

HOTEL GASTHAUS KNEITINGER

*Alter Schlachthof*



Alter Schlachthof  
Am alten Schlachthof 9  
93055 Regensburg  
Tel. 0941 4637770

[www.hotel-schlachthof-regensburg.de](http://www.hotel-schlachthof-regensburg.de)  
reservierung@schlachthof-regensburg.de

## ***Feiern in Regensburg***

***Nachhaltigkeit***

***Regionalität***

***Frische***

***Professionalität***

***Ehrlichkeit***

***präsentiert vom Restaurant***

***Alter Schlachthof***

***Bankettmappe***

Über 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

Mail: [riemhofer-catering@t-online.de](mailto:riemhofer-catering@t-online.de)

### UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Sofie-Stüberl:	40 Personen
Johann-Stub´n:	40 Personen
Gaststube	100 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

## **BEGRÜSSEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINEM APERITIF**

### **Sekt/Prosecco**

Vino Frizzante "Miss Pearl", Montebelluna, italienischer Perlwein  
„Leonie“-Winzersekt vom Weingut Hemer, Scheurebe trocken  
Nagler Orangensaft

### **Cocktails**

Erdbeer- oder Himbeerbowle  
Sprizz (*Prosecco, Soda, Aperol*)  
Hugo (*Sekt, Soda, Holunder, Minze*)



### **Alkoholfreie Cocktails**

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

### **Wasser**

Tafelwasser

### **Bier**

Kneitinger Pils  
Hefe Weißbier hell

### **Zur Weihnachtszeit**

Bio-Glühwein Weingut Hemer, Reinhessen oder  
alkoholfreier Punsch

### **weitere Getränke laut Karte und Absprache**



## **BAYRISCHE ANTIPASTI in Gläschen portioniert**

### **MINDESTABNAHME PRO STÜCK 10**

- Obatzda mit Brezen-Chips
- Geräuchertes vom Strohschwein
- Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln
- Hausgemachte Bratwürstl mit Sauerkraut
- Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat
- kalter Braten mit frischem Radi
- gebackene Weißwurst & Händelmaier`s Hausmachersenf
- Gesunde Türmchen mit Kraftbrot verschieden gefüllt mit landfrischer Butter & Kräutern, Schinken-Frischkäsecreme, Käse-Paprikacreme, Lachs-Meerrettich-Creme



### **zum Knabbern**

Salzgebäck, Grissini, Nüsse am Tisch eingestellt  
Avocadocreme, Currycreme, Paprikacreme mit Gemüsesticks

## KAFFEE UND KUCHEN

### Torten (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

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

### Tellergeld

Gern können Sie auch eine eigene Konditorei beauftragen.  
In diesem Fall würde ein Tellergeld 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

### **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

\*\*\*

Avocado-Tatar mit geräuchertem Wildlachs,  
Zitrone & Koriander

\*\*\*

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

\*\*\*

### Backhendlsalat

Knackige Blattsalate mit Hähnchenbrust in würziger Backpanade & feinem Frenchdressing

\*\*\*

Altbayrische Kartoffelsuppe mit Speck, Zwiebeln & Majoran

\*\*\*

### „Festtagssuppe“

Kräftige Rindersuppe mit Leberspätzle, Brätstrudel & Gemüse

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Curry & Orange (vegan)

### Hauptspeisen

Gegrillter Lachs auf Weißweinsöße mit Tagliatelle & Paprika-Fenchel-Gemüse

\*\*\*

Forelle „Müllerin Art

in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln, kleiner gemischter Salat

\*\*\*

„Schwabenpfanne“

Schweinemedallions, Schwammerlrahmsauce, Kässpätzle, Speckbohnen

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacken

in Rotweinjus mit gegrilltem Gemüse & Kartoffelpüree

\*\*\*

Hausgemachte Spinatknödel in Gorgonzolasauce & frittierter Ruccola

### Dessert

„Schoko“

Mousse au chocolat, Crumbles & Früchte

\*\*\*

„Bieramisu“

Tiramisu mit Kneitinger Dunkel verfeinert

\*\*\*

Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeermark

\*\*\*

Kaiserschmarrn gebacken  
mit Rosinen & Vanillerahmeis

\*\*\*

### Dessertbuffet

ab 20 Personen

eine Mischung aus allem



## 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 Kneitinger, Saftschorle

1 Espresso oder Cappuccino nach dem Essen

\*\*\*

Menükarten, dekorierte Tische je nach Jahreszeit

**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

Spätzle & Soße

Knödel & Soße

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes & Ketchup



## **BUFFETVORSCHLÄGE**

### **„Bauern-Buffer“**

Bayrischer Kartoffelsalat  
Krautsalat mit Speck  
Tomaten in Balsamico und Olivenöl  
Gurkensalat mit Dill  
Knackige Blattsalate im „Pfirsich-Balsamico-Dressing“  
Schwarzwälder Schinken mit Melone  
Tafelspitzsülze mit Meerrettichmousse und Frankfurter Grüner Sauce  
Forellenmousse mit Zitrone & Dill-Honigsauce  
Marinierter Schafskäse mit Oliven  
Dazu servieren wir frische Landbutter, Bauernbrot und rösche Baguetteauswahl

\*\*\*

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit jungem Gartengemüse und Butterreis  
Saftiger Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut und kleinen Reibeknödel  
Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

\*\*\*

Bayrisch Creme im Glas mit Himbeermark  
Obstsalat von frischen Früchten  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

\*\*\*

### **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

Hausgemachte Spinatknödel mit Gorgonzolasauce, Ruccola & Pinienkerne

\*\*\*

### Dessertbuffet

Schokoladenkuchen, knackige Walnüsse, Kakaoglasur

Joghurtschaum mit Beerenragout

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

\*\*\*

**BUFFET AB 20 PERSONEN MÖGLICH**



## WISSEN WO'S HIE GEHT



## HOTEL

Wir bieten 3 Suiten/ 20 Doppelzimmer/ 2 Einzelzimmer.



### 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, mit Karte 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.

### **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](mailto:info@blumenhaus-am-hochweg.de) • [www.blumenhaus-am-hochweg.de](http://www.blumenhaus-am-hochweg.de)

#### **KONDITOREI PERNSTEINER**

Von-der-Tann-Straße 40, 93047 Regensburg • Telefon 0941/795489

[info@pernstainer.net](mailto:info@pernstainer.net) • [www.pernsteiner.net](http://www.pernsteiner.net)

#### **ALLURE DECODESIGN**

Im Reichen Winkel 34, 93057 Regensburg • Telefon 0173/9512859 •

[info@alluredecodesign.de](mailto:info@alluredecodesign.de) • [www.alluredecodesign.de](http://www.alluredecodesign.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 großgeschrieben. 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!



IHK Regensburg



Unsere Mitarbeiter werden eingekleidet von



## Notizen

---

---

---

---

---

---

---

---