



# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



# 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.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, aber beachten Sie bitte, dass Sie sich bei Gruppen **über 20 Personen** auf ein einheitliches Menü festlegen sollten. 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 - € 24,50

Bodegas Covides, Spanien

**RIESLINGSEKT BRUT** – 0,75l - € 27,50

Weingut Müller-Dr. Becker, Rheinhessen

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

Weingut Bouvet, Frankreich

**ORANGENSAFT** – 1,0l - € 8,50

**ROSBACHER MINERALWASSER** – 0,7l - € 5,50

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

**FÜSTENBERG PILS, RADLER, ALKOHOLFREI** – im Eis 0,33l-Flaschen - € 3,20

**ORANGINA** – im Eis 0,25l-Flaschen - € 3,50

**STRONGBOW CIDER** – im Eis 0,33l-Flaschen - € 4,00

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



## FINGERFOOD ZUM APERITIF

### VORSCHLAG 1

- GRISSINI** mit hausgemachter Kräutercreme
  - CROSTINI** mit zart gereiftem Lardo und selbstgemachtem Räucherforelle-Apfel-Tatar
  - TOMATEN-KÄSE-SCHNECKE** aus Blätterteig
  - MINI-FRÜHLINGSROLLEN** mit Sweet-Chili-Dip
- JE DREI TEILE PRO GAST**— pro Person - € 6,00

### VORSCHLAG 2

- GARNELE** mit cremiger Currymousse
  - Feurige **CHORIZO-PAPRIKA-SPIESSE**
  - CROSTINI** mit hausgemachtem Räucherlachs-Wasabi-Tatar
  - BRUSCHETTA** mit Humus und Parmaschinken
- JE DREI TEILE PRO GAST**— pro Person - € 9,00

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



## MENÜ-AUSWAHL

Wählen Sie bitte ein Gericht pro Gang –  
Eine Auswahlmöglichkeit ist nach Absprache möglich

### ZUM GEMEINSAMEN STIPPEN

„BSS - Bootshaus-Stammtisch-Schmankerl“  
mit Kochkäse, Kartoffelsalsa, Landjäger und Steinofenbaguette  
und Steinofen-Baguette – pro Person - € 7,50

## VORSPEISEN

### WINTERLICHE BLATTSALATE

mit Croutons und gemischten Saaten - € 7,50

### FELDSALAT an Balsamico-Dressing

mit gebratenem Speck, Saaten und Croutons - € 9,50

mit gebackenem Kürbis und gratiniertem Ziegenkäse - € 11,50

**RINDERCARPACCIO** mit Parmesan und Feldsalat - € 12,50

## ZWISCHENGÄNGE UND SUPPEN

**SELLERIECREMESUPPE** mit Lachstartar - € 6,90

### TIROLER FESTTAGSSUPPE

Geflügelbrühe, Gemüse-Julienne, Griesknödel und Flädle - € 7,50

**KAROTTEN-INGWER-SUPPEE** mit Croutons - € 6,00

**STEINPILZ-RISOTTO** mit gegrillter Zucchini - € 12,50

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21

## HAUPTGÄNGE



**GEGRILLTE SCHWEINELEND**e auf Thymianjus  
mit Käsespätzle und Buttermöhren - € 19,50

**GEGRILLTE PUTENBRUST** auf Tomaten-Oliven-Ragout  
mit Tagliatelle - € 18,50

**KALBSBRATEN** mit Waldpilzrahm, Schupfnudeln  
und Buttermöhren - € 23,50

**ROASTBEEF** am Stück gegart mit Sauce Bernaise,  
grünen Speckbohnen und Röstkartoffeln - € 24,50



**ZANDERFILET** auf rahmigem Blattspinat  
mit gebratenen Drillingskartoffeln - € 22,50

**SPINATKNÖDEL** auf Waldpilzragout  
mit Grana Padano - € 14,50



## DESSERT

**PANNA COTTA** mit Himbeer-Mark - € 4,50

**MOUSSE AU CHOCOLAT** mit Mango-Mark - € 5,90

**SCHOKOLADEN-FUDGE** mit Vanilleeis - € 5,90

**CREME BRULÉE** - € 5,50

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



## VIER-GANG-AUSWAHLMENÜ

(bis maximal 25 Personen)

**WINTERSALAT** mit Balsamico-Dressing und Tomaten-Bruschetta

-----

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE** mit Croutons

-----

**DORADEN-FILETS** auf rahmigem Blattspinat mit Röstkartoffeln

*oder*

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** mit Kräuterbutter,  
Röstkartoffeln und Bohnengemüse

*oder*

**TAGLITELLE MIT SALSA VERDE**, gebackenem Kürbis  
Walnüssen und gratiniertem Ziegenkäse

-----

**PANNA COTTA** mit Himbeer-Mark

**PRO PERSON - € 41,50**

Als Drei-Gang ohne Suppe - € 36,50

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



## **BUFFET-ALTERNATIVE**

(ab 30 Personen)

## **FINGERFOOD AUF PLATTEN**

Frischkäse-Creme mit Gemüse-Sticks im Glas,  
Falafel mit Minz-Joghurt, Parmaschinken-Grissini,  
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip,  
Hähnchen-Spieße mit Erdnuss-Chili-Sauce,  
Crostini mit Tatar vom Räucherlachs mit Wasabi-Creme  
und Tomaten-Bruschetta

- je 8 Teile pro Gast

## **FLYING BUFFET IM WECKGLAS**

Büffelmozzarella-Tomate-Basilikum  
Couscous-Minz-Salat mit Chorizo  
Linsensalat mit rosa gebratenem Roastbeef  
Ceasar's Salat mit Parmesan und Croutons  
Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse  
Mallorquinische Kartoffeln mit Aioli  
Steinpilz-Risotto mit gegrilltem Doradenfilet

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark  
Mousse au Chocolat mit Mangomark  
Creme Brulee  
Bergkäse mit Feigensenf

**PRO PERSON - € 46,50**

# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21

## HÜTTEN-GAUDI

(ab 30 Personen)

### KALTE SPEISEN

**FELDSALAT** mit Balsamico-Dressing  
**APPENZELER KÄSEFONDUE**  
**MIXED PICKLES**  
**STEINOFENBAGUETTE**

### WARME SPEISEN im Weckglas

**ROSA ENTENBRUST** auf Linsen-Gemüse  
**BAUERNBRATWURST** auf Wirsing-Gemüse  
**ZANDERFILET** auf Kohlrabi-Gemüse  
**KÄSESPÄTZLE** mit Schmelz-Zwiebeln  
**SPINATKNÖDEL** mit Waldpilzrahm  
**DRILLINGS-KARTOFFELN** mit Quark

### DESSERT im Weckglas

**PANNA COTTA** mit Himbeer-Mark  
**MOUSSE AU CHOCOLAT** mit Birnen-Mark  
**GEBACKENE APFELRINGE** mit Vanillesauce

**PRO PERSON - € 42,50**



# WINTERMENÜS „DAS BOOTSHAUS“ 2020/21



## MITTERNACHTS-IMBISS

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

**KÄSEPLATTE** mit Früchten und Nüssen

**PRO PORTION - € 7,50**

## WEINE ZUR AUSWAHL

### WEISSWEINE

**RIESLING TROCKEN QBA - € 21,50**

Weingut Immich-Anker, Mosel

**RIESLING „GUTSWEIN“ TROCKEN QBA - € 27,50**

Weingut Emmrich-Schönleber, Nahe

**GRAUER BURGUNDER TROCKEN KABINETT - € 21,50**

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

**SAUVIGNON BLANC - € 27,50**

Weingut Knipser, Pfalz

### ROTWEINE

**CHIANTI CLASSICO „BERADENGA“ - € 36,50**

Weingut Felsina, Italien

**„VALLE D'ORO“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - € 24,50**

Weingut Tollo, Italien

**„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE - € 27,50**

Weingut Markus Schneider, Pfalz

**CUVEE ANNA - € 31,50**

Weingut Seeger, Leimen

**ROSBACHER MINERALWASSER — 0,7l - € 5,50**

# 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

**JUMILLA „PINODONCEL“**

Bodegas Bleda, Spanien

## **BIERE**

**FÜRSTENBERG** Biere (Pils und Hefeweizen vom Fass,  
Kristallweizen und alkoholfreies Bier)

Alle **ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE**

## **SPIRITUOSEN**

Schladerer Obstler, Ramazotti

**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.

Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, bitten wir um eine einheitliche Speiseauswahl ab einer Größe von 15 Personen. Leider ist es nicht möglich, mehrere Menüs zur Auswahl anzubieten.

## **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 60 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 60 Personen die Berechnungsgrundlage.

## **PARTY-DJ inklusive Verstärkeranlage**

(wir helfen gerne bei der Vermittlung)

**Bis 3 Uhr – ab € 590,00**

**Nur Verstärkeranlage mit einem Lichteffekt - € 200,00**

## **Tisch-Dekoration**

Tischwäsche für weiß eingedeckte Tische

Mit Abdeckern weiß aus Stoff (1 x 1m) – pro Person - € 2,00

Mundserviette weiß aus Stoff – pro Person - € 1,50

**Blumendekoration - Nach Verbrauch**

## **Kuchengedeck**

Teller, Papierserviette und Kuchengabel - € 3,50