

BANKETTMAPPE

2025



Restaurant

DUFKE

Alle Preise bis Dezember 2025 gültig.



Herzlich willkommen im Restaurant DUFKE

Frische Zubereitung, Freude am Kochen und ein Händchen für die Zutaten sind für uns selbstverständlich.

Mit unseren Räumlichkeiten stehen wir Ihnen für Ihre **Veranstaltungen, Familienfeste** oder **sonstige Festivitäten** gerne kulinarisch zur Verfügung!

Besuchen Sie auch unseren **Mittagstisch** und genießen Sie eine abwechslungsreiche deutsche Küche.

Verschenken Sie doch einfach mal „Gutes Essen“, bei uns erhalten Sie den passenden **Gutschein**.

Bei schönem Wetter begrüßen wir Sie in unserem **Biergarten**.

Vergessen Sie Ihren Alltag und genießen Sie unsere vielseitigen Gerichte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ...

... guten Appetit!

Das Team vom Restaurant DUFKE

Kirchheim's ältestes Gasthaus

Unser Restaurant ist ein denkmalgeschütztes Haus, welches auf sechs Generationen Gastlichkeit zurückblicken kann.

1893 wurde die erste Gaststube in diesen Räumlichkeiten eröffnet und hat seitdem etliche Umbauten erlebt. Früher gab es zum Beispiel einen großen Tanzsaal im Obergeschoss und eine Kegelbahn in den ehemaligen Räumen der Mälzerei. Zu Beginn der 1960er Jahre wurde der Eingang zum Restaurant in die Hofeinfahrt verlegt.

Bis 1970 war unser Restaurant unter dem Namen „Gugler“ in Kirchheim ein fester Begriff in Sachen „Regionale Küche und Wildgerichten“. Als Enkel von Wilhelm Gugler haben wir, Thomas und Mandy Dufke, Anfang 2008 das Restaurant wiederbelebt.

„Speisen in gemütlicher Atmosphäre, in Top-Qualität zu fairen Preisen!“

Thomas Dufke ist gelernter Koch, Jäger und Metzgermeister. Seine Frau Mandy Dufke ist gelernte Hotelfachfrau. All unsere Erfahrungen aus unterschiedlichen Hotels in unser Laufbahn fließen in unser eigenes Restaurant ein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mandy & Thomas Dufke



CATERING FINGERFOOD

Kalte/lauwarme Komponenten:

Belegtes Dinkelbrot mit Kräuterfrischkäse und Radieschen ✓ 1 Stück 2,44 €

Belegte Baguette-Scheibe mit Bruschetta und Olivenstückchen ✓ 1 Stück 3,73 €

Belegtes Roggenbrot oder ½ Brötchen mit Kräuterfrischkäse und Radieschen ✓ 1 Stück 2,04 €

mit geräuchertem Lachs und Meerrettichdip 1 Stück 3,70 €

mit gekochtem Schinken 1 Stück 2,83 €

mit rohem Schinken 1 Stück 2,57 €

mit Camembert ✓ 1 Stück 2,50 €

mit Gouda ✓ 1 Stück 2,41 €

mit Tomate und Mozzarella ✓ 1 Stück 2,80 €

mit Edelsalami 1 Stück 2,64 €

mit Putenbrust gegart 1 Stück 2,63 €

mit Tomatenhummus und frischen Kirschtomaten ✓ 1 Stück 3,44 €

mit Krautsalat und Fleischkäsescheibe 1 Stück 2,95 €

mit Avocado, Tomate und Hirtenkäse ✓ 1 Stück 4,88 €

mit Leberwurst und Gewürzgurke 1 Stück 2,67 €



CATERING FINGERFOOD

Kalte/lauwarme Komponenten:

Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikum ✓	1 Stück	1,07 €
Käsespieße mit Trauben ✓	1 Stück	0,95 €
Bunte Blattsalate im Gläschen mit Vinaigrette ✓	1 Stück	0,77 €
½ Gefüllte Eier ✓	ab 5 Eiern 2 Stück	2,31 €
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig und Öl ✓	ab 5 Portionen 1 Portion	3,76 €
Hausgemachter Nudelsalat ✓	ab 5 Portionen 1 Portion	2,80 €
Hausgemachter Kräuterquark ✓	ab 5 Portionen 1 Portion	1,47 €
Hausgemachter Frischkäsedip mit Tomate und Paprika (mittelscharf) ✓	ab 5 Portionen 1 Portion	1,88 €
Hausgemachter Frischkäsedip mit frischen Kräutern und Knoblauch ✓	ab 5 Portionen 1 Portion	1,49 €
Lachs – Crepé – Röllchen	ab 20 Portionen 1 Stück	1,65 €
1 frisches Dinkelbrot ca. 750g ✓	1 Stück	12,88 €
1 frisches Bauernbrot ca. 750g ✓	1 Stück	10,88 €



✓ Vegan
✓ Vegetarisch

alle Preise ohne MwSt. und ohne Bedienung!

CATERING FINGERFOOD

Lauwarme Komponenten:

1 paniertes Mini - Schweineschnitzel vom Schweinerücken ca. 40 g	3 Stück	4,20 €
1 paniertes Putenschnitzel ca. 40g	3 Stück	4,66 €
1 Stück Mini Frikadelle ca. 25 g	3 Stück	4,93 €
Grillgemüse mit Ziegenkäse ✓ in kleinen Schälchen	1 Stück	3,90 €
Panierter Emmentaler auf gebratenem Karotten – Zucchini – Gemüse ✓ in kleinen Schälchen	1 Stück	4,16 €
Frühlingsrollen auf süß – saurer Soße ✓ in kleinen Schälchen	ab 20 Portionen 1 Stück	2,78 €
Panierte Champignonköpfe mit Kräuterdip ✓	ab 20 Portionen 1 Stück	1,53 €
Pizzabrot mit Ruccola ✓	ab 20 Portionen 1 Stück	1,15 €
Backpflaumen im Speckmantel	ab 20 Portionen 1 Stück	0,91 €
Datteln im Speckmantel	ab 20 Portionen 1 Stück	0,99 €
Lauch – Quiche ✓	ab 20 Portionen 1 Stück	2,50 €
Kichererbsen – Bällchen ✓	ab 20 Portionen 3 Stück	3,87 €
Blätterteig – Spinat – Schnecken ✓	ab 20 Portionen 2 Stück	3,67 €
Pesto Schnecken ✓	ab 20 Portionen 2 Stück	3,42 €



CATERING FINGERFOOD

Suppen:

**Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Markklößchen**

ab 10 Portionen 1 Portion 5,10 €

Tomatensuppe 

ab 10 Portionen 1 Portion 4,40 €

Champignoncremesuppe 

ab 10 Portionen 1 Portion 4,60 €

Karotten – Aprikosen – Suppe mit Kokosmilch 

ab 10 Portionen 1 Portion 4,90 €

Brokkolicremesuppe 

ab 10 Portionen 1 Portion 4,70 €



 Vegan
 Vegetarisch

alle Preise ohne MwSt. und ohne Bedienung!

CATERING FINGERFOOD

Nachtisch/Dessert/Kuchen:

½ Butterbrezeln ✓, ½ Brezel ohne Butter ✓	1 Stück	2,10 €
100g Hausgebackene Plätzchen ✓	ab 500g 1 Portion	5,20 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ✓	ab 10 Portionen 1 Stück	5,25 €
Mousse au chocolat ✓ im kleinem Glas	ab 10 Portionen 1 Stück	4,30 €
Panna Cotta mit Himbeermark ✓ im kleinem Glas	ab 10 Portionen 1 Stück	3,50 €
Apfel – Himbeer – Crumble ✓ im kleinem Glas	ab 10 Portionen 1 Stück	5,13 €
Frischer Obstsalat ✓ im kleinem Glas	ab 10 Portionen 1 Stück	4,60 €
1 Apfelküchle mit Vanillesoße ✓ in kleinem Schälchen	ab 10 Portionen 1 Stück	2,35 €
Hausgebackener Marmorkuchen ✓	ab 20 Portionen 1 Stück	2,20 €
Hausgebackener Apfelstreuselkuchen ✓	ab 20 Portionen 1 Stück	2,60 €
Hausgebackener Schokoladenkuchen ✓	ab 20 Portionen 1 Stück	3,03 €
Kleine süße Plunderteilchen ✓	ab 20 Portionen 1 Stück	1,67 €
Frische Ananas-Ecken und Melonen Ecken ✓	ab 20 Portionen 4 Stück	1,23 €



BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET 1

Bunte Blattsalate ✓
Lollo Bianca,
Lollo Rosso und Eichblatt
dazu hausgemachte Vinaigrette ✓
Gurkensalat ✓, Tomatensalat, ✓
Karottensalat ✓
Hausgemachtes Anti pasti ✓
(Zucchini, Champignon, Paprika)
Eingelegte Oliven ✓
Bulgursalat ✓ mit Minze-Joghurt ✓

Hähnchenbrustfilet
auf Ratatouille - Gemüse
Kleine panierte Schnitzel
aus der Pfanne
Grillgemüse ✓
mit gratiniertem Ziegenkäse

Beilagen:
Bunte Gemüseplatte ✓
Würfelkartoffeln, ✓
hausgemachte Spätzle, ✓
Rahmsoße

Mascarpone – Himbeer - Traum ✓

Pro Person 43,50 €



BUFFET 2

Rinderkraftbrühe
mit Gemüwestreifen
und Markklößchen

Bunte Blattsalate ✓
Lollo Bianca, Lollo Rosso
und Eichblatt
dazu hausgemachte Vinaigrette ✓
Gurkensalat ✓, Karottensalat ✓

Schweineschnitzel
aus der Pfanne

Beilagen:
Bunte Gemüseplatte ✓
Hausgemachte Spätzle ✓
Würfelkartoffel ✓
Jägerrahmsoße und Rahmsoße

Belgische Waffel ✓
mit heißen Kirschen

Pro Person 37,70 €
Pro Person ohne Suppe 35,70 €

✓ Vegan
✓ Vegetarisch

alle Preise ohne MwSt. und ohne Bedienung!

BUFFET VORSCHLÄGE



BUFFET 4

Bunte Blattsalate ✓
Lollo Bianca,
Lollo Rosso und Eichblatt
dazu hausgemachte Vinaigrette ✓
Karottensalat ✓, Gurkensalat ✓

Schweinefilet
in Champignonrahmsauce
Kleine panierte Putenschnitzel
Hausgemachte Semmelknödel
auf Champignonragout
in Rahmsauce

Beilagen:
Hausgemachte Spätzle ✓
und Würfelkartoffeln ✓
Bunte Gemüseplatte ✓

Pro Person 35,90 €



BUFFET 3

Bunte Blattsalate ✓
Lollo Bianca,
Lollo Rosso und Eichblatt
dazu hausgemachte Vinaigrette ✓

Schweineschnitzel
aus der Pfanne
Putensteaks natur
Gebratene Gnocchi ✓
mit Gemüse

Beilagen:
Hausgemachte Spätzle ✓
und Rahmsauce

Mousse au chocolat ✓
mit Sahne

Pro Person 33,50 €



✓ Vegan
✓ Vegetarisch

alle Preise ohne MwSt. und ohne Bedienung!

BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET 5

Hausgemachtes Anti pasti 
(Zucchini, Champignon, Paprika)
Tomate – Mozzarella - Salat 
mit frischem Basilikum

Frisches Baguette 
Zweierlei Hummus 
mit Mango und Tomaten

Hähnchenbrustfilet
auf buntem Grillgemüse
Gebratene Gnocchi 
in Spinat – Sahnesoße

Beilagen:
Tomatenreis, 
Rosmarin - Würfelpommes 

Panna Cotta 
mit Himbeermark
in kleinen Gläschen
Griechischer Joghurt 
mit Honig
in kleinen Gläschen

Pro Person 43,40 €



 Vegan
 Vegetarisch

alle Preise ohne MwSt. und ohne Bedienung!



BUFFET 6

Bauernsalat 
(Tomate, Gurke, Hirtenkäse)
Karotten – Apfel - Salat 

Putengeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
Tagliatelle 
mit mediterranem Gemüse
in Sahnesauce
und frischen Kräutern

Beilagen:
Hausgemachte Spätzle 

Pro Person 29,90 €



Restaurant
DUFKE

BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET 7

Rote Bete Salat mit frischen Zwiebeln ✓
Ruccola – Tomaten – Avocado – Salat ✓

Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille - Gemüse
Kleine Schweineschnitzel aus der Pfanne
Spaghetti in Champignonrahm ✓
dazu Kirschtomaten und frische Kräuter



Beilagen:
Rosmarinkartoffeln ✓

Panna Cotta mit Himbeermark ✓

Pro Person 36,80 €



BUFFET 8

Kleine Schnitzel „Wiener Art“ aus der Panne
Tagliatelle mit mediterranem Gemüse ✓
in Sahnesoße mit frischem Kräutern

Beilagen:
Hausgemachte Spätzle ✓
Rahmsoße

Pro Person 25,90 €



✓ Vegan
✓ Vegetarisch

alle Preise ohne MwSt. und ohne Bedienung!

BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET 9

Bunte Blattsalate 🌿

Lollo Bianca, Lollo Rosso und Eichblatt
dazu hausgemachte Vinaigrette 🌿

Gurkensalat 🌿, Tomatensalat 🌿, Karottensalat 🌿

Bulgursalat 🌿 mit Minze-Joghurt 🌿

Frisches Baguette 🌿

Zweierlei Hummus 🌿 mit Mango und Tomaten

Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille – Gemüse

Gebratene Gnocchi 🌿

in Spinat – Sahnesoße

Mediterrane Linsen – Lasagne 🌿

Beilagen:

Würfelpommes 🌿, Reis 🌿, Tomatensoße 🌿

Mascarpone – Himbeer – Traum 🌿

in kleinen Gläschen

Fruchtsalat 🌿

in kleinen Gläschen

Pro Person 46,10 €



🌿 Vegan
🌿 Vegetarisch

alle Preise ohne MwSt. und ohne Bedienung!

MENÜ VORSCHLÄGE

Suppen:

- | | |
|---|--------|
| 1. Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüsestreifen | 5,70 € |
| 2. Tomatensuppe ✓
mit Basilikumsahne | 4,90 € |
| 3. Brokkolicremesuppe ✓
mit gerösteten Mandeln | 5,90 € |
| 4. Champignoncremesuppe ✓
mit Sahnehaube | 5,60 € |

Vorspeisen:

- | | |
|---|---------|
| 5. Beilagensalat ✓ | 6,50 € |
| 6. Feldsalat ✓
mit hausgemachten Croûtons | 8,50 € |
| 7. Knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke dazu Datteln im Speckmantel | 10,90 € |
| 8. Hausgemachtes Antipasti ✓
(Champignons, Paprika, Zucchini)
dazu Serrano-Schinken und Parmesan | 12,90 € |
| 9. Tomate – Mozzarella ✓
mit frischem Basilikum und kleinem Salatbouquet | 10,80 € |

Hauptgänge:

- | | |
|---|------------------------------|
| 10. Schweinefilet
mit Champignonrahm dazu hausgemachte Spätzle | 25,10 € |
| 11. Hähnchenbrust im Serranoschinkenmantel
auf gegrilltem Zucchini – Paprika – Gemüsestreifen
und Rosmarinkartoffeln | 26,90 € |
| 12. Angus Burger
mit Salat, Tomate und Gurke dazu Süßkartoffel – Pommes | 220g 20,20 €
170g 19,20 € |
| 13. 1 Schnitzel aus der Pfanne
dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes und Rahmsoße
- falls 2 Schnitzel gewünscht | 16,70 €
+1,50 € |



alle Preise mit MwSt. und mit Bedienung!

MENÜ VORSCHLÄGE

Hauptgänge:

- | | |
|---|----------------|
| 14. Rumpsteak vom Angus | 34,80 € |
| auf Barollosöße dazu Speck – Bohnen – Bündchen
und hausgemachte Kartoffelplätzchen | |
| 15. Rumpsteak vom Angus mit Kräuterbutter | 31,90 € |
| auf Grillgemüse und Bratkartoffeln | |
| 16. Auf der Haut gebratenes Dorade Royal Filet | 31,50 € |
| dazu marktfrische Gemüsestreifen
mit Knoblauch verfeinert und Rosmarinkartoffeln | |
| 17. Putengeschnetzeltes in Champignonrahm | 21,90 € |
| dazu hausgemachte Spätzle | |
| 18. Putensteak mit Ziegenkäse gratiniert | 24,90 € |
| dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln | |
| 19. Kirchheimer Sauerbraten | 25,40 € |
| mit selbstgemachtem Apfel – Rotkraut und hausgemachten Spätzle | |
| 20. Knusprige halbe Ente | 29,20 € |
| mit hausgemachtem Rotkraut und einem Semmelknödel | |
| 21. Grillgemüse ✓ | 18,00 € |
| mit gratiniertem Ziegenkäse | |
| 22. Spaghetti ✓ | 14,20 € |
| mit Champignon – Kräuter – Sahnesoße und feinen Tomatenwürfeln | |
| 23. Selbstgemachte Käsespätzle ✓ | 12,20 € |
| mit Röstzwiebeln | |

Desserts:

- | | |
|--|---------------|
| 24. Panna Cotta auf Aprikosenragout ✓ | 5,90 € |
| 25. Himbeere – Mascarpone – Traum ✓ | 8,30 € |
| 26. Vanilleeis ✓ | 6,70 € |
| mit heißen Himbeeren | |
| 27. Belgische Waffel ✓ | 8,20 € |
| mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer | |
| 28. Apfelküchle ✓ | 7,40 € |
| mit Vanillesoße | |

-  Vegan
-  Vegetarisch

alle Preise mit MwSt. und mit Bedienung!

TISCHDEKO



Zusätzliche Buchungsmöglichkeiten:

- Weiße Tischdecken Preis pro Person 2,50€
- farblich passende Tischläufer und Servietten pro Person 2,00€
- Menükarte je Stück 3,00€
- Blumenschmuck Preis auf Anfrage

GETRÄNKEKARTE AUSZUG



Tasse Kaffee
Espresso
Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato

Cola, Cola zero, Fanta, Spezi
Mineralwasser
Orangensaft
Apfelsaft
Apfelsaftschorle
Bitter Lemon

Sekt
Sherry
Martini
Campari

Schmucker Meister Pils vom Fass
Schmucker Weizen Hefe hell / dunkel
Schmucker Alkoholfrei Pils, Weizen und Radler

Dürkheimer Feuerberg - Dornfelder trocken, QbA Pfalz
Heidelberger Burg - Riesling trocken, Qualitätswein Baden

Ramazzotti
Williams - Christ Birne
Ouzo 12

KAPAZITÄTEN

mit Menü

Restaurant:	45-50
Nebenzimmer:	18-23
Restaurant und Nebenzimmer:	63-73
mit Tanzfläche im Restaurant:	35
mit DJ- und Tanzfläche:	30

mit Buffet

Restaurant:	40
Nebenzimmer:	18
Restaurant und Nebenzimmer:	58
mit Tanzfläche im Restaurant:	30
mit DJ- und Tanzfläche:	25

im Sommer auch Biergarten möglich

Biergarten	20-28
------------	-------

Öffnungszeiten

Mi, Do, Fr, So	von 12:00 - 14:00 Uhr
Mi, Do, Fr, Sa und So	von 17:30 - 22:00 Uhr
Montag und Dienstag	von 17:30 - 21:00 Uhr
	Ruhetag



Mandy & Thomas Dufke

Odenwaldstraße 39 * 69124 Heidelberg-Kirchheim

