



GOLDENER PFLUG

HOTEL & RESTAURANT

Cateringmappe



Vereinbaren Sie bitte einen Termin
unter der Telefonnummer 07141- 44 11 0
oder direkt an unserer Rezeption,
um alle Details Ihre Catering zu besprechen.

Köhle Hotel Betriebs GmbH
Hotel Goldener Pflug
Dorfstr. 2-6, 71636 Ludwigsburg
Telefon Zentrale: (+49) 07141-44 110
www.koehlehotels.de

Wir sind Ihr Catering Partner in Ludwigsburg & Umgebung

Der Goldene Pflug steht als familiengeführtes Unternehmen aus Ludwigsburg seit über 15 Jahren für Persönlichkeit und Individualität.

Aufgrund der zahlreichen Erfahrungen bei Veranstaltungen in unserem Haus entstand vor ein paar Jahren, bei vielen Gästen, der Wunsch unseren Service auch bei außer Haus- Veranstaltungen anzubieten.

Ob Empfänge jeglicher Art, Pausenverpflegungen bei Konferenzen, Business Lunch, Hochzeiten oder Firmenevents – unsere Mitarbeiter arrangieren für jeden Anlass das Passende. Senden Sie uns Ihre Anfrage und wir machen dazu ein individuelles Angebot.

Ihr Christian Köhle mit dem Pflug Team.

A n s p r e c h p a r t n e r

Nadine Happold
Verkaufsleitung

Tel: 07141- 44 11 0

nadine.happold@koehlehotels.de



Aperitif

Gerne stellen wir Ihnen auch die passenden Stehtische bereit

Klassischer Sektempfang

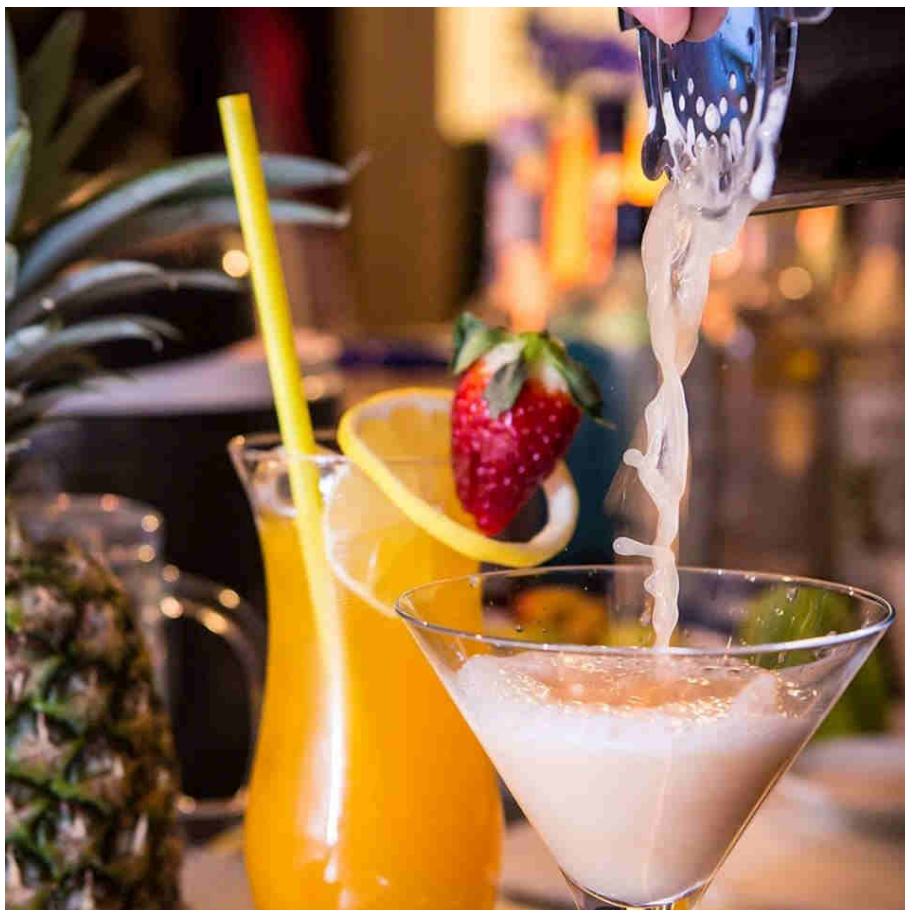
Kessler BRUT	0,75 l	29,40 Euro
Kessler Rosé BRUT	0,75 l	29,40 Euro
Kessler Hochgewächs Chardonnay BRUT	0,75 l	34,90 Euro
Prosecco Valdo Marca Oro Superiore DOCG	0,75 l	29,90 Euro
Champagner Veuve Clicquot Brut Yellow Label	0,75 l	77,70 Euro

Alkoholfreier Aperitif

Tutti Frutti (Fruchtsäfte, Bitter Lemon, Grenadine)	Glas	5,90 Euro
Tocco Rosso AF (Monin Bitter, Holunderblütensirup, Soda, Minze)	Glas	6,20 Euro
Ipanema (Frische Limette, brauner Zucker, Ginger Ale)	Glas	5,90 Euro
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	29,40 Euro

Prickelndes

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	Glas	7,90 Euro
Hugo (Holunderblütensirup, Limette, Minzblätter, Prosecco, Soda)	Glas	7,90 Euro
Lillet Spritz (Lillet Blanc, Holunderblütensirup, Soda)	Glas	7,90 Euro
Tocco Rosso (Campari, Holunderblütensirup, Minzblätter, Prosecco)	Glas	7,90 Euro



Fingerfood für Ihren Empfang

Canapeés mit ...

... Schinken und Cornichons	3,00 Euro
... Salami und Mixed Pickles	3,00 Euro
... Parmaschinken und Melone	3,40 Euro
... luftgetrocknetem Albschinken, Oliventapenade und Parmesan	3,80 Euro
... rosa Kalbstafelspitz, Thunfischcreme und Kapern	3,80 Euro
... Putenschinken, Ananaschutney	3,40 Euro
... Brie und Weintrauben	3,00 Euro
... Roastbeef und Remouladensauce	3,40 Euro
... geräuchertem Lachs und Meerrettichsahne	3,40 Euro
... Avocado-creme, Radieschen und Kresse	3,40 Euro
... Gemüsesalsa und Pesto	3,40 Euro



Fingerfood allgemein

(Preis pro Stück)

Bruschetta mit Basilikum Tomatenconcasse	3,50 Euro
Quiche Lorraine (Franz. Zwiebel- Lauchkuchenspezialität mit Speck)	3,50 Euro
Crostini mit marinierten Tomatenwürfel	3,90 Euro
Blätterteig-Käsestange	2,00 Euro
Grissini mit Schwarzwälder Schinken	3,90 Euro
Knabbergebäck -salzig-	2,00 Euro
	pro Schale
Riesengarnele im Kartoffelmantel mit Sauce Aioli	4,50 Euro
Mini Windbeutel mit Käsecreme gefüllt	3,00 Euro

Fingerfood Spieße

(Preis pro Stück)

Tomate Mozzarella Spießchen	2,60 Euro
Honigmelone-Parmaschinken-Spießchen	3,90 Euro
Zucchini Röllchen mit Frischkäse und Feigensenf	2,80 Euro
Würfel von der Maultasche	
mit Balsamico-Zwiebel und rotem Pesto	2,80 Euro
Dattel mit Käsefüllung	4,50 Euro
Backpflaume mit Speckmantel	4,50 Euro
Currywurst-Spieß	3,90 Euro

Im Weckglas

(Preis pro Stück)

Kleines Wiener auf Kartoffelsalat	3,90 Euro
Mini Frikadelle auf Kartoffelsalat	3,90 Euro
Linsensalat mit Mini Wienerle	3,90 Euro
Schweizer Wurstsalat	3,90 Euro
Mediterraner Nudelsalat	4,50 Euro
Maultasche am Spieß mit Kartoffelsalat	3,90 Euro
Roastbeefröllchen mit Frischkäse gefüllt und Tomate	3,90 Euro
Mediterraner Brotsalat mit einer gebratenen Riesengarnele	4,50 Euro
Shrimpscocktail mit Cocktailsoße	3,90 Euro
Glasnudelsalat mit gebratener Garnele	4,50 Euro
Gemüsesticks mit Curry Dip und Kräuterquark	3,90 Euro
Guacamole im Schälchen mit Nacho	3,90 Euro
Salat von Belugalinsen	3,90 Euro
Rindfleischsalat mit Gemüse	3,90 Euro

Kuchen von unserem Partnerkonditor

Kuchen

Vierfruchtkuchen	35,00 Euro
Himbeerkuchen	35,00 Euro
Apfelkuchen	34,00 Euro
Birnenrahmkuchen	33,00 Euro
Zwetschgkuchen	34,00 Euro
Johannisbeerkuchen	34,00 Euro
Käsekuchen	38,00 Euro
Kirschkuchen	33,00 Euro
Aprikosenkuchen	34,00 Euro
Bienenstich	35,00 Euro
Marmorkuchen	26,00 Euro
Zitronenkuchen	26,00 Euro

Torten

Schwarzwälder Kirschtorte	46,00 Euro
Käse-Sahne-Torte	46,00 Euro
Frankfurter Kranz	32,00 Euro
Schoko-Sahnetorte	46,00 Euro
Haselnuss-Cremetorte	46,00 Euro
Rüblitorte	46,00 Euro
Sachertorte	46,00 Euro
Herrentorte	46,00 Euro
Mango-Joghurt-Sahnetorte	46,00 Euro
Himbeertorte	36,00 Euro
Beerentorte	36,00 Euro
Orangen-Sahne-Torte	46,00 Euro
Zitronen-Sahne-Torte	46,00 Euro
Kirschkrokantcremetorte	46,00 Euro

Buffet 1

Räucherfisch Variationen

mit Graved Lachs, Räucherlachs, geräucherte Makrele,
heiß geräucherter Heilbutt, angemachte Matjes- und Heringssalate

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Remouladensauce

Mariniertes Gemüse, Tomate-Mozzarella

Auswahl angemachter Salate, Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Stangenbrot, Ciabatta und Partybrötchen

Medaillons vom Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce

Kleines Rostbrätle mit Röstzwiebeln

Zanderfilet in Hummersauce

dazu Gemüsevariationen: Broccoli, Blumenkohl & Blattspinat
sowie Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und Basmati-Reis

Buffetpreis 42,90 Euro zzgl. Dessertbuffet



Buffet 2

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Wacholdergeräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet,
Schwäbisches Wurst- und Bratenbrett, Melone mit Schwarzwälder Schinken,
Gekochtes Ripple und Ochsenbrust in saurer Tunke,
Schweinskopfsülze mit Kräutermayonaise,
Schwäbischer Wurstsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat
Stangenbrot, Partybrötchen & Brezeln

Spanferkel in Braunbiersauce
Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln
Auflauf von Kartoffeln & Schwarzwald-Lachsforelle
Kleiner Zwiebelrostbraten im Trollingersößle
Käsespätzle, Filderkraut & Semmelknödel
Buffetpreis 36,50 Euro zzgl. Dessertbuffet

Buffet 3

Antipasti, Melone mit Parmaschinken, marinierte Peperoni & Oliven,
Tomate-Mozzarella mit Basilikumöl, mit Thunfisch gefüllte Artischocken,
toskanisches Gemüse vom Grill, Vitello Tonato, Salat von Meeresfrüchten
Ciabatta & Stangenbaguette

Kalbshaxe in Tomaten- Thymiansauce
Putensteak in Gorgonzolasauce
Piccata Milanese
Gebackene Calamari mit Aioli
Pasta Variation
Buffetpreis 42,50 Euro zzgl. Dessertbuffet

Buffet 4

Auswahl angemachter Salate, Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Brotkorb mit Stangenbrot und Pita

Vom Grill:

Garnelen- sowie Lammspieße

Entrecôte

Schweinebauch

Hähnchenspieße

Merquez, Rostbratwurst, vegetarische Bratwurst

Maiskolben, Grillgemüse, Pommes Twister & Drillinge

Curry-Dip, BBQ-Dip

Guacamole, Ajvar, Senf

Kräuterbutter & Ketchup

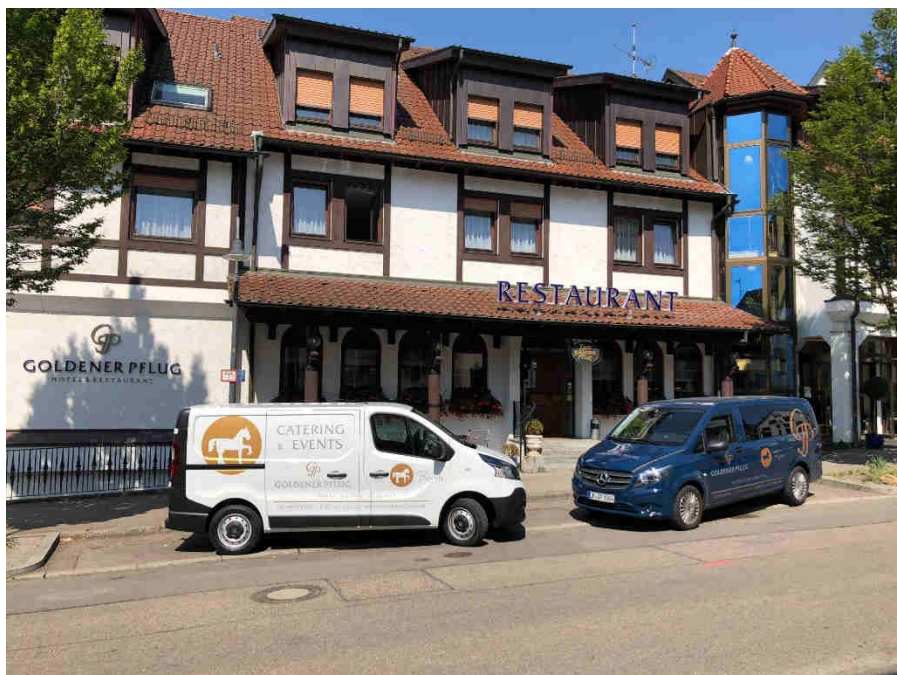
In Dessertgläschen

Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au chocolat

55,00 Euro/pro Person



Einzelkomponenten für Ihr Buffet

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet individuell zusammen, und wir errechnen Ihnen dann den Buffetpreis. Sie brauchen Hilfe bei der Zusammenstellung?

Vereinbaren Sie gerne einen Termin

Vorspeisen

- Variationen von der gerauchten Lachsforelle und Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senfsoße
- Luftgetrockneter Schinken und Salami vom Hällischen Landschwein
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern
- Italienischer Schinken und Salami mit Canteloupe Melone
- Mediterranes gegrilltes Gemüse
- Gefüllte Eier
- Caprese von der Strauchtomate mit Mozzarella und Pesto
- Feiner Meeresfrüchtesalat auf Ruccula
- Kalte Fleischküchle mit Essiggurken und Silberzwiebeln
- Kalter Krustenbraten mit Sahne- Meerrettich
- Tafelspitzsülze mit Kräuterschmand
- Weißwurstsalat



Salate

Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Bauernsalat, Nudelsalat, Thunfischsalat, verschiedene Blattsalate mit jeweils zweierlei Dressing

Auswahl von Stangenbrot, Partybrötchen und Ciabatta

Hauptgang Fleisch

- Braten vom Landschwein im Kräuter-Senfmantel mit Trollingersauce
- Kalbsrollbraten
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Filet vom Schwein im Schinkenmantel
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Geschmorte Kalbshaxe
- Krustenbraten vom Schwein mit Majoransauce
- Rinderrücken in der Kräuterkruste mit Pfeffersauce
- Kalbsbrust mit Pilzfüllung
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbeisauce
- Rosa Kalbsrücken am Stück gegart mit Portweinsauce
- Maishähnchenbrust mit Morchelrahm
- Geschmorte Putenkeule mit Schnittlauchsauce
- Putenbrustrollchen im Schinkenmantel gefüllt mit Mozzarella
- Piccata von der Poularde
- Saltimbocca von der Maispoularde
- Knusprige Hähnchenkeule
- Feine Frikadellen vom Kalb

Hauptgang Fisch

- Lachsforellenfilet an Zitronen-Safransauce
- Lachsfilet mit Safransauce
- Seeteufel Medaillons
- Gebratenes Rotbarschfilet
- Doradenfilet in Kräuter-Knoblauch gegrillt mit Limonensauce
- Zanderfilet mit Rieslingsauce

Hauptgang Vegetarisch

- Gemüselasagne von Spinat und Feta mit Tomatensauce
- Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Feta
- Gemüsemaultaschen in Kräutersauce
- Rieslingrisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan
- Gefüllte Wiesenchampignonköpfe mit Blattspinat auf Paprikasauce
- Drillingskartoffeln mit Grillgemüse
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Cannelloni mit Ricotta und Spinat oder Cannelloni mit Thunfischsauce
- Ravioli in Kräutersauce

Beilagen

hausgemachte Spätzle, Butternudeln, Basmati- oder Wildreis Drillingskartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, Semmelknödel, Krokette, Marktgemüse, mediterranes Grillgemüse, Wokgemüse, Blattspinat, Zuckerschoten, Ratatouille, Auberginen-Zucchini Ragout, Bayrisch Kraut, Mandelbroccoli, bunte Linsen

Dessertauswahl für Ihr Buffet

Wählen Sie bis zu drei verschiedene Desserts für Ihr Buffet aus:

- Frischer Obstsalat im Gläschen
- Obstplatte mit verschiedenen Früchten
- Mousse au chocolate im Gläschen
- Rote Grütze mit Vanillesoße im Gläschen
- Panna Cotta mit Waldbeerensoße im Gläschen
- Pfirsich-Quarkspeise im Gläschen
- Espressomousse im Gläschen
- Bayrisch Creme mit Himbeersauce im Gläschen
- Crème Brulée im Schälchen
- Apfelkühle mit Vanillesoße
- Tiramisu im Weckglas
- Limetten- Joghurt Creme
- Auswahl an verschiedenen Käse mit Feigensenf und frischen Früchten

Dessertauswahl 10,50 Euro pro Person





Hussenverleih

weiße Stuhlhussen + passendes Schleifenband in verschiedenen Farben
Stehstisch- sowie Biertischhussen

Tischwäscheverleih

Tischdecken sowie passende Stoffservietten champagnerfarben
Skirtings für Ihr Buffet

Dekoservice

Floristik

Papeterie (Namensschilder, Menükarten, Getränkekarten, Buffetbeschilderung, Tischpläne)
verschiedene Luftballons für Raumdekoration

Tischdeko

Vasen, Teelichthalter, Kerzenständer, Tischnummern
Bilderrahmen, Platzteller
Besteck, Geschirr, Gläser

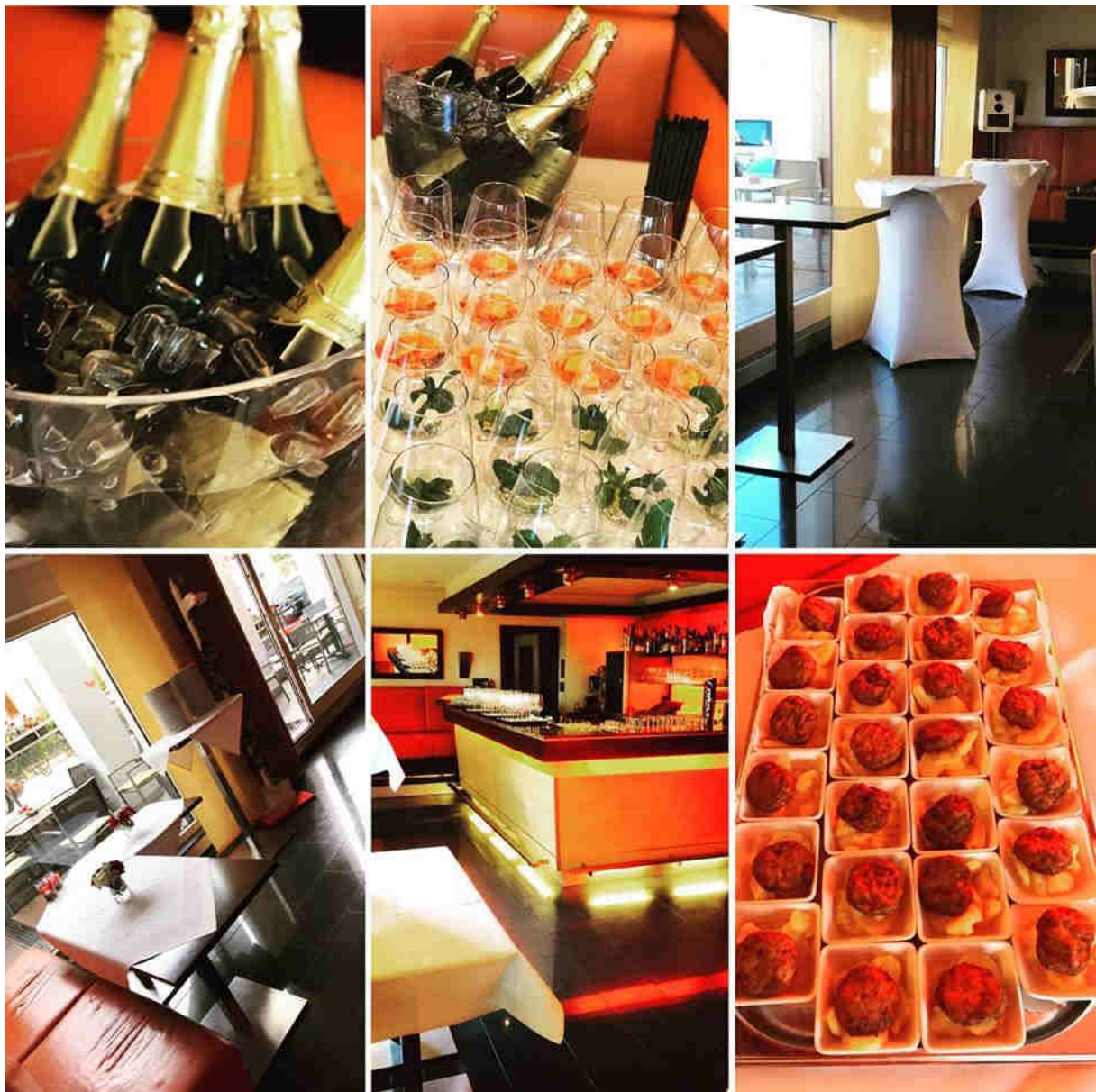
Raumdekoration

Windlichter
Candybar & Saltybar
Staffelei für Tischpläne
Lampions
Florales und Pflanzen

Getränkeangebot

Gerne senden wir Ihnen vorab unsere Weinkarte zu. Zusätzlich bekommen Sie eine individuelle Empfehlung unseres Restaurantleiters, nachdem Sie Ihr Buffet zusammengestellt haben. Für alle weiteren Getränke teilen wir Ihnen die Einzelpreise individuell mit.

Gerne organisieren wir Ihnen einen Kaffeevollautomaten. Cocktails von unserem Barkeeper können bei Ihrer Party ebenfalls von uns frisch gemixt werden.



Gästezahl

Teilen Sie uns bis 5 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenanzahl mit, unter Berücksichtigung der gültigen Stornierungsbedingungen.

Dies gilt zur Rechnungsgrundlage.

Stornierung des Auftrages

Sie können das Catering bis 4 Wochen vorher kostenfrei stornieren. Anschließend werden 50 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. Ab 1 Woche vorher werden 90 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Mitarbeiter

Unser Fachpersonal ob Koch, Servicekraft, Restaurantleiter oder die Verkaufsleitung werden pro Mitarbeiter und Stunde abgerechnet. Dies gilt auch für den Aufbau der Location und den eventuellen anschließenden Abbau.

Die einzelne Auflistung finden Sie in Ihrem jeweiligen Vertrag.

