

Menü- vorschläge

*Mit dieser Ausgabe von Menüvorschlägen vom 17.06.2020
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. Unsere Menü-/ Büffetvorschläge sind zur Auswahl für **1 gemeinsames Essen ab 10 Personen** vorgesehen (Allergiker, Vegetarier, Veganer usw. sind davon ausgenommen).
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Außerdem bitten wir Sie um Verständnis, wenn wir unsere Nebenräume an **Sonn- & Feiertagen (u.U. auch samstags) „NICHT ALLEIN“** vergeben, wenn folgende Mindestpersonenzahl nicht erreicht wird:
 - kleines Nebenzimmer 20 Personen
 - Wintergarten 25 Personen
 - großes Nebenzimmer 40 Personen.
6. Aufgrund gesetzlicher Rahmenbedingungen können wir Ihre Veranstaltung bis **maximal 0.00 Uhr** durchführen.
- 7 **Aufgrund der aktuellen strengen Hygieneauflagen beginnt durch die Corona-Krise, gibt es derzeit keine Tischdekoration unsererseits.**
Eigene Dekoration, wie Blumenschmuck u. ä. darf selbstverständlich mitgebracht werden. Für aufwendigere Dekorationsarbeiten erlauben wir uns je angefangene ½ Stunde und je Mitarbeiter 25,00 € als Dekopauschale zu berechnen.
8. Gern stellen wir Ihnen nach vorheriger Anmeldung folgendes zur Verfügung: Beamer (15,00 € Leihgebühr), Leinwand (10,00 € Leihgebühr) und Flip Chart (10,00 € Leihgebühr).
9. Alle Preise enthalten die gesetzlich geltende MwSt.. Liegen zwischen Veranstaltungsbesprechung und Veranstaltungsdatum mehr als 3 Monate, behalten wir uns ggf. Preisänderungen vor. Die Bezahlung erfolgt spätestens 14 Tage nach der Veranstaltung und ohne Abzug.
10. Sollte die Veranstaltung länger gehen, als unsere regulären Öffnungszeiten besagen (siehe Homepage: www.kickers-clubrestaurant.de), erlauben wir uns einen Nachtzuschlag von 150 € je angefangener Stunde zu berechnen.

**Mit dieser Ausgabe unserer AGB's vom 17.06.2020 werden
alle älteren Exemplare ungültig! Gültig bis zur nächsten Aktualisierung**

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

A P E R I T I F S

<i>Alkoholfreier Fruchtcocktail</i>	0,1 l	3,80 €
<i>Aperol Sprizz (Sekt² + Aperol gemischt⁶)</i>	0,2 l	6,40 €
<i>Hugo</i> <i>(Holunderblütensirup⁴ mit Sekt², Soda, Limette + Minze)</i>	0,2 l	6,40 €
<i>Martini bianco²</i>	5 cl	4,70 €
<i>Sherry medium, dry²</i>	5 cl	4,70 €
<i>Portwein²</i>	5 cl	4,70 €
<i>Glas Sekt Kessler Cuvée Privée blanc brut 2</i>	0,1 l	4,20 €
<i>Glas Sekt Orange²</i>	0,1 l	4,20 €
<i>Kir Royal²</i>	0,1 l	4,90 €
<i>Campari¹ Orange / Soda</i>	4 cl	6,20 €



<i>„Pecco“</i>		
<i>Weingärtner Cleebrohn-Güglingen (alkoholfrei)</i>	0,75 l	23,50 €
<i>Hausmarke Kessler Cuvée Privée blanc brut²</i>	0,75 l	29,00 €
<i>Kessler Rosé extra dry²</i>	0,75 l	32,50 €
<i>Muskatteller Secco blanc Collegium Wirtemberg²</i>	0,75 l	28,90 €
<i>Prosecco Tenuta Ca' Bolani brut, DOC²</i>	0,75 l	28,30 €
<i>Champagner TAITTINGER Brut Réserve²</i>	0,75 l	67,80 €

H Ä P P C H E N Z U M E M P F A N G

<i>Mini Blätterteiggebäck (vegetarisch)</i>	á 1,50 €
<i>Mini Schinken- Käsecroissant</i>	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 €

Menü V (veganes Menü)

Kleiner bunter Salatteller

Vegane Quinoa- Chiataler auf Ratatouillegemüse

Sorbetvariation

3 verschiedene Sorbets mit Früchten umlegt

24,30 €

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 €

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 €

WEINEMPFEHLUNGEN

Für Veranstaltungen **ab 20 Personen**, empfehlen wir eine Weinauswahl im Vorfeld zu treffen, um einen besseren und schnelleren Service zu gewährleisten.

WEIßWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2018er Riesling Schilfsandstein trocken, QbA Weingut Karl Haidle	0,75 l	27,80 €
2018er Schorndorfer Riesling QbA, Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 l	26,50 €
2018er Weißburgunder Edition Württemberg trocken, QbA Collegium Württemberg	0,75 l	28,50 €
2018er Oberbergener Bassgeige Grauburgunder QbA, V.D.P. 1. Lage Weingut Franz Keller	0,75 l	29,90 €
2018er Chardonnay Edition Württemberg trocken, QbA Collegium Württemberg	0,75 l	28,50 €
2019er Bentz Weißweincuvée Gutsabfüllung V.D.P. VDP Weingut Aldinger (Kerner & Sauvignon Blanc)	0,75 l	28,60 €

ITALIEN

2018er Pinot Grigio Tenuta Ca' Bolani Friuli Aquileia	0,75 l	25,90 €
--	--------	---------

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2019er Bentz Roséweincuvée trocken, QbA VDP Weingut Aldinger	0,75 l	27,10 €
2018er Trollinger Rosé Hebsacker Lichtenberg „Kollektion Wertgeschätzt“ QbA Weingut W. Häfner	0,75 l	23,50 €

ROTWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2017er Fellbacher Trollinger „Alte Reben“, trocken, QbA VDP Erste Lage Weingut Aldinger	0,75 l	29,50 €
2018er Rotenberger Schlossberg, Trollinger mit Lemberger trocken QbA Collegium Wirtemberg	0,75 l	26,50 €
2015er Muskat-Trollinger Hebsacker Lichtenberg „Kollektion Wertgeschätzt“ QbA, Weingut W. Häfner (Goldene Preismünze Landesprämierung)	0,75 l	25,50 €
2018er Zweigeltrebe Q.b.A. trocken Gutsabfüllung V.D.P. Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 €	28,30 €
2017er Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, QbA VDP Erste Lage Weingut Franz Keller	0,75 l	32,90 €
2016er NICO Cuveé Rot Gutsabfüllung V.D.P. Weingut Jürgen Ellwanger (Merlot, Spätburgunder, Lemberger)	0,75 l	29,50 €

ITALIEN

2015er Giulin Barbera del Monferato DOC Accornero	0,75 l	32,50 €
2018er Merlot Tramin Cantina DOC Alto Adige Südtirol	0,75 l	25,90 €

SPANIEN

2014er Vina Sardasol Reserva Navarra, DO (Cabernet Sauvignon)	0,75 l	24,90 €
---	--------	---------