

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,  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 herzhaft 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 € |
| Albblinsen-Salat vegetarisch | 5,00 € |
| Albblinsen-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,I,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,I,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,I,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

| | |
|---|---------------|
| | (inkl. MwSt.) |
| Vorspeisen | 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

| | |
|--|---------|
| | 28,90 € |
| Vorspeisen | |
| 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 | |
| Knöpfe ^(a,C) | |
| Dessert | |
| Crème Caramel ^(G) | |

LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET

ITALIENISCHES BUFFET

| | |
|--|---------------|
| | (inkl. MwSt.) |
| Vorspeisen | 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

| | |
|--|---------|
| | 28,90 € |
| Vorspeisen | |
| 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 (Weltpartner) | |
| 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 ^(J,J) | |
| Radieschen | |
| Kirschtomaten | |
| Essiggurken ^(J,J) | |
| Brot ^(a) , Brötchenvariationen ^(a,l) , Laugengebäck ^(a,l) | |

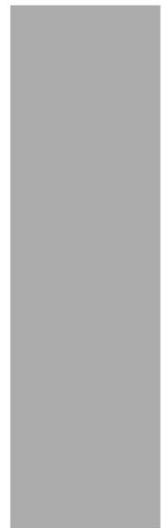
GETRÄNKE (siehe Bewirtungspauschalen) / SEPARATE WEINKARTE

| | | |
|---|--------|---------------|
| | | (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 |
| B = Krebstiere | 2 = Konservierungsstoff |
| C = Eier | 3 = Antioxidationsmittel |
| D = Fische | 4 = Geschmacksverstärker |
| E = Erdnüsse | 5 = Phosphat |
| F = Soja | 6 = Stärke |
| G = Milcherzeugnisse | 7 = Milcheiweiß |
| H = Schalenfrüchte (Nüsse) g = Cashew, h = Hasel, i = Para, j = Pecan, k = Pistazien, m = Mandel | 8 = geschwärzt |
| I = Sellerie | 9 = geschwefelt |
| J = Senf | 10 = Süßungsmittel oder Zuckerart |
| K = Sesam | 11 = koffeinhaltig |
| L = Schwefeldioxid / Sulfite | 12 = Alkohol |
| M = Lupinen |  „Schmeck den Süden“ Gerichte mit ausschließlich regionalen Produkten |
| N = Weichtiere (z.B. Muscheln) | Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind zugelassene Allergene und Zusatz- stoffe zu kennzeichnen. Das GENO-Haus Stuttgart macht dies auf den Buffet- /Speisekarten und Aushängen unter den entsprechenden Buchstaben, Zeichen und Zahlen kenntlich. |
|  = Vegan | |
| Z = MSC | |



(* 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

(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 Restsüße und leichter Perlage.
Collegium Württemberg eG

Sankt Veit Sekt Fleiner Kirchenweinberg Riesling brut

15,50 €

Das Bukett wird geprägt vom Duft nach gelben Zitrusfrüchten. Am Gaumen verdichtet sich das sanft-zarte Mousseux köstlich und beschert einen langen Nachhall.
Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG

„Freistern“ Traubensaft-Secco - alkoholfrei

9,00 €

Oberkircher Winzer eG

ROSEWEIN 0,75 L

„Only Rosé“ - fruchtig

9,00 €

Ein spritziger Rosé mit fruchtigen Aromen. Mit seinem lässigen Auftritt ist der Rose 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 leichten Gerichten.
Oberkirchner Winzer eG

facebook.com/genohaus, instagram.com/genohaus

WEINKARTE

WEISWEIN 0,75 L

| | (inkl. MwSt.) |
|---|---------------|
| Chardonnay – S – trocken Intensiver Duft – im Geschmack mit viel Fülle und schönem Schmelz! Geeignet zu Fisch- und hellen Fleischgerichten. Fellbacher Weingärtner eG | 12,50 € |
| „Brackheimer Wolfsaugen“ Riesling Kabinett - trocken Riesling mit einem ausgewogenen Frucht- und Säurespiel. Duftiger Cocktail aus grünen Äpfeln, Pfirsich und Zitrus. Empfohlen zu leichten Speisen mit hellen Saucen, Fisch und Meerestieren oder zur süßsauren bis scharfen asiatischen Küche. Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG | 9,00 € |
| „Vinum Nobile“ Sauvignon Blanc – trocken – Frischer, anregender Duft – mit lebhafter Säure und exotischer Frucht Aromatik. Geeignet für Fisch- und Spargelgerichte, sowie kalte Buffets. Oberkirchner Winzer eG | 12,00 € |
| „Denkmal“ Sauvignon Blanc - trocken Fruchtiger Duft mit komplexer Aromenvielfalt. Geeignet zu kalten, mediterranen Buffets, Fischgerichten und Meeresfrüchten. Collegium Württemberg eG | 18,00 € |
| „Der Berg ruft“ – lieblich Weißwein-Cuvée aus Rivaner, Scheurebe, Muskateller. Fruchtiger Duft mit aromatischen Aromen. Ein Wein zum Feiern in lockerer Atmosphäre. Winzergenossenschaft Achkarren eG | 9,50 € |
| „Only White“ - fruchtig Ein Weißwein-Cuvée aus Kerner, Cabernet Blanc, Muskateller und Weiß- burgunder. Spritzig, mit vielschichtigen, fruchtigen Aromen und feinem Schmelz. Mit seinem unkonventionellen Auftritt ist er der ideale Beglei- ter für das Feiern in großer Runde. Wein Konvent Dürrenzimmern eG | 9,00 € |

ROTWEIN 0,75 L

| | (inkl. MwSt.) |
|--|---------------|
| Brackheimer Lemberger - trocken 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 | 10,20 € |
| Trollinger „Alte Reben“ Moderner Wein von alten Reben. Ein strukturierter Trollinger, der durch seine würzigen und beerigen Aromen besticht. Empfehlung zu schwä- bischem Essen. Ein Allrounder. Collegium Württemberg eG | 14,50 € |
| Vinum Nobile“ Merlot – trocken – Ein Wein mit angenehmem, weichem, fülligem Geschmack. Ein guter Begleiter für Fleischgerichte, Pasta und mediterrane Küche. Oberkirchner Winzer eG | 14,50 € |
| „Denkmal“ Merlot mit Cabernet Sauvignon -trocken Ein ausdrucksstarker Wein mit komplexer Aromendichte und straffem Tannin. Geeignet für kurzgebratene oder geschmorte Fleisch- und Ge- müsegerichte. Collegium Württemberg eG | 18,00 € |
| „257“ N.N. Höhenpunkte Rotwein-Cuvée - trocken Ein Cuvée aus Merlot und Spätburgunder mit einem runden Ge- schmack mit würzigen Aromen. Ein Wein für gesellige, ungezwungene Runden als Begleiter von Buffets. Collegium Württemberg eG | 11,50 € |