Bankettmappe

Herzlichen Willkommen im „Schiff“

Wir freuen uns über Ihr Interesse an einer Feierlichkeit in unserem Haus.

Sei es eine Hochzeit, Taufe, Geburtstag, sonstige Familienfeiern oder auch ein Firmenevent, wir finden für jedes Fest das passende Menü. Mit bis zu 150 Personen (mit Tanzfläche) und 180 Personen (ohne Tanzfläche) können Sie bei uns ausgelassen feiern.

Wir haben verschiedene Räumlichkeiten in denen die **Feierlichkeiten**, **Events, Busarrangements** oder auch **Tagungen** ausgerichtet werden können.

Zum einen unseren großen **Saal** mit Kapazität bis zu 180 Personen je nach Anlass. Diesen können wir aber auch in der Mitte teilen mit einer geschlossenen Trennwand. Halbiert sind Feierlichkeiten mit bis zu 55 Personen möglich, auch hier richtet sich die Personenzahl nach dem Anlass bzw. was benötigt wird, sei es Musik, Buffet, etc.

Der Saal ist klimatisiert und hat einen separaten Eingang.

Des Weiteren haben wir unseren **Wintergarten,** welcher mit bis zu **27 Personen** belegt werden kann. In den Monaten Mai bis September wird der Wintergarten jedoch bis auf Ausnahmefälle nur für den a la carte Betrieb genutzt, da daran unsere Terrasse angrenzt und diese sonst nicht genutzt werden kann.

Für eine kleinere Personenzahl mit bis zu 13 Personen haben wir außerdem noch unser **Nebenzimmer** welches sich im vorderen Teil des Restaurants befindet aber dennoch etwas abseits ist.

Wir empfehlen ein Gemeinschaftsessen ab 20 Personen, jedoch kann auch bei einer geringeren Personenzahl ein einheitliches Menü gewählt werden.

Unser Anspruch liegt darin unsere Gäste rundum zufrieden zu stellen. Dabei ist uns wichtig auch individuelle Wünsche und Bedürfnisse zu berücksichtigen und zu erfüllen.

Im Folgenden haben wir eine Sammlung dessen zusammengestellt, was es an Möglichkeiten im Rahmen von Feierlichkeiten in unserem Haus gibt.

Hotel Restaurant Schiff
Industriestr.3 - 77966 Kappel-Grafenhausen
Tel. 07822 6236
Mail: info@hotel-restraurant-schiff.de

Sektempfang

Fingerfood	9,00 € p.P.
Blätterteigstangen	2,00 € p.P.
Flammenkuchen	4,50 € p.P

Suppen / Vorspeisen

Flädlesuppe	6,50 €
Hausgemachte Markklößchensuppe	7,50 €
Badische Festtagssuppe (Eierstich, Flädle, Markklößchen)	8,50€

Saisonale sowie gebundene Suppen, bieten wir Ihn en selbstverständlich auch an.

Bunter Salatteller	6,80 €
Kleiner Beilagensalat	5,20 €
Salatbuffet	9,50 €

Fischteller à la Schiff

große Garnele im Serranomantel am Spieß gebraten
mit Petersilien-Aioli im Glas angerichtet
mit Räucherlachs in Honigsenfsauce
auf Salatgarnitur 14,90€

Mediterraner Vorspeisenteller

Variation von luftgetrocknetem Schinken, Salami am Spieß,
verschiedene Antipasti, gefülltes Zucchiniröllchen
auf Salatgarnitur 13,50€

Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Grüne Blattsalate an Hausdressing mit Parmaschinken und Melone,
geräucherter Lachs an Honig – Senf – Sauce
Anti Pasti, gefülltes Zuchiniröllchen 14,50 €

Vorspeisenbüffet nach Absprache **ab 15,00 €**

Hauptgänge:

Zu allen Hauptgängen reichen wir Gemüse der Saison, sowie verschiedene Beilagen.

Die Preise verstehen sich mit 2 Beilagen. Für jede weitere Beilage berechnen wir + 1 €

Putenschnitzel oder Schweineschnitzel paniert oder natur mit Rahm- und Bratensauce	ab 18,60 €
Gefülltes Hähnchenbrustfilet im Serranomantel	ab 22,60 €
Zartes Hirschragout mit Preiselbeerbirne	ab 24,80 €
Kalbstafelspitz mit frischen Champignons	ab 24,80 €
Schweinefilet mit gebratenen Pilzen	ab 22,80 €
Burgunderbraten (vom Rind) an kräftiger Rotweinsauce	ab 24,80 €
Kurz gebratenes Kalbsrückenschnitzel an Morchelrahmsauce	ab 29,60 €
Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce	ab 27,50 €

Beilagen:

- Pommes – Frites
- Spätzle
- Kräuterknöpfle
- Bandnudeln
- Kartoffelkroketten
- Semmelknödel
- Dauphine Kartoffeln
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelgratin

Vegetarische Hauptgänge

Hausgemachte Ravioli (Füllung Saison abhängig)

Couscousbällchen auf mediterranem Gemüse (vegan)

Menü 1

Schweinefilet mit gebratenen Pilzen

Burgunderbraten vom Rind

Hausgemachte Spätzle & Pommes-Frites

Gemüsevariation

Rahmsauce & Burgundersauce

26,60 €

Menü 2

Kalbstafelspitz mit gebratenen Pilzen

Gefülltes Hähnchenbrustfilet im Serranaomantel

Hausgemachte Spätzle & Kartoffelkroketten

Gemüsevariation

Rahmsauce, Bratensauce

24,80 €

Menü 3

Kalbschnitzel an Morchelrahmsauce

Schweinefilet mit Kräuter-Parmesankruste

Hausgemachte Kräuterknöpfle & Pommes – Frites

Gemüsevariation

Mochrelrahmsauce, Bratensauce

29,60 €

Menü 4

Schweinefilet mit gebratenen Pilzen

Rinderfilet mit Kräuterbutter

Hausgemachte Spätzle & Herzoginkartoffeln

Gemüsevariation

Rahmsauce & Burgundersauce

Ab 34,50 €

Die Menüs können beliebig mit einer Vorspeise und einem Dessert kombiniert werden.

Für eine 3. Fleischsorte berechnen wir mindestens 2€ für jede weitere Beilage 1€

Bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs sind wir Ihnen gerne behilflich und erfüllen Ihnen ihre Wünsche.

Die Preie verstehen sich pro Person und richten sich nach der Zusammenstellung des Menüs.

Desserts:

Dreierlei Mini Dessert (Creme Brülle, Pana Cotta, Mousse au chocolat)		10,50
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren		6,80 €
Wahlweise mit extra Schokoladensauce	+	0,50 €
Kleines Dessert (saisonabhängig)	ab	7,80 €

Gerne bieten wir unseren **veganen** Gästen unser veganes Dessert von der aktuellen Karte an.

Bis 20 Personen kann das Dessert a la carte bestellt werden

Ab 20 Personen empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Dessert

Ab 35 Personen bieten wir ein Dessertbuffet an

Kaffee & Kuchen

Bei bis zu 25 Personen ist es möglich den Kaffeewunsch individuell zu gestalten.

Ab 30 Personen muss einheitlich gewählt werden.

Kuchen dürfen selbst mitgebracht werden

- Kuchengedeck	1,80 €
- Kaffee in Kannen (inkl. Tee)	5,50 €
- Kaffee-/Teebar	4,50 €

Zur späteren Stunde:

Obstplatte	ab 5,80 € p. P.
Fisch und Käsebuffet	ab 15,50 € p.P.
Käsebuffet	ab 12,50 € p. P.
Vesperplatte	ab 12,00 € p. P.
Currywurst mit Brot	6,50 € p. P.

Getränkepauschale (Sektempfang, sowie Kaffee & Kuchen wird immer separat berechnet)

Warme & Kalte Getränke (excl. Aperitif & Spirituosen)	45€ p.P
Warme & kalte Getränke alles inklusive	65€ p.P

Raumkosten

Raumkosten werden erhoben ab einer Dauer von 6 Stunden

- ½ Saal 200 € bis 45 Personen
- Ganzer Saal ab 65 Personen 350€
- Ganzer Saal 500 € 45 bis 65 Personen
- Ganzer Saal unter 45 Personen 650 €

Dekoration

- Kerzen, Tischläufer, Vasen dürfen ohne Aufpreis von uns genutzt werden
- Menükarten auf Wunsch, 2,50€ pro Stück
- Blumendeko kann auf Wunsch von uns bestellt werden, Budget nach Absprache
- Blumendeko vom Haus 2€ pro Vase

Sonstiges

- Feierlichkeiten sind bis max. 2 Uhr nachts möglich
- Musikanlagen müssen selbst mitgebracht werden