

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.

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 3,00 €
- mit Ziegenfrischkäse und Oliven 3,00 €
- mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich 4,00 €
- mit Albschinken und Essiggemüse 4,00 €
- mit luftgetrockneter Salami 3,50 €

Mediterranes Blätterteiggebäck 3,00 €

Albinsensalat mit kleinem Gemüse 4,00 €

Mediterraner Grünkernsalat 4,00 €

Glasnudelsalat mit gebratenen Kräutersaitlingen 4,00 €

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum 3,00 €

Käse-Traubensalat 3,00 €

Pochierte Birne mit Gorgonzolacreme 4,00 €

Zucchinirollchen gefüllt mit Humuscreme, Oliven und getrockneten Tomaten 4,00 €

Tartar vom Bachsaibling im Gurkenschiffchen 4,50 €

Tartar vom Hohenloher Rind mit Sauerrahm auf geröstetem Schwarzbrot 5,00 €

Warmes

Selbstgemachte Fleischküchle auf Kartoffelsalat 4,00 €

Mini Symposionburger 4,00 €

Mini Symposion-Veggieburger 4,00 €

Süßes

Schwäbisches Tiramisu mit Wibelesirup und Holunderblütensirup 4,00 €

Marinierte Früchte im Glas 3,00 €

Panna Cotta mit Hägenmark 4,00 €

Griechischer Joghurt mit karamellisierten Mandeln und Waldhonig 3,00 €

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

55,00 € 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

55,00 € 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

55,00 € pro Person

Mitternachtsbuffet

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

€20,00 € 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

€50,00 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

€45,00 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

€55,00 pro Person

Getränkekarte


ALKOHOLFREIES

Ensinger Gourmet Bio Mineralwasser medium still	0.5l	2.80€
Afri Cola	0.33l	3.00€
Afri Cola o. Zucker	0.33l	3.00€
Afri Cola Mix	0,33l	3.00€
Bluna Orange	0.33l	3.00€
Boller Schorle Apfel Johannisbeere	0.33l	3.00€
burkhardt Eistee Zitrone	0.33l	3.00€

WEISSWEINE

2022 Gertrud Cuvée trocken Weingut Beurer Kernen im Remstal		0.1l	3.50€
		0.2l	6.50€
		0.75l	23.00€
Weisswein Schorle		0.2l	3.50€


ROSÉWEIN

2022 Rosi Cuvée trocken Weingut Beurer Kernen im Remstal		0.1l	3.50€
		0.2l	6.50€
		0.75l	23.00€
Roséwein Schorle		0.2l	3.50€

CIDER | APFELPERLWEIN

Boller Friedrich - Apfel Cider	0.33l	3.00€
----------------------------------	-------	-------

ROTWEINE

2022 Mathilda Cuvée trocken Weingut Beurer Kernen im Remstal		0.1l	3.50€
		0.2l	6.50€
		0.75l	23.00€
2022 Evoé Cuvée trocken Weingut Schnaitmann Fellbach im Remstal		0.1l	4.00€
		0.2l	7.00€
		0.75l	26.00€
Rotwein Schorle		0.2l	3.50€

BIERE AUS DER REGION

Gruibinger Brunnenbier „naturtrüb“	0.33l	3,00€
Kaiser Helles	0.5l	3.50€
Kaiser Hefeweizen	0.5l	3.50€
Kaiser Sonnenradler	0.33l	3,00€
Kaiser Export alkoholfrei	0.33l	3,00€
Kaiser Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	3.50€



Güte- und Prüfsiegel für Erzeugnisse aus ökologischem Landbau

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass unsere Buffets ab 30 Personen möglich sind.

Saisonale Änderung in den Buffets sind möglich.

APERITIF | SPRITZ

Aperol Spritz		0.25l	6.50€
Hugo		0.25l	6.50€
Lillet Wild Berry		0.25l	6.50€
Bio Limoncello Spritz		0.25l	6.50€
Sarti Rosa Tonic		0.25l	6.50€
Venezero Bio alkoholfrei		0.25l	6.50€
Hugo alkoholfrei		0.25l	6.50€

SCHAUMWEINE

Kessler Gold Cuvée halbtrocken Sektellerei seit 1826 Esslingen am Neckar		0.75l	20,00€
Prisecco rotfruchtig alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger Schlat		0.75l	20,00€

LONGDRINKS | 4cl

Bio Gin Tonic		7.00€
Cuba Libre		7.00€

SPIRITUOSEN

Fam. Aichele | Birkenhof | Bad Boll

Obstbrand	2cl	3,00€
Mirabellenbrand	2cl	3,00€
Palmische Birne	2cl	3,00€

Fam. Siller | Hattenhofen

Apfelbrand	2cl	3,00€
Zwetschgenbrand	2cl	3,00€

Brennerei Mühlhäuser Oberwälden

Schwäbischer Whiskey Single Grain	4cl	5,00€
--------------------------------------	-----	-------

Eine Liste der Zusatz- und Konservierungsstoffe
liegt aus.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen vertrauensvoll an unser Servicepersonal.