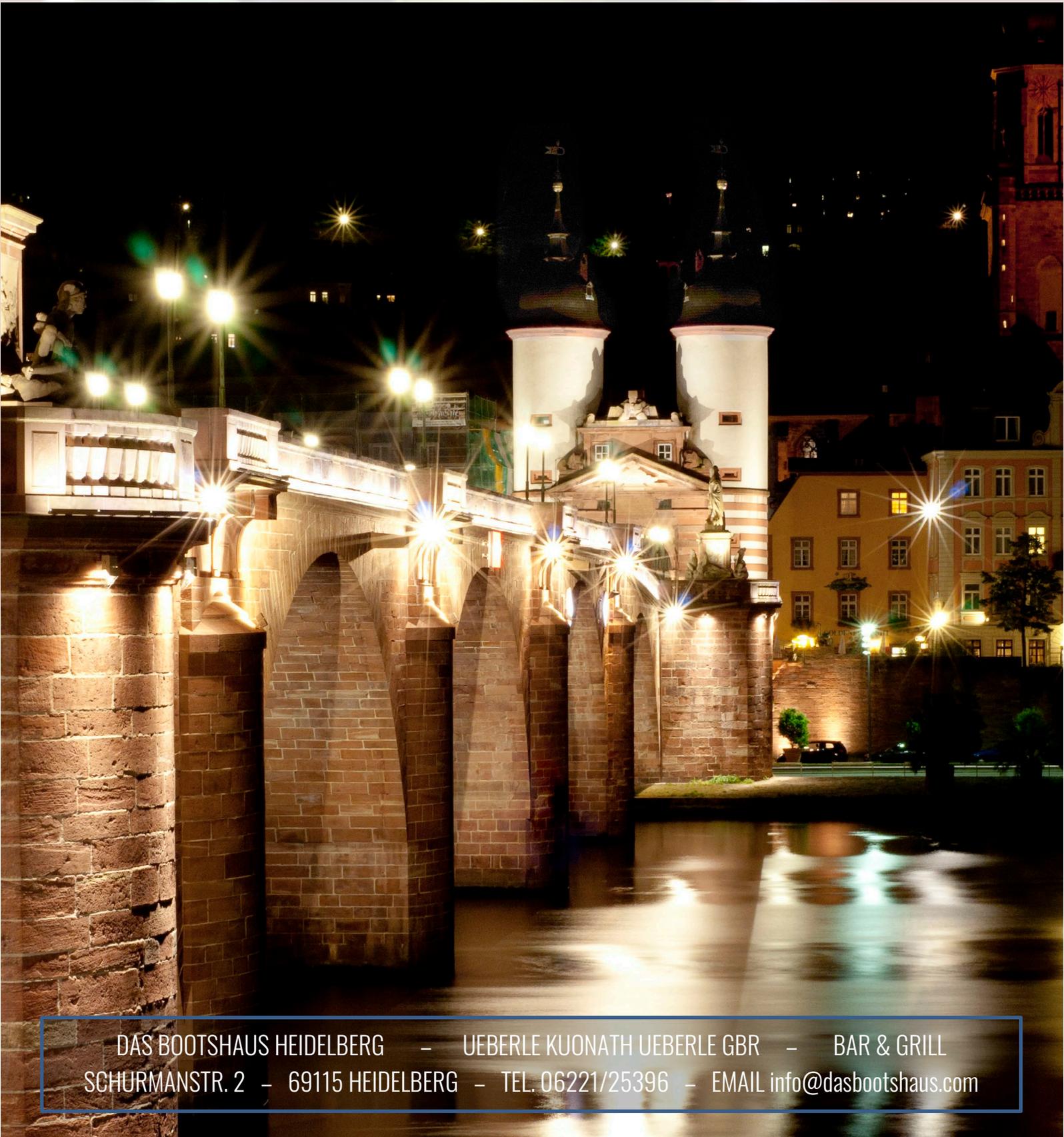


# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022



X



DAS BOOTSHAUS HEIDELBERG – UEBERLE KUONATH UEBERLE GBR – BAR & GRILL  
SCHURMANSTR. 2 – 69115 HEIDELBERG – TEL. 06221/25396 – EMAIL [info@dasbootshaus.com](mailto:info@dasbootshaus.com)

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022



Wir möchten Ihnen hier Beispiele über unser Angebot an die Hand geben, wenn Sie im Bootshaus Ihre Firmen- oder Familienfeier planen möchten.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, aber beachten Sie bitte, dass Sie sich bei Gruppen **über 20 Personen** auf ein einheitliches Menü festlegen sollten. Kleinere Gruppen können natürlich auch „a la carte“ in unserem Restaurant speisen. Jedoch sollte es sich beim „a la carte“ nicht um mehr als 10-12 Personen handeln, da ein gleichzeitiges Fertigstellen der Gerichte sonst nicht zu gewährleisten ist.

## APERITIFE ZUR AUSWAHL

**CAVA BRUT „DUC DE FOIX“** – 0,75l - € 26,50

Bodegas Covides, Spanien

**PINOTSEKT BRUT** – 0,75l - € 28,50

Weingut Clauer, Heidelberg

**CREMANT DE LOIRE BRUT LADUBAY** – 0,75l - € 28,50

Weingut BOUVET, Frankreich

**ORANGENSAFT** – 1,0l - € 8,50

**MINERALWASSER** – 0,7l - € 5,90

**GIN-MELONEN-MINZ-BOWLE** – pro Portion - € 4,50

## FINGERFOOD ZUM APERITIF

### VORSCHLAG 1

**BRUSCHETTA** mit Humus und Parmaschinken

Feurige **CHORIZO-PAPRIKA-SPIESSE**

**TOMATEN-KÄSE-SCHNECKE** aus Blätterteig

**MINI-FRÜHLINGSROLLEN** mit Sweet-Chili-Dip

**JE DREI TEILE PRO GAST** – pro Person - € 8,00

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022



## DREI-GANG-MENÜ

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE** mit Croutons

-----  
**GEGRILLTE PERLUHNBRUST**  
mit Thymianjus, Röstkartoffeln und kleinem Salat

*Als vegetarische Alternative*

**PASTA TRICOLORE**  
Casarecce mit Tomatenpesto, Rucola und gratiniertem Ziegenkäse dazu ein kleiner Salat

-----  
**NUSS-NOUGAT-SCHNITTE**  
mit Vanillesauce und Honigmelonenkugeln

**PRO PERSON - € 35,00**

*Gerne ersetzen wir die Perlhuhnbrust mit unserem*  
**ARGENTINISCHEM RUMPSTEAK** mit Kräuterbutter,  
Röstkartoffeln und kleinem sommerlichen Salat

**PRO PERSON - € 39,50**

## Als VIER-GANG-MENUE

Zusätzlich als Vorspeise  
Im Hauptgang ersetzen wir den Salat gegen gegrillte Zucchini

**SOMMERLICHE BLATTSALATE** mit weißer Balsamico-Vinaigrette,  
und Tomaten-Bruschetta

**ZUZÜGLICH PRO PERSON - € 8,00**

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022



## KALT-WARMES-BUFFET NR. 1

(ab 30 Personen)

### KALTE SPEISEN

**WASSERMELONENSALAT** mit Minze und Feta

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILKUM**

**COUS-COUS-SALAT** mit Chorizo

**SOMMERLICHE BLATTSALATE**

mit weisser Balsamico-Vinaigrette

**ITALIENISCHER KARTOFFEL-RUCOLA-SALAT**

mit Parmaschinken-Chips

### WARME SPEISEN

**MAISPOULARDEN-BRUST** gegrillt mit Rosmarinjus

**STEINBEIßER-FILET** auf Rahmspinat

„**PASTA ITALIA**“ mit Tomatensugo, Rucola und Grana Padano

**SPÄTZLE**

**KARTOFFEL-GRATIN**

**SAISONALE GEMÜSEPLATTE**

### DESSERT

**MOUSSE AU CHOCOLAT** im Glas

**BEEREN-TRIFLE** mit Vanillequark und Beerenragout

**OBSTSALAT** der Jahreszeit

**PRO PERSON - € 45,50**

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022



## KALT-WARMES-BUFFET NR. 2

(ab 30 Personen)

### KALTE SPEISEN

**GEGRILLTES GEMÜSE** mit Balsamico-Vinaigrette

**VITELLO TONNATO**

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM**

**CEASAR'S SALAD** mit Parmesandressing und Croutons

**LINSENSALAT** mit gegrillten Garnelen

**GLASNUDEL-SALAT** mit gebratener Entenbrust

**PARMASCHINKEN** mit Honigmelone

### WARME SPEISEN

**ROASTBEEF AM STÜCK GEGRILLT** mit Thymianjus

**DORADEN-FILET** auf Tomaten-Oliven-Ragout

**SPARGEL-RISOTTO**

**TAGLIATELLE**

**KARTOFFELGRATIN**

**SAISONALE GEMÜSEPLATTE** und **RATATOUILLE**

### DESSERT

**PANNA COTTA** mit Himbeer-Mark im Glas

**SCHOKOLADEN-FUDGE** mit Vanillesauce

**MOUSSE AU CHOCOLAT** im Glas

Frischer **OBSTSALAT**

**PRO PERSON - € 55,50**

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022



## GRILL-BUFFET

(ab 30 Personen)

### KALTE SPEISEN UND BEILAGEN

**WASSERMELOINENSALAT** mit Minze und Feta

**CEASAR'S SALAD** mit Parmesandressing

**SOMMERLICHE BLATTSALATE**

mit weißer Balsamico-Vinaigrette

**ITALIENISCHER CASARECCE-RUCOLA-SALAT**

mit Parmaschinken-Chips

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM**

**COUS-COUS-SALAT** mit Chorizo

**STEINOFENBAGUETTE**

### HAUPTSPEISEN

Marinierte **POULARDEN-BUST**

Italienische **BAUERNBRATWÜRSTE**

**RINDER-HÜFTSTEAKS**

**DORADEN-FILETS** auf Tomaten-Spargel-Ragout

**FETA** auf Grillgemüse

Mallorquinische **KARTOFFELN**

**AIOLI, TOMATEN-SALSA, DIJON-SENF**

und **KRÄUTER-SCHMAND**

### DESSERT

**MOUSSE AU CHOCOLAT** im Glas

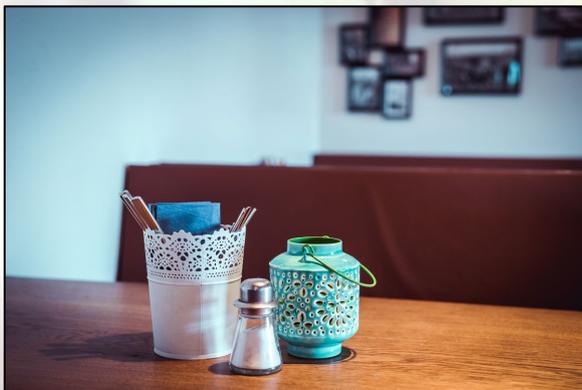
**BEEREN-TRIFLE** mit Vanillequark und Beerenragout

Frischer **OBSTSALAT**

**PRO PERSON - € 48,50**

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022



## MITTERNACHTS-IMBISS

**CURRYWURST** nach „Bootshaus-Art“  
und/oder

**KÄSEPLATTE** mit Früchten und Nüssen

**PRO PORTION - € 7,50**

## WEINE ZUR AUSWAHL

### WEISSWEINE

**RIESLING TROCKEN QBA - € 23,50**

Weingut Immich-Anker, Mosel

**RIESLING „GUTSWEIN“ TROCKEN QBA - € 28,50**

Weingut Emmrich-Schönleber, Nahe

**GRAUER BURGUNDER TROCKEN KABINETT - € 23,50**

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

**SAUVIGNON BLANC - € 27,50**

Weingut Knipser, Pfalz

### ROTWEINE

**CHIANTI CLASSICO „BERADENGA“ - € 38,50**

Weingut Felsina, Italien

**„VALLE D'ORO“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - € 26,50**

Weingut Tollo, Italien

**„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE - € 29,50**

Weingut Markus Schneider, Pfalz

**CUVEE ANNA - € 31,50**

Weingut Seeger, Baden

**MINERALWASSER — 0,7l - € 5,90**

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022



**ALL-INCLUSIVE-ANGEBOT** für Getränke  
(ab 20 Personen, von 18-1 Uhr oder maximal für 7 Stunden)

## APERITIF

**CAVA BRUT "DUC de foix"**  
Bodegas Covides, Spanien

## TISCHWEINE

**GRAUER BURGUNDER** trocken Kabinett  
vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz

**URSPRUNG ROTWEINGUVÉE** trocken  
vom Weingut Schneider, Pfalz

## BIERE

**FÜRSTENBERG** Biere (Pils und Hefeweizen vom Fass,  
Kristallweizen und alkoholfreies Bier)

Alle **ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE**

**PRO PERSON - € 38,50**

## Korkgeld

- Falls Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt verzehren möchten-  
Weinflaschen 0,75l - € 17,50  
Schaumweinflaschen 0,75l - € 20,00

## Kuchengedeck

Teller, Papierserviette und Kuchengabel - € 4,50

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022

## **SPEISEAUSWAHL UND GÄSTEANZAHL**

Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre finale Speiseauswahl spätestens 7 Tage und die Gästeanzahl spätestens 4 Tage vor Veranstaltung, schriftlich (per Email) und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.

Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, bitten wir um eine einheitliche Speiseauswahl ab einer Größe von 15 Personen. Leider ist es nicht möglich, mehrere Menüs zur Auswahl anzubieten.

## **KINDERREGELUNG**

Kinder bis 5 Jahre sind kostenfrei. Bei Kindern im Alter von 6-11 Jahren berechnen wir 50 % des Menü- oder Buffetpreises. Bei Kindern ab 12 Jahre wird der volle Menü- oder Buffetpreis berechnet. Kindermenüs sind von dieser Regelung ausgeschlossen.

## **EXKLUSIVE NUTZUNG DES BOOTSHAUSES**

Wenn Sie das Bootshaus exklusiv für Ihre Veranstaltung nutzen möchten ist dies ab 60 teilnehmenden Personen mit Menü- oder Buffetbuchung (Kinder von 6-11 Jahren sind hier inbegriffen) oder aber einem Mindestumsatz von Euro 5.000,00 möglich. Wenn Sie bis zur Veranstaltung weniger Personen sein sollten, wären die 60 Personen die Berechnungsgrundlage.

## **PARTY-DJ inklusive Verstärkeranlage**

(wir helfen gerne bei der Vermittlung, kann nicht garantiert werden)

Die Preise stellen einen ungefähren Preisrahmen da!

Von 20 bis 1 Uhr – ab € 590,00

(Danach € 80,00 pro angebrochene Stunde!)

Nur Verstärkeranlage mit einem Lichteffect – ab € 300,00

## **Tisch-Dekoration**

Tischwäsche für weiß eingedeckte Tische

Mit Abdeckern weiß aus Stoff (1 x 1m) – pro Person - € 2,00

Zusätzlich Mundserviette weiß aus Stoff und komplett eingedeckt – pro Person - € 3,90

Blumendekoration - Nach Verbrauch

## **Personalbereitstellung**

Die Angebote enthalten angemessene Personalmengen, ab 1 Uhr berechnen wir zusätzlich Euro 35,00 pro Stunde/Mitarbeiter

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.