

Unsere
⁷
Bankettmappe
für Ihre Veranstaltung

Gasthaus zur Rotenfelsstube
Brandt KG
Herbert & Sigrid Brandt

Küchenchef:
Manuel Brandt



Rotenfelserstr.25
55595 Traisen

Tel: 0671 - 35917

Fax: 0671 - 481271

Email: brandt@rotenfelsstube.de

web: <http://rotenfelsstube.de/>

*Der Mensch lebt nicht von Brot allein...
nach einer Weile braucht er auch einen Drink!“
(Woody Allen)*

*Gemeinsam auf ihr Wohl anstoßen.
Vielleicht mit einem*

*Riesling Winzersekt (16,90 € p. Fl.) mit und ohne Orangensaft (6,50 € p.
Karaffe à 1l)*

Prickelnder Traubensaft, für Jung und Alt, alkoholfrei (12,50 € p.Fl.)

Hausaperitif (jahreszeitliche Fruchtessenz mit Sekt aufgefüllt) 0,1 l. - 4,90 €

Aperol Spritz 0,2 l. - 4,80 €

„Hugo“ 0,2 l. - 4,80 €

Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,1 l. - 4,50 €

Natürlich haben wir auch das Brot dazu....

Blätterteig Trilogie

Blätterteigtaschen mit:

Spinatfüllung

Hähnchen-Curry

Lachs-Mouse

pro Gast - 4,80 €

Canapé

(Lebermouse, Brie, Lachs, Lachschinken)

pro Gast ab 4,80 €

oder vielleicht doch ganz individuell ?

Fingerfood versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen das zum Stehempfang gereicht wird. Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben.

Sie haben die „Qual“ der Wahl.

Auf's Brot

*deftiges Griebeschmalz auf Nussbrot
Gerauchtes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Schnittlauchschild, grünem Meerrettich und Forellenkaviar
Lachstatar auf geröstetem Weißbrot
Grissini mit Rosmarin gebacken und Schinken
Bruschetta mit Tomaten, Kapern und Anchovis
„Vitello Tonato“ Kalbsrücken mit Thunfischcrème auf Ciabatta*

Gespießtes

*Melone und Bündnerfleisch
Feige und Blauschimmelkäse
Hühnchen-Saté mit Soja und Erdnussdip
Cherry Tomaten mit Mini-Mozzarella*

Gebackenes

*Kleine Frikadelle mit scharfem Senf
Garnele im Knusperteig mit Avocadocrème
Vegetarische Frühlingsrolle mit Chilidip
Jalapeño-Chili-Schoten, gefüllt mit Käsecreme
Chili & Cheese Nuggets
Mozzarellastangen in knuspriger Knoblauchpanade mit Pesto Rosso*

Fingerfood I
(Drei verschiedene Leckereien)
6,50 € pro Person

Fingerfood II
(Vier verschiedene Leckereien)
7,50 € pro Person

Fingerfood III
(Fünf verschiedene Leckereien)
8,00 € pro Person

*Um sich auf den Abend einzustimmen wird jeder Ihrer Gäste erfahrungsgemäß ca. vier Mal zugreifen.
Dementsprechend bereiten wir ihre Auswahl vor.*

Die einzelnen Fingerfood-Arrangements unterscheiden sich in der größeren Auswahl für ihre Gäste und nicht in der Gesamtmenge.

"Liebe geht durch den Magen"

Die ausgesuchten Gaumenfreuden sind für das Gelingen Ihrer Veranstaltung von großer Bedeutung.

*Bitte verstehen Sie alle Menüs als Vorschläge.
Auf Wunsch kombinieren wir diese miteinander,
fügen Ihr Lieblingsessen hinzu
oder berücksichtigen einen aktuellen Trend
- Ganz nach Ihrem Geschmack.*

Vorspeisen

Auswahl an Rohkostsalaten und Blattsalaten der Saison

gefüllte Eier

Kernschinken mit Melone

Blattterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen

Schinken-Spargelröllchen

Tapas Pflaumen im Speckmantel

gemischte Antipasti

Tomate Mozzarella

Fisch und Meersfrüchte

Bunt gemischt Fischplatte

pochierte Lachsforelle "Bellevue"

„Dreierlei vom Lachs“

Räucherlachs, Graved Lachs & Caipirinha Lachs

Fischterrinen und Spezialitäten aus dem Rauch

Garnelen in Knoblauchöl

Shrimpscocktail

Thunfischsalat

Matjesfilethappen in verschiedenen Dips

marinierte Flusskrebse

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel

Geflügellebermouse

fruchtiger Geflügelsalat mit Mandarinen, Ananas und Spargelspitzen

geräucherte Entenbrust

Vitello tonato von der Pute o. Kalb

verschiedene Pastete und Terrinen

Schweinelende mit Lebermus

Rosa gebratenes Roastbeef mit Meerrettisch oder Remoulade

Teufelssalat

(pikant-scharfer Rindfleischsalat)

Suppen

Kartoffelsuppe mit Trüffelöl

Krustentiersuppe

Blumenkohl-Currysuppe

Tomatencremesuppe

Ungarische Gulaschsuppe

Pilzcremesuppe

Kresseschaumsuppe

*verschiedene Kraftbrühen (Rind, Geflügel, Wild, Gemüse)
mit Marklößchen, Eierstich oder Flädle*

und vieles mehr.....

Hauptspeisen

Schwein

Schweinekrustenbraten mit Honig-Biersauce

Schweinenackenbraten natur oder gefüllt

mit Mett gefüllte Schweinelende

Medaillons vom Schwein im Speckmantel

Schweineschnitzel

Rind und Kalb

Tafelspitz mit Meerrettich- oder Senfsauce

Rinderschmorbraten in Burgunder-, dunkel Bier- oder süss-sauere Himbeersauce

Sauerbraten

Rinderrouladen Hausfrauen Art

Kalbsrahmbraten

Kalbsgeschnetzeltes

Geflügel

Entenbrust mit Orangen-Pfeffer- oder Cassissauce

Hähnchenbrust mit Frischkäsesauce auf Blattspinat

Hähnchenbrust mit Mediterraner Frischkäsehaube

Hähnchenschenkel mit Sweet-Chillisaucе glasiert

Geflügelgeschnetzeltes mit Champions und buntem Gemüse

Wild und Lamm

geschmorte Lammkeule

Lammragout

*Wildschweinbraten mit Preiselbeerrahmsauce
-Schokoladen-Rotweinsauce*

Hirschkeule mit Sauerkirschsauce

Hirschragout in Cassis-Sauce

Rehbraten

Fisch

Lachsfilet, Kabeljau, Rotbarsch, Tilapia und andere...

mit - Rieslingsauce

- Senfsauce

- Zitronen-Dillbutter

- Paprikasauce

Beilagen

*Schupfnudel, Kartoffelklöße, Semmelknödel, Spätzle, Kroketten,
Rissolkartoffeln, Kartoffelgratin, Röstinchen, Reis, Risotto, Bandnudel
Country Potatoes und viele mehr...*

Gemüse

*Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Schwarzwurzel, Bohnen, Möhren, Erbsen,
Kohlrabi*

Apfel-Rotkohl, Rahmwirsing oder Spargel

Unsere Auswahl ist Saison abhängig

Desserts

weiße und dunkle Mouse au Chocolate

Panna Cotta mit Furchtpüree

Bairisch Creme

Tiramisu "Classic"

Erdbeer- oder Apfel-Tiramisu

Herren Creme

Quarkmouse

Yoghurt-Creme

Karamellisierte Vanillecreme

Creme Karamell

Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfelstrudel

Quarkstrudel

Topfen Palatschinken

Marillenkñödel

Eisbombe

(ab 25 Personen)

Eisparfait-Torte

(ab 40 Personen)

Zu später Stunde

Käsebrett

Auswahl von Rohmilchkäse

mit Trauben, Feigensenf und Brotauswahl

Buffetvorschläge/ Auswahl

Buffet „Rotenfels“

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Bunt gemischt Fischplatte
gefüllte Eier
Lachsschinken mit Melone
Blatterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen
Schinken-Spargelröllchen
Tomate Mozzarella
Auswahl an Rohkostsalaten und Blattsalaten der Saison
Butter und Brotauswahl

Hauptspeisen

Tafelspitz mit Meerrettich- oder Senfsauce
Hähnchenschenkel mit Sweet-Chillisaucе glasiert
Schweineschnitzel mit Waldpilzsauce
Kartoffelklöße, Kroketten, Rissolekartoffeln,
Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce
Bairisch Creme

ab 29,00 Euro pro Person

Bei einer Gruppengröße bis 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50
Euro pro Person.

Buffet „Bastei“

(ab 15 Personen)

Suppe

Pilzcremesuppe

Vorspeisen

Bunt gemischt Fischplatte

Garnelen in Knoblauchöl

Schweinelende mit Lebermus

Vitello tonato von der Pute

gemischte Antipasti

Tapas Pflaumen im Speckmantel

Tomate Mozzarella

Auswahl an Rohkostsalaten und Blattsalaten der Saison

Butter und Brotauswahl

Hauptspeisen

Rinderschmorbraten in Burgunder-, dunkel Bier- oder süß-sauere Himbeersauce

Geflügelgeschnetzeltes mit Champions und buntem Gemüse

Tilapia mit Paprikasauce

Kartoffelklöße, Röstinchen, Spätzle,,

Buntes Gemüse der Saison

Dessert

weiße und dunkle Mouse au Chocolate

Quarkmouse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab 35,00 Euro pro Person

Bei einer Gruppengröße bis 20 Personen erheben wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Person.

Menüs

3-Gang-Menü ab 28,00 Euro pro Person

Suppe, Hauptgang, Dessert
Beispielsweise:

Rinderkraftbrühe mit Markköltschen

Geschmorte Lammkeule in Sauce Barolo, Kräutern und frischem Rosmarin
dazu Ratatouille und Rissole-Kartoffeln

Cappuccion-Parfait

3-Gang-Menü ab 30,00 Euro pro Person

Vorspeise, Hauptgang, Dessert
Beispielsweise:

Vitello Tonato

Rückensteak vom Rind mit Steinpilzen in Rahm
dazu Speckbohnen und Fettucine Bianco

Törtchen von Passionsfrüchten mit Himbeermousse

4-Gang-Menü ab 35,00 Euro pro Person

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert
Beispielsweise:

Gänselebermousse mit Apfelgelee mit Brioche

Curry-Zitronengrassüppchen

Gefülltes Poulardenbrüstchen in Estragon-Senfsoße,
Polenta-Törtchen und Zucchinihälften

Apfel-Calvados-Törtchen

Getränke

Mineralwasser

Bellaris Gourmet 0,7l
Classic
Medium
Naturell

4,50 € pro Flasche

Weine

*Individuell beraten wir Sie gerne aus unserer großen Weinkarte.
Ihnen steht eine umfangreiche Auswahl heimischer Tropfen zur Verfügung.
0,75l. Flasche - ab 11,50 €*

Digestif / Spirituosen

*Treffen Sie eine Auswahl aus unserem erlesenen Angebot.
Gerne stehen wir Ihnen auch hier mit Rat und Tat zur Seite.*

Kaffee & Kuchen

*Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten auch selbst mitbringen.
Wir bitten darum diese rechtzeitig anzuliefern, damit sie von uns angerichtet,
bereitgestellt und angeschnitten werden können.*

*Kaffee Gedeck pro Person - 5,20 €
(Gedeckte Tafel, unbegrenzt Kaffee, Tee, Kakao, Milch und Zucker)*

Schlagsahne zum Kuchen pro Schale - 7,50 €

Unsere Restaurant

Für den schönen Abend zu zweit, ein Geschäftsessen oder für Veranstaltungen mit bis zu 20 Personen feiern Sie, mit freundlichem Service und vorzüglicher Küche in unserem Restaurant.

Ein heller Landhausstil kombiniert mit warmen Farbtönen kennzeichnet unser Restaurant. Genießen Sie deutsche Küche mit regionalen und internationalen Akzenten von unserem Küchenchef Manuel Brandt und seinem Team.

Für Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen steht Ihnen unser großer Bankettsaal zur Verfügung.

Ganz egal wo Sie in unserem Haus feiern möchten, wir decken Ihre Festtafel mit unserer festlichen Tischwäsche und Servietten. Ganz individuell besprechen wir mit Ihnen den weiteren Tischschmuck. Wir kümmern uns darum, dass Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu einem ganz besonderen Glanzpunkt wird. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere regionale, frische, Küche und unseren Service auf hohem Niveau

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Service - und Küchenzeiten

In unseren Preisen sind die folgenden Basis-Service und Basis-Küchen-Zeiten enthalten:

Service: mittags von 12 bis 15 Uhr / abends von 18 bis 01 Uhr

Küche: mittags von 12 bis 14 Uhr / abends von 18 bis 22 Uhr

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir Ihnen ab 01:00 Uhr nachts für den Service stundenweise Mitarbeiterkosten berechnen.

Der Nachtzuschlag beträgt 28 € pro Stunde. Die Anzahl der Servicekräfte richtet sich nach den noch anwesenden Gästen.

Personenzahl

Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierfür natürlich vollstes Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z.B. Menüpreis) angemessen zu erhöhen, sowie eventuell bestätigte Räume zu tauschen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens zwei Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend.

Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

Professionalität

„Ihr erfahrener Gastgeber vor Ort“ - Unsere über 20-jährige Erfahrung im Organisieren und Veranstellen von Banketten und Festlichkeiten ist Ihr unschätzbarer Vorteil. Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Sonstige Kosten (Raumkosten, Licht, Energie, etc.)

Wir verzichten grundsätzlich auf die Berechnung von Raum- und Bereitstellungskosten. Als Gastronomiebetrieb sind wir jedoch auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz, zur Deckung unser Betriebskosten, in den von uns zur Verfügung gestellten Räumen angewiesen.

Dieser Mindestumsatz ist abhängig vom Raum, der Personenzahl und der Art der Veranstaltung.

Wir freuen uns darauf Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen.

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und der Planung Ihrer Veranstaltung beraten wir Sie selbstverständlich gerne in einem persönlichen Gespräch vor Ort. Bitte vereinbaren Sie einen Termin und profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.

Ihre Ansprechpartner
Gasthaus zur Rotenfelsstube
Brandt KG
Herbert & Sigrid Brandt

Küchenchef:
Manuel Brandt



Rotenfelsstr.25
55595 Traisen

Tel: 0671 - 35917

Fax: 0671 - 481271

Email: brandt@rotenfelsstube.de

web: <http://rotenfelsstube.de/>