Feste feiern im Veritas Restaurant

Veritas
Restaurant

Am Lindscharren 12
76275 Ettlingen

Telefon: 07243 76 89 40

info@veritas-restaurant.de
www.veritas-restaurant.de

Feste feiern im Veritas Restaurant

Schön, dass Sie uns gewählt haben, um einen besonderen Anlass bei uns zu feiern. Wir möchten Ihnen auf den folgenden Seiten einen Überblick über die Vielfalt des Veritas Restaurants verschaffen.

Lassen Sie sich Zeit, unser Angebot auf sich wirken zu lassen. Wir freuen uns über einen persönlichen Besuch und eine Terminabstimmung.

Über das Veritas Restaurant: Seit 2006 heißen wir unsere Gäste willkommen und laden sie auf gemeinsame kulinarische Reisen in mediterrane Regionen ein. Lassen Sie bei uns in mediterranem Flair den Alltag hinter sich und genießen Sie unsere frisch zubereiteten saisonalen Speisen, die traditionell mit Meersalz und Olivenöl zubereitet werden.

Unser Innenraum bietet Platz für bis zu **80 Personen.** In unserem mediterranen Sommergarten mit über 500 Jahre altem Olivenbaum haben wir weitere **80 Sitzplätze.**

Bei Festlichkeiten ab 50 Gästen oder einem Mindestumsatz von 3.500 Euro reservieren wir Ihnen unseren Restaurantbereich exklusiv.

Stellen Sie sich Ihr Buffet oder Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.
Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch gerne persönlich mit Rat & Tat zur Seite, rufen Sie uns an! Berücksichtigen Sie bitte, dass wir Ihnen ein **Buffet ab 50 Personen** und ein **Menü ab 10 Personen** ermöglichen können.

Wir legen Wert auf frische und saisonale Küche. Einige Speisen können wir Ihnen darum auch nur in den entsprechenden Saisonen anbieten.

Veritas-Buffets

Vorspeisen*

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Gästen eine Auswahl an Vorspeisen von ca. 5-7 Varianten + Suppe anzubieten. Unsere „pro Person Preise" sind auf eine Auswahl von mindestens 5 Vorspeisen kalkuliert.

	Preis pro Person
o Honigmelone mit spanischem Serranoschinken	5,00 €
o Platte von mediterranem luftgetrocknetem Schinken & spanischer Salami	5,00 €
o gebratenes Antipastigemüse vom Grill an Knoblauch-Olivenöl	4,00 €
o schwarze & grüne Olivenauswahl an Kräuter-Knoblauch-Marinade	2,00 €
o ganzer pochierter Lachs am Stück mit Gurkenschuppen	7,00 €
o Scheiben von Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto	3,00 €
o Tomaten-Mozzarella-Spieße von Kirschtomaten & Babymozzarella mit Pesto	4,00 €
o Lachsterrine	5,00 €
o dreifarbige Gemüseterrine	4,00 €
o Krabben in Limettenrahm	4,00 €
o Datteln im Speckmantel	3,00 €
o Ziegenkäse Crostinis	3,00 €
o Tomaten-Bruschettas	3,00 €
o zweierlei Oliven-Bruschettas	3,00 €
o Thunfischmousse	3,00 €
o Mini-Tintenfisch-Spieße vom Grill	6,00 €
o Pulposalat	7,00 €
o Garnelenspieße an Tomaten-Knoblauch-Öl	6,00 €
o mediterrane Gemüsespieße	4,00 €
o Polenta-Ecken mit Thunfischpaste	4,00 €
o gefüllte Ziegenkäse-Feigen	5,00 €
o Gemüse-Tortilla	4,00 €
o Quiche Lorraine	4,00 €
o schwarzes Sepia-Risotto mit einer Jakobsmuschel	6,00 €

***zu unseren Vorspeisenbuffets servieren wir frisches Baguette**

Suppentopf

	Preis pro Person
o weiße Tomatencrèmesuppe	4,00 €
o Spargelcrèmesuppe (saisonal)	4,00 €
o Kressesüppchen (saisonal)	4,00 €
o provenzalische Kräuterconsommé	4,00 €
o Kürbiscrèmesuppe (saisonal)	4,00 €
o Rinderconsommé mit Kräuterflädle	4,00 €
o Lauchcrèmesuppe	4,00 €
o Rehconsommé mit Wildravioli (saisonal)	6,00 €
o Pfifferlingcrémesuppe (saisonal)	5,00 €
o Bouillabaisse	8,00 €

Salate*

	Preis pro Person
o grüne Blattsalate	3,00 €
o Feldsalat mit Speck & Croutons (saisonal)	4,00 €
o Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen	4,00 €
o roter Babymangold	3,00 €

*als Dressing servieren wir unser Balsamico-Olivenöl-Dressing

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Gästen 2 verschiedene Fleischgerichte anzubieten.
Denken Sie auch an eventuelle Vegetarier unter Ihren Gästen.
Je Buffet sind 2 Beilagen + 1 Sauce kalkuliert.
Diese können Sie nach Ihrem Geschmack frei wählen. Gerne bieten wir Ihnen weitere Beilagen an - bitte sprechen Sie uns hier bezüglich einer neuen Kalkulation an.
Unsere „pro Person Preise" sind auf eine Auswahl von mindestens 2 Hauptgängen kalkuliert.

Fleisch, Geflügel & Wild

	Preis pro Person
o am Stück gebratenes Filet vom Kalb	17,00 €
o am Stück gebratenes Rinderfilet	19,00 €
o am Stück gebratenes Angussteak	15,00 €
o Rosmarinschweinelende	9,00 €
o mit Salbei gespickte Putenbrust	9,00 €
o Putenbrust im Speckmantel	10,00 €
o gebratene Maispoulardenbrust	10,00 €
o Kalbsrücken am Stück gebraten	15,00 €
o geschmorte Wildschweinkeule	11,00 €
o geschmorte Rehkeule	15,00 €
o Wildgulasch „Chasseur"	12,00 €
o „Dry Aged" Roastbeef	19,00 €

Fisch

	Preis pro Person
o Doradenfilets vom Grill	11,00 €
o kleine Lachssteaks, auf der Haut gebraten	10,00 €
o gebratene Filets vom Zander	10,00 €
o Zarzuela – Katalanischer Fischtopf	12,00 €
o Medaillons vom Seeteufel im Pancettamantel	17,00 €
o kurz gebratene Thunfischsteaks	19,00 €

Vegetarisch

	Preis pro Person
o Ricotta-Spinat-Ravioli an Kräuter-Sahnesauce	7,00 €
o Lachs-Tortellacci in Riesling-Sahne	7,00 €
o Tomatenrisotto mit Parmesanspänen	5,00 €
o Spinatrisotto mit Parmesanspänen	5,00 €

Beilagen

- o Rosmarinkartoffeln
- o mediterranes Gemüse
- o Spätzle
- o Mangold-Kartoffeln
- o Tagliatelle
- o Kartoffelgratin
- o Kartoffel-Lauchgratin
- o crèmige (Kräuter-) Polenta
- o Speck-Kartoffeln
- o Bohnengemüse
- o Risotto

Saucen

- o Rosmarinjus
- o Barolojus + 1,50 €
- o Waldpilzsauce
- o Portweinjus
- o Wacholderbeerrahmsauce
- o Trüffelcrèmesauce + 1,50 €
- o Riesling-Sahnesauce

Dessert

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Gästen eine Auswahl an 3 Dessertvariationen anzubieten.
Unsere „pro Person Preise“ sind auf eine Auswahl von mindestens 3 Desserts kalkuliert

	Preis pro Person
o schwarzes Schokoladenmousse	3,00 €
o weißes Schokoladenmousse	3,00 €
o Nougatmousse	3,00 €
o Panna cotta mit Fruchtsauce (klassisch, Erdbeer, Himbeer, Pistazien, Zimt)	3,00 €
o Tiramisu (klassisch, mit Erdbeeren)	3,00 €
o Crème brûlée (klassisch, Limetten, Orangen)	3,00 €
o Zimt-Zwetschgen mit Vanilleeis	3,00 €
o Joghurtparfait	3,00 €

Käsebrett (ab 15 Personen)

	Preis pro Person
o Auswahl an mediterranen Käsesorten mit Feigensenf, Salzgebäck, Trauben & frischem Baguette	8,00 €

Brunch Buffet (ab 50 Personen)

Gerne bieten wir Ihnen auch ein kombiniertes Buffet ab 10.00 Uhr bestehend aus:

- Frühstück
- Mittagessen
- Dessert

Hauptgänge (mindestens 2) und Dessert (mindestens 3) dürfen Sie sich aus den oben aufgeführten Variationen zusammenstellen.

Frühstück (aus Brunch Buffet) besteht aus:

Preis pro Person

14,00 €

(zzgl. Hauptgang + Dessert)

- Frühstücksbrötchen
- Butter, Konfifitüre & Honig
- Wurst-, Schinken- und Käseauswahl
- Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
- Scheiben von Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto
- Naturjoghurt mit frischen Früchten
- Antipastigemüse
- Rühr- und Spiegelei auf Wunsch, am Buffet ausgebacken
- Kaffee (serviert in Kannen) / auf Wunsch Tee
- Orangen- und Multivitaminsaft

Buffet-Beispiel

Vorspeisenbuffet

- Honigmelone mit spanischem Serranoschinken	5,00 €
- Scheiben von Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto	4,00 €
- mediterrane Gemüsespieße	4,00 €
- schwarze & grüne Olivenauswahl an Kräuter-Knoblauch-Marinade	2,00 €
- Polenta-Ecken mit Thunfischpaste	4,00 €
- grüne Blattsalate	3,00 €

Suppe vom Buffet

- weiße Tomatencrèmesuppe	4,00 €

Hauptgänge vom Buffet

- Putenbrust im Speckmantel	10,00 €
- kleine Lachssteaks, auf der Haut gebraten	10,00 €
- Rosmarinkartoffeln	
- mediterranes Gemüse	
- Rosmarinjus	

Dessertbuffet

- schwarzes Schokoladenmousse	3,00 €
- Panna cotta mit Fruchtsauce (klassisch, Erdbeer, Himbeer, Pistazien, Zimt)	3,00 €
- Crème brûlée (klassisch, Limetten, Orangen)	3,00 €

Gesamtpreis pro Person	**57,00 €**

Veritas-Menüs

Vorspeisen & Zwischengänge

	Preis pro Person
o lauwarmer Spargelsalat mit Räucherlachsstreifen (saisonal)	12,00 €
o Ziegenkäse im Brickteig	11,00 €
o Rucolasalat mit drei überbackenen Jakobsmuscheln vom Grill	13,00 €
o kleine mediterrane Vorspeisenvariation	11,00 €
o Wildkräutersalat mit drei gebratenen Riesengarnelen vom Grill	13,00 €
o Blattsalate mit sautierten Waldpilzen & Trauben	8,00 €
o kleines Filet vom Zander auf buntem Linsengemüse	12,00 €
o Doradenfilet vom Grill auf Avocado-Chili-Spaghetti	13,00 €
o schwarzes Sepia-Risotto mit zwei überbackenen Jakobsmuscheln an Hummersauce	13,00 €

Suppen

	Preis pro Person
o Maronencappuccino (saisonal)	7,00 €
o Waldpilzcappuccino	6,00 €
o Spargelcrèmesuppe mit Räucherlachsstreifen (saisonal)	7,00 €
o Kressesüppchen mit Garnele vom Grill (saisonal)	7,00 €
o provenzalische Kräuterconsommé	7,00 €
o Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl (saisonal)	7,00 €
o Rinderconsommé mit Kräuterflädle	7,00 €
o Rehconsommé mit halber Wildmaultasche (saisonal)	8,00 €
o Pfifferlingcrèmesuppe mit Crème fraîche (saisonal)	7,00 €

Kaltes zwischendurch

	Preis pro Person
o eine Kugel Sorbet mit frischer Minze, aufgegossen mit Prosecco (Zitrone, Limette, Wodka-Limone, Cassis, Grapefruit, Mandarine)	6,00 €

Hauptgänge

Fleisch, Geflügel & Wild

	Preis pro Person
o Rinderfilet auf Rosmarinjus mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	29,00 €
o Rinderfilet mit Gänsestopfleber auf Barolojus, mediterranem Gemüse & Kartoffelgratin	36,00 €
o Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Pilzrisotto & mediterranem Gemüse	26,00 €
o Kalbsrücken „Surf & Turf" mit gebratenen Garnelen, weißer Portweinsauce & Thymiankartoffeln	32,00 €
o Duett vom Rind & Kalb auf Rosmarinjus mit Kartoffel-Lauchgratin	26,00 €
o Schweinefilet, am Stück gebraten auf Waldpilzsauce & Tagliatelle	18,00 €
o Lammcarré auf Bohnen-Speckgemüse, Rosmarinjus & Polentaecken	29,00 €
o Lammfilets auf mediterranem Gemüse mit Jus & hausgemachten Gnocchi	29,00 €
o Rehrücken an Wacholderbeerrahmsauce & Haselnussspätzle	32,00 €
o rosa gebratene Entenburst auf Orangensauce & hausgemachten Gnocchi	21,00 €

Fisch

	Preis pro Person
o kurz gebratenes Thunfischsteak an mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	26,00 €
o zwei Doradenfilets vom Grill an Mangold-Kartoffeln	24,00 €
o auf der Haut gebratenes Lachssteak auf Wirsing- Rahmgemüse & hausgemachten Gnocchi	20,00 €
o Zanderfilet im Kartoffelmantel mit mediterranem Gemüse & Rieslingsauce	22,00 €
o Medaillons vom Seeteufel im Pancettamantel an schwarzem Sepia-Risotto, mediterranem Gemüse & Hummersauce	28,00 €

Dessert

	Preis pro Person
o Dessertvariation „Veritas“	9,00 €
o lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kokoseis	9,00 €
o Crème brûlée mit einer Kugel Walnußeis	8,00 €
o zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten	9,00 €
o Raffaello-Parfait mit Schokoladensauce	8,00 €
o Joghurtparfait mit frischen Früchten	8,00 €
o kleine mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf & frischem Baguette	9,00 €

Menü-Beispiel

Vorspeise

- Ziegenkäse im Brickteig	11,00 €

Zwischengang

- eine Kugel Sorbet mit frischer Minze, aufgegossen mit Prosecco	6,00 €

Hauptgang

- Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Pilzrisotto & mediterranem Gemüse	24,00 €

Dessert

- zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten	9,00 €

Gesamtpreis pro Person	**50,00 €**

Was wir Ihnen sonst noch bieten

* Ausrichtung von Empfängen
* Ausrichtung von Trauerfeiern/Trauerkaffee
* runde Tische mit weiße Stofftischdecken (max. 10 Person pro Tisch) 25,00 € je Tisch
* weiße Stoffservietten 2,00 € je Stück, weiße Stofftischdecken 10,00 € je Stück
* Canapés
* Cocktails & Longdrinks
* gerne dürfen Sie Kuchen und Torten mitbringen, hierfür berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,00 € pro Person
* Sie bringen Ihre(n) Lieblingswein(e) bei Ihrer Veranstaltung mit, hierfür berechnen wir ein Korkgeld von 15,00 € je Flasche 0,75l
* Empfehlungen von Live Bands, DJs, etc.

Besonderes zu besonderen Anlässen

Spanferkel oder Wildschwein (ab 50 Personen)
frisch gegrillt vom Buchenholzgrill in unserem Sommergarten
Preis auf Anfrage

BBQ in unserem Sommergarten

Flammkuchenvariationen
auf Vorbestellung ab 10 Personen

Linguini aus dem Pamesanlaib (von Oktober bis Februar)
Parmigiano Reggiano mind. 24 Monate, mit schwarzem Trüffel

Fischplatte (ab 2 Personen)
mit allerlei Frischem aus dem Meer und mediterranen Beilagen.

Ofenfrischer Gänsebraten im November (ab dem 11. November)
Portion ofenfrischer Gänsebraten mit glacierten Maronen, Apfelrotkohl, Gänsejus, hausgemachten Kartoffelklößen & Marzipanbratapfel.

Ganze Gans für 4 Personen inklusive den o.g. Beilagen & einer Flasche Rotwein 0,75l.
nur auf Vorbestellung

„Hier kocht der Chef" – die ganz andere Firmenfeier!
Die Chefs und Führungskräfte bekochen und bedienen ihre Angestellten. Sie drehen den Spieß um und verwöhnen Ihre Mitarbeiter für einen Abend. Alles liegt in der Hand der Chefs - von der Vorbereitung, dem Kochen, über das Anrichten der Speisen bis hin zum Servieren. Unterstützt werden Sie hierbei von unserem Küchenchef und Serviceleiter.
Preis auf Anfrage

Weinabend im Veritas Restaurant (ab 50 Personen)
Genießen Sie mit Ihren Gästen eine Weinprobe der ganz anderen Art. Wir verwöhnen Sie mit einem mediterranen 3- oder 4-Gang Menü während Sie begleitende Weine verkosten, kennenlernen und mehr über die Weine und deren Anbaugebiete erfahren.
Preis auf Anfrage

Zur Unterstützung Ihrer Vorbereitungen – zeitliche Planung Ihres Festes

1. Termin anfragen

2. Termin fixieren – Vorvertrag unterschreiben (verbindliche Buchung)

3. **8 Wochen** vor Ihrer Veranstaltung:
   aktuelle Menü-, Buffetideen, Speise-, Getränke-, Weinkarte anfordern

4. **4 Wochen** vor Ihrer Veranstaltung:
   gemeinsamen vor Ort Termin vereinbaren um Essens- und Getränkewünsche sowie Zahlungsmodalität zu fixieren

5. **5 Tage** vor Ihrer Veranstaltung: Anzahl Ihrer Gäste mitteilen, von denen Sie eine Zusage erhalten haben

6. **Vortag:**
   evtl. Tischdeko, Menükarten, Tischkarten, Kuchen/Torte, Musikanlage, etc. vorbei bringen und genaue Anzahl Ihrer Gäste mitteilen

Was Sie außerdem beachten sollten

1. Fest zugesagte Reservierungen verstehen sich generell als bindend. Wir lassen uns Ihre Reservierung gerne schriftlich bestätigen.
2. Bei Reservierungen ab 50 Personen und kurzfristigen Absagen (ab 4 Wochen vor dem Veranstaltungstag) werden wir Ihnen eine Ausfallpauschale in Höhe von 750,00 € berechnen
   – siehe entsprechend abgeschlossene Veranstaltungsvereinbarung.
3. Rechnungen sind am Ende der Veranstaltung in bar zu begleichen. Die Zahlung mit Kreditkarte, EC-Karte oder per Überweisung ist nur bei nach Vereinbarung möglich. Das Zahlungsziel lautet in diesem Fall „sofort zahlbar ohne Abzüge".
4. Als Zahlungsmethoden akzeptieren wir sowohl bar als auch EC-Cash, MASTERCARD und VISA.
5. Gruppen bis zu 15 Personen können aus unserer regulären Tages- bzw. Abendkarte wählen.
6. Für Gruppen ab 15 Personen bieten wir Ihnen gerne eine kleine Auswahlkarte an.
7. Ein gemeinsames Menü für Sie und Ihre Gäste bieten wir Ihnen ab 10 Personen an.
8. Büffets sind ab einer Personenzahl von 50 möglich.
9. Bei Veranstaltungen ab 50 Personen oder alternativ einem Mindestumsatz von 3.500 Euro reservieren wir Ihnen unseren Restaurantbereich exklusiv.
10. Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Bedienung enthalten sind.
11. Bei Veranstaltungen die länger als vier Monate im Voraus gebucht wurden behalten wir uns vor, Preisanpassungen vorzunehmen.
12. Die genaue Personenzahl bei größeren Veranstaltungen muss bis 5 Tage vor der Veranstaltung genannt werden. Kurzfristige Änderungen können bis 21 Uhr am Vorabend berücksichtigt werden. Wir erlauben uns, die Personenzahl in Rechnung zu stellen, die bis zu diesem Zeitpunkt gemeldet ist.
13. Musiker- und Künstlergagen sind direkt vom Veranstalter abzurechnen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
14. Das Mitbringen eigener Lebensmittel bedarf unserer Zustimmung.

    Eine Haftung durch uns, für mitgebrachte Lebensmittel, sowie für Lebensmittel, die der Gast nicht sofort verzehrt sondern mit nimmt um sie außerhalb unseres Restaurants zu verzeh- ren, ist ausdrücklich ausgeschlossen.
15. Gerne können Sie unsere Öffnungszeiten für Ihre Feierlichkeit verlängern. Von 15-17 Uhr zu 75 € je Stunde bzw. ab 01 Uhr zu 200 € je Stunde .
16. Reklamationen zu einer Veranstaltung können nur am Tag der Veranstaltung entgegen genommen und ggf. berücksichtigt werden.

Wir wünschen Ihnen eine
schöne Feier in unserem Haus!

Isabel & Kristijan Lojic

Veritas
Restaurant

Am Lindscharren 12
76275 Ettlingen

Telefon: 07243 76 89 40

info@veritas-restaurant.de
www.veritas-restaurant.de