

NECKAR
FORUM



Bankettmappe

Partyservice Wengert GmbH

Unser *Catering* Team,
steht für mehr als 25 Jahre Erfahrung als
Full Service Caterer.

Unser Ziel ist es, das Besondere zu
schaffen, Kochen als Leidenschaft zu
verstehen und unsere Gäste zu
begeistern.

Eine der wichtigsten Kernkompetenzen ist
dabei die perfekte Balance zwischen
Moderne & Tradition zu halten.

Lehnen Sie sich zurück und genießen den
Abend.

Wir kümmern uns um *alles* andere.



Getränkepauschale

Getränke können auch nach Verbrauch berechnet werden

LOW BUDGET

EXCLUSIVE

GOURMET

Sektempfang

1 Glas Sekt / Sekt Orange

Getränkepauschale

Mineralwasser classic & still

Orangensaft / Apfelsaft / Johannisbeersaft

Cola / Fanta / Sprite

Pils & Pils alkoholfrei

Weizen & Weizen alkoholfrei

Weinauswahl 0,75l

Sektempfang

Pauschale:

Sekt / Sekt Orange / Rose Sekt

Getränkepauschale

Mineralwasser classic & still

Orangensaft / Apfelsaft / Johannisbeersaft

Cola / Fanta / Sprite

Pils & Pils alkoholfrei

Weizen & Weizen alkoholfrei

Weinauswahl 0,75l

Kaffeespezialitäten

Sektempfang

Pauschale:

Sekt / Sekt Rose

Orangensaft / Mineralwasser

Aperitif Variation wie z.B. Hugo etc.

Getränkepauschale

Mineralwasser classic & still

Orangensaft / Apfelsaft / Johannisbeersaft

Cola / Fanta / Sprite

Pils & Pils alkoholfrei

Weizen & Weizen alkoholfrei

Weinauswahl 0,75l

Kaffeespezialitäten

Digestif

inkl. Anlieferung, Kühlung, Gläser, Abtransport und Reinigung

Häppchen zum Sektempfang

Mini Bagels

Mini Wraps

Blätterteig Lollis

Blätterteig Häppchen

Laugenpralinen

Canapés

Hausgemachte Mini Pizzen

Mini Schinkenhörnchen

Mini Muffins

Mini Plundergebäck



Dies ist nur eine kleine Auswahl von geeigneten Häppchen. Gerne freuen wir uns auch über Ihre Ideen und Wünsche.

Italienisches Buffet

LOW BUDGET

Vorspeise

Antipasti Variationen und Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Luftgetrockneter Schinken auf Cantaloupemelone und Salami Spezialitäten
Frische Blattsalate mit italienischem Dressing und Kräuterjoghurtdressing
Italienische Brotauswahl

Hauptgang

Putenmedaillons mit Gorgonzolasoße
Schweineschnitzel mit Schinken und Salbei gefüllt, ZitronensöÙle
Verschiedene Pastasorten mit TomatensoÙe

Vegetarisch

Zucchini Kartoffelgratin

Dessert

Panna Cotta mit FruchtsoÙe und Cappuccino Mousse in kleinen Gläschen

Italienisches Buffet EXCLUSIVE

Vorspeise

Antipasti Variationen und Tomate mit Büffelmozzarella

Luftgetrockneter Schinken auf Cantaloupmelone

Frische Blattsalate, Rucola mit Parmesanspäne, italienischem Dressing und Kräuterjoghurdressing

Garnelen im weißen Balsamico-Zitronendressing und Vitello tonnato mit Apfelkaper

Italienische Brotauswahl

Suppe

Minestrone mit frischem Gemüse und feinen Kräutern

Hauptgang

Kalbsrücken „Piccata Milanese“ und Schweinefilet „Saltim Bocca“

Verschiedene Pastasorten mit Tomatensoße, Marsalasoße und Gorgonzolasoße

Vegetarisch

Spinat Ricotta Tortellini

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoße und Limencellomousse in kleinen Gläschen

Tiramisu

Klassisches Buffet

LOW BUDGET

Vorspeise

Frischer Marktsalat mit Essig-Öl und Kräuter-Joghurtdressing

Suppe

Festtagsuppe mit Maultäschle, Flädle, Griesklößchen und frischem Schnittlauch

Hauptgang

Zarter Braten vom Rind, Kalb und Pute

Bratensoße und Rahmsoße

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Vegetarisch

Spinatmaultaschen in Sahne und kräftigem Bergkäse überbacken

Dessert

Mousse von brauner und weißer Schokolade in kleinen Gläschen

Klassisches Buffet EXCLUSIVE

Vorspeise

Rotholzlachs mit Apfelmeerrettich und Graved Lachs mit Honig-Dillsenfsoße

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Entenbrust gebraten auf Orangensalat und Sauce Cumberland

Suppe

Jagd-Fasanenkraftbrühe mit Brustfleischklößchen

Hauptgang

Medaillons vom Rind, Schwein, Pute und Lamm

Bratensoße und Pilzrahmsoße

Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Gemüse der Saison

Vegetarisch

Waldpilzragout mit Serviettenknödel

Dessert

Baylismousse und Weinschaumcreme vom Riesling in kleinen Gläschen

Gourmet Buffet

EXCLUSIVE

Vorspeise

Kalt geräucherter schwarzer Heilbutt mit dänischer Honig-Senfsoße

Riesengarnelen in mediteraner Beize

Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Vinaigrette und Parmesan

Parmaschinken auf Cantaloupemelone

Blattsalate der Saison mit Feigensenfdressing und Balsamico-Dressing

Topping-Karussell und feine Brotauswahl

Suppe

Cremesuppe vom Flusskrebs mit Apfelschnaps abgeschmeckt

Hauptgang

Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahmsoße und Barbarie-Flugentenbrust mit Grand-Marnier Orangensoße

Gemüse der Saison, Kräuterspätzle und Kartoffelplätzchen

Vegetarisch

Waldpilzragout mit Serviettenknödel

Dessert

Baileymousse mit Irischem Whisky im Gläschen und Parfait von frischen Saisonfrüchten

Bankettmenü

SERVIERTES 4 GÄNGE MENÜ

Taschen vom Graved Lachs gefüllt mit Scampifarce auf Saisonsalaten mit Honig-Dillsendressing
und gerösteten Weißbrottalern

.....

Kraftbrühe von der Ochsenquerrippe mit
hausgemachten Esslinger-Zwiebel-Maultäschle und frischem Schnittlauch

.....

Tranchen vom Kalbsrücken auf Grauburgunder-Rahmsoße mit Steinchampignon-Kräutertopping
und Timbal vom Kartoffelgratin

.....

Haselnuss-Parfait auf Waldbeerragout mit Grand Marnier Sahne

+

SERVICEPERSONAL

Mitternachtssnack

Currywurst mit Mini Brötchen

Hot Dogs

Mini Burger

Käse / Salamivariationen

Gulaschsuppe und Chili Con Carne

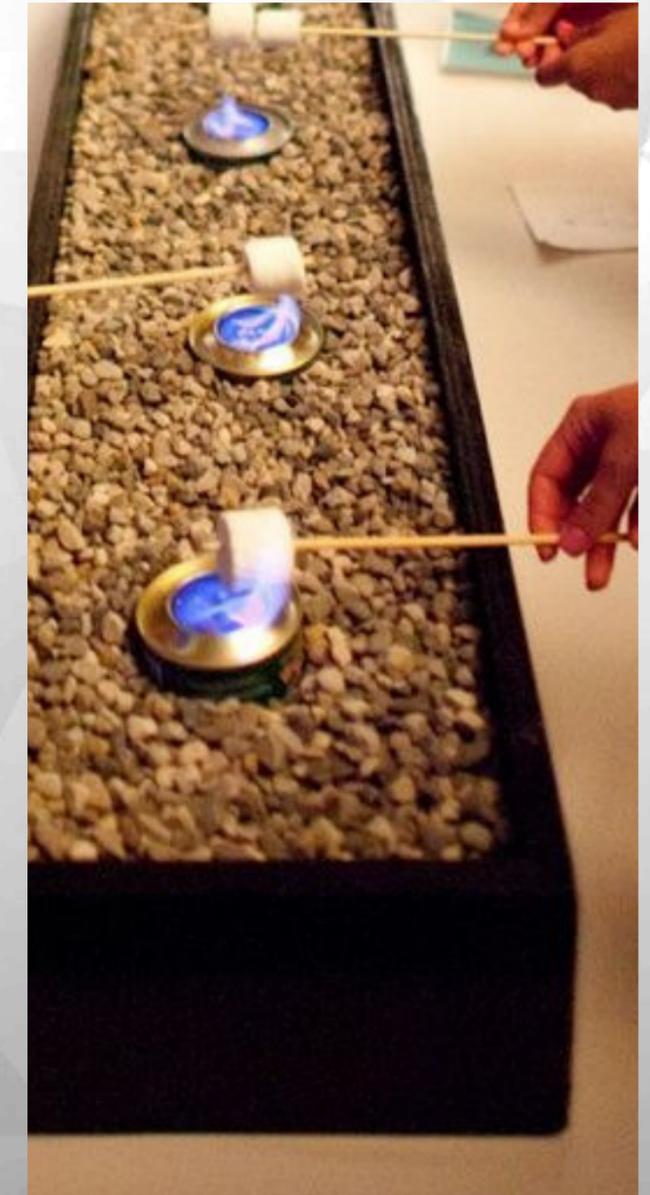
Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck

Pulled Pork Burger

Chili Con Carne

Candy Bar / Smore Bar

Pizzabrot Stripes



Dies ist nur eine kleine Auswahl von geeigneten Mitternachtssnacks. Aus Erfahrung reichen hier 1/3 der Gäste als Portionsmenge.

Geschirr und Equipment

Wir bieten Ihnen einen Full-Service
mit Gläsern, Tellern, Besteck,
Tischwäsche und vielem mehr.

Inklusive Transport und Reinigung

