



BANKETTMAPPE

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten.

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 in 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 



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	55,00 EUR
Zurückbauen auf Standard (entfällt beides bei Standard Tischplan)	55,00 EUR
Eindecken nach Plan mit Deko pro Std.	100,00 EUR
Ab 23:00 Uhr bis 03:00 Uhr	75,00 EUR
Ab 03:00 Sonderregelung	100,00 EUR

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	

Hotelzimmer

Gerne können Sie in unserem Hotel Watthalden ein Zimmerkontingent für Ihre Veranstaltung buchen. Folgende Vorzugspreise halten wir für Sie bereit:

Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet (pro Nacht)	85,00 EUR
Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet (pro Nacht)	105,00 EUR



Menü- | Buffetkarte

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch Menü oder Büffetkarten, 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 (Innenbereich Watt's Brasserie)	15,00 EUR
Stofftischdecke pro Stück (Außenbereich Innenhof)	10,00 EUR
Stehtisch 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.



Ab 11 Personen

Um unseren Qualitäts- und Serviceansprüchen entsprechen zu können, bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 11 Gästen eine angepasste Auswahl unserer Speisekarte an.

2 Vorspeisen
3 Hauptgänge
2 Desserts
sowie zusätzlich unsere tagesaktuellen Gerichte auf der Tafel

Unsere aktuelle Speisekarte finden Sie unter www.watts-brasserie.de.

Sollten englischsprachige Menükarten benötigt werden, stellen wir diese gerne bereit.
Wenn Sie eine Kostenübernahme Ihres Unternehmens wünschen, senden Sie diese bitte an info@watts.de.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung.

Ab 25 Personen

Um unseren Qualitäts- und Serviceansprüchen entsprechen zu können, ist ab einer Personenzahl von 25 Gästen lediglich ein einheitliches Menü möglich.

Unsere aktuelle Menüvorschläge finden Sie in der Bankettmappe. Bei Fragen und Wünschen zu den Speisen steht Ihnen unser Küchenchef Herr Martin Schall unter der Rufnummer 07243 714 2002 gerne zur Verfügung.

Ihre Menüauswahl können Sie uns gerne per Email zukommen lassen.
Für alle weiteren Wünsche und den genauen Ablauf können wir gerne einen Besprechungstermin vereinbaren. Sie erreichen mich unter der Rufnummer 07243 714 2000.

Sollten englischsprachige Menükarten benötigt werden, stellen wir diese gerne bereit.
Wenn Sie eine Kostenübernahme Ihres Unternehmens wünschen, senden Sie diese bitte an info@watts.de.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung.

Ab 40 Personen Buffet

Info: Es gibt 4 verschiedene Buffetvorschläge die aber variabel sind.

Gerne möchten wir Ihnen unsere verschiedenen Varianten im Rahmen eines gemeinsamen Infogespräches näher vorstellen.
Für einen Termin können Sie mich auch gerne unter der Rufnummer 07243 7142000 kontaktieren.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung.



BÜFFET N°I

54,00 EUR

Badisches Salatbüffet:
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 | 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

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 | Fischterriner
 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



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



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

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen und Preislisten beinhalten die aktuell gültige Mehrwertsteuer.
Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.05.2025 bis 31.12.2025. Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.