

Büffets

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. 3,50 € 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.

APERITIFS

Himbeer-Spritz ⁶ mit Sekt, Limette & frischem Rosmarin	0,2 l	8,00 €
Mango-Spritz ⁶ mit Sekt, Limette & frischer Minze	0,2 l	8,00 €
Hugo Holunderblütensirup ⁴ mit Sekt ² , Soda, Limette + Minze	0,2 l	8,00 €
Mango-, Himbeer-Spritz & Hugo auf Wunsch alkoholfrei möglich		
Aperol Sprizz ^{1,2+6}	0,2 l	8,00 €
Martini bianco ²	5 cl	6,80 €
Sherry medium, dry ²	5 cl	6,80 €
Portwein ²	5 cl	6,80 €
Glas Kessler Sekt Cuvée brut ²	0,1 l	5,60 €
„SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) ²⁺⁸	0,1 l	4,10 €
Weingärtner Cleebronn Güglingen		
Kir Royal ²	0,1 l	6,90 €
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	6,90 €

FLASCHEN

Muskateller Secco blanc Collegium Wirtemberg ²	0,75 l	35,00 €
Kessler Cuvée brut ²	0,75 l	36,50 €
Kessler Rosé Sekt extra dry ²	0,75 l	39,00 €
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut ²	0,75 l	43,80 €
Champagner TAITTINGER Brut Réserve ²	0,75 l	79,00 €
„SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) ²⁺⁸		
Weingärtner Cleebronn Güglingen	0,75 l	27,10 €

Häppchen zum Empfang

3 erlei Mini-Quiche (Lorraine, Tomate-Lauch, Spinat-Feta)	á 2,50 €
---	----------

Sommerlich Leicht

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

„Vitello tonnato“

vom Kalb mit Thunfischsauce mariniert und Kapern

Parmaschinken mit Honigmelone

Platte mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum

Antipasti Gemüse

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

Schweinemedaillons & Rosmarinjus

Verschiedenes Sommergemüse

Tagliatelle (feine Bandnudeln)

Risotto mit grünem Spargel

Süße Leckereien

Limonenparfait mit Himbeermark

Salat von frischen Früchten mit Schlagsahne



pro Person 56,60 €

Barbecue-Büffet

(ab 30 Personen)

Salatbüffet

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

Hauptgerichte vom Grill

Putenbruststeaks
Schweinehalssteaks
verschiedene Grillwurst-Spezialitäten
marinierte Spare Ribs vom Grill
Halimi Grillkäse

Beilagen

Folienkartoffeln mit Kräuter-Quark
verschiedene Dip's
Kräuter- und Thymian-Limettenbutter

Später süße Leckereien aus dem Weckgläschen

Panna Cotta mit 2erlei Fruchtsaucen
Schokoladen Brownie

pro Person 45,50 €

Schwäbisches Schlemmerbüffet

(ab 30 Personen)

Salate

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

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Hauptgerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Schwäbischer Rostbraten vom Grill
mit Dämpfzwiebeln und Trollingersöße
Schweinelendchen vom Grill mit Rahmsauce

dazu

hausgemachte Spätzle
„Bregela“ Röstkartoffeln

Dessert

Halbgefrorenes von der Himbeere
Apfelkühle mit Bourbon-Vanillesauce


pro Person 52,30 €

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

2023er Pfeffer Riesling ² kabinett, QbA, Weingut Karl Haidle	 	0,75 l	32,70 €
2024er Winterbacher Riesling ² trocken, QbA, Weingut Jürgen Ellwanger		0,75 l	29,70 €
2024er Weißburgunder Edition Württemberg ² trocken, QbA, Collegium Württemberg		0,75 l	28,50 €
2024er „Hand in Hand“ Grauburgunder trocken ² Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		0,75 l	33,00 €
2024er Chardonnay Quarzit ² trocken, QbA, Weinkontor Pflüger		0,75 l	28,50 €
2024er Bentz Weißweincuvée ² Gutsabfüllung VDP, Weingut Aldinger		0,75 l	28,60 €

Italien

2024er er Pinot Grigio ² 4Generazioni Delle Venezie DOC Casa Defra	0,75 l	24,90 €
--	--------	---------

Roséweine in der Flasche

Deutschland

2023er Bentz Roséweincuvée ² trocken, QbA, VDP Weingut Aldinger	0,75 l	27,10 €
2024er Muskat-Trollinger Rosé * feinherb ² QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,75 l	29,70 €

Rotweine in der Flasche

Deutschland

2023er Fellbacher Trollinger „Alte Reben“ ² trocken, QbA, Erste Lage, VDP, Weingut Aldinger	0,75 l	34,00 €
2024er Rotenberger Schlossberg Trollinger mit Lemberger ² trocken, QbA, Collegium Wirtemberg	0,75 l	26,50 €
2023er Zweigeltrebe ² QbA, trocken, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 l	29,80 €
2023er Lemberger 289 N.N. ² trocken, QbA, Collegium Wirtemberg	0,75 l	26,50 €
2022er „Hand in Hand“ Spätburgunder trocken ² Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp	0,75 l	37,90 €
2021er NICO Cuveé Rot ² (Lemberger, Regent, Cabernet) Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 l	29,70 €

Italien

2023er Ansisa Barbera d'Alba ² DOC, Barolo Italia	0,75 l	28,80 €
---	--------	---------

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. 3,50 € 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 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:
Leinwand 15,00 € Leihgebühr
8. Alle Preise enthalten die gesetzlich geltende MwSt.. Liegen zwischen Veranstaltungs-besprechung 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 von Menüvorschlägen vom 02.03.2026 werden alle älteren Exemplare ungültig!
Gültig bis zur nächsten Aktualisierung.**