

RIVERHOUSE-LOCATIONS

DIE EVENTLOCATIONS AM NECKAR

Feiern & Tagen Sie
im **RIVERHOUSE** mit Neckarterrasse,
am **RIVERBEACH** mit der Beachlounge und Beachbar
und / oder
im **RIVERVIEW** - dem Weinberghaus



Booking

Buchung der Locations und der Events bei

CT corporate travel & events Cool-Tours GmbH & Co. KG, Austraße 370, 70376 Stuttgart
Tel.: 0711-550422-444 Fax: 0711-550422-499 riverhouse@cool-tours.de



Riverhouse Locations



Riverhouse_Stuttgart

INHALTSVERZEICHNIS

1. ALLGEMEINE INFO	3
1.1 ANFAHRT & PARKMÖGLICHKEITEN	4
1.2 DIE LOCATIONS	5
1.3 RIVERHOUSE	7
1.4 RIVERBEACH	8
1.5 RIVERBOAT AREA	9
1.6 RIVERVIEW	10
1.7 RIVERLAND	11
1.8 KAPAZITÄTEN	12
2. CATERING ANGEBOTE	13
2.1 VORSPEISEN	14
2.2 BRUNCH	16
2.3 MENÜS	18
2.4 BUFFETS	21
2.5 ALL AMERICAN BBQ AUS DEM SMOKER	31
2.6 AMERICAN FOOD FOR YOU	32
2.7 SCHWABENLÄNDLE	33
2.8 MITTERNACHTS-SNACKS	35
2.9 FINGERFOOD	36
2.10 SWEETS & DESSERTS	46
2.11 GETRÄNKE	49
2.12 GETRÄNKEPAUSCHALEN	55
3. TAGUNGSPAKETE	58
4. WEIHNACHTSFEIERN	59
5. EVENTPAKETE	60
6. KONDITIONEN	61

1. ALLGEMEINE INFO

Ahoi vom Riverhouse,
Aloha vom Riverbeach,
Ave vom Riverview und
welcome in der Riverboat-Action-Area,

in den Jahren 2016 und 2018 konnte die CT corporate travel & events Cool-Tours GmbH & Co KG die ehemaligen, in die Jahre gekommenen Gaststätten „Eintracht Frohsinn“ und „Gasthaus Keefertal“ am Neckar von den Vorbesitzern erwerben und hat diese mit viel Liebe zum Detail und mit der Handarbeit eines sehr kreativen Teams in vier Wunderbare trendig-moderne Kleinode verzaubert, welche dann, inspiriert durch den anliegenden Neckar Fluss, in „Riverhouse Locations“ umgetauft wurden. (www.Riverhouse.de)

Die Firma unter der Regie des Geschäftsführers Stefan Sendelbach, ist bereits 1998 gegründet worden und sein Team aus dem Bereich CT corporate travel & events konnte seine ganze Erfahrung aus 20 Jahren maßgeschneiderter Firmenevents und dem Messebau (www.ct-event.com) umfassend in den Neukonzeptionen und dem Umbau der Event-Locations einbringen.

Auch die touristische Sparte Cool-Tours der Firma hat ihre Heimat in den neuen Locations gefunden. So sorgt sich das Team von Cool-Tours StattReisen Stuttgart (www.StattReisen-Stuttgart.de) um die Rahmenprogramme für die Kunden, um ein großartiges öffentliches Eventprogramm, primär an den Sonn- und Feiertagen und dienstags bis sonntags, um den Bootsverleih mit einer großen Auswahl an Möglichkeiten.

Die Sparten Cool-Tours Gruppenreisen (www.gruppen-ab-stuttgart.de) und Buslogistik (www.Buslogistik.de) haben im 1. OG vom Riverhouse ihre Heimat gefunden und planen von diesem kreativen Ort aus Gruppen- und Incentive-Reisen für Firmen und Verbände in die ganze Welt, sowie die Logistik von Busflotten und Sonderzügen für Großveranstaltungen mit 2.500 bis 250.000 TeilnehmerInnen.

In dieser Mappe wollen wir einen kleinen Einblick in unsere Locations mit all unseren Preisen und Angeboten ermöglichen, mit der Hoffnung, dass für jeden etwas zu finden ist für das besondere eigene Event.

Sonnige Grüße vom Neckar und ein herzlicher Gruß aus den Riverhouse-Locations!



Stefan Sendelbach & Team
Geschäftsführer Riverhouse-Locations

1.1 ANFAHRT & PARKMÖGLICHKEITEN

Unsere Riverhouse-Locations liegen mitten in den Steillagen-Weinbergen direkt am Fluss Neckar in einem wunderschönen Landschaftsschutzgebiet und doch zentral zwischen Stuttgart und Ludwigsburg. Außerdem befinden sich die Locations nur ca. 10-20 Fahrminuten von Bad Cannstatt und dem Stuttgarter Hauptbahnhof entfernt. Der Max-Eyth-See ist in 10 Gehminuten zu erreichen.

LAGE:

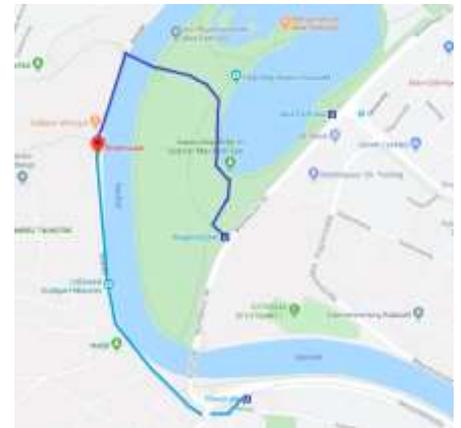
- ≈ Riverhouse, Riverbeach & Riverboats befinden sich in der Austraße 370 in 70376 Stuttgart-Münster
- ≈ Das Riverview Weinberghaus befindet sich in der Austraße 375 in 70376 Stuttgart-Münster

ANFAHRT & PARKEN:

ÖPNV:



Mit der U14 Richtung „Mühlhausen“ bis zur Haltestelle „Elbestraße“ oder mit der U12 Richtung „Remseck“ bis zur Haltestelle „Wagrainäcker“. Ab den Haltestellen sind es ca. 10-15 Gehminuten zu den Locations.



PKW / BUS:

In das Navi zunächst die Austr. 189 eingeben und von dort aus der Beschilderung zu den Riverhouse-Locations folgen. Anschließend immer geradeaus am Neckar entlangfahren. Das erste Gebäude auf der rechten Seite sind die Locations Riverhouse und Riverbeach. 250 Meter weiter, das zweite Gebäude links, ist das Riverview Weinberghaus.

PARKEN:

Kostenlose Parkplätze für PKWs und Reisebusse gibt es direkt an den Locations. Alternativ besteht die Möglichkeit auf dem P&R Parkplatz am Max-Eyth-See (Mühlhäuser Str.) oder auf dem Parkplatz an der Ecke Elbestraße/Austraße zu parken und dem Fußweg wie bei ÖPNV zu folgen.



1.2 DIE LOCATIONS

Ahoi vom **RIVERLAND** ...

... in Stuttgart schönstem Landschaftsschutzgebiet zwischen den Steillagen-Weinbergen und dem Fluss Neckar.

Die Riverhouse-Locations im „**Riverland**“ bestehen aus vier verschiedenen Event-Locations:

 Dem maritimen **Riverhouse**, welches unmittelbar am Neckarfluss angrenzt, mit einem funktionell flexiblen Innenraum sowie einer großen überdachbaren Neckarterrasse.

 Dem trendigen **Riverbeach** mit einem Innenraum mit großer Bar und einer Tiki-Bar im **Riverbeach**-Freibereich, ebenfalls unmittelbar am Neckarufer anliegend.

Das **Riverhouse** und der **Riverbeach** können für kleinere Veranstaltungen getrennt und für große oder besondere Veranstaltungen in Kombination angemietet werden. In der Mitte der beiden Locations befindet sich noch ein Bootssteg, der bei Bedarf sowohl dem **Riverhouse** als auch dem **Riverbeach** zugeordnet werden kann.

 Der **Riverboat-Action-Area**, einem reinen Outdoor-Bereich mit Bootsverleih im heißen Sommer zum Abkühlen und Eisstockbahnen für eine spaßige Gruppenaktivität im kalten Winter.

 Das von Weinbergen inspirierte **Riverview**, separat etwas nach hinten versetzt in den Steillagen-Weinbergen, mit Innenraum und großer überdachbarer Terrasse mit Neckarblick, zwei Häuser oder 5 Gehminuten neben dem **Riverhouse & Riverbeach** gelegen.

 Unter dem Begriff **Riverland** können alle vier Locations und weitere Flächen für Großveranstaltungen zusammen angemietet werden.

Detailbeschreibungen und Bilder zu den einzelnen Locations sind auf den folgenden Seiten zu finden.

Saisonzeiten, Öffentlicher Betrieb für Alle und Gruppenreservierungen sowie Betrieb für geschlossene Gesellschaften und Events

Sommersaison April – Oktober:

Montags bis samstags stehen das **Riverhouse** und der **Riverbeach** ausschließlich für geschlossene Gesellschaften und Events wie Hochzeiten, Team-Buildings und Sommerfeste, sowie für Tagungen, Kurse, Seminare, Firmenevents und Festivitäten aller Art zur Verfügung.

An den **Sonn- und Feiertagen** ist das **Riverhouse** und der **Riverbeach** immer von 11-19 Uhr für alle geöffnet mit einem modernen Selbstbedienungskonzept mit leckeren Burgern, Fish-Menues, Fries, Wraps und Bowls sowie wechselnden Chef-Dishes. Auch Kaffee- & Kuchen, Muffins, Eis und kleine Snacks sind im Angebot. Platzreservierungen für Einzelpersonen, Familien, Kleingruppen, Geburtstage, Konfirmationen, Kommunionen, Firmungen etc. sind möglich, aber keine exklusive Gesamt-Anmietung des **Riverhouses** und des **Riverbeaches**. Auf der Website www.Riverhouse.de kann der aktuelle Riverhouse-Flyer mit der Essens- und Getränkekarte für den öffentlichen Betrieb im Downloadbereich heruntergeladen werden.

Zusätzlich ist **samstags und sonntags** von 11-19 Uhr der Tiki-Kiosk am **Riverbeach** neben dem Wasserspielplatz mit Spezialitäten vom Grill, Essen und Getränken To-Go geöffnet.

Das **Riverview Weinberghaus** steht (bis auf die Live-Musik-Nachmittage einmal im Monat von Mai bis September) **montags bis sonntags**, also täglich ausschließlich für geschlossene Gesellschaften und Events zur Verfügung.

Die **Riverboat-Area** hat **dienstags bis sonntags** mit einem Bootsverleih mit SUPs, Kanus, Elektro-Booten und Wasserschuhen für alle geöffnet (**Di.-Do. von 12-18 Uhr, Fr.-So. von 11-19 Uhr**).

Wintersaison Dezember – Februar:

Im Winter wandeln sich die **Riverhouse-Locations** ins **Frozen Riverland**: der **Riverbeach**, die Terrasse des **Riverhouses** und die **Glühwein-Hütte** haben dann **samstags von 12-21 Uhr und sonntags von 11-19 Uhr** für alle geöffnet.

Die **Riverboat-Area** wandelt sich zur Eisstockbahn(en).

Alle Innenbereiche im **Riverbeach**, **Riverhouse** und im **Riverview Weinberghaus** stehen ausschließlich für Geschlossene Gesellschaften und Events wie z.B. Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern, Jahres-Auftakt-Tagungen etc. zur Verfügung.

Nebensaison März & November:

Hier findet kein öffentlicher Betrieb für alle statt – alle Locations können ausschließlich für geschlossene Gesellschaften und Events angemietet werden.

1.3 RIVERHOUSE

Austr. 370, 70376 Stuttgart

- ≈ Flexibel nutzbar für Veranstaltungen bis zu 200 Personen auf 235 qm
- ≈ Stuttgarts einzige Location unmittelbar am Neckarufer
- ≈ Neckarterrasse außen mit Markisenüberdachung (Sonnen- und Regenschutz) und Wärmestrahlern auf 175 qm
- ≈ Tagungs- & Gastraum innen mit 60 qm
- ≈ BBQ-Station für Grillbuffets
- ≈ Highlight: Bootanlegestelle
- ≈ Optional erweiterbar um die angrenzenden Locations Riverbeach & Riverboat Area, Hafenoptik mit Schiffstau, Bullaugen & Palmen

EVENT! EAT! ENJOY!

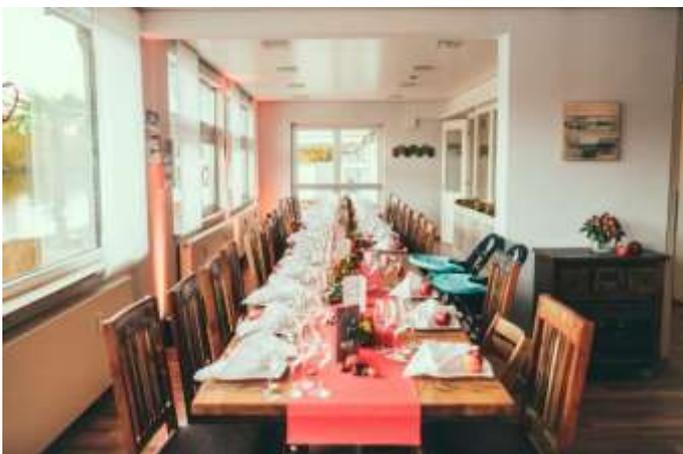


1.4 RIVERBEACH

Austr. 370, 70376 Stuttgart

- ≈ Flexibel nutzbar für Veranstaltungen bis zu 180 Personen auf 296 qm
- ≈ Strand- & Urlaubsfeeling direkt am Wasser mit Strohschirmen & Palmen auf 205 qm
- ≈ Entspannung pur auf Paletten-Lounge-Möbeln & Liegestühlen
- ≈ Party- & Gastraum innen mit 91 qm
- ≈ Beachbar innen, Tiki-Bar außen
- ≈ Highlight: exklusiver Eingang für Empfänge
- ≈ Optional erweiterbar um die angrenzende Location Riverhouse
- ≈ Für Kinder städtischer Wasserspielplatz nutzbar

BEACH! BAR! BOATS!



1.5 RIVERBOAT AREA

Austr. 370, 70376 Stuttgart

- ≈ Flexibel nutzbar für Veranstaltungen bis zu 80 Personen auf 82 qm
- ≈ Bootshaus mit SUP-Boards, Kanus, Wasserschuhen & Elektroboote
- ≈ Reine Outdoor Location
- ≈ Highlights: Team-Events wie z. B. Drachenboot, Gruppen SUP & Floßboot
- ≈ Im Winter: Eisstockbahn & Glühweinhütte
- ≈ Geeignet für Outdoor Catering, wie z.B. Food Trucks, Smoker & vieles mehr
- ≈ Optional erweiterbar um die angrenzende Location Riverhouse
- ≈ Separater oder zusätzlicher Eingang sowie die Möglichkeit zur Wertsachenaufbewahrung

CANOE! COOL! CURLING!



1.6 RIVERVIEW

Austr. 375, 70376 Stuttgart

- ≈ Flexibel nutzbar für Veranstaltungen bis zu 160 Personen auf 203 qm
- ≈ Terrasse außen mit Markise und Ausblick auf das Neckartal mit 112 qm
- ≈ Tagungs- & Gastraum innen mit 91 qm
- ≈ Outdoor BBQ-Station für Grillbuffets, Smoken und Flammkuchen
- ≈ Highlight: Location mitten in den Steillagen Weinbergen
- ≈ Attraktive Weinerlebnisse mit Planwagenfahrten, Weinsafaris & Weinproben
- ≈ Optional erweiterbar um die multifunktionelle Hoffläche mit 250 qm
- ≈ Beamer, Leinwand & flexibles Lichtdesign im Innenbereich

WINE! WONDERLAND! WONDERFUL!



1.7 RIVERLAND

Austr. 370 - 375, 70376 Stuttgart

Bei größeren Veranstaltungen haben wir die Möglichkeit die Locations wie folgt zu erweitern:

- ≈ Schöne Plätze in den angrenzenden Weinbergen für Empfänge, Weinproben, Tagungen im Freien, Freie Trauungen und Teamaktionen
- ≈ Weiterer Outdoor-Bereich auch im Hofbereich unterhalb des Riverview-Weinberghauses
- ≈ Integration eines angrenzenden Weinguts mit weiterer Hoffläche, einem Keltersaal und Weinkeller für Großveranstaltungen für mehrere hundert Teilnehmer
- ≈ Anlegestelle vom Neckar Käpt´n in Fußnähe

LARGE! LIVELY! LOVELY!



1.8 KAPAZITÄTEN



Riverhouse

Riverbeach

Riverboats

Riverview

Riverland

Innenbereich	Sitzplätze am Tisch	64	64	/	64	240
	Reihenbestuhlung	64	/	/	64	128
	Empfang	90	90	/	90	270

Außenbereich	Sitzplätze am Tisch	120	80	48	100	348
	Reihenbestuhlung	120	/	/	/	120
	Empfang	180	90	90	100	460

Gesamt	Sitzplätze am Tisch	184	144	48	164	588
	Reihenbestuhlung	184	/	/	64	248
	Empfang	270	180	90	190	730



2. CATERING ANGEBOTE

Die Küche und das Catering-Team der Riverhouse-Locations haben sich auf Smoker- & Grill-Events, auf internationale, mediterrane und regionale Menüs & Buffets, auf Show- & Mitmach-Cooking sowie auf vegetarische und vegane Köstlichkeiten spezialisiert.

Für das Riverhouse mit Outdoor-Grillhütte auf der Terrasse, den Riverbeach mit der Tiki-Bar und für die Riverboat-Area steht eine große Gastroküche bereit, in der **Küchenchef Patrick Sontheimer** und sein Küchenteam aus Köchen, Beiköchen und Küchenhilfen alles frisch vor Ort zubereiten und kochen.

Für das Riverview wird auch in der Gastroküche vom Riverhouse frisch produziert und das Essen dann zum Weinberghaus geliefert. Im Weinberghaus gibt es zudem eine große BBQ-Outdoor-Küche mit originalen Meadow Creek Smokern aus den USA, die von den Pitmastern der **Neckar River BBQ Jungs** mit kulinarischen Köstlichkeiten befeuert werden.

Bei Großveranstaltungen, im Cateringbereich, bei Kochevents und für Gourmet-Arrangements kommt zusätzlich zum **Küchenchef Patrick Sontheimer** und Team auch der **Eventkoch Daniel Prokein** und sein Team zum Einsatz. Externe Caterer können gegen ein Korkgeld im Riverview Weinberghaus zum Einsatz gebracht werden, nicht aber im Riverhouse und Riverbeach.

Die Frischware kommt täglich frisch direkt vom **Stuttgarter Großmarkt** zu den Riverhouse-Locations, Lebensmittel und Fleisch werden über die Transgourmet **Marke Ursprung** bezogen, was eine Speisezubereitung aus 100% nachhaltiger Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung bedeutet. Zusätzlich wird auf regionale Partner gesetzt. Das spezielle Fleisch zum Smoken kommt von der **Metzgerei Kiesinger** aus Tübingen, die besonderen Fritten von **Fritten-Love** aus dem Remstal und **Herr Kächele** aus Stuttgart liefert die frischen Maultaschen. Alle Fisch-Produkte kommen von der **Deutschen See** und vom **Transgourmet Seafood Service** ausschließlich mit **MSC-Zertifikaten**, die für eine nachhaltige Fischerei stehen. Die meisten Backwaren werden von der 5-Sterne **Konditorei und Bäckerei Sailer** aus Stuttgart-Münster bezogen.

Da oftmals bei Buffets größere Mengen verarbeitete Lebensmittel am Ende eines Events übrigbleiben, wird damit **Foodsharing Stuttgart** unterstützt, damit das gute Essen nicht in der Tonne, sondern bei bedürftigen Personen landet.

Die folgenden Menüs, Buffets, das Fingerfood, die Nachtische und Show-Cooking-Elemente sind als reine Vorschläge aus unserer Küche gedacht und können beliebig kombiniert und geändert werden. Auch für besondere Essenswünsche und Essensbesonderheiten hat **Küchenchef Patrick Sontheimer** stets ein offenes Ohr.

Im Getränkebereich sind die Riverhouse-Locations nicht an eine bestimmte Brauerei oder feste Partner gebunden, sodass Wunschgetränke für die Events Berücksichtigung finden können. Auf der Getränke-Alltagskarte stehen die **Weine aus den Steillagen-Weinbergen** in der direkten Nachbarschaft, das **Ensinger Bio-Mineralwasser Gourmet**, **Pica Pica Cider** und die regionalen **Stuggi-Schorles** aus den Streuobstwiesen der Region, die **Fritz-Kolas und Limos** sowie **Richard's Sun Iced Teas** aus Deutschland, Biere der **Familienbrauerei Dinkelacker** aus Stuttgart sowie sensationelle **Craft-Biere**, Gins und Spirituosen aus der Region und der ganzen Welt. **GEPA Fair Trade Kakao und Teesorten**, Kaffeespezialitäten mit **Mission Coffee Bohnen** aus der Siebträgermaschine sowie **Homemade Lemonades**, Longdrinks & Cocktails runden das vielfältige Angebot ab.

2.1 VORSPEISEN

Riverhouse Vorspeiseteller Erwachsene

6,50 €

Hummer-Terrine, Räucher-Lachs, Schwarzer Heilbutt geräuchert, Falafel-Bällchen, Cheese-Balls, getrocknete Tomaten mit Frischkäse, Muschelbrötchen, Kamasutra-Dip und Garnituren

Riverhouse Vorspeiseteller Kinder

4,50 €

2 geformte und panierte Figuren (z.B. Stern, Anker, Seepferdchen, Fisch, Delfin) aus Alaska-Seelachs, Falafel-Bällchen, Cheese-Ball, Tomaten, Muschelbrötchen, Mayo, Ketchup und Garnitur

Veganer Vorspeisen Teller

6,50 €

Ocean-Stick, Noodle Stick, Sesam-Karotten-Stick, Falafel-Bällchen, Grünkern-Hanf-Bällchen, Rote Beete Puffer, Muschelbrötchen, Süß-Sauer & India-Curry Dip und Garnituren

Mediterraner Vorspeiseteller

6,50 €

3 Antipasti-Spieße

Spieß 1: schwarze Oliven und rote Paprikaglocken gefüllt mit Frischkäsezubereitung;

Spieß 2: grüne Oliven ohne Stein, getrocknete Tomaten und Balsamico-Zwiebeln

Spieß 3: schwarze Oliven, Kirschaprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung und grüne Oliven gefüllt mit Paprika

dazu Falafel-Bällchen, Aprikose im Speckmandel, Weinblatt gefüllt mit Reis, Feigenbrot, Kamasutra-Dip und Garnitur

Vorspeisen Tischbuffet

5,45 €

Couscous-Salat, Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, Räucherlachs, Schwarzer Heilbutt, Falafel-Bällchen und Dips, dazu Brot- und Buttervariationen

Flammlachs an der Feuerschale

6,50 €

Lachs serviert auf Brettern mit frischen Gemüsesticks und Dips

Saisonal von November bis März



SUPPEN

Kürbis-Creme-Suppe Vegetarische Kürbis-Creme-Suppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	4,50 €
Kürbis-Creme-Suppe mit Jakobsmuschel	6,50 €
Green-Curry-Suppe Vegane Suppe mit frischen thailändischen grünen Peperoncini, Fingerwurz, Zitronengras, Galgant, Basilikum und Kaffir-Limettenschalen	4,50 €
Green-Curry-Suppe mit Garnelen-Spießen	6,50 €
Tomaten-Süßkartoffel-Suppe Vegetarische Suppe aus Bio-Tomaten und Süßkartoffeln, abgerundet mit Basilikum und Pfeffer	4,50 €
Tomaten-Süßkartoffel-Suppe & Curry-Croutons	5,50 €
Festtags-Suppe Klare vegetarische Suppe, mit Einlage aus Nudeln, Grießklößchen und Gemüse	4,50 €
Schwäbische Hochzeits-Suppe klassisch Klare Rinderbrühe mit Knödel-Komposition aus Grießknödel, Brätknödel und Leberknödel	5,50 €
Schwäbische Hochzeits-Suppe modern Klare vegetarische Suppe mit Maultäschle, Grießklößchen und Flädle	5,50 €
Schwäbische Hochzeits-Suppe vegetarisch Klare vegetarische Suppe mit Gemüse-Maultäschle, Grießklößchen und Flädle	5,50 €



2.2 BRUNCH

Brunch

Frische Brötchen, Croissants, Brezeln und leckere Brotauswahl, Marmeladen, Honig und Butter, Käsevariationen, köstliche Wurst- und Schinkenauswahl, gebratener Speck, Rührei und gekochtes Ei, frisches Obst und Gemüse, cremiger Joghurt, Bio-Milch, Bircher Müsli, Cerealien und Fruchtsaft.

Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing, Tomate mit Mozzarella an Basilikum Pesto, gegrillte Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten mit Thymian, Hähnchengeschnetzeltes in Balsamico-Honig-Jus, Auberginenauflauf mit Parmesan gratiniert, Rosmarinkartoffeln, Eierspätzle und Blumenkohl.



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	32,50 €
50-74 Pers.	31,50 €
75-99 Pers.	30,50 €
Ab 100 Pers.	29,50 €

Festtags-Brunch

Frische Brötchen, Croissants, Brezeln und leckere Brotauswahl, Marmeladen, Honig und Butter, Käsevariationen, köstliche Wurst- und Schinkenauswahl, gebratener Speck, gebeizter Räucherlachs, Rührei und gekochtes Ei, cremiger Joghurt, Bio-Milch, Bircher Müsli, Cerealien, Obst- und Gemüsesäfte.



Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing, Tomate mit Mozzarella an Basilikum Pesto, gegrillte Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten mit Thymian, Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse und Pinienkernen, Spaghetti mit Parmesan-Chili-Chutney, gefüllte Rinderroulade „toskanisch“ in Barolo geschmort, gebratene Brezelknödel, Schupfnudeln und Grillgemüse.

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	42,50 €
50-74 Pers.	41,50 €
75-99 Pers.	40,50 €
Ab 100 Pers.	39,50 €

Gala-Brunch

Frische Brötchen, Croissants, Brezeln und leckere Brotauswahl, Marmeladen, Honig und Butter, Käsevariationen, leckere Wurst- und Schinkenauswahl, gebratener Speck, Weißwürste, Krabbenscocktail und Räucherlachs, Rührei und gekochtes Ei, frisches Obst und Gemüse, cremiger Joghurt, Bio-Milch, Bircher Müsli, Cerealien, Obst- und Gemüsesäfte.

Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing, Tomate mit Mozzarella an Basilikum Pesto, gegrillte Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten mit Thymian, gebratene Champignons und Oliven, zweierlei Melone mit Serrano-Schinken, mariniertes gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse, saftige Schweinelende zart rosa - an Pilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle mit Schmelze, Kartoffelgratin mit Parmesan gratiniert, Grillgemüse und Schmorkarotten.

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	52,50 €
50-74 Pers.	51,50 €
75-99 Pers.	50,50 €
Ab 100 Pers.	49,50 €



2.3 MENÜS

Menü-Vorschläge

Bitte treffen Sie pro Gang eine Auswahl:

Vorspeisen:

- ≈ Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch
- ≈ Bunter gemischter Salat mit Kracherle
- ≈ Bruschetta Pomodoro
(Tomaten, Basilikum, Ciabatta)
- ≈ Leckere Waldpilzcremesuppe mit Kräuterrahm
- ≈ Antipasti-Teller (Aubergine, Paprika und Zucchini)



Hauptspeisen:

- ≈ Spanferkelbraten mit hausgemachten Brezelknödeln und Krautsalat
- ≈ Rindergeschnetzeltes in der Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzlen
- ≈ Gegrilltes Rotbarschfilet an Basilikum-Nudeln und Limetten-Hollandaise
- ≈ Saftige Schweinemedallions an Thymianjus, Kroketten und gebratenen Seitlingen
- ≈ Gebratenes Putensteak an geschmorten Karotten, Rahmsauce und Kartoffelrösti



Nachspeisen:

- ≈ Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne
- ≈ Joghurt - Mousse auf Himbeerspiegel
- ≈ Hausgemachtes Tiramisu
- ≈ Rote Grütze mit Vanillesoße



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	29,50 €
50-74 Pers.	28,50 €
75-99 Pers.	27,50 €
Ab 100 Pers.	26,50 €

Festtags-Menü-Vorschläge

Bitte treffen Sie pro Gang eine Auswahl:

Vorspeisen:

- ≈ Mariniertes Forellentatar mit Endivien-Senf Dip an Schwarzbrot
- ≈ Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse, Limette und gerösteten Pinienkernen
- ≈ Consommé vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und zartem Rindfleisch
- ≈ Kabeljaufilet im Sesammantel auf gebackenen Süßkartoffelstreifen
- ≈ Cordon bleu von der Maultasche an marinierten Kartoffelscheiben



Hauptspeisen:

- ≈ Gefüllte Rinderroulade „toskanisch“ mit Wurzelgemüse und gebratenen Kartoffelwürfel
- ≈ Provenzalische Maispoularde mit Feigen, Knoblauch und Rosmarin, dazu Polenta Schnitten
- ≈ Paella „Valencia“ aus der Riesenpfanne, mit Pollo Fino und Meeresfrüchten
- ≈ Piccata vom Heilbuttfilet an Tomatenconfit und Pesto-Nudeln
- ≈ Saftige Schweinelende - zartrosa - an Paprika-Chili-Chutney, Kartoffeltaler und Senfsoße



Nachspeisen:

- ≈ Limetten - Joghurtmousse an marinierten Beeren
- ≈ Karamellisierte Pfirsich an gebranntem Mandeleis
- ≈ Crème brûlée mit Vanille- und Mango Sorbet
- ≈ Gebackener Apfelstrudel mit Vanillesoße



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	49,50 €
50-74 Pers.	48,50 €
75-99 Pers.	47,50 €
Ab 100 Pers.	46,50 €

Gala-Menü-Vorschläge

Bitte treffen Sie pro Gang eine Auswahl:

Vorspeisen:

- ≈ Riesengarnelen mit Szechuan-Pfeffer, Stangenbohnen, frischem Knoblauch und Chili
- ≈ Tatar vom Pulled Salmon mit Salat aus gegrillten grünen Spargel und einer Limetten-Vinaigrette
- ≈ Gebratene Wachtelbrust und Keule an gebackenen Kartoffelscheiben in Himbeer-Vinaigrette
- ≈ Flank Steak Sandwich mit Chili-Cheese-Soße
- ≈ Klassisches Ceviche vom Thunfisch mit gegrillten Maiskolben und Süßkartoffeln



Hauptspeisen:

- ≈ Leckerer Waldpilz-Chili mit Rinderhochrippe aus dem Feuer
- ≈ Wildschweintrüffel im Speckmantel mit Portwein-Traubenjus und Trüffel-Kartoffeltaler
- ≈ Rinderfilet im Kräuter-Pfeffermantel an Estragon-Hollandaise, gebratenen Karotten und Polenta
- ≈ Frischer Hummer mit Zitronenbutter an confierte Tomaten und gebratenen Seitlingen
- ≈ Red Snapper im Ganzen gegrillt, dazu Limetten-Risotto und gebratener Fenchel



Nachspeisen:

- ≈ Erdbeer-Cheesecake Muffin mit Holunderblüten-Sabayon
- ≈ Mousse au Chocolat an glasierten Orangenfilets und gebrannten Walnüssen
- ≈ Dreierlei von der Birne, Trollinger Birne, gebackene Tarte und Birne-Vanillecreme
- ≈ Esslinger-Honig Parfait an Blaubeergrütze und Schoko-Minze



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	69,50 €
50-74 Pers.	67,50 €
75-99 Pers.	65,50 €
Ab 100 Pers.	63,50 €

2.4 BUFFETS

Buffet Riverland

Salate:

Couscous Salat

Mit Kichererbsen, Kapern, grünen Oliven und schwarzem Sesam, verfeinert mit Kräutern und Zitrone

Thai Nudelsalat

Bandnudeln mit Hähnchenbrust, roter und gelber Paprika, frischen Gurken, Karottenstreifen, Porree und Mu-Err-Pilzen in asiatischem Red Pepper-Dressing;

Rohkostsalate mit dreierlei Salatsaucen

Chinakohlstreifen, Eisbergsalatstreifen, Karotten fein gehobelt, Sprossenmix, grüne Mischsalate



Warmes Buffet:

Gegrilltes Lachsfilet im Sommer und

Flammlachs im Winter mit Lachs-Sahnesauce

Im Sommer vom Grill oder im Winter als Flammlachs von der Feuerschale

Putengeschnetzeltes Kokos-Curry

Putenbruststreifen in einer Curry-Rahmsauce mit Ananas, Karotten, Maiskölbchen und Kokosmilch

Bami Goreng vegan

Gericht nach indonesischer Art, mit Bandnudeln, Sojaweißzubereitung, knackigem Gemüse (Karotten, Porree, Wirsing, Zwiebeln, Pastinaken und Bambussprossen) und Mu-Err-Pilzen, verfeinert mit exotischen Gewürzen

Gemüse-Curry vegetarisch

Buntes Gemüse-Curry mit Quorn, Paprika, Champignons und Zwiebeln

Süßkartoffel-Gratin vegetarisch

gegarte Süßkartoffelscheiben mit einer feinen Gratin-Sauce



Basmati-Reis vegan

eine Langkornreis-Spezialität, die aus einer bestimmten Region, am Fuße des Himalayas, angebaut und geerntet wird



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	27,50 €
50-74 Pers.	26,50 €
75-99 Pers.	25,50 €
Ab 100 Pers.	24,50 €

Riverland XL

Alle Komponenten des Buffet Riverland plus zusätzlich einen weiteren Salat und zwei weitere warme Komponenten:

Salate:

Meeresfrüchte Salat

Aus Garnelen, Tintenfisch und Sepiaringen, mit roter Paprika, grünen Olivenscheiben und Porree, abgerundet mit Knoblauch und Petersilie

Warmes Buffet:

Dim Sum Shrimpers

Frittierte Teigtaschen mit echtem Garnelenfleisch als Samosa, Dumpling, Golden Oriental, Shiu Mai und Spring Roll

Rote Beete Medaillon vegan auf weißen und roten Bohnen

Rustikales Medaillon mit Streifen von Roter Beete, Kidneybohnen und feinen Gewürzen



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	32,50 €
50-74 Pers.	31,50 €
75-99 Pers.	30,50 €
Ab 100 Pers.	29,50 €

Riverland XXL

Alle Komponenten des Buffet Riverland & Riverland XL plus einen weiteren Salat und zwei weitere warme Komponenten:

Salate:

Indischer Reissalat

In einem Curry-Joghurt-Dressing, mit Hähnchenbrust, Pfirsichen, gegrillter gelber und roter Paprika, Erbsen und Lauchzwiebeln

Warmes Buffet:

Fish and Chips

Seefisch Filetstücke ohne Haut in Knusperbackteig dazu leckere, dicke Steakhouse-Pommes sowie Falafel-Fritten



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	37,50 €
50-74 Pers.	36,50 €
75-99 Pers.	35,50 €
Ab 100 Pers.	34,50 €

Buffet Regional

Salate:

Schwäbischer Kartoffelsalat

Kartoffelscheiben mit Kräutern in einem Essig-Öl-Dressing

Nudelsalat mit Fleischbrät

Feiner Nudelsalat mit Fleischbrät, Paprika, Zwiebeln und Gurken in einer Salatcreme

Rohkostsalate mit dreierlei Dressings

Gemischter Grüner Salat, Karottenstifte, Paprikawürfel und Mais mit Balsamico-, Joghurt- und French-Dressing



Warmes Buffet:

Schweineschulterbraten mit Bratensauce

Schulter-Fleisch vom Stunzachtäler Hofschwein in Scheiben geschnitten und würzig im Geschmack

Rinderbraten mit Mischpilzen

Regionales Weidefleisch aus Schwaben mit cremiger Rahmsauce mit Shiitake-Pilzen, Stockschwämmchen, Austernpilzen und Champignons

Schupfnudeln vegan

Typische schwäbische Kartoffelspezialität ohne Eizusatz!

Gemüse Bouquet, vegan

Edle, bunte, blanchierte Gemüsevariation aus Romanabohnen, Blumenkohl, Broccoli, gelbe und orange Karotten

Herzhaftes Kartoffelgratin, vegetarisch

Blanchierte Kartoffelscheiben mit Käse-Sahne-Soße und überbackenen Gouda-Käse

Hausgemachte Spätzle, vegetarisch

Schwäbische Nudeln mit Ei



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	27,50 €
50-74 Pers.	26,50 €
75-99 Pers.	25,50 €
Ab 100 Pers.	24,50 €



Regional XL

Alle Komponenten des Buffet Regional
plus zusätzlich einen weiteren Salat und zwei weitere warme Komponenten:

Salate:

Tomaten- und Gurkensalat

Tomatenecken und Gurkenscheiben als weitere Ergänzung der Rohkostsalate

Warmes Buffet:

Zanderfilet

Frisch gebratener Bodensee-Zander mit Zitronenscheiben

Grünkohl-Hanf-Bratling, vegan

Bratling aus knackigem Grünkohl und Hanfnüssen,
Pastinaken, Zwiebeln, Äpfeln und Walnüssen



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	32,50 €
50-74 Pers.	31,50 €
75-99 Pers.	30,50 €
Ab 100 Pers.	29,50 €

Regional XXL

Alle Komponenten des Buffet Regional & Regional XL
plus einen weiteren Salat und zwei weitere warme Komponenten:

Salate:

Vegetarischer Maultaschensalat

Maultaschen in Riegelform gefüllt mit Karotten,
Spinat, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen, Lauch und Sellerie mit Römersalat verfeinert

Warmes Buffet:

Hähnchenfilet paniert

Fein zerkleinertes Hähnchenfleisch, gewürzt und geformt und umhüllt mit Backteig

Pommes Frites oder Kroketten

Lecker, dicke Steakhouse-Pommes frittiert oder alternativ köstliche Kroketten



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	37,50 €
50-74 Pers.	36,50 €
75-99 Pers.	35,50 €
Ab 100 Pers.	34,50 €

Buffet Mediterran

Salate:

Tomate & Mozzarella

Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln auf Balsamico-Dressing

Spaghetti-Salat italienisch

Spaghetti mit Paprika und Oliven, mediterran
verfeinert mit grünem Pesto und Pinienkernen

Rohkostsalate mit dreierlei Dressings

Rucola-Salat, Karottenstifte, Paprikawürfel und Mais
mit Balsamico-, Joghurt- und Italien-Dressing



Warmes Buffet:

Schweinemedallions

Mit cremiger Rahmsauce und italienischen Steinpilzen

Hähnchenfilet Saltimbocca

Hähnchen-Innenfilet, belegt mit einem frischen Salbeiblatt und umwickelt
mit einer Scheibe Bacon

Polenta vegan

Ovale Polenta Laibchen

Grillgemüse vegan

Frisches Grillgemüse mit Spitzpaprika, Auberginen und Tomaten



Rosmarinkartoffeln vegan

Feine Kartoffeln leicht angebraten in Olivenöl mit Rosmarin verfeinert

Tagliatelle mit Pesto oder Gnocchi Mediterraneo

Italienische Tagliatelle mit Pesto-Rahmsauce oder Kartoffelgnocchis
mit einer reichhaltigen Gemüseinlage (Zucchini, Gemüsepaprika, Zwiebeln, Oliven)
in einer klassischen Tomatensauce

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	27,50 €
50-74 Pers.	26,50 €
75-99 Pers.	25,50 €
Ab 100 Pers.	24,50 €

Mediterran XL

Alle Komponenten des Buffet Mediterran
plus zusätzlich ein weiterer Salat und zwei weitere warme Komponenten:

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken

Frische Cantaloupe-Melonen-Schiffchen mit Serrano-Schinken

Warmes Buffet:

Lachsfilet

Gegrilltes Lachsfilet in Rahm-Dill-Sauce

Gemüse-Medaillon mit Ziegenkäse oder Focaccia

Gemüsezubereitung mit Ziegenkäse und Grüner Minze oder Focaccia,
ein italienisches Fladenbrot mit extra nativem Olivenöl
sowie einer Gemüsemischung aus Tomaten,
gelben und roten Paprika, grünen Oliven und Kapern



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	32,50 €
50-74 Pers.	31,50 €
75-99 Pers.	30,50 €
Ab 100 Pers.	29,50 €

Mediterran XXL

Alle Komponenten des Buffet Mediterran & Mediterran XL
plus einen weiteren Salat und zwei weitere warme Komponenten:

Datteln im Speckmantel

Feine, sonnengereifte Datteln, entsteint und umhüllt mit geräuchertem Schweinebauch

Warmes Buffet:

Bifteki

Rinderhack-Medaillon mit Käse griechischer Art, Tomaten
mit Zwiebeln und Gewürzen verfeinert

Paella oder Gambas in Knoblauchöl

Pfannengericht mit Reis, Gemüse (Erbsen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln),
Alaska-Seelachs, Meeresfrüchten (Garnelen, Muschelfleisch)
und Hähnchenbrustfilet oder Gambas in Knoblauchöl gebraten



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	37,50 €
50-74 Pers.	36,50 €
75-99 Pers.	35,50 €
Ab 100 Pers.	34,50 €

Grillbuffet

Rindersteaks, Schweinesteaks, Putensteaks, Rostbratwürste, Rote Würste, vegetarischer Grillkäse, veganer Grünkohl-Hanfbratling, Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Kartoffelgratin, Frisches Grillgemüse (Spitzpaprika, Auberginen und Tomaten), Kartoffelsalat, Cole Slaw, Gemischter grüner Salat mit Balsamico-, Joghurt- und French-Dressing, Bauernbrot, Brötchenrad und verschiedene BBQ-Saucen

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	27,50 €
50-74 Pers.	26,50 €
75-99 Pers.	25,50 €
Ab 100 Pers.	24,50 €



Grillbuffet XL

Alle Komponenten des Grillbuffet plus Garnelen-Spieße, Maiskolben, Gegrillte Zucchini, Paprika- und Gurken-Salat

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	32,50 €
50-74 Pers.	31,50 €
75-99 Pers.	30,50 €
Ab 100 Pers.	29,50 €



Grillbuffet XXL

Alle Komponenten des Grillbuffet XL plus Lachs-Filet, Pulled Pork, Tomate-Mozzarella und Nudelsalat

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	37,50 €
50-74 Pers.	36,50 €
75-99 Pers.	35,50 €
Ab 100 Pers.	34,50 €



Gala- & Hochzeits-Grillbuffet

Zanderfilets, Rindersteaks, Hähnchensteaks, Rote Würste, Nürnberger und mariniertes Feta in der Folie vom Grill, Rosmarinkartoffeln, Spaghetti mit Olivenöl, Tomaten, Basilikum und Parmesan, geschmorte Karotten und verschiedene Dips zur Auswahl

Verschiedene marinierte Antipasti, Bruschetta Pomodoro, Mediterraner Rucola Salat, Rote Beete Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen und Schafskäse

Blattsalat mit zweierlei Dressing (Balsamico und Spezial), Vegetarischer Maultaschensalat

Zweierlei Melone mit Serrano-Schinken und Südtiroler Speck, Oliven, Peperoni, Chili, Croutons, scharfe Soßen und einer großen Brotauswahl

Das Gala- und Hochzeits-Grillbuffet kann als 3-Gänge-Buffet präsentiert werden:

1. Vorspeise - Tischbuffet
2. Kaltes + Antipasti - Buffet
3. Warmes Hauptspeisenbuffet

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	52,50 €
50-74 Pers.	51,50 €
75-99 Pers.	50,50 €
Ab 100 Pers.	49,50 €



Veganes und vegetarisches Grillbuffet

Bratwurstschnecke vegan

Bratwurst mit einer veganen Füllung aus Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Erbsen, Schwarzwurzeln, Sellerie und Blumenkohl, mit Gewürzen abgestimmt, in Alginat-Hülle, zu einer Schnecke gedreht, mit einem Holzspieß gesteckt.

Bratwurst vegetarisch

Bratwurst mit einer vegetarischen Füllung aus Erbsen- und Weizeneiweiß, mit Zwiebeln und Gewürzen abgestimmt, in Alginat-Hülle

Nuggets paniert vegan

Hergestellt auf der Basis von Sojaproteinen, umhüllt mit krosser Panade

Grillkäse vegetarisch

Käsezubereitung aus Mozzarella, Frischkäse und Emmentaler

Grünkohl-Hanf-Bratling vegan

Bratling aus knackigem Grünkohl und Hanfnüssen, Pastinaken, Zwiebeln, Äpfeln und Walnüssen

Rote Beete Medaillon mit Bohnen vegan

Rustikales Medaillon mit Streifen von Roter Bete, Kidneybohnen und feinen Gewürzen auf weißen und roten Bohnen

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Frisches Kartoffelgratin, vegetarisch

Blanchierte Kartoffelscheiben mit Käse-Sahne-Soße und überbackenen Gouda-Käse

Frisches Grillgemüse vegan

Spitzpaprika, Auberginen und Tomaten

Dazu gibt es Kartoffelsalat, Cole Slaw, gemischter grüner Salat mit Balsamico-, Joghurt- und French-Dressing, Bauernbrot, Brötchenrad und verschiedene BBQ-Saucen.



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	27,50 €
50-74 Pers.	26,50 €
75-99 Pers.	25,50 €
Ab 100 Pers.	24,50 €

Veganes und Vegetarisches Grillbuffet XL

Alle Komponenten des veganen und vegetarischen Grillbuffets plus zusätzlich:

Steakly vegetarisch - Steakly aus strukturiertem Soja- und Weizeneiweiß, fein gewürzt

Außerdem: Maiskolben, Gegrillte Zucchini, Paprika- und Gurken-Salat

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	32,50 €
50-74 Pers.	31,50 €
75-99 Pers.	30,50 €
Ab 100 Pers.	29,50 €



Veganes und vegetarisches Grillbuffet XXL

Alle Komponenten des veganen und vegetarischen Grillbuffets XL plus zusätzlich:

Süßkartoffel-Amaranth-Medaillon vegan

Süßkartoffeln mit Amaranth, Kichererbsen, Pastinaken und Lauch

Couscous Salat vegetarisch

Couscous mit Kichererbsen, Kapern, grünen Oliven und schwarzem Sesam, verfeinert mit Kräutern und Zitrone

Tomate & Mozzarella vegan / vegetarisch

Mozzarella separat - Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln auf Balsamico-Dressing

Gyros-Auflauf vegetarisch

Vegetarischer Auflauf mit Veggie-Gyros, Zucchini, Auberginen, roten Linsen, Kritharaki-Nudeln und Sonnenblumenkernen, abgestimmt mit typisch griechischen Gewürzen und einem Weißkäse-Topping



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	37,50 €
50-74 Pers.	36,50 €
75-99 Pers.	35,50 €
Ab 100 Pers.	34,50 €

2.5 ALL AMERICAN BBQ AUS DEM SMOKER

American BBQ

Moink Balls

Rinderhackbällchen umhüllt mit Bacon Mischung aus „Muuh“ (Rind) und „Oink“ (Schwein), teilweise mit Käse und/oder Jalapeños gefüllt

Spare Ribs - Schweinebauch

Brisket - Rinderbrust

Pulled Pork - aus der Schweineschulter und vom Schweinenacken

Grilled Cheese - Grillkäse

Vegan Patty - Grünkohl-Hanfbratling

Sweet Potatoes - Süßkartoffelgratin

Grillgemüse - Spitzpaprika, Auberginen und Tomaten

Baked Potatoes and Sour Cream - Ofenkartoffeln mit Kräuterdip

Cole Slaw - Amerikanischer Krautsalat

Classic Ceasar Salat

Knackiger Romain-Salat mit Croutons, roten Zwiebeln und Parmesan, gemischter Grüner-Salat mit Balsamico-, Joghurt- und French-Dressing

Dazu gutes Bauernbrot, leckeres Brötchenrad und hausgemachte BBQ-Saucen



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	45,50 €
50-74 Pers.	43,50 €
75-99 Pers.	41,50 €
Ab 100 Pers.	39,50 €

BBQ XL

Das American BBQ plus:

Smoked Turkey Breast – Truthahnbrust

Smoked Salmon – Lachs

Corn on the cob – Maiskolben

Grillgemüse - Spitzpaprika, Auberginen & Tomaten

Dazu gibt es Paprika- und Gurken-Salat



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	49,50 €
50-74 Pers.	47,50 €
75-99 Pers.	45,50 €
Ab 100 Pers.	43,50 €

2.6 AMERICAN FOOD FOR YOU

Mini-Burger-Party

Beef Burger	3,00 €
Wild Salmon Burger	3,00 €
Falafel Burger	2,50 €

Als "All you can eat" Buffet mit Steakhouse-Fries

Anzahl der Personen	Preis p. P.
50-74 Pers.	14,50 €
75-99 Pers.	12,50 €
100-149 Pers.	10,50 €
Ab 150 Pers.	9,50 €



Hot-Dog APE

Hot Dogs: Beef Hot Dog, Veganer Hot Dog

Toppings: Hot Dog Relish, Scharfes Paprika Relish, Süßes Gurken Relish, Mais Relish, Bread & Butter Pickles, Jalapeno Peppers, Weinsauerkraut, "Filder Spitzbüble", Röstzwiebeln

Saucen: Tomaten Ketchup, Senf Mittelscharf, Snack Sauce, American Mustard

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	14,50 €
50-74 Pers.	13,50 €
75-99 Pers.	12,50 €
Ab 100 Pers.	11,50 €



2.7 SCHWABENLÄNDLE

Riverhouse Dinnele

Nur aus Weizenmehl, Wasser, Rapsöl und Salz, ganz ohne Konservierungsstoffe, werden unsere herzhaft-vollmundigen Riverhouse Dinnele, unsere eigene schwäbische Interpretation des Elsässer Flammkuchens, hergestellt.

Variationsvorschläge:

- s'Rustikale-Dinnele** mit Crème, Speck und Zwiebeln
- s'Scharfe-Dinnele** mit Crème, Speck, Zwiebeln, Peperoni und heimischen Kräutern
- s'Gemüse-Dinnele** mit Crème, frischen Champignons, buntem Paprika, Mais und Lauch (vegetarisch)
- s'Süße-Dinnele** mit süßer Crème, Apfelscheiben und Zimt-Zucker

7,50 € p.P. / Stück

Gerne belegen wir die Flammenkuchen auch nach Ihren Wünschen!

Oder genießen Sie unsere „All you can eat“ Dinnele-Party!

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	13,50 €
50-74 Pers.	12,50 €
75-99 Pers.	11,50 €
Ab 100 Pers.	10,50 €



Schwaben-Pfanne

Genießen Sie unser Maultaschen-Pfanne, zubereitet vor den Augen der Gäste in Riesenpfannen, ein Erlebnis für alle Sinne.

Inkl. kleinem Salatbuffet

Kartoffelsalat, Krautsalat, Stangenweißbrot, Dips

Auch als vegetarische Variante möglich!

Als "All you can eat":

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	13,50 €
50-74 Pers.	12,50 €
75-99 Pers.	11,50 €
Ab 100 Pers.	10,50 €



Spanferkel

Ein ganzes Spanferkel 15 - 20 kg
(auch als Zusatzkomponente zu einem Buffet buchbar)
Knödel mit Bratensoße
Grillkäse
Rote Beete Medaillons
Krautsalat
dreierlei Rohkostsalate mit dreierlei Salatdressings
Brot- und Brötchenrad



Anzahl der Personen	Preis p. P.
25 - 39 Pers.	33,50 €
40 - 54 Pers.	31,50 €
55 - 79 Pers.	29,50 €
Als Zusatzkomponente	375,00 €

Wengerter-Vesper

Ein umfangreiches Wengerter-Vesper
mit schönen, vielseitigen und dekorativen Wurstplatten,
Käseplatten, einem extra Wurstkorb, Butter, Schmalz,
Pariser Weißbrot und Bauernbrot,
diversen Senf- und Meerrettich-Sorten,
Dips und kleinen Beilagen wie Gurken und Silberzwiebeln

Als "All you can eat":

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	13,50 €
50-74 Pers.	12,50 €
75-99 Pers.	11,50 €
Ab 100 Pers.	10,50 €



2.8 MITTERNACHTS-SNACKS

Internationale Käseplatte p. P. 6,30 €
Mit Trauben und gemischten Bortkorb

oder als

Internationale Wurst- und Käseplatte p. P. 6,30 €

Dreierlei Miniburger mit dreierlei Fries p. P. 7,50 €
Beef, Wild Salmon und Falafel Burger sowie
Steakhouse, Falafel und Black Trüffel Fries

Currywurst-Brunnen

Miete des Brunnen 175,00 €
zzgl. Beilagen p. P. 2,50 €
Vegane Currywurst-Soße mit Currywürste ggf. Soja-Würste,
Cheese-Balls und Falafel-Balls



2.9 FINGERFOOD

Häppchen für den Empfang, Tagungen, Breaks oder als Mitternachtssnack

Herzhaft Fleischig

Aprikosen im Speckmantel

Getrocknete Aprikosen, entsteint, geschwefelt und umhüllt mit geräuchertem Schweinebauch,
ca. 15g pro Stück, warm serviert (Mindestabnahme 20 Stück)



0,75 € pro Stück

Pflaumen im Speckmantel

Getrocknete Pflaumen, entsteint, umhüllt mit geräuchertem Schweinebauch,
ca. 15g pro Stück, warm serviert (Mindestabnahme 20 Stück)



0,95 € pro Stück

Datteln im Speckmantel

Feine, sonnengereifte Datteln, entsteint und umhüllt mit geräuchertem Schweinebauch,
ca. 15g pro Stück, warm serviert (Mindestabnahme 20 Stück)



0,95 € pro Stück

Chik´n Teriyak Stil

Saftiges Hähnchenbrustfilet auf einem Bambusspieß,
mit Sojasauce und Ingwer mariniert
ca. 20g pro Stück, warm serviert (Mindestabnahme 25 Stück)



1,25 € pro Stück

Chik´n Green

Saftiges Hähncheninnenfilet mit grüner Curry-Marinade,
zwischen zwei Bambus-Sticks,
ca. 20g pro Stück, warm serviert (Mindestabnahme 25 Stück)



1,25 € pro Stück

Chik´n Red

Saftiges Hähncheninnenfilet mit roter Curry-Marinade,
zwischen zwei Bambus-Sticks,
ca. 20g pro Stück, warm serviert (Mindestabnahme 25 Stück)



1,25 € pro Stück

Tapas Flammkuchen Tortilla

Kleine, eingerollte Weizentortilla gefüllt mit Creme fraîche;
Zwiebeln, Schinken und Kräutern,
ca. 20g pro Stück, warm serviert (Mindestabnahme 25 Stück)



1,25 € pro Stück

Mini-Schinken-Käse-Croissant

Feinblättriges, knuspriges Croissant mit einer herzhaften Füllung
aus Käse und Schinken, mit Käse bestreut,
ca. 40g pro Stück, kalt oder leicht warm serviert
(Mindestabnahme 25 Stück)



1,50 € pro Stück

Maultasche Cordon-Bleu

Teigtaschen aus gerolltem Eiernudelteig mit einer Füllung aus Fleisch, Spinat und mit Schinken und Käse gefüllt, ca. 80g pro Stück, warm serviert (Mindestabnahme 30 Stück)



2,50 € pro Stück

Mini-Beef-Burger

100g Beef-Patty, Burger-Bun in verschiedenen Farben, Gurke, Ketchup und Mayo (Mindestabnahme 20 Stück)



3,00 € pro Stück

Chili Con Carne im Weckglas

Buntes Chili Con Carne mit rote Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Mais und Hackfleisch vom Rind, dazu Weißbrotscheiben (Mindestabnahme 20 Stück)



3,00 € pro Stück

Currywurst im Weckglas

Rostbratwurst mit Currysoße (Mindestabnahme 25 Stück)



Herzhaft Fischig

Dim Sum Shrimpers

Frittierte Shrimpers mit echtem Garnelenfleisch und Dip in 5 Sorten:
Samosa, Dumpling, Golden Oriental, Shiu Mai und Spring Roll
ca. 10g pro Shirmpers, warm serviert
(Mindestabnahme 100 = 20 pro Sorte)



0,75 € pro Stück

Räucherfisch-Würfel-Stick

Gesalzener Lachs und schwarzer Heilbutt, in Würfel geschnitten,
mit verschiedenen Gewürzen dekoriert und heißgeräuchert
ca. 20g. pro Stick, kalt serviert
(Mindestabnahme 30 Würfel)



1,25 € pro Stück

Tapas-Lachs-Wraps

Sorte 1: Tomate-Basilikum-Wrap (Räucherlachs in Frischkäse-Kräutercreme,
ummantelt von einem Weizenfladen mit Tomate-Basilikum-Geschmack)
Sorte 2: Spinat-Wrap (Räucherlachs in Frischkäse-Senfcreme, ummantelt
von einem Weizenfladen mit Spinat-Geschmack)
jeweils ca. 18g pro Stück, kalt serviert
(Mindestabnahme 30 Stück = 15 pro Sorte)



1,50 € pro Stück

Tapas Fisch Blinis

Sorte 1: Blinis gefüllt mit einer Thunfisch-Frischkäsecreme, verfeinert mit
roter Kirschpaprika, ummantelt mit Pfefferschalen
Sorte 2: Blinis gefüllt mit einer Räuchermakrelen-Frischkäsecreme, verfeinert
mit Curry, ummantelt mit Paprikaflocken
jeweils ca. 18g pro Stück, kalt serviert
(Mindestabnahme 30 Stück = 15 pro Sorte)



1,50 € pro Stück

Mini-Wild-Salmon-Burger

MSC Wildlachs-Patty, OMG-Bun, Sprossen, Tomate,
Gurke, Salat und Kamasutra-Dip



3,00 € pro Stück

Herzhaft Vegetarisch

Cheese-Ball-Stick

Gebacken mit Gouda-Käse sowie Tapiokastärke verleiht dem Cheese-Ball eine besondere Konsistenz und einen aromatischen Geschmack, angerichtet mit Kamasutra-Dip und roter milder Peperoni
ca. 20 gr. Pro Stück, kalt oder warm serviert
(Mindestabnahme 20 Balls)



0,55 € pro Stück

Antipasti-Spieße

Sorte 1: schwarze Oliven und rote Paprikaglocken gefüllt mit Frischkäsezubereitung
Sorte 2: grüne Oliven ohne Stein, getrocknete Tomaten und Balsamico-Zwiebeln
Sorte 3: schwarze Oliven, Kirschkaprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, sowie grüne Oliven gefüllt mit Paprika,
ca. 50-75g pro Spieß, kalt serviert,
(Mindestabnahme 30 Spieße = 10 Spieße pro Sorte)



0,95 € pro Spieß

Weinblätter gefüllt mit Reis

Feine Weinblätter mit Reis gefüllt, mild würzig im Geschmack, eingelegt in Kräuteröl
ca. 65g pro Stück, kalt serviert
(Mindestabnahme 20 Stück)



0,95 € pro Stück

Mini-Butter-Laugenbrezeln

Mini-Butter-Laugenbrezeln oder halbierte große Butterbrezeln



1,50 € pro Stück

Mini-Falafel-Burger

Mini-Falafel-Burger in leckeren bunten Buns



2,50 € pro Stück

Focaccia

Italienisches Fladenbrot mit extra nativem Olivenöl sowie einer Gemüse Mischung aus Tomaten, gelben und roten Paprikas, grünen Oliven und Kapern ca. 100g
(Mindestabnahme 25 Stück)



2,50 € pro Stück

Chili sin Carne im Weckglas

Buntes Chili sin Carne mit braunen Bohnen, Paprikas, Zwiebeln, Tomaten, Mais und vegetarischem Hack, dazu Weißbrotscheiben
(Mindestabnahme 20 Stück)

3,00 € pro Stück

Herzhaft Vegan

Falafel-Bällchen am Spieß

Zwei frittierte, knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, verfeinert mit Petersilie und erlesenen Gewürzen, kalt oder warm serviert mit feinem veganen India-Curry-Dip und Petersilien-Garnitur

ca. 2 x 15g pro Spieß

(Mindestabnahme 20 Spieße)



0,55 € pro Stück

Grünkohl-Hanf-Bällchen-Apfel-Stick

Frittierte Bällchen aus knackigem Grünkohl und Hanfnüssen, Pastinaken und Zwiebeln, abgerundet mit erlesenen Gewürzen und einem Apfelstück, kalt oder warm serviert, ca. 50g pro Stick

(Mindestabnahme 30 Sticks)



0,95 € pro Stück

Noodle-Stick Sweet & Sour

Gegarte, chinesische Glasnudeln mit fruchtiger Ananas sowie roten und grünen Paprikastückchen von süß-saurer Sauce ummantelt,

aufgerollt auf einen Bambus-Spieß, warm serviert, ca. 20g pro Stick

(Mindestabnahme 30 Sticks)



0,95 € pro Stück

Noodle-Stick Pad Thai

Gegarte, thailändische Reisnudeln mit Tofu und Cashewnüssen von asiatischer Würzsauce ummantelt, aufgerollt auf einen Bambusspieß,

warm serviert, ca. 20g pro Stick

(Mindestabnahme 30 Sticks)



1,25 € pro Stück

Noodle-Stick Teriyaki

Gegarte, japanische Udon-Nudeln mit Gemüse wie Karotten, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Rettich und asiatische Pilze

von Teriyaki-Sauce ummantelt,

mit geröstetem Sesam verfeinert, aufgerollt auf einen Bambusspieß

ca. 20g pro Stück, warm serviert

(Mindestabnahme 30 Sticks)



1,25 € pro Stück

Sesam-Karotten-Knusper-Stick

Frittierte, knackige Karottensticks mit Zwiebeln, Äpfeln und Anis in knuspriger Sesam-Panade,

ca. 80g pro Stick, kalt oder warm serviert,

(Mindestabnahme 30 Sticks)



1,50 € pro Stück

Rote-Beete-Puffer

Frittierter, veganer Puffer aus Rote-Beete-Stücken, Kichererbsen, Gurken- und Zwiebelwürfeln in einer knusprigen Maispanade,

ca. 80g pro Puffer, kalt oder warm serviert,

(Mindestabnahme 30 Puffer)



1,50 € pro Stück

Herzhaft Gemischt

Mini-Quiches

Mürbeteig herzhaft gefüllt, 2 Varianten:

Sorte 1: Speck & Käse

Sorte 2: Lauch & Käse

ca. 16g pro Stück, warm serviert (Mindestabnahme 30 Stück = 15 pro Sorte)



1,25 € pro Stück

Cocktail-Schiffchen mit raffinierter Mousse

Herzhafte Cocktail-Schiffchen aus Brioche-Teig

mit raffinierter Mousse verfeinert

Sorten: 10x Lachs-Dill-Mousse, 10x Enten-Orangen-Mousse, 10x Käse,

10x Knoblauch und Küchenkräuter, 10x Krebsfleisch-Mousse

(Mindestabnahme 50 Stück pro Fingerfood-Tablett = 1 Einheit)



100,00 € pro Tablett
(Entspricht € 2,00 pro Stück)

Cocktail-Canapés

Französische Canapés, Sorten:

6x Carpaccio Parmiggiano (Bauernbrot mit Parmiggianokäse)

7x Skandinavien (Polarbröd mit geräuchertem Lachs)

8x Polarstern (Mini-Blinis mit Forelleneiern)

6x Alter Hafen (Reissafran-Brot mit geräucherten Sardinen)

6x Zen (Bauernbrot mit Garnelen und Ingwersoße)

6x Epikur (Lebkuchen mit Gänseleber und Kakaosplitter)

7x Italien (Focacciabrot mit Ziegenkäse und kandierter Paprika)

6x Écrevisses (Polarbröd mit Krebs und Cocktailsoße)

52 Stück á im Schnitt ca. 10g pro Fingerfood-Tablett = 1 Einheit (Mindestbestellung)



100,00 € pro Tablett
(entspricht € 1,95 pro Stück)

Chili con Carne im Weckglas

Buntes Chili con Carne mit roten Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Mais und Hackfleisch vom Rind und Chili sin Carne im Weckglas



3,00 € pro Glas

Buntes Chili sin Carne im Weckglas

mit roten Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Mais und vegetarischem Hack, dazu werden Weißbrotscheiben gereicht

(Mindestabnahme 2 x 20 Gläser)

3,00 € pro Glas

Frischer Tomate-Mozzarella-Spieß

2 Cherrytomaten und 3 Mozzarellakugeln auf einem Spieß



2,00 € pro Stück

Melonen-Serrano-Spieß

Melonenstücke mit Serrano-Schinken

(Mindestabnahme 2 x 15 Stück)

2,00 € pro Stück

Brot-Canapés, vier verschiedene Sorten

1 Sorte: Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Apfel-Creme auf Sonnenblumenbrot

2 Sorte: Feiner Kaviar aus Seealgen mit Hummus Oriental auf Finnenbrot

3 Sorte: Schinken mit frischer Avocado-Creme auf Kürbiskernbrot

4 Sorte: Emmentaler Käse mit Paprika-Creme auf Roggenmischbrot

ca. 60g pro Canapé, je 10 Stück pro Tablett (40 in Summe)



100,00 € Pro Tablett
(Entspricht € 2,50 pro Stück)

Fruchtig

Frischer Obstspieß klassisch

Ganze blaue Trauben, Honigmelonen-Würfel, Ananas-Würfel und Cantaloupemelonen-Würfel auf einem Spieß
ca. 70g pro Spieß, kalt serviert
(Mindestabnahme 20 Stück)

2,25 € pro Spieß

Frischer Obstspieß exotisch

Ganze blaue Trauben, Physalis, Ananas-Würfel, Kiwi-Würfel und Pitahaya-Würfel auf einem Spieß
ca. 80g pro Spieß, kalt serviert,
(Mindestabnahme 20 Stück)

2,50 € pro Spieß

Mini Apfel Tarte

Klassischer Apfelkuchen nach französischer Art im Mini-Format
Der knusprige Mürbeteigboden wird mit saftigen Apfelwürfeln sowie einer feinen Cremeschicht verfeinert
ca. 135g pro Tarte, kalt oder leicht warm serviert
(Mindestabnahme 20 Stück)

2,50 € pro Stück

Obstsalat im Weckgläschen

Gemischter Obstsalat aus frischen verschiedenen Obstsorten

3,50 € pro Glas



Süß

Quarkbällchen

Zartes Siedegebäck mit erfrischem Quarkgeschmack in Zimt-Zucker gewälzt und besonders saftigem Teig
ca. 25g pro Bällchen. kalt serviert
(Mindestabnahme 30 Stück)



0,95 € pro Stück

Mini Muffins

Muffins (Rührkuchenkleingebäck) in drei leckeren Sorten:

- Blaubeere (1)
- Vanille (2)
- Schoko-Banane (3)

ca. 20g pro Muffin, kalt serviert

(Mindestabnahme jeweils 20 Stück = 60 in Summe)



0,95 € pro Stück

Mini Schwarzwälderrollen

Kleine Mini-Schwarzwälderrollen bestehend aus einer süß-fruchtigen Füllung aus Creme und Kirschmarmelade, eingerollt in einem weichen Biskuitteig

ca. 20g pro Röllchen, kalt serviert,

(Mindestabnahme 30 Stück)



0,95 € pro Stück

Mini Butter Hefezopf

Butterhefegebäck mit kandiertem Zucker

ca. 55g pro Hefezopf, kalt serviert,

(Mindestabnahme 20 Stück)



1,25 € pro Stück

Mini Donuts gefüllt

Mit Creme gefüllte Donuts in drei leckeren Sorten:

- Himbeere mit rosa Glasur und hellen Streifen (1)
- Nuss-Nougat mit Kakaoglasur und Haselnussdekor (2)
- Cremefüllung mit heller Glasur und rosa Streifen (3)

ca. 38g pro Donut, kalt serviert

(Mindestabnahme jeweils 10 Stück = 30 in Summe)



1,25 € pro Stück

Mini Fruchtplunder vegetarisch

Plunder- Mürbeteiggebäck gefüllt. Die Mini-Fruchtplunder bestehen aus drei leckeren Sorten:

- Mini Nougat-Tasche (1)
- Mini Kirsch-Vanille-Tasche (2)
- Mini Apfel-Tasche (3)

ca. 40g pro Plunder, kalt serviert

(Mindestabnahme jeweils 20 Stück = 60 in Summe)



1,50 € pro Stück

Mini Schnecken

Süße Mini-Hefeschnecken in der Sortenvielfalt

- Mohn (1)
- Nuss (2)
- Pudding (3)

ca. 40g pro Schnecke, kalt serviert

(Mindestabnahme jeweils 20 Stück = 60 in Summe)



1,50 € pro Stück

Streusel-Kissen

Butterhefengebäck mit Butterstreusel und Zuckerguss in drei leckeren Sorten:
Natur (1)
Johannisbeere (2)
Apfel (3)
ca. 40g pro Kissen, kalt serviert,
(Mindestabnahme 30 Natur und jeweils 15 Johannisbeere und Apfel = 60 in Summe)



1,50 € pro Stück

Mini Amerikaner

Rührteig mit kakaohaltiger Fettglasur und Fondant in drei leckeren Sorten:
- Zuckerglasur (1)
- Nussglasur (2)
- Kakaoglasur (3)
ca. 40g pro Amerikaner, kalt serviert
(Mindestabnahme jeweils 20 Stück = 60 in Summe)



1,50 € pro Stück

Mini Macaron

Mini-Macarons in den sechs leckeren Sorten:
- Schokolade
- Karamell
- Vanille
- Himbeere
- Pistazie
- Zitrone
ca. 10g pro Macaron, kalt serviert
(Mindestabnahme jeweils 12 Stück pro Sorte = 72 in Summe)



1,75 € pro Stück

Midi-Coffee-Bar Muffins

Rührteigmuffins in drei leckeren Sorten:
- Cappuccino filled (1)
mit Kaffeeengeschmack, dekoriert mit weißen Schokoladenblättchen
- Cheesecake filled Mandarin (2)
gefüllt mit Mandarinen und Quark, dekoriert mit gehobelten Mandeln
- Cocos filled Chocolate (3)
mit Schokoladengeschmack und Kokosgebäckfüllung, dekoriert mit Vollmilchschokoladentropfen
ca. 45g pro Muffin, kalt serviert
(Mindestabnahme jeweils 20 Stück = 60 in Summe)



2,00 € pro Stück

Petits Fours Prestige

Leckere Petits Fours-Mischung in den 8 Sorten:
- Mandel-Financier mit roten Früchten (1)
- Mini-Cheesecake mit Karamell (2)
- Pannacotta-Küchlein mit Kokosnuss, Mango und Maracuja (3)
- Mini-Windbeutel mit Nougatcreme (4)
- Aprikosen-Vanille-Financier (5)
- Dreierlei-Schokoladen-Würfel (6)
- Kleine Erdbeer-Himbeer-Tiramisu (7)
- Maronenriegel mit schwarzer Johannisbeere (8)
ca. 14g pro Stück, kalt serviert
(Mindestabnahme jeweils 6 Stück pro Sorte = 48 in Summe)



2,00 € pro Stück

Salzig

Studentenfutter

Mischung aus gerösteten Erdnüssen, Cashewkernen und Mandeln sowie Rosinen
50g Packung, kalt serviert

1,25 € p. Packung

Erdnüsse

geröstet und gesalzen
50g Packung, kalt serviert

1,25 € p. Packung

Gemüsechips Meersalz

frittierte Gemüsescheiben wie Pastinake, Süßkartoffel und Rote Beete mit Meersalz,
knusprig und kross,
75g Packung, kalt serviert

2,50 € p. Packung

Gemüsechips Sweet Chili

frittierte Gemüsescheiben wie Pastinake, Süßkartoffel und Rote Bete mit
Sweet Chili-Würzung, knusprig und kross
75g Packung, kalt serviert

2,50 € p. Packung

Erdnuss Locken

knuspriger Mais-Snack mit frisch gemahlene Erdnüssen, würzig und salzig im Geschmack
120g Packung, kalt serviert

2,75 € p. Packung

Kesselchips Sweet Chili & Red Pepper

Kartoffelchips in Schale geröstet mit Chili Geschmack und den milden Aromen
der roten Paprika,
120g Packung, kalt serviert

2,75 € p. Packung

Nachos

Mit Käse und Salsa-Dip serviert in Bambus Schalen

2,95 € p. Packung



2.10 SWEETS & DESSERTS

Nachtisch schön dekoriert in kleinen Gläsern oder Schälchen, je ca. 70 – 100g Inhalt:

Nachtischkomponenten

Mousse au Chocolat	ein luftig leichter Traum aus brauner Schokolade	3,50 € p. St.
Panna Cotta	der sahnige Klassiker aus Italien	3,50 € p. St.
Frischer Obstsalat	aus frischen Früchten der Saison	3,50 € p. St.
Black & White	Schoko-Panna Cotta trifft auf weiße Schokomousse	4,00 € p. St.
Bell Amore	Panna Cotta mit feinem Erdbeerpüree	4,00 € p. St.
Sunny Side Down	Mousse au chocolat auf Mandarinenpüree	4,00 € p. St.
Coffee Shot	eine Kaffeemousse auf Kaffeegelee und Panna Cotta	4,00 € p. St.
Think Pink	Joghurtcreme zwischen zarter Himbeermousse, fruchtigem Himbeerpüree, garniert mit weißer Raspelschokolade	4,50 € p. St.
Schwarzwaldtraum	Zartbitter-Schokoladen-Sahnecreme, Sauerkirschkompott, Kirschwassermousse und Schokoladenstückchen	4,50 € p. St.
Nuss-Kuss	Haselnussdessert mit Karamellcreme und Creme Vanille-Geschmack mit gerösteten Haselnussstückchen	4,50 € p. St.
Beach-Kracher	Quarkcreme mit Aprikosenkompott und gerösteten Weizen-Haselnuss-Bröseln	4,50 € p. St.

Schichten und Farben der Glas- & Schälchen-Desserts

Diese werden immer noch zusätzlich mit frischen Früchten der Saison und / oder essbaren Blüten dekoriert.



Mousse au Chocolat



Panna Cotta



Frischer Obstsalat



Black & White



Bell Amore



Sunny Side Down



Coffee Shot



Think Pink



Schwarzwaldtraum



Nuss-Kuss



Beach-Kracher

Alle Preise netto zzgl. gesetzlicher MwSt.

Nachtischbuffets mit 2 Gläsern / Schälchen pro Person

Nachtischbuffet 1 (Alle 3 Komponenten aus der Preisstufe bis 3,50 €)	5,50 € p. P.
Nachtischbuffet 2 (3 Komponenten zur Wahl aus den Preisstufen bis 4,00 €)	6,50 € p. P.
Nachtischbuffet 3 (4 Komponenten zur Wahl aus den Preisstufen bis 4,00 €)	7,00 € p. P.
Nachtischbuffet 4 (3 Komponenten zur Wahl aus den Preisstufen bis 4,50 €)	7,50 € p. P.
Nachtischbuffet 5 (4 Komponenten zur Wahl aus den Preisstufen bis 4,50 €)	8,00 € p. P.

Bei Buchung eines Nachtischbuffets kann die Eisstation zu € 4,00 p. P. als Zusatzkomponente dazu gebucht werden.*

Nachtischbuffets XL mit 3 Gläsern / Schälchen pro Person:

Nachtischbuffet 6 (Alle 3 Komponenten aus der Preisstufe bis 3,50 €)	9,00 € p. P.
Nachtischbuffet 7 (3 Komponenten zur Wahl aus den Preisstufen bis 4,00 €)	10,50 € p. P.
Nachtischbuffet 8 (4 Komponenten zur Wahl aus den Preisstufen bis 4,00 €)	11,00 € p. P.
Nachtischbuffet 9 (3 Komponenten zur Wahl aus den Preisstufen bis 4,50 €)	12,00 € p. P.
Nachtischbuffet 10 (4 Komponenten zur Wahl aus den Preisstufen bis 4,50 €)	12,50 € p. P.

Beim Nachtischbuffet XL kann die Eisstation zu € 3,50 p. P. als Zusatzkomponente dazu gebucht werden.*

Nachtischbuffet XXL mit 4 Gläsern pro Person:

Nachtischbuffet 11 (alle 8 Komponenten der Preisstufen 4,00 – 4,50 €)	14,50 € p. P.
Nachtischbuffet 12 (alle 8 Komponenten der Preisstufen 4,00 – 4,50 € plus Eisstation*)	17,50 € p. P.
Eisstation solo ohne Nachtischbuffet	4,50 € p. P.

**Die Eisstation besteht aus einer Eistruhe mit 4 Sorten Eis nach Wahl, Waffeln, Becher, farbige Zucker Streusel und Dessertsoßen.
Hinzu kommen die Kosten für die Servicekraft an der Eisstation in Höhe von € 23,50 netto für die gewünschte Einsatzzeit.*

Eissorten nach Wahl (bis zu 4 Sorten) für die Eisstation:

Erdbeer	Haselnuss
Zitrone	Schoko
Joghurt-Himbeer	Cappuccino
Stracciatella	Nougat-Krokant
Vanilla (normal oder laktosefrei möglich)	Mango-Melone (laktosefrei)

Kuchen

Kuchenblech Brownies

Traditioneller amerikanischer Kuchen hergestellt aus Rührteig und Kakaopulver
(1 Blech mit 24 Stücken = Mindestabnahme)

36,00 € pro Blech
(Entspricht 1,50 € pro Stück)

Gefüllte Streußelschnitten

Butterhefegebäck mit Butterstreusel und Zuckerguss in den Sorten
Natur, Johannisbeere und Apfel
(1 Blech mit 24 Stücken = Mindestabnahme)

36,00 € pro Blech
(Entspricht 1,50 € pro Stück)

Kuchenblech Bienenstich

Traditioneller Blechkuchen aus Hefeteig mit einem Belag aus Zucker-Mandel-Masse
(1 Blech mit 24 Stücken = Mindestabnahme)

36,00 € pro Blech
(Entspricht 1,50 € pro Stück)

Kuchenblech Pflaumenschnitten

Blechkuchen mit Pflaumen und Kokos-Creme

39,00 € pro Blech
(Entspricht 1,63 € pro Stück)

Kuchenblech Schoko-Nuss

39,00 € pro Blech
(Entspricht 1,63 € pro Stück)

Kuchenblech Donauwelle

36,00 € pro Blech
(Entspricht 1,63 € pro Stück)

Kuchenblech Mangoschnitten

42,00 € pro Blech
(Entspricht 1,75 € pro Stück)

Kuchenblech Johannisbeerschnitten

42,00 € pro Blech
(Entspricht 1,75 € pro Stück)

Kuchenblech Zitrone-Sahne-Schnitten

42,00 € pro Blech
(Entspricht 1,75 € pro Stück)

Schokobrunnen

Mietpreis Schokobrunnen

zzgl. belgische Schokolade, frisches Obst, Toppings, Marshmallows p. P.

175,00 €
6,00 €



2.11 GETRÄNKE

Mineralwasser

Ensinger BIO-Gourmet Stilles Wasser



0,5l 2,52 €

Ensinger BIO-Gourmet Medium Mineralwasser

0,5l 2,52 €

Ensinger bietet sein Gourmet-Mineralwasser seit 2014 als erster Mineralbrunnen in Baden-Württemberg als Bio-Mineralwasser, nach Kriterien der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V., an.

Dieses Siegel garantiert u.a. die Erfüllung höchster Reinheitsansprüche, Transparenz gegenüber den Verbrauchern und die Förderung von ökologischem Landbau.

Softdrinks

Homemade Lemonade, verschiedene Geschmacksrichtungen

0,4l 2,52 €

Wir setzen eigene Limonaden mit frischen Früchten und verschiedenen Geschmacksrichtungen an.

Diese setzen wir extra in Szene durch besondere Ausschank- und Trinkgläser.

Fritz Kola Koffeinhaltige Limonade

0,33l 2,94 €

Fritz Kola Koffeinhaltige Limonade zuckerfrei

0,33l 2,94 €

Fritz Misch Masch

0,33l 2,94 €

Fritz Orangenlimonade

0,33l 2,94 €

Fritz Zitronenlimonade

0,33l 2,94 €

Fritz Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade

0,33l 2,94 €

Es geht auch besser, sagten sich zwei Freunde, kratzten ein paar Tausend Euro Startkapital zusammen und beschlossen 2002 im Studentenwohnheim Hamburg-Othmarschen das Projekt Fritz-Kola zu gründen.

Ihre Mission: eine neue Kola, die besser als was die großen Brausekonzerne zu bieten haben. Gesagt, getan.



Stuggi Apfel-Schorle aus heimischen Streuobstwiesen

0,33l 2,94 €

Stuggi Johannisbeer-Schorle

0,33l 2,94 €

Stuggi Rhabarber-Schorle

0,33l 3,36 €

Stuggi Kirsch-Schorle

0,33l 3,36 €

Stuggi Saftschorle sind kaltgepresst aus hochwertigen Früchten, Gemüse und Kräutern, die in regional bedeutsamen Fruchtsaftkellereien produziert werden und heimische Direktsäfte enthalten.

Jede Stuggi Schorle inklusive der Verpackung ist vegan.



Richard's Sun Iced Tea Peach

0,33l 2,94 €

Richard's Sun Iced Tea Lemon

0,33l 2,94 €

Richard's Sun Iced Tea Pomegranate

0,33l 3,36 €

Richard's Sun Iced Tea Watermelon-Pineapple

0,33l 3,36 €

Namenspatte für diesen Iced Tea aus echtem Tee, Fruchtsaft und Bio-Rohrzucker war niemand geringeres als der Erfinder der Eistees: Richard Blechynden. Nur weil die Sonne im Sommer 1904 so heiß vom Himmel brannte kam Richard auf die Idee, den Iced Tea zu erfinden – perfekter Genuss im Riverbeach.



Heißgetränke

Espresso

1,68 €

Doppelter Espresso

2,52 €

Café Crema

2,10 €

Cappuccino

2,52 €

Latte Macchiato

2,94 €

Kakao GEPA Fair Trade

2,52 €

Teesortiment GEPA Fair Trade, verschiedene Sorten

2,10 €

Mission Coffee ist eine lokale Specialty Kaffeerösterei. Vor den Toren Stuttgarts wird der Kaffee in liebevoller Handarbeit und mit viel Sorgfalt geröstet. Der Fokus liegt auf ethisch und nachhaltig angebautem Kaffee, ökologisch-nachhaltig produziert. Genuss pur von bester Kaffeequalität – abseits Großröster - und Industrieprodukten im Riverhouse und im Riverbeach aus der Siebträgermaschine, im Riverview Weinberghaus aus einem Vollautomaten der die Bohnen frisch vor jeder Tasse mahlt. Unserer Kakao- und Teesortiment wird von GEPA Fair Trade bezogen.



Biere

Wulle Vollbier aus der Bügelflasche 0,33l 2,52 €
Das Kultbier aus Baden-Württemberg, süffig-mild im Geschmack, kultig verpackt und auch DLG-Gold preisgekrönt.

Cluss Kellerpils naturtrüb 0,33l 2,94 €
Das unfiltrierte, naturtrübe Pils für Genießer. Nach altüberlieferter Rezeptur gebraut für einen ursprünglichen Biergenuss.

Dinkelacker Natur-Radler 0,33l 2,52 €
Das ideale, spritzig-frische Getränk für den Sommer mit nicht ganz so viel Umdrehungen.

(Alternative Alkoholfreies) 0,33l 2,52 €
Das naturtrübe alkoholfreie Pilsner verströmt einen malzigen Honigduft mit süßlichem Anklang von Biskuit und das gänzlich ohne Umdrehungen.

Sigel Klosterbräu - Hefeweizen 0,5l 3,36 €
Sigel Kloster, ein naturtrübes Hefeweizen aus der Region und endlich mal ein gutes Weißbier was nicht aus Bayern stammt. Mit der echten obergärigen Frische.

Sanwald Sport-Weizen alkoholfrei 0,5l 3,36 €
Herrlich-spritzig im Geschmack, kalorienreduziert und mineralstoffreich. Mit 0,0 % Alkohol ist der ideale Durstlöscher nach dem Sport oder für zwischendurch.

Sanwald Kristall-Weizen 0,5l 3,36 €
Besonders süffig und spritzig-frisch. Seinen erfrischenden Geschmack verdankt es seiner obergärigen Brauart und einem speziell gedarrten Weizenmalz.

Craft-Biere

Lost River Brewing Blond Ale – endless Summer! 0,33l 3,78 €
Bright, Tender, Smooth. Mischung aus amerikanischem Blond Ale und deutschem Kölsch, moderat gehopft mit Cascade und Chinook. Diese beiden Hopfensorten verleihen dem Bier einen Hauch von Zitrusaromen.

Lost River Brewing Pale Ale 0,33l 3,78 €
Dry hopped, Galaxy packed, Smooth. Amerikanisches Pale Ale. Durch das dryhopping mit den Hopfensorten Galaxy und Citra besticht dieses Pale Ale mit tropischen und fruchtigen Aromen.

Lost River Brewing Special 0,33l 5,46 €
Ca. im monatlichen Wechsel präsentieren die Riverhouse-Locations weitere unglaubliche Biere der Stuttgarter Lost River Brewing Company wie z.B. ein Spruce Tip IPA, Milkshake DIPa, Imperial Stout, gelagert auf Zedernholz oder ein handgemachtes Altbier.

Lost River Brewing Stuttgart



“Drink from the River“

In Gedenken an Stuttgarts verlorenen Nesenbach wurde 2018 die Lost River Brewing gegründet.

Mit viel Spaß am Experimentieren und handwerklichen Brauen, wird die Biervielfalt im Kessel und Umgebung erweitert.

Getreu dem Motto: Good Beers – Good Times.

Wie passend dieses Motto auch für einen Aufenthalt im Riverhouse doch ist.

Denn nicht nur der Nesenbach, sondern auch der Neckar fristet ist Stuttgart noch immer ein Schattendasein.

Die guten Konzepte und Ideen für eine lebendige und erlebbare „Stadt am Fluss“ kommen einfach nicht so richtig in Fahrt. Vielleicht ändert sich das hoffentlich bald, sodass mehr Stuttgarter einen „Drink by the river“ auch außerhalb des Riverhouse Kleinod am Neckar-genießen können.

CRAFT-BIERE

Buddelship Deichbrise 0,33l 4,62 €

Beim Buddelship Deichbrise präsentieren sich sehr fruchtige Aromen, die an Maracuja und Passionsfrucht erinnern.

Buddelship Great Escape IPA 0,33l 4,62 €

Das Buddelship Great Escape IPA verwöhnt die Nase mit fruchtigen Noten wie Grapefruit und Zitrus, dazu harzige Noten.

Buddelship Kohlentrimmer 0,33l 4,62 €

Das Schwarzbier beschert uns eine moderate Bittere von Kaffee- und Bitterschokoladenaromen sowie dezente Röstnoten.

Buddelship Brauerei Hamburg



Vielorts in Deutschland, vor allem aber im Norden, ist der Bezug zu Bier als ein frisch vor Ort und für den unmittelbaren Genuss gebrautes Naturprodukt im Laufe des letzten Jahrhunderts völlig verloren gegangen. Globalisierung, Massenproduktion, Standardisierung, Marketing und Preiskampf stehen auf der einen Seite; Qualität, Vielfalt, Geschmack und Frische meistens auf der anderen. Vielleicht ist diese Entwicklung nirgendwo deutlicher zu spüren als in Hamburg, einst gerühmt als Brauhaus der Hanse und heute, was Bier angeht, mehr oder weniger komplett von der Landkarte verschwunden, um nicht zu sagen: abgeseoffen! Buddelship läutet mit unfiltrierten, frischen und lebendigen Bieren die Wende ein! Man schmeckt förmlich die weite bunte Welt, ganz nach der Philosophie bei einem Aufenthalt im Riverbeach.

Kona Big Wave 0,355l 5,46 €

Es hat einen unglaublich intensiven Maracuja-Duft. Diese verwöhnen die Nase und lassen die Vorfreude auf den ersten Schluck steigen.

Kona Longboard Island Lager 0,355l 5,46 €

Geschmacklich präsentiert sich das Lager in einer sanften und angenehmen Art. Darauf folgend spiegeln sich Aromen aus exotischen Früchten und Hopfen am Gaumen wider.

Kona Hanalei Island IPA 0,355l 5,46 €

Im Antrunk zeigt sich das Kona Hanalei Island IPA recht spritzig mit Aromen von Zitrusfrucht, Passionsfrucht, Orange und Guave.

Kona Brewing Company Hawaii



Die bekannteste Brauerei auf Hawaii ist die Kona Brewing Company. Gegründet wurde sie im Jahre 1994 von Cameron Healy und seinem Sohn Spoon Khalsa. Damals wie heute hat die Brauerei ihren Sitz in Kailua-Kona auf Hawaiis größter Insel. Mit der Liebe zu Ihrem Heimatland Hawaii braute die Kona Brewing ihr eigenes frisches und lokales Insel-Craftbeer mit Geist, Leidenschaft und Qualität. Somit wurde jedes Bier einem Ort (Fire Rock), einem Naturschauspiel (Big Wave), den Surfern (Longboard Surfer) oder einem Ereignis der hawaiianischen Geschichte (Castaway) gewidmet. "Es gibt kein Bier auf Hawaii" heißt es in einem bekannten Lied... Wir wissen es besser, denn Kona beweist, dass es sogar sehr gutes Bier auf Hawaii gibt das bestens zum Surf-Style der Riverboat-Area schmeckt.



Wir sind an keine Konzessionen gebunden und besorgen gerne gegen Aufpreis Eure Wunschgetränke!

Alle Preise netto zzgl. gesetzlicher MwSt.

Aperitif Cocktails:

Für den Empfang und/oder die ganze Veranstaltung:

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Mineralwasser,	0,25l	5,46 €
Hugo – Minze, Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Mineralwasser (auch alkoholfrei)	0,25l	5,46 €
Mango Maracuja Spritz – Mango, Maracuja-Sirup, Secco, Mineralwasser (auch alkoholfrei)	0,25l	5,88 €
Lillet Wildberry – Rote Früchte, Lillet Blanc, Russian Wild Berry,	0,25l	5,88 €

Longdrinks:

Für den Barbetrieb oder zur Party:

GinSTR Tonic – Gin (GinSTR aus Stuttgart), Tonicwater	0,2l	6,30 €
Moscow Mule – Wodka, Limettensaft, Ginger-Beer	0,2l	6,30 €
Captain Morgan Tiki - Captain Morgan Rum, Mango- und Ananas-Saft, Zitronen Limonade, Limette	0,2l	6,30 €
Cuba Libre – Rum, Kola, Limettensaft	0,2l	6,30 €
Whiskey Cola – Just Whiskey & Cola	0,2l	6,30 €
Wodka Soda – Just Wodka & Soda	0,2l	6,30 €
Wodka Lemon – Wodka Bitterlemon	0,2l	6,30 €
Wodka Bull – Wodka Red Bull	0,2l	6,30 €

Cocktails:

Für den Barbetrieb oder zur Party:

Whiskey Sour - Whiskey mit Zuckersirup und Zitronensaft	7,98 €
Sex on the Beach - Wodka, Pfirsichlikör, Ananas und Cranberrysaft	7,98 €
Passion Fruit Martini - Wodka, Limettensaft, Vanille und Maracuja	7,98 €
White Russian - Wodka, Kaffee und Sahne	7,98 €
Cosmopolitan - Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft und Limettensaft	7,98 €
Mojito - Karibik-Rum, Limettensaft, Rohrzucker und frische Minze	7,98 €
Pina Colada - karibischer Weißrum, Kokosmilch, Ananassaft	7,98 €
Strawberry Daiquiri - Karibik-Rum, Limettensaft und Erdbeersaft	7,98 €
Tequila Sunrise - Tequila, Orangensaft und Grenadinensirup	7,98 €
Long Island Iced Tea - Tequila, Triple Sec, Wodka, Karibik Rum, Limette und einem Schuss Fritz Kola	7,98 €

Shots:

Obstler	2cl	2,52 €
Jägermeister	2cl	2,52 €
Williams Birne	2cl	2,94 €
Melonenschnaps	2cl	2,94 €
Grappa	2cl	3,36 €
Pernot mit Stille Wasser und Eis	4cl	3,36 €
Ramazzotti mit Zitrone und Eis	4cl	3,78 €



Cider

Pica Pica Satter Apfel

0,275l € 3,36

Satter Apfel ist kräftig. Inspiriert vom Original, folgt er der englischen Cidertradition. Eine besondere Apfelauswahl aus alten Apfelsorten bilden die Basis des Geheimrezeptes. Er ist fruchtig und schmeckt nach karamellisierten gelben und roten Äpfeln.

Pica Pica Apfel Johannisbeer

0,275l € 3,36

Apfel Johannisbeere ist eine Geschmacksbombe, perfekt ausbalanciert zwischen unserem fruchtigen Apfelwein und dem aromatischen Saft der schwarzen Johannisbeere.

Pica Pica Apfel Birne

0,275l € 3,78

Fruchtig frisch – in dieser PICA PICA Cider Sorte steckt ein ausbalancierter Geschmack nach Birne, der schon fast an Honig erinnert, mit einer leichten Citrusnote.

Pica Pica Apfel Quitte

0,275l € 3,78

Sag „Hallo“ zur Königin der Streuobstwiese. Sie ist nicht nur eine Schönheit, mit ihren über 80 wohlriechenden Duftnoten, verleiht sie dem PICA PICA Apfel Quitten Cider einen außergewöhnlichen Geschmack. Fein säuerlich und unaufdringlich, präsentiert sich dieser Cider echten Liebhabern.



100 % Geschmack - 100 % Heimat - 100% Natürlich

PICA PICA Cider aus Deutschland wird aus unpasteurisiertem Apfelwein hergestellt.

Konzentrate und Aromastoffe sind für uns Tabu. Natürlicher kann ein Cider kaum schmecken.

Konzentrate sind Tabu. In den PICA PICA Cider kommt nur feinstes Apfelwein, Birnenwein und Apfeldirektsaft. Die Vielfalt der alten Apfelsorten geben dem Cider diesen exzellenten Geschmack. Der PICA PICA Cider besteht aus den vollreifen, alten Apfel- und Birnensorten von deutschen Streuobstwiesen verschiedenster lokaler Bauern. Keine Zusatzstoffe und Aromen. Außerdem haben die hochstämmigen Apfelbäume keine Pestizide und keine Düngemittel gesehen. Mehr Natürlichkeit geht nicht.

WEINE

Die Riverhouse-Locations liegen mitten in **einer der besten Weinlagen von ganz Württemberg**, dem **Cannstatter Zuckerle**. Der ungewöhnliche Name stammt vom Zuckerberg, der sich entlang des Neckars zwischen Bad Cannstatt und Mühlhausen erstreckt. Kennzeichnend für das Zuckerle sind die zahlreichen von Mauern gestützten Terrassen, die sich direkt vom Neckar aus steil erheben. Hangneigungen von bis zu 100 Prozent sind hier keine Seltenheit, was für die vielen Wengarter (Weinbauern) auch jede Menge Handarbeit bedeutet. Es ist uns daher Ehre und Verpflichtung zugleich, diese hervorragenden Weine vom **Weinfectum Bad Cannstatt** und von unserem Nachbarn, dem **Weingut Zaißerei** uns aus Verbundenheit nur Region **Kesselliebe Weine** vom **Weingut Wilhelm Kern** anzubieten:

Weißweine:

Cannstatter Zuckerle Riesling trocken, Weingut Zaißerei Stuttgart-Münster 0,75l Fl. 12,60 €
Ein Sommerwein mit feinen Zitrus- und Pfirsicharomen

Neckarkarpfen Cannstatter Riesling feinherb, Kesselliebe Weingut Wilhelm Kern 0,75l Fl. 14,70 €
Ein typischer Riesling aus der Steillage mit zupackender Säure mit feinherben Charakter

Grauer Burgunder Kabinett trocken, Weingut Zaißerei Stuttgart-Münster 0,75l Fl. 14,70 €
Der Duft erinnert an exotische Früchte wie Aprikosen und Ananas mit einer feinen Honignote

Sauvignon Blanc trocken, Weinfectum Stuttgart Bad Cannstatt 0,75l Fl. 18,90 €
Frischer Weißwein mit Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeeren und Holunder

Weißherbst:

Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst trocken, Weingut Zaißerei 0,75l Fl. 12,60 €
Elegant und feinfruchtig mit leichten Zitrus- und Kirscharomen

Turmrossle Weinsteige Rosé fruchtig, Kesselliebe Weingut Wilhelm Kern 0,75l Fl. 14,70 €
Ein feinfruchtiger Rosé mit blumigem Bukett und zartrosa Farbspiel

Rotweine:

Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken, Weingut Zaißerei Stuttgart-Münster 0,75l Fl. 12,60 €
Im Geschmack ausbalanciert und harmonisch trocken Feiner; an Sauerkirschen erinnernder Duft

Lemberger trocken, Weinfectum Stuttgart Bad Cannstatt 0,75l Fl. 14,70 €
Beeriger strukturierter Rotwein mit Aromen von Brombeeren, Johannisbeere und Kirsche

Samtrot Kabinett Cannstatter Berg, Weingut Zaißerei Stuttgart-Münster 0,75l Fl. 14,70 €
Im Geruch an Süßkirschen und Erdbeeren erinnernd und lieblich im Abgang

Travertin Rotwein trocken, Weinfectum Stuttgart Bad Cannstatt 0,75l Fl. 18,90 €
Ein Rotweincuvée im internationalen Stil mit Aromen von Kirsche, Brombeere und Tabak

Sekt / Secco:

Perlant Traubensaft verperlt alkoholfrei, Weingut Zaißerei Stuttgart-Münster 0,75l Fl. 12,60 €

Rosecco fruchtig, Weingut Zaißerei Stuttgart-Münster 0,75l Fl. 12,60 €

Rilling Sekt trocken aus der Kellerei Rilling in Stuttgart 0,75l Fl. 14,70 €

Blanc de Noir Secco, Weinfectum Stuttgart Bad Cannstatt 0,75l Fl. 18,90 €

2.12 GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränke berechnen wir nach Verbrauch zzgl. Service, Gläserpauschale und gesetzlicher MwSt. Alternativ kann gerne aus unseren folgenden Getränkepauschalen gewählt werden:

Getränkepauschale	Bis 4 Std.	Bis 6 Std.	Bis 8 Std.	Bis 10 Std.	Ab 12 Std.
Getränkepauschale 1 / Softdrinks Wasser still und medium, Homemade Lemonade	9,00 €	11,00 €	13,00 €	15,00 €	17,00 €
Getränkepauschale 2 / Softdrinks XL Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke	11,00 €	13,00 €	15,00 €	17,00 €	19,00 €
Getränkepauschale 3 / Bier & Wein Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Biere, Zaißerei Qualitätsweine	19,00 €	21,00 €	23,00€	25,00 €	27,00 €
Getränkepauschale 4 / Bier & Wein Empfang Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Biere, Zaißerei Qualitätsweine, Cider, Sekt & Secco	22,00 €	24,00 €	26,00 €	28,00 €	30,00 €
Getränkepauschale 5 / Bier & Wein Empfang XL Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Biere, Freie Weinauswahl, Cider, Sekt & Secco, 1 Aperitif Cocktails nach Wahl	25,00 €	27,00 €	29,00 €	31,00 €	33,00 €
Getränkepauschale 6 / Bier & Wein Empfang XXL Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard's Sun Iced Teas, Heißgetränke, Wunsch-Biere, Freie Weinauswahl oder Wunsch-Weine, Cider, Sekt & Secco, 1 Aperitif Cocktails nach Wahl	28,00 €	30,00 €	32,00 €	34,00 €	36,00 €



Getränkepauschale	Bis 4 Std.	Bis 6 Std.	Bis 8 Std.	Bis 10 Std.	Ab 12 Std.
Getränkepauschale 7 / Party Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard´s Sun Iced Teas, Heißgetränke, Biere, Zaißerei Qualitätsweine, Cider, Sekt & Secco, 2 Cocktails light & 2 Longdrinks nach Wahl für die Hälfte der Zeit	31,00 €	33,00 €-	35,00 €	37,00 €-	39,00 €
Getränkepauschale 8 / Party XL Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard´s Sun Iced Teas, Heißgetränke, Biere, Freie Weinauswahl, Cider, Sekt & Secco, 2 Cocktails light & 2 Longdrinks nach Wahl für die Hälfte der Zeit, 1 Cocktail light dauerhaft, 1 Shot-Runde nach dem Essen	34,00 €	36,00 €	38,00 €	40,00 €	42,00 €
Getränkepauschale 9 / Party XXL Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard´s Sun Iced Teas, Heißgetränke, Wunsch-Biere, Freie Weinauswahl oder Wunsch-Weine, Cider, Sekt & Secco, 5 verschiedene Aperitif Cocktails oder Longdrinks nach Wahl dauerhaft	37,00 €	39,00 €	41,00 €	43,00 €	45,00 €
Getränkepauschale 10 / Unlimited Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard´s Sun Iced Teas, Heißgetränke, Wunsch-Biere, Wunsch-Weine, Cider, Sekt & Secco, alle Longdrinks, Aperitif Cocktails & Shots	41,00 €	43,00 €	45,00 €	47,00 €	49,00 €
Getränkepauschale 11 / Unlimited XL Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard´s Sun Iced Teas, Heißgetränke, Wunsch-Biere, Wunsch-Weine, Cider, Sekt & Secco, alle Longdrinks, alle Cocktails & alle Shots	56,00 €	58,00 €	60,00 €	62,00 €	64,00 €
Getränkepauschale 12 / Unlimited XXL Wasser still und medium, Homemade Lemonade, Fritz-Getränke, Stuggi-Schorles, Richard´s Sun Iced Teas, Heißgetränke, Wunsch-Biere, Wunsch-Weine, Cider, Sekt & Secco, alle Longdrinks, alle Cocktails & alle Shots Extra Craft-Bier-Bar mit mind. 9 verschiedenen Craft-Bieren ODER Gin-Bar-Blue mit mind. 8 verschiedenen Gins und 4 verschiedenen Tonic Water ODER 2 verschiedene zusätzliche Fassbiere statt ausschließlich Flaschenbiere	71,00 €	73,00 €	75,00 €	77,00 €	79,00 €

Zusatzinfo

Getränkepauschale oder nach Verbrauch?

Generell gilt: es muss keine Getränkepauschale gebucht werden, Getränke können auch einzeln nach Verbrauch boniert und abgerechnet werden. Sollte keine unserer Getränkepauschalen passend sein, so erstellen wir gerne auch eine zusätzliche Getränkepauschale Spezial nach Kundenwunsch! Ob eine Getränkepauschale günstiger ist als nach Verbrauch hängt immer vom Konsum der Gäste ab.

Extra Pauschalen für Kinder & Jugendliche:

Für Kinder und Jugendliche von 5 – 16 Jahren kann die Getränkepauschale 1 oder 2 mit den Getränkepauschalen 3 – 12 für die Erwachsenen kombiniert werden. Kleinkinder / Babies bis 4 Jahre sind kostenfrei bei Buchung einer Getränkepauschale.

Definition Biere:

Alle oder eine Auswahl aus unseren ständigen Biersortiment unter der Rubrik „Bier“ auf Seite 50 (die besonderen Craft-Biere zählen nicht mit dazu)!

Definition Wunsch-Biere:

Die Riverhouse-Locations sind an keine Brauerei gebunden, sodass unsere Kunden auch andere Biersorten für Veranstaltungen sich bestellen und wünschen können (wie z.B. Bayerische Weißbiere, nordisch-friesische Biere, Biere aus dem Allgäu oder von der Alb usw.). Damit wir diese Wunschbiere als Bestandteil der Getränkepauschale inkludieren können, müssen diese von unserem Getränkehändler auf Kommission uns geliefert und wieder abgeholt werden können. Falls wir die Wunsch-Biere nur kaufen und nicht auf Kommission bekommen können, legen wir mit dem Kunden die zu bestellende Menge fest und der Kunde muss nach Veranstaltung den Restbestand zum Einkaufspreis abnehmen und mitnehmen.

Definition Zaißerei Qualitätsweine:

Alle oder eine Auswahl der Weine des benachbarten Weinguts Zaißerei unter der Rubrik Wein auf Seite 54.

Definition Freie Weinauswahl:

Alle oder eine Auswahl der Weine aus unserer gesamten Weinliste auf Seite 54 vom benachbarten Weingut Zaißerei www.zaißerei-weingut.de können auch noch andere Weine mit einem Einkaufspreis bis maximal Euro 10,- brutto pro Flasche für Veranstaltungen ausgewählt werden wie z.B. die berühmten Munus-Cuvée-Weine.

Definition Wunsch-Weine:

Die Riverhouse-Locations sind an keine Weingüter gebunden, sodass unsere Kunden auch andere Weine für Veranstaltungen sich bestellen und wünschen können (wie z.B. französische Bordeaux-Weine, italienische Primitivos usw.). Damit wir diese Wunschweine als Bestandteil der Getränkepauschale inkludieren können, müssen diese von unserem Getränkehändler auf Kommission uns geliefert und wieder abgeholt werden können. Falls wir die Wunsch-Weine nur kaufen und nicht auf Kommission bekommen können, legen wir mit dem Kunden die zu bestellende Menge fest und der Kunde muss nach Veranstaltung den Restbestand zum Einkaufspreis abnehmen und mitnehmen.

Eigene Getränke:

Eigene Getränke können im begrenzten Rahmen gegen ein Korkgeld mitgebracht werden. Falls nur Oma oder Opa eine Flasche Selbstgebrannten mit bringen verlangen wir dafür natürlich kein Korkgeld.

3. TAGUNGSPAKETE

Tagungspauschale ganztags

Location Miete für bis zu 9 Stunden
inkl. Mobiliar

Aufbau nach Wunsch

(U-Form, Stuhlkreis, Gruppenworkshop etc.)

Brezeln mit und ohne Butter,
Croissant und Obst am Vormittag

Flammkuchen mit Wunschbelag
(klassisch, scharf, vegetarisch, etc.)
zusätzlich mit Salatbowl

Oder

Als Mittagessen:

OMG-Burger mit 200 g Angus Beef,
Wild Salmon oder Falafel,
zusätzlich mit Fries und Cole Slaw

Kuchenschnitten und Obst am Nachmittag

Als Dauerflat:

Heißgetränke,
Wasser mit und ohne Kohlensäure,
Homemade Lemonade

Seminartechnik:

55 Zoll Screen, Metaplanwände, Flipchart,
Moderationskoffer etc.

Kostenfreie Parkmöglichkeiten vor Ort

Betreuung vor Ort

Tagungspauschale halbtags

Location Miete für bis zu 5 Stunden
inkl. Mobiliar

Aufbau nach Wunsch

(U-Form, Stuhlkreis, Gruppenworkshop etc.)

Brezeln mit und ohne Butter,
Croissant und Obst am Vormittag

Flammkuchen mit Wunschbelag
(klassisch, scharf, vegetarisch, etc.)
zusätzlich mit Salatbowl

Oder

Als Mittagessen:

OMG-Burger mit 200 g Angus Beef,
Wild Salmon oder Falafel,
zusätzlich mit Fries und Cole Slaw

Als Dauerflat:

Heißgetränke,
Wasser mit und ohne Kohlensäure,
Homemade Lemonade

Seminartechnik:

55 Zoll Screen, Metaplanwände, Flipchart,
Moderationskoffer etc.

Kostenfreie Parkmöglichkeiten vor Ort

Betreuung vor Ort

Bitte im Vorfeld Flammkuchenparty oder Burger-Party wählen!

(Am Veranstaltungstag findet die Abfrage, wer welchen Burger / Wunschbelag möchte, statt.)

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	79,00 €
50-74 Pers.	75,00 €
75-99 Pers.	72,00 €
Ab 100 Pers.	69,00 €

Anzahl der Personen	Preis p. P.
25-49 Pers.	69,00 €
50-74 Pers.	65,00 €
75-99 Pers.	62,00 €
Ab 100 Pers.	59,00 €

4. WEIHNACHTSFEIERN

Für die Vorweihnachtszeit und zum Jahresauftakt haben wir spezielle Pauschalen inkl. Essen, Getränke und Rahmenprogramme, wie z.B.

- ein umfangreiches **Raclette**-Arrangement
- ein besonderes **Käse-Fondue-Fass**-Arrangement
- unser **Smoked-Dream-Truthahn**-Arrangement
- ein **Winter-BBQ**-Arrangement

für Ihre Firma / Gruppe zusammengestellt. In diesen Pauschalen sind die Miet- und Nebenkosten der Locations, die Geschirrpauschalen und der Service bereits enthalten.

Fordern Sie hierzu unseren **Sonderprospekt COOL** an!



WEIHNACHTSFEIERN, JAHRESAUFTAKT UND WINTER-TEAM-EVENTS FÜR DIE REGION STUTTART

*Raclette-Arrangement * Käse-Fondue-Fass * Smoked Dreams * Winterolympiade
Winter-Turte * Winter-Schlitten * Eisstockschießen * Winter-BBQ * Lebkuchenhäusebau*

5. EVENTPAKETE

Wir machen Ihren Tag zu einem einzigartigen Erlebnis!

Lassen Sie sich von unserer **Vielfalt an Team-Events** begeistern und verbringen Sie einen **wunderschönen und unvergesslichen Tag** in den Stuttgarter Weinbergen und am Neckar mit den folgenden Programmpunkten:

- **Weinsafari** – Weinwanderung durch die Steinhalter Weinberge
- **Weinberg-Express** – Planwagenfahrt mit dem Traktor und Weingenuss
- **Schwaben-Olympiade** – testen Sie Ihre Schwaben Kenntnisse
- **Drachenboot-Event** – Rhythmus + Gleichklang gewinnen gegen pure Muskelkraft

Fordern Sie hierzu unseren **Sonderprospekt MOVE** an!



TEAMBUILDINGS, TEAM-EVENTS UND GRUPPENPROGRAMME FÜR DIE REGION STUTT GART

*Drachenboot-Events * Stadtführungen * Weinberg-Express * MitmachKrimis * GPS-Touren * Electric Drive Rallies
American BBQ-Parties * Kulinarische Streifzüge * Schwaben-Olympiaden * Weinsafaris * Schauspiel-führungen*

6. KONDITIONEN

Mietkosten

Riverhouse oder Riverbeach*

Miete pro Location, November - März, pro Tag:	€ 550,00
Miete pro Location, April + Oktober, pro Tag:	€ 750,00
Miete pro Location, Mai - September, pro Tag:	€ 950,00

Mietkosten Riverview-Weinberghaus*

Miete pro Location, November - März, pro Tag:	€ 350,00
Miete pro Location, April + Oktober, pro Tag:	€ 550,00
Miete pro Location, Mai - September, pro Tag:	€ 750,00

Bei Buchung von 2 Locations zum gleichen Termin bekommen Sie 20% Rabatt

Bei Buchung aller 3 Locations zum gleichen Termin bekommen Sie 30% Rabatt

*bei zusätzlicher Buchung eines unserer Eventprogramme Weinsafari, Schwaben-Olympiade, Drachenboot oder einer GPS Challenge mit mind. 25 Personen gibt es die folgenden Ermäßigungen auf die Mietkosten einer Location: 25% Rabatt bei Buchung von mind. 25 Personen ; 50% Rabatt bei Buchung von mind. 50 Personen
75% Rabatt bei Buchung von mind. 75 Personen & 100% Rabatt bei Buchung von mind. 100 Personen

Privatpersonen und Vereine aus Stuttgart-Münster und Stuttgart-Mühlhausen bekommen 50% Rabatt auf die Mietkosten der Locations außer an den Samstagen

Nebenkosten pro Location

Endreinigung 1 Location	175,00 €
Endreinigung 2 Locations	300,00 €
Ggf. Zwischenreinigung bei Mehrtagesveranstaltungen, pro Tag:	100,00 €
Heizkosten (falls benötigt), pro Tag:	100,00 €
Zusätzlicher Nebenraum (Kinderbetreuung, Künstler, Garderobe)	150,00 €

Fremdnutzungsgebühren

Küchennutzungsgebühr	25-50 Personen	500,00 €
	51-75 Personen	750,00 €
	76-100 Personen	1.000,00 €
Grillhütte		350,00 €
Riverview Küchennutzung inkl. Outdoor Küche		350,00 €

Korkgeld

Grundsätzlich werden alle Getränke von den Locations gestellt. Für spezielle eigene Weine, Spirituosen, Longdrinks & Cocktails wird ein Korkgeld zwischen **3,00 € - 19,00 € p. P.** in Rechnung gestellt.

Personalkosten (Berechnung nach effektivem Einsatz, pro Stunde)

Veranstaltungsleiter	34,50 €
Veranstaltungsplanung	34,50 €
Besprechungen mit dem Kunden im Vorfeld (z.B. Treffen nach Angebotsbesprechung und Annahme, Bestuhlungsplan, Aufbaubetreuung, Deko), Betreuung vor Ort	
Servicekraft (wir planen ca. pro 20-25 Teilnehmer eine Servicekraft)	27,50 €
Barkraft (wir planen ca. pro 20-25 Teilnehmer eine Barkraft)	27,50 €
Spülkraft (wir planen ca. pro 50 Teilnehmer eine Spülkraft)	23,50 €
Auf- und Abbau und Umbauhelfer (falls benötigt)	23,50 €

Material

Gesamtmobiliar (Tische, Stühle, Paletten Möbel, Liegestühle, Sitzkissen)
für den Innen- und Außenbereich im Mietpreis enthalten, sowie die Palmen im Riverhouse und Riverbeach.

Buffetpauschale: Geschirr- und Gläser pro Person	5,00 €
Menüpauschale: Geschirr- und Gläser pro Person	10,00 €
Maritime Grunddekoration (Treibholzkerzen, Muscheln), pro Tisch	10,00 €
Maritime Festdekoration (zusätzlich zur Grunddekoration: Tischläufer Bestecktaschen oder weiße Stoffservietten), pro Tisch	20,00 €
Fässer mit oder ohne Sektgestell für einen zusätzlichen Stehempfang, pro Fass	12,00 €
Steh Tisch	12,00 €
Stretch Hussen für Stehtische, Biertischhussen	15,00 €
Stuhl Husse	4,00 €
Tischdecken	15,00 €
Weißer Pavillon-Zelte 4,5 x 3 Meter, pro Stück	125,00 €
Getränke- und Essenskarten mit dem Firmenlogo (pauschal bis 20 Stück)	50,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie gegen Aufpreis runde Gala-Tische, Sitzwürfel (schwarz oder weiß), bunte XXXL-Sitzsäcke, Stehtischbrücken mit Barhockern, beleuchtete Gitterboxen u.v.m.

Technik

Kleine Kompaktbox mit AUX, USB, Bluetooth, pro Stück	100,00 €
DJ Set mit Pioneer DJM 900 NXS, 2er Set CDJ 2000 Nexus + Boxen und Verkabelung (nur für innen)	550,00 €
DJ inkl. Technik & zusätzlichen Lichteffekten für 5 Stunden	650,00 €
Jede weitere Stunde	100,00 €
Zusätzliche Ambiente-Beleuchtung für Fassade und Freibereich (8 Floor Spots pro Location)	150,00 €
Leuchtfeuer für die Neckarterrasse/Eingang Location (Pauschale 12 Stück)	120,00 €
Feuerschale inkl. Brennmaterial, pro Stück	75,00 €
Tontechniker pro Stunde	34,50 €
Fotograf, je nach Verfügbarkeit	800,00 - 1.500,00 €
Fotobox, Fotospiegel, Fotobully	600,00 - 1.200,00 €
Bühnenpodest für den Innenbereich 2 x 2 Meter	50,00 €
Beamer mit Leinwand	75,00 €
55 Zoll Screens / Monitore	75,00 €

Sonstiges

Nutzung Fahnenmast am Riverview Weinberghaus	15,00 €
Pinnwände, pro Stück	10,00 €
Moderationskoffer	15,00 €
Whiteboards, Staffeleien, Flipcharts etc.	10,00 €
Mobile Tuk-Tuk-Bar	150,00 €
Mobile Tiki-Bar	150,00 €
APE (als Infomobil, Cocktailbar, Hotdog-Mobil oder Kaffee-Station und mehr nutzbar)	250,00 €



Booking

Buchung der Locations und der Events bei

CT corporate travel & events Cool-Tours GmbH & Co. KG, Austraße 370, 70376 Stuttgart
Tel.: 0711-550422-444 Fax: 0711-550422-499 riverhouse@cool-tours.de



Riverhouse Locations



Riverhouse_Stuttgart