

Kickers

CLUB  RESTAURANT

Familie Rörich

Büffets

*Mit dieser Ausgabe von Büffetvorschlägen vom 27.01.2022
werden alle älteren Exemplare ungültig! Gültig bis zur nächsten Aktualisierung.*

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen im Kickers Club-Restaurant.

*Diese Büffetvorschläge sind zur Auswahl für Sie vorgesehen, gern können Sie die verschiedenen Büffets miteinander kombinieren, sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gern weiter. Für individuelle Menüabsprachen stehen wir, die Familie Rörich und unser Restaurantleiter Herr Demirci, Ihnen gern zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie zur **Menübesprechung einen Termin** (ca 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung) mit uns.*

Verschiedene Raumangebote stehen Ihnen zur Verfügung: für große Festlichkeiten, für kleinere Gruppen, den individuellen Tisch und den Stammtisch in Begegnung mit der Kickers Familie.

Außerdem verwöhnen wir Sie mit unserem „Catering-Service“ auch gerne zu Hause bei Ihnen, im Betrieb & bei Straßenfesten.

Viele Hände sorgen sich um Ihr Wohl. Wir bieten Ihnen eine gut bürgerliche, regionale Küche, auserlesene Weine und einen freundlichen Service.

Wir, die Familie Rörich mit allen Mitarbeitern, bemühen uns, Ihnen 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

Auszüge unserer AGB'S:

(die gesamten AGB's finden Sie auf der letzten Seite)

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.

Für Ihre Feierlichkeiten benötigen wir die verbindliche Personenzahl spätestens 48 Stunden vorher. Diese uns genannte Teilnehmerzahl ist gleichzeitig unsere Rechnungsgrundlage.

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. Außerdem bitten wir Sie um Verständnis, wenn wir unsere Nebenräume an Sonn- & Feiertagen (u. U. auch samstags) „NICHT ALLEIN“ vergeben, wenn folgende Mindestpersonenanzahl nicht erreicht wird: kleines Nebenzimmer 20 Personen, Wintergarten 25 Personen und großes Nebenzimmer 40 Personen.

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.

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

APERITIFS

Mango-Spritz mit Limette & frischer Minze (alkoholfrei)	0,2 l	5,10 €
Cassis-Spritz mit Limette & frischer Minze (alkoholfrei)	0,2 l	5,10 €
Aperol Sprizz	0,2 l	6,90 €
Hugo (Holunderblütensirup mit Sekt, Soda, Limette + Minze)	0,2 l	6,90 €
Martini bianco	5 cl	5,50 €
Sherry medium, dry	5 cl	5,50 €
Portwein	5 cl	5,50 €
Glas Sekt Kessler Cuvée Privée blanc brut	0,1 l	4,80 €
Glas Sekt Orange	0,1 l	4,80 €
Kir Royal	0,1 l	5,50 €
Campari Orange / Soda	4 cl	6,20 €



„Pecco“

Weingärtner Clebronn-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 Wirttemberg 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 €

HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

Mini- Blätterteiggebäck (vegetarisch)	á 1,80 €
Mini- Schinken- Käsecroissant	á 2,80 €

Kickers

CLUB  **RESTAURANT**
Familie Rörich

SOMMERLICH LEICHT

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

„Vitello tonnato“

vom Kalb mit Thunfischsauce mariniert und Kapern

Parmaschinken mit Honigmelone

Platte mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum

Kichererbsencurry mit Kokosmilch, Koriander & Zitronengras im Weckglas

Bulgursalat mit Gemüse, getrockneten Tomaten & Minze

Knackige Blattsalate

mit verschiedenen Dressings (Essig & Öl und French Dressing)

Bauernbrot und Auswahl mit Brötchen

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet Saltim Bocca (Parmaschinken & Salbei)

Pochierte Lachsmedaillons an feiner Pommery-Senfsauce

Verschiedenes Sommergemüse

Tagliatelle (feine Bandnudeln)

Risotto mit grünem Spargel

Süße Leckereien

Limonenparfait im Weckglas mit Himbeermark

Salat von frischen Früchten mit Schlagsahne

pro Person 45,00 €

Kickers

CLUB  **RESTAURANT**
Familie Rörich

GROßES BARBECUE

(ab 50 Personen)

Salatbuffet

*Mit knackigen Blattsalaten und verschiedenen Dressings
Tomatensalat, Staudensellerriesalat mit Shrimps
Schwarzer Rettich mit Blutorangenvinaigrette
Coleslaw Salat, Griechischer Salat
Bulgursalat mit Gemüse, getrockneten Tomaten & Minze
Gurkensalat, Schwäbischer Kartoffelsalat
Verschiedenes Brot und Brötchen*

Hauptgerichte vom Grill

*Scampi-Spieße, Doradenfilets
Lammkoteletts, Rinderhüftsteaks
Schweinerückensteaks
verschiedene Grillwurst-Spezialitäten
marinierte Spare Ribs vom Grill
Halloumi Grillkäse von GAZI*

Beilagen

*Folienkartoffeln mit Kräuter- Quark
Gebratener Reis
Grillgemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Auberginen)
Buttermaiskolben vom Grill
verschiedene Dip's
Kräuter- & Thymian-Limettenbutter*

Später süße Leckereien aus dem Weckgläschen

*Limonenparfait im Weckglas mit Beerengrütze
Creme Brûlée
Früchtespiegel*

*pro Person 54,50€
(inkl. Live-Grillen & Koch)*

Kickers

CLUB  **RESTAURANT**
Familie Rörich

KLEINES BARBECUE-BÜFFET

(ab 50 Personen)

Salatbüffet

*Mit knackigen Blattsalaten
und verschiedenen Dressings (Essig & Öl und French Dressing)
Karottensalat, Krautsalat,
Rettichsalat, Gurkensalat
Tomatensalat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Verschiedenes Brot und Brötchen*

Hauptgerichte vom Grill

*Putenbruststeaks
Schweinehalssteaks
verschiedene Grillwurst-Spezialitäten
marinierte Spare Ribs vom Grill*

Beilagen

*Folienkartoffeln mit Kräuter- Quark
Grillgemüse (Champignons, Paprika, Zucchini, Auberginen)
verschiedene Dip's
Kräuter- und Thymian-Limettenbutter*

Später süße Leckereien aus dem Weckgläschen

Panna Cotta mit 2erlei Fruchtsaucen

Als Büffet ohne Live-Grillen und ohne Koch pro Person 33,00 €

Mit Live-Grillen und Koch zuzüglich 250,00 €

Kickers

CLUB  **RESTAURANT**
Familie Rörich

SCHWÄBISCHES SCHLEMMERBÜFFET

(ab 25 Personen)

Salate

*Salatbuffet mit knackigen Blattsalaten
Verschiedene angemachte Salate
Schwäbischer Kartoffelsalat
Maultaschensalat mit Schnittlauch- Vinaigrette
Wengerterbrot*

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Hauptgerichte

*Hausgemachte Maultaschen mit feiner Zwiebelschmelze
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Schwäbischer Rostbraten vom Grill
mit Dämpfzwiebeln und Trollingersößle
Schweinelendchen vom Grill mit Rahmchampignons*

dazu

*hausgemachte Spätzle
„Bregela“ Röstkartoffeln*

Dessert

*Ofenschlupfer frisch aus dem Backofen
Halbgefrorenes von der Himbeere
Apfelküchle mit Bourbon- Vanillesauce*

pro Person 42,00 €

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

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

2020er Riesling Schilfsandstein trocken, QbA, Weingut Karl Haidle	0,75 l 27,80 €
2019er Schorndorfer Riesling QbA, Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 l 26,50 €
2020er Weißburgunder Edition Württemberg trocken, QbA, Collegium Württemberg	0,75 l 28,50 €
2019er Oberbergener Bassgeige Grauburgunder QbA, Erste Lage, VDP, Weingut Franz Keller	0,75 l 29,90 €
2020er Chardonnay Edition Württemberg trocken, QbA, Collegium Württemberg	0,75 l 28,50 €
2020er Bentz Weißweincuvée Gutsabfüllung VDP, Weingut Aldinger (Kerner & Sauvignon Blanc)	0,75 l 28,60 €

ITALIEN

2019er Pinot Grigio Tenuta Ca' Bolani Friuli Aquileia	0,75 l 25,90 €
--	----------------

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2020er Bentz Roséweincuvée trocken, QbA, VDP Weingut Aldinger	0,75 l 27,10 €
2019er Trollinger Rosé Hebsacker Lichtenberg „Kollektion Wertgeschätzt“, QbA, Weingut W. Häfner	0,75 l 23,50 €

ROTWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2019er Fellbacher Trollinger „Alte Reben“ trocken, QbA, Erste Lage, VDP Weingut Aldinger	0,75 l 29,50 €
2019er Rotenberger Schlossberg Trollinger mit Lemberger trocken, QbA Collegium Wirtemberg	0,75 l 26,50 €
2020er Muskat-Trollinger Hebsacker Lichtenberg „Kollektion Wertgeschätzt“ QbA, Weingut W. Häfner	0,75 l 25,50 €
2019er Zweigeltrebe QbA, trocken, Gutsabfüllung VDP Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 l 28,30 €
2019er Oberbergener Bassgeige Spätburgunder QbA, Erste Lage, VDP Weingut Franz Keller	0,75 l 32,90 €
2018er NICO Cuveé Rot Gutsabfüllung VDP Weingut Jürgen Ellwanger (Merlot, Spätburgunder, Lemberger)	0,75 l 29,50 €

ITALIEN

2015er Giulin Barbera del Monferato DOC, Accornero	0,75 l 32,50 €
2019er 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 €
---	----------------

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

Diese Büffetvorschläge sind zur Auswahl vorgesehen. Gerne variieren wir die Büffetvorschläge nach Ihren Vorstellungen. Über saisonale Angebote beraten wir Sie selbstverständlich persönlich. Alle Preise enthalten 19% MwSt.

Da wir so gut wie möglich mit Frischeprodukten arbeiten, bitten wir um Verständnis, wenn kleine Änderungen der Frische wegen, vorgenommen werden.

Für individuelle Menüabsprachen stehen wir, die Familie Rörich und unser Restaurantleiter Herr Demirci, Ihnen gern zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie zur Menübesprechung einen Termin (ca 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung) mit uns.

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 Uhr** 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 und großes Nebenzimmer 40 Personen.
6. Unsere Tische sind je nach Jahreszeit dekoriert, dies ist für Sie kostenfrei. Gern dürfen Sie eigene Dekoration, wie Blumenschmuck u. ä. mitbringen. Für aufwendigere Dekorationsarbeiten erlauben wir uns je angefangene ½ Stunde und je Mitarbeiter 25,00 € als Dekopauschale zu berechnen.
7. Gern stellen wir Ihnen nach vorheriger Anmeldung folgendes zur Verfügung: Beamer (18,00 € Leihgebühr), Leinwand (12,00 € Leihgebühr) und Flip Chart (15,00 € Leihgebühr).
8. 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.
9. 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. Aufgrund gesetzlicher Rahmenbedingungen können wir Ihre Veranstaltung bis **maximal 0.00 Uhr** durchführen.

Mit dieser Ausgabe von Menüvorschlägen vom 27.01.2022 werden alle älteren Exemplare ungültig! Gültig bis zur nächsten Aktualisierung.