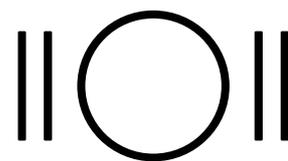


---

# DIE TAFELDECKER in der Fuggerei

---



WILLKOMMEN BEI DEN TAFELDECKERN! –

zum Probieren, Teilen und Genießen

Familie Ludwig & Team serviert täglich eine abwechslungsreiche Auswahl **bayerisch-schwäbischer Tapas**, frisch zubereitet aus **regionalen Zutaten**. Dazu gibt es **internationale Spezialitäten mit einer bayerischen Note** – lecker, frisch und fair im Preis.

Ob **Geburtstag, Hochzeit, Tagung oder Firmenfeier** – unsere Menüvorschläge laden zum **Teilen, Probieren und gemeinsamen Genießen** ein.

Sie möchten eines unserer Menüs buchen oder haben Fragen?

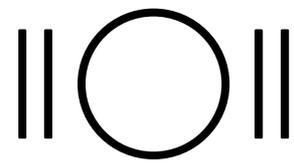
Dann rufen Sie uns gerne unter +49 (821) 998 79 169 an.

Natürlich erreichen Sie uns auch per E-Mail: [fuggerei@dietafeldecker.de](mailto:fuggerei@dietafeldecker.de)

Wir freuen uns sehr, von Ihnen zu hören und gemeinsam mit Ihnen einen genussvollen Abend zu planen.

Familie Ludwig & Team – Die Tafeldecker





## TAFELDECKER KOMPLETTPAKET

---

### STEHEMPFANG:

Aperitif in unserem lauschigen Innenhof

[in der Adventszeit Glühwein und Punsch]

Dreierlei gefüllte Miniquiches, z.B. Speck-Zwiebel, Ratatouille-Ziegenkäse, geräucherte Forelle

½ Stunde Fuggereiführung

### TAPAS-MENÜ

Maronen-Birnencremesuppe mit Blätterteig-Speckstange

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Curry-Fenchelsalat

Gebackener Ziegenkäse im Kräutermantel mit Orangen-Honigchutney

Kleines Wildpflanzlerl mit Apfel-Sellerialesalat

Brotkorb von der Bäckerei Mack mit hausgemachtem Gänseschmalz

Geschmorte Keule von der bayerischen Ente mit Orangen-Sternanisjus

Gebräunte Böhmisches Hefeknödel mit Haselnuss-Butterschmelze

Ofengeschmortes Apfelblaukraut

Gebratene Saiblingsmaultaschen mit Rahmkürbis

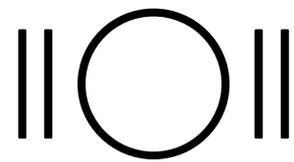
Bratapfel-Tiramisu mit Calvados und Marzipan

### GETRÄNKEPAUSCHALE

Hauswein, Wasser, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten  
(bis 5 Stunden)

89 €





## EMPFANG

---

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

|   |           |
|---|-----------|
| 3erlei Tartar (Rinder-, Gemüse- und Saiblingstatar) 3 Stück | 9,90 €    |
| Verschieden belegte Canapés                                 | je 2,50 € |
| Dreierlei Miniquiche (3 Stück)                              | 5,40 €    |

### FUGGEREI PAKET (1 h):

- Dreierlei gefüllte Miniquiches, z.B. Speck-Zwiebel, Ratatouille-Ziegenkäse, geräucherte Forelle
- Stehempfang mit Aperitif / Glühwein, Punsch
- ½ Stunde Fuggereiführung

18,50 €

## 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:<br>Ingwer-Zitrone / Apfel-Kräuter / Beere-Ingwer (nach Saison) | 0,1l | 5,90 € |
|---|------|--------|

- Alkoholfreie Variante mit Soda

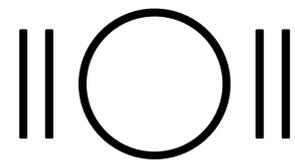
|  |      |        |
|--|------|--------|
| TAFELDECKER HERBAL GIN<br>hausgemachte Kräuterlimonade, August Gin | 0,2l | 7,50 € |
|--|------|--------|

|  |      |        |
|--|------|--------|
| BEERENZAUBER<br>Ingwer, Waldbeere, Wodka | 0,2l | 7,50 € |
|--|------|--------|

|                  |            |        |
|------------------|------------|--------|
| Unterbaarer Bier | Fl. 0,33 l | 3,50 € |
|------------------|------------|--------|

- WIR EMPFEHLEN IHNEN GERNE WEITERE APERITIFS





## UNSERE MENÜS - "TAPAS TEILEN UND GENIEßEN"

---

*Unsere Tapas präsentieren wir in kleinen Schälchen und Tellerchen auf handgefertigten Tapas-Brettern. Je nach Auswahl servieren wir Ihnen die Speisen in drei Gängen – ideal für Unterhaltung und geselliges Beisammensein. Teilen Sie die Köstlichkeiten und probieren Sie gemeinsam die ganze Vielfalt.*

### TAFELDECKER MENÜ 1 „KLASSIK“

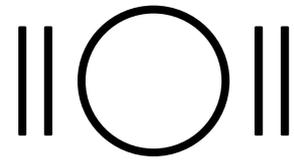
Maronen-Birnencremesuppe mit Speckstange  
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Curry-Fenchelsalat  
Gebackener Ziegenkäse im Kräutermantel mit Orangen-Honigchutney  
Kleines Wildpflanzlerl mit Apfel-Selleriesalat  
Brotkorb von der Bäckerei Mack mit hausgemachtem Gänseschmalz

Geschmorte Keule von der bayerischen Ente mit Orangenjus  
Gebräunte Böhmisches Hefeknödel mit Haselnuss-Butterschmelze  
Ofengeschmortes Apfelblaukraut  
Gebratene Saiblingsmaultaschen mit Rahmkürbis

Bratapfel-Tiramisu mit Calvados und Marzipan

43 €





## TAFELDECKER MENÜ 2 „REGIONAL“

Cremesuppe vom gerösteten Kraut mit gebackenem Blutwurstbällchen  
Knusperkrokette von der bayerischen Gans mit mariniertem Rotkohl  
Feldsalat mit Wurzelbrotroutons und Honigdressing  
Hausgeräuchertes Wallerfilet mit Berglinsensalat und Balsamico  
Brot von der Bäckerei Mack

Geschmorte Backe vom Allgäuer Rind mit Hagebuttenjus  
Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäse  
Gebratenes Pastinakengemüse mit Orange und Kräutern  
Gratinierter Nudelfleckerl vom bayerischen Saibling mit Kraut und Schnittlauch

Schokoladentarte „Birne Helene“ mit kleiner Eispraline und Mohnsoße

45 €

## TAFELDECKER MENÜ 3 „GOURMET“

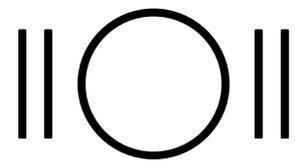
Artischockencremesuppe mit Flusskrebsravioli  
Geflügellebermousse mit Portwein und Briochechips  
Tatar vom Wildlachs mit Sesam, Ingwer und Wasabischmand  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Trüffelmayonnaise und frittiertem Rucola  
Brot von der Bäckerei Mack

Saltimbocca vom bayerischen Reh mit Serranoschinken und Salbeijus  
Gebratene Mascarponepolenta mit Kräuteröl  
Cremiges Selleriepüree mit Nussbutter  
Sugo von der Riesengarnele mit Kapern und Ricotta-Gnocchi

Baileys Crème brûlée mit eingelegten Gewürzkirschen und Salzbrezelknusper  
Gebratener Allgäuer Bergkäse im Filoteig und Marillenkompott

52 €





## VEGANES MENÜ (4)

[TAPAS 3 IN 1]

Tofu-Knusperspieße mit Curry-Fenchelsalat  
Maronen-Birnencremesuppe mit Croutons  
Gebratenes Linsenpflanzerl mit Apfel-Sellerisalat  
Brot von der Bäckerei Mack

Paprika-Rahmragout mit Seitan  
Gebackene Kartoffelbällchen mit Schnittlauchcreme  
Geschmortes Pastinakengemüse mit Orange und Kräutern

Vegane Schokoladen-Gewürztarte, Salzbrezelknusper und Gewürzkirschen

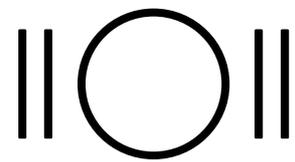
40 €

## MITTERNACHTSSNACK

pro Person

|   |       |
|---|-------|
| Tafeldecker Brotzeit  | 8,5 € |
| Bayrische Käseauswahl   | 7,5 € |
| Chili con Carne / Chili sin carne  | 6,5 € |
| Tafeldecker Currywurst (ab 10 Pers. auch vegan)   | 6,5 € |
| Kartoffel-Dipper  | 4,5 € |
| Gulaschsuppe  | 6,5 € |





## HÜTTENPAUSCHALE AM FEUERKORB

[aus unserer Weihnachtshütte]

In der Adventszeit laden wir Sie zu stimmungsvollen Stunden am knisternden Feuerkorb ein.

Zwischen 11:00 – 21:30 Uhr genießen Sie unter freiem Himmel unsere winterliche Komplettpauschale:

### GETRÄNKE:

Glühwein weiß & rot

Alkoholfreien Punsch:

- Kinderpunsch & Orangen-Kardamom-Punsch

Fuggerei-Bier Fl. 0,33l (Unterbarer)

### SPEISEN „IN D’HAND NEI“:

Pulled Duck mit Apfel-Blaukraut und Orangenpfeffer in der Semmel

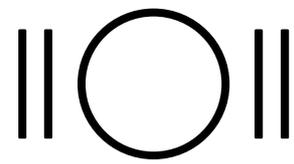
Gebratene Krautkräpfen mit dunkler Jus

Allgäuer Kässpätzlen mit knusprigen Zwiebeln

Gegrillte Schweinsbratwurst in der Semmel

KOMPLETTPAUSCHALE für 3 Stunden 26,50 €- p.P.





## KORRESPONDIERENDE WEINE ZUM ESSEN

---

### WEISS:

GRAUBURGUNDER „Edition Die Tafeldecker“ - (Hauswein) 24,50 €  
Karl Pfaffmann, Pfalz, trocken  
florale und würzige Nuancen, mineralisch

### ROT:

MERLOT „Edition Die Tafeldecker“ - (Hauswein) 26,50 €  
Karl Pfaffmann, Pfalz, trocken  
fruchtig, samtig, weiche Tanine

(Weitere Weine auf Nachfrage)

## GETRÄNKEPAUSCHALE

---

GETRÄNKEPAUSCHALE (bis 5 Stunden) 29,50 € p.P.

- Hauswein rot und weiß
- alle Biersorten
- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Softgetränke
- Säfte, Schorlen
- alle Heißgetränke

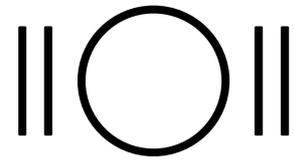
- inkl. eine Runde ausgewählter Schnaps zzgl. 3 € p.P.
- inkl. Spritz zzgl. 4 € p.P.

VERLÄNGERUNG DER GETRÄNKEPAUSCHALE 5,90 € p.P. / Stunde

---

(Berechnung erfolgt auf Basis der für die Veranstaltung angemeldeten Gästezahl)





## 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:

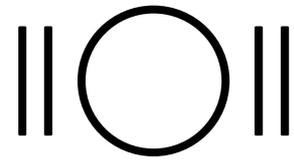
- ab 11 - 17 Uhr oder 16 - 01:00 Uhr
  - Nebenraum bis 50 Plätzen bei einem Mindestumsatz von 2.000 €
    - Adventszeit - Mindestumsatz 2500 €
  - Das komplette Restaurant (Innenräume) exklusiv ab einem Mindestumsatz von 4.000 €
    - Juni bis September und Adventszeit - Mindestumsatz 5000 €  
Mindestumsatz 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.





## 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
- 🍷 Hausgemachte Kräuteröle  
[Preise auf Anfrage]

## SONSTIGES

---

### 🍷 Blumen, Deko:

Wir pflegen eine Zusammenarbeit mit der [Blumenmanufaktur Augsburg](https://blumenmanufaktur.eu/).  
Sprechen Sie uns darauf an oder besuchen Sie hierfür direkt die Homepage:  
<https://blumenmanufaktur.eu/>

### 🍷 Kuchen & Torten – Auswahl und Preise auf Anfrage

### 🍷 Tischdecken:

Auf Wunsch decken wir für Sie mit weißen Tischdecken ein: 4 € / Stück  
oder Stoff-Tischsets (Naturton) 2 € / Stück

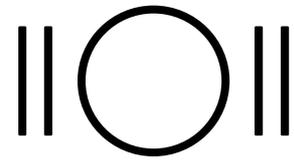
### 🍷 Stoffservietten: 1,5 € / Stück

### 🍷 Tellergeld bei mitgebrachtem Kuchen: 2,5 € p.P.

### 🍷 Personalkosten nach 0:00 Uhr 25 €/Servicekraft/Stunde

### 🍷 Leonhardskapelle: - Auf- und Abbaupauschale 150,- € - Stuhl-Hussen 4 € / Stück





## STORNO- UND PERSONENZAHLREGELUNGEN

---

### Personenanzahlregelung:

- Das Restaurant benötigt 14 Werktage vor Beginn der Veranstaltung die Personenanzahl der Gäste.
- Bis 7 Werktage vor der Veranstaltung ist eine Änderung der Personenanzahl ohne weitere Kosten möglich. Die übermittelte Personenanzahl 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 Personenanzahl 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.

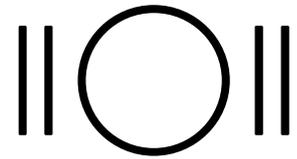
### Stornoregelung:

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 |  |

