



Catering -- Vorschläge (außer Haus) für Ihre Familien- & Firmen - Festlichkeiten

Sehr verehrte Gäste,

*wir begrüßen Sie recht herzlich und freuen uns, dass Sie
unserer Haus für Ihre Veranstaltung ausgesucht haben.
Dafür verbürgen wir uns als Meisterbetrieb mit versierten
Fachleuten und einer seit über 30 jährigen Erfahrung in unserem
renommierten Hotel – Restaurant Steuermann.*

*Diese Vorschläge sollen jedoch nur ein kleiner
Gedankenanstoß für Sie sein, gerne setzen wir Ihre
Wünsche und Gedanken in die Tat um.*

*Natürlich beraten wir Sie gerne persönlich
und begutachten die Räumlichkeiten Ihrer Veranstaltung.*

*Gerne unterstützen wir Ihre Festlichkeit durch ein
ausgezeichnetes Event – Veranstaltung – Unternehmen,
mit dem wir schon etlichen Veranstaltungen gemeinsam
erfolgreich bestritten haben.*

Wir versichern Ihnen, dass Ihr Fest ein voller Erfolg wird !

Ihre Familie Kutterer





Canapées

Canapées / belegte Brötchen Kat. A

*mit Schinken, gekocht oder roh, Salami,
versch. Wurstsorten, Schnittkäse*

2,10 €

Canapées / belegte Brötchen Kat. B

*mit Räucherlachs, Forellenfilet, Frikadelle, Putenbrust,
span. Serranoschinken, Camembert*

2,95 €

... bei Vorbestellung > min. 1 Werktag

*Roastbeef, Steak - Tatar mit Wachtelei, Matjestatar,
Obatzter, Frischkäse mit Radieschen*

2,95 €

... Abholpreise - Preise pro Stück incl. 7 % Mehrwertsteuer

Zufuhr im Rheinhafenbereich

5,00 €

Zufuhr Zone A // 5 – 10 Km

10,00 €



Fingerfood (Im Löffel serviert)

Meeresfrüchte-Cocktail

Krebsschwanzsalat

Frischkäse mit Kräutern

Jakobsmuschel im Zucchini-mantel

Shrimps - Cocktail

Gravedlachs mit Senf-Dill

Vittello Tonnato

Crissini mit Parmaschinken umwickelt

Schinkenröllchen mit Spargel

Käsespieß mit Trauben

Warm

Mini-Pizza mit Serranoschinken

Mini-Quiche Lorraine oder Spinatfüllung mit Mozzarella

Saté-Spieße vom Huhn

Entenbrust-Tranchen an Preiselbeeren

Mini-Frikadellen

Maultäschle mit Speck & Zwiebeln

Blätterteigtaschen gefüllt mit Shrimps

Gebackene Champignons

(Im Portions-Schälchen serviert)

Geflügelsalat „ Madras „

Crème fraiche - Toast mit Forellenkaviar

Kräuterphiladelphia mit Pumpnickel

Riesengarnelen auf Salatbett

Staudensellerieschnitten mit Roquetfort Creme

Suppen im Gläschen

Kalte Tomatensuppe mit Pestoschaum

Hummer - Cappuccino

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl (Saison - bedient)

Karotten – Ingwercreme mit Piment d' Espelette

8 verschiedene Sorten pro Person

16,50 €



Salatbuffet

Salate - Kategorie - A

Diverse Rohkostsalate (Karotten, Zucchini, Gurken,...)

Rote Bete mit Zwiebeln

Gurkensalat an Dillsahne

Karottensalat mit Sellerie

Diverse Blattsalate

Bunter Paprikasalat

Eiersalat an Dijonsenf - Creme

Bunter Tortellinisalat mit Erbsen und gek. Schinken

Tomatensalat mit violetten Schalottenzwiebeln

Salat vom Bergkäse mit Kirschtomaten

Maissalat – Kidneybohnen - Salat

Salate - Kategorie – B

Waldorf – Astoriasalat mit Sellerie, Äpfeln und Walnüssen

Hausgemachter badischer Kartoffelsalat

Spaghetti - Salat an Balsamico mit Shrimps

Tomaten – Mozzarella - Kugeln mit weißem Balsamico

Pikanter Rindfleischsalat „ Teufels Art “

Hühnchen – Papaya - Salat

Gemüsesalat mit geräuchertem Forellenfilet

Thunfischsalat mit Erbsen

Salat von frischen Champignons

Pikanter Lyoner - Wurstsalat / Schweizer Wurstsalat mit Käse

Balsamico-, Kräuter-, Sahne-, French- Dressing

<i>Kleines Salatbuffet mit 5 Salaten inkl. Salatsauce</i>	<i>pro Pers. Kat. A ></i>	<i>3,50 €</i>
	<i>pro Pers. Kat. B ></i>	<i>5,50 €</i>

Das Haus der Fischspezialitäten mit dem maritimen Charakter
Hotel - Restaurant Steuermann Familie Kutterer D - 76189 Karlsruhe Hansastrasse 13
Tel + 49 0721 950 900 Fax 950 90-50
<http://www.hotel-steuermann.de> E-mail info@hotel-steuermann.de



Kaltes Büffet

Shrimps – Cocktail mit frischer Ananas und Champignons

Chiccorèe - Schiffchen mit Thunfischsalat gefüllt

Hausgebeizter Gravedlachs mit schwedischer Senf-Dillsauce

Hauspastete / Terrine mit Sc. Cumberland

Forellenfilet mit Preiselbeer - Sahnemeerrettich

Galia - Melone mit Schwarzwälder Schinken

Geflügelsalat „ Madras “ mit Curry - Majonnaise

Roastbeef mit Mixed Pickles & Remouladensauce

Badisches Schäufole mit Sahnemeerrettich

Käseauswahl vom Brett, fein garniert

Auswahl von verschiedenen Brotsorten

*3 Sorten Salat – Auswahl „ aus der Kategorie A ,
... mit Dressing nach Wunsch*

pro Person

22,50 €

Abhol - , bzw. bei Lieferung Abstellpreis ohne weitere Dienstleistung.



Pasta – Büffet

Pasta / Teigwaren (2 Sorten)

*Spaghetti
Vollkornspaghetti
Gnocchi
Tagliatelle
Penne*

Saucen (2 Sorten)

*Bolognese, grünem Pesto, Arrabiata,
Ziegenfrischkäse mit Piment d´Espelette,
frischem Marktgemüse, Aglio Olio
Gorgonzolasahne,
mit geriebenem Parmeggiano
pro Person*

7,80 €

Pasta - Büffet mit Salat

*wie oben, dazu
Mixed Blattsalate mit Balsamico-Dressing
pro Person*

9,80 €

Pasta - Büffet „ Speziale “

*... wie oben, dazu
Variation von Blattsalaten mit Balsamico - Dressing
Lasagne mit Fleischfüllung
Tortellini mit Champignon-Schinken-Sahne-Sauce
pro Person*

12,80 €



Rustikales Büffet

Vorspeisen

*Auswahl von 3 Rohkostsalaten mit zweierlei Dressing
Hausmacher Blut- und Leberwurst mit Senf
Hausmacher Schwartenmagen (Metzgerei Rastetter Daxlanden)
Schwarzwälder Schinken mit Mixed Pickles
Lyoner Wurstsalat, Ochsenmaulsalat
Brotkorb und Griebenschmalz*

Hauptgänge

*Schwarzwälder Schäufele mit Sahnemeerrettich,
Fleischkäse gebacken,
Nürnberger Rostbratwürstl, Frikadellen
Backhendl - Schlegel*

Beilagen

*Lyoner Bratkartoffeln, Schupfnudeln, Kartoffelsalat
Grüne Bohnen, Sauerkraut, Burgundersauce*

Dessert

*Apfelstrudel mit Schlagsahne
oder
Rote Grütze mit Vanille Sauce*

pro Person

19,80 €



Österreichische / Bayrische Schmankerl

Vorspeisen

*Speck / Gurken - Kartoffelsalat
Krautsalat mit Kürbiskernöl
Gurkensalat
Rettichsalat
Erlesene Blattsalate mit Dressing nach Wahl*

Hauptgerichte

*Schweins - Krustenbraten
Steirische Kürbiskern – Schnitzel, Leberknödel
Schweinshax`n, Weisswürste*

Beilagen

*Semmelknödel, Spätzle, Bauernbrot
Rotkraut, Weißbier - Sauce oder Burgunder-Jus,
süsser Senf*

Dessert

*Bayrisch Crème mit Himbeermark
Bayr. Apfelküchle & Kaiserschmarr`n mit Vanille Sauce*

pro Person

19,80 €



Büffet „ Bella Venezia “

Vorspeisen

Caprese > Tomate Mozzarella,

Vitello Tonnato = Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme

Melone mit Parmaschinken

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesankäse

Antipasti von Paprika, Champignon, Zucchini

Ruccola mit Krebschwänzen am Olivenöl – Balsamico Dressing

Hauptgänge

Tortellini an einer Schinken – Champignonrahm - Sauce

oder

Penne all` Arrabiata oder Gorgonzolacrème

„ Osso bucco “

Kalbshaxenschnitte mit Gemüse - Tomatensauce

oder

Piccata milanese vom Jungschweinsrücken (... oder Pute)

Merluzzo - Fischfilet in Olivenöl

oder

Meeresfrüchte - Risotto

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Gnocchi alla romana = gebratene Polentaschnitten

Blattspinat oder Curry-Fenchelgemüse, mediterranes Gemüse, Pasta,

Ciabatta und Crissini

Dessert

Tiramisù, Panna Cotta mit frischen Früchten garniert

Frischer Obstsalat mit Maraschino

pro Person

24,50 €



Kalt – warmes Büffet (...ab 20 Personen)

Vorspeisen

Melone mit Schwarzwälder Schinken, Shrimps – Salat, Vitello tonato,
Carpaccio vom Rind mit Parmesanraspeln, Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich,
Wildterrinne mit Sc. Cumberland und Waldorfsalat, Lachsterrine mit Sc. Verte, Geflügelsalat „ Madras “
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Brot und Butter

*

Elsässer Schneckensuppe
...oder Steinpilzsuppe
...oder Klare Kraftbrühe mit Markklößle

*

Wählen Sie bitte 2 Haupt – Gerichte aus

Lachstranche mit Zanderfarce und Krebsschwanz
am Hummersößle mit Reis

... oder

Edel - Fleischspieß

(Schweinelendchen, Rumpsteak, Pute)

mit Champignons in Sahnesauce, Eierspätzle

... oder

Gebratenes Roastbeef

mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

... oder

Boeuf „ Bourgignonne“

Rindfleischwürfel im Burgunder Rotwein gegart,

mit frischem Gemüse und breiten Nudeln

Dessert – Büffet

Mousse au Chocolat, bunte Eiskugeln, Tiramisu,

Apfelkühle mit Vanillesauce, Beeren-Eistorte

Käsebrett mit Früchten

Preis pro Person

36,50 €

Selbstverständlich gibt es noch weitere Möglichkeiten das Speisenangebot
zu erweitern, bzw. Ihren Wünschen entgegen zu kommen.



Firmen Catering

..wenn sie einmal etwas schnell brauchen!

(diese Speisen benötigen mindestens 1-2 Tage Voraufzeit)

Im Suppen-Topf:

<i>„Pot au Feu“ Rindfleisch - Eintopf mit Gemüse (pro Person)</i>	4,80 €
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe (pro Person)</i>	4,80 €

Hauptgerichte im Warmhaltegerät: (pro Person)

<i>Lasagne „Bolognese“ / Gemüse - Lasagne</i>	6,00 €
<i>Kartoffel - Gemüse - Gratin (Vegetarisch)</i>	5,00 €
<i>Tortellini mit Tomatenhackfleischsauce und Parmesan</i>	6,00 €
<i>Schwäbische Maultaschen mit Speck & Zwiebel und Kartoffelsalat</i>	6,00 €
<i>Fleischkäse mit Zwiebeln und Kartoffelsalat</i>	6,00 €
<i>Schweine - Schnitzel (180g) mit Pommes Frites / Bratkartoffeln</i>	8,00 €
<i>Putengeschnetzeltes „Indisch“ mit Früchten in Currysauce und Reis</i>	8,00 €
<i>Putenbruststeak mit Champignons - Rahmsauce und Spätzle</i>	9,00 €
<i>„Cordon bleu“ vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln</i>	9,50 €
<i>Bayrischer Schweinsbraten mit Kümmeljus und Semmelknödel</i>	8,00 €
<i>„Cog au Vin“ Hähnchenbrüstchen in Weißweinsauce und Reis</i>	8,00 €
<i>Geschnetzeltes von Schwein mit Pilzen in Sahnesauce und Spätzle</i>	9,00 €
<i>„Piccata Milanese“ (Mailänder Käseschnitzel) auf Tomatenspaghetti</i>	9,00 €

Die Preise Verstehen sich pro Person & Mehrwertsteuer

Mindestbestellmenge je Gericht = 10 Portionen

Abholung oder bei Bedarf - Lieferung nach unseren Partyservice - Richtlinien



Was brauche ich für meine Festlichkeit?

<i>Blumengesteck je nach Größe</i>	15,00 € / 20,-00€ / 25.00 €
<i>Bier – Ausschankwagen</i>	200,00 €
<i>Alpirsbacher Pilsner das 30 l Fass</i>	120,00 €
<i>Alpirsbacher Hefe-Weißbier das 30 l Fass</i>	120,00 €
alkoholfreie Getränke :	
<i>0,5 l Flasche Apfelschorle, Mineralwasser, Cola, Cola -Mix, Fanta</i>	2,00 €
<i>Getränke – Angebot :</i>	
<i>Sekt – Hausmarke Flasche 0,75 l</i>	13,50 €
<i>Neuweierer Riesling trocken - Flasche 1,00 l</i>	12,00 €
<i>Briem ´s Grauer Burgunder -Kaiserstuhl Flasche 1,00 l</i>	12,50 €
<i>Briem ´s Spätburgunder Rotwein -Kaiserstuhl Flasche 1,00 l</i>	13,50 €
<i>Peterstaler Mineralwasser - Flasche 0,75 l</i>	3,00 €



Auszug aus unserer Catering - Preisliste

<i>Speisengedecke (Teller, Messer, Gabel, Löffel) pro Person</i>	1,50 €
<i>Kaffeegedecke (Tasse, Untertasse, Küchenteller) pro Person</i>	2,00 €
<i>Aschenbecher (Stück)</i>	1,00 €
<i>Tafeldecken (Stück)</i>	6,00 €
<i>Stoffservietten (Stück)</i>	1,50 €
<i>Tische für Buffet (Stück)</i>	2,50 €
<i>Biertischgarnitur / Tisch / Bänke (je teil)</i>	12,00 €
<i>Bistrostehtisch rund (Stück)</i>	10,00 €
<i>Bier-, Wein-, Sekt-, Saftglas (Stück)</i>	1,00 €
<i>Sonnenschirm (3,50 meter)</i>	25,00 €
<i>Keggy - Bierzapf - Set</i>	10,00 €
<i>Kerzen - Farbe nach Wahl (Stück)</i>	1,50 €
<i>Stuhl - Hussen für Außerhaus (pro Stuhl)</i>	3,50 €

Bruch bzw. Nicht - Rückgabe erfolgt zum Neupreis

Aufbau und Anlieferung:

Auf - un Abbauarbeiten, das Ab - und Anliefern im Bereich Karlsruhe sowie das Vertragen und Einsammeln der gemieteten Gegenstände stellen wir mit 25,00 € pro Person und Stunde + der gesetzlichen Umsatzsteuer in Rechnung.

Personal - Gestellung: Mitarbeiter vor Ort

<i>Köche & Servicekräfte à (pro angefangene Stunde)</i>	29,00 €
<i>Hilfspersonal & Azubis à (pro angefangene Stunde)</i>	19,00 €



Catering – Partyservice

Allgemeine Geschäftsbestimmungen

Bei Lieferung und Abstellen von Speisen, oder Abholung durch den Veranstalter gilt der verminderte Mehrwertsteuersatz von derzeit 7 % für Lebensmittel.

Bei Veranstaltungen die vom Hotel - Restaurant Steuermann bewirtet werden, müssen wir den Mehrwertsteuersatz von 19 % berechnen.

Bei Bewirtung in Ihren Räumen oder einer anderen Location berechnen wir bei einem Büffet oder Menü eine Pauschale von 3,50 € für Besteck, Geschirr, Gläser, Servietten sowie sonstiges Ausgabematerial. Das Geschirr etc. geht in ungespültem Zustand zurück.

Für Mitarbeiter berechnen wir pro angefangener Stunde :

<i>Köche</i>	29,00 €
<i>Service – Personal (Restaurantfachleute)</i>	29,00 €

Die Reinigung der Küche oder Ausgabe in einer fremden Location wird von uns in dem angetroffenen Zustand wieder ordentlich verlassen. Das in Ordnung bringen und die Reinigung der Veranstaltungsräumlichkeiten gehen zu Lasten des Veranstalters.

Die von Ihnen bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn genannte Personenzahl ist für Sie und uns verbindlich.

Stand : 01 / 2010

... somit verlieren alle früheren Menüvorschläge ihre Gültigkeit.

*Wir garantieren Ihnen ein optimales Gelingen Ihrer Veranstaltung
hierfür verbürgen sich Küchenmeister Roland Kutterer
mit seinem Team und über 30 jähriger Erfolgs – Tradition.*



Rückantwort

Hotel Restaurant Steuermann

Hansastr. 13

76189 Karlsruhe

Telefax 0721 - 950 90 - 50

E-Mail info@hotel-steuermann.de Absender :

Bestellung : *Catering - Außer Haus*

Personenzahl	Datum	Uhrzeit	Abholung oder Zufuhr

Wir haben uns für folgende Speisen entschieden:

I. _____

II. _____

III. _____

Wir benötigen noch Hotelzimmer für unsere Gäste :

Für Übernachtungen am Wochenende können wir Ihnen einen
Sonderangebots - Preis anbieten, bitte sprechen Sie uns an.

Hotelzimmer : _____ X Einzelzimmer _____ X Doppelzimmer

Wir bestätigen hiermit die Bestellung wie oben aufgeführt.

Datum

Unterschrift / Stempel des Veranstalters



Bestellung für das Catering

Auftraggeber (Vor - Zuname): _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

E-mail: _____

Art von Büffet: _____

Personenanzahl: _____

Anlieferung (Datum / Uhrzeit): _____

Ort: _____

Essensbeginn: _____

Aufbau (Datum/Uhrzeit): _____

Abholung (Datum / Uhrzeit): _____

Gedeck: _____

Porzellan: _____

Besteck: _____

Gläser: _____

Tischdecken: _____

Sonstiges: _____

Datum: _____ Uhrzeit: _____

Catering Bestellung angenommen von: _____

Stornoklausel:

Unsere Küche kauft für Ihr Fest frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität ein. Änderungen in der Personenanzahl können wir bis 24 Stunden vor Ihrer Feier Akzeptieren. Danach sind die Vorbereitungen in der Küche im vollen Gange und müssen Ihnen in Rechnung gestellt werden.