



CHRISTIAN^S
RESTAURANT

Bankettmappe

2017

CHRISTIAN^S

RESTAURANT



Genussvoll feiern

Unser Bestreben ist es, für Sie und Ihre Gäste eine erfolgreiche Veranstaltung gemäß Ihren individuellen Wünschen auszurichten. In unseren Restauranträumlichkeiten in Neckargemünd, geben ansprechend dekorierte und geschmackvoll eingedeckte Tische Ihrer Veranstaltung oder Ihrem privaten Fest einen entsprechend stilvollen Rahmen.

Ganz gleich, ob Sie Lust auf ein exklusives Menü in gediegener Atmosphäre haben oder Ihnen der Sinn nach feiner, gutbürgerlicher Küche steht: unser Restaurant bietet ein vielfältiges kulinarisches Angebot für jeden Geschmack!

Manchmal ist es aber zu Hause am schönsten - dann kommen wir auch zu Ihnen! Wie auch immer Sie feiern wollen, ob ein romantisches Candlelight-Dinner zu zweit oder eine Veranstaltung für 300 Gäste: unser Partyservice organisiert Ihnen eine unvergessliche Feier privater oder geschäftlicher Art, in Ihren eigenen Räumlichkeiten, im Garten, im Büro oder in der Praxis, in einer Halle, Hütte oder Zelt...

Wir bringen die gastronomische Erfahrung und natürlich exklusive Speisen mit!

Sie haben einen Grund zum Feiern?

Wir freuen uns sehr, Ihr aufmerksamer Gastgeber sein zu dürfen.

Sprechen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Anfrage per Fax oder E-Mail.

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie!

Ihre

Sandy Heß und Mitarbeiter

CHRISTIAN® Restaurant
Sandy Heß · Neckarstraße 40 · D- 69151 Neckargemünd
Fon 06223- 9737323 · Fax 06223- 9737324
info@restaurant-christian.de · www.restaurant-christian.de

LEISTUNGEN UND PREISE

Damit können Sie rechnen!

Feiern Sie die besonderen Momente des Lebens in einem ganz besonderen Ambiente. Sie sind der Mittelpunkt, und wir stehen Ihnen mit all unserem Wissen und Können zur Seite. Die Kosten für Ihre individuelle Feier variieren natürlich und werden von uns in einem detaillierten Angebot dargestellt.

Dies soll Ihnen zur ersten Information dienen:

Räumlichkeiten:

Unser Restaurant ist für 120 Personen ausgelegt.

Ab 60 Personen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten ohne zusätzliche Raummiete zur Verfügung. Bei einer ganztägigen Belegung unter 60 Personen behalten wir uns an Samstagen eine umsatzabhängige Raummiete vor.

Feiern bis in die Puppen

Ein erstklassiger und aufmerksamer Service ist bei uns selbstverständlich!

Ab 2.00 Uhr nachts fällt jedoch ein pauschaler **Nachtarbeitszuschlag** an:

Bei Feiern bis 60 Personen 120 € / Stunde

Bei Feiern ab 60 Personen 150 € / Stunde

Berechnungsgrundlage ist die in der Veranstaltungsvereinbarung gebuchte Personenzahl.

Musik

Ob Live-Band, DJ oder aus der Konserve... bis 23.00h ist alles erlaubt!

Ab 23.00h achten wir auf geschlossene Türen und Fenster.

Wichtige Kleinigkeiten:

Menükarten, Kerzen und hausübliche Dekoration ist im Preis inbegriffen!

Blumenschmuck und Tischschmuck für besondere Anlässe

Hier empfehlen wir Ihnen gerne unsere ortsansässigen Floristen.

Wein

Selbstverständlich ist es möglich, einen eigenen Wein mitzubringen.

Wir berechnen hierfür ein **Korkgeld**:

Wein und Sekt 20 € pro Flasche

Champagner 30 € pro Flasche

Kaffee & Kuchen

Selbstverständlich können Sie eine eigene **Hochzeitstorte** mitbringen oder liefern lassen. Unser Gedeckpreis 1,50 € pro Person.

Bei einer mitgebrachten **Kuchenauswahl** richten wir Ihnen ein Buffet und servieren am Tisch Kaffee in Kannen, sowie Heißgetränke zu 12 € pro Person.

Gerne empfehlen wir Ihnen auch Konditoren und Bäckereien in der Umgebung.

Zum Empfang

Zum Apéritif und zur Überbrückung der Wartezeit, bis alle Gäste eingetroffen sind, empfehlen wir zu einem Glas Prosecco, Sekt oder Champagner Fingerfood oder Canapées zu reichen.

Fingerfood salzig

Bei Fingerfood empfehlen wir je nach nachfolgendem Menü mindestens 5 Stück pro Person

- Französischer Blätterteig mit verschiedenen Füllungen Stück 0,70- 0,90 €
- Mini- Quiche Lorraine, Lauch-Käse, Kürbis-Gorgonzola Stück 4,50 €
- Dreierlei Bruschette
-Tomate - Oliven Tapenade- Thunfischcreme Stück 1,50 €

Fingerfood süß

- Schokoladen- Brownie- Würfel Stück 1,20 €
- Profiterolles/ Eclairs mit Sahne Stück 1,30 €
- Macarons Stück 2,80 €
- Verschiedene Schokoladen Petite Fours Stück 3,10 €

Fingerfood- Pakete

Knabberei "Rom"	Minipizza-Häppchen, verschiedene Blätterteig-Teilchen, Grissinistangen	6,50 Euro
Knabberei "Paris"	gefüllte Mini-Croissant, Mini-Quiche, garnierte Paté-Schnittchen, Baguette-Schnittchen mit Camembert	7,50 Euro
Knabberei "Sylt"	Matjes-Tartar auf Pumpernickel, Shrimps- Cocktail, Baguette-Schnittchen mit Räucherlachs, Cracker mit Räucherforellenmousse und Kaviar	8,50 Euro

Knabberei "Madrid"	Knoblauchgarnelen auf Röstbrot, Ciabatta mit Serrano- Schinken und Melone, Tortilla- Würfel, Gazpacho Andaluz im Glas	9,50 Euro
Süße Knabberei	Schokoladen- Eclairs und Profiterolles, Macarons, Rote Grütze mit Vanillesoße im Glas	7,50 Euro

**Fingerfood- Pakete sind jeweils ab 25 Personen buchbar.
Kalkuliert sind 4 Stücke pro Person.**

Canapées und Cocktailhappen

Verschieden dekorativ belegte, mundgerecht zubereitete Appetitschnittchen zum Sektempfang. Wir empfehlen je nach folgendem Menü 3- 5 Stück pro Person.

Fisch:

- Räucherforelle mit Sahnemeerrettich auf Graubrot 2,60 €
- Shrimps mit Cocktailsauce im Tartelett 2,90 €
- Gebeizter Lachs mit Senfcreme auf Weißbrot 2,90 €
- Scampi auf Avocadocreme und Röstbrot 3,70 €
- Lachsforellenkaviar auf Sauerrahm und Pumpernickel 3,60 €

Fleisch:

- Roastbeefröllchen mit Dijon- Senfcreme auf Graubrot 3,80 €
- Serrano- Schinken mit Melone auf Weißbrot 3,20 €
- Kalbsbraten mit Thunfischcreme und Kapern auf Weißbrot 3,40 €
- Entenbrust mit Aprikosensenf auf Graubrot 3,70 €
- Geflügelbrust mit Mango und Curry auf Röstbrot 3,80 €

Käse:

- Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel 2,20 €
- Roquefortcreme mit Trauben auf Weißbrot 2,40 €
- Tatar vom Handkäse mit Radischen auf Graubrot 2,50 €
- Obatzda auf Graubrot 2,30 €
- Bruschetta mit Tomate und Mozzarella 2,60 €

im Portionsglas servierte Speisen

Wir empfehlen 3 Gläschen pro Person.

- Lachs- Tartar mit Schnittlauchcreme 4,90 €
- Thunfisch Sashimi mit Sesam und Wakame- Algen 5,10 €
- Meerrettich- Mousse mit Rote- Bete, Lauchcreme und Gamba 4,70 €
- Entenlebermousse mit Cranberry- Chutney 4,80 €
- Perlhuhn- Roulade auf Steinchampignons in Kräutermarinade 4,90 €

... oder etwas Süßes:

- Panna Cotta 2,60 €
- Crème Brûlée mit Orangen 3,20 €
- Mousse au Chocolat 3,50 €
- Walnussmousse mit Rotweibirne 3,70 €
- Gewürzkuchen mit Whisky- Toffee- Soße 3,70 €
- Nougat- Creme mit Preiselbeeren 4,00 €

Getränke

Christians Sekt	Flasche 0,75l	22,00€
Prosecco Spumante	Flasche 0,75l	ab 30,00€
Champagner	Flasche 0,75l	ab 90,00€
Weine	Flasche 0,75l	ab 17,00€
Wasser	Tafelwasser 1l Karaffe	4,00€
	Teinacher Gourmet 0,75l	5,80€

Getränkepauschalen

Ab 25 erwachsenen Personen bieten wir Ihnen an, im Voraus eine Getränkepauschale festzulegen. Damit können Sie als Gastgeber beruhigt feiern und brauchen sich dann nicht mehr um den Getränkeverzehr zu sorgen!

Die Pauschalen sind gültig vom Beginn der Abendveranstaltung (spätestens 19.00h) für die Dauer von 5 Stunden. Jede weitere Stunde berechnen wir mit 5,- Euro (Pauschale 1), 10,- Euro (Pauschale 2) und 15,- Euro (Pauschale 3)

Die Abrechnung erfolgt bei allen Pauschalen grundsätzlich auf Basis aller geladenen erwachsenen Personen (ab 16 Jahren).

- Getränkepauschale 1**
- 1 Glas Sekt zum Empfang
 - Pils, alkoholfreies Bier, Weizenbier
 - Qualitätswein trocken (weiß, rot, rosé)
 - Tafelwasser in Karaffen
 - Apfelsaft, Orangensaft
 - Coca-Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade
 - Kaffee, Espresso und Tee

30,- Euro

- Getränkepauschale 2**
- wie Pauschale 1
 - Premium Mineralwasser
 - weitere Säfte
 - weitere Heißgetränke (Cappuccino, Latte Macchiato, Schokolade)
 - Spirituosen (Obstbrände, Grappa, Weinbrand, Ouzo, Ramazotti)

40,- Euro

- Getränkepauschale 3**
- wie Pauschale 2
 - zusätzlich von 22.30-1.00h

3 verschiedene Longdrinks und 3 verschiedene Cocktails
(z.B. Wodka-Lemon, Gin-Tonic, Jacky-Cola, Aperol Spritz, Swimmingpool,
Sex on the Beach, Piña Colada, Planters Punch...)

55,- Euro

Kinderpauschale

(nur für Kinder von 6- 15 J., für den gesamten Abend)

- Kinder- Aperitif
- alle alkoholfreien Getränke
- Kakao, Tee

15,- Euro

Mitternachtssnacks

Kartoffelsuppe mit Wurst	5,00 €
Gulaschsuppe mit Brot	6,50 €
Chili con Carne mit Tortillachips	6,50 €
Currywurst mit Brötchen	5,50 €
Hamburger zum "Selbstbauen"	8,00 €

Käseplatte "Klassik"

Käsewürfel, Brie, Comté, Weichkäse mit Walnüssen,
Gorgonzola, Ziegenfrischkäse...
Trauben und Baguette

10,50 €

Käseplatte "Prestige"

Diverse Käse von Affineur Tourette, Straßburg
Feigensenf, Salzbutter, Baguetteauswahl

14,50 €

... und vieles mehr!

Unsere Angebote für Kinder



Kinder, die das Menü in kleinen Portionen mitessen, werden zum 1/2 Menüpreis berechnet.

Natürlich bieten wir auch die beliebtesten Kinderessen an:

	Kids	Teens
Paniertes Schnitzel, Pommes Frites	9,50 €	12,50 €
Hähnchen- Nuggets, Pommes Frites	8,50 €	10,50 €
Nudeln mit Tomatensoße	6,00 €	7,50 €

Kinderbetreuung

Unter www.event-knirpse.de finden Sie eine erfahrene und empfehlenswerte Kinderbetreuerin, damit für die Kleinsten keine Langeweile aufkommt!