

## BANKETTKARTE



**FORUM Haus der Architekten**  
Danneckerstraße 54, 70182 Stuttgart  
Telefon 0711-2196-107  
Telefax 0711-2196-149

Die in unserer Bankettkarte genannten Preise sind Bruttopreise incl. der gesetzlichen MwSt. inklusiv Service.

Stand August 2017

## BUFFET Vorschläge

### Aus italienischen Provinzen

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

\*\*\*

Kleine Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
Seeteufel auf Auberginenragout  
Auswahl verschiedener Pasta  
Kräuterreis

\*\*\*

Italienische Käsespezialitäten  
Ciabatta und Olivenbrot

\*\*\*

Mascarpone-Bisquitbombe mit Crema di Limoncello  
Tiramisu mit Himbeeren  
Panna Cotta vom Cappuccino

Euro 47,50 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 mit Beeren

\*\*\*

Brot- und Brötchenauswahl  
Kräuterquark

Euro 45,10 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-Sellerie Salat  
Eier mit Sardellen-Senffüllung auf Gartenkresse  
Maultaschen in Apfelmarmelade 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 40,40 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 Wachholderrauch mit Apfelmeerrettich

\*\*\*

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  
Luggeleskäs

\*\*\*

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
Grießflammeri mit Himbeermark

Euro 35,60 pro Person

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

## Lunchbuffet

Rohschinkenspezialitäten mit Melonenspalten  
Bunter Frischkäse im Brotlaib  
Gebeizter 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

\*\*\*

Salat von frischen Früchten  
Joghurt-Limettencreme mit Fruchtmark

Euro 28,00 pro Person

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

## Fingerfood

Schafkäse im Speckmantel auf Toast	EUR 3,40 pro Stück
Mini-Früchtetartelette	EUR 3,30 pro Stück
Rahmpfifferlinge mit kleinem Semmelknödel	EUR 3,50 pro Stück
Shrimpscocktail mit Tomaten, Gurken und Blatt Petersilie	EUR 3,60 pro Stück
Jakobsmuscheln in Pancetta gebraten auf glasierten Frühlingszwiebeln	EUR 5,60 pro Stück
Cocktaillaugenbrötchen mit Mini-Fleischkäse und Röstzwiebeln	EUR 3,50 pro Stück
Hausgebeizter Lachs auf Crostini mit Limonen-Petersilien-Pesto und Kapern	EUR 3,90 pro Stück
Thunfischwürfel im Kataifi-Teig frittiert mit Parmesandressing	EUR 4,60 pro Stück
Hausgemachte Mandelbrioche mit Leberpastete gefüllt, dazu Zwiebelconfit	EUR 5,00 pro Stück

## Zu Ihrem Empfang empfehlen wir Ihnen

Halbe belegte Brötchen oder Laugenstangen	EUR 2,30 pro Stück
Butterbrezel	EUR 2,20 pro Stück
Butterbrezel belegt mit Käse	EUR 3,10 pro Stück
Butterbrezel belegt mit Schinken	EUR 3,10 pro Stück
Klassische Canapées mit Camembert, hausgebeiztem Lachs, original italienischem Landschinken, Roastbeef etc.	EUR 3,60 pro Stück
Schinkenhörnchen	EUR 2,10 pro Stück
Buttercroissant oder Laugencroissant	EUR 1,50 pro Stück
Mini-Pizza mit Salami und Käse	EUR 2,10 pro Stück
Tartelette mit Lauch und Shrimps	EUR 2,50 pro Stück
Kleine Fleischküchle mit Dip	EUR 2,10 pro Einheit
Mini-Weißwürste mit süßem Senf und Cocktailbrezel	EUR 3,90 pro Einheit
Kuchen	EUR 3,00 pro Stück
Plunder, verschiedene Sorten	EUR 1,80 pro Stück
Gebäcksteller	EUR 1,60 pro Person
Obstkorb	EUR 1,80 pro Person
Joghurt, verschiedene Sorten	EUR 0,80 pro Stück



## GETRÄNKE

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,20 l	EUR 2,50
Coca Cola light	0,20 l	EUR 2,50
Fanta Orange	0,20 l	EUR 2,50
Mezzo Mix	0,20 l	EUR 2,50
Teinacher Mineralwasser	0,33 l	EUR 2,70
Teinacher Mineralwasser	0,70 l	EUR 5,00
Bionade	0,33 l	EUR 3,00
Apfelsaftschorle	0,30 l	EUR 2,70
Apfelsaft/Orangensaft	0,20 l	EUR 2,50
Apfelsaft/Orangensaft	1,00 l	EUR 6,50
Orangensaft frisch gepresst	0,10 l	EUR 2,80
Orangensaft frisch gepresst	1,0 l	EUR 19,00

## Warme Getränke

Espresso	EUR 2,20
Doppelter Espresso	EUR 2,90
Espresso macchiato	EUR 2,40
Café Crème	EUR 2,50
Milchkaffee	EUR 3,50
Cappuccino	EUR 2,90
Cappuccino (L)	EUR 4,70
Latte Macchiato	EUR 3,50
Heiße Schokolade	EUR 3,50
Tee, verschiedene Sorten	EUR 2,50

## Sekt

Kessler Cabinet sec.	0,1 l	EUR 4,20
Kessler Cabinet sec.	0,75 l	Euro 20,90
Kessler Rosé brut	0,75 l	EUR 20,90
Riesling Sekt brut, Flaschengärung Schlossgut Hohenbeilstein, Naturland 3 Jahre auf der Hefe gereift	0,75 l	Euro 26,20

## Biere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	EUR 2,80
Rothaus Hefeweizen	0,33 l	EUR 3,00
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils alkoholfrei	0,33 l	EUR 2,80

## WEINE

### Weißweine aus der Region

Riesling trocken	0,20 l	EUR 4,00
Weingut Golter, Ilsfeld feinfruchtig	1,00 l	EUR 17,50
Mundelsheimer Rivaner trocken Käsbergkeller Mundelsheim füllig, weiches Aroma	0,75 l	EUR 18,00
Riesling Kabinett trocken Weingut des Grafen Neipperg feinherbe Frucht, frisch, elegant	0,75 l	EUR 22,10
Sauvignon Blanc trocken Lauffener Weingärtner grüne Früchte, eleganter und voller Körper	0,75 l	EUR 21,20
Weissburgunder trocken Schlossgut Hohenbeilstein, Naturland fein, typisch	0,75 l	EUR 24,00

### Weißwein aus Baden

Auggener Schäf Gutedel trocken Winzerkeller Auggener Schäf Geschmack von Limetten, Äpfeln, Birnen, Mandeln	0,75 l	EUR 18,60
--	--------	-----------

## Weißherbst

Fellbacher Lämmler Trollinger Rosé trocken	0,75 l	EUR 20,60
---	--------	-----------

## Rotweine aus der Region

Trollinger mit Lemberger, trocken	0,20 l	EUR 4,00
Weingut Wachtstetter, Zaberfeld	1,0 l	EUR 17,50

Trollinger trocken Schlossgut Hohenbeilstein, Naturland typisch, leicht	0,75 l	EUR 21,00
---	--------	-----------

Untertürkheimer Herzogenberg Merlot trocken Weingut Wöhrwag kraftvoll, fruchtig, Beerenaromen	0,75 l	EUR 28,00
---	--------	-----------

Stettener Hälde Lemberger trocken Weingut Haidle, Stetten im Remstal aus alten Reben selektiert, kraftvoll	0,75 l	EUR 28,50
--	--------	-----------

Mönch Berthold Rotwein Cuvée 2** Im Holzfass gereift Weinmanufaktur Untertürkheim kräftig, würzig, fruchtig	0,75 l	EUR 22,90
--	--------	-----------

Josua Schwarzriesling trocken Lauffener Weingärtner intensiv duftend, üppige Frucht	0,75 l	EUR 32,00
---	--------	-----------

Schorle weiß/rot	0,2 l	EUR 3,50
------------------	-------	----------

## Rotwein aus Baden

Spätburgunder Kabinett trocken Winzergenossenschaft Sasbachwalden Alde Gott Gehaltvoll, feinherb	0,75 l	EUR 22,50
--	--------	-----------