

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21

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.

APERITIFE ZUR AUSWAHL

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

Bodegas Covides, Spanien

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

Weingut Bouvet, Frankreich

ORANGENSAFT – 1,0l - € 8,50

ROSBACHER MINERALWASSER – 0,7l - € 5,90

Hausgemachter **APFELGLÜHWEIN** – pro Portion - € 4,00

FÜSTENBERG PILS, RADLER, ALKOHOLFREI – im Eis 0,33l-Flaschen - € 3,50

FINGERFOOD ZUM APERITIF

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

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



DREI-GANG-MENÜ

KÜRBIS-CREME-SUPPE mit Croutons

MAISPOULARDENBRUST mit Thymianjus,
Röstkartoffeln und kleinem winterlichen Salat

Als vegetarische Alternative

SPINATKNÖDEL auf Waldpilzragout
mit kleinem winterlichen Salat

MOUSSE AU CHOCOLAT mit Mango-Mark

PRO PERSON - € 35,00

Gerne ersetzen wir die Maispoularde mit unserem

ARGENTINISCHEM RUMPSTEAK mit Kräuterbutter,
Röstkartoffeln und kleinem winterlichen Salat

PRO PERSON - € 39,50

Als VIER-GANG-MENUE

Zusätzlich als Vorspeise

Im Hauptgang ersetzen wir den Salat gegen gegrillte Zucchini

HANDSCHUHSHEIMER FELDSALAT mit Balsamicovinaigrette,
Croutons und Parmaschinkenchip

ZUZÜGLICH PRO PERSON - € 8,00

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



KALT-WARMES-BUFFET NR.1

(ab 50 Personen)

KALTE SPEISEN

WINTERLICHE BLATTSALATE
mit zweierlei Dressing, Croutons und Saaten

TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM

COUS-COUS-SALAT mit Chorizo

CEASAR'S SALAD mit gehobeltem Parmesan

WARME SPEISEN

MAISPOULARDENBRUST gegrillt mit Thymianjus

STEINBEIßER-FILET auf Rahmspinat

KRÄUTER-RISOTTO

BUTTERNUEDELN

KARTOFFEL-GRATIN

GEMÜSEPLATTE

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

PANNA COTTA mit Himbeer-Mark

MANDELKUCHEN mit Vanillesauce

PRO PERSON - € 42,50

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



KALT-WARMES-BUFFET NR. 2

(ab 50 Personen)

KALTE SPEISEN

RINDER-CARPACCIO mit Parmesan

VITELLO TONNATO

TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM

FELDSALAT mit Kartoffel-Dressing

LINSENSALAT mit gegrillten Garnelen

GEGRILLTES GEMÜSE mit gratiniertem Ziegenkäse

WARME SPEISEN

ROASTBEEF AM STÜCK GEGRILLT mit Thymianjus

DORADEN-FILET auf Tomaten-Oliven-Ragout

STEINPILZ-RISOTTO

TAGLIATELLE

KARTOFFELGRATIN

GEMÜSEPLATTE

DESSERT

PANNA COTTA mit Himbeer-Mark

SCHOKOLADEN-FUDGE mit Vanillesauce

MOUSSE AU CHOCOLAT mit Mangomark

Frischer **OBSTSALAT**

PRO PERSON - € 51,50

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



HÜTTEN-BUFFET

(ab 50 Personen)

KALTE SPEISEN UND BEILAGEN

FELDSALAT mit Balsamico-Dressing
BUNTE BLATTSALATE mit Hausdressing, Saaten und Croutons
GURKEN- und KAROTTEN-SELLERIE-SALAT
GRÜNES VITELLO vom Schweinebraten
TESSINER TOMATEN-BROTSSALAT
GERÄUCHERTER LACHS und Forellen-Apfel-Tartar mit Dill-Dip
STEINOFENBAGUETTE

HAUPTSPEISEN

Geschnetzeltes von der **MAISPOULARDENBUST**
mit Steinchampignons
ZWIEBELROSTBRATEN vom Entrecote
FORELLEN-FILETS auf Wirsinggemüse
KÄSESPÄTZLE und **SCHUPFNUDELN**
Gebratenen **DRILLINGS-KARTOFFELN**
GEMÜSEPLATTE
APFELROTKRAUT

DESSERT

Frischer **OBSTSALAT**
PFLAUMENKUCHEN mit Vanillesauce und Sahne
MOUSSE AU CHOCOLAT mit Birnen-Mark
QUARK-BEEREN-TRIFLE

PRO PERSON - € 49,50

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



MITTERNACHTS-IMBISS

CURRYWURST nach „Bootshaus-Art“
und/oder

KÄSEPLATTE mit Früchten und Nüssen

PRO PORTION - € 8,50

WEINE ZUR AUSWAHL

WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN QBA - € 23,50

Weingut Hans Winter, Pfalz

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 - € 33,50

Weingut Seeger, Leimen

ROSBACHER MINERALWASSER — 0,7l - € 5,90

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



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 - € 38,50

Korkgeld

-Falls Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt verzehren möchten-

Weinflaschen 0,75l - € 17,50

Schaumweinflaschen 0,75l - € 20,00

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21

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.

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 4.000,00 möglich. Wenn Sie bis zur Veranstaltung weniger Personen sein sollten, wären die 50 Personen die Berechnungsgrundlage.

PARTY-DJ inklusive Verstärkeranlage

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

Von 20 bis 1 Uhr – ab € 590,00

(Danach € 80,00 pro angebrochene Stunde!)

Nur Verstärkeranlage mit einem Lichteffekt - € 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

Kuchengedeck

Teller, Papierserviette und Kuchengabel - € 3,50