



ES GIBT WAS ZU FEIERN?



DAS KÖNNEN WIR GUT!

RESTAURANT CAPITO
CHRISTIAN DÖRR & STEFANIE WELSCH

BAHNHOFSTRAÙE 4
66500 HORNBAACH
06338 99 43 28 20

CHRISTIAN@RESTAURANT-CAPITO.DE

WWW.RESTAURANT-CAPITO.DE

LECKER FEIERN

AUF DEN FOLGENDEN SEITEN HABEN
WIR IHNEN KULINARISCHE VORSCHLÄGE
ZUR INSPIRATION ZUSAMMENGESTELLT.
GERNE STELLEN WIR MIT IHNEN GEMEINSAM
EINE AUF IHRE FEIER ABGESTIMMTE
„LIEBLINGSM AHLZEIT“ ZUSAMMEN.
ODER WIR KOMBINIEREN DIE VERSCHIEDENEN VARIANTEN
WIE „FLYING DINNER“ UND BBQ
ODER MENÜ UND BUFFET.
GERNE HELFEN WIR IHNEN AUCH BEI DER RAUMGESTALTUNG,
STELLEN KONTAKT ZU MUSIKERN UND DJ'S HER
UND BERATEN SIE RUND UM IHR GROßES FEST!

LASSEN SIE SICH UND IHRE GÄSTE VERWÖHNEN AN
IHREM BESONDEREN TAG!

STEFANIE, CHRISTIAN UND DAS CAPITO TEAM





LECKEREIEN ZUM EMPFANG

AUF DEN STEHTISCHEN:

GRISSINI MIT...

KRÄUTERQUARK

HUMMUS

TOMATENCHUTNEY

WALDPILZCRÈME

AUS DEM STEINBACKOFEN:

FLAMMKUCHENVARIATIONEN MIT
SPECKWÜRFELN, GAUDA, CHORIZO, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS,
PAPRIKA, KAPERN UND VIELEM MEHR

LECKERS AUF HAPPY SPOONS:

LACHSTARTAR MIT ZITRONENVINAIGRETTE

MATJESTARTAR MIT PUMPERNICKEL

THUNFISCH MIT AVOCADO

GEGRILLTER SPARGEL MIT TOMATENMARMELADE

OLIVENTAPENADE UND SERRANO

IM WECK-GLAS SERVIERT:

AVOCADO-GARNELEN-SALAT

MANGO-GURKEN-CHILI-SALAT

MELONE-SCHAFSKÄSE

POLLO TONNATO

CURRY-LINSENSALAT

JAKOBSMUSCHEL MIT ORANGE UND FENCHEL

ENTENBRUST MIT COUS COUS

SUPPEN UND KALTSCHALEN

KAROTTEN-KOKOS-INGWER-SUPPE
HÜHNERBRÜHE MIT ZITRONENGRAS
GEEISTE GURKENKALTSCHALE
GAZPACHO
TOMATENESSENZ MIT CHORIZOCHIP

CANAPÉS MIT...

SERRANOSCHINKEN
HAUSGEBEIZTEM LACHS
SCHWARZKÜMMELCRÈME
GEGRILLTER AUBERGINE UND ARGAVENDICKSAFT
KRÄUTERFRISCHKÄSE

HEIÙE TEILCHEN

BRUSCETTA
KNOBLAUCHBAGUETTE
GRATINierter ZIEGENKÄSE
CHAMPIGNON-SCHINKEN

FLYING DINNER DE LUXE

ROASTBEEF MIT SELLERIE UND AMARENAKIRSCHEN
KALBSRÜCKEN MIT SÜßKARTOFFELPÜREE UND PORTWEINSAUCE
WOLFSBARSCH MIT PETERSILIENRISOTTO UND MADEIRASAUCE
48 H SCHWEINEBAUCH MIT SCHMORKRAUT
JAKOBSMUSCHEL MIT BELUGALINSEN UND NOILLY PRAT

PREISE GESTALTEN SICH JE NACH AUSWAHL UND MENGE

MENÜ 1
„KLASSIKER“

KNACKIGE BLATTSALATE MIT KRÄUTERDRESSING,
CHAMPIGNONS UND TRAUBEN

SCHWEINEFILET IM BACONMANTEL MIT PFEFFERSAUCE,
EIERSPÄTZLE UND MARKTGEMÜSE

WAFFELN MIT HEIßEN KIRSCHEN UND VANILLEEIS

PRO PERSON 24,00 €

MENÜ 2
„TISCHBÜFFET“

CRÈMESÜPPCHEN
VON JUNGEN KAROTTEN UND KOKOSNUSS

SCHWEINEFILET
ODER
HÜFTSTEAK VOM BLACK ANGUS

DAZU SERVIEREN WIR ALS TISCHBÜFFET:
KRÄUTERBUTTER, GESCHMORTE ZWIEBELN UND ROTWEINSAUCE
ROSMARINKARTOFFELN UND STEAK HOUSE POMMES
MARKTGEMÜSE UND KNACKIGE BLATTSALATE

DESSERTVARIATION (SERVIERT ODER TISCHBÜFFET MÖGLICH)

PRO PERSON € 32,00

MENÜ 3
„FEINSCHMECKER“

JAKOBSMUSCHEL-WANTAN
MIT WILDKRÄUTERSALAT, OLIVEN UND LIMETTEN

ZANDERFILET MIT SAFRANRISOTTO,
ZITRONENSAUCE UND GERÖSTETEM BUCHWEIZEN

ZWEIERLEI VOM GETREIDEGEFÜTTERTEN BLACK ANGUS
MIT WURZELGEMÜSE UND KARTOFFELCHIPS

CHEESECAKE MIT BLAUBEEREN
UND EISCRÈME VON GERÖSTETEN MANDELN

PRO PERSON € 59,00

DEFTIGES BUFFET

VORSPEISEN:

*ROHER UND GEKOCHTER SCHINKEN
PFÄLZER WURSTSPEZIALITÄTEN
„HANDKÄS MIT MUSIK“
PFÄLZER RINDFLEISCHSALAT
RÄUCHERFORELLE MIT APFELMEERRETTICH
TOMATENSALAT MIT BALSAMICOVINAIGRETTE
KNACKIGE BLATTSALATE MIT 2ERLEI DRESSING
BAGUETTE UND BROTAUSWAHL*

SUPPE:

KARTOFFEL-GEMÜSECRÈMESUPPE

HAUPTGÄNGE:

SAUMAGEN UND LEBERKNÖDEL MIT RAHMSAUERKRAUT

„HOORISCHE“ MIT SPECKSAUCE

GEMÜSESPÄTZLE MIT KÄSE GRATINIERT

DESSERT:

QUARKMOUSSE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN

SÜßE TRÄUMEREIEN

PRO PERSON € 29,00

MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISEN:

TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUMPESTO
POLLO TONNATO MIT OLIVEN
CAPITO-ANTIPASTI
GEFÜLLTE OLIVEN UND GETROCKNETE TOMATEN
ROHER SCHINKEN MIT GRISSINI
MEDITERRANER TAGLIATELLESALAT MIT CURRY
THYMIANLACHS MIT RATATOUILLESALAT
KNACKIGER BLATT- UND RUCOLASALAT MIT 2ERLEI DRESSING
BAGUETTE UND CIABATTA
MIT OLIVENÖL UND BUTTER

HAUPTGÄNGE:

KLASSISCHER ITALIENISCHER BRASSATO VON DER RINDERSCHAUFEL

COQ AU VIN VON DER HÄHNCHENKEULE
MIT CHAMPIGNONS UND PERLZWIEBELN

FISCHFILET MIT TOMATEN-GEMÜSESUGO

DAZU SERVIEREN WIR:

KRAÜTERTAGLIATELLE, WILDREIS

DESSERT:

CRÈME BRÛLÉE
SCHOKOLADENMOUSSE
FRÜCHTEAUSWAHL MIT 2ERLEI COULIS

PRO PERSON € 39,00

GALA-BUFFET

VORSPEISEN:

*VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN MIT BASILIKUMCRÈME
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN MIT MELONE
BUTTERMAKRELE AUF FENCHEL-ORANGENSALAT
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT BUNTEM LINSENSALAT
MARINIERTE CHAMPIGNONS MIT KNOBLAUCHCRÈME
AUSWAHL LECKERER SALATE, WIE Z.B.
CURRY-NUDELSALAT UND RISPENTOMATEN-SALAT
KNACKIGER BLATT- UND RUCOLASALAT
MIT BALSAMICO- UND KRÄUTERDRESSING
AUSWAHL VON BAGUETTE, CHIABATTA UND LANDBROT
BUTTER UND OLIVENÖL*

SUPPE:

SCHAUMSUPPE VON KAROTTE UND INGWER

HAUPTGÄNGE:

BRUST VON DER MAISPOULARDE AUF GEBRATENEM SPITZKOHL

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN MIT MARKTGEMÜSE

FILET VOM KABELJAU MIT CURRYSAUCE

DAZU SERVIEREN WIR:

WILDREIS, BUTTERSPÄTZLE UND GESCHMORTE TOMATEN

DESSERT:

2ERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT

FLYING SORBETS

EXOTISCHER FRÜCHTESPIEGEL, RAGOUT VON BEEREN

GROßES KÄSEBRETT MIT TRAUBEN UND FEIGENSENF

PRO PERSON € 49,00

BBQ

VORSPEISEN UND BEILAGEN:

TOMATE-MOZZARELLA MIT PESTO

NUDELSALAT MIT CURRY

POLLO TONNATO MIT KAPERN UND OLIVEN

KNACKIGE BLATTSALATE MIT 2ERLEI DRESSING

KARTOFFELSALAT MIT ZWIEBEL-SPECKDRESSING

VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN

ANTIPASTI CAPITO

AUSWAHL VON LANDBROT UND BAGUETTE

VOM HOLZKOHLEGRILL:

MARINIERTE SCHWEINERÜCKENSTEAKS

PIKANTE PUTENSTEAKS

PFÄLZER BRATWURST

MERGUEZ

PFÄLZER BRATWURST

GEMÜSESPIEßE

STEAKS VOM GETREIDEGEFÜTTERTEN BLACK ANGUS

DAZU SERVIEREN WIR:

ROSMARINKARTOFFELN UND SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

VERSCHIEDENE GRILL- UND BBQ-SAUCEN

DESSERTBUFFET:

VANILLE PANNA COTTA

SCHOKOLADENMOUSSE UND OBSTSALAT

IN KLEINEN GLÄSCHEN

PRO PERSON 39,00 €



AUSSCHNITT AUS UNSERER
GETRÄNKEPREISLISTE

GENUSSLIMONADEN VON TEINACHER €3,20
COLA, FANTA €3,20

UR-PILS 0,3 L € 2,50 0,4L € 3,30
WEIZEN HEFETRÜB 0,3 L € 2,80 0,5L € 3,50
GMQ MINERALWASSER *MEDIUM*
TEINACHER *STILL* JE0,7L € 4,90

WEIßWEIN

HEROINE 2017
WEIßWEINCUVÉE
WEINGUT WAGECK 0,7 L € 18,50

ROTWEIN

CUVÉE LUISE 2014
WEINGUT WAGECK 0,7 L € 21,50



HEIßE GETRÄNKE

ESPRESSO	€ 1,90
TASSE KAFFEE	€ 2,20
MILCHKAFFEE	€ 3,20
KANNE FILTERKAFFEE	€ 8,00

SIE MÖCHTEN AM LIEBSTEN DEN SAFTIGEN APFELKUCHEN VON
TANTE HELGA UND DIE SENSATIONELLE GEWITTERTORTE VON
TANTE MONI (WEIL EBEN NUR DIE BEIDEN DAS SO HINKRIEGEN)
MITBRINGEN?

KLARO – DAS VERSTEHEN WIR...
WIR HABEN AUCH SOLCHE TANTEN!

WIR BERECHNEN EIN TELLERGELD
VON € 4,50 PRO PERSON INKL. FILTERKAFFEE.



DEKORATION & ANDERE MUST-HAVES ☺

*MIETPREISE

WEIßE TISCHDECKEN*	€ 3,50 PRO STÜCK
WEIßE STUHLHUSSEN*	€ 4,00 PRO STÜCK
BLUMENSCHMUCK	€ INDIVIDUELL NACH ABSPRACHE
MENÜKARTEN (MIT EINGESCANNTEM FOTO/JPG-DATEI VORAB) MIT AKTUELLEM FOTO	€ 2,50 € 5,00 PRO STÜCK
PLATZKARTEN	€ 1,00 PRO PERSON
TISCHKARTEN	€ 1,50 PRO TISCH

WABENBÄLLE/POMPOMS*
IN VERSCHIEDENEN FARBEN

€ 2,80



PAPIERGIRLANDEN*
VERSCHIEDENE FARBEN

€ 2,50

WIMPELGIRLANDE*
GOLD GLITZERND

€ 4,90

BALLONS
VON DER DECKE HÄNGEND

€ 1,80
PRO STÜCK