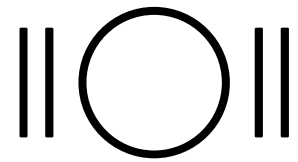

DIE TAFELDECKER in der Fuggerei



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.

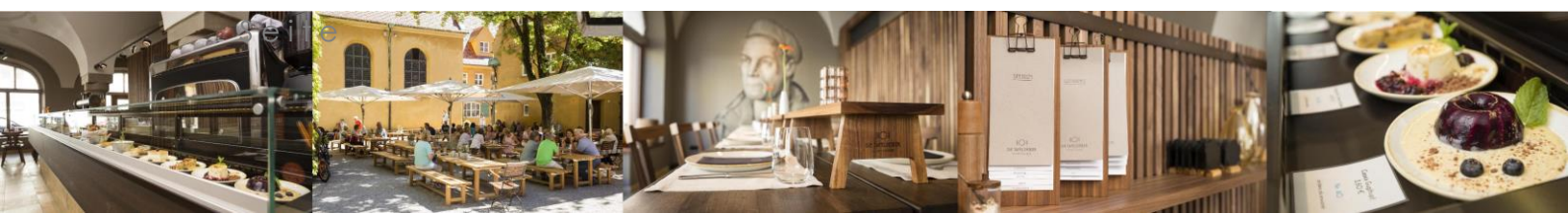
Sie möchten eines unserer Menüs buchen oder haben Fragen?

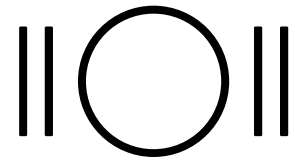
Dann rufen Sie uns gerne unter +49 (821) 998 79 169 an.

Natürlich erreichen Sie uns auch per E-Mail: fuggerei@dietafeldecker.de

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

Familie Ludwig & Team – Die Tafeldecker





TAFELDECKER KOMPLETTPAKET (bis 6 Stunden)

STEHEMPfang:

Sektempfang in unserem lauschigen Innenhof
Dreierlei gefüllte Miniquiches, z.B. Speck-Zwiebel, Ratatouille-Ziegenkäse, geräucherte Forelle
½ Stunde Fuggereiführung

TAPAS-MENÜ

Salat von der gerösteten Breze mit Ziegenkäsebällchen und Kirschtomaten
Parmesancremesuppe mit Zitrone und Serranochip
Orientalischer Quinoasalat mit geröstetem Mais und Paprika
Hausgebeiztes Lachsfilet mit eingelegtem Curryblumenkohl
Brotkorb von der Bäckerei Mack

Filetmedaillons vom Allgäuer Schwein mit Cognac-Pfifferlingsrahm
Bärlauchknödel mit Parmesanflakes und brauner Butter
Grünes Bohnengemüse mit gerösteten Bröseln
Gebräunte Maultasche vom bayerischen Saibling mit Spargelragout

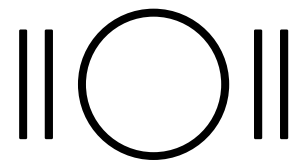
Popcornmousse mit Salzbrezeln, Schokoerdnüssen und Mango

GETRÄNKEPAUSCHALE

Hauswein, Wasser, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten

Preis auf Anfrage





EMPFANG

in unserem lauschigen Innenhof in der Fuggerei

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
- Sektempfang
- ½ Stunde Fuggereiführung

18,50 €

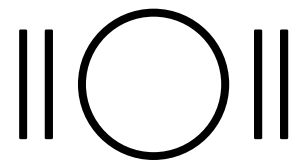
APERITIF

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)	0,75 l	28 €
Prosecco aufgespritzt mit: Ingwer-Zitrone / Apfel-Kräuter / Beere-Ingwer (nach Saison)	0,1 l	5,90 €
• Alkoholfreie Variante mit Soda		
TAFELDECKER HERBAL GIN hausgemachte Kräuterlimonade, August Gin	0,2 l	7,50 €
BEERENZAUBER Ingwer, Waldbeere, Wodka	0,2 l	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.

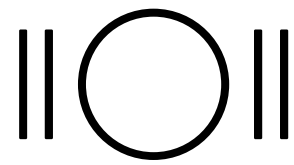
TAFELDECKER MENÜ 1 „KLASSIK“

Salat von der gerösteten Breze mit Ziegenkäsebällchen und Kirschtomaten
Parmesancremesuppe mit Zitrone und Serranochip
Orientalischer Quinoasalat mit geröstetem Mais und Paprika
Hausgebeiztes Lachsfilet mit eingelegtem Curryblumenkohl
Brotkorb von der Bäckerei Mack

Filetmedaillons vom Allgäuer Schwein mit Cognac-Pfifferlingsrahm
Bärlauchknödel mit Parmesanflakes und brauner Butter
Grünes Bohnengemüse mit gerösteten Bröseln
Gebräunte Maultasche vom bayerischen Saibling mit Spargelragout

Popcornmousse mit Salzbrezeln, Schokoerdnüssen und Mango





MENÜ 2 REGIONAL

Hausgemachter Bärlauch-Obazda mit krossen Brezenchips
Kräftige Tafelspitzbrühe mit Flädle und kleiner Maultasche
Pflanzerl vom bayerischen Reh mit eingelegtem Buttermilchrettich
Flusskrebssalat mit Schnittlauch, Sauerrahm und Birne
Brot von der Bäckerei Mack

Geschmorte Haxe vom Allgäuer Kalb mit Wildkräutergremolata
Cremige Polenta mit geräuchertem Bergkäse
Gebratenes Spitzkraut mit Dunkelbier, Speck und Kümmel
Mini-Ofenkartoffel mit geräucherter Forelle, Meerrettich und Schnittlauchschand

Topfen-Zitronentarte mit frischen Erdbeeren und kleiner Eispraline

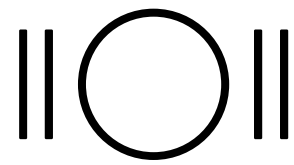
TAFELDECKER MENÜ 3 „GOURMET“

Mariniertes Thunfischfilet mit grünem Mangosalat und Koriander
Kalbstafelspitz mit schwarzem Trüffel und Brotknusper
Artischockencremesuppe mit Flusskrebsravioli
Knuspriges Tempurasushi mit Limetten-Sesammayonnaise

Rosa gebratenes Lammcarré mit Chimichurrisoße
Gebackene Kartoffelbällchen mit Schnittlauchcreme
Auberginen-Harissapüree mit Sesam
Sugo von der Riesengarnele mit Ricottagnocchi und Kapern

Matcha-Crème brûlée mit Joghurteis und frischen Beeren
Cremiger Epoisses mit Kartoffelchips und Rucola





VEGANES MENÜ (4)

[TAPAS 3 IN 1]

Orientalischer Quinoasalat mit geröstetem Mais und Paprika
Gebackenes Tempurasushi mit Limetten-Sesammayonnaise
Limetten-Maiscremesuppe mit gebackenen Kichererbsen
Brot von der Bäckerei Mack

Auberginen-Harissapüree mit Sesam
Gebackene Polenta-Süßkartoffelknödel mit getrockneten Tomaten
Cremiges Mangold-Paprikagemüse

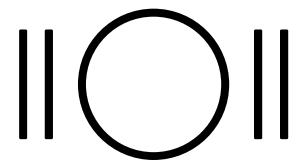
Veganes Waldbeerenmousse im Bitterschokoladenboden mit Hafercrunch und frischen Erdbeeren

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 €





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

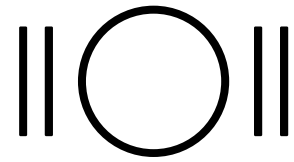
zzgl. 4 € p.P.

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)

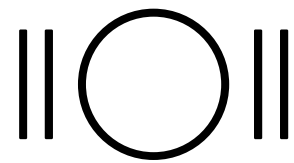
WIR STELLEN IHNEN UNSERE RÄUMLICHKEITEN ZUR ALLEINIGEN NUTZUNG WIE FOLGT ZUR VERFÜGUNG:

- 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 buchen. Preise auf Anfrage. 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 unter:
catering@dietafeldecker.de 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:

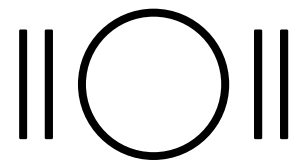
Wir pflegen eine Zusammenarbeit mit der [Blumenmanufaktur Augsburg](https://blumenmanufaktur.eu/).
Sprechen Sie uns darauf an oder besuchen Sie hierfür direkt die Homepage:
<https://blumenmanufaktur.eu/>

- 🍷 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 € 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 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.

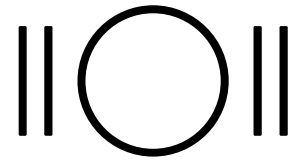
Stornoregelung:

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 Versicheru





DETAILS ZU IHRER FEIER BEI DEN TAFELDECKERN

Name	
Adresse	
Ansprechpartner	
Telefon	
E-Mail	
Datum	
Eintreffen der Gäste	
Beginn Menü	
Ende	
Anzahl Personen	
Sonstige Informationen	

