

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023/24

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 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

**FREEPEARL alkoholfrei** 0,75l - € 28,50

Weingut Holz-Weißbrot, Pfalz

**GLÜHWEINEMPFANG auf unserer Terrasse** –

(mit alkoholfreier Alternative!) pro Portion - € 4,90

**ORANGENSAFT** – 1,0l - € 12,00

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

**FÜSTENBERG PILS, RADLER, ALKOHOLFREI** – im Eis 0,33l-Flaschen - € 3,90

## FINGERFOOD ZUM APERITIF

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

**BRUSCHETTA** mit Humus und Parmaschinken

**BRUSCHETTA** mit gratiniertem Ziegenkäse

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

**FALAFEL** mit veganem Dip

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

**KÄSEFONDUE** aus dem Bregenzer Wald

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023/24

(ab 2 Personen)

**HANDSCHUHSHEIMER FELDSALAT** mit Balsamico-Vinaigrette,  
Croutons und Nüssen

-----  
**KÄSEFONDUE** in der Caquelon  
mit Brotwürfeln und Gewürzgurken

**PRO PERSON - € 31,50**

## **DREI-GANG-MENÜ 1**

**KÜRBIS-CREME-SUPPE** mit Croutons

-----  
**MAISPOULARDENBRUST** mit Lebkuchenjus,  
Spätzle und winterlicher Salat

-----  
**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 auf Vorbestellung in beiden Menüs:*  
**SPINATKNÖDEL** auf Waldpilz-Ragout mit kleinem winterlichem Salat

**PRO PERSON - € 39,50**

## **Als VIER-GANG-MENUE**

Zusätzlich als Vorspeise im Hauptgang ersetzen wir den Salat gegen saisonales Gemüse  
**HANDSCHUHSHEIMER FELDSALAT** mit Balsamico-Vinaigrette, Croutons und Nüssen

**ZUZÜGLICH PRO PERSON - € 8,00**

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023/24

## KALT-WARMES-BUFFET NR.1

(ab 50 Personen)

### KALTE SPEISEN

**WINTERLICHE BLATTSALATE** mit unserem Hausdressing, Croutons und Saaten

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILKUM**

**COUS-COUS-SALAT** mit Falafel

**BADISCHE KARTOFFELSUPPE** mit Croutons

### WARME SPEISEN

**MAISPOULARDENBRUST** gegrillt mit Lebkuchenjus

**DORADEN-FILET** auf Kräuterrahm

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

**BUTTERNUEDELN**

**KARTOFFEL-GRATIN**

**WINTERLICHE GEMÜSE-PLATTE**

### DESSERT

**PANNA COTTA** mit Himbeer-Mark

**SCHOKOLADENFUDGE** mit Vanillesauce

**PRO PERSON - € 49,50**

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023/24

## KALT-WARMES-BUFFET NR. 2

(ab 50 Personen)

### KALTE SPEISEN

**RINDER-CARPACCIO** mit Parmesan

**TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM**

**FELDSALAT** mit Balsamico-Dressing (Veg)

**LINSENSALAT** mit Falafel (Veg)

**CARPACCIO** vom Grillgemüse mit gehobeltem Grana Padano

### WARME SPEISEN

**ROASTBEEF AM STÜCK GEGRILLT** mit Thymianjus

**DORADEN-FILET** auf Blattspinat

**STEINPILZ-RISOTTO**

**GEBRATENE DRILLINGSKARTOFFELN**

**KICHERERBSEN-CURRY** (Veg)

**RATATOUILLE**

### DESSERT

**PANNA COTTA** mit Himbeer-Mark

**SCHOKOLADEN-FUDGE** mit Vanillesauce

**SAISONALER OBSTSALAT**

**PRO PERSON - € 59,50**

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023/24

## 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  
CARPACCIO vom Grillgemüse mit gehobeltem Grana Padano  
TESSINER TOMATEN-BROTSALAT mit Mozzarella  
STEINOFENBAGUETTE

### HAUPTSPEISEN

Odenwälder HIRSCHRAGOUT  
MAISPOULARDEBNBRUST mit Lebkuchenjus  
KÄSESPÄTZLE  
SPINATKNÖDEL mit Schmelze  
KARTOFFEL-PILZ-KÜRBIS-RAGOUT (Veg)  
APFELROTKRAUT

### DESSERT

APFELKUCHEN mit Vanillesauce  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
RAGOUT VON ROTEN BEEREN

PRO PERSON - € 54,50

## MITTERNACHTS-IMBISS

CURRYWURST nach „Bootshaus-Art“  
und/oder  
KÄSEPLATTE mit Früchten und Nüssen

PRO PORTION - € 11,50

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023/24

## WEINE ZUR AUSWAHL

### WEISS/ROSÉ/WEINE

**RIESLING TROCKEN QBA - € 26,50**

Weingut Hans Winter, Pfalz

**RIESLING „GUTSWEIN“ TROCKEN QBA - € 31,50**

Weingut Emmrich-Schönleber, Nahe

**GRAUER BURGUNDER TROCKEN KABINETT - € 26,50**

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

**SAUVIGNON BLANC - € 31,50**

Weingut Knipser, Pfalz

**„CLARETTE“ ROSÉ - € 31,50**

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

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

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023/24

**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 - € 49,50**

## 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 - € 2,50

Mundserviette weiß aus Stoff– pro Person - € 2,50

komplett Weiß eingedeckt– pro Person - € 5,00

**Blumendekoration** - Nach Verbrauch

## Kuchengedeck

Teller, Papierserviette und Kuchengabel - € 4,90

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023/24

## **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 E-Mail) 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 Buffetpreises. Bei Kindern ab 12 Jahre wird der volle Buffetpreis berechnet. Bei Menüs Abrechnung nach Verbrauch!

## **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.

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2023/24

## **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, bei Verfügbarkeit)

Die Preise stellen einen **ungefähren Rahmen** da.

Von 20 bis 1 Uhr – ab **€ 590,00**

(Danach € 80,00 pro angebrochene Stunde)