CATERING

OLIVER VARSAKIS

CATERINGMAPPE

Der Geschmack am Unterschied

OV Catering GmbH

Nach Wanderjahren durch die Spitzengastronomie Deutschlands und im Ausland, absolvierte Oliver Varsakis erfolgreich die Prüfung als Küchenmeister der IHK Rhein-Neckar.

In der kleinen Gemeinde Ittlingen, südlich von Sinsheim, wurde von 2002 bis 2012, durch Küchenmeister Oliver Varsakis und seinem Team, die Heimat des Gourmetrestaurants Goldener Käfer und seinem exklusiven Catering.
Für die besondere Qualität unserer Spitzenküche erhielten wir in der Vergangenheit vielfache Auszeichnungen und wurden 2003 als Mitglied in der Deutschen Fußballmannschaft der Spitzenköche & Restaurateure aufgenommen.

Ein wachsendes Unternehmen im Kraichgau, ein Caterer der Region mit jahrelanger Erfahrung in der Durchführung von exklusiven Caterings, bekam 2012 eine Namensänderung zu OV Catering GmbH, mit dem Sitz in Sinsheim.
Seit 2016 hat Sinsheim mit „Olivers Kochschule“ einen neuen Treffpunkt für Kochbegeisterte und Genießer, mit regelmäßigen Kochkursen und Veranstaltungen.

Unsere Referenzen

- Caterer für Feierlichkeiten & Tagungen auf Schloss Neuhaus
- Firma Engel Formenbau und Spritzguss GmbH, Sinsheim
- Firma H+E Automotive GmbH, Sinsheim
- Sozietät Seeker Bauer Lutz, Sinsheim
- Firma Interroll Automation GmbH, Sinsheim
- Firma Lüttich Bürotechnik GmbH, Sinsheim
- Automobile Rhein-Neckar, Mannheim
- Weinfabrik Heidelberg- Event Location Michelfeld
- Mittelburg, Neckarsteinach
- Privatfeier, mit Weinprobe von der mehrfach ausgezeichneten Sommelière und Weinkennerin Natalie Lumpp
- Private Veranstaltungen, wie Haus-& Küchenparty, Poolparty

Wir beraten Sie kompetent und stellen uns ganz auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Oliver Varsakis & sein Team

Exklusiver Cateringservice

Sie nennen uns den Ort, wir bringen das Restaurant...

Vom Fingerfood bis zur Tagung, ob Firmenpräsentation, Tag der offenen Tür, unvergessliche Firmenfeiern, private Feierlichkeiten, Live-Cooking oder Gartenparty zu Hause, - wir stehen Ihnen als Caterer mit unserer exzellenten Küche kulinarisch zur Seite.
Wenn Sie wollen, übernehmen wir auch gerne die komplette **Planung und Durchführung** Ihrer Veranstaltung. Von der Raumdekoration über die Verpflichtung von Künstlern bis hin zum Vermitteln von Hotel-Kapazitäten.
Jede Veranstaltung wird individuell nach Ihren Wünschen & Vorstellungen geplant.

Alles aus einer Hand, damit Sie sich sorglos um Ihre Gäste kümmern können.

Schloß Neuhaus
RAUHOF, SINSHEIM-EHRSTÄDT (D)

Unser kulinarisches Angebot

… und stets mit dem Touch des besonderen Geschmacks

In unserer Cateringmappe haben wir für Sie einen Auszug unserer kulinarischen Angebote und Ideen, vom Appetizer über Büffets bis hin zum perfekt abgestimmten Menü ausgesucht, um Ihnen die Möglichkeit zu bieten, sich ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen-zustellen.
Selbstverständlich sind alle Angebote individuell veränderbar und sollten Sie spezifische Vorstellungen haben, wir erfüllen Sie gerne.

Als erfahrener Gastronom und Caterer stehen wir Ihnen gerne für jeden Anlass genussvoll zur Seite. **Die Grundlage für jeden Auftrag** ist für uns das persönliche Gespräch. Wir haben gelernt zuzuhören und das Gehörte in ein Fest umzusetzen.
Unser Team, ist kompetent, zuverlässig, freundlich und bei vielen Veranstaltungen erprobt. Wir unterstützen Sie professionell und organisieren das maßgeschneiderte Rahmenprogramm für Ihr ganz persönliches Event....

Um Ihnen **Kalkulationssicherheit** geben zu können, werden wir nach Ihren Wünschen für Essen, Getränke und andere Leistungen, ein konkretes Angebot erstellen. Hierzu ist in erster Linie für uns wichtig, welches Budget für Ihre jeweilige Veranstaltung zur Verfügung steht. Auch bei einem geringem Budget, lassen sich großartige Events planen und umsetzen.

Hierzu benötigen wir nachstehend aufgeführte Eckdaten:

- Adresse, Ansprechpartner, Telefonnummer, Email oder Faxnummer
- den gewünschten Veranstaltungstermin
- Ihre Budgetierung
- den ungefähren, zeitlichen Ablauf Ihrer Veranstaltung
- die Personenanzahl (von Kindern und Erwachsenen)
- und natürlich Ihre besonderen Wünsche…

Vereinbaren Sie mit uns kurzfristig einen Termin!
Wir beraten Sie dann unverbindlich über die Möglichkeiten, die sich Ihnen bieten und erstellen ein konkretes Angebot.

Wir würden uns freuen, wenn auch Sie mit uns den Partner für Ihre Veranstaltung finden.

Fingerfood

…vom kleinen Geschirr, im Glas, aus der Tasse oder am Spieß?

Wir präsentieren Ihnen unser Fingerfood in **drei Varianten**.

Am gedeckten Tisch – auf **Étagèren** angerichtet.

Im **Flying-Service**, wo Ihren Gästen die angerichteten Speisen, auf kleinen Tabletts, durch uns serviert werden.

Oder die kleinen Köstlichkeiten
werden in Form eines **Fingerfood-Buffets** präsentiert.

Ihre Gäste werden diese Art
von kleinen kulinarischen Genüsse lieben…

Fingerfood

(Bitte wählen Sie Ihre Favoriten aus)

Süppchen…

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumnocken
Kürbis-Currysuppe mit Kokos
Gurkenkaltschale mit Minze und Joghurt
Süßkartoffelsuppe mit Shrimps
Linsensuppe mit Saitlingen

Fischiges …

Gamba in Koriander-Zitronengrasmarinade
Pastete vom bretonischem Hummer
Seeteufel und Panchetta auf Rosmarin
Blinis mit Räucherlachs und Kaviar
Croustillon von Krustentieren im Knusperteig
Spieß von Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten
Tramezzini vom Thunfisch oder Lachs
Crêperoulade von Matjes und Gurken
Fischtatar auf Pumpernickelbrot

Fleischiges…

Melone mit Parmaschinken
Pflaume im Speckmantel
Tortilla-Flammkuchen mit Creme fraiche und Schinken
Wrap vom Geflügel mit Mango und rotem Pfeffer
Gebackene Chicken-Wings
Curry-Geflügelbällchen
Saté von der geräucherten Entenbrust
Kleine Schnitzel „Wiener Art“
Mini Burger/Mini Bagel
Partyfrikadellen mit Koriander-Sour-creme
Yakitorispieße vom Hausgeflügel“ süß-sauer“

Vegetarisches …

Saté von Tempura-Gemüse
Schafskäse an Mango-Chutney
Flammkuchen vom jungen Lauch
Tomaten-Käsecreme in Knusperpanade
Aubergine gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Salat von Strauchtomaten und Rucola an Ciabatta
Ricotta-Salbei-Crêpe
Kleine gefüllte Frühlingsrollen
Mini Pizzen
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Schafskäse
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern
Angemachter Frischkäse an Salzgebäck
Gefüllte Peperoni und Oliven

Süßes – aus unserer Patisserie…

Früchtespieß mit belgischer Schokolade
Panna Cotta mit Karamellorange
Tiramisu mit Waldbeeren
Mousse au chocolat
Jelly Roll von Vanille und Himbeeren
Club-Sandwich von Schoko
Mini-Tartes
Eclaires
Praliné & Petit fours
Brownies & Cookies

Vorschläge für Empfänge

Fingerfood 1

€ 9,00 / pro Person

Bruschetta mit Tomate & Basilikum
Lachsmousse mit Dill im Glas
Lauchquiche mit Sauerrahm
Angemachter Frischkäse an Salzgebäck
Gefüllte Mini-Blätterteigteilchen

Fingerfood 2

€ 9,50 / pro Person

Falafel-Kichererbsenpraline
Lachstatar auf Pumpernickelbrot
Pflaumen im Speckmantel
Parmesan-Tomaten-Krokette
Yakitori-Spieße
Gebäckstangen von Sesam & Rosmarin

Fingerfood 3

€ 12,50 / pro Person

Mini Soufflés von Hähnchen, Gemüse und Curry
Gefüllte Schinken-Käse-Croissants
Spanische Tapas von Manchego und Chorizo
Gänseleberpraline mit Chili-Erdbeere
Poppers von der Mini Paprika
Tramezzini (Geflügel oder Fisch)

Canapés

mundgerechte Appetithäppchen, …

welche ganz klassisch für den **Empfang**
oder bei **Cocktail-Partys** gereicht werden,
als **Schnellimbiss für zwischendurch** oder als **Sattmacher,**
ohne großen Aufwand von Geschirr und Servicepersonal.

Wir empfehlen

für den Empfang oder kleinen Imbiss	4 – 5	Teile / pro Person
als Sattmacher	8 –10	Teile / pro Person

Canapés mit

Räucherlachs an Honigsenf	€ 2,80 / Stück
Shrimps	€ 2,90 / Stück
Forellenfilet mit Meerrettich	€ 2,40 / Stück
Parmaschinken mit Melone	€ 2,50 / Stück
Roastbeef mit Remoulade	€ 2,90 / Stück
Kalbstafelspitz mit Schnittlauch	€ 2,70 / Stück
Kassler	€ 2,10 / Stück
Schinken (roh oder gekocht)	€ 2,40 / Stück
Camembert	€ 2,10 / Stück
Französischer Ziegenkäse	€ 2,70 / Stück
Tomatenmousse	€ 2,00 / Stück
Kräuterquark	€ 1,60 / Stück

Crostinis mit

Tomaten	€ 2,40 / Stück
Thunfischcreme	€ 2,70 / Stück
Geflügelleber	€ 2,70 / Stück

Wurzelbrot mit

Oliven-Basilikum Aufstrichen	€ 2,40 / Stück
Tomaten-Paprika Aufstrichen	€ 2,40 / Stück
Curry-Ingwer Aufstrichen	€ 2,40 / Stück

Süße Köstlichkeiten

von der Hochzeitstorte
über Muffins bis hin zum Plätzchen

Weitere Gebäck- & Kuchenauswahl
bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an.

Gebäck

Brezel	€ 1,20
Butterbrezel	€ 1,80
Muffin	€ 1,30
Eclair	€ 1,40
Mini Amerikaner oder Donut	€ 0,90
Gebäckteilchen mit Apfel-, Kirsch-, Quark- und Vanillefüllung	€ 1,80

Kuchen

Obstkuchen	€ 22,00
Spanischer Vanillekuchen	€ 27,50
Blechkuchen Apfel, Pflaume, Kirsch	€ 49,00
Blechkuchen Butter und Streusel	€ 39,00
Erdbeerkuchen	€ 55,00

Hochzeitstorten

Erdbeer- oder Beerenherz	€ 230,00
Passionsfruchttorte 3-stöckig	€ 250,00

Anlieferung von Kuchen / Hochzeitstorten

Anfahrt bis 30 km	€ 25,00

Für Ihre Pause

... und wenn es schnell gehen soll!

Suppen (ab 20 Personen)

Minestrone	
mit Spaghetti und Gemüse	€ 4,80
Rindfleischsuppe	
mit Flädle, Gemüse und Maultaschen	€ 6,40
Kartoffelsuppe	
mit Majoran und Wienerle	€ 5,20
mit Shrimps	€ 5,80
Gulaschsuppe	
pikant	€ 5,80
Curry-Chili Suppe	
mit Putenbruststreifen	€ 5,50
Tomatensuppe	
mit Mozzarellakugeln	€ 5,10
Hummerschaumsuppe	
mit Croutons	€ 7,50

Zu unseren Suppen (250ml) reichen wir Baguette.
Die angegebenen Preise gelten pro Person.

Lunch (ab 20 Personen)

Belegte Brötchenhälften mit Wurst und Käse	€ 2,30
Hausgemachte Frikadellen mit Bauernbrot und Senf oder Ketchup	€ 3,00
Currywurst mit Wurzelbrot	€ 5,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat	€ 7,80
Krustenbraten von Landschwein auf Marktgemüse und Kartoffelgratin	€ 12,80
Geschmorte Rinderroulade auf Erbsen-Karottengemüse und Kartoffelpüree	€ 13,80
Poulardenbrust auf Tomaten-Zucchiniragout und Farfalle	€ 12,40
Gemüselasagne mit Sauce Béchamel	€ 8,50
Bandnudeln	
mit Waldpilzrahmsauce	€ 7,90
mit Geschnetzeltem von der Pute	€ 9,90
mit Garnelen und Krustentiersauce	€ 10,90
Gratinierter Seelachs auf Gemüsereis und Safransauce	€ 10,50

Süßes „geht immer noch“

Grießflammerie mit Kirschen	€ 2,80
Milchreis mit Zimt & Zucker	€ 2,40
Griechischer Joghurt mit Früchten	€ 2,80

Die warmen Speisen werden mit Thermoboxen angeliefert und in Chafing dishes serviert.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen für die Ausgabe der Speisen Mitarbeiter zur Verfügung.
Die angegebenen Preise gelten pro Person.

Menü

Gaumenfreuden in Folge

Wir haben für Sie einen Auszug an Gerichten und Menüs ausgewählt, welche Sie nach Ihren Wünschen zu einer Speisenfolge zusammenstellen können.

Anregungen Ihrerseits sind erwünscht!

Menüzusammenstellung

Vorspeisen

Kraichgauer Feldsalat in Kartoffel-Speckvinaigrette
an Granatäpfeln und gehobeltem Pecorino fresco
mit gerösteten Weißbrotscheiben und Speckstippe

Ziegenkäse auf geschmortem Tomatenconfit
mit Pinienkern-Salsa und gerösteten Oliven

Mediterraner Salat von gegrilltem Gemüse mit marinierten Wildkräutern
und gebratenen Gambas in Piment d' Espelette

Mousse von der geräucherten Bachforelle
mit Radieschen und Meerrettich

Délice vom bretonischem Hummer und Jakobsmuscheln an
Pfeffergurke, mit Walnussmayonnaise und kleinem Salatreigen

Feines von der Roten Bete mit Sektbirne
an gebratener Jakobsmuschel und Frisée-Feldsalatröschen

Lauwarme rosa gebratene Entenbrust süß-sauer
an mariniertem Glasnudelsalat und Mangorelish

Crostini mit gebratener Gänsestopfleber
auf Steinpilzen mit Spiegelei und marinierten Wildkräutern

Carpaccio vom Angus-Rind an Trüffelmarinade
mit eingelegten Waldpilzen und Ölrauke

Suppen

Andalusische Gazpacho mit mediterranem Gemüse und Limonenöl

Petersilienwurzelsuppe mit Backpflaume und Chili

Gekühlte Kartoffel-Biersuppe auf Tafelspitz-Gemüsegelee

Waldpilzrahmsuppe mit gebratenem Speck-Semmelknödel

Steckrübensuppe mit Zander-Blutwurstkrapfen

Zwischengänge

Gebratene Gänsestopfleber
auf hausgemachtem Apfelmus und Schalotten-Korinthenmarinade

Pochierte Hechtklößchen
in Rieslingschaum auf Gewürzspinat

Geschmorte Schweinebäckchen
in Dornfelder auf getrüffeltem Selleriepüree

Ziegenkäse-Risotto
mit Chili-Tomate und Hummerkrabbe

Sorbets

Sorbet von der Limette auf Erdbeercoulis und süßem Pesto

Sorbet vom Champagne Grand Cru mit Apfel

Sorbet von der Thai Mango mit Ingwer-Granatapfelragout

Campari Sorbet mit Orangenfilets und Fruchtkaviar

Pastas

Triangoli mit Feigen-Parmaschinkenfüllung auf Blattspinat

Caramelle an Gorgonzola mit Birnenkompott und Gartenkräutern

Geschwenkte Gnocchi „Tricolore“ an mediterranem Gemüse

Meeresfrüchte-Rondini auf Schmortomaten mit Thymian

Schwäbisch gerollte Maultäschle auf Gemüsebeet

Hauptgang vegetarisch

Hausgemachtes Fladenbrot gefüllt mit mediterranem Gemüse
an Kartoffel-Aioli und Guakamole

Lasagne von provenzalischem Gemüse
mit Tomaten-Kräuterschaum & Parmesan

Geschmelzte Ziegenkäse-Raviolis auf Auberginenpüree und Olivenschaum

Risotto vom spanischen Safran mit Ölrauke und Grana Padano

Tarte Tatin mit Sommergemüse und Sour Creme

Hauptgang Fleisch

Crèpinette vom Hohenloher Landschwein mit Zwiebelmarmelade
an glasierten Gemüsebündchen und Kartoffelbaumkuchen

Gepökelter Kassler an feiner Trestersauce
auf geschmorten Krautkartoffeln und Blutwurstkrusteln

Im Vakuum gegartes Kalbstafelspitz an St. Laurent Sauce
auf getrüffeltem Selleriepüree
mit Babykarotten und geschwenkten Eierknöpfle

Geschmorte Kalbsbäckchen an Spätburgunder
auf einem Ragout von Petersilienwurzeln, mit Markklösschen und Kartoffeln

Rosa gegartes Entrécote vom Angus-Rind in Barbera d' Alba
mit sautierten Speckbohnen
an Pfirsichspalten und gebratenen Gnocchis

Gebratene Maispoularde
an Marktgemüse und gebuttertem Kartoffelkörbchen

Suprême vom rosa gebratenem Kraichgauer Rehrücken
mit Wacholdersauce
an Speckrosenkohl und geschwenkten Kräuterschupfnudeln

Im Ofen gegarter Lammrücken mit Aromaten
an violettem Senf
mit provenzalischem Gemüse und Thymiankartoffeln

Hauptgang Fisch

Gedämpfte Regenbogen-Forelle an Dillsauce
auf Gurkengemüse und Kartoffelflan

Pochierte Lachsschnitte unter der Meerrettichkruste
auf Rahmspinat, mit Wachtelspiegelei und Butternudeln

Gegrillte Dorade „Royal“ mit Jakobsmuscheln
an Tomaten- Artischockenragout, feinstem Olivenöl & gedrehten Spaghettini

Gegrillter Seeteufel mit einer Kruste von Salbei und Parmaschinken
an grüner Olivensauce, auf Paprika-Tomatenragout und Kartoffelgnocchis

Filet vom Viktoriabarsch mit Zitrusfrüchten pochiert
an kleinem Gemüse und Fenchelsamen-Butternudeln

Auf der Haut gebratener Fluss-Zander in Weißburgunder
an Koriander-Rahmsauerkraut und Kräuterschupfnudeln

Wirsingkrautwickel mit Seesaibling und Gamba
auf Kartoffel-Pfifferlingsfondue mit Liebstöckel

Hauptgang für die kleinen Gäste

Schnitzel mit Rahmsauce an glasiertem Gemüse und Butterspätzle

Gebackene Chicken-Nuggets dazu Pommes frites

Spaghetti mit Tomatensauce

Käse

Gebratener Ziegenkäse im Kürbisbaguette
mit eingelegten Früchten in altem Aceto Balsamico

Käseauswahl aus dem Piemont
mit Olivenciabatta und Tomaten-Orangenchutney

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Salzgebäck, Trauben und Feigensenf

Desserts

Tiramisu von Ananas und Kokos
mit Mascarpone und schokoliertem Fruchtspieß

Sky Scraper gefüllt mit Mousse von Valrhona Schokolade
auf Orangen-Carpaccio und griechischem Joghurt

Panna Cotta von der Pistazie und Himbeeren
an Schokoladeneispraline mit Spirale

Maki „Süßes von dreierlei Früchten“
an Kokosparfait und Limettengranitée

Crème brûlée
mit eingelegten Kirschen und Schokoladeneispraline

Gebrannte Zitronentarte
mit heimischen Waldbeeren an Nougatparfait und Bergminze

Sesamcannelloni mit Ingwercreme
an marinierten Erdbeeren

Karamellisierte Ananaslasagne mit Schokoladenkuchen
an Kokosnussmousse und Sechuan-Pfeffer Popcorn

Dessertvariation „en miniature“
Kleine Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

Menüpreise

Der exakte Menüpreis pro Person wird nach Ihrer Menüauswahl von uns entsprechend kalkuliert.

3-Gänge Menü	:	ab 35,50 Euro
4-Gänge Menü	:	ab 45,00 Euro
5-Gänge Menü	:	ab 54,50 Euro
6-Gänge Menü	:	ab 67,00 Euro

Menü 1

für 30,50 € pro Person

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Schaumsuppe von Gartenkräutern
mit geschwenkten Knoblauchcroutons

* * *

Geschmorter Rinderbraten in Spätburgunder
an Nüssen und Äpfeln
mit glasiertem Wurzelgemüse und geschwenkten Bandnudeln

* * *

Vanilleeispraline
mit heißen Himbeeren und Hippengebäck

Menü 2

für 35,50 € pro Person

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Sommerlich leichter Salat von Olivetti-Tomaten
mit Basilikum und Charentaise Melone
an luftgetrocknetem Serranoschinken und eingelegtem Mozzarella

* * *

Gefüllte Poulardenbrust mit Gemüse
an geschwenkten Waldpilzen
mit getrockneten Tomaten und Orecchettinudeln

* * *

Törtchen vom Schokoladenmousse
mit Vanille-Williamsbirnen und Pistazieneiskrem

Menü 3

für 37,50 € pro Person

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Marinierter Eisbergsalat an Orangen-Joghurtvinaigrette
mit Pinienkernen und Südfrüchten
in der Knusperschale

* * *

Variation vom Oldenburger Hausgeflügel
in Spätburgunderjus
auf gerührtem Walnuss-Ebly und kleinem Steckgemüse

* * *

Quarkmousse auf gebranntem Käsekuchen
mit marinierten Erdbeeren und süßem Pesto

Menü 4

für 39,50 € pro Person

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Marinierte Blattsalate in Kräutervinaigrette
mit Sprossen und Gartenkresse
an gebratenen Waldpilzen und geschwenkten Knoblauchcroutons

* * *

Das Beste vom Hohenloher Landschwein und Angus Rinderrücken
an Portwein-Pfeffersauce
auf glasiertem Marktgemüse und handgeschabten Spätzle

* * *

Mille feuille von zwei Schokoladen an eingelegten Sauerkirschen
und Vanilleeispraline in süßen Bröseln

Menü 5

für 46,50 € pro Person

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Mariniertes Bachforellenfilet
in Kapernvinaigrette
an Radieschen-Wurzelgemüse
mit gebackenem Speckcroustini und Wildkräutersalat

* * *

Kraftbrühe vom Weideochsen
mit kleinen Raviolis und Gemüsestreifen
(im Weckglas serviert)

* * *

Entrecôte vom Angus-Rind
in Portweinjus
mit sautierten Bohnen und Pfirsichspalten
an ofenfrischem Kartoffelgratin

* * *

Apfelstrudel an Calvadosschaum
mit Haselnüssen
und Rosinen

Menü 6

für 53,80 € pro Person

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Trilogie von der Gänsestopfleber
an Apfel-Vanillekompott
und gebackenem Butter-Brioche

* * *

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit gebratener Jakobsmuschel in Gamasio

* * *

Gratiniertes Kalbsmedaillon
unter der Waldpilz-Trüffelkruste
an Barolosauce
mit Babykarotten und Romanesco

* * *

Carpaccio von der Wassermelone
an Eierlikör-Nugat-Terrine
mit griechischem Joghurt und süßem Pesto

Menü 7

für 59,50 € pro Person

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Lauwarmer gebeizter Ikarimi-Lachs
mit Konfekt
an Kartoffelblini
seinem Kaviar und Salatreigen

* * *

Kraftbrühe von der Strauchtomate
mit Basilikumnocken

* * *

Zander und Schweinebäckchen
auf getrüffeltem Lauchgemüse
an Backpflaume

* * *

In Süßholz gebratener Kraichgauer Rehrücken
mit Kaffeesalz
an weißer Pfeffersauce
auf Kürbisgemüse und Haselnuss-Schupfnudeln

* * *

Tannenhonigparfait
mit heimischen Waldbeeren
an kandierten Zesten und Hippengebäck

Spargelmenü

für 46,50 € pro Person

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Grüne und weiße Spargelspitzen
an Pinienkern-Kräutervinaigrette
und kleinem Salatreigen

* * *

Aufgeschäumte Spargelcremesuppe
mit Lachswürfel und Kerbel

* * *

Sous vide gegarter Rücken vom Kalb
mit Kraichgauer Stangenspargel
an Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

* * *

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren
und Champagnersorbet

Dégustationsmenü

für 72,00 € pro Person

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Lauwarmer kanadischer Hummer in Piment d'espelette gebraten
an Mangonudeln und schwarzem Sesam

* * *

Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi
auf asiatischem Gemüse

* * *

Gebratenes Rotbarbenfilet
an Paprika-Bulgur und Salsa

* * *

Limettensorbet mit Minze

* * *

Crépinette vom Seeteufel und geschmorten Kalbsbäckchen
an violettem Senfschaum
mit Linsengemüse und sautierten Kartoffelperlen

* * *

Halbgefrorenes von der Kokosnuss
auf Confit von Baby-Ananas und Orangen-Ingwermousse

Hochzeitsessen

mit Vorspeise 1 45,50 Euro pro Person
mit Vorspeise 2 48,60 Euro pro Person

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Sommerliche Blattsalate in Olivenvinaigrette
an sautierten Waldpilzen
mit marinierten Gartenkräutern und Speckcroustini

„oder“

In Aromaten gebratene Dorade „Royal“
auf Anti Pasti Gemüse
mit Ölrauke und gehobelten Parmesanspänen

* * *

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Flädle und Gemüse

* * *

Hauptgänge vom Buffet

Im ganzen gebratenes Entrecote vom Angus Rind an Thymian
mit grünen Bohnen und ofenfrischem Kartoffelgratin

und

Roulade von Lachs und Zander an Rieslingschaum und Gemüsereis

und

Giganti à la Rucola „Tortellini“
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella

* * *

Eisbombe mit Sternregen
eröffnet das

Dessertbuffet

Turm von Mousse au chocolat mit Waldbeeren
Lasagne von Erdbeeren mit süßem Pesto
Salat von exotischen Früchten
Panna Cotta von der Espressobohne
Tiramisu von Kokos und Ananas

Buffet

Kulinarische Verlockung

Ein gutes Buffet ist keine endlose Warterei in der Schlange, sondern eine flott erledigte und beeindruckend erlebte Reise durch die Welten des kulinarischen Genusses.

Buffets von OV Cateringservice glänzen durch jeden Blickwinkel, sind aber auch für jedes ganz individuelle Thema zu haben.

„Spanferkel satt“

Preis pro Person 24,00 Euro ab 25 Personen

Weißkrautsalat, Kartoffelsalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Bauernbrot

* * *

Kraichgauer Spanferkel vom Spieß

* * *

Mousse au chocolat mit Fruchtspieß

„Bayrisch“

Preis pro Person 33,50 Euro ab 20 Personen

Bayrische Festtagssuppe
mit Griesnockerl und Fleischklößchen

* * *

Räucherfische aus bayrischen Gewässern
Tafelspitzsülze mit Apfelmeerrettich
Fleischpflanzerl
Griebenschmalz mit Schwarzbrot
Krautsalat mit Speck, Kartoffelsalat mit Radieschen, Weißer Rettichsalat

* * *

Nürnberger Rostbratwürste
Gebackener Leberkäse
Gegrillte Schweinehaxen
Weißwürste mit Brezel und süßem Senf

dazu reichen wir

Deftiges Weinsauerkraut
Bratkartoffeln
Serviettenknödel und Blaukraut
verschiedene Brotsorten und Senf

* * *

Apfelstrudel mit Vanilleschaum
Bayrisch Creme mit Fruchtsauce

„Unser Klassiker“

Preis pro Person 37,50 Euro ab 20 Personen

Vorspeisen

Räucherfischfeinheiten von Lachs und Forelle
Garnierte Platte vom rohen und gekochten Schinken
Gefüllte Roastbeef-Röllchen mit mariniertem Gemüse
Kleiner Lauchkuchen mit Speck
Gefüllte Eier
Brot und Butter

Dazu reichen wir an Saucen

Sahnemeerrettich, Tomaten-Chiliquark, Kräutersauce

Salate

Weißkrautsalat mit Sambal Olek verfeinert
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Kartoffelsalat mit Radieschen und Schnittlauch
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Geschmorter Rinderbraten
in Spätburgunderjus
mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle
und
Gefüllte Maispoularde mit Spinat
in Kräuterrahm
an gebratenen Waldpilzen und Risoléekartoffeln

Desserts

Exotischer Obstsalat mit Kokosmilch und Minze
Mousse au chocolat
Waldbeerencreme mit Vanille
Gefüllte Windbeutel

„Darf es auch mal deftig sein?“

Preis pro Person 34,50 Euro ab 20 Personen

Vorspeisen

Lachstatar auf Pumpernickelbrot
Geräucherte Forellenfilets
Roastbeef mit Essiggemüse garniert
Pikante Frikadellen mit Radieschen und Schnittlauch
Kleine Schnitzel paniert vom Holzbrett
Geräucherte Putenbrust mit Früchten
Gefüllte Eier
Brot und Butter

Dazu reichen wir an Saucen

Sahnemeerrettich, Remouladensauce, Kräutersauce

Salate

Schinken-Lauchsalat
Salat von der Pellkartoffel mit Speck
Weißkrautsalat mit Kümmel
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Deftiger Krustenbraten vom Landschwein mit Altbiersauce
auf geschmortem Spitzkohl und gebratenen Semmelknödeln
und
Fleischkäse mit Zwiebelsauce
und
Rostbratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Desserts

Mini Muffins
Pudding von der Vanilleschote
Grießflammerie mit Sauerkirschen und Minze
Früchtekorb

„Unter der Sonne des Mittelmeeres“

Preis pro Person 48,00 Euro ab 20 Personen

Vorspeisen

Anti Pasti – gebratenes, mariniertes Gemüse
Salat von Meeresfrüchten an Bonitomarinade
Melonensalat mit Minze und Streifen vom Parma-Landschinken
Verschiedene marinierte, gefüllte Oliven und Peperonis
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und altem Aceto-Balsamico
Vitello Tonnato
Kleine Rosmarinspieße mit Gambas, Zucchini und Auberginen
Aromatische gewürzte Crostini-Variation
Rucola in Balsamico-Vinaigrette und Parmesanspänen
Ciabatta und Butter

Pastagerichte

Lasagne von provenzalischem Gemüse
Spaghetti mit Knoblauch an Kirschtomaten und feinstem Olivenöl

Suppe

Mediterrane Gemüsesuppe

Hauptgänge

Piccata vom Schweinefilet in Aromaten
auf grünen Bohnen
mit Schinkenstreifen und Pomodore
und
Saltimbocca-Röllchen vom Kalb
an Paprika-Zucchinigemüse und Rosmarinkartoffeln
und
Gebratener Red Snapper an Limonensauce
mit Safranbutter-Reis

Desserts

Griechischer Joghurt mit kandierten Nüssen und Johannisbeergelee
Panna Cotta mit Erdbeeren
Creme Katalane mit Früchten
Tiramisu

„Genüsse aus Fernost“

Preis pro Person 42,50 Euro ab 20 Personen

Vorspeisen

Zweierlei marinierte Mienudeln mit Mango
und rosa gebratener Entenbrust süß-sauer
Marinierte Yakitori-Spieße mit Zitronengras
Kleine gefüllte Frühlingsrollen mit Shrimps und Gemüse
Cous-Cous mit Tomaten und Lauchzwiebeln
Feines von Sushi
Krabbenchips mit Koriander
Pochierte Meatballs mit Garam Masala

Dazu reichen wir an Saucen:

Curry-Ingwer Dip, Sesam-Honigsauce, Chilisauce, Sojasauce

Salate

Salat von Paprika und Sprossen
mit gebratenen Putenbruststreifen und Cashew-Nüssen
Karotten-Ingwersalat
Marinierte Glasnudeln
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Scharf gebratene Hähnchenbruststreifen in Samba Olek Sauce
mit buntem Wok-Gemüse
und
Gebratene Eiernudeln mit Filetscheiben vom Landschwein süß-sauer
an Bambus-Sprossengemüse
und
In Teriyaki pochierte Atlantikfische
mit Grapefruit- und Orangenfilets an Knusperreis

Desserts

Mangocreme
Kokosmilch-Terrine mit marinierter Babyananas
Tilda Basmatireisnocke mit Ingwersüppchen und Limonensorbet
Gebackene Banane mit Honig

„Unser Feines“

Preis pro Person 46,00 Euro ab 20 Personen

Vorspeisen

Räucherfischfeinheiten von Lachs und Forelle
Im ganzen warm geräucherter schottischer Lachs
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Marinierter Shrimpscocktail mit Ananas und Dill
Pastete und Terrinen
Anti Pasti – gebratenes, mariniertes Gemüse
Putenmedaillons garniert und gefüllte Eier
Kräuterschaumsuppe mit Croutons

Brot und Butter

Dazu reichen wir an Saucen:

Sahnemeerrettich, Kräutersauce Pesto-Quark, Cumberlandsauce

Salate

Mais-Kidneybohnensalat mit roten Zwiebeln
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Aceto-Balsamico
Salat von der Pellkartoffel mit Speck
Gurkensalat mit Senfmayonnaise,
Asiatischer Geflügelsalat in Curry
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Im ganzen gebratenes Entrecote vom Angus-Rind mit Filet vom Landschwein
an Portweinjus mit Ofengemüse und Kartoffeln
und
Roulade von Lachs und Zander in Weißburgunder
mit sautierten Miesmuscheln und Gemüsereis

Desserts

Jelly Shots
Mousse au chocolat
eingelegter Salat von exotischen Früchten
gefüllte Schillerlocken mit Quarkmousse an Waldbeerenkompott
Mozartkugeln mit Pistazien und Nugatcreme

„Griechisches Buffet“

Preis pro Person 31,50 Euro ab 20 Personen

Kalte Vorspeisen und Salate

Tzatziki - griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch
Weinblätter gefüllt mit Reis
Gegrillte Peperonis
Gefüllte Oliven an Thymian
In der Folie gebackener Schafskäse
Kleine Bifteki (Hackfleischbällchen)
Gebratenes provenzalisches Gemüse mit Rucola und Parmesan
Dicke Bohnen mit marinierten Kirschtomaten
Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse

Weißbrot

Hauptgänge

Moussaka
(Auflauf von Kartoffeln, Auberginen und Zucchini)

und

Gyros - geschnetzeltes Schweinefleisch feurig gewürzt,
mit Oregano, Zwiebeln, serviert mit Fladenbrot dazu Ofengemüse

Desserts

Griechischer Joghurt mit kandierten Nüssen und Johannisbeergelee
Feines von der Melone mit Bergminze
Zitronencreme
Eisplatte

„Rustikales Buffet“

Preis pro Person 31,20 Euro ab 20 Personen

Salate

Salat von der Pellkartoffel mit Speck
Gurkensalat an Senf-Mayonnaise
Weißkrautsalat mit Sambal Olek
Tomatensalat mit Küchenkräutern
Hirtensalat mit Schafskäse
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Ciabatta

Hauptgänge

Deftiger Krustenbraten vom Landschwein
mit gebratenen Semmelknödeln
und
Geschmorter Rinderbraten in Spätburgunder
mit geschwenkten Butterspätzle

Desserts

Waldbeerenkompott mit Vanilleeispraline
Tiramisu von der Espressobohne

„Unser saisonales Spargelbuffet“

Preis pro Person 56,30 Euro ab 20 Personen

Vorspeisen

Sashimi vom Roten Thunfisch „asiatisch“ an Spargel-Fettucine
Gefüllte Spargelröllchen mit Wacholderschinken
Zweierlei Spargelmousse grün/weiß
Terrine vom Stangenspargel
mit gebeiztem schwarzer Heilbutt
Spargel im Glas mit pochiertem Ei und Flusskrebsen
Gefüllte Spargel-Wraps
Lauwarmer Spargelquiche
Gebratener grüner Spargel mit Tomaten und Rosmarin
Salat vom Kraichgauer Spargel an Estragonvinaigrette
Auswahl von gekochtem und rohem Schinken garniert
verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

Suppe

Cappuccino vom Kraichgauer Stangenspargel
mit Lachsstreifen und Croutons

Hauptgänge

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken
mit Gänseleber-Hollandaise
an grünem Spargel
mit Perlzwiebeln und neuen Kartoffeln
und
Gefüllte Maischolle
mit Schwarzwälder Schinken und Kraichgauer Stangenspargel

Desserts

Tiramisu von der Erdbeere
Geeistes Spargelmousse
Ragout von Erdbeeren mit Minze-Pesto
Griechischer Joghurt mit kandierten Nüssen
Schokoladen-Fontaine mit Früchtespieße

Dessertbuffet

Sie haben für Ihre Gäste selbst gekocht und brauchen noch einen süßen Abschluss?

Wir haben für Sie Vorschläge zusammengestellt, die Sie selbstverständlich individuell austauschen können.

Dessertbuffet 1

Orangen-Joghurtterrine
*Waldbeerenkompott mit hausgemachter Vanillesoße
*Mousse au chocolat *Gebackene Marzipanbirne *Cookies

Dessertbuffet 2

Geschmelzte Topfenknödel mit Zwetschgenröster
*Creme Brûlée *Panna Cotta auf Mangoragout *Schokoladensoufflé
*Exotische Fruchtsuppe mit Limetten-Quarkmousse

Dessertbuffet 3

Clubsandwich von Schoko und Himbeere
*Windbeutel mit Vanillesahne *Nugat-Lasagne
*Limonentarte *Fruchtspieße mit belgischer Schokolade

Dessertbuffet 4

Geschmelzte weiße Schokoladenraviolis mit Orange
*Reis Trautmannsdorf *Beschwipste Dörrpflaumen mit Marzipanfüllung
* Eisplatte *Salat von exotischen Früchten*

Dessertbuffet 5

Gebackene Honigbananen mit Vanilleeis
*Cup cake mit Sauerkirschen *Tiramisu „klassisch“ *Schokoladentarte
*Mango-Passionsfruchttörtchen

Mitternachtssnacks

Wenn Sie Ihre Gäste zu späterer Stunde noch kulinarisch verwöhnen möchten, bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl von Speisen oder Snacks **in Form eines Buffets, als Tellergericht** oder **im Flyingservice** an. Ganz nach Ihrem Gusto….

Mitternachtssnack 1 € 9,00 / pro Person
Geschmolzener Ziegenkäse-Ravioli
in Thymian auf Schmortomaten und Pesto

Mitternachtssnack 2 € 9,00 / pro Person
Auswahl an Rohmilchkäse
mit Trauben und Salzgebäck

Mitternachtssnack 3 € 10,50 / pro Person
Auswahl an Rohmilchkäse mit Trauben
und Salzgebäck an garnierter Schinkenplatte

Mitternachtssnack 4 € 5,00 / pro Person
Gulaschsuppe mit Baguette

Mitternachtssnack 5 € 5,00 / pro Person
Chili con carne mit Baguette

Mitternachtssnack 6 € 4,50 / pro Person
1 Paar heiße Wiener, Kartoffelsalat, Brot und Senf

Mitternachtssnack 7 € 3,80 / pro Person
Currywurst mit Baguette - in der Pappschale serviert

Getränke

Tagesgetränke – Pauschale 1 € 16,50 / Preis pro Person

Pils, Weizen, Bier-Mixgetränke
Wasser, Cola, Fanta, Apfel- und Orangensaft,
Sprudel süß und sauer, etc. …

Tagesgetränke – Pauschale 2 € 24,50 / Preis pro Person

Getränkepauschale 1
sowie 3 Weine aus unsere Auswahl nach Absprache

Tagesgetränke – Pauschale 3 € 28,50 / Preis pro Person

Getränkepauschale 1
sowie Amüsecco zum Sektempfang
sowie 3 Weine aus unserer Auswahl nach Absprache

Digestif – Pauschale € 3,50 / pro Glas

Ramazzotti, Averna, Grappa und Williams

Cocktails & Longdrinks (ab 22.00 Uhr bis 02.00 Uhr)

Longdrinks	€ 4,50 / pro Glas
Cocktails	€ 5,20 / pro Glas
Barkeeper	€ 30,00 / pro Arbeitsstunde

Kaffee-und Tee Bar (zur Kuchenbar /nach dem Menü oder Buffet)

Kaffee	(à 10 Tassen zu 1,80 Euro)	€ 18,00 / pro Kanne
Tee	(à 10 Tassen zu 1,40 Euro)	€ 14,00 / pro Kanne
Schokolade	(à 10 Tassen zu 1,70 Euro)	€ 17,00 / pro Kanne
Kaffeevollautomat		Preis // nach Absprache

Wir bitten alle angelieferten Kuchen und Tortenverpackungen für Ihre Veranstaltung zu kennzeichnen – Anzahl und Art bitte per Vorinformation.
Für mitgebrachte Kuchenplatten übernehmen wir keine Haftung.

Weine

Weißweine

Leimener Kreuzweg, Grauer Burgunder Kabinett, trocken
Weingut Adam Müller, Leimen/Baden

Leimener Kreuzweg, Weißburgunder Kabinett, trocken
Weingut Adam Müller, Leimen/Baden

Michelfelder Himmelberg, Weißburgunder Q.b.A., trocken
Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech, Michelfeld/Baden

Leimener Herrenberg Riesling Kabinett, trocken
Weingut Adam Müller, Leimen/Baden

Roséweine

Spätburgunder Rosé Kabinett, trocken
Weingut Adam Müller, Leimen/Baden

Michelfelder Himmelberg, Spätburgunder Rosè , trocken
Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech, Michelfeld/Baden

Rotweine

Heidelberger Herrenberg, Spätburgunder Q.b.A., trocken
Weingut Adam Müller, Leimen/Baden

Dornfelder Q.b.A., trocken
im Holzfass gereift
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim/Pfalz

Spätburgunder Q.b.a., Trocken
Weinforum Heitlinger, Östringen-Tiefenbach/Baden

Naegele „Domus“ Rotwein Cuvée
Cabernet Mitos, Dornfelder und Regent im Holzfass gereift, fruchtig- würzig,
Weingut Naegele, Neustadt-Hambach/Pfalz

Zusatzleistungen

Erstellen und drucken von

Menükarten	€ 3,50 / Stück

Raumgestaltung

Tisch-, Buffet-, Raum oder Stehtischgesteck	Preis auf Anfrage
Lorbeerbaum	€ 30,00 - 45,00
Außenwindlichter	€ 4,00 / Stück
Fackeln	€ 6,00 / Stück
Lampions	€ 3,00 / Stück

Der gedeckte Tisch

Mundservietten	weiß 50 cm x 50 cm	€ 1,80 / Stück
Tischtuch	weiß 130 cm x130 cm	€ 3,50 / Stück
Tischtuch	weiß 170 cm x130 cm	€ 4,30 / Stück
Tischtuch	weiß 250 cm x130 cm	€ 4,80 / Stück
Stehtischhussen		€ 13,00 / Stück
Individuelle Tischwäsche		Preis auf Anfrage
Stuhlhussen		Preis auf Anfrage

Serviceleistung und Equipment

Veranstaltungsleitung & Küchenchef	€ 40,00 / Std. u. Pers.
Barkeeper für Cocktails, etc. …	€ 30,00 / Std. u. Pers.
Logistiker	€ 28,00 / Std. u. Pers.
Köche	€ 22,00 / Std. u. Pers.
Servicekräfte und Buffetier	€ 20,50 / Std. u. Pers.
Servicehilfskräfte	€ 16,50 / Std. u. Pers.
Spülfrau	€ 16,50 / Std. u. Pers.
Nachtzuschlag nach 01Uhr Servicekräfte, Köche, etc.	€ 28,50 / Std. u. Pers.
Bereitstellung & Spülgebühr von Besteck und Porzellan	Preis aus Anfrage
Bereitstellung & Spülgebühr von Gläsern	Preis auf Anfrage
Küchen- und Service Equipment, Mobiliar, Zelte	Preis auf Anfrage

Schloss Neuhaus

Das Schloss Neuhaus befindet sich inmitten
faszinierender Natur und ist mit seinem stilvollen Ambiente
ideal für Familienfeiern und Tagungen jeder Art.
Festliche Anlässe werden hier zu einem ganz besonderen Ereignis.

Unser Cateringservice ist die raffinierte Alternative,
die gehobene Küche zu genießen
- wo immer Sie möchten -

Unser Angebotsbeispiel

Ablauf der Feierlichkeiten auf Schloss Neuhaus

Freitag Tag, Monat, Jahr (Personenanzahl)

ab 09.30 Uhr	Vorbereitung und Aufbau
ca. 17.00 Uhr	Eintreffen der Gäste
ca. 18.00 Uhr	Grillabend
ca. 21.00 Uhr	Service-Ende

Samstag Tag, Monat, Jahr (Personenanzahl)

ab 09.30 Uhr	Frühstück
ca. 12.00 Uhr	Anreise / Getränkestation mit Brezeln
ca. 14.00 Uhr	Trauung in der Kapelle
ca. 15.00 Uhr	Sektempfang vor der Kapelle mit Fingerfood
ca. 16.00 Uhr	Kaffee und Kuchen mit Hochzeitstorte
ca. 17.00 Uhr	Kleine Pause
ca. 18.00 Uhr	„get together“ im Innenhof
ca. 18.30 Uhr	Einlass im Speisesaal
ca. 19.00 Uhr	Hochzeitsessen
ca. 22.00 Uhr	Dessertbuffet & Cocktailbar
ca. 24.00 Uhr	Mitternachtssnack
Offen	Ende der Feier

Sonntag Tag, Monat, Jahr (Personenanzahl)

ab 09.30 Uhr	Frühstück
ca. 16.00 Uhr	Schlüsselübergabe und Abnahme

Essen

Abendessen Donnerstag// nach Absprache	Euro / pro Person
Grillabend Freitag	Euro / pro Person
Grill-Equipment	Euro
Brezeln	Euro / pro Stück
Fingerfood	Euro / pro Person
Kaffee & Teebar nach Verbrauch	Euro / pro Kanne
Kaffeevollautomat auf Anfrage	
Hochzeitstorte (z.B. Beerenherz)	Euro
Hochzeitsbuffet 2 (Vorspeise 1)	Euro / pro Person
Hochzeitsbuffet 2 (Vorspeise 2)	Euro / pro Person
Kinderessen	Euro / pro Kind
Mitternachtssnack	Euro / pro Person

Getränke

Getränkepauschale (für Freitag) — Euro / pro Person

Pils / Weizen / Wasser/ Cola / Fanta /
Apfelsaft / Orangensaft / Sprudel süß / sauer

Getränkepauschale (für Samstag) — Euro / pro Person

Amüsecco (für Sektempfang)
3 Weine zur Wahl / Pils / Weizen
Wasser/ Cola / Fanta / Apfelsaft / Orangensaft /
Sprudel süß / sauer

Nach dem Essen

Digestif-Pauschale	Euro / pro Glas
Malteser, Ramazzotti, Grappa, Williams	
Cocktailbar	nach Absprache

Sonstiges

Menükarten, Dekoration	auf Anfrage
Tischwäsche	auf Anfrage
Bistrotische	auf Anfrage
Anfahrtskosten	nach Absprache
Dienstleistung Personal	nach Absprache

Hochzeitsessen

Gruß aus der Küche

* * *

Sommerliche Blattsalate in Olivenvinaigrette
an sautierten Waldpilzen
mit marinierten Gartenkräutern und Speckcroustini

„oder“

In Aromaten gebratene Dorade „Royal“
auf Anti Pasti mit Ölrauke und gehobelten Parmesanspänen

* * *

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Flädle und Gemüse

* * *

Hauptgänge vom Buffet

Im ganzen gebratenes Entrecote vom Angus Rind an Thymian
mit grünen Bohnen und ofenfrischem Kartoffelgratin
und
Roulade von Lachs und Zander an Rieslingschaum und Gemüsereis
und
Giganti à la Rucola „Tortellini“
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella

* * *

Eisbombe mit Sternregen
eröffnet das

Dessertbuffet
Türmchen von Mousse au chocolat mit Waldbeeren
Lasagne von Erdbeeren mit süßem Pesto
Salat von exotischen Früchten
Panna Cotta von der Espressobohne
Tiramisu von Kokos und Ananas

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets oder Schnitzel
mit Spätzle oder Pommes frites

***

Dessert vom Buffet

Fingerfood

Bruschetta
Tomaten-Mozzarella Sticks
Frischkäse auf Salzgebäck
Gefüllte Blätterteigteilchen
Lachstatar auf Pumpernickelbrot

Mitternachtssnack

Auswahl von Rohmilchkäse
mit Salzgebäck und Trauben
dazu
Schinkenauswahl garniert

Grillabend

Salatbuffet

Hirtensalat
Kartoffelsalat mit Radieschen
Rohkostsalat mit Gartenkräutern
Gnocchettisalat mit Paprika
Weißkrautsalat „klassisch"
Tomatensalat
Blattsalate mit Dressing

vom Grill

Eingelegte Steaks
von Schwein, Rind und Pute
Thüringer Bratwürste
Rote Wurst
Hirtenrolle
Gemüse- und Putenfrikadellen
Tranche vom Lachs / Gamba BBQ

Beilagen

Folienkartoffeln Sour Creme
Ratatouillegemüse
Baguette
verschiedene Saucen und Kräuterbutter

Dessert

Salat von exotischen Früchten
mit gesüßtem Joghurt

Frühstücksbuffet

(Samstag)

Kaffee, Tee, Milch und Kakao,
Wasser, Orangen- & Multivitaminsaft
* * *

Auswahl von Brötchen & Brot
Süße Plunderteilchen, Kuchen
* * *

Butter & Magarine
Marmelade, Honig, Nutella
Wurst- und Käseplatte
Tomaten- & Gurkenscheiben
Gekochte Eier
* * *

Joghurt & Quark
Müsli
Cornflakes
Obstplatte
(Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren)

Frühstücksbrunch

(Sonntag)

Frühstücksbuffet
(siehe oben)
* * *

Rührei *Gekochte Eier
Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Weißwürste mit süßem Senf und Brezel
Nürnberger Würste *Speck
kleine Frikadellen

Ihre Ansprechpartner

Oliver Varsakis
Geschäftsführer/ Küchenmeister
Tel.: 0170-5457327

info@ov-catering.de

Petra Zito
Geschäftsführer Badewelt
Tel.: 07261-9745732

info@ov-catering.de

Yvonne Lautner
Gastro- und Eventmanagment
Tel.: 07261-9717266

kochschule@ov-catering.de

Liridon Bajrami
Küchenchef
Tel.: 07261-9745732

info@ov-catering.de

So erreichen Sie uns

CATERING

OLIVER VARSAKIS

Restaurant & Bar „PARADISO“

im Palmenparadies der Thermen & Badewelt Sinsheim

Ein Unternehmen der

OV CATERING GmbH

Badewelt 1
74889 Sinsheim

Telefon : 07261 9745732

Olivers Kochschule

Oliver Varsakis
Westliche Ringstraße 7
74889 Sinsheim

Telefon : 07261 9717266
Mobil : 0170 5457327

Mehr Informationen über uns finden Sie auf unserer Internetseite www.ov-catering.de oder Sie schicken uns eine E-Mail an info@ov-catering.de und kochschule@ov-catering.de

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gültigen Mehrwertsteuer

Stand 02/2019 Vorher gedruckte Vorschläge sind ungültig-Preisänderungen vorbehalten.