

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022/23

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 - € 28,50  
Bodegas Covides, Spanien

**CREMANT DE LOIRE BRUT LADUBAY** – 0,75l - € 33,50  
Weingut Bouvet, Frankreich

**ORANGENSAFT** – 1,0l - € 9,90

**ROSBACHER MINERALWASSER** – 0,7l - € 6,50

**GLÜHWEIN** – pro Portion - € 4,90

**FÜSTENBERG PILS, RADLER, ALKOHOLFREI** – im Eis 0,33l-Flaschen - € 3,80

## FINGERFOOD ZUM APERITIF

**BRUSCHETTA** mit gratiniertem Ziegenkäse

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

**BRUSCHETTA** mit Humus und Parmaschinken

**TOMATEN-KÄSE-SCHNECKE** aus Blätterteig

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

**FALAFEL** am Spieß

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

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022/23

## DREI-GANG-MENÜ 1

**KÜRBIS-CREME-SUPPE** mit Croutons  
-----

**MAISPOULARDENBRUST** mit Waldpilzrahm,  
Schupfnudeln und Wintergemüse  
-----

**NUSS-NOUGAT-SCHNITTE** mit Vanillecreme

**PRO PERSON - € 39,50**

## DREI-GANG-MENÜ 2

**KÜRBIS-CREME-SUPPE** mit Croutons  
-----

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** mit Kräuterbutter,  
Röstkartoffeln und kleinem winterlichen Salat  
-----

**NUSS-NOUGAT-SCHNITTE** mit Vanillecreme

**PRO PERSON - € 49,50**

*Als vegetarische Alternative in beiden Menüs:*

**SPINATKNÖDEL** auf Waldpilzragout  
mit kleinem winterlichen Salat

## 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“ 2022/23

## KALT-WARMES-BUFFET NR.1

(ab 50 Personen)

### KALTE SPEISEN

**WINTERLICHE BLATTSALATE** mit zweierlei Dressing, Croutons und Saaten

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILKUM**

**COUS-COUS-SALAT** mit Falafel

**CEASAR'S SALAD** mit Parmesan

### WARME SPEISEN

**MAISPOULARDENBRUST** gegrillt mit Thymianjus

**DORADEN-FILET** auf Rahmspinat

**SPICY-LINSEN-CURRY (vegan)**

**BUTTERNUEDELN**

**KARTOFFEL-GRATIN**

**GEMÜSEPLATTE**

### DESSERT

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

**PANNA COTTA** mit Himbeer-Mark

**APFELKUCHEN** mit Vanillesauce

**PRO PERSON - € 49,50**

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022/23

## KALT-WARMES-BUFFET NR. 2

(ab 50 Personen)

### KALTE SPEISEN

**RINDER-CARPACCIO** mit Parmesan

**VITELLO TONNATO**

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM**

**FELDSALAT** mit Balsamico-Dressing

**LINSENSALAT** mit Falafel

**GEGRILLTES GEMÜSE** mit gratiniertem Ziegenkäse

### WARME SPEISEN

**ROASTBEEF AM STÜCK GEGRILLT** mit Thymianjus

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

**STEINPILZ-RISOTTO**

**TAGLIATELLE**

**KARTOFFEL-GRATIN**

**GEMÜSEPLATTE**

### DESSERT

**PANNA COTTA** mit Himbeer-Mark

**SCHOKOLADEN-FUDGE** mit Vanillesauce

**MOUSSE AU CHOCOLAT** mit Mangomark

**PRO PERSON - € 59,50**

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022/23

## 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**  
**FENCHELSALAT** mit Orangenfilets und gerösteten Walnüssen  
**TESSINER TOMATEN-BROTSALAT**  
**STEINOFENBAGUETTE**

### HAUPTSPEISEN

Geschnetzeltes vom **KALB** mit Steinchampignons  
**FORELLEN-FILETS** auf Wirsinggemüse  
**KÄSESPÄTZLE** und **SCHUPFNUDELN**  
Gebratenen **DRILLINGS-KARTOFFELN**  
**GEMÜSEPLATTE**  
**APFELROTKRAUT**

### DESSERT

**APFELKUCHEN** mit Vanillesauce  
**MOUSSE AU CHOCOLAT**  
**RAGOUT VON ROTEN BEEREN** auf Gries

**PRO PERSON - € 54,50**

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022/23

## 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 Hans Winter, Pfalz

**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

**CUVEE ANNA - € 38,50**

Weingut Seeger, Leimen

**ROSBACHER MINERALWASSER — 0,7 l - € 6,50**

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022/23

**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 - € 45,50**

## **Korkgeld**

-Falls Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt verzehren möchten-

Weinflaschen 0,75l - € 17,50

Schaumweinflaschen 0,75l - € 20,00

## **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 - € 4,50

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2022/23

## **SPEISEAUSWAHL UND GÄSTEANZAHL**

Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre finale Speiseauswahl und die Gästeanzahl spätestens 7 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), entsprechend einem Mindestumsatz von Euro 5.000,00 möglich.

## **PERSONALBEREITSTELLUNG**

Die Angebote enthalten angemessene Personalmengen, ab 24.00 Uhr berechnen wir zusätzlich 50,00€ pro Stunde/Mitarbeiter.

## **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!)**