

# **Banketmappe**

## **Seminar in Gaststätte Winzerverein**

**Komplett Pauschal Ganzen Tag Von 9:00 Uhr bis 17:00 Uhr 49 euro P.p**

*Kaffe, Latte, Caputchino, Tee, Traubensaft , Wasser Durchgehend immer da !*

**10:30 Uhr Frühstückspause**

*( herzhaftes Gebäck, Croissant, Belegte Brötchen )*

**12:30 Uhr Mittagspause**

*2. gang Menü von unserer Köchenschef*

*Ein Salat oder eine Suppe*

*Ein warmes Gericht mit*

*Fleisch, Sauce, Wirkstoffreiche Beilage, Sättigungsbeilage*

*Oder komplett vegetarisches Gericht*

**15:30 Uhr nachmittags Pause**

*Kuchen Nach Wahl aus unserer Theke*

**Halbe Tag Pauschal Ganzen Tag Von 9:00 Uhr bis 13:00 Uhr 37,50 euro P.p**

*Kaffe, Latte, Caputchino, Tee, Traubensaft , Wasser Durchgehend immer da !*

**10:30 Uhr Frühstückspause**

*( herzhaftes Gebäck, Croissant, Belegte Brötchen Käse,Salami )*

**12:30 Uhr Mittagspause**

*2. gang Menü von unserer Köchenschef*

*Ein Salat oder eine Suppe*

*Ein warmes Gericht mit*

*Fleisch, Sauce, Wirkstoffreiche Beilage, Sättigungsbeilage*

*Oder komplett vegetarisches Gericht*

**Einfach Raum Nutzung für Einfache Versammlung und Besprechung Pauschal 3 St. 20 euro P.p**

*Verpflegung über A-la-Carte durch Service Personal*

*Inklusive: Ganze Stereoanlage, Beamer , Lautsprecher, Mikrofon  
Tischen und Stühle Aufbau Nach wünsch, Reinigung und Personal Kosten*

## ***Hochzeit in Gaststätte Winzerverein***

*Bei eine Hochzeit Wir berechnen 49 Euro P.p*

*Sekt Empfang 10 Euro P.p Inklusive unsere Haus Sekt Extra-Drey und Orangensaft*

*Fingerfood zum Sekt Empfang 8 Euro P.p  
Bitten Wir: 3 Verschiedene Flamkuchen nach Wahl und Bruschetta*

*Inklusive Aufbau in Edelweiß, Tischdecken und Stofservieten, Besteck, Wassergläser und  
Weingläser, Reinigung Saal und Servicepersonal bis 00:00 Uhr.  
Danach 20 Euro Pro Stunde Pro Mitarbeiter*

*Blumen und Dekor Nach Wunsch mit Aufpreis*

*DJ Snopy mit Selbst Vereinbarung +49 173 7944051*

*Beispiel Bufet:*

### ***Hochzeit***

*gemischter Blattsalat mit Himbeere-Dressing  
Tomaten, Gurken und Paprika als Aufschnitt*

*Gemischter Brotkorb, Butter und gute Olivenöl*

#### ***Angemachte Salaten***

*Karotten Salat in Essig-Öl-Knoblauch-Chili*

*Griechischs Salat und Kartoffelsalat*

Geräucherte Fische Variation (Anhang Angebot das Marktes )

Vitolo-tonato  
mit Kalbfleisch und Tunfisch Sauce

Caprese Platte  
Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikumpesto

### **Suppe**

Rinderkraft Brühe mit Gemüse und Fleisch Einlage

### **Warmes Bufet**

Roastbeef vom Grill Mit Sauce Bereis (US Buf )

Hähnchen vom Grill in Pfeffer Rahmsauce

Mediterrane Fisch Variation mit Olivenöl, Paprika, Zucchini und Champignons

Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung  
Kirschtomaten, Rucola-Salat, Oliven und Parmesan-Käse

Duftreis

Mediterranem Gemüse Pfanne  
Mit gebratene Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons  
Thymian, Rossmarin und Knoblauch

### **Dessert**

Obstplatte  
Panna Cotta in Gläschen  
Kaiserschmarrn  
mit verschiedene Saucen wie Himbeere, Kirsche und Vanille

## **Geburtstag Feier, Familien Treff, Firmenfeier**

**Bufet Beispielen:**

### **Als Vorspeise**

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, gutes Olivenöl und Balsamico Dressing, Essig, Olivenöl und Brot.

Griechischer Salat, mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln.  
Karottensalat mit Essig und Öl mariniert.  
Weißkrautsalat mit Essig und Öl mariniert.

Antipastiplatten (mediterranes Gemüse scharf angegrillt und mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch mariniert).

Vitello Tonnato (Kalbsrücken Medium gegrillt, mit Tunfischsauce, Kapern und Sardellen).

### **Hauptgang**

Transchierte Schweinelende auf Pilz-Rahmsauce.

Coq au vin (geschmorte Hähnchenkeulchen in Rotweinsauce).

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mediterranes Gemüse (Olivenöl, Paprika, Lauch, Knoblauch, Rosmarin und Thymian).

Mediterrane Kartoffelpfanne (im Ofen gebackene Kartoffeln, ohne Schale, mit Champignons, Karotten, Zwiebeln und abgeschmeckt mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch).

Tagliatelle mit getrockneten Tomatenstreifen.

### **Dessert**

Obstplatte.

Verschiedene Mousses ( Erdbeere, weiß und dunkel).

**37,50 P.p**

## **Pfälzer Bufet**

### **Vorspeise**

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, gutes Olivenöl Dressings Balsamico Dressing

Weißkrautsalat mit Kümmel

Karottensalat mit gebratenen Pilzen aus Pfälzer Wald

Crème brûlée von der Pfälzer Leberwurst abgerundet mit Thymian und Pfälzer Weinbrand

Carpaccio vom Saumagen ( Rucicola, Balsamicodressing, Parmesan, Olivenöl und Radieschen)

### **Suppe**

Leberknödel Eintopf Mit Einlage

### **Hauptgang**

Pfälzer platte ( Grobe Bratwurst, Gebratene Saumagen )  
Leberknödeln auf Sauerkraut

Gebratene Blutwurst Kartoffelgratin  
Gefüllte Kartoffelklößen mit Speck und Zwiebeln  
Ofen Kartoffeln mit Knoblauch Schmand

**Dessert**

Pfälzer Weinbrandcreme

Pfälzer Dampfnudeln

Kirschplotz

**36,50 Euro P.p**

**Grill Buffet**

***Vorspeisenbuffet:***

Canapés: Lachs, Frischkäse und Bruschetta

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, gutes Olivenöl und Balsamico Dressing.

Brotkorb

Als angemachte Salaten, Gurken, Tomaten, Karotten Salat, Kartoffeln Salat, Nudelsalat  
Tomaten Mozzarella , Basilikumpesto, grober Pfeffer, Olivenöl)

Antipaste-Variationen ( Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Schafskäse angebraten und  
eingelegt in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian)

***Hauptgang Grill***

Entrecôte vom Rind

Lammkoteletts

Hähnchenbrust Filet

Bratwürste

Saumagen

**Saucen**

Barbecue, Aioli, Kräuterbutter, Hollandaise, Ketchup, Senf

**Als Beilagen**

Rosmarin Kartoffeln, Pommes, Duftreis

Dessert

Obstsalat in Gläsern

Ukrainische Honig-Kuchen Schnittchen

**38,50 Euro P.p**

# Flying Büfett

Essen im Stehen

## Vorspeise

Crème Brûlée von der Leberwurst

Thai - Curry Suppe mit Hähnchenstreifen  
(Kokosmilch , Curry , Gemüse , Pilze )

Garnelen im Knusperteig mit süßer Chillisoße

Kleine mediterrane und klassische Flammkuchen

gemischter Salat im Glas mit Speckcroutons und Vinaigrette Dressing

## Hauptgang auf Buffet

Putensteaks und Zucchini Gemüse auf Kartoffel Püree

Zanderfilet mit Reis und mediterranem Gemüse

Rumpsteak Medallions mit Wedges und Dijonsenf-Sauce

## Dessert

Mascarponecreme an roten Früchten im Glas

Schokoladen Mousse an frischem Obst im Glas

Fruchtspieße Im Glas m

# Trauerfeier

Extra Raum 6 Euro P.p Inklusive Aufbau, Abbau und Reinigung

Eine Kaffe Kanne 9 Euro Inklusive Zucker, Milch

Tee aus unsere A-la-Carte

Kuchen Nach Wahl aus unsere Kuchen Theke oder auf wünsch extra Bestellung 3,90 Euro Stk.

Belegte Halbe Brötchen  
mit Frischkäse, Salat, Salami, Schinken, Käse, Marinierte Gemüse 3,80 Euro Stk.