BANKETTMAPPE

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

Watt's
BRASSERIE &
CATERING

WATT'S - DEINE LOCATION

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

Bei Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten der Watt's Brasserie werden innerhalb der Öffnungszeiten keine Mitarbeiterstunden berechnet. Außerhalb dieser gelten die obenstehenden Stundensätze. Aufbau und Eindecken werden nach tatsächlichem Aufwand berechnet, Mitarbeiterstunden berechnen wir pro angefangene Stunde.

Mitarbeiterstunde pro Mitarbeiter

Umstellen der Tische | Entfernen von Stühlen	50,00 EUR
Zurückbauen auf Standard (entfällt beides bei Standard Tischplan)	50,00 EUR
Eindecken nach Plan mit Deko pro Std.	100,00 EUR
Ab 23:00 Uhr bis 00:00 Uhr	65,00 EUR
Ab 00:00 Uhr bis 03:00 Uhr	75,00 EUR
Ab 03:00 Sonderregelung	95,00 EUR

Exklusiv oder einzelne Räume

Die Watt's Brasserie ist auch als Eventlocation in Teilen oder gesamt exklusiv buchbar. Dies gilt auf Nachfrage und nach Verfügbarkeit.

Alte Bar	bis 16 Personen
Kleine Brasserie	bis 26 Personen
Kaminzimmer	bis 26 Personen
Private Dining | Weiße Dame I.OG (Raummiete 500,00 EUR)	bis 40 Personen
Wintergarten	bis 80 Personen
Watt's Brasserie | gesamt	bis 150 Personen
Watt's Brasserie | gesamt | Sommer inkl. Innenhof	bis 220 Personen

Optional bei Regen mit Zelt 10m x 12m an den Wintergraten angebaut

Watt's BRASSERIE & CATERING

Menü- | Buffetkarte

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch Menü oder Büffetkarten, dafür erlauben wir uns, Ihnen pro Karte 4,00 EUR zu berechnen.

Gedeckpreis

Gerne bringen Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen zu Ihrer Veranstaltung mit. Für unsere Serviceleistung erlauben wir uns einen Gedeckpreis von 5,00 EUR pro Gast zu berechnen. Aus hygienischen Gründen können wir jedoch keine externen Kuchen oder Torten in unseren Kühlhäusern einlagern.

Korkgeld

Gerne können Sie für Ihre Veranstaltung Ihre eigenen Weine mitbringen.
Hierfür berechnen wir ein Korkgeld von 25,00 EUR pro mitgebrachter 0,75l. Flasche.
Bei Champagner berechnen wir 35,00 EUR pro ausgeschenkter 0,75l. Flasche.

Stofftischdecken

Unsere Brasserie-Tische decken wir klassisch mit weißen Stoffservietten ein.
Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich eine Stofftischdecke in weiß an.

Bitte beachten Sie, dass bei aufgelegten Tischdecken das Abbrennen von Wunderkerzen nicht gestattet ist.

Stoffservietten	inklusive (0,00 EUR)
Stofftischdecke pro Stück	15,00 EUR
Stehtisch mit Husse in weiß	10,00 EUR

Dekorieren der Veranstaltung

Dekorieren der Tische und des Raumes können Sie am Tag Ihrer Veranstaltung zwischen 09:00 und 12:00 Uhr. Sollten Sie Ihre Deko nicht am gleichen Abend mitnehmen können, kann diese nach Absprache am nächsten Vormittag abgeholt werden.

Watt's
BRASSERIE & BAR

BÜFFET N°I 54,00 EUR

Badisches Salatbüffet:
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 | Riesenkapern

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

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen und Preislisten beinhalten die aktuell gültige Mehrwertsteuer.
Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2024. Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.

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
Marinierter Schafskäse | Oliven | Peperoni
Pastasalat | getrocknete Tomaten | Basilikum
Cherrytomate | Babymozzarella | Pesto
Pflücksalat | Parmesan | Zweierlei Dressings
Fischvariation: Lachsmedaillon | Geräucherte Makrele |Räucherlachscrêpinette |
Sauer eingelegte Sardellen | Fischterrine
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

Alle genannten Preise in unseren Vorschlägen und Preislisten beinhalten die aktuell gültige Mehrwertsteuer.
Änderungen vorbehalten. Gültig ab 01.01.2024. Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.

Watt's
BRASSERIE & BAR

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

Watt's
BRASSERIE & BAR

FLEISCHGERICHTE

Schweinefilet | Champions in Rahm | Gemüse | Spätzle	23,90 EUR
Maispoulardenbrust | 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

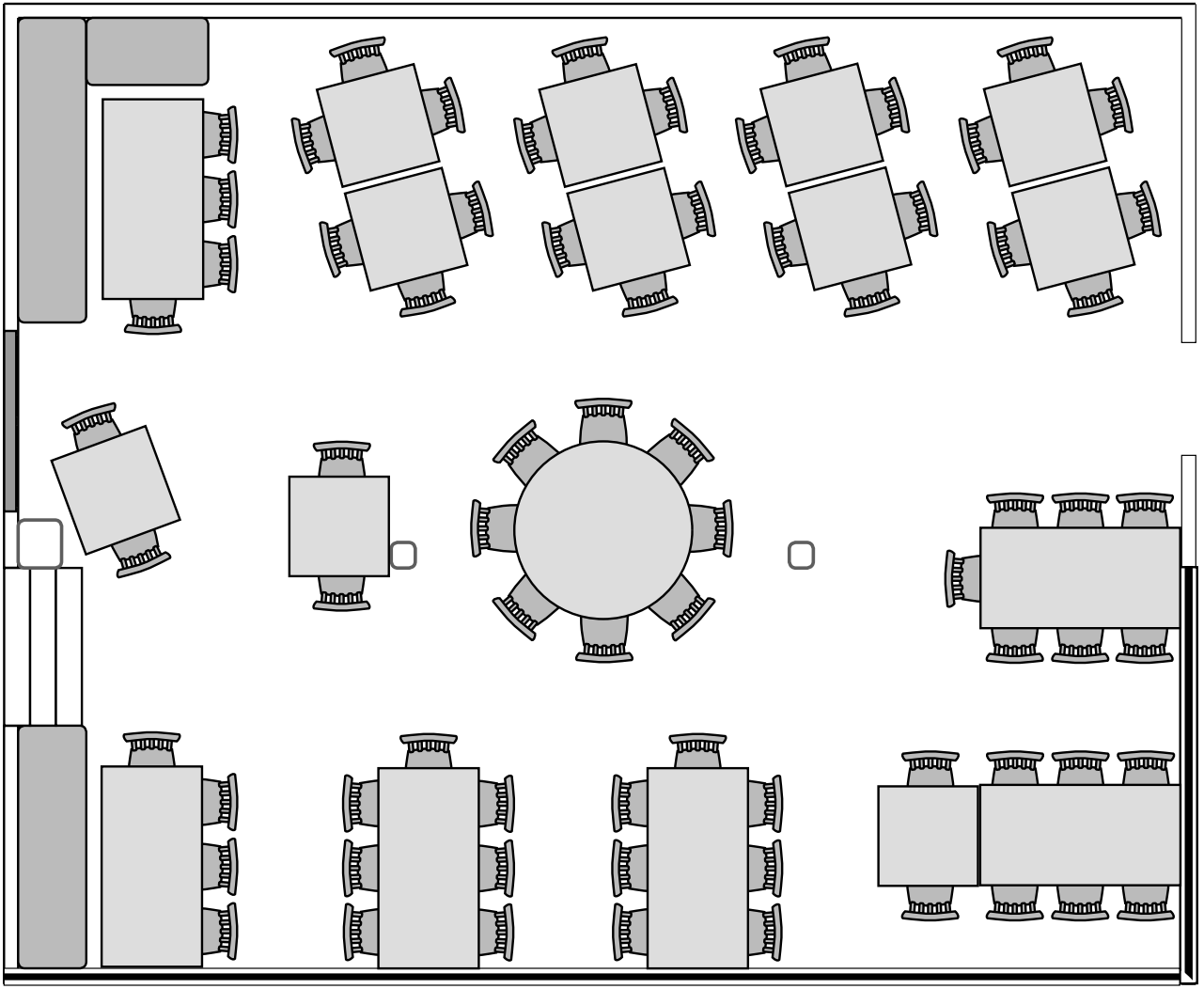
Lachs unter der Kräuterkruste| Zucchini | feine Nudeln	28,90 EUR
Dorade | Basilikum | Safransauce | Ratatouille | Gnocchi	31,90 EUR
Seeteufel | Back-Tiger-Garnele |Gemüse Parmesan-Risotto	34,90 EUR

Watt's
BRASSERIE & BAR

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

2 A	Bankettbestuhlung max. 80 Pers.