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

Empfang:

Aperitif am Feuerkorb auf unserer Terrasse
(während der kalten Monate mit Glühwein und Punsch bzw. alkoholfreier Alternative)
Crostini mit dreierlei Aufstrichen

Tapas-Menü

Knuspriger Strudel von der geräucherten Forelle mit Meerrettich-Rahmgurken
Cremesuppe von der roten Linse mit Kokos, Zitronengras und Koriander
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit Sellerie-Apfelsalat
Garnele im Knuspermantel mit Mangochutney
Brotkorb von der Bäckerei Mack mit hausgemachtem Gänseschmalz

Rosa gebratene Brust von der bayerischen Ente mit Orangen-Sternanisjus
Topfen-Semmelknödel mit Nussbutter und Bröseln
Ofengeschmortes Apfelblaukraut
Gegrillte Pflanzerl vom heimischen Saibling mit Lauchcremegemüse

Nougat-Pralinenmousse mit eingelegten Beeren und Mandel-Gewürzknusper

Getränkepauschale

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

79,50 €

EMPFANG

Gerne bieten wir Ihnen zum Empfang am Feuerkorb auf unserer Terrasse:

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. Zu allen Menüs servieren wir Brot und Butter.

TAFELDECKER MENÜ 1 „KLASSIK"

Knuspriger Strudel von der geräucherten Forelle mit Meerrettich-Rahmgurken
Cremesuppe von der roten Linse mit Kokos, Zitronengras und Koriander
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit Sellerie-Apfelsalat
Garnele im Knuspermantel mit Mangochutney
Brotkorb von der Bäckerei Mack mit hausgemachtem Gänseschmalz

Rosa gebratene Brust von der bayerischen Ente mit Orangen-Sternanisjus
Topfen-Semmelknödel mit Nussbutter und Bröseln
Ofengeschmortes Apfelblaukraut
Gegrillte Pflanzerl vom heimischen Saibling mit Lauchcremegemüse

Nougat-Pralinenmousse mit eingelegten Beeren und Mandel-Gewürzknusper

43 €

TAFELDECKER MENÜ 2 „REGIONAL“

Tafelspitzbrühe mit Flädle und kleiner Maultasche
Gebeiztes Saiblingsfilet mit Orange und süß-sauren Gurken
Hausgemachte Wildbratwurst mit mariniertem Rotkohl und Senfdip
Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Selleriesalat
Brot von der Bäckerei Mack

Geschmorte Schulter vom Allgäuer Kalb mit Petersilienjus
Gebräunte Kartoffel-Topfentaler mit Kräutercreme
Püree vom Hokkadidokürbis mit karamellisierten Kernen
Zanderfilet im Knuspermantel mit gebratener roter Beete und Meerrettichcreme

Lauwarme Bratapfeltarte mit kleiner Eispraline und Mohnsauce

45 €

TAFELDECKER MENÜ 3 „GOURMET“

Cremesuppe von der Pastinake mit schwarzem Trüffel
Gebackene Praline von der bayerischen Gans
mit mariniertem Rotkohl und Orangendip
Thunfischtatar mit Ingwer und Zitronengras, Koriander und Reisknusper
Rosa gebratener Wildschweinrücken mit Räucherforellencreme und frittiertem Rucola
Brot von der Bäckerei Mack

Gegrilltes Kalbsrückensteak im Serranomantel mit Tomaten-Kräuterjus
Grüne Bohnen mit Butterbrösel
Gebräunte Topfen-Parmesangnocchi mit Salbeibutter
Doradenfilet mit Artischocken-Olivenpüree und Kaperncreme

Cheesecake von der Tonkabohne mit Gewürzboden und Vanillebirnen
Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Feigenchutney

52 €

VEGANES TAPAS-MENÜ (4)

Dreierlei Tapas auf einem Teller Serviert

Knusprige Blumenkohl-Currykroketten mit Avocadocreme
Kichererbsensalat mit Kreuzkümmel, Paprika und Tacos
Cremesuppe von der roten Linse mit Kokos, Zitronengras und Koriander
Brot von der Bäckerei Mack

Vegane Hackbällchen im Champignonrahm mit
Hokkaido-Kürbisstampf und frittierter Petersilie
Ratatouille-Gemüse

Veganes Schokoladen-Gewürzmousse mit eingelegten Beeren

40 €

MITTERNACHTSSNACK

	pro Person
Tafeldecker Brotzeitbrettl	8,5 €
Bayrische Käseauswahl	7,5 €
Chili con Carne/con Tofu	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.

WEISS:

Weißburgunder („Edition Die Tafeldecker") 27,5 €
Julia Schittler, Rheinhessen, trocken

ROT:

Malbec La Belle Enseigne 27,5 €
Anciens Temps, F-Languedoc, trocken

(Weitere Weine auf Nachfrage)

GETRÄNKEPAUSCHALE (gültig für 6 Stunden) p. P. 27,5 €

(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)	0,75l	28 €

Prosecco aufgespritzt mit:

Ingwer-Zitrone / Apfel-Kräuter / Kirsch-Rosmarin / Beere-Ingwer

	0,1 l	5,9 €
Alkoholfreie Variante mit Tafelwasser	0,1 l	3,5 €

TAFELDECKER HERBAL GIN hausgemachte Kräuterlimonade, August Gin	0,2 l	6,5 €
BEERENZAUBER Ingwer, Waldbeere, Wodka	0,2 l	6,5 €
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:
  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: 4 € / Stück
- Stoffservietten: 1,5 € / Stück
- Tellergeld bei mitgebrachtem Kuchen: 1,5 €
- Stuhl-Hussen (nur im Bürgersaal) 4 € / Stück
- Auf- und Abbaupauschale im Bürgersaal (inkl. Bestuhlung, Reinigung) 200,- €

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	