



2023

BANKETTMAPPE

Speisen

Unsere Buffetvorschläge gelten einheitlich ab 20 Personen.

Bitte beachten Sie, dass wir diese Vorschläge nur auf Vorbestellung für Sie zubereiten.

Sollten Sie Allergien oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese bitte frühzeitig mit, damit wir Ihnen Alternativen anbieten können.

Für das einbringen von Torten (ausschließlich über Konditoren / Bäcker) behalten wir uns das Recht vor, Gabelgeld i.H.v. 1,70 € pro Person zu berechnen. Das Mitbringen von selbstgemachten Torten/Kuchen ist nicht gestattet.

Wir bitten Sie hinsichtlich der Anlieferung mit uns Rücksprache zu halten.

Aus hygienerechtlichen Gründen ist es nicht gestattet, die nicht verzehrten Speisen mitzunehmen. Hintergrund hierfür ist die EU-Hygieneverordnung, nach der die Kühlkette für kühlbedürftige Lebensmittel an keiner Stelle unterbrochen werden darf. Eine ausreichende Kühlung der Lebensmittel ist bei einer Buffetausgabe nur für den Zeitraum der Ausgabe gewährleistet. Bei Unterbrechung der Kühlkette kann ein Gesundheitsrisiko bestehen.

Bitte beachten Sie folgendes:

- Kinder von 7 bis 12 Jahre (einschließlich) zahlen 50 % des Buffetpreises
- Kleinkinder von 0 bis 6 Jahre (einschließlich) sind kostenfrei
- Dienstleister vor Ort (z. B. DJs, Fotografen) zahlen ebenfalls nur 50 % des Buffetpreises (sofern Sie nicht an einem Tisch mit den Gästen sitzen).

Bitte beachten Sie, dass wir uns Preisänderungen vorbehalten und es zu Änderungen hinsichtlich der angebotenen Speisen und Getränke geben kann.

Speisen

SNACKS

PREIS PRO STÜCK/PORTION

LAUGENBREZEL € 1,60

1/2 BELEG. BRÖTCHEN, WAHLWEISE MIT:

AUFSCHNITT € 1,70

KÄSE € 1,70

GEBEIZTER LACHS € 3,40

BAGUETTESCHEIBEN, BELEGT MIT:

KÄSE € 1,50

LACHS € 1,50

BRUSCHETTA, BELEGT MIT:

TOMATE-MOZZARELLA € 1,50

RICOTTA UND RUCOLA € 1,50

SPINAT UND FETA € 1,50

FINGERFOOD

AM KLEINEN SPIESS

CHORIZO € 1,70

ANTIPASTI € 1,70

TOMATE-MOZZARELLA € 1,70

CANAPÉS

HERINGSTATAR | PUMPERNICKEL € 2,20

LACHSTATAR | PUMPERNICKEL € 2,50

GRISSINI | ITALIENISCHER LANDSCHINKEN € 2,00

WARMES

PARTYFRIKADELLE € 1,60

GEBACKENE JALAPEÑOS € 1,60

PIZZA € 2,20

MINI BAGEL HERZHAFT € 1,60

MINI FRÜHLINGSROLLEN | SÜSSER CHILISAUCE € 1,80

HÄHNCHEN-SATÉ-SPIESSE | ERDNUSS-DIP € 1,80

GEBACKENE GARNELE | AIOLI € 2,00

Speisen

	PREIS PRO STÜCK/PORTION
GULASCHSUPPE BRÖTCHEN	€ 4,30
CHILI CON CARNE BRÖTCHEN	€ 4,30
CURRYWURST BRÖTCHEN	€ 4,30
KARTOFFELSUPPE BRÖTCHEN	€ 4,00
ERBSENSUPPE BRÖTCHEN	€ 4,00
LINSENSUPPE BRÖTCHEN	€ 4,00

SÜSSES

	PREIS PRO STÜCK/PORTION
MINI BUTTER-SCHOKOBRÖTCHEN	€ 1,40
MINI ROSINENSCHNECKE	€ 1,90
MINI CROSSANTS	€ 1,40
BLECHKUCHEN-AUSWAHL	€ 2,90
GEBÄCKTELLER 100G	
SÜSS	€ 3,80
SALZIG	€ 3,80

Speisen

BUFFET #1

€ 29,50

VORSPEISE

BAUERNSÜLZE | REMOULADENSAUCE
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN | ESSIGGEMÜSE
MATJES | HAUSFRAUENSAUCE
KARTOFFELSALAT
NUDELSALAT
GURKENSALAT | SCHMAND
BRETZEL | BUTTER

SUPPE

ERBSENSUPPE | WURSTEINLAGE

HAUPTGANG

RINDERGULASCH
LEBERKÄSE | SCHMORZWIEBELN | KÜMMELJUS
HACKBRATEN
RAHMSAUCE
SEMMELKNÖDEL
KARTOFFELPÜREE
RÖSTKARTOFFELN
BAYRISCHES KRAUT
LETSCHO

DESSERT

BEERENKOMPOTT | VANILLESAUCE
APFELSTREUSEL VOM OFENBLECH
DEFTIGER SCHNITTKÄSE

Speisen

BUFFET #2

€ 33,50

VORSPEISE

AUBERGINEN-RÖLLCHEN | KRÄUTERFRISCHKÄSE
TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS | SALATGURKE | ZITRONENDILL - FRISCHKÄSE
SCHAFSKÄSE IM SCHINKENMANTEL | RUCOLA-PARMESAN-SALAT
KLASSISCHES ROASTBEEF | REMOULADENSAUCE
KICHERERBSEN SALAT | WURZELGEMÜSE
PALMHERZEN | ARTISCHOCKENSALAT
BRÖTCHENAUSWAHL | BUTTERVARIATION

SUPPE

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

HAUPTGANG

SCHWEINEFILET MEDAILLONS | KRÄUTERJUS
MIT SPINAT GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST | PILZRAHMSAUCE
GEDÄMPFTES LACHSFILET | FENCHELRAHM
BROKKOLI
MÖHREN
BLUMENKOHL
KARTOFFELGRATIN
WILDREIS
POLENTA-SCHNITTCHEN

DESSERT

RUMWALDBEEREN | KAKAOSCHAUM
PFLAUMENCREME | EIERLIKÖRSAHNE
FRÜCHTESPIEß
KÄSEVARIATION VOM BRETT

Speisen

BUFFET #3

€ 35,00

VORSPEISE

ENTENBRUST | „WALDORFSALAT“
CRÊPES ROLLE | GEKOCHTER SCHINKEN | KRÄUTERMAYONNAISE
MATJES | APFEL | ZWIEBEL-SAUERRAHM
GEFÜLLTE PEPPERONI | FRISCHKÄSE
TOMATISIERTER MEERESFRÜCHTESALAT | KRÄUTERN | KNOBLAUCH
HIRTENSALAT | FETA | PAPRIKA | GURKE | TOMATE
BRÖTCHENAUSWAHL | BUTTERVARIATION

SUPPE

BROKKOLI-MANDEL-SUPPE

HAUPTGANG

GEKOCHTE OCHSENBRUST | MEERRETTICHSAUCE
GEFÜLLTER SCHWEINERÜCKEN | DÖRROBST IM BRATENSAFT
LAMMRAGOUT
BUTTERKARTOFFELN
„RISONI“ PASTA
SPÄTZLE
BLATTSPINAT
WURZELGEMÜSE

DESSERT

GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGKISSEN | ERDBEERCREME
MARZIPANCREME | VANILLESAHNE
MOUSSE AU CHOCOLAT
KÄSEVARIATION VOM BRETT

Speisen

BUFFET #4

€ 36,00

VORSPEISE

GEFÜLLTE TOMATE | KRÄUTER - FRISCHKÄSE
ANTIPASTI | ITALIENISCHEN SCHINKEN | SALAMI
GEFÜLLTE WEINBLÄTTER | TZATZIKI
TORTELLINI SALAT
COUSCOUS SALAT | ROSINEN | MANDELN
BRÖTCHENAUSWAHL | BUTTERVARIATION

SUPPE

STEINPILZRAHM-SUPPE

HAUPTGANG

TRANCHEN VOM ROASTBEEF | KRÄUTER-SENF-KRUSTE | DEMIGLACE
POULARDENBRUST | RATATOUILLE SAUCE
GEGRILLTES ZANDERFILET | WEISSWEIN- DILL-SAUCE
ZUCCHINI
PAPRIKA
KOHLRABI
ROSMARINKARTOFFELN
KRÄUTERREIS
GNOCCHI

DESSERT

WEINBRANDKIRSCHEN | VANILLESAHNE
KAFFEEMOUSSE | AMARETTINI
MELONEN-COCKTAIL | PORTWEIN
KÄSEVARIATION VOM BRETT

Speisen

BUFFET #5

€ 38,50

VORSPEISE

TOMATE-MOZZARELLA | BASILIKUM-PESTO
GERÄUCHERTE FORELLE | SAHNEMEERRETTICH
GRISSINI MIT ITALIENISCHEN SCHINKEN UMWICKELT | PESTO DIP
TRANCHEN VOM TRUTHAHNBRATEN | CURRY-ANANAS-MAYONNAISE
LINSENSALAT | WURZELGEMÜSE
ROTE BEETE SALAT | FETAKÄSE
BRÖTCHENAUSWAHL | BUTTERVARIATION

SUPPE

LAUCH-RAHM-SUPPE

HAUPTGANG

MIT KRÄUTER GEFÜLLTES SCHWEINEFILET | WALDPILZ-JUS
GESCHMORTE LAMM HAXE | ROSMARIN-SCHMORSAUCE
GEDÄMPFTER SEELACHS | MUSCHELRAHMSAUCE
GRÜNES BOHNENGEMÜSE
AUBERGINE
MÖHRENGEMÜSE
KARTOFFELTÖRTCHEN
GEMÜSEREIS
TAGLIATELLE

DESSERT

ORANGENQUARK | HEIDELBEERDIP
FRISCHKÄSE-PFIRSICHCREME | JOHANNISBEERENGELEE
ROTE GRÜTZE | VANILLESAUCE
KÄSEVARIATION VOM BRETT

Speisen

BUFFET #6

€ 40,50

VORSPEISE

WAKAME | GARNELEN
CRÊPE-RÖLLCHEN | LACHS | GUACAMOLE
GRATINIERTER HONIG-ZIEGENKÄSE
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS | RICOTTA-SPINAT
BULGURSALAT
VITELLO TONNATO
BRÖTCHEN | HUMMUS | SESAMPASTE

HAUPTGANG

ROASTBEEF | SOJA-DEMIGLACE
GEFÜLLTES SCHWEINEFILET | LAVENDEL-JUS | KRÄUTER-
BROT
ENTENBRUST | ZWERGORANGEN-SAUCE
BLATTSPINAT | PINIENKERNE
GLASIERTE VICHY-KAROTTEN
SCHWARZWURZELN
KARTOFFELGRATIN
PASTA | PESTO-DIP
GEMÜSEREIS

DESSERT

FRÜCHTESPIESSE
MANGOCREME | KIWIRAGOUT
KOKOSCREME | HEIDELBEERE | COOKIE
KÄSEVARIATION VOM BRETT

Menükomponente

Sie können sich aus den nachfolgenden Komponenten Ihr eigenes Menü zusammenstellen, z.B. wie folgt:

Vorspeise

Hauptgang Fleisch

oder

Hauptgang Fisch

Dessert

Unsere Menüs gelten einheitlich ab 10 Personen.

Sollten Sie Allergien oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese bitte frühzeitig mit, damit wir entsprechende Alternativen anbieten können.

VORSPEISEN

Entenbruststreifen € 7,20

Balsamico-Schalotten-Confit | Bittersalate
| A7 | A12 |

Süß-Scharf marinierte Riesengarnelen € 7,40

Mango-Rote Zwiebel-Salsa | Couscous
| A3 | A9 | A11 |

Saltimbocca von Gemüse: Aubergine | Zucchini | Paprika € 5,30

Schafskäsecreme | sonnengetrocknete Tomaten
| A4 |

Rinderfiletscheiben € 8,40

Teriyaki-Sauce | Reismudeln | Mu-Err Pilze
| A7 | A9 | A13 |

| A1 | Eier

| A2 | Fisch

| A3 | Krebstiere

| A4 | Milch

| A5 | Sellerie

| A6 | Sesamsamen

| A7 | Schwefeldioxid und Sulphite

Erdnüsse | A8 |

Glutenhaltiges Getreide | A9 |

Lupine | A10 |

Schalenfrüchte | A11 |

Senf | A12 |

Sojabohnen | A13 |

Weichtiere | A14 |

Menükomponente

SUPPEN

Curry-Zitronengras-Suppe | Blattspinat
| A4 | € 4,70

Steinpilz-Consommé | Kräuter-Flädle
| A1 | A4 | A5 | A9 | € 4,70

Rote Beete-Suppe | edelsüßer Paprikaschaum
| A4 | € 4,70

Süßkartoffel-Ingwer-Rahmsuppe | Brunnenkresse
| A4 | € 4,70

ZWISCHENGERICHTE

Französischer Pfannkuchen € 5,20
Blattspinat | Hüttenkäse | Ratatouille-Sauce
| A1 | A4 | A9 |

In Weißwein gedämpftes Lachsfilet € 7,10
Bandnudeln | Tomatenkompott | Basilikum-Pesto
| A2 | A4 | A9 |

Kalbs-Involtini € 7,50
Waldpilzrisotto | Marsala-Jus
| A4 | A7 | A10 |

Tranchen von der Poulardenbrust € 6,30
Cremige Kräuter-Polenta | Grana Padano
| A4 | A9 |

| A1 | Eier
| A2 | Fisch
| A3 | Krebstiere
| A4 | Milch
| A5 | Sellerie
| A6 | Sesamsamen
| A7 | Schwefeldioxid und Sulphite

Erdnüsse | A8 |
Glutenhaltiges Getreide | A9 |
Lupine | A10 |
Schalenfrüchte | A11 |
Senf | A12 |
Sojabohnen | A13 |
Weichtiere | A14 |

Menükomponente

HAUPTGÄNGE - FLEISCH

Gegrilltes Zanderfilet Muschel-Velouté Erbsenpüree Fächerkartoffel A2 A4 A7	€ 17,20
Tranchen vom Schalotten-Kräuterbrot gefülltem Schweinefilet Safran-Risotto Rote Beete Bärlauchrahm A4 A7 A9	€ 14,90
Tournedos vom Ochsenrücken Sherry-Oregano-Demi Glace getruffeltes Kartoffelmousseline Grillzucchini A4 A7	€ 17,50
Gebratene Maishähnchenbrust Bratensaft gebutterter Kohlrabi Petersilie Kräuterknöpfe A1 A4 A5 A9	€ 15,70

HAUPTGÄNGE - VEGETARISCH

Gefüllter Pfannkuchen Mediterranem Gemüseragout Spinatrahm A1 A4 A5	€ 9,50
Tofuschnitzel Asiatisches Gemüse Duftreis A5 A13	€ 11,50
Kartoffelkuchen Ziegenkäse Paprikagoulasch A1 A4	€ 10,50
Orientalischer Gemüse-Couscous Kichererbsenmousse Papadam A5 A9	€ 10,20

| A1 | Eier
| A2 | Fisch
| A3 | Krebstiere
| A4 | Milch
| A5 | Sellerie
| A6 | Sesamsamen
| A7 | Schwefeldioxid und Sulphite

Erdnüsse | A8 |
Glutenhaltiges Getreide | A9 |
Lupine | A10 |
Schalenfrüchte | A11 |
Senf | A12 |
Sojabohnen | A13 |
Weichtiere | A14 |

Menükomponente

DESSERT

Crêpe Suzette (warm) Dünne Pfannkuchen Karamellsauce Orangen A1 A4 A9	€ 5,20
Bananas Foster à la Kasino Flammbierte Banane Vanilleeis A7	€ 5,80
Waldbeerenkompott Cognac gebranntes Baiser A1 A7	€ 6,20
Halbflüssiges Schokoladentörtchen Marzipancreme A1 A4 A9	€ 6,80

| A1 | Eier
| A2 | Fisch
| A3 | Krebstiere
| A4 | Milch
| A5 | Sellerie
| A6 | Sesamsamen
| A7 | Schwefeldioxid und Sulphite

Erdnüsse | A8 |
Glutenhaltiges Getreide | A9 |
Lupine | A10 |
Schalenfrüchte | A11 |
Senf | A12 |
Sojabohnen | A13 |
Weichtiere | A14 |

Süßes

SÜSSES

Alternativ oder als Ergänzung zum Dessert, versüßen wir auf Wunsch ihre Veranstaltung mit einem echten Hingucker:

SCHOKOLADENBRUNNEN inkl. Obstauswahl
(wahlweise mit vollmilch- oder weiße Schokolade)

ab 70 Personen*
ab € 210,00

Für weitere Informationen sowie für größere Mengen, bitten wir Sie sich mit uns telefonisch unter der 02203 908 4110 oder per E-Mail an info@kasinowahn.de in Verbindung zu setzen.

*Mindestbestellmenge

Getränke

Nachfolgend finden Sie unsere Getränke- und Weinkarte.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zur Abrechnung der Getränke nach Verbrauch oder alternativ als Getränkepauschale.

Bei Abrechnung der Getränke nach Verbrauch sind die Kosten erst nach Veranstaltungsende zu ermitteln und somit nicht in Angebote/Auftragsbestätigungen enthalten.

Sollte unsere Wein-/Spirituosen-Auswahl Sie nicht überzeugt haben, können Sie gegen Korkgeld Ihre eigenen Flaschen einbringen.

Wein	€ 12,00 / Flasche	0,75 L
	€ 14,00 / Flasche	1,0 L
Spirituosen	€ 50,00 / Flasche	0,75 L
	€ 70,00 / Flasche	1,0 L

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere Getränkepauschalen sind standardgemäß auf 10 Stunden kalkuliert. Gerne kalkulieren wir diese auch für kürzere/längere Zeiträume, jedoch für mindestens 7 Stunden und mit einer Verlängerung bis max. 03:00 Uhr des Folgetags Ihrer Veranstaltung.

Getränkepauschale I

38,00 € pro Person

Sekt
Weißwein | Rosé | Rotwein
Biere
Softgetränke
Hugo oder Aperol Spritz
Kaffeespezialitäten/Tee

Getränkepauschale III

48,00 € pro Person

Sekt
Weißwein | Rosé | Rotwein
Biere
Softgetränke
Hugo oder Aperol Spritz
Kaffeespezialitäten/Tee
2 Digestifs, 2 Longdrinks, 2 Cocktails

Getränkepauschale II

41,00 € pro Person

Sekt
Weißwein | Rosé | Rotwein
Biere
Softgetränke
Hugo oder Aperol Spritz
Kaffeespezialitäten/Tee
4 Digestifs

KINDER 7 - 12 JAHRE

€ 14,00 pro Kind

KINDER 0 - 6 JAHRE

€ 6,00 pro Kind

DIENSTLEISTER

€ 14,00 pro Person

Getränke

Alternativ zur Getränkepauschale bieten wir eine Abrechnung nach Verbrauch an. Dabei können Sie bestimmen welche Getränke wir ausschenken. Die Einzelpreise können Sie der nachfolgenden Getränkekkarte entnehmen:

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tönissteiner Sprudel Exklusiv Gerolsteiner Naturell still	€ 1,70
	€ 5,10
Coca-Cola** Coca-Cola Zero**	€ 1,70
Fanta Sprite	€ 1,70
Tonic Water Ginger Ale	€ 1,70
Bitter Lemon***	€ 1,70
Gaffel Fassbrause Zitrone Orange	€ 2,60
Bionade Holunder Kräuter	€ 2,60

SÄFTE & SCHORLEN

Orange Apfel Schwarze Johannisbeere	€ 1,70
Orangensaft	€ 8,50
Apfelschorle	€ 5,90

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Tee	€ 1,60
	€ 3,00
Espresso	€ 1,80
Café Crema Cappuccino	€ 2,00
Milchkaffee Latte Macchiato Kakao	€ 2,70

APERITIFS & SEKT

Martini Bianco	€ 2,90
Portwein: rot weiß****	€ 2,90
Sherry: trocken medium****	€ 2,90
Campari* Campari alk.-frei	€ 2,90
Campari Soda	€ 3,90
Campari Orange*	€ 4,20
Hugo Aperol Spritz***	€ 6,00
Sekt Trocken - Piccolo	€ 6,20
Sekt Brut Hausmarke Offizierheim - Baden	€ 22,50
Sekt alk.-frei	€ 22,50
Prosecco Vino Spumante Brut	€ 22,50
Canaletto Italien	

Getränke

BIERE

Gaffel Kölsch	0,2l	€ 1,70
	0,4l	€ 3,40
Münchner Hofbräu HB	0,2l	€ 1,70
	0,5l	€ 4,20
Radler	0,2l	€ 1,70
	0,5l	€ 4,20
Erdinger Hefe Weizen: hell dunkel	0,5l	€ 4,20
Erdinger Hefe Weizen alk.-frei	0,5l	€ 4,20
Gaffel Kölsch alk.-frei	0,33l	€ 2,60
Warsteiner Pils	0,33l	€ 2,60

SPIRITUOSEN

Havana Club	2 cl	€ 2,70
Captain Morgan	2 cl	€ 2,70
Jack Daniels	2 cl	€ 2,70
Jim Bean	2 cl	€ 2,70
Absolut Wodka	2 cl	€ 2,70
Bombay Saphir	2 cl	€ 2,70
Williams Birnengeist	2 cl	€ 2,70
Sierra Tequila	2 cl	€ 2,70
Grappa	2 cl	€ 2,70
Obstler	2 cl	€ 2,70
Ouzo	2 cl	€ 2,70
Molinari Sambuca	2 cl	€ 2,70
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 2,70
Jubiläum Aquavit	2 cl	€ 2,70
Cognac Hennessy	2 cl	€ 2,70
Calvados Gilbert	2 cl	€ 2,70
Averna	2 cl	€ 2,70
Ramazzotti	2 cl	€ 2,70
Jägermeister	2 cl	€ 2,70

LONGDRINKS/COCKTAILS

Angebot nur auf Anfrage à € 6,00/€ 7,00

Weinkarte

WEIßWEIN

2021er Grauer Burgunder QbA trocken	0,2l	€ 4,90
Siebert Bimmerle	0,5l	€ 12,20
Renchen-Erlach/ Baden	1,0l	€ 24,50

2021er Riesling Hochgewächs QbA trocken	0,2l	€ 4,90
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,5l	€ 12,20
Bullay, Mosel	0,75l	€ 18,20

2021er Riesling Hochgewächs QbA halbtrocken	0,2l	€ 4,90
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,5l	€ 12,20
Bullay, Mosel	0,75l	€ 18,20

2021er Bullayer Sonneneck	0,2l	€ 4,90
Kerner QbA lieblich	0,5l	€ 12,20
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,75l	€ 18,20
Bullay, Mosel		

ROSÉ

2021er Spätburgunder Weissherbst QbA	0,2l	€ 4,90
halbtrocken Siebert Bimmerle	0,5l	€ 12,20
Renchen-Erlach/ Baden	1,0l	€ 24,50

ROTWEIN

2019er Spätburgunder Rotwein QbA trocken	0,2l	€ 4,90
Siebert Bimmerle	0,5l	€ 12,20
RenchenErlach/ Baden	1,0l	€ 24,50

2020er Dornfelder QbA halbtrocken	0,2l	€ 4,90
Zeller Schwarze Katz	0,5l	€ 12,20
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,75l	€ 24,50
Bullay, Mosel		

2021er Primitivo Salento IGT	0,2l	€ 5,60
Siebert & Freunde	0,5l	€ 14,00
Manduria, Italien	0,75l	€ 21,00



Kasino-gesellschaft Wahn e. V.