

*L*assen Sie sich verführen...



Bankettmappe



*...und von unserer kreativen
Küche inspirieren.*



Wir bieten Ihnen Rundum-Service für:

- **Tagungen**
- **Empfänge**
- **Arbeitsessen**
- **Individuelle Anlässe**



Wir bieten Ihnen passende Räume, übernehmen die Bewirtung oder liefern auch einfach nur pünktlich die gewünschten Speisen.

Sie suchen noch das Besondere für Ihre Veranstaltung?
Wir finden es für Sie.



**Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen
unser umfangreiches Angebot.**

Für Fragen und Planung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und beraten Sie am liebsten ganz individuell in einem persönlichen Gespräch.

Nutzen Sie unsere Kompetenz und Erfahrung als überzeugte Gastgeber.



Wir freuen uns, Ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen!

Ihr Heidelberg Catering Services-Team

Unser Angebot



4-6 Pausen & Aperitif

7-9 Für Zwischendurch

10 Eintöpfe & Suppen

11-32 Buffetvorschläge

33-36 Pauschalen

37 Getränke

38 Personal & Informationen

39 Equipment

40 Ansprechpartner

Pausen & Aperitif

Süße Kaffeepausen

Süße Mini-Teilchen, verschiedene Sorten (2 Stück) (Kirschtasche, Apfeltasche, Haselnusstasche)	1,33 €
Donut (1 Stück)	1,33 €
Muffin (1 Stück)	1,33 €
Berliner (1 Stück)	1,33 €
Obsttörtchen mit leichter Vanillecreme & frischen Früchten (1 Stück)	2,54 €
Mini-Sahne-Törtchen (1 Stück), verschiedene Sorten (z. B. Erdbeer-Käse-Sahne u. Waldfrucht-Joghurt-Sahne)	2,31 €
Blechkuchen, verschiedene Sorten (1 Stück)	2,31 €
Kaffeegebäck (Kekse)	1,10 €
Mini-Buttercroissants (2 Stück)	1,33 €
Mini-Schokoladenriegel (2 Stück)	0,87 €
Müsliriegel (1 Stück)	0,87 €
Traubenzuckertäfelchen (2 Stück)	0,35 €

Fruchtige Kaffeepausen

Frisches Obst	1,33 €
Frisch zubereiteter Früchtemüslijoghurt	2,08 €
Frisch zubereitetes Schokoladen-Joghurtmüsli	2,08 €
Frisch zubereiteter Natur- oder Fruchtjoghurt	1,73 €
Actimel Trinkjoghurt, verschiedene Sorten (1 Stück)	1,39 €
Obstsalat von frischen Früchten	3,70 €
Quarkspeise mit frischen Früchten	3,35 €
Cocktailspieße von frischen Früchten (2 Stück)	1,04 €

Pausen & Aperitif

Frühstücksbuffet

9,24 €

Frisch zubereiteter Früchtemüslijoghurt und Naturjoghurt
Actimel Drinkjoghurts verschiedene Sorten
Obstsalat aus frischen Früchten

11,55 €
*mit Räucherlachs

Auswahl von verschiedenen Marmeladen
Nussnougatcreme
Honig

süße Teilchen, verschiedene Sorten
Buttercroissants

Duo von Räucherlachs mit Senf Dill-Sauce und Sahnemeerrettich*
Schinken-Wurstplatte fein garniert
Käseplatte mit Weintrauben

Rührei mit frischen Kräutern

Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl
Butter und Becel

Pausen & Aperitif

Herzhafte Snacks

Dim Sum, eine Auswahl von asiatischen Fingerfoodspezialitäten, kalt oder warm, bestehend aus: 6,35 €

Cabbage Roll

(Surimi, Shrimp, Bambussprossen, Karotten eingeschlagen in ein chinesisches Kohlblatt)

Shrimp Shaomai

(Shrimp, Tintenfisch, Surimi, Yam-Bohnen, Frühlingszwiebeln und Bambussprossen in Weizenteig)

Yaki Gyoza

(Nudelteig gefüllt mit Geflügelfleisch, Shrimps, Weißkohl und Schnittlauch)

Seaweed Roll

(Surimi, Shrimp, Frühlingszwiebeln, chinesische Morcheln, Bambussprossen und Karotten in dunklem Seetang)

Pikante Mini-Blätterteigteilchen 1,96 €

Verschiedene Sorten (3 Stück) gefüllt mit: Käse, Lachscreme, Schinken-Käse

Pikante Mini-Plunderteigteilchen 1,96 €

Verschiedene Sorten (3 Stück) gefüllt mit: Gemüse, Käse-Paprika-Salami, Zwiebel-Schinken, Würstchen

Pikante Mini-Buttercroissants 1,96 €

Verschiedene Sorten (3 Stück) gefüllt mit: Tomate, Käse, Kräuterfrischkäse

Mini-Pizzas, verschieden belegt (3 Stück) 2,19 €

Croissant, mit Schinken und Käse gefüllt 1,96 €

Mini-Laugengebäck, verschiedene Sorten (3 Stück) 1,39 €

Laugenstange ungebuttert 0,87 €

Laugenstange mit Butter 1,04 €

Laugenstange mit Frischkäse 1,04 €

Laugenstange mit Käse überbacken 1,96 €

Laugenstange mit Schinken und Käse überbacken 2,31 €

Laugenbrezel ungebuttert 0,87 €

Laugenbrezel mit Butter 1,04 €

Mexikostange mit pikanter Füllung 1,56 €

Salzgebäck gemischt (pro Person) 1,73 €

Gemüsesticks (Rohkost bunt gemischt mit Quarkdip) 2,89 €

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und einer frisch gebackenen 2,89 €

Laugenbrezel

1 Paar Wiener oder Putenwiener mit Senf und Brötchen 2,89 €

Für Zwischendurch

Halbes belegtes Brötchen oder ein ganzes belegtes Partybrötchen

Saftig gebratene, gefüllte Poulardenbrust	2,31 €
Saftig gebratenes Putensteak	2,31 €
Saftiges, kleines, paniertes Putenschnitzel	2,31 €
Saftig gebratenes Schweinelendchen	2,77 €
Saftig gebratenes Roastbeef	2,77 €
Saftiges, kleines, paniertes Schweineschnitzel	2,31 €
Parmaschinken	2,31 €
Hausgemachte Frikadelle	1,85 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,83 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,83 €
Shrimps in leichter Cocktailsauce	2,83 €
Verschiedene Käsesorten:	2,08 €
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Gouda, Emmentaler, Butterkäse, Brie, Buttermilchkäse, Chili-Paprikakäse, Pfefferkäse, Walnusskäse, Obazda	
Verschiedene Wurstsorten:	2,08 €
Salami verschiedene Sorten, Schinken roh und gekocht, verschiedene Putenwurstsorten, Kräuterlyoner	
Verschiedene Hausmacherwurst:	2,08 €
Schwartenmagen	
Blutwurst	
Kalbsleberwurst	
Feine Mettwurst	

Halbe belegte Laugenstangen mit Deckel

Verschiedene Wurstsorten zur Wahl:	2,08 €
Salami verschiedene Sorten, Schinken roh und gekocht, verschiedene Putenwurstsorten, Kräuterlyoner	
Verschiedene Käsesorten zur Wahl:	2,08 €
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Gouda, Emmentaler, Butterkäse, Brie, Buttermilchkäse, Chili-Paprikakäse, Pfefferkäse, Walnusskäse, Obazda	

Für Zwischendurch

Belegtes Sandwich (Kastenweißbrot oder Baguette)

Club-Sandwich/Baguette mit saftigem Putenbruststeak, Obst, Salat	4,62 €
Italian-Sandwich/Baguette Variante 1 mit Parmaschinken, Melone, Oliven, Salat Variante 2 mit Mozzarella, Tomaten, Salatgurke, Salat	4,62 € 4,16 €
Beef-Sandwich/Baguette mit rosa gebratenem Roastbeef, Ei, Essiggurke, Salat	4,62 €
Vegi-Sandwich/Baguette mit 2 verschiedenen Käsesorten, Ei, Tomate, Gurke, Salat	4,16 €
Tuna-Sandwich/Baguette mit Tunfischcreme, Paprika, Oliven, Salat	4,62 €
Ham-Sandwich/Baguette mit gekochtem Schinken, Käse, Tomate, Ei, Essiggurke, Salat	4,16 €
Lachs-Sandwich/Baguette mit geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich, Olive, Dill, Salat	5,20 €
Classic-Sandwich/Baguette mit Putenwurst oder Salami, Tomate, Ei, Salatgurke, Salat	4,16 €

Kanapees oder Bruschetta von verschiedenen Brotsorten, reichlich garniert

Saftig gebratene, gefüllte Poulardenbrust	2,08 €
Saftig gebratenes Schweinelendchen	2,08 €
Saftig gebratenes Roastbeef	2,08 €
Kalbsleberpastete	2,08 €
Parmaschinken	2,08 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	2,08 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,08 €
Marinierte Riesengarnele	2,83 €
Tatar vom Räucherlachs mit Dill	2,31 €
Geräuchertes Welsfilet	2,31 €
Verschiedene Käsesorten:	1,85 €
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Gouda, Emmentaler, Butterkäse, Brie, Buttermilchkäse, Chili-Paprikakäse, Pfefferkäse, Walnusskäse, Frischkäse	

Sushi oder California Rolls

(ab 20 Personen)

verschiedene Sorten auf Anfrage

Eintöpfe & Suppen

0,5 l-Portion

Erbseintopf mit Wursteinlage	5,78 €
Linseneintopf mit Wursteinlage	5,78 €
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	5,78 €
Gulaschsuppe	6,18 €
Chili con carne	6,18 €

0,2 l-Portion

Hühnersuppe mit Nudeln	2,54 €
Lachs-Shrimps-Cremesuppe	3,23 €
Broccolirahmsuppe	2,54 €
Tomatencremesuppe	2,54 €
Kartoffel-Steinpilz-Rahmsuppe	3,23 €
Frühlingszwiebelcremesuppe	2,54 €
Champignoncremesuppe	2,54 €
Karottencremesuppe	2,54 €
Schwäbische Hochzeitssuppe	2,54 €
Grünkernsuppe	2,54 €
Flädlesuppe	2,54 €
Kaiserschotencremesuppe	2,54 €
Kürbiscremesuppe (nach Saison)	2,54 €
Spargelcremesuppe (nach Saison)	2,54 €

**Zu allen Eintöpfen und Suppen reichen wir
Brot bzw. Brötchen.**

Buffetvorschläge*

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Fingerfood-Buffer I

22,98 €

Chicken-Wings
Riesengarnelen im Teigmantel
Seafoodtäschchen
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)
Chili-Poppers gefüllt mit Frischkäse
Gebackene Champignons
Gemüsetaler
Mini-Frikadellen
Verschiedene marinierte asiatische Hähnchenspieße
Kleine Putensteaks
Hähnchen-Nuggets
Kleine panierte Schweinerückensteaks zur Wahl:
Pariser-, Mailänder- oder nach Wiener Art
Verschiedene Gemüsesticks (Rohkost)

Blattsalat mit zwei Dressings

Obstsalat mit exotischen Früchten
Passionsfrucht- Joghurtdélice

Verschiedene Dips
Mini-Partybrötchen

Preis pro Person bei einer Auswahl von 7 Komponenten

Fingerfoodbuffet II

22,98 €

Italienische Antipasti:

Gefüllte Kirschtomaten, gefüllte rote Paprikaschoten, kleine gegrillte Zwiebeln in Aceto-Balsamico, gefüllte grüne und schwarze Oliven
Tomaten-Mozzarella Kugeln mit frischem Basilikum
Sonnentrocknete Tomaten in Olio extra vergine di Oliva

Mini-Hackfleischsteak „Griechische Art“
Mini-Hackfleischsteak „Hausmacher Art“
Putenbrustspieße „Saltimbocca“
Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
Bratwurstspieß
Gemüsespieß

Blattsalat mit zwei Dressings

Panna Cotta mit Erdbeermarkspiegel
Tiramisu Classic mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit

Verschiedene Dips
Mini-Partybrötchen

***Bei weniger als 20 Personen behalten wir uns einen Mindermengenzuschlag vor.**

Heidelberg Catering Services

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Get-Together I“

13,86 €

Warme asiatische Fingerfoodspezialitäten (4 Stück/Person):

Duck Spring Roll

Knuspriges Teigröllchen, gefüllt mit zartem Entenfleisch, chinesischem Schnittlauch und Austernsauce

Vegetable Thai Samosa

Feine Glasnudeln, Gemüse und ein frischer Hauch Lemongras

Shrimp Sesam Wan-Tan

Gefüllte Sesam-Teigtasche mit saftigen Garnelenstücken und Tintenfisch, verfeinert mit aromatischem Koriander

Chicken Money Bag

Teigsäckchen gefüllt mit zartem Hähnchenfleisch, Weißkohl und Garnelen

Verschiedene Dips (3 Sorten)

Kanapees, fein garniert belegt mit (3 Stück/Person):

Saftig gebratene, gefüllte Poulardenbrust

Saftig gebratenes Schweinelendchen

Saftig gebratenes Roastbeef

Räucherlachs

Geräuchertes Welsfilet

Verschiedene Käsesorten

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Get-Together II“

19,64 €

24,26 €

*mit Dessert

Warme asiatische Fingerfoodspezialitäten (4 Stück/Person):

Duck Spring Roll

Knuspriges Teigröllchen, gefüllt mit zartem Entenfleisch, chinesischem Schnittlauch und Austernsauce

Vegetable Thai Samosa

Feine Glasnudeln, Gemüse und ein frischer Hauch Lemongras

Shrimp Sesam Wan-Tan

Gefüllte Sesam-Teigtasche mit saftigen Garnelenstücken und Tintenfisch, verfeinert mit aromatischem Koriander

Chicken Money Bag

Teigsäckchen gefüllt mit zartem Hähnchenfleisch, Weißkohl und Garnelen

Verschiedene Dips (3 Sorten)

Bruschetta von verschiedenen Brotsorten (3 Stück/Person) (Oliven-, Chiabatta-, Sonnenblumen-, Vollkorn-, Baguettebrot)

fein garniert und belegt mit:

Tomaten-Mozzarella-Basilikum

Gebratene und marinierte Zucchini mit Fetakäse

Kräuter-Frischkäse

Marinierte Riesengarnele

Tatar vom Räucherlachs

Parmaschinken mit Grana Padano

Kanapees, fein garniert und belegt mit (3 Stück/Person):

Saftig gebratene, gefüllte Poulardenbrust

Saftig gebratenes Schweinelendchen

Saftig gebratenes Roastbeef

Geräuchertes Welsfilet

Verschiedene Käsesorten

***Dessert im Glas (3 Stück/Person):**

Beerengrütze mit Vanillesauce

Mousse, verschiedene Sorten

Obstsalat von frischen Früchten

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Rustikal“

8,66 €

Hauptgang

Hausgemachte Frikadellen
Kleine Rostbratwürstchen
Käsespätzle

Zwiebelsauce
Senf/Ketchup
Kartoffelsalat
Tomatensalat
Gurkensalat
Krautsalat mit Speck
Blattsalat mit zwei Dressings
Bauernbrot

Buffet „Asia“

17,90 €

Suppe

Hühnersuppe mit Gemüse und Fadennudeln

Hauptgang

Singapur Noodles mit Shrimps, frischem Gemüse und Beijing-Sauce
Saté-Spieße mit Thai Red Curry-Sauce
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)

Duftreis

Paprikasalat mit Apfel und Mango
Eisbergsalat mit Aprikosen-Dressing

Dessert

Passionsfruchtmousse mit exotischen Früchten

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Fitness“

16,75 €

Suppe

Klare Gemüsesuppe

Hauptgang

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
mit Joghurt-Dressing, Aceto-Balsamico-Dressing,
Keimlingen und Sprossen

Dazu kleine Steaks von der Putenbrust

Körnerbrötchen
Ciabatta

Dessert

Obstsalat von frischen Früchten
Quarkspeise mit Sauerkirschen

Buffet „Bio“

25,53 €

Suppe

Karottencremesuppe mit Kürbiskernen

Hauptgang

Filet vom Hällischen Landschwein auf Wirsingkohlstreifen,
Dunkelbiersauce
Gebratene Hochrippe vom Hohenloher Weiderind, Bratenjus
Gemüsebratling auf gegrillten Zucchinischeiben

Vollkornnudeln
Butterkartoffeln
Auswahl von frischem Gemüse

Blattsalate mit Keimlingen und Sprossen und zwei Dressings

Dessert

Obstsalat von frischen Früchten
Beerengrütze mit Vanillesauce

Alle verwendeten Produkte sind garantiert von biogeprüften Erzeugerbetrieben.

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Basic“

12,13 €

Hauptgang

Kleine Putensteaks auf Gemüsestreifen
Kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
Hausgemachte Spätzle
Champignonrahmsauce
Rohkostsalat
Blattsalat mit zwei Dressings

Mini-Partybrötchen

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Quarkspeise mit Früchten

Buffet „Economic“

15,59 €

Suppe

Tomatencremesuppe

Hauptgang

Gefüllte Poulardenbrust auf Gemüsestreifen
Schweinerückensteaks mit Schinken und Käse überbacken
Broccoli-Nussecken (vegetarisch)

Rotweinsauce

Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin

Blattsalat mit zwei Dressings
Rohkostsalat

Mini-Partybrötchen

Dessert

Quarkspeise mit Früchten
Straciatellacreme

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Business Lunch“

16,75 €

Suppe

Gemüsecremesuppe

Hauptgang

1,5 Sandwichs (= 3 Ecken) pro Person, belegt mit:

saftigen Putenbruststeak, Obst, Salat

Parmaschinken, Melone, Oliven, Salat

Mozzarella, Tomaten, Salatgurke, Salat

rosa gebratenem Roastbeef, Ei, Essiggurke, Salat

2 verschiedenen Käsesorten, Ei, Tomate, Gurke, Salat

geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich, Olive, Dill, Salat

Blattsalat mit zwei Dressings

Rohkossalat

Dessert

Berengrütze mit Vanillesauce

Quarkspeise mit Früchten

Buffet „Business I“

17,90 €

Suppe

Lachs-Shrimps-Cremesuppe

Hauptgang

Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Gemüsestreifen

Schweinelendchen in Pilzrahmsauce

Broccoli-Nuggets (vegetarisch) mit Quark-Dip

Basmatireis

Bandnudeln

Blattsalat mit zwei Dressings

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Mini-Partybrötchen

Dessert

Variationen von Schokoladenmousse

Obstsalat von frischen Früchten

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Business II“

19,06 €

Suppe

Frühlingszwiebelcremesuppe

Hauptgang

Putensteak auf Ragout von Austernpilzen
Gegrilltes Zanderfilet mit Tomaten und Gemüsestreifen überbacken
Gemüselasagne (vegetarisch)

Basmatireis
Petersilienkartoffeln

Blattsalat mit zwei Dressings
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Mini-Party-Brötchen

Dessert

Kleine Mohrenköpfe gefüllt mit weißer Schokoladenmousse
Passionsfrucht- Joghurtdélice

Buffet „Business III“

19,06 €

Suppe

Karottencremesuppe

Hauptgang

Gebratene Maispouardenbrust auf Gemüsestreifen, Balsamicosauce
Gebratenes Pangasiusfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Tortelloni „Tricolore“ mit Gorgonzolasauce (vegetarisch)

Butterreis
Gemüseknöpfe

Blattsalat mit Balsamico-Dressing
Rohkostsalat

Mini-Party-Brötchen

Dessert

Obstsalat von frischen Früchten
Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Business IV“

20,21 €

Suppe

Tomatencremesuppe

Hauptgang

Gefüllte Poulardenbrust auf Gemüsestreifen, Chiantijus

Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat, Limonensauce

Gemüseauflauf (vegetarisch)

Kartoffelgratin

Basmatireis

Blattsalat zwei Dressings

Rohkostsalat

Mini-Party-Brötchen

Dessert

Charlotte „Royal“ mit Bayrischcreme

Orangenmousse mit Zitronenmyrte in Himbeerfolie

Buffet „Mediterran“

19,06 €

Vorspeise – italienische Antipasti:

Gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, gefüllte rote Paprikaschoten,

grüne und schwarze Oliven, gefüllte Peperoni, Meeresfrüchtesalat in

Kräutervinaigrette

Hauptgang

Putenschnitzel „Mailänder Art“ mit Tomatensauce

Lasagne „al forno“

Tagliatelle

Mediterranes Gemüse

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Blattsalat mit Balsamico-Dressing

Ciabatta

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermarkspiegel

Tiramisu Classic mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Parma“

20,21 €

Suppe

Italienische Gemüsesuppe Minestrone

Hauptgang

Saltimbocca

(kleine Putenschnitzel belegt mit Salbeiblatt und Parmaschinken)

auf Gemüsestreifen, Chiantijus

Piccata vom Schweinefilet in Käse-Ei-Hülle gebraten, Tomatensoße

provenzalische Art

„Crespelle“ gefüllte Pfannkuchen nach italienischer Art (vegetarisch)

Butterreis

Tagliatelle mit Basilikum und Tomatenwürfeln

Verschiedene Blattsalate mit einem Duo von Salatsaucen

Pastasalat „Toskanische Art“

Dessert

Charlotte „Royal“ mit Bayrischcreme

Orangenmousse mit Zitronenmyrte in Himbeerfolie

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Kaltes Buffet „Heidelberg“

23,68 €

Hauptgang

Kleine Crêpes gefüllt mit Räucherlachs und Meerrettichmousse
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Shrimpscocktail mit leichter Cocktailsauce
Roastbeef
Poulardenbrust gefüllt und Schweinemedallions fein garniert

Remouladensauce und Cocktailsauce
Blattsalat mit zwei Dressings
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Geflügelsalat „Hawaii“
Gemüsesalat
Rohkostsalat

Mini-Partybrötchen
Butterrosetten

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce
Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Buffet „Exzellent“

23,10 €

Vorspeise

Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken

Suppe

Kartoffel-Steinpilz-Rahmsuppe

Hauptgang

Kalbsrückensteak auf Ragout von Austernpilzen
Gegrilltes Zanderfilet mit Tomaten und Gemüsestreifen überbacken

Gemüsevariation
Knöpfe
Petersilienkartoffeln

Blattsalat mit zwei Dressings
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Mini-Partybrötchen

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermarkspiegel
Schokoladenspitze gefüllt mit Vollmilchmousse

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Exklusiv“

25,99 €

Vorspeise

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Französisches Weißbrot

Hauptgang

Kalbsmedaillons in Sherry-Sahnesauce
Gegrillter Lammrücken mit Thymianjus
Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat

Kartoffel-Gemüse-Gratin
Hausgemachte Spätzle
Ratatouille

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Mini-Partybrötchen

Dessert

Schokoladenspitz gefüllt mit Vollmilchmousse
Weißes Tonka-Schokoladenmousse mit Früchten

Kleine Käseauswahl

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Finesse“

26,57 €

Vorspeise

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
Kleines Arrangement von Antipasti

Mini-Partybrötchen
Chiabatta
Butterrosetten

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Hauptgang

Schweinelendchen in Champignonrahm
Gegrilltes Zanderfilet mit Tomaten und Gemüsestreifen überbacken
Gefüllte Cappelletti mit Kräuter-Käsesoße (vegetarisch)

Basmatireis
Gemüseknöpfe

Blattsalate mit zweierlei Dressings
Rohkostsalat

Dessert

Cube Schokoladen- Lavendelmousse mit geschmorter Aprikose
Kleiner Mohrenkopf gefüllt mit weißer Schokoladenmousse

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Edel“

28,88 €

Vorspeise

Kleine Crêpes gefüllt mit Räucherlachs und Meerrettichmousse
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und
marinierten Riesengarnelen

Ciabatta
Französisches Weißbrot

Hauptgang

Kalbsmedaillons mit Salbeiblatt und Parmigiano-Reggiano überbacken
Gefüllte Poulardenbrust auf Gemüsestreifen mit Brunellosauce

Gratinierte Kartoffelscheiben
Tagliatelle

Auswahl von frischem Gemüse
Auswahl von Blattsalaten mit Joghurt- und Balsamico-Dressing
Keimlinge und Sprossen

Dessert

Orangenmousse mit Zitronenmyrte in Himbeerfolie
Tiramisu Classic mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Europa“

28,88 €

Vorspeise

Italienische Antipasti:
gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, gefüllte rote Paprikaschoten,
grüne u. schwarze Oliven, gefüllte Peperoni, Meeresfrüchtesalat in
Kräutervinaigrette

Ciabatta und französisches Weißbrot

Suppe

Geeistes Karotten-Joghurt-Süppchen

Hauptgang

Lammrücken im Kräutermantel auf Ratatouillegemüse, Rosmarinjus
Kleine Rumpsteaks vom Hohenloher Weiderind, Pfefferjus
Ofenkartoffeln mit Kräuter-Sahnequark

Scheiben von Serviettenknödel in Butter gebraten
Pilzrisotto

Auswahl von Blattsalaten mit zweierlei Dressings
Pastasalat „sizilianischer Art“
Rohkostsalat

Dessert

Überraschungs-Dessert „HCS“

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Kontinental“

32,34 €

Vorspeise

Italienische Antipasti:

Champignonköpfe mit Frischkäse gefüllt

Gegrillte und marinierte Zucchini- und Auberginenscheiben

Gefüllte Paprika mit Frischkäse

Borretane Zwiebeln in Balsamico

Marinierte Zucchinischeiben mit Schafskäse

Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und frischem Basilikum mit weißem

Balsamicoessig mariniert

Meeresfrüchtesalat in Kräutervinaigrette

Chiabatta und Partybrötchen

Butterrosetten

Suppe

Schaumsüppchen von Waldpilzen

Hauptgang

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Gemüseratatouille, Balsamicojus

Piccata vom Kalb in Käse-Ei-Hülle gebraten auf Gemüsestreifen,

provenzalische Tomatensauce

Gemüselasagne „al forno“ (vegetarisch)

Gratinierte Kartoffelscheiben

Bandnudeln mit Basilikum und Tomatenwürfel

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Dessert

Tiramisu Classic mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit

Panna Cotta mit Erdbeermarkspiegel

Dreiecke von weißem Kaffeemousse

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „Elegant“

49,09 €

Vorspeise

Duo von geräuchertem und Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Edelfischterrinen mit Cocktailsauce
Marinierte Riesengarnelen

Wildpastete mit Cumberlandsauce und Waldorfsalat
Scheiben von der Perlhuhnbrust, fein garniert
Rosa gebratenes Roastbeef, umlegt mit grünem Spargel, Remouladensauce

Suppe

Morchelrahmsüppchen mit Sherry

Hauptgang

Medaillons vom Kalbsfilet in Calvadosrahmsauce
Gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat
Gebratener Lammrücken auf Zucchini-Paprika-Gemüse, Thymianjus

Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Champignonreis

Bunter Blattsalat mit zwei Dressings
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Karotten-Apfel-Rohkostsalat

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Obstsalat von frischen Früchten

Auswahl von internationalen Käsespezialitäten
Weintrauben

Verschiedene Partybrötchen
Brotauswahl
Butterrosetten

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Pfälzer Buffet

32,34 €

Vorspeise

Mild geräucherte Forellen und Welsmedaillons mit Sahnemeerrettich
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Gemüse-Vinaigrette
Pfälzer Vesperbrett mit Blut- und Leberwurst, garniert mit Radieschen
und Essiggemüse
Angemachter Frischkäse mit frischen Kräutern

Suppe

Pfälzer Kartoffelrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Hauptgang

Geschmorte Rinderhochrippe mit Gemüsestreifen und Portugiesersauce
Gebratener Pfälzer Saumagen und Leberknödel auf Weinkraut mit
Zwiebelsauce

Bandnudeln
Kartoffelknödel

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Beilagen und
Kartoffel-Speck-Dressing

Dessert

Geister Mohrenkopf von Pralinenparfait
Champagner- Orangencreme mit Bitterorangenpraline im
Baumkuchenmantel

Rustikale Käseauswahl vom Brett
Weintraubenarrangement

Holzofenbrot
Brotrad
Pfälzer Knorze
Verschiedenes Laugengebäck
Butterrosetten

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Badisches Buffet

34,07 €

Vorspeise

Räucherfischplatte (Odenwälder Lachsforelle, Forelle, Wels) mit
Forellenkaviar und Sahnemeerrettich
Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen
Medaillons von der Maispouardenbrust mit Früchtespießchen

Suppe

Badische Grünkernsuppe mit kleinen Gemüsewürfeln

Hauptgang

Hechtklößchen in Riesling-Dillrahmsauce
Rinderbraten in Spätburgundersauce
Medaillons vom Schweinelendchen in Pilzrahmsauce

Butterreis
Badische Spätzle
Schupfnudeln

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Rohkostsalate

Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce
Hausgemachtes Tobleroneparfait
Frischer Obstsalat mit Schwarzwälder Kirschwasser

Auswahl von verschiedenen Käsesorten
Weintraubenarrangement

Verschiedene Partybrötchen
Brotauswahl
Butterrosetten

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Italienisches Buffet

43,89 €

Vorspeise

Auswahl von Antipasti:

Marinierte, gebratene Zucchini-scheiben
Marinierte, gebratene Champignonköpfe
Marinierte, gebratene rote und gelbe Paprikaschoten
Marinierte, gebratene Artischockenherzen
Marinierte, gebratene junge Zwiebeln
Kleine, gefüllte Paprikaschoten
Gefüllte Auberginenroulade
Eingelegte schwarze und grüne Oliven
Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln in Basilikumvinaigrette

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Tomatenscheiben
Vitello Tonnato (Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Tunfisch-Sardellen-Kapern-Mayonnaise)
Meeresfrüchtesalat in Limonenöl und weißem Aceto Balsamico
Poulardenbrustgalantine gefüllt mit Artischocken, schwarzen Oliven, Tomaten und italienischem Landschinken
Parmaschinken mit Honigmelonenschiffchen

Suppe

Italienische Gemüsesuppe Minestrone

Hauptgang

Saltimbocca (kleine Kalbsschnitzel belegt mit Salbeiblatt und Parmaschinken) auf Gemüsestreifen, Chiantijus
Medaillons vom Mittelmeer-Snapper auf Blattspinat, Limonensauce
Piccata vom Schweinefilet in Käse-Ei-Hülle gebraten

Safranbutterreis
Tagliatelle mit Basilikum und Tomatenwürfeln
Mediterranes Gemüse

Verschiedene Blattsalate mit einem Duo von Salatsaucen
Spaghettisalat Toskanische Art

Dessert

Tiramisu Classic mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit
Vanillecreme „Stracciatella“
Salat von frischen Früchten
Panna Cotta mit Erdbeermarkspiegel
Verschiedene italienische Käsesorten mit Weintrauben oder frischen Feigen

Ciabatta
Butterrosetten

Buffetvorschläge

(gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Buffet zusammen)

Buffet „De Luxe“

72,77 €

Aperitif

Variationen von gebackenen Riesengarnelen mit pikantem Dip
Mediterranes Tomatenragout in der Minicroustade
Französische Entenleberterrinen auf Nussbrot

Vorspeise

Duo von gegrillten Artischockenherzen und Kräuteroliven
Gegrillte kleine Zwiebeln in Aceto Balsamico
Eingelegte Zucchini- und Auberginenscheiben in weißem Aceto Balsamico
Rote und gelbe Kirschtomaten in Kräuterdressing mit Mozzarellakugeln
Pikant gefüllte rote Paprikaschoten
Gebratene Champignonköpfe mit Rosmarin
Marinierte Pfahlmuscheln in Balsamico-Vinaigrette
Sonnentrocknete Tomaten in Olio extra vergine di Oliva

Irische Wildlachs-Roulade mit Mangold auf Salat von Kaiserschoten,
dazu eine Pommery-Senfkörner-Sauce
Trilogie von Graved Lachs, Räucherlachs und Welsfilet mit
Sahnemeerrettich und Forellenkaviar
Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel auf italienischen Berglinsen

Wildhasenterrine mit Preiselbeer-Meerrettichsahne und Waldorfsalat
Fränkische Tafelspitzsülze auf Gemüse-Grünkern
Gefüllte Wachtelterrinen, Cumberland sauce und Apfel-Sellerie-Salat
Galantine von der Perlhuhnbrust mit Champignon, Pistazien und
Pfälzer Feigensenf
Serrano-Schinken mit Galiamelonen-Schiffchen

Hauptgang

Gebratene Medaillons vom Kalbsfilet in Morchelrahm
Gefüllte Perlhuhnbrust auf provenzalischem Gemüse, Rosmarinjus
Gebratenes Red-Snapper-Filet auf Blattspinat mit Noilly-Prat-Sauce
Auswahl von marktfrischen Gemüsen

Tagliatelle
Basmatireis
Gratinierte Kartoffel-Lauch-Scheiben

Verschiedene bunte Blattsalate mit Radieschenstreifen
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Karotten-Paprika-Apfel-Rohkostsalat

Apfel-Essig-Dressing / Balsamico-Dressing / French-Dressing

Buffet „De Luxe“

Dessert

Pyramide von Schokoladenmousse mit Baumkuchenhülle
Panna Cotta mit Erdbeermarkspiegel
Weißes Tonka-Schokoladenmousse mit Früchten
Champagner- Orangencreme mit Bitterorangenpraline im
Baumkuchenmantel
Frische Erdbeeren mit Schlagsahne und gerösteten Mandelblättchen
Geister Mohrenkopf von Pralinenparfait
Tiramisu Classic mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit
Charlotte Royal von der Bayrischcreme
Salat von frischen und exotischen Früchten

Internationale Käsespezialitäten mit weißen und blauen Weintrauben

Butterrosetten
Verschiedene Brotsorten
Französisches Weißbrot
Mini-Partybrötchen
Ciabatta

Tagespauschalen*

Tagespauschale „Fitness“

Begrüßungskaffee (optional)

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Kaffeepause Vormittag

Früchtemüsljoghurt, frisches Obst, Traubenzuckertäfelchen

Frisch gepresster Orangensaft, Mineralwasser, verschiedene Säfte, Kaffee und Tee

Mittagessen in Form eines Buffets

Klare Gemüsesuppe

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
Keimlinge und Sprossen

Joghurt-Dressing
Aceto-Balsamico-Dressing

Kleine Steaks von der Putenbrust

Körnerbrötchen
Ciabatta

Obstsalat von frischen Früchten
Quarkspeise mit Sauerkirschen

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Kaffee und Tee

Kaffeepause Nachmittag

Müsliriegel, frisches Obst, Traubenzuckertäfelchen

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Kaffee und Tee

Tagespauschale pro Person, inkl. Service	44,00 €
	46,10 € mit Begrüßungskaffee

****Bei weniger als 20 Personen behalten wir uns einen Mindermengenzuschlag vor.***

Tagespauschalen*

Tagespauschale „City“

Begrüßungskaffee (optional)

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Kaffeepause Vormittag

Laugenstangen mit Butter und Frischkäse, frisches Obst

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Mittagessen in Form eines Buffets

Bitte wählen Sie einen unserer Buffetvorschläge.

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Kaffeepause Nachmittag

Verschiedene süße Mini-Teilchen, Schokoladenriegel

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Tagespauschale pro Person, inkl. Service, zzgl. Buffetpreis 23,50 €

25,60 €
mit Begrüßungskaffee

****Bei weniger als 20 Personen behalten wir uns einen Mindermengenzuschlag vor.***

Tagespauschalen*

Tagespauschale „Metropole“

Begrüßungskaffee (optional)

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Kaffeepause Vormittag

Buttercroissants, ofenfrische Butterbrezeln, Salat von frischen Früchten, frisch zubereiteter Früchtemüsljoghurt

Actimel Trinkjoghurt verschiedene Sorten, Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Mittagessen in Form eines Buffets

Bitte wählen Sie einen unserer Buffetvorschläge.

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Kaffeepause Nachmittag

Verschiedene Sorten von Blechkuchen und Mini-Sahne-Törtchen

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Tagespauschale pro Person, inkl. Service, zzgl. Buffetpreis 27,00 €

29,10 €
mit Begrüßungskaffee

****Bei weniger als 20 Personen behalten wir uns einen Mindermengenzuschlag vor.***

Tagespauschalen*

Halbtagespauschale

Kaffeepause Vormittag oder Nachmittag

Verschiedene süße Mini-Teilchen, frisches Obst

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Mittagessen in Form eines Buffets

Bitte wählen Sie einen unserer Buffetvorschläge.

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Halbtagespauschale pro Person, inkl. Service, zzgl. Buffetpreis 15,50 €

Kaffeepausenpauschale

Kaffeepause Vormittag oder Nachmittag

Verschiedene süße Mini-Teilchen, frisches Obst

Mineralwasser, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Kaffeepausenpauschale pro Person, inkl. Service 7,44 €

****Bei weniger als 20 Personen behalten wir uns einen Mindermengenzuschlag vor.***

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Verschiedene Säfte (Orangensaft, Grapefruitsaft, Multivitaminsaft, Blutorangensaft, Apfelsaft)	0,20 l	1,50 €
Frisch gepresste Säfte z.B. Kiwi-Banane, Blutorange, Orangen, Grapefruit, Fitness-Multivitamin	1,00 l	8,66 €
Orangensaft	1,00 l	4,39 €
Coca Cola, Coca Cola light	0,33 l	1,50 €
Mineralwasser medium	0,25 l	1,50 €
Mineralwasser medium (Gourmetflasche)	0,75 l	3,70 €
Mineralwasser mit Kohlensäure	1,00 l	3,70 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1,00 l	3,70 €
Kanne Kaffee oder Tee	1,00 l	6,70 €

Alkoholische Getränke

Bier in Flaschen Heidelberger Schlossquell - Original mit Bügelverschluss	0,33 l	2,08 €
Bier vom Fass Heidelberger Schlossquell Pils	20 l	124,74 €

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne auch weitere Biersorten an.

Cocktails

Verschiedene Cocktails auf Anfrage

Unsere aktuelle Wein- und Sektkarte stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie in einem persönlichen Gespräch beraten zu dürfen.

Personal & Information

Personalkosten

Serviceleistung pro Stunde	26,72 €
Zuschlag an Sonntagen, Feiertagen und ab 24 Uhr pro Mitarbeiter und angefangener Stunde	6,90 €

Es werden die tatsächlich geleisteten Personalstunden berechnet. Bei der Veranstaltungsdurchführung sorgen wir dafür, dass der Personaleinsatz so effizient wie möglich gestaltet wird.

Allgemeine Informationen

Die Angebotskalkulation basiert auf den vorläufigen Zeitplänen und Gästeanzahl. Nennenswerte Abweichungen können zu einer Veränderung des Gesamtpreises führen. Zusagen auf unsere Angebotskalkulationen sind für uns spätestens 8 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich. Bei Änderung oder Stornierung nach diesem Zeitpunkt, behalten wir uns vor, eine Gebühr gemäß unserer AGB zu berechnen.

In der Serviceleistung sind folgende Leistungen enthalten:

Servicepersonal für Auf- und Abbauzeit, Betreuung vor Ort, Logistik, Spülkosten und Verwaltung.

Um die Frischequalität unserer Speisen zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, die vereinbarten Essenzeiten einzuhalten. Das Equipment im Rahmen einer Bewirtung wird nicht separat berechnet.

Auf unsere Preise erheben wir die gesetzliche Mehrwertsteuer von zur Zeit 19 %.

Getränke werden nach dem tatsächlichen Verbrauch berechnet, angebrochene Flaschen gelten hierbei als verbraucht (bei Halb- und Tagespauschalen sind die Getränke inklusive).

Preisänderungen vorbehalten.

Equipment

Geschirr, Besteck und Gläser sind bis 300 Personen in den Preisen enthalten.

Weiteres Zubehör wird separat berechnet.

Tischwäsche

Standardtischwäsche für Bistrotische und Buffettische

Tischdecke weiß
130 cm x 130 cm

Zellstoffmitteldecke weiß
80 cm x 80 cm
(auch in anderen Farben erhältlich)



Kein Aufpreis

Exklusive Tischwäsche für Bistrotische

Preis auf Anfrage

Verschiedene Modelle, auch in anderen Farben erhältlich.



Ansprechpartner

**Sie interessieren sich für unseren Service
rund um Ihre geschäftlichen Veranstaltungen?**

Wir beraten Sie gerne.



Heidelberg

Tillmann Högerich

Telefon 0 62 21-92 52 84

Telefax 0 62 21-92 53 69

E-Mail Tillmann.Hoegerich@heidelberg.com

Marta Bauer

Telefon 0 62 21-92 52 72

Telefax 0 62 21-92 53 69

E-Mail Marta.Bauer@heidelberg.com



Wiesloch

Tobias Hechler

Telefon 0 62 22-82 50 51

Telefax 0 62 22-82 25 49

E-Mail Tobias.Hechler@heidelberg.com

**Wir freuen uns schon jetzt, Ihre Veranstaltung
ausrichten zu dürfen!**

**Heidelberg Catering Services GmbH
Gutenbergstraße 19
69168 Wiesloch**

**Telefon 0 62 22-82 50 54
Telefax 0 62 22-82 25 49**

www.heidelberg-catering-services.de

Heidelberg Catering Services