

deli



WIRTSHAUS

bankettmappe

vorwort

**Herzlich willkommen im Deli Wirtshaus in Tiengen.
und vielen Dank für das Interesse an unserem Haus.**

**Mein Name ist Alexander Heftrich, geprüfter Küchenmeister
und Inhaber des Deli.**

**Meinem Team und mir liegt es sehr am Herzen jede,
Veranstaltung zur vollsten Zufriedenheit für den Veranstalter
und alle Gäste durchzuführen.**

**Um Ihnen einen Überblick zu geben, habe ich diese
Bankettmappe zusammengestellt, welche Vorschläge für
Menüs und Buffets beinhaltet.**

**Hierbei handelt es sich lediglich um Vorschläge, grundsätzlich
gehen wir gerne auf Wünsche und Änderungen ein und setzen
Ihre kulinarischen Vorstellungen um.**

**Bitte zögern Sie nicht uns Ihre Vorstellungen mitzuteilen. Wir
erstellen Ihnen gerne ein auf Sie und Ihre Gäste
zugeschnittenes Angebot.**

inhaltsverzeichnis

- **Räumlichkeiten**
- **Preise/Uhrzeiten**
- **Buffets**
- **Menüs**
- **Catering**
- **CBF Imbiss**

räumlichkeiten

der gastraum

Der Gastraum besticht durch seinen rustikalen Charme und lädt zum Verweilen ein.

Er ist mit verschiedenen Tischen und Sitzmöglichkeiten ausgestattet, vom runden Stammtisch über die gepolsterten Eckbänke bis hin zu den Stehtischen.

Insgesamt bietet der Gastraum Platz für bis zu ca.50 Personen.



räumlichkeiten

der Biergarten

Willkommen im schönsten Biergarten der Stadt.

Ummantelt von Weinreben und Rosen bietet der Biergarten Platz für bis zu ca. 32 Personen.

Die Terrasse ist mit einer Markise ausgestattet, welche bei Sonne Schatten spendet und bei Regen das Sitzen im Biergarten weiterhin ermöglicht.

im Biergarten bewirten wir bis Mitternacht danach findet die Bewirtung nur noch in den Gasträumen statt.



räumlichkeiten

der Saal (tiengener stube)

Unser beliebter Saal im rustikalen Stil mit seinen Holztischen und Holzstühlen bietet auch bei Veranstaltungen den Wirtshaus Flair.

Ausgestattet mit einer elektrischen Leinwand ist der Saal nicht nur optimal für Feiern, sondern auch perfekt für Meetings und Präsentationen.

Angeschlossen an den Saal ist ein Buffetraum.

Gerne bieten wir auch Kaffeepausen bei Meetings an und begleiten Ihre Veranstaltung kulinarisch.



räumlichkeiten

die terrasse

Die Terrasse im Obergeschoss

bietet ihnen Platz für bis zu ca.20 Personen.

Die Terrasse befindet sich am Saal und somit lässt sich beides hervorragend zusammen Nutzen.

preise

Der Saal (Tiengener Stube):

Ab einem Umsatz von 200€ erheben wir keine Saalmiete.

Bei einem minderen Umsatz berechnen wir eine Saalmiete von insgesamt 80€.

Eine Geschlossene Gesellschaft im Deli kann man unter der Woche bei einem garantierten Mindestumsatz von 1800€ und am Wochenende ab einem garantierten Mindestumsatz von 2500€ mieten.

Für Tischdecken und Stoffservierten berechnen wir:

18€ bei 10-20 Personen

24€ bei 20-30 Personen

30€ bei 30-40 Personen

Bei selbst mitgebrachten Getränken berechnen wir 8€ pro Flasche

einzelpreise

Süßes Gebäck diverse Sorten 3,00 € pro Stück

Belegte Brötchen 3,50 € pro Stück

Canapés 2,00 € pro Stück

Fingerfood 12,00 € pro Person

Grissini mit Schinken Glas 7,50 €

Butterbretzel 2,00 € pro Stück

Käsebrett 13,00 € pro Person

Wurstbrett 13,00 € pro Person

Gemüsesticks mit Kräuterdip 8,00 € pro Person

Gulaschsuppe 6,50€ pro Person

weiteres auf Anfrage

wirtshaus brunch

platten

Käseplatte

Wurstplatte

Gemüseplatte

aufstrich

Obatzter

Kräuterquark

Butter

Marmelade

warmes

Weißwurst mit süßem Senf

Rührei

Nürnberger Würstchen

gebackenes

Brezeln

Brot

Croissants

19,50 € / pro Person

buffet 1

vorspeisen

Blattsalate

verschiedene Rohkostsalate

Tomaten Mozzarella Salat

Vitello Tonnato

Nudelsalat

hauptgerichte

Hähnchenbrust im
Rohschinkenmantel

Gemüselasagne

Gemüse

Kräuterkartoffeln

dessert

Windbeutel mit
Schokoladensauce

Schokoladentörtchen

Erdbeermousse

27,50 € / pro Person

buffet 2

vorspeisen

Wurstsalat

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Gurkensalat

Gefüllte Eier

Party Schnitzelchen

Mini Bouletten

vorspeisen

Rinderroulade

Königsberger Klopse

Spätzle

Kartoffeln

Rotkohl

Gemüse

dessert

Apfelstrudel

Rote Grütze

Kaiserschmarrn

32,50 € / pro Person

buffet 3

vorspeisen

Kräuterbackhähnchen mit
Thymian-Schmand

gebeizter Lachs mit
Orangen und Basilikum

Garnelen in Olivenöl

Pikanter Rindfleischsalat

hauptspeisen

Geschmorte Kalbsbäckchen

Doradenfilet

Trüffelkartoffeln

Gemüse

Ravioli in Waldpilzsauce

Kartoffelgratin

dessert

Pistazienmousse mit Physalis

Mango mit Weißer Schokolade

Himbeer mit Schokolade

47,50 € / pro Person

deli grillabend

Salate

Wassermelone - Fetasalat
Grüner Spargel - Tomaten-Mozzarella-Salat
Bulgur-Salat
Conchiglioni-Salat (Muschelnudeln)
Kidneybohnen, Mais, Paprika-Salat
Nektarinen-Avocado-Salat
Kartoffel-Salat

fleisch

Rinderhufsteak
Schweinenackensteak
Garnelenspieß
Hähnchenspieß
Kebabspieß
Rostbratwurst

beilagen

Maiskolben
Grillgemüse
Gefüllte Backkartoffel

Saucen

Chimichurri
Aioli
Remoulade
Kräuterbutter
Guacamole

42,50 € / pro Person

menü 1

vorspeise

gemischter Salat

hauptgang

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Kroketten

dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Früchten

26,50 € /pro Person

menü 2

vorspeise

kleiner Wurstsalat

hauptgang

Schweinebraten mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

dessert

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Früchten

29,50 € / pro Person

menü 3

vorspeise

Hähnchen im Kataifiteig auf Avocado-Tartar
mit Hüttenkäse

hauptgang

Rumpsteak mit Chilisauce, gefüllter Backkartoffel
und Gemüsetürmchen

dessert

Variation von Himbeere und Schokolade

47,50 € /pro Person

menü 4

Ab 20 Personen

vorspeise

Lauwarmer Hummer mit Orangensalat

suppe

Trüffelschaumsüppchen

hauptgang

Kalbsfilet mit Spitzmorchelsauce, Kartoffelgratin
und Gemüse

dessert

Variation von Pistazie und Schokolade

78,50 € / pro Person

catering

Gerne bieten wir Ihnen das passende Catering für Ihr Event vor Ort an.

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen oder stellen Sie Sich Ihr individuelles Angebot zusammen.

Preise:

Servicepersonal 36,00 € / Stunde

An und Abfahrt innerhalb 15km 100€

Preis auf Anfrage bei weiterer Entfernung

Büffetequipment inklusive Reinigung 80€

(Charving Dish, Schüsseln, Schöpfer, Platten etc.)

Es ist uns aus Kapazitätsgründen nur möglich ausserhaus Buffets bis ca. 60Personen an zu bieten.

cbf imbiss



Der CBF Imbiss wird vom Deli Wirtshaus geführt und betrieben. Egal ob Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur Party.

Mit uns wird Ihr Event zum Erlebnis.

Wir bieten Fastfood auf hohem Niveau an, welches von uns mit frischen Zutaten zubereitet wird.

Alle Informationen bekommen Sie auf

www.curryburgerfritten.de oder Sie nutzen den Link auf unserer Website.

