



Clubhaus - Gaststätte „zum Elfer“

Bankett Karte für besondere Anlässe

Kulinarische Vorschläge

- Immer beste Aussichten auf
 - marktfrische Menüs
 - gemütliches Beisammensein
 - ein gelungenes Familienfest
 - eine einmalige Hochzeit
- ... ein Vereins- oder Firmenessen bzw. Fest
- ...einen gelungenen Kaffeemittag
- ... einen schönen Platz auf der Terrasse

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Waltraut Torreiter und das „zum Elfer“- Team

Clubhaus - Gaststätte „zum Elfer“

Friedingerstrasse 24

D- 78224 Singen

Tel. +49 (0)7731 793666

E-Mail: info@clubhaus-fcsingen.de

www.clubhaus-fcsingen.de

**Vorbeikommen Wohlfühlen und vom besten Genießen
ob Jung und Alt alle gemeinsam**

Liebe Gäste

Menü-Besprechungen:

Wir bitten Sie mit uns einen Termin auszumachen, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.

Genießen Sie bei uns die Frische der Lebensmittel, die bei uns verarbeitet werden, welche aus dem näheren Umland kommen. Wir möchten die Landwirtschaft in unserer Heimat unterstützen.

Wir freuen uns wenn Sie sich von uns inspirieren lassen und wir mit unserem Team den Rahmen Ihrer Veranstaltung mitgestalten können.

Für Ihren Anlass bieten wir verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

Clubhaussaal	Platz für max. 90 Personen
Kleiner Nebenraum	Platz für max. 35 Personen
Gastraum	Platz für max. 40 Personen
Terrasse schirmüberdacht	Platz für max. 85 Personen

Für Veranstaltungen sind Sperrzeitverkürzungen möglich, diese werden dann gesondert verrechnet.

Bestellung: Bankett Vorschläge gelten ab 20 Personen.

Auf Wunsch schreiben wir Ihnen eine Menükarte.

Wir bieten Ihnen unsere Speisen in Buffetform an.

Unsere Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag: 16.00 Uhr - 24.00 Uhr

Freitag: 16.00 Uhr - 01.00 Uhr, Samstag: 11.00 Uhr - 01.00 Uhr

Sonntag: 09:30 Uhr - 01.00 Uhr

Für Events gerne nach Vereinbarung.

Kaffee und Kuchen:

Buffet ab 20 Pers. im Nebenzimmer oder Saal oder Terrasse.

Mit einer extra für Sie platzierten Kaffeemaschine zum selbst entnehmen.

Kuchen nach Wahl:

Torten

Gedeckter Kuchen verschiedener Arten

Hausgemachte Blechkuchen versch. Arten

Portion Sahne

Sollten Sie eigenen Kuchen bringen wollen, erheben wir 2,00 € pro Gedeck.

Apero:

1 Glas Sekt oder Sekt Orange

der Hausmarke Geldermann Superb

1 Glas Aperol Spritz

1 Glas Hugo

Kalte Speisen:

Bauernschnitten:

Belegtes Bauernbrot mit Butter, Käse, Wurst, Schinken oder Speck belegt und bunt garniert

Wurstsalat

Verschiedene Sorten Wurstsalat, Käsesalat und Rindfleischsalat sowie 5 verschiedene Sorten Gemüsesalat

dazu reichen wir frisches Bauernbrot

Käse Variationen:

Verschiedene feinen Sorten Käse reichlich garniert mit Früchten und Nüssen sowie mit Butter und Quittengelee

dazu reichen wir frisches Bauernbrot

Vorspeisen:

Als Tellergericht

Rote Beete Carpaccio mit Salat garniert

Salat

Verschiedenen Salate der Saison dazu reichen wir 2 verschiedene Dressings und Bauernbrot

Bauern Schmaus:

Wurst, Schinken und Käse Buffet mit allem was der Bauernmarkt hergibt
Schwarz-,Brat- und Fleischwurst, Schinken, Speck, Emmentaler und Bergkäse
reichlich garniert, mit Bauernbrot

Antipasti Italien:

Mariniertes Gemüse mit Oliven und Melone sowie Salami , Käse, Proschutta
und Tiroler Speck reichhaltig garniert, mit Italienischem Brot

Suppen und Eintöpfe:

Klare Rinder Bouillon wahlweise mit Nudeln, Grießklöße, Flädle oder
Backerbsen

Gebundene Suppen Kürbis, Brokkoli, Spargel , Tomaten oder
Bärlauch je nach Saison

Gemüseintopf mit Grießklößen (vegetarisch)

* nicht vegetarisch mit kleine Miniwürstchen

Gaisburger Marsch Gemüseintopf mit
Rindfleisch und Spätzle dazu Bauernbrot

Hauptspeisen:

Das besondere Huhn:

Großes Hähnchen auf der Bierdose gegart mit Wurzelgemüse und hausgemachten Pommes Frites

halbes gegrilltes Hähnchen mit hausgemachten Pommes Frites und einen kleinen Salatteller

Gegarter Bauernschinken mit badischem Kartoffelsalat und frischem Bauernbrot

Vegetarische Gemüse- Lasagne mit Salatbuffet

Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersoße mit Bayrisch Kraut und Laugenbrezelknödel

Halbe gegrillte Schweinshaxe mit badischem Kartoffelsalat und Krautsalat sowie Bauernbrot

Gemischter Schmorbraten vom Kalb und Schwein mit Spätzle und hausgemachten Pommes Frites und dreierlei Gemüse der Saison

Italienisches Nudelbuffet mit Tomaten und Käse Sahne-Soße und Salatbuffet Vegetarisch

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein mit hausgemachten Pommes Frites und kleinem Salatteller

Schnitzel "Wiener Art" aus Putenfleisch mit hausgemachten Pommes Frites und kleinem Salatteller

Original Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch mit hausgemachten Pommes Frites und kleinem Salatteller

Züricher Geschnitzeltes vom Schwein oder Pute mit Champignons an Sahnesoße mit Butterspätzle und Gartengemüse

Züricher Geschnitzeltes vom Kalb mit Champignons an Sahnesoße mit Butterspätzle und Gartengemüse

Dessert:

Brüsseler Waffeln mit Kirschen und Sahne

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Bayrisch Creme mit Sahne / ohne Sahne

Quarkcreme „Orange“ mit Biskuit und Sahne

Frischer Fruchtsalat mit Sahne

Tiramisu mit Himbeeren und Schokolade ohne Ei

Rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne

Dessertbuffet mit verschiedenen Desserts

Nach Absprache

Menü Vorschläge:

Menü 1

Tomaten Suppe mit Croutons und Mozzarella

Gegrilltes halbes Hähnchen mit hausgemachten Pommes Frites und Beilagensalat

Rote Grütze mit Vanillesoße

Menü 2

Marktfrische Gemüsesuppe

Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Frischkäse

Dazu reichen wir hausgemachte Pommes Frites und ein bunter Salat

Frischer Fruchtsalat mit/ohne Sahne

Menü 3

Rinderkraftbrühe mit Grießklöße

Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersoße mit

Laugenbrezelknödel und Bayrischem Kraut

Bayrisch Creme mit/ohne Sahne

Menü 4

Badische Flädlesuppe

Schnitzel Wiener Art vom Schwein oder der Pute

mit hausgemachten Pommes Frites und Beilagensalat der Saison

Frischer Fruchtsalat mit Sahne

Menü 5

Schwäbische Hochzeitssuppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle, Minimaultaschen, Grießklöße, Fleischklöße

Züricher Geschnetzeltes vom Schwein oder der Pute mit Champignons an Sahnesoße
mit Kartoffelgratin und Spätzle sowie frischem Marktgemüse

Quarkcreme mit Orangen und Biskuit

Menü 6 vegetarisch

Italienisches Vorspeisenbuffet mit allem was das Herz begehrt aus Italien

Nudelbuffet mit Tomaten- und Käse-Sahne Soße und Gemüselasagne

Tiramisu mit Himbeeren und Schokolade ohne Ei

Menü 7

Feldsalat mit warmen Speckdressing oder Knackfrischer Sommersalat mit Croutons

Glasierter Kalbsbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Dessert Buffet mit verschiedenen Variationen von Süßspeisen

Menü 8

Rote Beete Carpaccio mit Salat garniert

Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachten Pommes Frites und feinen Speckbohnen

Dessertbuffet mit verschiedenen Variationen von Süßspeisen

Wenn Sie einen besonderen Wein wünschen, werden wir für Sie auch aktiv, denn Ihr Fest soll auch in schönster Erinnerung bleiben.

Für ganz besondere Anlässe stellen wir Ihnen auch nach Ihren Wünschen ein Menü zusammen und übersenden Ihnen dann den Kostenvoranschlag.

Dekoration:

Eine festliche Blumendekoration gibt Ihrem Anlass eine besondere Note. Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich oder vermitteln Ihnen einen Floristen eines in der Nähe befindlichen Fachgeschäfts.

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Unsere Vorbereitungen werden auf die von Ihnen gemeldete Personenzahl ausgeführt. Es besteht kein Anspruch auf Reduktion für nicht angereiste Gäste und auf bereits vorbereitete und nicht konsumierte Speisen und Getränke. Bei Personenzahlen über 30 Personen wird eine Vorkasse von 50% des bestellten Menüs erhoben. Die Vorkasse ist bei Reservierung fällig. Bei einer kurzfristiger Stornierung (1 Woche vor der Veranstaltung) ist eine Stornogebühr von 20% fällig. Bevorzugt wird Barzahlung.