



BANKETTMAPPE CATERING

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 **Infogespräch** ins Watt's ein.

Sollten Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, melden Sie sich gerne innerhalb unserer Öffnungszeiten unter 07243 | 714 2000 . Natürlich sind wir auch per mail unter info@watts.de 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-Service an, in der Location Ihrer Wahl. Unser Catering -Service beinhaltet die komplette Speisen- & Getränkebetreuung. Alternativ können Sie sich auch nur die Speisen mit oder ohne Buffetbetreuung für Ihr Event liefern lassen. So bleiben Sie flexibel.

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

Mitarbeiterstunden pro Mitarbeiter

Eindecken der Tische	50,00 EUR
Mitarbeiterstunde bis 22:00 Uhr	50,00 EUR
Ab 22:00 Uhr bis 00:00 Uhr	65,00 EUR
Ab 00:00 Uhr bis 03:00 Uhr	75,00 EUR
Ab 03:00 Uhr	95,00 EUR
Spüler	40,00 EUR
Koch	50,00 EUR

Aufbau und Eindecken werden nach tatsächlichem Aufwand berechnet, Mitarbeiterstunden berechnen wir pro angefangene Stunde.

ZUBEHÖR

Menü- Buffetkarte	4,00 EUR
Kinderstühle	5,00 EUR
Stoffservietten pro Stück	2,50 EUR
Stofftischdecke pro Stück	15,00 EUR

Watt's

BRASSERIE & BAR

BÜFFET N°I

54,00 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

60,00 EUR

Albtäler Schinkenauswahl | Melone
 Fleischküchle | BBQ-Sauce | Rote Zwiebeln
 Räucherfischvariation | Senf-Dill-Sauce |
 Meerrettich
 Bauernsalat | Fetakäse | Oliven
 Mediterranes Schmorgemüse | Knoblauch |
 Rosmarin
 Kalbstafelspitz | Thunfisch | Riesenkaperne
 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

Watt's

BRASSERIE & BAR

BÜFFET N°III

66,00 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

BÜFFET N°IV

70,00 EUR

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

Watt's

BRASSERIE &
CATERING

MENÜ N°I

44,00 EUR

Salade du Jour | Rohkostsalate der Saison
Blattsalat | Kresse | Sauerrahmdressing

Schweinefilet | Champignons in Rahm
Gemüse | Spätzle

Tobleronemousse | Vanilleschaum | Beeren

MENÜ N°II

44,00 EUR

Tafelspitzbrühe
Gemüse | Flädle | Markklößchen

Maispouardenbrust | Thymian-Buttersauce
Mediterranes Gemüse | Kartoffel-Krapfen

Tiramisu

MENÜ N°III

51,00 EUR

Büffelmozzarella | dreierlei Cherrytomaten
Basilikum-Pesto

Bürgermeister 30h | Rotwein-Sauce
Wirsing | Serviettenknödel

Crème Brûlée | Himbeer- Sorbet

MENÜ N°IV

67,00 EUR

Vitello tonnato
Kalbstafelspitz | Thunfisch | Kapernäpfel

Petersilienwurzelsuppe
Wermut | Croûton

Lachs unter der Kräuterkruste
Zucchini | feine Nudeln

Limettencrêpe | Mascarponecrème | Früchte

Watt's

BRASSERIE & CATERING

MENÜ N°V

69,00 EUR

Carpaccio vom Rinderfilet
Rucola | Parmesan

Enten Consommé | Gemüsestreifen | Wan Tan

Lammhüfte rosa gebraten | Rotweinsauce
Blattspinat | Rosmarin-Kartoffel

Moëlleux au chocolat | Vanille | Beeren

MENÜ N°VII

94,00 EUR

Brasserie-Vorspeisenteller

Curryschaum Suppe | Garnelen Wan Tan

Doraden Filet | Parmesan-Risotto | Brokkoli

Rumpsteak | Kräuterbutter | Bohnen |
Kartoffel-Gratin

Watt's Dessertteller

MENÜ N°VI

71,00 EUR

Pflücksalat | Sherry Dressing
geröstete Nüsse

Pikante Karottensuppe | Orange | Ingwer

Kalbsrückensteak | Kräutersaitlinge |
Portweinsauce | Gemüse | Spätzle

Apfel-Tarte | Crème fraîche | Vanilleeis

MENÜ VEGETARISCH

59,00 EUR

Rote Bete | Ziegenkäse | Sherry-Walnuss-
Dressing

Pikante Karottensuppe | Orange | Ingwer

Ricotta-Ravioli | Gemüse der Saison | Basilikum-
Pesto | Parmesan

Crème Brûlée | Eis oder Sorbet