

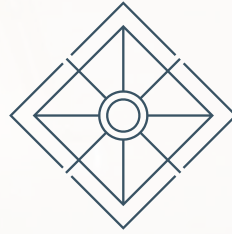


FRAUENBAD BANKETT-MAPPE

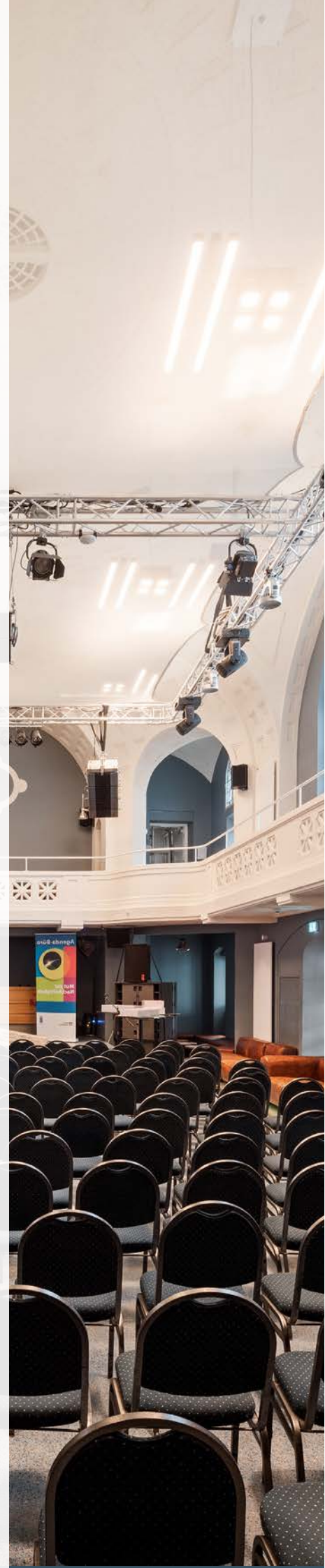
Bergheimer Str. 45 · 69115 Heidelberg
www.frauenbad-heidelberg.de

Herzlich WILLKOMMEN

Im Frauenbad Heidelberg



*Vielen Dank für Ihr Interesse an der Durchführung
Ihrer Veranstaltung im Frauenbad Heidelberg.
Mit dieser Mappe möchten wir Ihnen ein paar
Eckdaten über unsere Location zur
ersten Vorbereitung Ihrer Feier an die Hand geben.*





Unsere

DRINKS

GETRÄNKEOPTIONEN

Getränke nach Verzehr

500€ Minimumumsatz pro Stunde

Getränkepauschale pro Stunde

(mit Selbstbedienung an der Bar, kein Service)

Wasser, Säfte, Softs, Kaffee, Tee

Preis pro Stunde	Mindeststundenzahl	Mindestpreis
4,80€	4	19,20€

Wasser, Säfte, Softs, Kaffee, Tee, einfache Wein & Bierauswahl

Preis pro Stunde	Mindeststundenzahl	Mindestpreis
6,90€	4	27,60€

Wasser, Säfte, Softs, Kaffee, Tee, einfache Wein & Bierauswahl, Longdrinks

Preis pro Stunde	Mindeststundenzahl	Mindestpreis
10,50€	4	42,00€

Wasser, Säfte, Softs, Kaffee, Tee, einfache Wein & Bierauswahl, Longdrinks, Cocktails*

Preis pro Stunde	Mindeststundenzahl	Mindestpreis
15,50€	4	62,00€

*4 Cocktails pro Veranstaltung aus Getränkekarte wählbar.

Zusatzoptionen

Sektempfang

inkludiert 1,5 Gläser 0,1l pro Person
10,90€ pro Person

Champagnerempfang

inkludiert 1,5 Gläser 0,1l pro Person
10,90€ pro Person

DRINKS

WEIN 0,2 l

WEISSWEINSCHORLE	5,50€
OLIVER ZETER "MUSKATELLER"	7,60 €
OLIVER ZETER "FREE RUN ROSÉ" ^{no}	7,60 €
PRIMITIVO „CANTINE SAN MARZANO"	7,60 €

Gerne stellen wir Ihnen auch eine individuelle Weinauswahl aus unserem Sortiment zusammen.

BEER 0,33 l

PILS	4,20 €
PILS ALKOHOLFREI	4,20 €

SOFTS 0,2 l

COLA ^{1,9,11}	4,10 €
COLA LIGHT ^{1,5,9,11}	4,10 €
SPRITE	4,10 €
FANTA	4,10 €

JUICES 0,2 l

APPLE JUICE ^{1,9,11}	4,10 €
ORANGE JUICE ^{1,5,9,11}	4,10 €
PASSIONFRUIT JUICE ^{1,5,9,11}	4,10 €
SAFTSCHORLE	4,20 €

COFFEE & TEE 0,2 l

ESPRESSO	3,40 €
COFFEE	3,90 €
BLACK TEA	3,90 €
FRUIT TEA	4,80 €

DRINKS

WATER 0,2l

	0,75 l	0,20l
VÖSLAUER STILL	7,20 €	4,20 €
VÖSLAUER SPRUDEL	7,20 €	4,20 €

SPARKLING

ROSATO SPRITZ	8,40 €
APEROL SPRITZ	8,40 €
FLEUR DE CORSICA	8,40 €

LONGDRINKS

GIN	9,40 €
+ TONIC/SODA/CRANBERRY/MARACUJA/LEMON	
VODKA	9,40 €
+ LEMON/TONIC/SODA/CRANBERRY/MARACUJA	
WHISKY	9,40 €
+ COLA/GINGER ALE/SODA/CRANBERRY/MARACUJA	
RUM	9,40 €
+ COLA/GINGER ALE/SODA/CRANBERRY/MARACUJA	
VODKA RED BULL	9,40 €

HIGHBALL-TIME

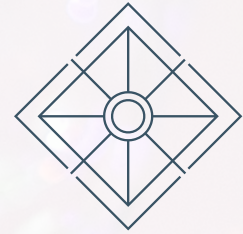
MOSCOW MULE ^{o,1}	10,50 €
VODKA/LIME/SPICY GINGER	
LONDON MULE	10,50 €
GIN/LIME/SPICY GINGER	
DARK AND STORMY	10,50 €
DARK RUM/LIME/SPICY GINGER	
AZTECA LEMONADE ^{1,3}	10,50 €
TEQUILA/LIME/PALOMA	
RED BOA	10,50 €
PUSSANGA/GRAPEFRUITLIMONADE/LIME	

DRINKS

NEW YORK CHEESECAKE (alkoholfrei)	8,40 €
APPLE/MARACUJA/KARAMELL/VANILLA/LEMON	
CRODINO SOUR (alkoholfrei)	8,40 €
CRODINO/LEMON/SUGAR/EGG WHITE	
BUTTERFLY FIZZ (alkoholfrei)	9,40 €
BUTTERFLY PEA TEA SYRUP/LIME/ROSE LEMONADE	
PURPLE HAZE	14,80 €
PUSSANGA/GIN/LIME/SHIRAZ/GRAPEFRUITLIMONADE	
MURASAKINO	15,20 €
BUTTERFLY PEA TEA SYRUP/SAKE/LIME/SUGAR/EGG WHITE	
KYOTO	16,80 €
JAPANESE BOURBON/YUZU SAKE/LIME/SUGAR/EGG WHITE	
WHISKEY SOUR	12,60 €
BOURBON/LEMON/SUGAR/EGG WHITE	
PISCO SOUR	13,80 €
PISCO/LEMON/SUGAR/EGG WHITE/AMARGO CUNCHO BITTERS	
PAPA DOUBLE DAIQUIRI	14,20 €
RUM/LIME/CHERRY LIQUEUR/GRAPFRUIT JUICE	
CHOCOLATE BALL	13,80 €
DARK RUM/CHOCOLATE LIQUEUR/SHIRAZ SYRUP	
WELCOME TO THE JUNGLE	14,20 €
PINEAPPLE RUM/LIME/PINEAPPLE JUICE/VANILLA/EGG WHITE	
OLD FASHIONED	13,80 €
RUM/SUGAR	
VESPER MARTINI	14,80 €
GIN/VODKA/VERMOUTH	

SHOTS 2cl

EGAL MELONE	3,20 €
CAZCABEL HONEY	3,20 €
FRANGELICO	3,20 €
VODKA	3,20 €
TEQUILA	3,20 €
BELUGA HUNTING KRÄUTERLIKÖR	4,20 €



Unsere

DINNER, LUNCH & SNACKS



ESSENSANGEBOT

*(Mindestverzehr ist 2.000 € pro Tag)
Mindestverzehr pro Kopf 39 € (netto)*

Butterbrezeln

3,70 € pro Person

belegte Brötchen

5,20 € pro Person

Snackbar

Äpfel, Bananen, Müsliriegel, Muffins, Käsebrezeln

8,40 € pro Person

Kuchen & Gebäck

1 Stück Blechkuchen pro Person

7,80 € pro Person

Mittagsbuffet

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 3 Desserts im Glas (Vorgabe durch Küchenchef)

ab 42,00 € pro Person

Abendbuffet

5 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 3 Desserts (alles nach Wahl)

ab 63,00 € pro Person

3-Gang-Menü

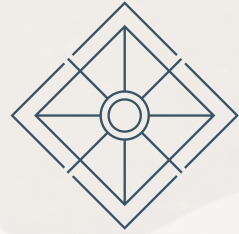
siehe Bankett-Mappe

ab 73,00 € pro Person

4-Gang-Menü

siehe Bankett-Mappe

ab 84,00 € pro Person



Unsere

GÄNGE- MENÜS

MENÜ 1

1.1

Kalbstafelspitz mit Kirschen und Meerrettich

Der rosa gebratene Tafelspitz wird hauchdünn aufgeschnitten und mit eingekochten Kirschen, Sahne-Meerrettich und frischen Kräutern garniert.

1.2

Pilzschaumsüppchen mit Knobi-Croutons

Die vielfaltigen Geschmäcker verschiedenster Pilzsorten werden mit einem kräftigen Fond ausgekocht mit Sahne verfeinert und mit Knoblauch-Croutons garniert.

1.3

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl Bratapfel und Kartoffelstampf

Die auf der Haut gebratene Barbarie Entenbrust kommt winterlich auf Rotkohl und wird vom Bratapfel und Kartoffelstampf festlich untermalt.

1.4

Schoko-Kuppel auf Beeren Ragout

Der süße Abschluss bietet eine Schokoladen Halbkugel mit Überraschungskern auf einem süßsauer eingekochten Beerenragout.

MENÜ 2

— 2.1 —

Geflügelgalantine mit Quitte und Frisée

Die Machart der Galantine bietet mit dem herrlich frischen Frisée komplementiert von einem Quitten Ragout verfeinert einen traumhaften Start in die Kulinarik.

— 2.2 —

Lauchcreme Suppe mit Lauchstroh

Die Jahreszeit fordert gerade zu einen herrlich samtigen warmen Zwischengang. Mit Lauch in verschiedenen Texturen auch als Klassiker ein Erlebnis.

— 2.3 —

Rindermedaillon mit Balsamico-Schalotten, Portweinjus und Kartoffelstampf

Hauchzartes Rinderfleisch mit in Balsamico geschmorten Schalotten, selbstgemachter Portweinjus und einem rustikalen Kartoffelstampf lässt keine Wünsche für den Hauptgang offen.

— 2.4 —

Zimt Parfait mit Pistazien-Crumble

Süß und salzig ging schon immer gut einher, so wie auch in dieser Kombination aus einem Semi Fredo und einem herrlich krümeligen Pistazien-Crumble.

MENÜ 3

— 3.1 —

Brioche mit Entenleberpraline und winterlichem Apfel

Mit dem zauberhaft fluffigen französischen Brot, welches karamellisiert wird, haben wir eine ausgezeichnete Basis für die Raffinierte Leberpraline und die kandierten Äpfel, die das Ganze mit Ihrer Süß-sauren Note abrunden.

— 3.2 —

Waldpilzessenz auf Hüttenkäse confierten Tomaten gegossen

Der Jahreszeit verdankend bieten wir im Zwischengang etwas Wärme mit einer Essenz aus Waldpilzen hergestellt, abgeschmecktem Hüttenkäse und den auf niedriger Temperatur confierten Tomaten. Eingegossen wird am Platz.

— 3.3 —

Geschmorte Shortrib vom US-Beef auf geröstetem Selleriepüree und Fondant Kartoffel

Im Hauptgang kommen alle auf Ihre Kosten. Mit dem echten Geschmack jeder einzelnen Zutat überzeugen die Lebensmittel und Kochtechniken für sich selbst.

— 3.4 —

Gebackene Birnen-Tarte mit kandierter Walnuss und Traube

Ein Süßer Abschluss darf nicht fehlen, um das Erlebnis abzurunden, so reichen Wir eine gebackene und glasierte Birnen-Tarte mit kandierten Walnüssen und frischen Trauben.



Unsere
Vegetarischen
**GÄNGE-
MENÜS**

MENÜ 4

— 4.1 —

Blumenkohl mit Kirschen und Meerrettich

Der süßsauer eingelegte und frisch gehobelte Blumenkohl wird mit eingekochten Kirschen, Sahne-Meerrettich und frischen Kräutern garniert.

— 4.2 —

Pilzschaumsüppchen mit Knobi-Croutons

Die vielfaltigen Geschmäcker verschiedenster Pilzsorten werden mit einem kräftigen Fond ausgekocht mit Sahne verfeinert und mit Knoblauch-Croutons garniert.

— 4.3 —

Auberginen Steak mit Thymianziegenkäse, Parmesan und Veganer Jus

Gewusst wie, macht man die längs aufgeschnittene Aubergine zu einem knusprigen Highlight dieses Veggie Hauptgang. In Kombination mit einer rein pflanzlichen Jus unvergesslich.

— 4.4 —

Schoko-Kuppel auf Beeren Ragout

Der süße Abschluss bietet eine Schokoladen Halbkugel mit Überraschungskern auf einem süßsauer eingekochten Beerenragout.

MENÜ 5

— 5.1 —

Brioche mit HappyLiver (Leberpraline aus Pflanzlichen Mitteln) und winterlichem Apfel

Mit dem zauberhaft fluffigen französischen Brot, welches karamellisiert wird, haben wir eine ausgezeichnete Basis für die Raffinierte Leberpraline und die kandierten Äpfel, die das Ganze mit Ihrer Süß-sauren Note abrunden.

— 5.2 —

Waldpilzessenz auf Hüttenkäse confierten Tomaten gegossen

Der Jahreszeit verdankend bieten wir im Zwischengang etwas Wärme mit einer Essenz aus Waldpilzen hergestellt, abgeschmecktem Hüttenkäse und den auf niedriger Temperatur confierten Tomaten. Eingegossen wird am Platz.

— 5.3 —

Geschmorter Portobello auf geröstetem Selleriepüree und Fondant Kartoffel

Im Hauptgang kommen alle auf Ihre Kosten. Mit dem echten Geschmack jeder einzelnen Zutat überzeugen die Lebensmittel und Kochtechniken für sich selbst.

— 5.4 —

Gebackene Birnen-Tarte mit kandierter Walnuss und Traube

Ein Süßer Abschluss darf nicht fehlen, um das Erlebnis abzurunden, so reichen Wir eine gebackene und glasierte Birnen-Tarte mit kandierten Walnüssen und frischen Trauben.

MENÜ 6

6.1

Gratinierter Chavroux Ziegenkäse mit Quitte und Frisée

Der herrlich intensive Geschmack vom Ziegenkäse kommt mit der herben Note vom gelben Frisee und der fruchtigen Quitte erst richtig zum tragen.

6.2

Lauchcreme Suppe mit Lauchstroh

Die Jahreszeit fordert gerade zu einen herrlich samtigen warmen Zwischengang. Mit Lauch in verschiedenen Texturen auch als Klassiker ein Erlebnis.

6.3

Kürbisrisotto mit Trüffel Pecorino und Frittierter Rucola

Die Seele Italiens in einem leuchtenden Orange vom Hokkaido gefärbt, garniert mit edlem Trüffelpecorino und frittiertem Rucola ein cremiger Genuss zum Hauptgang.

6.4

Zimt Parfait mit Pistazien-Crumble

Süß und salzig ging schon immer gut einher, so wie auch in dieser Kombination aus einem Semi Fredo und einem herrlich krümeligen Pistazien-Crumble.



ZUSATZ- RÄUME

ZUSATZ RÄUME

(Sätze gelten nur tagsüber bis 17:30 Uhr)

7. OG (Mindestteilnehmerzahl 10)

Palamentarisch (20 Personen)

auf Anfrage

Reihe ohne Tisch (30 Personen)

auf Anfrage

zzgl. Technik & Umbaupauschale

auf Anfrage

8. OG (Mindestteilnehmerzahl 10)

U-Form (bis 16 Personen)

auf Anfrage

Palamentarisch (bis 30 Personen)

auf Anfrage

Reihe ohne Tisch (bis zu 50 Personen)

auf Anfrage

zzgl. Technik & Umbaupauschale

auf Anfrage



Möchten Sie vegetarisch speisen oder sind Sie gegen bestimmte Nahrungsmittel allergisch, so teilen Sie uns das bitte bei der Kartenbestellung im Bemerkungsfeld mit. Sonderbestellungen am Veranstaltungsabend können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Mögliche Änderungen des Menüs müssen wir uns vorbehalten.

**Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt. ggf. zzgl. Versandkosten.
Alle Rechte, Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.*

Frauenbad Heidelberg
Bergheimer Str. 45
69115 Heidelberg

Telefon: +49 (0) 6221- 651 5038
eMail: booking@frauenbad-heidelberg.de
www.frauenbad-heidelberg.de