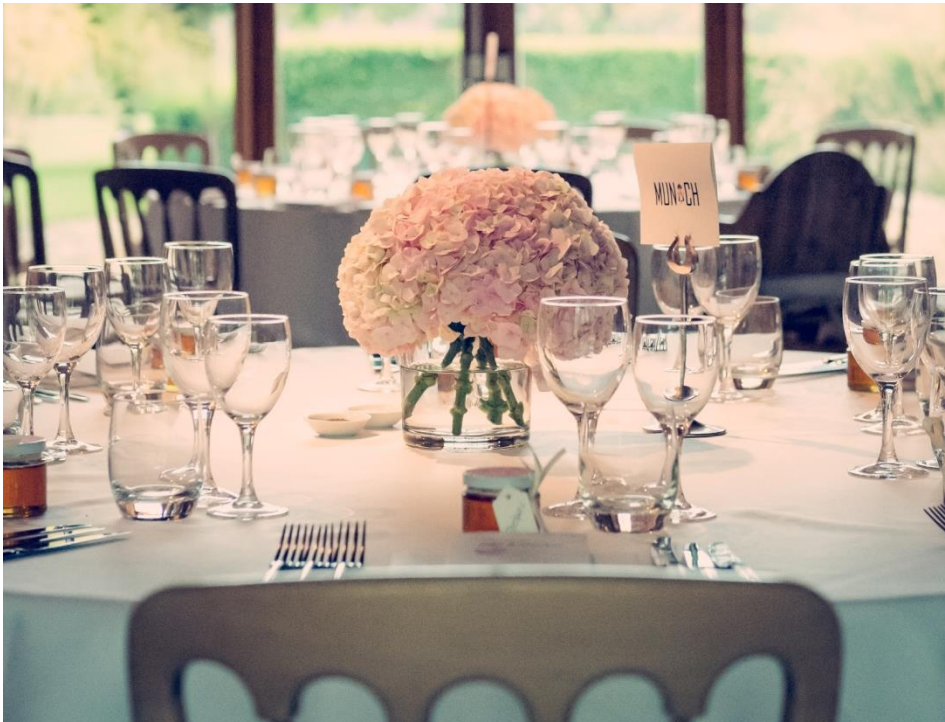


Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Catering



Für die besonderen Momente im Leben



Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant
Inhaber: Andreas Högg
Karlstr. 2-4
73433 Aalen - Wasseralfingen
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Catering -Angeboten für Veranstaltungen bis 300 Personen in Locations auf der ganzen Ostalb.

Mit dieser Mappe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich Anregungen und Informationen bei der Planung Ihrer Veranstaltung zu holen, und sich einen Überblick über unsere Leistungen zu verschaffen.

Gerne laden wir Sie ein unser Haus zu besuchen, damit Sie uns vor Ort kennen lernen können und sich einen Eindruck über die Möglichkeiten bei Ihrer Veranstaltung bilden können.

Wir freuen uns, Ihre individuellen Wünsche zu erfahren und Sie bei einem persönlichen Gespräch beraten zu dürfen.

Es bedarf vieler kleiner Details, um ein Fest zu einem Erlebnis für Gäste und Gastgeber zu machen.

Damit Ihre Veranstaltung unvergesslich wird, werden wir als Catering-Profis Ihre Wünsche mit unseren Ideen und unserer langjährigen Erfahrung kombinieren. Ihr Fest ist unsere Leidenschaft, Ihre Gäste unser Stolz, Ihre Freude ist unsere Motivation. Seit Jahrzehnten organisieren wir Feierlichkeiten weit über die Stadtgrenzen von Aalen hinaus.

Genießen Sie herzliche Gastfreundlichkeit und hohe Servicekompetenz mit Leidenschaft und Ehrgeiz in der Küche, ergänzt durch umfangreiche Erfahrungen bei der Planung und Durchführung einer Vielzahl von Veranstaltungen.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.

Ihr Wilder Mann - Team

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Locations

Schloss Hohenstadt



Schloss Hohenroden



Schloss Fachsenfeld



Villa Stützel



Lokschuppen /Heidenheim



**Gerne kommen wir auch in Ihre Wunsch-Location
in ganz Ostwürttemberg.**

Fingerfood für Ihren Empfang

Canapés:

Weichkäse mit Feigensenf, Traube auf hausgemachtem Knäckebrötchen
Bergkäse mit Aprikosensenf und Walnuss
Ziegenfrischkäse mit Feige auf Baguette
Obazter mit Radieserl auf Laugenbrot
körniger Frischkäse mit Gurke und Walnuss
Landrohschinken mit Cornichon auf Pumpernickel
Landrohschinken mit Birne auf Pumpernickel
Serranoschinken mit Quittensenf und Silberzwiebel
Chorizo mit Tomatenchutney
gekochter Schinken mit Frischkäse und Minimais
rosa Roastbeef mit Miso-Mayonnaise
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

In der Miniwaffel (Corneto):

Lachstatar mit Kaviar
Frischkäsecreme mit Räucherlachs
Räucherforellencreme
Mango-Chiliragout mit Garnele
Beeftatar mit Meerrettichschmand
Leberwurst mit Sauerkraut
Avocadocreme mit Tomate
Kräuterquark mit Radieschen und Gartenkresse
Ziegenfrischkäsecreme mit Walnuss
Gorgonzolacreme mit Birne

Auf dem Löffel:

geräucherte Forelle mit roter Bete
Apfel-Radieschensalat mit Hirschsalamis und Meerrettich
Geflügelsalat „Florida“ Ananas, Orange, Champignon
gegrillte Paprika mit Parmesan und Olive
Tafelspitzsülze

Blätterteighörnchen:

Bergkäse - gekochter Schinken
Bergkäse - Lauch
Lachs
Geflügel "Asia"

**3 Teile
pro Person
6,60 € pro
Person**

**3 verschiedene Teile
bis 25 Personen
4 verschiedene Teile
ab 25 Personen
5 verschiedene Teile
ab 45 Personen**

Mindestbestellmenge pro Teil 15 Stück

Menüvorschläge

Menü (Klassik)

schwäbische Festtagssuppe
- in der Löwenkopfterrine serviert -
Kraftbrühe mit Klößchen
Leberspätzle, Maultäschle, Flädle & Gemüse

gemischter Salatteller

Duett von Kalb & Rind
Kalbsinvoltini & rosa gebratener Rinderrücken
auf Süßkartoffelcreme mit Marktgemüse
dazu hausgemachte Spätzle & Kartoffelgratin

" von allem ebbes "
- unsere Dessert Triologie -

42 €

5,00€ pro Person

Geschirr & Besteckpauschale
inklusive der benötigten Küchentechnik
(Rücknahme in dreckigem Zustand)

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü 2

kräftige Rinderbrühe
mit hausgemachten Maultaschen

gemischter Salatteller

Burgunderbarten
an Marktgmüse mit Spätzle
und Schupfnudeln

Ofenschlupfer
mit Apfel-Vanillekompott
und Nußeis

36,00 €

5,00€ pro Person

Geschirr & Besteckpauschale
inklusive der benötigten Küchentechnik
(Rücknahme in dreckigem Zustand)

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü 3

geräucherte Ostalbforelle
auf buntem Linsensalat an Meerrettichschmand
mit Radischenvinaigrette und Salatbouquet

Schlachtbraten
Rinderfilet am Stück rosa gebraten
an Portweinsauce auf Blattspinat, Gemüsebouquet
mit Schupfnudeln und Spätzle

Bananen - Sauerrahmschnitte
an Beerengrütze mit Nougateis

51 €

5,00€ pro Person

Geschirr & Besteckpauschale
inklusive der benötigten Küchentechnik
(Rücknahme in dreckigem Zustand)

Menü 4

Menü meets Büffet

Ziegenfrischkäse im Ciabattamantel gebraten
mit bunten Blattsalaten, Pinienkernen und Pesto

Vom Büffet

rosa Roastbeef am Stück im Kräutermantel
gebratene Maishähnchenbrust
- frisch am Büffet tranchiert-
Aalener Spitzärschle
Lembergersauce
Lachsfilet unter der Lauchhaube
Rieslingsauce

Marktgemüse
hausgemachte Spätzle
Petersilienkartoffeln

warmer Schokoladenkuchen
an Vanillesauce mit frischen Beeren
und Sauerkirsch-Rahmeis

46 €

5,50€ pro Person

Geschirr & Besteckpauschale
inklusive der benötigten Küchentechnik
(Rücknahme in dreckigem Zustand)

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Menü 5

Menü meets BBQ

Antipastivariation

Vitello tonnato, italienischer Landrohschinken mit Cantaloupe Melone,
Spieß von Tomate & Mozzarella, gegrilltes Gemüse mit Parmesanspänen
hausgemachtes Focaccia und Salatbouquet

Soßen & Dips

leichter Kräuterquark
Mango-Currysauce
BBQ Sauce
Salsa

vom Grill

am Stück gegrilltes Roastbeef
Lammkeule aus dem Buchenrauch
- wird von einem Koch am Büffet tranchiert-
grobe Rostbratwürstle
Garnelen-Melonenspieß
Lachsfilet in Honig-Senfmarinade auf der Zedernholzplanke
gegrillte Wraps
(Schafskäse, Oliven, Paprika, Rucola)

warme Beilagen

Mediterranes Ofengemüse
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Crème brûlée von der Tonkabohne

mit frischen Früchten der Saison und Passionsfruchtsorbet

53 €

6,00€ pro Person

Geschirr & Besteckpauschale
inklusive der benötigten Küchentechnik

Restaurant & Hotel Wilder Mann Restaurant
Inhaber: Andreas Högg
Karlstr. 2-4
73433 Aalen - Wasseralfingen
www.wildermann-aalen.de

Restaurant: T: +49 7361 - 71366 restaurant@wildermann-aalen.de

Hotel: T: +49 7361 - 8800840 hotel@wildermann-aalen.de

Mitternachtsimbiss

Der Klassiker

verschiedene Wurst & Käsespezialitäten
mit Bauernbrot
-als Büffet angerichtet zum einfachen Naschen zwischendurch-
5,50€

Gulaschsuppe

zum selbst bedienen am Büffet
mit verschiedenem Brot
4,50€

Currywurst

mit Weißbrot
in kleinen Schälchen immer frisch zubereitet
zum Abholen am Büffet
4,50€

Mini Pulled Pork Burger

frisch zubereitet auf kleinen Tellerchen
zum Abholen am Büffet
4,50€

Wir empfehlen für
ca. 65% der Gäste
den
Mitternachtssnack
zu bestellen



Unsere Zimmer

„SCHLAFEN“ im Wohlfühlhotel

Übernachtungspreise inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet,
kostenfreies W-LAN, Parkplatz

Preise pro Nacht

Kategorie Wohlfühlzimmer

behaglich - moderne Atmosphäre

Ausgestattet mit einem luxuriösen Boxspringbett, Designer-Bad, Kosmetikspiegel,
kleinem Balkon (teilweise) und Schreibtisch, Schallschutzfenster

Einzelzimmer	ab 86,00 € (Freitag-Montag)	ab 96,00€ (Montag-Donnerstag)
Doppelzimmer	ab 107,00 € (Freitag-Montag)	ab 117,00€ (Montag-Donnerstag)

Kategorie Wohlfühl-Apartment:

komfortables Wohlfühlambiente

Ausgestattet mit luxuriösem Boxspringbett, Kitchenette, Terrasse
Sofa (Schlafsofa für 2 Kinder), Designer-Bad (Rollstuhlgerecht), Kosmetikspiegel,
Schreibtisch und Schallschutzfenster

Belegung 2 Personen	ab 127,00 € (Freitag-Montag)	ab 144,00€ (Montag-Donnerstag)
als Familienzimmer		
(2 Erwachsene, 1 Kind)	ab 135,00 € (Freitag-Montag)	ab 135,00€ (Montag-Donnerstag)
(2 Erwachsene, 2 Kinder)	ab 145,00 € (Freitag-Montag)	ab 145,00€ (Montag-Donnerstag)



Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Kaffee und Kuchen

Ihre Lieblingskuchen dürfen Sie auch gerne selbst mitbringen oder anliefern lassen.

1,20€ pro Person

Geschirr & Besteckpauschale

Die Temperatur der angelieferten Kuchen & Torten darf 6°C nicht überschreiten. Wir bitten um Kennzeichnung mit Namen & Adresse aller angelieferten Kuchen- und Tortenverpackungen. Anzahl und Art bitte vor der Veranstaltung schriftlich angeben und diese möglichst am selben Abend wieder mitnehmen.

Sie sind für Rückstellproben jedes Kuchens verantwortlich.

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass wir bei eventuellem Schaden, den ein Gast durch Ihren mitgebrachten Kuchen erleidet, keine Haftung übernehmen. Wir können darüber hinaus für selbst mitgebrachtes Geschirr keine Haftung übernehmen.

Tischdekoration

Für die individuelle Dekoration Ihrer Tische und des Festraumes empfehlen wir unseren Floristen Wolter, der sich mit den Gegebenheiten unseres Hauses sehr gut auskennt.

Hierbei richten sich die Preise jeweils nach Art und Umfang des Blumenschmuckes.

Sonstige Informationen und Abrechnung erfolgt über:

Blumen Wolter

Karlstplatz 13
73433 Aalen- Wasseralfingen
www.wolter-gaertnerei.de
07361-555382



Musik

Die maximale Musiklautstärke ist auf 80 Dezibel (5m von den Lautsprechern entfernt) begrenzt. Die Restaurantleitung ist ermächtigt die Lautstärke zu messen und ggf. die Reduzierung einzufordern.
Das Musik Equipment muss am Folgetag bis um 9.30 Uhr abgebaut sein.

Gerne können Sie Ihren eigene Band oder auch DJ mitbringen

www.hochzeit-party-dj-aalen.de
07361-970389

DJ Bernd
Schaible

Fotograf

Wunderschöne Fotos in einer traumhaften Kulisse
sind aufgrund unserer guten Lage und einzigartigen Location garantiert.
Hier empfehlen wir Ihnen:

First Floor Studios

Spitalstraße 10
73430 Aalen
www.firstfloorstudios.de
07361-500776

First Floor
s t u d i o s

Gut zu Wissen

Unsere vorgegebenen Menüvorschläge gelten immer für ein einheitliches Menü für mindestens 40 Personen

Die verbindliche Personenzahl sollten Sie fünf Tage vor der Veranstaltung mitteilen, welche auch zur Rechnungsstellung dient.

Köche werden mit 38,00€ je Stunde berechnet
Servicemitarbeiter werden mit 38,00€ Stunde berechnet.

Ab 24.00 Uhr berechnen wir für einen Koch je Stunde 50,00€
und pro Servicemitarbeiter 50,00€ Stunde.

Auf/ Abbau werden mit 38,00€ je Stunde berechnet.

Die Fahrzeiten hin und zurück zur Location sind auch in der Dienstzeit der Mitarbeiter enthalten.

Die Gema-Anmeldung ist bei musikalischen Veranstaltungen vom Veranstalter vorzunehmen.

Eine verbindliche Reservierung erfolgt erst nachdem Sie eine schriftliche Reservierungsbestätigung von uns erhalten haben und Sie uns diese unterschrieben zurückgesendet haben.

Stornierungen müssen schriftlich vorgenommen werden.
Für eine schriftliche Stornierung fallen Kosten in Höhe der Anzahlung an.
Es gelten unsere AGB's, einsehbar auf unserer Homepage.

Zahlungsmodalitäten:

Eine Anzahlung in Höhe von 1500,00€ ist mit Vertragsabschluss fällig.
Die Gesamtrechnung wird nach der Veranstaltung erstellt und ist innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt zu bezahlen.
Für die Zahlung von Veranstaltungen akzeptieren wir Barzahlung und Überweisung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 7% bzw. 19%

Preisänderungen vorbehalten.

Mit erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Listen/ Mappen ihre Gültigkeit.

Equipment

Equipment

Gläser:

Wasserglas
Sektglas
Weinglas weiß/rot

Geschirr:

Kaffeegedeck
Espressogedeck
Suppentasse mit Unterteller
Kuchenteller
Vorspeisenteller
Suppenteller
Hauptgangteller
Dessertteller

Besteck:

Menügabel
Menümesser
Menüöffel
Kuchengabel
Kaffeelöffel

Wäsche:

Tischdecken eckig
Mundservietten aus Stoff
hochwertige Airlaid Papier-Serviette

Zelte:

Pavillon 3m x 6 m

Sonstiges:

Kaffeemaschine WMF