

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 | Avocadocreme | Gläschen
Roastbeef | rosa gebraten | Kräuter-Remoulade
Hirschpastete | Apfel-Selleriesalat | 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 Krebssauce
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 | Avocadocreme | 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

POWERED BY

RIST'S KOCHWERKSTATT

KOCHSCHULE | CATERING



MEHR INFORMATIONEN
WWW.RIST.ONLINE

