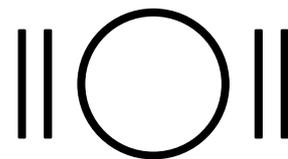


---

# 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.

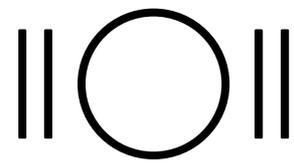
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir legen nicht nur auf die Auswahl unserer Produkte höchsten Wert, sondern auch auf eine individuelle Beratung. Rufen Sie uns doch gerne unter 0821 / 998 79 169 an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an die [fuggerei@dietafeldecker.de](mailto:fuggerei@dietafeldecker.de) 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

---

### STEHEMPFANG

Aperitif in unserem lauschigen Innenhof

Crostini mit dreierlei Aufstrichen

(Lachs-Sauerrahm, Trockentomate-Feta, Avocado-Koriander)

½ Stunde Fuggereiführung

### TAPAS-MENÜ

Zwiebelcremesuppe nach französischer Art mit gebackenen Parmesanbällchen

Knusprige Tafelspitzpraline mit Radieschenfrischkäse und Meerrettich

Bärlauch-Creperoulade mit geräuchertem Saibling und marinierten Kirschtomaten

Salat vom gerösteten Wurzelbrot mit Rucola, Mozzarella und roten Zwiebeln

Brotkorb von der Bäckerei Mack

Gegrillte ausgelöste Maishähnchenkeule im Serranosud

Kartoffel-Zitronenpüree mit frittiertem Rucola

Weißer Rieserbohnen mit Parmesan und Tomaten

Gebräunte Lachs-Sauerrahmmaultaschen mit gebratener rote Beete und

Meerrettichsoße

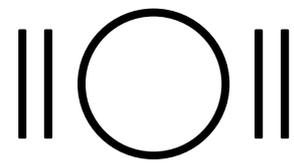
Grießflammerie mit Zitrone, Yogurette-Reiswaffel und Beeren

### GETRÄNKEPAUSCHALE

Hauswein, Wasser, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten

(gültig für 5 Stunden)





## EMPFANG

---

Gerne bieten wir Ihnen zum Empfang einen Aperitif in unserem lauschigen Innenhof in der Fuggerei an.

3erlei Tartar (Rinder-, Gemüse- und Saiblingstatar) 3 Stück  
Verschieden belegte Canapés  
Crostini mit dreierlei Aufstrichen (3 Stück)

### FUGGEREI PAKET (1h)

- Crostini mit dreierlei Aufstrichen  
(Lachs-Sauerrahm, Trockentomate-Feta, Avocado-Koriander)
- Stehempfang mit Aperitif
- 1/2 Stunde Fuggereiführung

## APERITIF

---

### CLASSICS

Prosecco Doc, Villa Sandi, Veneto

Rosé Dedicato Spumante, Millesimato, Veneto

„Sparkling Kiss free“, Weingut Bus, Pfalz (alkoholfrei)

Prosecco aufgespritzt mit:

Ingwer-Zitrone / Apfel-Kräuter / Beere-Ingwer (nach Saison)

- alkoholfreie Variante mit Soda

TAFELDECKER HERBAL GIN  -TIP!

(hausgemachte Kräuterlimonade, August Gin)

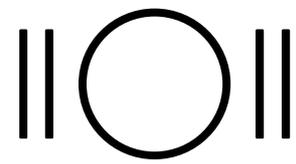
BEERENZAUBER

Ingwer, Waldbeere, Wodka

Fuggerei Bier O,3l

- WIR EMPFEHLEN IHNEN GERNE WEITERE APERITIFS





## 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 drei Gängen. Perfekt für Unterhaltung und Austausch am Tisch! Sie können alle Köstlichkeiten teilen und damit gemeinsam die ganze Vielfalt probieren.

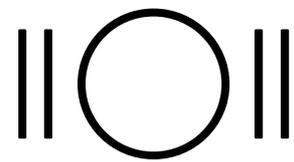
### TAFELDECKER MENÜ 1 „KLASSIK“

Zwiebelcremesuppe nach französischer Art mit gebackenen Parmesanbällchen  
Knusprige Tafelspitzpraline mit Radieschenfrischkäse und Meerrettich  
Bärlauch-Creperoulade mit geräuchertem Saibling und marinierten Kirschtomaten  
Salat vom gerösteten Wurzelbrot mit Rucola, Mozzarella und roten Zwiebeln  
Brotkorb von der Bäckerei Mack

Gegrillte ausgelöste Maishähnchenkeule im Serranosud  
Kartoffel-Zitronenpüree mit frittiertem Ruccola  
Weiße Riesenbohnen mit Kapern und Tomaten  
Gebräunte Lachs-Sauerrahmmaultaschen mit gebratener rote Beete und Meerrettichsoße

Grießflammerie mit Zitrone, Yogurette-Reiswaffel und Beeren





## TAFELDECKER MENÜ 2 „REGIONAL“

Geräuchertes Forellenfilet mit Kohlrabi-Buttermilchsalat  
Knusprige Spatzenbatzen mit Röstzwiebel  
Spieß vom bayerischen Lamm mit Minze und Bärlauchtzatziki  
Salat vom Schrobenauser Spargel mit Tomaten und Zitronenpfeffer  
Brot von der Bäckerei Mack

Tafelspitz vom Allgäuer Rind mit Meerrettichsauce  
Spinatknödel mit Bergkäse und brauner Butter  
Karamellierte gelbe und orange Karotten  
Gebackene Kartoffelknödel gefüllt mit Saibling und Frischkäse auf Rahmkraut

Topfen-Bienenstichcreme mit Biskuit, Mandelkaramell und Beeren nach Saison

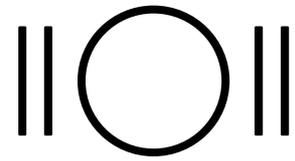
## TAFELDECKER MENÜ 3 „GOURMET“

Bouillabaissecremesuppe mit Lachsravioli  
Geflügellebermousse mit Portwein und Briochechips  
Thunfisch im Reisknuspermantel mit Szechuanpfeffer und Limettenaioli  
Gebackener Kalbskopf mit eingelegten Mairübchen und Buttermilch

Spieß vom Rinderfilet und Garnele „Surf and Turf“ mit Chimichurri  
Ofengeschmortes Pepperonata mit Chorizo  
Gebräunte und in Salbeibutter geschwenkte Topfen-Parmesangnocchi  
Saltimbocca vom Zander mit Kapern-Tomatenjus

Mousse von der Valhronaschokolade mit Pistaziencreme und knusprigem Engelshaar  
Gegrillter Allgäuer Bergkäse im Wurzelbrot mit marinierten Kirschtomaten





## VEGANES MENÜ (4)

Dreierlei Tapas auf einem Teller serviert

Tofu-Knusperspieße mit Salat von der grünen Mango mit Chili  
Curry-Zitronengrassuppe mit Kokos und Koriander  
Gegrilltes Süßkartoffel-Naan mit Baba Ghanoush  
Brot von der Bäckerei Mack

Veganes Paprika-Rahmgulasch  
Kartoffel-Zitronenpüree mit frittiertem Ruccola  
Karamellierte gelbe und orange Karotten

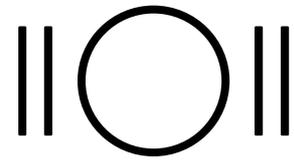
Cremige Schokoladentarte mit Haselnusskrokant und Mango-Vanilleragout

## MITTERNACHTSSNACK

---

Tafeldecker Brotzeit  
Bayrische Käseauswahl  
Chili con Carne / Chili sin carne  
Tafeldecker Currywurst  
Gulaschsuppe





## 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“ – (Hauswein)  
Julia Schittler, Rheinhessen, trocken

### ROT:

Malbec La Belle Enseigne – (Hauswein)  
Anciens Temps, F-Languedoc, trocken

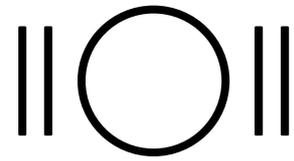
(Weitere Weine auf Nachfrage)

### GETRÄNKEPAUSCHALE (bis 5 Stunden)

- Hauswein rot und weiß
- alle Biersorten
- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Softgetränke
- Säfte, Schorlen
- alle Heißgetränke
  - inkl. eine Runde ausgewählter Schnaps
  - inkl. Spritz

Verlängerung der Getränkepauschale möglich  
(Es wird nach der kompletten Personenanzahl berechnet)





## RÄUMLICHE MÖGLICHKEITEN

---

- 📍 Restaurant „Die Tafeldecker“:
  - bis 100 Personen in zwei Räumen ohne Tanzfläche
  - max. 80 Personen in 2 Räumen mit kleiner Tanzfläche

WIR STELLEN IHNEN UNSERE RÄUMLICHKEITEN ZUR ALLEINIGEN NUTZUNG WIE FOLGT ZUR VERFÜGUNG:

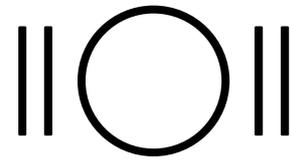
- ab 11 - 17 Uhr oder 16 - 02:00 Uhr
  - Nebenraum bis 50 Plätzen bei einem Mindestumsatz von 2.000 €
    - Dezember - Mindestumsatz 2500 €
  - Das komplette Restaurant (Innenräume) exklusiv ab einem Mindestumsatz von 4.000 €
    - Juni bis September und Dezember Mindestumsatz 5000 €  
*Mindestumsatz bezogen auf Speisen und Getränke*
- 📍 Tafeldecker auf dem Markusplätzle (Biergarten): bis zu 150 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 ½ h Führung.





## 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.

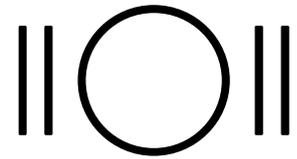
### **Stornoregelung:**

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	

