



Menüvorschläge Winter 2021/2022 Oktober bis Februar

- Kleine Auswahlkarte für Gruppen von 15 bis 30 Personen
(unsere berühmte Vorspeisen-Variation empfohlen!)
- Ab 30 Personen – Menü mit zwei Hauptgerichten zur Auswahl am
Abend der Veranstaltung
- Ab 50 Personen – ein festes Menü
- Buffets ab 30 Personen

Saisonale Produkte wie z.B. Spargel, Steinpilze auf Anfrage nach
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 oder Ziegenkäse Flammkuchen, Roastbeef mit Remoulade,
Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce & Winzer-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/ **38.50 €** (exkl. Aperitif)

Verlängerung/ erweiterte Pauschale mit Longdrinks möglich

Um die Reservierung verbindlich zu bestätigen, senden Sie uns bitte Ihre
Menü-/ Büffetauswahl mit dem unterschriebenen Veranstaltungsvertrag
(Seite 8 und 9) per **Mail** oder **Fax** an die 069/42696604 zurück.

Raumänderungen obliegen dem Restaurantleiter

Weitere Menüs und Ergänzungen bei individueller Absprache möglich.



Menüs Herbst - Winter 2021/2022

bis Ende Februar 2022

Stellen Sie sich **Ihr Menü** selbst zusammen aus den folgenden Gerichten

Wählen Sie jeweils **EIN** Gericht pro Gang aus:

Vorspeisen

Herbstlicher Feldsalat mit Granatapfeldressing
Sellerie & Kernen 8.6 €

Graved Lachs, mit Kräutern mariniert
Honig-Senfsauce, Orangen-Fenchel-Salat & Kartoffelrösti 14.0 €

Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert
mit süß sauer eingelegtem Hokkaido Kürbis, Linsen,
Feldsalat & Röstbrot 13.8 €

Vorspeisen Salat vom Wochenmarkt
in unserem Kräuter-Haus-Dressing & Croutons 6.2 €

Carpaccio vom Roastbeef
mit Parmesan, Kapern, extra nativem Olivenöl & Rucola 14.0 €

Tafelspitzboullion mit Markklößchen,
knackigem Wurzelgemüse & Tafelspitz 8.5 €

oder

„Vorspeisen Variation“ Werkskantinen-Family-Style

auf langen Holzbrettern serviert...

Frankfurter Grüne Sauce mit gekochtem Landei,
Badischer oder Ziegenkäse Flammkuchen, Roastbeef mit Remoulade,
Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce & Winzer-Handkäs mit Musik

12.50 € p.P.

+

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 19%*



Menüs Herbst – Winter 2021/2022

Wählen Sie jeweils EIN Gericht pro Gang aus:

Hauptgang

Gratiniertes Kabeljaufilet „Bordelaise“
mit Kartoffel-Kürbis-Stampf, rote Bete & Rieslingschaum 23.5 €

Steak frites vom Black Angus
mit Sauce Bernaise & Werkstattfritten 26.0 €

Apfelwein-Sauerbraten
mit Rotkraut, Kartoffelknödel & Apfelkompott 18.5 €

Hausgemachte Teigtascherl' vom Hokkaido-Kürbis
mit Baby-Spinat & Parmesan 13.8 €

Halbe Bauernente aus dem Ofen
mit Orangenjus, Rotkraut und Kartoffelknödel 19.5 €
(nach Verfügbarkeit)

(vom 01. November bis Ende Januar)

Ofenfrische Hafermastgans
mit Apfel-Rotkraut, Kartoffelknödel und glasierten Maronen 29.0 €

+

Dessert

„Frankfurter Apfeltiramisu“ mit Mascarponecreme, Kakao & Biskuit 6.0 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster & Vanillesauce 9.5 €

Crème Brûlée 7.5 €

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor
Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 19%*



Menüvorschläge Herbst - Winter 2021/2022

Unser beliebtes Gänsemenü



Winterlicher Rapunzelsalat
mit Granatapfeldressing & Kerne und Selleriestreifen

Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule)
mit Apfel Rotkraut, Kartoffelklößen
& glasierten Maronen

„Frankfurter Apfeltiramisu“ mit Mascarponecrème, Kakao & Biskuit

44 €

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor.
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 19%*



Menüvorschläge Herbst - Winter 2021/2022

Family-Food Menü



„Vorspeisen Variation“ Werkskantinen-Family-Style

auf langen Holzbrettern serviert...

Frankfurter Grüne Sauce mit gekochtem Landei,
Badischer oder Ziegenkäse Flammkuchen, Roastbeef mit Remoulade,
Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce & Winzer-Handkäs mit Musik

Hauptgang

Auf Platten angerichtet und auf unseren kommunikativen, langen Tischen eingesetzt...

Bauernente aus der Rotisserie
mit Rotkraut, Knödeln & Entenjus

und / oder

Gratiniertes Kabeljaufilet „Bordelaise“
mit Kartoffel-Kürbisstampf, rote Bete & Rieslingschaum

Hausgemachte Teigtascherl' vom Hokkaido-Kürbis
mit Frischkäse, Baby-Spinat & Parmesan

Dessert

Zum Teilen in die Mitte gestellt...

Karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster & Vanilleeis

39 € p.P. *Ente oder Kabeljau + Ravioli*

42 € p.P. *mit allen 3 Hauptgerichten*

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 19%*



Unsere Büffets stellen wir für Sie ab 30 Personen

Buffetvorschläge Herbst / Winter 2021/22

- Live Pasta Station mit großem Parmigiano Reggiano zu buchbar –

Hessenbuffet



Vorspeisen

Mini-Frikadellen, grober Senf & Cornichons
Frankfurter Schneeegstöber

Metzger`s Fleischwurstsalat, Meerrettich & Apfel

Sachsenhäuser Pellkartoffelsalat mit Ei & Radieschen
Geräucherte Forelle mit Meerrettich & Radieschen

Frankfurter Gartensalate mit zweierlei Dressing & Kernen

Großer Brotkorb von unserem „Spessart – Bäcker“
Salzbutter

Hauptspeisen

Kassler und Mini - Rindswurst mit Frankfurter Senf & Kraut
Ochsen - Tafelspitz mit Wurzelgemüse
Frankfurter Grüne Soße mit gekochtem Ei
Geschmorter Landgockel in Apfelweinsauce
Röstkartoffeln/ Kartoffelpüree

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
„Frankfurter Apfeltiramisu“ mit Mascarponecreme, Kakao & Biskuit

42 €

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 19%*



Buffetvorschläge Herbst / Winter 2021/22

Mediterranes Büffet



Vorspeisen

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

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

„Vitello Tonnato“, Rosa Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce & Kapern

Italienische Blattsalate mit Balsamico, Crostini & italienischen Toppings
Rucolasalat, Parmesan & Pinienkerne
Caprese, knackiger Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

Grosser, frischer Italienischer Brotkorb mit Ciabatta & Foccachia

Hauptgänge

„Tagliata“ Rosa Roastbeef
live tranchiert mit Rucola & Balsamico

Gegrillte Dorade
mit Blattspinat & Safransauce

„Linguine“ al dente und frisch aus dem Parmesan Laib mit Pesto

Röstgemüse & Rosmarinkartoffeln

Dessert

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

48€

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor
Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 19%*



Buffetvorschläge Herbst / Winter 2021/22

Gänsebuffet



Vorspeisen

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Roastbeef Aufschnitt vom Weideochsen mit Frankfurter Grüne Soße

Marinierter Hokkaido Kürbis mit Ziegenkäse

Winterliche Gartensalate mit zweierlei Dressing & Kernen

Großer Brotkorb von unserem „Spessart – Bäcker“
Salzbutter

Hauptspeisen

Ofenfrischer Gänsebraten, „Brust & Keule“
Apfel-Rotkraut, Maronen und Kartoffelklöße

Käsespätzle mit Bergkäse & Röstzwiebeln

Gratiniertes Kabeljaufilet „Bordelaise“
mit Kartoffel-Kürbisstampf, rote Bete & Rieslingsauce

Dessert

„Frankfurter Apfeltiramisu“ mit Mascarponecrème, Kakao & Biskuit
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Vanillesauce

49.5 €

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 19%*



VERTRAGSBEDINGUNGEN IHRER RESERVIERUNG

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

Ab 15 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 10 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 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, sind Sie verpflichtet, 100% des vereinbarten Preises für Miete und Speisen als Stornokosten zu zahlen. (Weniger als 28 Tage vor Veranstaltung werden 50% der Stornokosten in Rechnung gestellt. Bei teilweisen Stornierungen entsprechend anteilig.) (Fällt das Veranstaltungsdatum in die Monate November/Dezember, so liegen die Stornofristen bei weniger als 6 Wochen vor VA Datum/50%, weniger als 28 Tage vorher/100%.)

Wir behalten uns vor, bei Gesellschaften ab 20 Personen eine Anzahlung nach Absprache zu fordern. Die Höhe der Anzahlung entspricht dem vereinbarten Menüpreis x der geplanten Personenanzahl. Sollte die Bundesregierung ein Verbot für Ihre Veranstaltung aussprechen, fallen bis zum Tag X von uns getätigte Leistungen (abhängig vom Tag) an. Dies beinhaltet Arbeitsstunden für Angebotserstellung und eventuelle Waren Bestellungen und Dienstleistungen für die Veranstaltung und Produkte die nicht mehr kostenfrei storniert werden können (erfolgt je nach Absprache und Aufwand).

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 11 bis 23.00 Uhr geöffnet (Montag bis 15Uhr / Sonntag bis 18 Uhr).

Bei Veranstaltungen, die über die Öffnungszeiten hinausgehen, berechnet das Restaurant eine Pauschale in Höhe von EUR 30.- je nach benötigtem Mitarbeiter und angefangener Stunde.

Unser Richtwert für das Trinkgeld liegt bei 7% des Bruttogesamtumsatzes. Dieser Betrag ist für Firmen steuerlich absetzbar und wird auf die Rechnung addiert, Ihre Zufriedenheit vorausgesetzt.

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, VISA, Amex).

Der Veranstalter haftet für Beschädigungen oder Verluste, die durch seine Teilnehmer oder Hilfskräfte verursacht werden, ebenso wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat.



-2-

Überweisungen akzeptieren wir bei Zahlung binnen 5 Tagen nach Rechnungsstellung und vollständiger Angabe der Rechnungsadresse. Für den Aufwand einer nachträglichen Rechnungsänderung berechnen wir 15 €.

- 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.*