
HERZLICH WILLKOMMEN

bei den

Tafeldeckern am Hopfengarten in Stadtbergen

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.

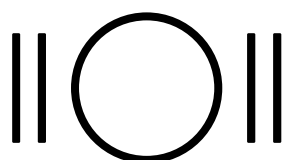
Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Tagung oder Firmenfeier, wir haben das passende Ambiente und gestalten mit Ihnen zusammen ein kulinarisches Erlebnis, welches individuell auf Sie und Ihre Gäste abgestimmt ist.

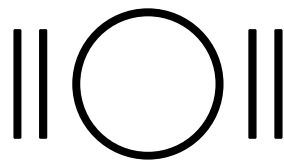
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir legen nicht nur auf die Auswahl unserer Produkte höchsten Wert, sondern auch auf eine individuelle Beratung. Rufen Sie uns doch gerne unter 0821 / 43 18 16 an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an die hopfengarten@dietafeldecker.de und vereinbaren ein persönliches Gespräch mit uns.

Wir freuen uns und nehmen uns gerne für Sie Zeit.

Mit freundlichen Grüßen

Die Tafeldecker am Hopfengarten





TAFELDECKER KOMPLETTPAKET

Stehempfang

Aperitif auf unserer Terrasse
Crostini mit dreierlei Aufstrichen

Tapas-Menü

Salat vom gerösteten Wurzelbrot mit Tomaten, Büffelmozzarella und roten Zwiebeln
Cremesuppe von der gerösteten Paprika mit Tahin und Knoblauchcroutons
Tafelspitzsülze im Glas mit Radieschen, Meerrettichcreme und Kürbiskernen
Aufstrich vom geräucherten Saibling mit Sauerrahm und Kartoffelchips
Brotkorb von der Bäckerei Mack

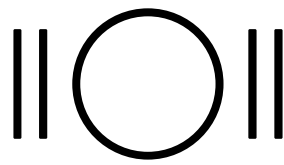
Gegrillte Maishähnchenbrust mit Kräuterjus
Topfen-Parmesangnocchi mit Kräutercreme
Tomaten-Paprikagemüse
Gebratener Wildlachs mit Süßkartoffelragout und Koriander

Kokos-Limettenmousse mit frischen Beeren und Joghurt-Mandel-Knusper

Getränkepauschale

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

84,50 €



EMPFANG

Gerne bieten wir Ihnen zum Empfang einen Aperitif auf unserer gemütlichen Terrasse an.

3erlei Tartar (Rinder-, Gemüse- und Saiblingstatar)	je 2,8 €
Verschieden belegte Canapés	je 2,5 €
Crostini mit dreierlei Aufstrichen	je 1,8 €

UNSERE MENÜS - "TAPAS TEILEN UND GENIEßEN"

Unsere Tapas werden in Schalen und Tellerchen zum *Teilen* 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.

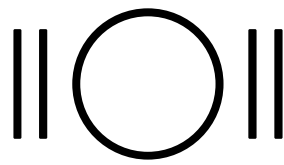
TAFELDECKER MENÜ 1 „KLASSIK“

Salat vom gerösteten Wurzelbrot mit Tomaten, Büffelmozzarella und roten Zwiebeln
Cremesuppe von der gerösteten Paprika mit Tahin und Knoblauchcroutons
Tafelspitzsülze im Glas mit Radieschen, Meerrettichcreme und Kürbiskernen
Aufstrich vom geräucherten Saibling mit Sauerrahm und Kartoffelchips
Brotkorb von der Bäckerei Mack

Gegrillte Maishähnchenbrust mit Kräuterjus
Topfen-Parmesangnocchi mit Kräutercreme
Tomaten-Paprikagemüse
Gebratener Wildlachs mit Süßkartoffelragout und Koriander

Kokos-Limettenmousse mit frischen Beeren und Joghurt-Mandel-Knusper

43 €



TAFELDECKER MENÜ 2 „REGIONAL“

Bärlauchcremesuppe (saisonal) mit Räucherforelle (optional) und Croutons
Gebackenes Zanderfilet im Kräutermantel mit Dunkelbierdip
Gebräunte Maultasche vom bayerischen Reh mit eingelegtem Buttermilchrettich
Knuspriger Zwiebel-Speckfladen mit Sauerrahm
Brot von der Bäckerei Mack

Filetspitzen vom Allgäuer Schwein mit Champignon-Cognacrahm
Spinatspätzle mit brauner Butter
Knackiger Romanasalat mit Zitronen-Joghurtdressing
Gegrilltes Saiblingsfilet mit gebratener roter Beete und Meerrettichcreme
Lauwarme Rhabarber-Schmandtarte mit Fruchtragout und kleiner Eispraline

45 €

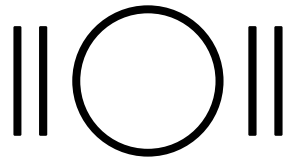
TAFELDECKER MENÜ 3 „GOURMET“

Krustentiercremesuppe mit Ingwer, Zitronengras und gebackener Garnele
Geräuchertes Lammfilet mit Bulgur und Raz el Hanout
Gegrillter Ziegenkäse mit eingelegtem Radicchio und karamellisierten Walnüssen
Tatar vom Allgäuer Rind mit Trüffel und Parmesanchips

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Tomaten-Olivenkruste
Sautierte Artischocken und Tomaten
Hausgemachte Triangoli mit Pecorinofüllung und Pestocreme
Ragout vom gegrillten Oktopus mit Kapern und Zitrone

Mocca Crème brûlée mit frischen Erdbeeren
Cremiger Epoisses mit Kartoffelchips und Rucola

52 €



VEGANES / VEGETARISCHES TAPAS-MENÜ

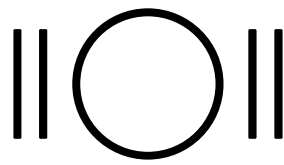
Dreierlei Tapas auf einem Teller serviert

Knusprige Blumenkohl-Currykroketten mit Avocadocreame
Bulgur-Tandoorisalat mit Tacos und Koriander
Cremesuppe von der gerösteten Paprika mit Tahin
Brot von der Bäckerei Mack

Knuspriger Tomaten-Basilikumstrudel mit Kräuterpesto
Gegrillte Rosmarinkartoffeln
Ratatouillegemüse mit frittiertem Rucola

Veganes Kokos-Maracujamousse mit Kokoschips und marinierten Erdbeeren

40 €



MITTERNACHTSSNACK

pro Person

Tafeldecker Brotzeitbrettl	8,5 €
Bayrische Käseauswahl	7,5 €
Chili con Carne	6,5 €
Tafeldecker Currywurst	6,5 €
Gulaschsuppe	6,5 €

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 €

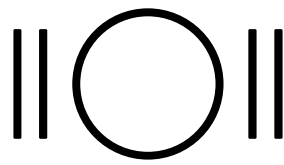
ROT:

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

GETRÄNKEPAUSCHALE (gültig für 6 Stunden)

27,5 € / P

(Hauswein, Bier, Wasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten)



APERITIF

CLASSICS

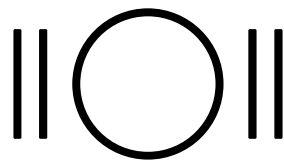
Prosecco Doc, Villa Sandi, Veneto	0,75 l	34 €
Rosé Dedicato Spumante, Millesimato, Veneto	0,75 l	28 €
„Sparkling Kiss free“, Weingut Bus, Pfalz (alkoholfrei)	0,75 l	28 €
Prosecco aufgespritzt mit: Ingwer-Zitrone / Apfel-Kräuter / Kirsch-Rosmarin / Beere-Ingwer	0,1 l	5,9 €
• Alkoholfreie Variante	0,1 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)

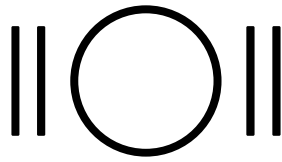


RÄUMLICHE MÖGLICHKEITEN

- 📍 Restaurant „Die Tafeldecker am Hopfengarten“: bis 80 Personen
Wir stellen Ihnen unser Restaurant mit einem Mindestumsatz von 2.000 € exklusiv zur alleinigen Nutzung zur Verfügung
 - 📍 Foyer des Bürgersaals: ca. 80 Personen – Raummiete 200 €
 - 📍 Bürgersaal am Hopfengarten: für Veranstaltungen mit bis zu 300 Personen kann der Saal über die Stadt Stadtbergen für 500 € angemietet werden
 - 📍 Sonnenterrasse am Hopfengarten: bis zu 80 Personen
 - 📍 Catering außer Haus (Personenzahl auf Anfrage)
-

SONSTIGES

- Blumen, Deko:
Wir pflegen eine Zusammenarbeit mit der Blumenmanufaktur Augsburg.
Sprechen Sie uns darauf an oder besuchen Sie hierfür direkt die Homepage:
<https://Blumenmanufaktur.eu/>
- Kuchen & Torten – Auswahl und Preise auf Anfrage
- Auf Wunsch decken wir für Sie mit weißen Tischdecken ein: 2 € / Stück
weiße Stoffservietten: 1,5 € / Stück
- Tellergeld bei mitgebrachtem Kuchen: 1,5 €
- Stuhl-Hussen (nur im Bürgersaal) 2 € / Stück
- Auf- und Abbaupauschale im Bürgersaal (inkl. Bestuhlung, Reinigung) 200,- €



STORNO- UND PERSONENZAHLREGELUNGEN

Personenanzahlregelung:

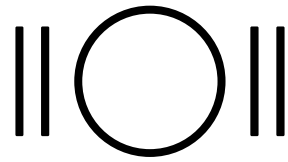
- Das Restaurant benötigt 14 Werktage vor Beginn der Veranstaltung die Personenzahl der Gäste.
- Bis 7 Werktage vor der Veranstaltung ist eine Änderung der Personenzahl ohne weitere Kosten möglich. Die übermittelte Personenzahl ist die Grundlage für die Disposition (Bestellungen usw.) und für die spätere 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 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	