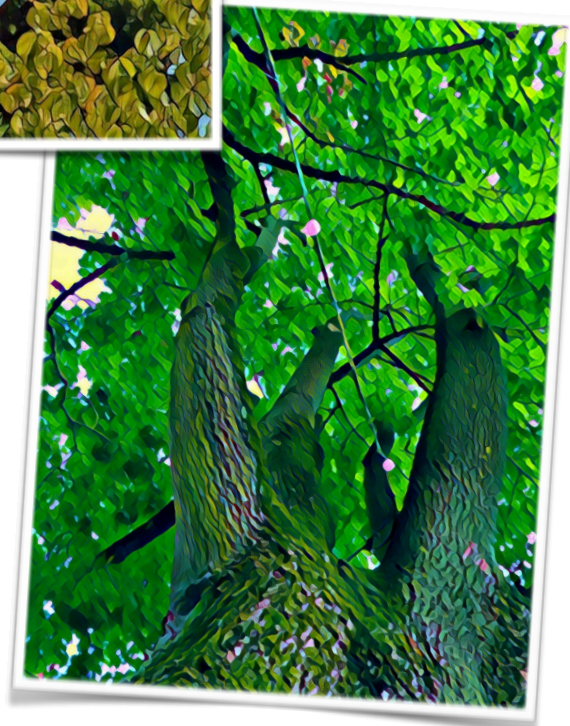


Stand 14. Oktober 2024

Bankettmappe

Wirtshaus Goldene Ente



Einführung

Bayerische Kulinarik

Räumlichkeiten

Rahmenprogramm

Servus im ältesten Wirtshaus Regensburgs

Griaßts Eich!

Es freut uns sehr, dass Ihr uns als Gastgeber für Eure Veranstaltung in Betracht zieht. In dieser Mappe findet Ihr die Eckdaten über unser uraltes Wirtshaus und die Planung Eurer Feierlichkeiten in der kälteren Jahreszeit.

Die Räumlichkeiten für Eure Veranstaltung zeichnen sich durch ihren authentisch bayerischen Wirtshausflair aus - ob nun für ein gemütliches Beisammensitzen oder eine größere Feier mit Musik und Tanz.

Unser Gastraum bietet Platz für ca. 20 bis 60 Personen, mit insgesamt 9 variablen Tischen, direktem Zugang zur Innentheke und einem fest installierten Flachbildfernseher.

Der charmante Nebenraum bietet die Alternative für kleinere geschlossene Veranstaltungen - bis zu 30 Gäste können hier ungestört feiern. Außerdem eignet er sich zudem als Raum für Euer Buffet oder eine Tanzfläche als Ergänzung zum Gastraum.

Im Sommer laden wir Euch in unseren traditionsreichen Biergarten direkt an der Donau zum Verweilen ein. Dort könnt Ihr bei einem kühlen Getränk entspannen und das laue Lüftchen im Schatten der hohen Kastanienbäume genießen. Die Tische sind individuell stellbar, so dass wir uns wunderbar auf Eure Personenanzahl und Vorstellungen anpassen können.

Stand 14. Oktober 2024

Etwas privater ist unser Nebenbereich des Biergartens an der Hauswand entlang. Dieser ist vom restlichen Biergarten abtrennbar und lädt zu gemütlichen Sommerfesten mit bis zu 55 Personen ein.

Öffentliche Parkplätze sind in ausreichender Zahl rund um den Biergarten vorhanden. Gerne unterstützen wir Euch auch bei der Dekoration Eurer Feier.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage!

D'Wirtin Christl und das Ant'n Team

Kontakt

Tel.: +49 (0) 941 85088080

E-Mail: reservierung@wirtshaus-goldene-ente.de

Badstraße 32

93059 Regensburg

Kulinarische Umrahmung

Bei Festlichkeiten und Veranstaltungen ab 15 Personen bitten wir um Euer Verständnis für eine verpflichtende Eingrenzung der Speisekarte und Vorbestellung. Dann geht's für Euch auch schneller zum Schlemmen.

Auf den nächsten Seiten findet Ihr unsere saisonalen Buffet- und Menüangebote (*Änderungen vorbehalten*). Wir sind sehr auf die Regionalität und Nachhaltigkeit unserer Produkte bedacht, deshalb bitten wir Euch von außersaisonalen Wünschen abzusehen.

Gern gehen wir auch im Rahmen unserer Möglichkeiten auf Eure individuellen Wünsche ein, um Eure Feier unvergesslich zu gestalten.

Für Gruppen ab 20 Personen ist es auch möglich ein Buffet zu bestellen (Räumlichkeiten Hauptgasträum, Nebenzimmer, abtrennbarer Bereich des Biergartens).

Eine kurze Anmerkung: folgende Speise- und Getränkeangebote sind ausschließlich ab Herbst 2024 verfügbar. Falls Ihr Euch für eine Feier im Frühjahr oder Sommer interessiert, senden wir Euch gerne ein individuelles Angebot zu.

Unser aktuelles Getränkeangebot findet Ihr auf unserer Website unter <https://wirtshaus-goldene-ente.de/speisekarte/>.

Für den gelungenen Start

Für die Gestaltung eines kleinen Umtrunks vorab bieten wir Euch beispielsweise an:

Hopfenempfang mit saisonalen Bieren unserer Vertragsbrauerei Bischofshof und Vesperhäppchen ab 20,- Euro pro Person

Sektempfang - Der beliebte Klassiker mit Orangensaft und Aperol ab 30,- Euro pro Flasche

Rauschkugelempfang mit hausgemachten Glühweinen und winterlichen Häppchen ab 25,- Euro pro Person

Fragt uns gerne nach unseren saisonalen hausgemachten Likören und Getränkespecials.

Buffetvorschläge

Jetzt gehts zur Hauptsach' - dem Essen. Anbei findet Ihr die Auswahl unserer Vorschläge für das Buffet für Eure Feier im Herbst und Winter. Ihr sucht aus und wir kalkulieren den Preis dann individuell nach Aufwand und Personenzahl.

Zur Auswahl stehen:

Suppen

Bergkassuppe mit Lauch und Knoblauchcroutons

oder

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl (vegan)

Kalte Vorspeisen

(maximal 4)

Bayerische Antipasti vom heimischen Wintergemüse

Räucherforelle mit Orangenvinaigrette

Carpaccio vom kalten Braten mit Meerrettichcreme und Rotweinzwiebeln

Antnbazi, Erdäpfelkas und Rote-Beete-Meerrettichcreme mit Gewürzbrot

Saisonale Variation von der traditionellen Brotzeitplatte

Stand 14. Oktober 2024

Hauptgerichte

(Maximal 4)

Entenbraten (bis 30 Personen) mit Orangensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

oder

Bayerischer Sauerbraten mit Semmelknödel

(aufgrund der Kapazität unserer Küche ist nur jeweils EIN Ofengericht möglich, gilt auch für Schweinebraten)

Wildgulasch mit gegrilltem Petersilien-Semmelknödel

Winterkasspatzn mit Blauschimmelkäse, Cranberries und Kürbiskernen

Veganes Kartoffel-Kürbisgulasch

Nachspeis'

Wechselndes Strudelangebot von der Strudelei in Regensburg

Zwetschgenröster mit Blätterteigstäbchen (optional vegan)

Bayerisch Creme

*Pro Person nach Aufwand zwischen **29,- und 39,- Euro pro Person***

Es besteht die Möglichkeit, sich eine kleine Auswahl der Vorspeisen auf dem Tisch einsetzen zu lassen, wenn man eher gemütlich bei einander sitzen möchte. Dann gibt's immer was Leckeres zum Teilen.

Und wenn's bei Euch ein wenig rustikaler sein soll, können wir immer noch einen Schweinebraten oder ein paar Schnitzel machen.

Menüvorschläge

Folgend findet Ihr die Speisen, aus denen Ihr Euer 3-Gang Menü auswählen können. Die möglichen Kombinationen variieren je nach individuellem Budget und geplanter Personenanzahl. Gerne erfüllen wir Euch auch Speisewünsche, die nachfolgend nicht aufgeführt werden, unter Vorbehalt und nach Möglichkeit.

Vorspeis'

Bergkassuppe mit Lauch und Schwarzbrot-Knoblauchcroutons

Räucherforelle mit Orangenvinaigrette, Pumpernickel und kleinem Wintersalat

Semmelknödel-Orangensalat mit karamellisierten Walnüssen (vegan)

Frittierte Stäbchen vom Bavaria Blu mit Apfel-Chili Chutney auf Salat-Bett

Hauptsach'

Kalbsschnitzelchen mit Rosmarinjus, Apfelchutney und Herzoginnenkartoffeln

Pappardelle à la Bolognese vom Wild und Tiroler Trentingrana

Klassisches Wildgulasch mit Preiselbeerbirne und gegrillten Semmelknödeln

Winterkasspatzen mit Cranberrys, Kürbiskernen und Blauschimmelkäse (vegetarisch)

Pappardelle in Kürbiscreme und Kräutersaitlingen (vegan)

Nachspeis'

Wechselndes Strudelangebot von der Strudelei Regensburg

Bayerisch Creme mit Waldbeerenspiegel

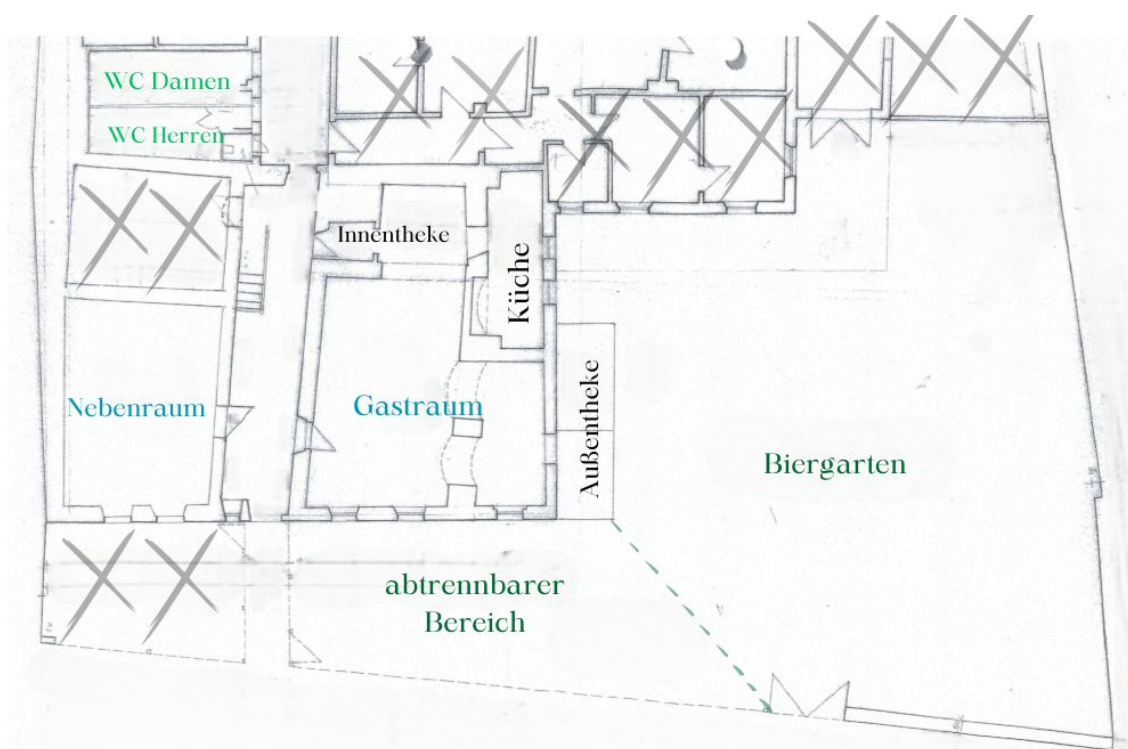
Variation bayerischer Käsesorten mit hausgemachtem Quittensenf (auf Vorbestellung)

Menüpreis 3-Gang pro Person **27,- Euro**

vegetarisch 25,- Euro

Preise unter Vorbehalt nach Aufwand

Unsere Räumlichkeiten



Rahmenprogramm

Wir verfügen über hervorragende Kontakte zu verschiedenen Künstlern, unterhaltsame Ideen für Events und vieles mehr. Sprecht uns an und wir helfen Euch Eure Vorstellungen zu verwirklichen.

Für Veranstaltungen in unserem Haus gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stornierungsformalitäten sowie Überstundenberechnungen (ab 0.00 Uhr) sind diesen zu entnehmen. Auf Wunsch senden wir Euch unsere AGBs separat zu, spätestens erhaltet Ihr diese jedoch zum Vertragsabschluss. Veranstaltungen mit Life-Musik und/oder Tanz sind im Vorfeld mit uns abzusprechen.

Für die Absprache aller Details der Veranstaltung kontaktiert uns bitte per E-Mail oder Telefon und vereinbart gerne einen Termin, um alle Details besprechen zu können.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage!

Das Ant'n Team

