



Joli bar & events – Rathausstr. 11 – 72764 Reutlingen

herzlichen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserer Joli Eventlocation in der Rathausstraße 11, 72764 Reutlingen. Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns ausrichten möchten!

Bitte beachten Sie, dass wir in unserer Location ausschließlich ein Buffet anbieten. Ihre Veranstaltung kann bis 23:00 Uhr stattfinden; eine Verlängerung ist natürlich möglich, allerdings entstehen in diesem Fall zusätzliche Personalkosten.

Eine exklusive Nutzung der Location (mit Selbstversorgung) ist gegen eine Raummiete von 200,- € pro Stunde möglich.

Um eine reibungslose Planung zu gewährleisten, bitten wir Sie, die finale Gästezahl sowie die gewünschten Speisemengen bis spätestens 10 Tage vor dem Event festzulegen. Die Auswahl der Speisen sollte idealerweise 21 Tage vor der Veranstaltung erfolgen.

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen Besichtigungstermin, damit Sie sich vor Ort ein persönliches Bild von unserer Location machen können.

Für weitere Fragen oder zusätzliche Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen!

Gastwerk-Event GmbH
GF: Uwe Grauer
Obere Wässere 1
72764 Reutlingen

Steuernummer: 78110/04813
HRB 773556

Tel.: 07121 1384510
E-Mail: info@gastwerk-reutlingen.de
Internet: www.gastwerk-reutlingen.de

KSK Reutlingen
BIC: SOLADES1REU
IBAN: DE57 6405 0000 0100 1354 73
Vereinte Volksbanken e.G.
BIC: GENODES1BBV
IBAN: DE40 6039 0000 0702 6570 00



BÜFFET - VORSCHLÄGE

Frühling/Sommer 2025

BÜFFET 1

VORSPEISEN

Frühlingskräuter-Schaumsuppe mit gerösteten Croutons
Bunter Spargelsalat mit Erdbeeren und Zitronen-Vinaigrette
Rote Beete- Carpaccio mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen

HAUPTGANG

Rosa gebratenes Roastbeef in Rotweinsauce, dazu Kräuterseitlinge und geschmorte
Perlzwiebeln
Kartoffelgratin
Grüne Bohnen im Speckmantel
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Riesling- Sauce und sommerlichem Gemüse
Vegetarische Lasagne mit Zucchini und frischen Kräutern

DESSERT

Erdbeer- Tiramisu im Gläschen
Panna Cotta mit Beerenragout
Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

€70,-pro Person

Getränke werden auf Verbrauch gerechnet oder Allgemeine Getränkepauschale für 35,-

Gastwerk-Event GmbH
GF: Uwe Grauer
Obere Wässere 1
72764 Reutlingen

Steuernummer: 78110/04813
HRB 773556

Tel.: 07121 1384510
E-Mail: info@gastwerk-reutlingen.de
Internet: www.gastwerk-reutlingen.de

KSK Reutlingen
BIC: SOLADES1REU
IBAN: DE57 6405 0000 0100 1354 73
Vereinigte Volksbanken e.G.
BIC: GENODES1BBV
IBAN: DE40 6039 0000 0702 6570 00



BÜFFET 2

VORSPEISE

Cremige Erbsensuppe mit Minze
Bunte Blatt- und Pflücksalate
diverse Rohkostsalate
Kräutervinaigrette und Joghurt- Sauerrahmdressing

HAUPTGANG

Argentinisches rosa gebratenes Roastbeef / Balsamico- Thymian- Jus / am Büffet
tranchiert
Gebratenes Zander- Filet / mediterranes Gemüse / Zitronenrahm
VEGAN Kartoffel- Spinat- Auflauf / Tomatensauce

BEILAGEN

Kartoffelgratin
Käse- Spätzle
Mandel- Brokkoli- Röschen
glasierte Finger- Möhren

DESSERT in Gläschen

Mousse au Chocolat mit Kirschkompott
Panna Cotta mit Mango- Topping

€65,-pro Person

Getränke werden auf Verbrauch gerechnet oder Allgemeine Getränkepauschale für 35,-



BÜFFET 3

VORSPEISE

Festtagssuppe- Rinderkraftbrühe mit Grießklöschen, Flädle, Mini- Maultaschen und Gemüsestreifen

Capresalat von Kirschtomaten und Mini- Büffelmozzarella mit frischem Basilikum, Balsamico und Olivenöl

Vitello tonnato- dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und gebackenen Kapern

Gegrillte eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika

HAUPTGANG

Kalbschnitzelchen -natur gebraten-

Gebratene Schweinemedallions im Speckmantel

Doradenfilet in Weißwein- Buttersauce mit Thymian

BEILAGEN

Mediterranes Gemüse

Tagliatelle

Rosmarinkartoffeln

DESSERT im Gläschen

Bienenstich- Dessert

Mango-Kokos-Creme

€55,-pro Person

Getränke werden auf Verbrauch gerechnet oder Allgemeine Getränkepauschale für 35,-



BÜFFET 4

VORSPEISE

Flädlesuppe

**Bunte Blatt- und Pflücksalate Gurken-, Kartoffel-, Karottensalat
Kräutervinaigrette und Joghurt- Sauerrahmdressing**

HAUPTGANG

**Geschmälzte Maultaschen Käsespätzle
Veganes Kartoffel- Blumenkohl- Curry mit Kokosmilch**

BEILAGEN UND SAUCEN

Basmati- Reis

Tagliatelle

Rahmkartoffeln

Bratenjus

Rahmsauce

DESSERT im Gläschen

**Bayrisch Creme mit Apfelkompott
Schokoladenmousse mit Passionsfrucht-Topping**

€40,-pro Person

Getränke werden auf Verbrauch gerechnet oder Allgemeine Getränkepauschale für 35,-

Gastwerk-Event GmbH
GF: Uwe Grauer
Obere Wässere 1
72764 Reutlingen

Tel.: 07121 1384510
E-Mail: info@gastwerk-reutlingen.de
Internet: www.gastwerk-reutlingen.de

KSK Reutlingen
BIC: SOLADES1REU
IBAN: DE57 6405 0000 0100 1354 73
Vereinigte Volksbanken e.G.
BIC: GENODES1BBV
IBAN: DE40 6039 0000 0702 6570 00

Steuernummer: 78110/04813
HRB 773556