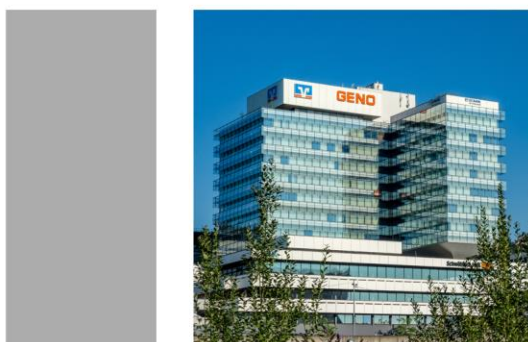


Casino im GENO-Haus Stuttgart

Buffetkarte



GENO-Haus Stuttgart GmbH & Co. KG Verwaltungsgesellschaft
Heilbronner Str. 41 70191 Stuttgart www.geno-haus.de

EINE KURZE ÜBERSICHT

HERZLICH WILLKOMMEN 4

Allgemeine Hinweise
Ansprechpartner

BEWIRTUNGSPAUSCHALEN 5

KLEINE GAUMENFREUDE FÜR ZWISCHENDURCH 6

LEICHT UND LECKER FÜR DEN STEHEMPFANG 7

Herzhafte & Süße Snacks
Fingerfood

LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET 9

Vegetarisches Buffet
Schwäbisches Buffet I
Schwäbisches Buffet II
Schwäbisches Buffet III
Bayrisches Buffet
Schweizer Buffet
Italienisches Buffet
Asiatisches Buffet
Rustikales Buffet



GETRÄNKE 14

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE 15



„Schmeck den Süden“ Gerichte mit ausschließlich regionalen Produkten

[facebook.com/genohaus](https://www.facebook.com/genohaus), [instagram.com/genohaus](https://www.instagram.com/genohaus)



Von der Kaffeepause bis hin zum hochwertigen Buffet ... Sitzungsbewirtung, Kaffeepause, Lunchbuffet ... sind nur wenige Beispiele für unser umfangreiches Catering-Angebot. Unter der Leitung von zwei Küchenmeistern kochen wir selbst im Haus, seien es herzhaftes oder feine Buffets.

Bei der Auswahl und Zubereitung sind für uns folgende Kriterien besonders wichtig: **saisonal – regional – frisch**

Weil Nachhaltigkeit, Heimatverbundenheit, kurze Transportwege und regionale Produkte Ihnen als unsere Gäste zugutekommen, haben wir uns entschlossen der Initiative „Schmeck den Süden“ – des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg sowie der DEHOGA – beizutreten und diese Kriterien umzusetzen.

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg



HERZLICH WILLKOMMEN

ALLGEMEINE HINWEISE

Wir bieten Ihnen als Veranstalter Kostensicherheit: Die Abrechnung erfolgt nicht nach tatsächlichem Verbrauch, sondern wir stellen Pauschalbeträge pro Teilnehmer in Rechnung.

Um alle Ihre Wünsche berücksichtigen zu können, bitten wir um Bestellung bis spätestens 5 Arbeitstage vor dem Veranstaltungstermin.

Sofern Aufträge storniert werden müssen, sollte dies bis spätestens 48 Stunden vor der geplanten Bewirtung erfolgen. Andernfalls berechnen wir eine Entschädigung in Höhe von 80 % des auf den Cateringauftrag entfallenden Auftragswerts.

Die Preise sind gültig ab 01.01.2024, alle anderen Preise sind ungültig! Alle Preise verstehen sich pro Person/Stück und sind inklusive der gesetzlichen aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

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

Gerne stellen wir auch individuelle Buffets oder Menüs – Ihren Ideen und Wünschen entsprechend – zusammen.

ANSPRECHPARTNER

Elke Klotz
Tel. 0711/220095-3301
Fax. 0711/220095-3199
Raum und Technik

Sidonia Gutt
Tel. 0711/220095-3602
Fax. 0711/220095-3199
Catering



mailto: catering@geno-haus.de

BEWIRTUNGSPAUSCHALEN

	(inkl. MwSt.)
Die Bewirtungspauschalen werden je Teilnehmer berechnet.	
Bewirtungspauschale "light" 1/2 Tag	8,70 €
2 Tassen Kaffee, 2 Mineralwasser und 1 Saftschorle aus der Region	
Bewirtungspauschale 1/2 Tag	10,90 €
2 Tassen Kaffee, 2 Mineralwasser und 1 Saftschorle aus der Region	
1 Butterbrezel ^(a,I) <u>oder</u> Süßes Stückchen ^(a,C,G) <u>oder</u> Kekse ^(a,C,G)	
Bewirtungspauschale "light" Tag	12,90 €
4 Tassen Kaffee, 4 Mineralwasser und 2 Saftschorle aus der Region	
Bewirtungspauschale Tag	16,70 €
4 Tassen Kaffee, 4 Mineralwasser und 2 Saftschorle aus der Region	
1 Butterbrezel ^(a,I) vormittags, Süßes Stückchen ^(a,C,G)	
<u>oder</u> Kekse ^(a,C,G) nachmittags	



KLEINE GAUMENFREUDE FÜR ZWISCHENDURCH

FRISCH FÜR SIE BELEGT ...

	(inkl. MwSt.)
HALBES TAFELBRÖTCHEN	
Wurst	
Salami ^(a,C,G,I,2,5)	3,20 €
Lyoner ^(a,G,2,5)	3,20 €
Schinken ^(a,G,2,3,4,5)	3,20 €
Putenbrustbraten ^(a,G,5)	3,70 €
luftgetrocknete Salami ^(a,G,2)	3,70 €
Käse	
Emmentaler ^(a,G)	3,20 €
Gouda ^(a,G)	3,20 €
Briekäse ^(a,G)	3,70 €
Fisch	
Räucherlachs ^(a,G)	4,00 €
Forellenfilet ^(a,G)	4,00 €
Vegan	
Grillgemüse	3,20 €
AUF WUNSCH AUCH ALS VOLLKORN- BRÖTCHEN	+ 0,35 €

LEICHT UND LECKER FÜR DEN STEHEMPFANG

HERZHAFTE & SÜSSE SNACKS

	(inkl. MwSt.)
Herzhaftes	
Laugenbrezel ^(a,j)	1,80 €
Butter-Laugenbrezel ^(a,G,j)	2,50 €
Mini-Laugenbrezel ^(a,j)	1,00 €
Mini-Laugenbrezel ^(a,j) mit Butter ^(G)	1,90 €
Mini-Laugenbrezel ^(a,j) mit Frischkäse ^(G)	1,90 €
Mini-Laugenbrezel ^(a,j) mit Leberwurst ⁽²⁾	1,90 €
Croissant klein ^(a,C,G)	1,50 €
Schinken-Croissant ^(a,C,G,2,3,10)	2,50 €
Herzhaftes Plundergebäck ^(a,C,G,2,3,5,10)	1,50 €
Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spieß	3,50 €
Süßes	
kleine Kuchen-Schnitten (diverse Sorten auf Anfrage) ^(a,C,G)	2,50 €
Mini-Muffins (2 Stück) ^(a,C,G)	1,90 €
Mini-Plunder (2 Stück) ^(a,C,G)	1,90 €
Feingebäck 100 g ^(a,C,G)	2,50 €
Hausgemachtes Bircher Müsli im kleinen Weck-Glas	2,50 €
Obst	
gemischter Obstteller aus der Region (Mai-September)	3,90 €
1 Apfel <u>oder</u> 1 Birne	1,80 €
Obstsalat ^(3,10)	4,70 €
Obstspieß	3,50 €

LEICHT UND LECKER FÜR DEN STEHEMPFANG

FINGERFOOD

	(inkl. MwSt.)
Sieben gemischte Teilchen	
Pro Person / mit Fleisch / vegetarisch	17,50 €
Fingerfood im Gläschen	
Fleischküchle mit Kartoffelsalat ^(a,C,G,i,j)	5,50 €
Maultasche mit Kartoffelsalat ^(a,C,G,i,j,2,3,5,10)	5,50 €
Alblinsen-Salat vegetarisch	5,00 €
Alblinsen-Salat mit gegrillter Garnele ^(B)	5,90 €
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten ^(a,C)	5,50 €
Desserts im Gläschen	
Obstsalat ^(3,10)	4,70 €
Crème Caramel ^(G)	5,00 €
Panna cotta mit Früchten ^(G)	5,00 €
Mascarpone-Quark-Mousse mit Amarettini und Himbeeren ^(a,C,G)	5,00 €



LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET

INDIVIDUELLES BUFFET

(inkl. MwSt.)

Vorschläge werden nach Absprache gerne gestaltet

VEGETARISCHES BUFFET

Vorspeisen

18,90 €

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

Hauptspeisen

Pasta mit gebratenen Pilzen, Tomaten, Sahne und
Parmesan ^(a,C,G,I)

Kokos-Gemüsecurry ^(a,I,6) mit Basmatireis (Weltpartner)

SCHWÄBISCHES BUFFET I

Vorspeisen

18,90 €

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

Hauptspeisen

Metzgermaultaschen und/oder vegetarische Maultaschen ^(a,C,I,J,2,3,5,10)
mit Zwiebelsauce ^(a,C,I)

Beilagen

Schwäbischer Kartoffelsalat ^(I)

LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET

SCHWÄBISCHES BUFFET II

(inkl. MwSt.)

Vorspeisen

18,90 €

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

Hauptspeisen

Gebackenes Schweineschnitzel ^(a,C) oder Rindfleischfrikadelle ^(a,C)

Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^(a,C,G)

Beilagen

Schwäbischer Kartoffelsalat ^(I)

SCHWÄBISCHES BUFFET III

Vorspeisen

24,60 €

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

Hauptspeisen

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Pilzen ^(a,G,I,12)

Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^(a,C,G)

Beilagen

Teigwaren ^(a,C)

Gurkensalat ^(I)

Schwäbischer Kartoffelsalat ^(I)

LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET

BAYRISCHES BUFFET

Vorspeisen	(inkl. MwSt.) 28,90 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing ^(G,J,7,10)	
Karottensalat	
Gurkensalat ^(J)	
Hauptspeisen	
Geschmorter Kalbstafelspitz in Wacholdersauce ^(a,G,I,12)	
Waldpilzragout ^(a,G,I) mit geschmelzten Semmelknödeln ^(a,C,G)	
Beilagen	
Spätzle ^(a,C)	
Dessert	
Bayrisch Creme mit Früchten ^(G,5)	

SCHWEIZER BUFFET

Vorspeisen	28,90 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing ^(G,J,7,10)	
Karottensalat	
Gurkensalat ^(J)	
Hauptspeisen	
Geschnetzeltes von der Putenbrust „Züricher Art“ mit Pilzen in Kräuterrahm ^(a,G)	
Kartoffelrösti ^(C,G,6) mit Gemüseragout ^(a,G,I)	
Beilagen	
Knöpfle ^(a,C)	
Dessert	
Crème Caramel ^(G)	

LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET

ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeisen	(inkl. MwSt.) 28,90 €
Salatvariationen aus dreierlei Salaten ^(G,J,7,10)	
Hauptspeisen	
Puten-Piccata „Milanese“ mit Tomatensauce ^(a,C)	
Tortelloni mit Gemüsestreifen und Pesto ^(a,C,H,I)	
Beilagen	
Pesto-Nudeln ^(a,C)	
Dessert	
Panna cotta ^(G)	

ASIATISCHES BUFFET

Vorspeisen	28,90 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing ^(G,J,7,10)	
Hauptspeisen	
Hühnerpfanne mit Wokgemüse in pikanter Sojasauce ^(a,F,I)	
Gebratene Mie-Nudeln ^(a,C) mit Wokgemüse	
Beilagen	
Basmatireis (Welpartner)	
Dessert	
Exotischer Fruchtsalat ^(3,10)	

LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET

RUSTIKALES BUFFET

	(inkl. MwSt.)
Rustikale Platte	24,90 €
Käsewürfel ^(G)	
Camembert- Ecken ^(G)	
Kleine Peitschenstecken	
Mini-Fleischküchle ^(a,C)	
Fleischkäsewürfel	
Senfdip ^(J)	
Hauptspeisen	
Mini-Schnitzel ^(a,C)	
Schweizer Wurstsalat ^(J,2,3,5,10)	
Beilagen	
Kartoffelsalat ^(I,J)	
Radieschen	
Kirschtomaten	
Essiggurken ^(I,J)	
Brot ^(a) , Brötchenvariationen ^(a,I) , Laugengebäck ^(a,I)	

GETRÄNKE (siehe Bewirtungspauschalen) / SEPARATE WEINKARTE

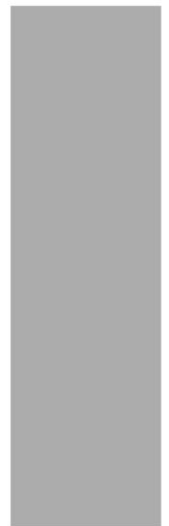
		(inkl. MwSt.)
Mineralwasser Still, Medium, Classic	0,33 l	2,50 €
Coca-Cola ⁽¹¹⁾ , Fanta	0,33 l	2,30 €
Saftschorle aus der Region (verschiedene Sorten)	0,33 l	2,30 €
Wulle	0,33 l	2,95 €
Weizenbier, Sanwald	0,5 l	3,70 €
Alkoholfreies Weizenbier, Sanwald	0,5 l	3,70 €
Radler, Hochdorfer	0,33 l	2,95 €



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

A = Gluten haltiges Getreide a = Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Dinkel, e = Hafer	1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoff
B = Krebstiere	3 = Antioxidationsmittel
C = Eier	4 = Geschmacksverstärker
D = Fische	5 = Phosphat
E = Erdnüsse	6 = Stärke
F = Soja	7 = Milcheiweiß
G = Milcherzeugnisse	8 = geschwärzt
H = Schalenfrüchte (Nüsse) g = Cashew, h = Hasel, i = Para, j = Pecan, k = Pistazien, m = Mandel	9 = geschwefelt 10 = Süßungsmittel oder Zuckerart
I = Sellerie	11 = koffeinhaltig
J = Senf	12 = Alkohol
K = Sesam	 „Schmeck den Süden“ Gerichte mit ausschließlich regionalen Produkten
L = Schwefeldioxid / Sulfite	
M = Lupinen	
N = Weichtiere (z.B. Muscheln)	
O = kann Spuren von Nüssen, Soja, Ei, Milch, Gluten enthalten	
 = Vegan	
Z = MSC	

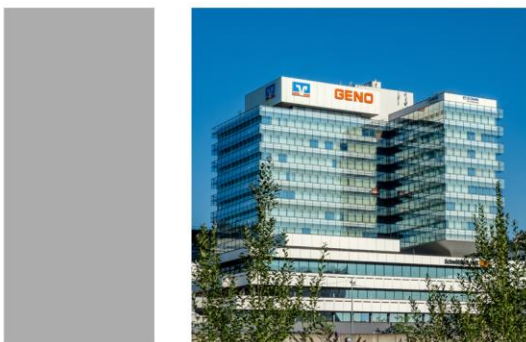
Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind zugelassene Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen. Das GENO-Haus Stuttgart macht dies auf den Buffet-/Speisekarten und Aushängen unter den entsprechenden Buchstaben, Zeichen und Zahlen kenntlich.



(* Foto: Isabell Munck / Stuttgart)
(Bilder unter Lizenz von Shutterstock.com verwendet)

Casino im GENO-Haus Stuttgart

Weinkarte



GENO-Haus Stuttgart GmbH & Co. KG Verwaltungsgesellschaft
Heilbronner Str. 41 70191 Stuttgart www.geno-haus.de

SEKT 0,75 L

GENO-Haus

(inkl. MwSt.)

Muskateller Secco

12,50 €

Florale Noten von Blüten und Rosen, am Gaumen zeigen sich Aromen von Rosen, Muskat, Holunder, Cassis, Pfirsich, Zitrusfrüchten und Hefe. Dadurch ergibt sich ein sehr aromatischer Secco mit einer feinen Rest-süße und leichter Perlage.
Collegium Württemberg eG

Schloßberg – Riesling Sekt – brut

13,50 €

Duftiges Bukett nach Pfirsich, Apfel, Kräuternoten und Brioche; am Gaumen zunächst saftig mit konzentrierter Frucht, Zitrusnoten und herbe Nuancen; feines cremiges Mousseaux und straffer Säurezug, mineralischer Nachhall.
Oberkircher Winzer eG

„Freistern“ Traubensaft-Secco – alkoholfrei

9,00 €

Der „Freistern“ Secco ist alkoholfrei und besteht ausschließlich aus unvergorenem Traubensaft und zugesetzter Kohlensäure. Er überzeugt mit süßen und feinen Fruchtaromen, ist perlend fruchtig und frisch.
Oberkircher Winzer eG

ROSEWEIN 0,75 L

„Only Rosé“ – fruchtig

9,00 €

Ein spritziger Rosé mit fruchtigen Aromen. Mit seinem lässigen Auftritt ist der Rosé der ideale Begleiter für das Feiern in großer Runde.
Wein Konvent Dürrenzimmern eG

„Vinum Nobile“ Rosé – trocken

11,00 €

Eine Cuvée aus Spätburgunder und Merlot mit reifen Fruchtaromen und gut eingebundener Säure. Der ideale Sommerbegleiter für Feste und zu leichten Gerichten.
Oberkircher Winzer eG

WEINKARTE

WEISWEIN 0,75 L

	(inkl. MwSt.)
„Mann im Fass“ Riesling – trocken	11,50 €
Frische Säure, vibrierende Struktur und ein feines Aromenspiel aus Weinbergpfirsich, Grapefruit und grünem Apfel. Am Gaumen präzise, schlank und finessenreich. Trocken ausgebaut, mit einem Hauch Mineralität und ordentlich Zug. Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG	
„Vinum Nobile“ Sauvignon Blanc – trocken	12,00 €
Frischer, anregender Duft – mit lebhafter Säure und exotischer Frucht Aromatik. Geeignet für Fisch- und Spargelgerichte, sowie kalte Buffets. Oberkircher Winzer eG	
Hex vom Dasenstein – Weißburgunder Kabinett – trocken	11,50 €
Im Glas glänzt er in Goldgelb mit hellen Reflexen; in der Nase feinste Burgunderaromatik nach gelbem Apfel, Birne und ein Touch Banane; schöne Gaumenfrucht gepaart mit einer eleganten, gut eingebundenen Säure; präsentiert sich lebendig und mit sehr schöner Länge, süffig und satt, ein 1A-Essensbegleiter. Oberkircher Winzer eG	
„Der Berg ruft“ – lieblich	9,50 €
Weißwein-Cuvée aus Rivaner, Scheurebe, Muskateller. Fruchtiger Duft mit aromatischen Aromen. Ein Wein zum Feiern in lockerer Atmosphäre. WinzerGenossenschaft Achkarren eG	
„Only White“ – fruchtig	9,00 €
Ein Weißwein-Cuvée aus Kerner, Cabernet Blanc, Muskateller und Weißburgunder. Spritzig, mit vielschichtigen, fruchtigen Aromen und feinem Schmelz. Mit seinem unkonventionellen Auftritt ist er der ideale Begleiter für das Feiern in großer Runde. Wein Konvent Dürrenzimmern eG	

ROTWEIN 0,75 L

	(inkl. MwSt.)
Brackensteiner Lemberger – trocken	10,20 €
Vollmundiger Rotwein mit ausdrucksvollem Bukett von aromatischen Waldbeeren. Milde Säure und fruchtiger Geschmack. Eignet sich sehr gut zu schwäbischem Sauerbraten aber auch zu vielen anderen Rind- und Wildspezialitäten. Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG	
Trollinger „Alte Reben“	14,50 €
Moderner Wein von alten Reben. Ein strukturierter Trollinger, der durch seine würzigen und beerigen Aromen besticht. Empfehlung zu schwäbischem Essen. Ein Allrounder. Collegium Württemberg eG	
„Vinum Nobile“ Merlot – trocken	14,50 €
Ein Wein mit angenehmem, weichem, fülligem Geschmack. Ein guter Begleiter für Fleischgerichte, Pasta und mediterrane Küche. Oberkircher Winzer eG	
„Denkmal“ Merlot mit Cabernet Sauvignon – trocken	18,00 €
Ein ausdrucksstarker Wein mit komplexer Aromendichte und straffem Tannin. Geeignet für kurzgebratene oder geschmorte Fleisch- und Gemüsegerichte. Collegium Württemberg eG	
„257“ N.N. Höhenpunkte Rotwein-Cuvée – trocken	11,50 €
Ein Cuvée aus Merlot und Spätburgunder mit einem runden Geschmack mit würzigen Aromen. Ein Wein für gesellige, ungezwungene Runden als Begleiter von Buffets. Collegium Württemberg eG	