

Unser Angebot für Ihr Catering

gültig ab 01. April 2016



Sehr geehrte Gäste,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen einen Auszug unseres umfangreichen Angebots.
Ein außergewöhnliches Catering bieten wir Ihnen gerne ab 75 Personen an.

Für Fragen und die 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

Pausen-Snacks

	<i>netto</i>	<i>brutto</i>
Süße Snacks		
Süße Mini-Teilchen, verschiedene Sorten (1 Stück)	0,92 €	1,10 €
Blechkuchen, verschiedene Sorten (1 Stück)	2,52 €	3,00 €
Mini-Sahne-Törtchen (1 Stück), verschiedene Sorten Preis	2,52 €	3,00 €
Kaffeegebäck/Kekse (1 Lage 250g)	4,53 €	5,40 €
Mini-Buttercroissants (1 Stück)	0,92 €	1,10 €
Fruchtige Snacks		
Frisches Obst (Obstkorb)	1,51 €	1,80 €
Frisch zubereiteter Früchtemüslijoghurt im Mini-Glas	2,02 €	2,40 €
Frisch zubereiteter Natur- oder Fruchtjoghurt im Mini-Glas	2,10 €	2,50 €
Frisch zubereiteter Obstsalat von frischen Früchten im Mini-Glas	2,02 €	2,40 €
Cocktailspieße von frischen Früchten (1 Stück)	1,01 €	1,20 €
Herzhafte Snacks		
Herzhafte Mini-Teilchen, verschiedene Sorten (1 Stück)	0,92 €	1,10 €
Mini-Quiche, verschieden gefüllt (1 Stück) Preis	1,26 €	1,50 €
Croissant, mit Schinken und Käse gefüllt	3,15 €	3,75 €
Gemügesticks im Mini-Glas mit Quarkdip	3,19 €	3,80 €
Laugenstange ungebuttert	0,97 €	1,15 €
Laugenstange mit Butter	1,18 €	1,40 €
Laugenstange mit Frischkäse Preis	1,18 €	1,60 €
Laugenbrezel ungebuttert	0,97 €	1,15 €
Laugenbrezel mit Butter	1,18 €	1,40 €

Für Zwischendurch

	<i>netto</i>	<i>brutto</i>
Halbes belegtes Baguettebrötchen oder ein ganzes belegtes Partybrötchen, reichlich garniert	2,35 €	2,80 €
Saftig gebratene Poulardenbrust		
Saftiges, kleines, paniertes Puten- oder Schweineschnitzel		
Italienischer Landschinken		
Hausgemachte Frikadelle		
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich		
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich		
Verschiedene Käsesorten (z.B. Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, Emmentaler, Brie, Obazda)		
Verschiedene Wurstsorten (z.B. Salami verschiedene Sorten, Schinken roh und gekocht, Putenwurst)		
Belegte Baguette-Sandwiches, reichlich garniert	3,03 €	3,60 €
Thunfisch		
Tomate- Mozzarella		
Putenbrust		
Salami		
Frikadelle		
Gekochter Schinken und Käse		
Roher Schinken		

Fingerfood

Baguettebrottscheiben, reichlich garniert

Saftig gebratene Poulardenbrust

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Cornichon- Fächer

Gebratenes Geflügelmedaillon mit Mango- Chutney

Italienischer Landschinken

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Mild geräucherter Lachs auf Frischkäsecreme

Verschiedene Käsesorten (z.B. Emmentaler, Brie, Frischkäse)

netto

brutto

2,10 €

2,50 €

Kaltes Fingerfood

Salate im Glas

Fruchtiger Geflügelcocktail mit Ananas und Mango

2,02 €

2,40 €

Karotten-Ingwersalat mit Apfel

2,02 €

2,40 €

Barbecue Rindfleischsalat mit Chili

2,02 €

2,40 €

Mediterraner Pastasalat

2,02 €

2,40 €

Garnelen-Asia-Nudelsalat mit Koriander-Dressing

2,52 €

3,00 €

Meeresfrüchtesalat in Limonen-Olivenöl-Marinade

2,52 €

3,00 €

Shrimps an pikanter Cocktailsöße

2,52 €

3,00 €

Fingerfood

netto

brutto

Kaltes Fingerfood in Buffetform

Fisch & Fleisch

2,94 €

3,50 €

Geräucherter Lachs im Kräutercrêpe

Räucherlachsterrine mit bunten Sprossen

Marinierte Riesengarnele auf Aioli

Lachstatar mit Dill und nativem Olivenöl

Party-Frikadelle auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Italienischer Landschinken mit Melone am Mini-Spieß

Röllchen von Vitello Tonnato

Entenleberparfait mit Hagebuttenchutney

Italienischer Landschinken mit Ziegenfrischkäse

Kalbstaafelspitz mit feinen Gemüsewürfeln in Tomatengelée und Crème fraîche

Vegetarisch

2,52 €

3,00 €

Bunte Gemüsesticks im Quark-Kräuter-Dip

Zucchiniröllchen gefüllte mit Fetakäse

Vegetarische Antipasti

Ragout von Cherrytomaten und Mini Mozzarella-Kugeln an Basilikum-Vinaigrette

Gefüllte Mammutolive mit Rispentomate

Sushi oder California Rolls

verschiedene Sorten auf Anfrage

Dazu reichen wir Wasabi, Sojasauce und eingelegten Ingwer.

Fingerfood

Suppen - in der Tasse oder im Glas serviert

Zuckerschotensüppchen mit Belugalinsen

Exotisches Curryrahmsüppchen mit gebratener Garnele und Mango

Schaumsüppchen von Zucchini

Schaumsüppchen von Romana-Tomaten mit Basilikumpesto

Warmes Fingerfood

Fisch & Fleisch

Gebackene Garnelen im Knusper-Teigmantel

Gebratene Riesengarnele mit Cherrytomate und Pesto

Mini-Lachs-Duett im Blätterteig

Gebratenes Red Snapper Filet auf Duftreis mit weißer Portweinsauce

Party-Frikadellen-Spieß mit mariniertem Gemüse

Mini Burger (2 Stück)

Mini Hot Dog (2 Stück)

Mini Chicken Kebap (2 Stück)

Datteln im Speckmantel (2 Stück)

Rosa gebratene Entenbrustscheiben auf pikantem Wokgemüse mit Balsamico-Lack

Saltimbocca vom Lammrücken auf Tomatenconfit

Rosa Rinderflanke an Barolojus und Butterrisotto

netto

brutto

2,52 €

3,00 €

2,52 €

3,00 €

2,52 €

3,00 €

2,94 €

3,50 €

3,36 €

4,00 €

2,94 €

3,50 €

2,94 €

3,50 €

2,94 €

3,50 €

2,94 €

3,50 €

2,52 €

3,00 €

3,36 €

4,00 €

3,06 €

4,00 €

3,78 €

4,50 €

Fingerfood

Vegetarisch

Kleine Laugen- oder Spinatknödel mit Pilzragout

Mini-Frühlingsrolle (vegetarisch) (2 Stück)

Gebackene Gemüsesticks im Tempurateig

Mini Quiche, verschieden gefüllt (3 Stück)

netto

brutto

3,36 €

4,00 €

Süßes Fingerfood

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Beerengrütze mit Vanillesoße

Quarkspeise mit Sauerkirschen

Duo von Schokoladenmousse

Obstsalat von frischen Früchten

Tiramisu „Classic“ mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit

2,52 €

3,00 €

Käse

Käseteller mit Auswahl internationaler Käsespezialitäten, Trauben und Baguette

3,78 €

4,50 €

Bitte beachten Sie einen Mindestbuffetpreis für Fingerfood von 29,00 € brutto.

Buffetvorschläge

netto

brutto

Aus den nachfolgenden Komponenten können Sie individuell Ihr Buffet zusammenstellen.

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Italienische Antipasti (gegrillte Zucchini, gefüllte rote Paprikaschoten, grüne u. schwarze Oliven, gefüllte Peperoni, gegrillte Pilze)

Honigmelonenschiffchen mit italienischem Landschinken

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Meeresfrüchtesalat in Kräutervinaigrette

Rosa gebratene Entenbrust mit Mango-Chili-Chutney

wählen Sie 3 Vorspeisen zum Preis von 6,30 €

7,50 €

jede weitere Vorspeise 2,10 €

2,50 €

Salat

Rohkostsalat

Pastasalat „Toskanische Art“

Mediterraner Salat von Riesengarnelen und Flusskrebse

Griechischer Bauernsalat

Cous-Cous-Salat mit Gemüse

Blattsalat mit zwei Dressings

wählen Sie 3 Salate zum Preis von 4,20 €

5,00 €

jeder weitere Salat 1,26 €

1,50 €

Dazu reichen wir eine Auswahl von Brötchen.

Suppe

Tomatencremesuppe

Curry-Ingwer-Schaumsüppchen

Schwäbische Hochzeitssuppe

Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Fadennudeln

Gerne bieten wir alternativ saisonale Suppen an.

wählen Sie 1 Suppe zum Preis von 2,52 €

3,00 €

Buffetvorschläge

netto

brutto

Hauptgang

Fisch & Fleisch

wählen Sie 2 Hauptgänge zum Preis von 10,08 €

12,00 €

Geflügel

jede weitere Hauptspeise

5,04 €

6,00 €

Piccata von der Putenbrust (im Käse-Ei-Mantel gebraten), Tomatensoße

Saltimbocca (kleine Putenschnitzel belegt mit Salbeiblatt und italienischem Landschinken)
auf Gemüsestreifen, Chiantijus

Zitronen-Thymian-Hähnchenbrustfilet auf Honigmöhrchen, Balsamicojus

Hähnchenbrüstchen unter der Pestohaube, Balsamicojus

Zarte Poulardenbrust auf saisonalem Gemüse, Petersiliensoße

Schwein

Kleine Schweineschnitzel "Wiener Art", Bratensoße

Medaillons von der Schweinelende in Pilzrahmssoße oder Dijon-Senfsoße

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

Rind / Kalb

Zarter Rinderbraten, Bratenjus

Kleine Rumpsteaks auf saisonalem Gemüse, Pfefferrahmssoße

Kalbsmedaillons auf saisonalem Gemüse, Sherry-Sahnesoße

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons in Rahm

Geschmorte Ochs- und Kalbsbäckchen in Spätburgunderjus

Buffetvorschläge

netto

brutto

Hauptgang

Fisch & Fleisch

wählen Sie 2 Hauptgänge zum Preis von 10,08 € 12,00 €

Fisch

jede weitere Hauptspeise 5,04 € 6,00 €

Gegrilltes Tilapiafilet auf Gemüstick, Limettensoße

Gegrilltes Viktoria-Seebarschfilet auf Okra-Paprika-Gemüse, Tomatensoße

Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat, Safransoße

Gebratenes Zanderfilet auf saisonalem Gemüse, Rieslingsoße

Vegetarisch

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Kartoffel-Schafskäse-Gratin

Kartoffel-Kürbiskern-Rösti auf Ratatouillegemüse

„Crespelle“ gefüllte Pfannenkuchen

Gebratene Gnocchi mit Spinat-Gorgonzola-Soße

Gefüllte Capeletti mit Kräuter-Käsesoße

Penne mit Frischkäse, Strauchtomaten, und gerösteten Pinienkernen

Asia-Nudelpfanne mit Wokgemüse und Shiitake-Pilzen

Buffetvorschläge

netto

brutto

Hauptgang

Beilagen

Spätzle

Gebratene Schupfnudeln

Kartoffelgratin

Gebratene Gnocchi

Rosmarinkartoffeln

Bandnudeln

Vollkornnudeln

Gemüseknöpfe

Butterreis

Basmatireis

Saisonale Gemüsevariation

wählen Sie 3 Beilagen zum Preis von

5,04 €

6,00 €

jede weitere Beilage

1,68 €

2,00 €

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesoße

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Quarkspeise mit Früchten

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Mangomousse mit Kokos-Panna Cotta

Tiramisu „Classic“ mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit

Süße Überraschung „HCS“

wählen Sie 2 Desserts zum Preis von

5,04 €

6,00 €

jedes weitere Dessert

2,52 €

3,00 €

Bitte beachten Sie einen Mindestbuffetpreis von 25,00 € brutto.

Tagungspauschalen

netto

brutto

Tagungspauschale I – ab 75 Personen

Begrüßungskaffee (optional)

Mineralwasser still/classic, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Kaffeepause Vormittag

Laugenstange mit Butter (halbiert)

Mini-Buttercroissant

Frisches Obst (Obstkorb)

Mineralwasser still/classic, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Lunchbuffet

mit Vorspeisen und Salaten, 3 Hauptgerichten zur Wahl und Dessert

Mineralwasser still/classic, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Kaffeepause Nachmittag

Süße Mini-Teilchen, verschiedene Sorten

Frisches Obst (Obstkorb)

Mineralwasser still/classic, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Mineralwasser still für den/die Referenten im Raum

Tagespauschale pro Person (zzgl. Personalkosten)

39,50 €

47,00 €

Tagespauschale pro Person mit Begrüßungskaffee (zzgl. Personalkosten)

42,86 €

51,00 €

Nach der letzten Kaffeepause innerhalb einer Halbtages- oder Tagespauschale werden die Buffets abgebaut und nicht weiter betreut. Wünschen Sie anschließend weitere Getränke oder Serviceleistungen, so werden diese und die Serviceleistungen nach Verbrauch abgerechnet. Bitte teilen Sie uns dies spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung mit, damit wir entsprechend planen können.

Tagungspauschalen

netto

brutto

Tagungspauschale II– ab 75 Personen

Begrüßungskaffee (optional)

Mineralwasser still/classic, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Kaffeepause Vormittag

Laugenstange mit Butter (halbiert)

Süße Mini Teilchen (verschiedene Sorten),

Frisch zubereiteter Naturjoghurt mit frischen Früchten im Mini-Glas

Frisches Obst (Obstkorb)

Mineralwasser still/classic, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Lunchbuffet

mit Vorspeisen und Salaten, 3 Hauptgerichten zur Wahl und Dessert

Mineralwasser still/classic, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Kaffeepause Nachmittag

Blechkuchen und Sahnetörtchen (verschiedene Sorten)

Cocktailspieße von frischen Früchten (3 Früchte pro Spieß)

Mineralwasser still/classic, verschiedene Säfte, Coca Cola, Coca Cola light, Kaffee und Tee

Mineralwasser still für den/die Referenten im Raum

Tagespauschale pro Person (zzgl. Personalkosten)

42,86 €

51,00 €

Tagespauschale pro Person mit Begrüßungskaffee (zzgl. Personalkosten)

45,38 €

54,00 €

Nach der letzten Kaffeepause innerhalb einer Halbtages- oder Tagespauschale werden die Buffets abgebaut und nicht weiter betreut. Wünschen Sie anschließend weitere Getränke oder Serviceleistungen, so werden diese und die Serviceleistungen nach Verbrauch abgerechnet. Bitte teilen Sie uns dies spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung mit, damit wir entsprechend planen können.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

		<i>netto</i>	<i>brutto</i>
Verschiedene Säfte	0,20 l	1,70 €	2,02 €
Orangensaft / Apfelsaft	1,00 l	4,85 €	5,77 €
Fruchtschorlen, verschiedene Sorten (PET)	1,00 l	4,50 €	5,36 €
Coca Cola, Coca Cola light	0,33 l	1,70 €	2,02 €
Coca Cola, Coca Cola light (PET)	1,00 l	4,50 €	5,36 €
Mineralwasser classic/medium/still	0,25 l	1,65 €	1,96 €
Mineralwasser medium (Gourmetflasche)	0,75 l	4,00 €	4,76 €
Mineralwasser classic/medium/still (PET)	1,00 l	4,00 €	4,76 €
Kanne Kaffee oder Tee	1,00 l	7,40 €	8,81 €
Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Kaffee creme)	Pro Einheit	2,50 €	2,98 €

Alkoholische Getränke

Bier in Flaschen

Pils /alkoholfreies Pils	0,33 l	2,30 €	2,74 €
Weizenbier / alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	2,80 €	3,33 €

Bier vom Fass

auf Anfrage

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

Allgemeine Informationen

netto

brutto

Personal

Personalkosten

Serviceleistung pro Stunde	28,16 €	33,51 €
Zuschlag ab 22 Uhr pro Mitarbeiter und angefangener Stunde	7,56 €	9,00 €
Zuschlag an Sonn- und Feiertagen (100%) pro Stunde	28,16 €	33,51 €

Bitte beachten Sie eine Mindestbuchungszeit von 4 Stunden / Mitarbeiter/- in.

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

Allgemeine Informationen

Ein außergewöhnliches Catering bieten wir Ihnen gerne ab 75 Personen an.

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.

Um die Frischequalität unserer Speisen zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, die vereinbarten Essenzeiten einzuhalten.

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

Auf unsere Preise erheben wir die gesetzliche Mehrwertsteuer von zur Zeit 7% bzw. 19 %.

Preisänderungen vorbehalten.

Equipment

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage und Wunsch Equipment für die Ausrichtung Ihrer Veranstaltung an (Preise auf Anfrage).

Ansprechpartner

Heidelberg Catering Services GmbH

Gutenbergring 19
69168 Wiesloch

Frau Julia Neuer
Telefon: 710-5051
E-Mail: julia.neuer@heidelberg.com



Marta Deutsch
Telefon 710-5054
E-Mail: marta.deutsch@heidelberg.com

