

Menüvorschläge

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 sich Ihr eigenes Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

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

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 Nachzuschlag 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 Cleebrohn Güglingen		
Kir Royal ²	0,1 l	6,90 €
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	6,90 €

FLASCHEN

Muskateller Secco blanc Collegium Württemberg 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 Cleebrohn Güglingen	0,75 l	27,10 €

Häppchen zum Empfang

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

Vorspeisen

Frischer Räucherlachs an Dillsenfauce oder Sahnemeerrettich
mit Salatbouquet und Weißbrot 14,40 €

Ackersalat (Saisonabhängig) und schwäbischer Kartoffelsalat mit gebratenem Speck,
feinen Zwiebelchen & Croûtons, dazu Weißbrot 10,50 €

Verschiedene Blattsalate an French Dressing
mit gerösteten Pinien- und Sonnenblumenkernen, dazu Weißbrot 9,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle & Schnittlauch 7,30 €

Schwäbische Festtagssuppe 7,90 €

Tomatensuppe mit Pestosahne & Brotcroûtons 7,80 €

Kresserahmsüpple mit Brotcroûtons 7,80 €

Hauptgerichte

Falafel-Bällchen mit Blattspinat 16,80 €

Bandnudeln mit Steinpilz-Sahnesauce 17,70 €

Duett von Lachs- & Zanderfilet
mit Rieslingsauce, Blattspinat & Dampfkartoffeln 29,60 €

Rinderfiletsteak vom Argentinischen Black Angus Rind mit Jus,
Speckböhnchen und Kartoffelgratin 40,00 €

Lammhüfte in der Kräuterpanade an Rosmarinjus

dazu Ratatouillegemüse und Polentacreme	35,50 €
Rehkeule (rosa) aus dem Backofen mit Brokkoli & Karottengemüse dazu hausgemachte Spätzle & Semmelknödel	34,50 €
Kalbshälfte am Stück gebraten (rosa) mit Rahmsauce, glasiertem Gemüse und Bandnudeln	34,00 €
Medaillons vom Rinder- & Schweinefilet mit Steinpilzsahnesauce, Gemüse vom Markt, hausgemachten Spätzle und Kartoffelrösti-Taler	33,00 €
Schweinefilet am Stück im Speckmantel an feiner Rahmsauce mit Brokkoli & Karottengemüse, dazu Spätzle & Schupfnudeln	28,70 €
Stuttgarter Filetspitzen von Rind & Schwein mit Steinpilzrahmsauce dazu buntes Gemüse & hausgemachte Spätzle	29,90 €

Dessert Auswahl

Creme Brûlée mit Früchten	8,50 €
Sorbetvariation 3 verschiedene Sorbets mit Früchten umlegt	8,70 €
Limonenparfait mit Beeren	8,40 €
Waldau-Apfelkühle an Zimtschaum mit Vanilleeis	9,50 €
Bourbon-Vanille Panna Cotta mit Beeren	8,50 €
Schokoladen-Soufflé mit weißem Schokokern & Himbeersorbet	10,50 €
Dessertvariation des Hauses Kleine Köstlichkeiten aus der süßen Küche wie z.B. Mousse, Creme, hausgemachtes Eis und Sorbets	11,50 €

Zu späterer Stunde

Käsebrett mit internationalem Sortiment und Wengerterbrot	8,80 €
---	--------

+

Kaffee & Kuchen

Explorer Coffee | Kaffeerösterei Schubert
 Große Kanne Guatemala Classic 28,00 €
 (1 Kanne sind 8 Tassen / 2 Kannen Mindestabnahme)

Kuchen und Torten von der Bäckerei / Konditorei Schill

1 Stück Kuchen		4,40 €
1 Stück Kuchen mit Sahne		5,10 €
1 Stück Kuchenschnitte		4,90 €
1 Stück Torte		4,90 €

Kuchengedeckpreis 3,50 €
 (wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen möchten)

Was es sonst noch gibt

Leuchterkerzen im silbernen oder Glas-Kerzenhalter	3,50 €
Menükarten (Mindestabnahme 5 Stück)	3,50 €
Leinwand	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

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

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 Mindestpersonenzahl 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:
Leinwand 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.