

„Fritz“- Veranstaltungskarte / Winter-Frühjahr

(19. Oktober 2022 bis Ende April 2023)

Sehr geehrte Gäste,

auch wenn sich unser „Fritz“ in der Winterpause befindet können Sie die Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung (Weihnachtsfeier, Familienfeier usw.) gerne weiterhin buchen.

- Bitte beachten Sie, dass wir einen Mindestumsatz von 1600,- € für die Nutzung berechnen.
- Für Ihren Empfang im Außenbereich an der Feuerschale stellen wir Ihnen gerne Stehtische bereit.
 - Preis für 3 Stehtische mit weißen Hussen und wärmendes Holzfeuer: 105,00 €.
- Staffelung Nachtzuschlag:
 - Von 22.00-01.00 Uhr - 100,00 € pro Stunde.
 - Von 01.00-02.00 Uhr - 200,00 € pro Stunde. Ab 02.00 Uhr - Sperrstunde.
- Bitte stellen Sie aus den folgenden Speisevorschlägen ein individuelles und **einheitliches Menü** zusammen.
- Ein „a la carte“ Essen ist in dieser Zeit nicht möglich.

Aperos für Ihren Empfang:

Mini Pizza's – unser Snack Klassiker: 30 Stück in 3 Sorten: 40,00 € / Set

- gekochter Schinken mit Emmentaler
- Salami mit Mozzarella
- Spinat mit Sauerrahm, Zwiebeln und Mozzarella

Exklusives Fingerfood: Bitte beachten Sie: Mindestbestellmenge pro Sorte: 20 Stück.

Vegane Falafel Bällchen mit Avocado-creme (Snackteller)	3,00 € / Stk.
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum (Bambusspieß)	3,00 € / Stk.
Kartoffel-Trüffel-Cappuccino – (Espresso Tasse)	6,00 € / Stk.
samtige Kartoffelsuppe mit Trüffelmilchschaum & gehobeltem Trüffel	
Gebackene Pflaumen im Speckmantel (Bambusspieß)	3,50 € / Stk.
Fleischkühle mit schwäbischem Kartoffelsalat (Happy Spoon Löffel)	3,50 € / Stk.
Rinder-Tartar mit Schnittlauch-Crème Fraîche (Happy Spoon Löffel)	6,00 € / Stk.
Black-Tiger-Garnelen auf Tortilla-Chip mit Guacamole	6,00 € / Stk.

Vorspeisen (Bitte nur eine Vorspeise auswählen)

kleiner Blattsalat mit Kirschtomaten & Gurke mit Essig-Öl-Dressing	8,00 €
frühlingshafter Blattsalat mit grünem Spargel, Radieschen & Himbeer-Vinaigrette	12,00 €
„Ziegenkäse mit Honig gratiniert“ auf Rote-Beete-Carpaccio & Pflücksalat	15,00 €
„Vitello tonnato“ – Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme, Rucola & Tomate	18,00 €
„Carpaccio vom Rinderfilet“ dünne Scheiben vom Rinderfilet mit Kirschtomaten, Rucola, Parmesan & Pistou-Vinaigrette	19,00 €

Suppe (Bitte nur eine Suppe auswählen)

„Flädlesuppe“ - herzhaft Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	10,00 €
„Steinpilz-Consommé“ mit Ricotta-Nocken & Petersilie	12,00 €
„Currysuppe“ – exotisch fruchtig – mit gebratenem Blumenkohl & Garnele	12,00 €

Hauptgänge (Bitte nur ein Hauptgericht wählen)

Zwiebelrostbraten (180g Rohgewicht) mit Bratensoße, Schmorzwiebeln, saisonalem Gemüse & hausgemachten Spätzle	29,00 €
gegrillte Hähnchenbrust mit Sherryrahm, Karotten-Kaiserschoten-Gemüse & Kartoffelgratin	21,00 €
Schweinefilet-Medaillons mit Pfefferrahm, saisonalem Gemüse & hausgemachten Spätzle	25,00 €
Lachsfilet „unter der Kräuterkruste“ auf cremigem Safran-Risotto & wildem Brokkoli	28,00 €

Für vegetarische Gäste, Ihrer Veranstaltung, bieten wir immer folgende Alternative an:

Zucchini-Buchweizen-Bratling auf Kräutercreme mit saisonalem Gemüsebouquet	(vegan) 18,00 €
--	-----------------

Dessert (Bitte ein süßes Finale auswählen)

hausgemachte Creme Brûlée	10,00 €
„ Mousse au Chocolate “ in Glas serviert mit frischen Beeren	10,00 €
weiße Schokoladen Parfait auf Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Mandel-Crunch	12,00 €

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 Adresse:

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

Folgen Sie uns auch auf

Instagram



Facebook



Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen. Gern geben wir Ihnen Auskunft.