

BANKETTKARTE



FORUM Haus der Architekten
Danneckerstraße 54, 70182 Stuttgart
Telefon 0711-2196-1 07
Telefax 0711-2196-1 49

Die in unserer Bankettkarte genannten Preise sind Nettopreise zzgl. der gesetzlichen MwSt.
incl. Service.

SUPPEN

Sellerie-Birnenschaumsuppe mit gebratener Geflügelleber	EUR 4,80
Pfifferlingrahmsuppe mit kleinem Semmelknödel	EUR 4,50
Kräuterschaumsuppe dazu Grissini mit Parmaschinken umhüllt	EUR 4,30
Karotten-Ingwer-Honigsuppe mit Garnelen	EUR 4,20
Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Gemüsewürfeln	EUR 3,90
Italienische Tomatencremesuppe mit Basilikum	EUR 3,40
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse	EUR 3,40
Broccolirahmsuppe	EUR 3,20
Champignonrahmsuppe	EUR 3,20

KLEINE GERICHTE

Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung auf Tomaten-Basilikum-Sauce und kleiner Salat	EUR 8,20
Bunte Tagliatelle mit Gorgonzolasauce und kleiner Salat	EUR 7,80
Gemüsequiche mit Zucchinihutney und großer Salat	EUR 7,50
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen	EUR 6,90
2 Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	EUR 6,90

VORSPEISEN

Saisonale Blattsalate in Quittendressing mit Riesengarnelen in Chili und Ingwer gebraten	EUR 12,90
Hausgebeizter Lachs auf kleinem Rösti mit Kaviarschmand und kleinem Salat	EUR 11,40
Terrine vom Reh an Salat von Äpfeln und Staudensellerie	EUR 9,90
Gellierter Gaisburger Marsch mit lauwarmem Spätzlesalat	EUR 9,90
Geflügelsalat mit Ananas und Sellerie	EUR 8,40

HAUPTGERICHTE

FLEISCH und GEFLÜGEL

Kalbsschnitzel in Zitronensauce
mit Safranrisotto und Fenchelgemüse EUR 18,40

Barbarieentenbrust in Orangensauce
mit Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli EUR 16,70

Lammkeule rosa gebraten an Rosmarinsauce
mit Zwiebelkartoffeln und Ratatouille EUR 14,50

Kaninchenrückenfilet an Zitronen-Thymiansauce
mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse EUR 14,90

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise
mit Kartoffel-Zucchini-Gratin und saisonalem Salat EUR 14,80

Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsauce,
hausgemachten Bandnudeln und kleinem Salatteller EUR 14,80

Tandoori-Huhn mit Tomaten, Gurken und Zitronen,
dazu indischer Dip und Basmatireis EUR 12,80

FISCH

Seeteufel auf Auberginenragout
mit Würfelkartoffeln EUR 15,70

Schwertfischsteak an Tomaten-Petersilien-Sugo
mit Reis und Fenchelgemüse EUR 14,70

DESSERT

Variationen von Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	EUR 6,90
Joghurt-Limonen-Creme im Blätterteigkissen mit Früchten der Saison	EUR 5,60
Grießflammeri mit Himbeermark und Pistaziensauce	EUR 5,60
Mascarponecreme in der Blätterteigblüte mit frischen Früchten und Schokosauce	EUR 5,60
Pumpenickelcreme auf gesüßter Dickmilch mit frischen Früchten und Schokosauce	EUR 5,20
Gefüllte Milchreisterrine mit Apfel-Ingwer-Kompott	EUR 4,90
Birnen-Ofenschlupfer mit Mandel-Rosinensauce	EUR 4,50
Apfelküchle mit Vanillesauce	EUR 3,60
Rote Grütze mit Vanillesauce	EUR 3,20

BUFFET Vorschläge

Aus italienischen Provinzen

Parmaschinken mit Melonenspalten
Sardinen in Weißwein und Kräutern mariniert
Antipasti mit gebratenen Zucchinis Scheiben, eingelegten Auberginen,
marinierten Pilzen und gegrilltem Paprika
Vitello tonnato
Riesengambas in Knoblauchmarinade
Gemischte italienische Blattsalate mit Ruccola und Parmesandressing
Panzanella
Tomaten und Mozzarella mit weißem Balsamico mariniert
Toskanischer Nudelsalat mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Tomaten
Salat von grünen, weißen und roten Bohnen

Kleine Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Seeteufel auf Auberginenragout
Auswahl verschiedener hausgemachter Pasta mit Tomatensauce

Italienische Käsespezialitäten
Ciabatta und Olivenbrot mit Butterteller

Mascarpone-Bisquitbombe mit Crema di Limoncello
Tiramisu mit Himbeeren
Panna Cotta im Früchtebett

Euro 39,90 pro Person

Ab 30 Personen
(bei geringerer Personenzahl wird der Preis entsprechend angepasst)

Hot Summer

Leichter Meeresfrüchtesalat mit Petersilie, Fenchel und Olivenöl
Hähnchenbrust all diavolo an kaltem Gemüsesalat
Auberginencreme im Gurkenschiffchen
Geschmorte Zwiebeln mit Tamarinde

Tortellinisalat mit Bohnen, Zwiebeln und Thunfisch
Afrikanischer Karottensalat mit Pepperoni, Minze und Zitrone
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings
Apfel-Staudenselleriesalat mit Kichererbsen
Tabouleh mit Tomaten, Minze und Petersilie

Chicken-Curry
Schweinemedallions mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Käse überbacken
Afrikanisches Couscous mit Gemüse und Lammfleisch
Bandnudeln
Reis

Tropische Früchte in der Melone serviert
Joghurt-Limonencreme mit Himbeermark
Gelee vom Gewürztraminer

Brot und Brötchen, Butter

Euro 37,90 pro Person

Ab 30 Personen
(bei geringerer Personenzahl wird der Preis entsprechend angepasst)

Frühlingserwachen

Gefüllte Roastbeefröllchen auf Fleischsalat
Schweinemedallions mit Frischkäse
Räucherlachs mit Erdbeer- Meerrettich
Frische Pilze in Kerbel mariniert

Hähnchen-Mango-Eisbergsalat
Spargelsalat mit Paprika und Schnittlauch
Italienischer Brotsalat mit Tomatenwürfeln
Griechischer Bauernsalat
Bunte Frühlingssalate mit Kräuterdressing

Saftige Tafelspitzwürfel mit Meerrettich-Schnittlauchsauce
Hähnchenbrust mit Oliven und Thymian in Rotwein geschmort
Kalbsbraten in Cognacrahm
Bunte Nudeln
Kartoffel-Zucchini-Gratin

Marinierte Erdbeeren mit Waldmeistersauce
Vitamin-Risotto mit frischen Früchten
Mousse von weißer Schokolade und Eierlikör

Brot- und Brötchenauswahl
Butter, Kräuterquark

Euro 35,90 pro Person

Ab 30 Personen
(bei geringerer Personenzahl wird der Preis entsprechend angepasst)

Regional mal anders

Sülze vom Gaisburger Marsch
Marinierter Zander auf eingelegten Gemüsen
Gebratene Hähnchenkeulen mit Apfel-Selleriesalat
Eier mit Sardellen-Senffüllung auf Gartenkresse
Maultaschen in Apfelmarmarinade mit Kräutern

Spätzlesalat mit Schnittlauch und Röstzwiebeln
Salat von Wald- und Wiesenpilzen
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Tomaten, Eiern und Gurken
Variation von jungem Salat mit Quittendressing

Gefüllte Kalbsbrust mit glasierten Karotten und Bandnudeln
Schweinfiletspitzen in Grauburgunder
Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin

Kirschenmichel mit Vanillesauce
Himbeertraum – leichtes Dessert mit Quark, Himbeeren und Meringen
Äpfel in Weißwein gedünstet und unter Streuseln gebacken

Rustikale Brötchen aus der Mühle, Butter

Euro 31,90 pro Person

Ab 30 Personen
(bei geringerer Personenzahl wird der Preis entsprechend angepasst)

Schwäbisches Buffet

Verschiedene Roh- und Kochschinkenspezialitäten
mit Cornichons, Silberzwiebeln und Radieschen
Hähnchenkeulen und Fleischküchle
Marinierter Tafelspitz in Paprikavinaigrette
Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Apfelmeerrettich
Marinierter Kalbskopf mit Paprika und Frühlingszwiebeln

Schwäbischer Wurstsalat mit Radieschen und Schwarzer Wurst
Schwäbischer Kartoffelsalat
Tomatensalat mit Zwiebeln
Rettich-Gurkensalat
Blattsalate der Saison mit Joghurt-Kräuter dressing

Spanferkel mit Landbierkruste
Schinkenkraut mit Schupfnudeln

Käsespezialitäten vom Brett mit Früchten
Brot- und Brötchenauswahl
Butter und Luggeleskäse

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Grießflammeri mit Himbeermark

Euro 27,90 pro Person

Ab 30 Personen
(bei geringerer Personenzahl wird der Preis entsprechend angepasst)

Lunchbuffet

Rohschinkenspezialitäten mit Melonenspalten
Bunter Frischkäse im Brotlaib
Hausgebeizter Lachs mit knusprigem Olivenbrot
und Limetten-Walnußpesto
Vitello Tonnato

Blattsalate der Saison mit Joghurt-Kräuter dressing
Karottensalat mit Sauerrahm und Petersilie
Tomaten-Basilikumsalat
Apfel-Staudenselleriesalat mit Kichererbsen

Grüne Bandnudeln mit Waldpilzen in Rahm
Gekräutertes Hähnchenbrustfilet
mit Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Pariser Brot, Butter

Salat von frischen Früchten

Euro 20,50 pro Person

Ab 20 Personen
(bei geringerer Personenzahl wird der Preis entsprechend angepasst)

Fingerfoodbuffet

Die verschiedenen warmen und kalten Speisen werden in kleinen Schälchen, Gläsern, Schüsseln sowie auf Tellern und Platten angerichtet. Pro Person ist jeweils eine Komponente gerechnet.

Kalt:

Salziger Cake mit Pistazien, Oliven und Schafkäse
Kirschtomate mit Mozzarella und Basilikum am Spieß
Marinierter Zander auf eingelegtem Gemüse
Bruschetta mit frischen Tomaten

Warm:

Seeteufelmedaillon auf Ratatouille
Rigatoni in Bolognese mit Käse gratiniert
Lammrückenmedaillons und Zwiebeln am Spieß
Kleine Toast Hawaii mit Schinken und Ananas
Parmesanstücke in Rosmarin-Olivenöl

Süß:

Joghurt-Limonencreme im Glas mit Früchten
Mousse von der Bitterschokolade mit Chilifäden und Fleur de sel

EUR 37,50 pro Person

Ab 30 Personen

(bei geringerer Personenzahl wird der Preis entsprechend angepasst)

Weiteres Fingerfood

Schafkäse im Speckmantel auf Toast	EUR 2,80
Mini-Früchtetartelettes	EUR 2,70/Stück
Rahmpfifferlinge mit kleinem Semmelknödel	EUR 2,90
Shrimpscocktail mit Tomaten, Gurken und Blattpetersilie	EUR 3,00
Jakobsmuscheln in Pancetta gebraten auf glasierten Frühlingszwiebeln	EUR 4,70
Cocktaillaugenbrötchen mit Mini-Fleischkäse und Röstzwiebeln	EUR 2,90
Hausgebeizter Lachs auf Crostini mit Limonen-Petersilien-Pesto und Kapern	EUR 3,20
Thunfischwürfel im Kataifi-Teig frittiert mit Parmesandressing	EUR 3,80
Hausgemachte Mandelbrioches mit Leberpastete gefüllt, dazu Zwiebelconfit	EUR 4,20

Zu Ihrem Empfang empfehlen wir Ihnen

Halbe belegte Brötchen oder Laugenstangen	EUR 1,93 pro Stück
Butterbrezel	EUR 1,85 pro Stück
Butterbrezel belegt mit Käse	EUR 2,60 pro Stück
Butterbrezel belegt mit Schinken	EUR 2,60 pro Stück
Klassische Canapées mit Camembert, hausgebeiztem Lachs, original italienischem Landschinken, Roastbeef etc.	EUR 2,80 pro Stück
Schinkenhörnchen	EUR 1,70 pro Stück
Buttercroissant oder Laugencroissant	EUR 1,25 pro Stück
Mini-Pizza mit Salami und Käse	EUR 1,70 pro Stück
Tartelette mit Lauch und Shrimps	EUR 2,10 pro Stück
Lachsfilet im Blätterteig an Dillschmand	EUR 4,70 pro Stück
Kleine Fleischküchle mit Dip	EUR 1,70 pro Einheit
Mini-Weißwürste mit süßem Senf und Cocktailbrezel	EUR 3,20 pro Einheit
Kuchen	EUR 2,50 pro Stück
Plunder, verschiedene Sorten	EUR 1,50 pro Stück
Muffin oder Donut, verschiedene Sorten	EUR 1,50 pro Stück
Gebäcksteller	EUR 1,30 pro Person
Obstkorb	EUR 1,50 pro Person
Joghurt, verschiedene Sorten	EUR 0,65 pro Stück

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,20 l	EUR 2,27
Coca Cola light	0,20 l	EUR 2,27
Fanta	0,20 l	EUR 2,27
Mezzo Mix	0,20 l	EUR 2,27
Teinacher Mineralwasser	0,33 l	EUR 2,27
Teinacher Mineralwasser still	0,25 l	EUR 2,10
Teinacher Mineralwasser	0,70 l	EUR 4,20
Teinacher Gourmet	0,70 l	EUR 4,54
Teinacher Still	0,70 l	EUR 4,54
Bionade	0,33 l	EUR 2,52
Apfelsaftschorle	0,30 l	EUR 2,27
Apfelsaft/Orangensaft	0,20 l	EUR 2,10
Apfelsaft/Orangensaft	1,00 l	EUR 5,46
Orangensaft frisch gepresst	0,10 l	EUR 2,35
Orangensaft frisch gepresst	1,0 l	EUR 15,97
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	EUR 2,10

Warme Getränke

Espresso	EUR 1,60
Doppelter Espresso	EUR 2,27
Espresso macchiato	EUR 1,76
Doppelter Espresso macchiato	EUR 2,44
Café	EUR 1,85
Milchkaffee	EUR 2,94
Cappuccino	EUR 2,43
Cappuccino (L)	EUR 3,90
Latte Macchiato	EUR 2,52
Glas kalte/heiße Milch	EUR 1,51
Heiße Zitrone	EUR 1,60
Heiße Schokolade	EUR 2,94
Heiße Schokolade mit Sahne	EUR 3,19
Tee, verschiedene Sorten	EUR 1,85

Sekt & Prosecco

Sekt		EUR 3,52
Prosecco		EUR 3,52
Prosecco auf Eis		EUR 5,79
Prosecco Aperol auf Eis		EUR 5,79
BENZ Sekt Riesling trocken	0,75 l	EUR 17,30
Pinot blanc de noir brut Schlossgut Hohenbeilstein	0,75 l	EUR 19,90
Spätburgunder Rosé trocken	0,75 l	EUR 18,70

Spirituosen

Sherry sweet/dry	5 cl	EUR 3,27
Portwein	5 cl	EUR 3,27
Martini bianco/extra dry	5 cl	EUR 3,27
Campari	4 cl	EUR 5,04
Campari Orange		EUR 5,04
Rammazotti	4 cl	EUR 3,27
Averna	4 cl	EUR 3,27
Baileys	4 cl	EUR 3,78
Amaretto	4 cl	EUR 4,11

Biere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	EUR 2,52
Rothaus Hefeweizen	0,33 l	EUR 3,02
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils alkoholfrei	0,33 l	EUR 2,52
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	EUR 2,52

WEINE

Weißweine

Ilfsfelder Schozachtal Riesling trocken	1,00 l	EUR 12,67
Chardonnay QBA Remstalkellerei	0,75 l	EUR 12,28
Muscadet de Sévre et Maine Sur Lie Domaine les Menardieres, A.C.	0,75 l	EUR 12,28
Fauna Grauburgunder Bottwartalkellerei	0,75 l	EUR 14,80
Justinus K Kerner trocken Edition Württemberg Collegium Württemberg Rotenberg/Uhlbach	0,75 l	EUR 16,00
Weißburgunder Kabinett trocken Schlossgut Hohenbeilstein	0,75 l	EUR 16,80
Neipperger Schlossberg Riesling Kabinett Trocken Weingut des Grafen Neippberg	0,75 l	EUR 17,22
Riesling	0,25 l	EUR 3,27

Weißherbst

Musketto Muskat-Trollinger Rosé Weingut Amalienhof	0,75 l	EUR 14,30
Fellbacher Lämmler Trollinger Rosé trocken	0,75 l	EUR 17,47

Rotweine

Trollinger mit Lemberger, trocken Weingut Haberschlacht	1,0 l	EUR 14,50
Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Cleebronn-Güglingen	0,75 l	EUR 14,50
Acolon 2 Stern trocken Weinmanufaktur Untertürkheim	0,75 l	EUR 16,60
Zweigelt trocken Kreuzung aus Lemberger und St. Laurent Bottwartalkellerei	0,75 l	EUR 16,60
Bardolino Classico D.O.C. Tommasi, Veneto	0,75 l	EUR 18,20
Lemberger Haidle "S" QbA Weingut Haidle, Stetten	0,75 l	EUR 19,00
Dolcetto d'Alba, D.O.C. Marchesi di Barolo, Piemont	0,75 l	EUR 19,25
Schorle weiß/rosé Trollinger	0,2 l 0,25 l	EUR 2,94 EUR 2,94