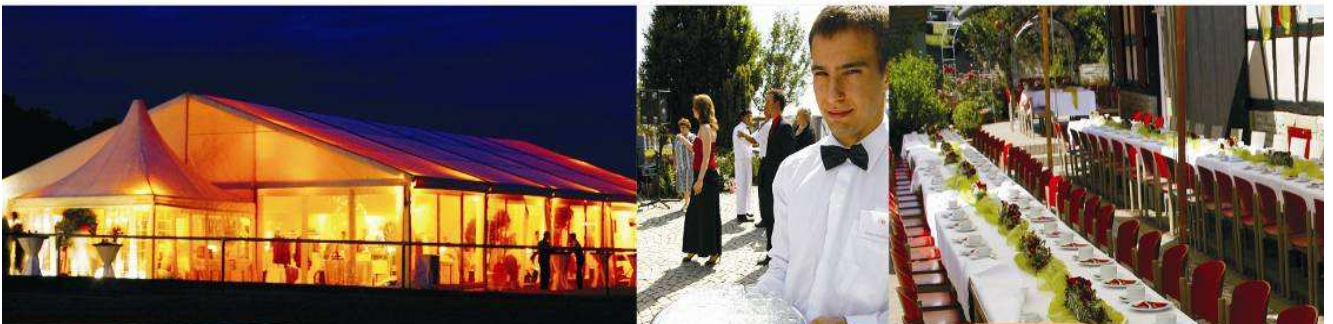


Ihr Cateringpartner für unvergessliche Events,



die nicht teurer werden,
als versprochen.

Unsere Philosophie

Bei uns ist Catering mehr als nur die professionelle Belieferung mit schmackhafter, saisonaler und frischer Verpflegung. Dazu zählt auch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten, wie z. B. der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und dem Hofgut Hermersberg.

Mit viel Erfahrung, Kreativität und der notwendigen Perfektion planen und realisieren wir das Catering für Ihre Veranstaltung.

Wir übernehmen das komplette Verpflegungsmanagement von A bis Z, sodass Sie sich unbeschwert Ihren Gästen widmen und Ihre Feier genießen können.



Wir garantieren Ihnen eine wunderschöne Veranstaltung mit unserem
„Rundum-Sorglos“ Eventpaket:

Unsere Servicekräfte betreuen Ihre Gäste ganztägig bis 2.00 Uhr

Die „Kleinen“ essen bei den „Großen“ bis zum 6. Lebensjahr kostenlos mit.

Empfang

z.B. in Ihrem Garten

Ankunft in den gewünschten Räumlichkeiten

Begrüßung mit einem Cocktail Ihrer Wahl

Mittagsmenü

Wir kümmern uns um Menükarten, Blumengestecke und Kerzen
damit Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen.

Das restliche Equipment wie z.B. Tische, Stühle, Geschirr etc.
wird je nach Bestand in der Räumlichkeit zur Verfügung gestellt.

Kaffee und Kuchen

Bedienen Sie sich von einem üppigen Kuchen- und Tortenbüfett.

Gerne setzten wir Brühkaffe auf die Tische ein,
bei Nachfrage auch Kaffeespezialitäten.

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne eine musikalische Untermalung
oder einen Live-Act organisieren.

Abendessen

Wählen Sie aus einer der unten aufgeführten Varianten aus,
für welche Sie sich auch entscheiden, es wird immer ein Gaumenschmaus!

Mitternachtsimbiss

Kleiner Snack zur späten Stunde?

Auch hier stehen Ihnen mehrere Möglichkeiten zur Auswahl.

Möchten Sie Ihre Veranstaltung mit einem Sektempfang und kleinen Mundhappen kulinarisch abrunden?

Sektempfang, wahlweise auch Sekt-Orange oder Sekt-Holunder oder Aperol Sprizz

Canapées mit Frischkäse, französischem Weichkäse, italienischer Edelsalami, feinem Bündnerfleisch und gerauchter Putenbrust sowie ein Mini-Obstspieß.

11,50 € ab 50 Personen

Hier haben wir für Sie die beliebtesten Büfets zusammengestellt.

Italienisches Büfett

Vorspeisen am Büfett:

Kleines Salatbüfett mit Blattsalaten an Parmesandressing und Tomaten-Mozzarella-Caprese mit frischem Basilikum
Luftgetrockneter Rohschinken an Honigmelone
dazu reichen wir Mini-Ciabattabrötchen und Salzbutter

Unser Küchenchef empfiehlt:

Piccata Milanese vom Schwein mit Oregano-Tomatensoße
Saccottini an Ragout von frischen Pilzen

Beilagen: Gnocchi, Kartoffelgratin und mediterranes Gemüse

Dessert süß oder salzig – Für Ihre Gäste zur Wahl!

Panna Cotta mit gebundenen Sauerkirschen
Kleine italienische Käseauswahl mit Trauben

42,00 € ab 50 Personen

Köche zur Ausgabe der Speisen sind im Preis inkludiert.

(Im Preis sind enthalten Teller, Besteck, Gläser, Tischwäsche und Stoffservietten sowie Fachpersonal)

Schwäbisch-Hohenlohisches Büfett

Vorspeisen am Büfett:

Salatbüfett mit frischen Blattsalaten der Saison an zweierlei Dressings

Gurken- und Karottensalat

Rohschinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein an Honigmelone

Fischauswahl aus der Räucherbox mit verschiedenen Dips

dazu reichen wir gemischte Partybrötchen und Butter

Aus der regionalen Küche:

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Rotweinschalotten

Roastbeef – vor Ort frisch tranchiert – mit Sauce Bernaise

Flädle mit Waldpilz-Gemüsefüllung, gratiniert mit Käse an Kräutersoße

Beilagen: frische Spätzle, Risolée kartoffeln, glaciertes Gemüse und Speckböhnchen

Feines Dessert zum Abschluss:

Waldbeerenragout auf Vanillecreme im Weckglas

Dunkles Mousse au Chocolat

48,00 € ab 50 Personen

Köche zur Ausgabe der Speisen sind im Preis inkludiert.

(Im Preis sind enthalten Teller, Besteck, Gläser, Tischwäsche und Stoffservietten sowie Fachpersonal)



Für den ganz besonderen Grillgenuss haben wir Ihnen hier ein etwas anderes Büfett vorbereitet.

Vorspeisen:

Feinschmeckerplatte mit gebeiztem Orangen-Basilikum-Lachs

Sizilianischer Meeresfrüchte-Salat

„Goma Wakame“ Algensalat mit Glasnudeln und geröstetem Sesam mit Knoblauchgarnelen

Stubenküchen-Galantine mit Morcheln und Gemüse

an cremigem Wildkräuter-Dip

Frisch tranchierte Fleischspezialitäten:

Kanadisches Bison-Entrecôte - am Stück gebraten - mit Portwein-Jus

Knuspriger Truthahn - im Ganzen gebraten - mit Akazienhonig-Jus

Spanferkelkrustenbraten - am Stück gebraten - mit Sudhausbier-Glace

Gegrillte Lachssteaks und Sepiaspieße mit Pesto mariniert

Dazu reichen wir: Butterspätzle, bunte Tagliatelle-Nester, Risoleé-Kartoffeln, Gemüsespieße, verschiedene Rohkost- und Blattsalate, Dips, Butter sowie eine Brot- und Brötchenauswahl

Feines zum Abschluss:

Mascarpone-Orangen-Praline

Mini-Cube vom Holunderblütenmousse

Säule von Birnenmousse

64,50 € ab 50 Personen

Köche zur Ausgabe der Speisen sind im Preis inkludiert.

(Im Preis sind enthalten Teller, Besteck, Gläser, Tischwäsche und Stoffservietten sowie Fachpersonal)

Kinder-Büfett „Lächelzwerge“

Gerne bieten wir für die kleinen Gäste ein eigenes Speisebüfett an!

Kartoffel- und Gurkensalat

Kirschtomaten-Mozzarella-Salat im Weckglas

Gemüsebrühe mit Mini-Maultaschen

Mini-Frikadellen und Chicken-Nuggets

oder

Spaghetti mit zweierlei Soßen und Partyschnitzel vom Schwein

oder

Hühnerfrikassee mit Champignons und Mini-Pizza

Dazu reichen wir passende Beilagen

Frischer Obstsalat

Verschiedene Sorten Fruchteis

13,50 € pro Kind von 6 bis 12 Jahren (ab 10 Kinder)

(Im Preis sind enthalten Besteck, Gläser, Tischwäsche und Stoffservietten sowie Fachpersonal)



Sie wünschen lieber servierte Speisen?

Gerne bieten wir Ihnen Menüs mit Rundumservice an.

3-Gang-Menü

Sommerliche Blattsalate an Orangendressing mit gebratener Entenbrust

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet an Holunderrahmsoße
auf glaciertem Karottengemüse mit schwäbischen Knöpfe

Erdbeer-Rharbarberstrudel mit Vanillesoße

35,50 € ab 50 Personen

4-Gang-Menü

Fein marinierte Rohkostsalate und saisonale Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Sektcremesuppe mit Krabben und Parmesanchips

Rindermedaillons an Rotweinjus mit tournierten Karotten und Zucchini
dazu ein kleines Kartoffelgratin

Frischkäseparfait mit karamellisierten Feigen und Chiantigelee

49,00 € ab 50 Personen

5- Gang- Menü

Variation von mediterranem Bruschetta mit gehobeltem Parmesan
an verschiedenen Blattsalaten in Balsamico-Honig-Vinaigrette

Minestrone

Wolfsbarschfilet mit Schwenkkartoffeln und Ruccolapesto

Piccata vom Milchkalb an pikanter Tomatensoße mit Gemüsetagliatelle

Weißes Tiramisu mit in Cointreau eingelegten Orangenfilets

62,50 € ab 50 Personen

Servicepersonal zum Einsetzen der Speisen ist im Preis inkludiert.

(Im Preis sind enthalten Teller, Besteck, Gläser, Tischwäsche und Stoffservietten sowie Fachpersonal)

Sie leiden an einer Lebensmittelintoleranz oder -allergie?
Auch für Sie haben wir etwas Passendes dabei.

3- Gang- Menü – lactosefrei:

Hausgebeizter Norwegischer Lachs auf Kartoffelrösti und Apfelmeerrettich

Saftige Schweinerücken-Medaillons in der Thymian-Kruste
an Merlot-Honig-Soße dazu Bandnudeln und glacierte Möhren

Rote Grütze mit Vanillerahm

39,00 € ab 50 Personen

3- Gang- Menü – glutenfrei:

Rucolasalat mit Balsamico, Pinienkernen und gehobelem Parmesan

Zarte Kalbsröllchen mit Tomate und Mozzarella gefüllt
dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

oder

Lachsfilet gebraten auf Rieslingssoße mit Blattspinat und tournierten Kartoffeln

Mascarpone-Beerencreme

42,00 € ab 50 Personen

(Im Preis sind enthalten Teller, Besteck, Gläser, Tischwäsche und Stoffservietten sowie Fachpersonal)

Sie haben bereits eigene Vorstellungen und sind unsicher wegen der Unverträglichkeiten einiger Gäste? Zögern Sie nicht uns anzusprechen. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü zusammen.

Hunger zu später Stunde?

Hierfür empfehlen wir unsere kleinen Imbiss-Favoriten.

Mitternachtsimbiss – Kalt

Wir kalkulieren mit ca. 80g pro Person.

Bio-Käseauswahl in Demeter-Qualität mit Obst und Nüssen

Italienische oder französische Käseauswahl mit Trauben und Feigen

Herzhafte Wurstspezialitäten vom Schwäbisch Hällischen Schwein und
Hohenloher Weiderind

Variationen vom Fisch wie Graved-, Rauch-, Caipirinha- und Basilikum-
Orangen-Lachs sowie Forellenfilets

Dazu reichen wir diverse Dips, Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Preis pro Person und Auswahl je 9,50 € ab 50 Personen

(Im Preis sind enthalten Teller, Besteck, Gläser, Tischwäsche und Stoffservietten sowie Fachpersonal)

Mitternachtsimbiss - Warm

Kräftige Gulaschsuppe mit Brötchen

Traditionelles Currywurstragout mit Brötchen,
original in der Pommes Frites-Schale aus Porzellan serviert

Kartoffelsuppe mit Mini-Saiten und Brötchen

Preis pro Person und Auswahl je 7,50 € ab 50 Personen

(Im Preis sind enthalten Teller, Besteck, Gläser, Tischwäsche und Stoffservietten sowie Fachpersonal)

**Für außergewöhnliche Ideen, die Sie nicht in unseren Büfett- oder Menü-
Vorschlägen finden, stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Seite.**

Zur Abrundung Ihres Essens bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl verschiedener Getränke.

Alkoholfreie Kaltgetränke

Diverse Säfte und Saftschorle 0,2 Ltr. Flasche
Orangen- und Johannisbeersaft 1,0 Ltr. Flasche
Coca Cola Produkte 0,33 Ltr. Flasche
Mineralwasser 0,5 Ltr. Flasche

Alkoholische Kaltgetränke

Pils 0,33 Ltr. Flasche
Weizenbier 0,5 Ltr. Flasche
Pils/ Weizen frisch vom Fass, per Ltr.
PANORAMA Sekt 0,75 Ltr. Flasche

Weinauswahl vom Hohenloher Weinkontor, Niedernhall

Distelfink Riesling trocken 0,75 Ltr. Flasche
Distelfink Spätburgunder Rosé trocken 0,75 Ltr. Flasche
Distelfink Schwarzriesling trocken 0,75 Ltr. Flasche

ODER

Weinauswahl vom Weingut Fürst zu Hohenlohe-Oehringen, Öhringen

Verrenberger Verrenberg Butzen Riesling Kabinett tr. 0,75 Ltr. Fl.
Verrenberger Verrenberg Butzen Spätburgunder tr. 0,75 Ltr. Fl.

ODER

Weinauswahl mit ausländischen Weinen

Bidoli Wines Chardonnay DOC aus Italien, tr. 0,75 Ltr. Fl.
Montagne Noir Merlot Vin de Pays d ´ Oc aus Frankreich, tr. 0,75 Ltr. Fl.
Berceo Crianza Rioja DOC trocken aus Spanien, tr. 0,75 Ltr. Fl.

(beispielhaft, die Weine können jederzeit nach individuellen Wünschen und Vorgaben angepasst bzw. ergänzt werden.)

Die Getränkepauschale gilt ab 50 Personen und wird mit 2,50 € pro Person und Stunde berechnet. Die Kosten für das Servicepersonal sind einkalkuliert.

Heißgetränke

Gerne bieten wir Ihnen eine **Kaffee- und Teepauschale von 3,50 € pro Person** an. Das Servicepersonal deckt im Vorfeld das Kaffeegeschirr ein, schenkt den Kaffee/Tee aus und räumt das Geschirr ab. Die Kosten für das Personal sind im Pauschalpreis einkalkuliert.

Darf es ein leckeres Stück Kuchen oder Torte zum Kaffee sein? Auf Ihren Wunsch bieten wir Ihnen gerne diverse Kuchen und Torten an aus denen Sie eine Auswahl treffen können.

Unsere beliebtesten Arrangements

1. Sektempfang mit Canapées, Italienisches Büfett und Kaffee/Tee inklusive Getränkepauschale

statt 82,00 € nur 79,00 € pro Person

2. Schwäbisches Büfett inklusive Getränkepauschale

statt 73,00 € nur 69,00 € pro Person

3. Sektempfang mit Canapées und Schwäbisches Büfett inklusive Getränkepauschale

statt 84,50 € nur 80,00 € pro Person

4. Sektempfang mit Canapées, 3-Gänge-Menü und Kaffee/Tee inklusive Getränkepauschale

statt 75,50 € nur 73,00 € pro Person

5. 5-Gänge-Menü inklusive Getränkepauschale

statt 87,50 € nur 83,00 € pro Person

6. Sektempfang mit Canapées, 3-Gänge-Menü, Kaffee/Tee und Mitternachtsimbiss warm inklusive Getränkepauschale

statt 83,00 € nur 79,00 € pro Person

(Alle Preise enthalten die Kosten für Geschirr, Besteck, Gläser, Tischdecken, Stoffservietten und Fachpersonal sowie eine Anfahrt bis zu 50 km ab Künzelsau. Kalkuliert wurde pro Person ein Getränkeverzehr von 10 Stunden)

Sie benötigen Ausstattungsteile für Ihre Veranstaltung?

Auch für diesen Fall haben wir eine Lösung für Sie.

Gerne stellen wir auch weiteres Equipment auf Anfrage zur Verfügung.

Transport und Logistik wird individuell berechnet.

Sie suchen noch nach einer passenden Dekoration?

Wir können Ihnen sicher weiterhelfen.

Wir gehen von einem ebeneerdigen und frei zugänglichen Zugang- bzw. Anlieferungsbereich aus. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, eine entsprechende Erschwerniszulage zu berechnen.

Unser zusätzlicher Service:

Gerne erstellen wir für Sie Menü- und Getränkekarten.

Wir legen für Sie einzelne Speisen am Büfett vor.

Das Abräumen und Spülen des Geschirrs übernehmen wir selbstverständlich auch für Sie.

Anlieferung, Abholung und Transport über 50 km ab Künzelsau werden je nach Veranstaltungsort individuell berechnet.

Unsere Preise verstehen sich **inklusive** gesetzlich gültiger MwSt. und haben Gültigkeit bis September 2012.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen!

<http://www.panorama-catering.de/kontakt/agb/>

Unsere Adresse:

Panorama Hotel und Service GmbH

Fon: 07940 151103

PANORAMA CATERING

Fax: 07940 154206

Kur 29

info@panorama-catering.de

74653 Künzelsau

www.panorama-catering.de