



Bankettmappe

Willkommen im "Gute Laune Haus" Baden-Baden

Ob in unserer Wirtsstube, der Kaminstube, Sommergarten oder unserem Balkon.

Lassen Sie sich von uns eine Zeitlang, in einer entspannten Atmosphäre, mitten in einer gewachsenen historischen Umgebung entführen.

Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für wunderschöne Feiern, wie Geburtstage, Taufen oder Hochzeiten. Auch für erfolgreiche geschäftliche Veranstaltungen wie Jubiläum oder Weihnachtsfeiern erwartet Sie ein professionelles Umfeld.

Gerne übernehmen wir für Sie die komplette Organisation Ihrer Feierlichkeit oder Veranstaltung, wie Dekoration, Unterhaltungsprogramm und Ablauforganisation.

Ganz getreu dem Motto.....

Versuchungen sollte man nachkommen! Wer weiß, ob sie wiederkommen.

Auf eine gute Zeit im Wirtshaus Molkenkur – wir freuen uns auf Sie!

Ihr Jörg Hamann und das ganze Molkenkurteam.



DEIN WIRTSHAUS

Unsere Räumlichkeiten in der Molkenkur

Kaminstube mit offenem Grill

Personenzahl max. 80 Gäste

Wirtsstube

Personenzahl max. 70 Gäste

Komplettes Wirtshaus

Personenzahl max. 150 Gäste

Balkon

Personenzahl max. 20 Gäste

Sommergarten

Personenzahl max. 150 Gäste



DEIN WIRTSHAUS

Wissenswertes von A – Z für eine gelungene Veranstaltung

Absprache

- Um für Sie als Gastgeber und als Veranstalter eine optimale Vorbereitung zu gewährleisten, bitten wir Sie, sich rechtzeitig mit uns in Verbindung zu setzen um die persönlichen Details zu besprechen.

Dekoration

Die Dekoration können Sie selbstverständlich selbst mitbringen und gestalten. Wir stehen Ihnen dabei mit Rat und Tat zur Seite.

- Tischwäsche, Servietten sind im Menüpreis enthalten
- Festliche Spitzkerzen oder Stumpenkerzen werden nach Aufwand berechnet
- Spezielle Tischdekorationen berechnen wir Ihnen nach Aufwand
- Blumenschmuck stellen wir selbst her oder geben Sie bei unserem Florist in Auftrag. Der Blumenschmuck wird nach Aufwand berechnet

Gästezahl

- Bitte teilen Sie uns spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl mit. Bei der Menübereitstellung und der Menüberechnung wird diese genannte Zahl zugrunde gelegt.

Kaffee und Kuchen

- Dürfen Sie selbst mitbringen. Wir berechnen für ein Kuchengedeck € 2,50 pro Person
- Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Speisen

Kinder

- Kinder die nicht am Menü teilnehmen, können individuell aus unserer Karte wählen



DEIN WIRTSHAUS

Menü

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü mit unserer professionellen Hilfe zusammen!

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Menü- oder Büfettvorschläge. Selbstverständlich kochen wir für Sie ausgefallene Menüwünsche.

Menükarten

- Standardmenükarten in der Serviette mit eingelegt – kostenfrei
- Menükarten DIN A5 mit Pergamentblätter - € 3,50 pro Stück
- Sämtliche Karten die nicht bei uns im Programm sind berechnen wir Ihnen nach Aufwand

Nachtzuschläge

- pro angefangene Stunde ab 0:00 Uhr bis 3.00 Uhr pro Servicekraft € 30,00

Probeessen

- Gerne können Sie einzelne Gerichte Ihres Festmenüs nach Absprache vorab verkosten. Wir berechnen Ihnen dafür die regulären a la carte Preise

Zahlungsziel

- Innerhalb 7 Tage ohne Abzug nach Rechnungserhalt

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste
und sichern Ihnen in jeder Hinsicht unseren besten Molkenkur-Service zu.

Ihre Gastgeber
Jörg Hamann und das Molkenkur-Team



Zum Stehempfang oder als Amuse bouche

Crostini mit Tatar von sonnengereiften Tomaten und Sardellen	€ 3,00
Lachstatar mit Crostini und Senf-Dill-Dip	€ 4,00
In Kräuterbutter sautierte Champignonköpfe	€ 3,50
Fetawürfel mariniert mit Chili und fruchtigem Olivenöl	€ 3,50
Gebackene Hühnchenbrustspieße mit Honig-Senf-Dip	€ 4,00
Spießchen mit gebratener Geflügelleber und altem Balsamico	€ 4,00
Fleischbällchen in fruchtig – scharfem Tomatendip	€ 3,50
Serano Schinken mit Oliven	€ 3,50
Riesengarnele gebacken im Tempurateig mit süßem Chili Dip	€ 4,50
Fruchtiger Käsespieß mit Rabiola-Käse	€ 3,50
Cristinis mit würzigem Parmaschinken	€ 3,50
Crêpe mit Rucola, Meerrettich und Parmaschinken	€ 3,50
Crêpe mit Rucola, Senf-Dill-Dip und hausgebeizter Lachs	€ 3,50
Quiche „Mediterran“	€ 3,50
Vitello tonnato mit gerösteten Kapern	€ 4,00

Alle Preise verstehen sich pro Stück inkl. 19 % MwSt. | Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte



DEIN WIRTSHAUS

Menüvorschläge

Nachfolgend haben wir einige Menüvorschläge für Sie zusammengestellt. Dies sind jedoch lediglich Vorschläge, die Sie auch anders zusammenstellen können.

Gerne nehmen wir uns Zeit, Sie zu beraten und mit Ihnen das Menü gemeinsam zu kreieren.

Hochzeitsmenü

Lachstatar an Limettenschmand, mit Salatbouquet

Hochzeitsuppe mit Grießklößchen, Maultaschen, Markklößchen

Kalbfilet am Stück gebraten mit gekräuterten Pfifferlingen, dazu feines Marktgemüse und hausgemachte Schupfnudeln

Unsere Dessertvariation

Crème Brûlée | Nougatmousse | hausgemachtes Sorbet

Menüpreis pro Person 59,50 €

Leichtes Frühlingmenü

Kräutersalat mit Basilikum und frischen marinierten Erdbeeren

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

Gefüllte Maispoularde mit frischen Gartenkräutern auf pikantem Blattspinat und Thymiankartoffeln

Hausgemachtes Erdbeertiramisu

Menüpreis pro Person 42,50 €



DEIN WIRTSHAUS

Spargelmenü -saisonales Gericht-

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Grießnocken und Wurzelgemüwestreifen

Portion Badischer Stangenspargel mit Schwarzwälder Schinken,
Kochschinken, Neuen Kartoffeln, Flädle und Sauce-Hollandaise

Dessertvariation
Basilikumsorbet | Creme Brûlée | Erdbeersalat

Menüpreis pro Person 38,50 €

Spargelmenü II -saisonales Gericht-

Seeteufelmedaillons auf lauwarmen Linsensalat mit geschmolzenen
Basilikumtomaten

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Spargel, Sauce Hollandaise
mit Neuen Kartoffeln und Kräuterflädle

Erdbeertiramisu

Menüpreis pro Person 49,50 €



DEIN WIRTSHAUS

Sommerliches Menü -saisonales Gericht-

Tagliolini mit frischem Sommertrüffel und Pinienkernen

Tafelspitzbrühe mit Flädle und frischen Gartenkräutern

Basilikumsorbet

Kalbstafelspitz rosé mit gekräuterten Pfifferlingen, glasiertem Gemüse,
Kartoffelkrusteln und Spätzle

Sorbetvariation umlegt mit frischen Beeren

Menüpreis pro Person € 59,50

Herbstliches Menü -saisonales Gericht-

Linsensalat mit gebratenen Garnelen und geschmolzenen Basilikumtomaten

Kürbiskremsuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Basilikumsorbet

Rosa Kalbstafelspitz an Calvadosauce mit Schmoräpfelchen,
Balsamicoschalotten, Schupfnudeln und Spätzle

Gebackene Apfelküchle im Bierteig mit Vanilleeis

Menüpreis pro Person € 56,50



DEIN WIRTSHAUS

Menüpreis pro Person € 56,50

Winterliches Menü -saisonales Gericht-

Geflügelleberparfait an Feldsalatbouquet mit Apfelchutney und Brioche

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Cappuccinoschaum

Rinderfilet am Stück gebraten an Portwein-Thymianjus auf mediterranem Gemüse und Kartoffelkrusteln

Orangenparfait im Baumkuchenmantel mit roten Beeren

Menüpreis pro Person € 59,50

Kleines Menü

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Kracherle

Ochsenbäckchen an Portweinjus, glasiertem Gemüse und hausgemachten Schupfnudeln

Bayrische Creme mit Früchten der Saison

Menüpreis pro Person € 36,50



DEIN WIRTSHAUS

Weitere Menüs

Menü I

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Grießnocken und frischen Gartenkräutern

Geschmorte Kalbsbäckchen mit glasiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle/Schupfnudeln

Sorbetvariation mit frischen Beeren

Menüpreis pro Person 39,50 €

Menü II

Lachstatar an Salatbouquet mit Reibekuchen

Bavette vom US-Beef an Portwein-Thymianjus auf mediterranem Röstgemüse und Kräuterkartoffeln

Lauwarmes Schokotörtchen mit Roten Beeren und Vanilleeis

Menüpreis pro Person 49,50 €

Menü III

Kleiner Feldsalat an Himbeerdressing mit gebutterten Kracherle

Kalbsrücken am Stück gebraten an Madeira-Thymianjus mit glasiertem Gemüse und Kartoffelkrusteln

Gebackene Grießnocken auf Beeren der Saison mit Vanilleeis



DEIN WIRTSHAUS

Menüpreis pro Person 42,50 €

Menü IV

Feldsalat an Himbeerdressing mit gebackenen Hühnchenspießen

Schweinelenochen im Speckmantel gefüllt mit getrockneten Tomaten auf mediterranem Gemüse mit Thymiankartoffeln

Joghurttörtchen mit frischen Beeren

Menüpreis pro Person 39,50 €

Menü V

Tagliolini an Trüffelsößchen mit Parmesan und gebratener Garnele

Roastbeef am Stück gebraten auf Bohnengemüse mit Sauce Bernaise und Kartoffelgratin

Dessertvariation

Crème Brûlée | Sorbet | Mousse au chocolate

Menüpreis pro Person 49,50 €

Menü VI

Kürbiskremsüppchen mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Hirschbraten mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und Speckrosenkohl

Sorbetvariation mit Roten Beeren



DEIN WIRTSHAUS

Menüpreis pro Person 39,50 €

Mediterraner Büfettvorschlag

Vorspeisenbüfett

Vitello tonnato

Gegrilltes und eingelegtes Antipasti Gemüse:
Zucchini, Champignon, Auberginen, Paprika, Fenchel

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Hausgebeitzter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dip

Rindertatar

Gebackene Hühnchenspieße mit Honig-Dip

Kräutersalat an Limettendressing mit Mango

Roastbeef und Lammkrone am Stück gebraten

Meersalzkartoffeln, Kartoffelgratin

Speckböhnche, Mediterranes Gemüse

Sauce Bernaise

Rosamarin-Portwein-Jus

Dessert nach Saison

Menüpreis pro Person € 59,50

Weitere mögliche Hauptgänge

Zanderfilet auf mediterranen Blattspinat mit Kartoffelpüree

Lachsfilet auf Ratatouillegemüse mit Kräuterkartoffeln und Basilikumpesto

Rehulasch mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und hausgemachten Spätzle

Rehkeule rosé an Preiselbeersößchen mit glasiertem Gemüse und Schupfnudeln

Steinpilzravioli an Nussbutter mit Tomaten, Pinienkerne, Parmesan und Rucola



AGB – Bakinity

1.

Geltung

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Bakinity GmbH, Quettigstraße 19, 76530 Baden-Baden

2. Preise

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Vertragsbeginn, behält sich die Kraft Gaststätten GmbH das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen, soweit dies für den Vertragspartner zumutbar ist. Grundlage einer solchen Preisänderung können Umstände sein, die bei Nichtanpassung zu einer Gewinnschmälerung bei der Bakinity GmbH führen würden (insbesondere Steigerung des Verbraucherindexes, Steigerung der Produktions- und Personalkosten, Steigerung der Einkaufspreise).

3. Auftragsannahme

Die Angebote der Bakinity GmbH sind freibleibend, bis sie vom Auftraggeber angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch die Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt.

4. Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, Palais Gagarin GmbH & Co. KG die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, zusätzlichem Material werden gesondert berechnet.

5. Zahlung

Der verbleibende Restbetrag ist sofort nach Rechnungserhalt fällig. Im Falle des Zahlungsverzuges werden Verzugszinsen erhoben.

6. Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen

Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber vor der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers, oder ihm zurechenbares Verschulden, insbesondere seiner Angestellten oder Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Kosten der Reparatur in Rechnung gestellt.

7. Kündigung

Eine Kündigung ist nur aus wichtigem Grund möglich.

8. Haftung

Die Bakinity GmbH haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Auftraggebers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzung, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind. Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der Bakinity GmbH für von ihr eingesetzten Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungshilfen und gesetzlichen Vertretern.



DEIN WIRTSHAUS

9. Veröffentlichungsrecht

Der Auftraggeber erklärt sich gegenüber dem Auftragnehmer ausdrücklich damit einverstanden, dass dieser mit der Veranstaltung werben und diese insbesondere als Referenzveranstaltung in allen Medien unentgeltlich und uneingeschränkt verwalten darf (z.B. Presse, Internet, Wirtshaus, Newsletter, etc.), einschließlich der Veröffentlichung von Fotos, wobei der Auftragnehmer hierbei das Persönlichkeitsrecht und das Recht Dritter am eigenen Bild zu beachten hat.

10. Gerichtsgegenstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Baden-Baden, sofern der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich rechtliches Sondervermögen ist.

11. Schriftform

Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für die Abbedingung der Schriftform. Mündliche Nebenabreden werden nicht getroffen. Das Schriftformerfordernis gilt nicht für mündliche Zusatzbestellungen während der Veranstaltung.

12. Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen nicht wirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt. Die Vertragsparteien verpflichten sich, unverzüglich eine Regelung herbeizuführen, die dem wirtschaftlich gewollten Zweck der unwirksamen bzw. undurchführbaren Regelung möglichst nahekommt. Gleiches gilt für etwaige Lücken in diesem Vertrag. Mit der Unterschrift bestätigt der Auftraggeber, dass er diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und verstanden hat und als Vertragsbestandteil anerkennt.

Baden-Baden, 01. Februar 2021

Jörg Hamann
Betriebsleiter

Wirtshaus Molkenkur
Bakinity GmbH
Quettigstraße 19
76530 Baden-Baden
info@mollkenkur-baden-baden.de
www.molkenkur-baden-baden.de