

HOTEL – RESTAURANT – BAR

DEIDESHEIMER HOF



CATERING & EVENTS

Den Augenblick genießen



INHALT

CATERING
KLEINE KÖSTLICHKEITEN | 5
BUFFETS | 6
GESETZTE MENÜS | 8

RÄUMLICHKEITEN | 12

ZUBEHÖR | 14

SERVICE | 15



Alle Speisen werden von uns frisch für Sie zubereitet. Das ändert nichts daran, dass darin, wenn auch nur in Spuren, allergene Stoffe enthalten sein können, wie zum Beispiel: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere oder Sulfite. Falls bei Ihnen eine Unverträglichkeit besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns. Wir beraten Sie gerne und bereiten Ihre Speisen nach Möglichkeit so zu, dass einem allergenfreien Genuss nichts im Wege steht. Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte auf künstliche Farbstoffe und Geschmacksverstärker.

Preise entnehmen Sie der Preisliste.

Abbildungen GVO MEDIA Gregor Ott, Roger Rachel, Tourist Service GmbH Deidesheim

CATERING- ANGEBOT

DEN AUGENBLICK GENIESSEN



KLEINE KÖSTLICHKEITEN

5

Wir bieten Ihnen verschiedene Kleinigkeiten zur Begrüßung an.

DIE UNKOMPLIZIERTEN

- Grissini
- Käse-Blätterteig Gebäck
- Nüsse
- Quinoa Chips
- Gin Tonic Popcorn
- Chili Reis Cracker
- BBQ Popcorn

DIE PFÄLZER

- Weißer Käse mit Croustini und Schnittlauch
- Luftgetrocknete Bratwurst mit Gurke und Sauerteigbrot
- Geräucherte Forelle mit Meerrettich und Preiselbeeren
- Gebackene Blutwurst mit Apfel
- Tartelette vom Saumagen
- Handkäse mit Knäckebrot und Kümmel
- Radieschen mit Salzbutter und Schnittlauch
- Pfälzer Leberwurst mit grobem Senf
- Tatar vom Saibling mit Gartengurke
- Tatar vom Rinderfilet mit Meerrettich
- Rote Beete mit rosa Pfeffer und Dill

DIE BESONDEREN

- Austern Fine de Claire mit Zitrone
- Tatar vom Wildlachs mit Kaviar
- Praline von der Foie Gras mit Pumpernickel
- Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel-Crème Fraîche
- St. Jakobsmuschel mit Sauerrahm und Limettens vinaigrette
- Sushi (vegetarisch oder mit Fisch)

BUFFET WALKING DINNER

6

Bei unserem „fliegenden Buffet“ kommen die Speisen direkt dorthin, wo Sie und Ihre Gäste gerade sitzen oder stehen.

- Poke Bowl mit Mango, Gurke und Erdnuss
- Praline von der Foie Gras mit Sauterengelee
- Tatar vom Rinderfilet mit Meerrettich
- Sashimi vom Wildlachs und Wasabi
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Limetten

- Terrine vom Bauerngockel mit Trüffel
- St. Jakobsmuschel auf Rote Beete und Senfsauce
- Kleine Paella mit Safran und Salsa Verde

- Schaumsüppchen vom Hummer mit Vanille
- Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Ravioli
- Strudel von Meeresfrüchten auf Chinoise Gemüse
- Krustade von Krustentieren mit Zuckerschoten
- Gebratene Bouillabaisse Fische mit Basilikumsauce
- Cannelloni von Mittelmeerfischen mit Langustinsauce
- Getrüffelte Kalbsfleischpflanzerl mit Süßkartoffel Mousseline
- Ravioli von der Foie Gras mit Blattspinat
- Saumagen mit Trüffel auf Rahmwirsing
- Kleiner Lammstrudel mit Koriander
- Rinderfilet mit Erbsen-Minz Crème
- Mit Reh gefüllte Zwiebel an Wacholdersauce
- Perlhuhn Brust in Kokos mariniert mit Reiscrème
- Ragout von Ochsenbäckchen mit Farfalle
- Rinderrücken mit Wirsing a la Crème
- Bio Onsenei mit Spinat und Parmesanschaum
- Geschmorte Aubergine mit Miso
- Ravioli von Ricotta mit geschmorter Tomate
- Gemüse-Parmesan Omelette

- Sorbets
- Dunkles Valrhona Schokoladenmousse
- Crème Brûlée mit Curry und Banane
- Beeren mit Limoncello Sabayone
- Geeistes Himbeer-Zitronengras Süppchen
- Rahmeis
- Käseauswahl

BUFFET HEIMATLIEBE

7

Wählen Sie aus verschiedenen regionalen Klassikern aus.

BUCHBAR AB 30 PERSONEN

- Luftgetrocknete Pfälzer Bratwurst mit Gewürzgurke
- Carpaccio vom Saumagen mit Schnittlauch Vinaigrette
- Pfälzer Kartoffelsalat mit kleinen Fleischpflanzerl
- Ackersalate mit unserem Hausdressing
- Tatar von der Forelle mit Gartengurke
- Eingelegter Handkäse mit Kümmel-Vinaigrette
- Marinierter Schwartenmagen mit Rotweinessig und Zwiebel
- Hausgemachte Sülze vom Spanferkel mit Remouladensauce
- Angemachter Weißer Käse mit Brezeln und Holzofenbrot
- Radieschen mit Kräuterjoghurt

- „Kanzler Süppchen“ Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern

- Geselchte Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Peterlekartoffeln
- Blutwurstravioli mit Lauchgemüse und Senfsauce
- Maultaschen vom Saumagen mit Wirsing a la Crème
- Saumagen, Leberknödel und Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Altrheinlander mit Rieslingsektssauce und Roter Beete
- Strudel von Blut- und Leberwurst auf Apfel-Meerrettich Gemüse und Preiselbeeren
- In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelstampf und Bohnen
- Gebackene Leberwurstpraline mit grober Senfsauce und Rahmsauerkraut
- Semmelknödel mit Waldpilzsauce und Parmesan
- Gefüllte Paprika mit Pfälzer Ziegenkäse und Majoran

- Käsekuchen mit Zwetschgenragout
- Karthäuser Klöße mit Weinschaumsabayon und Walnussauce
- Dornfelder Traubentörtchen mit dunklem Biskuit
- Parfait von kandierten Früchten mit Vanillesauce
- Gâteau von Nougat mit Weinbrandsabayon
- Leicht geliertes Riesling-Sektsüppchen mit Beeren und Minze
- Apfeltarte mit Rosinensauce und Apfelchutney
- Verschiedene Rahmeissorten
- Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

ANREGUNGEN FÜR GESETZTE MENÜS

8

Einige Beispiele aus unserer umfangreichen Angebotspalette.

TYPISCH PFALZ MENÜ (3 GÄNGE)

Kartoffel Schaumsüppchen „Winzerart“
mit Trauben, Speck, Kraut und Croûtons

...

**In Spätburgunder
geschmorte Rinderbäckchen**
mit Wirsing a la Crème und Semmelknödel

...

Birnen-Mandelstrudel
mit Weinbrand Sabayon und Schokoladeneis

TYPISCH PFALZ MENÜ (4 GÄNGE)

Tatar vom Saibling
*mit Gartengurke, Crème Fraîche
und Meerrettich*

...

„Kanzler Süppchen“
mit Markklößchen, Kräutern und Wurzelgemüse

...

Saumagen
*mit Trüffel, Vanillekarotten, Selleriemousseline
und Trüffeljus*

...

Pfälzer Schokoladen Mousse mit Schuss
Aprikosen Chutney und Mandeleis

TYPISCH PFALZ MENÜ (4 GÄNGE)

Tatar vom Rinderfilet
mit Kapern, Meerrettich und Kartoffelrösti

...

Schaumsüppchen von Karotte und Ingwer
mit Altrheinzander

...

Saumagen Maultaschen
auf Rahmsauerkraut und Senfkörner Sauce

...

Pralinen Törtchen
mit Rotweineis und Pistazien Sauce

TYPISCH PFALZ MENÜ (5 GÄNGE)

Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen
mit Egerling Vinaigrette und Salatbouquet

...

Ravioli von der hausgemachten Blutwurst
mit Wirsing a la Crème und Senfkörner Jus

...

Altrheinzander
*auf Rote Beete Graupen
mit Schnittlauch-Meerrettich Sauce*

...

Rosa gebratenes Kalbsfilet
*mit Blumenkohl, Traubenjus
und Rosmarinkrapfen*

...

Rotwein Birne
mit dunklem Schokoladeneis und Vanillesauce

FRÜHJAHRSMENÜ

Tatar vom Thunfisch
mit Limetten-Kapern Vinaigrette und Friseesalat

...

Medaillon vom Seeteufel
auf Spargelragout und Kerbelnage

...

**In Rosmarinbutter gebratenes Filet
vom Jungschwein**
*auf Tomatenrisotto mit Zuckerschoten
und Salbeijus*

...

Dreierlei von der Erdbeere
mit Passionsfruchteis

HERBSTMENÜ

Lauwarmes Carpaccio vom Saumagen
mit Kürbisvinaigrette und herbstlichen Salaten

...

Schaumsüppchen von Steinpilzen
mit Schnittlauch

...

Wildlachs
mit Pernodsauce und Dill Mousseline

...

Pfälzer Rehrücken im Waldpilzcrêpe
*mit getrüffeltem Rahmwirsing
und Portweinsauce*

...

Pochierte Williamsbirne
*in lauwarmer Schokoladensauce
und Cognac-Rahmeis*

9

SOMMERMENÜ

Mille Feuille
von eingelegtem Sommergemüse
*mit Basilikumpesto, Parmesan,
altem Balsamico und gebratener Garnele*

...

Artischocken-Trüffelsüppchen
mit kleiner Ravioli

...

Loup de Mer
auf Safranfenchel und Noilly Prat Schaum

...

Rosa gebratenes Kalbsfilet
*mit gefüllter Zucchini, Oregano Risotto
und Pfeffersauce*

...

Himbeer-Zitronengrasschnitte
mit Himbeerragout und Pralineneis

WINTERMENÜ

Feldsalat mit Granatapfel Vinaigrette,
Blätterteig-Gewürzstange und gerösteten Nüssen

...

Essenz vom Ochenschwanz
mit Crêperoulade und Kräutern

...

Kalbsrahmbraten
mit Weinbrand-Egerlingsauce
an Karottengemüse und Butterspätzle

...

Pflaumen-Topfenknödel
mit Mokkaeis und Pflaumenkompott

ANREGUNGEN FÜR BESONDERE MENÜS

10

Einige Beispiele aus unserer umfangreichen Angebotspalette.

STAATSGÄSTE MENÜ

BORIS JELZIN

Präsident der Russischen Föderation

Klares Rindersüppchen

mit Markklößchen und Schnittlauch

...

Pfälzer Strudel von Blut- und Leberwurst

auf Apfel- Meerrettich Gemüse

mit Pommery-Senfsauce

...

Geschmortes Kalbsbäckchen

mit Spätburgunder-Essig Jus, Marktgemüse

und Bandnudeln

...

Karthäuser Klöße

mit Weinschaumsabayon und Zimteis

FEINSCHMECKER-MENÜ AUS UNSERER GOURMETKÜCHE SCHWARZER HAHN

Hummersalat „Schwarzer Hahn“

*mit Kartoffel, Gartengurke, Sauerrahm und
Wasabi Eis*

...

In hellem Tomatensud pochierter Steinbutt

mit Artischoke, Olive, Bohne und Basilikum

...

Filet von der Rotbarbe mit Kräuterkruste

auf Fenchel und Clementinen Sauce

...

Saumagen

mit Perigord Trüffel und Foie Gras

auf Spitzkohl und Trüffelsauce

...

Davids Rinderrücken „Dry aged“

mit gefüllter Zwiebel, Sellerie Mousseline

und Sauce Riche

...

Nougat Törtchen

mit Mangosorbet und Limettensabayon

Angebot als

4-, 5- oder 6-Gänge-Menü

TRAUMHAFTE DESSERTBUFFETS

11

Empfehlungen aus unserer Pâtisserie.

DESSERTBUFFET I

Crème Karamell

mit marinierten Waldbeeren und Nougatsauce

...

Apfelstrudel

mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce

...

Rahmeis

aus dem Eispokal

...

Schokoladen Crêpe

mit Blaubeeren und Pistaziensauce

DESSERTBUFFET III

Valrhona-Schokoladen Gâteau

mit Passionsfruchtsauce

...

Eingelegte Portwein Feigen

mit Mandelsauce und Zimt

...

Eispokal

mit Sorbets

...

Kaiserschmarren

mit Rosinen, Apfelragout

und Vanillesauce

DESSERTBUFFET II

Holländische Schnitte

mit Himbeeren und Blätterteig

...

Crème Brûlée

mit Vanille und Zwetschgenragout

...

Rahmeis

aus dem Eispokal

...

Pina-Colada Schnitte

auf Ananascarpaccio und Mangosauce

DEFTIGES

Pfälzer Hausmacher Wurst ○

mit Meerrettich und Gewürzgurke

Currywurst „Stefan Neugebauer“ ○

mit gebackenen Zwiebelringen und Baguette

Kleine Fleischpflanzerl ○

mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf

Herzhafte Gulaschsuppe ○

von der Rinderbrust mit Paprika

und Crème Fraîche

Auswahl von Rohmilchkäse ○

mit Chutneys und Trauben

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

12

Durch flexible und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten findet sich der passende Veranstaltungsraum für jeden Anlass.



GARTENHAUS 96 m² | 20-75 PERSONEN



KELTERHAUS 90 m² | 15-60 PERSONEN



KELTERHAUS ATELIER 80 m² | 5-20 PERSONEN



SCHEUNE 117 m² | 20-65 PERSONEN



HOFGARTEN 600 m² | 80-250 PERSONEN



SCHLOSSKELLER 136-220 m² | 45-160 PERSONEN



KAMINZIMMER 90 m² | 15-60 PERSONEN



WAPPENZIMMER 40 m² | 28 PERSONEN



WEINBIBLIOTHEK 23 m² | 13 PERSONEN



GEISSBOCKSTUBE 18 m² | 10 PERSONEN



BIBLIOTHEK 78 m² | 2-15 PERSONEN



RHEINGOLD-ZIMMER 78 m² | 25 PERSONEN



SCHWARZER HAHN 110 m² | 50 PERSONEN



SCHMANKERLSTUBE 21 m² | 16 PERSONEN

CATERING – WAS BRAUCHEN SIE NOCH?

14

Selbstverständlich bieten wir Ihnen neben unseren Speisen auch einen Full-Service an.

GESCHIRR & BESTECK

- Glas (Wein)
- Glas (Wasser)
- Geschirrtteil
- Besteckteil

MOBILIAR

- Bankett-Tisch, rund oder rechteckig
- Tischdecke inklusive Reinigung und Molton
- Steh Tisch mit Tischdecke
- Stuhl mit Husse, gepolstert
- Stoffserviette, gefaltet, inklusive Reinigung
- Kerzenständer, silber, ein, drei- oder fünfarmig
- Aschenbecher
- Garderobe, fahrbar
- Sonnenschirme, 4 x 4m, inklusive Standfuß
- Faltpavillon
- Heizstrahler
- Professionelle Zelte und Pavillons in allen Grössen

PERSONAL

- Küchen- bzw. Serviceleiter
- Küchen- oder Servicemitarbeiter
- Logistiker

SONSTIGES

- Zusätzlicher Transporter
- Kühltransporter

Für jeden Auftrag berechnen wir eine Catering Grundpauschale.

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!*

IHRE ANSPRECHPARTNER

15



STEFAN NEUGEBAUER
KÜCHENCHEF
Telefon (06326) 96870
info@deidesheimerhof.de



CARLOS RICARDO DOS SANTOS
SOMMELIER & RESTAURANTLEITER
Telefon (06326) 96870
info@deidesheimerhof.de



GINA KAPP
EVENT SALES MANAGERIN
Telefon (06326) 968733
gina.kapp@deidesheimerhof.de

ANREISE



MIT DEM AUTO

Eine weitergehende Anfahrsbeschreibung sowie einen voreingestellten Routenplaner finden Sie auf www.deidesheimerhof.de oder erfragen diese über unseren Empfang unter der Rufnummer (06326) 96870.

Unser Hotelparkplatz befindet sich in der Franz-von-Buhl-Straße. Bitte erfragen Sie an der Rezeption den Code, mit dem Sie einfahren können. Gäste, die unsere Restaurants besuchen, können gerne den Parkplatz in der Burggasse nutzen (Einfahrt mit Lichtschranke, Sie bekommen von uns eine Münze für die Ausfahrt).



MIT DER BAHN

Deidesheim » 500 m
Neustadt/Weinstraße » 8 km
Mannheim » 20 km



MIT DEM FLUGZEUG

Frankfurt (FRA) » 85 km
Baden Airport (FKB) » 100 km

Regionalflughäfen
Bad Dürkheim (EDRF) » 7 km
City Airport Mannheim (MHG) » 35 km
Speyer (ZQC) » 40 km



HOTEL – RESTAURANT – BAR
**DEIDESHEIMER
HOF**

Marktplatz 1 | 67146 Deidesheim
Telefon (06326) 96870
info@deidesheimerhof.de
deidesheimerhof.de