



Luttingerstrasse 22
79725 Laufenburg
www.kranz-luttingen.de
Telefon +49 (0)7763 93 990

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag von 11.30 – 14.00 und 17.30 – 22.00 Uhr

Freitag und Samstag von 11.30 – 14.30 und 18.00 – 23.00 Uhr

Sonntag von 10.00 – 14.30 und 17.30 – 23.00 Uhr

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Inhaberin: Patrizia Scianna Münch

Umsatzsteuer-Nr.: DE298306928

Unser Catering-Angebot

Herzlich willkommen! Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Cateringangebot interessieren.

Für die Durchführung Ihres Anlasses haben Sie grundsätzlich zwei Varianten zur Auswahl:

1. Das Komplettpaket

Vom Eindecken, über die Gästebetreuung, den Essensservice bis hin zum Aufräumen und Reinigen, wir erledigen alles gerne für Sie.

2. Liefern Ihres Wunschessens

Wir liefern Ihnen ausschliesslich das gewünschte Menü oder Ihre ausgewählten Speisen und Sie kümmern sich um den Rest.

Kommen Sie doch einfach auf uns zu um die geplante Feier zu besprechen. Mit unserer Erfahrung helfen wir Ihnen gerne Ihr Fest zu organisieren. Sollten Sie eigene Getränke- oder Speisenvorschläge oder Wünsche haben zögern Sie nicht uns dies mitzuteilen, gerne prüfen wir ob wir Ihnen dies anbieten können und machen Ihnen gerne eine Offerte.

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

Herzliche Grüsse

Patrizia Scianna und das ganze Kranz Team

Aperitif

Winzerhof Sekt Weisser Burgunder Sekt Trocken aus Ebringen	0.1 l Flasche	EUR 5.90 EUR 32.00
Crémant Rosé Brut Weingut Abril, Baden	0.1 l Flasche	EUR 5.50 EUR 35.00
Colligny Père & Fils, Champagner Brut oder Demi-Sec	0.1 l Flasche	EUR 9.90 EUR 65.00
PriSecco (alkoholfrei) Apfel, Rose, Minze Manufaktur Jörg Geiger	0.1 l Flasche	EUR 5.00 EUR 29.50

Für die besondere Note: Verfeinern Sie Ihr Glas Sekt oder Champagner mit einem Schuss Holunderblütensirup oder selbst gemachtem Rosmarinsirup.

	Pro Glas	EUR 1.00
Hugo		EUR 7.50
Apérol Spritz		EUR 7.50
Campari Orange / Soda		EUR 6.50
Beeren Bowle aufgefüllt mit Prosecco, Wasser oder Saft		je nach Zutat

Gerne gehen wir natürlich auch auf Ihre individuellen Wünsche beim Aperitif auf Sie ein oder Sie stöbern zusätzlich in unserer grossen Getränkekarte. Fragen Sie gerne danach.

Aperero-Angebot

Belegte Baguettebrötchen mit Lachs, Rohschinken, Käse, Salami und Kochschinken (3 Stk. pro Person)	EUR 8.50 p.P.
Rauchlachsmousse auf Pumpernickelbrot	EUR 2.90 Stk.
Mini-Partybrötchen gefüllt mit Käse, Aufschnitt, Kochschinken, Salami	EUR 2.60 Stk.
Minibutterlaugenknoten	EUR 2.30 Stk.
Speckgugelhupf (ca. 18 Scheiben pro Gugelhupf)	EUR 17.00
Baguette am Meter (ca. 12 Scheiben) gefüllt mit Lachs, Rohschinken, Salami und Käse pro Meter	EUR 32.00
Blätterteiggebäck mit Schinken, Käse und Lachs	EUR 7.00 p.P.

Im Gläschen:

- Parmesanwürfel mit Balsamico	Glas	EUR 2.80
- Käsesalat	Glas	EUR 2.80
- Caprese-Gläschen – Cocktailtomaten, Mini-Mozzarella an Balsamico-Dressing	Glas	EUR 2.60
- Gemüsesticks mit Dipp	Glas	EUR 2.10
- Geflügelsalat mit Curry	Glas	EUR 2.90
- Crevetten Cocktail mit Ananas	Glas	EUR 3.20
- Eingelegte Oliven	Glas	EUR 2.10
- Hausgemachte Hackfleischbällchen auf Tomaten-Salsa	Glas	EUR 2.50
- Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse	Glas	EUR 1.90
- Rindfleischsalat	Glas	EUR 2.80

- Grillgemüse mit Ziegenkäse	Glas	EUR 2.40
- Geröstetes Vollkornbrot mit Tomatenpesto und Rucola	Glas	EUR 2.10
- Kichererbsen Curry	Glas	EUR 2.60
- Wurstsalat	Glas	EUR 2.60
- Rosa gebratenes Schweinefilet auf geröstetem Bauernbrot	Glas	EUR 3.00
- Käseküchlein	Glas	EUR 2.20
- Schinkengipfeli	Glas	EUR 2.20
- Rote Grütze mit Vanillesauce	Glas	EUR 2.60
- Panna Cotta mit Fruchtsauce	Glas	EUR 2.90
- Dunkles Schokoladenmousse	Glas	EUR 2.90
- Weisses Schokoladenmousse	Glas	EUR 2.90
- Windbeutel mit Sahnefüllung	Stk.	EUR 2.50
- Frucht mousse (je nach Saison und Vorliebe)	Glas	EUR 2.60
- Frucht wähe (Aprikose, Zwetschge)	Stk.	EUR 2.20
- Limettenmousse mit Minzpesto	Glas	EUR 2.60
- Fruchtsalat	Glas	EUR 2.50
- Frische Erdbeeren (Saisonabhängig)	Glas	EUR 2.90
- Crème Brulée	Glas	EUR 2.90

Bestellen Sie für Ihren Stehempfang, Ihren Hochzeitsaperitif, Ihren Firmenanlass oder Ihre private Feier Ihre Lieblingskomponenten einzeln aus der oben genannten Liste mit Ihrer gewünschten Stückzahl (gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl und der Menge behilflich) oder buchen Sie eine unserer praktischen Fingerfood-Pauschalen speziell auf die Dauer und die Art Ihres Anlasses zugeschnitten.

Fingerfood-Pauschalen

Wir empfehlen Ihnen folgende Pauschalen:

Kurzer Stehempfang pro Person EUR 15.00

Für einen kurzen Stehempfang von ca. 30 Minuten bis 1,5 Stunden empfehlen wir Ihnen 4 Häppchen pro Person.

Wählen Sie Ihre 6 Lieblings-Komponenten aus denen wir Ihr Fingerfood-Angebot zusammenstellen. Die Gewichtung der jeweiligen Komponenten können Sie selbst bestimmen oder wir rechnen Ihre Gästezahl x 4 durch 6 Komponenten und erhalten die Anzahl der einzelnen Komponenten.

Längerer Stehempfang pro Person EUR 22.00

Dauert Ihr Anlass länger als 1,5 Stunden empfehlen wir Ihnen 7 Fingerfood-Varianten pro Person. Wählen Sie Ihre 9 Lieblings-Komponenten aus – Gewichtung siehe kurzer Stehempfang.

Grosses Fingerfood-Bufferet pro Person EUR 29.00

Sie möchten Ihren Gästen ausschliesslich ein Fingerfood-Bufferet anbieten?

Wir empfehlen Ihnen dann 9 Fingerfood-Varianten pro Person. Bieten Sie Ihren Gästen eine Auswahl von 11 verschiedenen Fingerfood-Spezialitäten an.

Buffetvorschläge

Wir haben einige der beliebtesten Varianten als Beispiele zusammengestellt. Die Möglichkeiten variieren je nach Räumlichkeit (Möglichkeit vor Ort zu kochen), Jahreszeit und Gästeanzahl.

Die Vorschläge sollen als Richtschnur für Sie dienen – gerne berücksichtigen wir individuelle Wünsche, saisonale Produkte und selbstverständlich Ihr Budget.

Wir haben unserer Vorschläge in die Varianten «Nur das Essen» und «Komplettpaket» unterteilt. Alle Dienstleistungen sind einzeln zubuchbar, um Ihre Feier Ihren Vorstellungen entsprechend gestalten zu können.

Nur das Essen

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, ohne Service & mit Selbstbedienung an Ihrem Veranstaltungsort durch Sie und Ihre Gäste

Vorspeisen

Badische Vorspeisenauswahl

Schinkenröllchen vom Schwarzwälder Kochschinken mit saurem Markgräfler Spargel gefüllt, Landjäger, Schwarzwälder Rohschinken, Salami, Russische Eier mit Fleischsalat, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Räucherlachs mit Dill-Senfsauce, Kalter Braten mit Kräutervinaigrette

EUR 20.00

Kranz-Vorspeisenbuffet

Italienische Anti-Pasti-Auswahl mit Grillgemüse, Oliven und getrockneten Tomaten, Melone mit Rohschinken, Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, Rosmarin-Bruschetta, gekochter Schinken, mediterraner Crevetten Cocktail, Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce, Bruschetta, inklusive klassische Brotauswahl mit Baguette, Wurzelbrot und Partyrädern

EUR 22.00

Ergänzen Sie Ihr Vorspeisen-Bufferet mit leckeren Komponenten aus unserem Fingerfood-Angebot.

Suppen

Falls Sie eine Suppe wünschen, sprechen Sie uns doch einfach darauf an. Gerne bereiten wir Ihnen je nach Saison Ihre Wunschsuppe vor.

Hauptgerichte vom Buffet

inklusive Beilagen & Gemüseauswahl

Hähnchengeschnetzeltes nach Zürcher Art in Champignonrahmsauce	EUR 24.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit frischen Champignons	EUR 29.50
Rinder-Rahmgulasch	EUR 25.50
Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce	EUR 26.50

Gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Kräuterfüllung und Schnittlauch-Rahmsauce	EUR 24.00
Lammkeulenbraten an Thymianjus	EUR 31.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Kräuterrahmsauce	EUR 33.00
Zarter Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce	EUR 27.00
Schweinefilet am Stück gebraten mit Pfeffersauce	EUR 27.50
Rehgulasch aus heimischer Jagd mit Pilzen & Preiselbeeren	EUR 25.50
Entrecôte mit Whiskysauce	EUR 30.50

Kombinieren Sie bis zu 3 Hauptgerichte für Ihr Wunschbuffet. Je nach Gewichtung der Hauptgerichte errechnet sich der Preis. Natürlich ergänzen wir Ihren Wunschhauptgang auch um eine **Fisch- oder vegetarische Komponente**. Fragen Sie uns im persönlichen Gespräch danach.

Beilagen zu allen Gerichten

Wir empfehlen zwei, maximal 3 Komponenten (je nach Auswahl & Anlass):

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Reis, Buntes Marktgemüse, Pommes frites & Kroketten – *vorbehaltlich Starkstromanschluss und nach Möglichkeit*

Pauschale für Fritteuse & Pflanzenfett

Inkl. Reinigung, Handling & Altfettentsorgung EUR 120.00 Tag

Dessertbuffet

Passionsfruchtmousse mit Krokant

Panna Cotta mit Himbeersauce

Gebrannte Crème im Espressotässchen

Dunkles oder weisses Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat oder Früchtespiegel

Auswahl von 5 Dessertkomponenten

EUR 16.50

Stellen Sie Ihr Dessertbuffet individuell aus unserem Fingerfood-Angebot zusammen

Kleine Dessert-Variante

Eisbombe «Traumschiff»

EUR 8.50

Käseauswahl

Mit einer Auswahl an Weich- und Hartkäse, mit Trauben, Nüssen
und Früchten garniert (für 20 Personen)

pauschal EUR 185.00

Barbecue / Grillbuffet

Beliebt in den Sommermonaten – Unser Angebot vom **Grill & Oklahoma Joe BBQ-Smoker**. Wir verfügen über einen Original BBQ-Smoker, der Ihrem Grill-Event optisch und geschmacklich das «gewisse Etwas» verleiht.

Hier ein beispielhaftes Angebot, welches von uns schon realisiert worden ist für 85 Gäste:

Kurzgebraten auf dem BBQ-Smoker – kleine Stücke:

Rumpsteak, Straussensteak, Putenschnitzel in Curry-Limetten-Ingwer-Marinade, Schweinefilet am Spiess (*nicht alle Sorten gleichzeitig verfügbar – Gäste bedienen sich 2-3-mal am Grillbuffet und geniessen die jeweils angebotenen Fleischsorten*), Bratwurstspiess, Rote Grillwürste, kleine Nürnberger Würste für die Kinder

Aus dem Ofen – nicht vom Smoker:

Hähnchenbrust im Ganzen gebraten, Roastbeef am Stück gebraten, Schweinefilet am Stück, Lachs im Buchenspan; am Grillbuffet oder Nähe Smoker präsentiert und ausgegeben

Grillsaucen (*am Grillbuffet bereitgestellt – einzeln beschriftet*)

Sauce Remoulade, klassische Kräuterbutter, BBQ-Sauce nach Hausrezept, Cocktailsauce, Mango-Chutney-Sauce, Senf & Ketchup

Vegetarische Variante

Fetakäse mit getrockneten Tomaten im Kräutersud in der Folie gegart

Beilagen & Gemüse

Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln mit Schale, kleine Brötchen (hell, dunkel und Laugen)

Grosses Salatbuffet

Grüner Salat & Rucola Salat mit 2 Dressings: Himbeerdressing & French-Dressing, Karottensalat, Gurkensalat, Cous-cous-Salat, Beluga-Linsen-Salat, Kartoffelsalat, Rote-Beete-Salat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Sellerie-Ananas-Salat

Preise auf Anfrage – je nach individueller Auswahl.

Komplettpaket

Sie möchten Ihren grossen Tag in vollen Zügen geniessen und sich um nichts kümmern müssen? Dann können Sie dies gerne mit der Zubuchung von verschiedenen Dienstleistungspaketen tun.

Legen Sie die Organisation und die Durchführung Ihrer Feierlichkeit in unsere erfahrenen Hände. Wir übernehmen die gesamte kulinarische Organisation Ihrer Feierlichkeit vom Aufbau & Eindecken bis hin zum Abbau & Endreinigung am Folgetag. Selbstverständlich sind auch einzelne Dienstleistungsmodulare buchbar. Sie bestimmen selbst, wieviel Sie selbst organisieren möchten und was wir Ihnen abnehmen können.

Sie suchen sich vorab Ihr Lieblingsmenü aus den oben genannten Vorschlägen aus und ergänzen dies mit einem oder allen Dienstleistungspaketen.

Dienstleistungspakete

Kaffee- & Teepause

(nur in Verbindung mit Serviceleistungen buchbar, bis max. 01.00 Uhr)

Inkl. Saeco- / oder Jura-Kaffeefullautomat (ggf. Zumiete), Kaffeegedeck, Bohnen, Zucker, Teezucker, Teeauswahl (Schwarztee, Früchtetee, Pfefferminztee), Milch, Kaffeesahne

Pro Person ohne Mengen-Begrenzung EUR 8.00

Entgelte für eingebrachte Produkte

Serviceaufschlag für eingebrachte Getränke und Speisen für Kühlung, Aufbau, Reinigung der Gläser, Entsorgung Leergut, Bereitstellung von Schöpfbesteck, Reinigung der eingebrachten Gefässe. Preise verstehen sich pro Flasche oder pro Person.

Sekt / Champagner	EUR 15.00
Weine	EUR 15.00
Selbstgebackene Kuchen (Haftungsausschluss notwendig)	EUR 7.00 p.P.
Selbstgemachte Desserts (Haftungsausschluss notwendig)	EUR 7.00 p.P.

Aufbau & Eindecken

- Aufbau allen Inventars (Tische & Stühle) nach Tischplan
- Bereitstellung & Auflegen von Tischwäsche, Bereitstellung & Falten von Stoffservietten weiss (inkl. Reinigung von Tischwäsche & Stoffservietten nach dem Anlass)
- Eindecken von Besteck, Gläsern laut Menüfolge (Besteck & Gläser aus Beständen vor Ort, ggf. Zumiete)
- Verkleidung der Buffettische mit weissem Tischtuchpapier (je nach Menü)
- Bereitstellung des Essgeschirrs am Buffet (Teller aus Beständen vor Ort, ggf. Zumiete)

Bis 45 Personen	EUR 4.50 p.P.
45 bis 75 Personen	EUR 4.30 p.P.
75 bis 105 Personen	EUR 4.10 p.P.

Lieferung & Bereitstellung

- Speisen in Warmhaltebehältern von uns angeliefert
- Aufstellen der Silberplatten, Schüsseln, Spiegel, Bereitstellung von Vorlegebesteck ggf. aus Beständen vor Ort oder vom Restaurant Kranz inklusive
- Aufbau und Präsentation Vorspeise, Hauptgericht und Dessertbuffet
- Je nach Menü 3-4 Chafing-Dishes zur Präsentation der Speisen von uns geliefert und aufgestellt
- Befüllen der Warmhaltebehälter mit Speisen

Bis 15 km pauschal EUR 105.00

Bis 25 km pauschal EUR 135.00

75 – 105 Personen pauschal EUR 195.00

(ab 100 Personen ggf. Zumiete eines Kleinlasters oder LKW gegen gesonderte Gebühr erforderlich)

Sie stellen zur Verfügung: Buffettische (je nach Umfang des Buffets), Heisses Wasser zum Befüllen der Chafing-Dishes (nach Wunsch, Zeit und Absprache)

Bei Buchung von Aufbau & Eindecken übernehmen wir den Aufbau der Buffettische und das Befüllen der Chafing-Dishes mit heissem Wasser.

Die Preise für Lieferung & Bereitstellung sind pauschal und beinhalten ggf. Mehrfachfahren je nach Menüauswahl.

Mitarbeiter

Servicekräfte EUR 55.00 / pro Servicekraft & Stunde

- Empfang Ihrer Gäste & Durchführung des Aperitifs
- Kompletter Getränkeservice während der Feierlichkeit
- Servieren & Abräumen einzelner Gänge je nach Menüauswahl
(bis zu 4 Mitarbeiter je nach Gästezahl)
- Ausgabe & Betreuung am Essens-Buffer je nach Menüauswahl
- Kaffee - & Teeservice nach dem Essen
- Gläser- und Besteckreinigung vor Ort
- ggf. Handling Hochzeitstorte / Kuchen
- Betreuung Ihrer Gäste bis max. 01.00 Uhr

Planen Sie für Ihren Anlass **bis 60 Personen** 2 Servicekräfte ein.

Bei 60 – 90 Personen sind mindestens 3 Servicekräfte erforderlich

Ab 90 – 120 Personen empfehlen wir für einen reibungslosen Ablauf 4 Servicekräfte
(Mitarbeiterzahl je nach Menüauswahl, Ablauf und Räumlichkeit)

Chef de Service

Ohne Berechnung bei Buchung von mindestens 2 Servicekräften

- Präsenz & Überwachung des Serviceablaufs während der Essenszeit
- Kommunikation & Abstimmung mit den Gastgebern während der Feierlichkeit

Koch (Küchenchef)

EUR 59.00 / pro Küchenkraft & Stunde

- Ausgabe & Betreuung des Buffets während Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Vorbereitungsarbeiten vor Ort je nach Menüauswahl

Hilfskraft

EUR 42.00 / pro Hilfskraft & Stunde

- Mithilfe bei Vorbereitungsarbeiten vor Ort
- Mithilfe beim Transport & Anlieferung
- Mithilfe bei Ausgabe & Betreuung des Essens- Buffets

Reinigungskraft

EUR 46.00 / pro Reinigungskraft & Stunde

- Geschirreinigung bei Möglichkeit vor Ort

(Bietet Ihr Veranstaltungsort keine Spülmaschine, spülen wir das Geschirr bei uns im Kranz und bringen es wieder zurück an den Veranstaltungsort)

Abbau & Endreinigung (am Folgetag)

- Abholung aller Behälter, eingebrachtes Geschirr, Gläser etc. und Rücktransport durch uns ggf. Reinigung von restlichem Geschirr
- Abholung von ggf. Tischwäsche & Servietten
- Rückführung des Leergutes von eingebrachten Getränken

- Reinigung des Saales, der Zugangswege und der Toiletten
- ggf. Abgabe des Schlüssels & Abrechnung bzw. Abnahme mit dem Hausmeister

bis 45 Personen EUR 100.00

(je 1 Stunde Arbeitszeit Servicemitarbeiter / Reinigungskraft)

45 bis 75 Personen EUR 150.00

(je 1,5 Stunden Arbeitszeit Servicemitarbeiter / Reinigungskraft)

Zumietbares Inventar (Preise pro Stück)

Gläser- / Geschirrmiete

- | | |
|--|-----------------|
| - Weingläser (Rotwein-, Weissweinglas), Sektglas | EUR 1.00 |
| - Wasserglas | EUR 0.60 |
| - Suppenobere / inkl. Suppenuntere | EUR 1.00 |
| - Vorspeisen- / Hauptgangteller (26 cm) | EUR 1.20 |
| - Dessertteller | EUR 1.00 |
| - Besteck pro Teil | EUR 0.60 |
| - Kaffeeobere / inkl. Kaffeeuntere | EUR 0.80 |
| Zzgl. Geschirr-Reinigung – pro Teil | EUR 0.60 |

Bei zugemietetem Inventar fallen keine weiteren Kosten für Reinigungskräfte an!

Tischwäsche / Stoff-Servietten (uni-weiss)

- Tischtücher (je nach Grösse) EUR 7.50 – 9.50
 - Deckservietten EUR 3.50
 - Stoff-Servietten EUR 2.00
- (Preis inkl. Reinigung)

Nicht zu den oben angebotenen Leistungen gehören folgende Dienstleistungen

- Tischdekoration, Kerzen, Kerzenleuchter, Vasen und Blumen
- Tischkärtchen und Menükarten
- Raumdekoration

Optionale Leistungen

- Geschirr, Gläser und Besteck ausserhalb dem Standardangebot
- Stuhlhussen
- Runde Bankettische
- Passende Tischtücher / andersfarbige Tischtücher oder Servietten
- Vasen, Dekorationsschalen
- Kerzenständer

Alle Preise und Verfügbarkeit auf Anfrage

Vereinbarung über die Mitnahme von Speisen

Gerne können Sie **nach dem Ende eines Büffets / Caterings** die noch verbleibenden Speisen mitnehmen. Bitte beachten Sie jedoch, dass für das Anbieten von Speisen strenge hygienerechtlichen Vorschriften gelten, insbesondere was Temperatur und Haltbarkeit betrifft. **Sollten Sie also Speisen mitnehmen wollen, so geschieht dies ausschliesslich auf eigene Verantwortung.** Durch Zeitablauf, Transport, Unterbrechung der Kühlkette können Speisen erheblich schneller verderben. Insoweit können wir **ab dem Zeitpunkt der Übergabe der Speisen keine Haftung mehr für Haltbarkeit und Qualität übernehmen.**

Durch die Übernahme geht die Haftung für Haltbarkeit und Qualität der Speisen auf den Gast über. Der Gast bestätigt hiermit, dass die Speisen zum Zeitpunkt der Übergabe vertrags- und ordnungsgemäss einwandfrei waren.