

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 Allgemeine Hinweise Ansprechpartner	4
BEWIRTUNGSPAUSCHALEN	5
KLEINE GAUMENFREUDE FÜR ZWISCHENDURCH	6
LEICHT UND LECKER FÜR DEN STEHEMPFANG Herzhafte Snacks & Süße Snacks Fingerfood am Spieß und im Gläschen	7
LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET Vegetarisches Buffet Schwäbisches Buffet I Schwäbisches Buffet II Bayrisches Buffet Schweizer Buffet Italienisches Buffet Asiatisches Buffet	9
GETRÄNKE	13
WEINE	14
ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE	15



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 herzhaftere oder feine Buffets.

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

Neugierig? Viel Erfolg bei Ihrer Auswahl!



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.

Die Preise sind gültig ab 01.05.2020, alle anderen Preise sind ungültig!
Alle Preise verstehen sich pro Person/Stück und sind inklusive der gesetzlichen aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Der Mindestbetrag beträgt 12,00 € je Veranstaltung.

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

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

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

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



BEWIRTUNGSPAUSCHALEN

	(inkl. MwSt.)
Die Bewirtungspauschalen werden je Teilnehmer berechnet.	
Bewirtungspauschale "light" 1/2 Tag 2 Tassen Kaffee, 2 Mineralwasser und 1 Saft	8,70 €
Bewirtungspauschale 1/2 Tag 2 Tassen Kaffee, 2 Mineralwasser und 1 Saft 1 Butterbrezel ^(A,J) <u>oder</u> Süßes Stückchen ^(A,C,G) <u>oder</u> Kekse ^(A,C,G)	10,60 €
Bewirtungspauschale "light" Tag 4 Tassen Kaffee, 4 Mineralwasser und 2 Säfte	12,90 €
Bewirtungspauschale Tag 4 Tassen Kaffee, 4 Mineralwasser und 2 Säfte 1 Butterbrezel ^(A,J) vormittags, Süßes Stückchen ^(A,C,G) <u>oder</u> Kekse ^(A,C,G) nachmittags	16,30 €



KLEINE GAUMENFREUDE FÜR ZWISCHENDURCH

HALBES TAFELBRÖTCHEN

	(inkl. MwSt.)
Wurst	
Salami ^(A,C,G,J,2,5)	2,70 €
Lyoner ^(A,G,2,5)	2,70 €
Schinken ^(A,G,2,3,4,5)	2,70 €
Putenbrustbraten ^(A,G,5)	3,20 €
luftgetrocknete Salami ^(A,G,2)	3,20 €
Käse	
Emmentaler ^(A,G)	2,70 €
Gouda ^(A,G)	2,70 €
Briekäse ^(A,G)	3,20 €
Fisch	
Räucherlachs ^(A,G,J,3,5)	3,70 €
Gemüse	
gegrilltes Gemüse ^(A,G)	3,20 €
Auf Wunsch als Vollkornbrötchen	+ 0,25 €

MINI TOAST

Pro Sorte 4 Stück	
Schinken und Emmentaler ^(A,G,2,3,4,5)	9,80 €
Putenbrustbraten ^(A,G,5)	9,80 €
Briekäse ^(A,G)	9,80 €
Mozzarella, Rucola, Pesto ^(A,G)	9,80 €
Lachs ^(A,D,J,3,5)	9,80 €

LEICHT UND LECKER FÜR DEN STEHEMPFANG

HERZHAFTE SNACKS & SÜSSE SNACKS

	(inkl. MwSt.)
Herzhaftes	
Laugenbrezel ^(A,J)	1,30 €
Butter-Laugenbrezel ^(A,G,J)	1,90 €
Croissant klein ^(A,C,G)	1,40 €
Mini Brioche	
Lachsschinken ^(A,C,G,J,1)	2,40 €
Frischkäse mit getrockneten Tomaten ^(A,C,G)	2,40 €
Räucherlachs ^(A,C,D,G,J,3,5)	2,40 €
Mini Wrap (pro Sorte 5 Stück)	
Schinken und Emmentaler ^(A,G,J,1,2,3,4,5)	15,50 €
Hähnchen ^(A,C,I,J,1)	15,50 €
Vegetarisch ^(A,C,G,I,J)	15,50 €
Lachs ^(A,C,D,J,3,5)	15,50 €
Gemüseplatte „Vital mix“ (für 3 Personen)	17,30 €
Süßes	
Blechkuchen-Schnitten (diverse Sorten auf Anfrage) ^(A,C,G)	1,70 €
Mini-Muffins (2 Stück) ^(A,C,G)	1,40 €
Mini-Plunder (2 Stück) ^(A,C,G)	1,40 €
Feingebäck 100 g ^(A,C,G)	1,95 €
Hefekranz ganz 1.250 g ^(A,C,G)	19,20 €
Obst	
gemischter Obstteller aus der Region (Mai-September)	3,30 €
1 Apfel <u>oder</u> 1 Birne	1,20 €
Obstsalat ^(3,10)	4,10 €

LEICHT UND LECKER FÜR DEN STEHEMPFANG

FINGERFOOD AM SPIESS UND IM GLÄSCHEN

	(inkl. MwSt.)
Fingerfood am Spieß	
Mozzarella-Spieß mit Kirschtomate und Rucola ^(G)	2,60 €
Käse-Trauben-Spieß ^(G)	2,60 €
Grillgemüse-Spieß	3,10 €
Obst-Spieß 50 g	2,40 €
Fingerfood im Gläschen	
Fleischküchle mit Kartoffelsalat ^(A,C,G,I,J)	5,20 €
Maultasche mit Kartoffelsalat ^(A,C,G,I,J,2,3,5,10)	5,20 €
Linsen-Spätzle-Salat ^(A,C,G,I,J)	5,20 €
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten ^(A,C)	5,20 €
Desserts im Gläschen	
Obstsalat ^(3,10)	4,10 €
Crème Caramel ^(G)	4,80 €
Panna cotta Kokos mit karamellisierter Ananas ^(G)	4,80 €
Mascarpone-Creme mit Himbeeren ^(G)	4,80 €
Apfel-Birne-Kompott mit Haselnuss-Crumble ^(A,C,G)	4,80 €



LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET

VEGETARISCHES BUFFET

	(inkl. MwSt.)
Hauptspeisen	14,90 €
Orecchiette mit gebratenen Pilzen, Tomaten, Sahne und Parmesan ^(A,C,G,I)	
Veganer Gemüsebratling mit Ratatouille oder Kokos-Gemüsecurry ^(A,I,6)	
Beilagen	
Langkornreis	
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing ^(G,J,7,10)	

SCHWÄBISCHES BUFFET I

Hauptspeisen	15,40 €
Metzgermaultaschen oder vegetarische Maultaschen ^(A,C,I,J,2,3,5,10) mit Zwiebelsauce ^(A,C,I)	
Gebackenes Schweineschnitzel ^(A,C)	
Beilagen	
Schwäbischer Kartoffelsalat ^(J)	
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing ^(G,J,7,10)	

LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET

SCHWÄBISCHES BUFFET II

	(inkl. MwSt.)
Hauptspeisen	22,60 €
Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Pilzen ^(A,G,I,12)	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^(A,C,G)	
Beilagen	
Teigwaren ^(A,C)	
Gurkensalat ^(J)	
Schwäbischer Kartoffelsalat ^(J)	
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing ^(G,J,7,10)	

BAYRISCHES BUFFET

Vorspeisen	27,30 €
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,6)	

LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET

SCHWEIZER BUFFET

	(inkl. MwSt.)
Vorspeisen	27,30 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing ^(G,J,7,10) Karottensalat Gurkensalat ^(J)	
Hauptspeisen	
Geschnitzeltes 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)	

ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeisen	27,30 €
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)	

LUNCHBUFFET / ABENDBUFFET

ASIATISCHES BUFFET

	(inkl. MwSt.)
Vorspeisen	27,30 €
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing ^(G,J,7,10)	
Hauptspeisen	
Hähnchencurry mit fruchtiger Kokossauce ^(A,I) Gebratene Mie-Nudeln ^(A,C) mit Wokgemüse	
Beilagen	
Basmatireis Zuckerschoten	
Dessert	
Exotischer Fruchtsalat ^(3,10)	



GETRÄNKE (siehe Bewirtungspauschalen)

		(inkl. MwSt.)
Coca-Cola ⁽¹¹⁾ , Fanta	0,33 l	2,30 €
Pils	0,33 l	2,95 €
Alkoholfreies Pils	0,33 l	2,95 €
Weizenbier	0,5 l	3,70 €
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	3,70 €



WEINE

WEISSWEIN 0,75 L

	(inkl. MwSt.)
Brackensteiner Wolfsaugen Riesling Kabinett trocken Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG	9,00 €
Sauvignon Blanc trocken Oberkircher Winzer eG	10,95 €
Chardonnay -S- trocken Fellbacher Weingärtner eG	11,50 €

ROTWEIN 0,75 L

Brackensteiner Lemberger trocken "Edition: - Mann im Fass -" Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG	10,20 €
Lämmle Trollinger -S- trocken Fellbacher Weingärtner eG	11,50 €
Merlot trocken Oberkircher Winzer eG	13,50 €

SEKT 0,75 L

Sankt Veit Sekt Fleiner Kirchenweinberg Riesling brut Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG	15,50 €
ZERO Mousseux alkoholfrei Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG	9,00 €

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A = Glutenhaltiges Getreide | 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) | 8 = geschwärzt |
| I = Sellerie | 9 = geschwefelt |
| J = Senf | 10 = Süßungsmittel oder Zuckerart |
| K = Sesam | 11 = koffeinhaltig |
| L = Schwefeldioxid / Sulfite | 12 = Alkohol |
| M = Lupinen | |
| N = Weichtiere (z.B. Muscheln) | |
| O = Spuren von Nüssen, Soja, Ei, Milch, Gluten | |
|  = 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)