



#BANKETTMAPPE

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung mit unserer Betreuung – in unseren Räumlichkeiten oder Ihrer Wunschlocation.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unterschiedliche Speisenvorschläge, sowie weitere Hinweise für Ihren Anlass.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass diese Vorschläge Ihnen einen ersten Eindruck über unser vielfältiges Angebot vermitteln sollen. Speziell bei den Menü- und Büffetvorschlägen ist selbstverständlich noch vieles mehr möglich. Gerne beraten wir Sie und passen uns an Ihre Wünsche und Budgetvorstellungen entsprechend an.

Wir würden uns freuen, wenn unsere Vorschläge Lust und Interesse an einer Feierlichkeit bei Ihnen geweckt haben. Gerne laden wir Sie auf ein persönliches Gespräch in Watt's ein.

Sollten Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, melden Sie sich gerne innerhalb unserer Öffnungszeiten bei Frau Schonert oder Herrn Stanis.

Unter 07243 | 714 2000 oder per mail an info@watts.de sind wir für Sie erreichbar.

Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören.

Herzliche Grüße

Ihr Watt's Team 



#CATERING

Je nach Art und Anlass Ihrer Veranstaltung bieten wir unser Catering in verschiedenen Ausführungen an: in unseren Räumlichkeiten, in der Buhlschen Mühle sowie in der Location Ihrer Wahl. Ferner unterscheiden wir in der Art der Betreuung unter Vollservice und Teilservice. Unser Vollservice-Catering beinhaltet die komplette Speisen- & Getränkebetreuung. Bei unserem Teilservice-Catering hingegen können Sie die Getränke direkt mit dem Getränkehändler Ihrer Wahl abrechnen. Gerne vermitteln wir einen Kontakt mit unserem Partner vor Ort. Alternativ zu diesen Angeboten können Sie sich auch nur die Speisen für Ihren Event liefern lassen. So bleiben Sie maximal flexibel.

Für die Ausführung des von Ihnen gewünschten Formats erlauben wir uns folgende Personalkostengestaltung pro Mitarbeiter und angefangener Stunde:

Mitarbeiterstunde	50,00 EUR
Ab 22:00 Uhr bis 03:00 Uhr	65,00 EUR
Ab 03:00 Uhr (nur Catering)	95,00 EUR
Aufräumpauschale	150,00 EUR

Bei Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten der Watt's Brasserie werden innerhalb der Öffnungszeiten keine Mitarbeiterstunden berechnet. Außerhalb dieser gelten die oben stehenden Stundensätze. Aufbau und Eindecken werden nach tatsächlichem Aufwand berechnet, Mitarbeiterstunden berechnen wir pro angefangener Stunde.

#WATT'S EXKLUSIV

Die Watt's Brasserie ist auch als Eventlocation in Teilen oder gesamt exklusiv buchbar. Dies gilt auf Nachfrage und nach Verfügbarkeit und wird mit einem jeweiligen Mindestumsatz kalkuliert. Sollte dieser nicht erreicht werden, wird die Differenz durch eine Raummiete ausgewiesen. Externe Dienstleistungen fallen nicht unter die Kalkulation für den Mindestumsatz.

Private Dining Weiße Dame I.OG	ab 2.000,00 EUR
Private Dining gesamt I.OG	ab 2.500,00 EUR
Kaminzimmer	ab 1.500,00 EUR
Wintergarten	ab 6.500,00 EUR
Wintergarten Kaminzimmer	ab 8.000,00 EUR
Wintergarten Kaminzimmer Kleine Brasserie	ab 9.000,00 EUR
Watt's Brasserie gesamt Winter	ab 12.000,00 EUR
Watt's Brasserie gesamt Sommer inkl. Innenhof	ab 14.000,00 EUR



#ZUBEHÖR

Gedeckpreis

Selbstverständlich können Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen. Wir erlauben uns, für unsere Serviceleistung, Ihnen pro Gast einen Gedeckpreis von 5,00 EUR zu berechnen. Sehr gerne kühlen wir Ihre Hochzeitstorte pauschal für 30,00 EUR ein. Für alle weiteren Kuchen erlauben wir uns, Ihnen eine Kühlpauschale von 10,00 EUR zu berechnen.

Menü | Buffetkarte

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch Menü oder Buffetkarten, dafür erlauben wir uns, Ihnen pro Karte 3,50 EUR zu berechnen.

Korkgeld

Gerne können Sie für Ihre Veranstaltung Ihre eigenen Weine mitbringen. Hierfür berechnen wir ein Korkgeld von 25,00 EUR pro mitgebrachter 0,75l. Flasche.

Stofftischdecken

Unsere Brasserietische decken wir klassisch mit weißen Stoffservietten ein. Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich eine Stofftischdecke in weiß an. Die Bereitstellung berechnen wir nach Menge und Aufwand zu je 15,00 EUR pro Stück. Bitte beachten Sie, dass bei aufgelegten Tischdecken das Abbrennen von Wunderkerzen nicht gestattet ist.

Mehrwertsteuer

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen und Preislisten beinhalten die aktuell gültige Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



BÜFFET N°1

45,00 EUR

Badisches Salatbuffet:

Rohkostsalate bestehend aus

Kartoffel | Gurken | Rote Bete | Karotte | Sellerie

Blattsalate | Zweierlei Dressings

Dinkel- Maisbrot | Quark | Butter

Ochsenbacke vom heimischen Weiderind | Schmorsauce

Maispoularde | Wurzelgemüse | Linsen

Schwarzwälder Forellenfilet | Rahmwirsing

Spätzle | Kräuterkartoffeln | Polenta

-

Dessertvariation im Glas | 3 Sorten Vorauswahl | 3 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß

Panna Cotta

Schwarzwaldcrème

Joghurt-Limetten-Mousse

Apfelstrudel | Vanillesauce

Beerengrütze

Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte



BÜFFET N°II

50,00 EUR

Albtäler Schinkenauswahl | Melone
Fleischküchle | BBQ-Sauce | Rote Zwiebeln
Räucherfischvariation | Senf-Dill-Sauce | Meerrettich
Bauernsalat | Fetakäse | Oliven
Mediterranes Schmorgemüse | Knoblauch | Rosmarin
Kalbstafelspitz | Thunfisch | Riesenkapern
Cherrytomate | Babymozzarella | Pesto
Pflücksalat | Parmesan | Kresse Zweierlei Dressings
Watt's Baguette | Minibrötchen | Butter

-

Saltimbocca von der Hähnchenbrust | Salbeijus
Bürgermeister vom Rind 30h | Rotweinsauce
Heilbutt | Currysauce
Gemüseauswahl aus der Region | Geschmorte Rosmarinkartoffeln | Pappardelle

-

Dessertvariation im Glas | 3 Sorten Vorauswahl | 3 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwaldcrème
Crème Brûlée
Joghurt-Limetten-Mousse
Apfelstrudel | Vanillesauce
Beerengrütze
Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte



BÜFFET N°III

55,00 EUR

Strauchtomate | Burrata | Basilikum
Garnelen | Knoblauchsauce
Tatar | Lachsforelle | Avocado
Graved Lachs | Dill-Senf-Sauce
Salami | Bayonneschinken | Oliven
Entenbrust | Le Puy Linsen | Alter Balsamico
Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Oregano
Pflücksalat | Parmesan
Rohkostsalate: Karotte | Gurke | Sellerie | Rote Bete
Watt's Baguette | Minibrötchen | Butter

-

Roastbeef | Rotweinsauce
Dorade | Safransauce
Gemüse Cous-Cous | Curry-Joghurt
Ratatouille | Pasta | Gratin | Knödelscheiben

-

Dessertvariation im Glas | 4 Sorten Vorauswahl | 3 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwaldcrème
Grießflammerie
Crème Brûlée
Joghurt-Limetten-Mousse
Moelleux au chocolat | Vanillesauce
Beerengrütze
Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte

Watt's

BRASSERIE & BAR

BÜFFET N°IV

59,00 EUR

Roastbeef | Gurke | Sauce Tatar
Parma Schinken | Wildschweinsalami | Prosciutto Crudo
Karottensticks sous-vide | Orange | Sesam
Gefüllte Antipasti | Frischkäse | Knoblauch
Flusskrebse | Whisky-Cocktailsauce
Marinierter Schafskäse | Oliven | Peperoni
Pastasalat | getrocknete Tomaten | Basilikum
Cherrytomate | Babymozzarella | Pesto
Pflücksalat | Parmesan | Zweierlei Dressings
Fischvariation: Lachsmedaillon | Geräucherte Makrele |
Räucherlachschrêpinette | Sauer eingelegte Sardellen | Fischterrine
Watt's Baguette | Minibrötchen | Butter

-

Kalbsrücken tranchiert | Pommery-Senfsauce | Rotweinjus
Lachsmedaillons | Garnele | Pinot blanc-Sauce
Steinpilz-Gnocchi | Tomaten-Basilikum-Butter
Gemüseauswahl aus der Region | Spätzle | Gratin | Basmati-Reis

-

Dessertvariation im Glas | 4 Sorten Vorauswahl | 3 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwaldcrème
Grießflammerie
Crème Brûlée
Joghurt-Limetten-Mousse
Moelleux au chocolat | Vanillesauce
Beerengrütze
Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte



BRASSERIE & BAR

VORSPEISEN

Rote Bete Ziegenkäse Sherry-Walnuss-Dressing	14,90 EUR
Büffelmozzarella Aromatomate Vanille Basilikum	15,90 EUR
Gebeizter Lachs Gin mare Senf- Dillsauce Fenchel	16,90 EUR
Kalbstafelspitz Thunfisch Kapernäpfel	17,90 EUR
Brasserie-Vorspeisenteller	18,90 EUR
Rinderfilet- Tartar Wildkräuter Wachtelei Crème Fraiche	19,90 EUR

SUPPEN

Tafelspitzbrühe Maultaschen Flädle Markklößchen	8,90 EUR
Kartoffelrahmsuppe Räucherlachs Croûtons	8,90 EUR
Petersilienwurzelsuppe Schwarzwälder Schinken Thymian	8,90 EUR
Pikante Karottensuppe Orange Ingwer	8,90 EUR

SORBETS

Mit Crémant aufgefüllte Sorbets...

Erdbeere Maracuja Himbeere Limette	8,90 EUR
--	----------



FLEISCHGERICHTE

Schweinefilet Steinpilzrahm Gemüse Herzoginkartoffeln	25,90 EUR
Maispouardenbrust Ratatouille Gnocchi	25,90 EUR
Geschmorte Ochsenbacke Wurzelgemüse Aiblingen Spätzle	25,90 EUR
Bürgermeister 30h Rotwein-Schalotten-Sauce Semmelknödel	27,90 EUR
Kalbstafelspitz Artischockenrisotto Tomaten-Salbeibutter	28,90 EUR
Entenbrust Pfeffersauce Broccoli Orangennudeln	29,90 EUR
Kalbsrückensteak Pommery-Senfkruste Gemüse Spätzle	34,90 EUR
Rumpsteak Sauce Béarnaise Bohnen Risolée kartoffeln	37,90 EUR

FISCH | KRUSTENTIERE

Dorade Basilikum Ratatouille Risolée kartoffeln	31,90 EUR
Lachs Safransauce Spinat Kartoffelpüree	31,90 EUR
Pulpo Garnele Fenchel Oliven Risotto	34,90 EUR



KÄSE

Kleine Käseauswahl | Feigensenf 16,90 EUR

DESSERTS

Tobleronemousse | Vanilleschaum | Beeren 10,90 EUR

Crème Brûlée classique 10,90 EUR

Limettencrêpe | Muscovadozucker | Banane 10,90 EUR

Ofenschlupfer | Aprikosenragout | Mascarponeeis 10,90 EUR

Tarte Tatin | Crème fraîche 11,90 EUR

Valrhona Schokoladensoufflé | Passionsfruchtsorbet 12,90 EUR

Dessertteller 12,90 EUR

Süßes Tischbüffet | verschiedene Weckgläser zur Wahl 3 p.P. 11,90 EUR

Tobleronemousse schwarz | weiß
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwaldcrème
Grießflammerie
Crème Brûlée
Joghurt-Limetten-Mousse
Moelleux au chocolat | Vanillesauce
Beerengrütze
Fruchtparfait