

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. inclusiv Service.

Stand August 2017

BUFFET Vorschläge

Aus italienischen Provinzen

Parmaschinken mit Melonenspalten
Sardinen in Weißwein und Kräutern mariniert
Antipasti mit gebratenen Zucchini Scheiben, 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
Schweinemedaillons 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-Selleriesalat
Eier mit Sardellen-Senffüllung auf Gartenkresse
Maultaschen in Apfelmastmarinade 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 Wacholderrauch mit Apfelmeerettich

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

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
Rahmpifferlinge mit kleinem Semmelknödel	EUR 3,50 pro Stück
Shrimpscocktail mit Tomaten, Gurken und Blattpetersilie	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
Gebäckteller	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 Weingut Golter, Ilsfeld feinfruchtig	0,20 l 1,00 l	EUR 4,00 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 Weingut Wachtstetter, Zaberfeld	0,20 l 1,0 l	EUR 4,00 EUR 17,50
Trollinger trocken Schlossgut Hohenbeilstein, Naturland typisch, leicht	0,75 l	EUR 21,00
Untertürkheimer Herzogenberg Merlot trocken Weingut Wöhrwag kraftvoll, fruchtig, Beerendaromen	0,75 l	EUR 28,00
Stettener Hälde Lemberger trocken Weingut Hайдle, 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
--	--------	-----------