



WINTERBUFFETS 2018

Liebe Gäste,

der Winter und die Weihnachtszeit rücken näher. Die kuschelige Jahreszeit beginnt. Zeit, um mit Freunden, Kunden und Kollegen das Jahr gemeinsam zu verabschieden und sich einzustimmen auf die kommenden Feiertage.

Bei Felix Bowling haben Sie viele Möglichkeiten Ihren Tag oder Abend zu gestalten. Unseren kulinarischen Beitrag dazu halten Sie in den Händen. Passende Buffet- und Menüvorschläge für den Winter und damit ein paar Ideen, wie wir Sie kulinarisch in der kalten Jahreszeit verwöhnen.

Zusätzlich zu den angebotenen Buffets können Sie unsere After Work-Bowlingpauschale buchen. Zu einem Aufpreis von 9,00 Euro/Person erhalten Sie neben dem Buffet 2 Stunden Bowlingspaß inkl. Leihschuhen.

Freitags und samstags ab 19:00 Uhr gilt diese Pauschale nicht. In dieser Zeit werden die Bahnen zum regulären Stundenpreis von 30,00 Euro bzw. 32,00 Euro/Bahn und Stunde abgerechnet. Leihschuhe erhalten sie in dieser Zeit zu 2,00 Euro pro Person.

Gerne beraten wir Sie hierzu auch in einem persönlichen Gespräch.

Und nun viel Spaß beim Lesen

Ihr Felix Bowling-Team



Unsere Empfehlung zum Empfang

Aperitif

Weihnachtssecco

Winzer-Secco (L) mit hausgemachten Glühweinsirup

5,90 € / Person

Dazu empfehlen wir

Winter-Crostini

Geräucherte Putenbrust / Orangen-Schmand (1/3/8/A/G)

Berglufschinken / Birne (1/3/A/H/G/J)

Rosa Roastbeef / Klassische Remoulade (1/4/A/C/I)

2 Stück 4,80 € / Person



~Winterbuffet 1~

Rustikales Bauernbrot (A/H) / Körnerbrot (A/H) / Aprikosen-Rosmarin Frischkäse (9,G)
Hausgebeizter Weihnachtsschlach (D) / lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat
Knackige Salatherzen / Kracherle / Kräuterdressing (A/C/I/J)
Carpaccio vom Tafelspitz / Rote Beete / Meerrettich-Dressing (3/C/G/I/J)



Wildschweinbraten / Preiselbeerjus (A/I) / gebratener Blumenkohl /
Karotten / Schupfnudeln
Filet vom Steinbeißer (D) / Vanille / Mango / Fenchel / Spaghettini (A/C)
(Steinbeißer: Kommt aus dem Nordatlantik / Frisst gerne Muscheln bzw. knackt diese auf, daher der Name)
Vegetarisches Pilzragout (A/G) / Ofenrösti



Schokoladen-Cheesecake (A/C/F/G/H)
Zimt- Pannacotta / Apfel / Streusel (2/C/G)

35,00 € / Person
ab 20 Personen

~ Winterbuffet 2~

Rustikales Bauernbrot (A/H) / Körnerbrot (A/H) / Winter-Frischkäse (G)
Geräucherter Lachs / Apfel-Meerrettich- Salat (3/C/G/I/J)
Hausgemachtes Winter- Grillgemüse
Fenchelsalami / Bergluftschinken / Büffelmozzarella /
Datteltomaten / hausgemachtes Pesto



Rinderbäckchen vom Weiderind /
Wurzelgemüse (G) / Portwein-Schalottensauce (C/G/I) / Kartoffelgratin (G)
Karamellisiertes Lachsfilet / Meersalz „Fleur de Sel“ /
Buttergemüse (G) / Zitronenreis
Ziegenkäse (G) / Paprika-Pflaumen-Ragout (A) / Kartoffelgnocchis (A/C)



Wintertiramisu / Nüsse / Lebkuchen (G/H)
Schokoladenmousse / Rotweibirne / Vanillecreme (2/9/C/G/L)

38,50 € / Person
ab 20 Personen



**~ Gänse Spezial im November & Dezember
ab 4 Personen~**

(Serviert am Tisch)

Feldsalat / Kartoffelrahmdressing / Speckstreifen / Croutons / Baguette



Gänsebrust & Keule

Kräftige Gänsesauce / Apfelrotkraut / Maronen /
Kartoffelklöße / Serviettenknödel



Trollinger Birne / Zimtmouße

34,00 € / Person

ab 4 Personen bis 20 Personen Platten am Tisch

ab 20 Personen Gänsehauptgang als Buffet



Bitte beachten Sie unsere Buchungsbedingungen für Veranstaltungen:

Unsere Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt. und Personal. Die Veranstaltung kann bis 20 Tage vor Termin kostenfrei storniert werden. Bei Stornierung bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird eine Stornogebühr in Höhe von 25 % des Auftrages fällig.

Die Personenzahl kann bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn in einer Größenordnung von 20 % reduziert werden. Danach können wir keine kostenfreie Stornierung/Reduzierung mehr vornehmen.

Änderungen einzelner Buffetkomponenten aufgrund saisonaler Verfügbarkeit möglich.

Zusatzstoffe & Allergene

Liebe Gäste,

es ist uns sehr wichtig und gesetzlich vorgeschrieben Sie über die Allergene und Zusatzstoffe zu informieren. Wir kochen mit frischen Lebensmitteln und nutzen viele Produkte die wir selber herstellen wie unsere Grundsaucen, Salatdressings etc. Wir können daher auch auf Allergien und wirkliche ärztlich festgestellte Unverträglichkeiten reagieren wenn wir dieses im Vorfeld wissen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Wir kennzeichnen alle Speisen / Buffets mit den untenstehenden Zahlen und Buchstaben.

Für Fragen stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung.

Ihr Felix Küchenteam

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst

Allergene:

- A) Glutenhaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenobst(Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Auster)