DAS MANGOLD

Bankettmappe 2026

DAS MANGOLD

Im Attich 1A
65474 Bischofsheim

Ihre Ansprechpartnerin:

Gabriela Müller
Telefon 06142 7964-213
veranstaltung@das-mangold.de

Öffnungszeiten Veranstaltungsbüro:
Mo. – Do. 8:00 Uhr bis 15:30 Uhr
Fr. 8:00 Uhr bis 12:00 Uhr

DAS MANGOLD

Inhalt

Herzhaftes zum Aperitif ... 3
Gefüllte Mini-Blätterteigteilchenvariation ... 3
Canapés ... 3
Menüvorschläge ... 4
Menü 1 ... 4
Menü 2 ... 4
Buffets ... 5
Buffetinspiration I ... 5
Buffetinspiration II ... 6
Grill Buffet ... 7
Fleisch vom Grill ... 8
Vegetarische und vegane Komponenten vom Grill ... 8
Frontcooking als Highlight ... 8
Zubuchbare Beilagen ... 8
Zubuchbare Desserts ... 8
Fingerfood ... 9
Belegte halbe Brötchen ... 10
Tagungspauschale ... 11
Vormittagspauschale (Preis von 8:00 bis 12:00 Uhr, max. 4 Stunden) ... 11
Ganztagspauschale (Preis von 8:00 bis 16:00 Uhr, max. 8 Stunden) ... 11
Nach Wunsch zubuchbar: ... 11
Trauerpauschalen ... 12
Unsere Suppenauswahl ... 12
Unsere Kuchenauswahl ... 12
Raummieten für Veranstaltungen ... 13
Dekoration ... 13
Cateringtechnik und Geschirr ... 13
Anlieferung und Personal ... 14
AGB und Gültigkeit der Angebote ... 14

DAS MANGOLD

Unsere Angebote für Ihre Veranstaltungen

Alle aufgeführten Speisen bieten wir Ihnen im DAS MANGOLD oder außerhaus an. Unsere Menüs bieten wir Ihnen exklusiv im Restaurant an.

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Bestellung zu dem Ort Ihrer Wahl, hierfür können weitere Kosten anfallen. Lassen Sie sich Ihr individuelles Angebot von uns erstellen.

Bitte sprechen Sie uns auch gerne für ein passendes Getränkeangebot an.

Herzhaftes zum Aperitif

(Auch als ideale Begleitung für einen kleinen Empfang)

Gefüllte Mini-Blätterteigteilchenvariation

(Mindestabnahme 24 Stück /4 Stück pro Sorte)

		netto	brutto
Mit verschiedenen Füllungen (Champignon, Spinat-Käse, Käse-Schinken, Tomaten-Mozzarella)	pro Stück	1,87 €	2,00 €

Canapés

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

		netto	brutto
Canapé mit Schinken roh oder gekocht	1 Stück	2,71 €	2,90 €
Canapé mit Käse / Brie	1 Stück	2,71 €	2,90 €
Canapé mit Salami	1 Stück	2,71 €	2,90 €
Canapé mit Tomate Mozzarella	1 Stück	2,80 €	3,00 €
Canapé mit gebratener Hühnerbrust	1 Stück	3,27 €	3,50 €
Canapé mit geräuchertem Lachs	1 Stück	3,93 €	4,20 €

DAS MANGOLD

Menüvorschläge

Von 15 bis 50 Personen

Menü 1

„Fancy“ Dreierlei vom Bauernhandkäse von der „Käserei Horst Groß–Gerau“
mit frischem Bauernbrot von der Bäckerei Völker und Butter

Suppe der Saison

24 Stunden sanft geschmorter Gewürzschweinebraten
in Honig-Bier Jus, Rahmspitzkohl und Mangold-Bergkäse-Semmelknödel

Handgemachter Apfelstrudel - frisch aus dem Rohr - mit Rumrosinen, Vanilleeis, Mandeln und Schlagobers

	netto	brutto
pro Person	36,45 €	39,00 €

Menü 2

Geräuchertes Odenwälder Seeforellenmousse
mit seinem Kaviar im Rauchlachsmantel mit Kartoffelrösti und Wildkräutersalat in hausgemachtem Kürbiskernöldressing

Rosa gebratenes Rinderfilet im Kräutermantel
mit Portweinsauce, gedünstetem Mangoldgemüse und Kartoffelgratin

Ofenfrischer Schokolavakuchen
mit flüssigem Kern auf feinem Himbeermark und hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers

	netto	brutto
pro Person	54,21 €	58,00 €

Gerne können wir Ihr Menü auch individuell aus unserer aktuellen Speisenkarte zusammenstellen.

DAS MANGOLD

Buffets

- Ab 30 Personen –

Buffetinspiration I

Bunte Blattsalate
mit Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Karottenstreifen, Croutons, verschiedenen Saaten und Joghurt-Kräuter- und Kernöldressing

Dill-Gurken-Salat

Weißkraut-Karotten-Salat

Kartoffel-Gurken-Salat

Saftig gebratener Schweinerücken kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce

Antipasti Gemüse vom Grill mit feinem Olivenöl und frischen Kräutern

Gemischter Brotkorb und Buttervariationen

Suppe der Saison

Rosa gebratener Rinderrücken vom Weiderind an der Tranchierstation frisch aufgeschnitten und serviert mit Rheingauer Spätburgunderjus

Roulade von der Maishähnchenbrust mit Mangoldfarce gefüllt

Dazu reichen wir:

Rahmspitzkohl und gemischtes Gemüse der Saison

Hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel und Drillinge aus dem Ofen

Tiramisu mit frischem Obstsalat

Bayrische Crème mit Himbeermark

	netto	brutto
pro Person	37,38 €	40,00 €

DAS MANGOLD

Buffetinspiration II

Bunte Blattsalate

mit Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Karottenstreifen, Croutons, verschiedenen Saaten und Joghurt-Kräuter- und Kernöldressing

Dill-Gurken-Salat

Weißkraut-Karotten-Salat

Kartoffel-Gurken-Salat

Rosa gebratener Kalbsrücken, kalt aufgeschnitten mit Grüner-Soße

„Fancy“ Dreierlei Bauernhandkäse von der „Käserei Horst Groß–Gerau“ mit Musik, Schnittlauch-Schmand und fruchtiger Zwiebelhimbeermarmelade „Sweet and Spicy“

Gemischter Brotkorb und Buttervariationen

Suppe der Saison

24 Stunden sanft geschmorter Gewürzschweinebraten

In Rheingauer Riesling geschmorte Keule vom Freilandhähnchen

Bachsaiblingsfilet auf der Haut gebraten, mit Nussbutter auf Blattspinat

Dazu reichen wir:

Sautierten Spitzkohl und gemischtes Gemüse der Saison

Hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel und Butterkartoffeln

Apfelweincreme

Dunkles Schokoladenmousse

Waldbeerengrütze

	netto	brutto
pro Person	42,06 €	45,00 €

Bei Lieferung unserer Buffets an den von Ihnen gewünschten Ort fallen weitere Kosten an. Gerne erstellen wir Ihnen hierfür ein auf Sie zugeschnittenes Angebot.

DAS MANGOLD

Grill Buffet

Sie feiern, wir kümmern uns um den Rest. Um Aufbau des Buffets, dem Grillen und dem Abbau kümmert sich unser Team, damit Sie sich um Ihre Gäste kümmern können.
Die Standzeit des Buffets beträgt 2 Stunden.

Unser Grill Buffet beinhaltet:

Grillgut:

Metzgerei Hamm mittelfeine Schweinebratwurst

Rinderhüftsteak aus der Blume in Kräutermarinade

Mit Rosmarin-Meersalz gewürzte Hähnchenbrust

Beilagen:

"Coleslaw“ - Weißkohlsalat mit Möhrenstiften und Schmand Dressing

Grilltomaten mit Kräutern und Parmesan überbacken

Folienkartoffeln mit Sour Cream

Brotauswahl, Buttervariationen, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup

und unseren hausgemachten Saucen:

Salsa roja aus Tomaten, Zwiebeln und rotem Paprika

Salsa verde aus frischen Kräutern

Grüner Soße nach Frankfurter Art

Apfel Chutney

	netto	brutto
pro Person	32,71 €	35,00 €

Bei Veranstaltungen bei Ihnen vor Ort fallen weitere Kosten an.
Gerne erstellen wir Ihnen hierfür ein auf Sie zugeschnittenes Angebot.

DAS MANGOLD

Gerne können Sie Ihr Grillbuffet „individualisieren“ und durch folgende Auswahl ergänzen.

(Preise pro Portion, Mindestabnahme 10 Portionen)

Fleisch vom Grill

		netto	brutto
Merguez Würstchen vom Rind und Lamm á 50g	1 Stück	1,87 €	2,00 €
Marinierter Schweinebauch 100g	1 Stück	2,80 €	3,00 €
Spare Ribs 120 g	1 Stück	3,74 €	4,00 €
Nackensteak vom Griesheimer Schwein in würziger Marinade 100g	1 Stück	2,80 €	3,00 €
Rindswurst ohne Schwein im Lammdarm 100g	1 Stück	2,80 €	3,00 €

Vegetarische und vegane Komponenten vom Grill

		netto	brutto
Grillkäse in Papierhülle mit Gemüse und frischen Kräutern	100 g	4,39 €	4,70 €
Gemüsespieß mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons V+	150 g	4,30 €	4,60 €
Vegane Bratwurst V+	90 g	4,21 €	4,50 €

Frontcooking als Highlight

		netto	brutto
Rosa gegrilltes Flanksteak vom Weiderind	100 g	7,01 €	7,50 €
Ganzes Flammlachsfilet, lackiert mit Teriyakisauce (Pro Filet 10 Portionen)	100 g	9,25 €	9,90 €
Antipasti Gemüse aus der Gusspfanne	100 g	2,80 €	3,00 €

Zubuchbare Beilagen

	netto	brutto
Bunte Blattsalate der Saison mit Joghurt- und Balsamico Dressing	2,34 €	2,50 €
Pikante Kartoffelecken aus dem Ofen	1,87 €	2,00 €
Kartoffelgurkensalat mit Essig und Öl	1,87 €	2,00 €
Ein halber Maiskolben vom Grill	2,34 €	2,50 €

Zubuchbare Desserts

	netto	brutto
Kokos Panna Cotta mit karamellisierten Orangen V+	3,74 €	4,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce V	3,74 €	4,00 €

V: vegetarisch V+: vegan

DAS MANGOLD

Fingerfood

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

Mit Fleisch	netto	brutto
Hähnchensaté-Spieß mit Erdnuss-Soße	3,64 €	3,90 €
Quiche Lorraine mit Lauch und Speck an Kräuterquark	3,27 €	3,50 €
Fleischwurstsalat mit Essiggurke, roter Zwiebel und Käse mit Laugengrissini	4,21 €	4,50 €
Minifrikadelle auf Kartoffelsalat	4,21 €	4,50 €
Im Dörrfleischmantel gebratenes Schweinefilet auf Apfel Chutney	4,67 €	5,00 €

Mit Fisch	netto	brutto
Lachstatar mit Limettencrème auf Pumpernickel	4,21 €	4,50 €

Vegetarisch	netto	brutto
Spundekäs mit roten Zwiebeln und Laugengrissini V	3,74 €	4,00 €
Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse V	3,27 €	3,50 €
Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze V	3,27 €	3,50 €

Vegan	netto	brutto
Pikanter Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam V+	3,27 €	3,50 €
Antipasti Gemüse von Zucchini, Aubergine, Paprika und Pilzen V+	3,27 €	3,50 €

Mini Burger	netto	brutto
Falafel Sandwich mit Rotkohlsalat und Joghurt-Minz-Sauce V	4,67 €	5,00 €
Caesars Mini-Burger mit saftig gebratener Hähnchenbrust, Romanasalat und Caesar-Dressing	5,15 €	5,50 €
Mini Pulled-Pork Sandwich mit Coleslaw	5,15 €	5,50 €

Süßes	netto	brutto
Panna Cotta mit Himbeercoulis	3,74 €	4,00 €
Tiramisu V	3,74 €	4,00 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Himbeercoulis V	4,21 €	4,50 €
Kokos Panna Cotta mit karamellisierten Orangen V+	3,74 €	4,00 €
Obstspieß	3,27 €	3,50 €

V: vegetarisch V+: vegan

Weitere Optionen stellen wir gerne mit Ihnen zusammen.

DAS MANGOLD

Belegte halbe Brötchen

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

		netto	brutto
Aufschnitt	1 Stück	3,27 €	3,50 €
Salami	1 Stück	3,27 €	3,50 €
Schinken roh oder gekocht	1 Stück	3,64 €	3,90 €
Gouda	1 Stück	3,64 €	3,90 €
Brie	1 Stück	3,64 €	3,90 €
Tomate und Mozzarella	1 Stück	3,93 €	4,20 €
Räucherlachs	1 Stück	5,51 €	5,90 €

DAS MANGOLD

Tagungspauschale

Bei unserer Tagungspauschale stellen wir Ihnen auf Wunsch einen Beamer oder Monitor und Schreibmaterial zur Verfügung.

Kaffeespezialitäten und Tee

Tafelwasser still, classic

Orangensaft und Apfelsaftschorle

Salzige Cracker und süße Kekse

Vormittagspauschale (Preis von 8:00 bis 12:00 Uhr, max. 4 Stunden)

	netto	brutto
pro Person	14,86 €	15,90 €

Ganztagspauschale (Preis von 8:00 bis 16:00 Uhr, max. 8 Stunden)

	netto	brutto
pro Person	32,62 €	34,90 €

Nach Wunsch zubuchbar:

Vormittagssnack
Croissant, Butter und Marmelade
3x Canapés (Räucherlachs, roher Schinken, Käse/Brie)

	netto	brutto
pro Person	10,75 €	11,50 €

Nachmittagssnack
4x herzhafte Miniplunder
Käsekuchen und Apfelkuchen

	netto	brutto
pro Person	11,68 €	12,50 €

Weitere Optionen

		netto	brutto
Mittagessen (2 Hauptgänge zur Wahl)	pro Person	15,79 €	16,90 €
Obstkorb	pro Person	2,34 €	2,50 €
Fruchtspieß	pro Person	3,27 €	3,50 €
Smoothie	pro Person	5,51 €	5,90 €
Candybar (Schoko- und Müsliriegel)	pro Person	5,51 €	5,90 €
Belgische Waffeln	pro Person	5,51 €	5,90 €

DAS MANGOLD

Trauerpauschalen

Tischdekoration mit weißen Kerzen

Kaffee, Tee und Tafelwasser

Weitere Getränke servieren wir auf Wunsch, diese werden nach Verbrauch abgerechnet.

		netto	brutto
Mit belegten halben Brötchen (Aufschnitt, Käse)	pro Person	15,79 €	16,90 €
Mit Kuchen	pro Person	16,64 €	17,80 €
Mit belegten halben Brötchen und Suppe	pro Person	18,60 €	19,90 €
Mit belegten halben Brötchen und Kuchen	pro Person	20,47 €	21,90 €
Mit belegten halben Brötchen, Suppe und Kuchen	pro Person	23,27 €	24,90 €

Unsere Suppenauswahl

Bitte wählen Sie **eine** der nachfolgenden Suppen:

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Buttercroutons

Sieben Kräuter Cremesuppe

Gulaschsuppe (Aufpreis 2,00 €)

Unsere Kuchenauswahl

Bitte wählen Sie **zwei** der nachfolgenden Angebote:

Streuselkuchen

Apfelstreuselkuchen

Kirschstreuselkuchen

Buttermandelkuchen

Käsekuchen

Zu unseren saisonalen Kuchen- und Suppenangeboten sprechen Sie uns gerne an.

DAS MANGOLD

Raummieten für Veranstaltungen

(unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für **4 Stunden** zur Verfügung)
Die Raummieten verstehen sich als Mindestverzehr auf Speisen und Getränke

		netto	brutto
Mangoldraum (12 – 16 Plätze)		84,03 €	100,00 €
jede weitere angebrochene Stunde		42,02 €	50,00 €
Bischemer (bis zu 40 Plätze)	Mindestverzehr	672,27 €	800,00 €
Mangoldraum und Bischemer (ca. 60 Plätze)	Mindestverzehr	840,34 €	1.000,00 €
Terrasse (40 Plätze)	Mindestverzehr	Wird individuell kalkuliert	
Komplettes Restaurant exklusiv (ca. 80 Plätze)	Mindestverzehr	Wird individuell kalkuliert	

Dekoration

		netto	brutto
Dekoration		nach Absprache	
Menükarten	pro Stück	1,26 €	1,50 €
Bistrotische inkl. Hussen (weiß oder schwarz)	pro Tisch	10,50 €	12,50 €

Wegen weiterer Optionen sprechen Sie uns gerne an.

Cateringtechnik und Geschirr

für außer Haus Veranstaltungen

		netto	brutto
Besteck	pro Stück ab	0,17 €	0,20 €
Gläser	pro Stück ab	0,25 €	0,30 €
Teller	pro Stück ab	0,42 €	0,50 €
Chafing Dish	pro Stück ab	8,32 €	9,90 €

Wegen weiterer Optionen sprechen Sie uns gerne an.

DAS MANGOLD

Anlieferung und Personal

		netto	brutto
Anlieferung/ Abholung	pro km laut Google Maps	0,80 €	0,95 €

Personalkosten		netto	brutto
Fachkraft Küche/ Service	pro angebrochene Stunde	38,79 €	41,50 €
Auszubildende Küche/ Service	pro angebrochene Stunde	23,38 €	25,00 €

AGB und Gültigkeit der Angebote

Die aufgeführten Preise verstehen sich nicht als Angebot im Sinne des Vertragsrechtes.
Wir behalten uns Änderungen vor.
Bindend sind die Preise laut dem individuellen Angebot.
Sofern nichts anderes vereinbart wurde, gelten die AGB der AVM gGmbH.