



DIE 19
BISTRO & RESTAURANT

„ESSEN UND TRINKEN HÄLT LEIB UND SEELE ZUSAMMEN“

Willkommen in unserer exklusiven Bankettmappe für die Gastronomie Die 19 Bistro & Restaurant. Diese Mappe soll Ihnen als Leitfaden dienen, um Ihre Veranstaltungen erfolgreich zu gestalten. Sie finden hier Informationen zu unseren Räumlichkeiten, Menüvorschlägen, Dekorationsideen und weiteren Dienstleistungen.

Jedes Detail wird sorgfältig auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt, um ein unvergessliches Erlebnis zu gewährleisten.

Unsere Menüvorschläge spiegeln unsere Philosophie wider: hochwertige Zutaten, kombiniert mit kreativen und saisonalen Rezepten. Unser Küchenteam bietet eine breite Palette von kulinarischen Erlebnissen, von traditionell bis modern.

Blättern Sie durch unsere Bankettmappe und lassen Sie sich inspirieren. Bei besonderen Wünschen stehen wir Ihnen zur Verfügung. Gemeinsam gestalten wir ein Ereignis, bei dem Essen und Trinken wahrhaft Leib und Seele zusammenhalten.

ATMOSPHERE IN UNSEREM BISTRO & RESTAURANT

Die Atmosphäre in unserem Bistro & Restaurant Die 19 ist unvergleichlich. Sobald Sie eintreten, werden Sie von einem charmanten und einladenden Ambiente empfangen, das modernen Komfort mit traditionellem Flair verbindet. Unser liebevoll gestalteter Saal bietet Ihnen den perfekten Rahmen für jede Art von Veranstaltung.

Weitere Impressionen unter: die19restaurant.de



MENÜVORSCHLÄGE – FRÜHSTÜCK (AB 25 PERSONEN)

VARIANTE 1: STANDARD

„MORGENKLASSIKER“

- Auswahl an Brot, Brötchen und Stuten
- Mini Gebäck Stücke
- Marmelade und Honig in unterschiedlichen Sorten
- Müsli, Quark und Joghurt
- Aufschnitt-Platten von Käse & Wurst
- Obst und Gemüseplatte
- Kaffee (inkludiert) in Kannen

○ **Preis pro Person 16,90 €**

VARIANTE 2: PREMIUM

„VITALER START“

- Auswahl an Brot, Brötchen, Stuten und Baguette
- Mini Gebäck Stücke
- Marmelade und Honig in unterschiedlichen Sorten
- Anti-Pasti und unterschiedliche Dips
- Müsli, Quark und Joghurt
- Aufschnitt-Platten von Käse & Wurst
- Obst und Gemüseplatte
- Rührei & Bacon
- Kaffee in Kannen

○ **Preis pro Person 21,90€**

VARIANTE 3: MEGA

„HERZHAFTE FREUDE“

- Auswahl an Brot, Brötchen, Stuten, sowie Körnerbrötchen und Baguette
- Mini Gebäck Stücke
- Marmelade und Honig in unterschiedlichen Sorten
- Anti-Pasti und unterschiedliche Dips
- Müsli, Quark und Joghurt
- Aufschnitt-Platten von Käse & Wurst
- Käseplatte (Schneidekäse)
- Obst und Gemüseplatte
- Rührei & Bacon, Nürnberger
- Rauchlachs mit Meerrettich
- 2 verschiedene Streuselkuchen
- Kaffee in Kannen

○ **Preis pro Person 29,90€**

BUFFETVORSCHLÄGE

BUFFET „APRIL“

- Auswahl von Rauchfischen mit Preiselbeeren, Remoulade und Sahne Meerrettich
- Rosa gebratenes Rinderroastbeef ummantelt grün-weißen Spargel
- Parmaschinken auf getrockneten Tomaten, Sellerie und Weichkäse
- Antipasti mit Curry Dattel Creme, Ajvar Dip und Kräuterbutter
- Blattsalat und Baguette

- Im Ganzen gebratene Hüfte am Buffet tranchiert mit Balsamico-Jus
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignonrahm
- Elsässer Zanderfilet auf Riesling Kraut
- dazu Schmörkes oder Butter Spätzle
- Basmatireis
- geschmorte Karotten, Brokkoli mit Mandelbutter

- Bayrisch Creme von der Erdbeere
- Bunter Melonensalat mit Williams Christbirne parfümiert

○ **Preis pro Person 47,90€**

BUFFET „EMILIA“

- Norwegische Lachsterrine auf Feldsalat mit Preiselbeer Dressing
- Salat von Flusskrebse mit Tomate und Schlangengurke
- Salat von gebratenen Champignons auf Chicorée spitzen
- Bunter Blattsalat mit Honig Senf Dressing
- Tomate Mozzarella und Baguette

- Provenzalische Lammkeule am Buffet tranchiert
- Schweinefilet in bunter Pfefferrahmsauce
- Duett von Edelfischen auf Blattspinat und Kirschtomaten
- dazu Pappardelle in Parmesan
- in Kräuterknoblauch geschwenkte Drillinge mit Zwiebeln und Paprika,
- geschmorte Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und Zuckerschotten

- Lotus-Tiramisu im Weck-Gläschen
- Portwein Feigen auf Vanille Mascarpone

○ **Preis pro Person 46,90 €**

BUFFET „ILYAS“

- Anti Pasti im Weck Gläschen und Grissini
- Smash Kartoffel Salat von Drillingen in Dill Creme Sauce
- Mediterraner Pasta Salat mit Gemüse und Kürbiskernen
- Hollywoodsalat mit Hähnchenbrust und Ananas
- Honig Senf Blattsalat und Baguette

- Fisch (Lachs, Zander und Garnelen) in Kräutersahne Sauce und dunklen Bohnen
- Hähnchenbrust Catalan auf Paprika Honig Gemüse
- Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert mit Pfeffersauce
- Kartoffelgratin mit Petersilie
- Kichererbsen Reis
- Provenzalisches Schmorgemüse

- Joghurt Limetten Creme auf Blaubeerkompott
- Mandelmousse mit Aprikosen

○ **Preis pro Person 48,90 €**

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ „KLASSIK“

RINDERKRAFTBRÜHE
MIT MARKKLÖBCHEN, EIERSTICH UND GEMÜSE

HAUPTGANG ZUR AUSWAHL:

TAFELSPITZ MIT HAUSGEMACHERTER REMOULADE
UND SALZKARTOFFELN



SCHWEINEFILET AUF ESTRAGONSAUCE
BUTTERSPÄTZLE, GLASIERTEN ZUCKERSCHOTEN
UND KAROTTEN

DIE 19
BISTRO & RESTAURANT

DUETT VON DER HERRENCREME
UND BAYRISCHER CREME IM WECKGLÄSSCHEN

○ **Preis pro Person 37,90 €**

MENÜ „ORIENT“

PIKANTE ROTE LINSENSUPPE
MIT KRÄUTERCROUTONS UND FRITTIERTEM RUCOLA

HAUPTGANG ZUR AUSWAHL:

HÄHNCHENBRUST AUF GEBACKENEM
OFENGEMÜSE, DAMASKUSREIS UND FEINEM SUMACH
SALAT

O.

GEMÜSE FRIKADELLEN SPIEßCHEN
MIT DAMASKUSREIS, MINZTZAIZIKI
UND FEINEM SUMACH SALAT

BISTRO & RESTAURANT

ORIENTALISCHE ZIMTCREME
MIT DATTELN, PISTAZIEN UND
KUNAFÄFÄDEN

o **Preis pro Person 39,90 €**

MENÜ „FEIN“

GEBRATENE GARNELEN AUF AVOCADOCREME
MIT FELDSALAT IN HONIG SENF SAUCE

KLARE TOMATENESSENCE
MIT ZUCCHINIWÜRFELN

MEDIUM GEBRATENES RINDERFILET
AUF PORTWEINSAUCE UND KARTOFFELGRATIN

BISTRO & RESTAURANT

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE
IM GLÄSSCHEN

○ **Preis pro Person 49,90 €**

MENÜ „SCHLICHT“

SOMMERLICHER BLATTSALAT
MIT GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN
UND KRÄUTERCROUTONS

HAUPTGANG ZUR AUSWAHL:

HÄHNCHENMEDAILLIONS AUF
THAICURRY SAUCE, GEMÜSE UND REIS



ZANDERFILET AUF BLATTSPINAT
GEMÜSE UND REIS

BISTRO & RESTAURANT

„LOTUS TRAUM“
MASCARPONE KIRSCHCREME
MIT KARAMELL KEKS BRÖSELN

○ **Preis pro Person 34,90 €**

WEITERE INFORMATIONEN & KOSTEN

Unser Saal wird ab einer Gästeanzahl von 25 Personen (bis 60 Personen) vergeben.

Zu den Einzelkosten wie der Raummiete (299€) und der Speisenauswahl kommen noch die Kosten für die Anfertigung der Speisekarten, die Blumendekoration sowie zusätzliche gewünschte Dekorationen und die Abrechnung der Getränke hinzu. Eine Pauschalabrechnung der Getränke ist nicht möglich.

Die Menü- und Buffetpreise beinhalten das Eindecken sowie die Nutzung unserer vorhandenen Dekorationen.

Speisenpreise „Buffet“ für Kinder:

- Bis 6 Jahre frei
- 7 bis 12 halber-Preis
- zzgl. Getränke

Speisenpreise „Menü“:

- Auswahl Einzelabrechnung
- zzgl. Getränke

Service und Geschirr für mitgebrachte Torten und Kuchen:

- 2,00 € preis p. Person

Im Schnitt belaufen sich die Kosten bei einer hochwertigen Feierlichkeit inkl. Raummiete (299€) bei circa 100€ bis 130€ pro Person.

*Raummiete: Unsere Auf- und Umbaukosten, Betriebskosten und die Endreinigung sind in der Raummiete enthalten.