

Bestellung - Deckblatt



Fax: 07221 / 304-374

Bitte füllen Sie dieses Formular mit den Tagungsdaten und die separaten Bestellseiten vollständig aus und faxen Sie diese zusammen an 07221 / 304-374. Für weitere Fragen steht Ihnen die Kongresshaus Gastronomie unter 07221 / 304-355 gerne zur Verfügung.

Kundendaten

Tagung (Veranstaltung, von/bis)

Firma

Ansprechpartner

Strasse

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-mail

Beigelegte Formulare

Wir haben uns für folgende gastronomische Leistungen entschieden. Die Bestellseiten für diese Leistungen fügen wir diesem Fax bei:

- Kaffeepausen
- Stehempfänge & Fingerfood
- Schnell & Gut
- Mini-Hauptgänge
- Klassiker der deutschen Küche
- Spezialitäten-Buffets
- Lunchbuffets
- Menü nach Maß
- Champagner-Menü
- Flying Buffet
- Flying Menü
- Standbewirtung
- Getränke

Seiten **gesamt** (ohne Deckblatt): _____

Hiermit bestelle ich die in der beigelegten Anlage genannten Artikel.

Datum

Unterschrift

Gastronomieauftrag – Kaffeepausen

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Kaffeepausen (pro Person)	€	Anzahl	Datum
Classic Kaffee, Tee, Mineralwasser, Butterbrezel, gemischte Donuts, ein Stück Obst	10,00		
Fitness Kaffee, Tee, Actimel, Fruchtsäfte, Müsliriegel und Obstspieße	11,50		
Spezial Mineralwasser, Fruchtsäfte, alkoholfreies Weizen, Brezeln, Weißwurst mit süßem Senf	12,00		
Energy Kaffee, Tee, Mineralwasser, Joghurt drinks, Joggingbrot mit Frischkäse, Kürbiskernbrot mit Putenbrust, Müsliriegel, Studentenfutter	13,00		
Fresh & Fruity Kaffee, Tee, Mineralwasser, verschiedene Sorten Fruchtjoghurt, Fruchtspieße, Gemüsesticks mit Dip, frisch gepresste Fruchtsäfte	14,00		
Power Kaffee, Tee, Eis-Wasser mit Minze, verschieden belegte Pane Campagnola, Obstspieße, Tarte au Chocolat, Tomatensaft, Müsliriegel	16,00		

Bestellte Kaffeepause durch den Veranstalter (pro Tasse)	€	Anzahl	Datum
bis 1.000 Tasse Kaffee / Tee pro Tag	1,80		
ab 1.001 Tasse Kaffee / Tee pro Tag	1,50		
ab 5.001 Tasse Kaffee / Tee pro Tag	1,40		

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Stehempfänge & Fingerfood

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Stehempfänge & Fingerfood	€	Anzahl	Datum
Suppen Alle Suppen in der Tasse und jeweils einem Brötchen			
Badische Kartoffelsuppe	4,00		
Korsische Gemüsecremesuppe	4,00		
Rahmsuppe von roten und gelben Paprika	4,00		
Gulaschsuppe	4,00		
Rund ums Brötchen			
Pane Campangola (belegtes Ciabatta)			
mit Parmaschinken und Parmesan	4,00		
mit italienischer Salami und Olivenringen	4,00		
mit Lachs und Limonenbutter	4,00		
mit Tomaten-Mozzarella und Ruccola	4,00		
Laugengebäck			
Laugenbrezel	1,50		
Laugenbrezel mit gesalzener Butter oder Kirschwasserbutter	1,80		
Party-Käseschleifen	2,00		
Party-Speckspitzen	2,00		
Schokoladen-Croissant	2,50		
Schinken-Käse-Croissant	2,50		
Laugenbrezel mit Schwarzwälder Schinken	3,50		
Laugenstange mit gekochtem Schinken	3,50		
Laugenstange mit Salzbutter und Emmentaler	3,50		
Fingerfood			
Hausgemachte Mini-Frikadelle mit Bärlauchpesto	1,80		
Kirsch-Tomaten-Mozzarella Spieß	1,80		
Mini-Flammkuchen verschieden belegt	1,80		
Mini-Pizzen verschieden belegt	1,80		
Mit Frischkäse gefüllte Jalapeno-Chili-Schoten	1,90		
Gurkenhäppchen mit Lachs	2,00		
Mini-Hähnchenhaxe	2,20		
Wrapröllchen mit: Lachs, Thunfisch, mediterran gefüllt	2,50		
Mini-Schweineschnitzel mit Limonen-Gurken-Dip	2,50		
Zucchinirtörtchen mit Couscous und Fetakäse	2,50		
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	2,80		
Kartoffelpuffer mit Serranoschinken und Feigensenf	2,80		
Quiche vegetarisch	2,80		
Thailändische Frühlingsrollen auf Pflaumen Sauce	2,80		
Surimi-Oliven-Spieß	2,80		
Garnelen im Kartoffelnest (2 Stück)	2,80		
Quiche mit Schinken	2,80		
Dim Sum Mix (2 Stück)	2,80		
Mini Frühlingsrolle (2 Stück)	2,80		
Garnelen im Kokosmantel mit Mango-Dip	3,00		

Gastronomieauftrag – Stehempfänge - Fingerfood

Bitte senden Sie Ihren Auftrag an folgende Faxnummer: 07221-304 374

Shrimps Mousse im Blätterteig	3,00		
Hähnchenbrustspieß in einer Erdnussmarinade	3,30		
Pastetchen mit Auberginenkavier gefüllt	3,50		
Lammrückenspieß Kirschtomaten und Mango	3,50		
Pastetchen mit Waldpilzragout & Thymian	4,00		
Gorgonzolacreme & Babybirne auf Walnußcanapé	4,00		
Kurz angebratene Zimt-Ente mit Mango-Chutney	4,00		
Riesengarnelenspieß mit Honigmelone und getrockneten Tomaten	4,80		
Spargel-Panna Cotta mit Käse-Schinken-Cräckern	4,80		
Löffelhäppchen			
Spinat-Ricotta-Salat mit Kirschtomate	2,00		
Gurken-Wasabi-Crème mit Shrimps	2,00		
Käsesalat mit Walnuss	2,40		
Salat von Garnelen mit Pesto	2,40		
Matjessalat mit Äpfeln	2,90		
Geräucherte Entenbrust mit Mango	2,90		
Lachstartar mit Limone	3,20		
Salat von Kalbstafelspitz	3,20		
Geräucherter Lachs auf Guacomole-Limonen-Crème	3,20		
Flusskrebssalat auf Avocado und Ingwerschaum	3,20		
Rosa gebratene Entenbrust auf scharfen Bambussprossen	3,50		
Canapees			
Frischkäsecrème mit Preiselbeeren	3,50		
Tomate-Mozzarella und Pesto	3,50		
Roastbeef und Cornichons	4,50		
Gorgonzola und Babybirne auf Walnußcanapé	4,70		
Zimt-Ente mit Wildpreiselbeeren auf Reisbrotcanapé	5,35		
Kalbfleischnocken mit Morcheln und Kräuter-Mango-Confit	6,00		
Crostini mit Flußkrebsschwänzen und Avocado Spalten	6,15		
Korsischer Ziegenkäse mit Serrano-Schinken-Mantel auf Balsamico Canapé	6,35		
Steinchampignons mit Crème von badischem Rotwein und frischen Kräutern auf Mini-Brioche	7,00		
Jakobsmuscheln mit Zucchini und Safran Creme	7,20		
Steinpilze mit Kirschtomaten auf Kerbelschaum im Blätterteig	7,20		
Riesengarnele auf Spaghettispieß mit Erdbeer-Mango-Ragout	7,35		
Tatar vom Angusrind mit Sourrahm & Wachtelei auf Pumpernickel	7,35		
Mascarpone Pyramide mit Nüssen auf Toast	7,60		
Königkrabbenfleisch mit Safran Creme auf Schwarzbrotcanapé	8,00		
Filet vom Salzwiesenlamm auf Kartoffelplätzchen mit Kräutercrème	8,80		
Rosa gebratenes Rehfilet an Kalbs-Leber-Mousse auf angetoasteter Kaviar-Brioche-Scheibe	9,20		
Getrüffelte Gänseleberpraline mit Quittengelee auf getoastetem Mini-Brioche	10,50		
Carpaccio von geräuchertem Thunfisch und Imperial-Osietra-Kaviar auf Kaviar Toast	14,50		
Köstlichkeiten im Glas			
Gazpacho mit Schafskäse	2,50		
Panna Cotta mit Kaiserschoten und Chili	2,50		

Gastronomieauftrag – Stehempfänge - Fingerfood

Bitte senden Sie Ihren Auftrag an folgende Faxnummer: 07221-304 374

Wassermelonen-Gazpacho	2,80		
Kalsbtafelspitz auf Brunnenkressecreme mit Meerrettichschaum	2,90		
Kalbsschnitzelsalat auf Rahmgurken	2,90		
Matjessalat mit Äpfeln und roten Zwiebeln	2,90		
Rote Currysuppe mit frittierten Schalotten	3,00		
Linsensuppe mit Granatäpfeln	3,00		
Thai-Curry-Cocktail	3,00		
Quitten in Chilisauce auf Gänselebermousse	3,50		
Seeteufel mit getrockneten Tomaten und Zucchini	4,00		
Süße Nascherei			
Mini-Berliner mit Fruchtfüllung	1,00		
Mini-Spritzring	1,20		
Mini-Spritzring mit Vanille gefüllt	1,50		
Butterkuchen mit Mandelsplitter	1,50		
Streuselkuchen	1,60		
Mini-Kirschtasche	1,80		
Mini-Apfeltasche	1,80		
Mini-Haselnusstasche	1,80		
Mini-Quarktasche	1,80		
Apfelschnitte	1,90		
Käsekuchen	2,40		
Donauwelle	2,40		
Gefüllte Donuts	2,40		
Blaubeer Muffins	2,40		
Schokoladen Muffins	2,40		
Duo von Himbeere und Passionscrème	2,50		
Lauwarmes Schoko-Chili-Soufflé	2,50		
Mango-Ananas-Grütze mit Chili Fäden	2,50		
Panna Cotta mit Mangomark im Glas	2,50		
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	2,50		
Tiramisu im Glas	2,50		
Braunes & weißes Schokomousse im Glas	2,50		
Obstsalat im Glas	2,50		
Tarte au chocolat mit Ingwerschaum	2,50		
Bircher Müsli im Glas	2,50		
Naturjoghurt mit Honig gesüßt im Glas	2,50		
Torten nach Jahreszeit (Preis auf Nachfrage)			

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Schnell & Gut

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Schnell & Gut	€	Anzahl	Datum
Schöpfergerichte			
Nocken vom Hecht in leichter Thai-Basilikum-Sauce mit Gemüsereis			
Lachswürfel in gekräuterter Rieslingsauce auf schwarzem und weißem Reis			
Filetragout vom Schwein in feinem Korianderrahm mit Babykarotten und Walnußspätzle			
Poulardenbrüstechen auf knackigem provencialischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln			
Würfel vom Kalb nach badischer Art mit breiten Nudeln und Wurzelgemüse			
Streifen von der Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken an Pestoreis			
Preis pro Person	14,00		
inkl. reichlich Mineralwasser	17,00		
Eintöpfe & Desserts			
Linseneintopf mit geräucherten Mettenden			
Rindfleischeintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Nudeln			
Geflügeleintopf mit Wirsing und Kartoffeln			
Erbseneintopf mit Bauchspeck und Wienerle			
Gulaschsuppeneintopf			
Plus ein Dessert zur Wahl inklusive			
Obstcocktail mit frischen Früchten			
Beerenkaltschale mit Vanillesauce			
Schwarzwälder Kirschnitte			
Schokoladenmousse			
Cappuccinocreme			
Creme Caramel			
Joghurt mit Honigfrüchte-Müsli			
Limetten-Joghurtcreme			
Preis pro Person	14,00		
inkl. reichlich Mineralwasser	17,00		
Nudeln machen glücklich			
Gewellte Makkaroni in Basilikumsauce mit Lachsstreifen			
Penne mit Shrimps in Dillrahmsauce			
Hörnchennudeln mit Ratatouille			
Breite Bandnudeln mit Blattspinat und Gorgonzolasauce			
Dünne Bandnudeln mit geräucherter Putenbrust und Zucchini Gemüse in Tomaten-Sahne-Sauce			
Vegetarische Tortellini mit Ricottafüllung			
Preis pro Person	9,50		
inkl. reichlich Mineralwasser	12,50		

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Mini-Hauptgänge

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Mini-Hauptgänge Klein. Günstig. Raffiniert.	€	Anzahl	Datum
Putenstreifen in pikanter Salsa Verde mit Mais-Paprika- Gemüse und Muschelnudeln	6,00		
Safran- Risotto mit Pilzen, roten Zwiebeln und feinen Kräutern	6,00		
Semmelknödel auf einer Wiesenchampignonsauce mit Kräuterpesto	6,00		
Edelfischklößchen in Kerbel-Schnittlauchrahm auf feinen Nüdlis	6,00		
Schweinefiletwürfel in Chilli-Honig Sauce und asiatischem Gemüsereis	7,00		
Badisches Hirschpfeffer mit Preiselbeeren an Wacholderknöpfli	7,00		
Rindfleischstreifen in Dijon-Senfsauce mit Bohnen-Karotten-Gemüse und Kräuterspätzle	7,50		
Grünkohl mit Kartoffeln, Kassler und Mettenden	7,50		
Kalbswürfel in Koriander-Orangensauce mit Gemüseudeln	8,00		
Jambalaya – Kreolisches pikantes Reisgericht mit Geflügel, Chorizo, Gemüse und Shrimps	8,00		
Lachs-Garnelenspieß auf Tomatenrisotto mit Balsamico Glace	8,50		
inkl. reichlich Mineralwasser pro Person zzgl.	3,00		

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Deutsche Klassiker

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Deutsche Klassiker	€	Anzahl	Datum
Spätzle mit Linsen und Saitenwürstchen	11,50		
Königsberger Klopse in feiner mit Petersilienkartoffeln	11,50		
Bayrischer Krustenbraten vom Schwein in Weißbiersauce mit Rotkraut und Kartoffelknödel	15,50		
Rinderroulade mit breiten Bandnudeln und Möhrengemüse	16,50		
Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	16,50		
Kabeljaufilet mit Senfsauce und Kartoffeln	16,50		
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Kartoffelklößen und Apfelmus	17,50		
Rinderbrust in Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln mit Preiselbeeren	17,50		
inkl. reichlich Mineralwasser pro Person zzgl.	3,00		

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Buffet Elsaß/Baden

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Buffet Elsaß/Baden	Datum	Anzahl
Vorspeisen		
Schwarzwälder Schinken auf Birnenragout		
Kleine Grünkernküchle mit Kräuterschmand		
Schinken-Käse-Nudelsalat mit Apfelspalten		
Schwartenmagensalat		
Blumenkohl-Lauchsalat mit Ei-Vinaigrette		
Rehpastetchen mit Preiselbeeren		
Geräuchertes Forellenfilet und Räucheraal mit Sahnemeerrettich		
Kalbskopfsülze mit Rettichvinaigrette		
Rinderbrustscheiben mit Remouladensauce		
Suppe, bitte wählen Sie 1 Suppe aus		
Schwarzwälder Festtagssuppe		
Gebrannte Lauch Griessuppe		
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons		
Grüne Bohnensuppe		
Hauptgänge, bitte wählen Sie 2 Hauptgänge aus		
Zanderfilet im Kräutermantel auf Lauchbett und Butternudeln		
Hechtklößchen auf Petersilienwurzelsauce mit Gemüsereis		
Kalbsrücken aus dem Ofen auf Pilzrahmsauce, Speckbohnenbündchen und Rahmkartoffeln		
Schäufele auf Rahmsauerkraut mit Kräuterkartoffeln		
Badischer Sauerbraten, Vichykarotten und Kartoffelpüree		
Dessert		
Apfelweincrème		
Ofenschlupfer		
Schwarzwälder Kirschnitte		
Gefüllte Pfannkuchen		
Waldbeerenmousse mit Vanillesauce		
Käse		
Renchtaler Rahmkäse		
Münsterkäse		
Frischkäse		
Brot		
Bauernbrot, Steinofenbrot, Vollkornbrot, Laugenbrezeln und -stangen mit Butter		
	Preis pro Person	€ 36,00
	inkl. reichlich Mineralwasser	€ 39,00

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Buffet Toskana

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Buffet Toskana	Datum	Anzahl
Vorspeisen		
Gegrillte Zucchini in Rosmarinöl		
Gegrillte Auberginen in Thymianöl		
Paprika in Olivenöl eingelegt		
Getrocknete Tomaten		
Borrettane Zwiebeln in Balsamico		
Nudelsalat "Florentiner Art"		
Frutti di Mare		
Gebeizter Lachs mit Limonen und Dillsahne		
Scampis Aioli		
Italienische Salami auf Ruccola		
Mortadella in Chicoreeschiffchen		
Parmaschinken mit Melone		
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum		
Vitello Tonnato		
Suppe, bitte wählen Sie 1 Suppe aus		
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne		
Mailänder Minestrone		
Hauptgänge, bitte wählen Sie 2 Hauptgänge aus		
Königscrevetten am Spieß in Pestobutter		
Piccata Milanese von der Pute		
Kalbsschnitzelchen in Salbeicreme		
Gebrautes Lachsfilet in Limettencreme		
Osso Bucco à la Milanese		
Schweinefilet in Gorgonzola		
Beilagen zur Wahl		
Gemüselasagne		
Tomatisierte Penne mit frischem Rosmarin		
Spaghetti "Tricolore" mit grünen Zucchini und rotem Paprika		
Pestonudeln mit Maisgemüse		
Rosmarinkartoffeln und frisches Marktgemüse		
Butterreis mit Parmesan und Romanesco		
Bunte Schmetterlingsnudeln mit gelben Zucchini		
Dessert		
Frischer Obstsalat		
Kaffeecreme mit Marsalla		
Creme Caramel		
Tiramisu		
Panna Cotta		
	Preis pro Person	€ 36,00
	inkl. reichlich Mineralwasser	€ 39,00

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Lunchbuffet

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



★ Kleines Spiel ★

3 Vorspeisen
1 Suppe
1 Hauptgang
3 Desserts

Pro Person € 21,50

★ Großes Spiel ★

4 Vorspeisen
1 Suppe
1 Nudelgericht
1 Hauptgang
4 Desserts

Pro Person € 27,50

★ Casino Royal ★

5 Vorspeisen
1 Suppe
1 Nudelgericht
2 Hauptgänge
5 Desserts

Pro Person € 33,50

Jede weitere
Vorspeise/Dessert
plus € 1,50 pro Person

inkl. reichlich Mineralwasser
plus € 3,00 pro Person

Lunchbuffet	Anzahl	Datum
Vorspeisen (Wählen Sie aus den unten genannten Vorschlägen aus)		
2 Rohkostsalate und gemischte Blattsalate mit 2 Dressings inklusive		
Teufelsalat		
Straßburger Wurstsalat		
Bunter Linsensalat		
Gebeizter Lachs mit Zitronen-Kräuter-Schmand		
Roastbeefscheiben rosa gebraten mit Dijon-Honigsauce		
Geräucherte Putenbrust mit Mango Chutney		
Mini Piccata von der Pute mit geschmorten Kirschtomaten		
Gegrillte Auberginen in Thymianöl		
Italienische Salami auf Ruccola		
Vitello Tonato		
Ochsenmaulsalat		
Käsesalat mit Trauben und Nüssen		
Tomaten-Mozzarella		
Garnelen mit Sauce Aioli		
Thunfischsalat		
Rahmgurkensalat mit Shrimps		
Griechischer Bauernsalat		
Asiatischer Reissalat		
Gemischter Bohnensalat		
Geräucherter Heilbutt mit rosa Pfeffer		
Lachssalat mit Nudeln		
Brokkolisalat mit Joghurtrahm		
Hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat		
Zucchinischeiben mit Schafskäse überbacken		
Suppen (Wählen Sie aus den unten genannten Vorschlägen aus)		
Lauchcremesuppe mit Croutons		
Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern		
Rahmsuppe von rotem und gelben Paprika		
Badische Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons		
Kraftbrühe mit Butterklößchen		
Spargelcremesuppe (April-Juni)		
Kürbiscremesuppe (September-November)		
Nudelgerichte (Wählen Sie aus den unten genannten Vorschlägen aus)		
Tagliatelle mit geräucherter Putenbrust und Zucchini in Tomatensauce		
Penne mit Shrimps in Dillrahmsauce		
Gewellte Makkaroni in Basilikumsauce mit Lachs		

Gastronomieauftrag – Lunchbuffet

Bitte senden Sie Ihren Auftrag an folgende Faxnummer: 07221-304 374

Lunch-Bufferet	Anzahl	Datum
Hauptgänge (Wählen Sie aus den unten genannten Vorschlägen bitte je nach Variante eine oder zwei Komponenten aus)		
Lachsfilet mit Schnittlauchsauce und Dampfkartoffeln		
Rindfleischstreifen in Dijonsensauce mit Karotten und Kräuterspätzle		
Badisches Hirschkraut mit Preiselbeeren an Wachholderknöpfli		
Rinderbrustscheiben in Meerrettichrahm mit Bouillonkartoffeln		
Schäufele auf Rieslingkraut mit Schwenkkartoffeln		
Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken an Kräuterreis		
Victoriabarsch auf gelber Paprikasauce mit Gemüsereis		
Hechtklößchen auf Rieslingsauce mit Butternudeln		
Putenbrustgeschnetzeltes „Provence“ mit Ratatouille und Reis		
Winzerragout vom Rind mit Lauchgemüse und Spätzle		
Schweinefiletwürfel in Honig-Chili-Sauce mit asiatischem Gemüsereis		
Jambalaya – Kreolisches Reisgericht mit Geflügel, Chorizo, Gemüse und Shrimps		
Szegediner Gulasch mit Kartoffeln		
Fleischkäse mit Zwiebeln und lauwarmen Kartoffelsalat		
Vegetarisch (Wählen Sie aus den unten genannten Vorschlägen aus)		
Gnocchis mit Blattspinat in Gorgonzolasauce		
Käsespätzle mit Röstzwiebeln		
Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Pesto-Sahne-Sauce mit Ruccola		
Semmelknödel in einer Wiesenchampignonsauce mit Pesto		
Dessert (Wählen Sie aus den unten genannten Vorschlägen aus)		
Apfelstrudel mit Vanillesauce		
Tiramisu		
Creme Caramel		
Joghurt-Limonencreme		
Weißes und braunes Schokoladenmousse		
Rote Grütze mit Vanillesauce		
Panna Cotta		
Crêpes mit Beerenfüllung		
Kaiserschmarrn mit Apfelmus		
Milchreis mit Schwarzwälder Kirschrageout		
Apfelküchle mit Vanillesauce		

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Menü nach Maß

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Bitte wählen Sie aus den unten angegebenen Menüs **eines** aus. Bei Fragen sind wir Ihnen gerne behilflich.

Menü nach Maß	€	Anzahl	Datum
Menu 1			
Lauchcremesuppe mit Croutons	4,00		
Zanderfilet mit Blattspinat überbacken, Rieslingsauce, Butternudeln	15,00		
Frischer Obstsalat in Joghurt-Vanillecreme	4,50		
Menu 2			
Spinatrahmsuppe	4,00		
Schweinefiletwürfel in Gorgonzolarahm mit Lauchgemüse und Reise	15,00		
Baumkuchen-Charlotte mit Orangen-Champagner-Creme	4,00		
Menu 3			
Shrimpscocktail mit Ananasstückchen auf Eisbergsalat	7,50		
Züricher Geschnetzeltes mit Gemüsenudeln	15,00		
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00		
Menu 4			
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum	5,50		
Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken, Kräuterreis	13,00		
Vanillemousse mit Mandelkrokant	4,00		
Menu 5			
Marinierte Putenbruststreifen mit Salatbouquet	5,70		
Lachsfilet auf gelber Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln	14,50		
Zweierlei Mousse auf Fruchtspiegel	4,00		
Menu 6			
Gemüsekraftbrühe mit Flädle	4,00		
Schäufele auf Rieslingkraut mit Schwenkkartoffeln	12,00		
Kirschwassercreme	4,00		
Menu 7			
Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern	4,00		
Schweinefiletmedaillons auf Cognacrahm, Broccoligemüse und Butterspätzle	15,00		
Crema di Espresso	4,00		
Menu 8			
Salatteller mit Croûtons	4,50		
Rinderbrustscheiben in Meerrettichrahm mit Bouillonkartoffeln	14,50		
Schwarzwälder Kirschnitte mit Vanillesauce	4,00		

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Champagner Menü

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Champagner Menü inklusive korrespondierende Weine

Pommery
Champagne Brut Royal

Drei überbackene Austern
auf Champagnersabayon
mit Kaviarbrötchen



Sancerre

„Remy Pannier“
Ochsenschwanzessenz
unter der Sesamkruste
Maispoularde mit Rotweinschalotten
dazu Sauerkrautparfait
und Nusskartoffeln

oder

Safran Seezunge auf Pesto-Tagliatelle
und roter Peperonata



Châteauneuf du Pape
Château Gigognan

Brie de Maux
an roter Traubengrütze
Grand-Marnier-Parfait
auf Orangensaft



Veuve Cliquot
Champagne Brut

Menü

€ 98,50 pro Person

Weine zum Menü (4 Gläser à 0,1 l)

€ 48,50 pro Person

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Flying Buffet

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Bitte wählen Sie aus den unten angegebenen **2 Vorspeisen, 2 Suppen, 2 Hauptgänge** sowie **2 Desserts** aus.
Bei Fragen sind wir Ihnen gerne behilflich.

Flying Buffet	Anzahl	Datum
Vorspeisen		
Ratatouille-Türmchen mit Sauce Provencale		
Ziegenfrischkäse im Serranomantel mit Balsamico-Glace		
Rote-Beete-Meerrettichcreme mit Wildkräuterpesto		
Flusskrebs mit Avocado und Croustinos		
Thai-Curry-Cocktail im Glase mit Wildkräuterpesto		
Shrimpkugel auf Zitronengras-Stick		
Lachsrose auf Gurkenhäppchen		
Ratatouille Türmchen mit Sauce Provencale		
Matjessalat mit Apfelcocktail im Glas		
Suppen		
Grüne Gazpacho im Weckglas		
Zitronengrassuppe mit Forellenkaviar im Weckglas		
Kalte Gurkenrahmsuppe mit Graved Lachs und Limetten-Ingwer-Sahne		
Rot-Gelbe Paprikacremesuppe mit Parmesanplätzchen		
Mulligatawnysuppe (Süß-scharfe Curry-Suppe)		
Apfel-Meerrettichcremesuppe mit Nuß-Croutons		
Rote Beete-Schaumsuppe mit Staudensellerie		
Hauptgänge		
Lammkarree auf Zucchini-Graupen und Rosmarinjus		
Parmesan-Ravioli mit Feigen Chutney		
Seeteufel-Rosmarin-Spießchen auf schwarzem Olivenpesto		
Tagliatelle mit Jakobsmuscheln in Rieslingrahm mit Trüffelöl		
Schwarze Riesentortellini gefüllt mit Lachs auf einer Safransauce		
Ragout von Rinderbäckchen in Barolosauce mit Chalotten		
Mini-Paprika gefüllt mit Rissotto und Artischockenconfit		
Polenta-Mozzarella-Medaillons mit geschmorten Kirschtomaten		
Zanderfilet mit Lachsfarce im Wirsingblatt und Salbeibutter		
Piccata vom Kalbrücken auf Graupen		
Gefüllte Zucchini mit Couscous, Gemüseragout und Riccota		
Dessert		
Espressoparfait mit Karamellcrème		
Frische Früchte am Spieß im Schokomantel		
Weißes Moccacörtchen im Bitter-Schokoladenmantel		
Marmorkuchen im Glas mit Himbeermark		
Früchteshot im Reagenzglas (im Bauchladen serviert)		
Passionsfruchttörtchen auf Biskuit im Glas		
Tiramisu im Glas		
Kiwi-Ananas-Salat mit karmellisierten Cashewkernen		
Preis pro Person		45,00

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Gastronomieauftrag – Flying Menü

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Flying Menü

Gourmet – Miniaturen exklusiv erleben

Salat von Flusskrebse



Wachtelsülze mit mediterranem Gemüse, Ei und gebratenen Schenkele



Steinpilzconsommé unter der Blätterteighaube



Zanderrücken auf Kerbelnudeln mit
Rote-Bete-Schaum



Auflauf von der Lachsforelle mit grünem Spargel auf Senfbutter und Spätburgunderkartoffeln



Rieslingsorbet



Medaillon vom Kalb mit Morcheln und Gemüse



Lammfilet auf Kartoffelkühle



Münsterkäse mit Zwiebel-Pfeffergrütze



Schwarzwälder Kirschwasser Parfait



Gefüllte Schokoladentulpe

Preis pro Person 99,00 €

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers

Bestellung – Standbewirtung

Bitte faxen Sie diese Bestellseite **zusammen** mit der ersten Seite (Bestellung Deckblatt) an die Kongresshaus Gastronomie. **Bestellungen gelten nur in Zusammenhang mit dem Deckblatt und können ohne dieses nicht bearbeitet werden.**



Bitte liefern Sie an Stand Nr. _____ am _____ (Datum) um _____ (Uhrzeit)

Leihartikel, inkl. 1x Spülen, pro Stück		Anzahl			Anzahl
0,50	Kaffeetasse, Untertasse, Löffel		Cocktailhappen		
0,50	Gläser		1,55	Mini-Frikadelle	
50,00	Zapfanlage pauschal pro Tag		1,55	Kirschtomaten-Mozzarellaspieß	
			1,60	Mini Flammkuchen verschieden belegt	
Getränke			1,70	Gurkenhäppchen mit Lachs	
10,50	Kaffee 1,0 l		1,90	Mini-Hähnchenhaxen	
2,00	Mineralwasser 0,25 l		2,20	Wrapröllchen mit diversen Füllungen	
2,00	Coca Cola 0,2 l		2,30	Mini Schweineschnitzel mit Limonen Dip	
2,00	Fruchtsäfte 0,2 l		2,30	Panna Cotta mit Kaiserschoten und Chili (Glas)	
17,00	Badischer Weißwein 1 l		2,40	Mini-Frühlingsrolle (2 Stück)	
20,00	Badischer Rowein 1 l		2,40	Quiche vegetarisch	
22,50	Sekt Hausmarke 0,7 l		2,40	Quiche mit Schinken	
			2,50	Matjessalat mit Äpfeln und roten Zwiebeln (Glas)	
Laugengebäck			2,50	Geräucherte Entenbrust mit Mango (Löffel)	
1,30	Laugenbrezel		2,50	Kalbsschnitzelsalat auf Rahmgurke (im Glas)	
1,55	Laugenbrezel mit Butter		2,50	Salat von Kalbstafelspitz (auf dem Löffel)	
3,00	Laugenbrezel mit Schinken		2,60	Thai-Curry-Cocktail (im Glas)	
3,00	Laugenstange mit gekochtem Schinken		2,70	Hähnchenbrustspieß mit Erdnußmarinade	
3,00	Laugenstange mit Emmentaler Käse		2,70	Lachstartar mit Limone (Löffel)	
			4,10	Riesengarnelenspieß mit Honigmelone und getrockneten Tomaten	
Halbes belegtes Brötchen mit			Süßes & Herzhaftes		
2,70	Schwarzwälder Schinken		je 1,50	Mini-Plunder	
2,70	Gekochtem Schinken		1,50	Mini-Spritzring mit Vanille	
2,70	Salami, Lyoner, Pute		2,00	Kuchenauswahl (Apfel-, Käse-, Kirsch- und Mohnkuchen)	
2,70	Käse, Edamer, Brie		2,10	Donuts verschieden gefüllt	
3,20	Roastbeef, Lachs, Kalb, Forelle		2,10	Rote Grütze im Glas mit Chili und Vanillesauce	
3,20	Tomate-Mozzarella		2,10	Crema di Espresso	
			2,15	Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	
			2,15	Braunes und weißes Schokoladenmousse im Glas	
			3,00	Teegebäck 100g	
			6,50	Feines Konditoren-Teegebäck 100g	
Baguettescheiben mit					
2,15	Salami, Lyoner, Pute				
2,15	Emmentaler, Brie				
2,15	Gekochter Schinken				
2,55	Schwarzwälder Schinken				
2,55	Tomate-Mozzarella, Frischkäse				
2,70	Forellenfilet, Räucherlachs				
2,70	Kalbsbraten, Roastbeef				

Alle Preise in Euro.

Gastronomieauftrag – Getränke

Bitte senden Sie Ihre Auswahl mit der gewünschten Personenzahl und Datum der Veranstaltung unterschrieben an die Fax-Nr. 07221-304-374 oder via Email an: gastronomie@kongresshaus.de.
Herzlichen Dank.



Getränke	€	Anzahl	Datum
Warme Getränke			
Tasse Kaffee	1,80		
Kaffee Thermoskanne (7 Tassen)	11,50		
Glas Tee	1,80		
Tee Thermoskanne	11,50		
Alkoholfreie Getränke			
Mineralwasser 0,25 l	2,30		
Mineralwasser 0,7 l	5,20		
Coca Cola 0,2 l	2,30		
Coca Cola 1,0 l	8,75		
Diverse Fruchtsäfte 0,2 l	2,30		
Orangensaft 1,0 l	8,75		
Bionade verschieden Sorten 0,33 l	2,80		
Biere			
Pils 0,33 l	2,80		
Weizenbier 0,5 l	3,00		
Sekt & Wein			
Riesling Sekt „Marke des Hauses“, trocken Winzergenossenschaft Varnhalt, 0,75 l	26,50		
Badischer Wein, weiß, Varnhalter Steingrübler, Riesling trocken, 1 l	19,50		
Badischer Wein, weiß, Oberkirch-Renchtäler, Grauer Burgunder trocken, 1 l	19,50		
Badischer Wein, rot, Affentaler Spätburgunder trocken, 1 l	22,50		
Getränke zu den Mahlzeiten			
reichlich Mineralwasser	3,00		
1 Glas badischer Rot- oder Weißwein und reichlich Mineralwasser	6,50		

Auftragserteilung:

Firma:

Auftraggeber:

Telefon:

Strasse:

PLZ, Ort:

Email:

Datum & Unterschrift des Auftraggebers