



CATERING

OLIVER VARSAKIS



CATERINGMAPPE

Der Geschmack am Unterschied

OV Catering GmbH

Nach Wanderjahren durch die Spitzengastronomie Deutschlands und im Ausland, absolvierte Oliver Varsakis erfolgreich die Prüfung als Küchenmeister der IHK Rhein-Neckar.

In der kleinen Gemeinde Ittlingen, südlich von Sinsheim, wurde von 2002 bis 2012, durch Küchenmeister Oliver Varsakis und seinem Team, die Heimat des Gourmetrestaurants Goldener Käfer und seinem exklusiven Catering.

Für die besondere Qualität unserer Spitzenküche erhielten wir in der Vergangenheit vielfache Auszeichnungen und wurden 2003 als Mitglied in der Deutschen Fußballmannschaft der Spitzenköche & Restaurateure aufgenommen.

Ein wachsendes Unternehmen im Kraichgau, ein Caterer der Region mit jahrelanger Erfahrung in der Durchführung von exklusiven Caterings, bekam 2012 eine Namensänderung zu OV Catering GmbH, mit dem Sitz in Sinsheim.

Seit 2016 hat Sinsheim mit „Olivers Kochschule“ einen neuen Treffpunkt für Kochbegeisterte und Genießer, mit regelmäßigen Kochkursen und Veranstaltungen.

Unsere Referenzen

- Caterer für Feierlichkeiten & Tagungen auf Schloss Neuhaus
- Firma Engel Formenbau und Spritzguss GmbH, Sinsheim
- Firma H+E Automotive GmbH, Sinsheim
- Sozietät Seeker/ Bauer/ Lutz, Sinsheim
- Firma Interroll Automation GmbH, Sinsheim
- Firma Lüttich Bürotechnik GmbH, Sinsheim
- Automobile Rhein-Neckar, Mannheim
- Weinfabrik Heidelberg- Event Location Schloss- Michelfeld Mittelburg, Neckarsteinach
- Privatfeier, mit Weinprobe von der mehrfach ausgezeichneten Sommelière und Weinkennerin Natalie Lump
- Private Veranstaltungen, wie Haus-& Küchenparty, Poolparty

Wir beraten Sie kompetent und stellen uns ganz auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Oliver Varsakis & sein Team

Exklusiver Cateringservice

Sie nennen uns den Ort, wir bringen das Restaurant...

Vom Fingerfood bis zur Tagung, ob Firmenpräsentation, Tag der offenen Tür, unvergessliche Firmenfeiern, private Feierlichkeiten, Live-Cooking oder Gartenparty zu Hause, - wir stehen Ihnen als Caterer mit unserer exzellenten Küche kulinarisch zur Seite.

Wenn Sie wollen, übernehmen wir auch gerne die komplette **Planung und Durchführung** Ihrer Veranstaltung.

Von der Raumdekoration über die Verpflichtung von Künstlern bis hin zum Vermitteln von Hotel-Kapazitäten.

Jede Veranstaltung wird individuell nach Ihren Wünschen & Vorstellungen geplant.

Alles aus einer Hand, damit Sie sich sorglos um Ihre Gäste kümmern können.




Schloß Neuhaus
RAUHOF, SINSHEIM-EHRSTÄDT (D)

Unser kulinarisches Angebot

... und stets mit dem Touch des besonderen Geschmacks

In unserer Cateringmappe haben wir für Sie einen Auszug unserer kulinarischen Angebote und Ideen, vom Appetizer über Büffets bis hin zum perfekt abgestimmten Menü ausgesucht, um Ihnen die Möglichkeit zu bieten, sich ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Selbstverständlich sind alle Angebote individuell veränderbar und sollten Sie spezifische Vorstellungen haben, wir erfüllen Sie gerne.

Als erfahrener Gastronom und Caterer stehen wir Ihnen gerne für jeden Anlass genussvoll zur Seite. **Die Grundlage für jeden Auftrag** ist für uns das persönliche Gespräch. Wir haben gelernt zuzuhören und das Gehörte in ein Fest umzusetzen.

Unser Team, ist kompetent, zuverlässig, freundlich und bei vielen Veranstaltungen erprobt. Wir unterstützen Sie professionell und organisieren das maßgeschneiderte Rahmenprogramm für Ihr ganz persönliches Event....

Um Ihnen **Kalkulationssicherheit** geben zu können, werden wir nach Ihren Wünschen für Essen, Getränke und andere Leistungen, ein konkretes Angebot erstellen. Hierzu ist in erster Linie für uns wichtig, welches Budget für Ihre jeweilige Veranstaltung zur Verfügung steht. Auch bei einem geringem Budget, lassen sich großartige Events planen und umsetzen.

Hierzu benötigen wir nachstehend aufgeführte Eckdaten:

- Adresse, Ansprechpartner, Telefonnummer, Email oder Faxnummer
- den gewünschten Veranstaltungstermin
- Ihre Budgetierung
- den ungefähren, zeitlichen Ablauf Ihrer Veranstaltung
- die Personenanzahl (von Kindern und Erwachsenen)
- und natürlich Ihre besonderen Wünsche...

Vereinbaren Sie mit uns kurzfristig einen Termin!

Wir beraten Sie dann unverbindlich über die Möglichkeiten, die sich Ihnen bieten und erstellen ein konkretes Angebot.

Wir würden uns freuen, wenn auch Sie mit uns den Partner für Ihre Veranstaltung finden.

Fingerfood

...vom kleinen Geschirr, im Glas,
aus der Tasse oder am Spieß?

Wir präsentieren Ihnen unser Fingerfood in **drei Varianten**.

Am gedeckten Tisch – auf **Etageren** angerichtet.

Im **Flying-Service**, wo Ihren Gästen die angerichteten Speisen,
auf kleinen Tablett, durch uns serviert werden.

Oder die kleinen Köstlichkeiten
werden in Form eines **Fingerfood-Buffets** präsentiert.



Ihre Gäste werden diese Art
von kleinen kulinarischen Genüsse lieben...

Fingerfood

(Bitte wählen Sie Ihre Favoriten aus)

Süppchen...

Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumnocken
Kürbis-Currysuppe mit Kokos
Gurkenkaltschale mit Minze und Joghurt
Süßkartoffelsuppe mit Shrimps
Linsensuppe mit Saitlingen

Fischiges ...

Gamba in Koriander-Zitronengrasmarinade
Pastete vom bretonischem Hummer
Seeteufel und Pancetta auf Rosmarin
Blinis mit Räucherlachs und Kaviar
Croustillon von Krustentieren im Knusperteig
Spieß von Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten
Tramezzini vom Thunfisch oder Lachs
Crêpe Roulade von Matjes und Gurken
Fischtatar auf Pumpernickel Brot

Fleischiges...

Melone mit Parmaschinken
Pflaume im Speckmantel
Tortilla-Flammkuchen mit Creme fraiche und Schinken
Wrap vom Geflügel mit Mango und rotem Pfeffer
Gebackene Chicken-Wings
Curry-Geflügelbällchen
Saté von der geräucherten Entenbrust
Kleine Schnitzel „Wiener Art“
Mini Burger/Mini Bagels
Partyfrikadellen mit Koriander-Sour-creme
Yakitorispieße vom Hausgeflügel“ süß-sauer“

Vegetarisches ...

Saté von Tempura-Gemüse
Schafskäse an Mango-Chutney
Flammkuchen vom jungen Lauch
Tomaten-Käsecreme in Knusperpanade
Aubergine gefüllt mit Kräuterfrischkäse
Salat von Strauchtomaten und Rucola an Ciabatta
Ricotta-Salbei-Crêpe
Kleine gefüllte Frühlingsrollen
Mini Pizzen
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Schafskäse
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern
Angemachter Frischkäse an Salzgebäck
Gefüllte Peperoni und Oliven

Süßes – aus unserer Patisserie...

Früchtespieß mit belgischer Schokolade
Panna Cotta mit Karamellorange
Tiramisu mit Waldbeeren
Mousse au chocolate
Jelly Roll von Vanille und Himbeeren
Club-Sandwich von Schoko
Mini-Tartes
Eclaires
Praliné & Petit fours
Brownies & Cookies

Vorschläge für Empfänge

Fingerfood 1

Bruschetta mit Tomate & Basilikum
Lachsmousse mit Dill im Glas
Lauchquiche mit Sauerrahm
Angemachter Frischkäse an Salzgebäck
Gefüllte Mini-Blätterteigteilchen

Fingerfood 2

Falafel-Kichererbsenpraline
Lachstatar auf Pumpernickelbrot
Pflaumen im Speckmantel
Parmesan-Tomaten-Krokette
Yakitori-Spieße
Gebäckstangen von Sesam & Rosmarin

Fingerfood 3

Mini Soufflés von Hähnchen, Gemüse und Curry
Gefüllte Schinken-Käse-Croissants
Spanische Tapas von Manchego und Chorizo
Gänseleberpraline mit Chili-Erdbeere
Poppers von der Mini Paprika
Tramezzini (Geflügel oder Fisch)

Canapés

mundgerechte Appetithäppchen, ...

welche ganz klassisch für den **Empfang**
oder bei **Cocktail-Partys** gereicht werden,
als **Schnellimbiss für zwischendurch** oder als **Sattmacher**,
ohne großen Aufwand von Geschirr und Servicepersonal.



Wir empfehlen

für den Empfang oder kleinen Imbiss	4 – 5	Teile / pro Person
als Sattmacher	8 – 10	Teile / pro Person

Canapés mit

Räucherlachs an Honigsenf
Shrimps
Forellenfilet mit Meerrettich

Parmaschinken mit Melone
Roastbeef mit Remoulade
Kalbstafelspitz mit Schnittlauch
Kassler
Schinken (roh oder gekocht)

Camembert
Französischer Ziegenkäse
Tomatenmousse
Kräuterquark

Crostinis mit

Tomaten
Thunfischcreme
Geflügelleber

Wurzelbrot mit

Oliven-Basilikum Aufstrichen
Tomaten-Paprika Aufstrichen
Curry-Ingwer Aufstrichen

Süße Köstlichkeiten

von der Hochzeitstorte
über Muffins bis hin zum Plätzchen



Weitere Gebäck- & Kuchenauswahl
bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an.

Gebäck

Brezel

Butterbrezel

Muffin

Eclair

Mini Amerikaner oder Donut

Gebäckteilchen mit Apfel-, Kirsch-, Quark- und Vanillefüllung

Kuchen

Obstkuchen

Spanischer Vanillekuchen

Blechkuchen Apfel, Pflaume, Kirsch

Blechkuchen Butter und Streusel

Erdbeerkuchen

Hochzeitstorten

Erdbeer- oder Beerenherz

Passionsfruchttorte 3-stöckig

Anlieferung von Kuchen / Hochzeitstorten

Anfahrt bis 30 km

Für Ihre Pause

... und wenn es schnell gehen soll!

Suppen (ab 25 Personen)

Minestrone

mit Spaghetti und Gemüse

Rindfleischsuppe

mit Flädle, Gemüse und Maultaschen

Kartoffelsuppe

mit Majoran und Wienerle
mit Shrimps

Gulaschsuppe

pikant

Curry-Chili Suppe

mit Putenbruststreifen

Tomatensuppe

mit Mozzarella Kugeln

Hummerschaumsuppe

mit Croutons



**Zu unseren Suppen (250ml) reichen wir Baguette.
Die Suppen gelten pro Person/Portion.**

Lunch (ab 25 Personen)

Belegte Brötchenhälften mit Wurst und Käse

Hausgemachte Frikadellen
mit Bauernbrot und Senf oder Ketchup

Currywurst mit Ciabatta-Stick

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat

Krustenbraten von Landschwein
auf Marktgemüse und Kartoffelgratin

Geschmorte Rinderroulade
auf Erbsen-Karottengemüse und Kartoffelpüree

Poulardenbrust auf Tomaten-Zucchini-ragout und Farfalle

Gemüselasagne mit Sauce Béchamel

Bandnudeln
mit Waldpilzrahmsauce
mit Geschnetzeltem von der Pute
mit Garnelen und Krustentiersauce

Gratiniertes Seelachs
auf Gemüsereis und Safransauce

Süßes „geht immer noch“

Grießflammerie mit Kirschen

Milchreis mit Zimt & Zucker

Griechischer Joghurt mit Früchten

Die warmen Speisen werden mit Thermoboxen angeliefert und in Chafing dishes serviert.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen für die Ausgabe der Speisen Mitarbeiter zur Verfügung.

Gerne unterbreiten wir Ihnen nach Wunsch eine Speisenkalkulation

Menü

Gaumenfreuden in Folge



Wir haben für Sie einen Auszug an Gerichten und Menüs ausgewählt, welche Sie nach Ihren Wünschen zu einer Speisenfolge zusammenstellen können.

Anregungen Ihrerseits sind erwünscht!

Menüzusammenstellung

Vorspeisen

Kraichgauer Feldsalat in Kartoffel-Speckvinaigrette
an Granatäpfeln und gehobeltem Pecorino fresco
mit gerösteten Weißbrotscheiben und Speckstippe

Ziegenkäse auf geschmortem Tomatenconfit
mit Pinienkern-Salsa und gerösteten Oliven

Mediterraner Salat von gegrilltem Gemüse mit marinierten Wildkräutern
und gebratenen Gambas in Piment d' Espelette

Mousse von der geräucherten Bachforelle
mit Radieschen und Meerrettich

Délice vom bretonischem Hummer und Jakobsmuscheln an
Pfeffergurke, mit Walnussmayonnaise und kleinem Salatreigen

Feines von der Roten Bete mit Sektbirne
an gebratener Jakobsmuschel und Frisée-Feldsalatröschen

Lauwarme rosa gebratene Entenbrust süß-sauer
an mariniertem Glasnudelsalat und Mangorelish

Crostini mit gebratener Gänsestopfleber
auf Steinpilzen mit Spiegelei und marinierten Wildkräutern

Carpaccio vom Angus-Rind an Trüffelmarinade
mit eingelegten Waldpilzen und Ölrauke

Suppen

Andalusische Gazpacho mit mediterranem Gemüse und Limonenöl

Petersilienwurzelsuppe mit Backpflaume und Chili

Gekühlte Kartoffel-Biersuppe auf Tafelspitz-Gemüsegelee

Waldpilzrahmsuppe mit gebratenem Speck-Semmelknödel

Steckrübensuppe mit Zander-Blutwurstkräpfen

Zwischengänge

Gebratene Gänsestopfleber

auf hausgemachtem Apfelmus und Schalotten-Korinthenmarinade

Pochierte Hechtklößchen

in Rieslingschaum auf Gewürzspinat

Geschmorte Schweinebäckchen

in Dornfelder auf getrüffeltem Selleriepüree

Ziegenkäse-Risotto

mit Chili-Tomate und Hummerkrabbe

Sorbet

Sorbet von der Limette auf Erdbeercoulis und süßem Pesto

Sorbet vom Champagne Grand Cru mit Apfel

Sorbet von der Thai Mango mit Ingwer-Granatapfelragout

Campari Sorbet mit Orangenfilets und Fruchtkaviar

Pasta

Triangoli mit Feigen-Parmaschinkenfüllung auf Blattspinat

Caramelle an Gorgonzola mit Birnenkompott und Gartenkräutern

Geschwenkte Gnocchi „Tricolore“ an mediterranem Gemüse

Meeresfrüchte-Rondini auf Schmortomaten mit Thymian

Schwäbisch gerollte Maultäschle auf Gemüsebeet

Hauptgang vegetarisch

Hausgemachtes Fladenbrot gefüllt mit mediterranem Gemüse
an Kartoffel-Aioli und Guakamole

Lasagne von provenzalischem Gemüse
mit Tomaten-Kräuterschaum & Parmesan

Geschmelzte Ziegenkäse-Raviolis auf Auberginenpüree und
Olivenschaum

Risotto vom spanischen Safran mit Ölräuke und Grana Padano

Tarte Tatin mit Sommergemüse und Sour Creme

Hauptgang Fleisch

Crêpinette vom Hohenloher Landschwein mit Zwiebelmarmelade
an glasierten Gemüsebündchen und Kartoffelbaumkuchen

Gepökelter Kassler an feiner Trestersauce
auf geschmorten Krautkartoffeln und Blutwurstkrusteln

Im Vakuum gegartes Kalbstafelspitz an St. Laurent Sauce
auf getrüffeltem Selleriepüree
mit Babykarotten und geschwenkten Eierknöpfe

Geschmorte Kalbsbäckchen an Spätburgunder
auf einem Ragout von Petersilienwurzeln, mit Markklösschen und Kartoffeln

Rosa gegartes Entrécote vom Angus-Rind in Barbera d' Alba
mit sautierten Speckbohnen
an Pfirsichspalten und gebratenen Gnocchi

Gebratene Maispoularde
an Marktgemüse und gebuttertem Kartoffelkörbchen

Suprême vom rosa gebratenem Kraichgauer Rehrücken
mit Wacholdersauce
an Speckrosenkohl und geschwenkten Kräuter Schupfnudeln

Im Ofen gegarter Lammrücken mit Aromaten
an violetter Senf
mit provenzalischem Gemüse und Thymiankartoffeln

Hauptgang Fisch

Gedämpfte Regenbogen-Forelle an Dillsauce
auf Gurkengemüse und Kartoffelflan

Pochierte Lachsschnitte unter der Meerrettichkruste
auf Rahmspinat, mit Wachtelspiegelei und Butternudeln

Gegrillte Dorade „Royal“ mit Jakobsmuscheln
an Tomaten- Artischockenragout, feinstem Olivenöl & gedrehten Spaghettini

Gegrillter Seeteufel mit einer Kruste von Salbei und Parmaschinken
an grüner Olivensauce, auf Paprika-Tomatenragout und Kartoffelgnocchi

Filet vom Viktoriabarsch mit Zitrusfrüchten pochiert
an kleinem Gemüse und Fenchelsamen-Butternudeln

Auf der Haut gebratener Fluss-Zander in Weißburgunder
an Koriander-Rahmsauerkraut und Kräuter Schupfnudeln

Wirsingkrautwickel mit Seesaibling und Gamba
auf Kartoffel-Pfifferlingsfondue mit Liebstöckel

Hauptgang für die kleinen Gäste

Schnitzel mit Rahmsauce an glasiertem Gemüse und Butterspätzle

Gebackene Chicken-Nuggets dazu Pommes frites

Spaghetti mit Tomatensauce

Käse

Gebratener Ziegenkäse im Kürbisbaguette
mit eingelegten Früchten in altem Aceto Balsamico

Käseauswahl aus dem Piemont
mit Olivenciabatta und Tomaten-Orangenchutney

Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Salzgebäck, Trauben und Feigensenf

Dessert

Tiramisu von Ananas und Kokos

mit Mascarpone und schokoliertem Fruchtspieß

Sky Scraper gefüllt mit Mousse von Valrhona Schokolade auf Orangen-Carpaccio und griechischem Joghurt

Panna Cotta von der Pistazie und Himbeeren

an Schokoladeneispraline mit Spirale

Maki „Süßes von dreierlei Früchten“

an Kokosparfait und Limettengranitée

Crème brûlée

mit eingelegten Kirschen und Schokoladeneispraline

Gebrannte Zitronentarte

mit heimischen Waldbeeren an Nougatparfait und Bergminze

Sesamcannelloni mit Ingwercreme

an marinierten Erdbeeren

Karamellisierte Ananaslasagne mit Schokoladenkuchen

an Kokosnussmousse und Sechuan-Pfeffer Popcorn

Dessertvariation „en miniature“

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

Menüpreise

Der exakte Menüpreis pro Person wird nach Ihrer Menüauswahl von uns entsprechend kalkuliert.

3-Gänge Menü : ab 45,50 Euro

4-Gänge Menü : ab 55,00 Euro

5-Gänge Menü : ab 67,50 Euro

6-Gänge Menü : ab 82,00 Euro

Menü 1

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Schaumsuppe von Gartenkräutern
mit geschwenkten Knoblauchcroutons

* * *

Geschmorter Rinderbraten in Spätburgunder
an Nüssen und Äpfeln
mit glasiertem Wurzelgemüse und geschwenkten Bandnudeln

* * *

Vanilleeispraline
mit heißen Himbeeren und Hippengebäck

Menü 2

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Sommerlich leichter Salat von Olivetti-Tomaten
mit Basilikum und Charentaise Melone
an luftgetrocknetem Serranoschinken und eingelegtem Mozzarella

* * *

Gefüllte Poulardenbrust mit Gemüse
an geschwenkten Waldpilzen
mit getrockneten Tomaten und Orecchettinudeln

* * *

Törtchen vom Schokoladenmousse
mit Vanille-Williamsbirnen und Pistazieneiskrem

Menü 3

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Marinierter Eisbergsalat an Orangen-Joghurtvinaigrette
mit Pinienkernen und Südfrüchten
in der Knusperschale

* * *

Variation vom Oldenburger Hausgeflügel
in Spätburgunderjus
auf gerührtem Walnuss-Ebly und kleinem Steckgemüse

* * *

Quarkmousse auf gebranntem Käsekuchen
mit marinierten Erdbeeren und süßem Pesto

Menü 4

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Marinierte Blattsalate in Kräutervinaigrette
mit Sprossen und Gartenkresse
an gebratenen Waldpilzen und geschwenkten Knoblauchcroutons

* * *

Das Beste vom Hohenloher Landschwein und Angus Rinderrücken
an Portwein-Pfeffersauce
auf glasiertem Marktgemüse und handgeschabten Spätzle

* * *

Mille feuille von zwei Schokoladen an eingelegten Sauerkirschen
und Vanilleeispraline in süßen Bröseln

Menü 5

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Mariniertes Bachforellenfilet
in Kapernvinaigrette
an Radieschen-Wurzelgemüse
mit gebackenem Speckcroustini und Wildkräutersalat

* * *

Kraftbrühe vom Weideochsen
mit kleinen Raviolis und Gemüsestreifen
(im Weckglas serviert)

* * *

Entrecôte vom Angus-Rind
in Portweinjus
mit sautierten Bohnen und Pfirsichspalten
an ofenfrischem Kartoffelgratin

* * *

Apfelstrudel an Calvadosschaum
mit Haselnüssen
und Rosinen

Menü 6

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Trilogie von der Gänsestopfleber
an Apfel-Vanillekompott
und gebackenem Butter-Brioche

* * *

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit gebratener Jakobsmuschel in Gamasio

* * *

Gratiniertes Kalbsmedaillon
unter der Waldpilz-Trüffelkruste
an Barolosauce
mit Babykarotten und Romanesco

* * *

Carpaccio von der Wassermelone
an Eierlikör-Nugat-Terrine
mit griechischem Joghurt und süßem Pesto

Menü 7

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Lauwarmer gebeizter Ikarimi-Lachs
mit Konfekt
an Kartoffelblini
seinem Kaviar und Salatreigen

* * *

Kraftbrühe von der Strauchtomate
mit Basilikumnocken

* * *

Zander und Schweinebäckchen
auf getrüffeltem Lauchgemüse
an Backpflaume

* * *

In Süßholz gebratener Kraichgauer Rehrücken
mit Kaffeesalz
an weißer Pfeffersauce
auf Kürbisgemüse und Haselnuss-Schupfnudeln

* * *

Tannenhonigparfait
mit heimischen Waldbeeren
an kandierten Zesten und Hippengebäck

Spargelmenü

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Grüne und weiße Spargelspitzen
an Pinienkern-Kräutervinaigrette
und kleinem Salatreigen

* * *

Aufgeschäumte Spargelcremesuppe
mit Lachswürfel und Kerbel

* * *

Sous vide gegarter Rücken vom Kalb
mit Kraichgauer Stangenspargel
an Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

* * *

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren
und Champagnersorbet

Dégustationsmenü

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Lauwarmer kanadischer Hummer in Piment d'eselette gebraten
an Mangonudeln und schwarzem Sesam

* * *

Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi
auf asiatischem Gemüse

* * *

Gebratenes Rotbarbenfilet
an Paprika-Bulgur und Salsa

* * *

Limettensorbet mit Minze

* * *

Crépinette vom Seeteufel und geschmorten Kalbsbäckchen
an violetter Senfschaum
mit Linsengemüse und sautierten Kartoffelperlen

* * *

Halbgefrorenes von der Kokosnuss
auf Confit von Baby-Ananas und Orangen-Ingwermousse

Hochzeitsessen

Brotkonfekt und Butter,
sowie Kräutercreme auf den Tischen eingesetzt

Gruß aus der Küche

* * *

Sommerliche Blattsalate in Olivenvinaigrette
an sautierten Waldpilzen
mit marinierten Gartenkräutern und Speck-Croustini

„oder“

In Aromaten gebratene Dorade „Royal“
auf Anti Pasti Gemüse
mit Ölrauke und gehobelten Parmesanspänen

* * *

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Flädle und Gemüse

* * *

Hauptgänge vom Buffet

Im ganzen gebratenes Entrecote vom Angus Rind an Thymian
mit grünen Bohnen und ofenfrischem Kartoffelgratin

und

Roulade von Lachs und Zander an Riesling Schaum und Gemüserais

und

Gigant à la Rucola „Tortellini“
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella

* * *

Eisbombe mit Sternregen

eröffnet das

Dessertbuffet

Turm von Mousse au chocolate mit Waldbeeren
Lasagne von Erdbeeren mit süßem Pesto
Salat von exotischen Früchten
Panna Cotta von der Espressobohne
Tiramisu von Kokos und Ananas

Buffet

Kulinarische Verlockung



Ein gutes Buffet ist keine endlose Warterei in der Schlange, sondern eine flott erledigte und beeindruckend erlebte Reise durch die Welten des kulinarischen Genusses.

Buffets von OV Cateringservice glänzen durch jeden Blickwinkel, sind aber auch für jedes ganz individuelle Thema zu haben.

„Spanferkel satt“ ca.30KG

ab 40 Personen

Weißkrautsalat, Kartoffelsalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Senf etc.

Feinstes Bauernbrot

* * *

Kraichgauer Spanferkel vom Spieß
Bockbiersauce, Bratkartoffeln

* * *

Mousse au chocolate

Obstsalat

Vanilleeis

„Bayrisch“

ab 30 Personen

Bayrische Festtagssuppe
mit Grießnockerl und Fleischklößchen

* * *

Räucherfische aus bayrischen Gewässern

Tafelspitzsülze mit Apfelmeerrettich

Fleischpflanzerl

Griebenschmalz mit Schwarzbrot

Krautsalat mit Speck, Kartoffelsalat mit Radieschen, Weißer Rettichsalat

* * *

Nürnberger Rostbratwürste

Gebackener Leberkäse

Gegrillte Schweinehaxen

Weißwürste mit Brezel und süßem Senf

dazu reichen wir

Deftiges Weinsauerkraut

Bratkartoffeln

Serviettenknödel und Blaukraut

verschiedene Brotsorten und Senf

* * *

Apfelstrudel mit Vanilleschaum

Bayrisch Creme mit Fruchtsauce

„Unser Klassiker“

ab 30 Personen

Vorspeisen

Räucherfischfeinheiten von Lachs und Forelle
Garnierte Platte vom rohen und gekochten Schinken
Gefüllte Roastbeef-Röllchen mit mariniertem Gemüse
Kleiner Lauchkuchen mit Speck
Gefüllte Eier
Brot und Butter

Dazu reichen wir an Saucen

Sahnemeerrettich, Tomaten-Chiliquark, Kräutersauce

Salate

Weißkrautsalat mit Sambal Olek verfeinert
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Kartoffelsalat mit Radieschen und Schnittlauch
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Geschmorter Rinderbraten
in Spätburgunderjus
mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle
und
Gefüllte Maispoularde mit Spinat
in Kräuterrahm
an gebratenen Waldpilzen und Risoleekartoffeln

Dessert

Exotischer Obstsalat mit Kokosmilch und Minze
Mousse au chocolate
Waldbeerencreme mit Vanille
Gefüllte Windbeutel

„Darf es auch mal deftig sein?“

ab 30 Personen

Vorspeisen

Lachstatar auf Pumpnickel Brot
Geräucherte Forellenfilets
Roastbeef mit Essiggemüse garniert
Pikante Frikadellen mit Radieschen und Schnittlauch
Kleine Schnitzel paniert vom Holzbrett
Geräucherte Putenbrust mit Früchten
Gefüllte Eier
Brot und Butter

Dazu reichen wir an Saucen:

Sahnemeerrettich, Remouladensauce, Kräutersauce

Salate

Schinken-Lauchsalat
Salat von der Pellkartoffel mit Speck
Weißkrautsalat mit Kümmel
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Deftiger Krustenbraten vom Landschwein mit Altbiersauce
auf geschmortem Spitzkohl und gebratenen Semmelknödeln
und
Fleischkäse mit Zwiebelsauce
und
Rostbratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Dessert

Mini Muffins
Pudding von der Vanilleschote
Grießflammerie mit Sauerkirschen und Minze
Früchtekorb

„Unter der Sonne des Mittelmeeres“

ab 30 Personen

Vorspeisen

Anti Pasti – gebratenes, mariniertes Gemüse
Salat von Meeresfrüchten an Bonitomarina
Melonensalat mit Minze und Streifen vom Parma-Landschinken
Verschiedene marinierte, gefüllte Oliven und Peperoni
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und altem Aceto-Balsamico
Vitello Tonnato
Kleine Rosmarinspieße mit Gambas, Zucchini und Auberginen
Aromatische gewürzte Crostini-Variation
Rucola in Balsamico-Vinaigrette und Parmesanspänen
Ciabatta und Butter

Pasta Gerichte

Lasagne von provenzalischem Gemüse
Spaghetti mit Knoblauch an Kirschtomaten und feinstem Olivenöl

Suppe

Mediterrane Gemüsesuppe

Hauptgänge

Piccata vom Schweinefilet in Aromaten
auf grünen Bohnen
mit Schinkenstreifen und Pomodori
und
Saltimbocca-Röllchen vom Kalb
an Paprika-Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
und
Gebratener Red Snapper an Limonensauce
mit Safranbutter-Reis

Dessert

Griechischer Joghurt mit kandierten Nüssen und Johannisbeergelee
Panna Cotta mit Erdbeeren
Creme Catalane mit Früchten
Tiramisu

„Genüsse aus Fernost“

ab 30 Personen

Vorspeisen

Zweierlei marinierte Mienudeln mit Mango
und rosa gebratener Entenbrust süß-sauer
Marinierte Yakitori-Spieße mit Zitronengras
Kleine gefüllte Frühlingsrollen mit Shrimps und Gemüse
Cous-Cous mit Tomaten und Lauchzwiebeln
Feines von Sushi
Krabbenchips mit Koriander
Pochierte Meatballs mit Garam Masala

Dazu reichen wir an Saucen:

Curry-Ingwer Dip, Sesam-Honigsauce, Chilisauce, Sojasauce

Salate

Salat von Paprika und Sprossen
mit gebratenen Putenbruststreifen und Cashew-Nüssen
Karotten-Ingwersalat
Marinierte Glasnudeln
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Scharf gebratene Hähnchenbruststreifen in Samba Olek Sauce
mit buntem Wok-Gemüse
und
Gebratene Eiernudeln mit Filetscheiben vom Landschwein süßsauer
an Bambus-Sprossengemüse
und
In Teriyaki pochierter Atlantikfische
mit Grapefruit- und Orangenfilets an Knusperreis

Dessert

Mango Creme
Kokosmilch-Terrine mit marinierten Babyananas
Tilda Basmatireisnockerle mit Ingwersüppchen und Limonen Sorbet
Gebackene Banane mit Honig

„Unser Feines“

ab 30 Personen

Vorspeisen

Räucherfischfeinheiten von Lachs und Forelle
Im ganzen warm geräucherter schottischer Lachs
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Marinierter Shrimpscocktail mit Ananas und Dill
Pastete und Terrinen
Anti Pasti – gebratenes, mariniertes Gemüse
Putenmedaillons garniert und gefüllte Eier
Kräuterschaumsuppe mit Croutons
Brot und Butter

Dazu reichen wir an Saucen:

Sahnemeerrettich, Kräutersauce Pesto-Quark, Cumberland sauce

Salate

Mais-Kidneybohnen Salat mit roten Zwiebeln
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Aceto-Balsamico
Salat von der Pellkartoffel mit Speck
Gurkensalat mit Senfmayonnaise,
Asiatischer Geflügelsalat in Curry
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Im ganzen gebratenes Entrecote vom Angus-Rind mit Filet vom
Landschwein
an Portweinjus mit Ofengemüse und Kartoffeln
und
Roulade von Lachs und Zander in Weißburgunder
mit sautierten Miesmuscheln und Gemüseis

Dessert

Jelly Shots
Mousse au chocolat
eingelegter Salat von exotischen Früchten
gefüllte Schillerlocken mit Quarkmousse an Waldbeerenkompott
Ausgelaufener Schokoladenkuchen

„Griechisches Buffet“

ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen und Salate

Tzatziki - griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch

Weinblätter gefüllt mit Reis

Gegrillte Peperoni

Gefüllte Oliven an Thymian

In der Folie gebackener Schafskäse

Kleine Bifteki (Hackfleischbällchen)

Gebratenes provenzalisches Gemüse mit Rucola und Parmesan

Dicke Bohnen mit marinierten Kirschtomaten

Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse

Weißbrot

Hauptgänge

Moussaka

(Auflauf von Kartoffeln, Auberginen und Zucchini)

und

Gyros - geschnetztes Schweinefleisch feurig gewürzt,
mit Oregano, Zwiebeln, serviert mit Fladenbrot dazu Ofengemüse

Dessert

Griechischer Joghurt mit kandierten Nüssen und Johannisbeergelee

Feines von der Melone mit Bergminze

Zitronencreme

Eisplatte

„Rustikales Buffet“

ab 30 Personen

Salate

Salat von der Pellkartoffel mit Speck
Gurkensalat an Senf-Mayonnaise
Weißkrautsalat mit Sambal Olek
Tomatensalat mit Küchenkräutern
Hirtensalat mit Schafskäse
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Ciabatta

Hauptgänge

Deftiger Krustenbraten vom Landschwein
mit gebratenen Semmelknödeln
und
Geschmorter Rinderbraten in Spätburgunder
mit geschwenkten Butterspätzle

Dessert

Waldbeerenkompott mit Vanilleeispraline
Tiramisu von der Espressobohne

„Unser saisonales Spargelbuffet“

ab 30 Personen

Vorspeisen

Sashimi vom Roten Thunfisch „asiatisch“ an Spargel-Fettucine
Gefüllte Spargelröllchen mit Wacholderschinken
Zweierlei Spargelmousse grün/weiß
Terrine vom Stangenspargel
mit gebeiztem schwarzer Heilbutt
Spargel im Glas mit pochiertem Ei und Flusskrebse
Gefüllte Spargel-Wraps
Lauwarmer Spargelquiche
Gebratener grüner Spargel mit Tomaten und Rosmarin
Salat vom Kraichgauer Spargel an Estragon Vinaigrette
Auswahl von gekochtem und rohem Schinken garniert
verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

Suppe

Cappuccino vom Kraichgauer Stangenspargel
mit Lachsstreifen und Croutons

Hauptgänge

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken
mit Gänseleber-Hollandaise
an grünem Spargel
mit Perlzwiebeln und neuen Kartoffeln
und
Gefüllte Maischolle
mit Schwarzwälder Schinken und Kraichgauer Stangenspargel

Dessert

Tiramisu von der Erdbeere
Geeistes Spargelmousse
Ragout von Erdbeeren mit Minze-Pesto
Griechischer Joghurt mit kandierten Nüssen
Schokoladen-Fontaine mit Früchtespieße

Dessertbuffet

Sie haben für Ihre Gäste selbst gekocht und brauchen noch einen süßen Abschluss?

Wir haben für Sie Vorschläge zusammengestellt, die Sie selbstverständlich individuell austauschen können.

Dessertbuffet 1

Orangen-Joghurtterrine

*Waldbeerenkompott mit hausgemachter Vanillesoße
*Mousse au chocolat *Gebackene Marzipanbirne *Cookies

Dessertbuffet 2

Geschmelzte Topfenknödel mit Zwetschgenröster

*Creme Brûlée *Panna Cotta auf Mangoragout *Schokoladensoufflé
*Exotische Fruchtsuppe mit Limetten-Quarkmousse

Dessertbuffet 3

Clubsandwich von Schoko und Himbeere

*Windbeutel mit Vanillesahne *Nugat-Lasagne
*Limonentarte *Fruchtspieße mit belgischer Schokolade

Dessertbuffet 4

Geschmelzte weiße Schokoladenraviolis mit Orange

*Reis Trautmannsdorf *Beschwipste Dörripflaumen mit Marzipanfüllung
* Eisplatte *Salat von exotischen Früchten*

Dessertbuffet 5

Gebackene Honigbananen mit Vanilleeis

*Cup cake mit Sauerkirschen *Tiramisu „klassisch“ *Schokoladentarte
*Mango-Passionsfruchttörtchen

Mitternachtssnacks

Wenn Sie Ihre Gäste zu späterer Stunde noch kulinarisch verwöhnen möchten,
bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl von Speisen oder Snacks **in Form eines Buffets, als Tellergericht oder im Flyingservice** an.
Ganz nach Ihrem Gusto....

Mitternachtssnack 1

Geschmolzener Ziegenkäse-Ravioli
in Thymian auf Schmortomaten und Pesto

Mitternachtssnack 2

Auswahl an Rohmilchkäse
mit Trauben und Salzgebäck

Mitternachtssnack 3

Auswahl an Rohmilchkäse mit Trauben
und Salzgebäck an garnierter Schinkenplatte

Mitternachtssnack 4

Gulaschsuppe mit Baguette

Mitternachtssnack 5

Chili con carne mit Baguette

Mitternachtssnack 6

1 Paar heiße Wiener, Kartoffelsalat, Brot und Senf

Mitternachtssnack 7

Currywurst mit Baguette - in der Pappschale serviert

Getränke

Tagesgetränke – Pauschale 1

Pils, Weizen, Bier-Mixgetränke
Wasser, Cola, Fanta, Apfel- und Orangensaft,
Sprudel süß und sauer, etc. ...

Tagesgetränke – Pauschale 2

sowie 3 Weine aus unsere Auswahl nach Absprache

Tagesgetränke – Pauschale 3

Getränkepauschale 1
sowie Amüsecco zum Sektempfang
sowie 3 Weine aus unserer Auswahl nach Absprache

Digestif – Pauschale

Ramazzotti, Aversa, Grappa und Williams

Cocktails & Longdrinks (ab 22.00 Uhr bis 02.00 Uhr)

Longdrinks
Cocktails
Barkeeper

Kaffee-und Tee Bar (zur Kuchenbar /nach dem Menü oder Buffet)

Kaffee (à 10 Tassen)
Tee (à 10 Tassen)
Schokolade (à 10 Tassen)
Kaffeefollautomat Preis // nach Absprache

**Wir bitten alle angelieferten Kuchen und Tortenverpackungen für Ihre
Veranstaltung zu kennzeichnen –**

Anzahl und Art bitte per Vorinformation.

Für mitgebrachte Kuchenplatten übernehmen wir keine Haftung.

Weine

Weißweine

Leimener Kreuzweg, Grauer Burgunder Kabinett, trocken

Weingut Adam Müller, Leimen/Baden

Leimener Kreuzweg, Weißburgunder Kabinett, trocken

Weingut Adam Müller, Leimen/Baden

BIO Weißburgunder QbA, trocken

Weingut Alexander Becker, Malsch/Baden

BIO Chardonnay QbA, trocken

Weingut Alexander Becker, Malsch/Baden

Roséweine

Spätburgunder Rosé Kabinett, trocken

Weingut Adam Müller, Leimen/Baden

BIO Spätburgunder Rosè QbA, trocken

Weingut Alexander Becker, Malsch/Baden

Rotweine

Heidelberger Herrenberg, Spätburgunder Q.b.A., trocken

Weingut Adam Müller, Leimen/Baden

BIO Spätburgunder Q.b.a., Trocken

Weingut Alexander Becker, Malsch/Baden

Naegele „Domus“ Rotwein Cuvée

Cabernet Mitos, Dornfelder und Regent im Holzfass gereift, fruchtig- würzig,
Weingut Naegele, Neustadt-Hambach/Pfalz

Zusatzleistungen

Erstellen und drucken von

Menükarten

Raumgestaltung

Tisch-, Buffet-, Raum oder Stehtischgesteck

Preis auf Anfrage

Lorbeerbaum

Preis auf Anfrage

Außenwindlichter

Preis auf Anfrage

Fackeln

Preis auf Anfrage

Der gedeckte Tisch

Mundservietten weiß 50 cm x 50 cm

Tischtuch weiß 130 cm x130 cm

Tischtuch weiß 170 cm x130 cm

Tischtuch weiß 240 cm x130 cm

Stehstischhussen

Individuelle Tischwäsche

Preis auf Anfrage

Stuhlhussen

Preis auf Anfrage

Serviceleistung und Equipment

Preis auf Anfrage & Bedarf

Veranstaltungsleitung & Küchenchef

Barkeeper für Cocktails, etc. ...

Logistiker

Köche

Servicekräfte und Buffetier

Servicehilfskräfte

Reinigungsmitarbeiter

Nachtzuschlag nach 01Uhr Servicekräfte, Köche, etc.

Bereitstellung & Spülgebühr von Besteck und Porzellan

Bereitstellung & Spülgebühr von Gläsern

Küchen- und Service Equipment, Mobiliar, Zelte

Schloss Neuhaus

Das Schloss Neuhaus befindet sich inmitten
faszinierender Natur und ist mit seinem stilvollen Ambiente
ideal für Familienfeiern und Tagungen jeder Art.

Festliche Anlässe werden hier zu einem ganz besonderen Ereignis.



Unser Cateringservice ist die raffinierte Alternative,
die gehobene Küche zu genießen
- wo immer Sie möchten -

Unser Angebotsbeispiel

Ablauf der Feierlichkeiten auf Schloss Neuhaus

Freitag Tag, Monat, Jahr (Personenanzahl)

ab 09.30 Uhr	Vorbereitung und Aufbau
ca. 17.00 Uhr	Eintreffen der Gäste
ca. 18.00 Uhr	Grillabend
ca. 21.00 Uhr	Service-Ende

Samstag Tag, Monat, Jahr (Personenanzahl)

ab 08.00 Uhr	Frühstück
ca. 12.00 Uhr	Anreise / Getränkestation mit Brezeln
ca. 14.00 Uhr	Trauung in der Kapelle
ca. 15.00 Uhr	Sektempfang vor der Kapelle mit Fingerfood
ca. 16.00 Uhr	Kaffee und Kuchen mit Hochzeitstorte
ca. 17.00 Uhr	Kleine Pause
ca. 18.00 Uhr	„get together“ im Innenhof
ca. 18.30 Uhr	Einlass im Speisesaal
ca. 19.00 Uhr	Hochzeitsessen
ca. 22.00 Uhr	Dessertbuffet & Eröffnung Cocktailbar
ca. 24.00 Uhr	Mitternachtssnack
Offen	Ende der Feier

Sonntag Tag, Monat, Jahr (Personenanzahl)

ab 09.30 Uhr	Frühstück
ca. 15.00 Uhr	Schlüsselübergabe und Abnahme

Essen

Abendessen Donnerstag / nach Absprache	Euro / pro Person
Grillabend Freitag	Euro / pro Person
Grill-Equipment	Euro
Brezeln	Euro / pro Stück
Fingerfood	Euro / pro Person
Kaffee & Teebar nach Verbrauch	Euro / pro Kanne
Kaffeevollautomat auf Anfrage	
Hochzeitstorte (z.B. Beerenherz)	Euro
Hochzeitsessen (Vorspeise 1)	Euro / pro Person
Hochzeitsessen (Vorspeise 2)	Euro / pro Person
Kinderessen	Euro / pro Kind
Mitternachtssnack	Euro / pro Person

Getränke

Getränkepauschale (für Freitag)	Euro / pro Person
Pils / Weizen / Wasser/ Cola / Fanta / Mix Apfelsaft / Orangensaft / Sprudel süß / sauer	
Getränkepauschale (für Samstag)	Euro / pro Person
Amüsecco (für Sektempfang) 3 Weine zur Wahl / Pils / Weizen / Mix Wasser/ Cola / Fanta / Apfelsaft / Orangensaft / Sprudel süß / sauer	
Nach dem Essen	
Digestif-Pauschale Malteser, Ramazzotti, Grappa, Williams etc.	Euro / pro Glas
Cocktailbar	nach Absprache

Sonstiges

Menükarten, Dekoration	auf Anfrage
Tischwäsche	auf Anfrage
Bistrotische	auf Anfrage
Anfahrtskosten	nach Absprache
Dienstleistung Personal	nach Absprache

Hochzeitsessen

Gruß aus der Küche

* * *

Sommerliche Blattsalate in Olivenvinaigrette
an sautierten Waldpilzen
mit marinierten Gartenkräutern und Speckcroustini

„oder“

In Aromaten gebratene Dorade „Royal“
auf Anti Pasti mit Ölrauke und gehobelten Parmesanspänen

* * *

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Flädle und Gemüse

* * *

Hauptgänge vom Buffet
Im ganzen gebratenes Entrecote vom Angus Rind an Thymian
mit grünen Bohnen und ofenfrischem Kartoffelgratin
und
Roulade von Lachs und Zander an Riesling Schaum und Gemüsereis
und
Gigant à la Rucola „Tortellini“
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Mozzarella

* * *

Eisbombe mit Sternregen

eröffnet das

Dessertbuffet

Türmchen von Mousse au chocolate mit Waldbeeren
Lasagne von Erdbeeren mit süßem Pesto
Salat von exotischen Früchten
Panna Cotta von der Espressobohne
Tiramisu von Kokos und Ananas

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets oder Schnitzel
mit Spätzle oder Pommes frites

Dessert vom Buffet

Fingerfood

Bruschetta

Tomaten-Mozzarella Sticks
Frischkäse auf Salzgebäck
Gefüllte Blätterteigteilchen
Lachstatar auf Pumpnickel Brot

Mitternachtsnack

Feine französische Rohmilchkäse
mit Salzgebäck und Trauben & Feigensenf

Rauchsalami & Schinkenauswahl garniert

dazu servieren wir:

reichhaltiger Brotkorb mit Salzbutte

Grillabend

Salate

- * Kartoffelsalat mit Gurken * Orecchettiesalat mit Paprika
- * Bauernsalat * Coleslaw * Tomaten Mozzarella
- * Rucola & Romana Salat, Babyspinat mit Parmesan Dressing

noch dazu...

- * Falafel mit Gemüse Taboulé,
- * Börek mit Spinat und getrockneten Tomaten
- * Pikanter Couscous mit Raz el hanout und Granatäpfeln
- * Avacado mit Piment d'Espelette
- * Marinierte Süßkartoffeln an Madras Curry
- * Oliven und Peperoni

Toppings: Honig-Chili Cashew, Wasabi Erdnüsse, Röstzwiebeln,

Saucen: Curry-Mango Dip, Teriyakisauce,
Chimichurri Dip und Kräuterbutter

vom Grill

Eingelegte Steaks
von Schwein, Rind und Pute
Thüringer Bratwürste * Rote Wurst
Hirtenrolle * Putenfrikadellen
Tranche vom Lachs / Gamba BBQ
Gemüse-Spieß
Schafskäse in der Alufolie

Beilagen

Grillgemüse von Paprika, Zucchini und Aubergine
Meersalzkartoffeln mit Rosmarin
Baguette

Dessert

Salat von exotischen Früchten
mit gesüßtem Joghurt

Frühstücksbuffet

(Samstag)

Kaffee, Tee, Milch und Kakao,
Wasser, Orangen- & Multivitaminsaft

* * *

Auswahl von Brötchen & Brot
Süße Plunderteilchen, Kuchen

* * *

Butter & Margarine
Marmelade, Honig, Nutella
Wurst- und Käseplatte
Gekochte Eier
Tomaten- & Gurkenscheiben

* * *

Joghurt & Quark
Müsli
Cornflakes
Obstplatte
(Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren)

Frühstücksbrunch

(Sonntag)

Frühstücksbuffet
(siehe oben)

* * *

Rührei *Gekochte Eier
Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Weißwürste mit süßem Senf und Brezel
Nürnberger Würste *Speck
kleine Frikadellen

Ihre Ansprechpartner



Oliver Varsakis
Geschäftsführer/ Küchenmeister
Tel.: 0170-5457327
info@ov-catering.de



Petra Zito
Geschäftsführer Badewelt
Tel.: 07261-9745732
info@ov-catering.de



Yvonne Lautner
Gastro- und Eventmanagement
Tel.: 07261-9717266
kochschule@ov-catering.de



Liridon Bajrami
Küchenchef
Tel.: 07261-9745732
info@ov-catering.de

So erreichen Sie uns



CATERING

OLIVER VARSAKIS

Restaurant & Bar „PARADISO“

im Palmenparadies der Thermen & Badewelt Sinsheim

Ein Unternehmen der

OV CATERING GmbH

Badewelt 1
74889 Sinsheim

Telefon : 07261 9745732

Olivers Kochschule / Kochatelier (Eventlocation)

Oliver Varsakis
Westliche Ringstraße 7
74889 Sinsheim

Telefon : 07261 9717266

Mobil : 0170 5457327

Mehr Informationen über uns finden Sie auf unserer Internetseite www.ov-catering.de oder Sie schicken uns eine E-Mail an info@ov-catering.de und kochschule@ov-catering.de

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gültigen Mehrwertsteuer

Stand 04/2023 Vorher gedruckte Vorschläge sind ungültig-Preisänderungen vorbehalten.