



...vielfältig genießen

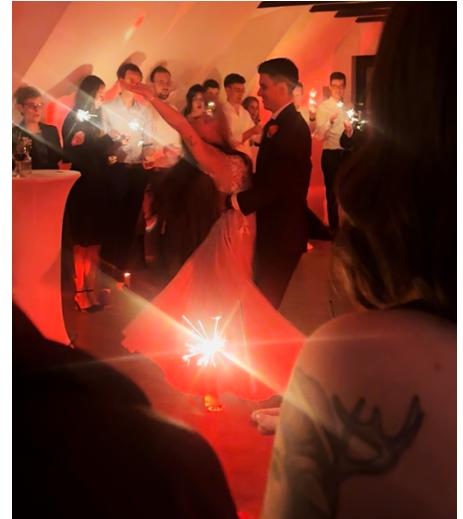


PREISE / INFOS: 2026 / 2027

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.

Exzenter 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

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 Salatbouquet..... 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 Preiselbeercreme Fraiche..... 6,50
- Vorspeisenteller individuell nach Ihrem Geschmack mit 4 Komponenten 8,00
- Carpaccio von Lachs und Waller an Salatbouquet..... 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 Paela, 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 Zimtcrotons 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 Brokkoliröschen 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 Dörrpflaume und Polenta 9,50
- Zanderfilet an Rieslingschaum und Sesamnudeln 10,50
- Entenbrust an Selleriepuree 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 , *saisonale 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-Senfdressing*
- weitere Salate:
Griechischer Salat mit Feta, Vitello Tonnato, 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 Petersilienkartoffeln.....18,80
- Gebratene Lachsforelle auf Kräuterreis Tomatenbutter, glasiertem Gemüse.....18,50
- Frisches Bachsaiblingsfilet im Kartoffelmantel gebraten, auf Marktgemüse an feinem Rieslingschaum.....17,90
- Edelfischspieß an Rosmarin mit buntem Reis und Hummerschaum.....17,90
- Heißgeräuchertes Störfilet an Champagnerkraut und Rahmkartoffeln.....17,90
- Seezungenröllchen mit Lachsmousse an Kerbelrahm und Duftreis.....17,90
- Lachsfilet aus dem Kräuter dampf 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 Gemüsebouquet und Nudeln..... **18,50**
- Züricher Geschnetzeltes mit Reis und gemischem Salat..... **18,90**
- Kalbsbraten mit Austernpilzen, Zucchini-gemüse, Roßmarinkartoffeln..... **18,90**
- Herzhaft gefüllte Kalbsbrust mit Semmeltaler und gemischem 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**

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**

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.

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

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

- Filetspieß (Rind+Schwein) mit gebratenem Gemüse, Zaziki und Reis.....19,50
- Rinderfilet mit Selleriepüree und Mischgemüse dazu glasierte Trockenfrüchte.....21,90

- Rehgulasch mit Speckrosenkohl, Spätzle und Preiselbeeren.....17,50
auch als Wildgulasch möglich
- Rehfilet im Pilzmantel mit handgeschabten Spätzle und glasierten Früchten.....19,50

Geflügel

- Gebratene Putenbrust mit Tomatenkräutersoße und Parmesanspänen dazu Nudeln.....16,50
- Lackierte Entenbrust mit glasierten Kirschen, Lauchgemüse und Rösti.....17,50
- Hähnchenbrust im Sesammantel gebraten Austernpilze, Gemüestreifen.....17,50
- gefüllte Pouladenbrust mit Gnocchi und Wok Gemüse, CurryKokosSoße.....17,50
- Putenrollbraten individuell gefüllt und Mischgemüse, Geflügelrahmsoße.....17,50
- *Fasanenbrust „Winzerinnenart“ mit Speck und glasierten Trauben dazu Ananaskraut , Kartoffelpüree.....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 Gemüse 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 Grüze
- bayrischCreme mit Waldbeeren
- Joghurtcreme mit Flugmango
- Sauerrahmmousse mit Heidelbeeren
- Sorbeetvariation 4 verschiedene Fruchtsorten
- Creme Brulee versch. Sorten Tonkabohne, Nougat, Zimt, Waldmeister ...
- Aprikosentörtchen mit Rosmarinaprikosen
- Kürbiskernparfait
- Obstsalat mit Joghurteis
- Joghurtcreme mit Beerengragout
- Pfirsichtartin mit GrandMarnier Parfait
- Passionsfrucht Pie

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

- Glasierte Crepes mit Pfirsichspalten und Mandeleis..... **6,90**
- Apfeltarte mit Vanilleeis..... **6,90**
- Krokantparfait mit glasierter Gewürzbirne..... **6,20**
- Creme Brulee mit *Rotweinzwetschgen..... **6,20**
- Δ Halbflüssiger Schokokuchen mit Zitronen-Thymianeis..... **7,50**
- Δ Dessertteller fünf Komponenten z.B
 1. Aprikosentarte
 2. Schokokuchen
 3. Ricotta-Orangenterrine
 4. Fruchtsorbet
 5. Parfait..... **9,50**
- Hausgemachter Apfel-, Kirschstrudel mit Vanillesoße..... **7,90**
- marinerter 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 Saltat 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
- Hausgemachter 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
- Putengeschnezeltes in Curryrahm mit gebackener Ananas und Reis
- Rinderfiletturnados, Kartoffelgratin und Brokkoligemüse
- Vanillecreme Brûlée
- 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 Weinbergpfirsich
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	Auswahl an heimischen Räucherfischen Sahne-Preiselbeer-Meerrettich Schinken&Wurstvariation Fassgurken, Radieserl
Schweinekrustenbraten mit dunklem Bier übergossen, bayrisch Kraut und Klößen	x x x	X x x x
Bayrisch Crème mit glasierten Beeren		Mini-Wiener-Schnitzel Mini-Kalbsfleischpflanzerl Roastbeef Backhendl, Kartoffelsalat Bayrischer Krautsalat Obazda, rote Zwiebel
21,90		x x x
Insalata „Frutti di Mare“ Antipasti Gemüse Rucolasalat, Pinienkerne, Parmesanspäne, Ligurisches Olivenöl Salat Caprese, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum fleur de Sel	x x x	Bayrisch Creme, frische Beeren oder Apfelstrudel, Vanillesoße
Vitello Tonnato, Thunfisch gegrillt Parmaschinken, Melone Mini Piccatta „Milanese“ Tomatenkompott Italienische Brotauswahl, Butter mild gesalzen, Olivenöl		X x x
		Brezn, Malzbrot, Landbutter
38,90		
italienische Käseauswahl, Feigen Panna Cotta, rote Beeren Amaraetto-Orangensalat	x x x	unsere „Bayerischen Tapas“
42,90		X x x x Mini Kalbsflanzerl, Kartoffel-Gurken-Salat
Barbecue Grillbuffet	x x x	Würfel von der gesurten Schweinshaxe mit Sauerkraut
vor Ort frisch gegrillt		Kleine Semmel mit Leberkäse, Senf
Fisch, Fleisch , Geflügel		Weißwurstscheibe gebacken, Hausmachersenf
dazu Beilagen, Salate und Soßen		Schweinswürstl im Teigmantel
22,90		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
Tel. / Handy :	Zubehör für Ihre Veranstaltung finden Sie auf: amrheinevents.de/Downloads NEU ! Ab 2025 RETZ_BOX , Fotobox mit Profi Fotoflat für 200 €	

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 Programm punkte

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