

Den Augenblick genießen

*Exklusives Catering & Partyservice
der Extraklasse*

Hotel DEIDESHEIMER HOF
Am Marktplatz
67146 Deidesheim
Telefon (+49) (6326) 96870
Telefax (+49) (6326) 7685
info@deidesheimerhof.de
www.deidesheimerhof.de

Nicht träumen, sondern feiern

Jedes Fest beginnt mit einer Idee oder einer Vision, sei es der Wunsch nach einer besonderen Location oder ein Motto, das zu Leben erweckt werden will.

Hierzu bieten wir Ihnen ein exklusives Catering mit Küche und Keller auf Spitzenniveau. Es ist unser Ziel, jede Veranstaltung, ob ein Essen im kleinen Kreis oder eine Präsentation für 1.000 Personen, zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Für uns gibt es keine „Events von der Stange“.

Ob klassisch pfälzisch, mediterran oder international. Sie wünschen – wir kochen: feinste Menüs, außergewöhnliche Buffets, exquisites Fingerfood, Walking Dinner oder Grillparty.

Sternekoch Stefan Neugebauer und sein erfahrenes Team sind Ihr engagierter Partner. Wir bieten Ihnen die gesamte gastronomische Betreuung Ihrer Veranstaltung und vieles mehr an:

Anregungen, Konzepte und Gestaltungsmöglichkeiten

- * Gesetzte Menüs von 3 bis 7 Gängen
Immer abgestimmt auf die Örtlichkeiten und die Möglichkeiten, stellen wir gerne gemeinsam mit Ihnen die Speisenfolge zusammen. Unter der Berücksichtigung des Anlasses und der saisonalen Gegebenheiten gehen wir dabei ganz auf Ihre Wünsche ein
- * 1 - 2 Gänge am Tisch serviert mit anschließendem Hauptgang- und Dessertbuffet
- * Vorspeisenbuffet, Hauptgangbuffet und Dessertbuffet
- * Walking Dinner („Fliegendes Buffet“), mehrgängiges Menü auf handlichen Tellern angerichtet
- * Ihre eigene Küchenparty, das heißt, wir kochen live vor Ihren Gästen
- * Grillparty, ein kulinarisches „Feuerwerk“

- * Weine und Beratung bei der Auswahl
- * Mobiliar, Geschirr und Küchen-Equipment
- * Dekoration
- * Musik und Entertainment
- * Sicherheit und Fahrerservice
- * Pyrotechnik
- * und unser Know How

Für die perfekte Organisation der Veranstaltung und um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, empfehlen wir Ihnen einen persönlichen Termin mit unserem Küchenchef Stefan Neugebauer vor Ort. Er ist Ihr direkter Ansprechpartner. Durch detaillierte Angebote schaffen wir von Anfang an Kostentransparenz.

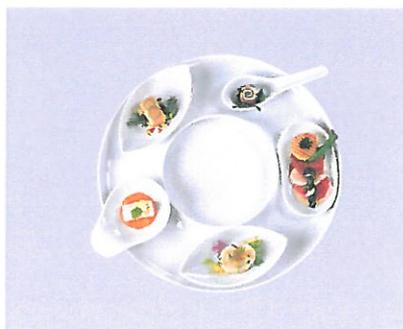
Wir freuen uns auf Sie!

Deidesheimer Hof Catering
Den Augenblick genießen

Einige Beispiele aus unserer umfangreichen Angebotspalette

Für Ihren Aperitif oder Stehempfang bieten wir verschiedene Häppchen und Canapés an

* Getrüffelter weisser Käse	2,40 €
* Tatar vom Räucherlachs	2,30 €
* Austern „Fine de Claire“	2,50 €
* Quiche mit Saumagen oder Blutwurst	1,90 €
* Quiche mit Oliven	1,90 €
* Blätterteighäppchen	1,80 €
* Marinierte Jakobsmuschel mit Zitronenvinaigrette	2,20 €
* Krustentiersalat mit Avokado	2,20 €
* Kaltes Kartoffel-Lauchsüppchen mit Saiblingskaviar	2,- €
* Geräuchertes Roastbeef mit Orangen – Kräutersauce	2,40 €
* Salzgebäck	1,50 €



Anregungen für gesetzte Menüs

3-Gang Menü

Carpaccio vom Saumagen mit Croûtons,
 Trüffelvinaigrette und Kräutersalat
 * * *
 Roulade von der Perlhuhnbrust auf Rahmwirsing,
 Spätburgundersauce und Kartoffelplätzchen
 * * *
 Rote Grütze mit Pfefferminze,
 Vanillesauce und Schokoladeneis
 - im Weckglas serviert -

 39,- €

4-Gang Menü

Sülze vom Rotbarbenfilet
 mit Basilikum und Tomate
 an Safran Crème Fraîche
 * * *
 Schaumsüppchen von Karotte und Ingwer
 * * *
 Filet vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein
 im Kräutercrepe auf Ratatouillegemüse
 * * *
 Türmchen von zweierlei Nougat
 mit Limettensabayone

 59,- €

5-Gang Menü

Terrine vom Rehfilet mit Walnussvinaigrette
 und Preiselbeer-Orangenvinaigrette
 * * *
 Essenz von der Poularde
 mit Estragon und Eierflädle
 * * *
 Atlantik Seeteufel auf Beluga Linsen
 und Noilly Prat Schaum
 * * *
 Medaillon vom Rinderfilet aus dem Senfsud
 mit Wurzelgemüse und Süßkartoffeln
 * * *
 Crème Brûlée von weißer Schokolade
 mit Passionsfruchteis

 72,- €

6-7 Gang Menü

Roulade vom bretonischen Hummer
 mit Pestovinaigrette und Zimttomate
 * * *
 Schaumsüppchen von Kokosnuss,
 Curry und Limonenblättern
 * * *
 St. Jakobsmuschel mit Trüffel
 auf Rahmspinat und Champagnersauce
 * * *
 Gebratene Wachtelbrust
 auf Waldpilzrisotto und Thymianglace
 * * *
 Rosa Milchkalbsfilet
 mit Ricottaravioli und geräucherter Tomatensauce
 * * *
 Rondelle vom Rohmilchkäse
 * * *
 “Crêpe Suzette“
 mit Orangensauce und Tahiti Vanilleeis

als 7-Gang Menü 100,- €
 als 6-Gang Menü (ohne Käse) 90,- €

Buffet mit 1-2 Gängen am Tisch serviert

Parfait von der Kalbsleber
mit Sauternesgelee und Cassisvinaigrette

* * *

Schaumsüppchen vom Hummer
mit Karotte und Weinbrand

* * *

Hauptgangbuffet

Rumpsteaks mit Kräuterbutter und Schmorzwiebeln auf Spitzkohl
Am Büffet tranchierter Altrheinzeiler mit Lauch à la crème und Safransauce

Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Jungschwein
mit lauwarmem Karottensalat und Kümmelsauce

Mit Mozzarella überbackene Gemüselasagne, Oliven und Croûtons

* * *

Dessertbuffet

Mangomousse mit Ananassalat
Panna Cotta Cocktail mit Minze und Erdbeere
Apfeltorte mit Mandelsauce und Rumrosinen

69,- € (ohne Suppe 63,- €)

Büffetvorschlag

Vorspeisenbüffet

Mille Feuille vom Kalbstafelspitz mit Sauerrahm
Carpaccio vom Schweinefuß mit Meerrettichvinaigrette und Croûtons
Pastete vom Haardter Hirsch mit Cumberland sauce
Rindernuss mit Waldpilzsalat, Balsamico und Parmesan
Hausgeräucherte Forelle auf zweierlei Art
Wachtelroulade auf Kräutersalat und Backpflaumenvinaigrette

Suppe

Essenz vom Ochsenchwanz mit Kräutern und Gemüserauten

Hauptgerichte

Geschmorte Jungschweinebäckchen mit Kohlrabi à la crème
Gefüllte Kalbsbrust „am Tisch tranchiert“ mit Karotten-Erbsengemüse
Röllchen vom Bachsaibling aus dem Rieslingsud mit lauwarmem Blumenkohlsalat
Blutwursttravioli auf Lauchgemüse mit grober Senfsauce und zerlaufener Leberwurst

Dessertbüffet

Mandelmousse mit Rumfrüchten und Minze
Bananen-Schokocrêpe mit Zitrus Salat
Lauwarmer Blechkuchen
Gefüllte Kokosnüsse mit exotischem Salat

75,- €

Walking Dinner

Bei unserem „fliegenden Büffet“ kommen die Speisen direkt dort hin, wo Sie und Ihre Gäste gerade sitzen oder stehen. So können Sie ganz ungezwungen die verschiedenen Leckereien auf tollen Porzellan-Kreationen genießen

Türmchen von Gänsestopfleber und Sauternes Gelee
* * *

Tatar von Wildlachs mit Gartengurken
* * *

Hummerschaumsüppchen mit Tahiti Vanille
* * *

Ravioli vom Trüffel mit Trüffelschaum
* * *

In Spätburgunder geschmortes Kalbsbäckchen
* * *

Wachtelbrust auf Chinoise Gemüse und Ingwersauce
* * *

Geräucherte Streifen vom Rinderfilet mit Cognacrahm
* * *

Lammfilet mit Ziegenkäserisotto
* * *

Rohmilchkäse mit Feigensenf
* * *

Passionsfruchttörtchen mit karamellierten Ananas
* * *

Schokoladenravioli mit Mandeleis

mit 11 Gängen 99,- € pro Person

mit 9 Gängen 85,- € pro Person

mit 7 Gängen 78,- € pro Person



Küchenparty

**Jede gute Party endet irgendwann in der Küche.
Warum nicht gleich dort beginnen, wo es am schönsten ist ?**

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Sashimi vom Wildlachs

Curry-Krustade mit Kräutersauce

Garnelenspieß mit Pesto und Risoni Nudeln

Perlhuhnbrust mit Kräutern aromatisiert

Kalbsfilet aus dem Estragonsud mit Tomatenravioli

Strudel von Wachtelbrust und Gänsestopfleber

Zander mit Kartoffelschuppen auf Belugalinsen

Saumagen mit geräuchertem Kartoffelpüree

Crème Brûlée von weisser Schokolade

Flammierte Crêpe Suzette

79,- € pro Person



Grillparty

Kreativität – das Feuer für jede gelungene Grillparty !

Lasagne von Tomate und Auberginen mit Basilikum

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Mozzarella mit Olivenöl und Balsamicoessig

Geeistes Gurkenschaumsüppchen mit Croûtons

Variante 1

½ Hummer vom Grill

Filet vom US Rinderfilet

Iberico Jungschweinerücken

Variante II

Edelfische mit Estragon „aus der Folie“

Rinderrückensteak mit Schmorzwiebeln

Filet vom Jungschwein

als Beilagen empfehlen wir Kräuterkartoffeln, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Kräuterbutter,
Pfeffersauce und Cocktailsauce

als Dessert

Sommerliche Dessertkreationen mit Beeren und Früchten

mit Variante I: 75,- € pro Person

mit Variante II: 60,- € pro Person



Preisliste Catering

Was brauchen Sie noch?

Selbstverständlich bieten wir Ihnen neben unseren Speisen auch einen Full-Service an.
Alle Preise verstehen sich pro Stück, bzw. pro Person.

Catering Pauschale Grundpreis für jeden Auftrag 350,- €

Geschirr & Besteck

Büffet-Komplettgedeck 3,50 €
je nach Büffet Geschirr und Besteck für alle Gänge
Vorspeisenbesteck, Suppenlöffel, Hauptgangbesteck,
Dessertbesteck

Büffet-Komplettgedeck inkl. Gläser 4,50 €
Vorspeisenbesteck, Suppenlöffel, Hauptgangbesteck,
Dessertbesteck, 1 Weinglas, 1 Wasserglas

Geschirr: pro Person und Gang 1,50 €
beinhaltet zwei Besteckteile und ein Porzellanteil
Kaffeegeschirr: inklusive Kuchenteller 1,50 €
Glas: 0,70 €

Mobiliar

Bankett-Tisch: rund oder rechteckig 13,- €
Tischdecke: inkl. Reinigung und Molton 4,50 €
Stehtisch: mit Tischdecke 14,- €
Stuhl mit Husse: gepolstert 8,- €
Stoffserviette: gefaltet, inkl. Reinigung 0,80 €
Kerzenständer: silber, ein, drei- oder fünfarmig 5,- €
Aschenbecher: 0,50 €
Garderobe: fahrbar 20,- €
Sonnenschirme: 4 x 4m inkl. Standfuß 35,- €
Heizstrahler: auf Anfrage

Zelte:

Professionelle Zelte und Pavillons in allen Grössen stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung.
Preise richten sich nach Größe und Ausstattung.

Personal

Küchen- bzw. Serviceleiter: 46,- € pro Stunde
Küchen- oder Servicemitarbeiter: 35,- € pro Stunde
Logistiker: 25,- € pro Stunde
Sonstiges:
Transport bis 50 km: im Grundpreis enthalten € 1,80 pro Kilometer
Zusätzlicher Transporter: 220,- €

Geschäftsbedingungen

Abschließend möchten wir Sie noch auf unsere Geschäftsbedingungen hinweisen, die mit dem Abschluss einer Buchung ihre Gültigkeit in nachfolgender Form finden.

Getätigte Reservationen von Hotelzimmern, sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten sind verbindlich und können nur in schriftlicher Form durch den Kunden storniert werden. Hierbei behalten wir uns vor:

0-7 Tage vor dem Veranstaltungstermin	80 % der vereinbarten Leistungen
8-14 Tage vor dem Veranstaltungstermin	60 % der vereinbarten Leistungen
15-28 Tage vor dem Veranstaltungstermin	50 % der vereinbarten Leistungen
ab 29 Tage vor dem Veranstaltungstermin	keine Stornogebühren

Einzelne Zimmer (maximal drei) bei Veranstaltungen können bis zu 48 Stunden vorher kostenfrei storniert werden.

Der Deidesheimer Hof handelt im Namen und für Rechnung des Bestellers, um bei Dritten technische oder sonstige Einrichtungen zu beschaffen oder Leistungen zu buchen. Der Besteller haftet für die Pflege und ordnungsgemäße Rückgabe und stellt das Hotel von Ansprüchen frei.

Sämtliche Menüs werden speziell für Sie von unserem Küchenteam zubereitet. Es wäre uns daher eine große Hilfe, wenn Sie uns ca. sieben Tage vor Ihrer Veranstaltung eine annähernde und drei Tage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl bekannt geben würden. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn bei einer Reduzierung der Personenzahl bereits vorbereitete Menüs mit in Rechnung gestellt werden. Teilen Sie uns deshalb die Anzahl Ihrer Gäste so früh wie möglich mit. Dabei unterstützen Sie unsere Arbeit in der Vorbereitungsphase auch in Ihrem speziellen Interesse.

Es gelten die Preise unseres schriftlichen Vertragsangebotes. Sämtliche Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld (Inklusivpreise). Zahlungsziel ist 8 Tage ab Rechnungsdatum rein netto.

Spezielle Dienst- oder Sachleistungen Dritter, die zum Zeitpunkt der Stornierung entstanden sind, können dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Sämtliche früheren Menüangebote verlieren mit dieser Ausgabe ihre Gültigkeit.

Bitte haben Sie Verständnis, auch im Interesse unserer Mitarbeiter, dass wir bei Veranstaltungen ab 1.00 Uhr Nachts eine Teamkostenpauschale von € 180,- pro angefangener Stunde berechnen. Dieser Aufschlag bezieht sich auf die reine Servicezeit ab 1.00 Uhr.

Deidesheim, Januar 2012

Deidesheimer Hof Hotel Betriebsgesellschaft m.b.H.

Bankverbindung:

Sparkasse Mittelhaardt
Kto. Nr. 33142
BLZ 546 512 40
Steuernummer: 31 058 30 304

Postbank Ludwigshafen
Kto. Nr. 3252675
BLZ 545 100 67
Ust-ID-Nr.: DE 811 21 66 51

Internet: www.deidesheimerhof.de

E-mail: info@deidesheimerhof.de



So erreichen Sie uns :

Hotel Deidesheimer Hof

Am Marktplatz
67146 Deidesheim
Tel. 06326 – 96 870
Fax 06326 – 7685

www.deidesheimerhof.de
info@deidesheimerhof.de

