

SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022

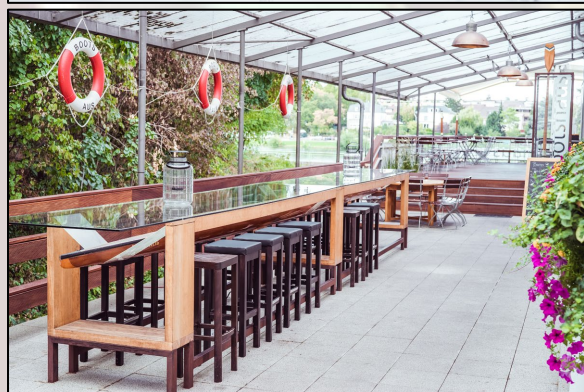


X



DAS BOOTSHAUS HEIDELBERG – UEBERLE KUONATH UEBERLE GBR – BAR & GRILL
SCHURMANSTR. 2 – 69115 HEIDELBERG – TEL. 06221/25396 – EMAIL info@dasbootshaus.com

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 - € 28,50

Bodegas Covides, Spanien

PINOTSEKT BRUT — 0,75l - € 29,50

Weingut Clauer, Heidelberg

CREMANT DE LOIRE BRUT LADUBAY — 0,75l - € 29,50

Weingut BOUVET, Frankreich

ORANGENSAFT — 1,0l - € 8,50

MINERALWASSER — 0,7l - € 6,50

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 - € 9,00

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022



DREI-GANG-MENÜ

KAROTTEN-INGWER-SUPPE mit Croutons

GEGRILLTE PERLHUHNBRUST
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 - € 36,50

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

PRO PERSON - € 43,50

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 - € 9,50

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

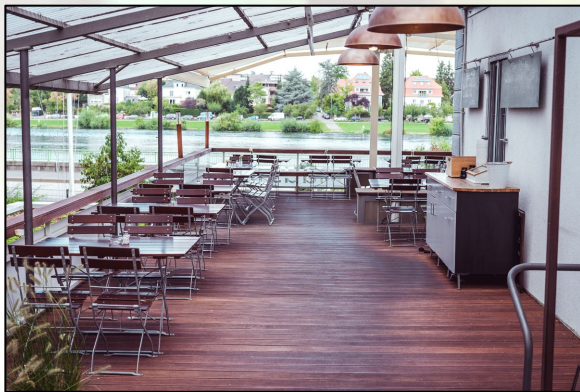
BEEREN-TRIFFLE mit Vanillequark und Beerenragout

OBSTSALAT der Jahreszeit

PRO PERSON - € 49,50

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 - € 59,50

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 - € 54,50

Änderungen und Preisanpassungen bitte vorbehalten.

SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022



MITTERNACHTS-IMBISS

CURRYWURST nach „Bootshaus-Art“
und/oder

KÄSEPLATTE mit Früchten und Nüssen

PRO PORTION - € 9,50

WEINE ZUR AUSWAHL

WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN QBA - € 23,50

Weingut Immich-Anker, Mosel

RIESLING „GUTSWEIN“ TROCKEN QBA - € 29,50

Weingut Emmrich-Schönleber, Nahe

GRAUER BURGUNDER TROCKEN KABINETT - € 23,50

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

SAUVIGNON BLANC - € 28,50

Weingut Knipser, Pfalz

ROTWEINE

CHIANTI CLASSICO „BERADENGA“ - € 38,50

Weingut Felsina, Italien

„VALLE D'ORO“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - € 28,50

Weingut Tollo, Italien

„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE - € 28,50

Weingut Markus Schneider, Pfalz

CUVÉE ANNA - € 38,50

Weingut Seeger, Baden

MINERALWASSER — 0,7 l - € 6,50

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 ROTWEINCUVÉE trocken
vom Weingut Schneider, Pfalz

BIERE

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

Alle **ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE**

PRO PERSON - € 42,50

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 Lichteffekt – 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.