

Die Veranstaltungsspeisekarte (gültig ab 01.04. bis 18.10.2021)

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr darüber, dass Sie eine Veranstaltung in unserem „Fritz“ planen.

Aus folgenden Speisen können Sie ein individuelles Menü bzw. eine kleine Karte zusammenstellen.

Maximal können Sie zwei Gerichte pro Gang auswählen.

Bitte beachten Sie außerdem folgendes:

- Reservierungen werden nur im Innenbereich angenommen!
- Saisonbedingt können einzelne Gerichte variieren
- Diese Karte gilt nicht bei einem „a la carte“ Besuch
- Für Ihren Empfang im Außenbereich (Fensterfront „Fritz“) stellen wir Ihnen gerne Stehtische bereit.
Für 3 Stehtische zahlen Sie 55 €.
- Sie möchten den Raum „Fritz“ für sich allein? Kein Problem!
Für eine exklusive Nutzung berechnen wir eine einmalige Raummiete wie folgt:
Von 12 – 15 Uhr - 180 € / ab 18-22 Uhr - 250 €
- Staffelung Nachtzuschlag:
Von 23.00-01.00 Uhr - 100,00 € pro Stunde.
Von 01.00-02.00 Uhr - 200,00 € pro Stunde. Ab 03.00 Uhr - Sperrstunde.
- Stornogebühren
Bei einer Absage in den letzten 7 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir Ihnen eine einmalige Stornogebühr von 200,00 €.

Aperos für Ihren Empfang:

Flammkuchen in kleine Stücke geschnitten (12 Stück)

Nach Wahl: (Klassiker, Schweizer oder Mediterran)

Stk. / 10,00-13,00 €

Bruschetta mit Tomate & Basilikum

Stk./2,00 €

Mini-Pizzas (veggie & herzhaft)

Stk./2,00 €

Fleischküchle auf Kartoffelsalat (im Happy Spoon Löffel)

Stk./2,00 €

Rindertartar mit Schnittlauchcreme auf Brotchip

Stk./3,00 €

Gebackene Pflaumen im Speckmantel

Stk./1,50 €

Reisbällchen auf Currycreme

Stk./2,00 €

Tomaten-Mozarella-Spieß mit Basilikum

Stk./1,50 €

„Fritz Tapas“ – Unser beliebter Start für Ihre Veranstaltung

Info: Die „Tapas“ werden in kleinen Schälchen angerichtet und stehen in der Mitte des Tisches. Jeder kann sich nehmen was er möchte.

Im Set enthalten:

- Eingelegte Garnelen, Asiatische Thunfischwürfel (roh), Geräuchertes Forellenfilet, Wakame-Salat
- Original Fetawürfel, Gefüllte Peperoni mit Frischkäse, pikante Chorizo, Grüne & schwarze Oliven
- Eingelegtes Grillgemüse, Curry-Dip, Kräuterquark
- Blattsalat & Thai-Mango-Salat
- Dazu frisches Landbrot

pro Person 13,50 €

(nur als einheitliche Vorspeise für alle möglich!)

Vorspeisen

Vorspeisen Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	(Laktosefrei)	5,50 €
„Thai-Mango-Salat“ mit gerösteten Erdnüssen	(Gluten- & Laktosefrei)	7,50 €
Exotische Currysuppe mit Mangowürfel	(Gluten- & Laktosefrei)	7,00 €

Hauptgänge

Schwäbischer Zwiebelrostbraten <small>(180g Rohgewicht)</small> mit Bratensoße, Schmorzwiebeln, buntes Wurzelgemüse & hausgemachten Spätzle		25,00 €
Gegrillte Hähnchenbrust <small>(160g Rohgewicht)</small> mit Curry-Dip, buntes Wurzelgemüse & gebackenen Kartoffeln	(Glutenfrei)	16,00 €
Filet-Steak vom Rind <small>(180g Rohgewicht)</small> mit Bratensoße, wildem Brokkoli & Rosmarinkartoffeln	(Glutenfrei)	32,00 €
„Lachsfilet im Buchenholz“ mit Asia-Dip, wildem Brokkoli & gebackenen Kartoffeln	(Gluten- & Laktosefrei)	22,00 €
„Pasta & Tomaten-Pesto“ Tagliatelle mit mediterranen Grillgemüse, Tomaten-Pesto & Parmesanspänen	(vegetarisch)	12,00 €
„Indisches-Gemüse-Linsencurry“ mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, grünen Bohnen, Linsen, Karotten & Basmatireis	(vegan)	13,00 €

Exklusive Vorschläge (nur einheitlich möglich!)

Festtagsmenü für Ihren Anlass

Geräuchertes Forellenfilet

Forellen Kaviar / Rote-Beete-Meerrettich / Salat

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe / Grießnocken / Flädle / Markklößchen

Medaillons vom Schweinefilet

Rahmpilze / Wilder Brokkoli / Herzogin Kartoffeln

Erdbeer-Panna-Cotta

(im Glas serviert)

Preis pro Person: 43,00 € (ohne Suppe oder Tatar - 35,00€)

Sommer-Menü (von Juli-September)

„Caprese“

Büffelmozzarella mit Strauchtomate und Basilikum

„Saltimbocca alla Romana“

- Kalbsfleischschnitzel mit Parmaschinken & Salbei -
auf Pfifferling-Tomaten-Lauch-Ragout mit Tagliatelle

„Lemon-Curd-Tarte“

Zitronen-Tarte mit Kirschsorbet & frischen Beeren

Preis pro Person: 42,00 €

Diese Angebote gelten unveränderbar ab 12 Portionen für alle Personen einheitlich!

Salat & Vesper

Großer Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing, Kirschtomaten & frischem Landbrot	(Laktosefrei) 11,00 €
- mit gebratener Hähnchenbrust (140g Rohgewicht)	(Laktosefrei) 15,00 €
Wurstsalat mit Zwiebeln & Essiggurken „Schweizer“ mit Emmentaler Käse & frischem Landbrot	11,00 €
Flammkuchen - „Klassik“ mit Rahm, Zwiebeln & Speck	10,00 €

Dessert - Unsere süßen Leckereien

Schokoladen-Tarte mit Mango-Sorbet	7,00 €
Hausgemachte Creme Brûlée	(Glutenfrei) 7,00 €
Cremiger Kokos-Milchreis mit Mango-Sorbet	5,00 €
Frucht-Grütze der Saison mit Vanilleeis	(Gluten- & Laktosefrei) 5,00 €

- April & Mai = Rhabarber-Erdbeergrütze
- Juni & Juli = Erdbeere-Kaltschale
- August bis Oktober = Waldbeerengrütze

Mitternachtssnacks:

Currywurst Oberländer Würste mit hauseigener würziger Currysoße	65,00 € für 10 P.
Kartoffelsuppe mit Wienerle	60,00 € für 10 P.
Chili con Carne	60,00 € für 10 P.
Mitternachts-Snack-Platte (Parmesan, Bergkäse, Goudawürfel, Frischkäse, Landjäger, Chorizo, Pfefferbeißer, Trauben, getrocknete Tomaten & Oliven)	90,00 € für 10 P.
Französische Käseplatte (Camembert AOP, Morbier AOP, Fourmed d'Ambert AOP, Langres AOP, Comte AOP, Chabichou AOP, Reblochon AOP, Trauben, Feigensenf & Walnüsse)	180,00 € für 15 P.

Unser Kuchensortiment

Wir haben hausgemachte Blechkuchen in verschiedenen Sorten für 3,50 € das Stück.

(Saisonbedingt ändern sich die Sorten. Fragen Sie uns bitte nach den aktuellen Sorten.)

Darf es lieber ein spezieller runder Kuchen für Sie sein?

Für 36,00 € backen wir einen Kuchen nach Ihren Wünschen.

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen? Kein Problem!

Wir berechnen dann einen Gedeckpreis von 2,50 € pro Person.

Gerne können Ihre Gäste den Kaffee „a la carte“ bestellen.

Alternativ bieten wir ihnen auch Filterkaffee zu 19,00 € die Kanne an. (nur auf Vorbestellung möglich!)

Falls wir ihr Interesse geweckt haben freuen wir uns über Ihre Anfragen.

Sie erreichen uns telefonisch unter 07121/3016861 bzw. im Internet unter www.fritz-pfullingen.de.

Auf unserer Internetseite bekommen Sie weitere Infos zum „Fritz“ und auch zu unserem Weinkeller.

Ihr Fritz-Team.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Montag von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr (warme Küche)

Unsere Adresse:

Das Fritz beim Waldcafé Pfullingen, Vor dem Urselberg 1, 72793 Pfullingen

Folgen Sie uns auch auf

Instagram



Facebook

