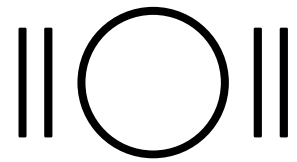

Herzlich willkommen bei den Tafeldeckern in der Fuggerei



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.

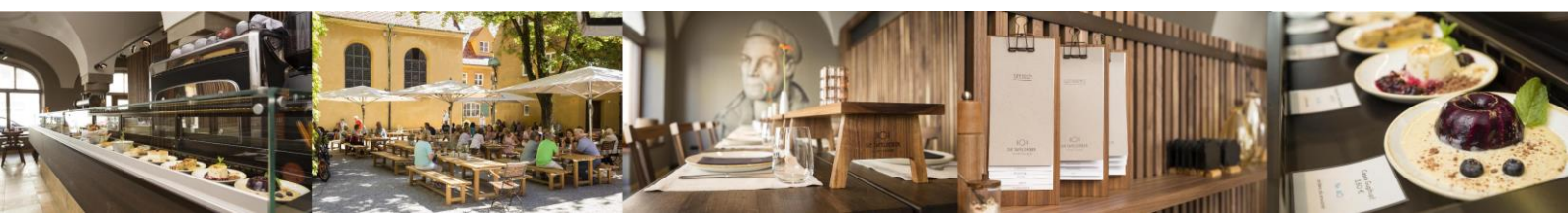
Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Tagung oder Firmenfeier, wir haben das passende Ambiente und gestalten mit Ihnen zusammen ein kulinarisches Erlebnis, welches individuell auf Sie und Ihre Gäste abgestimmt ist.

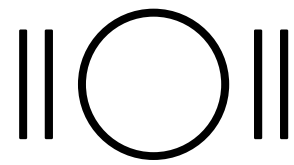
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir legen nicht nur auf die Auswahl unserer Produkte höchsten Wert, sondern auch auf eine individuelle Beratung. Rufen Sie uns doch gerne unter 0821 / 998 79 169 an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an die fuggerei@dietafeldecker.de und vereinbaren ein persönliches Gespräch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

Wir freuen uns und nehmen uns gerne für Sie Zeit.

Mit freundlichen Grüßen
Die Tafeldecker

Torsten Ludwig & Team





TAFELDECKER KOMPLETTPAKET

Empfang:

Aperitif am Feuerkorb in unserem lauschigen Innenhof
(in der Adventszeit Glühwein und Punsch Alternative)

Crostini mit dreierlei Aufstrichen
½ Stunde Fuggereiführung

Tapas-Menü

Hausgebeizter Wildlachs mit Orangen-Fenchelsalat und Kartoffelchips

Cremesuppe vom roten Curry mit Zitronengras und Knuspergarnele

Gegrillter Ziegenkäse mit Ofenkürbis und Honig

Aufstrich von der bayerischen Gans

Brotkorb von der Bäckerei Mack

Geschmorte Keule von der bayerischen Ente mit Orangenjus

Ofengeschmortes Apfelblaukraut

Hausgemachte Brezenmaultaschen mit BröselSchmelze

Paprika-Rahmragout vom Waller

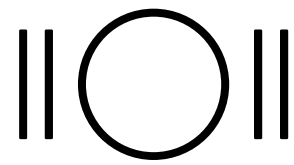
Marzipan-Panacotta mit Tonkabohne, Rumkirschen und Spekulatiusknusper

Getränkepauschale

Hauswein, Bier, Wasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten.
(gültig für 6 Stunden)

78,50 €





EMPFANG

Gerne bieten wir Ihnen zum Empfang einen Feuerkorb und Glühwein in unserem lauschigen Innenhof in der Fuggerei an.

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 am Feuerkorb mit Aperitif / Glühwein p. P.
 - 1/2 Stunde Fuggereiführung
- 18,50 €

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 Gängen. Perfekt für Unterhaltung und Austausch am Tisch: Sie können alle Leckereien teilen und damit gemeinsam die ganze Vielfalt probieren.

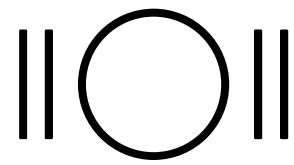
TAFELDECKER MENÜ 1 „KLASSIK“

Hausgebeizter Wildlachs mit Orangen-Fenchelsalat und Kartoffelchips
Cremesuppe vom roten Curry mit Zitronengras und Knuspergarnele
Gegrillter Ziegenkäse mit Ofenkürbis und Honig
Aufstrich von der bayerischen Gans
Brotkorb von der Bäckerei Mack

Geschmorte Keule von der bayerischen Ente mit Orangenjus
Ofengeschmortes Apfelblaukraut
Hausgemachte Brezenmaultaschen mit Bröselschmelze
Paprika-Rahmragout vom Waller

Marzipan-Panacotta mit Tonkabohne, Rumkirschen und Spekulatiusknusper





TAFELDECKER MENÜ 2 „REGIONAL“

Bergkäsecremesuppe mit Knoblauchcroutons
Saiblingspflanzlerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräutercreme
Gebräunte Maultasche vom bayerischen Lamm mit Rahmkraut
Hausgeräucherte Entenbrust mit Apfel-Sellerie Salat
Brot von der Bäckerei Mack

Geschmorte Backe vom Allgäuer Rind mit Rotwein und Sternanis
Rote Beete-Gnocchi im Meerrettichrahm
Gebratenes Pastinaken-Karottengemüse mit Rosmarin
Gebackenes Karpfenfilet im Knuspermantel mit Kartoffel-Gurkensalat
Lauwarme Lebkuchen-Schmandtarte mit eingelegten Vanillebirnen

42 €

TAFELDECKER MENÜ 3 „GOURMET“

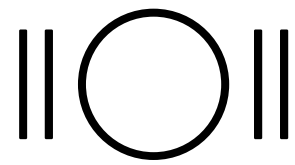
Bouillabaisse von heimischen Fischen mit Kräuterbaguettechip
Knuspriger Strudel von der bayerischen Gans mit mariniertem Rotkraut
Hausgeräuchertes Saiblingsfilet mit Berglinsensalat und Balsamico
Kalbstatar „Asia“ mit Wasabi

Rosa gebratene Rinderlende mit Kräuter-Senfkruste
Sautierter grüner Spargel mit Tomaten
Cremiges Parmesanrisotto
Gegrilltes Zanderfilet mit getrüffelten Rahmkartoffeln

Zitronengras Crème brûlée mit Ananas-Vanilleraagout
Gefüllter Brie mit Kürbiskernen und Kürbis-Honigchutney

48 €





VEGANES TAPAS-MENÜ (4)

Dreierlei Tapas auf einem Teller Serviert

Knusprige Kürbis-Falafel mit Avocadocreme
Glasnudelsalat mit Sesam und Erdnüssen
Curry-Zitronengrascremesuppe
Brot von der Bäckerei Mack

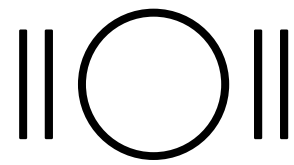
Hauptgang als Tellerportion serviert

Knuspriger Tomaten-Basilikumstrudel mit
gegrillten Rosmarinkartoffeln,
Ratatouillegemüse und frittiertem Rucola

Veganes Schokoladen-Gewürzmousse mit Rumkirschen

38,5 €





MITTERNACHTSSNACK

pro Person

Tafeldecker Brotzeitbrettl	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	27,5 €
Grüner Veltliner (Demeter) - Edition „Die Tafeldecker“ Sepp Moser, Österreich, trocken	33 €

Rot:

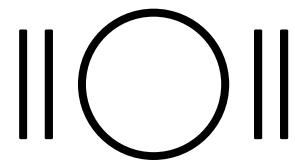
Campo Lagaza DOC Tempranillo, Bodegas Alconde, Navarra, Spanien, trocken (KP)	21 €
Malbec La Belle Enseigne Anciens Temps, F-Languedoc, trocken	25 €
Primitivo Cala Zagaro IGP Di Camillo Vini, Apulien, Italien, trocken	29 €

GETRÄNKEPAUSCHALE (gültig für 6 Stunden)

p. P. 24,5 €

(Hauswein, Bier, Wasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten)





APERITIF

CLASSICS

Prosecco Doc, Villa Sandi, Veneto	0,75 l	34 €
Rosé Dedicato Spumante, Millesimato, Veneto	0,75 l	28 €
„Sparkling Kiss free“, Weingut Bus, Pfalz (alkoholfrei)	0,75 l	28 €
Prosecco aufgespritzt mit: Ingwer-Zitrone / Apfel-Kräuter / Kirsch-Rosmarin / Beere-Ingwer	0,1 l	5,9 €
• Alkoholfreie Variante	0,1 l	3,5 €
TAFELDECKER HERBAL GIN	0,2 l	6,5 €
hausgemachte Kräuterlimonade, August Gin		
BEERENZAUBER	0,2 l	6,5 €
Ingwer, Waldbeere, Wodka		
Unterbaarer Bier	Fl. 0,33 l	3,5 €

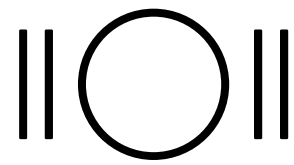
- WIR EMPFEHLEN IHNEN GERNE WEITERE APERITIFS

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 € (Mindestumsatz bezogen auf Speisen und Getränke), ab 11-17 Uhr oder 16-02:00 Uhr.
- 🍷 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)

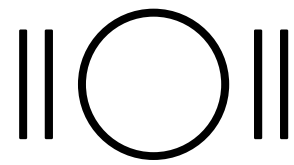
FUGGEREIFÜHRUNG

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 Stoff-Tischsets (Naturton) 1,5 € p.P.
- Stoffservietten: 1,5 € / Stück
- Tellergeld bei mitgebrachtem Kuchen: 1,5 €
- Stuhl-Hussen (nur in der Leonhardkapelle) 2 € / Stück
- Leonhardskapelle: Auf- und Abbaupauschale 150,- € + Personalkosten





STORNO- UND PERSONENZAHLREGELUNGEN

Personenanzahlregelung:

- Das Restaurant benötigt 14 Werktage vor Beginn der Veranstaltung die Personenzahl der Gäste.
- Bis 7 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 7 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.

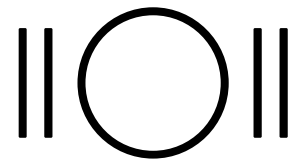
Stornoregelung:

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 Stornogeühren 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	

