

PORTFOLIO 2024

NWPH
Neckarwestheimer

CATERING & TAKE AWAY

**KEIN GENUSS IST
VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK,
DEN ER ZURÜCKLÄSST,
IST BLEIBEND.**

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	3
Für meine Gäste, nur das Beste.	5
Panorama Loft	6
Event Werkstatt	7
Speisen	8
Fingerfood	9
Aufs Brot	9
Gespiestes	10
Gebackenes	10
Happy Spoon	10
Im Gläschen	10
Cold Burritos	11
Vegetarisch	12
Vorspeisen & Suppen	12
Hauptgänge	12
Vegan	13
Vorspeisen & suppen	13
Hauptgänge	13
Dessert	13
Buffet stars	14
Felder, Wiesen & Seen	14
Alles aus der Heimat	15
Buffet *Trau Dich*	16
Buffet *Mediterran*	17
Buffet *American*	18
Buffet *Royal*	19
Buffet selbst Zusammenstellen	20
Knackige Salate	20
Vorspeisen	21
Suppen	21

Geflügel	22
Schwein	22
Rind	22
Kalb	23
Fisch	23
Lamm	23
Wild	24
Beilagen	24
Dessertbuffet selbst Zusammenstellen	25
Dessert im Gläschen	26
Reichhaltiges Frühstücksbuffet	27
Morgens	27
Zum Mittag	27
Mitternachtsimbiss	28
Getränke	29
Exklusivleistungen	31
Auf den Tisch	32
Event Eye-catcher	32
Technik	32
Künstlervermittlung	33
Equipment Catering	33
Wichtige Informationen für Ihre Planung	34
Kennzeichnung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln Gemäß §9 Der Zusatzstoff-Zulassung-VO	35
Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene nach der LMIDV	35

FÜR MEINE GÄSTE, NUR DAS BESTE.

Vom kleinen Catering bis zur Großveranstaltung. Für ein wichtiges Geschäftsessen, die Einweihung neuer Geschäftsräume, die Würdigung eines Mitarbeiters, private Events, Jubiläen, eine Party oder ein Brunch mit guten Bekannten. Die Möglichkeiten sind sicher unerschöpflich.

Ob Pellkartoffel oder Kaviar, regional oder international, über lustvolle Buffets bis hin zu verrückten Inszenierungen oder bodenständiger schwäbischer Küche, drinnen oder draußen, leger oder elegant, ob sitzend oder stehend. Gerne übernehmen wir für jede Veranstaltung die gastronomische Gesamtplanung.

Schauen Sie doch mal in unsere Büffetvorschläge, wir haben schon einige spannende Ideen für Sie. Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot und sind Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung bis ins kleinste Detail behilflich. Auf Allergiker, Vegetarier und Veganer wird selbstverständlich besonders liebevoll geachtet und wir beraten Sie gern bei der Auswahl von Alternativen.

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



PANORAMA LOFT

Ideal für Gruppen bis zu 50 Personen. Ohne Tanzfläche auch für 60 Personen geeignet.
Raummiete ab 450€. Catering mit Buffet.



EVENT WERKSTATT

Ideal für Gruppen bis zu 50 Personen. Ohne Tanzfläche auch für 60 Personen geeignet.
Raummiete ab 450€. Catering mit Buffet.



SPEISEN

Fingerfood versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen, das zum Stehempfang gereicht wird. Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben. Sie haben die Qual der Wahl.

FINGERFOOD

Backpflaume mit Speck umwickelt heiß serviert am Holzspieß	1,50 €
Mini Blätterteignacks mit Tomate, Kräuter und Käse ^{a,1,c,g}	1,80 €
Garnelenspießchen mit Wokgemüse und Chilisirup ^{b,i,k}	4,50 €
Strauchtomaten mit Olivenmarinade und Mozzarellakirschen ^{g,h}	2,90 €
Quiche mit Speck und Käse, Gemüse oder Pilzen ^{n,a,1,c,g}	3,40 €
Zweierlei Bruschetta ^{a,1,a,2} pro Person	4,20 €
Pizzatrilogie pro Person: Schinken, Salami, Blattspinat ^{a,1,g}	6,30 €

Um sich auf das Fest einzustimmen wird jeder Ihrer Gäste erfahrungsgemäß circa vier Mal zugreifen. Dementsprechend empfehlen wir, Ihre Auswahl vorzunehmen.

Die einzelnen Fingerfood-Arrangements unterscheiden sich in der größeren Auswahl für Ihre Gäste und nicht in der Gesamtmenge.

Fingerfood I: (Drei verschiedene Leckereien)	9,80 € pro Person
Fingerfood II: (Vier verschiedene Leckereien)	12,50 € pro Person
Fingerfood III: (Fünf verschiedene Leckereien)	14,50 € pro Person

A U F S B R O T

Gerauchtes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Meerrettichschmand und Forellenkaviar ^{a,2,d,g}
Gebeizter Wildlachs auf geröstetem Tramezzino ^{o,a,d,i}
Crostini mit Oliventapenade und Tomatenkompott ^{a,3}
Grissini mit Rosmarin gebacken und Parmaschinken ^a
Bruschetta mit Tomaten und Kapern ^a
Vitello Tonnato: Kalbsbrücken mit Thunfischcreme auf Ciabatta ^{a,c,j,d}

G E S P I E S T E S

Melone und Bressaola

Bergkäse mit Trauben und Feigensenf_{g,1,3,j,l}

Surf n´ Turf: Rinderroulade mit Garnele gefüllt_{b,g}

Hähnchen-Saté mit Soja und Erdnusssdip_{f,h,i,j}

G E B A C K E N E S

Minifrikadellen mit scharfem Senf_{a,c,g,i}

Garnele im Knusperteig mit Avocado creme_{a,c,g,3}

Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilidip_{a,i,3}

Minipizza mit Schinken, Salami und Blattspinat_{a,g}

H A P P Y S P O O N

Ratatouillesalat mit kleiner Garnele_b

Roastbeefroulade mit Kräutercreme_g

Minimaultasche mit Zwiebelschmelze und schwäbischem Kartoffelsalat_{a,c,g,i,l,j,8}

Gebeizter Lachswürfel auf Gurkenrelish_{d,i,j}

Tatar von der Räucherforelle_{d,g}

I M G L Ä S C H E N

Geeistes Melonensüppchen mit Schinkengrissini_a

Tomatenmousse mit Rosmaringarnele_{b,g}

Gazpacho mit geröstetem Olivenbaguette_a

Tomate Mozzarella: Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto_{g,h}

Couscous Salat mit Kalbfleischröllchen_{a,g,i}

C O L D B U R R I T O S

Mini Burrito mit Räucherlachs_{a,g,i,j,r,d}

Mini Burrito mit rosa gebratenem Rostbeef_{a,g}

Mini Burrito mit Mozzarella und Tomatensalsa_{a,g}

Mini Burrito mit Geflügel_{a,g}



Lieber leckeres Gemüse! Vegetarier bevorzugen farbenfrohes Essen, regionale Produkte und internationale Zutaten - vom Kräuterflädle bis zu mediterranem Ziegenkäse. Ob du von Grund auf Vegetarier bist, überlegst es zu werden oder einfach mal einen oder mehrere Veggie-Tage einlegen möchtest, diese Gerichte sorgen für herzhaften Genuss ganz ohne Fleisch und Fisch.

VEGETARISCH

V O R S P E I S E N & S U P P E N

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen & Croutons _{a,i,8}	6,20 €
Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl _{a,c,g,i}	6,20 €
Blattsalate in Hausdressing mit Kirschtomaten und mariniertem Schafskäse _{t,g}	13,20 €
Carpaccio von der Roten Beete, Schalottenvinaigrette und Kräuterfrischkäse _g	12,60 €
Mediterranes Grillgemüse in Olivenöl mit Büffelmozzarella _g	15,20 €
Waldpilze in Kräutersahne mit Semmelknödel _{a,c,g}	15,20 €

H A U P T G Ä N G E

Spinat- Ricottatortelloni in Tomaten- Gemüsesugo mit Parmesan _{a,c,g}	16,30 €
Gefüllte Kräuterflädle mit Alblinsengemüse und Balsamicoreduktion _{a,c,g,i}	16,90 €
Gebackener Ziegenkäse mit Grillgemüse und Gnocchi _{a,c,g}	18,50 €
Pikante Gemüse- Reispfanne mit gebratenem Tofu und Chiliaromen _{f,i}	15,20 €
Paniertes Sellerieschnitzel mit Kräuterdip und Kartoffelecken _{a,c,g,i}	15,20 €
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat _{t,a,c,g}	14,20 €
Gemüsemaultaschen aus dem Wurzelsud mit frischen Kräutern und Grilltomate _{a,c,g,i}	15,20 €

VEGAN

V O R S P E I S E N & S U P P E N

Tomatensuppe mit Rosmarincroutons ^a	6,20 €
Suppe von Roten Linsen mit Curryaromen und Gemüsechips ⁱ	6,90 €
Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Waldpilzen	11,00 €
Salat von Alblinsen in Mostvinaigrette mit gebratenem Wurzelgemüse ⁱ	11,00 €
Marinierte Avocado mit Limettenvinaigrette und gebackenen Maiskölbchen	13,20 €

H A U P T G Ä N G E

Gemüsecurry mit Cocosmilch und Reis ⁱ	16,90 €
Gemüse Couscous mit gebackenen Kichererbsenbällchen ⁱ	16,90 €
Gefüllte Strauchtomate mit Ratatouille und Gnocchi	17,30 €
Penne mit Bolognese von Sojaschrot und Basilikumpesto ^{i,f}	15,20 €
Wrap gefüllt mit asiatischem Gemüse an Sweet-Chilisoße ^{i,k,f}	14,70 €
Chili sin carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen ^{f,i}	14,20 €
Tagliatelle mit veganem Basilikumpesto und geschmolzenen Kirschtomate ^{a,h}	17,30 €

D E S S E R T

Mousse von Bitterschokolade mit Fruchtmark (Avocadobasis)	8,30 €
Mango Smoothie mit Limette und Himbeeren	8,00 €

BUFFET STARS

F E L D E R , W I E S E N & S E E N

K A L T E S B U F F E T

Auswahl von gebratenem schwäbischem Gemüse mit Karotten, Fenchel, Rote Beete und Champignons, dazu reichen wir Quittensoße.

Gebeizte Süßwasserfische mit Kräutern und Senf-Dill-Honigsoße_{d,i,j}.

Eingelegte Rinderhüfte in Honigmarinade und Balsamico-Vinaigrette.

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings und herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat.

Cocktailtomaten, geriebener Parmesan_g, geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel_a.

W A R M E S B U F F E T

Pilzragout in Kräutersahnesoße_{a,g}.

Kalbschlegelbraten frisch aus dem Ofenrohr mit Lembergersöble.

Gratiniertes Zanderfilet in Rieslingsoße mit buntem Gemüse_{d,g}.

Knusprige Maishähnchenbrust in Preiselbeerrahmssoße_{g,l}.

Als Beilagen reichen wir: Saisonales Gemüse, Brezelknödelchen_{a,c,g}, Spätzle_{a,c,g} und Petersilienkartoffeln_g.

D E S S E R T B U F F E T

Quarkmousse mit Beerengrütze_g

Schokoladentörtchen mit Vanille_{a,c,g}

Frischer Fruchtsalat im Weckgläschen

PREIS 48,50 € pro Person. Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

A L L E S A U S D E R H E I M A T

K A L T E S B U F F E T

Gerauchter und luftgetrockneter Hällischer Schinken mit Birnenchutney.

Marinierter Albschafskäse mit Linsensalat und frische Kräuter_{i,g}.

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Apfelmeerrettich_{d,g,j}.

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhafter hausgemachter Kartoffelsalat, Cocktailtomaten, geriebener Parmesan_g, geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel_a.

W A R M E S B U F F E T

Sauerbraten „ Hausfrauen Art „ mit Trollingersoße_i.

Hohenloher Maispouardenbrüstchen mit Kräutern gefüllt und Domfelder-Schalottensoße_{g,i}.

Gegrilltes Lachsforellenfilet in Kräuterbutter-Schaumsöble_{d,g}.

Als Beilagen reichen wir: eine Gemüseauswahl, Spätzle_{a,c,g}, Semmelknödel_{a,c,g} und Würzkartoffeln_g

D E S S E R T B U F F E T

Rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm_{c,g}.

Topfen mit Früchte_g.

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel mit eingelegten Sauerkirschen_{a,c,g,h}.

Geröstl von gezuckerten Pfannkuchen mit allerlei Beilagen_{a,c,g}.

PREIS 46,50 € pro Person.

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert.

Das Dessert kommt im Nachgang.

B U F F E T * T R A U D I C H *

K A L T E S B U F F E T

Hausgebeizte und geräucherte Seefische_{d,i,j}.

Gegrillte Hähnchenbrustscheiben mariniert mit Honig-Pinienkerne und frischen Kräutern_h.

Rosa gebratener Rostbraten in Scheiben mit Kräutern belegt. Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln_g.

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Cocktailtomaten, geriebener Parmesan_g, geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel_a.

Brotspezialitäten: Holzofenbrot, Speck-Kümmel-Seelen, Ciabatta, Butter und Kräuterquark_{d,g}.

W A R M E S B U F F E T

Suppe am Buffet: Aufgeschlagene Kressesuppe mit Croutons_{a,g}.

Saltinbocca vom Zanderfilet auf Tomatenragout_a.

Medaillons vom Landschwein mit Rahmpilzen_g.

Rosa gebratener Rinderrücken in Spätburgundersoße am Stück gebratene.

Als Beilagen reichen wir:

eine saisonale Gemüseauswahl, Spätzle_{a,c,8}, Kartoffelgratin_g und Basilikumnocken_c.

D E S S E R T B U F F E T

Red Love: Zweierlei Dessert im Miniglas_{c,g}

Süßes Duett von der Mousse –Terrine mit Himbeeren und Minze_{a,c,g}

PREIS 52,90 € pro Person.

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert.

Das Dessert kommt im Nachgang.

B U F F E T * M E D I T E R R A N *

K A L T E S B U F F E T

Hausgemachte Antipasti-Variationen von Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Aubergine.

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten in Olivenöl und altem Balsamico_{g,h}.

Mediterrane Schinkenplatte mit Seranoschinken, Coppa, Bressaola und Melone.

Gebeizter Basilikumlachs mit Pesto und getrocknete Tomaten_{g,h,d}.

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings.

Italienische Brotauswahl mit Butter, Aioli und Kräuterquark_{a,g}.

W A R M E S B U F F E T

Wolfbarsch kross gebraten in Olivenöl mit Rosmarin_d.

Piccata vom Schweinefilet mit Ragout von Strauchtomaten_{a,c,g}.

Calzone von der Maispoulardenbrust gefüllt mit Serranoschinken, Mozzarella und Basilikum an leichter Salbeijus_{g,i}.

Als Beilagen reichen wir: mediterranes Gemüse, Spinat-Tagliatelle_{a,c,g}, Würzkartoffeln und Gnocchi.

D E S S E R T B U F F E T

Ofenschlupfer von Panetone mit Mandelsoße_{a,c,g}.

Nougat-Panna Cotta_{g,h}.

Mascarpone Mousse mit frischen Früchten_g.

PREIS 57,50 € pro Person.

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert.

Das Dessert kommt im Nachgang.

B U F F E T * A M E R I C A N *

K A L T E S B U F F E T

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings.

Brotauswahl mit Butter, Aioli und Kräuterquark_{a,g}.

Nachos mit frischer Guacamole.

Rosa gebratenes Roastbeef mit Salatsoße.

W A R M E S B U F F E T

Hamburger zum selbst belegen mit verschiedenen Buns_a von Rind, Chicken, Hirsch, Pulled Pork_{i,j} und vegetarisch_{a,c,b}.

American Burgersoße, Guacamole, Sweet chilisoße_{2,3}, Sauerrahm_g, Senf_j und Ketchup.

Rote Zwiebeln, Tomate, Salatgurke, Eisbergsalat, Bacon und Chesterkäse_g.

Wedges und Früchte-Reis.

D E S S E R T B U F F E T

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel_{a,c,g}.

Salat von frischen Früchten im Glase.

Vanillepanacotta_g.

PREIS 44,50 € pro Person.

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert.
Das Dessert kommt im Nachgang.

B U F F E T * R O Y A L *

K A L T E S B U F F E T

Ganzer pochiertes Wildlachs reich garniert. Lachs aus der Basilikumbeize_{d,g}.

Austern_n auf Eis pro Person 1 Stück. Riesengarnele_e auf Mangochutney im Schälchen.

Carpaccio vom Weiderind in feiner Senfmarinade_{ij}.

Rosa gebratene Landentenbrust auf Kräuterseitlingen.

Salat-Mix im Weckglas mit Dressing_i.

Essenz vom Schwarzfederhuhn mit Trüffelklößchen_{c,g}.

W A R M E S B U F F E T

Gebratener Rinderrücken am Büffet tranchiert mit Bohnenbündel, Grilltomate_g und Kartoffelgratin_g.

Wachtelkoteletts in Walnußjus_n auf geschmorten Spitzkohl_g und Butternocken_{a,c,g}.

Medaillons vom Atlantikseeeteufel_d in Krustentiersoße_b, Pakchoi und Kanadischem Wildreis.

Riesentortellini_{a,c,g} mit Steinpilzfüllung und frischem Grana Pardano_g.

D E S S E R T B U F F E T

Tete de Moineblüten_g mit Feigensenf_{2,3,i}.

Crème brûlée von der Tonkabohne_{c,g}.

Geeiste Terrine von der Valrhonasschokolade im Baumkuchenmantel_{a,c,g}.

Exotische Früchteplatte.

PREIS 85,00 € pro Person

Upgrade: Preis auf Anfrage

Gekochter Hummer auf der Spiegelplatte mit verschiedenen Soßen.

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Büffet zusammen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite. Die angegebenen Preise sind Portionsangaben.

BUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

K N A C K I G E S A L A T E

Salatbar *klein und fein*

6,60 €

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, Tomate-Mozzarella_g mit Basilikumpesto_h, geriebener Parmesan_g, geröstete Sonnenblumenkerne, und geröstete Brotwürfel_a.

Salatbar *reichhaltig*

8,90 €

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, Paprikasalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, hausgemachter Kartoffelsalat_i, Champignonsalat, Bunter Bohnensalat mit Shrimps_b, Bauernsalat mit Fetawürfeln_g, Tomate-Mozzarella_g mit Basilikum, rote Zwiebeln, Oliven, gehobelter Parmesan_g und geröstete Brotwürfel_a.

Grillgemüse

6,50 €

5 Sorten Gemüse vom Grill mit frischen Kräutern in feinem Olivenöl eingelegt.

V O R S P E I S E N

Gegrillte Garnelenschwänze in Oliven-Kräuteröl _b (2 Stück).	8,60 €
Räucherfischplatte aus dem Rauch (hausgemacht) Wildlachs, Forellenfilets, Saibling und Heilbutt mit Dill-Senfsoße, Sahnemeerrettich und Preiselbeermeerrettichsahne _{d,j,g} .	15,80 €
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße _{d,j} .	15,80 €
Parmaschinken mit Melone und Feigen.	11,30 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade _{c,g} .	11,60 €
Vitello Tonnato in Thunfischsoße _d .	9,80 €
Ländliche Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken, Tiroler Bauernspeck und Lachsschinken.	8,60 €
Der Eyecatcher für jedes Buffet: Ganzer pochiertes Lachs, reich garniert, ca. 3,5kg Rohgewicht auf Spiegelplatte angerichtet. Mit verschiedenen Soßen _{d,g} .	198,00 €

S U P P E N

Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen oder Kräuterflädle _{a,c,g,i,8} .	6,20 €
Tomatencremesuppe mit Basilikumbrotwürfel und Olivenöl _a .	6,30 €
Aufgeschlagenes Kräutersüppchen _{g,i} .	6,30 €
Rahmsuppe von Waldpilzen _g .	6,30 €
Aufgeschlagenes Currysüppchen mit Hähnchenbrust _{g,i} .	6,30 €
Kartoffelsuppe mit Majoran, Speckwürfel und Croutons _{a,g,i} .	6,20 €

G E F L Ü G E L

Putenbrustmedaillons in Sherrysoße mit Steinchampignons _{s,g} (Portion 180 g).	13,10 €
Landentenbrust mit Honig glasiert und Portweinsoße (Portion 180 g).	20,30 €
Panierte Hähnchenbrustschnitzelchen mit Zitronenspalten _{a,c,g} (Portion 160 g).	13,10 €
Maispoulardenbrust in Rosmarin gebraten (Portion 180 g).	16,10 €

S C H W E I N

Schweinemedallions in Waldpilzsoße _g (180 g).	14,30 €
Krustenbraten mit Schwarzbiersoße (200 g).	10,70 €
Kleine panierte Schweineschnitzelchen _{a,c,g} (180 g).	12,50 €

R I N D

Kleine Zwiebelrostbrätle mit Trollingersöble _i (180 g).	20,60 €
Rinderhüftsteaks in Kräuterbutter _{i,g} gebraten mit Pfefferrahmsoße (180 g).	17,00 €
Medaillons vom Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensoße (Portion 180 g).	26,90 €

K A L B

Glasierte Kalbsbäckle in Trollingersoße _i mit Gemüsewürfel (Portion 200 g).	25,60 €
Zart rosa gebratene Kalbhüfte mit Rahmsoße _g (Portion 200 g).	20,90 €
Saltinbocca vom Kalb mit Salbeisoße und Tomatenwürfel _i (Portion 160 g).	20,90 €
Kalbsrückensteak mit Schwarzrieslingssoße _i und gebratenen Austernpilzen (Portion 180 g).	26,70 €

F I S C H

Zanderfilet auf Rahmlauch _{d,g} (160 g).	19,10 €
Wildlachsschnitte in Kräutersoße _{d,g} (140 g).	19,80 €
Kaiserbrasse in Tomaten _d -Olivenölsöble (150 g).	19,10 €
Lachsforellenschnitte _{d,g} in Grauburgundersoße (160 g).	15,50 €
Gebratene Riesengarnele _b in Kräuteröl (Stück).	4,40 €
Thunfischmedaillons _{d,g} in Paprika-Knoblauchbutter (150 g).	22,20 €

L A M M

Rosa gebratene Lammkeule an Knoblauch-Kräuterjus _i und Schmortomaten (Portion 200 g).	16,80 €
Gebratene Lammhüfte in Rotwein-Fencheljus _i (Portion 200 g).	16,80 €

W I L D

Von heimischen Wäldern (saisonal bedingt)

Hirschragout in Preiselbeersosse mit Waldpilzen (200 g).	17,60 €
Hirschkeule in Wacholderjus mit Apfelwürfel (180 g).	20,50 €
Medaillons von der Rehkeule mit Quitten-Pfeffersosse (180 g).	23,10 €
Hirschrückenmedaillons in Pflaumen-Pfeffersosse.	26,70 €

B E I L A G E N

Als Gemüsebeilage zu Ihre Hauptgerichte:

Reichhaltige Gemüseauswahl der Saison (Portion 100 g).	3,90 €
--	---------------

Bitte wählen Sie, zu den Hauptgerichten Ihre Beilagen aus:

Portion - 2 Beilagen (jede weitere 2,00 €).	3,30 €
Kartoffelrösti, Schupfnudeln _{a,c,g} , Spätzle _{a,c,g} , Semmelknödel _{a,c,g} , Kartoffelgratin _g , Penne _a , Reis, Gnocchi _a , Polentaschnitte _{a,g} und kleine Kartoffeln _g	

Alternativ:

Pommes (mit Wärmebrücke).	2,50 €
Forsthof Buttermischungen und Kräuterquark dazu Rustikales Landbrot _g .	3,20 €

DESSERTBUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Natureller Fruchtsalat (Portion 100 g).	6,50 €
Gemischte Früchteplatte fein aufgeschnitten (Portion 100 g).	6,50 €
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße _{a,c,g,h} .	6,50 €
Tiramisu mit Fruchtmark _{a,c,g} .	7,20 €
Apfelküchle mit Vanillesoße _{a,c,g} pro Stück.	2,60 €
Kleine Pfannkuchen mit Nougatfüllung _{a,c,g,h} .	3,60 €



DESSERT IM GLÄSCHEN

Joghurt-Limettenmousse _{g.}	2,70 €
Panna Cotta mit Himbeermark _{g.}	2,70 €
Mousse von Bitterschokolade _{c.g.}	2,70 €
Weißes Schokoladenmousse _{c.g.}	2,70 €
Grütze von Beerenfrüchten.	2,70 €
Joghurt-Maracujacreme _{g.}	2,70 €
Mangoragout.	2,70 €
Bayrisch-Creme mit Johannisbeermark _{c.g.}	2,70 €
Tiramisu _{a,c,g,h.}	2,90 €

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET

M O R G E N S

Mit Wurstplatte, Käseauswahl, Rührei, gekochte Eier, gebratenen Speck, reichhaltige Auswahl an Brötchen, Brot und Gebäck. Marmeladen, Honig, Nutella, Butter Margarine und Frischkäse und Quark, verschiedene Müsli, frische Milch, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, frische Früchte und Rohkost. Verschiedene Säfte, Mineralwasser, Kaffee, Tee und heiße Schokolade zum Frühstück inklusive.

Z U M M I T T A G

Salatbar klein und fein

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings_i, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, Tomate-Mozzarella_g mit Basilikumpesto_h, geriebener Parmesan_g, geröstete Sonnenblumenkerne, und geröstete Brotwürfel.

Warmes Buffet

Zander auf Rahmlauch_{d,g}, Panierte Hähnchenbrustschnitzelchen_{a,c,g} mit Zitronenspalten, Krustenbraten mit Schwarzbiersoße

Als Beilagen reichen wir: Spätzle_{a,c,g}, Kartoffelgratin_g und Petersilienkartoffeln_g

Dessert: Panna Cotta_g mit Himbeermark, Mousse von Bitterschokolade_{c,g}, Weißes Schokoladenmousse_{c,g}.

PREIS 44,00 € pro Person

MITTERNACHTSIMBISS

Ideal zur späten Stunde. Preise pro Person.

Verschiedene Käsesorten mit Räucherwürstle, Trauben und Feigensenf, dazu reichen wir Baguette, Bauernbrot und Butter _g .	9,80 €
Verschiedene Käsesorten _g mit Räucherwürstchen, herzhaften Schwarzwälder Schinken, luftgetrocknetem Südtiroler Bauernspeck, Mailänder Salami, Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Birnenchutney, dazu reichen wir Baguette, Bauernbrot und Butter.	13,50 €
Chilli con carne _{2,3,f} (auch vegetarisch möglich _i).	8,00 €
Weißwürste mit Brezeln _{a,g,i,8} .	6,50 €
Fleischküchle nach Großmutter Art _{a,c,g} .	6,90 €
Kartoffelsuppe mit Saiten (auch Vegetarisch möglich) _{i,8} .	6,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Kartoffelwürfeln.	8,00 €
In der Porzellanschale serviert: Unsere Currywurst in fruchtig, scharfer, Currysoße.	6,90 €
Mini Wrap gefüllt mit Asiatischem Gemüse an Sweet- Chilisoße _{a,i,f,k} .	7,80 €

GETRÄNKE

Nach Auswahl der gewünschten Speisen empfehlen wir gern die passenden Weine. Sie bestimmen das Angebot aus unsere Getränkekarte.

Unsere Standard - Getränkepauschale beinhaltet folgende Leistungen:

Sekt, alkoholfreie offene Getränke, Weine, Biere, Heißgetränke und eine Runde Digestifs (Longdrinks, Hugo, Sprizz und Cocktails sind nicht enthalten)

Getränkepauschale **STANDARD** (Dauer 8 Stunden) pro Person. **39 €**

UPGRADE - Möglichkeiten:

Zuzüglich buchbar **EXTRA LANG** (keine Zeitlimit 1 Sitzung) p.P. plus. **11 €**

DELUXE (Dauer 8 Stunden - inkl. Longdrinks, Cocktails, Hugo, Sprizz, Digestifs) p.P. plus. **15 €**

HIGHLINE (ohne Zeitlimit- inkl. Longdrinks, Cocktails, Hugo, Sprizz, Digestifs) p.P. plus. **26 €**

Wie weit kommen Sie mit 39 €, wenn Sie weggehen?

EXKLUSIVLEISTUNGEN

AUF DEN TISCH

Festliche weiße Tischwäsche (Preis pro Person)	1,40 €
Stoffservietten wieß (Preis pro Person)	1,20 €
5 armige Kerzenständer in: Weiß, Gold oder Chrom (zzgl. Spitzkerzen Ihrer Wahl).	15,00 €
Spitzkerzenständer Chrom (zzgl. 1 Spitzkerze Ihrer Wahl).	3,00 €
Menükarten Preise und Design auf Anfrage	

EVENT EYE-CATCHER

Candybar: in Gläsern und Etagern zauberhaft arrangiert (pro Person).	4,70 €
Donut Wall inklusive 50 wunderschöne, leckere Donuts.	166,60 €

TECHNIK

Discoanlage ab:	300,00 €
Ambiente Beleuchtung im Raum. Ein besonders, stimmungsvolles Highlight ab:	175,00 €
Jägermeister TAP Maschine.	49,00 €
Boxanlage mit USB, Bluetooth und Mikrofon.	65,00 €

KÜNSTLERVERMITTLUNG

Ob: Dj's, Dekoration, Fotografen, Feuershows, Lasershows, Luftballons, Fotobox, Traurednerin, Luxus-Autoverleih, Magier oder Videoreportage (mit und ohne Drohnen). Wir kennen eine Menge Künstler, die wir auch, mit besten Gewissen empfehlen können.

EQUIPMENT CATERING

Chafingdish mit 2 Brennpasten.	19,80 €
Brennpaste.	1,80 €
Elektorgrill.	80,00 €
Salamander.	60,00 €
Induktionsfeld 3,5 Kw.	40,00 €
Besteck pro Teil.	0,60 €
Gläser pro Stück.	0,60 €
Kaffeetasse mit Untertasse.	0,60 €
Teller pro Stück.	0,60 €
Profi WMF Kaffeemaschine-Verleih	99,00 €
Besteck und Gläserpauschale für Büffet.	5,00 €

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR IHRE PLANUNG

Feiern Sie mit Musik und unserem herzlichen Service. Um Ihre Feier persönlich durchgehend zu betreuen, gelten folgende Bedingungen:

Die Getränkepauschale und Veranstaltungsdauer beträgt generell 8 Stunden. Für jede weitere Stunde des Events berechnen wir Ihnen einen Zuschlag pro angefangene Stunde. Bitte haben Sie hierfür Verständnis. Diese Zuschläge gelten ebenfalls nach 2 Uhr morgens, aber nicht zusätzlich.

Ohne Preis kein Fleiß: Ihre Rechnung erhalten Sie bequem nach der Feier zugeschickt, abzüglich Ihre Anzahlung. Sie profitieren von unserer Preisgarantie, faire Preise, sorgfältig kalkuliert und für alle Gäste gleich!

B I T T E B E A C H T E N

- **Wir freuen uns, wenn Sie uns die endgültige Anzahl Ihrer Gäste vier Wochen vor Ihrem Fest mitteilen. Diese Zahl dient uns als Berechnungsgrundlage.**
- **Wir hoffen natürlich, dass wir Sie zu Ihrem gebuchten Termin begrüßen dürfen. Sollten Sie dennoch gezwungen sein, Ihr Fest abzusagen, so entnehmen Sie die Stornierungsgebühren der Eventvereinbarung.**
- **Wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass eine Stornierung oder Reduzierung schriftlich erfolgen muss.**
- **Alle Preise verstehen sich als Bruttopreise bei 7% auf Speisen & 19% auf Getränke im Take Away. Beim Catering, werden die Preise auf Speisen entsprechend auf 19% MwSt. korrigiert.**

KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTELN GEMÄß §9 DER ZUSATZSTOFF-ZULASSUNG-VO

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel(n)
10. mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenyl-alaninquelle) 11. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12. Chininhaltig
13. Enthält Koffein

Angaben zu den , in unseren Rezepturen verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte den Hinweisen oder bei unserem fachpersonal.

Alle Zutaten, die in einer Rezeptur verwendet werden, kennzeichnet Forsthof entsprechend der Informationen unserer Lieferanten und Hersteller. In unserer Küche werden mehrere Gerichte parallel zubereitet.

Trotz gründlicher Reinigung zwischen den Arbeitsschritten kann daher eine Kreuzkontamination der Allergene nicht gänzlich ausgeschlossen werden . Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß der EU- Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen.

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE HAUPTALLERGENE NACH DER LMIDV

Entalt:

- a) Glutenhaltiges Getreide 1)
 - a.1 Weizen
 - a.2 Roggen
 - a.3 Hafer
 - a.4 Dinkel
 - a.5 Gerste
- b) Krebstiere 1)
- c) Eier 1)
- d) Fisch 1)
- f) Soja 1)
- g) Milch (einschließlich Laktose) 1) h) Schalenfrüchte (Nüsse) 1)
 - h.1 Walnüsse
 - h.2 Haselnüsse
 - h.3 Mandeln
 - h.4 Erdnüsse
 - h.5 Cashewnüsse
 - h.6 Macadamisnüsse
 - h.7 Pecannüsse
- i) Sellerie 1)
- j) Senf 1)
- k) Sesam 1)
- l) Schwefeldioxid und Sulfite 1)
- m) Lupinen 1)
- n) Weichtiere 1)

1) Sowie alle Erzeugnisse daraus

NECKARWESTHEIMER

VISIT OUR WEBSITE: WWW.NECKARWESTHEIMER.DE

MAIL2: MYEVENT@NECKARWESTHEIMER.DE