

Die Veranstaltungsspeisekarte (gültig ab 15.03. bis 10.10.2022)

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 3 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 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. / 12,50-16,50 €
Bruschetta mit Tomate & Basilikum	Stk./2,50 €
Mini-Pizzas (veggie & herzhaft)	Stk./2,50 €
Fleischküchle auf Kartoffelsalat (im Happy Spoon Löffel)	Stk./2,50 €
Rindertartar mit Schnittlauchcreme auf Brotchip	Stk./3,50 €
Gebackene Pflaumen im Speckmantel	Stk./2,00 €
Tomaten-Mozarella-Spieß mit Basilikum	Stk./2,00 €

„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:

- Garnelen in Kräuteröl, Asiatische Lachswürfel (roh) & pikante Chorizo
- Original Fetawürfel, Caprese mit Büffel-Mozzarella, Grüne & schwarze Oliven
- Eingelegtes Grillgemüse, Guacamole, Curry-Dip & Kräuterquark
- Blattsalat, Thai-Mango-Salat & frisches Landbrot

pro Person 11,00 €

(Nur als einheitliche Vorspeise für alle möglich, alle Erwachsenen werden berechnet!)

Vorspeisen (max. zur Wahl 2 Vorspeisen)

Vorspeisen Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	(Laktosefrei & Vegan)	7,50 €
„Thai-Mango-Salat“ mit gerösteten Erdnüssen	(Gluten- & Laktosefrei)	9,50 €
„Caprese-Salat“	(Gluten- & Laktosefrei)	12,00 €
Kirschtomaten-Salat mit Büffel-Mozzarella & Basilikum		
Brunnenkresse-Suppe	(Glutenfrei)	8,00 €

Hauptgänge (max. zur Wahl 3 Hauptspeisen)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Bratensoße, frischem Marktgemüse & hausgemachten Spätzle		28,00 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Curry-Dip, frischem Marktgemüse & gebackenen Kartoffeln	(Glutenfrei)	19,00 €
geschmorte Kalbsbrust mit Kräuter gefüllt - auf weißem und grünem Spargelragout und Salzkartoffeln - mit Bratensoße, grüne Bohnen & gebackenen Kartoffeln	(Glutenfrei) (April -14.Juni) (ab 15.Juni)	24,00 €
„Lachsfilet unter der Kräuterkruste“ auf Zucchini-Tomaten-Gemüse & Basmatireis		24,00 €
„Pasta & Tomaten-Pesto“ Tagliatelle mit mediterranem Grillgemüse, Tomaten-Pesto & Parmesanspänen	(vegetarisch)	15,00 €
„Blumenkohl Tikka Masala“ mit Kokosmilch, Blumenkohl, Linsen, Tomaten, Cashewnüssen & Basmatireis	(vegan)	15,00 €

Exklusive saisonale Vorschläge im Fritz (nur einheitlich möglich, ab 12 Personen)

Festtagsmenü für Ihren Anlass

Vitello Tonnato

Rosa Kalbfleischscheiben / Thunfischcreme / Salat / Kirschtomaten

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe / Grießnocken / Flädle / Gemüsewürfel

Medaillons vom Schweinefilet

Rahmpilze / Wilder Brokkoli / Herzogin Kartoffeln

Panna-Cotta mit frischen Beeren

(im Glas serviert)

Preis pro Person: 51,00 € (ohne Suppe - 42,00 €)

Zur Spargelzeit ab Mitte April bis Ende Mai

Spargelcremesuppe mit Spargelragout & Croûtons (in der Löwenkopftasse) 10,00 €

Schweinefilet-Medaillons (Glutenfrei) 25,00 €
 auf grünem & weißem Spargelragout mit neuen Kartoffeln

Deutscher Stangenspargel (Portion ca. 300g) (Glutenfrei) 23,00 €
 mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln
 - mit gebratenem Rinderfilet (120g) 43,00 €



Extra Beilage für Veranstaltungen:

1kg Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise für alle (Tischmitte) 38,00 €

Exklusive saisonale Vorschläge im Fritz (nur einheitlich möglich, ab 12 Personen)

Sommer-Menü (von Juni-September)

„Garnele & Wassermelone“

3 gebratene Garnelen auf Salat von Wassermelone, Rucola & Avocado

„Saltimbocca alla Romana“

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

„Karibik-Traum“

Ananas-Quark-Dessert mit Kokos & Rum
(im Glas serviert)

Preis pro Person: 46,00 €

Dessert - Unsere süßen Leckereien (max. 2 zur Wahl)

Hausgemachte Creme Brûlée	(Glutenfrei)	7,00 €
„Cassis-Sorbet“ auf Mango-Passionsfrucht-Ragout	(Gluten- & Laktosefrei)	6,00 €
„Griechischer Erdbeertraum“ Joghurtschaum mit Erdbeeren & Hafer-Butter-Streusel (ab August bis Oktober = frischer Beerenmix)		7,00 €
Frisch marinierte Erdbeeren mit Minze, Sahne & Vanilleeis (ab Mitte April bis Ende Mai)		10,00 €

Mitternachtssnacks:

Mitternachts-Snack-Platte

(Parmesan, Bergkäse, Goudawürfel, Frischkäse, Landjäger, Chorizo,
Pfefferbeißer, Trauben, getrocknete Tomaten & Oliven)

85,00 € für 10 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

