

BISTRO

SPRINGMAUS

E + M Gastro UG – Bistro Springmaus - Frongasse 8 – 53121 Bonn

E + M Gastro UG
(haftungsbeschränkt), Bonn
Bistro Springmaus
Frongasse 8; 53121 Bonn
Tel.: 0228 - 614765; Fax: 0228 - 798070

gastronomie@springmaus-theater.de
www.springmaus-gastronomie.de

Stand : September 2018

Bankettmappe

Sehr geehrte Damen und Herren.

Für Ihre geplante Veranstaltung möchten wir Ihnen folgende Angebote machen.

Die zeitlichen Einschränkungen gelten **nur** an Tagen mit öffentlicher Veranstaltung, bei Exklusiv-Veranstaltungen sind die Zeiten frei planbar. Die angegebenen Preise gelten im Rahmen öffentlicher Veranstaltungen. Bei Exklusivveranstaltungen können durch zusätzliche Ausstattungs- und Dekorationswünsche sowie aufgrund von erhöhtem Personaleinsatz höhere Kosten entstehen.

Gerne erstellen für Sie ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

Buffets : (ab 20 P.)

in der Zeit von 17.00 Uhr bis 18.45 Uhr

I. Rheinisch

1. Kartoffelsalat mit Raukepesto
Möhrenrohkost mit Äpfeln und Walnüssen
Bunte Blattsalate mit gebratenen Poulardenbruststreifen
Frühlingslauchquiche
Rheinischer Heringsdip mit Äpfeln, roten Zwiebeln und Ingwer

- a. Dicke Bohnen mit Kasselerwürfeln und Petersilienkartoffeln
- b. Sauerbraten mit Rübekraut und Rosinen, Kartoffelklöße und Rotkohl

Grießflammerie mit Orangen-Trestersauce
Käseplatte mit Brot und Butter

1a.	36,40 € p.P.
1b.	40,10 € p.P.
(ab 20 P.) 1a + b.	37,70 € p.P.

2. Kartoffel- und Feldsalat mit Speck und Croutons
 Partyfrikadellen mit Sesam
 Rheinischer Heringssalat mit Äpfeln, Gurken und Rote Beete
 Schweinskopfsülze mit Kümmelkrautsalat und hausgemachter Remoulade
 Schwarzbrot mit Lachs und Schnittlauch - Creme fraiche
- a. Magerer Jungschweinerückenbraten mit Honigjus, Schwenkkartoffeln und Rosenkohl
 b. Wildgulasch mit Spätzle und Rotkohl
 c. Ausgelöste Entenkeule mit Maronen, dazu Grünkohl und kleine Knödelchen
- Bratpfel mit geraspelten Nüssen & Honig, dazu Vanillesauce
 Mittelalter Gouda mit Trauben
 Rustikaler Brotkorb mit Buttersvariation
- | | |
|----------------------------|--------------|
| 3a. + b. | 38,00 € p.P. |
| 3a. + c. | 41,60 € p.P. |
| (ab 20 P.) 3b. + c. | 47,10 € p.P. |
| (ab 60 P.) 3a. + b. + c. | 45,30 € p.P. |

II. Mediterran

3. Blattsalate mit Rauke, Kräutern, Olivenöldressing und altem Balsamico
 Marinierte Gemüse mit Tomatenpesto
 Scampi mit Kapern und Zitrone
 Mozarellaspieß mit Kirschtomate und Basilikum
 Gewürzfeigen mit Serranoschinken
- a. Toskanisches Hähnchen mit Oliven und Rosmarinkartoffeln
 b. Kalbsgeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Fettuccini und gebackenen Tomaten
 c. Schweinefiletgeschnetzeltes ; Beilagen wie b.
- Obstcocktail mit frischer Minze, Blaubeer - Mascarponecreme mit Biskuit
 Ital. Käsepezialitäten mit Trauben
 Rustikaler Brotkorb mit Buttersvariation
- | | |
|-----------------------|--------------|
| 4a. | 39,20 € p.P. |
| 4b. | 42,90 € p.P. |
| 4c. | 41,00 € p.P. |
| (ab 20 P.) 4a. + b. | 40,40 € p.P. |
| (ab 20 P.) 4a. + c. | 40,20 € p.P. |
4. Knackige Blattsalate mit Rauke, Olivenöldressing und altem Balsamico
 Salat von Scampi und Tintenfisch
 Insalata Caprese
 Serranoschinken mit Cantaloupemelone
 Marinierte Orangenmöhren mit Knoblauch und Basilikum
 Vitello tonnato (Kalbsnuß mit Thunfischsauce)
 Artischockenböden mit Paprika - Frischkäse
- a. Steinbeißer im Pflaumenweinsud mit Jasminreis und Hoisingemüse
 b. Saltimbocca im Thymiansud mit toskanischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Obstcocktail mit frischer Minze, Panna cotta mit Himbeermark
Italienische Käsespezialitäten mit Trauben
Rustikaler Brotkorb mit Buttervariation

5a. 39,80 € p.P.
5b. 41,40 € p.P.
(ab 20 P.) 5a. + b. 40,40 € p.P.

5. Grüner Salat mit Rauke und Geflügelstreifen
Flambierter Fenchel mit Orangenmarinade
Auberginenmus, Oliventapenade und Kichererbsenmus mit Grissini
Gebratene Scampi mit Kapern und Zitrone
Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben in Thymianöl
Portweifeigen mit Parmaschinken

- a. Kaninchen auf toskanische Art mit Oliven und Rosmarinkartoffeln
b. Steinbeißerfilet in Pernod - Sahne mit buntem Reis und Ratatouille

Panna cotta mit Himbeermark, weiße Espressomousse mit Orangenkrokant
Ital. Käsepezialitäten mit Trauben
Rustikaler Brotkorb mit Buttervariation

6a. 38,60 € p.P.
6b. 39,80 € p.P.
(ab 20 P.) 6a. + b. 39,40 € p.P.

III. Herbst- und weihnachtliche Buffets

6. Waldorfsalat mit Äpfeln und Walnüssen
Bunte Blattsalate mit Feldsalat, Speckkrusteln und Olivenöl - Sherry - Dressing
Rotkrautsalat mit Feigen und Honigdressing
Matjstartar mit Äpfeln auf Pumpernickel
Gefüllte Miniwindbeutel mit Lebermousse, rum nd Mandeln
Eingelegte Gemüse im Gewürzsud

Gans aus dem Bräter in Rübenkrautjus mit Wirsing und Knödeln

Bratapfel mit geraspelten Nüssen, Honig und Zimtsahne, dazu Vanillesauce
Rustikale Käseplatte mit zweierlei Trauben
Rustikaler Brotkorb mit Buttervariation

41,60 € p.P.

7. Bruschetta mit gebratenen Winterpilzen
Feldsalat mit gebratenen Austernpilzen und weißem Balsamicodressing
Berglinsensalat mit Schafskäsewürfeln, Tomaten und Olivenöl
Pfannkuchenschnecke mit Lachs und Kräuterschmand

- a. Gesottener Hirsch in Preiselbeerjus mit Gnocchi und Nashi-Birne
b. Gebratene Gänsebrust inn Maronen - Honig Sauce mit Rotkraut und Serviettenknödeln

Mousse von dunkler Schokolade mit Gewürzorange
Crottin de Chavignol (Ziegenkäse) mit Schalottenmarmelade und Honig
Rustikaler Brotkorb mit Buttervariation

	12 a.	40,40 € p.P
	12 b.	42,00 € p.P
(ab 20 P.)	12 a. + b.	41,00 € p.P.

IV. Das " kleine " Buffet

8. Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Schafskäse
Möhren - Ingwer - Salat mit frischem Koriander
Berglinsen - Apfelsalat mit Honig - Curryvinaigrette

Geröstetes Schweinefleisch mit Lauchzwiebeln und Paprika, dazu Langkornreis
Bandnudeln mit Steinpilzsauce (saisonal)

Limetten - Minz - Mousse
Kleine Käseauswahl
Rustikaler Brotkorb mit Buttervariation

30,30 € p.P.

V. Pasta - Buffet

9. Gebratenes Gemüse in Olivenöl mit Tomatenpesto
Raukesalat mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten
Meeresfrüchtesalat mit Blatt Petersilie, Zitrone und Knoblauch

Geröstete Gnocchi mit frischen Tomaten, Blattspinat und Parmesan
Hausgemachte Ravioli mit Ricottafüllung auf leichtem Basilikumrahm
Penne mit Geflügelstreifen, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Oliven

Latte Macchiato-Mousse
Kleine Auswahl italienischer Käsesorten
Rustikaler Brotkorb mit Buttervariation

28,90 € p.P.

Menues : (ab 20 P.)
in der Zeit von 17.00 Uhr bis 18.45 Uhr

a) ganzjährig :

1. Bunter Salat mit Balsamicodressing und karamellisierten Kernen, Baguette
Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzen, dazu Röstitaler und Speckböhnchen
Apfeltarte mit Sonnenblumenkernen, dazu Vanilleeis 29,40 € p.P.

2. Grüner Salat mit Rauke und gerösteten Sonnenblumenkernen, Baguette
Maispouardenbrust mit Steinpilzrahm (saisonal), dazu Spätzle und Grüne Bohnen
Panna cotta mit Himbeermark 32,10 € p.P.

3. Gorgonzolaquiche mit rotem Pfeffer
Ausgelöste Entenkeule in Orangensauce, dazu Röstitaler und Apfelrotkohl
Zitronenmousse mit Schokosplittern 33,00 € p.P.

4. Feldsalat mit drei gebratenen Scampi, Baguette
Lachsfilet in Fenchel - Ingwersud mit Kartoffelgratin und Blattspinatnocke
Kirsch - Mascarponecreme mit Amarettini 35,30 € p.P.

Zu allen Menues und Buffets bieten wir folgende Dessertvariation (Drei zur Auswahl) mit einem Aufpreis von 3,00 € p.P. an :

- Mangolasagne mit Tonkabohnensauce, Kokos - Panna cotta
- Schoko - Nuss - Törtchen mit Vanillesauce, Obstcocktail mit frischer Minze
- Stracciatellamousse mit frischen Feigen, Weiße Espressomousse mit Orangenkrokant

b) herbst- und weihnachtliche Drei – Gang - Menüs :

Vorspeisen :

Wintersalat mit gebratenen Pilzen und Knoblauchcroutons (veg.)
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl (veg.)
Petersilienwurzelcremesuppe (veg.)
Kleiner Zwiebelkuchen mit Speck (kalt) und Salatbeilage
Pfannkuchen - Lachsrouladen mit Dillschmand und Kräuterbaguette
Gegrilltes, mariniertes Gemüse mit Fladenbrot

Hauptgerichte mit Fleisch :

Wildragout in Rotweinsauce mit Spätzle und Preiselbeerbirne
Geschmorte Gänsebrust in Orangensauce mit Kartoffelklößen und Rahmwirsing (Aufpreis : 7,00 €)
Rinderbraten mit Lebkuchensauce, Semmelknödeltalern und Winterrotkohl
Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Kartoffelgratin und Buttermöhren

Hauptgerichte mit Fisch :

Zanderfilet in Rieslingsauce mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln
Lachsfilet auf Blattspinat mit Orangensauce und Krokette
Edelfischragout in Zitronengras - Ingwersauce mit Gemüsetagliatelle
Nudeln „ di Mare „ mit Knoblauch, Olivenöl, Scampi, Tintenfisch und Blatt Petersilie

Vegetarische Hauptgerichte :

Kartoffel - Steinpilzgratin mit Bergkäse gratiniert und Zwiebelschmelze
Spinatrisotto mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen
Ravioli mit Steinpilzfüllung, brauner Butter, Kirschtomaten und geriebenem Parmesan
Spaghetti „ Aubergine & Zucchini „ mit Zucchini, Pinienkernen, Oliven, getrockneten Tomaten, nativem Olivenöl und geriebenem Grana Padano

Dessertvariation (drei aus sechs) :

Zimtmousse mit Kakaosplitt
Advent - Tiramisu mit Spekulatius und Beeren
Mousse au chocolat mit Chili
Panna cotta mit Ingwer
Wintergrütze mit Zimtsahne
Orangensalat mit Weihnachtsgewürzen

31,70 € p.P.

Tellergerichte : (ab 20 P.)

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 1. | Spiessbraten " Hunsrücker Art ", dazu Kartoffelgratin und Peperonata | 17,40 € p.P. |
| 2. | Putengeschnetzeltes " Zürcher Art ", dazu Butterreis und Zuckererbsen | 17,90 € p.P. |
| 3. | Kabeljaufilet in Rieslingsauce, dazu Reis und Mangoldgemüse | 20,50 € p.P. |
| 4. | Maispouardenbrust mit Steinpilzrahm, dazu Spätzle und Grüne Bohnen | 22,80 € p.P. |
| 5. | Lachsfilet in Fenchel - Orangensauce mit Kartoffelgratin und Blattspinatnocker | 22,80 € p.P. |
| 6. | Ausgelöste Entenkeule in Orangensauce, dazu Röstitaler und Apfel-Rotkohl | 23,00 € p.P. |
| 7. | Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzen, dazu Röstitaler und Blattspinatnocker | 23,10 € p.P. |
| 8. | Schweinefiletmedaillons mit Chalotten - Estragon - Sauce mit Kartoffelgratin und gebackener Tomate | 23,70 € p.P. |
| 9. | Steinbeißerfilet mit Pernod - Sahnesauce, dazu Reis und mediterranes Pfannengemüse | 24,50 € p.P. |
| 10. | Lammrückenfilet mit Olivenjus, dazu Schwenkkartoffeln und Bohnenragout | 26,80 € p.P. |

Dessert: (ab 20 P.)

1.	Apfeltarte mit Sonnenblumenkernen, dazu Vanilleeis	4,80 € p.P.
2.	Zitronenmousse mit Schokosplittern	5,10 € p.P.
3.	Gefüllter Bratapfel mit Nüssen und Honig, mit Vanillesauce	5,80 € p.P.
4.	Panna cotta mit Himbeermark	6,10 € p.P.
5.	Kirsch - Mascarponecreme mit Amarettini	6,30 € p.P.
6.	Zweierlei Mousse mit frischen Früchten	6,60 € p.P.
7.	Stracciatellamousse mit frischen Feigen	6,80 € p.P.
8.	Mousse au chocolat, Schoko - Nuss - Törtchen mit Vanillesauce, Obstcocktail mit frischer Minze	8,70 € p.P.

Speisekarte Theatersaal :

1.	Käsewürfel	Gouda mit Gewürzen	7,40 €
2.	Schinkenteller	Roher Schinken, Kasseler, Brot und Butter	8,90 €
3.	Käseteller	Camenbert, Bavaria Blue, Schafskäse, Edamer, B & B	9,90 €
4.	Gem. Käse- / Schinkenteller		9,40 €
10.	Griechischer Bauernsalat		9,10 €
11.	Salat Nicoise	mit Thunfisch, Ei, Kapern und Dijonsenf - Vinaigrette	9,10 €
12.	Gem. Salat mit Überback. Ziegenkäse	mit Honig-Vinaigrette	9,80 €
13.	Rucolasalat mit Parmesan	mit Cherry - Tomaten in Weißwein - Vinaigrette	9,30 €
15.	Gem. Salat mit Hähnchenbruststreifen	mit Honig - Vinaigrette	10,10 €
16.	Gem. Salat mit gebr. Champignons und Zucchini	mit Zwiebeln & Knoblauch	9,60 €
20.	Tomatencremesuppe mit Rucola und Parmesan		5,30 €
30.	Backkartoffel mit gem. Salat	30.1 : mit Joghurt - Kräutercreme, 30.2 : mit Tzaziki	8,40 €
30.3	30.1 oder 30.2 mit zusätzlich Hähnchenbruststreifen		9,40 €
31.	Tortellini	mit Schinken und Champignons in Sahnesauce	9,90 €
32.	Überbackener Blattspinat	mit Champignons + Schafskäse + Knob. (in Rotwein ged.)	10,20 €
33.	Farfalle mit Lachs	Schmetterlingsnudeln in Weißwein - Sahnesauce	11,20 €

Olivenschale	2,90 €
Nusscocktail	3,30 €

Ich hoffe, dass Ihnen mein Angebot zusagt und stehe für Rückfragen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Frank Wolter