

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,...)

3,30 €/Löffel

Bruschetta

(geröstete Brotscheibe mit Tomatenwürfel)

2,60 €/Stck

Canapé

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

2,60 €/Stck

Minipizzen

verschieden belegt

2,80 €/Stck

Kleine Gläschen

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

2,80 €/Stck

Empfang Pauschal

3 Stück p.P. gemischt Löffel & Canapé

8,20 €/p.P.

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

9,50 €/p.P.

Jedes weitere

+1,80 €/p.P.



Vorspeisen serviert:

gemischter Salat

3 verschiedene Rohkostsalat, Blattsalat

5,30 €

Feldsalat klein

mit Speck und Croutons (Saisonal)

6,60 €

Klare Suppen

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

6,50 €

gebundene Suppen

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

6,50 €

gebratener Gamba

auf Avocado - Mango-Salat

10,00 €

Als Platten am Tisch eingesetzt

Wir rechnen pro Platte mit 4-6 Personen.

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

16,50 €

Melone mit Schinken

Honigmelone mit rohem Schinken

15,00 €

Antipasti

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

12,00 €

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
15,00 €/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
+ 6,50 €/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 Zucchini mantel

Dips:

- * Baguette/Kräuterbaguette
- * Currydip, Barbecue, Tzatziki, Harissa

42,50 €/p.P.

Aufpreise:

Zusätzlich Lammkarree in Kräutermarinade

+3,00 €/p.P.

Spareribs statt Schweinesteaks

+2,40 €/p.P.

Mediterranes Buffet

Spinat Fritatta
Garnelen in Knoblauch-Tomatensauce
Gebratener Zander
Geschmorte Kalbshaxe
Ratatouille
Spaghetti an Salbeibutter
Rosmarinkartoffeln
32,80 €/p.P.

Traditionelles Buffet

Zander auf Blattspinat
Rotweinbraten
Schweinemedallions
Champignonrahmsauce
Rotweinjus
Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Traditionelles Gemüse (Speckbohnen, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
Spätzle
32,80 €/p.P.

Aufpreise:

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück am Buffet tranchiert
+5,40 €/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

8,50 €/p.P.

Eisbar mit verschiedenen Eissorten

Mit Schokoladensauce, Himbeersauce, Schokoladenstreusel, Obstsalat, Schlagsahne

8,50 €/p.P.

Eisbar mit 3 Desserts

10,50 €/p.P.

Früchtespiegel

verschieden Früchte auf einem Spiegel angerichtet

195 - 225 €



Kuchen & Torten

Apfelkuchen, Mohnkuchen,...

42,50 €

Obstkuchen, Beerenbaiserkuchen, Käsekuchen,...

46,00 €

Käseblaubeerkuchen, Käsehimbeerkuchen, Käseschokokuchen,...

48,50 €

Sahnetorten

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

55,60 €

Eistorte

67,00 €

Hochzeitstorten

je nach Aufwand

Tellergeld für selbst mitgebrachte Kuchen

2,70 €/p.P.



Candybar

5 verschiedenen Sorten Süßigkeiten (Lollis, Gumibären...)

gerne mischen wir auch Süßes und Salziges

75,00 €

8 verschiedenen Sorten Süßigkeiten (Lollis, Gumibären...)

gerne mischen wir auch Süßes und Salziges

110,00 €

Bei einer selbst mitgebrachten Candybar

(auch mit eigenen Gläsern)

35,00 €

Mitternachtssnack

wird in der Regel für die Hälfte der Personen gerechnet:

Käsebrett

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

5,70 €/p.P.

Gulaschsuppe

6,50 €/p.P.

Currywurst

6,10 €/p.P.

Fischvariation

(Matjesfilet, Crevetten, Heringssalat)

6,60 €/p.P.

Belegte Brötchen

3,00 €/Stck

Leberkäse

im Brötchen mit Ketchup oder Senf

3,00 €/Stck

Käsetorte

(verschiedene Käsesorten als Torte angerichtet)

ab 40 Personen

60,00 €/Kg

Minipizzen

verschieden belegt

2,80 €/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)

37,50 €/p.P. für 8h

Jede weitere Std.

+1,80 €

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)

6,00 €/p.P.

Sektempfang

7,50 €/p.P.

Bowle Empfang

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

6,50 €/p.P.

Cocktail/ Longdrinkpauschale

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

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

12,50 €/p.P.

Korkgeld

für selbst mitgebrachte Schnäpse

1,20 €/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

150,00 €/h

Zzgl. Umbau, Reinigungspauschale
je nach Aufwand

ca. 290,00 – 450,00 €

Zzgl. Umbau Terrasse für eine Freie Trauung

230,00 €

Tischdecken

8,00 €/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 **1,00 €/Lebensjahr** für unsere Buffets

Kinder bezahlen zwischen 3 und 15 Jahren **1,00 €/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



[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

