

# GINN

CITY & LOUNGE



**FOODKATALOG GINN CITY & LOUNGE RAVENSBURG**

Stand August 2024

# BUFFET 1 **29,- €\*** p.P.

## KALTE GERICHTE

### Salatbuffet

5 Salate | angemacht  
Blattsalat | zweierlei Dressing

## WARME GERICHTE

Kalbsrahmbraten | aus dem Ofen  
Filetgeschnetzeltes | Landschwein  
frische Champignons | Rahmsauce  
hausgemachte Spätzle  
gebratene Rosmarin-Kartoffeln  
bunte Gemüseauswahl



\*inklusive 19 % MwSt.

# BUFFET 2 36,- €\* p.P.

## KALTE GERICHTE

### Salatbuffet

5 Salate | angemacht  
Blattsalat | zweierlei Dressing  
zweierlei Melone | Parmaschinken  
Forellenfilet | geräuchert | Sahne-Meerrettich  
Brotauswahl

## WARME GERICHTE

Rinderrouladen | geschmort | Burgundersauce  
Medaillons | Landschweinefilet | Champignons | Rahmsauce  
Zanderfilet | gebraten | Zitronenbutter  
Grauburgundersauce  
Petersilien-Kartoffeln  
hausgemachte Spätzle  
bunte Gemüseauswahl



\*inklusive 19 % MwSt.

# BUFFET 3 **36,- €\* p.P.**

## KALTE GERICHTE

### Salatbuffet

5 Salate | angemacht

Blattsalat | zweierlei Dressing

Salat | Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikum

zweierlei Melone | Parmaschinken

Räucherlachs | Sahne-Meerrettich

Brotauswahl

## WARME GERICHTE

Landschweinefilet am Stück | Sous Vide

frische Champignons | Rahmsauce

Maishähnchenbrust | aus dem Ofen

hausgemachte Spätzle

gebratene Rosmarin-Kartoffeln

bunte Gemüseauswahl



\*inklusive 19 % MwSt.

# BUFFET 4 39,- €\* p.P.

## KALTE GERICHTE

### Salatbuffet

5 Salate | angemacht  
Blattsalat | zweierlei Dressing

### Antipasti

Tomaten | sonnengetrocknet | Olivenöl  
Champignons | gebraten | Thymian-Gewürzöl  
Zucchini | gegrillt | Knoblauch

Salat | Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikum  
zweierlei Melone | Parmaschinken  
Lachs | hausgebeizt | Honig-Senfsauce  
Brotauswahl

## WARME GERICHTE

Schweinefilet | am Stück gebraten  
Kräuterrahmsauce  
Medaillons vom Lachsfilet | gebraten | Zitronenbutter  
Rieslingsauce  
Rahm-Nudeln  
Kartoffelgratin  
bunte Gemüseauswahl



\*inklusive 19 % MwSt.

# BUFFET 5 **41,- €\*** p.P.

## KALTE GERICHTE

### Anti Pasti

Tomaten | sonnengetrocknet | Olivenöl  
Champignons | gebraten | Thymian-Gewürzöl  
Zucchini | gegrillt | Knoblauch

Rauchlachs-Tatar | Avocado-creme | Gläschen  
Roastbeef | rosa gebraten | Kräuter-Remoulade  
Hirschpastete | Apfel-Sellerie Salat | Sauce Cumberland  
Meersfrüchtesalat | Orechiette Nudeln  
Karotten-Ananassalat  
Gurken-Dillsalat  
Blattsalat | zweierlei Dressing  
Brotauswahl

## WARME GERICHTE

Schweinefilet | heimisches Landschwein am Stück | gebraten  
Lachsfilet | ganz | Limonen und Olivenöl | aus dem Ofen  
Kräuterrahmsauce  
leichte Kressensauce  
Rahm-Nudeln  
gebratene Rosmarin-Kartoffeln  
Ratatouille Gemüse



\*inklusive 19 % MwSt.

# BUFFET 6 **47,- €\*** p.P.

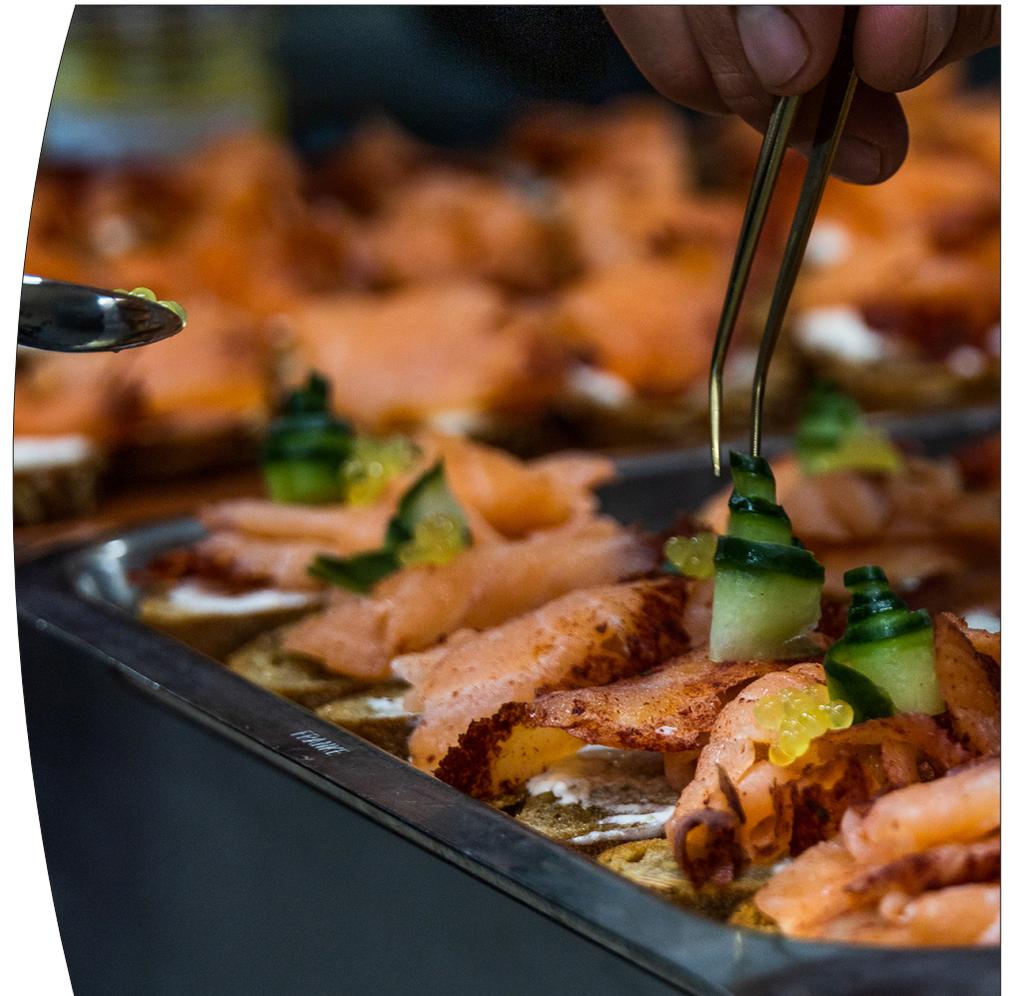
## KALTE GERICHTE

5 Salate | angemacht  
Blattsalat | zweierlei Dressing

dreierlei Lachs | gebeizt | geräuchert | Terrine  
Sahne-Meerrettich  
Avocado-creme | Gemüsetatar | Gläschen  
Brotauswahl  
mediterraner Frischkäseaufstrich

## WARME GERICHTE

Kalbsröllchen gefüllt | Parmaschinken | Anti Pasti | Limonensauce  
Roastbeef | Allgäuer Angus Rind | Portweinjus  
Zanderfilet | gebraten | Zitronenbutter  
Grauburgundersauce  
Rosmarin-Kartoffeln  
Ratatouille Gemüse



\*inklusive 19 % MwSt.

# BELLA ITALIA 1 34,- €\* p.P.

## KALTE GERICHTE

### Anti Pasti

Tomaten | sonnengetrocknet | Olivenöl  
Champignons | gebraten | Thymian-Gewürzöl  
Zucchini | gegrillt | Knoblauch  
Kirschpaprika gefüllt Frischkäse

Vitello Tonnato | Kalbfleisch | Thunfischcreme  
zweierlei Melone | Parmaschinken  
Salat | Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikum  
mediterraner Nudelsalat | Oliven  
Ruccolasalat | Parmesan  
Brotauswahl

## WARME GERICHTE

Tomaten-Basilikum Spaghetti  
Frischkäse-Tortellini | Pilzrahmsauce  
Rigatoni | Basilikum Pesto  
Putenschnitzel gebraten | Ei-Parmesanhülle



\*inklusive 19 % MwSt.

# BELLA ITALIA 2 45,- €\* p.P.

## KALTE GERICHTE

### Anti Pasti

Tomaten | sonnengetrocknet | Olivenöl  
Champignons | gebraten | Thymian-Gewürzöl  
Zucchini gegrillt | Knoblauch  
Kirschpaprika gefüllt Frischkäse

Vitello Tonnato | Kalbfleisch | Thunfischcreme  
zweierlei Melone | Parmaschinken  
Salat | Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikum  
Tatar | gebeizte Lachsforelle | Avocado-creme | Gläschen  
Prosciutto | Bresaola | Mailänder Salami | Apfel-Selleriesalat  
Rucolasalat | Parmesan  
Brotauswahl

## WARME GERICHTE

Saltimbocca | Kalbschnitzel | Salbei | Parmaschinken  
gebratene Rosmarin-Kartoffeln  
Spaghetti | Lachs | Kirschtomaten | Prosecco-Sahnesauce  
Rigatoni | Basilikum Pesto



\*inklusive 19 % MwSt.

# DESSERT

Dessert- Buffet 1 (ab 20 Personen)  
3 verschiedene Dessertspezialitäten  
**11,00 € \***

Dessert- Buffet 2 (ab 30 Personen)  
5 verschiedene Dessertspezialitäten  
**14,00 € \***

Dessert- Buffet 3 (ab 50 Personen)  
7 verschiedene Dessertspezialitäten  
**15,00 € \***

Käse-Auswahl 1 (ab 20 Personen)  
internationale Käseauswahl | Trauben  
**5,00 € \*** (zum Dessert- Buffet dazu)  
**6,00 € \*** (ohne Dessert- Buffet)

Käse-Auswahl 2 (ab 50 Personen)  
Käsespezialitäten | Biokäserei Zurwies Allgäu  
Trauben | Chutney  
**6,00 € \*** (zum Dessert- Buffet dazu)  
**7,00 € \*** (ohne Dessert- Buffet)



\*inklusive 19 % MwSt.

# FINGERFOOD AUF DIE HAND

Mini-Butterbrezel	2,50 € *
toskanischer Frischkäse   Pumpernickel	2,50 € *
gefülltes Blätterteiggebäck aus dem Ofen	2,70 € *
Plundergebäck   Tomate und Pesto	2,70 € *
Mini-Quiche   Schweizer Gruyère-Käse	3,60 € *
Mini-Cheese-Burger   Cheddar-Käse	3,60 € *
½ Dinkelbrötchen   Bio-Brie   Feigensenf	4,30 € *
½ Brötchen   Parmaschinken   Melone	4,30 € *
½ Brötchen   Mailänder Salami   Olive	3,70 € *
½ Bagel   Frischkäse   Gurke   Blattsalat	3,70 € *
Canapé   Rauchlachs   Sahnemeerrettich	4,60 € *
Canapé   Wacholderschinken   Essiggürkle	3,90 € *
Tramezzini   italienisches Brot   mediterrane Frischkäsecreme	3,40 € *



\*inklusive 19 % MwSt.

# FINGERFOOD IM SCHÄLCHEN

bunter Wurstsalat   Paprika   Essiggürkle   Zwiebeln	2,00 € *
orientalisches Knusperhähnchen   Cous-Coussalat	2,50 € *
Rauchlachsroulade   Oliven-Frischkäse   Rucola Sahnemeerrettich	3,00 € *
paniertes Mini-Schnitzel   Kartoffelsalat	2,00 € *
toskanischer Nudelsalat   Pesto gebackene Garnele im Kartoffelmantel	3,30 € *
Mini-Fleischküchle   Dijon-Mayonaise   Kresse	2,40 € *



\*inklusive 19 % MwSt.

# FINGERFOOD IM GLÄSCHEN

Avocadocreme   gehacktes Anti Pasti   Parmesan	4,10 € *
Gemüsesticks   3 Stück   Kräuter-Dip	3,60 € *
griechischer Bauernsalat   Schafskäse   Oliven	3,90 € *
Cous-Coussalat   Paprika   Kräuter	3,90 € *
gebeizter Lachs   Wakame-Algensalat Honig-Senfsauce	4,60 € *
gebackenes Thai-Samosa   Glasnudelsalat	3,90 € *
Krabbencocktail   Limone   Kräutercreme	4,60 € *



\*inklusive 19 % MwSt.

# FINGERFOOD AUFGESPIESST

Geflügel Sâte -Spieß   mariniert   Zitronengras Ingwer	3,60 € *
Mozzarella   Kirschtomaten   Oliven	3,10 € *
zwei bebratene Datteln   Speckmantel	3,10 € *
Anti Pasti gemischt	3,60 € *
Emmentaler   Brie   Trauben	3,40 € *
zwei Garnelen   mariniert   gegrillt	4,90 € *
Hähnchenfilet   paniert   Ananas	3,90 € *



\*inklusive 19 % MwSt.

# FINGERFOOD SUESSES GEHT IMMER

Mousse au Chocolat   Ananassalat   Gläschen	3,40 € *
Tiramisu   Mascarponecreme   Schälchen	3,40 € *
saisonales Obst   Spieß	3,10 € *
Mango Panna Cotta   Gläschen	3,10 € *
Mini-Donuts gefüllt   Schokolade	1,90 € *
Mini-Muffins	2,70 € *
kleiner Obstsalat   Schälchen	3,10 € *



\*inklusive 19 % MwSt.

# KLEINE KÖSTLICHKEITEN (AB 10 PERSONEN)

Blätterteiggebäck   Häppchen etc.	ab 2,50 € *
Suppe saisonal	ab 4,60 € *
Gulaschsuppe   reichlich Einlage	6,30 € *
Chili con Carne   der mexikanische Klassiker	5,70 € *
Chili con Salsicce   Chili con Carne neu interpretiert	6,30 € *
Schweizer Wurstsalat   Schinkenwurst Emmentaler   Essiggürkle   Zwiebeln	9,90 € *
Schwäbischer Lumpensalat   saurer Käse	9,90 € *
Fleischkäse frisch aus dem Ofen   Senf   Brezga	8,80 € *
Vesperplatte   Wurst   Schinken   Käsespezialitäten Butter   Brot	12,50 € *



\*inklusive 19 % MwSt.

# KONTAKT

**GINN**  
CITY & LOUNGE



**GINN CITY & LOUNGE RAVENSBURG**

Eisenbahnstr. 57 | 88212 Ravensburg  
Tel. +49 751 768 76 100  
ravensburg@ginn-hotels.com

**ZENTRALE ZIMMERRESERVIERUNG**

Tel. +49 30 34 34 73 300  
reservation@ginn-hotels.com

**VERANSTALTUNGSABTEILUNG**

Juliane Heinze  
Tel. +49 152 22 57 9844  
event.ravensburg@ginn-hotels.com

  GINN.Hotels

 [www.ginn-hotels.com](http://www.ginn-hotels.com)

POWERED BY

# RIST'S KOCHWERKSTATT

KOCHSCHULE | CATERING



MEHR INFORMATIONEN  
[WWW.RIST.ONLINE](http://WWW.RIST.ONLINE)

