sie und Ihre Gäste dabei.

Raummieten und Serviceentgelt:

Eine Raummiete für Ihren gebuchten Raum wird anhand der Personenzahl und Ihrer Menü- oder Buffetauswahl kalkuliert.

Bei Veranstaltungen, die länger als 01:00 Uhr Nachts gehen, berechnen wir pro Servicekraft ein Serviceentgelt von € 25,00.

Sie sind noch nicht auf den Geschmack gekommen? – Dann besprechen Sie Ihre Wünsche einfach direkt mit uns! Gern steht Ihnen unser qualifiziertes Personal bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets beratend zur Seite. Vereinbaren Sie für ein persönliches Beratungsgespräch unbedingt einen Termin mit uns, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Das Gutenberg Grillbuffet

Frische Blattsalate, Mais- Paprika-Salat,
Kartoffelsalat mit Speck und Öl, Toskanischer Salat,
Strauchtomaten mit Mozzarella, Coleslaw Slat, Krautsalat,
Knoblauchbrot vom Grill

Nackensteak vom Schwein- verschieden mariniert,
Pfeffersteaks von der Pute,
Steaks vom Rind,
Schinkenbratwurst
Rostbratwurt „Thüringer Art“
Lachsforelle in der Folie gegart
dazu
verschiedene Saucen
gebackene Kartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Vanille Sauce
Zitronencreme
Melonensalat mit frischer Minze und roter Trauben

verschiedene Brotsorten und Baguette
Butter, Pesto und Kräuterquark

Preis pro Person € 29,50

Gutenberg Buffet

Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern
Seranoschinken mit Melone
Tiefseekrabben in Cocktailsauce
orientalisch gebeizter Lachs
Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressing

Krebssuppe mit Lachsklößchen

Schweinefilet auf Gorganzolasauce
gekräutertes Perlhuhnbrüstchen auf Tomaten- Paprika Gemüse

Tranchen vom Fjordlachs auf gedünstetem Chicoree
Doradenfilet vom Grill auf Fenchel- Olivenkartoffeln

Zitronencreme Rosarium
geschichtete Marcarponecreme mit Fruchtsauce
frischer Obstsalat in der Melone

verschiedene Brotsorten und Partybrötchen
Butter, Pesto und Kräuterquark

Preis pro Person € 35,50

Rund um die Knolle

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Kartoffelsalat mit Rucola,
französischer Salat Nicoise

in der Schale gebratene kleine Kartoffeln mit Speck,
Gnoccis in Basilikum- Tomatensauce,
Kartoffelsoufles,
Folienkartoffeln mit Krabben und Dillgurken sowie Sourcreme
Kartoffelgratin

Kräuterbraten in Schwarzbiersauce und Fasskraut
Lammkeule aus dem Ofen
auf grüne Bohnenkernen mit Thymian
Wells mit Kartoffel-Kräuterkruste

Mousse au chocolat
Joghurt-Zitronencreme
frischer Obstsalat

verschiedene Brotsorten, Kräuterbrötchen,
Butter und Schmalz

Preis pro Person € 32,90

Vegetarisches Buffet

Mazzarellaspieße mit Strauchtomaten
Rohkostsalat mit verschiedenen Dressings
Avocado- Tomatensalat
Hirtensalat mit Fetakäse
Gurkensalat mt Dillschmand
meditairran gegrilltes Gemüse mit Knoblauch und frischen Kräutern

Karotten- Ingwersuppe

Kartoffel-Lauch- Gratin mit Safransauce
Spätzlepfanne mit Bergkäse und gerösteten Zwiebeln
Kartoffel-Spinatklöße in Parmesan-Nussmantel
Wokstation mit asiatischem Gemüse und Glasnudeln
kleine Sojabratlinge
Piccata vom Tofu auf Tomatenspagetti

Gratin von frischen Früchten
Joghurtterrine
Rote Grütze mit Vanille Sauce

Preis pro Person € 27,50

Italienisches Buffet

Parmaschinken mit Melone
Tomate- Mozzarella
eingelegter Schafskäse mit Thymian und Knoblauch
Salat von weißen Bohnen und Thunfisch
Avocado- Krebsterrine
Vitello Tonnato
Auswahl von Blattsalaten der Saison mit
Italiendressing & Knoblauch-Chilidressing

Gazpacho Andaluze

Tortellini in Pestosahne mit Lachsstreifen
gebackene Sardinen mit Limone
Kalbsbraten in Milch mit Peperonata und hausgemachten Nudeln
Pouirladenbrust mit Limetten
Risotto mit Parmesan und Rucola

Tiramisu mit Amarenakirschen
Orangen- Melonensalat
Ricottapudding

verschiedene Brotsorten und Kräuterbrötchen
Butter, Pesto und Kräuterquark

Preis pro Person € 37,50

Hochzeitsbuffet

Hochzeitssuppe

Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikumpesto
Holsteiner Wurst und Schinkenspezialitäten
Auswahl von Räucherfischen mit Meerrettich
Blattsalate mit verschiedenen Dressing

Braten vom Landschwein auf Spitzkohl
Hähnchenbrust mit geräucherter Paprika auf Pilzrisotto und
gebratenem Staudensellerie
Welsfilet unter der Zitronen- Kräuterkruste auf Kartoffelwürfeln mit
Tomate und Knoblauch
Kartoffelklöße

verschiedene Brot- und Brötchensorten
Butter, Pesto und Kräuterquark

Schokoladencreme mit Kirschragout
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat mit Maraschino

Mitternachtsimbiss

Hochzeitstorte
Gulaschsuppe
Käse vom Brett
verschiedene Brotsorten und Brötchen

Preis pro Person € 39,50

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit eine andere
Zusammenstellung des Menüs zu wählen.

Wir möchten Sie jedoch bitten,
für alle Gäste ein gemeinsames Menü auszuwählen.
Buffets bereiten wir für Gesellschaften ab 20 Personen zu.
Bei einer geringeren Personenzahl berechnen wir einen Aufpreis.

Menü I

verschiedene Blattsalate mit kleinem Geflügelspießchen
und einem Joghurt- Kräuterdip

*

Gebratenes Zanderfilet mit Gemüseperlen,
Rotweinschalotten und Petersilienkartoffeln

Preis pro Person € 30,50

Menü II

Weißer Tomatensuppe mit Lachsklößchen

*

Junge Mais- Hähnchenbrust
auf Tomaten- Artischockenragout
und Pilzrisotto

Preis pro Person € 28,90

Menü III

Karotten- Ingwersuppe
mit Curryschaum

*

Surf and Turf
vom Rinderfilet und Scampi
Kräutersaitlinge, Kartoffelgratin

*

Schokoladenmousse mit Baiser
und Himbeersauce

Preis pro Person € 51,50

Menü IV

Suppe vom Zwiebellauch und Flusskrebsschwänzen

*

Schweinefilet im Thymianspeckmantel,
Gemüsekorbchen, Herzoginkartoffeln

*

Crepès mit karamellisierten Äpfeln
und Vanilleschaum

Preis pro Person € 28,90

Menü V

Amuse Gueule

*

Weißer Tomatensuppe
mit Knoblauchcroutons

*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten
mit einem Thymianjus, Gemüsekörbchen und Kartoffelroulade

*

Crepès vom Holsteiner Apfel und Kirschsauce

Preis pro Person € 37,50

Menü VI

Carpaccio vom Tafelspitz
mit einer Kräutervinigrette und grünen Bohnenkernen

*

Zitronengrassuppe
mit gebratener Garnele

*

Saltimbocca von der Putenbrust
mit italienischem Landschinken und Salbei
auf Ratatouille und Kräutergnoccis

*

Blätterteigkissen mit Vanilleeis und Sauerkirschen

Preis pro Person € 42,90

Menü VII

Frischkäse Terrine
auf einem Wildkräutersalat
und gegrillten Kirschtomaten

*

Lachsklößchen auf Blattspinat
und Anisschaum

*

Zitronensorbet

*

Kalbsrücken im Wildkräutermantel mit
Gemüsekorbchen und Kartoffelspiralen

*

Weißes Mousses au Chocolat

Preis pro Person € 49,50

Spargelhymne

Lachstatar mit Wildkräutern,
Dillschmand und grünem Spargel

*

Klare Spargelsuppe mit Tomatennocken

*

Gebratener Stangenspargel
mit dünnen Kalbsfiletscheiben in Parmesam,
neue Kartoffeln und zerlassene Butter

*

Frische Erdbeeren mit Joghurtmousse
mit karamellisierten Spargelspitzen

Preis pro Person € 51,50

Weihnachtszeit

Menü I

Klare Wildkraftbrühe mit Piztazienklößchen

*

Vierländer Ente mit Preiselbeerrotkraut
und Kartoffelklößen mit Apfel-Zimtfüllung

*

Lebkucheneis auf Orangensalat mit grünem Pfeffer

Preis pro Person € 39,50

Menü II

Brüssler Suppe mit gerösteten Maronen

*

Rumpsteak unter einer Kräuter-Senfkruste
Gemüsekorbchen und Kartoffelstrudel

*

Baumkuchenterrine mit Zimtsabayone

Preis pro Person € 43,50

Menü III

Suppe von Austernpilzen mit gebratener Entenbrust

*

Hirschkeule mit Waldpilzsauce, Preiselbeerrotkraut
und Kartoffelstrudel

*

Geeister Christstollen auf Zimtpflaumen

Preis pro Person € 45,50

Unsere Kaffee & Kuchen – Pauschalen

Pauschale I

Kaffee, Tee und Schokolade soviel Sie mögen
Dreierlei Blechkuchen
(Apfel-, Zwetschge- und Butterkuchen)
Sahne

8,50 € pro Person

Pauschale II

Kaffee, Tee und Schokolade soviel Sie mögen

2 verschiedene Torten zur Auswahl
Butterkuchen
Sahne

10,50 € pro Person

Pauschale III

Kaffee, Tee und Schokolade soviel Sie mögen
2 verschiedene Torten
2 Sorten Blechkuchen / Rundkuchen
Sahne

12,50 € pro Person

Bitte beachten Sie,
dass wir zu der gewählten Pauschale
nur Filterkaffee servieren.
Kaffeespezialitäten (z.B. Cappuccino, Latte Macchiato usw.)
werden gesondert berechnet.

Diese Pauschalen gelten ausschließlich für Bankettveranstaltungen,
d.h. nur in Verbindung mit einem Menü oder Buffet.
Wünschen Sie ausschließlich Kaffee und Kuchen, wird ein Aufpreis
bzw. eine Raummiete berechnet.

Getränkepauschale Klassik

Gültig ab 20 Personen

Zum Empfang:
Weißburgunder Sekt oder Prosecco, Orangensaft
*

Zum Essen:
Weiß- und Rotwein
König Pilsener
Gerolsteiner Mineralwasser 0,75l
Alkoholfreie Getränke
*

Nach dem Essen:

Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino
3 Spirituosen zur Auswahl
35,00 € p.P.

Die Getränkepauschale gilt für 6 Stunden.

Getränkepauschale Exklusiv

Gültig ab 20 Personen

Zum Empfang:

Weißburgunder Sekt oder Prosecco, Orangensaft
*

Zum Essen:

Weiß-, Rosé- und Rotwein
Königs Pilsener
Gerolsteiner Mineralwasser 0,75l
Alkoholfreie Getränke
*

Nach dem Essen:

Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino
5 Spirituosen zur Auswahl
45,00 € p.P.

Die Getränkepauschale gilt für 8 Stunden

Alle weiteren Getränke werden nach Verzehr abgerechnet.

Allgemeine Information & Bedingungen

Geltung der Bedingungen

Die Lieferungen, Leistungen und Angebote erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Diese gelten auch für künftige Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden. Diese gelten ebenfalls für Kaufleute und für alle zukünftigen Geschäftsbeziehungen mit diesen, einer weiteren Vereinbarung bedarf es nicht.

Vertragsabschluss

Aufträge bedürfen für ihre Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung des Restaurants. Eine Buchung ist erst durch eine

schriftliche Buchungsbestätigung durch das Restaurant wirksam. Alle Vereinbarungen, die zwischen dem Restaurant und dem Auftraggeber getroffen werden, sind schriftlich niederzulegen.

Preise

Die Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer, soweit nichts anderes vereinbart wurde. Zahlung Bei Veranstaltungen mit mehr als 50 Personen hält sich das Restaurant vor, eine A-Conto Zahlung in Höhe von 50 % des letztgültigen Angebotes zu verlangen. Soweit nichts anderes vereinbart, sind 50% der zu erwartenden Endsumme bei der Auftragserteilung, und 50 % 7 Tage nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

Stornierung

Stornierungen bzw. Kündigungen des Vertrages müssen schriftlich und mit Zustimmung unsererseits erfolgen. Bei Stornierung bzw. Kündigung eines Vertrages durch den

Auftraggeber werden Aufwandsentschädigungen durch das Restaurant in Anspruch genommen.

Hier gelten folgende Fristen: Bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum: 25% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages Bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum: 50% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages Bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum: 80% des im Vertrag ausgewiesenen Betrage

Personenanzahl

Das Restaurant benötigt 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung eine annähernde Personenanzahl der Gäste und 3 Werktage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl. Diese genannte Zahl ist Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung.

Schadenersatzpflicht

Das Gutenberg ist dem Auftraggeber zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn dem Gutenberg Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last gelegt werden kann.

Haftung

Werden vom Auftraggeber Materialien vom/über Gutenberg ausgeliehen, so werden Verlust, Fehlmengen und Beschädigungen dem Auftraggeber zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht werden, haftet dieser selbst.

Eigentum an Angeboten und Konzepten

Soweit nichts anderes vereinbart worden ist, verbleiben abgegebene Angebote oder Konzepte im Eigentum von Gutenberg. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, diese ohne vorherige Einwilligung des Gutenberg zu benutzen.