

BÜFFETVORSCHLÄGE

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 Mindestpersonenzahl 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 Cleeborn 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 Cleeborn 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 Trollingersöble
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

Pfeffer Riesling ² kabinett, QbA, Weingut Karl Haidle			0,75 l	32,70 €
Winterbacher Riesling ² trocken, QbA, Weingut Jürgen Ellwanger			0,75 l	29,70 €
Weißburgunder Edition Württemberg ² trocken, QbA, Collegium Württemberg			0,75 l	28,50 €
„Hand in Hand“ Grauburgunder trocken ² Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp			0,75 l	33,00 €
Chardonnay Quarzit ² trocken, QbA, Weinkontor Pflüger			0,75 l	28,50 €
Bentz Weißweincuvée ² Gutsabfüllung VDP, Weingut Aldinger			0,75 l	28,60 €
Sauvignon Blanc ² trocken, QbA, Weingut Lorenz & Söhne, Bad Kreuznach			0,75 l	27,90 €

ITALIEN

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

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

406 N. N. Rosé trocken, QbA, Collection Collegium Collegium Württemberg			0,75 l	24,50 €
Muskat-Trollinger Rosé * feinherb ² QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim			0,75 l	29,70 €

ROTWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

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

ITALIEN

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

WAS ES SONST NOCH GIBT

Leuchterkerzen im silbernen oder Glas-Kerzenhalter	3,50 €
Menükarten (Mindestabnahme 5 Stück)	3,50 €
Leinwand	15,00 €

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

Mit Erscheinen dieser Ausgabe unserer AGB's vom 29.05.26 verlieren alle vorherigen Preislisten und Bedingungen ihre Gültigkeit. Es gelten die jeweils aktuellen Bedingungen bis zur nächsten Aktualisierung.

1. Speisenauswahl & Frischegarantie

Unsere Menü- und Buffetvorschläge gelten einheitlich ab einer Gruppengröße von 10 Personen (Sonderkostformen wie Allergien, vegetarische oder vegane Speisen berücksichtigen wir nach Absprache separat). Da wir Wert auf frische, saisonale Produkte legen, behalten wir uns geringfügige Änderungen am Menü vor.

2. Mitgebrachte Speisen (Kaffeegedeck)

Für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir eine Servicepauschale von 3,50 € pro Gedeck (Bereitstellung von Geschirr, Personal und Reinigung). Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für mitgebrachte Speisen keine Haftung übernehmen können.

3. Personenanzahl & Rechnungslegung

Die verbindliche Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn. Diese Meldung bildet die feste Abrechnungsgrundlage. Aufgrund der bereits erfolgten Warenbestellung und Personalplanung sind spätere Reduzierungen der Personenanzahl nicht mehr möglich.

4. Exklusivität der Nebenräume

An Sonn- und Feiertagen (ggf. auch samstags) vergeben wir unsere Räume zur Alleinnutzung nur bei Erreichen folgender Mindestpersonenzahlen:

- Kleines Nebenzimmer: 20 Personen
- Wintergarten: 25 Personen
- Großes Nebenzimmer: 40 Personen

5. Raumverfügbarkeit & Zeitfenster

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, gelten folgende Buchungszeiten:

- **Mittagessen:** Nutzung bis 14.30 Uhr.
- **Mittagessen mit Kaffee & Kuchen:** Nutzung bis max. 17.00 Uhr.
- **Nur Kaffee & Kuchen:** Beginn ab 15.30 Uhr möglich.
- **Abendveranstaltungen:** Beginn ab 18.00 Uhr möglich.

6. Verlängerung der exklusiven Raumnutzung

Sollte Ihre Feier über den vereinbarten Zeitrahmen hinausgehen (siehe Punkt 5) und eine anderweitige Vergabe des Raumes dadurch entfallen, berechnen wir für die exklusive Blockierung des Raumes für den restlichen Tag (i. d. R. ab 17.00 Uhr) folgende Pauschalen:

- Großes Nebenzimmer: 450,00 €
- Wintergarten: 350,00 €
- Kleines Nebenzimmer: 250,00 €

7. Nachtzuschlag & Sperrstunde

Bei Veranstaltungen über unsere regulären Öffnungszeiten hinaus berechnen wir mit einem Nachtzuschlag von 150,00 € pro angefangener Stunde. Bitte beachten Sie, dass Veranstaltungen aufgrund gesetzlicher Bestimmungen bis maximal 00.00 Uhr möglich sind.

8. Dekoration & Equipment

Eine saisonale Grunddekoration ist kostenfrei enthalten. Gerne können Sie eigenen Blumenschmuck mitbringen. Für den Aufbau aufwendiger Eigen-Dekoration durch unser Personal berechnen wir 25,00 € je angefangene 30 Minuten pro Mitarbeiter. Eine Leinwand stellen wir Ihnen nach Voranmeldung für 15,00 € Leihgebühr zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste im Kickers Clubrestaurant zu bewirten!
