

Menü-
vorschläge

*Mit dieser Ausgabe von Menüvorschlägen vom 26.01.2020
werden alle älteren Exemplare ungültig! Gültig bis zur nächsten Aktualisierung.*

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen im Kickers Club-Restaurant. Verschiedene Raumangebote stehen Ihnen zur Verfügung: für große Festlichkeiten, für kleinere Gruppen, den individuellen Tisch und den Stammtisch in Begegnung mit der Kickers Familie.

Diese Menüvorschläge sind zur Auswahl für **1 gemeinsames Menü ab 10 Personen** vorgesehen. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können **nicht verschiedene Menüs** gleichzeitig zubereitet werden.

Ausgenommen davon sind Allergiker, Veganer und Vegetarier, für diese haben wir ein veganes Menü zusammengestellt. Die Einzelheiten für Allergiker können vor Ort besprochen werden.

Da wir so gut wie möglich mit Frischeprodukten arbeiten, bitten wir um Verständnis, wenn kleine Änderungen, der Frische wegen, vorgenommen werden. Über saisonale Angebote beraten wir Sie selbstverständlich persönlich.

Sie können aus einem der von uns für Sie zusammengestellten Menüs wählen, oder Sie stellen sich Ihr eigenes Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Für Ihre individuelle Menübesprechung stehen wir, die Familie Rörich und unser Restaurantleiter Herr Demirci, Ihnen gern zur Verfügung. Wir bitten Sie um eine **Terminvereinbarung ca. 4 Wochen vor Ihrem Fest**, so dass wir uns für Sie Zeit nehmen können und Sie beraten können.

Wir, die Familie Rörich mit allen Mitarbeitern, bemühen uns, Sie eine familiäre Atmosphäre ebenso spürbar werden zu lassen wie einen aufmerksamen Service. Für Ihre Anregungen sind wir jederzeit sehr dankbar und nehmen sie gerne persönlich entgegen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt mit guten Erinnerungen an unser Haus, die Waldau und die Kickers.

Ihre Familie Rörich

Unsere Geschäftsbedingungen, damit Ihre Veranstaltung bei uns ein voller Erfolg wird

1. Diese Menüvorschläge sind zur Auswahl für **1 gemeinsames Menü ab 10 Personen** vorgesehen (Allergiker, Vegetarier, Veganer usw. sind davon ausgenommen).
2. Alle Preise enthalten 19% MwSt.
3. Für gelieferte Kuchen und Torten wird als Kostenersatz für die Vorbereitungsarbeiten, Personalbereitstellung u.ä. 2,50 € pro Gedeck berechnet. Wobei wir darauf hinweisen, dass für mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Haftung übernommen wird.
4. Für Ihre Feierlichkeiten benötigen wir die **verbindliche Personenzahl** spätestens **48 Stunden vorher**. Diese uns genannte Teilnehmerzahl ist gleichzeitig unsere **Rechnungsgrundlage**. Wegen umfangreichen Vorarbeiten ist eine spätere Änderung nicht mehr möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.
5. Bei Buchung unserer Nebenräume gilt folgendes: bei Veranstaltungen zum **Mittagessen**, steht Ihnen der Raum **bis 14.30 Uhr** zur Verfügung, bei einer Buchung von **Mittagessen und anschließendem Kaffee & Kuchen bis maximal 17.00 Uhr**. Bei Veranstaltungen, die mit **Kaffee & Kuchen beginnen**, steht der Raum **ab 15.30** zur Verfügung. Bei **Abendveranstaltungen** wird der Raum **ab 18.00 Uhr** vergeben.
6. Außerdem bitten wir Sie um Verständnis, wenn wir unsere Nebenräume an **Sonn- & Feiertagen „NICHT ALLEIN“** vergeben, wenn folgende Mindestpersonenanzahl nicht erreicht wird: kleines Nebenzimmer 20 Personen, Wintergarten 25 Personen und großes Nebenzimmer 40 Personen.
7. Aufgrund gesetzlicher Rahmenbedingungen können wir Ihre Veranstaltung bis **maximal 0.00 Uhr** durchführen.
8. Unsere Tische sind je nach Jahreszeit dekoriert, dies ist für Sie kostenfrei. Eigene Dekoration, wie Blumenschmuck u. ä. darf selbstverständlich auch mitgebracht werden. Für aufwendigere Dekorationsarbeiten erlauben wir uns je angefangene ½ Stunde und je Mitarbeiter 25,00 € als Dekopauschale zu berechnen.
9. Gern stellen wir Ihnen nach vorheriger Anmeldung folgendes zur Verfügung: Beamer (15,00 € Leihgebühr), Leinwand (10,00 € Leihgebühr) und Flip Chart (10,00 € Leihgebühr).

Mit dieser Ausgabe von Menüvorschlägen vom 26.01.2020 werden alle älteren Exemplare ungültig! Gültig bis zur nächsten Aktualisierung.

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

A P E R I T I F S

Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,1 l	3,80 €
Aperol Sprizz (Sekt ² + Aperol gemischt ⁶)	0,2 l	6,40 €
Hugo (Holunderblütensirup ⁴ mit Sekt ² , Soda, Limette + Minze)	0,2 l	6,40 €
Martini bianco ²	5 cl	4,70 €
Sherry medium, dry ²	5 cl	4,70 €
Portwein ²	5 cl	4,70 €
Glas Sekt Kessler Cuvée Privée blanc brut 2	0,1 l	4,20 €
Glas Sekt Orange ²	0,1 l	4,20 €
Kir Royal ²	0,1 l	4,90 €
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	6,20 €



„Pecco“		
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen (alkoholfrei)	0,75 l	23,50 €
Hausmarke Kessler Cuvée Privée blanc brut ²	0,75 l	29,00 €
Kessler Rosé extra dry ²	0,75 l	32,50 €
Muskatteller Secco blanc Collegium Württemberg ²	0,75 l	28,90 €
Prosecco Tenuta Ca' Bolani brut, DOC ²	0,75 l	28,30 €
Champagner TAITTINGER Brut Réserve ²	0,75 l	67,80 €

H Ä P P C H E N Z U M E M P F A N G

Mini Blätterteiggebäck (vegetarisch)	á 1,50 €
Mini Schinken- Käsecroissant	á 2,50 €

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

Menü I

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle & Schnittlauch

Degerlocher Filetspitzen
mit Champignons
in Cognac- Pfefferrahmsauce
dazu buntes Gemüse
& selbstgemachte Spätzle

Waldau- Apfelküchle
an Zimtschaum mit Vanilleeis

31,60 €

Menü II

Verschiedene Blattsalate
an French Dressing
mit gerösteten Pinien-
& Sonnenblumenkernen
dazu Weißbrot

Hähnchenbrustfilet Saltim Bocca
(Parmaschinken & Salbei)
mit Ratatouillegemüse
& Rosmarinkartoffeln

Limonenparfait im Weckglas
mit Beerengrütze

33,20 €

Menü III

Schwäbische Festtagssuppe

Medaillons vom Rinder- & Schweinefilet
an Steinpilzsahnesauce
mit buntem Gemüse vom Markt
dazu selbstgemachte Spätzle
& Kartoffelrösti- Taler

Dessertvariation des Hauses
Kleine Köstlichkeiten
aus der süßen Küche

37,30 €

Menü IV

Kresserahmsuppe
mit Brotcroûtons

Rehkeule (rosa) aus dem Backofen
mit Rahmwirsing
dazu selbstgemachte Spätzle
& Semmelknödel

Hausgemachter Eisgugelhupf
an Früchtespiegel

36,30 €

Veganes Menü

Kleiner bunter Salatteller

Vegane Quinoa- Chiataler auf Ratatouillegemüse

Sorbetvariation

3 verschiedene Sorbets mit Früchten umlegt

24,30 €

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

VORSPEISEN

*Frischer Räucherlachs an Dillsenfauce **oder** Sahnemeerrettich
mit Salatbouquet und Weißbrot* 10,50 €

*Ackersalat und schwäbischer Kartoffelsalat mit gebratenem Speck,
feinen Zwiebelchen & Croûtons dazu Weißbrot* 8,50 €

*Verschiedene Blattsalate an French Dressing
mit gerösteten Pinien- und Sonnenblumenkernen dazu Weißbrot* 7,90 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle & Schnittlauch 5,00 €

Schwäbische Festtagsuppe 5,30 €

Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze 5,50 €

Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen 5,80 €

Kresserahmsüpple mit Brotcroûtons 5,50 €

HAUPTGERICHTE

*Kalbsrücken am Stück gebraten (rosa) mit Morchelrahmsauce,
glasiertem Gemüse und Bandnudeln* 27,90 €

*Degerlocher Filetspitzen
mit Champignons in Cognac- Pfefferrahmsauce
dazu buntes Gemüse & hausgemachte Spätzle* 19,70 €

*Medaillons vom Rinder- & Schweinefilet mit Steinpilzsahnesauce,
Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle
und Kartoffelrösti- Taler* 23,50 €

*Hähnchenbrustfilet Saltim Bocca (Parmaschinken & Salbei)
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln* 18,40 €

*Rehkeule (rosa) aus dem Backofen
mit Rahmwirsing dazu hausgemachte Spätzle & Semmelknödel* 23,80 €

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

DESSERT AUSWAHL

<i>Waldau- Apfelküchle an Zimtschaum mit Vanilleeis</i>	6,90 €
<i>Limonenparfait im Weckglas mit Früchten</i>	6,90 €
<i>Hausgemachter Eisgugelhupf an Früchtespiegel</i>	7,00 €
<i>Crème Brûlée im Weckglas mit Grand Marnier marinierten Früchten (Winter/Orangenfilet)(Sommer/Erdbeeren)(Herbst/Mango-Ananas)</i>	6,80 €
<i>Dessertvariation des Hauses Kleine Köstlichkeiten aus der süßen Küche wie z.B. Mousse, Crème, hausgemachtes Eis und Sorbets</i>	8,50 €

ZU SPÄTERER STUNDE

<i>Käsebrett mit internationalem Sortiment und Wengerterbrot</i>	5,50 €
--	--------

KAFFEE & KUCHEN

<i>Große Kanne Hochland Ratsherrenkaffee (1 Kanne sind 8 Tassen / 2 Kannen Mindestabnahme)</i>	21,60 €
<u>Kuchen und Torten von der Bäckerei / Konditorei Schill</u>	
<i>1 Stück Kuchen</i>	3,30 €
<i>1 Stück Kuchen mit Sahne</i>	3,80 €
<i>1 Stück Kuchenschnitte</i>	3,80 €
<i>1 Stück Torte</i>	3,90 €
<i>Kuchengedeckpreis (wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten)</i>	2,50 €

WAS ES SONST NOCH GIBT

<i>Leuchterkerzen im silbernen oder Glas-Kerzenhalter</i>	2,50 €
<i>Menükarten (Mindestabnahme 5 Stück)</i>	2,50 €
<i>Beamer</i>	15,00 €
<i>Leinwand</i>	10,00 €
<i>Flip Chart</i>	10,00 €