

see|e Menüs 2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung an der Zeppelin Universität planen. Unser professionelles Hauscatering sorgt mit seinen zeitgemäßen und frischen Trends für die kulinarischen Highlights. Von der mediterranen Küche bis zur extravaganen Gastronomie beraten wir Sie gerne. Untenstehend haben wir einige Varianten für Sie zusammengefasst. Gerne können wir alle Varianten an Ihre individuellen Vorstellungen und Wünsche anpassen. Ihre Ansprechpartnerin im Catering ist Irene Lang. Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Getränkeauswahl

Aperitif

Hugo Prosecco mit Soda und Holunderblütensirup	5,50 €
Aperol-Sprizz mit Prosecco und Soda	5,50 €
Sekt	3,90€

Getränkepauschale | 25,00 € p.P.*

Tafelwasser, regionale Weine des Weingut Kress in Hagnau,
Meckatzer Bier, Softgetränke (Cola, Apfelsaftschorle)

*Der Aperitif und weitere Spirituosen sind nicht in der Pauschale enthalten.

Getränke nach Verbrauch

Tafelwasser, 0,75 l	3,50 €
Apfelsaftschorle, 0,5 l	3,00 €
Cola, 0,5 l	2,80 €
Meckatzer Weizen	3,00 €
Meckatzer Radler	3,00 €
Meckatzer Weissgold	3,00 €
Meckatzer Pils	2,80 €
Meckatzer alkoholfrei	3,00 €

Menüauswahl

Appetizer | Preise pro Stück

Gerne servieren wir Ihren Gästen verschiedene Appetizer zum Aperitif. Wir kalkulieren pro Gast mit 6-7 Portionen.

Feigen Tallegio Canapee	2,80 €
Cheddar Scones mit Kräutercreme	2,80 €
Polenta Schnitte mit gerösteter Paprika	2,50 €
Blini mit graved Lachs	3,00 €
Brioche mit Peperonata und Ziegenkäse	2,80 €
Zucchini Crostini	2,00 €
Kräuterfrittata	2,00 €
Asiatische Schweinespieße	3,00 €
Kräuter Quarkknödel	2,50 €

Fingerfoodbuffet 1 | 35, 50 € pro Person

Hauptgang

gegrillte Auberginen-Ziegenkäse-Röllchen auf Rucola-Pesto und frischem Thymian

•••

marinierte Feige im Speckmantel mit frischem Salbei

•••

Topfen-Praline mit geröstetem Sesam auf feinem Olivenöl, dazu Vollkorn-Chip

•••

Pastaspieße mit hauchdünnem Parmaschinken und getrockneter Tomate

•••

Cherry-Tomaten mit Ricotta und Basilikum gefüllt

•••

Putenbrust "Marrakesch" auf Couscous im Glas

•••

kalte Tomatensuppe im Shooterglas mit Tabasco, Gin und Staudensellerie

Artischockensalat

•••

Mini Tramezzini mit: Meerrettichcreme-Schinken, Salami-Olivenpaste, Hähnchen-Karotten Curry

Dessert

süße Sushi-Variationen

•••

karamellierte Balsamico-Birne auf Vanille-Creme

•••

Mini Erdbeer-Mandel-Tarte

Buffet 1 | 40,50 € pro Person

Vorspeise

fein marinierte Lachsschnitten auf Wasabi-Schaum und Rote Bete

•••

gebackene Champignons mit Blauschimmelkäse-Gemüse-Füllung

•••

pochierte Eier auf Kürbiskern-Basilikum-Pesto

•••

rosa gebratene Entenbrust auf Glasnudel-Gemüsesalat

•••

Tomaten-Carpaccio mit Feta und Oliven

•••

saftige Putenbrust auf Zwiebel-Balsamico-Marmelade

•••

Mozzarella-Avocado-Salat mit Kirschtomaten und Knoblauch

•••

Fenchel-Orangen-Suppe mit Kerbel-Frischkäse

Hauptgang

Poulardenbrust auf Perlgraupen-Risotto mit geschmorten Paprikafilets

•••

Couscous-Gemüse-Pfanne frisch aus dem Wok

•••

Saisonalfischsteak unter Dill-Rosinen-Haube mit gerösteten Kartoffelspalten

Dessert

Pina Colada-Creme mit weißen Schokoladenspänen

•••

getränkte Cantuccini mit Eierlikörcreme

Buffet 2 | 39,00 € pro Person

gegrilltes Gemüse mit Oliven, Pilzen, Salami und Serano Schinken

•••

Hähnchenbrustfilet gefüllt auf Ruccolapesto

•••

pochierter Lachs mit Wasabischaum

•••

Vitello tonnato

•••

Reichenauer Salatbuffet verschiedene Rohkostsalate

•••

Carpaccio von Kräutersemmelknödel mit Tomaten Schnittlauch Vinaigrette

•••

Kalbsbraten auf Ratatouille Gemüse an Merlot Jus und Kartoffelgratin

Vegetarisch

gefüllte Ravioli mit getrockneten Tomaten, Blattspinat an Parmesan Soße

Dessert

Mousse au chocolat

•••

Himbeer Panna Cotta

•••

weisser Schokobrownie im Weckglas

•••

Vanille Beerensalat

Grillbuffet | 28,50 € pro Person

gegrilltes Wildlachsfilet an Limettendip

•••

gegrillte Zitronenhähnchenbrust mit Tzaziki

•••

Rinderhüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter

•••

Grillwurst rot | weiss

•••

Grillkäse

•••

Grillgemüse

•••

Landkartoffeln mit Dip

•••

Reichenauer Salatbuffet und Kartoffelsalat und Nudelsalat

Dessert

Obstsalat

•••

Beerengrütze mit Vanillesoße

Allgemeine Bestimmungen

Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. Es gelten die diesem Schreiben beiliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Zeppelin Universität für die Nutzung von Veranstaltungsräumen.