



BANKETTMAPPE CATERING

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung mit unserer Betreuung – in unseren Räumlichkeiten oder Ihrer Wunschlocation.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unterschiedliche Speisenvorschläge, sowie weitere Hinweise für Ihren Anlass.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass diese Vorschläge Ihnen einen ersten Eindruck über unser vielfältiges Angebot vermitteln sollen. Speziell bei den Menü- und Büffetvorschlägen ist selbstverständlich noch vieles mehr möglich. Gerne beraten wir Sie und passen uns an Ihre Wünsche und Budgetvorstellungen entsprechend an.

Wir würden uns freuen, wenn unsere Vorschläge Lust und Interesse an einer Feierlichkeit bei Ihnen geweckt haben. Gerne laden wir Sie auf ein persönliches **Infogespräch** ins Watt's ein.

Sollten Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, melden Sie sich gerne innerhalb unserer Öffnungszeiten unter 07243 | 714 2000 . Natürlich sind wir auch per mail unter info@watts.de für Sie erreichbar.

Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören.

Herzliche Grüße

Ihr Watt's Team 



CATERING

Je nach Art und Anlass Ihrer Veranstaltung bieten wir unser Catering-Service an, in der Location Ihrer Wahl. Unser Catering -Service beinhaltet die komplette Speisen- & Getränkebetreuung. Alternativ können Sie sich auch nur die Speisen mit oder ohne Buffetbetreuung für Ihr Event liefern lassen. So bleiben Sie flexibel.

Für die Ausführung des von Ihnen gewünschten Formats erlauben wir uns folgende Personalkostengestaltung pro Mitarbeiter und angefangener Stunde:

Mitarbeiterstunden pro Mitarbeiter

Eindecken der Tische	50,00 EUR
Mitarbeiterstunde bis 22:00 Uhr	50,00 EUR
Ab 22:00 Uhr bis 00:00 Uhr	65,00 EUR
Ab 00:00 Uhr bis 03:00 Uhr	75,00 EUR
Ab 03:00 Uhr	95,00 EUR
Spüler	40,00 EUR
Koch	50,00 EUR

Aufbau und Eindecken werden nach tatsächlichem Aufwand berechnet, Mitarbeiterstunden berechnen wir pro angefangene Stunde.

ZUBEHÖR

Menü- Buffetkarte	4,00 EUR
Kinderstühle	5,00 EUR
Stoffservietten pro Stück	2,50 EUR
Stofftischdecke pro Stück	15,00 EUR

Watt's

BRASSERIE & BAR

BÜFFET N°I

54,00 EUR

Badisches Salatbuffet:
Rohkostsalate bestehend aus
Kartoffel | Gurken | Rote Bete | Karotte |
Sellerie
Blattsalate | Zweierlei Dressings
Dinkel- Maisbrot | Quark | Butter

Ochsenbacke vom heimischen Weiderind |
Schmorsauce
Maispoularde | Wurzelgemüse | Linsen
Schwarzwälder Forellenfilet | Rahmwirsing
Spätzle | Kräuterkartoffeln | Polenta

Dessertvariation im Glas | 3 Sorten Vorauswahl
3 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß
Panna Cotta
Schwarzwaldcrème
Joghurt-Limetten-Mousse
Apfelstrudel | Vanillesauce
Beerengrütze
Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte

BÜFFET N°II

60,00 EUR

Albtäler Schinkenauswahl | Melone
Fleischküchle | BBQ-Sauce | Rote Zwiebeln
Räucherfischvariation | Senf-Dill-Sauce |
Meerrettich
Bauernsalat | Fetakäse | Oliven
Mediterranes Schmorgemüse | Knoblauch |
Rosmarin
Kalbstafelspitz | Thunfisch | Riesenkaperne
Cherrytomate | Babymozzarella | Pesto
Pflücksalat | Parmesan | Kresse Zweierlei
Dressings
Watt's Baguette | Minibrötchen | Butter

Saltimbocca von der Hähnchenbrust | Salbeijus
Bürgermeister vom Rind 30h | Rotweinsauce
Heilbutt | Currysauce
Gemüseauswahl aus der Region |
Geschmorte Rosmarinkartoffeln | Pappardelle

Dessertvariation im Glas | 3 Sorten Vorauswahl
3 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß
Panna Cotta
Tiramisu
Schwarzwaldcrème
Crème Brûlée
Joghurt-Limetten-Mousse
Apfelstrudel | Vanillesauce
Beerengrütze
Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte

Watt's

BRASSERIE & BAR

BÜFFET N°III

66,00 EUR

Strauchtomate | Burrata | Basilikum
 Garnelen | Knoblauchsauce
 Tatar | Lachsforelle | Avocado
 Graved Lachs | Dill-Senf-Sauce
 Salami | Bayonneschinken | Oliven
 Entenbrust | Le Puy Linsen | Alter Balsamico
 Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons |
 Oregano
 Pflücksalat | Parmesan
 Rohkostsalate: Karotte | Gurke | Sellerie | Rote
 Bete
 Watt's Baguette | Minibrötchen | Butter

Roastbeef | Rotweinsauce
 Dorade | Safransauce
 Gemüse Cous-Cous | Curry-Joghurt
 Ratatouille | Pasta |
 Gratin | Knödelscheiben

Dessertvariation im Glas | 4 Sorten Vorauswahl
 3 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß
 Panna Cotta
 Tiramisu
 Schwarzwaldcrème
 Grießflammerie
 Crème Brûlée
 Joghurt-Limetten-Mousse
 Moelleux au chocolat | Vanillesauce
 Beerengrütze
 Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte

BÜFFET N°IV

70,00 EUR

Roastbeef | Gurke | Sauce Tatar
 Parma Schinken | Wildschweinsalami |
 Prosciutto Crudo
 Karottensticks sous-vide | Orange | Sesam
 Gefüllte Antipasti | Frischkäse | Knoblauch
 Flusskrebse | Whisky-Cocktailsauce
 Mariniertes Schafskäse | Oliven | Peperoni
 Pastasalat | getrocknete Tomaten | Basilikum
 Cherrytomate | Babymozzarella | Pesto
 Pflücksalat | Parmesan | Zweierlei Dressings
 Fischvariation: Lachsmedaillon | Geräucherte
 Makrele | Räucherlachschrêpinette |
 Sauer eingelegte Sardellen | Fischterrinen
 Watt's Baguette | Minibrötchen | Butter

Kalbsrücken tranchiert | Pommery-Senfsauce |
 Rotweinjus
 Lachsmedaillons | Garnele | Pinot blanc-Sauce
 Steinpilz-Gnocchi | Tomaten-Basilikum-Butter
 Gemüseauswahl aus der Region |
 Spätzle | Gratin | Basmati-Reis

Dessertvariation im Glas | 4 Sorten Vorauswahl
 3 Gläser pro Person

Tobleronemousse schwarz | weiß
 Panna Cotta
 Tiramisu
 Schwarzwaldcrème
 Grießflammerie
 Crème Brûlée
 Joghurt-Limetten-Mousse
 Moelleux au chocolat | Vanillesauce
 Beerengrütze
 Fruchtparfait

Saisonale Früchteplatte



VORSPEISEN

Salade du Jour mit Rohkost Salten der Saison Blattsalat Kresse Sauerrahmdressing	9,90 EUR
Salate der Saison auf anfrage	
Büffelmozzarella dreierlei Cherrytomaten Basilikum-Pesto	14,90 EUR
Vitello tonnato Kalbstafelspitz Thunfisch Kapernäpfel	16,90 EUR
Gin-Lachs Fenchel Dill Senfsauce Pflücksalat	15,90 EUR
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan	16,90 EUR
Brasserie-Vorspeisenteller	17,90 EUR
Watt´s Vorspeisen-Tischbüffet	18,90 EUR

SUPPEN

Tafelspitzbrühe mit Einlage	8,90 EUR
Kartoffelrahmsuppe Räucherlachs Croûtons	10,90 EUR
Pikante Karottensuppe Orange Ingwer	8,90 EUR
Enten Consommé Gemüsestreifen Wan Tan	10,90 EUR



FLEISCHGERICHTE

Schweinefilet Champions in Rahm Gemüse Spätzle	23,90 EUR
Maispouardenbrust Thymian-Buttersauce Mediterranes Gemüse Kartoffel-Krapfen	24,90 EUR
Bürgermeister 30h Rotwein-Sauce Wirsing Servettenknödel	25,90 EUR
Lammhüfte rosa gebraten Rotweinsauce Blattspinat Rosmarin-Kartoffel	28,90 EUR
Entenbrust Pfeffersauce Broccoli feine Nudeln	31,90 EUR
Hirschrücken Wachholdersauce Preiselbeere Schwarzwurzel Schupfnudeln	33,90 EUR
Kalbsrückensteak Kräutersaitlinge Portweinsauce Gemüse Spätzle	35,90 EUR
Rumpsteak Kräuterbutter Bohnen Kartoffel-Gratin	36,90 EUR

FISCHGERICHTE

Lachs unter der Kräuterkruste Zucchini feine Nudeln	28,90 EUR
Dorade Basilikum Safransauce Ratatouille Gnocchi	31,90 EUR
Seeteufel Back-Tiger-Garnele Gemüse Parmesan-Risotto	34,90 EUR



KÄSE

Kleine Käseauswahl | Feigensenf 13,90 EUR

DESSERTS

Tobleronemousse | Vanilleschaum | Beeren 10,90 EUR

Crème Brûlée | Eis oder Sorbet 10,90 EUR

Tiramisu 10,90 EUR

Limettencrêpe | Mascarponecreme | Früchte der Saison 12,90 EUR

Apfel-Tarte | Crème fraîche | Vanilleeis 12,90 EUR

Moelleux au chocolat | Vanille | Beeren 12,90 EUR

Watt's Dessertteller 13,90 EUR

Süßes Tischbuffet | verschiedene Weckgläser zur Wahl 3 p.P. 12,90 EUR