

Die Veranstaltungsspeisekarte (gültig ab 19.10. bis 31.12.2021)

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr darüber, dass Sie eine Veranstaltung in unserem „Fritz“ bzw. Weinkeller planen. Aus den 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:

- Saisonbedingt können einzelne Gerichte variieren
- Diese Karte gilt nicht bei einem „a la carte“ Besuch
- Für Ihren Empfang im Außenbereich, an der Feuerschale, stellen wir Ihnen gerne Stehtische bereit.
 - Preis für 3 Stehtische, 55,00 €.
- 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 € / Ganztage - 350 €

(Im „Fritz“ nur buchbar ab 16 erwachsene Personen. Bei mehr als 28 Personen entfällt die Raummiete.)

- Staffelung Nachtzuschlag:

Von 23.00-01.00 Uhr - 100,00 € pro Stunde.

Von 01.00-02.00 Uhr - 200,00 € pro Stunde. Ab 02.00 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 (vegetarisch & 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./1,00 €

(Mindestbestellmenge 15 Stück pro Sorte)

Vorspeisen

Vorspeisen Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	(Vegan / Laktosefrei)	6,00 €
Rote-Beete-Apfel-Salat mit Walnuss & gratinierten Ziegenkäse	(Laktosefrei)	8,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Grana Padano, Kirschtomate & Rucola		14,00 €

Suppen

Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Kokosmilch	(Vegan / Laktose & Glutenfrei)	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle		8,00 €

Hauptgänge

Schwäbischer Zwiebelrostbraten <small>(180g Rohgewicht)</small> mit Bratensoße, Schmorzwiebeln, saisonalem Wurzelgemüse & hausgemachten Spätzle		25,00 €
Gegrillte Hähnchenbrust <small>(160g Rohgewicht)</small> mit Curry-Dip, saisonalem Wurzelgemüse & gebackenen Kartoffeln	(Glutenfrei)	16,00 €
Rinder-Sauerbraten „schwäbische Art“ mit Schmorsoße, Rotkohl & hausgemachte Spätzle		18,00 €
„Lachsfilet unter der Kräuterkruste“ auf Fettuccine mit Spinat, Kirschtomaten & Weißwein-Velouté		22,00 €
„Rote-Beete-Risotto“ cremigem Risotto mit Rote Beete Würfel & Brokkoli	(vegetarisch)	14,00 €
„Indisches-Gemüse-Linsencurry“ mit Kokosmilch, Kürbis, grünen Bohnen, Linsen, Karotten & Basmatireis	(Vegan / Laktose & Glutenfrei)	13,00 €

Exklusive Vorschläge (nur einheitlich möglich!) – ab, mindestens 12 Personen

Festtagsmenü für Ihren Anlass

Tatar von geräucherter Forelle

Forellen Kaviar / Rote-Beete-Carpaccio / Salat

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe / Grießnocken / Flädle / Markklößchen

Medaillons vom Schweinefilet

Rahmpilze / saisonalem Gemüse / Herzogin Kartoffeln

Panna-Cotta mit Beerenragout

(im Glas serviert)

Preis pro Person: 43,00 € (ohne Suppe oder Tatar - 36,00 €)

Weihnachtsfeier-Menü

(November-Dezember)

Feldsalat

Granatapfel / Apfelvinaigrette / Walnuss

Bauern Ente (auch Gans möglich)

Brust und Keule / Rotkohl / Kartoffelklöße

Mousse au Chocolat

dunkles Mousse / Rumfrüchte

Preis pro Person: 33,00 € (Gans im Hauptgang 43,00€)

Sollten Sie andere Wünsche oder Änderungen haben
besprechen wir dieses gerne bei einem Termin vor Ort.

Dessert - Unsere süßen Leckereien

„Zwetschgen Crumble“ warmes Zwetschgenkompott mit Butterstreusel und Vanilleeis		6,00 €
Hausgemachte Creme Brûlée	(Glutenfrei)	7,00 €
„Kokos-Milchreis“ cremiger, lauwarmer Kokos-Milchreis mit Passionsfrucht-Sorbet	(Vegan / Laktose & Glutenfrei)	6,00 €

Mitternachtssnacks:

Mitternachts-Snack-Platte (Parmesan, Bergkäse, Goudawürfel, Frischkäse, Landjäger, Chorizo, Pfefferbeißer, Trauben, getrocknete Tomaten & Oliven)		90,00 € für 10 P.
---	--	-------------------

Unser Kuchensortiment

Wir haben hausgemachte Kuchen in verschiedenen Sorten für 3,50 € das Stück.
(Saisonbedingt ändern sich die 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!)

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

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

Folgen Sie uns auch auf

Instagram



Facebook

