

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Catering im KubAA



Für die besonderen Momente im Leben



Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant
Inhaber: Andreas Högg
Karlstr. 2-4
73433 Aalen - Wasseralfingen
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Catering -Angeboten für Veranstaltungen bis 250 Personen im Kulturbahnhof in Aalen

Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich Anregungen und Informationen bei der Planung Ihrer Veranstaltung zu holen, und sich einen Überblick über unsere Leistungen zu verschaffen.

Gerne laden wir Sie ein unser Haus zu besuchen, damit Sie uns vor Ort kennen lernen können und sich einen Eindruck über die Möglichkeiten bei Ihrer Veranstaltung bilden können.

Wir freuen uns, Ihre individuellen Wünsche zu erfahren und Sie bei einem persönlichen Gespräch beraten zu dürfen.

Es bedarf vieler kleiner Details, um ein Fest zu einem Erlebnis für Gäste und Gastgeber zu machen.

Damit Ihre Veranstaltung unvergesslich wird, werden wir als Catering-Profis Ihre Wünsche mit unseren Ideen und unserer langjährigen Erfahrung kombinieren. Ihr Fest ist unsere Leidenschaft, Ihre Gäste unser Stolz, Ihre Freude ist unsere Motivation. Seit Jahrzehnten organisieren wir Feierlichkeiten weit über die Stadtgrenzen von Aalen hinaus.

Genießen Sie herzliche Gastfreundlichkeit und hohe Servicekompetenz mit Leidenschaft und Ehrgeiz in der Küche, ergänzt durch umfangreiche Erfahrungen bei der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.

Ihr Wilder Mann - Team

Location

Kulturbahnhof

KUBAA

KulturBahnhof
Aalen



Foto: starkebilder.de, H.Potthoff

Fingerfood für Ihren Empfang

Canapés:

Weichkäse mit Feigensenf, Traube auf hausgemachtem Knäckebrötchen
Bergkäse mit Aprikosensenf und Walnuss
Ziegenfrischkäse mit Feige auf Baguette
Obatzter mit Radieserl auf Laugenbrot
körniger Frischkäse mit Gurke und Walnuss
Landrohschinken mit Cornichon auf Pumpernickel
Landrohschinken mit Birne auf Pumpernickel
Serranoschinken mit Quittensenf und Silberzwiebel
Chorizo mit Tomatenchutney
gekochter Schinken mit Frischkäse und Minimals
rosa Roastbeef mit Miso-Mayonnaise
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

**3 Teile
pro Person**

**6,60 € pro
Person**

In der Miniwaffel (Corneto):

Lachstatar mit Kaviar
Frischkäsecreme mit Räucherlachs
Räucherforellencreme
Mango-Chiliragout mit Garnele
Beefstatar mit Meerrettichschmand
Leberwurst mit Sauerkraut
Avocadocreme mit Tomate
Kräuterquark mit Radieschen und Gartenkresse
Ziegenfrischkäsecreme mit Walnuss
Gorgonzolacreme mit Birne

**3 verschiedene Teile
bis 25 Personen
4 verschiedene Teile
ab 25 Personen
5 verschiedene Teile
ab 45 Personen**

Blätterteighörnchen:

Bergkäse - gekochter Schinken
Bergkäse - Lauch
Lachs
Geflügel "Asia"

Mindestbestellmenge pro Teil 15 Stück

Flying Büffet

**In Gläsern und Schälchen angerichtet
optimal für Veranstaltungen im Stehen**

Vorspeisen

Salat Caprese (Tomate Mozzarella mit Ruccola und Ricottacreme)
gegrilltes mediterranes Gemüse mit Parmesan
Spargelsalat mit Bozner Sauce und Landrohschinken
Räucherlachsflädleroulade auf Schmandgurken
geräuchertes Forellenfilet vom Kocherursprung auf Linsensalat
Pralinen vom Ziegenfrischkäse auf Feigensensauce
rosa Kalbsfleisch mit Kräuterschmand

Herzhaftes warmes

Mini Hacksteak auf Spitzkohlsalat
Mini- Wiener Schnitzel mit schwäbischem Kartoffelsalat
Pulled Pork Burger mit Coleslaw
Meloncocktail mit Garnele
Kalbssahneragout mit mini Semmelknödel
gebratene Polenta auf Ratatouille
Kichererbsencurry mit wildem Brokkoli (vegan)

Vesper/Rustikal

Wurstsalat mit Käse/Schwarzwurst
Maultaschensalat mit roter Zwiebel
Obazter mit Radischen und kleiner Brezel
kleiner Käseteller mit Trauben und Feigensenf

Süßes

mousse au chocolat mit frischen Früchten
Joghurt-Limettenmousse
Cremé brûlée
Schnitte von Valrhonaschokolade mit Erdbeeren
Apfel Tifle

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü (Klassik)

schwäbische Festtagssuppe
- in der Löwenkopfterrine serviert-
Kraftbrühe mit Klößchen
Leberspätzle, Maultäschle, Flädle & Gemüse

gemischter Salatteller

Duett von Kalb & Rind
Kalbsinvoltini & rosa gebratener Rinderrücken
auf Süßkartoffelcreme mit Marktgemüse
dazu hausgemachte Spätzle & Kartoffelgratin

" von allem ebbes "
- unsere Dessert Triologie-

42 €

5,00€ pro Person

Geschirr & Besteckpauschale
inklusive der benötigten Technik
(Rücknahme in dreckigem Zustand)

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü 2

kräftige Rinderbrühe
mit hausgemachten Maultaschen

gemischter Salatteller

Burgunderbarten
an Marktgmüse mit Spätzle
und Schupfnudeln

Ofenschlupfer
mit Apfel-Vanillekompott
und Nußeis

36,00 €

5,00€ pro Person

Geschirr & Besteckpauschale
inklusive der benötigten Technik
(Rücknahme in dreckigem Zustand)

Menü 3

geräucherte Ostalbforelle

auf buntem Linsensalat an Meerrettichschmand
mit Radischervinaigrette und Salatbouquet

Schlachtbraten

Rinderfilet am Stück rosa gebraten

an Portweinsauce auf Blattspinat, Gemüsebouquet
mit Schupfnudeln und Spätzle

Bananen - Sauerrahmschnitte

an Beerengrütze mit Nougateis

51 €

5,00€ pro Person

Geschirr & Besteckpauschale
inklusive der benötigten Technik
(Rücknahme in dreckigem Zustand)

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü 4

Menü meets Büffet

Ziegenfrischkäse im Ciabattamantel gebraten
mit bunten Blattsalaten, Pinienkernen und Pesto

Vom Büffet

rosa Roastbeef am Stück im Kräutermantel
gebratene Maishähnchenbrust
- frisch am Büffet tranchiert-

Aalener Spitzärschle

Lembergersauce

Lachsfilet unter der Lauchhaube

Rieslingsauce

Marktgemüse

hausgemachte Spätzle

Petersilienkartoffeln

warmer Schokoladenkuchen

an Vanillesauce mit frischen Beeren
und Sauerkirsch-Rahmeis

46 €

5,50€ pro Person

Geschirr & Besteckpauschale

inklusive der benötigten Küchentechnik

(Rücknahme in dreckigem Zustand)

Unsere Zimmer

„SCHLAFEN“ im Wohlfühlhotel

Übernachtungspreise inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet,
kostenfreies W-LAN, Parkplatz

Preise pro Nacht

Kategorie Wohlfühlzimmer

behaglich - moderne Atmosphäre

Ausgestattet mit einem luxuriösen Boxspringbett, Designer-Bad, Kosmetikspiegel,
kleinem Balkon (teilweise) und Schreibtisch, Schallschutzfenster

Einzelzimmer	ab 87,50 € (Freitag-Montag)	ab 97,50€ (Montag-Donnerstag)
Doppelzimmer	ab 110,00 € (Freitag-Montag)	ab 120,00€ (Montag-Donnerstag)

Kategorie Wohlfühl-Apartment:

komfortables Wohlfühlambiente

Ausgestattet mit luxuriösem Boxspringbett, Kitchenette, Terrasse
Sofa (Schlafsofa für 2 Kinder), Designer-Bad (Rollstuhlgerecht), Kosmetikspiegel,
Schreibtisch und Schallschutzfenster

Belegung 2 Personen	ab 130,00 € (Freitag-Montag)	ab 145,00€ (Montag-Donnerstag)
als Familienzimmer		
(2 Erwachsene, 1 Kind)	ab 135,00 € (Freitag-Montag)	ab 135,00€ (Montag-Donnerstag)
(2 Erwachsene, 2 Kinder)	ab 145,00 € (Freitag-Montag)	ab 145,00€ (Montag-Donnerstag)



Gut zu Wissen

Unsere vorgegebenen Menüvorschläge gelten immer für ein einheitliches Menü für mindestens 40 Personen

Die verbindliche Personenzahl sollten Sie fünf Tage vor der Veranstaltung mitteilen, welche auch zur Rechnungsstellung dient.

Ist eine Küchennutzung bei Ihrer Veranstaltung notwendig wird eine Mietgebühr von 350€ Netto (416,50€ Brutto) zusätzlich fällig.

Köche werden mit 40,00€ je Stunde berechnet
Servicemitarbeiter werden mit 40,00€ Stunde berechnet.

Ab 24.00 Uhr berechnen wir für einen Koch je Stunde 55,00€
und pro Servicemitarbeiter 55,00€ Stunde.

Auf/ Abbau werden mit 40,00€ je Stunde berechnet.

Die Fahrzeiten hin und zurück zur Location sind auch in der Dienstzeit der Mitarbeiter enthalten.

Die Gema-Anmeldung ist bei musikalischen Veranstaltungen vom Veranstalter vorzunehmen.

Eine verbindliche Reservierung erfolgt erst nachdem Sie eine schriftliche Reservierungsbestätigung von uns erhalten haben und Sie uns diese unterschrieben zurückgesendet haben.

Stornierungen müssen schriftlich vorgenommen werden.
Für eine schriftliche Stornierung fallen Kosten in Höhe der Anzahlung an.
Es gelten unsere AGB's, einsehbar auf unserer Homepage.

Zahlungsmodalitäten:

Eine Anzahlung in Höhe von 1500,00€ ist mit Vertragsabschluss fällig.
Die Gesamtrechnung wird nach der Veranstaltung erstellt und ist innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt zu bezahlen.
Für die Zahlung von Veranstaltungen akzeptieren wir Barzahlung und Überweisung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 7% bzw. 19%

Preisänderungen vorbehalten.

Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Listen/ Mappen ihre Gültigkeit.

Equipment

Gläser:

Wasserglas
Sektglas
Weinglas weiß/rot

Geschirr:

Kaffeegedeck
Espressogedeck
Suppentasse mit Unterteller
Kuchenteller
Vorspeisenteller
Suppenteller
Hauptgangteller
Dessertteller

Besteck:

Menügabel
Menümesser
Menüöffel
Kuchengabel
Kaffeelöffel

Wäsche:

Tischdecken eckig
Mundservietten aus Stoff
hochwertige Airlaid Papier-Serviette

Zelte:

Pavillon 3m x 6 m