

# Bankettmappe

**Restaurant, Cafe, Bar Dialekt**  
**Kleinsteinen 11**  
**79291 Merdingen**



# **Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.**

**-Winston Churchil**

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse.

Diese Bankettmappe soll Ihnen einen Einblick in unser Angebot verschaffen.

Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen und erstellen ein ganz individuelles, auf Sie abgestimmtes Angebot.

Ob Weihnachtsfeier, Jubilärsfeier, Geburtstag, oder Hochzeit - auf unsere Erfahrung können Sie sich verlassen.

Wir sorgen dafür, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und am Tag Ihrer Veranstaltung entspannt das Fest genießen können.

Zu unserem Haus gehört eine frische, saisonale und offene Küche, ein aufmerksamer Service und natürlich das moderne Ambiente unseres Hauses.

Sie sind nicht gebunden an einen Fotografen, DJ/ Band, Floristen oder ein Hotel, gerne geben wir Ihnen aber eine Hilfestellung mit einigen Kontaktdaten von Dienstleistern mit denen wir sehr gute Erfahrungen gemacht haben.

Viel Freude beim durchschauen unserer Bankettmappe. Wir freuen uns darauf, Sie bei der Planung Ihres Festes im Dialekt zu unterstützen.

Ihre Gastgeber

Stefanie & Steffen Kind und das Dialekt-Team



# **Zum Empfang**

## **Gourmetlöffelpyramide**

(Putenröllchen in Sesam-Speckmantel auf Zwiebelchutney, Antipasti, Vitello Tonnato ,  
Zucchini- Feta- röllchen,...)

**3,40 €/Löffel**

## **Bruschetta**

(geröstete Brotscheibe mit Tomatenwürfel)

**2,70 €/Stck**

## **Canapé**

(belegt mit Käse, Landschinken, hausgebeizter Lachs, verschiedene Aufstriche)

**2,70 €/Stck**

## **Minipizzen**

verschieden belegt

**2,90 €/Stck**

## **Kleine Gläschen**

verschiedenen Füllungen (z.B. Tomate- Mozzarella- salat, Rindfleischsalat, Wurstsalat,  
Hackbällchen, Linsenköfte, Couscoussalat,...)

**2,90 €/Stck**

## **Empfang Pauschal (Kombi 1)**

3 Stück p.P. gemischt Löffel & Canapé

**8,50 €/p.P.**

## **Kombi 2**

4 Stück p.P. gemischt Löffel, Canapé & Gläschen

**9,90 €/p.P.**

Jedes weitere

**+1,90 €/p.P.**



# Vorspeisen serviert:

## **gemischter Salat**

3 verschiedene Rohkostsalat, Blattsalat

**5,50 €**

## **Feldsalat klein**

mit Speck und Croutons (Saisonal)

**6,90 €**

## **Klare Suppen**

Rinderbrühe/ Gemüsebrühe mit verschiedenen Einlagen  
(Flädle, Nudeln, Markklöschen, Gemüse, Grießklößchen)

**6,80 €**

## **gebundene Suppen**

Kartoffelmeerrettich, Karotte-Birne-Ingwer, Tomate, Gemüsecreme, Kürbis (Saisonal)

**6,80 €**

## **gebratener Gamba**

auf Avocado - Mango-Salat

**10,40 €**

## **Als Platten am Tisch eingesetzt**

Wir rechnen pro Platte mit 4-6 Personen.

## **Vitello Tonnato**

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

**17,20 €**

## **Melone mit Schinken**

Honigmelone mit rohem Schinken

**15,60 €**

## **Antipasti**

verschiedenes gebratenes Gemüse, Oliven, Fetakäse, getrocknete Tomaten, gefüllte  
Kirschpaprika/Peperoni

**12,50 €**

# Vorspeisebuffet:

Vitello Tonnato  
Krabbencocktail  
Quiche mit Lachs und Spinat  
Blattsalat (Essig & Öl Dressing)  
Antipasti  
Melone mit Schinken  
Bruschetta  
2 Salate zur Wahl  
(Tomaten- Mozzarellasalat, Coucoussalat, Karottensalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Mediterran, Griechischer Salat, Gurkensalat)  
Brot  
**15,60 €/p.P.**

**Gerne richten wir Vorspeisen auch auf unserem Spiegel an**

## **Fischspiegel**

mit einem am Stück gegarten Lachs, Crevetten und hausgebeiztem Lachs  
Ab 50 Personen in Verbindung mit unserem Vorspeisebuffet  
**+ 6,80 €/p.P.**



# Hauptgangbuffets

## **Grillbuffet**

### **Salate/ Beilagen**

- \* Kartoffelsalat
- \* Grüner Salat
- \* Gurkensalat
- \* Tomate- Mozzarella Salat
- \* Nudelsalat mediterran
- \* mariniertes Gemüse
- \* Wedges (Kartoffelspalten)

### **vom Grill:**

- \* Garnelenspieße
- \* marinierte Steaks (Schwein, Rind, Pute)
- \* Rote Wurst/ Merquez
- \* Lachssteaks
- \* Fetakäse im Zucchinimantel

### **Dips:**

- \* Baguette/Kräuterbaguette
- \* Currydip, Barbecue, Tzarziki, Harissa

**44,20 €/p.P.**

## **Aufpreise:**

**Zusätzlich Lammkarree in Kräutermarinade**

**+3,10 €/p.P.**

**Spareribs statt Schweinesteaks**

**+2,50 €/p.P.**

## **Mediterranes Buffet**

Spinat Fritatta  
Garnelen in Knoblauch-Tomatensauce  
Gebratener Zander  
Geschmorte Kalbshaxe  
Ratatouille  
Spaghetti an Salbeibutter  
Rosmarinkartoffeln  
**34,10 €/p.P.**

## **Traditionelles Buffet**

Zander auf Blattspinat  
Rotweinbraten  
Schweinemedallions  
Champignonrahmsauce  
Rotweinjus  
Kartoffelgratin mit Käse überbacken  
Traditionelles Gemüse (Speckbohnen, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
Spätzle  
**34,10 €/p.P.**

## **Aufpreise:**

**Rosa gebratenes Roastbeef am Stück am Buffet tranchiert**  
**+5,60 €/p.P.**



# Dessert

## **Dessertbuffet**

4 Produkte zur Wahl

Eisbombe

Mousse im Glas

(Schokolade weiß/Zartbitter/Vollmilch)

Tiramisu im Glas

Creme Brulee

Panna Cotta im Glas

(Mango, Himbeere, Waldbeere, Maracuja, Kiwi, ...)

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Obstsalat

**8,80 €/p.P.**

## **Eisbar mit verschiedenen Eissorten**

Mit Schokoladensauce, Himbeersauce, Schokoladenstreusel, Obstsalat, Schlagsahne

**8,80 €/p.P.**

## **Eisbar mit 3 Desserts**

**10,90 €/p.P.**

## **Früchtespiegel**

verschieden Früchte auf einem Spiegel angerichtet

**195 - 225 €**



# Kuchen & Torten

**Apfelkuchen, Mohnkuchen,...**

**44,20 €**

**Obstkuchen, Beerenbaiserkuchen, Käsekuchen,...**

**47,20 €**

**Käseblaubeerkuchen, Käsehimbeerkuchen, Käseschokokuchen,...**

**50,40 €**

## **Sahnetorten**

(Schwarzwälderkirchentorte, Käsesahnetorte, Schokosahnetorte, Himbeertorte, Schokobananentorte,...)

**57,80 €**

## **Eistorte**

**69,70 €**

## **Hochzeitstorten**

je nach Aufwand

**Tellergeld für selbst mitgebrachte Kuchen**

**2,80 €/p.P.**



# Candybar

5 verschiedenen Sorten Süßigkeiten ( Lollis, Gumibären...)  
gerne mischen wir auch Süßes und Salziges

**78,00 €**

8 verschiedenen Sorten Süßigkeiten ( Lollis, Gumibären...)  
gerne mischen wir auch Süßes und Salziges

**114,40 €**

Bei einer selbst mitgebrachten Candybar  
( auch mit eigenen Gläsern )

**36,40 €**

# Mitternachtssnack

wird in der Regel für die Hälfte der Personen gerechnet:

## **Käsebrett**

gerne auch herzhaft mit Landjäger/Pfefferbeiser 70gr p.P

**5,90 €/p.P.**

## **Gulaschsuppe**

**6,80 €/p.P.**

## **Currywurst**

**6,30 €/p.P.**

## **Fischvariation**

(Matjesfilet, Crevetten, Heringssalat)

**6,90 €/p.P.**

## **Belegte Brötchen**

**3,10 €/Stck**

## **Leberkäse**

im Brötchen mit Ketchup oder Senf

**3,10 €/Stck**

## **Käsetorte**

(verschiedene Käsesorten als Torte angerichtet )

ab 40 Personen

**62,40 €/Kg**

## **Minipizzen**

verschieden belegt

**2,90 €/Stck**



# Getränkepauschalen:

## **Getränke werden immer Pauschal gebucht**

### **Grundpauschale**

Inkl. alkoholfreie Getränke (Wasser, Saftschorlen, Cola etc.), Biere (Fass- und Flaschenbiere), ausgewählte Weine/ Secco, Kaffee(Tee, Espresso, heiße Schokolade)

**39,00 €/p.P. für 8h**

Jede weitere Std.

**+1,90 €**

### **Extras zum hinzubuchen**

die Preise gelten nur in Verbindung mit der Grundpauschale

(pro gebuchtes Extra verlängert sich die Nutzungsdauer der Grundpauschale um 1h)

Empfang für ca. 1h nach Eintreffen der Gäste

### **Secco Bar Empfang**

(Baden Secco von der Winzergenossenschaft Merdingen, versch. Sirup, diverse Früchte)

**6,20 €/p.P.**

### **Sektempfang**

**7,80 €/p.P.**

### **Bowle Empfang**

(z.B. Hugo, Waldbeer, Melone, Himbeere-Zitronengras Cranberry, etc...)

**6,80 €/p.P.**

### **Cocktail/ Longdrinkpauschale**

ab 22uhr oder nach Vereinbarung(hierbei werden 4-6 Longdrinks/Cocktails ausgewählt)

inkl. Sektkocktails ( Hugo, Aperol, etc. ) den ganzen Abend

**13,00 €/p.P.**

### **Korkgeld**

für selbst mitgebrachte Schnäpse

**1,30 €/2cl**



# Geschlossene Gesellschaft im Dialekt

Mindestumsatz

**6.000,00 €**

Zzgl. Nachtkostenpauschale ab 0.00 Uhr  
bis max. 5Uhr am Wochenende/ 3.00 Uhr unter der Woche

**160,00 €/h**

Zzgl. Umbau, Reinigungspauschale  
je nach Aufwand

**ca. 300,00 – 550,00 €**

Zzgl. Umbau Terrasse für eine Freie Trauung

**250,00 €**

Tischdecken

**8,30 €/Stck**

Am Tage der Veranstaltung können Anlieferungen erst 2h vor Beginn der Veranstaltung entgegengenommen werden, frühere Anliefertermine können gegen eine Gebühr von 50,00 €/Liefertermin vereinbart werden.

## Zusätzliche Informationen:

Helium Luftballons dürfen im Restaurant nicht steigen gelassen werden,

Pro Luftballon der dennoch an die Decke fliegt berechnen wir

**33,00 €.**

Ebenso dürfen Konfettikanonen nicht gezündet werden, geschieht dies dennoch erheben wir eine Reinigungspauschale von

**110,00 €.**

Die Gemeinde Merdingen genehmigt seit März 2019 keine Feuerwerke mehr, wir bitten dies einzuhalten.

Auf den Brauch weiße Tauben steigen zu lassen, bitten wir zum Wohle der Tiere zu verzichten.

Kinder bezahlen zwischen 3 und 12 Jahren **1,50 €/Lebensjahr** für unsere Buffets

Kinder bezahlen zwischen 3 und 15 Jahren **1,50 €/Lebensjahr** für unsere Getränkepauschalen.

**Die genaue Personenanzahl muss 10 Tage vorab per Email gemeldet werden.**

alle Preise sind inkl. 19% MwSt  
HRB Freiburg N°706603  
USt.-IDN°: DE276378143

## Kontakt

Weiter Eindrücke können Sie sich auch in unseren Online Auftritten holen:



[www.ins-dialekt.de](http://www.ins-dialekt.de)



[Restaurant, Cafe, Bar Dialekt](#)



[dialekt merdingen](#)

Wir hoffen, dass Sie fündig geworden sind und freuen uns Sie in unserem Haus  
willkommen zu heißen.

Restaurant, Cafe, Bar Dialekt GmbH  
Stefanie & Steffen Kind  
Kleinsteinen 11  
79291 Merdingen  
Telefon: 07668 9960550  
Email: [mail@ins-dialekt.de](mailto:mail@ins-dialekt.de)

