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



STEHEMPFANG AM FEUERKORB

- Dreierlei gefüllte Miniquiches
- Glühwein & alkoholfreien Punsch
- ½ Stunde Fuggereiführung inkl. Eintritt

TAPAS-MENÜ - *Weihnachtsklassiker für gemütliche Runden*

Geräuchertes Forellenfilet mit Weizen-Apfelsalat und Radieschenkresse
Karotten-Orangencremesuppe mit Ingwer
Ziegenkäse-Pannacotta mit süßem Kürbischutney und gebrannten Haselnüssen
Wildpflanzerl mit Erbsenhummus und Wacholdercroutons
Brotkorb von der Bäckerei Mack mit hausgemachtem Gänseschmalz

Geschmorte Keule von der bayerischen Ente mit Orangen-Sternanisjus
Gebräunte Topfen-Semmelknödel mit Walnussschmelze
Ofengeschmortes Balsamico-Kirschblaukraut
Gegrilltes Zanderfilet mit Maronenpüree und leichter Proseccosoße

Erdnuss-Schokoladentarte mit Salzkaramell, Gewürzapfel und Pistatziencremeeis

GETRÄNKEPAUSCHALE

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







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

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

SPEISEN „IN D'HAND NEI":

Pulled Duck mit Apfel-Blaukraut und Orangenpfeffer in der Semmel

Gebratene Krautkrapfen mit dunkler Jus

Allgäuer Kässpatzen mit knusprigen Zwiebeln

Gegrillte Schweinsbratwurst in der Semmel

KOMPLETTPAUSCHALE für 3 Stunden







EMPFANG

APERITIF
Sektempfang pur und/oder in fruchtiger Begleitung (alkoholfrei mit Soda)

FINGERFOOD
3erlei Tartar (Rinder-, Gemüse- und Saiblingstatar) 3 Stück
Verschieden belegte Canapés
Dreierlei Miniquiche (3 Stück)

FUGGEREI PAKET (1 h):

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

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.







RUNDUM GENUSSPAKET

STEHEMPFANG AUF DEM MARKUSPLÄTZLE IN DER FUGGEREI

- Dreierlei gefüllte Miniquiches
- Aperitif Sekt pur und/oder in fruchtiger Begleitung (alkoholfrei mit Soda)
- ½ Stunde Fuggereiführung inkl. Eintritt

TAPAS MENÜ „KLASSIK"- *Herzhaft durch die kalte Zeit*

Creperoulade von der geräucherten Forelle mit Gurken-Rahmsalat
Cremesuppe von der roten Linse mit Kokos und gebackener Knuspergarnele
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette und Feldsalat
Salat von der gerösteten Breze mit Radicchio und Allgäuer Bergkäse
Brot von der Bäckerei Mack

Roulade vom Allgäuer Rind, klassisch gefüllt, mit Hagebuttenjus
Kartoffel-Kürbispüree
Gebratenes Steckrüben-Lauchgemüse
Gebräunte Maultasche vom bayerischen Saibling mit geschmortem Rahmkraut

Baileys Crème brûlée mit Kirschragout und Salzbrezelknusper

GETRÄNKEPAUSCHALE

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







1. TAPAS MENÜ „KLASSIK"- *Herzhaft durch die kalte Zeit*

Creperoulade von der geräucherten Forelle mit Gurken-Rahmsalat
Cremesuppe von der roten Linse mit Kokos und gebackener Knuspergarnele
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette und Feldsalat
Salat von der gerösteten Breze mit Radicchio und Allgäuer Bergkäse
Brot von der Bäckerei Mack

Roulade vom Allgäuer Rind, klassisch gefüllt, mit Hagebuttenjus
Kartoffel-Kürbispüree
Gebratenes Steckrüben-Lauchgemüse
Gebräunte Maultasche vom bayerischen Saibling mit geschmortem Rahmkraut

Baileys Crème brûlée mit Kirschragout und Salzbrezelknusper

2. TAPAS MENÜ „REGIONAL - EINGEBAYERT – AUSGEBAYERT"

Bayerische Klassiker auf Weltreise – internationale Ideen mit bayerischen Zutaten

Schwarzwurzelcremesuppe mit Brezencroutons
Geräucherte Entenbrust mit mariniertem Rotkohl und Orangenpfeffer
Muffin vom Allgäuer Bergkäse und Speck und Kümmel mit Schnittlauchschmand
Gebirgssaibling in der Meerrettichbeize mit bayerischen Kimchi
Brot von der Bäckerei Mack

Osso Bucco vom bayerischen Kalb mit Zwiebel-Senfchutney
Cremiges Kürbisrisotto mit frittierter Petersilie
Sautierte feine Bohnen mit Zitrone und groben Semmelbrösel
Saiblingspflanzerl mit gebratener Roter Bete und Dijon-Senfsoße

Gebräunte Milchreis-Vanillequiche mit eingelegter Gewürzbirne und kleiner Eispraline







3. VEGAN - *rein pflanzlich, voller Geschmack*
(TAPAS 3 IN 1)

Gebackener veganer Frischkäse mit Paprika, süßem Kürbischutney und gebrannten Haselnüssen
Cremesuppe von der roten Linse mit Kokos und Koriander
Geschmorter BBQ-Blumenkohl Weizen-Apfelsalat und Radieschenkresse
Brot von der Bäckerei Mack

Knusprige vegane Ente mit Preiselbeerrahm
Ofengeschmortes Balsamico-Kirschblaukraut
Gebackener Semmelauflauf

Eingelegte Aubergine mit Bitterschokoladensoße, Zimt, Amaretto-Mandelbrösel und kandierten Orangen

MITTERNACHTSSNACK

Tafeldecker Brotzeit
Bayrische Käseauswahl
Chili con Carne / Chili sin carne VEGAN
Tafeldecker Currywurst (ab 10 Pers. auch vegan)
Kartoffel-Dipper
Gulaschsuppe







KORRESPONDIERENDE WEINE ZUM ESSEN

WEISS:

GRAUBURGUNDER „Edition Die Tafeldecker" – (Hauswein)
Karl Pfaffmann, Pfalz, trocken
florale und würzige Nuancen, mineralisch

ROT:

MERLOT „Edition Die Tafeldecker" - (Hauswein)
Karl Pfaffmann, Pfalz, trocken
fruchtig, samtig, weiche Tanine

(Weitere Weine auf Nachfrage)

GETRÄNKEPAUSCHALE

GETRÄNKEPAUSCHALE (bis 5 Stunden) 29,50 €

- 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)







FUGGEREIFÜHRUNG

Nutzen Sie unseren Standort in der ältesten Sozialsiedlung der Welt.
Wir organisieren für Sie und Ihre Gäste gerne eine ½ h Führung.

RÄUMLICHE MÖGLICHKEITEN

- **RESTAURANT** „Die Tafeldecker in der Fuggerei“:
  - bis 100 Personen in zwei Räumen (ohne Tanzfläche)
  - max. 80 Personen in 2 Räumen (mit kleiner Tanzfläche)

WIR STELLEN IHNEN UNSERE INNENRÄUME 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 €
    - Juni bis September und 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 (Preis auf Nachfrage) buchen. Wir kümmern uns um die Kulinarik und auf Wunsch auch um Deko, Musik usw.

- **CATERING** außer Haus bis 1000 Personen

(Anfragen unter catering@dietafeldecker.de)







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

- **KUCHEN- UND TORTENAUSWAHL** (Großkonditorei Pfalzgraf aus Österreich)
  Gerne senden wir Ihnen unsere aktuelle Kuchenliste zur Auswahl zu.

- **TELLERGELD** bei mitgebrachtem Kuchen: 2 € p.P.

- **PERSONALKOSTEN** nach 0:00 Uhr 25 €/Servicekraft/Stunde
- **LEONHARDSKAPELLE:**
  - Auf- und Abbaupauschale 150,- €
  - Stuhl-Hussen 4 € / Stück
  - Tischwäsche (Preise auf Anfrage)







UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR IHRE FEIER

Damit Ihr Fest auch bei den kleinen Details ganz nach Ihren Vorstellungen gestaltet werden kann, arbeiten wir mit ausgewählten Partnern aus der Region zusammen.

BLUMENSCHMUCK & FLORISTIK

- **BLUMENMANUFAKTUR AUGSBURG**
  Ob florale Tischdekoration, einzelne Arrangements oder die komplette Blumengestaltung: Die Blumenmanufaktur unterstützt Sie mit viel Erfahrung und einem guten Gespür für Stil und Farben.
  www.blumenmanufaktur.eu

KUCHEN & TORTEN

- **CAFÉ ERTL**
  Für Kuchen, Torten und besondere süße Wünsche empfehlen wir das Café Ertl mit eigener handwerklicher Konditorei. Auch individuelle Hochzeitstorten gehören zum Angebot.
  www.cafe-ertl.de

TISCHDEKORATION & TISCHWÄSCHE

- **JENNY'S TISCHZAUBER**
  Für eine individuell abgestimmte Tischgestaltung mit passender Dekoration und Tischwäsche arbeiten wir mit Jenny's Tischzauber zusammen.
  Mehr Inspiration finden Sie auf Instagram: **@jennystischzauber**

So können Sie die Gestaltung Ihrer Feier ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen und die verschiedenen Elemente aufeinander abstimmen.







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	





