



Restaurant Veitsburg GmbH
Veitsburg 2
88212 Ravensburg
Tel. 0751. 366 19 90

Sehr geehrte Damen und Herren,
für Ihre Veranstaltung auf der Veitsburg, können wir Ihnen folgendes anbieten.

Sektempfang oder Aperitif mit Häppchen im Burgarten

<i>BodenseeSecco, Markgraf von Baden</i>	€ 22,00 / 0,75 l Fl.
<i>Prosecco Ponte Spumante</i>	€ 24,00 / 0,75 l Fl.
<i>serviert mit Aperol, Creme de Cassis und Holunder</i>	
<i>Cremant d´Alsace brut, Sipp-Mack</i>	€ 36,00 / 0,75 l Fl.
<i>Aperol Sprizz</i>	€ 5,40 / 0,25 l
<i>Hugo</i>	€ 5,40 / 0,25 l
<i>Lillet Wild-Berry</i>	€ 5,40 / 0,25 l
<i>Edelspezial- oder Pils-Station</i>	€ 3,20 / 0,3 l
<i>Leibinger Fassbrause Birne oder Limette</i>	€ 3,30 / 0,33 l
<i>Verschiedene Fruchtsäfte</i>	€ 8,90 / 1,0 l Fl.
<i>Tischwasser Veitsburg-Quelle</i>	€ 5,60 / 1,0 l Ka.
<i>Teinacher medium</i>	€ 5,70 / 0,7 l Fl.
<i>Krumbach still</i>	€ 5,70 / 0,7 l Fl.
<i>Verschiedene Canapées:</i>	
<i>belegt mit Pastrami und Frischkäsecreme</i>	€ 2,00 je Stück
<i>Italienisches Bruschetta / Mini-Croissants mit Rauchlachs</i>	€ 2,20 je Stück
<i>Lassi im Gläschen:</i>	
<i>Karotte-Orange</i>	€ 1,80 je Stück
<i>oder Gurke-Mango</i>	€ 1,80 je Stück
<i>Datteln im Speckmantel</i>	€ 1,50 je Stück
<i>Saté-Spieße vom Huhn</i>	€ 2,20 je Stück
<i>Gurkensalat mit Mini-Köfta im Gläschen</i>	€ 2,20 je Stück
<i>Zwiebelkuchen mit Speck & eingelegtem Gemüse</i>	€ 2,00 je Stück
<i>Mediterraner Gemüsesalat mit Feta</i>	€ 2,20 je Stück

Kaffee & Kuchen

Kuchen können vorher angeliefert werden. Für mitgebrachte Kuchen entsteht ein Gedeckpreis von € 3,00 pro Person. Das Aufschneiden der Kuchen und das Betreuen des Kuchenbüffets übernimmt unser Servicepersonal.

*Kaffee wird frisch gebrüht in Thermoskannen ausgeschenkt € 12,50 / Liter.
inkl. Milch & Zucker
Weitere Kaffeespezialitäten können beim Servicepersonal bestellt werden.*

Festliches Abend- oder Mittagessen im Restaurant

Das festliche Abend- oder Mittagessen kann als Menü oder als Menü-Büffetkombination serviert werden. Vorschläge finden Sie in der Anlage.

Gerne erarbeiten wir mit Ihnen zusammen die, nach Ihren Wünschen perfekt passende kulinarische Umrahmung Ihrer Feier.

Getränke

Heimische Biersorten der Brauerei Leibinger, Digestif-Spirituosen, alkoholfreie Getränke und Säfte werden bereitgehalten.

Tischwasser Veitsburg-Quelle	€ 5,60/ 1,0 l Ka.
Teinacher medium	€ 5,70 / 0,7 l Fl.
Krumbach still	€ 5,70 / 0,7 l Fl.

Weinempfehlung

Weiß:	2014er Chorherrnhalde Weißburgunder-Chardonnay Staatsweingut Meersburg, Bodensee	€ 28,00 / 0,75 l Fl.
	2015er Weißer Burgunder Weingut Bercher, Baden	€ 22,00 / 1,0 l Fl.
	2014er Aufrichts Grauburgunder Meersburg, Bodensee	€ 28,00 / 0,75 l Fl.
	2015 Aufricht's Seehas Weißwein-Cuvée Weingut Aufricht, Meersburg – Bodensee	€ 22,00 / 0,75 Fl.
	2015er Meersburger Müller-Thurgau, QbA Staatsweingut Meersburg, Bodensee	€ 21,00 / 0,75 l Fl.
Rot:	2014er Blauer Zweigelt Weingut Dolle, Niederösterreich	€ 24,00 / 0,75 l Fl.
	2015er Meersburger Spätburgunder Staatsweinkeller Meersburg, Bodensee	€ 22,00 / 1,0 l Fl.
	2013 Rocca di Montemassi Sangiovese IGT Maremma, Toskana – Italien	€ 22,00 / 0,75 Fl.
	2013er Serpaiolo, Rosso di Endrizzi IGT Maremma, Toskana	€ 25,00 / 0,75 l Fl.
	2013er Piluna Primitivo IGT Salento, Abruzzen	€ 25,00 / 0,75 l Fl.
	2014er Aufricht's Spätburgunder Weingut Aufricht, Meersburg – Bodensee	€ 28,00 / 0,75 Fl.

<i>Rosé:</i>	<i>2014er Blanc de noir Weinmanufaktur Untertürkheim</i>	<i>€ 23,00 / 0,75 l Fl.</i>
	<i>2015er Berchers Spätburgunder Weißherbst Kaiserstuhl, Baden</i>	<i>€ 22,00 / 1,0 l Fl.</i>
	<i>2014er Aufrichts „Seegucker“ Rotling Meersburg, Bodensee</i>	<i>€ 26,00 / 0,75 l Fl.</i>

Mitternachtsimbiss

Der Mitternachtsimbiss wird in Büffet-Form für Ihre Gäste bereitgestellt.

Bitte wählen Sie zwischen:

<i>Internationale Käseauswahl mit Obst & Knabbergebäck dazu frisches Baguette</i>	<i>€ 6,50 pro Person</i>
<i>Kartoffelsuppe mit verschiedenen Toppings & Wurzelbrot</i>	<i>€ 5,90 pro Person</i>
<i>Currywurst mit Veitsburgstängel</i>	<i>€ 5,40 pro Person</i>
<i>„Schwäbisches Nudelpfännle“</i>	<i>€ 5,00 pro Person</i>

Cocktail- und Longdrinkauswahl

<i>Mojito (Havanna Club, Brauner Rohrzucker, Limetten, Minze)</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Caipirinha (Zuckerrohr-Rum, Brauner Rohrzucker & Limetten)</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Cuba Libre (Havanna Club, Cola, Limettensaft)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Aperol Sprizz (Prosecco mit Aperol, Soda & Orange)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Hugo (Prosecco mit Holundersirup, Soda & Minze)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Gin Tonic (Bombay Sapphire Gin mit Indian Tonic Water)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Jacky-Cola (Jack Daniels Whiskey mit Cola auf Eis)</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Vodka Bull (Absolut Vodka mit Red Bull auf Eis)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Campari-O (Campari mit Orangensaft auf Eis)</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Sex on the Beach (Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft)</i>	<i>€ 7,50</i>

Raumgestaltung und Dekoration

Das Tisch-Setup und die vorbereitenden Arbeiten, sowie sämtliche Aufräumarbeiten werden vom Veitsburg-Team übernommen.

Das Restaurant wird für Ihre Gäste mit festlichen Tafeln bestuhlt. Ein entsprechender Platz für Musik und Tanz ist im Eingangsbereich vorgesehen. Ein Hochtisch dient als Geschenktisch.

Die Tischanordnung wird anhand der Personenzahl und einer Tischplanskizze genau festgelegt.

Je nach Tafelgrößen und Verteilung der Gäste bietet das Restaurant Platz von 60 bis zu 120 Gästen.

Bei einem größeren Platzbedarf kann ein Zeltanbau organisiert werden, in dem zusätzlich bis 20 Gäste Platz finden. Zusätzliche Kosten ca. € 700 (inkl. Lieferung, Auf- und Abbau, Boden, Beleuchtung etc.)

Die Tische werden mit weißer Tischwäsche, weißer Stoffserviette, entsprechendem Menü-Besteck, Wein- und Wasserglas eingedeckt.

Tisch-Dekoration und Windlichter (Teelichthalter und Blumendekoration wie im Tagesbetrieb) können vom Haus ohne extra Berechnung gestellt werden.

Silberne Drei-Arm Leuchter können gegen eine Gebühr von € 8,50 / Stück inklusive Kerzen vom Haus gestellt werden.

Weitere Blumendekoration und weitere Deko-Elemente (Kerzen etc.) dürfen selbstverständlich auch selbst organisiert und mitgebracht werden.

Eine Menükarte für Ihre Gäste versteht sich von selbst.

Sonstiges

In den Preisen für Speisen und Getränke ist die gesetzliche MwSt. (19%) und alle weiteren Aufwendungen wie Küchen- und Servicepersonal, Tischwäsche, Nebenkosten, usw. enthalten.

Gerne bieten wir Ihnen eine Komplett-Pauschale an, in der alle von Ihnen ausgewählten Leistungen enthalten sind. Ganz nach Umfang und Auswahl wird je Erwachsener zwischen ca. € 61 und € 95 berechnet.

Kinder 0-3 Jahre ohne Berechnung

Kinder 4-11 Jahre € 35 Festpreis

Jugendliche, Fotograf, Band, DJ € 59 Festpreis

Bei Veranstaltungen wird, in Zusammenhang mit einer geschlossenen Gesellschaft eine Raummiete i. H. v. € 189 für die exklusive Bereitstellung des kompletten Restaurants berechnet.

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 0751. 366 19 90 gerne zur Verfügung.

Mit Gast-freundlichen Grüßen

Michael Kruwinnus
- Geschäftsführer -

Sascha Fischer
-Küchenchef-

Sabrina Kötzer
- Restaurantleiterin -

***Festliches Burg-Menü anlässlich
„Ihrer Feierlichkeit“***

Restaurant Veitsburg 2017

Vorspeise:

*Bunter Vorspeisensalat an Hausdressing
mit Tomate-Mozzarellaspießen, Sprossen und Kracherle*



Hauptgang:

*Schwäbisches Saltimbocca vom Landschwein
Filet am Stück gebraten mit Waldburger Rauchfleisch
an Burgunder-Jus, dazu buntes Ratatouille
und gratinierte Fächerkartoffeln*



Dessert:

*Cremiges Joghurt-Eis mit frischer Minze
auf Bodensee-Früchtekompott*

Menüpreis € 28 pro Person

***Festliches Burg-Menü anlässlich
„Ihrer Feierlichkeit“***

Restaurant Veitsburg 2017

Vorspeise:

*Karotten-Ingwercremesuppe
mit Milchschaumhaube und Kracherle*



*Sommerliche Blattsalate an Balsamico-Senfdressing
mit Sprossen und Rucola
als kleiner Beilagensalat im Bowle serviert*

Hauptgänge vom Büffet:

*Steirisches Kürbis-Backhendl mit Tomatenconfit
dazu Kräuter-Schupfnudeln*

*Tranchen vom Rauchlachs auf Sepia-Tagliatelle
an Hummerschaum-Sauce*

*Sanft gegarter Tafelspitz vom Allgäuer Färsenrind
auf Wurzelgemüse und Kren, dazu Nussbutter-Kartoffeln*

Mediterranes Grillgemüse



Dessert:

*Mousse von der Valrhona-Schokolade
Pfannkuchenröllchen mit Himbeer und Frischkäse*

Menüpreis € 34 pro Person

**Festliches Burg-Menü anlässlich
„Ihrer Feierlichkeit“**

Restaurant Veitsburg 2017

Servierte Vorspeisenvariation:

*Marinierter Rucola mit Falafel und Parmesanhobel
Eingelegtes Grill-Gemüse
Tatar oder pikante Hackbällchen vom Allgäuer Rind
Mini-Blinis mit Rucolacreme, Räucherlachs und Forellenkaviar*

Mit Aufpreis zubuchbar:

*Parmesancremesüppchen oder Karotten-Ingwerschaumsüppchen
oder Zitronengras-Kokossüppchen in der Espressotasse
€ 2,00*



Servierter Hauptgang:

*Rückensteak & geschmortes Bäckchen vom Allgäuer Färsenrind
an Thymian-Jus, mit Selleriepüree und Bundkarotten
dazu Ofenkartoffeln & Sour-cream*



Dessertvariation vom Büffet:

*Panna cotta mit Himbeer-Fruchtspiegel
Zitronen-Sorbet auf Erdbeer-Minzsalat
Brownie mit Cashewkernen*

*Menüpreis € 41 pro Person
Menüpreis mit Süppchen € 43 pro Person*

***Festliches Burg-Menü anlässlich
„Ihrer Feierlichkeit“***

Restaurant Veitsburg 2017

*Leichtes Parmesancremesüppchen
mit Paprikawürfel und geräuchertem Matjes*



*Orientalischer Cous-Cous-Mais-Salat mit Wildkräutern
und Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)
an schwarzem Olivenöl*



*Tranchen vom Kalbsrücken rosa gebraten unter der Senfkruste
an Kräuter-Rahm und Waldpilz-Erbsengemüse
dazu zweierlei Röstkartoffeln*



*Schokoladen-Cashewkern Brownie
dazu cremiges Sauerrahm-Eis und Ananas*

Menüpreis € 46 pro Person

**Festliches Burg-Menü anlässlich
„Ihrer Feierlichkeit“**

Restaurant Veitsburg 2017

Schwäbische Festtagssuppe

*Kräftige Bouillon vom Allgäuer Färsenrind
mit hausgemachten Kräuterflädle, Brät- und Griesnockerl'*



*Sommerliche Blattsalate an Hausdressing
mit Sprossen und Kracherle
als kleiner Beilagensalat im Bowle serviert*

Hauptgänge vom Büffet:

*Tranchiertes Filet vom Landschwein an Salbei-Rahmsauce
mit schwäbischen Knöpfle*

*Gebrautes Lachsfilet im Flädlemantel
auf „Französischen Erbsen“*

*Ragout vom heimischen Rind mit Rosmarin, Zitrone und Crème fraîche
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin*

Saisonales Marktgemüse



Dessertvariation vom Büffet:

*Mousse von der Valrhona-Schokolade
Cassis-Sorbet mit Holunder-Espuma
Gemischte Obstspießchen*

Menüpreis € 39 pro Person

Menü 5

**Festliches Burg-Menü anlässlich
„Ihrer Feierlichkeit“**

Restaurant Veitsburg 2017

*Asiatische Hühnerbouillon
mit gezupfter Brust und Erbsenschoten, Reisnudeln
dazu Koriander*



Hauptgänge vom Büffet:

*Entrecôte vom Allgäuer Färsen-Rind am Stück rosa gebraten
an Thymian-Jus mit Süßkartoffel-Lauch-Brandata*

*Landgockelbrust an Weißwein-Estragonrahm
mit Gemüse-Schupfnudeln*

*Gebratene Tranchen vom Zanderfilet auf Tomaten-Lauchgemüse
mit Sauce Hollandaise dazu Basmati-Duftreis*

Marktfrisches Ofengemüse



Dessertvariation vom Büffet:

*Cremé brûlée von Pandan und Bourbon-Vanille
Frozen Cappuccino mit Schokoladen-Schaum
Bodenseefrüchte-Kompott mit einer Kugel Walnuss-Eis*

Menüpreis € 41 pro Person

Menü 6