

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. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (www.geno-haus.de).

Die Preise sind gültig ab 01.04.2019, alle anderen Preise sind ungültig!

Ansprechpartner

Anette Abendschein
Tel. 0711/220095-3602
Fax. 0711/220095-3699
mailto: catering@geno-haus.de

Dirk Seiler
Tel. 0711/220095-3601
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 (2 Tassen Kaffee, 2 Mineralwasser und 1 Saft)	7,30
Bewirtungspauschale 1/2 Tag (2 Tassen Kaffee, 2 Mineralwasser und 1 Saft) 1 Butterbrezel <u>oder</u> Süßes Stückchen <u>oder</u> Kekse)	8,90
Bewirtungspauschale "light" Tag (4 Tassen Kaffee, 4 Mineralwasser und 2 Säfte)	10,90
Bewirtungspauschale Tag (4 Tassen Kaffee, 4 Mineralwasser und 2 Säfte) 1 Butterbrezel vormittags, Süßes Stückchen <u>oder</u> Kekse nachmittags)	13,70

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, Schinken oder Käse (Tafelbrötchen)		2,30
mit Frischwurst, Salami, Schinken oder Käse (Vollkornbrötchen)		2,50
mit Putenbrustbraten, franz. luftgetrockneter Salami, Brie-Käse, oder gegrilltem Gemüse (Tafelbrötchen)		2,70
mit Putenbrustbraten, franz. luftgetrockneter Salami, Brie-Käse, oder gegrilltem Gemüse (Vollkornbrötchen)		2,90
mit Räucherlachs (Tafelbrötchen)		3,10
mit Räucherlachs (Vollkornbrötchen)		3,30
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):
Warme Speisen

10,50

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)

Vorschlag II (Preis pro Person):
Warme Speisen

12,50

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)

Vorschlag III (Preis pro Person):
Warme Speisen

12,50

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

Gebackene Frikadelle (A, C, I)

Bratensauce (A, I)

Beilagen

Gurkensalat (J)

Schwäbischer Kartoffelsalat (J)

Buffetvorschläge

Preis (€)

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

22,40

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

Warme Speisen

Geschmorter Kalbstafelspitz in Wacholdersauce (A, G, I, 12)
Pasta mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pesto (A,C,H, I)

Beilagen

Spätzle (A, C)

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce (6, G)

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

22,40

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

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):
Vorspeisen

22,40

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

Warme Speisen

Puten-Piccata "Milanese" mit Tomatensauce (A, C)
Tortelloni mit Gemüsestreifen und Pesto (A, C, H, I)

Beilagen

Pesto Nudeln (A, C)

Dessert

Mousse au Chocolat (C, G)

Vorschlag VII (Preis pro Person):
Vorspeisen

22,40

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

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**

22,40

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

Warme Speisen

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen in Dijon-Senf-Rahmsauce (A, G, J)
Allgäuer-Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A, C, G, I)

Beilagen

Teigwaren (A, C)

Dessert

Honig-Joghurt mit Früchten (G)

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

27,00

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

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

27,00

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

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
---	-------