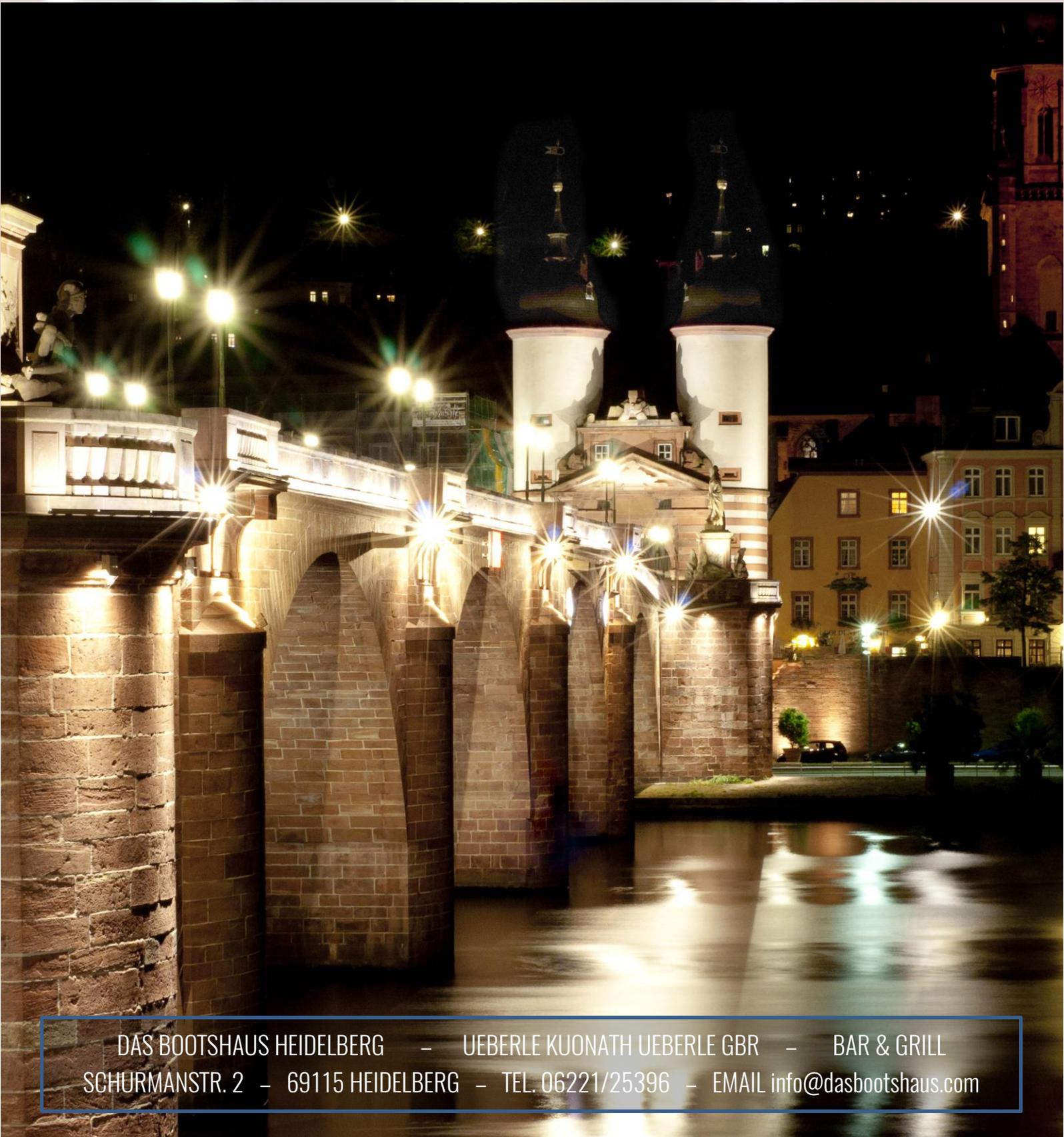


# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020



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“ 2020



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 - € 24,50

Bodegas Covides, Spanien

**RIESLINGSEKT BRUT** – 0,75l - € 27,50

Weingut Müller-Dr. Becker, Rheinhessen

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

Weingut BOUVET, Frankreich

**ORANGENSAFT** – 1,0l - € 7,50

**MINERALWASSER** – 0,7l - € 5,50

**GIN-MELONEN-MINZ-BOWLE** – pro Portion - € 4,00

**FÜSTENBERG PILS, RADLER, ALKOHOLFREI** – im Eis 0,33l-Flaschen - € 3,20

**ORANGINA** – im Eis 0,25l-Flaschen - € 3,50

**STRONGBOW CIDER** – im Eis 0,33l-Flaschen - € 4,00

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020



## FINGERFOOD ZUM APERITIF

### VORSCHLAG 1

**GRISSINI** mit hausgemachter Kräutercreme  
**CROSTINI** mit zart gereiftem Lardo  
und selbstgemachtem Räucherforelle-Apfel-Tatar

**TOMATEN-KÄSE-SCHNECKE** aus Blätterteig  
**MINI-FRÜHLINGSROLLEN** mit Sweet-Chili-Dip

**JE DREI TEILE PRO GAST**— pro Person - € 6,00

### VORSCHLAG 2

**GARNELE** mit cremiger Currymousse  
Feurige **CHORIZO-PAPRIKA-SPIESSE**  
**CROSTINI** mit hausgemachtem Räucherlachs-Wasabi-Tatar  
**BRUSCHETTA** mit Humus und Parmaschinken

**JE DREI TEILE PRO GAST**— pro Person - € 9,00

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020



## MENÜ-AUSWAHL

Wählen Sie bitte ein Gericht pro Gang –  
Eine Auswahlmöglichkeit ist nach Absprache möglich

### ZUM GEMEINSAMEN STIPPEN

**TAPAS „ESCUETOS“** mit Aioli, Humus, Kalamata-Oliven  
und Steinofen-Baguette – pro Person - € 5,50

## VORSPEISEN

### SOMMERLICHE BLATTSALATE

mit Croutons und gemischten Saaten - € 7,50

### ANDALUSISCHER BAUERNSALT

mit gebratener Chorizo und Schafskäse - € 10,50

### SCHEIBEN DER OCHSENHERZTOMATE

mit roten Zwiebeln und Kalamata-Oliven - € 9,50

### RAUKE-TOMATEN-SALAT AN BALSAMICODRESSING

mit gebratenem Speck, Parmesan und Croutons - € 10,50  
mit gegrillten Zucchini und gratiniertem Ziegenkäse - € 12,50

**RINDERCARPACCIO** mit Parmesan,  
Salsa Verde und Rauke - € 12,50

## ZWISCHENGÄNGE UND SUPPEN

### NEAPOLITANISCHE TOMATENSUPPE

mit Sauerrahm und Salsa Verde - € 6,00

### TIROLER FESTTAGSSUPPE

Geflügelbrühe mit Gemüse-Julienne und Griesknödel - € 7,50

**FETTUCCINI „IMPERIA“** mit Salsa-Verde-Rahm  
und gegrillten Garnelen - € 12,50

**KAROTTEN-INGWER-SUPPEE** mit Croutons - € 6,00

**SPARGEL-RISOTTO** mit gegrilltem Forellenfilet - € 12,50

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020



## HAUPTGÄNGE

**GEGRILLTE SCHWEINELENDEN** mit Steinpilzrahm,  
Spätzle und Buttermöhren - € 19,50

**MAISPOULARDENBRUST** mit Thymianjus  
auf gegrillten Zucchini mit gebratenen Gnocchi - € 21,50

**GEGRILLTE PUTENBRUST** auf Ratatouille mit Fettuccine - € 19,50

**SALTIMBOCCA vom Kalb** mit Salbeibutter,  
Fettuccine und grünem Spargel - € 25,50

**ROASTBEEF** am Stück gegart mit Sauce Bernaise,  
grünen Speckbohnen und Röstkartoffeln - € 24,50

**ZANDERFILET** auf rahmigem Blattspinat  
mit gebratenen Drillingskartoffeln - € 22,50

**GEGRILLTE DORADENFILETS** auf Tomaten-Rauke-Salat  
mit Kräuterbutter und gebratenen Drillingskartoffeln - € 18,50

## DESSERT

**PANNA COTTA** mit Himbeer-Mark - € 4,50

**MOUSSE AU CHOCOLAT** mit Mango-Mark - € 5,90

**SCHOKOLADEN-FUDGET** mit Vanilleeis - € 5,90

**CREME BRULÉE** - € 5,50

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020



## VIER-GANG-AUSWAHLMENÜ

(bis maximal 25 Personen)

**SOMMERSALAT** mit Balsamico-Dressing,  
Saaten und Croutons

—  
**KAROTTEN-INGWER-SUPPE**  
mit Salsa Verde und Sauerrahm

—  
**FORELLEN-FILET** auf Tomaten-Oliven-Ragout  
mit Tagliatelle  
oder

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** mit Kräuterbutter,  
Röstkartoffeln und Bohnengemüse  
oder

**RIGATONI MIT TOMATEN-PESTO**, Rucola  
und gratiniertem Ziegenkäse

—  
**MOUSSE AU CHOCOLAT** mit Mangomark

**PRO PERSON - € 39,50**

Als Drei-Gang ohne Suppe - € 34,50

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020



## KALT-WARMES-BUFFET NR.1

(ab 30 Personen)

### KALTE SPEISEN

**TOSKANISCHER BAUERSALAT** mit Feta  
**TOMATE-MOZZARELLA-BASILKUM**  
**COUS-COUS-SALAT** mit Chorizo  
**CEASAR'S SALAD** mit gehobeltem Parmesan  
**SCHWARZWÄLDER SCHINKEN** mit Melone

### WARME SPEISEN

Gegrillte **POULARDEN-BRUST** mit Rosmarinjus  
**STEINBEIßER-FILET** auf Rahmspinat  
**KRÄUTER-RISOTTO**  
**BUTTERNUEDELN**  
**KARTOFFEL-GRATIN**  
**GEMÜSEPLATTE**

### DESSERT

**MOUSSE AU CHOCOLAT**  
**BEEREN-TRIFLE**  
**MANDELKUCHEN** mit Vanillesauce

**PRO PERSON - € 37,50**

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020

## KALT-WARMES-BUFFET NR. 2

(ab 30 Personen)



### KALTE SPEISEN

**GEGRILLTES GEMÜSE** mit Balsamico-Vinaigrette

**VITELO TONNATO**

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM**

**RUCOLA-SALAT** mit gehobeltem Parmesan

**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**

**GEMÜSEPLATTE**

### DESSERT

**PANNA COTTA** mit Himbeer-Mark

**SCHOKOLADEN-FUDGE** mit Vanillesauce

**MOUSSE AU CHOCOLAT** mit marinierten Beeren

Frischer **OBSTSALAT**

**PRO PERSON - € 49,50**

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020



## GRILL-BUFFET

(ab 30 Personen)

### KALTE SPEISEN UND BEILAGEN

**TOSKANISCHER BAUERSALAT** mit Feta

**CEASAR'S SALAD** mit Parmesan

**RUCOLA-SALAT** mit Parmesan

und Parmaschinken-Chip

**GEGRILLTES GEMÜSE**

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM**

**COUS-COUS-SALAT** mit Minze

Mediterraner **NUDELSALAT**

**BAGUETTE** und Ciabatta

### 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

Frischer **OBSTSALAT**

**MOUSSE AU CHOCOLAT** auf Beeren-Ragout

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

**PRO PERSON - € 43,50**

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020



## MITTERNACHTS-IMBISS

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

**KÄSEPLATTE** mit Früchten und Nüssen

**PRO PORTION - € 6,50**

## WEINE ZUR AUSWAHL

### WEISSWEINE

**RIESLING TROCKEN QBA - € 21,50**

Weingut Immich-Anker, Mosel

**RIESLING „GUTSWEIN“ TROCKEN QBA - € 26,50**

Weingut Emmrich-Schönleber, Nahe

**GRAUER BURGUNDER TROCKEN KABINETT - € 21,50**

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

**SAUVIGNON BLANC - € 25,50**

Weingut Mosbacher, Pfalz

### ROTWEINE

**JUMILLA „PINODONCEL“ - € 23,50**

Bodegas Bleda, Spanien

**„VALLE D'ORO“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - € 24,50**

Weingut Tollo, Italien

**„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE - € 27,50**

Weingut Markus Schneider, Pfalz

**COTES DU RHONE VILLAGES - € 27,50**

Weingut La Bastide St. Dominique, Frankreich

**MINERALWASSER — 0,7 l - € 5,50**

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020



**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

**JUMILLA „PINODONCEL“**  
Bodegas Bleda, Spanien

## BIERE

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

Alle **ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE**

## SPIRITUOSEN

Schladerer Obstler, Ramazotti

**PRO PERSON - € 38,50**

## Korkgeld

-Falls Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt verzehren möchten-

Weinflaschen 0,75l - € 17,50

Schaumweinflaschen 0,75l - € 20,00

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020

## **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**

Bis 3 Uhr - € 600,00

Nur Verstärkeranlage mit einem Lichteffekt - € 200,00

## **Tisch-Dekoration**

Tischwäsche für weiß eingedeckte Tische

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

Mundserviette weiß aus Stoff – pro Person - € 1,50

**Blumendekoration** - Nach Verbrauch

## **Kuchengedeck**

Teller, Papierserviette und Kuchengabel - € 3,50

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.