

„Fritz“- Veranstaltungsspeisekarte (gültig ab 15.05. bis 13.10.2024)

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie eine Veranstaltung mit uns im „Fritz“ planen.
Gerne können Sie aus folgenden Speisen ein individuelles Menü bzw. eine kleine Karte zusammenstellen. Es dürfen maximal **drei** Gerichte pro Gang ausgewählt werden.

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.
3 Stehtische im überdachten Empfangsbereich mit weißen Hussen 90,00 €
- Sie möchten den Innenbereich des „Fritz“ exklusiv für sich nutzen? Kein Problem!
Für eine exklusive Nutzung berechnen wir eine einmalige Raummiete:
Von 12 – 16 Uhr - 200 € / ab 18-22 Uhr - 300 €
- Stornogebühren
Bei einer Absage in den letzten 7 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir Ihnen eine einmalige Stornogebühr von 200,00 €.
- Staffelung Nachtzuschlag:
Von 23.00-01.00 Uhr - 100,00 € pro Stunde.
Von 01.00-02.00 Uhr - 250,00 € pro Stunde. Ab 02.00 Uhr - Sperrstunde.
- Unsere Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Montag von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr (warme Küche)

Folgen Sie uns auch auf

Instagram



Facebook



Aperos - Kleine Leckereien zum Aperitif:

Flammkuchen - in kleine Stücke geschnitten (12 Stück) Stk./13,00-17,00€
 Nach Wahl: (Klassiker, Schweizer oder Mediterran)

Mini Blätterteig Snack – 4 vegetarisch Sorten	(40 Stück)	Set/30,00 €
Mini Sandwich – knusprig Mini-Toasties in 3 Sorten	(30 Stück)	Set/40,00 €
Mini Pizzen – 3 herzhaft Sorten (Salami / Schinken / Spinat)	(30 Stück)	Set/50,00 €

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

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum (Bambusspieß)	3,50 € / Stk.
Fleischküchle mit schwäbischen Kartoffelsalat (Happy Spoon Löffel)	3,50 € / Stk.
Knusper-Garnelen auf mit Guacamole (Happy Spoon Löffel)	6,00 € / Stk.

Exklusive saisonale Menü im Fritz

(nur einheitlich möglich, ab 10 Personen)

Festtagsmenü für Ihren Anlass

„Caprese“

Stauch-Tomaten-Scheiben mit Büffelmozzarella und Basilikum

Cremesuppe der Saison

Spargelcremesuppe mit Spargelragout & Croûtons

(Mai-Juni)

Brunnenkresse-Suppe mit Croûtons

(Juni – August)

Kürbiscremesuppe mit Kürbis-Öl & Kürbiskernen

(September-Oktober)

Medaillons vom Schweinefilet

auf grünem & weißem Spargelragout mit neuen Kartoffeln

(Mai-Juni)

mit Rahmsoße, Gartengemüse und gebackenen Mandelbällchen

(Juni – August)

auf Pfifferling-Tomaten-Lauch-Ragout mit Fettuccine

(August-Oktober)

Panna-Cotta mit frischen Beeren

(im Glas serviert)

Preis pro Person: 59,00 € (ohne Suppe - 49,00 €)

„Fritz Tapas“ – Unser beliebter Start für Ihre Veranstaltung

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

Ein Set pro Tafel beinhaltet:

- größer Schale:
schwäbischer Kartoffelsalat, mediterraner Cous-Cous-Salat und Thai-Mango-Salat
- kleine Schälchen:
 - Feta in Würfel, Pastrami, pikante Chorizo, Honauer Räucher-Lachs-Forelle
 - grüne & schwarze Oliven, eingelegtes Grillgemüse, Kräuter-Dip, Guacamole
- frisches Landbrot

pro Person 13,00 €

(Nur als einheitliche Vorspeise für alle möglich, alle Erwachsenen (bzw. ab 12 Jahren) werden berechnet!)

Vorspeisen (max. zur Wahl 2 Vorspeisen)

Vorspeisen Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	(Laktosefrei & Vegan)	6,50 €
„Thai-Mango-Salat“ mit gerösteten Erdnüssen feurig & exotischer thailändischer Gemüsesalat mit Erdnuss	(Gluten- & Laktosefrei)	9,00 €
„Feta im Brickteig“ gebackener Feta im Brickteig auf Rucola-Salat mit Grillgemüse, Balsamico-Dressing	(Laktosefrei)	13,00 €
„New York Style Pastrami“ Pastrami (geräucherte, gepökelter Rinderbrust) mit Coleslaw und Landbrot		13,00 €
„Exotische Currysuppe“ mit Kokosmilch	(Glutenfrei)	10,00 €

Hauptgänge (max. zur Wahl 3 Hauptspeisen)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Bratensoße, saisonalem Gemüse & hausgemachten Spätzle		30,00 €
gegrillte Hähnchenbrust, Rahmsoße, saisonalem Gartengemüse & Oven fries	(Glutenfrei)	22,00 €
„Kabeljaufilet im Buchenholz“ auf knackigem Wok-Gemüse und Basmatireis		27,00 €
„Pasta & Pesto“ Fettuccine mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Rucola, Pinienkerne und Grana Padano	(vegetarisch)	14,00 €
„Vegano Burger“ im Weizenbun, Burgersoße, Grünkern-Gemüse-Bratling, Salat, Tomate, Avocado und Oven fries	(vegan)	15,00 €

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

Hausgemachte Creme Brûlée	(Glutenfrei)	9,00 €
„Kokos Milchreis“ - vegan (nur mit Kokosmilch gekocht) lauwarmer Milchreis mit Mango-Sorbet	(Laktose & Glutenfrei)	8,00 €
„Stracciatella Parfait“ Weißes Schokoladen-Stracciatella-Parfait“ mit glasierten Sauerkirschen und Amarettini-Crunch		11,00 €

Snack zur späteren Stunde (buchbar ab den unten angegebenen Personenzahlschritten)

„Snackplatte Käse“ 70,00 € für 10 Personen
Parmesan 250g, Bergkäse 250g, Goudawürfel 250g, Frischkäse 200g,
frische Trauben, Feigensenf und Landbrot

„Snackplatte Wurst“ 70,00 € für 10 Personen
Landjäger 200g, Chorizo 200g, Pfefferbeißer 200g, roher Schinken 200g,
Cornichon, Senf und Landbrot

Unser Kuchensortiment

Wir haben hausgemachte Blechkuchen in verschiedenen Sorten für 4,50 € 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 50,00 € backen wir einen Kuchen nach Ihren Wünschen.

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen? Kein Problem!
Wir berechnen dann einen Gedeckpreis von 3,00 € pro Person.

Gerne können Ihre Gäste den Kaffee „a la carte“ bestellen.
Alternativ bieten wir ihnen auch Filterkaffee zu 25,00 € die Kanne an. (nur auf Vorbestellung möglich!)

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

Ihr Fritz-Team.