

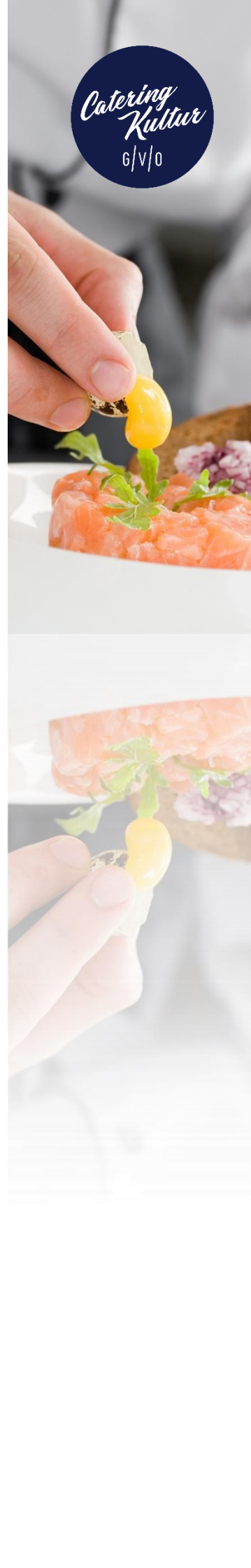


BANKETTMAPPE 2019

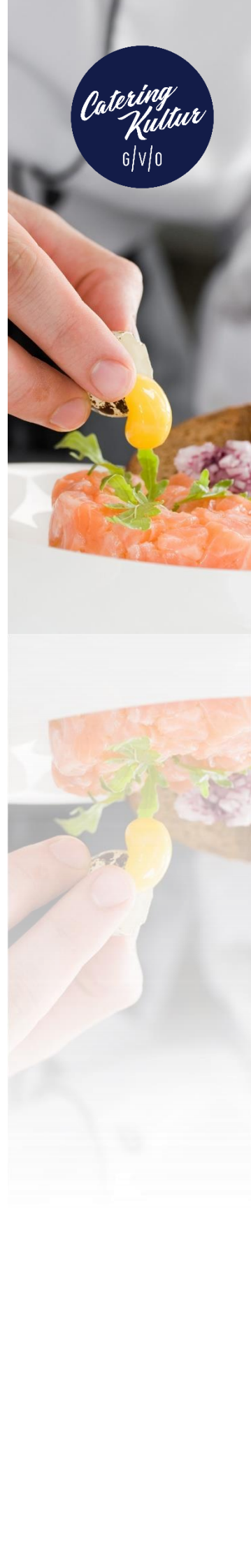


Inhaltsverzeichnis

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 €	1
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... ..	5
2.1	Fingerfood zum Empfang.....	5
2.1.1	Empfang Standard – 8,00 €	5
2.1.2	Empfang Exclusive – 9,50 €	5
2.2	Fingerfood Buffet.....	6
2.2.1	Fingerfood Einfach Belegt – 12,50 €	6
2.2.2	Fingerfood 1 – 17,00 €	6
2.2.3	Fingerfood 2 – 19,50 €	6
2.2.4	Fingerfood Klassiker – 17,50 €	7
2.2.5	Fingerfood Tapas – 18,50 €	7
2.2.6	Fingerfood Spezial – 24,00 €	8
3	Lunchpakete	9
3.1	Lunchpaket "Mini" – 5,90€	9
3.2	Lunchpaket "Standard" – 7,50€	9
3.3	Lunchpaket "Vital" (vegetarisch) – 9,50€	9
3.4	Lunchpaket "Business" – 12,50€	9
3.5	Lunchpaket "Amerikanisch" – 15,50€	10
4	Saisonale Angebote	10



4.1	Frühlingsangebote	10
4.1.1	Frühlings-Fingerfood – 18,50 €	10
4.1.2	Frühlings-Buffer – 24,50 €	11
4.2	Sommerangebote	11
4.2.1	Sommer-Fingerfood – 18,50 €	11
4.2.2	Sommer-Buffer – 24,50 €	12
4.3	Herbstangebote 12	
4.3.1	Herbst-Fingerfood – 18,50 €	12
4.3.2	Herbst-Buffer – 24,50 €	13
4.4	Winterangebote 13	
4.4.1	Winter-Fingerfood – 18,50 €	13
4.4.2	Winter-Buffer – 24,50 €	14
5	Grillangebote	14
5.1	Grillbuffer Variante 1 – 18,00 €	14
5.2	Grillbuffer Variante 2 – 19,50 €	14
5.3	Grillbuffer Variante 3 – 24,00 €	16
5.4	Grillbuffer Variante 4 – 32,50 €	17
6	Bufferangebote	18
6.1	Kurpfälzer Buffer – 25,50 €	18
6.2	Mediterranes Buffer 1 – 25,00 €	18
6.3	Mediterranes Buffer 2 – 27,50 €	19
6.4	Kalbskeule Spezial vom „Galgen“ – 39,00 €	20
6.5	„Schaum-Party“ 1 – 34,50 €	21
6.6	„Schaum-Party“ 2 – 36,50 €	21
6.7	Weihnachtsmarkt	22
7	Hochzeitsangebote	23
7.1	Fingerfood 1 - 9,50 €	23
7.2	Fingerfood 2 – 17,00 €	23
7.3	Fingerfood 3 – 19,50 €	23
7.4	Menü 1 – 17,50 €	24
7.5	Menü 2 – 19,50 €	24
7.6	Menü 3 – 25,50 €	24
7.7	Hochzeits-Buffer 1 – 24,50 €	25
7.8	Hochzeits-Buffer 2 – 29,50 €	26
7.9	Zusatzoptionen	26
7.9.1	Kinderbuffer 4,50 €	26
7.9.2	Mitternachtssnack - 8,50 €	26





1 Tagungsangebote

1.1 Frühstück

1.1.1 Kaffeepause Mini

4,10 €

Laugenbrezel^{30a} ✓

2 x süße kleine Plunderteile^{30a,32,36} ✓

Handobst ✓

1.1.2 Kaffee-Pause Vormittag Business 1

5,90 €

Brownies^{30a,32,36} ✓

Handobst ✓

Mini-Laugenbrötchen^{30a} mit Frischkäse³⁶, Paprika und Schnittlauch ✓

Krustibrötchen^{30a,36} mit Kochschinken, Tomaten und Gurken

1.1.3 Kaffeepause Vormittag Business 2

6,50 €

Bircher Müsli^{30a,36} ✓

Gefüllte Croissants^{30a,36} ✓

Halbes Focaccia^{30a} mit italienischer Salami, Tomatenbutter³⁶ und Parmesan³⁶

Bauernbrot^{30a} mit Griebenschmalz, Äpfeln und Radieschen

1.1.4 Kaffeepause Vormittag Business 3

7,60 €

Saftiger Marmorkuchen^{30a,32,36} ✓

Knuspermüsli^{30a,36} mit Beerenfrüchten ✓

Wrap^{30a,36} mit Curryhähnchen und Rucola

Mediterrane Minibrötchen^{30a,36} mit luftgetrockneten Schinken

1.1.5 Kaffeepause Vormittag Business 4

8,60 €

Kirschtaschen^{30a,36} ✓

Joghurt³⁶ mit frischem Obst ✓

Roggenbrötchen^{30b} mit geräuchertem Lachs³³ und Meerrettich³⁶

Steinofenbaguette^{30a} mit Parmesancreme³⁶ und Serranoschinken



1.2 Mittagessen

1.2.1 Mittags-Snack (Basic)

11,00 €

Salate und Brot

Salatbuffet mit bunten Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings^{36,43} ✓

Brotkorb mit verschiedenen Spezialitäten^{30a,30b} und Butter³⁶ ✓

Warme Gerichte

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln

Kartoffelsuppe mit Frankfurter grünen Kräutern³⁶ ✓

1.2.2 Lunchbuffet Business 1

17,50 €

Vorspeisen und Salate

Salatbuffet mit bunten Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings^{36,43} ✓

Brotkorb mit verschiedenen Backspezialitäten^{30a,30b} und Butter³⁶ ✓

Hausgemachte Zwiebel-Speck Quiche^{30a,32,36} mit Frischkäse³⁶ und Pfeffer

Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan³⁶ und Croutons^{30,36} ✓

Warme Gerichte

Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella³⁶ gratiniert,
mediterranem Gemüse und Bandnudeln^{30a,36}

Falafel mit Minzjoghurt³⁶ ✓

Dessert

Panna cotta³⁶ mit Maracuja-Bananen

Mango-Smoothie mit Limetten Creme fraiche³⁶ ✓



1.2.3 Lunchbuffet Business 2

19,50 €

Vorspeisen und Salate

Salatbuffet mit bunten Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings^{36,43} ✓

Brotkorb mit verschiedenen Backspezialitäten^{30a,30b} und Butter³⁶ ✓

Knochenschinken^{1,2} mit Honigmelone

Geräucherte Bachforelle³³ mit Kräutersalat und Meerrettichcroutons^{30a,36}

Warme Gerichte

Schweinelende mit Pilzrahmsauce³⁶, Gemüseallerlei³⁶ und Butterspätzle^{30a,32,36}

Saftige Gemüse-Lasagne^{30a,36} mit Mozzarella³⁶ und Basilikum-Tomaten ✓

Dessert

Topfenstrudel^{30a,32,36} mit Zwetschgen ✓

Schwarzwälder Kirsch im Glas^{30a,36,43}

1.2.4 Lunchbuffet Business 3

21,50 €

Vorspeisen und Salate

Salatbuffet mit bunten Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings^{36,43} ✓

Brotkorb mit verschiedenen Backspezialitäten^{30a,30b} und Butter³⁶ ✓

Roastbeef mit Zwiebelmarmelade³⁹ und Senfcrostini^{30a,36,39}

Mozzarella³⁶ mit Strauchtomaten und Basilikum ✓

Warme Gerichte

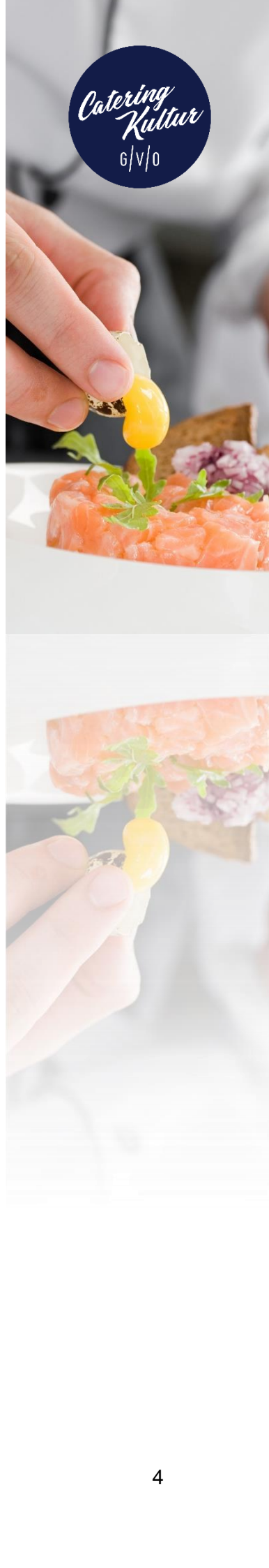
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Tomatensugo und Zucchini spaghetti^{30a,36}

Jahreszeitliches Gemüsecurry mit Röstzwiebeln und gebratenen Kartoffelwürfeln ✓

Dessert

Bayrisch Creme^{32,36} mit Himbeerragout und Krokant

Gestockte Buttermilch³⁶ mit Zitrusfrüchte Salat



1.2.5 Lunchbuffet Business 4

25,00 €

Vorspeisen und Salate

Salatbuffet mit bunten Blattsalaten, Rohkostsalaten und Dressings^{36,43} ✓

Brotkorb mit verschiedenen Backspezialitäten^{30a,30b} und Butter³⁶ ✓

Kräutermousse³⁶ mit Rosmarinschinken und Himbeer- Walnußvinaigrette^{37,43}

Paprika Cotta³⁶ mit Gazpacho Salat ✓

Warme Gerichte

Entrecote in Rotweinsauce⁴³ mit Ratatouille und Kartoffelgratin³⁶

Gefüllte Pasta^{30a,36} mit Spinat und Trockentomatensauce ✓

Dessert

Joghurt-Zitronencreme³⁶ mit Erdnusscrunch^{30a,34}

Schokoladentiramisu^{30a,32,36} mit Sauerkirschen ✓

1.3 Kaffeepause Nachmittag

1.3.1 Kaffeepause Nachmittag Business 1

5,50 €

Blechkuchen der Saison^{30a,32,36} ✓

Salat von frischen Früchten ✓

Blätterteigstangen^{30a,36} mit Tomaten ✓

Süßer Miniplunder^{30a,32,36} ✓

1.3.2 Kaffeepause Nachmittag Business 2

5,50 €

Schokoladen Donuts^{30a,36} ✓

Obstplatte ✓

Nußbecken^{30a,36,37} ✓

Käsekuchen mit Aprikosen^{30a,32,36} ✓



1.3.3 Kaffeepause Nachmittag Business 3

5,50 €

Apfel-Quarkplunder^{30a,36} ✓

Heidelbeermuffins^{30a,32,36} ✓

Obstplatte ✓

Butter Laugnbrezeln^{30a,36} ✓

1.3.4 Kaffeepause Nachmittag Business 4

5,50 €

Apfelkuchen mit Zimtstreuseln^{30a,32,36} ✓

Obstplatte ✓

Schokoladen Croissants^{30a,36} ✓

Brioche^{30a,36} mit Vanillesauce^{32,36} ✓

2 Fingerfood

2.1 Fingerfood zum Empfang

2.1.1 Empfang Standard

8,00 €

Canapes^{30a,36} in drei Variationen

mit französischem Brie³⁶ und Feigensenf^{2,6,39,43} ✓

mit Salami und Cornichons

mit gekochtem Schinken und Strauchtomaten

Trauben-Käsespieß - Emmentaler Würfel³⁶ und frische Weintrauben ✓

2.1.2 Empfang Exklusive

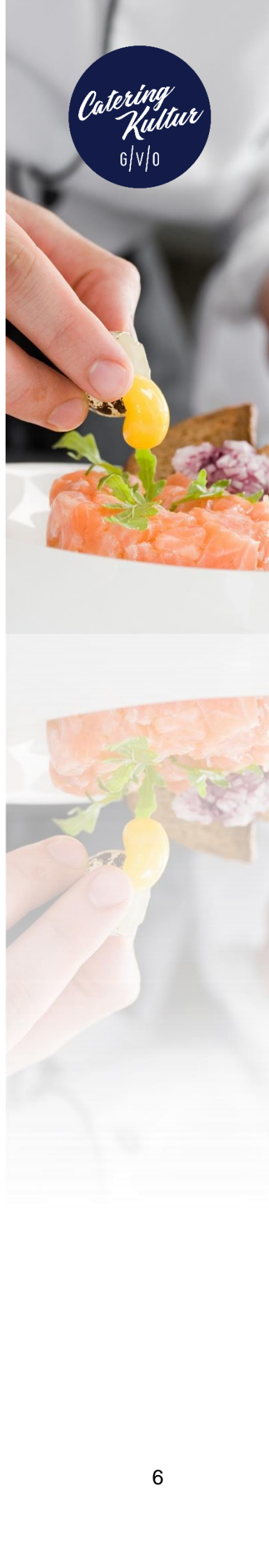
9,50 €

Focaccia^{30a} mit Tomatenbutter³⁶ und Rucola ✓ wahlweise mit:

mit Schwarzwälder Schinken, Strauchtomaten und Bergkäse³⁶

mit geräuchertem Lachs³³ und Meerrettichcreme³⁶

Antipasti Spieß mit gegrilltem Gemüse und Pesto³⁶ ✓



2.2 Fingerfood Buffet

2.2.1 Fingerfood Einfach belegt

12,50 €

Roggenbrötchen^{30b} mit geräuchertem Lachsfilet³³,
Rucola und Meerrettichcreme³⁶

Wrap^{30a} mit geräucherter Hähnchenbrust und Currydip^{32,39}

Bruschetta^{30a} mit Ziegenkäse³⁶, Feigensenf^{2,6,39,43} und Feldsalat[✓]

Laugenbrötchen^{30a} mit Rindfleischfrikadelle^{30a,32,36},
geröstetem Speck und Senfcreme^{32,39}

2.2.2 Fingerfood 1

17,00 €

6 Teile pro Person

Antipasti Gemüse mit Pesto³⁶ und Rucola[✓]

Zwiebel-Speckquiche^{30a,32,36} mit Frischkäse³⁶ und Zitronenpfeffer

Belegte Minibrötchen^{30a} mit geräucherter Putenbrust und Currydip^{32,39}

Bergkäse³⁶ mit Feigensenf^{2,6,39,43} und Trauben[✓]

Paprika Cotta³⁶ mit Gazpacho Salat

Roastbeef „kalt“ auf Kartoffel-Meerrettichsalat^{1,2,39}

Karotten-Ingwersalat mit karamellisierten Walnüssen³⁷[✓]

Hähnchenspieß mit Eisbergsalat und Cocktailsauce^{32,39}

Vanillemousse^{32,36} mit eingelegten Beerenfrüchten

2.2.3 Fingerfood 2

19,50 €

6 Teile pro Person

Romanasalat mit gebratener Hähnchenbrust und Parmesan³⁶

Pasta Salat^{30a,43} mit Kirschtomaten, Paprika, Oliven und Basilikum[✓]

Avocado mit geräuchertem Lachsfilet³³ und confierten Tomaten

Rosmarin-Artischocken mit italienischer Salami und Pecorino³⁶

Französischer Brie³⁶ mit Birnensenf^{2,6,39,43} und Trauben[✓]

Couscous Salat^{30a} mit Ziegenkäse³⁶ und Granatapfel[✓]

Focaccia^{30a} mit gegrilltem Gemüse und Schnittlauchcreme³⁶[✓]


Mini-Frikadelle^{30a,32,36} mit Senfcreme^{32,39} und Kartoffel-Gurkensalat

Schokoladenmousse^{32,36} mit Ananas und Erdnusscrunch³⁴

2.2.4 Fingerfood Klassiker

17,50 €

6 Teile pro Person


Caprese Spieß mit Mozzarella³⁶, Strauchtomaten und Basilikum 

Roastbeef kalt mit Remouladensauce^{32,39} und Bratkartoffelsalat

Salat Nizza mit Thunfisch³³, Sardellen³³, Tomaten, grünen Bohnen, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven, gekochten Eiern³² und Basilikum


Shrimpscocktail³¹ Eismeergarnelen³¹ mit Champignons und Cocktailsauce^{32,39}

Canapees^{30a} in drei Variationen

mit französischem Brie³⁶ und Feigensenf^{2,6,39,43} 

mit Schwarzwälder Schinken und Cornichons

mit geräuchertem Lachsfilet³³ und Meerrettich³⁶

Käsespieß³⁶ mit Trauben und Oliventapenade 


Club Sandwich^{30a,36} mit gekochtem Schinken, Bacon und Käse³⁶

„Bananensplit“^{32,36,37a} - Vanillemousse^{32,36} mit Bananenragout, Mandelkrokant^{37a} und Schokolade

2.2.5 Fingerfood Tapas

18,50 €

6 Teile pro Person

Pimentos in Knoblauchöl 

Garnelenspieß³¹ mit Aioli^{32,39} und Guacomolesalat³⁶

Spanische Tortilla^{32,36} 


Hackfleischbällchen^{30a,32,36} in scharfer Tomatensauce


Gegrillte Melone mit Ibericoschinken⁵

Ziegenkäse³⁶ mit Tapenade 

Manchego³⁶ mit Feigensenf^{2,6,39,43} 

Datteln im Speckmantel

Eingelegte Oliven und Artischocken 

Auberginenröllchen mit Schafskäse³⁶ 


Karamell-Creme^{32,36} mit eingelegten Sangriafrüchten⁴³ 



2.2.6 Fingerfood Spezial


24,00 €

Aus dem Bauchladen

Focaccia^{30a} mit Tomatenbutter³⁶, gegrilltem Gemüse und Parmesan³⁶ 

Aus dem Reagenzglas

Geräuchertes Lachsfilet³³ mit Gurke und Wasabi Schaum³⁶

Buttermilchcreme³⁶ mit roten Beeren 

Frisch zubereitet

Mini Burger^{30a} mit geröstetem Ochsenfleisch,
knusprigen Zwiebeln^{30a,32} und Senfcreme^{32,39}

Aus der Waffel

Mango Mousse in der Schokoladenwaffel^{30a,36} mit Zitronenkrokant^{37b}

Tomatenwaffel^{30a,36} mit Rucola Mousse³⁶ und italienischen Schinken

Currywaffel^{30a,36} mit Hähnchen-Tandoori^{5,39}

Aus dem Tumbler

Paprika Cotta³⁶ mit Gazpacho Salat

Kalbstatar mit Kräutercreme³⁶ und geräucherter Paprika





3 Lunchpakete

3.1 Lunchpaket "Mini"

5,90€

- 1 x Brötchen^{30a,36} 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^{30a,36} belegt mit Wurst und Käse
- 1 x Müsliriegel^{30a,36} [✓]
- 1 x Handobst[✓]
- 1 x stilles Wasser 0,5ltr. PET

3.3 Lunchpaket "Vital" (vegetarisch)

9,50€

- 1 x Mehrkornbrötchen^{30a,36} mit Gouda³⁶ [✓]
- 1 x Laugenbrötchen^{30a,36} mit Camembert³⁶ [✓]
- 1 x Müsliriegel^{30a,36} [✓]
- 1 x Handobst[✓]
- 1 x Joghurt³⁶
- 1 x Multivitaminsaft 0,2ltr. Glas
- 1 x stilles Wasser 0,5ltr. PET

3.4 Lunchpaket "Business"

12,50€

- 1 x Roggenbrötchen^{30b,36} mit Hähnchenschnitzel^{30a,32,36}
- 1 x Laugenstange^{30a,36} mit Camembert³⁶ [✓]
- 1 x Ritter Sport Schokolade mini
- 1 x Handobst[✓]
- 1 x Bircher Müsli^{30a,36} mit Beerenfrüchten[✓]
- 1 x stilles Wasser 0,5ltr. PET

3.5 Lunchpaket "Amerikanisch"

15,50€

- 1 x Roastbeef-Sandwich^{30a,36} mit karamellisierten Zwiebeln und Senfdip^{32,39}
- 1 x Wrap^{30a,36} mit Avocado, Strauchtomaten und Gurken[✓]
- 1 x Cole slaw^{1,2}[✓]
- 1 x Schokoladen-Cookie^{30a,32,36}[✓]
- 1 x Heidelbeer-Muffin^{30a,32,36}[✓]
- 1 x Handobst[✓]
- 1 x Mango-Smoothie[✓]
- 1 x Eiskaffee
- 1 x stilles Wasser 0,5ltr. PET



4 Saisonale Angebote

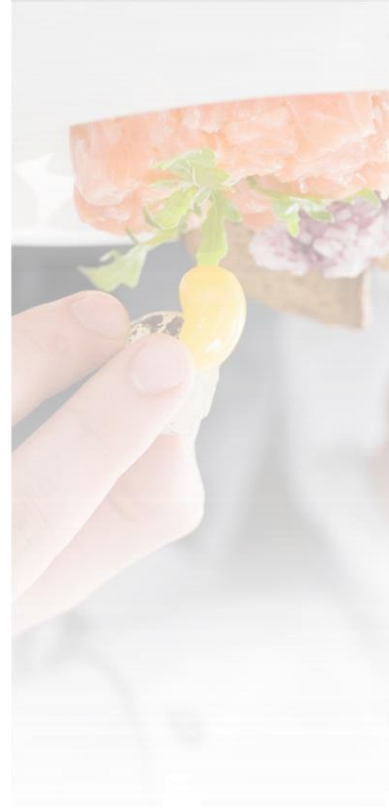
4.1 Frühlingsangebote

4.1.1 Frühlings-Fingerfood

18,50 €

6 Teile pro Person

- Mini Brötchen^{30a} mit Pestocreme³⁶, italienischer Salami und Bergkäse³⁶
- Bulgursalat^{30a} mit Gurke, Paprika und Koriander[✓]
- Spinatsalat mit Schalotten Vinaigrette, getrockneten Tomaten und Nussbrösel^{30a,34,36}[✓]
- Gebeizter Lachs³³ mit Bärlauchmus³⁶ und Haselnussvinaigrette^{37b,43}
- Blumenkohlsalat mit Curryhähnchen und gerösteten Pinienkernen
- Schwarzwälder Schinken auf Cantaloup-Melonen Salat
- Ziegenkäse³⁶ mit Birnenconfit und Löwenzahn[✓]
- Hausgemachte Lauch-Quiche^{30a,32,36} mit Curry-Frischkäse³⁶[✓]
- "Pina Colada" - Kokosmousse^{32,36} mit Rumananas⁴³




4.1.2 Frühlings-Buffer

24,50 €

Vorspeisen

Geräucherte Bachforelle³³ mit Buttermilch³⁶, Bärlauch und Radieschen

Kopfsalat mit Kräutervinaigrette⁴³, Radieschen und Croutons^{30a,36} 

Schwarzwälder Schinken auf Cantaloup-Melonen Salat

Knusprige Hähnchenspieße mit Paprikacreme³⁶


Hauptgerichte

Poularden Brust mit Bohnencassoulet³⁶ und Kräuter-Kartoffelstampf³⁶

Linsencurry mit Korianderkartoffeln und Minzjoghurt³⁶ 

Dessert

„Bananasplit“ - Vanillemousse^{32,36} mit Schokoladengelee und eingelegten Bananen

Mango Salat mit griechischem Joghurt³⁶ und gerösteten Cashewkernen^{37d} 

4.2 Sommerangebote

4.2.1 Sommer-Fingerfood

18,50 €

6 Teile pro Person

Sesam-Bagel^{30a} mit Meerrettichcreme³⁶, Räucherlachs³³ und Rucola

Tomaten-Brot Salat^{30a} mit Oxsenherztomaten und Parmesan³⁶ 


Gegrillter Chicorée mit Orangenvinaigrette⁴³ und gebeiztem Kalbsrücken³⁹


Saibling³³ mit marinierten Kartoffeln und Salsa Verde³⁶

Quinoa-Salat mit gebratenem grünen Spargel und Radieschenvinaigrette⁴³ 

Serrano Schinken auf Wassermelonen-Salat

Marinierter Ziegenkäse³⁶ mit Aprikosen-Chutney und Wildkräuter 

Hausgemachte Karotten-Quiche^{30a,32,36} mit Ingwer 

Weinbergpfirsich mit griechischem Joghurt³⁶ und Mandelkrokant^{37a} 



4.2.2 Sommer-Bufferet

24,50 €

Vorspeisen

Erbsen-Minze-Salat mit Thunfisch³³ und geröstete Erdnüsse³⁴

Bunter Tomatensalat mit mariniertes Büffelmozzarella³⁶ und jungem Lauch[✓]

Roastbeef mit asiatischem Glasnudelsalat und Sesam⁴⁰

Spargel mit Creme fraîche³⁶ und Kräutersalat⁴³ ✓

Hauptgerichte

Kalbstafelspitz mit Bohnen-Birnengemüse³⁶, Kartoffeln und Specksauce³⁶

Tomaten-Polenta^{30a,36} mit Parmesan³⁶ und Grillgemüse ✓

Dessert

Himbeertarte^{30a,32,36} mit mariniertem Rhabarber und Sauerampfer ✓

Weißer Schokolademousse^{32,36} eingelegte Aprikosen und gesalzene Erdnüsse³⁴

4.3 Herbstangebote

4.3.1 Herbst-Fingerfood

18,50 €

6 Teile pro Person

Focaccia^{30a} mit Tomatenbutter³⁶ und eingelegtem Grillgemüse ✓

Endiviensalat mit Mango-Vinaigrette⁴³ und Croutons^{30a,36} ✓

Datteln im Speckmantel mit Couscous^{30a} und Gegrillte Zucchini

Geräucherter Lachs³³ mit Rettichsalat⁴³ und Apfelschmand³⁶

Kichererbsen-Salat mit Mangold und Papaya-Chili Chutney ✓

Wildschweinschinken auf Rote-Bete-Salat und Preiselbeeren

Münster³⁶ mit Quitten-Chutney und Wildkräuter

Hausgemachte Süßkartoffel-Quiche^{30a,32,36} mit Pilzen und Lauch ✓

Schwarzwälder Kirsch^{30a,32,36} mit dunkler Schokolade, Sauerkirschen und Kirschwasser



4.3.2 Herbst-Bufferet

24,50 €

Vorspeisen

Fenchelsalat mit Forelle³³ und Orange

Marinierter Rotkohlsalat mit Birnen und Wildschinken[✓]

Geflügelspieß mit Mango Chutney

Kastanienmus³⁶ mit Portweingele und Blutorangen[✓]

Hauptgerichte

Gebratene Entenbrust mit Honig-Gewürzkruste, Spitzkohl und Schupfnudeln^{30a,32,36}

Spätzle^{30a,32,36} mit cremigem Wurzelgemüse³⁶ und Haselnuss^{37b}[✓]

Dessert

Zwetschgen-Strudel^{30a,32,36} mit Nüssen³⁷ und Vanillesauce^{32,36}[✓]

Zitronentarte^{30a,32,36} mit Süßem Pesto^{37g}[✓]

4.4 Winterangebote

4.4.1 Winter-Fingerfood

18,50 €

6 Teile pro Person

Salat von Belugalinsen mit Meerrettich und roter Bete^{1,2}[✓]

Feldsalat mit Kartoffeldressing⁴³ und Speck-Croutons^{30a,36}

Kürbissalat mit Kernen, Kokos und Chili[✓]

Spitzkohlsalat mit Maracuja, Ochsen-Roastbeef und Senfcreme^{32,39,43}

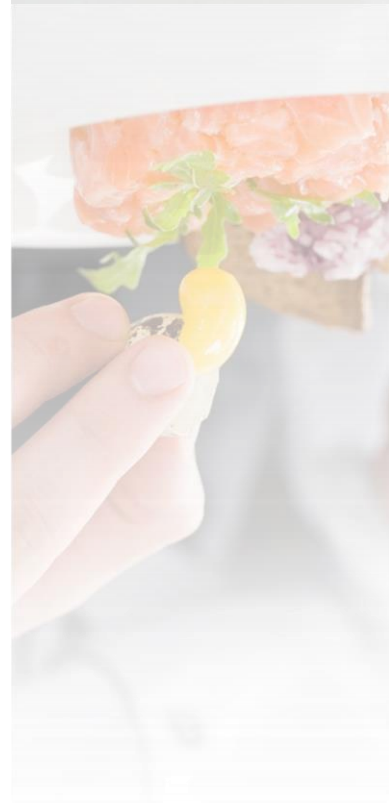
Halbe Panini^{30a} mit italienischer Salami und Bergkäse³⁶

Hausgemachte Speck-Quiche^{30a,32,36} mit Frischkäse³⁶ und Pfeffer

Kalbsfrikadelle^{30a,32,36} auf Bratkartoffelsalat mit 2erlei Zwiebel³⁶

Französischer Brie³⁶ mit Feigensenf^{f2,6,39,43} und Trauben[✓]

Beerengrütze mit Vanillesauce^{32,36} und Kekscrunch^{30a,36}[✓]



4.4.2 Winter-Buffer

24,50 €

Vorspeisen

Wildschweinschinken mit Apfel-Selleriesalat und kandierten Walnüssen^{37c}

Maronen-Quiche^{30a,32,36} mit Lauch und Gewürz-Orangen ✓

Gebratener Kürbissalat mit geräucherter Entenbrust und knusprigen roten Zwiebeln^{30a,32}

Ziegenkäse³⁶ mit Feigen und Rucola ✓

Hauptgerichte

Hirschgulasch mit Rosenkohl und Haselnuß-Spätzle^{30a,32,36,37b,43}

Steckrübenscurry mit Kartoffeln und Kokosmilch ✓

Dessert

Topfenmousse³⁶ mit Sauerkirschen und Schokolade

Winterapfel mit Marzipan und Rumfrüchten⁴³ ✓

5 Grillangebote

5.1 Grillbuffet Variante 1

18,00 €

Vorspeisen und Salate

Tomatensalat mit Basilikum und Mozzarella³⁶ ✓

Gurkensalat mit Joghurt³⁶ und Dill ✓

Weißkrautsalat^{1,2,43} mit Speck

Brot Salat^{30a,43} mit Eisberg, Paprika und roten Zwiebeln ✓

Kartoffelsalat mit Kräutern und Creme fraiche³⁶ ✓

Brotauswahl mit verschiedenen Spezialitäten^{30a,30b,36} und Salzbutter ✓

Vom Grill

Bauernbratwurst^{2,9}

Marinierte Schweinsteaks

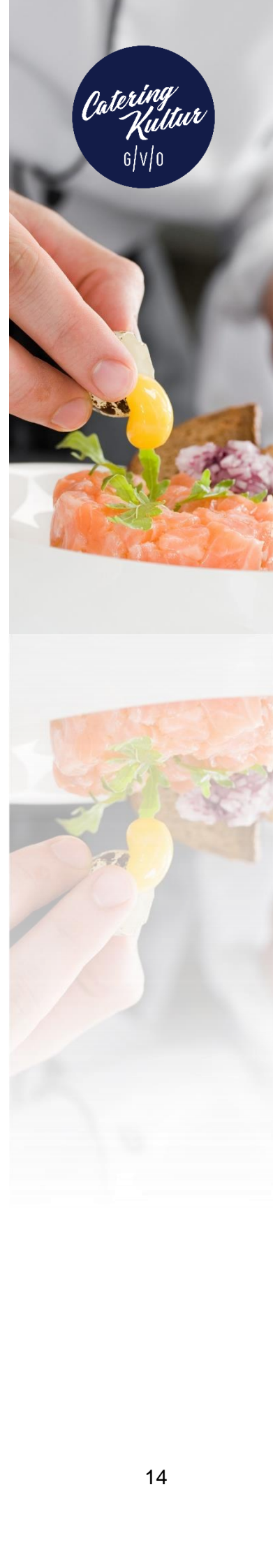
Hähnchenbrust mit Currymarinade

Fetakäse mit Tomaten und Peperoni

Dazu reichen wir:

Senf³⁹, Barbecue Sauce, Tomaten Creme fraiche³⁶,

mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln ✓



Dessert


Ananas-Salat mit Kokos-Topfencreme³⁶


Eingelegte Beerenfrüchte mit Limonen Creme³⁶ und Amarettini Crunch^{30a,36,37}


5.2 Grillbuffet Variante 2

19,50 €

Vorspeisen und Salate

Ratatouille Salat mit Hirtenkäse³⁶ 

Kopfsalat mit Radieschenvinaigrette⁴³ und jungem Lauch 

Pastasalat^{30a,43} mit Trockentomaten und schwarzen Oliven 

Knochenschinken mit Melonen-Rucolasalat⁴³

Geräucherte Forelle³³ auf Gurken-Meerrettichsalat^{36,43}

Brotauswahl mit verschiedenen Spezialitäten^{30a,30b,36} und Salzbutter 

Vom Grill


Puten-Tandooristeaks

Schweinefleischspieß

Rindfleisch-Burger mit verschiedenen Auflagen^{30a,36,39}


Riesenchampignons mit warmem Bratkartoffelsalat⁴³ 

Dazu reichen wir:

Minz-Joghurt³⁶, Paprikagemüse, BBQ Sauce und Kräuterquark³⁶ 

Dessert

Vanillemousse^{32,36} mit eingelegten Himbeeren

Obstsalat mit Holunderblütensirup 



5.3 Grillbuffet Variante 3

24,00 €

Vorspeisen und Salate

Cesar Salad^{32,33,36} ✓

Antipasti Gemüse mit Parmesan³⁶ und Basilikum ✓

Cole Slaw^{1,2,43} ✓

Bohnensalat mit Speck und Nachos^{30a}

Gefüllter Tortilla^{30a} mit Avocado, Paprika, Hähnchen und Salsa

Vom Grill

Hähnchenbrust mit Salbei und Orangen

Rinder-Bratwurst^{2,9,39}

Lachs³³ in der Folie gegart mit Senf-Dillmarinade³⁹

Auberginen mit Granatapfel und griechischem Joghurt ✓

Dazu reichen wir:

Süßkartoffeln in der Folie³⁶, Maiskolben mit Chilibutter³⁶,

Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm³⁶, Tex-Mex Gemüse

Dessert

Pancakes^{30a,32,36} mit Ahornsirup ✓

Schokoladen Panna-Cotta³⁶ mit eingelegten Kirschen



5.4 Grillbuffet Variante 4

32,50 €

Vorspeisen und Salate

Büffelmozzarella mit Mango und Papaya³⁶ ✓

Spaghetti Salat mit Zucchini,

Grissini mit Serano Schinken und Tapenade^{30a}

Avocado Salat mit Gurken und Pinienkernen ✓

Gekühlte Gazpacho mit Pesto Brot^{30a,36} ✓

Vom Grill

Spare Ribs mit Whiskey-Honig-Lack⁴³

Ochsen Entrecote mit Schnittlauch-Eierdip^{32,36}

Gambaspieß³¹ mit Chimichuridip

Ofentomaten mit Ziegenkäse³⁶ und Honig ✓

Dazu reichen wir:

Gemüsespieße mit Salsa Verde und Grillkartoffeln mit Sauerrahm³⁶ ✓

Dessert

Variation von der Mango mit Creme fraiche³⁶ ✓

Schokoladen Delice^{30a,32,36} mit Weinbergpfirsich





6 Buffetangebote

6.1 Kurpfälzer Buffet

25,50 €

Vorspeisen und Salate

Salatbuffet aus frischen Rohkostsalaten ✓

Blattsalaten mit zweierlei Dressing^{36,43} ✓

Kurpfälzer Brotsalat^{30a} mit Frühlingsgemüse und Kirschtomaten ✓

Rauchschinken^{1,2} mit Melonenspalten

Maultaschensalat^{30a,32,43} mit roten Zwiebeln

Geräucherte Bachforelle³³ auf Meerrettich-Gurkensalat

Holzofenbrot^{30a} mit Spundekäs³⁶ ✓

Pfälzer Krautsalat^{1,2}

Hauptgerichte

Spießbraten mit Specksauce, buntes Gemüse und Kartoffelstampf³⁶

Zanderfilet³³ mit Rieslingsauce⁴³, Blattspinat³⁶ und Butterreis³⁶

Kraut-Schupfnudeln^{30a,32,36} mit gebratenen Pilzen und Kräutersauce ✓

Dessert

Karthäuser Klöße^{30a,32,36} mit Vanillesauce^{32,36} ✓

Pochierte Rotweibirne mit weißer Schokolade³⁶ ✓

6.2 Mediterranes Buffet 1

25,00 €

Vorspeisen

Rucola Salat mit Pinienkernen und Manchego³⁶ ✓

Antipasti Gemüse mit eingelegten Oliven ✓

Gegrillte Artischocken mit Rosmarinschinken

Gebeiztes Lachsfilet³³ mit Mozzarella-Mango Salat³⁶ und Kirschtomaten

Hauptgerichte

Piccata von der Hähnchenbrust^{32,36} mit Tomatensugo und Gnocchi^{30a,32,36}

Barschfilet³³ mit Salbeisauce³⁶, Paprikagemüse und gratinierter Polenta³⁶

Linguine^{30a,36} mit Pesto³⁶ und Parmesan³⁶ ✓

Dessert


Salat von Zitrusfrüchten mit griechischem Joghurt³⁶ und Honig ✓

Panna cotta³⁶ mit marinierten Himbeeren

6.3 Mediterranes Buffet 2

27,50 €

Vorspeisen

Caprese mit Mozzarella³⁶, Strauchtomaten und Basilikum 

Salat Nizza mit Thunfisch³³, Sardellen³³, Tomaten, grünen Bohnen, Paprika, roten Zwiebeln,

Oliven und gekochten Eiern³²

Parmaschinken mit Melone

Marinierter Ziegenkäse³⁶ mit Feigen und Balsamico⁴³ 

Brotauswahl^{30a,30b}


Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb mit Zuchinispaghetti^{30a,36}

Lammkeule mit Rosmarinjus, Ratatouille und Kartoffelgratin³⁶

Spinat-Ricotta Lasagne^{30a,36} 

Dessert

Sauerkirschen-Tiramisu^{30a,32,36} 

Nougatmousse^{32,36} mit eingelegten Feigen und Macadamianüssen^{37h}



6.4 Kalbskeule Spezial vom „Galgen“

39,00 €

Ab 70 Personen


Vorspeisen

Verschiedene Tapas, Weißbrot^{30a} und Dips³⁶ auf den Tischen eingedeckt

Eingelegte Oliven 

Spanische Tortilla^{32,36} 

Kleine Hackbällchen in scharfer Tomatentunke^{30a,32,36}

Gebratene Chilis in Knoblauchöl 

Gegrillte Chorizos mit Kartoffelwürfel

Tintenfischsalat^{33,43}

Dazu reichen wir:


Aioli³⁶, Olivenöl und Paprikarelish

Von unserem „Galgen“

Gebratene Kalbskeule

mit Sauce Hollandaise^{32,36}, Sauce Rouille³² und Rahmsauce³⁶


Gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Ofentomaten mit Ziegenkäse³⁶, Aprikosen und Thymianhonig 

Dessert

Crème Catalan^{32,36} 

Delice von der Schokolade^{30a,32,36} mit geschmorter Ananas

Manchego mit Trüffelöl³⁶ 



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

Auster⁴¹/Gin/Apfelschaum³⁶

Französisches Schwenkgemüse/Olivenbrotchip^{30a}/Thymianschaum³⁶ 

Kalbstafelspitzsülze/Schwarzbrotchip^{30b}/Brunnenkresseschaum³⁶

Warm

Pochiertes Wachtelai³²/Specköl/Brotschaum^{30a,36}

Erbensuppe³⁶/Schweinebacke/Minzschaum³⁶

Jacobsmuschel⁴¹/Staudensellerie/Trüffelschaum³⁶

Dessert

Schokolade^{32,36}/Ananas/weißer Kaffeeschaum³⁶

Gereifter Bergkäse³⁶/Apfel/Calvadosschaum³⁶ 

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

Büffelmozzarella³⁶/Tomatenschaum³⁶/Basilikum Öl 

Geräuchertes Lachsfilet³³/Gurke/Wasabischaum^{5,36}

Tatar vom Ochsen/Dijon Senf^{36,39}/Parmesanschaum³⁶

Oktopus⁴¹/Gazpacho Salat/weißer Tomatenschaum³⁶

Auster⁴¹/Gin/Apfelschaum³⁶

Warm

Gegrillte Garnelen³¹/Shiitakepilze/Fenchelschaum³⁶

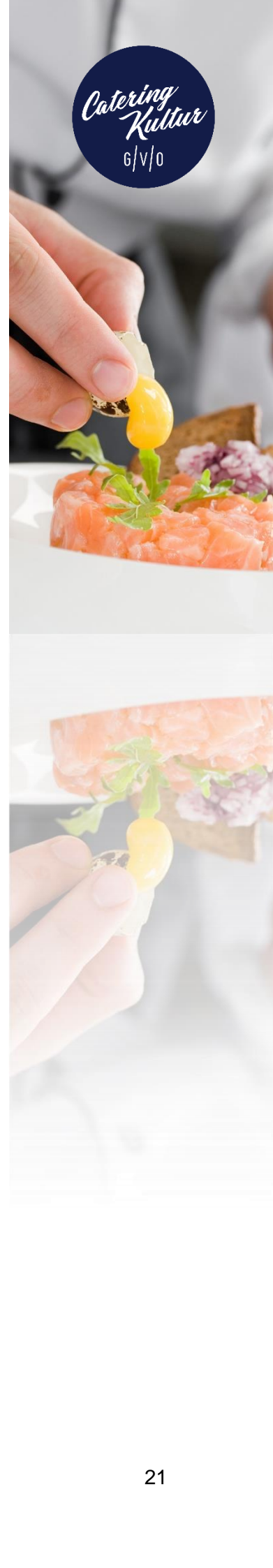
Entenstopfleber/Kartoffel/Zwiebel^{30a,32}/Apfel

Zweierlei von der Petersilie³⁶/Krebsschwanz³¹/Anisschaum^{5,36}

Dessert

Limonen Panna cotta³⁶/Rote Beeren/Vanille-Creme fraiche Schaum³⁶

Ziegenkäse³⁶/Feigenconfit/Lavendelschaum³⁶ 



6.7 Weihnachtsmarkt

Vom Holzkohlegrill

Stockbrot^{30a} in zwei Variationen

mit geröstetem Speck, Kirschtomaten, Gurken, Schwarzwälder Schinken und Käse³⁶

mit Apfelmarmelade 🍏

Bauernbratwurst^{1,2,9} mit Senf³⁹ und Brötchen^{30a}

Schafskäse in der Folie mit Aprikosen-Chili-Chutney und jungem Lauch 🍏

Salate aus dem Weckglas

Spitzkohlsalat mit Maracuja, Koriander und Rauchforelle^{30a,33,43} 🍏

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speck Croutons^{30a,36,43}

Gebackenes

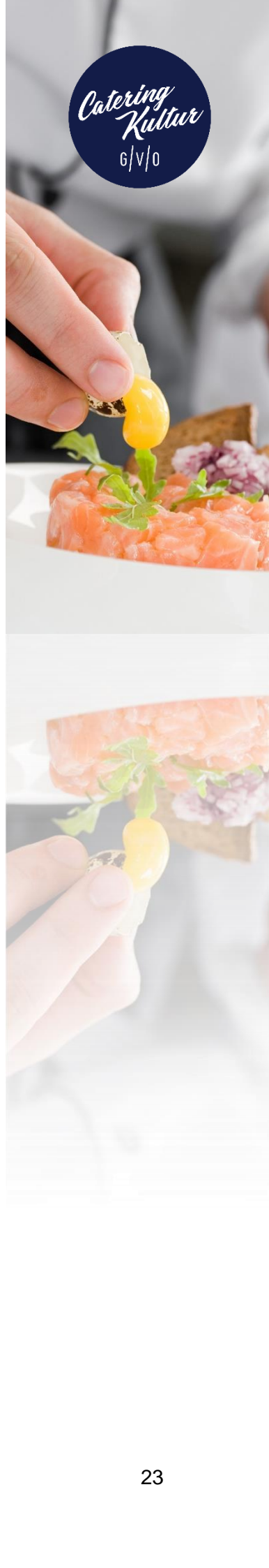
Stollen-Muffin^{30a,32,36} mit Backpflaumen-Creme fraiche³⁶ 🍏

Aus dem Feuerkessel

Feuerzangenbowle

Granatapfelpunsch alkoholfrei





7 Hochzeitsangebote

7.1 Fingerfood 1

9,50 €

Roggenbrötchen^{30b} mit geräuchertem Lachsfilet³³,
Rucola und Meerrettichcreme³⁶

Wrap^{30a} mit geräucherter Hähnchenbrust und Currydip^{32,39}

Bruschetta³⁶ mit Ziegenkäse³⁶, Feigensenf^{2,6,39,43} und Feldsalat[✓]

7.2 Fingerfood 2

17,00 €

6 Teile pro Person

Antipasti Gemüse mit Pesto³⁶ und Rucola[✓]

Zwiebel-Speckquiche^{30a,32,36} mit Frischkäse³⁶ und Zitronenpfeffer

Belegte Minibrötchen^{30a} mit geräucherter Putenbrust und Currydip^{32,39}

Bergkäse³⁶ mit Feigensenf^{2,6,39,43} und Trauben[✓]

Paprika Cotta³⁶ mit Gazpacho Salat[✓]

Mini-Frikadelle^{30a,32,36} mit Senfcreme^{32,39} und Kartoffel-Gurkensalat^{39,43}

Karotten-Ingwersalat mit karamellisierten Walnüssen³⁷[✓]

Hähnchenspieß mit Eisbergsalat und Cocktailsauce^{32,39}

Vanillemousse^{32,36} mit eingelegten Beerenfrüchten

7.3 Fingerfood 3

19,50 €

6 Teile pro Person

Romanasalat mit gebratener Hähnchenbrust und Parmesan³⁶

Pasta Salat^{30a} mit Kirschtomaten, Paprika, Oliven und Basilikum[✓]

Avocado mit geräuchertem Lachsfilet³³ und confierten Tomaten

Rosmarin-Artischocken mit italienischer Salami und Pecorino³⁶

Französischer Brie³⁶ mit Aprikosen Chutney und Kernen[✓]

Couscous Salat^{30a} mit Ziegenkäse³⁶ und Granatapfel[✓]

Focaccia^{30a} mit gegrilltem Gemüse und Schnittlauchcreme³⁶[✓]

Roastbeef „kalt“ auf Kartoffel-Meerrettichsalat^{1,2,39}

Schokoladen Panna cotta³⁶ mit Portweinkirschen
und karamellisierten Erdnüssen³⁴

7.4 Menü 1

17,50 €

Suppen

Kartoffelcremesuppe³⁶ mit Speck-Crostini^{30a} und frischen Kräutern


oder

Kartoffelcremesuppe³⁶ mit Croutons^{30a,36} und frischen Kräutern 

Hauptgerichte

Poularden Brust mit frischen Gartengemüsen und Pesto-Gnocchi^{30a,32,36}

oder

Crepinette^{30a,32,36} mit mediterranem Gemüse, Paprikasauce³⁶ und gebackenem Ziegenkäse^{30a,32,36} 

Dessert

Vanillemousse^{32,36} mit eingelegten Beerenfrüchten und Kekscrunch^{30a,32,36}


7.5 Menü 2

19,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen^{30a,32} und Wurzelgemüse


oder

Kräuterschaumsuppe³⁶ mit Kresse 

Hauptgerichte

Schweinelende mit gebratenen Pilzen, Rahmgemüse³⁶ und Tagliatelle^{30a,36}

oder

Tagliatelle^{30a,36} mit gebratenen Pilzen, jungem Lauch und Parmesan³⁶ 

Dessert

Schokoladen Panna cotta³⁶ mit Portweinkirschen und karamellisierten Erdnüssen³

7.6 Menü 3

25,50

Vorspeise

Wildkräutersalat mit geröstetem Bacon, Kartoffeldressing⁴³ und Kresse

oder

Wildkräutersalat mit Kartoffeldressing⁴³, Schafskäse³⁶ und Kresse 

Hauptgerichte

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise^{32,36}, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Spinat-Risotto mit Trockentomaten und knusprigen Zwiebeln^{30a,36} 

Dessert


Weißer Schokoladenmousse^{32,36} mit Himbeeren und Balsamico⁴³




7.7 Hochzeits-Bufferet 1


24,50 €

Vorspeisen

Salatbuffet mit saisonalen Salatkombinationen,
Pflücksalaten und Dressings^{32,36} 

Knochenschinken mit Honigmelone

Strauchtomaten mit Mozzarella³⁶ und Basilikum 

Provenzalisches Grillgemüse mit Auberginenpaste³⁶
und gerösteten Cashewkernen^{37d} 

Suppen


Hochzeitssuppe^{30a,32}

Hauptgerichte

Krustenbraten vom Landschwein mit Biersauce, frisches
Gemüse und Kartoffelgratin³⁶

Lachsfilet³³ mit Riesling Schaum^{36,43}, Blattspinat^{36,43} und Basmati-Wildreis

Hähnchenbrust mit Ratatouille und Parmesan-Gnocchi^{30a,32,36}

Tomaten-Linguine^{30a,36} mit Pesto Sauce³⁶ 

Dessert

Bayrisch Creme^{32,36} mit eingelegten Rotweinkirschen⁴³

Nougatmousse^{32,36} mit marinierten Beeren


Frische Früchte 



7.8 Hochzeits-Bufferet 2

29,50 €

Vorspeisen

Romana- Salatherzen mit Ceasarsdressing^{32,33,36} und Parmesanknusper³⁶ 

Räucherschinkenmousse³⁶ mit Preiselbeeren und Rucola

Flusskrebs Cocktail^{32,36,36,39} mit Mandarinen und Champignons

Rindfleischsalat "asiatisch"

Suppen

Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkklößchen^{32,36} 

Hauptgerichte

Roastbeef am Stück gebraten mit Speckbohnen³⁶ und Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet³³ mit Kirschtomaten und Spinatpasta^{30a,36}

Crepinette^{30a,32,36} mit mediterranem Gemüse, Paprikasauce und gebackenem Ziegenkäse 

Maispoulardenbrust mit Barbecue Sauce und Maiscreme³⁶

Dessert

Schokoladenschnitte^{30a,32,36} mit eingelegter Rum-Ananas⁴³


Panna cotta³⁶ mit Kumquats

Frisches Obst 

7.9 Zusatzoptionen

7.9.1 Kinderbuffet

4,50 €

Spaghetti^{30a,36} mit Tomatensauce und Reibekäse³⁶ 

Kleine Schnitzel^{30a,32,36}

Pizza mit Schinken/Salami/Käse^{30a,36}

7.9.2 Mitternachtssnack

8,50 €

Currywurst in pikanter Currysauce mit Bauernbrot^{30b}

Käsebrett mit internationalen Sorten³⁶, verschiedenen Sauce^{1,6,39,43} und Baguette^{30a} 



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.

Personal

Teamleiter	Netto je Stunde	35,00 €
Servicekraft	Netto je Stunde	22,50 €
Logistiker	Netto je Stunde	22,50 €
Koch	Netto je Stunde	35,00 €
Küchenchef	Netto je Stunde	45,00 €



Equipment

Benötigen Sie noch zusätzliches Equipment für Ihr Event?

Auf unserer Internetseite www.gvo-cateringkultur.de unter der Rubrik NON FOOD finden Sie in unserem Mietshop eine große Auswahl an Mietgeschirr, Gläsern und Vieles mehr.

Klicken Sie auf das Bild um zum Mietshop zu gelangen.

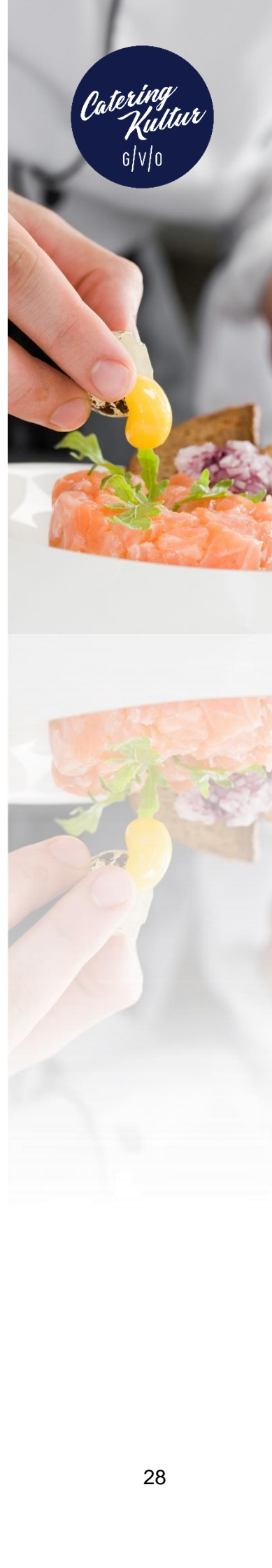


Locations

Feiern Sie Ihr Event in einer unserer exklusiven Locations.

Überzeugen Sie sich selbst von unseren exklusiven Locations in der Metropolregion Rhein-Neckar.

Klicken Sie auf das Bild um noch mehr Locations zu sehen.



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 koffeinhaltig

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.

