

# 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](http://www.wildermann-aalen.de)

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 [restaurant@wildermann-aalen.de](mailto:restaurant@wildermann-aalen.de)

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 [hotel@wildermann-aalen.de](mailto: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



## Fingerfood für Ihren Empfang

### Canapés:

Weichkäse mit Feigensenf, Traube auf hausgemachtem Knäckebrötchen  
Bergkäse mit Aprikosensenf und Walnuss  
Ziegenfrischkäse mit Feige auf Baguette  
Obazter 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 Minimais  
rosa Roastbeef mit Miso-Mayonnaise  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

**3 Teile  
pro Person**

**7,80 € 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**

## Fingerfood im Wechsel der Jahreszeiten

In Gläschen und Schälchen angerichtet optimal für Veranstaltungen im Stehen

### Vorspeisen

Salat Caprese (Tomate Mozzarella mit Ruccola und Ricottacreme)  
gegrilltes mediterranes Gemüse mit Ruccola und Parmesan  
Spargelsalat mit Bozner Sauce und Landrohschinken  
Räucherlachsflädleroulade auf Schmandgurken  
geräuchertes Forellenfilet vom Kocherursprung auf Linsensalat mit Meerrettich  
Pralinen vom Ziegenfrischkäse auf Feigensenfsauce  
rosa Kalbsfleisch mit Kräuterschmand  
Focaccia mit gegrilltem Gemüse und Landrohschinken  
Focaccia mit Räucherlachs und Avocado  
Tomatenmousse mit Basilikum und Knoblauchchip  
Rote Bete Salat mit geräucherter Entenbrust und Schmand  
Gurken-Mango-Chilissalat mit gebratener Riesengarnele  
Tafelspitzsülze  
Kräutermousse mit Zupfsalat  
Räucherlachsrischen auf Cous Cous mit Avocadocreme  
rosa Roastbeefröllchen mit Orange, Ruccola und Zitronenmayo  
Melonencocktail mit Garnele

### Suppen in der Kaffeetasse

Curry Zitronengrassuppe mit Falafel  
feurige Bananensuppe mit Garnelenspieß  
Rote Linsen-Kokossuppe mit gebratenem Hähnchenspieß  
Kürbiscremesuppe mit geschmortem Kürbis und schwarzem Sesam  
Karotten-Ingwersuppe mit Seeteufelspieß  
Maronencremesuppe mit geräucherter Entenbrust  
Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum  
Kartoffel-Lauchsuppe mit Schwarzwälder Schinken  
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Schnittlauchöl

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Herzhaftes warmes

Mini Hacksteak auf Spitzkohlsalat  
Mini- Wiener Schnitzel mit schwäbischem Kartoffelsalat  
Pulled Pork Burger mit Coleslaw  
Hähnchencurry mit Ananas, Banane und Basmatireis  
Geschmortes Schweinebäckle mit Kartoffelpüree und Möhrchen  
Rosa Lammhüfte auf Ratatouille mit Kartoffel-Olivenpüree  
Currywurst mit Dinkelseele  
Seeteufelmedaillon auf Zuckerschoten-Papayagemüse  
Lachswürfel auf Asia Wokgemüse  
Kalbssahneragout mit Mini Semmelknödel  
gebratene Polenta auf Ratatouille  
Kichererbsencurry mit wilden Brokkoli (vegan)

## Vesper/Rustikal

Wurstsalat mit Käse/Schwarzurst  
Maultaschensalat mit roter Zwiebel  
Obazter mit Radischen und kleiner Brezel  
Gefüllte Laugenstange mit Leberkäse und roter Zwiebel  
kleiner Käseteller mit Trauben und Feigensenf

## Süßes

Mousse von belgischer Zartbitter Schokolade mit frischen Früchten  
Joghurt-Limettenmousse mit Mangocoulis  
Schnitte von Valrhonasschokolade mit Erdbeeren  
Apfel-Zimt Trifle mit Mascarpone, Mandelbisquit und Caremelsauce  
Weiße Schokomousse mit Ananas-Basilikumragout  
Frischer Obstsalat  
Panna Cotta von gebrannten Mandeln mit Zimtpflaume  
Lebkuchen-Zimt-Mousse mit Pflaume  
Bratapfel-Tiramisu mit Spekulatius, Vanillecreme & gehackten Walnüssen  
Blueberry-Cheesecake  
Tonkabohnen Creme brûlée, vor Ort flambiert  
Mokka-Mousse mit Amarettinengebäck  
Panna Cotta mit Limoncello und Erdbeeren

Choux au craquelin (Windbeutel mit Knusperkruste) mit karamelisierter weißer Schokolade und Erdbeerragout

**Mindestbestellmenge pro Teil 20 Stück**

# 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**  
**Kalbsinvoltni & rosa gebratener Rinderrücken**  
auf Süßkartoffelcreme mit Marktgemüse  
dazu hausgemachte Spätzle & Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

**" von allem ebbes "**

- unsere Dessert Triologie-

48 €

**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

**43 €**

**5,00€ pro Person**

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



# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Menü 3

### geräucherte Ostaleforelle

auf buntem Linsensalat an Meerrettichschmand  
mit Radischenvinaigrette und Salatbouquet

\*\*\*\*\*

### Schlachtbraten

Rinderfilet am Stück rosa gebraten  
an Portweinsauce auf Blattspinat, Gemüsebouquet  
mit Schupfnudeln und Spätzle

\*\*\*\*\*

Bananen - Sauerrahmschnitte  
an Beerengrütze mit Nougateis

57,50 €

### 5,00€ pro Person

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

## 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

**52 €**

**5,50€ pro Person**

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

## Machen Sie Ihr Event zu etwas ganz Besonderem



### *Rundum sorglos*

Wir sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Unser Angebot umfasst alle benötigten Materialien, die eine professionelle Bar braucht. Wir bringen sowohl Spirituosen, passendes Obst oder Gemüse, Barwerkzeug, die Bar, Dekoration, Gläser und Eiswürfel mit. Sie brauchen sich vor, während und nach der Veranstaltung um nichts zu kümmern.

Ein hervorragender Cocktail, der von unserer mobilen Bar bei Ihrer Veranstaltung serviert wird, ist eine Elegante und köstliche Art, die Gäste zu unterhalten. Für einen unvergesslichen und unverwechselbaren Tag kann unsere Auswahl an maßgeschneiderten Cocktails eine einzigartige Möglichkeit sein, eine persönliche Note zu verleihen. Infolgedessen können Getränke so gestaltet werden, dass die gesamte Party genießen kann.

**mit Alkohol:** Mojito, Caipirinha, Cuba Libre, Tequila Sunrise, Long Island Ice Tea, Gin Tonic  
Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Limoncello Spritz, Whiskey Ginger Ale, Vodka Lemon

**ohne Alkohol:** Ipanema, Caipi Ginger, Mambo

**Mietpreis Bar**

**200€**

zuzüglich Bar Mitarbeiter, Auf-Abbau

## 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 95,00 € (Freitag-Montag)	ab 108,00€ (Montag-Donnerstag)
Doppelzimmer	ab 120,00 € (Freitag-Montag)	ab 133,00€ (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 als Familienzimmer (2 Erwachsene, 1 Kind)	ab 140,00 € (Freitag-Montag)	ab 158,00€ (Montag-Donnerstag)
(2 Erwachsene, 1 Kind)	ab 147,50 € (Freitag-Montag)	ab 147,50€ (Montag-Donnerstag)
(2 Erwachsene, 2 Kinder)	ab 160,00 € (Freitag-Montag)	ab 160,00€ (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 180€ Brutto zusätzlich fällig.**

Küche werden mit 42,00€ je Stunde berechnet  
Servicemitarbeiter werden mit 42,00€ 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 42,00€ 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 19%  
**Sollte sich die Mehrwertsteuer ändern, werden die Preise dementsprechend angepasst.**

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

Vorspeiseteller  
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

### **Bar:**

Größe 265cm x 120cm, beleuchtet