

**Unsere  
Bankettmappe  
für Ihre Veranstaltung**

**Restaurant Brunnenstuben  
Quellenstraße 14  
71334 Waiblingen Beinstein  
Tel: 07151/9441227  
Fax: 07151/9441226**

**E-Mail: [Info@Brunnenstuben.de](mailto:Info@Brunnenstuben.de)  
Web: [www.Brunnenstuben.de](http://www.Brunnenstuben.de)**

**Gültig ab 2017**

## Zum Empfang Ihrer Gäste

Flasche Winzer-Sekt	39
Hausaperitif nach Saison 0,1l.	8
Flasche Champagner	89
Quitten oder Trauben Secco (alkoholfrei)	35

### Fingerfood

Käsestangen	
Tomaten-Mozzarella-Spieß	
Fleischbällchen mit Dijon-Senf	
Preis pro Person	6

### Oder:

Melonen-Schinken-Spieß	
Forellenmousse auf Pumpernickel	
Mini Quiche	
Preis pro Person	7

Natürlich auch gerne nach Ihren Wünschen

## Unser Jahreszeitenkalender

Um Ihnen und Ihren Gästen eine Regionale und saisonale Küche zu bieten haben wir folgende Produkte für Sie zusammengestellt:

### Januar / Februar / März

Feldsalat, Wild, Rosenkohl, Apfel

### April / Mai / Juni

Spargel, Rhabarber, Erdbeeren, Bärlauch, Erbsen, Pfifferlinge

### Juli / August / September

Bohnen, Kohlrabi, Kirschen, Pfirsiche, Zwetschgen, Kürbis

### Oktober / November / Dezember

Wild, Feldsalat, Quitten, Ente, Orangen, Schwarzwurzel, Maronen, Lebkuchen

Gerne beraten wir Sie ganz individuell bei Ihrer  
Veranstaltungsvorbereitung  
und der saisonalen Menüauswahl!

## Menüvorschläge

Die folgenden Menüvorschläge  
sind jahreszeitlich unabhängig zusammengestellt.

### **Menü regional:**

Maultaschensuppe

\*\*\*\*

Schweinekotelette vom Landuroschwein  
am Stück gebraten  
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

33 €

### **Festmenü :**

Forellenmousse mit Gurkennudeln und Blattsalat

\*\*\*\*

Erbsen-Minz-Suppe  
mit gebratener Garnele

\*\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet am Stück gebraten  
mit Marktgemüse, gebratenen Pilzen  
und Kartoffel-Crêpe-Roulade

\*\*\*\*

Vanille-Creme-Brulée  
mit hausgemachtem Eis

Als 3-Gang Menü ohne Suppe 46€

Als 4- Gang Menü 52€

## Menüvorschläge

### **Klassisches Menü**

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Flädlesuppe

\*\*\*\*

Geschmorte Kalbs Semmerrolle  
mit Rotweinsauce,  
Mischgemüse und handgeschabte Spätzle

\*\*\*\*

Ofenschlupfer mit Vanilleeis und Sahne

Als 3-Gang Menü ohne Suppe 33€

Als 4-Gang Menü 37€

### **Brunnenstuben Menü**

Vitello Tonnato mit Blattsalat

\*\*\*\*

Brunnenstubensuppe(nach Saison)

\*\*\*\*

Zanderfilet mit Rotweinbutter,  
Blattspinat und hausgemachten Nudeln

\*\*\*\*

Mascarpone-Törtchen mit Waldbeerengrütze  
und hausgemachtem Sauerrahmeis

Als 3-Gang Menü ohne Suppe 40€

Als 4-Gang Menü 46€

## Ihr eigenes Menü

Aus den folgenden Vorschlägen  
können  
Sie sich selbst ein Menü zusammenstellen.  
Viel Spaß dabei!

### Vorspeisen und Zwischengänge:

Gemischter Salatteller  
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten 6

Zanderfilet  
mit Gazpacho Gemüse und Salatbouquet 13

### Suppen:

Klare Tomatensuppe  
mit hausgemachten Ravioli und Basilikum 8

Festtagsuppe  
mit dreierlei Klößchen 6

Ihr eigenes Menü

Hauptgänge:

Maispouardenbrust  
mit Ratatouille und Kartoffelgratin 21

Kalbsrückensteak  
mit Bohnengemüse und Kartoffel Röstischnitte 24

Norwegische Fjordforelle  
mit Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln 21

Kotelett vom Landuro Schwein  
mit Bayrischkraut und Schupfnudeln 23

Dessert:

Vanille Panna Cotta mit Beerengrütze 7

Eis und Sorbet mit Schoko-Chilli-Suppe 9

Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten 8

Creme Brûlée  
mit Ananasragout und hausgemachtem Eis 12

## Kaffee und Kuchen

### Kuchen:

Kuchen nach Wunsch Preis pro Stück	3
Torten nach Wunsch Preis pro Stück	4
Sahne pro Person	-,30
Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Kein Problem.	
Kuchengedeck Preis pro Person	2

### Zu Später Stunde:

Käsewürfel und Peitschenstecken	7
Rohmilch Käseauswahl vom Brett	12
Currywurst	5
Gulasch Suppe mit Brot	7



## Weihnachtsfeiern

### Weihnachtsmenü 1

Feldsalat mit Speck und Croutons  
\*\*\*\*

Rehragout mit Preiselbeeren und Wirsingknöpfe  
\*\*\*\*

Lebkuchen - Parfait mit Zimtkirschen

Preis pro Person 33€

### Weihnachtsmenü 2

Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kernen und Öl  
\*\*\*\*

Gebratener Zander  
auf Schwarzwurzelragout und Kartoffeldampfnudeln  
\*\*\*\*

Baileys-Creme-Brulée  
mit Gewürzorange und hausgemachtem Eis

Preis pro Person 38€

Deutsche Freilandente  
in 2 Gängen Serviert

1 Gang: Keule auf Schwarzwurzelragout  
2 Gang: Brust mit Rotkraut und Knödel

Preis pro Person 28€

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

### **Service- und Küchenzeiten:**

Dauert eine Veranstaltung länger als bis 23 Uhr, so berechnen wir für den noch notwendigen Mitarbeiter einen Betrag (Nachzuschlag) von 35,-€ pro Stunde. Als Richtwert kalkulieren Sie bitte einen Mitarbeiter pro 25 Personen.

### **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. Menüpreise) angemessen zu erhöhen, sowie eventuell bestätigte Räume zu tauschen.

Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend. Über anschließende Änderungen bitten wir Sie und dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, oder die Veranstaltung weniger als 6 Werktage vorher ganz abgesagt werden, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

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

Wir verzichten grundsätzlich auf die Berechnung von Raum- und Bereitstellungskosten. Als Gastronomie-Betrieb sind wir jedoch auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz in den von uns zur Verfügung gestellten Räumen angewiesen. Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personenzahl und der Art der Veranstaltung.