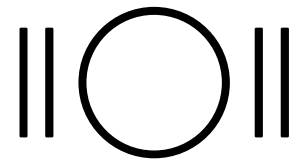

Herzlich willkommen bei den Tafeldeckern in der Fuggerei



Torsten Ludwig und sein Team bringen als „Die Tafeldecker“ täglich eine neue Auswahl bayerisch-schwäbischer Tapas auf den Tisch – modernisierte Klassiker aus regionalen Zutaten, frisch und in vielen Varianten.

Dazu gibt es internationale Spezialitäten, die wir ein wenig eingebayert haben. Alles zu erschwinglichen Preisen und mit dem Können der Spitzenküche gemacht.

Nehmen Sie Platz an der Tafel – wir servieren!

Nachfolgend finden Sie alle Informationen und viele Vorschläge, um bei den Tafeldeckern Ihre nächste Feier auszurichten.

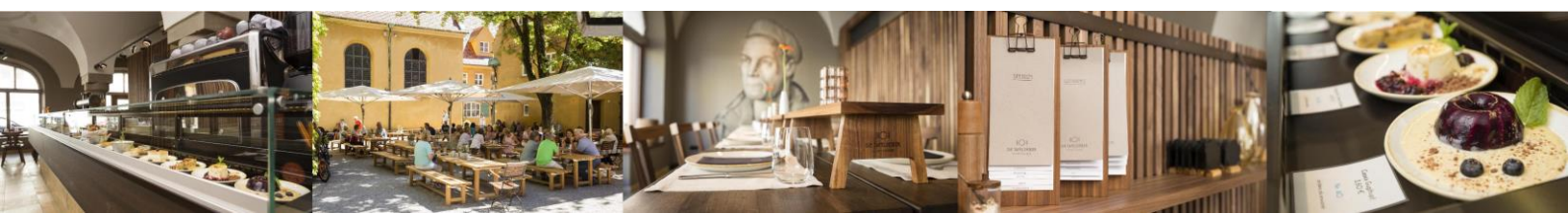
Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Tagung oder Firmenfeier, wir haben das passende Ambiente und gestalten mit Ihnen zusammen ein kulinarisches Erlebnis, welches individuell auf Sie und Ihre Gäste abgestimmt ist.

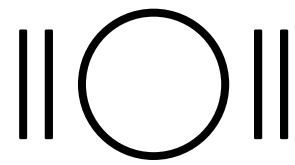
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir legen nicht nur auf die Auswahl unserer Produkte höchsten Wert, sondern auch auf eine individuelle Beratung. Rufen Sie uns doch gerne unter 0821 / 998 79 169 an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an die fuggerei@dietafeldecker.de und vereinbaren ein persönliches Gespräch mit uns.

Wir freuen uns und nehmen uns gerne für Sie Zeit.

Mit freundlichen Grüßen
Die Tafeldecker

Torsten Ludwig & Team





TAFELDECKER KOMPLETTPAKET

Empfang:

Aperitif in unserem lauschigen Innenhof
Crostini mit dreierlei Aufstrichen
1/2 Std. Fuggereiführung

Tapas-Menü

Kokos-Zitronengrascremesuppe mit Koriander und Knuspergarnele
Crêperoulade von der Räucherforelle mit Rahmgurken und Meerrettich
Gegrillter Ziegenkäse mit eingelegten Tomaten und Rosmarin
Salat vom Landhuhn und Curry mit Wurzelbrotchip
Brotkorb von der Bäckerei Mack

Geschmorte Schulter vom Allgäuer Rind mit knusprigen Zwiebeln
Butterspätzle mit Bärlauchpesto
Karamellierte Karotten und Erbsen
Gegrilltes Lachsfilet mit Süßkartoffelragout und Koriander

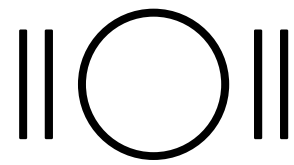
Zitronen-Limoncello-Tiramisu mit frischen Erdbeeren

Getränkepauschale

Hauswein, Bier, Wasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten.
[gültig für 6 Stunden]

78 €





EMPFANG

Gerne bieten wir Ihnen zum Empfang im Innenhof in der Fuggerei:

3erlei Tartar (Rinder-, Gemüse- und Saiblingstatar)	je 2,5 €
Verschieden belegte Canapés	je 2,2 €
Crostini mit dreierlei Aufstrichen	je 1,5 €

Fuggerei Paket:

- Crostini mit dreierlei Aufstrichen
 - Stehempfang mit Aperitif (s. Auswahl)
 - ½ Std. Fuggereiführung
- 18 €

UNSERE MENÜS - "TAPAS TEILEN UND GENIEßEN"

Unsere Tapas werden in Schalen und Tellerchen zum Teilen auf speziell gefertigten Tapas-Brettern präsentiert. Wir servieren Ihre Speisen je nach Auswahl in 3-4 Gängen. Perfekt für Unterhaltung und Austausch am Tisch: Sie können alle Leckereien teilen und damit gemeinsam die ganze Vielfalt probieren. Zu allen Menüs servieren wir Brot und Butter.

TAFELDECKER MENÜ 1 „KLASSIK“

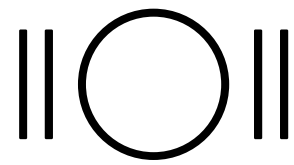
Kokos-Zitronengrascremesuppe mit Koriander und Knuspergarnele
Crêperoulade von der Räucherforelle mit Rahmgurken und Meerrettich
Gegrillter Ziegenkäse mit eingelegten Tomaten und Rosmarin
Salat vom Landhuhn und Curry mit Wurzelbrotschip
Brotkorb von der Bäckerei Mack

Geschmorte Schulter vom Allgäuer Rind mit knusprigen Zwiebeln
Butterspätzle mit Bärlauchpesto
Karamellisierte Karotten und Erbsen
Gegrilltes Lachsfilet mit Süßkartoffelragout und Koriander

Zitronen-Limoncello-Tiramisu mit frischen Erdbeeren

40 €





TAFELDECKER MENÜ 2 „REGIONAL“

Kräftige Tafelspitzbrühe mit kleiner Maultasche und Flädle
Hausgemachter „Tafeldecker Bazda“ mit Dunkelbier und roten Zwiebeln
Tatar vom geräucherten Saibling mit Sauerrahm und Kartoffelchips
Knuspriges Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat
Brot von der Bäckerei Mack

Rahmgulasch vom Allgäuer Kalb mit Paprika
Spinatknödel mit Bergkäse und brauner Butter
Sautiertes Spitzkraut mit Kümmel
Gegrilltes Zanderfilet mit geschmorten Senfgurken

Karamellierte lauwarme Kaiserschmarrntarte mit Vanille und eingelegten Beeren

42 €

TAFELDECKER MENÜ 3 „GOURMET“

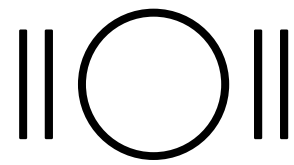
Salat vom Oktopus mit Paprika und Basilikum
Knuspriger Strudel vom Ziegenkäse mit eingelegten Kirschtomaten
Cremesuppe von der geräucherten Forelle mit kleinem Forellensplanzerl
Tatar vom Allgäuer Rind „Asia“ mit Wasabi-Mayonnaise

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Schalottenjus
Sautierter grüner Spargel mit Tomaten
Gebräunte Tasche vom bayerischen Saibling mit brauner Butter und schwarzem Trüffel
Cremiges Basilikumrisotto mit Mascarpone und frittiertem Rucola

Zitronengras Crème brûlée
Lauwarmer Époisses mit Kartoffelchips und Rucola

48 €





VEGANES TAPAS-MENÜ

Knusprige Kürbis-Falafel mit Avocadocreme
Glasnudelsalat mit Sesam und Erdnüssen
Curry-Zitronengrascremesuppe
Auberginentatar mit Raz el Hanout und Kräutern
Brot von der Bäckerei Mack

Tomaten-Basilikumstrudel mit veganem Feta und Zitronenpesto
Gegrillte Minikartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl
Ratatouillegemüse
Karotten-Ingwerrisotto mit frittiertem Rucola

Lauwarmer Schokoladen-Haselnussbrownie mit eingelegter Ananas und Vanille

38,5 €

VEGETARISCHES TAPAS-MENÜ

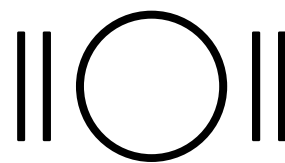
Kokos-Zitronengrascremesuppe mit Koriander
Gegrillter Ziegenkäse mit eingelegten Tomaten und Rosmarin
Mediterraner Couscoussalat mit frischer Minze
Zweierlei Aufstriche
Brotkorb von der Bäckerei Mack

Gebräunte Bergkäsemaultaschen mit Rahmkraut
Spinatknödel mit brauner Butter und knusprigen Zwiebeln
Karotten-Ingwerrisotto mit frittiertem Rucola
Paprika-Letschogemüse

Zitronengras Crème brûlée

38,5 €





MITTERNACHTSSNACK

pro Person

Tafeldecker Brotzeitbrett	7,5 €
Bayrische Käseauswahl	6,5 €
Chili con Carne	5,5 €
Tafeldecker Currywurst	5,5 €
Gulaschsuppe	5,5 €

KORRESPONDIERENDE WEINE ZUM ESSEN

Weinauswahl ist für uns eine Herzenssache. Wir möchten Sie gerne persönlich und individuell beraten. Die Kunst liegt darin, Ihren Geschmack und das richtige Pendant zu dem gewählten Menü zu finden. In unserem Weinkeller befindet sich eine breite Auswahl an erlesenen Weinen aus regionalen und internationalen Weinbaugebieten. Lassen sie uns gemeinsam auf kulinarische Entdeckungsreise gehen.

[Jahrgänge können sich ändern!]

Weiß:

Weißburgunder („Edition Die Tafeldecker“)
Julia Schittler, Rheinhessen, trocken 25 €

Grüner Veltliner (Demeter) - Edition „Die Tafeldecker“
Sepp Moser, Österreich, trocken 28 €

Rot:

Campo Lagaza DOC
Tempranillo, Bodegas Alconde, Navarra, Spanien, trocken (KP) 21 €

Cuveé „Chauffeur“, QbA
[Dornfelder, Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser]
Weingut Bus, Pfalz, trocken 25 €

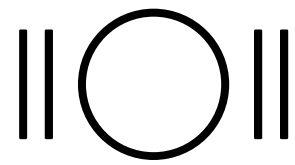
Malbec La Belle Enseigne
Anciens Temps, F-Languedoc, trocken 25 €

GETRÄNKEPAUSCHALE (gültig für 6 Stunden)

p. P. 24,5 €

(Hauswein, Bier, Wasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten)





APERITIF

CLASSICS

Prosecco Doc, Villa Sandi, Veneto	0,1l	4,5 €
	0,75l	29 €
Rosé Dedicato Spumante, Millesimato, Veneto	0,1l	4,5 €
	0,75l	28 €
Prosecco mit Schuss	0,1l	4,9 €
Aperol, Holunderblüte, Granatapfel, Rose		
Prosecco aufgespritzt mit:	0,1l	4,9 €
Ingwer-Zitrone / Apfel-Kräuter / Kirsch-Rosmarin / Beere-Ingwer		
• Alkoholfreie Variante	0,1l	3,5 €
TAFELDECKER HERBAL GIN	0,2l	5,5 €
hausgemachte Kräuterlimonade, August Gin		
BEERENZAUBER	0,2l	5,5 €
Ingwer, Waldbeere, Wodka		
Unterbaarer Bier	Fl. 0,33l	3,1 €

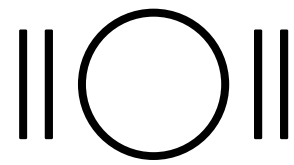
- WIR EMPFEHLEN IHNEN GERNE WEITERE APERITIFS

GASTGESCHENKE

Mit einem Gastgeschenk können Sie Ihre Feierlichkeit nachwirken lassen. Geben Sie Ihren Gästen eine kleine Erinnerung an Ihr Fest mit nach Hause.

- 📺 Aufladbare Tafeldecker-Kundenkarte im Scheckformat
- 📺 Fuggerei Bier einzeln oder im 6er Pack
- 📺 Fuggerei Steinbierkrug
(Preise auf Anfrage)





RÄUMLICHE MÖGLICHKEITEN

- 🍷 Restaurant „Die Tafeldecker“: 100 Personen in zwei Räumen
Wir stellen Ihnen unseren Nebenraum mit ca. 50 Plätzen bei einem Mindestumsatz von 2.000 € exklusiv zur alleinigen Nutzung zur Verfügung, das komplette Restaurant ab einem Mindestumsatz von 4.000€.
- 🍷 Tafeldecker auf dem Markusplätzle (Biergarten): bis zu 220 Personen
- 🍷 Leonhardskapelle bis zu 50 Personen: Hochzeit, Geburtstag oder Tagung. Dieses historische Gewölbe und einmaliges Ambiente können Sie über die Fuggerei zu einer Raummiete von 500€ buchen. Wir kümmern uns um die Kulinarik und auf Wunsch auch um Deko, Musik usw.
- 🍷 Catering außer Haus bis 300 Personen
[fordern Sie hierfür gerne unsere Cateringmappe an]

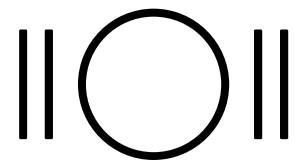
FUGGEREIFÜHRUNG

Nutzen Sie unseren Standort in der ältesten Sozialsiedlung der Welt.
Wir organisieren für Sie und Ihre Gäste gerne eine Führung.

SONSTIGES

- Blumen, Deko:
Kleine Blumengestecke ab 20 €/Stück können auf Wunsch organisiert werden
- Kuchen & Torten – Auswahl und Preise auf Anfrage
- Tischdecken:
Auf Wunsch decken wir für Sie mit weißen Tischdecken ein: 2 € / Stück
oder Leinen-Tischsets (Naturton) 1,5 € p.P.
- Stoffservietten: 1,5 € / Stück
- Tellergeld bei mitgebrachtem Kuchen: 1,5 €
- Stuhl-Hussen (nur in der Leonhardskapelle) 2 € / Stück
- Auf- und Abbaupauschale in der Leonhardskapelle 150,- €





REISEGRUPPEN

Eine verkleinerte Auswahlkarte mit klassischen Tellergerichten, bestens geeignet für Gruppen mit wenig Zeit, die trotzdem selbst vor Ort auswählen wollen. Erhältlich Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 11 bis 16 Uhr

VORSPEISEN

Suppe nach Saison	4,5 €
Gemischter Vorspeisensalat	4,5 €
Tafeldecker 'Bazda mit roten Zwiebeln und Holzofenbrot	7,9 €

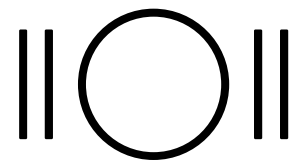
HAUPTGERICHTE

Krustenbraten vom Schweinebauch mit Kartoffelknödel und Krautsalat	13,9 €
Kässpätzlen mit Röstzwiebeln und gemischten Salaten	13,5 €
Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräutercreme	15,5 €
Rinderschmorbraten mit Kässpätzlen und kleinem Salat	18,5 €
Hausgemachte Kürbismaultaschen mit gebratenem Ziegenkäse und Marktsalat	15,5 €

DESSERT

Bayerisch-Creme mit Beerenragout	6,5 €
3 Apfelkühle mit Vanilleeis	5,5 €
Tageskuchen	3,5 €





3-GANG-MENÜ FÜR REISEGRUPPEN

(buchbar von 11 bis 16 Uhr)

Ideal für Ihre Pause auf der Reise durch Augsburg.
Wir garantieren Ihnen einen schnellen Ablauf mit bester Qualität.

Gemischter Vorspeisensalat
oder
Suppe nach Saison

Allgäuer Krustenbraten (Schweinebauch)
mit Kartoffelknödel und Krautsalat

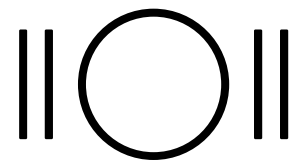
oder

Ratatouille-Lasagne mit frittiertem Rucola

Apfelküchle mit Vanilleeis

22,5 €





STORNO- UND PERSONENZAHLREGELUNGEN

Personenanzahlregelung:

- Das Restaurant benötigt 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung die Personenzahl der Gäste.
- Bis 2 Werktage vor der Veranstaltung ist eine Änderung der Personenzahl ohne weitere Kosten möglich. Die übermittelte Personenzahl ist die Grundlage für die Disposition (Bestellungen usw.) und für die spätere Abrechnung.
- Das bestellte Menü oder Buffet, die Getränke und Sonstiges wird nach der Personenzahl in Rechnung gestellt, die bis 2 Werktage vor der Veranstaltung als Teilnehmerzahl angegeben wurde.
- Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet. Kleinkinder werden bei der Berechnung nicht in Ansatz gebracht, sondern werden nach Absprache berechnet.

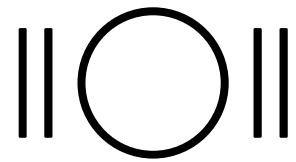
Stornoregelung:

Es gelten folgende Fristen:

- Bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum sind zu zahlen: 25% des zu erwartenden Umsatzes bzw. vereinbarten Betrages
- Bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum sind zu zahlen: 50% des zu erwartenden Umsatzes bzw. vereinbarten Betrages
- Bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum sind zu zahlen: 80% zu erwartendem Umsatze bzw. vereinbarten Betrages
- Am Veranstaltungstag sind zu zahlen: 100% des zu erwartenden Umsatzes bzw. vereinbarten Betrages

Da größere Veranstaltungen weit im Voraus geplant werden müssen, unvorhergesehen Ereignisse sich jedoch nicht planen lassen, empfehlen wir Ihnen die Absicherung aller evtl. anfallenden Stornogebühren über eine „Privatfeier Stornoschutz Versicherung“. Verschiedene Versicherungsgesellschaften bieten die Übernahme aller Kosten für einen kleinen Beitrag an. Informieren Sie sich doch unverbindlich im Internet oder bei Ihrer Versicherung.





DETAILS ZU IHRER FEIER BEI DEN TAFELDECKERN

Name	
Adresse	
Ansprechpartner	
Telefon	
E-Mail	
Datum	
Eintreffen der Gäste	
Beginn Menü	
Ende	
Anzahl Personen	
Sonstige Informationen	

