

RESTAURANT
STAUFERLAND
BAD BOLL



Menüvorschläge für Ihre Feier

auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen
eine kleine Auswahl und Möglichkeit unseres Angebotes.

Herzlich Willkommen im Restaurant Stauferland

Ihre Festlichkeit wollen wir zu etwas Besonderem machen,
dies gelingt uns mit aufmerksamem und freundlichem Service,
sowie einer kreativen und ausgewogenen Küche.

Auf den folgenden Seiten werden wir Ihnen Vorschläge für
ein gemeinsames Menü, Arrangements und Büffets unterbreiten.

Bei der gesamten Planung Ihres Festes,
sind wir gerne an Ihrer Seite und werden Ihre Ideen mit unserer
Erfahrung zu einem unvergesslichen Ereignis machen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für die Menübesprechung,
bis spätestens 3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung.

**unter der Telefonnummer 07164-801680
oder per Mail may@restaurant-stauferland.de**

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung und
Tragen unseren Teil zum Gelingen bei.

Ihre Familie May mit Team

RESTAURANT STAUFERLAND - FAMILIE MAY
GRUBINGER STR. 32, 73087 BAD BOLL
TELEFON: 07164-801680 may@restaurant-stauferland.de

FÜR EINE ERFOLGREICHE VERANSTALTUNG

RESERVIERUNG

Um Ihren Raum zu reservieren, benötigen Sie von uns eine schriftliche Bestätigung. Bei alleiniger Raumnutzung berechnen wir eine Anzahlung von 10 % des Menüpreises.

APERITIF & FINGERFOOD

Der ideale Auftakt, starten Sie mit Spritz und Kreativität in Ihre Feier.

Wir empfehlen Ihnen eine Auswahl von 3-5 Teile pro Person.

Der Preis liegt je nach Auswahl, bei 2,00 € bis 6,00 € pro Teil.

- aus Blätterteig:
Schinkenhörnle, Käsestange,
Maultäschle oder Pizzaschnecke
- Zwetschge im Speckmantel
- Blutwurstpraline mit Apfelgelée
- Grissini mit Coppa
- Frisch geräuchertes Roastbeef
mit rotem Zwiebelchutney
- Maultäschle auf Kartoffelsalat
- Alblinsensalat mit geräuchertem
Forellenmousse
- Flädleroulade mit Lachs und
Frischkäse
- Lauchquiche
- Tomate-Mozzarella Spieß
- Mediterraner Gemüsesalat
- Kartoffelpraline mit Speckchip
- Verschieden belegte Canapes

Dazu servieren wir Ihnen gerne:

- Champagner
-Nominé Renard Champagner brut-
- Unsere Hausmarke Württemberger Rieslingsekt
-Weingut Schloß Affaltrach-
- Kessler Jägergrün brut
- Kessler Hochgewächs brut rosé
- Bad Boll Bio Bizzler
-Apfel-Birnen Schaumwein aus Bad Boll-
- Hauscocktail alkoholfrei
-Fruchtcocktail aus eigener Mischung-
- Prisécco aus der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat
- Rotfruchtig, Weißduftig, Rosenzauber -
- Orangensaft

GETRÄNKEPAUSCHALE

Sie wollen das Komplettpaket, gerne bieten wir Ihnen auch eine Getränkepauschale über die Dauer Ihrer Veranstaltung an

Diese beinhaltet:

- Wasser
- Softdrinks (Cola, Fanta, Säfte,...)
- Bier (Grüibinger Brunnenbier, Hefeweizen, Pils)
- Württemberger Qualitätsweine
- Heißgetränke (kein Kaffeegedeck)

für 6,0 h / 32,00 €

z.B. 17.30 bis 23.30

für 7,0 h / 36,00 €

z.B. 17.00 bis 0.00 Uhr

für 8,0 h / 40,00 €

z.B. 16.00 bis 0.00 Uhr

KORKGELD

Sie dürfen Ihren eigenen Sekt und Wein mitbringen.

Das Korkgeld hierfür beträgt 15,00 € pro Flasche.

DAUER IHRER VERANSTALTUNG

Aufgrund gesetzlicher Vorschriften dürfen unsere Mitarbeiter maximal 10 Stunden pro Tag arbeiten. Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns das geplante Ende Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen. Gerne sind unserer Mitarbeiter auch nach Mitternacht für Sie da, ab 0.00 Uhr fällt ein Nachtzuschlag von 39,00 € pro Mitarbeiter und Stunde an. (es sind bis zum Schluss immer mindestens 2 Personen anwesend)

MENÜ / BÜFFET

Nachfolgend haben wir für Sie einige Menüs zusammengestellt, um Ihnen die Wahl ein wenig zu erleichtern. Sämtliche Menü- und Buffetvorschläge lassen sich nach Ihren Wünschen verändern. Gerne stehen wir Ihnen mit unserer professionellen Beratung zur Seite. Wir berücksichtigen dabei Ihr Budget, die Personenzahl, die Jahreszeit und die Veranstaltungsart. Sollten Sie Ihr Lieblingsgericht nicht in unseren Vorschlägen finden, bereitet unser Küchenteam jede Speise handgemacht und ohne Zusatzstoffe für Sie individuell zu.

GÄSTEZAHL UND BERECHNUNGSGRUNDLAGE

Sämtliche Speisen werden eigens für Ihre Veranstaltung zubereitet. Bitte teilen Sie uns die finale Personenanzahl drei Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Diese Zahl ist Berechnungsgrundlage für die Küchenleistung.

VORSPEISEN / SUPPEN

Bunter Salatteller Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit Hausdressing	5,90 €
Verschiedene Blattsalate mit Speck & Croûtons	7,90 €
Variation von Wildkräutern und Blattsalate mit karamellisierten Apfelspalten und Ziegenkäsetaler im Speckmantel	11,00 €
Anti Pasti Teller: Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, verschieden mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten, garniert mit Rucola und Parmesan	11,50 €
Salatbouquet mit geräuchertem Forellenmousse auf Alblinsensalat	9,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Traubenkernöl, Rucola und Parmesan	13,00 €
Fischvariation: Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich, TaTar vom Lachs, Riesengarnele und Tomaten Avocadosalat	12,00 €

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50 €
Festtagssuppe mit Kräuterflädle, Maultäschle und Grießnocke	6,90 €
Tomatencremesuppe mit Mozzarella	6,90 €
Rahmsuppe vom Württemberger Rieslingsekt mit Croûtons	7,00 €
Rote Beete Cremesuppe mit gebratener Garnele	8,00 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumgrießklößchen	7,50 €

Vorspeisenvariation – das Besondere –

Kombinieren Sie verschiedene Komponente auf einem Teller miteinander
z.B. Salatbouquet mit Anti Pasti und Tomate Mozzarella
dazu eine klare Tomatenkraftbrühe ab 11,00 €

SORBETS –für Zwischendurch eine kleine Erfrischung–

Limetten-, Cassis-, weißer Pfirsich- oder Maracujasorbet	4,00 €
Anschließend mit Sekt oder Vodka aufgefüllt	7,00 €

**HAUPTGERICHT –Klassisch, Modern und Pfiffig interpretiert-
alle Hauptgerichte sind Vorschläge und natürlich können die einzelne
Komponenten ausgetauscht werden**

Klassisch:

Traditioneller Sonntagsbraten vom Kalb und Schwein mit eigener Soße dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle mit Bröselschmelze	17,50 €
Züricher Sahnegeschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons Gemüse und Röstikroketten	20,00 €
Mit Pistazien gefüllte Alb-Poulardenbrust auf Kräuterjus dazu mediterranes Gemüse und Kräuternudeln	19,50 €
Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsoße frisches Gemüse, Spätzle mit Bröselschmelze und Röstikroketten	19,50 €
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit saisonalem Gemüse und Kartoffelwürfel	22,00 €

Modern:

Duo vom Schwein Zart geschmortes Bäckle in Schalottensoße und Medaillon vom Filet unter einer Kräuterkruste dazu Gemüse und Kartoffelgratin	19,50 €
Saltimbocca von der Albpoularde mit gegrilltem Gemüse und Gnocchi	19,00 €
Am Stück gebratenes Rinderfilet mit karamellisierten Schalotten auf Rahmgemüse und Schupfnudeln	29,00 €

Pfiffig:

Kalbsfilet mit gebratenen Waldpilzen auf Portweinsoße dazu ein gefülltes Wirsingsäckchen und Haselnußspätzle	30,00 €
Filet vom Spanferkel im Weißbrotmantel und gebratenes Kalbshüftsteak mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,50 €
Gebratene Entenbrust mit Honig und Orange verfeinert an Thymianjus dazu kandierte Walnusskerne auf glasierte Trauben und Kartoffelpudding	24,00 €

Wild:

In Rotwein geschmorter Wildgulasch aus der Keule mit Wacholdersoße dazu Chili-Zwetschgen und Speckknödel	19,50 €
Traditioneller Rehbraten mit Preiselbeerbirne an Wildrahmsoße dazu gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle	21,00 €
Wildschweinschulter auf Röstgemüse im Ofen gegart dazu Rotweinschalotten und Rosmarinkartoffeln	20,00 €
Duett vom Hirschrücken und langsam gegarter Rehkeule mit Speckrosenkohl und geschmelzten Schupfnudeln	29,00 €

Fisch:

Gebratenes Honauer Forellenfilet mit Mandelbutter dazu Blattspinat und Kräuterkartoffeln	20,00 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten unter einer Lavendel-Orangenkruste mit Rahmkohlrabi und Kartoffelgnocchi	23,50 €
Cordon Bleu vom Seeteufel und gebeiztem Lachs in Rosmarinbutter gebraten auf Fenchelbeet und Safranrisotto	28,00 €

Vegetarisch:

Spinatknödel mit Nußbutter gebraten auf Rahmpilzen	16,50 €
Zitronenrisotto mit gebratenem Gemüse und Kirschtomaten	17,50 €



DESSERT – Eisbecher, Mousse, Creme oder Parfait-

Gemischtes Eis mit Sahne	5,70 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50 €
Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Panna Cotta mit Fruchtmark	7,50 €
Im Bierteig gebackene Apfelküchle mit Zimt und Zucker dazu Vanillesoße und Cremeeis	9,50 €
Dunkles Schokoladenmousse und Vanilleparfait mit frischen Früchten garniert	11,00 €
Crémé Brûlée mit Vanille und Orange verfeinert dazu beschwipste Kirschen und Joghurtrahmeis	9,50 €
Schokoladentarte mit gerösteten Nüssen und Vanillesahne	8,50 €

Das Besondere –Dessertvariation-

Früchte von Ihrer schönsten Seite, hausgemachtes Mousse, Sorbet, Parfait und marinierte Früchte.

Für Sie veredelt – ein abgerundetes Geschmackserlebnis ab 12,50 €

Als Beispiel:

Erdbeere & Rhabarber: Erdbeermousse, Vanilleparfait mit karamelisiertem Rhabarber, Erdbeersorbet und marinierte Erdbeeren

Schokolade & Frucht: dunkles Schokoladenmousse, Vanilleparfait, Cassissorbet, Schokoladenfrüchtespieß

KÄSEDESSERT

Käsewürfel mit Trauben, Nüssen und Salzgebäck	8,50 €
Milder Ziegenfrischkäse mit lauwarmen Orangenkonfit	9,50 €
Französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Trauben garniert dazu servieren wir Ihnen eine Brotauswahl	ab 10,50 €

BÜFFETS

Unsere Büffets servieren wir ab 30 Personen

Büffet Stauferland: 40 €

Vorspeise

Saisonale Rohkost- und Blattsalate
mit Hausdressing
Geschmorte Schweinebäckle auf Alblinsensalat
Hausgemachte Fischterrinen mit Honig-Senf dipp
Kartoffelmousse auf Pumpnickel
Baguette und Butter

Hauptgericht

Gemischter Braten
mit Speck gefüllte Poulardenbrust
gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter
marktfrisches Gemüse
Spätzle und Kräuterkartoffeln

Dessert

Beerengrütze mit Eierlikörsahne
Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße
Schwäbische Tiramisu (mit Apfel und Wibe)

Büffet Stauferland Exklusiv: 50 €

Vorspeise

Saisonale Rohkost- und Blattsalate
mit Hausdressing
Tafelspitzcarpaccio mit Schnittlauchvinaigrette
Gemischte Räucherfischplatte
und Sahnemeerrettich
Falafeltaler mit Gurken-Knoblauchdipp
Baguette und Butter

Hauptgericht

Kalbsnuß aus dem Ofen
gebratenes Schweinefilet mit Pilzrahmsoße
Saibling unter einer Zitronenkruste
marktfrisches Gemüse
Kartoffelwürfel und Kräuternudeln

Dessert

Marmoriertes Schokoladenmousse
Fruchtspieße und Parfait

Büffet Mediterran: 45 €

Vorspeise

Frische Blattsalate mit Balsamico- und Hausdressing
Anti Pasti Platte mit gegrilltem Gemüse
Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme und Kapern
Tomaten-Avocadosalat mit Garnelen
Baguette und Butter

Hauptgerichte

Roastbeef am Stück gebraten
Involtini von der Poularde
Gebratenes Doradenfilet
mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Zitronenrisotto

Dessert

Panna Cotta, frischer Fruchtsalat und Tiramisu

Sie hätten gerne noch ein Süppchen dazu? Wählen Sie aus: (+ 2,00 €)

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
Rieslingschaumsüppchen mit Knoblauchcroûtons
Tomatencremesuppe mit Basilikumgrießklöschen
Kartoffelsüppchen mit Einlage
Gazpacho

IHRE MITTAGSEINLADUNG

All inclusive Lunch, ab 10 Personen – 40,00 € pro Person

Diese Pauschale gilt für 3,0 Stunden und beinhaltet:

Getränke:

Wasser

Softdrinks (Cola, Fanta, Saft,...)

Württembergischer Qualitätsweine

Biere (Gruibinger Brunnenbier, Hefeweizen und Pils)



3-Gang Feinschmecker Menü

Bunter Salatteller der Saison **oder**
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Gemüse garnitur und Spätzle

Schwäbische Apfeltiramisu mit Wibebe

Nicht in der Pauschale enthalten sind:

Aperitif, Digestif und Heißgetränke

Kinder unter 12 Jahren

Kaffeegedeck, Menükarten und Blumenarrangements

BLUMEN UND DEKORATION

Gerne dürfen Sie Ihre Dekoration und Blumen selbst mitbringen. Alternativ stellen wir Ihnen gerne Blumen, Kerzen und hauseigene Dekorationen zur Verfügung dies ist für Sie kostenlos. Auch können wir über den Gärtner schöne Gestecke, Sträuße,... für Sie bestellen. Dies wird dann 1:1 an Sie weiter berechnet.

MENÜKARTEN

Menükarten schreiben wir gerne für Sie, dafür berechnen wir 3,00 € pro Stück. Alternativ haben Sie die Möglichkeit, Ihre eigen gestalteten Menükarten mitzubringen.

PREISANGABEN

Alle Preise sind Bruttopreise (inkl. der gesetzlichen MwSt.).

FRISCHES AUS DER BACKSTUBE

Schwäbischer Blechkuchen ca. 30 Stücke Apfel- oder Zwetschgenstreusel, Käse, Schokolade	33,00 €
Obstkuchen 14 Stücke Apfel, Zwetschge,...	38,00 €
Fruchtkuchen (nach Saison) 14 Stücke Erdbeer, Himbeer, Rhabarber,...	38,00 €
Sahnetorte 16 Stücke Käsesahne, Fruchttorte, Schokosahne	44,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte	55,00 €
Kuchen oder Torten in Herzform ab 20 Personen	4,50 € pro Person
Das Besondere: unsere Eistorte ab 20 Personen	5,50 € pro Person

KAFFEE & KUCHEN

Gerne erhalten Sie aus unserer Küche hausgemachte Kuchen und Torten, die speziell für Ihre Veranstaltung hergestellt werden. Alternativ dürfen Sie Ihren Kuchen bzw. Torten selbst mitbringen.

- Kaffeegedeck am Nachmittag 8,00 € pro Person inkl. Heißgetränke
- Kuchengedeck um Mitternacht am Buffet 2,00 € pro Person

Bitte haben Sie Verständnis, das wir aus hygienischen Sicherheitsgründen gezwungen sind, bei selbst mitgebrachten Speisen eine Rückstellprobe zu entnehmen. Wir übernehmen keine Garantie für gesundheitliche Schäden, die auf selbst mitgebrachten Speisen zurückzuführen sind. Wir übernehmen keine Haftung für Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten.

MITTERNACHTSBÜFFET

Der späte Hunger, man denkt immer den gibt es nicht, doch er kommt immer wieder. Nachfolgend haben wir verschiedene Vorschläge zusammengestellt.

- Käseauswahl vom Brett und Wurstspezialitäten aus der Region mit Früchten garniert dazu eine Brotauswahl 8,00 €
- Herzhafter Wurstsalat mit Bauernbrot 6,50 €
- Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot 6,50 €
- Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und Baguette 5,50 €
- Currywurst mit Baguette 5,50 €
- Herzhaft belegte Brötchen mit Griebenschmalz, Speck und Käse 6,00 €

MUSIK

Musikdarbietungen können wir bis 2.00 Uhr in unserem Hause gestatten. Die dafür anfallenden GEMA-Gebühren müssen von Ihnen bzw. Band/DJ angemeldet werden. Dafür übernehmen wir keine Haftung.

RAUM

Unser Haus bietet 3 verschiedene Räumlichkeiten passend für jeden Anlass von 15 – 130 Personen. Gerne zeigen wir Ihnen beim Absprachetermin die einzelnen Räume.

- Feste Raumzusagen mit alleiniger Raumnutzung können nur in Verbindung mit einem einheitlichen Menü oder Buffet vorgenommen werden. Hierbei fällt keine Raummiete an.
- Sollten Sie einen eigenen Raum für Ihre Veranstaltung in Verbindung mit Speisen a la carte wünschen, beträgt die Raummiete pro Raum wie folgt: Stube: 50,00 € Restaurant 250,00 € und Staufersaal 350,00 €
Diese entfällt bei einheitlichem Menü und Mindestumsatz (Stube: 400,00 € / Restaurant: 800,00 € / Saal: 1500,00)

TISCHE & STÜHLE

In unserem Restaurant und unserer Stube können wir mit Tafeln arbeiten. In unserm Saal haben wir auch die Möglichkeit runde Tische aufzubauen (für 6 Personen – Durchmesser 1,20 m, für 8 Personen Durchmesser 1,60 m). Weiße Hussen passend zu unserer Bestuhlung 5,00 € pro Husse (diese werden wir über eine externe Firma ankaufen)

ZAHLUNGSZIEL

Unsere Rechnungen sind innerhalb 8 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zahlbar. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir bei Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung nach Ihrer Veranstaltung zu und Sie können diese ohne Abzug bequem auf eines unserer Konten überweisen. Je nach Art und Größe der Veranstaltung behalten wir uns vor, eine Anzahlung vor dem Veranstaltungstermin zu berechnen.

STORNO

Sollten Sie Ihre Veranstaltung stornieren müssen, gelten folgende Stornobedingungen:

Bei einer Stornierung zwischen der 4.-12. Woche vor dem Veranstaltungstermin, werden 35 % des errechneten Menüpreises berechnet.

Bei jedem späteren Rücktritt, werden 70 % des errechneten Menüpreises kalkuliert.