

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 Limettenvinaigrette
- Sushi (vegetarisch oder mit Fisch)

6

BUFFET HEIMATLIEBE

7

Wählen Sie aus verschiedenen regionalen Klassikern aus.

BUCHBAR AB 30 PERSONEN

- | | |
|---|-----------------------|
| Luftgetrocknete Pfälzer Bratwurst mit Gewürzgurke | <input type="radio"/> |
| Carpaccio vom Saumagen mit Schnittlauch Vinaigrette | <input type="radio"/> |
| Pfälzer Kartoffelsalat mit kleinen Fleischpflanzerl | <input type="radio"/> |
| Ackersalate mit unserem Hausdressing | <input type="radio"/> |
| Tatar von der Forelle mit Gartengurke | <input type="radio"/> |
| Eingelegter Handkäse mit Kümmel-Vinaigrette | <input type="radio"/> |
| Marinierter Schwartenmagen mit Rotweinessig und Zwiebel | <input type="radio"/> |
| Hausgemachte Sülze vom Spanferkel mit Remouladensauce | <input type="radio"/> |
| Angemachter Weißer Käse mit Brezeln und Holzofenbrot | <input type="radio"/> |
| Radieschen mit Kräuterjoghurt | <input type="radio"/> |
| | |
| „Kanzler Süppchen“ Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern | <input type="radio"/> |
| | |
| Geselchte Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Peterlekartoffeln | <input type="radio"/> |
| Blutwurstravioli mit Lauchgemüse und Senfsauce | <input type="radio"/> |
| Maultaschen vom Saumagen mit Wirsing a la Crème | <input type="radio"/> |
| Saumagen, Leberknödel und Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | <input type="radio"/> |
| Altrheinlander mit Rieslingsektssauce und Roter Beete | <input type="radio"/> |
| Strudel von Blut- und Leberwurst auf Apfel-Meerrettich Gemüse und Preiselbeeren | <input type="radio"/> |
| In Späburgunder geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelstampf und Bohnen | <input type="radio"/> |
| Gebackene Leberwurstpraline mit grober Senfsauce und Rahmsauerkraut | <input type="radio"/> |
| Semmelknödel mit Waldpilzsauce und Parmesan | <input type="radio"/> |
| Gefüllte Paprika mit Pfälzer Ziegenkäse und Majoran | <input type="radio"/> |
| | |
| Käsekuchen mit Zwetschgenragout | <input type="radio"/> |
| Karthäuser Klöße mit Weinschaumsabayon und Walnussauce | <input type="radio"/> |
| Dornfelder Traubentörtchen mit dunklem Biskuit | <input type="radio"/> |
| Parfait von kandierten Früchten mit Vanillesauce | <input type="radio"/> |
| Gâteau von Nougat mit Weinbrandsabayon | <input type="radio"/> |
| Leicht geliertes Riesling-Sektsüppchen mit Beeren und Minze | <input type="radio"/> |
| Apfeltarte mit Rosinensauce und Apfelchutney | <input type="radio"/> |
| Verschiedene Rahmeissorten | <input type="radio"/> |
| Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf | <input type="radio"/> |

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 Ochsenchwanz
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.

TRAUMHAFTE DESSERTBUFFETS

11

Empfehlungen aus unserer Pâtisserie.

<div>STAATSGÄSTE MENÜ BORIS JELZIN <i>Präsident der Russischen Föderation</i></div> <div>Klares Rindersüppchen <i>mit Markklößchen und Schnittlauch</i> ...</div> <div>Pfälzer Strudel von Blut- und Leberwurst <i>auf Apfel-Meerrettich Gemüse mit Pommery-Senfsauce</i> ...</div> <div>Geschmortes Kalbsbäckchen <i>mit Spätburgunder-Essig Jus, Marktgemüse und Bandnudeln</i> ...</div> <div>Karthäuser Klöße <i>mit Weinschaumsabayon und Zimteis</i></div>		<div>FEINSCHMECKER-MENÜ AUS UNSERER GOURMETKÜCHE SCHWARZER HAHN</div> <div>Hummersalat „Schwarzer Hahn“ <i>mit Kartoffel, Gartengurke, Sauerrahm und Wasabi Eis</i> ...</div> <div>In hellem Tomatensud pochiert^{er} Steinbutt <i>mit Artischoke, Olive, Bohne und Basilikum</i> ...</div> <div>Filet von der Rotbarbe mit Kräuterkruste <i>auf Fenchel und Clementinen Sauce</i> ...</div> <div>Saumagen <i>mit Perigord Trüffel und Foie Gras auf Spitzkohl und Trüffelsauce</i> ...</div> <div>Davids Rinderrücken „Dry aged“ <i>mit gefüllter Zwiebel, Sellerie Mousseline und Sauce Riche</i> ...</div> <div>Nougat Törtchen <i>mit Mangosorbet und Limettensabayon</i></div> <div>Angebot als 4-, 5- oder 6-Gänge-Menü</div>		<div>DESSERTBUFFET I</div> <div>Crème Karamell <i>mit marinierten Waldbeeren und Nougatsauce</i> ...</div> <div>Apfelstrudel <i>mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce</i> ...</div> <div>Rahmeis <i>aus dem Eispokal</i> ...</div> <div>Schokoladen Crêpe <i>mit Blaubeeren und Pistaziensauce</i></div>		<div>DESSERTBUFFET II</div> <div>Holländische Schnitte <i>mit Himbeeren und Blätterteig</i> ...</div> <div>Crème Brûlée <i>mit Vanille und Zwetschgenragout</i> ...</div> <div>Rahmeis <i>aus dem Eispokal</i> ...</div> <div>Pina-Colada Schnitte <i>auf Ananascarpaccio und Mangosauce</i></div>		<div>DESSERTBUFFET III</div> <div>Valrhona-Schokoladen Gâteau <i>mit Passionsfruchtsauce</i> ...</div> <div>Eingelegte Portwein Feigen <i>mit Mandelsauce und Zimt</i> ...</div> <div>Eispokal <i>mit Sorbets</i> ...</div> <div>Kaiserschmarren <i>mit Rosinen, Apfelragout und Vanillesauce</i></div>		<div>DEFTIGES</div> <div>Pfälzer Hausmacher Wurst ○ <i>mit Meerrettich und Gewürzgurke</i></div> <div>Currywurst „Stefan Neugebauer“ ○ <i>mit gebackenen Zwiebelringen und Baguette</i></div> <div>Kleine Fleischpflanzerl ○ <i>mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf</i></div> <div>Herzhafte Gulaschsuppe ○ <i>von der Rinderbrust mit Paprika und Crème Fraîche</i></div> <div>Auswahl von Rohmilchkäse ○ <i>mit Chutneys und Trauben</i></div>	
--	--	---	--	--	--	--	--	---	--	---	--

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?

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

GESCHIRR & BESTECK

- Glas (Wein) ☐
- Glas (Wasser) ☐
- Geschirrtell ☐
- Besteckteil ☐

MOBILIAR

- Bankett-Tisch, rund oder rechteckig ☐
- Tischdecke inklusive Reinigung und Molton ☐
- Stehtisch 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



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