

Buffetkarte



Casino im GENO-Haus Stuttgart

Heilbronner Straße 41

70191 Stuttgart



Mitglied der Meistervereinigung Gastronom e. V.

Inhalt

Inhalt / Allgemeine Hinweise / Ansprechpartner	Seite 2
Allergene und Zusatzstoffe	Seite 3
Bewertungspauschalen / Extras	Seite 4
Buffetvorschläge	Seite 5 - 9
Weinkarte	Seite 10

Allgemeine Hinweise

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Aufträge müssen spätestens 2 Tage vor der geplanten Bewirtung storniert werden, sonst berechnen wir eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 80 % des Auftragswerts.

Um alle Ihre Wünsche berücksichtigen zu können, bitten wir um Bestellung bis **spätestens 5 Arbeitstage** vor dem Veranstaltungstermin. Gerne stellen wir auch individuelle Buffets oder Menüs zusammen.

Die Preise sind gültig ab 01.01.2018, alle anderen Preise sind ungültig!

Ansprechpartner

Unser Team im Service unterstützt und berät Sie gerne bei der Planung, Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung im GENO-Haus:

Tel. 0711/220095-3602 oder -3601

Fax. 0711/220095-3699

mailto: catering@geno-haus.de

Allergene und Zusatzstoffe

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fische

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milcherzeugnisse

H = Schalenfrüchte (Nüsse)

I = Sellerie


J = Senf

K = Sesam

L = Schwefeldioxid und Sulfite

M = Lupinen

N = Weichtiere (z.B. Muscheln)

 = Vegan

Z = MSC

1 = Farbstoff

2 = Konservierungsstoff

3 = Antioxidationsmittel

4 = Geschmacksverstärker

5 = Phosphat

6 = Stärke

7 = Milcheiweiß

8 = geschwärzt

9 = geschwefelt

10 = Süßungsmittel oder Zuckerart

11 = coffeinhaltig

12 = Alkohol

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind zugelassene Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen. Das GENO-Haus Stuttgart macht dies auf den Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Buchstaben, Zeichen und Zahlen kenntlich.

Bewirtungspauschalen

Preis (€)

Die Bewirtungspauschalen werden je Teilnehmer berechnet.

Der Mindestbetrag beträgt 10,00 € je Veranstaltung.

Bewirtungspauschale "light" 1/2 Tag (Kaffee, Mineralwasser und Säfte zur freien Verfügung)	6,80
Bewirtungspauschale 1/2 Tag (Kaffee, Mineralwasser und Säfte zur freien Verfügung, 1 Butterbrezel <u>oder</u> Süßes Stückchen <u>oder</u> Kekse)	8,30
Bewirtungspauschale "light" Tag (Kaffee, Mineralwasser und Säfte zur freien Verfügung)	10,30
Bewirtungspauschale Tag (Kaffee, Mineralwasser und Säfte zur freien Verfügung, 1 Butterbrezel vormittags, Süßes Stückchen <u>oder</u> Kekse nachmittags)	12,80

Extras

gemischter Obstteller aus der Region (Preis pro Person) 1 Apfel <u>oder</u> 1 Birne	Mai-September Oktober-April	2,80 1,00
Obstsalat (Preis pro Person) ^(3, 10)		3,40
Halbe belegte Brötchen ^(A)		
mit Frischwurst, Salami, Braten oder Käse		2,00
mit Roastbeef, geräuchertem Forellenfilet oder Krabben		2,70
mit Räucherlachs		3,00
Pumpernickel Scheiben ^(A)		
mit Frischkäsecreme oder Cognac-Kalbslebercreme		1,50
Häppchen (kleine Weißbrotscheiben) ^(A)		
mit Lukkeleskäs, angemachtem Frischkäse oder Lebercreme		1,50
Mini Brioche ^(A)		
mit Lachsschinken, Frischkäse mit getrockneten Tomaten oder Räucherlachs ^(C, 1, 2, 3, 9)		2,00

Buffetvorschläge


Preis (€)

Vorschlag I (Preis pro Person):

10,50

Warme Speisen

Tortelloni "Ricotta" mit Tomatenragout (A, C, G, I)

Gefüllte Zucchinihälfte mit Gemüse-Couscous-Füllung (A, I, )

Beilagen

Langkornreis

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing (7, 10, G, J)

Brotkorb (A)

Vorschlag II (Preis pro Person):

11,40

Warme Speisen

Metzgermaultaschen oder vegetarische Maultaschen

mit Zwiebelsauce (A, C, I)

Gebackener Fleischkäse (2, 3, 4, 5)

Beilagen

Schwäbischer Kartoffelsalat (J)

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing (7, 10, G, J)

Brotkorb (A)

Vorschlag III (Preis pro Person):

11,40

Warme Speisen

Gebackenes Schweineschnitzel (A, C) / Milchschnitzel (vegetarisch) (G)

Gebackene Frikadelle (A, C, I)

Bratensauce (A, I)

Beilagen

Gurkensalat (J)

Schwäbischer Kartoffelsalat (J)

Brotkorb (A)

Buffetvorschläge

Preis (€)

Vorschlag IV (Preis pro Person):

21,90

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing (7, 10, G, J)

Karottensalat

Gurkensalat (J)

Brotkorb (A)

Warme Speisen

Geschmorter Kalbstafelspitz in Wacholdersauce (A, G, I, 12)

Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pesto (A,C,H, I)

Beilagen

Spätzle (A, C)

Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce (A, C, G)

Vorschlag V (Preis pro Person):

21,90

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing (7, 10, G, J)

Karottensalat

Gurkensalat (J)

Brotkorb (A)

Warme Speisen

Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Pilzen in Kräuterrahm (A, G)

Vegetarische Gemüselasagne (A, C, G, I)

Beilagen

Knöpfle (A, C)

Gemüse der Saison (A, G)

Dessert

Obstsalat (3, 10)

Buffetvorschläge

Preis (€)

Vorschlag VI (Preis pro Person):

21,90

Vorspeisen

Salatvariation aus dreierlei Salaten (7,10, G, J)

Brotkorb (A)

Warme Speisen

Puten-Piccata "Milanese" mit Tomatensauce (A, C)

Gebackenes Milchschnitzel an Ratatouille Gemüse (A, C, G)

Beilagen

Pesto Nudeln (A, C)

Dessert

Mousse au Chocolat (C, G)

Vorschlag VII (Preis pro Person):

21,90

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing (7, 10, G, J)

Brotkorb (A)

Warme Speisen

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Pilzen und Rahmsauce (A, G, I)

Pesto Nudeln mit Kirschtomaten und Gemüse (A)

Beilagen

Spätzle (A, C)

Gemüse der Saison (A, G)

Dessert

Panna Cotta mit Früchten (G)

Buffetvorschläge

Preis (€)

Vorschlag VIII (Preis pro Person): **Vorspeisen**

21,90

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing (7, 10, G, J)
Kartoffelsalat (I, J)
Brotkorb (A)

Warme Speisen

Rinderroulade "Hausfrauen Art" in Trollingersauce geschmort (A, G, I)
Cous-Couspfanne mit Falafelbällchen (A)
und Minzjoghurt (G)

Beilagen

Spätzle (A, C)

Dessert

Quarkspeise mit Beeren (G)

Vorschlag IX (Preis pro Person): **Vorspeisen**

26,50

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing (7, 10, G, J)
Brotkorb (A)

Warme Speisen

Stuttgarter Filettöpfele von Rind und Schwein mit Pilzrahmsauce (A, G, I)
Mariniertes Lachsfilet auf Ratatouille Gemüse

Beilagen

Knöpfle (A, C)
Butterreis (G)

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce (A, C, G)

Buffetvorschläge

Preis (€)

Vorschlag X (Preis pro Person):
Vorspeisen

26,50

Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing (7, 10, G, J)
Brotkorb (A)

Warme Speisen

Schwäbischer Rostbraten mit Zwiebeln und Bratensauce (A, G, I)
Gebratenes Zanderfilet auf Birnen-Blattspinat (A, G)

Beilagen

Spätzle (A, C)
Schwenkkartoffeln
Bunte Gemüsepfanne (A, G)

Dessert

Bayrisch Creme mit Obstgarnitur (C, G)

Weinkarte

Preis (€)**Weißwein 0,75l**

Brackenheimer Wolfsaugen Riesling Kabinett trocken
Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG 7,10

Sauvignon Blanc trocken
Oberkircher Winzer eG 8,70

Chardonnay - S trocken
Fellbacher Weingärtner eG 9,20

Rotwein 0,75l

Brackenheimer Lemberger trocken "Edition: - Mann im Fass -"
Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG 8,10

Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken
Weingärtner Bad Cannstatt eG 8,70

Merlot trocken
Oberkircher Winzer eG 10,80

Sekt 0,75l

Sankt Veit Sekt Fleiner Kirchenweinberg Riesling brut
Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG 12,50

Cannstatter Zuckerle Rosé trocken
Weingärtner Bad Cannstatt eG 13,50