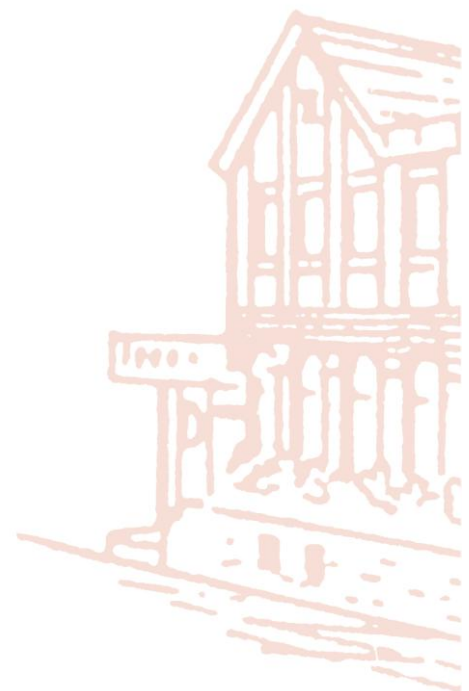


Erlebnisgastronomie.
Hochzeitservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Die Festfibel

Gasthaus zur Traube GmbH
Brückenstrasse 21
73240 Wendlingen
Joachim Valet
Telefon 07024-7481
info@traube-wendlingen.de
www.traube-wendlingen.de



Erlebnisgastronomie.
Hochzeitservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.
Seit über 55 Jahren ...

Für die besonderen Momente im Leben!

Feiern Sie wo Sie wollen, wie Sie wollen, wann Sie wollen
Wir geben alles dafür, dass Sie die Zeit in angenehmer
Atmosphäre

als Gastgeber wirklich genießen können.

Es bedarf vieler kleiner Details um ein Fest zu einem Erlebnis
für Gäste und Gastgeber zu machen. Damit Ihre Veranstaltung
unvergesslich wird, werden wir als Profis Ihre Wünsche mit Ideen
und langjähriger Erfahrung kombinieren.

Wir haben gelernt zuzuhören.

Für den Erfolg Ihrer Feier stellen wir Ihnen gerne unsere
fachkundigen Traube-Mitarbeiter an Ihre Seite.

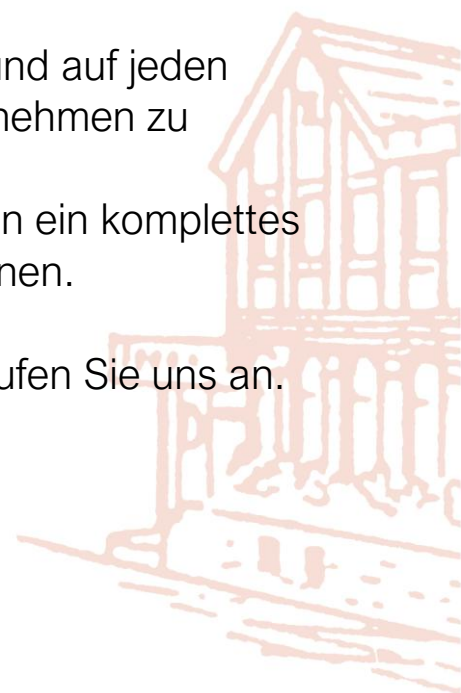
Darüber hinaus bringen wir jeden Tag schwäbische
allergiker-freundliche Traditionsküche auf den Tisch
und legen beim Einkauf großen Wert auf Regionalität
und artgerechte Tierhaltung.

Um eine detaillierte, an Marktpreisen angelegte, und auf jeden
einzelnen Kunden zugeschnittene Kalkulation vornehmen zu
können, haben wir auf Preisangaben verzichtet.

Wir sichern Ihnen zu, innerhalb von fünf Werktagen ein komplettes
Angebot über Ihre Veranstaltung abgeben zu können.

Informieren Sie sich in Ruhe über das Angebot. Rufen Sie uns an.
Jederzeit und von Herzen.

Ihr Joachim Valet



Vorspeisen

- *Knackige Salatvariation des Hauses
an leichten Balsamicodressing im Weckglas.
- *Penne Rucola-Salat -
Hartweizengrießnudeln in kräftigem Joghurt-Balsamico-Dressing
mit frischem Rucola und Paprikawürfeln im Glas.
- *Antipasti-Variation, bestehend aus...
Pepperoni mit Schafskäsefüllung, gefüllte Oliven
und gegrillte Auberginen im Glas.
- *Lolli von Minimozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum.
- *Warme Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Chili-Hackfleisch-Salsa.
- *Luftgetrockneter Hinterschinken auf Honigmelonenschiffchen.
- *Räucherlachs-Flädlerroulade, gefüllt mit ...
Frischkäse-Kräuter-Quark, Meerrettich und Gurke.
- *Tatar aus frischem und geräuchertem Lachsfilet
auf hausgemachten Kartoffelrösti und Limettenkrem.
- *Bruschetta mit Tomaten-Basilikumragout auf getoastetem Weißbrot.

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Klein & Fein / Vorspeise (im Glas)

- *Lolli von Mini-Fleischküchle, Mini-Thüringer Rostbratwurst
oder Mini-Saitenwürstle
auf hausgemachtem Kartoffelsalat.
- *Lolli von Mini-Fleischkäse mit süßem Senf und Baby-Laugenbrötchen.
- *Lolli von mariniertem, gegrilltem Hähnchenbrüstchen mit Ananas.
- *Unsere Mini-Semmelknödel auf frischen Kräuter-Champignons in Rahm.
- *Metzger-Maultasche überbacken mit Kirschtomate und Camembert.
- *Antipasti-Trilogie
von gefüllten Weinblättern, Pepperoni mit Frischkäsefüllung und Oliven.
- *Bauernschinken-Avocado-Ragout an leichtem Balsamicodressing.
- *Warmes, mariniertes Grillgemüse mit Hartweizengrieß-Nudeln.
- *Pulled pork auf Rot- und Weißkohlsalat mit Stangenweißbrot.
- *Chili con carne.



Gebundene Suppen

- *Apfelrotkohl-Samtsüppchen.
- *Fruchtige Tomaten-Kremsuppe an frittiertem Rucola.
- *Karotten-Ingwer-Samtsuppe.
- *Waldpilz-Rahmsuppe mit Sahnehaube und gehackten Nüssen.
- *Gartenkräutersuppe mit gegrillter Garnele.

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Klare Gemüsekraftbrühe

- *mit unseren Flädle.
- *mit Grießnockerln.
- *mit Metzger-Maultaschen.
- *Festtagssuppe –
mit Flädle, Grießklößchen und Maultaschen.

Staufen-Landschwein (Staufenfleisch.de)

- *Krustenbraten mit Schwarte.
- *Zarte, geschmorte Schweinebäckle.
- *Saftiger Schweinebraten vom Hals im Senf-Kräutermantel.
- *Ofenfrische Schweinehaxe mit Schwarte.
- *Goldgelbe Mini-Schweineschnitzel im Cornflakesmantel.
- *Ofenfrische, marinierte Spare-ribs.
- *Schweinerücken am Stück gebraten -
natur oder mit Pfefferkruste oder im Senf-Kräutermantel.
- *Zartes Schweinefilet am Stück gebraten
natur oder gefüllt mit Tomate- und Mozzarella oder Brokkoli- und Kalbsbrät.

Kalb (österreichisches Milchkalb)

- *Saftiger Braten aus der Nuß.
- *Ofenfrische Kalbshaxe, am Knochen gebraten.
- *Zarter Kalbsrücken, am Stück gebraten –
mit Pfefferkruste oder im Kräutermantel
- *Osso Buco –
Gebratene Beinscheiben im kräftigen Gemüse-Burgundersößle



Staufen-Albrind (Staufenfleisch.de)

- *Biergulasch.
- *Saftiger Schmorbraten oder Sauerbraten aus der Nuss.
- *Zart, marmoriertes Roastbeef am Stück gebraten.
- *Rinderfilet am Stück gebraten - natur oder im Kräutermantel.
- *Rinderfetzen –
verfeinert mit Rucola, Kirschtomaten und Aceto Balsamico.
- *Unsere geschmorte Rinderroulade
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke.
- *Ochsenbrust aus dem Wurzelsud
an leichten Meerrettich-Sahnesoße mit Preiselbeeren.

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Bauernhof-Geflügel (aus Freilandhaltung/Österreich)

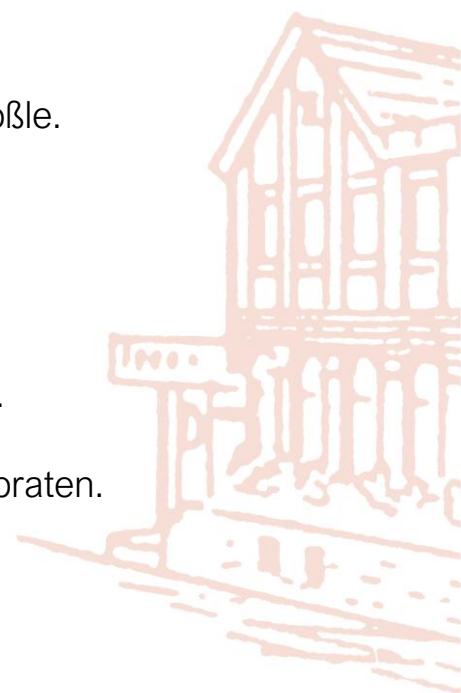
- *Ofenfrisches Hähnchenbrüstchen mit frischen Kräutern.
- *Goldgelbe, panierte Schnitzel aus dem Hähnchenbrüstchen.
- *Ofenfrische, knusprige Mini-Hähnchenschlegel.
- *Gegrillte Fetzen vom Hähnchenbrüstchen
verfeinert mit fruchtigem Mango-Chili Chutney.

Wild (aus Österreich)

- *Rehrücken am Stück gebraten.
- *Rehbraten aus der Keule an Lebkuchensößle.
- *Wildschweinrücken am Stück gebraten.
- *Wildschweinbraten aus der Keule an Gorgonzola-Wildsößle.
- *Saftiger Wildgulasch mit knackigen Gemüsestreifen.

Lamm

- *Lammhüfte am Stück gebraten auf Provencealische Art.
- *Zarter Lammbraten aus der Keule.
- *Ofenfrisches, gekräutertes Lammhäxle am Knochen gebraten.



Fisch

- *Gegrilltes Lachsfilet.
- *Zanderfilet vom Grill.
- *Fischcurry –
Duett aus Rotbarsch- und Welsfilet
an fruchtigem Curry-Pfirsich-Sößle.

vegetarisch:

- *Unsere Gemüse-Maultaschen an Baslikum-Pesto
und warmen Kirschtomaten.
- *Unsere Spinatknödel auf Pilzragout
würziges Käsesößle mit Preiselbeeren.
- *Steinpilz-Nudeltaschen an Tomaten-Chili-Pesto
mit Rucola und Parmesanhobel.
- *Trauben Nudel-Salat mit Käsewürfel im Glas.
- *Wrap –
mit knackigen, warmen und marinierten Gemüsestreifen und Erdnüssen.

Beilagen/Gemüse

- *Kartoffelgratin
- *Ofenfrische Rosmarinkartoffeln
- *Kartoffelkroketten
- *Unsere Spätzle
- *Knuspriges Kartoffelstroh
- *Ofenkartoffeln in der Schale
- *Gemüse vom Markt
- *Grüne Bohnen mit Speck
- *Breite Nudeln
- *Langkornreis
- *Unsere Semmelknödel
- *Unser Kartoffelsalat
- *Wirsinggemüse
- *Kohlrabi in Butter
- *Mediterranes Grillgemüse
- *Apfelrotkohl

Soßen:

- *Trollingersoße (dunkle Bratensoße)
- *Rieslingsoße
- *Balsamico-Burgundersoße
- *Safran-Zitronensoße
- *Preiselbeer-Burgundersoße
- *Rahmsoße
- *Orangensoße
- *Dunkelbiersoße
- *Pilzrahmsoße
- *Bordelaiser Soße

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...



Dessert

- *Früchtelolli - aus Ananas, Honigmelone und Tafeltrauben.
- *Trilogie von Topfenstrudel, Apfelstrudel und Heidelbeerstrudel an Vanillesoße.
- *Unsere Apfelküchle mit Staubzucker an Vanillesoße.
- *Schokoladenmousse auf Panna Cotta und Fruchtpüree.
- *Rote Grütze mit halbgeschlagenem Bauernrahm.
- *Frischer Fruchtsalat, vier Jahreszeiten.
- *Schwarzwälder Gourmet –
Sauerkirschen geschichtet in Vanille-Frischkäsekrem.
- *Vanilleeiskrem mit warmem Beerenkorb.
- *Gerollte, goldgelbe Mini-Pfannkuchen, gefüllt mit Schoko-Nougatkrem.
- *Mango-Creme Brulee.

Erlebnisgastronomie.
Hochzeitservice.
Veranstaltungsplanung.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Spezialist für
Busreisegruppen.
Essen auf Rädern.
Fleischqualität aus der Region.

Seit über 55 Jahren ...

Zu später Stunde

Kalt -

- *Handwurst - verschiedene, geräucherte Wurstspezialitäten.
- *Käserei - Variation aus Frischkäse, Weichkäse, Schnitt- und Hartkäse.
- *Fischerei - geräuchertes Lachsfilet, Matjes und Shrimps-Cocktail.
dazu reichen wir Brotsortiment, Cornichons, Tafelsenf und Butter.
- *Wurstsalat – im Weckglas.

Warm –

- *Chili con carne mit knusprigem Bauernbrot.
- *Currywurst mit ofenfrischen Tafelbrötchen.

Personal:

Gerne stellen wir Ihnen unsere professionellen und herzlichen Traube-Mitarbeiter an Ihre Seite. Die Mitarbeiter aus Küche und Service werden mit einem entsprechenden Satz je Stunde berechnet.

