



Menüvorschläge Frühjahr/Sommer 2022 April bis Oktober

- 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 mit **einem** Hauptgang
- 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 Flammkuchen, Roastbeef mit Remoulade, Graved-Lachs
mit Senf-Dillsauce & Tatar vom Winzer Handkäs **13.00 € 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



Menüvorschläge Frühjahr/Sommer 2022

bis Oktober 2022

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

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

Vorspeisen	
Rucolasalat mit Orangen-Sherry-Dressing Parmesan, Kirschtomaten & Pinienkernen 9.5 €	<input type="checkbox"/>
Graved Lachs, mit Kräutern mariniert Honig-Senf-Sauce, Orangen-Fenchel-Salat & Kartoffelrösti 16.0 €	<input type="checkbox"/>
Burrata – cremiger Kuhmilchmozzarella Avocado-Mash, Tomaten, Rucola, Kapern – auf Röstbrot 15.0 €	<input type="checkbox"/>
Vorspeisen Salat vom Wochenmarkt in unserem Kräuter-Haus-Dressing & Croutons 7 €	<input type="checkbox"/>
Carpaccio vom Roastbeef mit Parmesan, Kapern, extra nativem Olivenöl & Rucola 16.0 €	<input type="checkbox"/>
<i>oder</i>	
„Vorspeisen Variation“ Werkskantinen-Family-Style auf langen Holzbrettern serviert... eine Auswahl unserer klassischen Vorspeisen Frankfurter Grüne Sauce mit gekochtem Landei, Badischer Flammkuchen, Roastbeef - Remoulade, Graved-Lachs mit Honig-Senfsauce & Tatar vom Winzer Handkäs 13.0 € p.P.	<input type="checkbox"/>

+

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



Menüs Frühjahr/Sommer 2022

Wählen Sie jeweils EIN Gericht pro Gang aus:

Hauptgang

- Lachsfilet auf der Haut gebraten
mit PassePierre Algen – Risotto, Tomatenconfit & Rieslingschaum 23.0 €
- Steak frites vom Black Angus
mit Sauce Bernaise & Werkstattfritten 28.0 €
- Original Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken-Salat 24 €
- Maispoulardenbrust mit Banyuljus
jungem Erbsen-Möhrrchen-Gemüse & Kartoffelstampf 23.8 €
- Halbe Bauernente aus dem Ofen
Orangenjus, mit Ingwer-Spitzkohl & Gnocchi 23.0 €
- Hausgemachte Teigtascherl'
mit Frischkäse, FFM grüne Sauce Kräuter, Tomaten & Parmesan 14.8 €

+

Dessert

- „Frankfurter Apfeltiramisu“ mit Mascarpone, Kakao & Biskuit 6.0€
das beste was ein Apfel werden kann...
- Karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster & Vanillesauce 9.5 €
- Creme brûlée mit Bourbon Vanille 7.5 €

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



Unsere Büffets stellen wir für Sie ab 30 Personen

Buffetvorschläge Frühjahr/Sommer 2022

Hessenbuffet



Vorspeisen

Mini-Frikadellen, grober Senf & Cornichons
Frankfurter Schneegestöber

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 Mispeltiramisu“ mit Calvados, Kakao & Biskuit

45 €

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



Unsere Büffets stellen wir für Sie ab 30 Personen

Buffetvorschläge Frühjahr/Sommer 2022

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

50 €

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



Unsere Büffets stellen wir für Sie ab 30 Personen

Buffetvorschläge Frühjahr/Sommer 2022

Grillbüffet 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

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

Röstgemüse & Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Kräuterbutter, Frankfurter Grüne Soße, BBQ SC

Dessert

Schokoladenpudding mit hausgemachter Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
& hausgemachter Vanillesauce

45 €

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



Unsere Büffets stellen wir für Sie ab 30 Personen

Buffetvorschläge Frühjahr/Sommer 2022

BBQ Büffet



Vorspeisen

Toskanischer Fusili Salat
mit Zucchini, getrockneter Tomate & Rosmarin

Sommerlicher Garnelen Cocktail

Sachsenhäuser Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen

Büffelmozzarella mit Basilikum & Tomaten

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
Zupflachs aus dem Steinofen, mit Kräutern mariniert
Spare Ribs vom Landschwein

Fetakäse mit Honig & Thymian | Maiskolben vom Grill

Grillgemüse, Cole Slaw
& Papas Arrugadas

Kräuterbutter, Guacamole, Kräuterquark
Chimichurri, hausgemachte BBQ Sauce

Dessert

Cheesecake Crumble mit Blaubeerkompott
„Apfeltiramisu“ das beste was ein Apfel werden kann...
Ananas-Minz-Salat

52 €

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor
Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen 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, alternativ den Mindestpreis für das günstigste 3-Gang-Menü lt. Angebot (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.*