

# AmrheinEvens

Partyservice Homecooking Kochkurse

...vielfältig genießen

PREISE / INFOS: 2026 / 2027

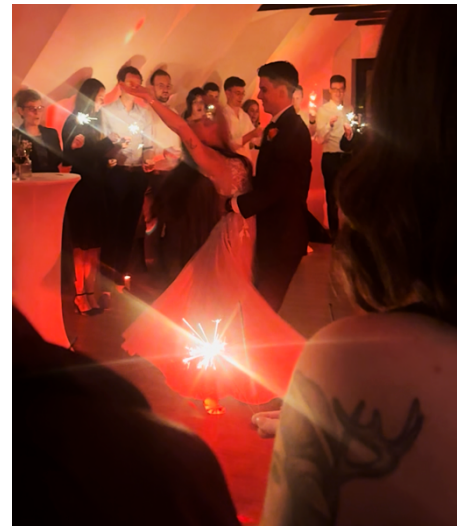
INSPIRATION





# DAS LEBEN VON DER SCHÖNSTEN SEITE ;-)

---



## Aus einem Anlass wird ein Event. Mit AmrheinEvents.

Ob 80 oder 800 Gäste : gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir kreative Ideen, die Ihr Produkt, Ihre Kommunikationsziele oder Sie selbst eindrucksvoll in Szene setzen und jeden Gast überraschen und begeistern werden. So wird aus Ihrem Anlass ein Ereignis mit unverwechselbarem Charakter, das für Gäste wie Gastgeber unvergesslich ist - jedes Mal einmalig !

## Professionelle Planung . Einfach gemacht.

Begeisterung ist das eine, sie entstehen lassen, das andere . Bei uns treffen Sie auf einen erfahrenen und professionellen Ansprechpartner der für Sie jederzeit verfügbar ist und immer den Überblick über Ihr Projekt behält.

Sollten Sie Ihre Hochzeit aus der Ferne planen schalten wir Sie per Whatsapp Video oder Facetime zu um alle Ihre Fragen schnell zu klären damit Sie weiterplanen können.

## Exzellenter Service seit mehr als 15 Jahren.

Je perfekter eine Veranstaltung ist, desto weniger drängt es sich auf. Alles scheint von alleine und unverkrampft abzulaufen, dabei behalten wir stets die Kosten mit absoluter Budgettreue im Blick. AE-Catering blickt mittlerweile auf hunderte Veranstaltungen im Privat und Geschäftsbereich zurück.

Wir investieren jedes Jahr in neue Technik und Ausstattung um Ihre Emotionen und Eindrücke in unvergessliche Erinnerungen zu zaubern. **Erinnerungen die bleiben. Ein Leben lang.**

# SIE HABEN DIE WAHL , WO



- persönliche Menübesprechung
- detaillierter Kostenvoranschlag
- Besichtigung der Möglichkeiten vor Ort
- keine Anfahrtspauschalen im Umkreis von 20km
- Mindestbestellmenge ab 20 Personen
- Menükarte mit Ihrem Bild , Getränken + Speisenfolge farbig bedruckt einmalig pauschal nur 25 €
- Teller und Besteck \*
  - ohne Endreinigung 2,00 €
  - mit Endreinigung 2,50 €
- Gläserpauschale nach Bedarf ermittelt
- Getränke b. Bedarf mitlieferbar
- Servicemitarbeiter vor Ort\*
  - Serviceleitung 40,00 €/h
  - Kellner/in 25,00 €/h
- Aufbau und Ausgabe Ihres bestellten Menüs immer im Preis kostenfrei inbegriffen.
- Kühlanhänger pauschal 100,00 €
- Sprinter klein pauschal 100,00 €
- Sprinter lang und hoch 130,00 €
- keine Vorkasse nötig
- zahlbar per Rechnung
- Lieferpreise national per Europalette
  - Europalette 100kg 75,00 € zzgl. 19%
  - HalbPalette 50kg 45,00 € zzgl. 19%

- persönliche Menübesprechung
- detaillierter Kostenvoranschlag
- Besichtigung der Möglichkeiten am Retz
- Menükarte mit Ihrem Bild , Getränken + Speisenfolge farbig bedruckt einmalig pauschal nur 25 €
- Luftaufnahmen Ihres Events in 4K 35 €
- Teller und Besteck im Preis enthalten
- Servicemitarbeiter vor Ort im Preis enthalten
- günstiger Mitternachtszuschlag 55,00 €/h
- keine Sperrstunde, keine Vorkasse
- perfekte Möglichkeit für freie Trauung
- viele Fotospots für tolle Bilder auf dem Gelände
- idyllisches Ambiente mit verschiedenen Areas
- modernste Veranstaltungstechnik
- Glasfaser Highspeed-Internet
- Aufbau und Ausgabe Ihres bestellten Menüs immer im Preis kostenfrei inbegriffen.
- Übernachtungsmöglichkeit mit Shuttleservice
- kein Tellergeld bei selbstgebackenem Kuchen
- Kuchenkühlhaus
- 100% barrierefrei ausgebaut
- Mietpreise :

dasRetz, Festsaal	200,00 €
dasRetz, Innenhof	200,00 €
dasRetz, Terrasse	50,00 €
dasRetz, Beduinenzelt	500,00 €

die Preise enthalten die Endreinigung der Flächen

**weitere Informationen finden Sie auf**

[www.amrheinevents.de / Downloads](http://www.amrheinevents.de/Downloads)

# SIE HABEN DIE WAHL , WAS

## Vorspeisen / kleine Gerichte

- Melonenschiffchen im Schinkenmantel je.....**1,50**
- Antipasti je.....**3,50**
- Gemischter Salat  
mit lauwarmen Lauchkuchen.....**5,10**
- Fischmousse und Meerrettichcreme an  
Salatbouquett.....**6,50**
- Gebackene Champignons mit Salat und  
Remouladensoße.....**6,50**
- Gebackener Ecken vom Camembert mit Preisel -  
beeren und kleinem Salat..... **6,50**
- Sommersalat mit Gemüseterrine  
und PreiselbeercremeFraiche.....**6,50**
- Vorspeisenteller individuell nach Ihrem Geschmack  
mit 4 Komponenten .....**8,00**
- Carpaccio von Lachs und Waller  
an Salatbouquett.....**7,50**
- Gebratene Scampis auf geröstetem  
Weißbrot und gemischtem Salat.....**7,50**
- Zarte Matjesfilets mariniert mit süßsaurem  
Rahm , Äpfeln und Zwiebelringen  
dazu Bratkartoffeln.....**7,50**
- Geflügelcocktail in leichter Currycreme mit  
frischen Früchten, Waldpilzen, Baguette.....**7,50**
- Geflügelcocktail in leichter Currycreme mit  
frischen Früchten, Waldpilzen, Baguette.....**7,50**
- Lachscarpaccio mit Zitronen-Olivenöl  
Parmesanspänen und Mehrkornbrot.....**7,00**
- Vittello Tonato .....**7,50**
- Quesadillas Taschen mit Grillkäse.....**5,50**
- Canapè – Packages, verschiedene Sorten.....**4,50**

## Snacks

- Currywurstsnack original Berlin  
frisch vor Ort gegrillt.....**4,50**  
( der perfekte Mitternachtssnack )
- Spanische Tapas  
Oliven , Kapernfrüchte, Tortillaecken,  
Datteln, Sardinen, sp. Hackbleischbällchen  
Paella, Chorizo, Gambas, .....**12,00**
- Wraps  
belegt nach Wunsch z.B  
Lachs/Meerrettich/Aufstrich.....**6,00**
- gefüllte Bagels  
belegt nach Wunsch z.B  
Gorgonzola/Birne/Pekannüsse.....**5,00**
- Englisches Teesandwich  
belegt nach Wunsch z.B  
Bacon/Ei/Gouda/Tomate/Salat/Majo  
.....**5,00**
- Spezial-Sandwiches  
z.B unser Clubsandwich  
Roastbeef, Tomate, Gewürzgurke,  
Chicoree/Remoulade/.....**8,50**
- hausgemachtes Jourgebäck  
verschiedene Sorten , Stück .....**1,50**
- Geschäumtes Bohnensüppchen  
mit hausgebeiztem Lachs.....**5,50**



STADT  
WÜRZBURG



MAIN  
SPESSART  
bunterleben

gut angebunden finden Sie und Ihre Gäste uns zwischen  
den beiden Landkreisen

## Suppen

- Leberknödelsuppe..... **5,50**
- Kraftbrühe  
mit fränkischem Brätstrudel..... **5,50**
- Kürbiscremesuppe\*  
mit Zimtcroustons..... **5,50**
- Tomatenrahmsuppe mit Basilikum  
und Mozzarellastreifen..... **5,50**
- Orangen-Karottensuppe..... **5,50**
- Meerrettichschaumsuppe..... **5,50**
- Pfannkuchenstreifensuppe..... **5,50**
- Brokkolirahmsuppe..... **5,00**
- Waldpilzsuppe..... **5,00**
- Apfelschaumsuppe mit Entenbrust.... **5,80**
- Maronenschaumsüppchen\*..... **5,50**
- Silvanerschaumsüppchen..... **5,50**
- Gartenkräuterrahmsuppe\* ..... **5,50**
- feine Kartoffelsuppe..... **5,50**
- Karotten-Ingwercremesuppe..... **5,50**
- Bärlauchrahmsüppchen\*  
mit Croutons..... **5,50**
- Geschäumtes Bohnensüppchen  
mit hausgebeiztem Lachs..... **5,50**

## Zwischengang/ Pasta

- Hausgemachte Nudeln mit geschmortem  
Gemüse und Tomatensoße..... **8,50**
- Allgäuer Käsespätzle  
mit geschmolzenen Zwiebeln..... **8,90**
- Nudeln mit Champignonrahmsauce..... **8,90**
- Kräuternudeln mit frischem Gemüse  
und pikanter Gorgonzolasauce..... **8,90**
- Nudeln mit Lachsstücken und Brokkoli-  
röschen an feiner Gartenkräutersoße..... **8,50**
- Hausgemachte Nudeln mit Garnelen,  
Ofentomaten und Kräutertomatensoße..... **8,50**
- Hausgemachte Ravioli mit Füllung  
nach Ihren Wünschen, in Salbeibutter  
oder mit feiner Soße..... **8,00**
- Wachtelbrüstchen am Spieß  
mit Dörripflaume und Polenta..... **9,50**
- Zanderfilet an Rieslingschaum  
und Sesamnudeln..... **10,50**
- Entenbrust an Selleriepüree und Jus..... **12,50**
- Hausgemachte Nudeln mit Garnelen,  
Ofentomaten und Kräutertomatensoße..... **10,50**

ODER

### Ein frisches Sorbet im Zwischengang !

**Wir bereiten im eigenen Eislabor Sorbets und  
Speiseeis selbst zu. Z.B Frankensektsorbet,  
Waldbeerensorbet, Flugmangosorbet  
Jede Kugel nur 90 Cent**

alle Preise verstehen sich in € pro Person/Stück inkl. der gesetzlichen MwSt.  
ab 20 Personen , \*saisonal bedingt verfügbar

## Salate

bunte Marktsalate, großer Salatteller mit:

- gebratenem mediterranem Mischgemüse.....6,90
- Sprossen und marinierten Champignons.....7,10
- Tranchen vom Lachs und Senf-Dillsoße.....7,10
- gebratenem Entenbrustfilet.....9,40
- gebratenen Scampis in Olivenöl  
und Kräuterbutter.....9,50
- pikanten Roastbeefscheiben.....9,90

INFO:

als Vorspeisenportion berechnen wir nur 50% des  
oben genannten Preises

- *kleiner gemischter Beilagensalat*.....4,50

dazu folgende Dressings zur Wahl

- *Dressing aus gekörntem Senf und Honig*
- *French-Dressing*
- *Balsamico Vinaigrette*
- *Sesamvinaigrette*
- *Hollundervinaigrette\**
- *Erdbeervinaigrette\**
- *Kräuter-Senf dressing*

• weitere Salate:

Griechischer Salat mit Feta, VitelloTonnato, Tomate-  
Mozzarella, Kartoffelsalat, Gurkensalat, CousCous,  
Schwedensalat, fränkischer Wurstsalat .....

## Fisch

- Fischteller  
Filets von Saibling und Lachs in eigenem Saft  
gegart auf hausgemachten Nudeln an Garten-  
Kräutersoße.....18,50
- Regenbogenforelle „fränkischer Art“  
gebratene Filets auf zartem Gemüse an feinem  
Rieslingschaum Sahnemeerrettich und Peter-  
silienkartoffeln.....18,80
- Gebratene Lachsforelle auf Kräuterreis  
Tomatenbutter, glasiertem Gemüse.....18,50
- Frisches Bachsaiblingsfilet im Kartoffel-  
mantel gebraten, auf Marktgemüse  
an feinem Rieslingschaum.....17,90
- Edelfischspieß an Rosmarin mit buntem Reis  
und Hummerschaum.....17,90
- Heißgeräuchertes Störfilet an Champagner-  
kraut und Rahmkartoffeln.....17,90
- Seezungenröllchen mit Lachsmousse an Kerbelrahm  
und Duftreis.....17,90
- Lachsfilet aus dem Kräuterdampf und Gemüse-  
risotto.....17,90
- Zanderfilet auf der Haut gebraten-  
mit Rosmarinkartoffeln und Tomatensugo.....17,90
- Doradenfilet am Zitronengras mit hausgemachten  
Nudeln und Silvanerschaum.....17,90



## Kalb

- Geschmorter Kalbstafelspitz  
mit hausgemachten Nudeln und Mischgemüse.... **17,90**
- Involtini  
mediterran gefüllte Kalbsröllchen an Gemüse-  
bouquet und Nudeln..... **18,50**
- Züricher Geschnetzeltes  
mit Reis und gemischtem Salat..... **18,90**
- Kalbsbraten mit Austernpilzen, Zucchini-  
gemüse, Roßmarinkartoffeln..... **18,90**
- Herzhaft gefüllte Kalbsbrust  
mit Semmeltaler und gemischtem Salat..... **18,90**
- geschmorte Semmerrolle vom Kalb  
mit Kartoffelgratin und geschmortem Gemüse..... **18,90**
- zarter Kalbsrücken  
mit Vanilleäpfeln, Spätzle und Wirsing..... **18,90**
- Osso Bucco mediterran mit Tagliatelle  
und Tomatenkräutersoße..... **18,90**
- Saltimbocca, kleine Kalbsschnitzel  
mit Salbeiblatt und Parmaschinken, Gnocchi..... **18,90**
- geschmorte Kalbsschulter, Kräuterschaumsoße  
Braunkappen und Spätzle..... **18,90**
- geschmorte Semmerrolle vom Kalb  
mit Kartoffelgratin und geschmortem Gemüse.... **18,90**
- kleine Kalbsschäufele  
mit Klößen und Rahmwirsing, Schmorsoße..... **18,90**

## ÜBER-NACHT-GAREN

Um Ihnen ein besonders zartes und saftiges Bratergebnis zu erzielen, garen wir unser Fleisch über Nacht bei schwacher Hitze mindestens 8 Stunden.

## Vom Schwein

- Saftiger Grillschinken  
mit Kartoffelsalat..... **15,50**
- Schweinshaxe mit bayrisch Kraut  
und Klößen..... **16,50**
- Schweinekrustenbraten  
mit hausgemachten Nudeln..... **16,90**
- Fränkisches Schäufele mit Blau-  
kraut und Klößen..... **16,20**
- Schwäbisches Filettöpfchen  
zartes Schweinefilet auf Eierspätzle  
mit Rahmpilzen und Emmentaler  
überbacken..... **19,20**
- Pikante Schweinefiletmedaillons  
in Tomatensoße mit Marktgemüse  
und Roßmarinkartoffeln..... **19,20**
- "Bierkutscher"  
zarte Schweinerückensteaks  
mit Zwiebeln, Paprika und Salami  
auf Bratkartoffeln mit Emmentaler  
überbacken..... **18,60**
- Schweinefilet vor Ort tranchiert  
Beilagen nach Wahl..... **19,00**
- Schweinelendchen im Speckmantel  
mit Bratensoße Brokkoliröschen  
und hausgemachten Nudeln..... **19,20**
- Kräuterrollbraten mit  
Kartoffelgratin und Klößen..... **18,00**
- Schnitzel Wiener Art  
mit Bratkartoffeln/Kroketten..... **17,00**
- Schweinerücken Mailänder Art  
in der Parmesanhülle u. Tagliatelle.. **17,00**
- Filet im Kräutermantel  
mit Rosmarinkartoffeln und Soße.... **19,00**

## Rind

- Rindergulasch mit Klößen.....**15,90**
- Rinderschmorbraten in Rahmsauce,  
dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln..**16,00**
- Rinderrouladen ( klassisch)  
mit Blaukraut und Kartoffelpüree.....**18,90**
- Burgunderbraten  
mit Klößen und Gemüse.....**18,00**
- Zarter Rostbraten mit geschmelzten  
Zwiebeln und Bratkartoffeln.....**19,50**
- Pfefferlende mit rosa Pfefferkörnern  
Cognacrahm dazu Rösti.....**19,50**
- Filetspieß ( Rind+Schwein) mit gebratenem  
Gemüse, Zaziki und Reis.....**19,50**
- Rinderfilet mit Selleriepüree  
und Mischgemüse  
dazu glasierte Trockenfrüchte.....**21,90**

## Geflügel

- Gebratene Putenbrust mit Tomaten-  
kräutersoße und Parmesanspänen da-  
zu Nudeln..... **16,50**
- Lackierte Entenbrust mit glasierten  
Kirschen, Lauchgemüse und Rösti.....**17,50**
- Hähnchenbrust im Sesammantel gebraten  
Austernpilze, Gemüsestreifen.....**17,50**
- gefüllte Poulardenbrust mit Gnocchi  
und Wok Gemüse, CurryKokosSoße.....**17,50**
- Putenrollbraten individuell gefüllt  
und Mischgemüse, Geflügelrahmsauce.....**17,50**
- \*Fasanenbrust „Winzerinnenart“  
mit Speck und glasierten Trauben  
dazu Ananaskraut , Kartoffelpüree.....**19,50**

## Lamm

- Lammfrikadellen pikant gewürzt  
mit Kartoffelsalat.....**15,50**
- Lammschäufele mit Kartoffelklößen  
und Speckrosenkohl.....**16,50**
- Lammrücken mit gebratenem  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln.....**18,90**
- Gratiniertes Lammfilet  
an Ratatouille-Gemüse  
und Kartoffelgratin.....**18,90**

## Wild

- Rehulasch mit Speckrosenkohl,  
Spätzle und Preiselbeeren.....**17,50**  
**auch als Wildgulasch möglich**
- Rehfilet im Pilzmantel mit handge-  
schabten Spätzle und glasierten  
Früchten.....**19,50**
- Rehroulade mit Walnuß-Pilzfüllung  
dazu Rahmwirsing, Semmeltaler  
und Kirsch-Thymiankonfit.....**19,50**
- \*Wildhasenkeule an Rotweinglacee  
mit Kartoffelklößen und Blaukraut.....**19,50**
- \*Wildhasenrücken auf gebratenem Ge-  
müse mit Schupfnudeln.....**19,50**
- \*Wildhasenfilets an Rahmwirsing  
mit gebratenen Apfelspalten  
und Johannisbeergelee  
dazu Spätzle.....**19,50**
- kleine Hirschsteaks mit Pfifferlingen  
dazu Wild-Johannisbeerenjus, Rösti.....**19,50**



# Desserts

*Wir führen Milchspeiseeis und Sorbets aus eigener Produktion  
neben den gängigen Sorten stellen wir auch unterschiedlichste Geschmacksvariationen her*

Fragen Sie nach Ihrer individuellen Sorte!

**pro Kugel 0,90 €**

**- Im Deko Glas -  
verzehrfertig & ausgarniert  
je 4,00 €**

- Mousse au Chocolate
- Vanille – Kirsch Dessert
- Panna Cotta mit Erdbeerspiegel
- Creme vom fränkischen Silvaner  
mit frischem Basilikum
- Vanillemilchreis  
mit marinierten Früchten
- Schokoladenparfait mit roter Grütze
- bayrischCreme mit Waldbeeren
- Joghurtcreme mit Flugmango
- Sauerrahmmousse mit Heidelbeeren
- Sorbeetvariation  
4 verschiedene Fruchtarten
- Creme Brulee versch. Sorten  
Tonkabohne, Nougat, Zimt, Waldmeister ...
- Aprikosentörtchen mit Rosmarinaprikosen
- Kürbiskernparfait
- Obstsalat mit Joghurteis
- Joghurtcreme mit Beerenragout
- Pfirsichtart  
mit GrandMarnier Parfait
- Passionsfrucht Pie

**- Auf dem Teller -  
verzehrfertig & ausgarniert**

- Glasierte Crepes mit Pfirsich-  
spalten und Mandeleis.....**6,90**
- Apfeltarte mit Vanilleeis.....**6,90**
- Krokantparfait  
mit glasierter Gewürzbirne.....**6,20**
- Creme Brulee  
mit \*Rotweinzwetschgen.....**6,20**
- ΔHalbflüssiger Schokokuchen  
mit Zitronen-Thymianeis.....**7,50**
- ΔDessertteller  
fünf Komponenten z.B.  
1. Aprikosentarte  
2. Schokokuchen  
3. Ricotta-Orangenterrine  
4. Fruchtsorbet  
5. Parfait.....**9,50**
- Hausgemachter Apfel-, Kirschstrudel  
mit Vanillesoße.....**7,90**
- marinierter Fruchtsalat mit exotischen  
Früchten in Maracujasaft.....**6,80**
- Fleuron mit Früchten nach Wahl  
dazu hausgemachtes Eis.....**6,80**
- hausgemachte Kuchen und Torten aus  
eigener Produktion.....**4,50**

# Buffet / Vorschläge

- Schweinekrustenbraten mit Klößen und gemischtem Salat
- Kross gebratenes Saiblingsfilet mit Kartoffel-Kräutersalat
- Vanille Creme Brulee mit glasierten Kirschen

**21,50 p.Person**

- Tomatenrahmsuppe mit Mozzarellastreifen und frischem Basilikum
- Pikante Schweinefiletmedaillons in Tomatensoße, dazu Gemüse und Roßmarinkartoffeln
- Fischragout mit Zucchini und Reis
- Gemüsestrudel dazu Kräutersoße
- Eisauswahl eigene Produktion

**25,50 p.Person**

- Tomaten Mozzarella Salat
- Verschiedene Wurstsorten
- Verschiedene Käsesorten
- Marinierte Pilze
- Honigmelone mit italienischem Schinken
- Shrimpscocktail
- Matjesfilets nach Hausfrauenart
- Gemischter Salat mit Dressing
- Brotkorb und Butter

Apfeltarte mit Vanilleeis

Beeren-Joghurtterrine

**28,50 p.Person**

- Verschiedene Wurstsorten
- Verschiedene Käsesorten
- Bauernsalat
- Gemischter Salat mit Dressing
- Lachs (hausgebeizt) mit Senf-Dill Soße
- Forelle (selbstgeräuchert) m. Sahnemeerrettich
- Brotkorb und Butter
- Obstsalat mit Joghurteis

**22,80 p.Person**

# Buffet / Vorschläge

## Ab 30 Personen

- Großer bunter Salat, dazu extra gereicht:
  - Gebratene Sprossen,, Nüsse
  - Marinierte Champignons
  - Gebeizter Lachs
  - Zweierlei Dressings
  - Kräuterquark
- Schinken-Käsestrudel
- Lachs-Frischkäsestrudel
- Fischspieße an Roßmarinzweig, Hummerbutter und Reis
- Tafelspitz in Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
- Hausgemachte Nudeln in Tomatensugo und Ratatouille dazu Parmesanspäne
- Gemischter Brotkorb und zweierlei Butter
- Hausgmachter Apfelstrudel mit Vanillesoße und Eis
- Fruchtsalat mit Sauerrahmeis
- Crepes mit glasierten Beeren

**42,00**

## Ab 30 Personen

- Gemischte Salatauswahl
  - Zweierlei Dressings
- Antipastiauswahl
- Honigmelone mit italienischem Schinken
- Tomate-Mozzarellaspieße
- Lauwarme Lauchquiche
- Lachsfilet in Weißwein pochiert, dazu Fischsoße und Kräuternudeln
- Putengeschnitztes in Curryrahm mit gebackener Ananas und Reis
- Rinderfiletturnedos, Kartoffelgratin und Brokkoligemüse
- Vanillecreme Brulee
- Krokantparfait mit Gewürzbirne
- Eisauswahl
- Kirschstrudel mit Buttermilcheis

**45,50**

*Natürlich können Sie sich Ihr Menü völlig individuell aus allen Komponenten dieser umfangreichen Gesamtkarte zusammenstellen. Wir kalkulieren einen exakten Kostenvoranschlag und freuen uns auf Ihre Anfrage ;-)*

Gebackener Camembert  
an Salatbouquet mit  
Preiselbeeren

x x x

Nürnberger Rostbratwürste  
mit Kartoffelsalat

x x x

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanillesoße

**21,90**

Carpaccio von Lachs und Stör  
mit Limettenvinaigrette an  
Sommersalat

x x x

Duo vom Schweinefilet  
Senfkräuterkruste / Roulade  
an Tomatenrisotto

x x x

Marzipan-Honigmousse  
an glasierten Saftorangen

**24,90**

Sommersalat mit pochierten Seeteufel-Zander-  
Röllchen, Schalottenbutter und Bauernbaguette

x x x

\*Bärlauchrahmsüppchen

x x x

\*Sorbet vom Mallorcinischen Weinbergspfirsich  
mit frischem Basilikum

x x x

Rehfilet im Pilzmantel  
und gebratenes Gemüse dazu handgeschabte  
Spätzle,  
Preiselbeeren und glasierte Früchte

x x x

Dessertteller

**69,50**

Orangen-Karottensuppe

x x x

Dorade in der Zitruskruste  
auf Risotto

x x x

Geschmorter Kalbstafelspitz,  
mit glasiertem Gemüse  
und Meerrettichkartoffeln

x x x

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Zitronen -Thymianeis

**39,90**



Brätstrudelsuppe

x x x

Schweinekrustenbraten mit dunklem Bier  
übergossen, bayrisch Kraut und Klößen

x x x

Bayrisch Crème mit glasierten Beeren

**21,90**

Insalata „Frutti di Mare“

Antipasti Gemüse

Rucolasalat, Pinienkerne,

Parmesanspäne, Ligurisches Olivenöl

Salat Caprese, Tomaten,

Büffelmozzarella, Basilikum fleur de Sel

x x x

Vitello Tonnato, Thunfisch gegrillt

Parmaschinken, Melone

Mini Piccata „Milanese“

Tomatenkompott

Italienische Brotauswahl,

Butter mild gesalzen, Olivenöl

x x x

italienische Käseauswahl, Feigen

Panna Cotta, rote Beeren

Amaraetto-Orangensalat

**42,90**

Barbecue Grillbuffet

x x x

vor Ort frisch gegrillt

Fisch, Fleisch , Geflügel

dazu Beilagen, Salate und Soßen

**22,90**

Auswahl an heimischen Räucherfischen

Sahne-Preiselbeer-Meerrettich

Schinken&Wurstvariation

Fassgurken, Radieserl

X x x x

Mini-Wiener-Schnitzel

Mini-Kalbsfleischpflanzerl

Roastbeef

Backhendl, Kartoffelsalat

Bayrischer Krautsalat

Obazda, rote Zwiebel

x x x

Bayrisch Creme, frische Beeren

oder

Apfelstrudel, Vanillesoße

X x x

Brezn, Malzbrot, Landbutter

**38,90**

unsere „ Bayerischen Tapas “

X x x x

Mini Kalbspflanzerl, Kartoffel-Gurken-  
Salat

Würfel von der gesurten Schweinshaxe  
mit Sauerkraut

Kleine Semmel mit Leberkäse, Senf

Weißwurstscheibe gebacken,  
Hausmachersenf

Schweinswürstl im Teigmantel

Räuchersaibling auf Reiberdatschi  
Obadza im Breznmantel, Radieserl

Tegernseer Bergkäse, Frischkäse, Gurke

**31,00**

## - Ihr Veranstaltungsplan -

Bezeichnung der Veranstaltung	Wochentag	Datum
Auftraggeber / Rechnungsanschrift	Zeit von:	Zeit bis:
	Raum, Location:	Personenzahl
	Zubehör für Ihre Veranstaltung finden Sie auf: <a href="http://amrheinevents.de/Downloads">amrheinevents.de/Downloads</a> <b>NEU ! Ab 2025 RETZ_BOX , Fotobox mit Profi Fotoflat für 200 €</b>	
Tel. / Handy :		

**Hier können Sie Ihr Event selbst planen !**

*Z.B. : Wo soll die Trauung stattfinden , Sektempfang , Canapes, Kaffee & Kuchen , Vorspeise, Zwischengericht , Hauptgang, Desserts, Mitternachtssnack, Frühstück*

**Uhrzeit ca.**

**Running Plan – Ablaufzeiten der einzelnen Programmpunkte**

Sonstiges wie z.B :  
Menükarte , Vegetarier, Allergien, Kinderessen, Stuhlhussen, Drohnenbilder, Fotobox, Feuerschale

**Hinweise :** nach Zusendung des Eventplaners blockieren wir Ihren **Wunschtermin 5 Tage**  
**nach Rückgabe** des unterschriebenen Kostenvoranschlages erhalten Sie die  
**verbindliche Buchungsbestätigung per E-Mail**