

Schmidts - Ihr Wirtshaus mit Kaffeebar und Lounge in Wiesloch und zugleich eine Marke in der Gastronomie.

Die Betreiberfirma Esskultur & Gastro GmbH ist mit Herbert Schmidt und seinen zwei Söhnen Swen und Jens ein erfolgreiches Familienunternehmen:

Das Schmidts, ein wahres Schmuckstück in Wiesloch, bietet drei große Räumlichkeiten mit viel Platz für vielerlei Events. Seit über einem Jahr ist es unsere Berufung und Leidenschaft, die Gäste von morgens bis nachts mit erstklassigem Service zufrieden zu stellen. Dass Sie sich bei uns wohl fühlen, steht an oberster Stelle. Der Vorsatz, einen Treffpunkt für schöne Abende zu bieten, hat sich bereits mehr als nur bewahrheitet.

Seit Ende 2008 bereichert unser neuer Küchenchef Timo Stölzel das Team mit seinem großen Erfahrungsschatz. Während seiner Zeit als Sous-Chef in St. Moritz, kochte er für Claudia Schiffer, Liz Hurley, Sir Roger Moore, den spanischen Kronprinzen, Giorgio Armani und viele mehr. Das Castello del Sole wurde Gault Millau Hotel des Jahres 2007. Weitere Fakten aus der Gastrokariere: Villa Heitlinger (Tiefenbach), Suvretta House (St. Moritz, Schweiz), Restaurant Burg Ravensburg, Hotel Castello del Sole (Ascona, Schweiz), Restaurant Mythos, und viele mehr... Wir freuen uns sehr!

In bester Innenstadtlage bieten wir zu jeder Zeit das Richtige:

Zu Tagesbeginn gibt es das „Guten Morgen ohne Sorgen“-Buffet und für die Mittagspause bieten wir Ihnen drei ausgewählte Gerichte. Nach dem Shoppen gibt's leckeren Kuchen und Kaffee und am Abend eine umfangreiche Speisekarte, Cocktails und den einen oder anderen Event. Das Wirtshaus verfügt über saisonale, regionale Küche mit mediterranen Einflüssen auf einer abwechslungsreichen und liebevollen Karte.

Im Sommer können Sie das schöne Wetter auf unserer großen Außenterrasse genießen. Unser freundliches und kompetentes Personal ist jederzeit für Sie da und unsere Räumlichkeiten strahlen viel Gemütlichkeit aus. Vor allem die Lounge setzt moderne Maßstäbe im sonst rustikalen Ambiente. Somit ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Dazu haben wir zahlreiche Parkmöglichkeiten vor dem Haus und für Ihre Kinder einen Spielplatz in Sichtweite. Die Raucher unter uns müssen nicht in der Kälte stehen – unsere Lounge ist ein großzügiger Raucherbereich.

Sie sehen also – wir haben an alle gedacht!

Bereits im November 2007 haben wir unser Restaurant und Ihre Eventlocation eröffnet und schon viele Events veranstaltet. Das gesamte Haus eignet sich ebenfalls ausgezeichnet für Veranstaltungen aller Art, bis zu 750* Personen finden bei uns Platz. Für Weihnachtsfeiern, Firmenjubiläen, Präsentationen, Tagungen, Besprechungen, Sommerfeste aber auch Hochzeiten oder Geburtstage bietet das Schmidts den idealen Rahmen. Ab 30 Personen können wir Ihnen eines unserer vier Menüs bzw. Buffets anbieten. Unser Leistungsspektrum umfasst außerdem die Organisation Ihrer Feier, bis hin zur Auswahl von Bands, Künstlern und DJs. Auch die anderen Räume lassen sich in ideale Eventlocations verwandeln – Schmidts Wirtshaus, Kaffeebar, Lounge hält, was es verspricht! Ein kompetentes Team freut sich über Ihren Anruf. Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten und beraten Sie bei der Entscheidung zwecks Rahmenprogramm, Speisen und Größe Ihrer Veranstaltung.

* bei Stehempfangen

Schmidts

Das Wirtshaus
buchbar ab ca. 70 Personen:

- 144m², 11x9x4m, 120 Sitzplätze
- Kleine Podeste die als Bühne nutzbar sind
- Direkter Zugang zur Terrasse



Die Lounge
buchbar ab ca. 60 Personen:

- 120m², 13,5x9x6m, 80 Sitzplätze im Speisebereich, 30 Sitzplätze auf dem Podest
- Das Podest eignet sich hervorragend als Bühne
- Auch als Raucherbereich zu buchen



Schmidts

Die Galerie

buchbar ab ca. 35 Personen:

- 100m², 11x9x4m, 100 Sitzplätze in Reihenbestuhlung
- Auch als Raucherbereich zu buchen



Die Kaffeebar:



Die Terrasse:



Schmidts

Schmidt's ermöglicht Ihnen:

Veranstaltungen für 30 bis 750 Personen*
mit Menü oder Büffet, gerne auch mit Rahmenprogramm

Firmenveranstaltungen

Weihnachtsfeier
Jubiläum
Sommerfest
Präsentation
Besprechung
Tagung
Kundenincentive



Private Feiern

Hochzeiten
Geburtstage
Taufe
Konfirmation / Kommunion
Junggesellenabschied
Polterabend



Buchbar über uns:

Bands
Kleinkunst & Kabarett
DJs
VJs (Videoanimationen)
Dekoration



**Unsere Eventmanager vor Ort beraten Sie gern.
Exklusive Vermietung der Räumlichkeiten vorbehaltlich der Personenzahl
Und des zu erwartenden Gesamtumsatzes der Veranstaltung.**

* bei Stehempfangen

Schmidts

Wir ermöglichen Ihnen Tagungen, Seminare, Empfänge, Vorträge und Diskussionsveranstaltungen auf höchstem Niveau, und das in einer entspannten Atmosphäre im Herzen Wieslochs.

Seminarraum: Wir freuen uns Sie in unserer Galerie begrüßen zu dürfen. Mit einer Raumgröße von 100 m² ist sie ideal geeignet für eine Tagung mit mittlerer Teilnehmerzahl (50-60 Personen, je nach Bestuhlung bis zu 80 Personen).

Raumdaten

- Tageslicht
- Länge 11m, Breite 9m, nutzbare Höhe 4m
- Individuelle Bestuhlung, ganz nach ihrem Wunsch

Medienausstattung

- Wireless Lan
- 1 Flipchart mit Stiften und ausreichend Papier
- 1 Whiteboardwand
- 1 Leinwand
- 1 Overheadprojektor
- 2 Metaplanwände
- 1 Metaplankoffer
- 1 Beamer
- Laserpointer
- weitere Ausstattung auf Anfrage

Konferenzpauschale

Getränke im Seminarraum

- Mineralwasser: still, medium
- Obstsäfte auf Wunsch (Apfel- und Orangensaft)

1. Pause

- Kaffee, Tee, Snacks

Mittagessen

- 3-Gang-Menü (3 Hauptgänge zur Wahl)
inkl. einem Softgetränk

2. Pause

- Kaffee, Tee, Snacks

Oben angegebene Technik inklusive.

Preis pro Person und Tag, wie oben beschrieben: **39,50 €**

Wir setzen eine Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen voraus. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass für Leistungen die nicht in Anspruch genommen werden, kein Abzug gemacht werden kann.

Technikpreise

1 Beamer inkl. Leinwand & Beamertisch	80,00€/Tag/Stück
Flipchart mit Stiften und ausreichend Papier	10,00€/Tag/Stück
Leinwand	10,00€/Tag/Stück
Overheadprojektor	10,00€/Tag/Stück
Metaplanwände	10,00€/Tag/Stück
Laserpointer	5,00€/Tag/Stück
Metaplankoffer	kostenfrei
weitere Ausstattung auf Anfrage	

Schmidts

Kleine Häppchen zu Ihrem Aperitif

Einzelne Komponenten

Canapés mit badischem Schinken, Rohmilchkäse oder Roastbeef	2,50€/Stück
Quiche von Lauchzwiebeln	2,80€/Stück
Knuspersäckchen mit fernöstlicher Füllung	2,10€/Stück
Pikante Mini-Fleischküchle am Spiess	2,00€/Stück
Poulardensaté mit Erdnußsauce	2,20€/Stück
Luftiges Rauchlachsmousse im „Espressotässchen“ serviert	2,40€/Stück
Blätterteiggebäck süß oder salzig	1,20€/Stück
Für die dreierlei Komponente	3,33€

Bausteine

Unser Vorspeisen - Fingerfoodbuffet im Tappas Stil

Große Variation aus
„Gläschen, Schälchen, Häppchen, Knuspersäckchen“
Antipasti und badischen Köstlichkeiten
15,80 € pro Person

Zum Stehempfang empfehlen wir (2 Stück pro Person)

Bruschetta, Grissini mit Parmaschinken
Frischkäse mit Thunfisch, Lachstatar auf Crostini
Marinierte Shrimps mit Cocktailsoße
Hausgemachte Blinis mit Ketakaviar und crème fraîche
Antipastispieß mit Olive, Datteln im Speckmantel
6,00 € pro Person



Fingerfoodbuffet ab 50 Personen

Jede Komponente wird in kleinen Schälchen oder Einmachgläsern serviert:

Tuna Bällchen mit Mandeln, Poulardensaté mit Erdnußsauce
Mini-Frühlingsrollen auf Glasnudelsalat
Knusprige Garnelenschwänze auf buntem Asiagemüse
Lachstatar mit Dill-Senf-Soße, Shrimpscocktail im Bananenblattkorb
Tomaten-Mozzarella-Törtchen mit Pesto & gereiftem Balsamico
Antipastispieß mit Oliven, Roastbeef auf Kartoffel-Lauchsalat
Gebackene Blutwurst mit Zwiebelconfit, Fruchtetartelettes
Schokoladenfrüchte am Spiess
35,00 € pro Person

Käse schließt den Magen

Käseauswahl
Verschiedene Sorten Käse mit Früchten, Olivenöl,
Feigensenf und Weißbrot
Klein 5,50 € pro Person
Groß 7,50 € pro Person



Auf spezielle Wünsche gehen wir gerne ein...

Schmidts

Unsere Menüs

Menü 1

Jahreszeitlicher Salat mit Sprossen und Kracherle

Mit Steinchampignons und Spinat gefüllte Poulardenbrust
Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

Apfelstrudel mit hausgemachter Bourbon- Vanillesauce

€ 22,50/ Person



Menü 2

Cappuccino von der Biokartoffel unter der Gartenkräuterhaube

☞

Filet vom Landschwein im Speckmantel mit Spätburgunderjus
glasierte Karotten und handgeschabte Spätzle

☞

Grießflammerie mit eingemachten Waldbeeren

€ 23,50/ Person

Menü 3

Jahreszeitlicher Salat mit Sprossen und Kracherle

☞

Badische Grünkernsuppe mit Speckgröstel

☞

Sauerbraten vom Jungbullen mit Wieslocher Apfelrelish
knackigem Gemüse und feinen Nüdele

☞

Quarkmousse und Beerengrütze im Einmachgläsle serviert

€ 24,50/ Person

Italienisches Menü

Salat von Tomate und Mozzarella mit gereiftem Balsamico und Rucola

☞

Geschmorte Kalbshaxenscheibe mit Gremolata
und cremiger Polenta

oder

Saltimbocca vom Landschwein mit TomatenTagliatelle

oder

Gebratener Butterfisch auf Safranrisotto

☞

Geeistes Tiramisu

€ 28,50/ Person



Schmidts

Unsere Menüs

Französisches Menü

Dreierlei von Kalbskopf, Jakobsmuschel und Rucola



Macchiato von der Ofenzwiebel unter der RoteBeteHaube



KnusperEntenbrust mit Himbeeressigjus
Lauchzwiebeln und Kartoffelkrapfen
oder

Seezungenroulade mit Krustentierschaum
und GemüseNudeln
oder

Rinderrücken unter der Kräuterkruste
Marktgemüse und Kartoffelgratin



Gebrannte Krem von der Tonkabohne



€ 39,50/ Person

Spanisches Menü

Tappasvariation mit kleinem Salatbouquet



Gazpacho andalouz



Rinderfilet mit gebratener Riesengarnele
Chorizoschaum, konfiertem Paprika und Kichererbsenwürfel
oder

Paella nach Schmidts Urlaubserinnerungen
oder

Iberico Schweinerücken mit KnoblauchGarnelen
PaprikaSchaum und MaisKroketten



Katalanische Krem mit Beeren

€ 37,50/ Person

Exklusive Menus für besondere Anlässe...

Menü 7

Variation von der rotfleischigen Regenbogenforelle



Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Weinbrand
und Kräuterflädle



Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rieslingschaum
Kleinem Gemüse und römischen Nocken



Saisonale Variation aus unserer Dessertküche

€ 41,50/Person



Schmidts

Menü 8

Das Beste vom Kaninchen mit unseren hausgemachten Früchtechutneys

ଓଞ

Essenz von der Taube mit Steinpilzravioli

ଓଞ

Gebratenes Kalbsbries auf Risotto
mit getrockneten Tomaten und Kapernäpfeln

ଓଞ

Zartes Rinderfilet auf roter Schalottenmarmelade
feines Gemüse vom Markt Rosmarin- Kartoffestampf

ଓଞ

Dreierlei von der Valrhonachokolade

€ 51,50/ Person

Menü 9

Wachtelkirsche im Salatnest

ଓଞ

Dreierle Espressi von Biogemüse aus der Kurpfalz

ଓଞ

Ravioli vom Flusskrebs mit Brunnenkresseschaum

ଓଞ

Pochiertes Kalbsfilet mit Fleur de sel und unserer Pfeffermischung
feines Bouillongemüse und römischen Nocken

ଓଞ

Gratinierter Ziegencamembert mit Thymianhonig und Birnensorbet

€ 59,50/ Person

Änderungen, saisongebundene Waren wie Wild, Pilze, Spargel und spezielle Wünsche werden bei einem persönlichen Gespräch besprochen.



Schmidts

Buffets

buchbar ab 30 Personen

Wir möchten darauf hinweisen, dass das Streichen von Komponenten nicht automatisch zu einem Preisnachlass führt.

Badisch regionales Buffet

Buntes Salatbuffet mit Rohkost

und zweierlei Dressings

Kartoffelsalat mit Lauch

Salat vom Kalbskopf mit Äpfeln und Meerrettich

Scheiben vom rosa Roastbeef mit Remouladensauce

Südbadisches Schinken-Rinder Tatar

Luftiges Mousse von der BuchenRauchForelle im Gläsle serviert

Zweierlei vom gebeizten Lachs mit Dill-Senfsoße

Geräucherte Putenbrust mit Thunfischsauce

Brotauswahl und Butter

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle und Gemüsestreifen

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Jungschweinenacken bei Niedertemperatur gegart

knackiges Marktgemüse und Kartoffelgratin

Zarter Butterfisch in einer Schaumsauce von badischem Riesling

mit WurzelGemüse und Petersilienkartoffeln

Grütze von Waldbeeren mit Vanillesoße

Luftiges Quarkmus mit eingelegten Kirschen

(beides im Weckglas serviert)

€ 26,50/ Person



Kurpfälzer Buffet

Knackige Blatt- und Rohkostsalate

mit leckeren Dressings

Geräucherter Schinken mit Melone

Hausmacher Strudel

Scheiben vom rosa Roastbeef mit Remouladensauce

Krone vom hausgebeizten Lachs

Köstliche Terrinen

Brotauswahl und Butter

Jahreszeitliches Schaumsüppchen

Nudelgratin mit feinem Gemüse und Gartenkräutern

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Sherryrahm mit Champignons

Spätzleknöpf und feinem Marktgemüse

Ragout von Edelfischen mit GrauburgunderGemüsestreifen

und BasmatiDuftReis

geestes Mousse von weißer Schokolade,

leichte JoghurtZitronenkrem, Obstsalat

€ 29,50/ Person



Schmidts

Schmidts klassisches Buffet

Buntes Salatbuffet mit Rohkost
Bauerncrèmesauce und Balsamicodressing
Kartoffel-Lauchsalat,
Tomatensalat mit Rucola und Parmesan
Schinkenauswahl mit Melonenschiffchen
Scheiben vom rosa Roastbeef und kalten Braten mit Remouladensauce
Zweierlei vom gebeizten Lachs mit Dill-Senfsoße
Hähnchenbrustscheiben mit Thunfischsoße und Kapern
Bagels mit Frischkäse und geräucherter Putenbrust
Marinierte Gemüsespieße mit Olivenöl und Balsamico

Ciabatta, Baguette und Butter

Kräuterschaumsuppe mit frischen Gartenkräutern

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und Parmesan

Schweinefilet am Stück gebraten mit buntem Pfeffer in Cognacrahmsoße
mit kleinen Röstis und Speckbohnenröllchen

Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat
Schlosskartoffeln und körniger Senfsoße

Frischer Fruchtsalat mit Vanillesoße und Mandelsahne
Amarettomus im Baumkuchenmantel mit Kirschen



€ 32,50/ Person

Mediterranes Büffet

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit leckeren Dressings,
Tomate- Mozzarella mit Basilikum
zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
lecker eingelegte Oliven und Antipastigemüse
Salat von Oktopus und Sepiolni
sommerliche Terrinen
Frischkäsekrem mit Tomatenpesto und Rucola

Suppe von der RomaStrauchTomate

Spaghetti all 'aglio, olio e peperocini

Saltimbocca vom Landschweinefilet auf OlivenNüdele,
ZucchiniGemüse mit getrockneten Tomaten und Pesto

Piccata von der Poularde auf KräuterGraupenSotto

Doradenfilets vom Grill mit Rosmarin
Ratatouille und weißem Tomatenschaum

Panna cotta mit Sommerbeeren, Tiramisuparfait,
Zartbittermousse mit Olivenöl emulgiert



€ 35,50/ Person

Schmidts

Französisches Buffet

Auswahl von jungen Salatherzen
mariniert mit Olivenöl und Balsamico
Mesclunsalat mit Wildkräutern
Salat von gebratenen Pilzen mit Schalotten und französischem Hartkäse
Camembert mit eingelegten Cassis-Birnen
Crostini mit Zucchini,- Sardellen,- und Oliventapenade
Pikant angemachter Tatar vom Rind
Carpaccio vom Seeteufel mit SafranGemüseVinaigrette
Zweierlei vom gebeizten Lachs mit HonigDillsauce
Angemachter Frischkäse mit Wachteleiern und Forellenkaviar
Maispoulardenbrüstchen mit Guacomole und konfierten Kirschtomaten
Geräucherte Entenbrust auf Orangencarpaccio und Cumberland sauce

Ciabatta, Französisches Weißbrot und Salzbutter

Süppchen von Frühlingslauch und Brunnenkresse mit Flusskrebse

Rosa Roastbeef bei Niedertemperatur gegart
mit EstragonHollandaise und Apfel-Speck-Gratin

Grüner Spargel im KräuterCrêpesMantel mit Weißburgundersauce
Gebratener Loup de Mer auf SafranGemüseTagliatelle mit KrustentierSchaum

Apfel-Joghurt-Mousse
Gratinierter Ziegenamembert mit ThymianHonig und Baumüssen
Gebrannte Krim von der Zartbitterschokolade

€ 43,90/ Person



Festliches Büffet

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit leckeren Dressings
Salat von Flusskrebse und jungem Blattspinat
hausgemachte Terrinen und Pasteten
Große Krone vom Räucherlachs
Rehrücken mit unseren Chutneys
Knusperhörnchen mit pikanten Krim gefüllt
Bachsaibling aus dem eigenen Rauch mit Gurkenschaum

Saisonales Schaumsüppchen, Essenz vom Ochenschwanz mit Chesterstangen

Flan von der Aubergine auf PaprikaRatatouille

Rinderfilet unter der Schalottenkruste mit Rouenaiser Sauce
Speckbönchen und Serviettenknödel

Filet vom Landschwein im Senf- Speckmantel mit TrüffelRahm
Zuckerschoten und Schupfnudeln

Röllchen von der Seeszunge mit Safranschaum
Gemüserisotto



Lauwarmer Schokoladenkuchen, fruchtige Sorbets der Saison,
Gebrannte Krim, Mousse von der Zartbitterschokolade,
Grand Marnier Parfait
Obstsalat und Obstetagere

72,80/ Person

Schmidts

So könnte Ihr saisonales Buffet aussehen...

Spargelbuffet

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit leckeren Dressings,
Tomate- Mozzarella mit Basilikum
zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
lecker eingelegte Oliven und Antipastigemüse
Salat von FelsenOktopus und Sepiolni
Frühsommerliche Terrinen
Spargelcocktail mit einem BärlauchEspuma
Suppe vom Stangenspargel
Linguine mit Frühlingszwiebeln und Spargel
Landschweinefilet mit unserem Kartoffelgratin
Gefülltes Poulardenbrüstchen auf KräuterGraupenSotto
Lachs vom Grill mit RosmarinHollandaise
und köstlichem Spargel dazu neue Kartoffelchen
Panna cotta mit Erdbeeren, Waldmeisterparfait,
Zartbittermousse mit Olivenöl emulgiert



€ 46,50/ Person

Themen- oder Saisonmenüs/ -Buffets planen wir gerne persönlich und ganz individuell mit Ihnen. Kalkulationen werden nach den zu erwartenden Tagespreisen fair und zeitnah für Sie gemacht.

An alle(s) gedacht???

Vegetarier:



Salate/ Vorspeisen

Lecker eingelegte Oliven und Antipastigemüse
Kleiner gemischter Salat mit Sprossen und Körnern
Tomatensalat mit Rucola und Parmesan

Suppen

Süppchen von Frühlingslauch und Brunnenkresse mit Flusskrebse
Suppe von der RomaStrauchTomate
Kräuterschaumsuppe mit frischen Gartenkräutern
Dreierle Espresso von Biogemüse aus der Kurpfalz
Jahreszeitliches Schaumsüppchen

Pasta/ Hauptgänge

Flan von der Aubergine auf PaprikaRatatouille
Spaghetti all'aglio, olio e peperocini
Nudelgratin mit feinem Gemüse und Gartenkräutern
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Köstlicher Gemüseteller mit Schlosskartoffelchen

Schmidts

Glutenunverträglichkeit/ Zöliakie:

Salate

Sind in der Regel kein Problem hier werden keine Körner oder Getreidekeimlinge verwendet

Suppen

Unsere Gemüsekremsuppen enthalten kein Getreide und werden- wenn überhaupt- nur mit Kartoffelstärke gebunden. Nur bei den Einlagen muss Vorsicht geboten werden
Klare Suppen sind generell kein Problem

Hauptgänge

Fleisch- und Fischgerichte kein Problem

Beilagemöglichkeiten

Gemüse, Kartoffeln, Produkte aus: Hirse, Mais, Reis Amarant, Soja, Buchweizen

Desserts

Sorbets, Eis, Früchte, Moussen...



Laktoseintolleranz:

Salate

Bunter Blattsalat mit eingelegtem Tofu und gereiftem Balsamico
Salat von Gartenrauke und Strauchtomate mit feinem BalsamicoDressing

Suppen

Gemüseessenz mit Zitronengras und Koriander
Tomatenessenz mit feinem Basilikum
Tee vom Steinpilz mit Kräutern

Hauptgänge

Hier werden keine cremigen Saucen verwendet, keinerlei Gratins usw...
Alles was Sahne oder Molkereiprodukte enthält oder enthalten könnte wird durch Austauschprodukte wie z.B. Soja- oder Kokosmilch ersetzt.

Desserts

Fruchtsorbets, Grützen von Wald- oder Sommerneeren, Obstsalat oder ein feiner
Früchteteller,
halbe Babyananas mit ihrem Sorbet



Schmidts

Aperitif

Für den Stehempfang in Ihrer gebuchten Räumlichkeit,
bei schönem Wetter im Innenhof, empfehlen wir:

Waldmeisterbowle, Erdbeerbowle
Rhabarberbowle, Sangria
Prosecco „Holunder“, Prosecco „Pfirsich“
Glühsecco

Preise auf Anfrage und nach Saison

Unsere besondere Empfehlung:

Prosecco „Hibiskus“

**Angesetzte hawaiianische Hibiskusblüte, aufgefüllt mit Prosecco Ca´ Bolani
6,90 € pro Glas**

Prosecco „Edelrot“

**Cranberry-Nektar, Cranberrylikör, Cranberrysirup,
aufgefüllt mit Prosecco Ca´ Bolani
5,50 € pro Glas**

Prosecco Aperol	0,1l	4,50 €
Prosecco mit Orange oder Maracuja	0,2l	5,00 €
Prosecco mit Erdbeer-Nektar	0,2l	5,00 €
Campari Orange oder Soda	5 cl	4,40 €
Glas Winzersekt mit oder ohne Orangensaft	0,1l	3,70 €
Glas Prosecco mit oder ohne Orangensaft	0,1l	3,50 €

Ganze Flaschen für Ihren Empfang

Riesling Winzersekt	0,75l	23,00 €
Prosecco Spumante "Ca´ Bolani" Brut	0,75l	22,00 €
Champagner De Saint Gall 1er Cru	0,75l	49,00 €
Champagner Moet Chandon Brut Imperial	0,75l	59,00 €

Pauschalpreis für Ihren Empfang

Riesling Winzersekt	p.P.	6,50 €
Prosecco Zonin Special Cuvee	p.P.	6,00 €
Champagner De Saint Gall 1er Cru	p.P.	13,00 €
Champagner Moet Chandon Imperial Brut	p.P.	17,00 €



Schmidts

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^(1,2)	2,00€	3,70€
Coca-Cola light ^(1, 2, 6)	2,00€	3,70€
Fanta ^(1,8)	2,00€	3,70€
Sprite	2,00€	3,70€
Spezi ^(1,2,8)	2,00€	3,70€
Schweppes Bitter Lemon ⁽⁵⁾	2,40€	4,20€
Schweppes Tonic Water ⁽⁵⁾	2,40€	4,20€
Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁾	2,40€	4,20€
Apfelsaftschorle	1,90€	3,40€
sonstige Schorlen	2,20€	3,80€
Odenwaldquelle Premium	0,25l	2,20€
Odenwaldquelle Premium	0,75l	4,50€
Taunusquelle still	0,25l	2,30€
Taunusquelle still	0,75l	4,80€
Tafelwasser in Karaffe	0,50l	2,90€

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁽²⁾	2,00€
Große Tasse Kaffee ⁽²⁾	3,20€
Café au lait ⁽²⁾	2,90€
Cappuccino mit Milch ⁽²⁾	2,50€
Cappuccino mit Sahne ⁽²⁾	2,80€
Latte Macchiato ⁽²⁾	2,90€

Biere

	0,3l	0,5l	1,0l
Heidelberger Export	2,20€	3,50€	6,90€
Schlachthof Radler	2,20€	3,50€	6,90€
Heidelberger Pils 1603	2,20€	3,50€	6,90€
Heidelberger Org. Dunkel	2,20€	3,50€	6,90€
Heidelberger Hefeweizen	2,30€	3,60€	7,20€

Longdrinks *Alle Longdrinks mit 4cl Alkohol*

Gordon`s Gin Tonic ⁽⁵⁾	5,00€
Bombay Gin Tonic ⁽⁵⁾	5,50€
Tanqueray Gin Tonic ⁽⁵⁾	5,50€
Absolut Vodka Tonic ⁽⁵⁾	5,50€
Absolut Vodka Lemon ⁽⁵⁾	5,50€
Absolut Vodka Red Bull ^(1,2)	6,50€
Absolut Vodka Kirsch	5,50€
Sekt Red Bull ^(1,2)	7,00€
Batida Kirsch	5,00€
Malibu Maracuja	5,00€
Malibu Ananas	5,00€
Southern Comfort Red Bull ^(1,2)	6,50€
Southern Comfort Ginger Ale ⁽¹⁾	5,50€

(1) enthält Farbstoff, (2) enthält Koffein, (3) enthält Konservierungsstoffe, (4) enthält Süßstoff, (5) enthält Chinin, (6) enthält eine Phenylalaninquelle, (7) enthält Natrium-Pökelsalz, (8) enthält Antioxidationsmittel, (9) enthält Geschmacksverstärker, (10) Geschwefelt, (11) Geschwärtzt, (12) Gewachst, (13) enthält Phosphat, (1) enthält Farbstoff, (2) enthält Koffein, (3) enthält Konservierungsstoffe, (4) enthält Süßstoff, (5) enthält Chinin, (6) enthält eine Phenylalaninquelle, (7) enthält Natrium-Pökelsalz, (8) enthält Antioxidationsmittel, (9) enthält Geschmacksverstärker, (10) Geschwefelt, (11) Geschwärtzt, (12) Gewachst, (13) enthält Phosphat

Schmidts

Weissweine, 0,75 l

Riesling Kabinett feinherb „Ruppertsberger Reiterpfad“

16,00 €

Weingut Bach-Frobin, Niederkirchen, Pfalz

Der Ruppertsberger Reiterpfad gehört zu den Spitzenlagen der Pfalz. Die präzise Frucht und das feinsinnreiche Süße-Säure-Spiel dieses "harmonisch trockenen" Rieslings sind äußerst gefällig und machen diesen Wein zu einem spannenden Erlebnis. Der Nachhall ist geprägt von mineralischen Noten, wie sie typisch sind für die besten Lagen der Mittelhaardt.

Riesling Spätlese „F.P. Buhl“ trocken

23,00 €

Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz

Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter

Diese Spätlese ist eine Lagen-Cuvée, geprägt von einem Bouquet nach exotischen Früchten und gelbem Steinobst. Dieser Wein ist ein großartiger Repräsentant der Typizität der Deidesheimer Lagen mit einer feinen Würze und Mineralität.

Pinot Grigio trocken „Ca´ Bolani“

16,00 €

DOC., Tenuta Ca´ Bolani, Cervignano, Friuli Aquileia, Italien

Hell strohgelber Grauburgunder, wie der Pinot Grigio in Deutschland heißt. In der Nase ein jugendlich-frisches Bouquet nach Akazienblüten mit gewürztönigen Anklängen. Am Gaumen intensiv-fruchtige Noten, sehr ausgewogen und nachhaltig. Durch kontrolliert kalte Vergärung von sehr sauberer und typischer Stilistik. Unsere Empfehlung zu Vorspeisen, hellen Fleisch- und Gemüsegerichten.

Insolia Sicilia trocken „Feudo Principe di Butera“

20,00 €

IGT., Feudo Principe di Butera, Sizilien, Italien

Rebsortenwein, zu 100% vinifiziert aus der Insolia-Rebe. Sie ist eine der typischen, autochthonen Rebsorten Siziliens. Strohgelber, trockener Weißwein von delikater Art. Üppiges Bouquet nach reifen gelben Früchten und Zitrusaromen. Am Gaumen außergewöhnlich frisch und zugleich elegant. Ein anspruchsvoller Genießerwein; großartig zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch ein hervorragender Aperitif.

Chablis trocken „La Chablisienne“

27,00 €

AOC., La Chablisienne, Chablis, Burgund, Frankreich

Der weltberühmte Chablis ist wohl DER Inbegriff für guten Chardonnay schlechthin. Was aber unterscheidet den Chablis von anderen Chardonnay-Weinen? Es ist seine körperreiche, mineralische Art mit wirklich großer Eleganz, die dieser Wein quasi „aus sich heraus“ entwickelt und die nicht einem unverhältnismäßig starkem Einsatz von Holz zum Opfer geworden ist. Der Chablis schreit geradezu nach Fisch und Muscheln, aber auch der Genießer einer guten Flasche Wein unter Freunden kommt mit diesem Tropfen voll auf seine Kosten!

Verdejo trocken „Aura“

22,00 €

D.O., Bodegas Aura, Valladolid, Rueda, Spanien

Sortenreiner Verdejo, eine ur-spanische Sorte die wohl direkt von Wildreben abstammt. Ihr Name bedeutet soviel wie „die grünliche“ und so ist dieser strohgoldene Wein auch von deutlichen Grünreflexen geprägt. Der Verdejo ähnelt ein bisschen dem Sauvignon blanc, sein Bouquet reicht von exotischen Früchten bis betörenden Blüten. Am Gaumen wirkt dieser Wein einerseits frisch, andererseits jedoch komplex und aromatisch. Goldmedaille bei Mundus Vini!

Sauvignon blanc trocken „Boland Cellar – Reserve No.1“

29,00 €

Paarl Wine of Origin, Boland Cellar, Paarl, Südafrika

„Erzeuger des Jahres aus Übersee“ bei Mundus Vini 2005

Aus einer kleinen Hanglage an der zum Atlantik geneigten Westseite des Paardebergs stammen die ausschließlich von Hand gelesenen Trauben aus streng ertragsreduziertem Anbau. Ein unglaublich frischer Weißwein mit einem Bouquet nach tropischen Früchten, Spargel und Kräutern. Am Gaumen knackig, frisch, geprägt von einer vollmundigen aber nicht spitzen Säure.

Roséweine, 0,75 l

Cuvée Rosé trocken „Knipser“

23,00 €

QbA., Weingut Knipser, Laumersheim

Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter - VDP

Knackig-fruchtiger Sommerwein mit hohem Spaßfaktor. Kühl im Edelstahltank vergorene Cuvée aus verschiedenen Cabernetsorten, ergänzt durch wechselnde Anteile anderer roter Rebsorten. In der Nase ein reichhaltiges Bouquet nach roten Beeren, am Gaumen sehr aromatisch. Der Gault Millau schreibt: „Der trockene Rosé zeigt seit drei Jahren, dass sogar in dieser oft vernachlässigten Sparte charaktervolle Weine möglich sind.“

Schmidts

Côtes du Roussillon rosé „Art de Vivre“

18,00 €

A.O.C., Vignerons Catalans, Perpignan, Roussillon, Frankreich
„Die Kunst zu leben“, es sich gut gehen zu lassen, bei guter Küche und gutem Wein. Das verstehen auch die französischen Winzer in der Mittelmeerregion vortrefflich. Einen Teil dieser Lebensfreude teilen die Winzer aus der Region um den Mittelmeerort Perpignan mit den Konsumenten ihrer Weine. Trockener, aber fruchtbetonter Roséwein aus den regional typischen Rebsorten Grenache, Syrah, Carignan und Mourvèdre mit intensivem Bouquet nach reifen roten Beeren. Am Gaumen vollmundig, harmonisch, elegant.

Rotweine, 0,75 l

Spätburgunder trocken „Reichsrat von Buhl“

24,50 €

QbA., Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter - VDP

Die Spätburgunder-Rebe stellt im Vergleich zum Riesling ganz andere Ansprüche an den Boden. Die Burgunderreben werden im Weingut Reichsrat von Buhl daher auf kalkhaltigen Böden angepflanzt, wo sie optimale Bedingungen für das Wachstum und die Traubenbildung vorfinden. Dieser Spätburgunder ist ein wahrer Geheimtipp. Maischevergoren und im Barrique gelagert überschlägt sich die Fachpresse geradezu mit Komplimenten. Ein reiches Bouquet nach Sauerkirsche und Waldbeeren gefolgt von einem eleganten und finessenreichen Körper. Die Tannine aus dem Barriqueausbau sind präsent, überlagern die Primärfrucht aber nicht.

Côtes du Ventoux trocken „Orca II“

26,00 €

Rotwein trocken, A.O.C., Cellier de Marrenon, La Tour d'Aigues, Luberon, Frankreich

In Anlehnung an die romanische Epoche ist die Cuvée Orca (lat.: kleine Amphore) eine Hommage an die ersten Weinkulturen in diesem Département. Die römische Ziffer II steht für den zweiten außergewöhnlichen Jahrgang, in dem dieser Wein vinifiziert wurde. Dieser Wein wurde jüngst von Robert Parker mit 90 Punkten bewertet. Die Cuvée besteht zu 80% aus Grenache Noir (mehr als 30 Jahre alte Rebstöcke), und zu 20% aus Syrah. Dunkles Rubinrot mit Granatfarbenen Reflexen. In der Nase ein angenehmer Duft nach dunklen Früchten; es dominieren Aromen von Schwarzkirsche, Röstnoten und leicht würzige Nuancen. Vollmundig, gehaltvoll und lang anhaltend, dabei sehr weich. Ideal zu Entenbrust, Lamm, Wild.

Saint-Emilion Grand Cru trocken „Château Tausinat L'Hermitage“

45,00 €

AOC., Château Tausinat L'Hermitage, Saint-Emilion, Bordeaux, Frankreich

Das beeindruckende Weingut gehört zum Familienimperium Moueix, die seit Generationen im Bordeaux zu den führenden Weinbau treibenden Familien gehören. Ihr prominentestes Engagement ist wohl Château Pétrus. Der vom Merlot dominierte und mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon vermahlte geschmeidige Rotwein aus im Durchschnitt 30 Jahre alten Reben, verströmt einen ausdrucksvollen Duft nach Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen opulent, mit Anklängen an Süßholz. Langer Abgang mit kräftigen Tanninen.

Pinot Noir trocken „Mercurey“

34,00 €

A.O.C., Cave de Vignerons de Buxy, Saône et Loire, Burgund, Frankreich

Die Cave de Vignerons de Buxy liegen im Département Saône et Loire im Südburgund, im Herzen der Côte Chalonnaise. Aus der Ortslage Mercurey wird dieser grandiose Pinot Noir erzeugt. Ein kraftvoller und doch zartgliedriger Rotwein. Intensiv fruchtige Assoziationen nach Schattenmorelle und Himbeere. Anklänge von Rauch, geschmeidiges Tannin, opulent; elegante Struktur, ausgewogen. Spätburgunder in Bestform!

Vino Nobile di Montepulciano trocken „Nottola“

29,00 €

D.O.C.G., Azienda Agricola Nottola, Montepulciano/Siena, Toskana, Italien

Granatroter Wein mit orangefarbenen Reflexen aus den Rebsorten Prugnolo Gentile und Canaiolo nero. Delikates Bouquet nach Veilchen und Beerenfrüchten. Von rassigem Charakter und dichter Struktur ist dieser Wein ein großartiger Begleiter zu dunklem Fleisch und insbesondere zu Wild und Flugwild wie z.B. Ente. Neben Brunello und Chianti Classico zählt der Vino Nobile di Montepulciano zu den großen Klassikern der Toskana.

Nero D`Avola trocken „Feudo Principe di Butera“

21,00 €

I.G.T., Feudo Principe di Butera, Butera, Sizilien, Italien

Tief rubinroter Wein aus 100% Nero d'Avola, der wohl typischsten Rebe für Sizilien. Der Ursprung für diese Traube wird in Griechenland vermutet. Im breit gefächerten Bouquet Anklänge an Mandelblüten und intensive gewürztönige Wahrnehmungen. Am Gaumen komplexe Fruchtigkeit, mit Erinnerungen an eingelegte Kirschen.

Schmidts

Ribera del Duero Reserva trocken „Valdubón“

55,00 €

D.O., Bodegas Valdubón, Milagos (Burgos), Ribera del Duero, Spanien
Das Gebiet Ribera del Duero genießt in den letzten Jahren intensive Aufmerksamkeit der Weinkenner auf der ganzen Welt, was zu einem regelrechten Boom an Investitionen in Keller und Weinberge führte. Die Bodegas Valdubón gehören der Familie Ferrer, den Eigentümern der berühmten Cava-Schmiede Freixenet. Wein von intensiver kirschroter Farbe, an den Rändern in Terrakotta übergehend. Gekelert sortenrein aus der Rebsorte Tinta del país, einem regionalen Klon der Tempranillo. Der Ausbau in amerikanischer und französischer Eiche zur Reserva verleihen diesem Wein im Bouquet Anklänge an Kokosnuss, Vanille und Röstnoten. Am Gaumen rote Beeren, allen voran Himbeere. Gefolgt von einem lang anhaltendem Abgang.

Somontano trocken „Marboré“

44,00 €

DO., Bodegas Pirineos, Somontano, Spanien
90 Punkte im Penin, dem Führer für spanische Spitzenweine!
Das hierzulande weitgehend unbekanntes Anbaugebiet Somontano liegt im Nordosten Spaniens in der Region Aragón. Somontano heißt übersetzt Region unterhalb der Berge. Tatsächlich liegt das Gebiet rund um das Städtchen Barbastro am Südrand der Pyrenäen auf einer Höhe von 350m bis 650m. Das Gebirge schützt das Anbaugebiet vor kalten Nordwinden. Hier gedeihen denn auch elegante Spitzenweine, wie diese rote Cuvée aus 50% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 10% Moristel. Kirschrote, Farbe mit dunklen Schattierungen. In der Nase von großer Komplexität. Aromen nach roten Früchten, getoastetem Holz, Schokolade und Kaffee. Unendlich langes Finale.

Douro tinto trocken „Niepoort - Fabelhaft“

27,00 €

DOC., Dirk van der Niepoort, Cima Corgo, Douro, Portugal
Dieser wohl bekannteste portugiesische Rotwein zeigt bereits ein spannendes Etikett. Dort findet man sinnigerweise Wilhelm Buschs Fabel des durstigen Raben. Der Fabelhaft ist eine Cuvée aus Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cao sowie Tinta Barroca. Wein von dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen nach reifen dunklen Beeren, Kirschen, Zeder, Teer, und Rauch, aber auch jugendlicher Biss. Am Gaumen dann wieder reife dunkle Beeren, Pflaumen, Sauerkirsche, Brombeeren, feine Süße und eine kräftige Säure. Der Wein vermittelt ein schönes Wärmegefühl.

Getränkepauschale

Wein:

Pinot Grigio "Ca´ Bolani", trocken

D.O.C., Tenuta Ca´ Bolani, Cervignano, Friuli Aquileia, Italien

Dornfelder "Wachtenburg Winzer -DC Pfalz", trocken

QbA., Wachtenburg Winzer eG, Wachenheim

Cabernet Sauvignon & Shiraz rosé „Boland Cellar“, halbtrocken

Paarl Wine of Origini, Boland Cellar, Paarl, Südafrika

Bier:

Heidelberger Pils vom Fass, Radler, Weizenbier, und Jever Pils aus der Flasche
(ausgenommen sind alle Trend - und Mixbiere)

Softdrinks:

Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, alle Säfte sowie Saftschorlen.
(ausgenommen sind alle Trend- und Flaschengetränke)

Heißgetränke:

Tee, Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Milchkaffee

23,90 € / Person*

***Allgemeine Hinweise**

Die Pauschalen beziehen sich auf eine Veranstaltungsdauer von maximal 7 Stunden. Die Uhrzeit ist von Ihnen variabel zu bestimmen. Wünschen Sie eine längere Dauer des Arrangements wird der Preis neu berechnet. Alle Speisen und Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verzehr berechnet. Diese können Sie zusätzlich aus unserer aktuellen Getränke- und Speisekarte wählen. Wünschen Sie bestimmte Leistungen mit in die Pauschale aufzunehmen, wird der Preis neu berechnet. Die Berechnung der Arrangements erfolgt auf Basis der eine Woche vor Veranstaltung genannten Personenzahl. Sind am Veranstaltungstag mehr Gäste als angemeldet vor Ort, kommt die tatsächliche Personenzahl zu Berechnung. Für Gäste die nicht erscheinen, später kommen oder früher gehen, können keine Arrangements oder Teile davon erstattet werden. Kinder werden wie folgt berechnet: 0-5 Jahre kostenfrei, 6-11 Jahre 50%, ab 12 Jahren 100%.

Schmidts

Hochzeits „Rund-um-Sorglos-Paket“

Folgende Leistungen sind in diesem Arrangement beinhaltet:

☞ **Getränkepauschale**

Zum Empfang:

Prosecco mit Orangensaft, Maracuja- und Erdbeernektar

Wein:

Pinot Grigio "Ca´ Bolani", trocken, D.O.C., Tenuta Ca´ Bolani, Cervignano, Friuli Aquileia, Italien

Dornfelder "Wachtenburg Winzer –DC Pfalz", trocken, QbA., Wachtenburg Winzer eG, Wachenheim

Cabernet Sauvignon & Shiraz rosé „Boland Cellar“, halbtrocken, Paarl Wine of Origin, Boland Cellar, Paarl, Südafrika

Bier:

Heidelberger Pils vom Fass, Radler, Weizenbier, und Jever Pils aus der Flasche

(ausgenommen sind alle Trend – und Mixbiere)

Softdrinks:

Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, alle Säfte sowie Saftschorlen.

(ausgenommen sind alle Trend- und Flaschengetränke)

Heißgetränke:

Tee, Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Milchkaffee

☞ **Fingerfood zum Aperitif**

Bruschetta, Grissini mit Parmaschinken, Frischkäse mit Thunfisch

Lachstatar auf Crostini, Hausgemachte Blinis mit Ketakaviar und crème fraîche

Marinierte Shrimps mit Cocktailsoße, Antipastispieß mit Olive, Datteln im Speckmantel

☞ **Kaffee und Kuchen**

Kaffeearrangements welches die Bereitstellung von Kuchentellern, Besteck, Servietten, das Aufschnneiden des selbst mitgebrachten Kuchens sowie Kaffee, Tee oder Schokolade beinhaltet.

☞ **Schmidts klassisches Buffet**

Buntes Salatbuffet mit Rohkost, Bauerncrèmesauce und Balsamicodressing

Kartoffel-Lauchsalat, Tomatensalat mit Rucola und Parmesan

Schinkenauswahl mit Melonenschiffchen

Scheiben vom rosa Roastbeef und kalten Braten mit Remouladensauce

Zweierlei vom gebeizten Lachs mit Dill-Senfsoße

Hähnchenbrustscheiben mit Thunfischsoße und Kapern

Bagels mit Frischkäse und geräucherter Putenbrust

Marinierte Gemüsespieße mit Olivenöl und Balsamico

Ciabatta, Baguette und Butter

Kräuterschaumsuppe mit frischen Gartenkräutern

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten und Parmesan

Schweinefilet am Stück gebraten mit buntem Pfeffer in Cognacrahmsauce mit kleinen Röstis und Speckbohnenröllchen

Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat Schlosskartoffeln und körniger Senfsoße

Frischer Fruchtsalat mit Vanillesoße und Mandelsahne

Amarettomus im Baumkuchenmantel mit Kirschen

☞ **Mitternachtssnack nach Art des Hauses**

☞ **Und als Geschenk von Schmidts Alter Schlachthof:**

Eine kostenfreie Übernachtung für das Brautpaar in einem Komfort-Doppelzimmer mit Hochzeitsdekoration im Best Western Palatin Kongresshotel (nur nach Verfügbarkeit).

73,00 € / Person*

Dieses Arrangement ist nur im Komplettpaket buchbar und kann nicht um einzelne Leistungen reduziert werden.

Schmidts

Freitags-Arrangement

Nur buchbar für Veranstaltungen in der Galerie, die an Freitagen stattfinden. (nicht im November, Dezember, Januar)

Folgende Leistungen sind in diesem Arrangement beinhaltet:

∞ Getränkepauschale

Zum Empfang:

Prosecco mit Orangensaft, Maracuja- und Erdbeernektar

Wein:

Pinot Grigio "Ca ´ Bolani", trocken, D.O.C., Tenuta Ca ´ Bolani, Cervignano, Friuli Aquileia, Italien

Dornfelder "Wachtenburg Winzer –DC Pfalz", trocken, QbA., Wachtenburg Winzer eG, Wachenheim

Cabernet Sauvignon & Shiraz rosé „Boland Cellar“, halbtrocken, Paarl Wine of Origin, Boland Cellar, Paarl, Südafrika

Bier:

Heidelberger Pils vom Fass, Radler, Weizenbier, und Jever Pils aus der Flasche

(ausgenommen sind alle Trend – und Mixbiere)

Softdrinks:

Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, alle Säfte sowie Saftschorlen.

(ausgenommen sind alle Trend- und Flaschengetränke)

Heißgetränke:

Tee, Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Milchkaffee

∞ Richtkosten

Bereitstellungskosten des gebuchten Raumes inkl. Bestuhlung

Standard-Buffer/Menükarten

Tagesdekoration auf den Tischen

Tischwäsche (komplett weiß)

Hintergrundmusik

Personalkosten

∞ Kurpfälzer Buffet

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit leckeren Dressings

Geräucherter Schinken mit Melone

Hausmacher Strudel

Scheiben vom rosa Roastbeef mit Remouladensauce

Krone vom hausgebeizten Lachs

Köstliche Terrinen

Brotauswahl und Butter

Nudelgratin mit feinem Gemüse und Gartenkräutern

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Sherryrahm mit Champignons,

Spätzleknöpf und feinem Marktgemüse

Ragout von Edelfischen mit Grauburgunder Gemüsestreifen und Basmati Duftreis

Geeistes Mousse von weißer Schokolade, leichte Joghurt-Zitronenkrem, Obstsalat

49,00 € / Person*

Dieses Arrangement ist nur im Komplettpaket buchbar und kann nicht um einzelne Leistungen reduziert werden.

*Allgemeine Hinweise

Die Pauschalen beziehen sich auf eine Veranstaltungsdauer von maximal 7 Stunden. Die Uhrzeit ist von Ihnen variabel zu bestimmen. Wünschen Sie eine längere Dauer des Arrangements wird der Preis neu berechnet. Alle Speisen und Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verzehr berechnet. Diese können Sie zusätzlich aus unserer aktuellen Getränke- und Speisekarte wählen. Wünschen Sie bestimmte Leistungen mit in die Pauschale aufzunehmen, wird der Preis neu berechnet. Die Berechnung der Arrangements erfolgt auf Basis der eine Woche vor Veranstaltung genannten Personenzahl. Sind am Veranstaltungstag mehr Gäste als angemeldet vor Ort, kommt die tatsächliche Personenzahl zu Berechnung. Für Gäste die nicht erscheinen, später kommen oder früher gehen, können keine Arrangements oder Teile davon erstattet werden. Kinder werden wie folgt berechnet: 0-5 Jahre kostenfrei, 6-11 Jahre 50%, ab 12 Jahren 100%.

Schmidts

Haben Sie Bedarf an Hotelzimmern?

Unser Partner in Fragen Übernachtungen ist das Best Western Palatin Kongress Hotel in Wiesloch. Alle 115 helle und freundlichen Zimmer, Suiten oder Familienzimmer über einen Internetzugang, zum Entspannen steht Ihnen die Ruheoase mit Panoramasauna zur Verfügung. 16 multifunktionale Veranstaltungsräume bieten Ihnen vielfältigste Möglichkeiten für Ihre individuellen Ansprüche. Und das ganze nur 1 Minute Fußweg vom Schmidts entfernt. Bitte teilen Sie uns Ihren Zimmerbedarf mit, wir leiten Ihre Anfrage gerne für Sie weiter. Ein Angebot geht Ihnen dann gesondert zu.

Exklusiv für unsere Gäste, bietet das Best Western Palatin Kongress Hotel folgende Sonderkonditionen an:

Rate	Einzelzimmer	Doppelzimmer
Standardrate (Mo-Do)	80,00 €	110,00 €
Wochenendrate (Fr-So)	60,00 €	75,00 €

Die Preise beinhalten das reichhaltige Frühstücksbuffet, Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%. Sie sind nicht kommissionsfähig und gelten nur auf Anfrage und bei Verfügbarkeit. Bei Tagungsveranstaltungen welche im Palatin direkt stattfinden, gelten die dort vereinbarten Zimmerpreise.

Sonstige Reservierungen

- Gruppen bis 15 Personen können aus unserer Standardkarte wählen.
- Gruppen ab 15- 25 Personen können aus einer reduzierten Standardkarte wählen und erhalten am Tisch zwei Empfehlungen unserer Regionalkarte.
- Gruppen ab 25-40 Personen bieten wir eine „Vier mal Drei Auswahl“ an. Das bedeutet: Drei Vorspeisen, drei kleinere Gerichte, drei Hauptgänge und drei Desserts zur Wahl.
- Ab 40 Personen ist nur ein einheitliches Buffet oder Menü möglich. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an unseren Eventmanager.

Schmidts

Anfrageformular für Festlichkeiten

per Fax an +49(0)6222 389 15 10

Veranstaltungsrahmen

Art der Veranstaltung:

Anzahl Personen:

Termin:

Alternativtermin:

Gewünschter Raum:

Alternativer Raum:

Menü oder Buffet:

Ablauf

Bitte geben Sie gewünschten Uhrzeiten an.

Beginn:

Ende (max. 03:00 möglich):

Sektempfang:

Mittagessen:

Kaffee/Kuchen:

Abendessen:

Mitternachtssnack:

Serviceleistungen

Gewünschtes bitte ankreuzen

- Dekoration durch Schmidts (kleine Dekoration nach Art des Hauses , kosntefrei, keine Vorgaben möglich)
- Dekoration wird geliefert
- Bitte Kontakt zu einer Dekorateurin herstellen
- Menü/Bufferkarten, 0,50 € pro Stück
- Band
- DJ
- Alleinunterhalter
- Soundanlage für DJ oder Band
- Leinwand mit Beamer Videobeamer, 80,00 € pro Tag

Unterkunft

Unser Partner in Fragen Übernachtungen ist das Best Western Palatin Kongress Hotel in Wiesloch. Bitte teilen Sie uns Ihren Zimmerbedarf mit, wir leiten Ihre Anfrage gerne für Sie weiter. Ein Angebot geht Ihnen dann gesondert zu.

___ Einzelzimmer

___ Doppelzimmer

Ihre Kontaktdaten

Name:

Straße:

Postleitzahl und Ort:

Telefon- und Faxnummer:

E-Mail:

Weitere Infos:

Schmidts

Anfrageformular für Tagungen

per Fax an +49(0)6222 389 15 10

Veranstaltungsrahmen

Art der Veranstaltung:

Anzahl Personen:

Termin:

Alternativtermin:

Gewünschter Raum:

Alternativer Raum:

Bestuhlung:

Ablauf

Bitte geben Sie gewünschten Uhrzeiten an.

Beginn:

Ende (max. 03:00 möglich):

1. Kaffeepause:

2. Kaffeepause:

3. Kaffeepause:

Mittagessen:

Abendessen:

Leistungen Gewünschtes bitte ankreuzen

Bitte in Einzeleistungen anbieten

Bitte als Pauschale anbieten

Technik Gewünschtes bitte ankreuzen

- 1 Beamer inkl. Leinwand & Beamertisch
- Flipchart mit Stiften und ausreichend Papier
- Leinwand
- Overheadprojektor
- Metaplanwände
- Laserpointer
- Metaplankoffer

80,00€/Tag/Stück
10,00€/Tag/Stück
10,00€/Tag/Stück
10,00€/Tag/Stück
10,00€/Tag/Stück
5,00€/Tag/Stück
kostenfrei

weitere Ausstattung auf Anfrage

Für Ihre Abendveranstaltung

- Menü/Buffetkarten, 0,50 € pro Stück
- DJ
- Soundanlage für DJ oder Band

- Band
- Alleinunterhalter

Unterkunft

Unser Partner in Fragen Übernachtungen ist das Best Western Palatin Kongress Hotel in Wiesloch. Bitte teilen Sie uns Ihren Zimmerbedarf mit, wir leiten Ihre Anfrage gerne für Sie weiter. Ein Angebot geht Ihnen dann gesondert zu.

___ Einzelzimmer

___ Doppelzimmer

Ihre Kontaktdaten

Firma:

Ansprechpartner:

Straße:

Postleitzahl und Ort:

Telefon- und Faxnummer:

E-Mail:

Weitere Infos:

Schmidts

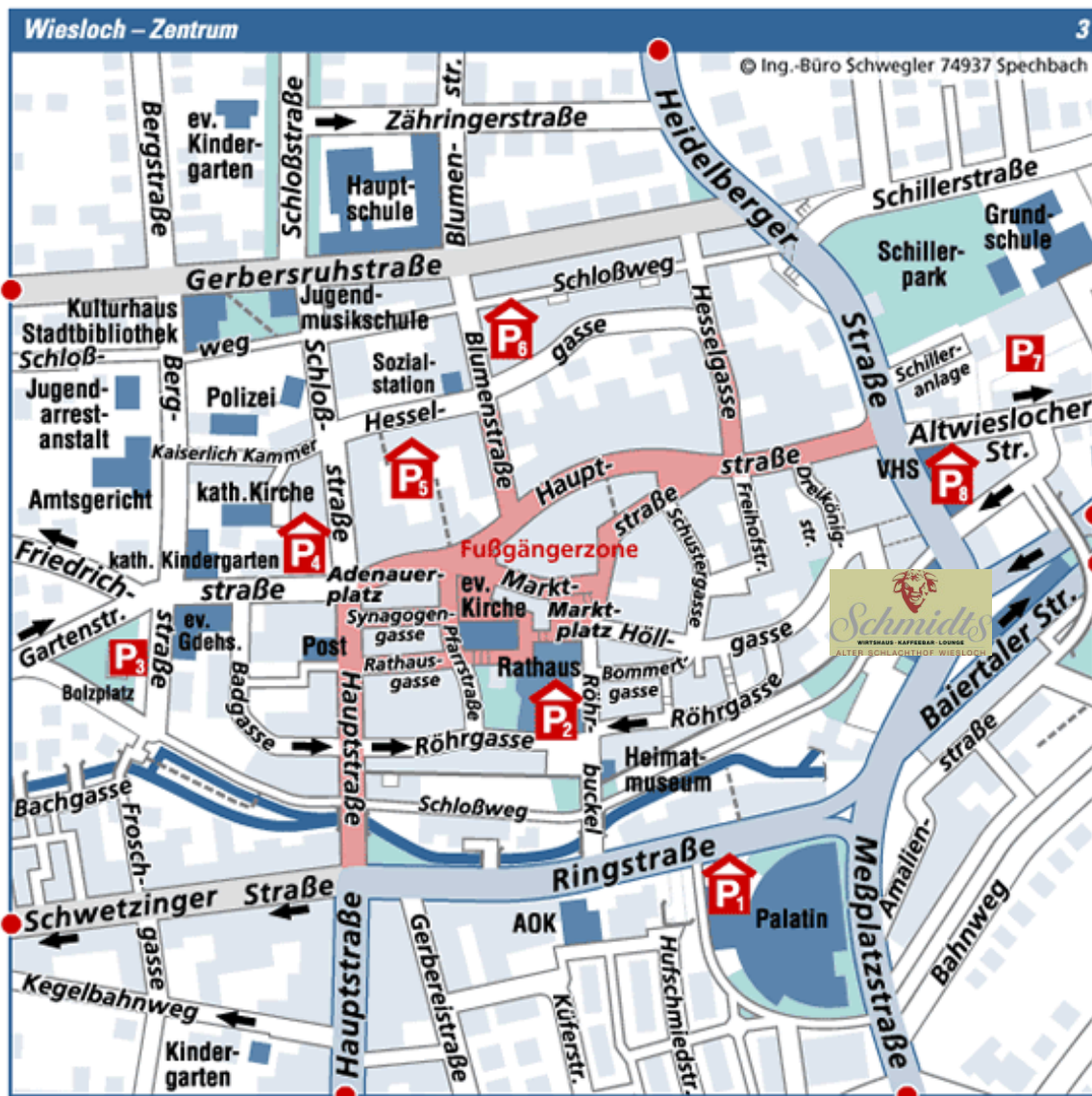
1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von Räumlichkeiten, gastronomischer Versorgung sowie alle damit verbundenen Leistungen und Lieferungen in unserem Hause sowie der dazugehörigen Außenflächen und Außer-Haus-Veranstaltungen. Sie liegen allen geschlossenen Einzelverträgen zu Grunde. Mit Vertragsunterzeichnung erklärt sich der Vertragspartner mit der Geltung dieser einverstanden. Abweichende Geschäftsbedingungen des Vertragspartners haben für die Esskultur GmbH keine Geltung, Nebenabsprachen bedürfen der Schriftform.
2. Eine für beiden Seiten verbindliche Buchung besteht erst mit Vertragsunterzeichnung beider Seiten. Bis dahin ist der Veranstalter/Auftragnehmer an sein Auftragsangebot gebunden. Die Überlassung von Räumen und Flächen begründet ein Mietverhältnis. Einer Unter- oder Weitervermietung ist nicht gestattet.
3. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
4. Alle Preise verstehen sich in EURO und sind Endpreise in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen, eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten.
5. Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug Nettokasse sofort nach Erhalt. Kreditkarten können nicht akzeptiert werden. Bei Überschreitung des Zahlungsziels behalten wir uns das Recht vor Verzugszinsen geltend zu machen.
6. Die Berechnung erfolgt auf Basis der letztmalig angegebenen Personenanzahl, acht Tage vor Veranstaltungsbeginn. Bei einer erhöhten Personenanzahl bei Veranstaltungsbeginn, berechnen wir die tatsächliche Personenanzahl. Sollten weniger Personen teilnehmen, kommt die in „Set up/Bemerkungen“ genannte Mindestpersonenzahl zur Berechnung. Überschreitungen nach oben müssen mit unserem Haus abgestimmt werden.
7. Ein kompletter „à la Carte-Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menu vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speiseauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden.
8. Das Einbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet, außer es liegt eine schriftliche Vereinbarung mit unserem Haus vor. Werden Speisen und Getränke mit eingebracht, behalten wir uns das Recht vor, Korkgeld bzw. eine Servicepauschale zu berechnen.
9. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.
10. Der Veranstalter haftet für durch ihn, seine Gäste oder seine Mitarbeiter entstandene Beschädigungen im Haus, an unserem Inventar und sonstigen Gegenständen.
11. Für durch den Veranstalter eingebrachten Gegenstände wird jegliche Haftung seitens unseres Hauses ausgeschlossen, es sei denn der Gesetzgeber sieht besondere Bestimmungen vor.
12. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke für Menükarten oder Blumendekorationen werden extra berechnet.
13. Musiker- und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt oder mit den betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
14. Für Kaffeearrangements berechnen wir pauschal pro Person € 6,50 – dies beinhaltet die Bereitstellung von Kuchentellern, Besteck, Servietten, das Aufschneiden des selbst mitgebrachten Kuchens sowie Kaffee, Tee oder Schokolade.
15. Bei Veranstaltungen, die länger als 01:00 Uhr andauern, behalten wir es uns vor, einen pauschalen Nachzuschlag in Höhe von € 25,00 pro anwesenden Mitarbeiter je angefangener Stunde.
16. Ein kostenfreier Rücktritt des Kunden von dem mit der Esskultur GmbH geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung der Esskultur GmbH. Erfolgt diese nicht, so sind in jedem Fall die vereinbarten Raummieten aus dem Vertrag sowie bei dritten veranlassten Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertraglichen Leistungen nicht in Anspruch nimmt und eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
17. Sofern zwischen der Esskultur GmbH und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Ersatzansprüche auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber der Esskultur GmbH ausübt.
18. Tritt der Kunde zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungsbeginn zurück, ist die Esskultur GmbH berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
19. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: gebuchter Menüpreis/Buffetpreis x Teilnehmerzahl. War für das Menü/Buffet noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü bzw. Buffet des Angebotes zugrunde gelegt.
20. Wurde eine Tagungspauschale je Teilnehmer vereinbart, so ist die Esskultur GmbH berechtigt, bei einem Rücktritt zwischen der 8. und 4. Woche vor dem Veranstaltungsbeginn 60%, bei einem späteren Rücktritt 85% der Tagungspauschale x der vereinbarte Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.
21. Der Abzug ersparter Aufwendungen ist durch obige Ziffern 18-20 berücksichtigt.
22. Besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.
23. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

Sehr geehrte Gäste,

da die Parkmöglichkeiten auf dem öffentlichen Parkplatz vor dem Gebäude sehr begrenzt sind möchten wir Sie bitten, auf die umliegenden Parklätze und Parkhäuser auszuweichen. „Wild“ parken wird von den Behörden der Stadt Wiesloch verfolgt.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Ihr Schlachthof-Team



Schmidts