



Unsere Bankettmappe
für Ihre Veranstaltung

Restaurant Brunnenstuben Quellenstraße 14
71334 Waiblingen Beinstein Tel:
07151/9441227 Fax: 07151/9441226
E-Mail: Info@Brunnenstuben.de
Web: www.Brunnenstuben.de
Gültig ab 2019

Restaurant Brunnenstuben

Liebe Gäste,

vielen Dank das Sie sich für unser Restaurant entschieden haben um Ihre Feier auszurichten. Unser Anliegen ist es Ihnen und Ihren Gästen einen ganz besonderen Moment zu bereiten von dem Sie noch lange schwärmen werden.

Um Ihnen einen ersten Einblick in unser Angebot zu geben haben wir für Sie auf den folgenden Seiten einige Menüs und Gerichte aus unserer Küche zusammengestellt. Selbstverständlich beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl gerne, um das für Sie passende Menü zu finden.

Um Ihnen und Ihren Gästen einen reibungslosen Ablauf und ein Menü in bester Qualität zu bieten bitten wir Sie zu beachten dass wir ab 10 Personen ein einheitliches Menü für alle Gäste anbieten.

Alle Gerichte und Menüs sind jahreszeitlich angepasst um immer auf die besten Produkte zurückgreifen zu können. Hierbei achten wir stets darauf welche Lebensmittel derzeit verfügbar sind, daher sind die Angaben zu den Jahreszeiten und Monaten lediglich ein Anhaltspunkt. Da Obst und Gemüse jährlich in Abhängigkeit von Wetter und Klima etwas anders reifen, sind saisonbedingte Änderungen möglich.



Zum Empfang Ihrer Gäste

Winzersekt Brunnenstuben Glas 6,-Flasche 31,-

Hausaperitif
Sekt aufgegossen mit Fruchtlikör. Glas 8,-

Alkoholfreier Secco Traube oder Quitte Glas 5,-Flasche 29,-

Passend dazu empfehlen wir

Käsestangen

Forellenmousse auf Pumpernickel 3,-

Kleine Quiche mit Lauch und Käse 3,-

Rindertatar auf Bauernbrot mit Schnittlauchschmand 4,-

Im Glas:

Melonen Minz Salat mit luftgetrocknetem Schinken 3,50

Mozarella mit Tomatensalsa 3,50

Risonisalat mit Anti-Pasti Gemüse

Gebratene Garnele mit Gazpacho 5,50

Canapes:

Dreierlei auf Baguette
Schinken/ Frischkäse und 6,90

Menüvorschläge

Schwäbisches Menü

Der Klassiker für jeden Geschmack

Flädle - oder Maultaschensuppe mit kräftiger Rinderbrühe

Schweinefilet am Stück gebraten

mit Kräuterrahmsobe,

gemischtem Gemüse und Spätzle

Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Sorbet

p.P. 33,-€

Brunnenstubenmenü

Für den besonderen Anlass

Gebratenes Zanderfilet

mit Balsamicolinsen und Salatbouquet

Festtagssuppe

mit Flädle, Griebklößchen und Maultäsche

Roastbeef am Stück gebraten

mit Rotweinjus, gemischtem Gemüse und Kartoffelgratin

Vanille Crème brûlée

mit marinierten Früchten und Passionsfruchtsobol

49,- €

Menüvorschläge Frühjahr

März - April - Mai

Leichter Start ins Jahr, passend zum Frühling bieten wir Ihnen leichte Menüs mit vollem Geschmack

Frühling I

Erbsenschaumsuppe mit glasierten Erbsen

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Weißweinsöble,
Kohlrabi Kartoffelgemüse und Frühlingslauch

Panna Cotta mit Rhabarber

p.P. 39,90 €

Frühling II

Saiblingstatar

mit Wildkräutersalat und Meerrettich

Bärlauchcremesuppe

Kalbsfilet am Stück gebraten

mit Flädle, Spargelragout und Hollandaise

Zweierlei hausgemachtes Sorbet mit Beeren

p.P. 54,50 €

Menüvorschläge Sommer

Juni - Juli - August

Genussvoll durch den Sommer mit allem was die heißen Monate zu bieten haben.

Sommer I

Ziegenkäse gebraten
auf Antipasti Gemüse

Poulardenbrust
mit Weißweinrisotto
und gebratenen Cocktailtomaten

vanilleparfait mit marinierten Beeren

p.P. 39,90 €

Sommer II

Knackiger Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Klößchen

Kalbsfilet am Stück gebraten
mit Grill-Gemüse
und Rosmarin-Kartoffeln

Marinierte Beeren
mit zwei Kugeln hausgemachtem Vanilleeis

p.P. 55,-€

Menüvorschläge Herbst

September – Oktober – November

Genießen Sie die letzten Produkte des Sommers und die ersten der kalten Monate

Herbst I

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen und Kernöl

Rinderbacke, Rotweinjus,
Spätzle und Herbstgemüse

Ofenschlupfer mit eingelegten Früchten

p.P. 35,- €

Herbst II

Herbstlicher Blattsalat mit Feldsalat
und gerösteten Kürbiskernen

Pilzcremesuppe mit Griebklößchen

Rehragout
mit Wirsingknöpfe und Preiselbeeren

Griebflammerie

mit Zwetschgenröster und Sorbet

p.P. 49,- €

Menüvorschläge Winter

Dezember – Januar – Februar

Herzhafter Jahresausklang und gelungener Start ins neue Jahr.

Winter I

Selleriecremesuppe

Geschmorte Kalbsbacke

mit Spitzkraut und Semmelknödel

Lebkuchenparfait
mit eingelegten Zwetschgen

p.P. 39,- €

Winter II

Gebratener Zander
mit Rote Bete und Salatbouquet

Maronensuppe mit Kräuterklößchen

Rinderfilet am Stück gebratenen
mit Wirsing und Kartoffelgratin

Tonkabohnen Creme Brulee
mit Gewürzorange und Sorbet

p.P. 65,- €

Winter III

Feldsalat mit Speck

Kürbiscremesuppe

Roastbeef am Stück gebraten
mit winterlichem Gemüse und

Kartoffelgratin

Ofenschlupfer

Zwetschgen und Sorbet

p.P. 49,-€

Winter IV

„Falscher Kürbis“

Ziegenfrischkäse und Chinakohl

Sellerie Birnenrahmsuppe

Rosa gebratene Entenbrust

Rotkohl und Kartoffelknödel

Grießflammerie

Zimtkirschen und Schokoladeneis

p.P. 48,-€

Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können bieten wir Ihnen ein einheitliches Menü für Ihre Feier an, selbstverständlich können wir auf Allergien oder Vegetarier Rücksicht nehmen

Kaffee und Kuchen

Kuchen:

Kuchen nach Saison

p. Stück 3,50€

Sahne pro Person

p.P. 0,30€

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen.

Kein Problem. (bitte beachten Sie das wir von jedem Kuchen eine Rückstellprobe benötigen.)

Kuchengedeck

p.P. 2,50€

Zu Später Stunde:

Käsewürfel und Peitschenstecken

p.P. 7,-€

Rohmilch Käseauswahl vom Brett

p.P. 12,-€