



DAS MANGOLD

Bankettmappe 2025

Ihr Ansprechpartner:

DAS MANGOLD
Im Attich 1A
65474 Bischofsheim

Stefan Dahle
Telefon 06144 330889
s.dahle@avm-ruesselsheim.de



DAS MANGOLD

INHALT

Herzhaftes zum Aperitif	2
Unsere gefüllten Mini-Blätterteigteilchen	2
Unsere Canapés	2
Unser Laugengebäck	2
Halbes belegtes Brötchen mit	2
Menüs	3
Unsere Menüvorschläge	3
Menü 1	3
Menü 2	3
Buffets	4
Buffetinspiration I	4
Buffetinspiration II	5
Grill Buffet	6
Unser Grill Buffet	6
Optionen (zu buchbar, mindestens 10 Portionen)	6
vegetarischen und vegane Optionen (zu buchbar, mindestens 10 Portionen)	7
Als Highlight: Frontcooking (zu buchbar, mindestens 10 Portionen) Preise pro Portion	7
Fingerfood	8
Tagungspauschale	9
Unsere Tagungspauschale Basis	9
Zu buchbare Module:	9
Optionen	10
Frühstücksboxen	11
Optionen zum dazu buchen	11
Trauerpauschalen	12
Gedeck I	12
Gedeck II	12
Unsere Suppenauswahl	12
Unsere Kuchenauswahl	12
Raummieten für Veranstaltungen	13
Technik	13
Dekoration	13
Anlieferung und Personal	14



DAS MANGOLD

UNSER ANGEBOT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Außer unseren Menüs, die wir Ihnen exklusiv im Restaurant anbieten, können Sie alle nachfolgenden Angebote sowohl für Veranstaltungen in unserem Restaurant, als auch für einen anderen Ort wählen. Gerne liefern wir Ihnen ihre Bestellung zu dem Ort Ihrer Wahl (Preise siehe unten).

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Angebot für passende Getränke zu Ihrer Auswahl. Bitte sprechen Sie uns an.

HERZHAFTES ZUM APERITIF

Auch eine ideale Begleitung für einen kleinen Empfang

Unsere gefüllten Mini-Blätterteigteilchen

Champignonfüllung	4 Stück	8,00 €
Spinat-Käsefüllung	4 Stück	8,00 €
Käse-Schinkenfüllung	4 Stück	8,00 €
Tomaten-Mozzarella	4 Stück	8,00 €

Unsere Canapés

Canapés mit Schinken	3 Stück	7,50 €
Canapés mit Käse / Brie	3 Stück	8,50 €
Canapés mit geräuchertem Lachs	3 Stück	10,50 €
Canapés mit gebratener Hühnerbrust	3 Stück	10,50 €

Unser Laugengebäck

Mini-Laugengebäck	2 Stück	3,00 €
Laugenbrezel mit Hagelsalz und Butter	1 Stück	2,50 €

Unsere Mini Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art	1 Stück	3,50 €
Flammkuchen „Veggie“ mit Ziegenkäse	1 Stück	3,40 €

Halbes belegtes Brötchen mit

Geflügelsalami	1 Stück	3,50 €
Gekochter Schinken	1 Stück	3,90 €
Roher Schinken	1 Stück	3,90 €
Brie (Französischer Weichkäse)	1 Stück	3,90 €
Tomate und Mozzarella	1 Stück	3,90 €
Räucherlachs	1 Stück	5,90 €



DAS MANGOLD

MENÜS

– ab 15 Personen –

Unsere Menüvorschläge

Menü 1

Bauernhandkäse von der „Käserei Horst Groß–Gerau“
mit 3 Scheiben frischem Bauernbrot (von der Bäckerei Völker) und Butter

Feines Spargelcremesüppchen vom „Spargelbauer Lipp“
mit Schinkenschöberln

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

pro Person 32,00 €

Menü 2

Geräuchertes Odenwälder Seeforellenmousse
mit seinem Kaviar im Rauchlachsmantel mit Kartoffelrösti und Wildkräutersalat (aus der
Region) in hausgemachtem Kürbiskernöldressing

Rosa gebratenes Rinderfilet von der deutschen Färse im Kräutermantel
mit Portweinsauce, gedünstetem Mangoldgemüse und Kartoffelgratin

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

pro Person 55,00 €



DAS MANGOLD

BUFFETS

– ab 30 Personen –

Buffetinspiration I

Buntes Salatbuffet mit Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, marinierten Karottenstreifen, Croutons und verschiedenen Saaten, dazu Joghurt-Kräuter- und Kernöldressing

Dill-Gurken-Salat, Weißkraut-Karotten-Salat, Kartoffel-Gurken-Salat

Schweinebraten 24 Stunden sanft geschmort, kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remouladensauce

Antipastigemüse vom Grill mit feinem Olivenöl und frischen Kräutern

Spargelsuppe aus Spargel vom Bauern Lipp mit Schinkenschöberl

Gemischter Brotkorb und Butter

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:

Rahmwirsing und gemischtes Gemüse der Saison

Hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel und Drillinge aus dem Ofen

Tiramisu mit frischem Obstsalat

Bayrische Crème mit Himbeermark

pro Person 39,00 €



DAS MANGOLD

Buffetinspiration II

Buntes Salatbuffet mit Cocktailltomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, marinierten Karottenstreifen, Croutons und verschiedenen Saaten, dazu 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“

Spargelsuppe aus Spargel vom Bauern Lipp mit Schinkenschöberl

24 Stunden sanft geschmorter Gewürzschweinebraten

In Rheingauer Riesling geschmorte Keule vom Freilandhinkelche

Bachsablblingsfilet 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

pro Person 30,00 €



DAS MANGOLD

GRILL BUFFET

Immer mit Brotauswahl, verschiedenen Buttermischungen, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup und unseren hausgemachten Saucen:
Salsa roja aus Tomaten, Zwiebeln und rotem Paprika
Salsa verde aus frischen Kräutern
Grüne Soße nach Frankfurter Art
und Apfel-Chutney

Unser Grill Buffet

inkl. Beilagen:

"Coleslaw" - Weißkohlsalat mit Möhrenstiften und Schmand Dressing

Grilltomaten mit Kräutern und Parmesan überbacken

Folienkartoffeln mit Sour Cream

inkl. Grillgut:

Metzger Hamms mittelfeine Schweinebratwurst

Rinderhüftsteak aus der Blume in Kräutermarinade

Mit Rosmarin-Meersalz gewürzte Hähnchenbrust

pro Person 26,00 €

Zusätzlich wählbare Beilagen und Fleisch-Komponenten optional:

Optionen (zubuchbar, mindestens 10 Portionen)

Grillgut:

Merguez Würstchen vom Rind und Lamm 1 St. á 50g	1,75 €
Marinierter Schweinebauch 100g	2,00 €
Spare Ribs	3,00 €
Nackensteak vom Griesheimer Schwein in würziger Marinade	2,50 €
Rindswurst ohne Schwein im Lammdarm	2,80 €



DAS MANGOLD

Vegetarischen und vegane Optionen (zubuchbar, mindestens 10 Portionen)

Grillgut:

Grillkäse in Papierhülle mit Gemüse und frischen Kräutern V	4,70 €
Gemüsespieß mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons V+	4,60 €
Burger mit Falafel-Patty, Römersalat und Sweet-Chilisauce V+	7,00 €

Als Highlight: Frontcooking (zubuchbar, mindestens 10 Portionen) Preise pro Portion

Pulled Pork Burger	6,80 €
Rosa gegrilltes Flanksteak vom Weiderind	7,50 €
Ganzes Lachfilet auf dem Buchenholzbrett gegart, lackiert mit Teriyakisauce	8,90 €
Antipasti Gemüse aus der Gusspfanne	3,00 €

Beilagen:

Bunte Salate der Saison mit Joghurt- und Balsamico Dressing	2,00 €
Pikante Kartoffelecken aus dem Ofen	2,00 €
Kartoffelgurkensalat mit Essig und Öl	2,00 €
Vegane Bratwurst V+	4,10 €

Desserts:

Kokos Panna Cotta mit karamellisierten Orangen V+	4,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce V	5,50 €



DAS MANGOLD

FINGERFOOD

Spundekäs mit roten Zwiebeln und Laugengrissini V	3,00 €
Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse V	3,50 €
Antipasti Gemüse von Zucchini, Aubergine, Paprika und Pilzen V+	2,80 €
Pikanter Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam V+	3,50 €
Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze V	3,50 €
Lachstatar mit Limettencreme auf Pumpernickel	3,90 €
Hähnchensaté-Spieß mit Erdnuss-Soße	3,90 €
Quiche Lorraine mit Lauch und Speck an Kräuterquark	3,00 €
Fleischwurstsalat mit Essiggurke, roter Zwiebel und Käse mit Laugengrissini	3,90 €
Minifrikadelle auf Kartoffelsalat	4,00 €
Im Dörrfleischmantel gebratenes Schweinefilet auf Apfelchutney	4,50 €
Mini Burger	
Falafel Sandwich mit Rotkohlsalat und Joghurt-Minz-Sauce V	5,00 €
Caesars Mini-Burger mit saftig gebratener Hähnchenbrust, Romanasalat und Caesar-Dressing	5,00 €
Mini Pulled-Pork Sandwich mit Coleslaw	5,00 €
Panna Cotta mit Himbeercoulis	3,50 €
Tiramisu V	4,00 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Himbeercoulis V	4,00 €
Kokos Panna Cotta mit karamellisierten Orangen V	4,00 €
Obstspieß V+	3,50 €



DAS MANGOLD

TAGUNGSPAUSCHALE

(inkl.)

Bei unseren Tagungspauschalen stellen wir Ihnen ein Smartboard, Schreibmaterial und unsere Kaffeebar zur Verfügung. Die Preise für das Anmieten unserer Räumlichkeiten finden Sie nachstehend.

Unsere Tagungspauschale Basis

(inkl.)

Kaffeespezialitäten und Tee

Wasser still, medium, classic

Orangensaft und Apfelsaftschorle

Salzige Cracker und süße Kekse

pro Person: 14,50 €

Zubuchbare Module:

+ Vormittagssnack (inkl.)

Croissant, Butter und Marmelade

3 x Canapés (Räucherlachs, roher Schinken, Käse/Brie)

pro Person: 11,50 €

+ Nachmittagssnack (inkl.)

4 x herzhaft Miniplunder (Spinat, Käse, Tomate)

Käsekuchen und Apfelkuchen

pro Person: 12,50 €

+ Frühstück und Nachmittagssnack (inkl.)

Croissant, Butter und Marmelade

3 x Canapés (Räucherlachs, roher Schinken, Käse/Brie)

4 x herzhaft Miniplunder (Spinat, Käse, Tomate)

Käsekuchen und Apfelkuchen

pro Person: 24,00 €



DAS MANGOLD

Optionen

+ Obstkorb	pro Person	2,50 €
+ Fruchtspieß	pro Person	3,50 €
+ Smoothie	pro Person	5,90 €
+ Candybar (Schoko- und Müsliriegel)	pro Person	5,90 €
+ Belgische Waffeln	pro Person	5,90 €
+ Mittagessen inkl. Beilagensalat (2 Hauptgänge zur Wahl)	pro Person	16,90 €



DAS MANGOLD

FRÜHSTÜCKSBOXEN

Unsere Frühstücksboxen können Sie auf Vorbestellung ab 9:00 Uhr (Di.-Fr.) abholen (inkl.)

Guten Morgen Box / Businessbox ab 4 Pers.

Abholpreis: pro Pers. **16,90 €**

Lieferung: **pro Km 0,85 €** und **15,61 € pro halbe Stunde Anfahrt / Abfahrt Fahrerpauschale.**

Anlieferung begrenzt auf maximal **25 km.**

Orangensaft, 0,33l	1 Flasche
Frischkäse	1 Portion
Gouda + Emmentaler	2 Scheiben
Gekochten Schinken	2 Scheiben
Salami Geflügel	3 Scheiben
Honig	1 Portion
Marmelade (Erdbeere)	1 Portion
Nutella Port.	1 Stück
Gekochtes Ei, kalt	1 Stück
Butter, 20 g	2 Stück
Kaiserbrötchen	1 Stück
Körnerbrötchen	1 Stück
Croissant	1 Stück

Optionen zum dazu buchen

Sekt 0,2 l	1 Flasche	6,90 €
Schoko Muffin	1 Stück	3,90 €
Laugenbrezel mit Hagelsalz und Butter	1 Stück	2,50 €



DAS MANGOLD

TRAUERPAUSCHALEN

Tischdekoration mit weißen Kerzen (inkl. Raummiete)

Kaffee, Tee und Tafelwasser

Belegte halbe Brötchen mit (Aufschnitt, Gouda) pro Person 16,90 €

Gedeck I

mit Suppe pro Person 19,90 €

oder

mit Kuchen pro Person 21,80 €

Gedeck II

mit Suppe

und

Kuchen pro Person 24,90€

Weitere Getränke rechnen wir individuell nach Verbrauch ab.

Unsere Suppenauswahl

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

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Buttercroutons

Feine Möhrensuppe mit Kokosmilch und Ingwer

Gulaschsuppe (Aufpreis 2,00 €)

Suppen der Saison (Spargelsuppe, Kräutersuppe, fragen sie unser Servicepersonal)

Unsere Kuchenauswahl

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

Zwetschgenkuchen mit Streusel

Streuselkuchen

Apfelstreuselkuchen

Kirschstreuselkuchen

Buttermandelkuchen

Käsekuchen

Alle Preise verstehen sich inkl. der aktuellen gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.



DAS MANGOLD

RAUMMIETEN FÜR VERANSTALTUNGEN

(unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für 3 Stunden zur Verfügung)

Mangoldraum (12 Plätze)	100,00 €* jede weitere angebrochene Stunde 50,00 €
Bischofer Gastraum (40 Plätze)	200,00 €* jede weitere angebrochene Stunde 100,00 €
Mangoldraum und Bischofer Gastraum (60 Plätze)	300,00 €* jede weitere angebrochene Stunde 150,00 €
Komplettes Restaurant exklusiv (110 Plätze)	wird individuell kalkuliert
Terrasse (40 Plätze)	200,00 € jede weitere angebrochene Stunde 100,00 €

TECHNIK

Aktiv Boxen, 2 Stück	25,00 € *
Moderationskoffer	20,00 € *
Flip Chart	20,00 € *
Pinnwand	10,00 € *

DEKORATION

Dekoration	nach Absprache
Menükarten	1,50 € / Stück *
Bistrotische incl. Hussen (weiß oder schwarz)	12,50 € / Stück *
Grill	im Paketpreis



DAS MANGOLD

ANLIEFERUNG UND PERSONAL

Anlieferung/ Abholung 0,85 €/ km, Google Maps	0,85 € / km*
Personalkosten	Preis / Std.**
Ausbilder Küche/ Service (26,23 € netto)	32,22 €
Auszubildende Küche/ Service (19,65 € netto)	23,38 €