

# Bankettmappe der Evangelischen Tagungsstätte Bad Boll



Evangelische Tagungsstätte Bad Boll | Akademieweg 11 | 73087 Bad Boll  
verkauf@ev-akademie-boll.de Telefon: +49 (0) 7164 79100  
Fax: +49 (0) 7164 795100

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen in der Evangelischen Tagungsstätte Bad Boll begrüßen zu dürfen.

Nah an der Schwäbischen Alb, mit viel Natur vor der Tür und dennoch gut zu erreichen bietet unser Haus ein großartiges Ambiente für Ihre Feier.

Unser Küchenteam legt nicht nur großen Wert auf frische und schmackhafte Zutaten, sondern auch auf Bioprodukte, regionales und Elementen aus fairem Handel.

Mit immer einen Blick auf einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt achten wir auf Nachhaltigkeit durch Solarstrom, Holzpelletsheizung/Blockheizkraftwerk und Sammeln von Regenwasser.

Unsere Buffetvorschläge geben Ihnen einen Einblick in unser Angebot. Gerne erstellen wir bei einem Termin, gemeinsam mit Ihnen, ein Angebot für Ihre Feierlichkeit

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Team verwöhnen und wählen Sie nun aus unseren schmackhaften und abwechslungsreichen Buffetvorschlägen Ihre persönlichen Favoriten aus.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team der Tagungsstätte

## **Unsere Auswahl an Fingerfood**

### **Kaltes**

Belegte Baguettescheiben:

- mit Curryfrischkäsecreme 2,80 €
- mit Ziegenfrischkäse und Oliven 2,80 €
- mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich 3,80 €
- mit Albschinken und Essiggemüse 3,20 €
- mit luftgetrockneter Salami 3,20 €

Mediterranes Blätterteiggebäck 2,80 €

Albinsensalat mit kleinem Gemüse 3,50 €

Mediterraner Grünkernsalat 3,50 €

Glasnudelsalat mit gebratenen Kräutersaitlingen 3,50 €

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum 2,90 €

Käse-Traubensalat 2,90 €

Pochierte Birne mit Gorgonzolacreme 3,20 €

Zucchinirollchen gefüllt mit Humuscreme, Oliven und getrockneten Tomaten 3,20 €

Tartar vom Bachsaibling im Gurkenschiffchen 3,80 €

Tartar vom Hohenloher Rind mit Sauerrahm auf geröstetem Schwarzbrot 4,50 €

### **Warmes**

Selbstgemachte Fleischküchle auf Kartoffelsalat 3,80 €

Mini Symposionburger 3,50 €

Mini Symposion-Veggieburger 3,50 €

### **Süßes**

Schwäbisches Tiramisu mit Wibelesirup und Holunderblütensirup 3,00 €

Marinierte Früchte im Glas 2,80 €

Panna Cotta mit Hägenmark 3,00 €

Griechischer Joghurt mit karamellisierten Mandeln und Waldhonig 2,80 €

## **Unsere Buffetvorschläge**

### **Mediterranes Buffet**

#### **Vorspeisen**

Luftgetrocknete Salami und Serrano-Schinken  
Riesengarnelen in Knoblauchöl  
Mediterrane Auswahl an Antipasti:  
Mariniertes Grillgemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini) mit verschiedenen Dips und  
pikanter Frischkäsefüllung, Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikum,  
Kalamata-Oliven  
Brotauswahl und Butter

#### **Salate**

Weißer Bohnensalat, Griechischer Salat mit Feta, Couscous – Salat mit Gemüse,  
Frischer Blattspinat mit Champignons, roten Zwiebeln und Croûtons

#### **Suppe**

Strauchtomatensüppchen mit Reis

#### **Hauptgang**

Polo Fino vom Bio-Weidehähnchen  
Gebratenes Doradenfilet  
Spinat-Schafskäse-Lasagne

#### **Beilagen:**

Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln, Reis

#### **Dessert**

Hausgemachte Panna Cotta mit Beerentopping  
Eisvariationen mit frischen Früchten

52,00 € pro Person

## **Boller Buffet**

### **Vorspeisen**

Tafelspitz mit Radieschenvinaigrette  
Körschtaler Räucherforelle mit Preiselbeersahne  
Luftgetrockneter Albschinken mit Melone  
Alblinsensalat mit Gemüse  
Brotauswahl und Butter

### **Salate**

Bunte Blattsalate der Saison, Boller Apfel-Rettichsalat, Omas Filderkrautsalat,  
Selbstgemachter Kartoffelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat

### **Suppe**

Boller Kartoffelsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln

### **Hauptgang**

Filet vom Hällischen Bio Landschwein im Salbei-Speckmantel  
Filet vom norwegischen Silberlachs  
Selbstgemachte Getreidebratlinge mit Minz-Joghurt-Dip

### **Beilagen:**

Spätzle, Saisonales Marktgemüse, Ofenkartoffeln

### **Dessert**

Boller Apfeltiramisu mit Wiebele  
Joghurtmousse mit frischen Früchten

50,00 € pro Person

## **Klassiker Buffet**

### **Vorspeisen**

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Auswahl von luftgetrockneten Schinken- und Salamispezialitäten  
Gegrilltes Antipastigemüse mit Zucchini, Paprika, Auberginen und Pilzen  
Brotauswahl und Butter

### **Salate**

Bunte Blattsalate der Saison, Apfel-Karottensalat, Omas Filderkrautsalat,  
Bohnensalat, Gurkensalat, Tomatensalat

### **Suppe**

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Mark- und Grießklößchen, Maultasche und Flädle

### **Hauptgang**

Geschmorter Rinderbraten in Lembergersoße  
Kabeljaufilet im Wurzelsud  
Saisonales Gemüsecurry

#### Beilagen:

Kartoffelgratin, Saisonales Marktgemüse, Basmatireis

### **Dessert**

Boller Apfeltiramisu mit Wiebele  
Schokoladenmousse mit Früchten

54,00 € pro Person

### **Mitternachtsbuffet**

Regionale Wurst- und Käsevariationen mit Obst und saisonale Rohkost  
Diverse Brotaufstriche mit Baguette

€18,00 € pro Person

## **Unsere Grillbuffets**

### **American BBQ**

#### **Salate**

American Coleslaw, Boller Apfel- Rettichsalat,  
Saisonale Blattsalate mit Dressing, Schwäbischer Kartoffelsalat

#### **Vom Grill**

Spareribs vom Schwäbisch Hällischen, Polo Fino aus der Hähnchenkeule,  
Burger Bar:  
Fleisch vom Hohenloher Rind oder vegetarische Paddys  
dazu zum Belegen:  
Bergkäse, Tomate, Gurke, Salat,  
Zwiebeln, Essiggemüse und verschiedene Soßen

#### **Beilagen**

Grillgemüse  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream  
Brotauswahl, Dips und Grillsoßen

#### **Dessert**

Erdbeer-Rhabarber Tiramisu

€46,50 pro Person

## **Klassiker vom Grill**

### **Salate**

Saisonale Blattsalat mit Dressing, Schwäbischer Kartoffelsalat, Omas Krautsalat (auf Wunsch mit Speck), Bunter Nudelsalat

### **Vom Grill**

Marinierte Schweinesteaks vom Schwäbisch Hällischen, verschiedene Grillwürste, Halloumispieße

### **Beilagen**

Grillgemüse  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream  
Brotauswahl, Dips und Grillsaucen

### **Dessert**

Schwäbisches Tiramisu mit Holundersirup und Wibebe

€43,50 pro Person

## **Mediterranes vom Grill**

### **Salate**

Tomate-Mozzarella mit Basilikum,  
Griechischer Bauernsalat mit Kalamata Oliven, Oregano und Schafskäse,  
Couscous – Gemüse - Salat

### **Vom Grill**

Marinierte Biolammhüfte,  
Schwäbisch Hällische Schweinelende im Salbei-Speckmantel,  
Lachsfilet mit Zitronenbutter, Feta-Gemüsespieße

### **Beilagen**

Grillgemüse  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream  
Brotauswahl, Dips und Grillsoßen

### **Dessert**

Joghurtmousse mit Honig und Mandeln

€52,00 pro Person

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Ensinger Gourmet Bio		
Mineralwasser (still, medium)	0,5 l	2,50 €
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker	0,33 l	2,70 €
Bluna Orange, Silber, Bluna Spezi	0,33 l	2,70 €
Seezüngle, versch. Sorten 	0,33 l	2,40 €
Boller Schorle Johannisbeere oder Apfel naturrüb	0,33 l	2,80 €

### Biere aus der Kaiser Brauerei

Kaiser Natur Pils 	0,33 l	2,70 €
Kaiser Sonnenradler 	0,33 l	2,70 €
Kaiser Helles	0,5 l	3,20 €
Kumpf Hefeweizen	0,5 l	3,20 €

### Kultiges aus der Brauerei Hilsenbeck

Gruibinger Brunnenbier	0,33 l	2,90 €
------------------------	--------	--------

### Bier alkoholfrei

Kaiser Export	0,33 l	2,70 €
Kumpf Hefeweizen	0,5 l	3,20 €

### Weißweine

#### **Heilbronner Stiftsberg, Riesling, trocken, QbA**

Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	0,1 l	2,40 €
	0,2 l	4,20 €
	1,0 l	19,00 €

#### **Grauer Burgunder, trocken, QbA**

Weingut Klaus Knobloch,	0,1 l	3,30 €
Oberflöhrsheim, Rheinhessen	0,2 l	6,00 €
	0,75 l	20,00 €



## Rotweine

### **Heilbronner Stiftsberg Trollinger, trocken, QbA**

Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	0,1 l	2,40 €
	0,2 l	4,20 €
	1,0 l	19,00 €

### **Montepulciano, trocken**

Italienischer Rotwein

aus den Abruzzen	0,1 l	2,50 €
	0,2 l	4,50 €
	1,0 l	20,00 €

### **Brackensteiner Zweifelberg**

**Trollinger mit Lemberger,**

trocken, QbA	0,1 l	2,70 €
Weingärtnerei Stromberg eG,	0,2 l	5,40 €
Württemberg	0,75 l	19,00 €

Weinschorle	0,2 l	3,20 €
-------------	-------	--------

## Prickelndes

„Café Heuss“ Sekt, trocken	0,7 l	19,50 €
----------------------------	-------	---------

Prisecco rotfruchtig alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger	0,7 l	19,50 €
---	-------	---------

## Spirituosen

Boller Obstbrand, Mirabellenbrand, Birnenbrand	2 cl	2,60 €
---	------	--------

Birkenhof Aichele, Bad Boll Schwäbischer Whiskey Brennerei Mühlhäuser, Oberwälden	4 cl	4,90 €
---	------	--------

## Aperitifs

Veneziano Sprizz	6,00 €
Lillet Wild Berry	6,00 €
Lillet Sprizz	6,00 €
Hugo	6,00 €

### Longdrinks

(4 cl Spirituosen)

Gin Tonic	6,50 €
Whisky Cola	6,50 €
Wodka Orange	6,50 €
Cuba Libre	7,00 €



Güte- und Prüfsiegel für Erzeugnisse aus ökologischem Landbau