

IMBISSE, BUFFETS & MEHR



UNSERE IMBISSE FÜR DEN KLEINEN HUNGER!

(Mindestteilnehmerzahl 5)

KLASSIK

2 belegte Baguettes mit Wurst, Käse, Tomate-Mozzarella

pro Person und eine Tagessuppe

€ 13,50 pro Person

BADISCH-SCHWÄBISCH

Regionales Vesper mit Kartoffelsalat, Grünen Salaten, Maultaschen in

Gemüsebrühe dazu Bauernbrot, Bibbeliskäs, Lauchküchlein und als

kleines Dessert Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 17,00 pro Person

BAYERISCH

Bunte bayerische Variation mit Laugengebäck, Brezel und Weißwurst,

Obatzter, Leberkäse, Kartoffelsalat, Krautsalat im Gläschen und als

kleines Dessert Topfenpfannkuchen

€ 17,00 pro Person

Gerne bieten wir auf Anfrage eine korrespondierende Suppe

à € 6,90 pro Person an.



IMBISSE, BUFFETS & MEHR

FINGERFOOD

DIREKT AUS DER HAND IN DEN MUND!

(Mindestteilnehmerzahl 10)

Alles andere als Langweilig: Unsere Auswahl bestehend aus warmen, herzhaften Häppchen und süßen Leckereien.

€ 23,50 pro Person

FINGERFOOD UND PASTA

(Mindestteilnehmeranzahl 15)

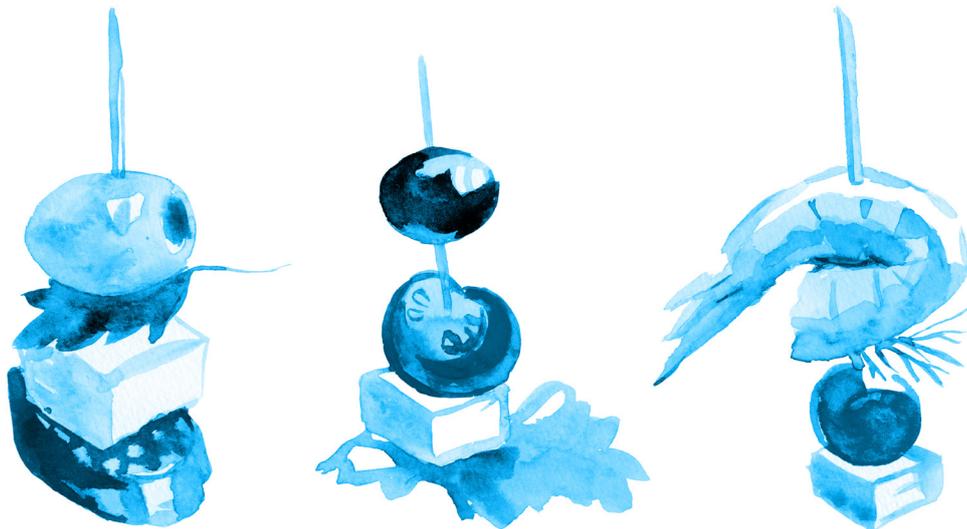
Ein Mitarbeiter wird direkt vor Ihren Augen diverse Pasta Gerichte zubereiten, wie zum Beispiel Pasta mit Garnelen oder klassisch Bolognese mit hochwertigem Parmesan. Ergänzt wird dieses Buffet durch warme, herzhaft Häppchen und süße Leckereien.

€ 29,50 pro Person

FLAMMKUCHEN „SATT“

Aromatisch, knusprig und so lecker wie im Elsass. Köstliche herzhaft Flammkuchen-Variation frisch aus dem Ofen.

€ 17,00 pro Person



IMBISSE, BUFFETS & MEHR

UNSERE BUFFETS LEICHT, SCHNELL, AUSGEWOGEN & FÜR JEDEN GESCHMACK!

(Mindestteilnehmerzahl 10)

„FIRST-CLASS“ FRÜHSTÜCKSBUFFET

Für den perfekten Start in den Tag erwartet Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Kaffeespezialitäten, Ronnefeldt Tees, Fruchtsäfte, Prosecco, Brot & Brötchen, Honigwabe, Faller Konfitüren, Müsli, Obst & Gemüse, Wurst & Käse, Fisch, Pancakes, Eierspezialitäten, Baked Beans, Würstchen & Weißwürstchen.

€ 21,50 pro Person

BRUNCH

Unser erweitertes Frühstücksbuffet mit zusätzlichen warmen Speisen, wie Suppe, Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle und Gemüselasagne. Auf Anfrage bieten wir gerne auch andere Speisen an.

€ 39,50 pro Person



IMBISSE, BUFFETS & MEHR



UNSERE BUFFETS
LEICHT, SCHNELL, AUSGEWOGEN &
FÜR JEDEN GESCHMACK!

BUSINESS-LUNCH

(Mindestteilnehmerzahl 15)

Lunchbuffet mit gesunder Naturküche damit das Arbeiten auch hinterher noch leicht fällt, bestehend aus Salatbar, Suppe, zwei Hauptgängen und Dessert.

€ 29,50 pro Person

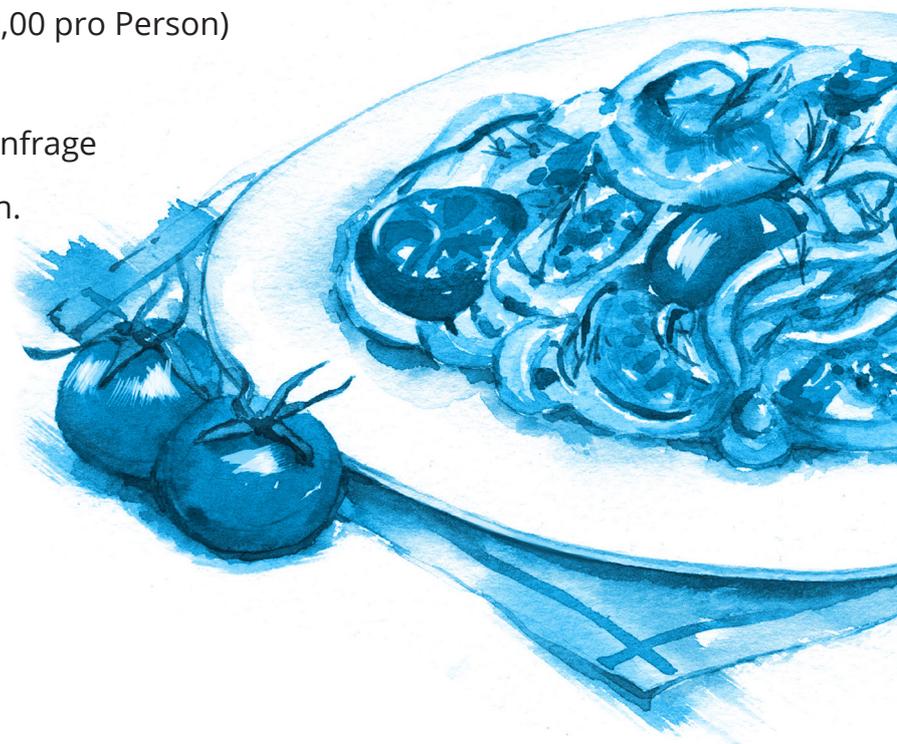
BUNTES PASTA-BUFFET

(Mindestteilnehmerzahl 15)

Einfach mal was anderes: drei variierende bunte Pasta
Gerichte mit verschiedenen, knackigen Salaten

€ 21,00 pro Person (am Abend € 23,00 pro Person)

Unsere Buffets können gerne auf Anfrage
als Stehbuffets ausgerichtet werden.



IMBISSE, BUFFETS & MEHR



UNSERE BUFFETS
LEICHT, SCHNELL, AUSGEWOGEN &
FÜR JEDEN GESCHMACK!

KLASSISCHES ABENDBUFFET

(Mindestteilnehmerzahl 10)

Saisonal & Regional

Unser klassisches Abendbuffet bestehend aus:

Vorspeisenvariation, Suppe, zwei Hauptgänge, Dessertvariation

ab € 35,00 pro Person

KÄSEAUSSWAHL

€ 12,00 pro Person



IMBISSE, BUFFETS & MEHR

UNSERE BUFFETS
LEICHT, SCHNELL, AUSGEWOGEN &
FÜR JEDEN GESCHMACK!

FRONT-COOKING –
ALS PERFEKTE ERGÄNZUNG!

(Mindestteilnehmerzahl 15)

ERWEITERN SIE IHR BUFFET MIT UNSERER EXKLUSIVEN
FRONT-COOKING-STATION!

Ein Mitarbeiter wird direkt vor Ihren Augen diverse Pasta Gerichte zubereiten, wie zum Beispiel Pasta mit Garnelen oder klassisch Bolognese mit hochwertigem Parmesan.

€ 10,00 pro Person

(nur zu einem unserer Buffets zubuchbar, nicht als Einzelleistung)



IMBISSE, BUFFETS & MEHR



UNSERE BUFFETS
LEICHT, SCHNELL, AUSGEWOGEN &
FÜR JEDEN GESCHMACK!

SCHOKOBRUNNEN –
ALS SÜSSE ERGÄNZUNG!

(Mindestteilnehmerzahl 15)

ERWEITERN SIE IHR ABENDBUFFET MIT UNSEREM
SCHOKOBRUNNEN UND FRISCHEN FRÜCHTEN!

€ 5,00 pro Person

(nur zu einem unserer Abendbuffets zubuchbar, nicht als Einzelleistung)



IMBISSE, BUFFETS & MEHR



UNSERE EXKLUSIVEN BUFFETS FÜR BESONDERE ANLÄSSE!

SPARGELBUFFET

(Mindestteilnehmerzahl 15)

Genießen Sie verschiedene Spargelkreationen!

Unser Spargelbuffet von Mai bis Juni bestehend aus Salatbar, Suppe, zwei Hauptgängen und Dessert.

Preis auf Anfrage

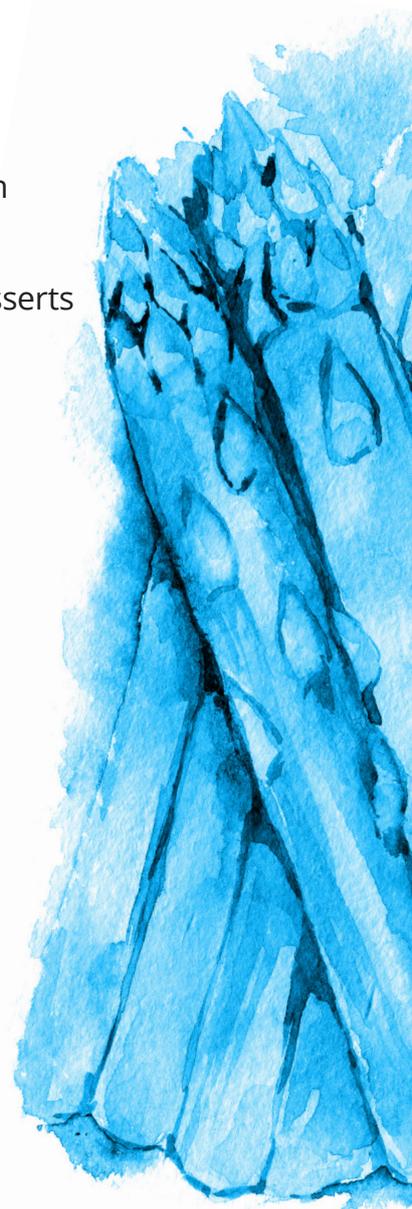
DELUXE ABENDBUFFET

(Mindestteilnehmerzahl 15)

Genießen Sie unser besonderes Abendbuffet mit sehr hochwertigen Produkten – bestehend aus:

Salatbar, Vorspeise-Varianten, Suppe, zwei Hauptgänge und zwei Desserts

ab € 45,00 pro Person



IMBISSE, BUFFETS & MEHR

FONDUE

WARMES FÜR DIE KALTEN JAHRESZEITEN!

Unser Fondue exklusiv für Sie von Anfang Oktober bis Ende Februar.
(Mindestteilnehmerzahl 15)

KLASSIK

Unser klassisches Fleischfondue in der Brühe bestehend aus Schweinefilet, Hühnerbrust, Putenbrust, buntem Gemüse, gemischten Blattsalaten und verschiedenen Saucen.

€ 35,50 pro Person

DELUXE

Unser Fleischfondue „Deluxe“ in der Brühe bestehend aus Rinderfilet, Kalbsfilet und Schweinefilet, buntem Gemüse, gemischten Blattsalaten, Feldsalat mit Speck an Himbeerdressing und verschiedenen Saucen.

€ 45,50 pro Person

SCHOKOFONDUE

Das Dessert der besonderen Art für Schokoliebhhaber!
Unser Schokofondue mit frischen Früchten der Saison und verschiedenen Toppings, wie zum Beispiel Nüsse oder Marshmallows.

Preis auf Anfrage



IMBISSE, BUFFETS & MEHR

UNSERE BARBECUE BUFFETS AUF UNSERER TERRASSE
– PERFEKT FÜR DIE SOMMERLICHEN TAGE!

(MINDESTTEILNEHMERZAHL 20)

SUPERIOR

Genießen Sie unser Barbecue Buffet „Superior“ mit Steaks, Thüringer Bratwürsten, Putenspießen, Chicken Wings, Lachsfilet, gemischten Salaten, ausgewählten Beilagen und Dessertvariation.

ab € 50,00 pro Person

DELUXE

Genießen Sie unser Barbecue Buffet „Deluxe“ mit Steaks vom Schwein und Rind, Putenspieße, Chicken Wings, verschiedenen Vorspeisen, Fisch und Gemüse, gemischten Salaten, ausgewählten Beilagen, flambierten Crêpes und Dessertvariation.

ab € 60,00 pro Person

Unser Koch zaubert Ihnen vor Ort hervorragende Gerichte vom Grill so lange Sie möchten!

Für diesen Service werden zusätzliche Kosten von € 45,00 pro Stunde berechnet.



IMBISSE, BUFFETS & MEHR



KOCHKURSE UND SHOWCOOKING

Ein Abend ganz nach Ihrem Geschmack! Erleben Sie ein einzigartiges Menü mit hochwertigen, saisonalen und regionalen Speisen. Das Menü wird direkt vor Ihren Augen zubereitet, oder Sie zaubern unter Anleitung eines erfahrenes Kochs Ihre eigenen Gerichte.

Das erwartet Sie bei einem genussreichen Abend im Hotel Der Blaue Reiter:

- Ein im Vorfeld mit Ihnen abgestimmtes Menü
- Ausgewählte Weine, passend zu den Gerichten des Abends
- Ein stilvolles Ambiente

Es sollte eine Dauer von drei bis vier Stunden eingeplant werden.

Der Kochkurs ist auf 12 Teilnehmer begrenzt. Eine Küchenparty ist auch mit mehreren Personen möglich.

ab € 149,00 pro Person

