



## 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 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](mailto:info@watts.de) für Sie erreichbar.

Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören.

Herzliche Grüße

Ihr Watt's Team 



## WATT'S - DEINE LOCATION

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

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

### Mitarbeiterstunde pro Mitarbeiter

Umstellen der Tische   Entfernen von Stühlen	50,00 EUR
Zurückbauen auf Standard (entfällt beides bei Standard Tischplan)	50,00 EUR
Eindecken nach Plan mit Deko pro Std.	100,00 EUR
Ab 23:00 Uhr bis 00:00 Uhr	65,00 EUR
Ab 00:00 Uhr bis 03:00 Uhr	75,00 EUR
<b>Ab 03:00 Sonderregelung</b>	<b>95,00 EUR</b>

### Exklusiv oder einzelne Räume

Die Watt's Brasserie ist auch als Eventlocation in Teilen oder gesamt exklusiv buchbar. Dies gilt auf Nachfrage und nach Verfügbarkeit.

Alte Bar	bis 16 Personen
Kleine Brasserie	bis 26 Personen
Kaminzimmer	bis 26 Personen
Private Dining   Weiße Dame I.OG (Raummiete 500,00 EUR)	bis 40 Personen
Wintergarten	bis 80 Personen
Watt's Brasserie   gesamt	bis 150 Personen
Watt's Brasserie   gesamt   Sommer inkl. Innenhof	bis 220 Personen
Optional bei Regen mit Zelt 10m x 12m an den Wintergraten angebaut	



## Menü- | Buffetkarte

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch Menü oder Buffetkarten, dafür erlauben wir uns, Ihnen pro Karte 4,00 EUR zu berechnen.

## Gedeckpreis

Gerne bringen Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen zu Ihrer Veranstaltung mit. Für unsere Serviceleistung erlauben wir uns einen Gedeckpreis von 5,00 EUR pro Gast zu berechnen. Aus hygienischen Gründen können wir jedoch keine externen Kuchen oder Torten in unseren Kühlhäusern einlagern.

## 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. Bei Champagner berechnen wir 35,00 EUR pro ausgeschenkter 0,75l. Flasche.

## Stofftischdecken

Unsere Brasserie-Tische decken wir klassisch mit weißen Stoffservietten ein. Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich eine Stofftischdecke in weiß an.

Bitte beachten Sie, dass bei aufgelegten Tischdecken das Abbrennen von Wunderkerzen nicht gestattet ist.

Stoffservietten	inklusive (0,00 EUR)
Stofftischdecke pro Stück	15,00 EUR
Steh Tisch mit Husse in weiß	10,00 EUR

## Dekorieren der Veranstaltung

Dekorieren der Tische und des Raumes können Sie am Tag Ihrer Veranstaltung zwischen 09:00 und 12:00 Uhr. Sollten Sie Ihre Deko nicht am gleichen Abend mitnehmen können, kann diese nach Absprache am nächsten Vormittag abgeholt werden.

# 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

\*\*\*\*\*

Maispoulardenbrust | 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°VI

71,00 EUR

Pflücksalat | Sherry Dressing  
geröstete Nüsse

\*\*\*\*\*

Pikante Karottensuppe | Orange | Ingwer

\*\*\*\*\*

Kalbsrückensteak | Kräutersaitlinge |  
Portweinsauce | Gemüse | Spätzle

\*\*\*\*\*

Apfel-Tarte | Crème fraîche | Vanilleeis

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 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

2 A

Bankettbestuhlung max. 80 Pers.

