



# BANKETTMAPPE 2017

## Inhaltsverzeichnis

1	Tagungsangebote .....	1
1.1	Frühstück:.....	1
1.1.1	Kaffeepause Mini – 4,10 €.....	1
1.1.2	Kaffee-Pause Vormittag Business 1 – 5,90 €.....	1
1.1.3	Kaffeepause Vormittag Business 2 – 6,50 €.....	1
1.1.4	Kaffeepause Vormittag Business 3 – 7,60 €.....	1
1.1.5	Kaffeepause Vormittag Business 4 – 8,60 €.....	2
1.2	Mittagessen:.....	2
1.2.1	Mittags-Snack (Basic) – 11,00 €.....	2
1.2.2	Lunchbuffet Business 1 – 17,50 €.....	2
1.2.3	Lunchbuffet Business 2 – 19,50 €.....	3
1.2.4	Lunchbuffet Business 3 – 21,50 €.....	3
1.2.5	Lunchbuffet Business 4 – 25,00 €.....	4
1.3	Kaffeepause Nachmittag.....	4
1.3.1	Kaffeepause Nachmittag Business 1 – 5,50 €.....	4
1.3.2	Kaffeepause Nachmittag Business 2 – 5,50 €.....	4
1.3.3	Kaffeepause Nachmittag Business 3 – 5,50 €.....	5
1.3.4	Kaffeepause Nachmittag Business 4 – 5,50 €.....	5
2	Fingerfood .....	6
2.1	Fingerfood zum Empfang: .....	6
2.1.1	Empfang Standard – 8,00 € .....	6
2.1.2	Empfang Exclusive – 9,50 € .....	6
2.2	Fingerfood Buffet .....	6
2.2.1	Fingerfood Einfach Belegt – 12,50 €.....	6
2.2.2	Fingerfood 1 – 17,00 €.....	7
2.2.3	Fingerfood 2 – 19,50 €.....	8
2.2.4	Fingerfood Klassiker – 17,50 € .....	9
2.2.5	Fingerfood Tapas – 18,50 € .....	10
2.2.6	Fingerfood Spezial – 24,00 € .....	11
3	Lunchpakete .....	12
3.1	Lunchpaket "Mini" – 5,90€.....	12
3.2	Lunchpaket "Standard" – 7,50€.....	12
3.3	Lunchpaket "Vital" (vegetarisch) – 9,50€.....	12
3.4	Lunchpaket "Business" – 12,50€.....	12
3.5	Lunchpaket "Amerikanisch" – 15,50€.....	13



4	Saisonale Angebote .....	14
4.1	Frühlingsangebote.....	14
4.1.1	Frühlings-Fingerfood – 18,50 € .....	14
4.1.2	Frühlings-Buffer – 24,50 € .....	15
4.2	Sommerangebote.....	16
4.2.1	Sommer-Fingerfood – 18,50 €.....	16
4.2.2	Sommer-Buffer – 24,50 € .....	17
4.3	Herbstangebote .....	18
4.3.1	Herbst-Fingerfood – 18,50 € .....	18
4.3.2	Herbst-Buffer – 24,50 €.....	19
4.4	Winterangebote .....	20
4.4.1	Winter-Fingerfood – 18,50 €.....	20
4.4.2	Winter-Buffer – 24,50 € .....	21
5	Grillangebote .....	22
5.1	Grillbuffer Variante 1 – 18,00 €.....	22
5.2	Grillbuffer Variante 2 – 19,50 €.....	23
5.3	Grillbuffer Variante 2 – 24,00 € .....	24
5.4	Grillbuffer Variante 3 – 32,50 €.....	25
6	Bufferangebote.....	26
6.1	Kurpfälzer Buffer – 25,50 € .....	26
6.2	Mediterranes Buffer 1 – 25,00 €.....	27
6.3	Mediterranes Buffer 2 – 27,50 €.....	28
6.4	Kalbskeule Spezial vom „Galgen“ – 39,00 €.....	29
6.5	„Schaum-Party“ 1 – 34,50 € .....	30
6.6	„Schaum-Party“ 2 – 36,50 € .....	31
6.7	Weihnachtsmarkt.....	32
7	Hochzeitsangebote.....	33
7.1	Menü 1 .....	33
7.2	Menü 2 .....	33
7.3	Menü 3 .....	34
7.4	Hochzeits-Buffer 1.....	35
7.5	Hochzeits-Buffer 2.....	36



# 1 Tagungsangebote

## 1.1 Frühstück:

### 1.1.1 Kaffeepause Mini – 4,10 €

Laugenbrezel<sup>30a</sup>


2 x süße kleine Plunderteile<sup>30a,32,36</sup>

Handobst

### 1.1.2 Kaffee-Pause Vormittag Business 1 – 5,90 €

Brownies<sup>30a,32,36</sup>

Frisches Obst

Mini-Laugenbrötchen mit Frischkäse, Paprika und Schnittlauch<sup>30a,36</sup> 

Krustibrötchen mit Kochschinken, Tomaten und Gurken<sup>30a,36</sup>

### 1.1.3 Kaffeepause Vormittag Business 2 – 6,50 €

Bircher Müsli<sup>30a,36</sup>

Gefüllte Croissants<sup>30a,36</sup>

Halbes Focaccia mit italienischer Salami, Tomatenbutter  
und Parmesan<sup>30a,36</sup>

Bauernbrot mit Griebenschmalz, Äpfeln und Radischen<sup>30a</sup>

### 1.1.4 Kaffeepause Vormittag Business 3 – 7,60 €

Saftiger Marmorkuchen<sup>30a,32,36</sup>

Knuspermüsli mit Beerenfrüchten<sup>30a,36</sup>

Wrap mit Curryhähnchen und Rucola<sup>30a,36</sup>

Mediterrane Minibrötchen mit luftgetrockneten Schinken<sup>30a,36</sup>



### 1.1.5 Kaffeepause Vormittag Business 4 – 8,60 €

Kirschtaschen<sup>30a,36</sup>

Joghurt mit frischem Obst<sup>36</sup>


Roggenbrötchenbrötchen mit geräuchertem Lachs und Meerrettich<sup>30a,33,36</sup>

Steinofenbaguette mit Parmesancreme und Serranoschinken<sup>30a,36</sup>

## 1.2 Mittagessen:

### 1.2.1 Mittags-Snack (Basic) – 11,00 €

#### Salate und Brot

Salatbuffet mit bunten Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings<sup>36,43</sup> 

Brotkorb mit verschiedenen Spezialitäten und Butter<sup>30a,30b,36</sup>


#### Warme Gerichte

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Kartoffelsuppe mit Frankfurter grünen Kräutern

### 1.2.2 Lunchbuffet Business 1 – 17,50 €

#### Vorspeisen und Salate

Salatbuffet mit bunten Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings<sup>36,43</sup> 

Brotkorb mit verschiedenen Backspezialitäten<sup>30</sup> und Butter<sup>36</sup>

Hausgemachte Zwiebel-Speck Quiche<sup>30,32,36</sup> mit Frischkäse<sup>36</sup> und Pfeffer

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan<sup>36</sup> und Croutons<sup>30,36</sup> 

#### Warme Gerichte

Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella<sup>36</sup> gratiniert,

mediterranem Gemüse und Bandnudeln<sup>30a</sup>

Falafel mit Minzjoghurt<sup>36</sup> 

#### Dessert

Panna cotta<sup>36</sup> mit Maracuja-Bananen

Mango-Smoothie mit Limetten Creme fraiche<sup>36</sup>





### 1.2.3 Lunchbuffet Business 2 – 19,50 €

#### Vorspeisen und Salate

Salatbuffet mit bunten Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings<sup>36,43</sup> ✓

Brotkorb mit verschiedenen Backspezialitäten<sup>30</sup> und Butter<sup>36</sup>

Knochenschinken<sup>1,2</sup> mit Honigmelone

Geräucherte Bachforelle<sup>33</sup> mit Kräutersalat und Meerrettichcroutons<sup>30,36</sup>

#### Warme Gerichte

Schweinelende mit Pilzrahmsauce<sup>36</sup>, Gemüseallerlei<sup>36</sup>  
und Butterspätzle<sup>30,32,36</sup>

Saftige Gemüse-Lasagne<sup>30,36</sup> mit Mozzarella<sup>36</sup> und Basilikum-Tomaten ✓

#### Dessert

Topfenstrudel<sup>30,32,36</sup> mit Zwetschgen

Schwarzwälder Kirsch im Glas<sup>30a,36,43</sup>

### 1.2.4 Lunchbuffet Business 3 – 21,50 €

#### Vorspeisen und Salate

Salatbuffet mit bunten Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings<sup>36,43</sup> ✓

Brotkorb mit verschiedenen Backspezialitäten<sup>30</sup> und Butter<sup>36</sup>

Roastbeef mit Zwiebelmarmelade<sup>39</sup> und Senfcrostini<sup>30a,36,39</sup>

Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum<sup>36</sup> ✓

#### Warme Gerichte

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Tomatensugo  
und Zucchinispaghetti<sup>30a,32,36</sup>

Jahreszeitliches Gemüsecurry mit Röstzwiebeln  
und gebratenen Kartoffelwürfeln ✓

#### Dessert


Bayrisch Creme mit Himbeerragout und Krokant<sup>36</sup>

Gestockte Buttermilch mit Zitrusfrüchte Salat<sup>36</sup>



## 1.2.5 Lunchbuffet Business 4 – 25,00 €

### Vorspeisen und Salate

Salatbuffet mit bunten Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings<sup>36,43</sup> 


Brotkorb mit verschiedenen Backspezialitäten<sup>30</sup> und Butter<sup>36</sup>

Kräutermousse mit Rosmarinschinken  
und Himbeer- Walnußvinaigrette<sup>36,37,43</sup>

Paprika Cotta mit Gazpachosalat<sup>36</sup> 

### Warme Gerichte

Entrecote in Rotweinsauce mit Ratatouille und Kartoffelgratin<sup>36</sup>

Gefüllte Pasta mit Spinat und Trockentomatensauce<sup>30a,36</sup> 

### Dessert

Joghurt-Zitronencreme mit Erdnusscrunch<sup>34,36</sup>

Schokoladentiramisu mit Sauerkirschen<sup>30a,32,36</sup>

## 1.3 Kaffeepause Nachmittag

### 1.3.1 Kaffeepause Nachmittag Business 1 – 5,50 €

Blechkuchen der Saison<sup>30a,32,36</sup>

Salat von frischen Früchten

Blätterteigstangen mit Tomaten<sup>30a,36</sup>

Süßer Miniplunder<sup>30a,32,36</sup>

### 1.3.2 Kaffeepause Nachmittag Business 2 – 5,50 €

Schokoladen Donuts<sup>30a,36</sup>

Obstplatte

Nußsecken<sup>30a,36,37</sup>

Käsekuchen mit Aprikosen<sup>30a,32,36</sup>



### 1.3.3 Kaffeepause Nachmittag Business 3 – 5,50 €

Apfel-Quarkplunder<sup>30a,36</sup>

Heidelbeermuffins<sup>30a,32,36</sup>

Obstplatte

Butter Laugenbrezeln<sup>30a,36</sup>

### 1.3.4 Kaffeepause Nachmittag Business 4 – 5,50 €

Apfelkuchen mit Zimtstreusel<sup>30a,32,36</sup>

Obstplatte

Schokoladen Croissants<sup>30a,36</sup>

Brioche mit Vanillesauce<sup>30a,36</sup>






## 2 Fingerfood

### 2.1 Fingerfood zum Empfang:

#### 2.1.1 Empfang Standard – 8,00 €

##### -Canapes-

mit französischem Brie und Feigensenf<sup>30a,36</sup> 

mit Salami und Cornichons<sup>30a,36</sup>

mit gekochtem Schinken und Strauchtomaten<sup>30a,36</sup>

##### -Trauben-Käsespieß-

Emmentaler Würfel und frische Weintrauben<sup>36</sup>

#### 2.1.2 Empfang Exclusive – 9,50 €

##### -Focaccia-

mit Tomatenbutter und Rucola

wahlweise mit:

mit Schwarzwälder Schinken, Strauchtomaten und Bergkäse<sup>30a,36</sup>

mit geräuchertem Lachs und Meerrettichcreme<sup>30a,33,36</sup>

##### -Antipasti Spieß-

mit gegrilltem Gemüse und Pesto<sup>36</sup>

## 2.2 Fingerfood Buffet

### 2.2.1 Fingerfood Einfach Belegt – 12,50 €

##### -Roggenbrötchen-

mit geräuchertem Lachsfilet, Rucola und Meerrettichcreme<sup>30b,33,36</sup>

##### -Wrap-

mit geräucherter Hähnchenbrust und Currydip

##### -Bruschetta-


mit Ziegenkäse, Feigensenf und Feldsalat<sup>30a,36</sup> 



**-Laugenbrötchen-**

mit Rindfleischfrikadelle, geröstetem Speck und Senfcreme<sup>30a,36,39</sup>

**2.2.2 Fingerfood 1 – 17,00 €****6 Teile pro Person****-Antipastigemüse-**

mit Pesto und Rucola<sup>36</sup> 


**-Zwiebel-Speckquiche-**

mit Frischkäse und Zitronenpfeffer<sup>30a,32,36</sup>


**-Belegte Minibrötchen-**

mit geräucherter Putenbrust und Currydip<sup>30a,36</sup>

**-Bergkäse-**

mit Feigensenf und Trauben<sup>36</sup> 

**-Paprika Cotta-**

mit Gazpachosalat<sup>36</sup> 

**-Roastbeef „kalt“-**

auf Kartoffel- Meerrettichsalat<sup>1,2,39</sup>

**-Karotten-Ingwersalat-**

mit karamellisierten Walnüssen<sup>37</sup> 

**-Hähnchenspieß-**

mit Eisbergsalat und Cocktailsauce<sup>36</sup>

**-Vanillemousse-**

mit eingelegten Beerenfrüchten<sup>32,36</sup>




## 2.2.3 Fingerfood 2 – 19,50 €

### 6 Teile pro Person

#### -Romanasalat-

mit gebratener Hähnchenbrust und Parmesan<sup>36</sup>

#### -Pasta Salat-

mit Kirschtomaten, Paprika, Oliven und Basilikum<sup>30a</sup> 


#### -Avocado-

mit geräuchertem Lachsfilet und confierten Tomaten<sup>33</sup>


#### -Rosmarin-Artischocken-

mit italienischer Salami und Pecorino<sup>36</sup>


#### -Französischer Brie-

mit Birnensenf und Trauben<sup>36</sup> 

#### -Cous cous Salat-

mit Ziegenkäse und Granatapfel<sup>30a,36</sup> 

#### -Focaccia-

mit gegrilltem Gemüse und Schnittlauchcreme<sup>30a,36</sup> 

#### -Mini-Frikadelle-

mit Senfcreme und Kartoffel-Gurkensalat<sup>30a,32,36,39</sup>

#### -Schokoladenmousse-

mit Ananas und Erdnusscrunch<sup>32,34,36</sup>



## 2.2.4 Fingerfood Klassiker – 17,50 €

### 6 Teile pro Person

#### -Caprese Spieß-

mit Mozzarella, Strauchtomaten und Basilikum<sup>36</sup> 

#### -Roastbeef kalt-

mit Remouladensauce und Bratkartoffelsalat<sup>32</sup>


#### -Salat Nizza<sup>32,33,43</sup>

mit Thunfisch, Sardellen, Tomaten, grünen Bohnen, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven, gekochten Eiern und Basilikum<sup>32,33,43</sup>

#### - Shrimpscocktail-

Eismeergarnelen mit Champignons und Cocktailsauce<sup>31,32,36</sup>


#### -Canapees-

mit französischem Brie und Feigensenf<sup>30a,36</sup> 

mit Schwarzwälder Schinken und Cornichons<sup>30a,36</sup>

mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich<sup>30a,33,36</sup>

#### -Käsespieß-

mit Trauben und Oliventapenade<sup>36</sup> 

#### - Club Sandwich-

mit gekochtem Schinken, Bacon und Käse<sup>30a,36</sup>

#### - „Bananensplit“<sup>32,36,37</sup>


Vanille mousse mit Bananenragout, Mandelkrokant und Schokolade<sup>32,36,37</sup>



## 2.2.5 Fingerfood Tapas – 18,50 €

### 6 Teile pro Person

#### -Pimentos-

in Knoblauchöl 

#### -Garnelenspieß-

mit Aioli und Guacomolesalat<sup>32,33,36</sup>

#### -Spanische Tortilla<sup>32,36</sup>

#### -Hackfleischbällchen-

in scharfer Tomatensauce<sup>30a,32,36</sup>

#### -Gegrillte Melone-

mit Ibericoschinken<sup>5</sup>

#### -Ziegenkäse-

mit Tapenade<sup>36</sup> 

#### -Manchego-

mit Feigensenf<sup>36</sup> 

#### -Datteln-

im Speckmantel

#### -Eingelegte Oliven und Artischocken-

#### -Auberginenröllchen-

mit Schafskäse<sup>36</sup> 

#### -Karamell-Creme-

mit eingelegten Sangriafrüchten<sup>32,36</sup>






## 2.2.6 Fingerfood Spezial – 24,00 €

### Aus dem Bauchladen

#### **-Focaccia-**

mit Tomatenbutter, gegrilltem Gemüse und Parmesan<sup>30a,36</sup> 

### Aus dem Reagenzglas

#### **-Geräuchertes Lachsfilet-**

mit Gurke und Wasabi Schaum<sup>33,36</sup>

#### **-Buttermilchcreme-**

mit roten Beeren<sup>36</sup>

### Frisch zubereitet

#### **-Mini Burger-**

mit geröstetem Ochsenfleisch, knusprigen Zwiebeln  
und Senfcreme<sup>30a,32,36,39</sup>

### Aus der Waffel

#### **-Mango Mousse-**

in der Schokoladenwaffel mit Zitronenkrokant<sup>30a,36</sup>

#### **-Tomatenwaffel-**


mit Rucola Mousse und italienischen Schinken<sup>30a,36</sup>

#### **-Currywaffel-**

mit Hähnchen-Tandoori<sup>5,30a,39</sup>

### Aus dem Tumbler

#### **-Paprika Cotta-**

mit Gazpachosalat<sup>36</sup> 

#### **-Kalbstatar-**

mit Kräutercreme und geräucherter Paprika<sup>36</sup>



### 3 Lunchpakete

#### 3.1 Lunchpaket "Mini" – 5,90€

- 1 x Brötchen belegt mit Wurst oder Käse
- 1 x Handobst
- 1 x stilles Wasser 0,5 ltr. PET

#### 3.2 Lunchpaket "Standard" – 7,50€

- 2 x Brötchen belegt mit Wurst und Käse
- 1 x Handobst
- 1 x Müsliriegel
- 1 x stilles Wasser 0,5ltr. PET

#### 3.3 Lunchpaket "Vital" (vegetarisch) – 9,50€

- 1 x Mehrkornbrötchen mit Gouda
- 1 x Laugenbrötchen mit Camembert
- 1 x Müsliriegel
- 1 x Handobst
- 1 x Joghurt
- 1 x Multivitaminsaft 0,2ltr. Glas
- 1 x stilles Wasser 0,5ltr. PET

#### 3.4 Lunchpaket "Business" – 12,50€

- 1 x Roggenbrötchen mit Hähnchenschnitzel
- 1 x Laugenstange mit Camembert
- 1 x Ritter Sport Schokolade mini
- 1 x Bircher Müsli mit Beerenfrüchten
- 1 x stilles Wasser 0,5ltr. PET
- 1 x Handobst



### 3.5 Lunchpaket "Amerikanisch" – 15,50€

- 1 x Roastbeef-Sandwich mit karamellisierten Zwiebeln und Senfdip
- 1 x Wrap mit Avocado, Strauchtomaten und Gurken
- 1 x Schokoladen-Cookie
- 1 x Heidelbeer-Muffin
- 1 x Cole slow
- 1 x Mango-Smoothie
- 1 x stilles Wasser 0,5ltr. PET
- 1 x Eiskaffee
- 1 x Handobst



## 4 Saisonale Angebote

### 4.1 Frühlingsangebote

#### 4.1.1 Frühlings-Fingerfood – 18,50 €

##### 6 Teile pro Person

##### -Mini Brötchen-

mit Pestocreme, italienischer Salami und Bergkäse<sup>30a,36,37</sup>

##### -Bulgursalat-

mit Gurke, Paprika und Koriander<sup>30a</sup>

##### -Spinatsalat-

mit Schalottenvinaigrette, getrockneten Tomaten und Nussbrösel<sup>30a,37</sup>

##### -Gebeizter Lachs-

mit Bärlauchmus und Haselnussvinaigrette<sup>33,37</sup>

##### -Blumenkohlsalat-

mit Curryhähnchen und gerösteten Pinienkernen<sup>37</sup>

##### -Schwarzwälder Schinken-

auf Cantaloup-Melonen Salat

##### -Ziegenkäse-

mit Birnenconfit und Löwenzahn<sup>36</sup>

##### -Hausgemachte Lauch-Quiche-

mit Curry-Frischkäse<sup>30a,32,36</sup>

##### -Pina Colada-

Kokosmousse mit Rumananas<sup>36</sup>



## 4.1.2 Frühlings-Buffer – 24,50 €

### Vorspeisen

#### **-Geräucherte Bachforelle-**

mit Buttermilch, Bärlauch und Radieschen<sup>33,36</sup>

#### **-Kopfsalat-**

mit Kräutervinaigrette, Radieschen und Croutons<sup>30a,36</sup>

#### **-Schwarzwälder Schinken-**

auf Cantaloup-Melonen Salat

#### **-Knusprige Hähnchenspieße-**

mit Paprikacreme<sup>36</sup>

### Hauptgerichte

#### **-Poulardenbrust-**

mit Bohnencassoulet und Kräuter-Kartoffelstampf<sup>f36</sup>

#### **-Linsencurry-**

mit Korianderkartoffeln und Minzjoghurt<sup>36</sup>

### Dessert

#### **-Bananasplit-**

Vanillemousse mit Schokoladengelee und eingelegten Bananen<sup>36,37</sup>

#### **-Mangosalat-**

mit griechischem Joghurt und gerösteten Cashewkernen<sup>36,37</sup>





## 4.2 Sommerangebote

### 4.2.1 Sommer-Fingerfood – 18,50 €

#### 6 Teile pro Person

##### -Sesam-Bagel-

mit Meerrettichcreme, Räucherlachs und Rucola<sup>30a,33,36</sup>

##### -Tomaten-Brotsalat-

mit Ochsenherztomaten und Parmesan<sup>30a,36</sup>

##### -Gegrillter Chicorée-

mit Orangenvinaigrette und gebeizter Kalbsrücken<sup>36</sup>

##### -Saibling-

mit marinierten Kartoffeln und Salsa Verde<sup>33,37</sup>

##### -Quinoa-Salat-

mit gebratenem grünen Spargel und Radieschenvinaigrette

##### -Serrano Schinken-

auf Wasser-Melonen Salat

##### -Marinierter Ziegenkäse-

mit Aprikosen-Chutney und Wildkräuter<sup>36</sup>

##### -Hausgemachte Karotten-Quiche-

mit Ingwer<sup>30a,32,36</sup>

##### -Weinbergpfirsich-

mit griechischem Joghurt und Mandelkrokant<sup>36,37a</sup>



## 4.2.2 Sommer-Buffet – 24,50 €

### Vorspeisen

#### **-Erbsen-Minzsalat-**

mit Thunfisch und geröstete Nüsse <sup>33,36,37</sup>

#### **-Bunter Tomatensalat-**

mit marinierter Büffelmozzarella und jungem Lauch <sup>36</sup>

#### **-Roastbeef-**

mit asiatischem Glasnudelsalat und Sesam <sup>40</sup>

#### **-Spargel-**

mit Creme fraîche und Kräutersalat <sup>36</sup>

### Hauptgerichte

#### **-Kalbstafelspitz-**

mit Bohnen-Birnengemüse, Kartoffeln und Specksauce <sup>33,36</sup>

#### **-Tomaten-Polenta-**

mit Parmesan und Grillgemüse <sup>36</sup>

### Dessert

#### **-Himbeertarte-**

mit mariniertem Rhabarber und Sauerampfer <sup>30a,32,36</sup>

#### **-Weiße Schokolademousse-**

eingelegte Aprikosen und gesalzene Erdnüsse <sup>34,36</sup>



## 4.3 Herbstangebote

### 4.3.1 Herbst-Fingerfood – 18,50 €

#### 6 Teile pro Person

##### -Foccacia-

mit Tomatenbutter und eingelegtem Grillgemüse<sup>30a,36</sup>

##### -Endiviensalat-

mit Mango-Vinaigrette und Croutons<sup>30a,32,36</sup>

##### -Datteln im Speckmantel-

mit Cous-Cous und Gegrillte Zucchini<sup>36</sup>

##### -Geräucherter Lachs-

mit Rettichsalat und Apfelschmand<sup>33,36</sup>

##### -Kichererbsen-Salat-

mit Mangold und Papaya-Chilichutney<sup>36</sup>

##### -Wildschweinschinken-

auf Rote-Bete Salat und Preiselbeeren<sup>1,2,9</sup>

##### -Münster-

mit Quitten-Chutney und Wildkräuter<sup>36</sup>

##### -Hausgemachte Süßkartoffel-Quiche-

mit Pilzen und Lauch<sup>30a,32,36</sup>

##### -Schwarzwälder Kirsch-

mit dunkler Schokolade, Sauerkirschen und Kirschwasser<sup>30a,32,36</sup>



### 4.3.2 Herbst-Buffer – 24,50 €

#### Vorspeisen

##### **-Fenchelsalat-**

Mit Forelle und Orange<sup>33</sup>

##### **-Marinierter Rotkohlsalat-**

mit Birnen und Wildschinken

##### **-Geflügelspieß-**

mit Mango Chutney

##### **-Kastanienmus-**

Mit Portweingelee und Blutorangen<sup>36</sup>

#### Hauptgerichte

##### **-Gebratene Entenbrust-**

mit Honig-Gewürzkruste, Spitzkohl und Schupfnudeln<sup>30a,32,36</sup>

##### **-Spätzle-**

mit cremigem Wurzelgemüse und Haselnuss<sup>30a,32,36,37b</sup>

#### Dessert

##### **-Zwetschgen-Strudel-**

mit Nüssen und Vanillesauce<sup>30a,32,36,37</sup>

##### **-Zitronentarte-**

Mit Süßem Pesto<sup>30a,32,36,37g</sup>



## 4.4 Winterangebote

### 4.4.1 Winter-Fingerfood – 18,50 €

#### 6 Teile pro Person

##### -Salat von Belugalinsen-

mit Meerrettich und roter Bete<sup>1,2</sup>

##### -Feldsalat-

mit Kartoffeldressing und Speck-Croutons<sup>30a,36,43</sup>

##### -Kürbissalat-

mit Kernen, Kokos und Chili

##### -Spitzkohlsalat-

mit Maracuja, Ochsen-Roastbeef und Senfcreme<sup>32,39,43</sup>

##### -Halbe Panini-

mit italienischer Salami und Bergkäse<sup>30a,36</sup>

##### -Hausgemachte Speck-Quiche-

mit Frischkäse und Pfeffer<sup>30a,32,36</sup>

##### -Bratling-

auf Bratkartoffelsalat mit 2erlei Zwiebel<sup>30a,32,36</sup>

##### - Französischer Brie-

mit Feigensenf und Trauben<sup>1,2,36</sup>

##### -Beerengrütze-

mit Vanillesauce und Kekscrunch<sup>30a,36</sup>





## 4.4.2 Winter-Buffet – 24,50 €

### Vorspeisen

Wildschweinschinken mit Apfel-Selleriesalat  
und kandierten Walnüssen<sup>37,36</sup>

Maronen-Quiche mit Lauch und Gewürz-Orangen

Gebratener Kürbissalat

mit geräucherter Entenbrust und knusprigen roten Zwiebeln<sup>30a</sup>

Feigen mit Ziegenkäse und Rucola<sup>36</sup>

### Hauptgerichte

Hirschgulasch mit Rosenkohl und Haselnuß-Spätzle<sup>30a,32,36,37,43</sup>

Steckrübenscurry mit Kartoffeln und Kokosmilch

### Dessert

Topfenmousse mit Sauerkirschen und Schokolade<sup>36</sup>

Winterapfel

mit Marzipan und Rumfrüchten<sup>32,36,37a</sup>




## 5 Grillangebote

### 5.1 Grillbuffet Variante 1 – 18,00 €


#### Vorspeisen und Salate

Tomatensalat mit Basilikum und Mozzarella<sup>3</sup> <sup>6</sup>

Gurkensalat mit Joghurt und Dill<sup>36</sup> 

Weißkrautsalat mit Speck<sup>1,2,43</sup>

Brotsalat mit Eisberg, Paprika und roten Zwiebeln<sup>30a,43</sup> 

Kartoffelsalat mit Kräutern und Creme fraiche<sup>36</sup> 

Brotauswahl mit verschiedenen Spezialitäten und Salzbutters<sup>30a,30b,36</sup>

#### Vom Grill


Bauernbratwurst<sup>2,9</sup>

Marinierte Schweinesteaks

Hähnchenbrust mit Currymarinade

Zucchini-Paprikaspieß

Dazu reichen wir:

Senf<sup>39</sup>, Barbecuesauce, Tomaten Creme fraiche<sup>36</sup> 

mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

#### Dessert


Ananas-Salat mit Kokos-Topfencreme<sup>36</sup>


Eingelegte Beerenfrüchte mit Limonen Creme und Amarettini Crunch<sup>30a,36,37</sup>




## 5.2 Grillbuffet Variante 2 – 19,50 €

### Vorspeisen und Salate

Ratatouillesalat mit Hirtenkäse<sup>36</sup> 

Kopfsalat mit Radischenvinaigrette und jungem Lauch<sup>43</sup> 

Pastasalat mit Trockentomaten und schwarzen Oliven<sup>30a,43</sup> 

Knochenschinken mit Melonen-Rucolasalat<sup>43</sup>

Geräucherte Forelle auf Gurken-Meerrettichsalat<sup>33,36,43</sup>


Brotauswahl mit verschiedenen Spezialitäten und Salzbutter<sup>30a,30b,36</sup>

### Vom Grill

Puten-Tandoorsteaks

Schweinefleischspieß

Rindfleisch-Burger mit verschiedenen Auflagen

Riesenchampignons mit warmem Bratkartoffelsalat<sup>43</sup> 

Dazu reichen wir:

Minz-Joghurt<sup>36</sup>, Paprikagemüse, BBQ Sauce und Kräuterquark<sup>36</sup>

### Dessert

Vanillemousse mit eingelegten Himbeeren<sup>36</sup>

Obstsalat mit Holunderblütensirup



### 5.3 Grillbuffet Variante 3 – 24,00 €

#### Vorspeisen und Salate

Ceasar Salad<sup>33,3</sup> 

Antipasti Gemüse mit Parmesan und Basilikum 

Cole Slaw<sup>36</sup> 

Bohnensalat mit Speck und Nachos<sup>30a</sup>

Gefüllter Tortilla mit Avocado, Paprika, Hähnchen und Salsa<sup>30a</sup>

#### Vom Grill

Pulled Turkey mit BBQ-Sauce

Pfälzer Kartoffel-Bratwurst<sup>2,9,39</sup>

Lachs in der Folie gegart mit Senf-Dillmarinade<sup>33,39</sup>

Schafskäse mit Peperoni und Strauchtomaten in der Folie<sup>3</sup> 

Dazu reichen wir:

Süßkartoffeln in der Folie<sup>36</sup>, Maiskolben mit Chilibutter<sup>36</sup>,

Kartoffelwedges mit Sauerrahm<sup>36</sup>, Tex-Mex Gemüse

#### Dessert

Pancakes mit Ahornsirup<sup>30a,32,36</sup>

Schokoladen Panna-Cotta mit eingelegten Kirschen<sup>36</sup>



## 5.4 Grillbuffet Variante 4 – 32,50 €

### Vorspeisen und Salate


Büffelmozzarella mit Mango und Papaya<sup>36</sup> 

Spaghetti Salat mit Zucchini,

Kirschtomaten und marinierten Shrimps<sup>30a,31</sup>

Grissini mit Seranoschinken und Tapenade<sup>30a</sup>

Avocado Salat mit Gurken und Pinienkernen 

Gekühlte Gazpacho mit Pesto Brot<sup>30a,36</sup> 

### Vom Grill

Spare Ribs mit Whiskey-Honig-Lack<sup>43</sup>

Lammkoteletts mit Sauce Rouille<sup>32</sup>

Ochsen Entrecote mit Schnittlauch-Eierdip<sup>32,36</sup>

Gambaspieß mit Chimichuridip<sup>31</sup>

Ofentomaten mit Ziegenkäse und Honig<sup>36</sup> 

Dazu reichen wir:

Gemüsespieße mit Salsa Verde und Grillkartoffeln mit Sauerrahm<sup>36</sup>

### Dessert

Variation von der Mango mit Creme fraiche<sup>36</sup>



## 6 Buffetangebote

### 6.1 Kurpfälzer Buffet – 25,50 €

#### Vorspeisen und Salate

Salatbuffet aus frischen Rohkostsalaten

Blattsalaten mit zweierlei Dressing<sup>36,43</sup> ✓

Kurpfälzer Brotsalat mit Frühlingsgemüse und Kirschtomaten<sup>30a</sup> ✓

Rauchschinken mit Melonenspalten<sup>1,2</sup>

Maultaschensalat mit roten Zwiebeln<sup>30a,32,43</sup>

Geräucherte Bachforelle auf Meerrettich-Gurkensalat<sup>33</sup>

Holzofenbrot mit Spundekäs<sup>30a,36</sup> ✓

Pfälzer Krautsalat<sup>1,2</sup>

#### Hauptgerichte

Spießbraten mit Specksauce, buntes Gemüse und Kartoffelstampf<sup>36</sup>

Zanderfilet mit Rieslingsauce, Blattspinat und Butterreis<sup>33,36,43</sup>

Kraut-Schupfnudeln mit gebratenen Pilzen und Kräutersauce<sup>30a,32,36</sup> ✓

#### Dessert


Karthäuser Klöße mit Vanillesauce<sup>30a,32,36</sup>


Pochierte Rotweinbirne mit weißer Schokolade<sup>36</sup>



## 6.2 Mediterranes Buffet 1 – 25,00 €

### Vorspeisen

Rucola Salat mit Pinienkernen und Manchego<sup>36,43</sup> 

Antipasti Gemüse mit eingelegten Oliven 


Gegrillte Artischocken mit Rosmarinschinken

Gebeiztes Lachsfilet mit Mozzarella-Mango Salat und Kirschtomaten<sup>33,36</sup>

### Warme Gerichte

Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensugo und Gnocchi<sup>30a,32,36</sup>

Barschfilet mit Salbeisauce, Paprikagemüse und gratinierter Polenta<sup>36</sup>

Linguine mit Pesto und Parmesan<sup>30a,36</sup> 

### Dessert

Salat von Zitrusfrüchten mit griechischem Joghurt und Honig<sup>36</sup>

Panna cotta mit marinierten Himbeeren<sup>36</sup>





## 6.3 Mediterranes Buffet 2 – 27,50 €

### Vorspeisen

Caprese mit Mozzarella, Strauchtomaten und Basilikum<sup>36</sup> ✓

Salat Nizza mit Thunfisch, Sardellen, Tomaten, grünen Bohnen, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven und gekochten Eiern<sup>32,33,43</sup>

Parmaschinken mit Melone

Marinierter Ziegenkäse mit Feigen und Balsamico<sup>36,43</sup> ✓

Brotauswahl<sup>30a</sup>

### Warme Gerichte

Saltimbocca vom Kalb mit Zuchinispaghetti<sup>30a,36</sup>

Lammkeule mit Rosmarinjus, Ratatouille und Kartoffelgratin<sup>36</sup>

Spinat-Ricotta Lasagne<sup>30a,36</sup> ✓

### Dessert

Sauerkirschen-Tiramisu<sup>30a,32,36</sup>

Nougatmousse mit eingelegten Feigen und Macadamianüssen<sup>32,36,37</sup>



## 6.4 Kalbskeule Spezial vom „Galgen“ – 39,00 €

Ab 70 Personen


### Vorspeisen

Verschiedene Tapas, Weißbrot<sup>30a</sup> und Dips<sup>36</sup> auf den Tischen eingedeckt

Eingelegte Oliven 

Spanische Tortilla<sup>32,36</sup> 

Kleine Hackbällchen in scharfer Tomatentunke<sup>30a,32,36</sup>

Gebratene Chilis in Knoblauchöl 

Gegrillte Chorizo mit Kartoffelwürfel<sup>5</sup>

Tintenfischsalat<sup>33,43</sup>

Dazu reichen wir:


Aioli<sup>36</sup>, Olivenöl und Paprikarelish

### Von unserem „Galgen“

Gebratene Kalbskeule

mit Sauce Hollandaise<sup>32,36</sup>, Sauce Rouille<sup>32</sup> und Rahmsauce<sup>36</sup>

Gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Ofentomaten mit Ziegenkäse<sup>36</sup>, Aprikosen und Thymianhonig 

### Dessert

Creme Catalan<sup>32,36</sup>

Delice von der Schokolade mit geschmorter Ananas<sup>30a,32,36</sup>

Manchego mit Trüffelöl<sup>36</sup>



## 6.5 „Schaum-Party“ 1 – 34,50 €

Wir bieten Ihnen verschiedene Köstlichkeiten mit diversen Schäumen aus der ISI Flasche an. Diese servieren wir in Reagenzgläsern und kleinem Geschirr.

### Kalt

Auster/Gin/Apfelschaum<sup>36,41</sup>

Französisches Schwenkgemüse/Olivenbrotchip/Thymianschaum<sup>30a,36</sup> 

Kalbstafelspitzsülze/Schwarzbrotchip/Brunnenkresseschaum<sup>30b,36</sup>

### Warm

Pochiertes Wachtelei/Specköl/Brotschaum<sup>30a,32</sup>

Erbsensuppe/Schweinebacke/Minzschaum<sup>36</sup>

Jacobsmuschel/Staudensellerie/Trüffelschaum<sup>36,41</sup>

### Dessert

Schokolade/Ananas/weisser Kaffeeschaum<sup>36</sup>


Gereifter Bergkäse/Apfel/Calvadosschaum



## 6.6 „Schaum-Party“ 2 – 36,50 €

Wir bieten Ihnen verschiedene Köstlichkeiten mit diversen Schäumen aus der ISI Flasche an. Diese servieren wir in Reagenzgläsern und kleinem Geschirr.

### Kalt

Büffelmozzarella/Tomatenschaum/Basilikumöl<sup>36</sup> 

Geräuchertes Lachsfilet/Gurke/Wasabischaum<sup>5,33,36</sup>

Tatar vom Ochsen/Dijon Senf/Parmesanschaum<sup>36,39</sup>

Oktopus/Gazpachosalat/weisser Tomatenschaum<sup>33,36</sup>

Auster/Gin/Apfelschaum<sup>36,41</sup>

### Warm

Gegrillte Garnelen/Shiitakepilze/Fenchelschaum<sup>31,36</sup>

Entenstopfleber/Kartoffel/Zwiebel/Apfel

Zweierlei von der Petersilie/Krebsschwanz/Anisschaum<sup>5,31,36</sup>

### Dessert

Limonen Panna cotta/Rote Beeren/Vanille-Creme fraiche Schaum<sup>36</sup>

Ziegenkäse/Feigenconfit/Lavendelschaum<sup>36</sup>



## 6.7 Weihnachtsmarkt

### Vom Holzkohlegrill

#### **-Stockbrot<sup>30a</sup>-**

mit geröstetem Speck, Kirschtomaten, Gurken

#### **-Schwarzwälder Schinken und Käse<sup>36</sup>-**

#### **-Klassische Currywurst vom Schwein-**

mit Tomatencurrysauce und Weißbrot<sup>36</sup>

#### **-Currywurst vom Rind-**

mit Barbecue-Currysauce, gebackenen Zwiebeln<sup>30a</sup> und Olivenbrot<sup>30a</sup>

### Salate aus dem Weckglas

#### **-Spitzkohlsalat-**

mit Maracuja, Koriander und Rauchforelle<sup>30a,33,43</sup>

#### **-Feldsalat-**

mit Kartoffeldressing und Speck Croutons<sup>30a,36,43</sup>

#### **-Gebratener Kürbissalat-**

mit geräucherter Entenbrust und Krokant

### Gebackenes

#### **-Lebkuchen-**

mit verschiedenen Toppings<sup>30a,32,36</sup>

### Aus dem Feuerkessel

#### **-Feuerzangenbowle-**

#### **-Granatapfelpunsch alkoholfrei-**



## 7 Hochzeitsangebote

### 7.1 Menü 1

#### Vorspeise

Bunter Kräutersalat mit gebratener Chorizo in Kartoffeldressing sowie Manchego-Crostini<sup>1,2,5,9,30,36,43</sup>

#### Hauptgang

Maispouardenbrust mit Kerbelsauce, Vichy Karotten und Pasta mit Trockentomaten<sup>30,36</sup>

#### Dessert

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Joghurt-Zitronengras-Eis<sup>32,36</sup>

### 7.2 Menü 2

#### Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und buntem Wurzelgemüse<sup>30,32,38</sup>

#### Hauptgang

Schweinefilet mit gebratenen Pilzen, Senfsauce, Gemüseallerlei und Rosmarinkartoffeln<sup>36,39</sup>

#### Dessert

Bayrisch Creme mit eingelegten Rotwein-Kirschen<sup>32,36,43</sup>



## 7.3 Menü 3

### Vorspeise

Rucola Salat mit Pinienkernen, Parmaschinken und Cantaloupe Melone<sup>37,43</sup>

### Suppe

Weißes Tomatensüppchen mit Basilikumbrot<sup>30,36</sup>

### Hauptgang

Roastbeef mit Thymianschaum, Broccoli Rösschen, gelben Möhren und gebratenen Gnocchi<sup>30,36</sup>

### Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersorbet und Mandelschaum<sup>32,36,37</sup>





## 7.4 Hochzeits-Buffer 1

### Vorspeisen

Salatbuffet mit saisonalen Salatkombinationen, Pflücksalaten und Dressings<sup>36,43</sup>

Knochenschinken mit Honigmelone

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum<sup>36</sup>

Frischkäseterrine im Rauchlachsmantel und Salsa verde<sup>33,36</sup>

Provenzalisches Grillgemüse mit Auberginenpaste und gerösteten Cashewkernen<sup>37</sup>

### Suppen

Hochzeitssuppe<sup>30,32</sup>

Kartoffel-Lauchsuppe mit Majoran Croutons<sup>30,36,38</sup>

### Hauptgerichte

Krustenbraten vom Landschwein mit Biersauce, frisches Gemüse und Kartoffelgratin<sup>36,38</sup>

Lachsfilet mit Riesling Schaum, Blattspinat und Basmati-Wildreis<sup>33,36,43</sup>

Hähnchenbrust mit Ratatouille und Parmesan-Gnocchi<sup>30,36</sup>

Tomaten-Linguine mit Pesto Sauce<sup>30,36,37</sup>

### Dessert

Bayrisch Creme mit eingelegten Rotweinkirschen<sup>32,36,43</sup>

Nougatmousse mit marinierten Beeren<sup>32,36,37</sup>

Frische Früchte



## 7.5 Hochzeits-Bufferet 2

### Vorspeisen

Romana- Salatherzen mit Ceasarsdressing und Parmesanknusper<sup>30,36</sup>

Räucherschinkenmousse mit Preiselbeercreme<sup>36</sup>

Flusskrebs Cocktail mit Mandarinen und Champignons<sup>31,36</sup>

Gemüseterrine mit Tomatenmarmelade<sup>39</sup>

Rindfleischsalat "asiatisch"<sup>37,38,39</sup>

### Suppen

Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkklößchen<sup>36</sup>

Krustentier Bisque mit Safranschaum<sup>31,36,38</sup>

### Hauptgericht

Roastbeef am Stück gebraten mit Speckbohnen und Kartoffelplätzchen<sup>36</sup>

Confiertes Saibling mit Wurzelgemüsesud und gefüllte Tortelloni<sup>30,33,36</sup>

Waldpilzrisotto mit Rucola und getrockneten Kirschtomaten<sup>36</sup>

### Dessert

Schokoladenschnitte mit eingelegter Rum-Ananas<sup>30,32,36,37</sup>

Joghurtterrine mit Zitrusfrüchten<sup>36</sup>

Frisches Obst



## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### Mindestbestellmenge

Die Mindestbestellmenge für alle Gerichte liegt bei 20 Personen.

Bei einer geringeren Bestellmenge wird ein Mindermengenzuschlag erhoben.

### Änderungen von Bestellungen

Zwei Tage vor Lieferung sind keine Änderungen mehr möglich.

### Transport

Je nach Veranstaltungsort fällt eine Transportpauschale an.

### Personalbestellung

Teamleiter	Netto je Stunde	35,00 €
Servicekraft	Netto je Stunde	20,50 €
Logistiker	Netto je Stunde	20,50 €
Koch	Netto je Stunde	35,00 €

### Equipment

Benötigen Sie noch zusätzliches Equipment für Ihr Event?

Auf unserer Internetseite [www.gvo-friendsforevents.de](http://www.gvo-friendsforevents.de) unter der Rubrik

Gastronomieequipment finden Sie in unserem Mietshop eine große Auswahl an

Mietgeschirr, Gläsern und Vieles mehr.



## Allergene

30 Enthält: Glutenhaltiges Getreide

30a Weizen | 30b Roggen | 30c Gerste | 30d Hafer | 30e Dinkel | 30f Khorasan-Weizen

31 Enthält: (Krustentiere bzw. Crustaceae)

32 Enthält: Eier und Eierzeugnisse

33 Enthält: Fisch und Fischerzeugnisse

34 Enthält: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

35 Enthält: Soja und Sojaerzeugnisse

36 Enthält: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

37 Enthält: Schalenfrüchte

37a Mandeln | 37b Haselnüsse | 37c Walnüsse | 37d Kaschunüsse |

37e Pecannüsse | 37f Paranüsse | 37g Pistazien | 37h Macadamia- oder Queenslandnüsse

38 Enthält: Sellerie und Sellerieerzeugnisse

39 Enthält: Senf und Senferzeugnisse

40 Enthält: Sesam und Sesamerzeugnisse

41 Enthält: Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

42 Enthält: Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse

43 Enthält: Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoffen

2 mit Antioxidationsmittel

3 mit Geschmacksverstärker

4 mit Süßungsmittel(n)

4a enthält eine Phenylalaninquelle | 4b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

5 mit Farbstoff

6 geschwefelt

7 gewachst

8 geschwärzt

9 mit Phosphat

10 coffeinhaltig

11 chininhaltig

12 taurinhaltig

### *Speziell bei genetisch veränderten Lebensmitteln*

13 genetisch verändert

14 enthält Sojaöl

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

