



Menüvorschläge Frühjahr / Sommer April bis Oktober

- Kleine Karte ab Gruppen von 15 bis 40 Personen
Hauptgänge zur Wahl (aus der aktuellen Speisekarte)
(unsere berühmte Vorspeisen-Variation empfohlen!)
- Menüs ab 20 Personen
(unsere berühmte Vorspeisen-Variation empfohlen!)
- Buffets ab 30 Personen

Saisonale Produkte wie z.B. Spargel auf Anfrage, Saison und Verfügbarkeit.

Wir behalten uns vor, saisonale Produkte gleichwertig ggf. auszutauschen, je nach Marktlage!

Alternativen für Vegetarier, veganer, Lacto-Veganer, Allergiker, Intoleranzen und Gluten-Allergiker halten wir bereit und können diese vor Ort beachten. Sprechen Sie bitte unseren Service an. Fisch Gerichte bieten wir zur Wahl aus unsrer aktuellen Speisekarte nach Verfügbarkeit an.

„Vorspeisen Variation“ Werkskantinen-Family-Style

auf langen Holzbrettern serviert...

Frankfurter Grüne Sauce mit gekochtem Landei,
Badischer Flammkuchen, Roastbeef - Remoulade, Graved-Lachs,
Senf-Dillsauce & Handkäs mit Musik **12.50 € p.P.**

„Standard“ Getränkepauschale:

„Römer Pils“ und „Büble Helles oder Weizenbier“ vom Fass,
Softs (Cola, Fanta, Säfte), Wasser, Kaffeespezialitäten
Weißer / roter Hauswein
4 Stunden/ **36.50 €** (exkl. Aperitif)
Verlängerung/ erweiterte Pauschale mit Longdrinks möglich

Um die Reservierung verbindlich zu bestätigen, senden Sie uns bitte Ihre Menü / Büffetauswahl und den unterschriebenen Veranstaltungsvertrag (unten stehend) per Mail zurück.

DIE WERKSKANTINE



Menü 1

Römersalat in Orangen-Sherry-Dressing
mit Parmesan, Kirschtomaten & Pinienkernen

Rumpsteak vom Grill mit frischen Kräutern & Olivenöl „chimichurri“
knackiges Sommergemüse/ Rucola/ Röstkartoffeln

„Frankfurter Apfeltiramisu“
mit Mascarpone, Calvados & Bisquit

39.5 €

Menü 2

„Burrata“
frisch getrocknete Tomaten, Röstbrot, Rauke & Basilikum

Lendchen vom Landschwein im Speckmantel,
Champignons/ Sommergemüse/ Kräuterspätzle

Sylter Rote Grütze (Alternativ: frische Erdbeeren in der Saison)
mit hausgemachtem Vanille-Parfait (Halbgefrorenes)

38 €

Menü 3

Graved Lachs mit frischen Kräutern
Mit Honig-Senf-Sauce & Kartoffelrösti

Black Angus - Rinderfilet (180 g) in der Parmesankruste
Portweinjus/ Kartoffelgratin/ grüne Bohnen

Karamellierter Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster & hausgemachte Vanillesauce

48 €

Weitere Menüs und Ergänzungen bei individueller Absprache möglich

DIE WERKSKANTINE



Buffetvorschläge

- Live Pasta Station mit großem Parmigiano Reggiano zu buchbar -

„Hessenbuffet“

Vorspeisen

„hausgemachte Frikadellen“ grober Senf, Perlzwiebel & Cornichons

„Frankfurter Schneegestöber“

Metzger` Fleischwurstsalat, Meerrettich & Apfel

Sachsenhäuser Pellkartoffelsalat mit Ei & Radischen

Frische, Seligenstädter Rauch Forelle mit Meerrettich

Frankfurter Gartensalate mit Sherry & Kräuter Haus Dressing
Croutons, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Großer Brotkorb von unserem „Spessart – Bäcker“
Salzbutter

Hauptspeisen

Rippchen und Kassler vom Landschwein/ Mini - Rindswurst
mit Frankfurter Senf & Kraut

Ochsen - Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Soße & Wurzelgemüse

Geschmorter Landgockel in Apfelweinsauce

dazu Kartoffelgratin und Kartoffelpüree

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Orangen – Grießflammerie mit Blaubeern

44 €

DIE WERKSKANTINE



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Hausgemachte Gemüse Antipasti
mit frischem „Extra Virgine Olio“ & italienischer Aufschnitt

Champignons mit Rosmarin
Artischockensalat mit getrockneten Tomaten
Bunte Paprika, Rot & Gelb mit jungem Knoblauch

Fenchelsalumi
„Vitello Tonnato“, Rosa Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce & Kapern

Italienische Blattsalate mit Balsamico, Crostini & italienischen Toppings
Rucolasalat, Parmesan & Pininkerne
Meeresfrüchtesalat in „Extra Vergine Olio“
Caprese, knackiger Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

Grosser, frischer Italienischer Brotkorb mit Ciabatta & Foccachia

Hauptgänge

„Tagliata“ Rosa Roastbeef
live tranchiert mit Rucola & Balsamico

„Italienisches Zitronenhähnchen“
„Brust & Keule“ im Tomatensugo mit Zitrone, Aubergine & Thymian

„Salmone con spinachi“
Lachstranchen mit Blattspinat & Safransauce

„Linguine“ al dente und frisch aus dem Parmesan Laib

Röstgemüse & Rosmarinkartoffeln

Dessert

TiramiSu „Classico“ mit Kakao, Espresso, Mascarpone & Bisquit
Süße Cannoli gefüllt mit Ricotta & Vanille

48 €

DIE WERKSKANTINE



Grillbuffet 1

Vorspeisen

Odenwälder Bauernsalat mit Schafskäse
Sachsenhäuser Kartoffelsalat mit Radieschen & Schnittlauch
Grossmutter's Nudelsalat mit Erbsen & Schinken

Frankfurter Gartensalate mit Sherry Dressing
& Croutons

Großer Brotkorb von unserem Bäcker aus dem Spessart
Salzbutter

Vom Grill

Steak vom Jungschwein in der Apfelweinmarinade
Keulchen vom „Landgockel“ mit Zitrone & Thymian
Marinierte Hüftsteaks vom Weiderind
Metzger Meyer' BESTE Bratwurst

Röstgemüse & Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Kräuterbutter, Frankfurter Grüne Soße, BBQ SC

Dessert

Schokoladenpudding mit hausgemachter Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
& hausgemachter Vanillesauce

42.5 €

DIE WERKSKANTINE



Grillbuffet 2

Vorspeisen

Toskanischer Salat mit Orecchiette
Mit Zucchini, getrockneter Tomate & Rosmarin

Gravedlachs, Senfdillsauce

Sachsenhäuser Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen

Büffelmozzarella, Basilikum & Tomatenbrotsalat

Frankfurter Gartensalate mit Sherry Dressing
Croutons, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Großer Brotkorb von unserem Bäcker aus dem Spessart
Salzbutter

Vom Grill

Kleine Rumpsteaks mit langem Pfeffer mariniert
Keulchen vom „Landgockel“ pikant mariniert mit Ingwer & Chili
Thunfischsteaks „bleu gebraten“
Lendchen - Medaillons vom Landschwein

Fetakäse in Folie

geröstetes Gemüse & Röstkartoffeln mit jungem Knoblauch & Rosmarin

Hausgemachte Kräuterbutter,
Frankfurter Grüne Soße, hausgemachte BBQ Sauce

Dessert

Panna Cotta mit Vanille und Blaubeerkompott, Crumble
„Apfeltiramisu“ das beste was ein Apfel werden kann...
Orangen-Crème-brûlée

52 €

(alle Preise inkl. MwSt. und Bediengeld)



VERTRAGSBEDINGUNGEN IHRER RESERVIERUNG

Um Ihre Reservierung verbindlich zu machen, benötigen wir dieses Formular bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsdatum unterzeichnet als PDF per E-Mail (reservierung@die-werkskantine.de) oder per Post.

Ab 20 Personen bitten wir Sie, sich auf ein einheitliches Menü zu einigen oder unser Angebot für eine verkleinerte Karte zu nutzen. Für einzelne Gäste mit speziellen Essgewohnheiten halten wir selbstverständlich Alternativen bereit. Um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern, benötigen wir 7 Tage vor der Veranstaltung Ihre Menü- und Weinauswahl.

Die finale Personenzahl teilen Sie uns bitte spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Die 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilte Personenzahl ist verbindlich.

Bei vollständigen Stornierungen, welche weniger als 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, sind Sie verpflichtet, 100% des vereinbarten Preises für Miete und Speisen als Stornokosten zu zahlen. Bei teilweisen Stornierungen entsprechend anteilig. Bei Gesellschaften ab 20 Personen ist 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Anzahlung nach Absprache mit dem Restaurant zu leisten. Die Höhe der Anzahlung entspricht dem vereinbarten Menüpreis x der geplante Personenanzahl.

Exklusive Nutzung/ Teilnutzung unserer Räumlichkeiten ist bei einem zu gewährleistenden Mindestumsatz möglich. Sollte dieser nicht erreicht werden, wird die Differenz zum tatsächlichen Umsatz in Form von Raumbereitstellungskosten (Raummiete) in Rechnung gestellt.

Unser Restaurant ist bis 23.00 Uhr geöffnet (Sonntags bis 18 Uhr). Bei Veranstaltungen, die über die Öffnungszeiten hinausgehen, berechnet das Restaurant eine Pauschale in Höhe von EUR 28.- je nach benötigtem Mitarbeiter und angefangener Stunde.

Raumänderungen bleiben dem Restaurant vorbehalten.

Die Preise sind gültig bis 10 Tage nach Unterbreitung des Angebots.

Unsere Rechnungen sind sofort zur Zahlung fällig (wir akzeptieren Bargeld, EC, Mastercard, Amex).

Bei Kreditkarte ist eine Bearbeitungsgebühr von 3 % vom Gesamtbetrag fällig, die wir sofort in Abzug stellen.

DIE WERKSKANTINE



-2-

Überweisungen akzeptieren wir bei Zahlung binnen 5 Tagen nach Rechnungsstellung und vollständiger Angabe der Rechnungsadresse. Für den Aufwand einer nachträglichen Rechnungsänderung berechnen wir 25 €.

- Ich handle im eigenen Namen.
- Ich handle als Vertreter für unten genannte Firma
- Die Rechnung soll ausgestellt werden auf:

.....
(Firma)

.....
(Name)

.....
(Adresse)

.....

.....
Tag und Datum der Veranstaltung

.....
Name, Unterschrift, ggf. Firmenstempel

*Ich akzeptiere die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Restaurants, Die Werkskantine.
Es gelten die AGB der Werkskantine, HausMeyer GmbH.*