

Sie suchen das passende Ambiente
für Ihren festlichen Anlass.....
dann sind Sie bei uns genau richtig!

Weil Service unsere Stärke ist !

Gerne beraten wir Sie kompetent,
denn wir wissen wie man eine Feier
zum unvergesslichen Erlebnis werden lässt!



Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

Alle wichtigen Details für Sie auf einen Blick:

Tischanordnung:

Sie können den Raum (abhängig von der Raumgröße und Personenzahl) in verschiedenen Varianten bestuhlen:

- runde Tisch zu je 7 Personen
- eine festliche Tafel
- oder eine schöne U – Form

Tischdekoration:

Tischwäsche, Servietten & Kerzen werden weiß gehalten .

Bei Ihrem Tischschmuck beraten wir Sie gerne.

Menü- und Tischkarten:

Die passenden Menükarten erstellen wir für Sie!

Hierzu können Sie uns Ihren gewünschten Menükartentext mitteilen, um den Karten eine persönliche Note zu verleihen.

Blumen:

Jahrelange und gute Zusammenarbeit mit unserer Hausgärtnerei spricht für sich!

Wir bestellen für Sie Ihr Blumenarrangement ab € 21,00 pro Stück.

Musik:

Für die richtige Wahl Ihrer Tanz- und Stimmungsmusik, ob DJ oder LiveBand, erhalten Sie von uns auf Anfrage Kontaktdaten und nützliche Tipps.

Korkgeld:

Gerne servieren wir Ihnen, Ihren mitgebrachten Wein gegen ein Korkgeld in Höhe von € 15,00 pro Flasche (0,75l).

Selbstverständlich gilt dies auch für Sekt.

Nachtpauschale:

Ab 01:00 Uhr erheben wir ein Bedienungsgeld von € 35,00 pro angefangener Stunde pro anwesendem Kellner.

Personenzahl:

Das Stadthalle Hockenheim benötigt die tatsächliche Personenzahl und somit die Berechnungsgrundlage bis 10 Werktage vor der Veranstaltung.

Eine Änderung der Gästezahl um maximal 5% wird von der Stadthalle Hockenheim bei der Abrechnung anerkannt – bei einer Abweichung darüber hinaus wird die ursprünglich vereinbarte Gästezahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.

Kinder:

Die kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen, deshalb nehmen sie bis einschließlich
6 Jahren kostenfrei,
7 – 12 Jahre zu 50 %
ab 13 Jahren Vollzahler
an den Buffets teil.

Bei der Wahl eines Menüs gilt folgende Regelung:
nehmen die Kinder am Menü teil,
berechnen wir den halben Menüpreis

**Wir freuen uns, Sie zu einer persönlichen Absprache
im Hause begrüßen zu dürfen!
Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin,
damit wir die Zeit und Ruhe für Sie gewährleisten können.**

Inhaltsverzeichnis

<u>Inhalt</u>	<u>Seite</u>
Sektempfang mit Canapés	5
Canapés	6
Imbiss	7-8
3-Gang-Menü	9-10
4-Gang-Menü	11-12
5-Gang-Menü	13
Buffet Hoggene	14
Buffet Hockenheimring	15
Kaffee & Kuchen	16

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

Unsere Auswahlmöglichkeiten für Ihren Sektempfang:

Hausmarke Sekt (0,75 l ab € 21,00) Orangensaft (1 l ab € 9,80)

Sektempfang mit Canapés

1 Glas Sekt, Sekt - Orange oder Orangensaft
und
2 Canapés nach Wahl der Küche

zu € 8,50 pro Person

**Gerne bieten wir auch saisonale Alternativen an.
Unser Team berät Sie gerne.**

**Für den kleinen Hunger
vorab oder für zwischendurch:**

	€ / Stück
Canapés belegt mit	
Räucherlachs	3,30
Gebeizter Lachs	3,30
Lachstartar mit Keta Kaviar	3,60
Schwarzwälder Schinken	3,30
Serrano Schinken	3,60
Roastbeef	3,30
Geräucherte Putenbrust	3,30
Tortenbrie	3,10
Frischkäse auf Pumpernickeltaler	3,10
Blauschimmelkäse	3,10

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

Unsere Imbiss Vorschläge

Imbiss

Melonenkaltschale mit frischer Minze
Mini-Schnitzel auf lauwarmem Kartoffelsalat
Würstchen im Teigmantel
Mini-Calzone mit Schinken und Lauch
Vegetarische Gemüsequiche

zu 13,50 € pro Person

Imbiss

Mediterrane Gemüsesuppe im Gläschen
Pikant gefüllte Mini-Croissants
Gemüse im Tempurateig an Sweet-Chili-Dip
Dreierlei Mini-Pizzetten
Obstsalat im Gläschen

zu € 13,50 pro Person

Imbiss

Tom-Yam-Suppe

pikantes Zitronengrassüppchen mit Pilzen und Gemüse an Yakitorispießchen
Spießchen von getrockneten Tomaten und Mini-Mozzarella auf mariniertem Rucola

Piccata von der Putenbrust

Putenmedaillons in einer Ei-Käsehülle
auf tomatisierten Nudeln

Oliven-Paprika-Quiche
mit Pinienkernen und Bergkäse

Mascarponecreme
auf Aprikosenragout

Joghurtschaum
mit Erdbeerkompott

zu € 22,50 pro Person

Imbiss

Avocadomousse mit geräucherter Garnele

Buchweizen-Kichererbsen-Praline auf Maiscreme

Vitello tonnato mit Tomatenmarmelade und Frischkäse im Gläschen

Hähnchen-Curry-Salat mit Erdnußmousse

Wrap von Räucherlachs und Dill-Senf-Creme mit geröstetem Sesam

Steinbeißer im Salbei-Bacon-Mantel

Blätterteigdreiecke mit Rindfleisch, Paprika und Chili

Süßkartoffel-Shiitake-Quiche

Schokoladen-Ingwer-Mousse

Cocos-Mousse auf Ananasragout

zu € 31,00 pro Person

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

Unsere Menüvorschläge

3-Gang-Menü

Klare Gemüse mit Sherry und Julienne



Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit getrockneten Tomaten und Schafskäse an

Balsamicojus

und Rosmarinkartoffeln



Dunkle Schokoladenmousse

mit Beerencocktail

zu € 25,00 pro Person

3-Gang-Menü

Rahmsuppe von Lauchzwiebeln und Kräutern
mit karamellisiertem Apfel



Tranchen von der Schweinelende an Morchelrahmsauce,
gratiniertem Blumenkohl und Butterspätzle



Orangen-Panna Cotta
an Vanilleschaum

zu € 27,00 pro Person

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

3-Gang-Menü

Luftgetrockneter Landschinken
an Melonencocktail



Rosa gebratenes Medaillon aus der Rindersteakhälfte auf Olivenjus,
serviert mit Bohnenbündchen und Mandelbällchen



Duett von weißer Schokolade
und Erdbeere

zu € 31,00 pro Person

3-Gang-Menü

Auswahl verschiedener mariniertes und gefüllter Gemüse
mit frischem Rucola



Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf Portweinjus,
serviert mit Mandelbroccoli und Basmatireis



Himbeersorbet
an frischen Früchten

zu € 33,00 pro Person

4-Gang-Menü

Räucherlachs an Sahnemeerrettich
und knusprigem Röstitaler



Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons
und geröstetem Sesam



Geschmorter Rinderbraten in Rotweinjus
mit zweierlei Gemüse der Saison und Butterspätzle



Warmes Schokoladenküchlein
mit Vanilleeis

zu € 33,70 pro Person

4-Gang-Menü

Bunte Gemüseterrine mit Orangen-Dip
und bunter Kresse



Klare Rinderkraftbrühe mit Filetspitzen
und Kräutern



Pochierte Lachsschnitte aus dem Gemüsesud an Pommery-Senfsauce,
sautiertem Blattspinat und Dillkartoffeln



Erdbeercharlotte
an frischen Früchten

zu € 38,70 pro Person

4-Gang-Menü

Marinierte Shrimps mit Limonenperlen,
frischem Dill und buntem Kräutersalat



Tomatencremesuppe mit Ginsahne
und Parmesanchip



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangenjus,
Blumenkohlröschen und Kartoffelgratin



Hausgemachtes Himbeerparfait
an Vanilleschaum

zu € 38,50

5-Gang-Menü

Grüner Tee, Minze und Sekt oder
Cassis-Sorbet mit Sekt



Marinierte Shrimps mit Limonenperlen,
frischem Dill und buntem Kräutersalat



Tomatencremesuppe mit Ginsahne
und Parmesanchip



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangenjus,
Blumenkohlröschen und Kartoffelgratin



Hausgemachtes Himbeerparfait
an Vanilleschaum

zu € 43,50

5-Gang-Menü

Grüner Tee, Minze und Sekt oder
Cassis-Sorbet mit Sekt



Bunte Gemüseterrine mit Orangen-Dip
und bunter Kresse



Klare Rinderkraftbrühe mit Filetspitzen
und Kräutern



Pochierte Lachsschnitte aus dem Gemüsesud
an Pommery-Senfsauce, sautiertem Blattspinat
und Dillkartoffeln



Erdbeercharlotte
an frischen Früchten

zu € 43,70 pro Person

Buffet Hoggene

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Zweierlei Schinken an Essiggemüse
Vegetarische Gemüseterrine an bunter Kresse



Salate

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen angemachten- Blattsalaten
und zweierlei Dressings

Brotkorb mit Butter



Suppe

Klare Rinderkraftbrühe
mit Sherry und Julienne



Hauptgänge

Gebratene Hähnchenmedaillons in Champignonrahmsauce
Pochiertes Buntbarsch auf Limetten-Sahnesauce
Vegetarische Spinat-Ricotta-Tortellini mit Blattspinat in Käsesauce



Beilagen

Tomatenreis, Butternudeln, Kräuterkartoffeln
Blumenkohlgemüse, bunte Möhrchen



Dessert

Obstsalat mit Grand Marnier im Gläschen
Mango-Mousse mit Schokoladensauce

zu 26,00 € pro Person

Buffet Hockenheimring

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Schinken- und Salamiauswahl an Essiggemüse
Tomate und Mozzarella mit Oliven-Öl, weißem Balsamico-Essig und Kräutern
marinierte Geflügelspießchen an Sweet-Chili-Sauce



Salate

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten
und zweierlei Dressings

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter



Suppe

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe
mit Croutons



Hauptgänge

Tranchen von der Maispouardenbrust in Calvadosrahmsauce
Medaillons aus der Kalbshüfte mit Cherrytomaten auf Thymianjus
Pochierte Lachsmedaillons mit Shrimps-Vanillesauce
Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Couscous
und Gemüse auf Tomatenragout



Beilagen

Basmatireis, Butterspätzle, Risoleekartoffeln
bunte Caramelmöhrrchen, Speckbohnen



Dessert

bunte Obstauswahl
Dunkle Schokoladenmousse mit Vanilleschaum
Cocoscreme mit Himbeergelee und Cranberries
Joghurtschaum mit Erdbeerragout

zu 35,00 € pro Person

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

Für Ihre Kaffeetafel

Kaffee (mit oder ohne Koffein) zu € 9,80 pro Thermoskanne (1 Liter),
dazu reichen wir eine vielfältige Teeauswahl
und heißes Wasser.

Kuchen nach Saison

pro Stück zu € 3,70 oder ganzer Kuchen (16 Stück) zu € 29,50

Torten nach Saison

pro Stück zu € 4,90 oder ganze Torte (12 Stück) zu € 48,00



Sie oder Ihre Angehörigen backen selbst wie die Meister?
Dann bringen Sie Ihre Kuchen und Torten selbst mit,
hierfür erheben wir ein Gedeckgeld zu € 3,00 pro Person.

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit