GOLDENER PFLUG

Eure Eventlocation in Ludwigsburg

BANKETTMAPPE

Hochzeiten • Geburtstage

Familienfeiern • Tagungen • Firmenevents



Goldener Pflug Ludwigsburg

Dorfstraße 2—6 • 71636 Ludwigsburg

Von der ersten Anfrage bis zum Fest

So planen wir gemeinsam eure Feier

1 **Kennenlernen**

Wir sprechen über den Anlass, euren Wunschtermin, die Gästezahl und eure Vorstellungen.

2 **Auswählen**

Gemeinsam stellen wir Speisen, Getränke, Raum, Dekoration und passende Extras zusammen.

3 **Feinabstimmung**

Wir planen den Ablauf, bestätigen die finale Gästezahl und klären alle letzten Details.

4 **Genießen**

Ihr feiert - wir sorgen dafür, dass alles stimmt

PERSÖNLICH FÜR EUCH DA

Eure Feier beginnt mit einer guten Idee.



Und mit jemandem, der zuhört. Ich bin Nadine und begleite euch von der ersten Anfrage bis zu eurem Fest. Gemeinsam finden wir den passenden Rahmen, stellen Speisen und Getränke zusammen und behalten dabei die vielen kleinen Details im Blick.

Diese Mappe ist eure Inspiration. Markiert, kombiniert und fragt nach - ich berate euch gerne persönlich.

Herzlich,

Nadine Happold

Eure Gastgeberin für Besondere Momente

Übersicht

Diese Übersicht begleitet Euch durch die kulinarische Planung eurer Feier. Wählt einzelne Bausteine, eines unserer Menüs oder stellt gemeinsam mit uns Euer persönliches Tischbuffet | Buffet zusammen.

01 Aperitif & Stehempfang

02 Fingerfood

03 Getränkepauschalen | Informationen Getränke

04 Menü | Einzelbausteine Menü

05 Tischbuffet | große Buffets

06 Kaffee, Kuchen | GP Naschbar

07 Zu späterer Stunde

08 Tischdekoration | Menü- und Tischkarten

09 Einzelbausteine

Aperitif & Stehempfang

Sekt & Prosecco

- GP **Hausmarke** Weißburgunder **Sekt** Brut
- **Kessler Rosé** Brut
- **Kessler Jägergrün** Riesling Brut
- **Prosecco** Valdo Marca Oro Superiore DOCG



Prickelndes

- **Aperol Spritz**
Aperol, Prosecco, Soda
- **Sarti Spritz**
Sarti, Prosecco, Soda
- **Hugo**
Holunders., Limette, Minze, Prosecco, Soda
- **Lillet Wild Berry**
Lillet, Wild Berry, Soda, Beeren
- **Tocco Rosso**
Campari, Holunders, Minze, Prosecco
- **Campari** mit Orangensaft / Campari Soda
- **Martini** Bianco / Rosso / Dry

Alkoholfreier Aperitif

- **Alkoholfreier Sekt,** Schloss Affaltrach
- **Tocco Rosso AF**
Monin Bitter, Holunderblütensirup, Soda, Minze
- **Hugo AF** - Holunderblütensirup, Limette, Minze, alkoholfreier Sekt, Soda
- **Tutti Frutti AF**
Fruchtsäfte, Bitter Lemon, Grenadine
- **Orangensaft**





Kleine Begleiter

Snack-Mix zum Stehempfang - 1,00 € pro Person
Verschiedene **Cracker, Salzbrezeln und Nüsse**

Ofenfrisches Blätterteiggebäck:
Käsestange · 2,80 €
Flammkuchenstange · 2,80 €
Pizzaschnecke · 2,80 €
Spinat-Feta-Schnecke · 2,80 €

Fingerfood · Herzhaft & handlich

Aus dem Ofen & im Brötchen

- Blätterteig-Käsestange · 2,80 €
- Blätterteig-Flammkuchenstange · 2,80 €
- Blätterteig-Pizzaschnecke · 2,80 €
- Blätterteig-Spinat-Feta-Schnecke · 2,80 €
- Mini Hamburger · 6,50 €
- Mini Cheeseburger · 6,50 €
- Mini Chicken Burger · 6,50 €
- Mini Kidneybohnen-Burger, vegetarisch · 6,50 € (Mindestabnahme 20)
- Mini-Quiche Lorraine mit Lauch und Speck · 5,00 €
- Mini-Quiche Lorraine vegetarisch · 5,00 €

Canapés

- Schwarzwälder Schinken & Melone · 3,90 €
- Salami & Cornichons · 3,90 €
- Brie & Weintrauben · 3,90 €
- Roastbeef & Remouladensauce · 4,90 €
- Lachs & Meerrettichsahne · 4,90 €
- Forelle & Meerrettichsahne · 4,90 €
- Avocadocreme, Radieschen & Kresse · 4,90 €
- Ziegenkäse & Feigen · 4,90 €













Fingerfood · Kleine Vielfalt

Belegte Minis & Spießchen

• Mini-Laugenkonfekt mit Obatzter · 4,90 €
• Mini-Ciabatta mit Tomate & Mozzarella · 4,90 €
• Mini-Laugenbrötchen mit Gouda & Gurke · 4,90 €
• Mini-Knusperbrötchen mit italienischem Landschinken & Essiggurke · 5,90 €
• Mini-Knusperbrötchen mit Roastbeef, Remoulade & Essiggurke · 5,90 €
• Tomate-Mozzarella-Spießchen · 4,90 €
• Zucchiniröllchen mit Frischkäsefüllung · 5,50 €

Im Schälchen oder Gläschen

• Kleines Wiener vom Schwein auf Kartoffelsalat · 4,90 €
• Mini-Frikadelle auf Kartoffelsalat · 4,90 €
• Schweizer Wurstsalat · 4,90 €
• Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Rucola · 4,90 €
• Ratatouille-Salat, vegan · 4,90 €
• Falafel-Bällchen mit Hummus, vegan · 4,90 €
• Bulgursalat mit Kräuterdip · 4,90 €
• Hähnchencurry-Salat · 5,50 €
• Avocado-Tomaten-Salat mit Pesto & Mozzarella · 5,90 €

Wraps

• Gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomate & Gewürzpaste, vegan · 6,50 €
• Caesar Chicken · 7,50 €
• Lachs · 8,50 €







HERZLICHE GASTFREUNDSCHAFT & GENUSS

Allgemeine Getränkeinformationen

Ihre Abrechnung ganz nach Wunsch: Für die Getränkeversorgung Ihrer Feier bieten wir Ihnen volle Flexibilität. Wir verrechnen Ihre Konsumation **wahlweise transparent à la carte nach tatsächlichem Verbrauch** oder – ideal für größere und längere Festlichkeiten – im Rahmen unserer attraktiven 7-Stunden- **Getränkepauschalen.**

Detaillierte Details zu den Pauschalen und Zusammenstellungen finden Sie auf der folgenden Seite

Unsere Empfehlungen für einen perfekten Ablauf

Erfrischender Empfang auf den Tischen

Wir empfehlen, bereits zu Beginn Mineralwasser **(medium & still)** auf den Tischen bereitzustellen. Ihre Gäste können sich nach der Anreise sofort erfrischen, die Wartezeit bis zum ersten Service wird überbrückt und das Serviceteam kann sich ganz auf die individuelle Begrüßung konzentrieren.

Harmonischer Wein-Service

Bei der Absprache wählen wir gemeinsam Ihren stimmigen **Flaschenwein** (Weiß / Rot, auf Wunsch Rosé) aus. Der Service läuft kontinuierlich durch, Gläser sind elegant eingedeckt. Das sorgt für ein ruhiges Ambiente, edle Optik und exakte Abrechnung pro Flasche.

Weinberatung & Verkostung mit Eventmanagerin Nadine

Unsere Eventmanagerin Nadine liebt feine Weine! Mit viel Leidenschaft und Fachwissen findet sie garantiert für jeden Geschmack und jedes Menü die perfekte Begleitung. Sehr gerne laden wir Sie ein, unsere Weinauswahl im Rahmen des Detailgesprächs persönlich zu verkosten.

Wichtige Informationen auf einen Blick

- **Aperitif & Begrüßung**

Ob klassischer Prosecco, erfrischender Spritz, fruchtiger Lillet oder feine alkoholfreie Kreationen – wir stimmen den Empfang individuell auf Ihren Anlass ab.

- **Kaffee & Digestif zum Ausklang**

Nach dem Essen servieren wir gerne Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso etc.) und feine Digestifgetränke direkt am Tisch.

Drei Pakete.
Eine klare Entscheidung.

Alle Pauschalen enthalten Mineralwasser,
Softgetränke, Säfte sowie Kaffee und Tee.

GETRÄNKE FÜR 7 STUNDEN

KLASSIK

49 €
PRO PERSON

- Fassbier
- Haussekt & alkoholfreier Sekt
- Hauswein Weiß, Rosé & Rot

SPRITZ

65 €
PRO PERSON

- Alles aus KLASSIK
- ausgewählte Flaschenweine
- Aperol | Hugo /AF, Lillet | Sarti, Tocco Rosso /AF

BAR

79 €
PRO PERSON

- Alles aus SPRITZ
- Zwei ausgewählte Longdrinks
- Eine Digestifrunde

Verlängerung: KLASSIK 9 € · SPRITZ 12 € · BAR 16 € p. P./Std.

Unsere festlichen Menüs

Wählen Sie aus vier sorgfältig zusammengestellten festlichen Menüs zum einheitlichen Preis von 65,00 Euro pro Person. Sie möchten Ihr Menü lieber individuell gestalten? Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere vielseitigen Einzelbausteine, aus denen Sie Ihr persönliches Wunschmenü ganz nach Ihrem Geschmack zusammen stellen können.

Menü 1

Schwäbisches Festtagssüppchen
Kräftige Rinderbrühe mit Flädle,
Markklößchen und Maultaschen

—

Kleiner bunter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten

—

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
mit Braten- und Champignonrahmsauce,
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten
und Broccoli-Möhrengemüse

—

Hausgemachte Mousse von weißer und
dunkler Schokolade mit frischen Früchten

Menü 2

Schwäbische Maultaschensuppe

—

Bunte Blattsalate in Kräutervinaigrette
mit schwäbischer Kartoffelsalat

—

Tischbuffet – auf Platten am Tisch serviert
Panierte Schnitzelchen vom Schwein
und Medaillons vom Rinderfilet,
Braten- und Champignonrahmsauce,
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten
und buntes Marktgemüse

—

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Menü 3

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem
Landschinken an einem Salatbukett

—

Goldener Pflug Teller; Medaillons vom
Schweinefilet, kleines Rostbrätle und
hausgemachte Maultasche, Braten- und
Champignonrahmsauce, hausgemachte
Spätzle, Kartoffelkroketten sowie buntes
Marktgemüse

—

Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis

Menü 4

Tischbuffet - auf Platten am Tisch serviert
Tomate mit Büffelmozzarella, Basilikum, Rucola
und Balsamico verfeinert, mariniertes gebratenes
Grillgemüse, Oliven, Peperoni, mediterrane
Antipasti sowie Auswahl an frischem Brot

—

Filet von der Maispoularde und Medaillons vom
Schweinefilet, mediterraner Kräuterrahmsauce,
Bratensauce dazu Spätzle, Kartoffelgratin,
grüne Bohnen und glasierte Kirschtomate

—

Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Ihr individuelles Wunschmenü

Bitte entscheiden Sie sich je Gang für eine einheitliche Variante.

Suppen

- Festtagssüppchen: Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen & Maultaschen
- Vegetarische Gemüsebrühe mit Gemüsejulienne & Wunscheinlage
- Schwäbische Flädlesuppe
- Schwäbische Maultaschensuppe
- Rinderkraftbrühe mit Grießnocken
- Kartoffelcremesuppe
- Tomatencremesuppe
- Karotten-Ingwer-Cremesuppe
- Süßkartoffelcremesuppe

Saisonale Suppen
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert
- Spargelcremesuppe

Salate & kalte Vorspeisen

- Kleiner bunter Salatteller mit Blatt- & Rohkostsalaten
- Blattsalate in Kräutervinaigrette mit schwäbischer Kartoffelsalat
- Wildkräutersalat mit Rucola, Babyspinat & Sauerampfer
- Wildkräutersalat mit gebratenen Champignons und gerösteten Kernen
- Winterlichter Feldsalat (mit Speck) und Croûtons, Balsamicodressing - Saisonale Vorspeise
- Tomate und Büffelmozzarella mit Basilikum, Rucola und Balsamico
- Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Feta & Kernen
- Mediterranes Grillgemüse mit Rucola und gehobeltem Parmesan
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Landschinken
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Balsamicodressing
- Vitello Tonnato - dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Variation von italienischem Landschinken, Salami und Coppa mit mediterranem Gemüse
- Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce und kleinem Salatbukett
- Trilogie vom Norweger Lachs: Räucher-, Graved- und Lachstatar
- Riesengarnele auf mediterranem Gemüse mit Knoblauch und Kräutern






Hauptspeisen & Beilagen

Fleisch & Geflügel

• Filetmedaillons nach Wahl - zwei oder drei Sorten aus Rinder-, Schweine-, Puten- oder Kalbsfilet
• Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit kräftiger Bratensauce und geschmälzten Zwiebeln
• Filet von der Maispoularde mit mediterraner Kräuterrahmsauce
• Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pilzrahmsauce
• Kleine panierte Schnitzel vom Schwein oder von der Pute (kombiniert mit einem Medaillon nach Wahl)
• Schwäbischer Rinderbraten im sauren Trollingersößle
• Schwäbischer Kalbsrahmbraten in Waldpilzrahmsauce
• Piccata Milanese von der Hähnchenbrust in Parmesan-Ei Hülle

Besondere Fleischgerichte
• Tournedos vom Black-Angus Rinderfilet mit Rotweinsauce
• Rosa gebratenes Rinderfilet mit Cognac-Pfefferrahmsauce
• Kalbsfiletmedaillons mit kräftiger Rahmsauce
• Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce
• Rosa gebratenes Roastbeef mit Bratensauce

Saucen

• Rahmsauce, Champignonrahmsauce, Bratensauce, Cognac-Pfefferrahmsauce

Sättigungsbeilagen

• Hausgemachte Spätzle, Kroketten, Pommes, Schupfnudeln,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelsalat, Basmatireis, Semmelknödel

Gemüse

• Marktgemüse, mediterranes Grillgemüse, Ratatouillegemüse, Bohnenbündel,
glasierte Kirschtomaten, Broccoli-Möhrengemüse, glasierte Karotten





Vegetarische Hauptspeisen

- Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Mit Honig und Kräutern gratinierter Schafskäse auf mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken
- Risoni nach Risotto- Art mit Kräutern, getrockneten Tomaten und Feta
- Linguine mit Pesto Rosso, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola & Kirschtomaten
- Thai-Gemüsecurry in kräftiger Curry-Kokos-Sauce mit Basmatireis
- Gefüllte Riesenchampignons mit Blattspinat und Schafskäse, Paprikasauce und Basmatireis
- Cremiges Rieslingrisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan
- Zucchini in Parmesan-Ei-Hülle auf tomatisierten Spaghetti
- Asia-Nudeln in Terikyakisauce mit Wokgemüse und Sesam
- Falafel auf Tomaten-Paprika-Bulgur mit Hummus







Desserts

Süßer Abschluss

- Duett von weißer und dunkler Schokoladenmousse serviert mit frischen Früchten
- Weißes Espressomousse mit frischen Früchten – ab 20 Personen
- Vanilleeis mit warmen Himbeeren
- Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis
- Mango-Maracuja-Parfait mit frischen Früchten
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce
- New York Cheesecake mit Himbeeren und Karamellkeksen
- Schoko-Waldbeeren-Traum mit Schokokuchen, Mascarpone- und Waldbeerencreme
- Klassisches Tiramisu
- Tiramisu Schwarzwälder Art mit Schokomascarponecreme und Kirschen
- Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Zitronensorbet
- Crème Brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste
- Sorbet Variation mit frischen Früchten -Mango, Orange und Zitrone

Individuelles Wunsch-Tischbuffet

Stellen Sie sich Ihr persönliches Tischbuffet ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen. Alle ausgewählten Speisen werden ansprechend auf Platten und in Schalen direkt auf den Tischen eingestellt. So kann sich jeder Gast ganz nach seinen Vorlieben selbst bedienen, verschiedene Komponenten probieren und das gemeinsame Essen in entspannter Atmosphäre genießen.

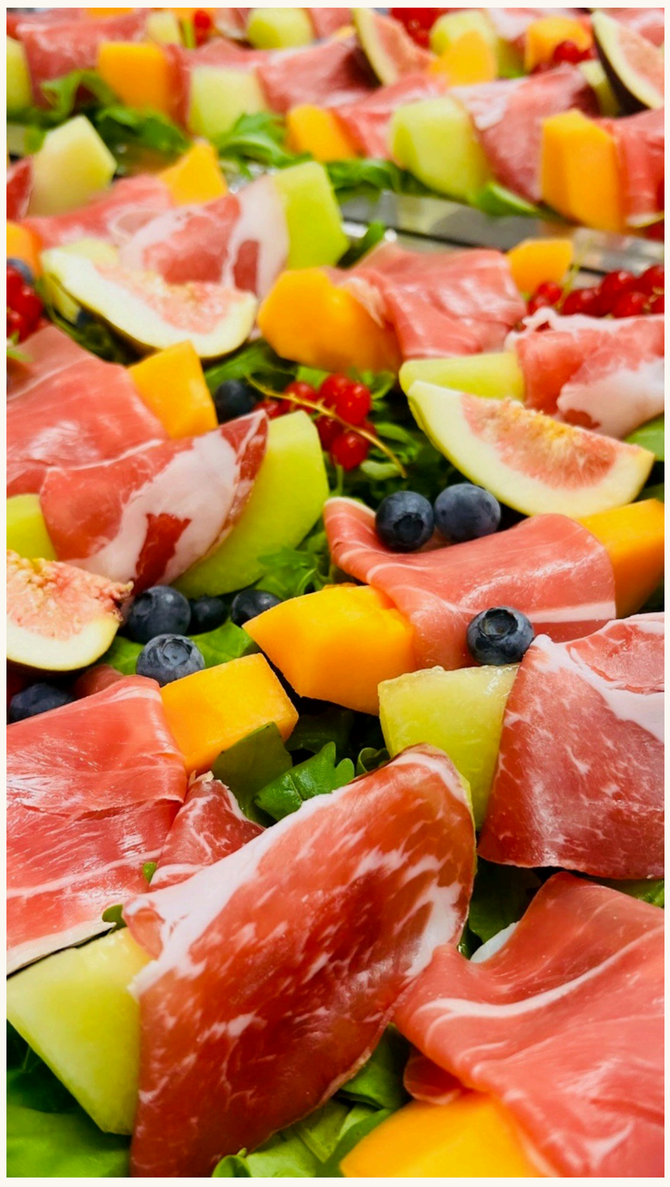
Vorspeisen - wählen Sie bis zu 3 Komponenten

- Tomate trifft Büffelmozzarella mit Basilikum Pesto
- Mariniertes, gebratenes Gemüse mit Balsamicocreme
- Marinierte Oliven & Peperoni und mediterrane Antipasti
- Bruschetta mit Tomate, Knoblauch und Basilikum
- Falafel mit Hummus und Sesam
- Melonenschiffchen mit Schinken und Balsamicocreme
- Italienische Salami, Coppa und Serrano-Schinken mit Tomaten-Oliven-Tapenade
- Carpaccio vom Black-Angus-Rind, Parmesan & Rucola
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischcreme & Kapern
- Artischockenboden mit Thunfischsalat
- Meeresfrüchtesalat in Zitronen-Kräuter-Marinade
- Graved- und Räucherlachs sowie Lachstatar dazu Honig-Senf-Sauce
- Marinierte, gebratene Riesengarnele mit Zitronen-Knoblauch-Aioli

zu unseren Vorspeisen servieren wir eine bunte Brotauswahl







Individuelles Wunsch-Tischbuffet

Hauptgang - wählen Sie 2 Komponenten

- kleine panierte Schnitzel vom Schwein oder von der Pute, dazu passend Bratensauce
- Medaillons vom Rinder- oder Schweine- oder Kalbsfilet, dazu passend Rahmsauce und Bratensauce
- Kleine schwäbische Rostbrätle vom Rind mit geschmälzten Zwiebeln und Bratensauce
- Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze
- Filet von der Maispoularde mit feiner Kräuterrahmsauce
- Zarter Rinderbraten in Rotweinsauce
- Schweinefilet im Speckmantel mit Cognac-Pfefferrahmsauce
- Hähnchenbrust mit Zitronen-Kräutersauce

Wählen Sie 1-2 Beilagen + 1-2 Saucen nach Wahl + 1 Gemüse nach Wahl

Champignonrahmsauce · Bratensauce · Cognac-Pfefferrahmsauce

Spätzle · Basmatireis · Kartoffelgratin · Rosmarinkartoffeln · Schupfnudeln · Kroketten · Pommes Frites ·

Marktgemüse · mediterranes Grillgemüse · Ratatouille · Bohnenbündel · Broccoli-Möhrengemüse

Im Frühjahr; weißer & grüner Spargel
Im Winter zusätzlich; Rosenkohl · Apfelrotkraut





Große Buffets - ab 40 Personen

Unsere klassischen Buffets für größere Gesellschaften.
Die Speisen werden an einer zentralen Buffetstation ansprechend präsentiert.



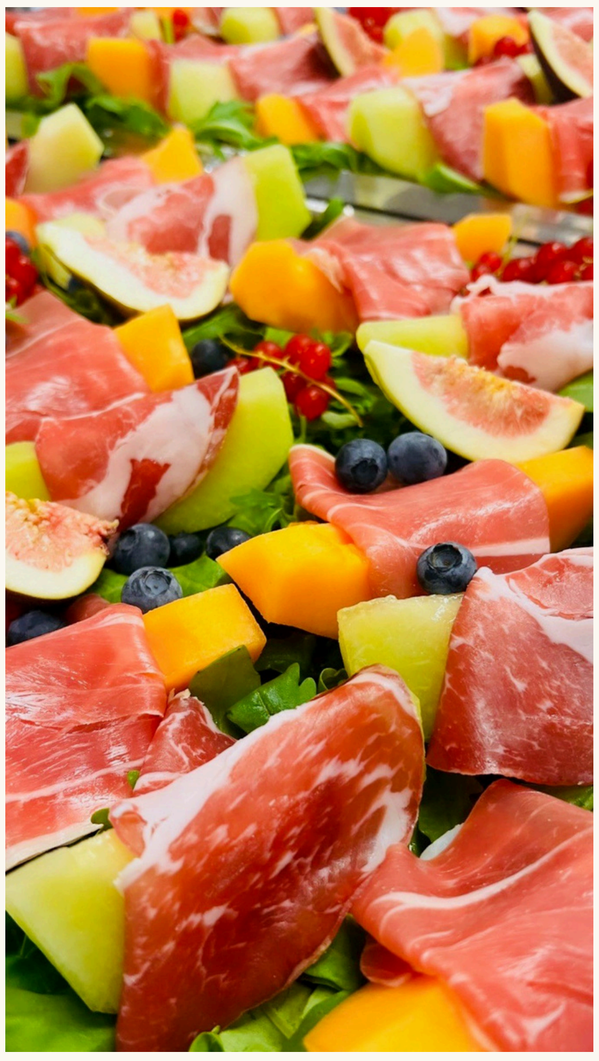
Individuell zusammenstellen

Preisliche Orientierung pro Person
Vorspeisenbuffet · ca. 24,00 €
Hauptgangbuffet · ca. 40,00 €
Dessertbuffet · ca. 13,00 €

Vorspeisen & Salate

- Graved- & Räucherlachs, Lachstatar
- Auswahl von feinen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
- Meeresfrüchtesalat mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl
- Artischockenböden, gefüllt mit feinem Thunfischsalat
- Melone mit luftgetrocknetem Landschinken, Schwarzwälder Schinken oder Parmaschinken
- Rosa gebratene Rinderhüfte, dünn aufgeschnitten mit Remouladensauce
- Vitello Tonnato vom Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern
- Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Parmesan, Rucola und Balsamico
- Auswahl von italienischer Salami, Coppa und Parmaschinken
- mariniertes gebratenes Grillgemüse und Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme
- mediterrane Antipasti mit Peperoni, Oliven und Artischocken
- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings
- schwäbischer Kartoffelsalat
- mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan
- Couscoussalat mit Gemüse, Kräutern und Zitronen
- Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven und Feta
- Gurkensalat, Karottensalat, Krautsalat







Buffet · Vegetarisch

Vegetarische & Vegane Hauptgänge

- Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Grillgemüse und Kräutern -vegan
- Thai-Curry mit knackigem Gemüse in cremiger Curry-Kokossauce -vegan
- Vegetarische Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensauce und Käse überbacken
- Pasta mit mediterranem Ratatouille-Gemüse und Parmesan verfeinert
- Linguine in cremiger Tomaten-Ricotta-Sauce mit Auberginen und Basilikum
- Risoni nach Risotto Art mit Kräutern, getrockneten Tomaten und Feta
- Falafel auf würzigem Tomaten-Paprika-Bulgur, dazu cremiger Hummus -vegan
- Schafskäse vom Grill, mit Honig und Kräutern gratiniert, dazu mediterranes Gemüse
- Linguine mit Pesto Rosso, getrockneten Tomaten, Rucola und Kirschtomaten
- Asiatische Teriyaki-Nudeln mit knackigem Wokgemüse, Sesam und Frühlingslauch













Fisch

- Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln
- Doradenfilet auf cremigem Graupenrisotto mit Kräutern
- Zanderfilet auf Gemüse-Risoni in feiner Kräutersauce
- Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto
- Gegrilltes Doradenfilet auf mediterranen Gemüsekartoffeln
- Gebratenes Victoriabarschfilet auf cremigem Parmesanrisotto
- Schleifchennudeln in Basilikum-Sahnesauce mit zarten Lachswürfeln
- Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce und schwäbischem Kartoffelsalat

Buffet · Fleischkomponenten

Schwein

- Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Schweinefilet im Speckmantel mit Cognac-Pfefferrahmsauce
- Kleine panierte Schnitzelchen vom Schwein
- Zarter Schweinebraten in kräftiger Bratensauce
- Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Rind

- Kleine schwäbische Rostbrätle mit geschmälzten Zwiebeln und Bratensauce
- Zarter Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
- Geschmorte Rinderrouladen in klassischer Bratensauce









Kalb

- Schwäbischer Kalbsrahmbraten in kräftiger Rahmsauce
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und feiner Weißweinsauce
- Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Champignons
- Zarter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce

Geflügel

- Kleine panierte Schnitzelchen von der Pute
- Gebratene Hähnchenbrust mit cremiger Currysauce
- Hähnchenbrust in Champignonrahmsauce
- Piccata Milanese vom Hähnchen mit fruchtiger Tomatensauce
- Filet von der Maispoularde mit Kräuterrahmsauce
- Rotes Thai-Curry mit Hähnchen, Paprika und Brocoli in Kokossauce
- Asia Nudeln mit Teriyaki Chicken, Möhren und Broccoli

Beilagen & Dessert

Beilagen

- Hausgemachte Spätzle
- Basmatireis
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Schupfnudeln oder Krautschupfnudeln
- Semmelknödel
- Kroketten
- Marktgemüse
- Mediterranes Grillgemüse
- Wokgemüse
- Ratatouille
- Broccoli-Möhrengemüse









Dessertbuffet

Wählen Sie 2 Variationen, ab 60 Personen 3 Varianten.

- Salat von frischen Früchten
- Mousse au Chocolate
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce
- Schoko-Panna-Cotta mit Kirschgrütze
- Crème brûlée
- Klassisches Tiramisu
- Schwarzwälder Tiramisu
- Vegane Mango-Maracuja-Crème

Kaffee & Kuchen Pauschalen für 2 Stunden

Paket 1

Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen, inklusive Kaffee- und Teespezialitäten sowie Kakao.

Ab 12 Jahren · 12,00 €
Kinder 6–11 Jahre · 6,00 €

Paket 2

Gemischtes Kuchenbuffet – Kuchensorten vom Hotel festgelegt. Kalkulation: 2 Stück Kuchen pro Person, verschiedene Obstkuchen vom Konditor, inklusive Kaffee- und Teespezialitäten sowie Kakao.

Ab 12 Jahren · 21,90 €
Kinder 6–11 Jahre · 10,90 €

Auf Wunsch erweitern wir das Kuchenbuffet um eine Auswahl an Torten.
Die Kalkulation bleibt bei insgesamt 2 Stück Kuchen bzw. Torte pro Person.

Aufpreis für Tortenvariation:
Ab 12 Jahren · 4,00 € pro Person
Kinder 6-11 Jahre · 2,00 € pro Person





Die GP Nasch-Bar - süß, salzig & unwiderstehlich

Ob zum Stehempfang, als Ergänzung zu Kaffee & Kuchen, zum Dessert oder als kleine Stärkung während der Party; Unsere liebevoll arrangierte GP Nasch-Bar lädt Ihre Gäste den ganzen Tag und Abend zum Zugreifen ein.

Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Auswahl an süßen und salzigen Snacks - darunter Schokoküsse, Fruchtgummi, Schokolinsen, Chips, Salzgebäck, Nüsse und weitere Knabbereien. Dekorativ präsentiert und in praktischen Snackbechern zum Mitnehmen und Genießen.

6,50 € pro Person (Mindestabnahme 30 Personen)

Die Zusammenstellung kann je nach Verfügbarkeit variieren.
Abbildungen dienen als Beispiel











Late Night Snack

Wenn die Feier in die nächste Runde geht, darf eine herzhafte Stärkung nicht fehlen.
Unsere Snacks werden zu später Stunde bereitgestellt und sorgen für neue Energie
auf der Tanzfläche.

Wurst- & Käseplatten

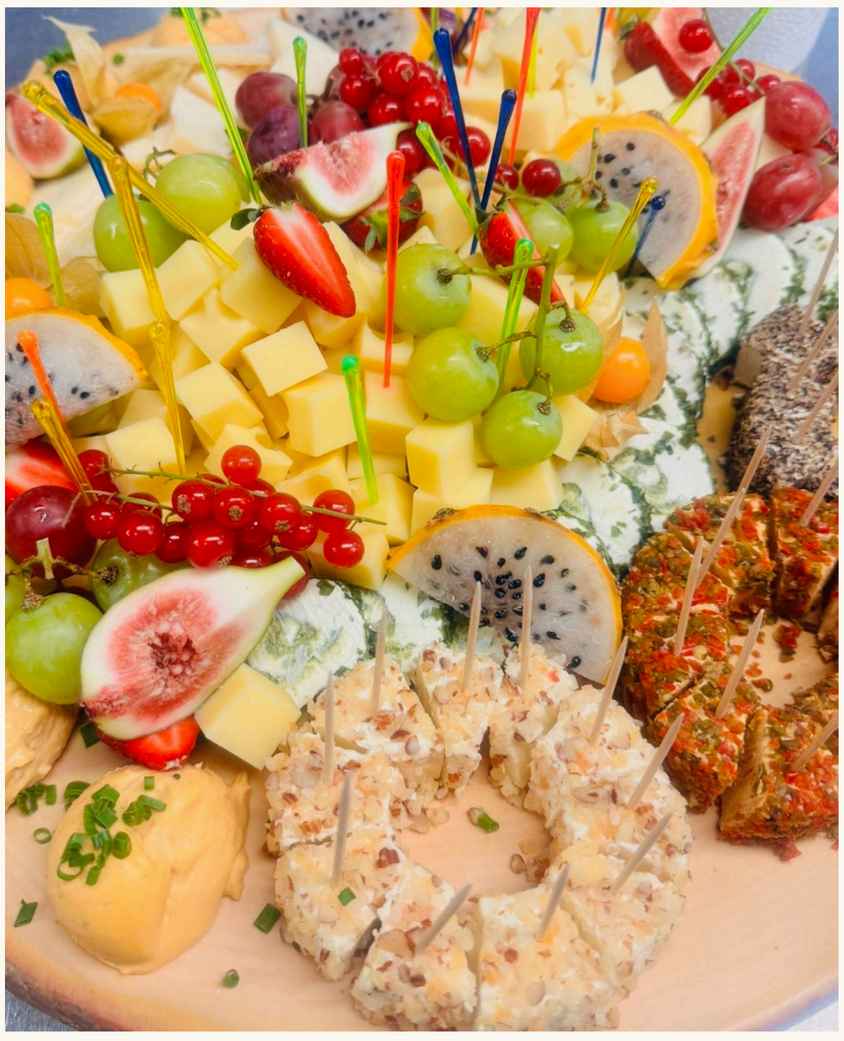
Verschiedene Käsewürfel und Käsespezialitäten
sowie Hartwurstspezialitäten auf Wunsch
Obatzter, Früchte, Nüsse, Stangenbrot und Grissini.

Wurst-Käseplatten · 17,50 € pro Person
Käseplatten · 14,00 € pro Person

Unsere Empfehlung:

Für den Late-Night-Snack ist eine Bestellmenge für etwa
50 % Ihrer Gäste in der Regel ausreichend







Warm & herzhaft

Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Landbrot · 9,90 € pro Person

Chili con Carne mit Rindfleisch, Bohnen und Mais dazu Stangenbrot · 9,90 € pro Person

Currywursttopf GP Special · 9,90 € pro Person
Herzhafte Currywurststücke in würzig-fruchtigen GP Currysauce dazu Stangenbrot

Blumen für Eure Tischdekoration

Von feinen Einzelvasen, über kleine und große Tischsträuße bis zu lockeren Zweigen
oder Musselin Tischläufern; gemeinsam entwickeln wir eine florale Gestaltung,
die zu Eurem Anlass, Eurer Farbwelt und dem Veranstaltungsraum passt












Mit unserem Partnerfloristen geplant - oder von Euch selbst organisiert.
Beides ist möglich, wir stimmen die Details gemeinsam ab.

Menükarten für jeden Anlass

Von der klassischen Klappkarte bis zur Pergament Menürolle,
jedes Detail wird passend zu Eurem Fest gestaltet.
Wir bieten eine reiche Auswahl an Designs, die Euren Wünschen gerecht werden.









Namensbanderole

Entdeckt unsere individuell gestalteten Banderolen.









Einzelbausteine

Nachtzuschläge ab 01:00 Uhr Eure Feier ist bis 01:00 Uhr inkl. - gerne verlängern wir stundenweise	**175,00 Euro pro Stunde** **Pauschal**
Weiße Stuhl Hussen Schleifenbänder von unserem Partner (Aufpreis)	**4,00 Euro pro Person**
Lichtsäulen für die Wände im Saal Warmes Licht für die Wände, Säule	**99,00 Euro Pauschal**
Teufel- Lautsprecher-Duo Perfekt für Eure Playlist	**99,00 Euro Pauschal**
Tisch-Setup "Runde Tische" 1,80 m Durchmesser inkl. weißer Tischwäsche	**299,00 Euro Pauschal**
Klapp- Menükarten verschiedene Motive zur Wahl	**2,50 Euro pro Stück**
Pergament Menürolle mit Teelichtglas darunter	**2,50 Euro pro Stück**
Menüblatt versch. Varianten auf Wunsch personalisiert mit Namen der Gäste	**2,50 Euro pro Stück**
Pergament Namensbanderole um Stoffserviette Passend zur Pergament Menükarte	**2,00 Euro pro Stück**
Feine Einzelväschen (mit Leihvasen)	**ab 14 Euro pro Vase**
Kleine Tischsträußе (mit Leihvasen)	**ab 19 Euro pro Vase**
Tischsträußе (mit Leihvasen)	**ab 25 Euro pro Vase**

Ergänzt mit feinen Zweigen auf dem Tisch oder Musselin Tischläufer
in verschiedenen Farben. Passend dazu unsere weißen Stabkerzen
mit silbernen oder goldenen Kerzenständern,
weiße Stumpenkerzen auf flachen Glastellern oder silbernen Kerzenständern
oder große Teelichtgläser - alternativ farbige Kerzen durch unsere Floristin.

DER NÄCHSTE SCHRITT

Erzählt mir von eurer Idee.

Ob erste Gedanken oder schon ein genauer Plan:
Ich nehme mir Zeit für eure Fragen und stelle mit euch
ein Fest zusammen, das wirklich zu euch passt.

Ich freue mich auf euch.

Nadine Happold

Termin anfragen · Beratung vereinbaren · Lieblingsideen markieren