

HOTEL GASTHAUS KNEITINGER

Alter Schlachthof



Alter Schlachthof

Am alten Schlachthof 9

93055 Regensburg

Tel. 0941 4637770

www.hotel-schlachthof-regensburg.de

reservierung@schlachthof-regensburg.de

Feiern in Regensburg

Nachhaltigkeit

Regionalität

Frische

Professionalität

Ehrlichkeit

präsentiert vom Restaurant

Alter Schlachthof

Bankettmappe 2022

25 Jahre Erfahrung in Event- und Cateringgastonomie machen uns zu Ihrem verlässlichen Partner.

Von morgens bis abends haben wir immer die passende Lösung für Ihre kulinarische Begleitung.

Für eine Reservierung oder Terminvereinbarungen setzen Sie sich bitte mit unserer Bankettabteilung, Frau Juliette Riemhofer, in Verbindung.

Telefon: 0151-64959020

Email: riemhofer-catering@t-online.de

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Sofie-Stüberl: 36 Personen
Johann-Stub'n: 36 Personen



CATERING

Gern servieren wir Ihnen unser Speisen und Getränke an einem Ort Ihrer Wahl. Ob mit oder ohne Service.

GEDECK

weiße Tischdecken & weiße Stoffmundserviette pro Person € 3,50

HIER SPIELT DIE MUSIK

Pianospiele zu € 150,00 pro Stunde

DJ zu € 1100,00 (5 Stunden Mindestspielzeit), Verlängerungsstunde á € 105,00 inkl. Licht und Tontechnik, kostenloses Vorgespräch, Kosten für An/Abfahrt, Tipps zur Musikwahl und zum Ablauf des Musikalischen Programms

BEGRÜSSEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINEM APERITIF

Sekt/Prosecco

Vino Frizzante "Miss Pearl", Montebelluna, italienischer Perlwein 0,75 l zu € 25,00 pro Flasche

„Leonie“-Winzersekt vom Weingut Hemer, Scheurebe trocken 0,75 l zu € 32,00 pro Flasche

Nagler Orangensaft 1 l zu € 10,50 pro Flasche

zum Mischen

Aperol, Cassis, Holunder 2 cl á € 2,00

Cocktails

Erdbeer- oder Himbeerbowle 0,3 l € 7,50

Sprizz € 7,50 (*Prosecco, Soda, Aperol*)

Hugo € 7,50 (*Sekt, Soda, Holunder, Minze*)



Alkoholfreie Cocktails

Erfrischung pur: Hugo light á € 6,50 (*alkoholfreier Cocktail mit Holunderblütensirup, Ginger Ale, Mineralwasser, frische Minze, Ingwer, Limette*)

Wasser

Tafelwasser 1 l € 5,90

Bier

Kneitinger Pils 0,3 l € 3,70

Hefe Weißbier hell 0,5 l € 4,90

Zur Weihnachtszeit

Bio-Glühwein Weingut Hemer, Reinhessen oder alkoholfreier Punsch zu € 3,90 pro Tasse

weitere Getränke laut Karte und Absprache



BAYRISCHE ANTIPASTI ZUM EMPFANG

-Obatzda mit Brezen-Chips á € 3,50

-Geräuchertes vom Strohschwein á € 3,50

-Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln á € 3,50

-Hausgemachte Bratwürstl mit Sauerkraut á € 3,50

-Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat á € 3,50

-kalter Braten mit frischem Radi á € 3,50

-gebackene Weißwurst & Händelmaier`s Hausmachersenf á € 3,50

-Gesunde Türmchen mit Kraftbrot verschieden gefüllt mit landfrischer Butter & Kräutern, Schinken-Frischkäsecreme, Käse-Paprikacreme, Lachs-Meerrettich-Creme á € 3,50

MINDESTABNAHME PRO STÜCK 10

zum Knabbern

Salzgebäck, Grissini, Nüsse am Tisch eingestellt pro Person € 2,50

Avocadocreme, Currycreme, Paprikacreme mit Gemüsesticks pro Person € 3,50



KAFFEE UND KUCHEN

Torten zu je € 85,00 (16 Stücke)

Agnes-Bernauer	Mohn-Amarena	Walnuss
Prinzregenten	Tegernseer	Schoko-Trüffel
Käse-Sahne	Erdbeer-Holunder	Limette
Himbeer-Weiße Schokolade		Heidelbeer
Sacher	Mango	Himbeer-Chrisp
Erdbeer	Mandarinen	Nuss

Kuchen- & Tortenschnitten vom Blech á € 3,90

Donauwelle, Erdbeerschnitte, Himbeerschnitte, Obstschnitte, Apfelstreuselschnitte, Zwetschgenstreuselschnitte, Kirschstreuselschnitte, Eierlikörschnitte, Heidelbeerschnitte, Zuppa Romana, Zitronenroulade, Marmorkuchen, Schoko-Banane

Hochzeitstorte

1 Etage € 170,00

2 Etagen € 330,00

3 Etagen € 480,00

dekoriert mit weißer Hülle, echten Blüten

Sahne

Schüssel Sahne frisch geschlagen zu je € 15,00

Kaffee und Tee

1 Kanne zu je € 23,00 (enthält 10 Tassen)

Tellergeld

Gern können Sie auch eine eigene Konditorei beauftragen.

In diesem Fall würde ein Tellergeld pro Person zu € 3,50 anfallen.

Wir weisen darauf hin, dass wir auf Grund der Hygieneverordnung keine selbst gebackenen Kuchen und Torten annehmen dürfen.



MENÜVORSCHLÄGE

vorweg am Tisch eingestellt

Butter, Kräutercreme und frisches Baguette € 3,50

Vorspeisen/ Suppen

„Bayrischer Antipasti-Teller“

mit Regensburger Wurstsalat, Wiener Schnitzel auf Kartoffelsalat,
Bratwürstl auf Kraut, Obazda mit Zwiebel, Roher Schinken
mit Essiggurke & Salat vom Weichser Radi € 13,90

Avocado-Tatar mit geräuchertem Wildlachs,
Zitrone & Koriander € 11,50

Rote-Beete Carpaccio, Kürbis-Chili-Ragout,
Kernöl, Feldsalat, geröstete Kerne & Nüsse (vegan) € 11,80

Knackige Blattsalate im Pfirsichdressing
mit Tomate, Gurke, Gemüsestreifen & Kräutercroutons
mit gebratenen Champignons € 9,90

Altbayrische Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln & Majoran € 4,90

„Festtagssuppe“

Kräftige Rindersuppe mit Leberspätzle, Brätstrudel & Gemüse € 5,80

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Curry & Orange (vegan) € 5,20

Hauptspeisen

Norwegischer Fjordlachs auf Weißweinschaum, Tagliatelle,
Paprika-Fenchel-Gemüse im Safransud

€ 24,50

Zanderfilet vom Grill auf Kürbis-Graupen-Risotto & Parmesan-Spinat € 16,90

Roastbeef aus Argentinien auf Thymianjuse, dazu
knackige Keniabohnen und hausgemachtes Kartoffelgratin € 26,00

„Schwabenpfanne“

Schweinefiletmedaillons vom Grill, Kässpätzle,
Rahmschwammerl, Speckbohnen € 15,90

Geschmorte Ochsenbacken

in Rotweinjus mit gegrilltem Gemüse & Kartoffelpüree

€ 20,50

Basmatireis mit gegrilltem Gemüse,
geräuchertem Tofu, Wasserkastanien, Sprossen, Chili, Sojasauce -vegan- € 15,50

Hausgemachte Spinatknödel in Gorgonzolasauce & frittierter Ruccola € 15,50

Dessert

„Schoko“

Mousse au chocolat, Crumbles & Früchte € 6,60

„Bieramisu“

Tiramisu mit Kneitinger Dunkel verfeinert € 6,60

Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeermark € 4,90

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Schlagsahne € 6,90

Dessertbuffet

ab 20 Personen

eine Mischung aus allem € 9,50

Diese Preise gelten ab einer Auswahl von 3 Gängen.

Für einen reibungslosen Ablauf ist es notwendig, sich auf eine Vor- und Nachspeise festzulegen und die Hauptgerichte auf zwei Gerichte zur Wahl zu beschränken.

Vielen Dank für Ihr Verständnis



SCHLACHTHOF SPEZIAL

Knackige Blattsalate im Pfirsichdressing mit Tomate, Gurke,
Gemüwestreifen & Kräutercroutons frisches Baguette

Altbayrische Kartoffelsuppe mit Zwiebeln & Majoran

„Festtagsteller“

(ab 10 Personen, auf Platten und in Schüsseln am Tisch eingestellt)

Schweinebraten, Putensteaks, gebratene Kalbsleber mit Apfelingeln, Dunkelbiersauce,
Schwammerl in Rahm, Sauerkraut, Reibeknödel, Semmelknödel & hausgemachte Spätzle

Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel geschwenkt,
mit frischer Sahne & Vanillerahmeis

1 Empfangsgetränk zum Empfang

(Tasse Glühwein/ Prosecco je nach Jahreszeit)

Mineralwasser, Hauswein rot oder weiß, Biere der Brauerei Kneiting, Saftschorle

1 Espresso oder Cappuccino nach dem Essen

Menükarten, dekorierte Tische je nach Jahreszeit

pro Person € 85,00 für einen Zeitraum von 4 Stunden

*Alle Getränke außerhalb der Pauschale werden a la carte
bestellt und separat in Rechnung gestellt.*

FÜR UNSERE GANZ JUNGEN GÄSTE

Pommes & Ketchup € 5,50

Spätzle & Soße € 5,50

Knödel & Soße € 5,50

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes & Ketchup € 8,50

Kinder unter 10 Jahren können vor Ort aus unserer Kinderkarte wählen.



BUFFETVORSCHLÄGE

„Bauern-Buffer“

Kaltes Buffet

Bayrischer Kartoffelsalat

Krautsalat mit Speck

Tomaten in Balsamico und Olivenöl

Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill

Knackige Blattsalate im „Pfirsich-Balsamico-Dressing“

Schwarzwälder Schinken mit Melone und Erdbeeren

Tafelspitzsülze mit Meerrettichmousse und Frankfurter Grüner Sauce

Kalter Braten vom Schwein, mit roten Zwiebeln & frischem Kren mariniert

Oberpfälzer Forellenfilets zart geräuchert, mit Zitrone & Dill-Honigsauce

Marinierter Schafskäse mit Oliven

Dazu servieren wir frische Landbutter, Bauernbrot und rösche Baguetteauswahl

Warmes Buffet

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle, Pfannkuchenstreifen, Gemüse und gehackten Kräutern

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

mit jungem Gartengemüse und Butterreis

Saftiger Schweinebraten mit Dunkelbiersauce,

Bayrisch Kraut und kleinen Reibeknödel

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

Dessertbuffet

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark

Obstsalat von frischen Früchten

Mousse au chocolat

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 36,00

BUFFET AB 20 PERSONEN MÖGLICH



„Bürger-Buffer“

Kaltes Buffet

Knackige Blattsalate mit „Senf-Dressing“

Shrimps-Cocktail mit Ananas & Chicoree

Vitello Tonnato vom Kalbfleisch

Parma-Schinken mit Netzmelonen

Mozzarella und Tomaten in Balsamico & Olivenöl mit Basilikum-Tapenade

Feldsalat mit Walnüssen und Speck dazu feines Kartoffel-Trüffel-Dressing

Schifferl's Baguette & Brote

Verschiedene Brotaufstriche (Schnittlauchcreme, Paprikacreme, Currycreme)

Warmes Buffet

Kürbiscremesuppe mit Kernöl & gerösteten Kernen

Rinderbraten vom Bio-Hof, Eierspätzle & Vanillekarotten

Ragout aus heimischen Fischen in Weißweinsauce & Langkornreis

Süßkartoffel-Gnocchi mit Kürbiskernen, Tomaten, Karotten und Kidneybohnen

Dessertbuffet

Schokoladenkuchen, knackige Walnüsse, Kakaoglasur

Joghurtschaum mit Beerenragout

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

Preis pro Person € 39,00

BUFFET AB 20 PERSONEN MÖGLICH



GETRÄNKEPAUSCHALEN

inkl. Kneitinger Biere vom Fass, Hauswein Weiß- & Rotwein, alkoholfreie Getränke

3-Stunden pro Person € 25,00

6-Stunden pro Person € 49,00

jede weitere Stunde € 8,00 pro Person

Alle Getränke außerhalb der Pauschale werden a la carte bestellt und separat in Rechnung gestellt.

WEINKARTE

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN

Weingut Hemer, Worms-Abenheim Grüner Silvaner, QbA, trocken Cuvée „Elisabeth“ 0,75 l € 25,00

Ein zarter, filigraner Silvaner, spritzig und frisch, mit einem Top-Preis-Leistungsverhältnis! Diese Cuvée ist exklusiv von unserem Chef zusammen mit Herrn Andreas Hemer für unser Haus kreiert worden.

Cuvée „Wein & Mehr“ Riesling „Butter, Brot, Brut“ 0,75 l € 26,00

Der beliebte und zeitlose Klassiker. Der echte Butter & Brot- Wein eben! Sauber mit rebsortentypischer Frische, raffinierter Eleganz und anregender Mineralität.

ITALIEN LOMBARDEI

Famiglia Olivini Lugana – DOC 0,75 l € 28,00

Kein „aufgehüschter“ Lugana, sondern modern und sauber vinifiziert. Regelrecht elegante Fruchtnote mit leicht floralem Einschlag. Dazu ein klar mineralischer Zug und gute Frische. Ein trinkfreudiger Weißwein, der den Namen „Lugana“ endlich mal wieder verdient.

FRANKREICH LANGUEDOC

Weingut Les Jamelles Chardonnay VdP d`O 0,75 l € 28,00

Frisch, fruchtig und rund, diese große Burgundersorte bringt auch in Südfrankreich einen charaktervollen Weisswein hervor. Mit Noten nach Birne und Walnuß, weißen Blütenaromen und mit einem reichhaltigen Abgang.

ROSE

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN

Weingut Hemer, Worms-Abenheim Portugieser Weissherbst, QbA, rosé, halbtrocken, Cuvée „Leopold“ 0,75 l € 25,00

Ein leichter, frischer Wein, quirlig, spritzig, mit feinen Aromen nach Kirsche & Himbeere, ausgewählt von Andreas.

ROTWEIN

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN Weingut Hemer, Worms-Abenheim Cuvée „Ludwig“ QbA, trocken 0,75 l € 25,00

Diese, von unserem Chefkoch und Herrn Andreas Hemer, sorgfältig abgestimmte Cuvée ausgesuchter Rotweine, Cabernet Dorsa, Dornfelder und Spätburgunder wurde in kleinen Holzfässern ausgebaut und vereinen sich zu einem Rotwein der Spitzenklasse mit Aromen nach Pflaume, Dörrobst, Waldfrüchte und Kaffee. Der Wein besticht durch sein herrliches, fruchtiges Aroma und seiner Geschmeidigkeit und Eleganz im Geschmack.

ITALIEN APULIEN

“Butcher´s Reserve” Primitivo di Manduria DOP 0,75 l € 35,00

Der sonnenverwöhnte Südditaliener! Dicht und überaus weinig, viel Frucht nach allerlei reifen Früchten und Nuancen von Schokolade. Ungemein saftig und intensiv, dazu zarte Röstnoten aus dem Barrique.

FRANKREICH LANGUEDOC-ROUSSILLON

Weingut Les Jamelles Merlot VdP d`O 0,75 l € 28,00

Seit 1991 besteht das Programm von Les Jamelles aus einer einmaligen Auswahl von handverlesenen Rebsortenweinen. Die beliebte Bordeauxrebsorte fühlt sich auch unter der Sonne Südfrankreichs ausgesprochen wohl. Sortentypisch mit feinem Nuancen von Cassis und Erdbeere, sowie Gewürznoten von Zimt mit etwas Minze.

SPANIEN LA MANCHA

Bodegas Lozano Tempranillo 0,75 l € 28,00

La Mancha liegt im Herzen der iberischen Halbinsel und legt den Schwerpunkt auf solide, sortentypische Weine, insbesondere die Traube Tempranillo. Kirschfrucht und feine Würze gepaart mit vollmundigem Fruchtpolster.

**Wir empfehlen die Auswahl auf einen Weißwein und einen Rotwein zu beschränken.
Weitere Weine auf Anfrage**

**Bei eigens gelieferten Weinen berechnen wir ein Korkgeld von € 15,00 pro 0,75 l.
Dies beinhaltet Lagerung und Kühlung der Weine, Gläserbereitstellung, Service,
Gläserreinigung, Entsorgung des Leerguts und Lagerung der Weine bis zur Abholung.**

COCKTAILS/ LONGDRINKS/ SPIRITUOSEN

Ramazotti 4 cl € 4,50

Averna 4 cl € 4,50

Jägermeister 4 cl € 4,50

Kneitinger Kräuter 4 cl € 4,50

Sprizz (Prosecco, Soda, Aperol) € 7,50

Bombay Tonic (mit Limette) € 7,50

Cuba Libre € 7,50



WISSEN WO'S HIE GEHT



HOTEL

WIR BIETEN 3 SUITEN/ 20 DOPPELZIMMER/ 2 EINZELZIMMER

UNSERE ZIMMERPREISE

Einzelzimmer ab € 85,00

Doppelzimmer ab € 99,00

Suite ab € 120,00

Zustellbett € 25,00

Frühstücksbuffet € 12,00 pro Person

Preise - Speisen, Getränke & Extras

Alle aufgelisteten Preise sind Festpreise inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer, eine umfassende Beratung, Bestuhlung, Besteck, Teller, Gläser, Service bis 23.00 Uhr und Endreinigung von normaler Verschmutzung.

Personenanzahl, Verrechnung

Bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung geben Sie uns bitte die genaue Gästeanzahl (Erwachsene/Kinder) bekannt. Diese wird in jedem Fall berechnet. Erhöht sich die Personenanzahl, werden entsprechend mehr berechnet.

Technik & Dekoration

Technik und Dekoration wie Musikboxen, Anlagen, Beamer, Leinwand, Blumen, Gestecke, etc. bitten wir frühestens 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn liefern zu lassen und sollten direkt nach Veranstaltungsende wieder abgebaut /-geholt werden.

Zahlungsbedingungen

Die Bezahlung ist in bar oder per Überweisung nach Ende der Veranstaltung und Erhalt der Rechnung vorzunehmen.

Wertsachen

Für Wertgegenstände, Geschenke, technische Geräte oder sonstige von Ihnen oder Dritten beigestellte oder gebrachte Sachen übernehmen wir keine Haftung!

Parkmöglichkeiten

Es stehen am Haus Kosten freie Parkplätze zur Verfügung.
Ein Parkhaus befindet sich in der benachbarten Von-Donle-Straße.

Mindestumsatz

Eine Raummiete wird bei Verzehr und auslastender Bestuhlung in unseren Sälen nicht berechnet.

Mindestumsätze: Sofie-Stüberl/ Johann-Stub´n je € 1.000,00

Der Gastraum ist nicht exklusiv buchbar.

Musikalische Kosten und Blumendekoration werden nicht mit einberechnet. Bei geringerem Verzehr wird der Differenzbetrag als Raummiete verrechnet.

Reinigung

Wir stellen Ihnen unsere Räume in sauberem Zustand zur Verfügung. Die Reinigung für eine normale Verschmutzung ist im Preis enthalten. Bei einer übermäßigen Verschmutzung der Räumlichkeiten oder des Außenbereiches (z.B. Zigaretten, Glasscherben, Glitzersterne, Konfetti, etc.) behalten wir uns vor, die Reinigung nach Stundensätzen abzurechnen.

Personal, Sperrzeit & Nachtzuschlag

Die Aufbau- und Eindeckarbeiten der Tische und Stühle, sowie die Feier werden durch unser Team durchgeführt. Für Ihre Veranstaltung werden ausreichend Service- und Thekenkräfte bereitgestellt.

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste & Nachbarn sind Feiern in unserem Haus bis maximal 23.00 Uhr möglich.

UNSERE PARTNER

BLUMENHAUS AM HOCHWEG

Lessingstraße 1, 93049 Regensburg • Telefon 0941/296350
info@blumenhaus-am-hochweg.de • www.blumenhaus-am-hochweg.de

KONDI TOREI PERNSTEINER

Von-der-Tann-Straße 40, 93047 Regensburg • Telefon 0941/795489
info@pernst einer.net • www.pernst einer.net

ALLURE DECODESIGN

Im Reichen Winkel 34, 93057 Regensburg • Telefon 0173/9512859 •
info@alluredecodesign.de • www.alluredecodesign.de

KINDERBETREUUNG FRECHDACHS

Dr.-Leitner-Str. 9 • 92439 Bodenwöhr • Telefon 0151-50442292
verena@kinderbetreuung-frechdachs.de • www.kinderbetreuung-frechdachs.de

HOCHZEITSTAUBEN-SERVICE PALOMA BLANCA

93155 Hemau • Telefon 09491-8149909
info@hochzeitstaubenservice-paloma-blanca.de • www.hochzeitstaubenservice-paloma-blanca.de

KUTSCHFAHRTEN

Michael Fischer 09474-1091 michael-fischer@alive.de

Sehr geehrte Gäste, liebe Besucher,

ihr Wohl ist unsere Freude und Aufgabe.

Der sorgfältigen und handwerklichen Arbeit unserer Küchen- & Servicemannschaft geht der verantwortungsbewusste Einkauf aller Produkte für Ihren Teller und Ihr Glas voraus.

Regional & Saisonal wird bei uns groß geschrieben. Wo es möglich ist beziehen wir unsere Produkte aus der Region. Dabei arbeiten wir Hand in Hand mit den Erzeugern und Produzenten, um handwerkliche Spitzenprodukte für Sie zubereiten zu dürfen. Familie Riemhofer & Team wünschen Ihnen Guten Appetit!



Wir bilden aus!



Unsere Mitarbeiter werden eingekleidet von



Notizen

