



CATERINGMAPPE

Hochzeiten • Geburtstage • Firmenevents

Ludwigsburg und Umgebung



Eventservice Goldener Pflug

Dorfstraße 2-6 • 71636 Ludwigsburg

Fingerfood · Herzhaft & handlich

Mindestabnahme 10 Stück/Sorte

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

Mindestabnahme 10 Stück/Sorte

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 €
- Zucciniröllchen 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 €



Klassische Buffets ab 20 Personen

Die Speisen werden an einer zentralen Buffetstation ansprechend präsentiert.
Tische für das Buffet stellen Sie als Gastgeber zur Verfügung.

Individuell zusammenstellen

Preisliche Orientierung pro Person

Vorspeisen nur Salate · ca. 08,00 €

Bunte Vorspeisenbuffet · ca. 24,00 €

Hauptgangbuffet · ca. 36- 40,00 €

Dessertbuffet · ca. 13,00 €

Vorspeisen & Salate

- Graved- & Räucherlachs, Lachstatar
- Auswahl von feinen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
- Meeresfrühtesalat 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, Schweizer Wurstsalat



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 ab 20 Personen

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
- Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst und Spätzle

Rind

- Kleine schwäbische Rostbrätle mit geschmälzten Zwiebeln und Bratensauce
- Rinderbrust aus dem Wurzelsud in Meerrettichsauce, Erbsen und Reis
- Rindergeschnetzeltes Stroganoff im Gurken-Senfsößchen
- Asia Beef Style; Mie Nudeln, Sweet Chili Sojasauce, Wokgemüse, Rinderstreifen
- 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
- 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



BBQ- Grill Buffets

zum Selbstgrillen oder mit Grillmeister

BBQ 1 - der Klassiker

Salate & Beilagen

(Die benötigten Buffettische werden vom Auftraggeber bereitgestellt)

Bunter Blattsalat mit zweierlei Dressings, schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat, mediterraner Nudelsalat, Tomate- Mozzarella und bunte Brotauswahl

Grillgut

(Grillfläche stellen Sie entsprechend bereit)

marinierte Hähnchenspieße, vegane Gemüsespieße, marinierte Schweinenackensteaks, Merguez, rote Grillwurst, Rostbratwurst

Curry-Dip, BBQ-Dip, Kräuterquark, Ajvar, Senf, Kräuterbutter & Ketchup und Mayonnaise

Buffet pro Person 46,00 Euro

Optional zu buchbar

Grillmiete - 250,00 Euro Pauschal

Transportpauschale - 250,00 Euro Pauschal

“Grillmeister” - 65,00 Euro pro Stunde ab Abfahrt bis Rückkehr Hotel

BBQ 2 - die Genussvolle Auswahl

Salate & Beilagen

(Die benötigten Buffettische werden vom Auftraggeber bereitgestellt)

Bunter Blattsalat mit zweierlei Dressings, schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat, mediterraner Nudelsalat, Tomate- Mozzarella, marinierte Peperoni & Oliven, Antipasti Gemüse und bunte Brotauswahl

Grillgut

(Grillfläche stellen Sie entsprechend bereit)

marinierte Hähnchenspieße, Garnelenspieße sowie würzige Lammspieße, Entrecôte vom Rind, marinierte Schweinenackensteaks, Merquez, rote Grillwurst, Rostbratwurst, marinierter Grillkäse und vegane Gemüsespieße

Curry-Dip, BBQ-Dip, Kräuterquark, Ajvar, Senf, Kräuterbutter & Ketchup und Mayonnaise

Buffet pro Person 65,00 Euro

Optional zu buchbar

Grillmiete - 250,00 Euro Pauschal

Transportpauschale - 250,00 Euro Pauschal

“Grillmeister” - 65,00 Euro pro Stunde ab Abfahrt bis Rückkehr Hotel

Late Night Snack

Wenn die Feier in die nächste Runde geht, darf eine herzhafte Stärkung nicht fehlen.
Unsere Snacks 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



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.

Unser Catering steht für abwechslungsreiches Fingerfood, kreative Buffets mit warmen Speisen und besondere BBQ-Grillbuffets. Gemeinsam stellen wir eine Auswahl zusammen, die zu euch, euren Gästen und dem Charakter eurer Feier passt.

Diese Mappe dient euch zur Inspiration. Markiert eure Favoriten, kombiniert nach Herzenslust und sprecht mich an - ich berate euch gerne persönlich.

Herzlich,
Nadine Hoppold

Eure Gastgeberin für Besondere Momente

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