

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023

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

## APERITIVE ZUR AUSWAHL

**CAVA BRUT „DUC de foix“** – 0,75l - € 28,50

Bodegas Covides, Spanien

**CREMANT DE LOIRE BRUT Ladubay** – 0,75l - € 33,50

Weingut BOUVET, Frankreich

**ORANGENSAFT** – 1,0 l - € 11,00

**ROSBACHER MINERALWASSER** – 0,7l - € 6,90

**GIN-MELONEN-MINZ-BOWLE** – pro Portion - € 4,90

## FINGERFOOD ZUM APERITIF

**BRUSCHETTA** mit Schafskäse, Peperoni, Knoblauch gratiniert

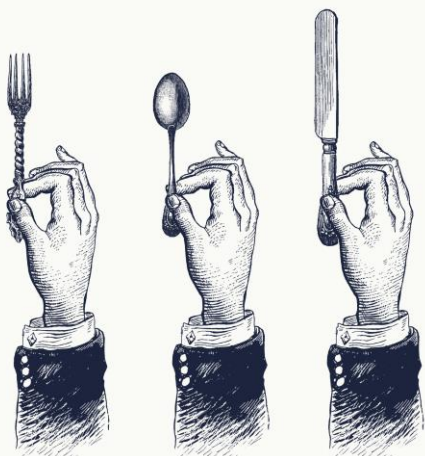
**BRUSCHETTA** mit Humus und Parmaschinken

**BRUSCHETTA** mit gratiniertem Ziegenkäse und Tomatenpesto

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

**FALAFEL** am Spieß mit Dip

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



# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023

## DREI-GANG-MENÜ 1

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE** mit Croutons

-----

**GEGRILLTE PERLHUHNBRUST**  
mit Thymianjus, Röstkartoffeln und kleinem Salat

-----

**NUSS-NOUGAT-SCHNITTE**  
mit Vanillesauce

**PRO PERSON - € 39,50**

## DREI-GANG-MENÜ 2

**KAROTTEN-INGWER -SUPPE** mit Croutons

-----

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** mit Kräuterbutter,  
Röstkartoffeln und dazu ein kleiner Salat

-----

**NUSS-NOUGAT-SCHNITTE** mit Vanillecreme

**PRO PERSON - € 49,50**

**Als vegetarische Alternative bieten wir auf Vorbestellung in beiden Menüs an:**

**PASTA RATATOUILLE**

Casarecce mit Ratatouille und gratiniertem Ziegenkäse,  
dazu ein kleiner Salat

**MENÜ PRO PERSON - € 39,50**

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023

## **KALT-WARMES-BUFFET NR.1**

(ab 50 Personen)

### **KALTE SPEISEN**

**WASSERMELONENSALAT** mit Minze und Feta (saisonal)

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILKUM**

**COUS-COUS-SALAT** mit Falafel

**SOMMERLICHE BLATTSALATE** mit weißer Balsamicovinaigrette

**ITALIENISCHER KARTOFFEL-RUCOLA-SALAT** mit getrockneter Tomate

### **WARME SPEISEN**

**MAISPOULARDEN-BRUST** gegrillt mit Rosmarinjus

**TILAPIA-FILET** auf Rahmspinat

**KICHERERBSENCURRY**

**SPÄTZLE**

**DRILLINGSKARTOFFEL AUS DEM OFEN**

**SAISONALE GEMÜSEPLATTE**

### **DESSERT**

**MOUSSE AU CHOCOLAT** im Glas

**RAGOUT VON ROTEN BEEREN** mit Vanillesoße

**PRO PERSON - € 49,50**

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023

## **KALT-WARMES-BUFFET NR. 2**

(ab 50 Personen)

### **KALTE SPEISEN**

**GEGRILLTES GEMÜSE** mit Balsamico-Vinaigrette

**VITELLO TONNATO**

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM**

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

**LINSENSALAT** mit Falafel

**CARPACCIO** vom Pampasrind

**PARMASCHINKEN** mit Honigmelone

### **WARME SPEISEN**

**ROASTBEEF AM STÜCK GEGRILLT** mit Thymianjus

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

**GEMÜSELASAGNE**

**RISOTTO**

**DRILLINGSKARTOFFEL AUS DEM OFEN**

**SAISONALE GEMÜSEPLATTE und RATATOUILLE**

### **DESSERT**

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

**TIRAMISU**

**MOUSSE AU CHOCOLAT** im Glas

Frischer **OBSTSALAT**

**PRO PERSON - € 59,50**

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023

## GRILL-BUFFET

(ab 50 Personen)

### KALTE SPEISEN UND BEILAGEN

WASSERMELONENSALAT mit Minze und Feta (saisonal)

CEASAR'S SALAD mit Parmesandressing

SOMMERLICHE BLATTSALATE mit weißer Balsamicovinaigrette

ITALIENISCHER NUDEL-SALAT mit Pesto, Olive, Peperoni, getrockneter Tomate

TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM

COUS-COUS-SALAT mit Falafel

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

PANNA COTTA mit Himbeermark im Glas

Frischer OBSTSALAT

PRO PERSON - € 55,50



# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023

## MITTERNACHTS-IMBISS

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

**KÄSEPLATTE** mit Früchten und Nüssen

**PRO PORTION - € 9,50**

## WEINE ZUR AUSWAHL

### WEISSWEINE

**RIESLING TROCKEN QBA - € 24,50**

Weingut Hans Winter, Pfalz

**RIESLING „GUTSWEIN“ TROCKEN QBA - € 29,50**

Weingut Emmrich-Schönleber, Nahe

**GRAUER BURGUNDER TROCKEN KABINETT - € 24,50**

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

**SAUVIGNON BLANC - € 29,50**

Weingut Knipser, Pfalz

### ROTWEINE

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

Weingut Felsina, Italien

**„VALLE D'ORO“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - € 29,50**

Weingut Tollo, Italien

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

Weingut Markus Schneider, Pfalz

**CUVEE ANNA - € 38,50**

Weingut Seeger, Leimen

**ROSBACHER MINERALWASSER — 0,7 l - € 6,90**

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023

**ALL-INCLUSIVE-ANGEBOT** für Getränke  
(ab 20 Personen, von 17.00 – 24.00 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 - € 48,50**

## **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 - € 4,90

# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023

## **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.

## **STORNOBEDINGUNGEN**

Sollten Sie eine Veranstaltung nicht wie geplant durchführen können, gelten folgende Bedingungen:

- 10% der bestellten Personenanzahl kann bis 3 Tage vorher kostenfrei storniert werden.

Im Falle einer Gesamtstornierung:

- Bei Veranstaltungen bis 30 Personen:

Bis 4 Wochen vorher kostenfrei möglich, bis 1 Woche vorher berechnen wir 80% des zu erwartenden Umsatzes

- Bei Veranstaltungen das ganze Bootshaus betreffend (exklusiv):

Bis 12 Wochen vorher kostenfrei möglich,  
bis 8 Wochen vorher berechnen wir 40% des zu erwartenden Umsatzes  
bis 4 Wochen vorher berechnen wir 60% des zu erwartenden Umsatzes  
bis 1 Woche vorher berechnen wir 80% des zu erwartenden Umsatzes

## **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 50 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 50 Personen die Berechnungsgrundlage.



# SOMMERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023

## **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 - € 4,50

**Blumendekoration** - Nach Verbrauch

## **Personalbereitstellung**

Die Angebote enthalten angemessene Personalmengen, ab 24.00 Uhr

berechnen wir zusätzlich Euro 50,00 pro Stunde/Mitarbeiter