

# Bankettmappe



*Liebe Gäste,*

wir heißen Sie herzlich willkommen bei uns und bedanken uns für Ihr Interesse.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unsere Leistungen und Angebote vorstellen. Vom kleinen Empfang bis hin zur Traumhochzeit, egal, ob Geburtstag oder Jubiläum, Firmenfeier oder Party im Freundeskreis, unser großzügiges Restaurant mit Biergarten bietet Ihnen ein liebevolles und harmonisches Ambiente für jeden Anlass.

Im denkmalgeschützten Gebäude Rommelmühle befindet sich unser schönes Restaurant mit direktem Blick zur Enz. Wir laden Sie herzlich ein, werfen wir einen Blick hinein.

# Räumlichkeiten

## Braustube

Unsere kleine rustikale Braustube bietet Platz für bis zu 25 Personen, ein intimes ungestörtes Flair für Feiern und Anlässe im kleinen Rahmen.

Umsatzgarantie bei Exklusivbuchung: Freitag bis Sonntag 1200 Euro

## Nebenzimmer

Unser geräumiges Nebenzimmer mit langer Fensterfront ist auch für große Feiern geeignet und kann ganz flexibel bestuhlt werden.

Besonderheit: Der direkte Zugang zur Enz-Terrasse.

Maximale Personenzahl: 80

Umsatzgarantie bei Exklusivbuchung: Freitag bis Sonntag 3500 Euro

## Restaurantbereich mit Nebenzimmer bis Theke

Besonderheit: Der direkte Zugang zur Enz-Terrasse

Maximale Personenzahl: 100

Umsatzgarantie bei Exklusivbuchung: Freitag bis Sonntag 4000 Euro

# Unsere Räumlichkeiten

## Restaurant

Feiern Sie ungestört mit ihren Gästen im gesamten Restaurant, inkl. Terrasse mit Enzblick

Maximale Personenanzahl: 160-180

Umsatzgarantie bei Exklusivbuchung: Freitag bis Sonntag 6500 €

## Biergarten direkt an der Enz

Sie möchten in unserem wunderschönen, gemütlichen Biergarten feiern?

Sprechen Sie uns an...

Preise für Veranstaltungen außerhalb unserer Öffnungszeiten nach Vereinbarung

# Willkommensgruß für Ihre Gäste



**Sekt / Secco**  
aus dem Weingut Cleebrohn-Güglingen

*ein Glas Sekt mit*

- Holundersirup
- Cassis Johannisbeerlikör
- Apérol (Italienischer Bitterlikör)

## *Alkoholfreier Aperitif-Cocktail*

**Happy Day**  
ein Mix aus Orangensaft, Grenadine und Bitter Lemon

## *Zu später Stunde an der Bar*

**Lillet Wild Berry**  
verfeinert mit Himbeeren auf Eis

**Apérol Spritz**

**Hugo**  
ein spritziger Sekt mit Holunderblütensirup,  
verfeinert mit Minze auf Eis

**Gin Tonic**

**Campari Orange**

## *Zur kalten Jahreszeit – der heiße Aperitif*

**Glühwein, Tee mit Rum oder heißen Hugo.**

## *Snacks zum Empfang*

### *Fingerfood/Flying Buffet*

**Mini-Leberkäsemmel**

**Melonenschiffchen im Serranoschinken**

**Tomate-Mozzarella-Spieße**

**Knusprige Minischnitzelchen (Schwein)**

**Von der Pute**

**Bruschetta**

**Spargelsuppe (Saison) im Glas mit Croutons**

**Tomatencremesuppe im Glas mit Croutons**

### *Canapés – knuspriges Baguette mit ...*

**Schinken gekocht und geraucht**

**Serano Schinken**

**italienischer Salami**

**Räucherlachs**

**Emmentaler/Gouda**

**Frischkäse mit Schnittlauch**

# Schnitzel-Buffer

**Schnitzel vom Schwein**

**mit Kartoffelsalat, Pommes, Kroketten oder Spätzle**

**Braten und Rahmsauce**

**½ Pute ½ Schwein**

**Von der Pute**

**Vom Kalb**

**Cordon Bleu mit Gemüse und Röstitaler**

**Schnitzel-Involtini von der Pute mit Parmaschinken und Salbei**

**dazu Rosmarinkartoffeln**

**Schnitzel mit Cornflakes- Panade dazu Jägersauce und Semmelknödel**

**Schnitzel-Holstein mit Spiegelei und Bratkartoffeln**

**Schnitzel Hawaii mit Käse, Ananas und Süßkartoffelpommes**

**Schnitzel Piccata-Milanese im Parmesaneimantel mit Spaghetti**

**Schnitzel vom Kalb mit Kroketten**

Stellen Sie sich Ihre Speisenfolge selbst  
zusammen...

## Vorspeisen

**Kleiner gemischter Marktsalat nach Saison**

**Bunte Zupfsalate mit Hausdressing  
Scheiben vom geräucherten Lachs  
und Brot**

**Bietigheimer Feldsalat (Saison) mit Speck und Croutons**

**Roastbeef rosa gebraten, mit Remouladensauce**

**Salatbouquet**

**Gegrillter Ziegenkäse, Honig, geröstete Pinienkerne  
Salatbouquet**

**Vitello Tonnato**

**Hauchdünne Scheiben vom gekochten Kalbfleisch  
Thunfisch-Kapern-Sauce**

**Flammkuchen verschiedene Sorten**

## Suppen

**Kräftige Rinderbrühe in der Suppentasse serviert mit ...**

**Grießklößchen und Schnittlauch  
Streifen vom Kräuterflädle  
Kleine Maultascheneinlage**

**Hochzeitssuppe**

**Tomatencremesuppe mit Croutons**



## *Fisch*

**Lachsfilet vom Grill, Soße Bearnaise  
Marktgemüse, Petersilienkartoffeln**

**Gebratenes Filet vom Zander, Mandelbutter  
Gemüse der Saison, Kartoffeln**

**(preise variieren je nach Saison)**

## *Fleisch*

**Saltimbocca  
Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken,  
Rosmarinkartoffeln**

**Burgunderbraten vom heimischen Rind,  
Spätburgundersoße, Knöpfe**

**Ofenfrischer Krustenbraten, Bratensoße  
hausgemachte Semmelknödel**

## *Fleischlos glücklich – nicht nur für Veggies*

### **Minestrone**

**Gemüselasagne, provenzalische Soße**

**Rote Paprikaschote  
gefüllt mit mediterranem Gemüse  
überbacken mit Schafskäse**

**Allgäuer Käseknöpfe mit würzigem Bergkäse  
Röstzwiebeln**

**Veggi-Schnitzel mit Gemüse der Saison**

**Veggi-Flammkuchen mit Fetakäse, Schmand, Peperoni**

**Veganer-Flammkuchen mit Tomaten, Pilze, Zucchini,  
Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln**

**Gemüse-Quiche mit Salat der Saison**

## *Zur später Stunde und zwischendurch*

**Gulaschsuppe mit Bauernbrot**

**Käsebrett mit Trauben, Nüssen, Baguette**

**Wurstplatte ausgarniert mit Baguette**

**Curry Wurst Berlin Adlon**



## *Dessert*

**Frischer Obstsalat im Gläschen mit Sahnehaube und Minzblättchen**

**Mousse au chocolate im Gläschen**

**Panna Cotta mit Waldbeersöße im Glas**

**Bayrische Creme mit Himbeerspiegel im Glas**

**Crème Brûlée garniert mit Früchten**

**Frische hausgemachte Mandelwaffeln mit Puderzucker**

**Schmandmousse im Gläschen**

# Menüvorschläge

## Menü 1

**Flädlesuppe**

**\*\*\***

**Gemischter Braten von Schwein und Rind**

**zweierlei Soßen**

**Knöpfe**

**\*\*\***

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren**

## Menü 2

**Karotten-Ingwersuppe**

**\*\*\***

**Piccata von der Pute im Parmesan-Ei Mantel gebraten**

**Tomatenspaghetti**

**\*\*\***

**Weißes Schokoladenparfait fein garniert**

# Menüvorschläge

## Menü 3

**Kleiner gemischter Marktsalat**

\*\*\*

**Zarter Kalbsrücken rosa gebraten  
Rotwein-Schalotten-Soße,  
geschmortes Wurzelgemüse  
Kroketten**

\*\*\*

**Weißes und dunkles Schokoladenmousse fein garniert**

# Buffetvorschläge

ab 40 Personen

## Echt Schwäbisch

### Salate

**Bietigheimer Zupfsalate mit Hausdressing und French-Dressing**

**Gurken-Rahmsalat mit Dill**

**Karottensalat**

**Krautsalat**

**Kartoffelsalat**

### Vorspeisen

**Variation von geräuchertem Lachs und Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne**

**Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße**

**Tomaten mit Mozzarella, Balsamico**

### Hauptspeisen

**Panierte Puten- und Schweineschnitzel**

**Brauhaus-Gulasch**

**Kleiner Zwiebelrostbraten im Lembergersößle**

### Beilagen

**Spätzle, Pommes, Kroketten**

### Deserts

**Panna Cotta mit Früchtchen der Saison, Bieramisü**



## *Festtagssbuffet 1*

### *Salate*

**Bietigheimer Zupfsalate mit Hausdressing oder French-Dressing  
Gurken-Rahmsalat/Weißkrautsalat  
Kartoffelsalat**

### *Vorspeisen*

**Shrimpssalat im Gläschen  
Vitello Tonnato  
Räucherlachsrollchen mit Zitronenschmand und Kräuter**

### *Suppen*

**Festtagssuppe, Karotten-Ingwer-Suppe**

### *Hauptspeisen*

**Schwarzwälder Forellenfilet mit Gemüsestreifen in Rieslingrahmsauce  
Schweine-Medaillons in Champignonrahm  
Saltimbocca - Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken**

### *Beilagen*

**Spätzle, Pommes, Kartoffelgratin, Marktgemüse**

### *Dessert*

**Vanilleeis mit Heißen Himbeeren**



## *Festtagssbuffet 2*

### *Salat*

**Bietigheimer Zupfsalat**

**(wird von uns serviert)**

**Gurken-Rahmsalat/Weißkrautsalat  
Kartoffelsalat**

### *Vorspeisen*

**Festtagssuppe mit Flädle und frischem Schnittlauch**

**(wird von uns serviert)**

### *Hauptspeisen*

**Kalbsfilet mit Mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

**Lachstranchen mit leichter Zitronensoße an Tagliatelle**

**Schweinemedallions in Champignonrahm mit Spätzle**

### *Dessert (in Gläschen)*

**Obstsalat mit Minzblättchen und Sahne**

**Mousse aus weißer und dunkler Schokolade**



## *Festtagsbuffet 3*

### *Salat*

**Bietigheimer Feldsalat mit Speck und Balsamico**

**(wird von uns serviert)**

### *Vorspeise*

**Caprese mit Basilikum und Baguette**

**(wird von uns serviert)**

### *Hauptspeisen*

**Roastbeef vom Brett mit Gemüse der Saison und Dauphine**

**Hähnchenbrust an feiner Tomatensoße mit Tagliatelle**

**Kleine Schnitzel von der Pute mit Rosmarinkartoffel**

### *Dessert*

**Feinstes Zitronensecco-Sorbet mit Schokoladensoufflé**

**Früchtetraum mit Schokoladensplitter**





## *Barbe-Q*

**Im Sommer richten wir gerne ein Grillfest für Sie aus.  
Nur möglich bei einer Buchung des Nebenzimmers/Restaurants.**

### **Salatbuffet**

**Bietigheimer Zupfsalate mit Hausdressing und French-Dressing  
Gurken-Rahmsalat mit Dill  
Karottensalat  
Krautsalat  
Tomate-Mozzarella mit Balsamico  
Kartoffelsalat**

### **Grillbuffet**

**Gemüsespieße mit und ohne Speck**

**Grillkäse**

**Garnelenspieße**

**Merguez - feurige Lambratwürstchen**

**Marinierte Puten- und Schweinesteaks**

**Spareribs**

**Dazu:**

**Folienkartoffeln, Baguette, Kartoffelecken**

**Barbecuesoße, Mangodip, Sourcream**

### **Dessertbuffet**

**Zitronencreme**

**Panna Cotta mit Beeren**

**frische Früchte**



## *Spargelmenü*

### *Vorspeise*

**Spargelcreme Suppe**

**Frischer Marktsalat mit Baguette**

\*\*\*

### *Hauptgang*

**Weißer und grüner Spargel mit Hollandaise und Butter**

**Schnitzel mit Zitronen**

**Kräuterflädle**

**Salzkartoffeln**

\*\*\*

### *Dessert*

**Frische Erdbeeren mit Vanilleeis**

**Dazu empfehlen wir aus dem Weingut Cleeborn-Güglingen- Pinot Meunier blanc de noir, trocken**

**Auch wenn ihre Feier länger geht, wir betreuen Sie gerne. Ab 23.00 Uhr berechnen wir eine Stundenpauschale von 150 €. Diese Leistung muss bei der Reservierung angemeldet werden.**

### **Dekoration**

**Die Tisch- und Raumdekoration soll perfekt zu Ihrem Fest passen?**

**Seit Jahren arbeiten wir eng mit Floristen zusammen und vermitteln gerne den Kontakt.**

**Falls von unserer Seite Dekorationsmaßnahmen gewünscht werden, berechnen wir hierfür**

**25,00 € pro angefangene Stunde**

**Für ein festliches und elegantes Ambiente:**

**Weißer Tischwäsche**

**Preis auf Anfrage**

**Stoffservietten**

**Preis auf Anfrage**

**Weißer Stuhlhussen**

**Preis auf Anfrage**

**Stuhlhussen Schleifen**

**Preis auf Anfrage**

**Stehische mit Tischwäsche**

**Preis auf Anfrage**

### **Unterhaltung**

**Darf unsere Bar Teil Ihrer Feier werden? Gerne! Hierfür halten wir eine spezielle Barkarte mit Cocktails und Digestifs für Sie bereit.**

**Für viel Spaß und schöne Erinnerungen sorgt eine Fotobox. Gerne organisieren wir das für Sie.**

**Preis auf Anfrage**

**Sie benötigen einen DJ? Wir sind Ihnen auch hier bei der Auswahl und Kontaktaufnahme gerne behilflich.**

## Rahmenbedingungen

- Bitte teilen Sie uns bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Personenzahl mit. Diese dient als Berechnungsgrundlage.
- Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit.
- Sind verschiedene Programmpunkte für Ihre Feier geplant? Bitte teilen Sie uns den ungefähren Ablaufplan bis 7 Tage vorher mit.
- Bei Konfetti oder ähnlichen Dekomaterialien berechnen wir für die Endreinigung eine Pauschale von **100 €**
- Bei Stornierungen gelten die Vorschriften des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands e. V.

## Eigener Kuchen

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis von 3,50 € pro Person. Dies beinhaltet das Schneiden des Kuchens sowie die Bereitstellung von Teller, Besteck und Serviette.

## Korkgeld

Spirituosen  
Wein/Sekt/Secco

40 € pro Flasche  
20 € pro Flasche

Schnitzelbräu  
Flößerstraße 60  
74321 Bietigheim- Bissingen  
07142/9938490  
info@sb-bb.de  
www.schnitzelbraeu-bietigheim.de

