

# Ihr Cateringpartner für den schönsten Tag Ihres Lebens



Eine Hochzeitsfeier,  
die nicht teurer wird, 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 Hochzeit.

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 Hochzeitsfeier mit  
unserem „Rundum-Sorglos“ Hochzeitspaket:

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. vor der Kirche

\*\*\*

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,  
natürlich darf Ihre Hochzeitstorte dort nicht fehlen!

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

\*\*\*

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne eine musikalische Untermalung  
oder einen Unterhalter 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 Trauung mit einem Sektempfang und kleinen  
Mundhappen kulinarisch abrunden?

Sektempfang, wahlweise auch Sekt-Orange oder Sekt-Johannisbeer

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.

**Hochzeits-Büfett im Freien „In Love with BBQ“**

1 Glas Begrüßungssekt

\*\*\*\*

Salatbüfett mit Blattsalaten und zweierlei Dressings,  
Gurken-, Karotten-, Kartoffel- und Tomatensalat,  
geräucherte Forellenfilets in Orangen-Ingwersoße

\*\*\*\*\*

An unserer Grillstation sorgen wir nicht nur für Unterhaltung

Saftige Rindersteaks, zarte Schweinelenden,  
Rosa Lammchops, marinierte Putensteaks,  
Lachssteaks in Limettenmarinade,  
Maiskolben, Tomaten, Folienkartoffeln, Gemüsespieße natur oder mariniert,  
dazu reichen wir Dips, Sour Cream, Brot und Brötchen, Butter

\*\*\*\*\*

Frische Exotenfrüchte wie Ananas, Melone oder Grapes,  
Mini-Muffins und Mini-Donuts,  
Eisbombe – am Büfett tranchiert

**56,00 € ab 50 Personen**

**Köche zur Ausgabe der Speisen sind im Preis inkludiert.**

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

## Hochzeits-Büfett „Turteltäubchen“

Die Vorspeise und die Suppe werden serviert. Hauptgang und Dessert sind auf einem Büfett zur Selbstbedienung eingesetzt

1 Glas Begrüßungssekt

\*\*\*\*\*

Geräucherte Entenbrust an Orangendressing,  
dazu glacierte Calvadosäpfel mit Salatbukett

\*\*\*\*\*

Schwäbische Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Lachsfilet auf jungem Blattspinat an leichter Proseccoschaumsoße,  
Rosa Kalbsrücken an Ragout von Artischocken, Kirschtomaten und Oliven,  
Schweinefiletgeschnetzeltes in Rahmchampignons

\*\*\*\*\*

Nudeltrilogie

Spätzle

Kartoffelgratin

Gemischtes Sommergemüse

\*\*\*\*\*

Waldbeerenparfait mit Krokantschaum

Zweierlei Mousse im Weckglas,

Feine Käseauswahl mit Nüssen, Trauben und Feigen

**54,00 € ab 50 Personen**

**Köche zur Ausgabe der Speisen sind im Preis inkludiert.**

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

## **Hochzeits- Büfett „Amore“**

Feine Antipasti-Auswahl mit verschiedenem Gemüse,  
Parmaschinken mit Honigmelone,  
Rucolasalat mit Peccorinokäse,  
dazu reichen wir Mini-Ciabatta und Butter

\*\*\*\*\*

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe

\*\*\*\*\*

Putenpiccata in Käse-Ei-Hülle auf Roma-Tomaten-Ragout  
mit Basilikum und Pinienkernen gefüllt,  
Wolfsbarsch auf Safranschaum  
Kleine Kalbssteaks auf Artischocken-Oliven-Gemüse

\*\*\*\*\*

Kartoffelgratin

Dreierlei Reis

Tagliatelle

\*\*\*\*\*

Mascaronemousse in der Krokantippe auf Vanille-Mokkasoße,  
Pana Cotta mit Himbeermarkspiegel  
Kleine italienische Käseauswahl

**55,00 € ab 50 Personen**

**Köche zur Ausgabe der Speisen sind im Preis inkludiert.**

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

## **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**

Tomatenessenz mit feinen Basilikumnocken

\*\*\*

Poulardenbrustfilets mit mediterraner Füllung auf Gorgonzolasoße  
dazu Bandnudeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Grappapflaumen auf Bourbon-Vanillesoße

**35,50 € ab 50 Personen**

### **4-Gang-Menü**

Variation von Lachs und Seeteufel an Feldsalatbouquet mit Balsamico

\*\*\*

Pfifferlingsrahmsuppe mit knusprigem Kartoffelstroh

\*\*\*

Gebratenes Schweinefilet an einer Dijon-Senfsoße  
mit gebutterten Spätzle und marktfrischem Gemüse

\*\*\*

Limettentarte an Mango-Espuma mit frischer Früchteauswahl

**50,00 € ab 50 Personen**

### **5- Gang- Menü**

Gebratene Riesengarnelen an Rucola im Kartoffelnestchen  
dazu Ciabatta mit Radieschen-Artischockenaufstrich

\*\*\*

Paprika-Riesling-Suppe mit gebratenen Zucchini-Würfeln

\*\*\*

Waldbeeren-Sorbet

\*\*\*

Rinderrücken mit Senf-Kräuterkruste, rosa gebraten  
an gebutterten Schupfnudeln

\*\*\*

Zweierlei Parfait auf saisonalem, lauwarmem Obst mit Vanillekrokantsoße

**58,50 € 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 gehobeltem 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**

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 9,50 € ab 50 Personen**

### **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 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 wird mit 2,50 € pro Person und Stunde berechnet.**

**Die Kosten für das Servicepersonal sind einkalkuliert.**

## Heißgetränke

Gerne bieten wir Ihnen eine **Kaffee- und Teepause 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.

**Wünschen Sie eine Hochzeitstorte? Sprechen Sie uns bitte an!**



## Unsere beliebtesten Arrangements

1. Sektempfang mit Canapées, Hochzeits-Büfett „In Love with BBQ“ und Kaffee/Tee inklusive Getränkepauschale

**statt 92,50 € nur 89,00 € pro Person**

2. Hochzeitsbüfett „In Love with BBQ“ inklusive Getränkepauschale

**statt 81,00 € nur 79,00 € pro Person**

3. Sektempfang mit Canapées und Hochzeitbüfett „Turteltäubchen“ inklusive Getränkepauschale

**statt 90,50 € nur 88,00 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 83,50 € nur 79,00 € 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.



### 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 für Hochzeiten 2012.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen!

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

### Unsere Adresse:

Panorama Hotel und Service GmbH

PANORAMA CATERING

Kur 29

74653 Künzelsau

Fon: 07940 151103

Fax: 07940 154206

info@panorama-catering.de

www.panorama-catering.de