

Menü-
vorschläge

*Mit dieser Ausgabe von Menüvorschlägen vom 26.01.2022
werden alle älteren Exemplare ungültig! Gültig bis zur nächsten Aktualisierung.*

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen im Kickers Clubrestaurant. 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

Kickers

CLUB RESTAURANT

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 Nachzuschlag von 150 € je angefangener Stunde zu berechnen.

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 Cleeborn-Güglingen (alkoholfrei)	0,75 l	23,50 €
Hausmarke Kessler Sekt Cuvée Privée blanc brut	0,75 l	29,00 €
Kessler Rosé Sekt extra dry	0,75 l	32,50 €
Muskatteller Secco blanc Collegium Wirtemberg	0,75 l	28,90 €
Prosecco Tenuta Ca' Bolani brut, DOC	0,75 l	28,30 €
Champagner TAITTINGER Brut Réserve	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

Menü I

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle
& Schnittlauch

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

Waldau- Apfelküchle
an Zimtschaum mit Vanilleeis
35,00 €

Menü II

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

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

Limonenparfait
mit Beerengrütze
35,90 €

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
40,20 €

Menü IV

Kresserahmsuppe
mit Brotcroûtons

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

Hausgemachter Eisgugelhupf
an Früchtespiegel
38,90 €

Menü V (veganes Menü)

Kleiner bunter Salatteller (7,40 €)

Aktuelle vegane Gerichte unserer Speisekarte
bzw. erfragen Sie diese bitte während der Menübesprechung

Sorbetvariation
3 verschiedene Sorbets mit Früchten umlegt (6,90 €)

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

VORSPEISEN

<i>Frischer Räucherlachs an Dillsenfauce oder Sahnemeerrettich mit Salatbouquet und Weißbrot</i>	12,00 €
<i>Ackersalat und schwäbischer Kartoffelsalat mit gebratenem Speck, feinen Zwiebelchen & Croûtons, dazu Weißbrot</i>	9,50 €
<i>Verschiedene Blattsalate an French Dressing mit gerösteten Pinien- und Sonnenblumenkernen, dazu Weißbrot</i>	8,50 €

SUPPEN

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle & Schnittlauch</i>	5,50 €
<i>Schwäbische Festtagsuppe</i>	5,90 €
<i>Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze</i>	5,90 €
<i>Tomatensuppe mit Pestosahne & Brotcroûtons</i>	5,90 €
<i>Kresserahmsüpple mit Brotcroûtons</i>	5,90 €

HAUPTGERICHTE

<i>Kalbsrücken am Stück gebraten (rosa) mit Morchelrahmsauce, glasiertem Gemüse und Bandnudeln</i>	28,90 €
<i>Degerlocher Filetspitzen mit Champignons in Cognac- Pfefferrahmsauce dazu buntes Gemüse & hausgemachte Spätzle</i>	22,00 €
<i>Medaillons vom Rinder- & Schweinefilet mit Steinpilzsahnesauce, Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Kartoffelrösti- Taler</i>	25,50 €
<i>Hähnchenbrustfilet Saltim Bocca (Parmaschinken & Salbei) mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	19,90 €
<i>Rehkeule (rosa) aus dem Backofen mit Brokkoli & Karottengemüse dazu hausgemachte Spätzle & Semmelknödel</i>	25,50 €

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

DESSERT AUSWAHL

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

ZU SPÄTERER STUNDE

<i>Käsebrett mit internationalem Sortiment und Wengerterbrot</i>	6,50 €
--	--------

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>	4,00 €
<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>	3,00 €
<i>Menükarten (Mindestabnahme 5 Stück)</i>	3,00 €
<i>Beamer</i>	18,00 €
<i>Leinwand</i>	12,00 €
<i>Flip Chart mit Papier</i>	15,00 €

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

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 €

Kickers

CLUB RESTAURANT

Familie Rörich

R O T W E I N E I N D E R F L A S C H E

D E U T S C H L A N D

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

I T A L I E N

<i>2015er Giulin Barbera del Monferato DOC, Accornero</i>	<i>0,75 l 32,50 €</i>
<i>2019er Merlot Tramin Cantina DOC, Alto Adige Südtirol</i>	<i>0,75 l 25,90 €</i>

S P A N I E N

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

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 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 Mindestpersonenanzahl nicht erreicht wird:
 - kleines Nebenzimmer 20 Personen
 - Wintergarten 25 Personen
 - 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 Nachzuschlag von 150 € je angefangener Stunde zu berechnen. Aufgrund gesetzlicher Rahmenbedingungen können wir Ihre Veranstaltung bis **maximal 0.00 Uhr** durchführen.

Mit dieser Ausgabe vom 26.01.2022 werden alle älteren Exemplare ungültig! Gültig bis zur nächsten Aktualisierung