

Catering



Für die besonderen Momente im Leben



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Catering-Angeboten für Veranstaltungen bis 500 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

Ihr Hochzeitsauto



Erinnern Sie sich an diese Zeit, in der sich jeder nach diesen blubbernden, amerikanischen Traumwagen umdrehte? Unserer Meinung nach hat sich daran bis heute nichts geändert. Bei uns haben Sie die Möglichkeit einen Ford Mustang Oldtimer mit seinem wohlklingenden V8 Motor zu mieten.



Stilvoll Ihren Traumtag genießen und unvergessliche Bilder. Fahren Sie einen besonderen Oldtimer, der Ihre Hochzeit in einem besonderen Licht erstrahlen lässt.

Ford Mustang Cabrio
BJ 1969
V8 4,8l 220PS

Mietpreise:

Hochzeitsspecial short

Am Tag der Hochzeit für 3 Stunden
inklusive 40 Miles (65km)

200€

Hochzeitsspecial

Am Tag der Hochzeit ab 09.00 Uhr bis um 21.00 Uhr
inklusive 65 Miles (104km)
Chauffeur auf Anfrage 65€/Stunde zuzüglich Mietpreis des Fahrzeugs

320€



Locations

Schloss Hohenstadt



Schloss Hohenroden



Schloss Fachsenfeld



Lokschuppen /Heidenheim



Tonfabrik (Aalen)

Gerne kommen wir auch in Ihre Wunsch-Location

Fingerfood für Ihren Empfang

Canapés:

Weichkäse mit Feigensenf, Traube auf hausgemachtem Knäckebrot
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 Minimaïs
rosa Roastbeef mit Miso-Mayonnaise
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

In der Miniwaffel (Corneto):

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

Blätterteighörnchen:

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

**3 Teile
pro Person
7,50€ 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
Kalbsinvoltni & rosa gebratener Rinderrücken
auf Süßkartoffelcreme mit Marktgemüse
dazu hausgemachte Spätzle & Kartoffelgratin

" von allemebbes "
-unsere Dessert Triologie-

51,50 €

5,00€ pro Person

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

Menü 2

kräftige Rinderbrühe
mit hausgemachten Maultaschen

gemischter Salatteller

Burgunderbarten
an Marktgmüse mit Spätzle
und Schupfnudeln

Ofenschlupfer
mit Apfel-Vanillekompott
und Nußeis

45,50€

5,00€ pro Person

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

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

61,00€

5,00€ pro Person

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

Menü 4

Menü meetsBuffet

Ziegenfrischkäse im Ciabattamantel gebraten
mit bunten Blattsalaten, Pinienkernen und Pesto

Vom Buffet

rosa Roastbeef am Stück im Kräutermantel
gebratene Maishähnchenbrust

- frisch am Buffet tranchiert-

Aalener Spitzärschle

Lembergersauce

Lachsfilet unter der Lauchhaube

Rieslingsauce

Marktgemüse

hausgemachte Spätzle

Petersilienkartoffeln

warmer Schokoladenkuchen

an Vanillesauce mit frischen Beeren
und Sauerkirsch-Rahmeis

55,50 €

5,50€ pro Person

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

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

63 €

6,00€ pro Person

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

ohne Besteck nur mit BBQ Equipment **4,00€ pro Person**

Mitternachtsimbiss

Der Klassiker

verschiedene Wurst & Käsespezialitäten
mit Bauernbrot
-als Büffet angerichtet zum einfachen Naschen zwischendurch-
7,00€

Gulaschsuppe

zum selbst bedienen am Büffet
mit verschiedenem Brot
5,50€

Currywurst

mit Weißbrot
in kleinen Schälchen immer frisch zubereitet
zum Abholen am Büffet
5,50€

Mini PulledPork Burger

frisch zubereitet auf kleinen Tellerchen
zum Abholen am Büffet
5,80€

**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

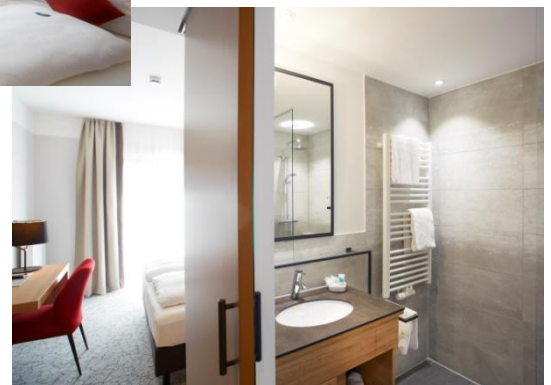
Einzelzimmer	ab 95,00 € (Freitag-Montag)	ab 105,00€ (Montag-Donnerstag)
Doppelzimmer	ab 120,00 € (Freitag-Montag)	ab 130,00€ (Montag-Donnerstag)

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 140,00 € (Freitag-Montag)	ab 155,00€ (Montag-Donnerstag)
als Familienzimmer		
(2 Erwachsene, 1 Kind)	ab 147,50 € (Freitag-Montag)	ab 147,50€ (Montag-Donnerstag)
(2 Erwachsene, 2 Kinder)	ab 160,00 € (Freitag-Montag)	ab 160,00€ (Montag-Donnerstag)



Kaffee und Kuchen

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

Geschirr & Besteck auf Anfrage

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.djane-laura-schaible.de
01520-8109620



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



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 45,00€ je Stunde berechnet
Servicemitarbeiter werden mit 45,00€ Stunde berechnet.

Ab 24.00 Uhr berechnen wir für einen Koch je Stunde 55,00€
und pro Servicemitarbeiter 55,00€ Stunde.

Auf/ Abbau werden mit 45,00€ 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

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 verschiedene Größen
Mundservietten aus Stoff
hochwertige Airlaid Papier-Serviette

Zelte:

Pavillon 3m x 6 m

Sonstiges:

Kaffeemaschine WMF

Bar:

Größe 265cm x 120cm, beleuchtet