

Bankettmappe

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 Gutenberger 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. Bitte beachten Sie, dass ab 22 Uhr die Musik nur auf Zimmerlautstärke gespielt werden darf. Sondergenehmigungen sind uns trotz mehrmaliger Anfrage bisher immer verwehrt worden.

Raummieten und Serviceentgelt:

Eine Raummiete für Ihren gebuchten Raum ist in allen Preisen bereits inkludiert.

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.

Gutenbergger Buffet

Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern
Serranoschinken mit Melone
Tiefseekrabben in Cocktailsauce
gebeizter Lachs
Marktfrische Salate mit Dressing

Krebssuppe mit Lachsklößchen

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce
gekräutertes Perlhuhnbrüstchen auf Tomaten- Paprika Gemüse

gebratene Lachsschnitten mit Fenchel-Orangengemüse
Doradenfilet vom Grill mit Röstkartoffeln

Zitronen-Pannacotta
geschichtete Mascarponecreme 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,
Ofenkartoffeln mit Krabben und Dillgurken sowie Sourcreme
Kartoffelgratin

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

Mousse au chocolat
Joghurt-Zitronencreme
frischer Obstsalat

verschiedene Brotsorten, Kräuterbrötchen,
Butter und Schmalz

Preis pro Person € 32,90

Vegetarisches Buffet

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

Karotten- Ingwersuppe

Kartoffel-Lauch- Gratin mit Safransauce
Käsespätzle
Kartoffel-Spinatklöße in Parmesan-Nussmantel
Asianudeln mit Sojasprossen und Gemüse
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
Zitronen- Poulardenbrust
Risotto mit Parmesan und Rucola

Tiramisu mit Amarenakirschen
Orangen- Melonensalat
Panna Cotta mit Früchten

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 Dressings

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

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 Gemüsestreifen,
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

*

Mousse au Chocolat auf Kirschragout

Preis pro Person € 51,50

Menü IV

Lauchcremesuppe mit Flusskrebsschwänzen

*

Schweinefilet im Thymianspeckmantel,
Gemüse und Kartoffelplätzchen

*

Schokoladensouffle mit Vanillesoße und Früchten

Preis pro Person € 28,90

Menü V

Amuse Gueule

*

Weißer Tomatensuppe
mit Knoblauchcroutons

*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten
mit einem Thymianjus, Gemüse und Kartoffeln

*

Preis pro Person € 37,50

Menü VI

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Ruccula, Parmesan und Kapernäpfeln

*

Zitronengrassuppe
mit gebratener Garnele

*

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

*

Crème Brûlée mit Zitronensorbet

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 mit Früchten

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

Stellen Sie gern Ihr Buffet selbst zusammen

Suppe

Hochzeitsuppe
Hausgemachte Tomatensuppe mit frischen Kräutern
Gulaschsuppe
Kartoffelsuppe
Grüner Pfeffersuppe mit Feigen

Vorspeisen

Tomate- Mozzarella
Anti Pasti
(gegrillte Paprika, Zucchini, Champignon, Karotten, Aubergine)
Roastbeef mit Remoulade
Vitello Tonato
Schinken mit Melone
Räucherfischplatte
Graved Lachs
Melone-Feta- Salat

Hauptspeise

Fleisch

Rumpsteak
Rinderfilet
Putenbraten
Hähnchenbrust
Saltim Bocca
Maispoullade
Krustenbraten
Schweinefilet

Fisch

Lachs
Dorade
Zander
Seehecht
Dorsch

Vegetarisch

Bauerngemüseomelette
Gemüselasagne
Käse- Spätzle

Dessert

Mousse au chocolat (hell/ dunkel)
Creme Brûlée
Panna Cotta
Schokoladensouffle
Rote Grütze
Obstsalat
Eisbombe

Sättigungsbeilagen

Kartoffeln

Marchekartoffeln

Herzoginkartoffeln

Kroketten

Pommes Frites

Kartoffelgratin

Hausgemachte Spätzle

Schupfnudeln

Gnocci

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Semmelknödel

Preis pro Person entsprechend der Auswahl

Canepés, verschieden belegt

Bruchetta

Tiefseekrabben

Roastbeef mit Remoulade

Parmaschinken mit Feigen

Geräucherter Lachs

Tatar mit Ei

Geräucherter Aal

Preis pro Person EUR 7,50 (3 Stück)

Belegte Brötchen

Gekochtem/ rohem Schinken

Reatsbeef

Camenbert

Edelschimmelkäse

Zwiebelmett

Kräuterbraten

Kassler

Mettwurst

Bierschinken

Gouda

Emmenthaler

Kräuterkäse

Preis pro ½ Brötchen EUR 2,90

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.
Kaffeesspezialitäten (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 25 % des letztgültigen Angebotes zu verlangen.

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 Betrages.

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.

Werden vom Auftraggeber Materialien vom/über Gutenberger 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.