

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2025/26

frisch

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.

APERITIVE ZUR AUSWAHL

CAVA BRUT „DUC DE FOIX“ — 0,75l - € 29,50

Bodegas Covides, Spanien

PINOT SEKT BRUT — 0,75l - € 33,50

Weingut Clauer, Heidelberg

FREEPEARL alkoholfrei 0,75l - € 29,50

Weingut Holz-Weißbrot, Pfalz

GLÜHWEINEMPFANG auf unserer Terrasse —

(mit alkoholfreier Alternative!) pro Gast - € 7,50

Dazu dreierlei Blätterteigteilchen je 3 Teile pro Gast - € 7,40

ORANGENSAFT — 1,0l - € 12,00

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

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 - € 9,90

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2025/26

KÄSEFONDUE aus dem Bregenzer Wald

(nur für Gruppen ab 4 Personen)

HANDSCHUHSHEIMER FELDSALAT mit Balsamicovinaigrette,
Croutons und Nüssen

KÄSEFONDUE in der Caquelon
mit Brotwürfeln und Gewürzgurken

PRO PERSON - € 37,50

DREI-GANG-MENÜ 1

KÜRBIS-CREME-SUPPE mit Croutons

MAISPOULARDENBRUST mit Steinpilzrahm,
hausgemachten Spätzle und winterlicher Salat

SCHOKO-NUSS-SCHNITTE mit Vanillecreme

PRO PERSON - € 42,50

DREI-GANG-MENÜ 2

KÜRBIS-CREME-SUPPE mit Croutons

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK mit Kräuterbutter,
Röstkartoffeln und kleinem winterlichen Salat

SCHOKO-NUSS-SCHNITTE mit Vanillecreme

PRO PERSON - € 49,50

Als vegane Alternative auf Vorbestellung in beiden Menüs:

KARTOFFEL-KÜRBIS-PFANNE
mit kleinem winterlichen Salat

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2025/26

HÜTTEN-BUFFET

(ab 50 Personen)

KALTE SPEISEN UND BEILAGEN

FELDSALAT mit Balsamico-Dressing

BUNTE BLATTSALATE mit Hausdressing, Saaten und Croutons

GURKEN- und KAROTTEN-SALAT

CARPACCIO von roter Beete mit Ziegenfrischkäse im Raukebett

SELLERIE-SALAT mit Apfel und Walnuss

TOMATEN mit Mozzarella

STEINOFENBAGUETTE

HAUPTSPEISEN

Odenwälder RINDERGULASCH

MAISPOULARDENBRUST mit Tymianjus

KÄSESPÄTZLE

SPINATKNÖDEL mit Schmelze

KARTOFFEL-PILZ-KÜRBIS-RAGOUT (Veg)

APFELROTKRAUT

DESSERT

APFELKUCHEN

RAGOUT VON ROTEN BEEREN

mit Vanillesauce

PRO PERSON - € 61,50

WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2025/26

MITTERNACHTS-IMBISS

CURRYWURST nach „Bootshaus-Art“
und/oder

KÄSEPLATTE mit Früchten und Nüssen

PRO PORTION - € 11,50

WEINE ZUR AUSWAHL

WEISS/ROSÉ/WEINE

RIESLING „GUTSWEIN“ TROCKEN QBA - € 31,50

Weingut Emmrich-Schönleber, Nahe

GRAUER BURGUNDER TROCKEN KABINETT - € 28,50

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

SAUVIGNON BLANC - € 32,50

Weingut Knipser, Pfalz

„CLARETTE“ ROSÉ - € 32,50

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“ 2025/26

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 - **€ 19,50**

Schaumweinflaschen 0,75l - **€ 22,00**

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“ 2025/26

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.

PERSONALBEREITSTELLUNG

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

Dies ist nicht Teil des Mindestumsatzes!

PARTY-DJ inklusive Verstärkeranlage

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

Die Preise stellen einen ungefähren Preisrahmen dar!

Von 20 bis 1 Uhr – ab € 590,00

(Danach € 80,00 pro angebrochene Stunde!)