



# Unser Catering- Service

kompetent, zuverlässig,  
herzlich

## KALT-WARMES BUFFET I

### VORSPEISE

MOZZARELLAKÄSE auf Tomaten mit frischem Basilikum und Vinaigrette  
HAUSGEBEIZTER LACHS mit Senf-Dillsauce  
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich  
HONIGMELONE mit geräucherten Schwarzwälder Schinken  
SHRIMPS IN COCKTAILSAUCE  
PROVENZIALISCHES GEMÜSE mit Kräutern mariniert  
VITELLO TONATO Kalbsfleisch mit Thunfischsauce  
GEFLÜGELSALAT  
CARPACCIO VON GEMÜSE an Joghurt-Knoblauchsauce  
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### SUPPE

FESTTAGSSUPPE Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Maultaschen und Grießklößchen  
(wird serviert)

### HAUPTGERICHT

ROASTBEEF am Stück gebraten  
GANZES SCHWEINEFILET im Kräutermantel  
KALBSHAXE  
LAMMKEULE aus dem Ofen  
POULARDENBRUST  
LACHSFILET an Riesling-Dillsauce  
dazu  
FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON, KARTOFFEL-GRATIN,  
HANDGESCHABTE SPÄTZLE, SEMMELKNÖDEL BASMATIREIS und DIVERSE SAUCEN

### DESSERT

WEISSES UND BRAUNES MOUSSE mit frischen Früchten garniert  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
ROTE GRÜTZE von Waldbeeren mit Sahne  
HAUSGEMACHTES TIRAMISU  
PANNA COTTA  
EISPARFAITS mit Fruchtsaucen

zzgl. MwSt.

€ 43.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## KALT-WARMES BUFFET II

### VORSPEISE

HAUSGEBEIZTER LACHS mit Senf-Dillsauce  
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich  
„VITELLO TONATO“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
TAFELSPITZSÜLZE mit Schalottenvinaigrette  
ROASTBEEF rosa gebraten mit Sauce Remoulade  
SHRIMPS in Knoblauch-Kräuter marinade  
MEDITARRANER GEMÜSESALAT mit Garnelen  
GEFLÜGELSALAT  
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### SUPPE

TOMATENESSENZ mit Basilikumklößchen  
(wird serviert)

### HAUPTGERICHT

SCHWEINEFILET am Stück gebraten im Spinatmantel  
ROASTBEEF im Kräutermantel  
POULARDENBRÜSTCHEN auf Waldpilzragout  
ZANDER und LACHS aus dem Kräutersud  
LAMMRÜCKEN auf Albheu gebraten  
dazu  
FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON, KARTOFFEL-GRATIN, HANDGESCHABTE SPÄTZLE,  
SERVIETTENKNÖDEL, KRÄUTERREIS und DIVERSE SAUCEN

### DESSERT

WEISSES UND BRAUNES MOUSSE mit frischen Früchten garniert  
ZITRONEN-JOGHURT TERRINE mit Beerenragout  
CREME CARAMEL  
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL  
HAUSGEMACHTE TIRAMISUSCHNITTEN mit Beeren  
EISKÜGELCHEN AUS DER VITRINE

zzgl. MwSt.

€ 45,90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## RUSTIKALES BUFFET

### VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER LACHS, GERÄUCHERTE FORELLENFILETS,  
GEÄUCHTERTE MAKRELENFILETS an Senf-Dillsauce  
HONIGMELONE mit geräucherten Schwarzwälder Schinken und gekochten Hinterschinken  
DÜNNE SCHEIBEN VOM TAFELSPITZ mit Kräutervinaigrette mariniert  
BAUERN Salat „NACH ART DES HAUSES“ Putenbruststreifen, Paprikascheiben, Frühlingszwiebeln an  
Champignon-Speck-Marinade  
ROHKOSTSALATE, KARTOFFELSALAT und BLATTSALATE der Saison  
mit zwei verschiedenen Dressings  
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### HAUPTGERICHT

LACHSFILET AN RIESLINGSAUCE  
KNUSPRIG GEBRATENE SPANFERKELKEULE in Biersauce  
MAISPOULARDE auf Ratatouille-Gemüse  
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN geschmelzt an Trollingersauce  
dazu  
FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON, KARTOFFEL-GRATIN, HANDGESCHABTE SPÄTZLE und  
SEMMELKNÖDEL

### DESSERT

MARMORIERTE BAYERISCHE CREME mit Früchten garniert  
APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
KARAMELCREME

zzgl. MwSt.

€ 42,90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## SPEZIALITÄTENBUFFET AUS DEM SCHWABENLÄNDLE

### VORSPEISE

MARINIERTER OCHSENMAULSALAT

KLEINE MAULTASCHEN an Vinaigrette mit Radieschenstiften (Porzellantellerchen)

FLEISCHKÜCHLE auf Kartoffelsalat (Porzellantellerchen)

GERÄUCHERTES FORELLENFILET und LACHSFORELLENFILET aus dem Körschtal mit Sahnemeerrettich

SCHWÄBISCHER ZWIEBELKUCHEN

dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### SUPPE

FESTTAGSSUPPE Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle,  
Maultaschen und Grießklößchen (wird serviert)

### HAUPGERICHT

KNUSPRIGE, PIKANT GEFÜLLTE KALBSBRUST

GESOTTENTER TAFELSPITZ an Meerrettichsauce

FILETS VOM BACHSAIBLING auf Blattspinat

KASSLER HALS mild geräuchert

ZWIEBELROSTBRATEN auf Fildersauerkraut

dazu

HANDGESCHABTE SPÄTZLE, SCHUPFNUDELN, WECKKNÖDEL, PETERSILIENKARTOFFELN

FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON,

FEINE TROLLINGERSAUCE und PIKANTER BRATENSAFT

### DESSERT

OFENSCHLUPFER mit Vanillesauce

SCHWARZWÄLDERKIRSCHTÖRTCHEN im Glas

GRIEßFLAMMERIE mit Beerenragout

APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce

SALAT VON FRISCHE FRÜCHTEN

zzgl. MwSt.

€ 41.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## SCHWÄBISCHE MENÜVORSCHLÄGE

BIS AUF DEN HAUPTGANG WERDEN ALLE SPEISEN SERVIERT

### SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE mit MAULTASCHEN	€ 6,90
SCHWÄBISCHE HOCHZEITSUPPE	€ 6,90
RINDERKRAFTBRÜHE mit Kräuterflädle	€ 5,60
KARTOFFELCREMESUPPE	€ 6,90

### SALATE

SALATTELLER DER SAISON	€ 5,90
BLATTSALATE DER SAISON mit Croutons und Speckwürfelchen	€ 6,20

### HAUPTGERICHTE

BRATENPLATTE Schweinebraten, Rinderbraten und Kalbsbraten mit frischen Rahmchampignons dazu Marktfrisches Gemüse der Saison, handgeschabte Spätzle, Kartoffel-Gratin, kleine Semmelknödel, Rahmsauce und Kalbsjus, Burgundersauce vom Buffet	€ 25,90
SCHWEINELENDCHEN mit Austernpilzen und frischen Champignons dazu marktfrisches Gemüse der Saison, handgeschabte Spätzle, sahniges Kartoffel-Gratin, Kartoffelkroketten, Rahmsauce vom Buffet	€ 26,90

### DESSERT

DESSERTTELLER Schokoladen- Mousse, weißes Mousse, Limetten-Joghurt-Terrine mit Fruchtspiegel und Früchten	€ 7,90
Salat von frischen Früchten mit hausgemachten Frucht-Mousse	€ 7,90
Schwarzwälderkirchtörtchen im Glas	€ 7,90

# Restaurant Ratsstuben

## FINGERFOOD I

### KALTE GERICHTE

FLEISCHKÜCHLE auf Kartoffelsalat (Porzellantellerchen)  
KLEINE MAULTASCHEN mariniert  
MARINIERTES GEMÜSE  
AVOCADO-ANANAS-HÄHNCHENSALAT  
POULARDE garniert  
BAUERNSALAT  
SALAT VOM TAFELSPITZ  
GEFLÜGELSALAT  
verschiedene Brotsorten

### WARME GERICHTE

GEBRATENER REIS mit Gemüse und Putenbruststreifen  
FISCHSPIESSCHEN  
HÄHNCHENOBBERKEULE  
GEMÜSE-QUICHE  
RAHMDEIE  
GEMÜSESPIESS  
LAMMSPIESSCHEN  
KLEINES SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL paniert mit Kartoffelsalat

### DESSERT

SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Vanille-Sauce  
GESCHNITTENE OBSTSPALTEN auf einer Platte dekoriert  
MINIBLECHKUCHEN

zzgl. MwSt.

€ 32.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## FINGERFOOD II

### KALTE VORSPEISE UND CANAPEËS FEIN LEGT MIT:

ROSA GEBRATENE ROASTBEEFSCHNITZEN  
HAUSGEBEIZTEN LACHS Sahnemeerrettich  
FORELLENFILET aus dem Wacholderrauch  
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN  
TOMATE-MOZZARELLAKÄSE  
SHRIMPS in Cocktailsauce in der Porzellanschale  
LUFTGETROCKNETE SALAMI mit Cornichons  
GEFLÜGELSALAT im Porzellanschälchen  
VITELLO TONATO in der Porzellanschale

### WARME GERICHTE:

LAMMRAGOUT mit Gemüsewürfelchen  
POULARDENBRUST auf Ratatouille - Gemüse  
GESCHNETZLETES vom SCHWEINEFILET  
FISCHRAGOUT in Dillsahnesauce  
VERSCHIEDENES GEMÜSE pikant  
CHAMPIGNONS mit roten Zwiebeln  
KLEINE MAULTASCHEN auf Blattspinat  
PIKANTE MAISBÄLLCHEN  
dazu  
SCHWENKKARTOFFELN MIT ROSMARIN

### ETWAS SÜSSES ZUM DESSERT

ANANASSPIESSCHEN mit Limettensauce  
GRIESSFLAMMERIE mit Beerengrütze  
WINDBEUTELCHEN mit cremiger Füllung  
CREME KARAMELL

zzgl. MwSt.

€ 38.90 / p.P.



# Restaurant Ratsstuben

## SCHLEMMERBUFFET REGIONAL

### VORSPEISE

VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN mit Senf-Dillsauce und Meerrettich  
(Lachs, Forellenfilet, Makrele)

RINDFLEISCHSALAT mit Gurkenstreifen an Sauce Vinaigrette

HONIGMELONE mit geräucherten Schwarzwälder Schinken

und gekochten Hinterschinken

PROVENZIALISCHES GEMÜSE mit Kräutern mariniert

GEFLÜGELSALAT

TAFELSPITZSÜLZE mit Radieschenscheiben und Sauce Vinaigrette

BUNTE SALATAUSWAHL mit zwei verschiedenen Dressings

dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### HAUPTGERICHT

KALBSHAXENSCHNITZELN

KALBSRAGOUT im Kräuterflädle gefüllt

SCHWEINEFILET am Stück gebraten

SPANFERKELKEULE

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN

dazu

FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON, KARTOFFEL-GRATIN,

HANDGESCHABTE SPÄTZLE, SEMMELKNÖDEL und DIVERSE SAUCEN

### DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

PANNA COTTA

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

MASCARPONE-TÖRTCHEN mit Früchteragout im Glas

APFELRINGE mit Zimtucker und Vanille-Sauce

LIMETTENTERRINE mit Himbeersauce

zzgl. MwSt.

€ 42.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## BUFFET VOM GRILL

### VORSPEISE

TOMATE MIT MOZZARELLAKÄSE mit frischem Basilikum und Olivenöl  
VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN mit Senf-Dillsauce und Meerrettich  
(Lachs, Forellenfilet, Makrele)  
HONIGMELONE mit geräucherten Schwarzwälder Schinken  
und gekochten Hinterschinken  
AVOCADO – ANANAS - HÄHNCHENSALAT  
ANTI PASTI eingelegtes mediterranes Gemüse  
GEBRATENE MELONE mit FETAKÄSE  
DÜNNE SCHEIBEN vom TAFELSPITZ an Sauce Vinaigrette  
BUNTE SALATAUSWAHL mit zwei verschiedenen Dressings  
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### HAUPTGERICHT

SCHWEINELENEMEDAILLIONS vom Grill  
KLEINE RUMPSTEAKS vom Grill  
LAMMKOTELETTE vom Grill (Kräuterbutter)  
LACHSFILET in der Folie vom Grill  
PUTENBRUSTSPIESSE mit ANANAS und MANGO vom Grill  
SCHAFSKÄSE IN DER Folie vom Grill  
CHAMPIGNONKÖPFE mit ZIEGENKÄSE gefüllt vom Grill

### BEILAGEN:

Gemüsespieße, mediterranes Pfannengemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln)  
Pestonudeln in Olivenöl, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken,  
kleine neue Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark  
Grillsaucen, Dips, Kräuterbutter, Kürbis Chutney, Mango Chutney

### DESSERT

MASCARPONE-TÖRTCHEN mit Früchteragout im Glas  
VARIATION VON MOUSSE  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
HAUSGEMACHTES TIRAMISU  
PANNA COTTA  
LIMETTENTERRINE mit Himbeeren

zzgl. MwSt.

€ 45.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## MEDITERRANES BUFFET

### VORSPEISE

MOZZARELLAKÄSE mit Tomaten und Basilikum  
RUCOLASALAT mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen  
ANTIPASTI  
(Marinierte Champignons, getrocknete Tomaten,  
eingelegte Zucchini und Auberginen, Oliven,  
Artischocken, Sardinen, Makrelen)  
MEERESFRÜCHTESALAT  
VITELLO TONNATO  
MARINIERTE SCAMPIS  
GERÄUCHERTER und GEBEIZTER LACHS  
ROHKOSTSALATE und italienische Salatdressings  
für reichlich italienisches Brot ist gesorgt.

### HAUPTGERICHT

LAMMKEULE aus dem Backofen vom Alb Lamm  
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  
RINDERLENDE am Stück gebraten  
DÜNNE KALBSRÜCKENSCHNEIDEN in der Käse-Eihülle  
auf Tomaten-Tagliatelle  
FILETS von der DORADE auf Blattspinat  
BOEF BOURGIGNON  
mediterranes Gemüse, Tagliatelle, Kartoffel-Gratin, Rosmarinkartoffeln  
diversen Saucen

### DESSERT

TIRAMISU, MOUSSE AU CHOCOLATE  
OARGENPARFAIT  
PANNA COTTA  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
CREME CARAMEL

zzgl. MwSt.

€ 43.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## MEDITERRAN- DEUTSCHES BUFFET

### VORSPEISE

HAUSGEBEIZTER LACHS mit Senf-Dillsauce  
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich  
"VITELLO TONATO", Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
MARINIERTE SHRIMPS  
TOMATEN MOZZARELLAKÄSE in Basilikummarinade  
GEBRATENE MELONE mit Feta  
EINGELEGTES ITALIENISCHES GEMÜSE (Zucchini, Auberginen,  
Champignons, Paprika, Oliven)  
ROHKOSTSALATE, BLATTSALATE mit italienischem Dressing

### HAUPTGERICHT

ROASTBEEF am Stück gebraten  
GANZES SCHWEINEFILET im Kräutermantel  
KÖRNERPOULARDENBRUST auf Waldpilzragout  
LACHSFILET und ZANDERFILET auf Blattspinat  
DÜNNE KALBSRÜCKENSCHNEIBEN in der Käse-Eihülle  
auf Tomaten-Parpadelle  
Frisches Marktgemüse der Saison, Kartoffel-Gratin,  
handgeschabte Spätzle, Semmelknödel, Reis  
und diverse Saucen

### DESSERT

WEISSES und BRAUNES MOUSSE mit Früchten garniert  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
HAUSGEMACHTES TIRAMISU  
PANNA COTTA  
EIS aus der Vitrine

zzgl. MwSt.

€ 42.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## HOCHZEITS BUFFET

### VORSPEISE

MOZZARELLA KÄSE mit Tomaten und Basilikum  
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich  
GRAVED LACHS und LACHSTATAR an Senfdillsauce  
SHRIMPS im Gläschen  
ANTIPASTI (marinierte Champignons, getrocknete Tomaten,  
eingelegte Zucchini und Auberginen, Oliven, Artischocken)  
ALBLINSENSALAT mit dünnen Scheiben von der Putenbrust  
HONIGMELONE mit rohem Schwarzwälder Schinken  
BUNTE SALATAUSWAHL (Gurkensalat, Roter Rettichsalat,  
Möhrensalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat)  
verschiedene Blattsalate, Hausdressing, Sauerrahmkräuterdressing  
für reichlich verschiedenes Brot ist gesorgt.

### HAUPTGERICHT

SCHWEINEFILET am Stück unter der Kräuterkruste  
ROASTBEEF am Stück gebraten medium  
POULARDENBRUST auf Waldpilzragout  
ZARTES KALBSRAGOUT in Curryrahm mit Fruchtstückchen  
LACHS UND ZANDERFILET auf Blattspinat  
GEMÜSE DER SAISON (Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Zucchini, Blattspinat)  
handgeschabte Spätzle, Kartoffel-Gratin,  
Basmatireis, Lembergsauce, Rahmsauce, Fischdillsauce

### DESSERT

CREME CARAMEL  
MOUSSE AU CHOCOLATE weiß und braun  
LIMETTENTERRINE mit Himbeersauce  
APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
EIS aus der Vitrine  
PANNA COTTA

zzgl. MwSt.

€ 45.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## AUSWAHLLISTE FÜR STEHEMPFANG

### CANAPE'S FEIN BELEGT MIT

Rosa gebratene Entenbrust mit Früchten	€ 4.70
Forellenfilet aus Wachholderrauch	€ 3.80
Schwarzwälder Schinken	€ 3.20
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 4.20
Bergkäse/ Frischkäse	€ 3.30
Roastbeef	€ 4.50
Tomate Mozzarellakäse mit Basilikum	€ 3.20
Shrimps in Cocktailsauce	€ 3.80

### WARME TEIGWAREN

Käse-Spinat-Schneckenudeln	€ 3,20
Hausgemachte Quiche Lorraine	€ 2.90
Rahmdeie	€ 2.90
Schinkenhörnchen	€ 2.60

### SPIESSCHEN und PORZELLANSCHÄLCHEN

Lammwürfelchen in feiner Thymiansauce	€ 3.90
Hähnchenfleisch mit Paprika	€ 3.80
Marinierte Maultäschchen an Sauce Vinaigrette	€ 3,40
Champignon mit roten Zwiebeln	€ 2.90
Schweinefilet mit Speck	€ 3.80
Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€ 3.40
Gemüsespießchen	€ 2.90
Käsespießchen mit Oliven	€ 3.10

### ½ BELEGTE BRÖTCHEN oder BROTE fein garniert

Mit Käse und Wurst	€ 3.10
Mischung mit Braten, Schinken, Wurst, Käse, Salami	€ 3,60
Mischung mit Räucherfischen, Wildlachs, Entenbrust, Roastbeef	€ 3.90

### SÜßES

Fruchtspießchen	€ 2.80
Windbeutelchen mit cremiger Füllung	€ 2.80
Braunes Schokoladenmousse	€ 2.90

# Restaurant Ratsstuben

## GETRÄNKE

Eine kleine Auswahl

### SEKT

Kessler Gold Cuvée sec 0,75 l		€ 12.90
Kessler Brut/ Brut rosé 0,75 l		€ 14.50
Kessler Hochgewächs/ Hochgewächs rosé 0,75 l		€ 19.40

### PROSECCO

Cá Salina Prosecco di Valdobbiadene extra dry V.S.Q.P.R.D.	0,75 l	€ 14.90
--	--------	---------

### WEINE Weiss

2021er Fellbacher Lämmli Riesling QbA	1,0 l	€ 13.50
2021er Klenert 24/7 Weiß Cuvée	0,75 l	€ 13.50
2021er Collegium Württemberg Chardonnay	0,75 l	€ 13.50

### WEINE Rot

2021er Haberschlechter Dachsberg Trollinger Lemb.	1,0 l	€ 12.00
2021er Klenert 24/7 Rot Cuvée	0,75 l	€ 13.50
2021er Weinmanufaktur Untertürkheim „Acolon „	0,75 l	€ 15.90

### DIVERSE BIERE

Flaschenpils	Marke nach Wunsch	0,33 l	€ 2.00
Weizenbier	Marke nach Wunsch	0,50 l	€ 2.30

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangensaft Burkhardt Fruchtsaft	1.0 l	€ 3.20
Apfelsaft Burkhardt Fruchtsaft	1.0 l	€ 3.20
Teinacher Medium Gourmet	0,75 l	€ 3.20
Teinacher	0,25 l	€ 1.90
Teinacher still	0,75 l	€ 3.20
Coca Cola, Sprite, Fanta	1.0 l	€ 3.30
Schweppes (Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry)	1.0 l	€ 3.70
Holunderblütensirup/ Sirup	0.7 l	€ 12.50

### HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	€ 1.90
Espresso	Tasse	€ 1.70
Cappuccino	Tasse	€ 2.10
Latte Macchiato	Tasse	€ 2.40

Kaffeevollautomat Grundmiete		€ 75.00
------------------------------	--	---------

# Restaurant Ratsstuben

## SPIRITUOSEN

Jägermeister	1.0 l	€ 24.90
Ramazotti	1.0 l	€ 25.90
Williams Christbirne	1.0 l	€ 26.90
Ouzo	1.0 l	€ 21.80
Grappa lo Chardonnay di nonino	0.7 l	€ 36.90
Wodka	1.0 l	€ 26.90
Bacardi Blanca	1.0 l	€ 27.90
Gin Tranqueray	1.0 l	€ 29.90
Gin Gordon's	1.0 l	€ 26.90
Havana Club	1.0 l	€ 27.90
Pitu	1.0 l	€ 26.90
Cachaca Rum	1.0 l	€ 30.90
Lillet Rosé	0.7 l	€ 24.80
Aperol	1.0 l	€ 21.90

## COCKTAILS

Wir berechnen den tatsächlichen Verbrauch der ausgewählten Mixgetränke

+

Eis, Minze, Strohalm, Limetten	pro Cocktail	€ 2.50
Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtspieß	pro Cocktail	€ 3.10

Haben Sie einen anderen Getränkewunsch? Kein Problem!

Nicht geöffnete Getränkeeinheiten rechnen wir zurück-.

Alle Preise ohne Pfand.

Alle Preise zzgl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer.



# Restaurant Ratsstuben

## TRANSPORTKOSTEN

Für die Anlieferung sowie für die Abholung der Speisen, für Equipment in der Region Stuttgart stellen wir pro Fahrzeug 190.00 € pauschal in Rechnung.

## BESTECK UND GESCHIRR (BEREITSTELLUNG, HANDLING UND REINIGUNG)

### COUVERTPAUSCHALE

Abgestimmt auf die von Ihnen ausgewählten Speisen und Getränke	5.90 € pro Gedeck
Servietten	1.90 € Stück
Teelichter inkl. Teelichtgläser	15.00 € pro Tisch

## MÖBLIERUNG (BEREITSTELLUNG, HANDLING UND REINIGUNG)

	<i>MIETE</i>	<i>TISCHDECKE/HUSSE</i>
Banketttisch	-	9.50 €
Bankettstuhl	-	5.50 €
Stehische	10.00 €	9.50 €
Bierbank	4.90 €	6.50 €
Kinderhochstuhl	5.00 €	

## PERSONAL

	<i>FACHKRAFT</i>	<i>HILFSKRAFT</i>
<b>SEVICE</b>		
Veranstaltungsleiter	30.00 € pro Stunde	
Serviceleiter	29.00 € pro Stunde	
Servicekraft	27.00 € pro Stunde	27.00 € pro Stunde
<b>BÜFFET/KÜCHE</b>		
Koch (Meister)	32.00 € pro Stunde	28.00 € pro Stunde
Beikoch	29.00 € pro Stunde	

## LOGISTIK

Mitarbeiter für Anlieferung, Abholung sowie Aufbau, Abbau, Rücklauf des Geschirrs pro Stunde 27.00 €

## TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Kühlgeräte und Wärmeschränke die erforderlich sind, um Ihren Auftrag auszuführen, stellen wir kostenlos zur Verfügung.

Als Buffet- Pauschale berechnen wir 80 €. Bei unseren Grill- Buffets berechnen wir zusätzlich 50 €.

## PREISE- ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Angebotspreise sind Nettopreise. 20% der Auftragssumme sind 10 Tage vor Veranstaltung fällig.

Der Rechnungsbetrag ist nach Erhalt der Rechnung innerhalb 4 Tagen zu überweisen oder mit EC-Karte zu bezahlen.