

HOTEL — RESTAURANT — BAR

# DEIDESHEIMER HOF



## CATERING & EVENTS

*Den Augenblick genießen*



# INHALT

## CATERING

KLEINE KÖSTLICHKEITEN | 5

BÜFFETS | 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 allergiefreien Genuss nichts im Wege steht. Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte auf künstliche Farbstoffe und Geschmacksverstärker.

Preise entnehmen Sie der Preisliste.

# CATERING- ANGEBOT

DEN AUGENBLICK GENIESSEN



# KLEINE KÖSTLICHKEITEN

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 Knäckebrötchen und Kümmel .....
- Radieschen mit Salzbutterschnittlauch .....
- 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 Limettensauce .....
- Sushi (vegetarisch oder mit Fisch) .....

# BÜFFET WALKING DINNER

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 .....	<input type="radio"/>
Praline von der Foie Gras mit Sauterengelee .....	<input type="radio"/>
Tatar vom Rinderfilet mit Meerrettich .....	<input type="radio"/>
Sashimi vom Wildlachs und Wasabi .....	<input type="radio"/>
Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Limetten	
Terrine vom Bauerngockel mit Trüffel .....	<input type="radio"/>
St. Jakobsmuschel auf Rote Beete und Senfsauce .....	<input type="radio"/>
Kleine Paella mit Safran und Salsa Verde .....	<input type="radio"/>
Schaumsüppchen vom Hummer mit Vanille .....	<input type="radio"/>
Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Ravioli .....	<input type="radio"/>
Strudel von Meeresfrüchten auf Chinoise Gemüse .....	<input type="radio"/>
Krustade von Krustentieren mit Zuckerschoten .....	<input type="radio"/>
Gebratene Bouillabaisse Fische mit Basilikumsauce .....	<input type="radio"/>
Cannelloni von Mittelmeerfischen mit Langustinsauce .....	<input type="radio"/>
Getrüffelte Kalbsfleischpflanzerl mit Süßkartoffel Mousseline .....	<input type="radio"/>
Ravioli von der Foie Gras mit Blattspinat .....	<input type="radio"/>
Saumagen mit Trüffel auf Rahmwirsing .....	<input type="radio"/>
Kleiner Lammstrudel mit Koriander .....	<input type="radio"/>
Rinderfilet mit Erbsen-Minz Crème .....	<input type="radio"/>
Mit Reh gefüllte Zwiebel an Wacholdersauce .....	<input type="radio"/>
Perlhuhn Brust in Kokos mariniert mit Reiscrème .....	<input type="radio"/>
Ragout von Ochsenbäckchen mit Farfalle .....	<input type="radio"/>
Rinderrücken mit Wirsing a la Crème .....	<input type="radio"/>
Bio Onsenei mit Spinat und Parmesanschaum .....	<input type="radio"/>
Geschmorte Aubergine mit Miso .....	<input type="radio"/>
Ravioli von Ricotta mit geschmorter Tomate .....	<input type="radio"/>
Gemüse-Parmesan Omelette .....	<input type="radio"/>
Sorbets .....	<input type="radio"/>
Dunkles Valrhona Schokoladenmousse .....	<input type="radio"/>
Crème Brûlée mit Curry und Banane .....	<input type="radio"/>
Beeren mit Limoncello Sabayone .....	<input type="radio"/>
Geeistes Himbeer-Zitronengras Süppchen .....	<input type="radio"/>
Rahmeis .....	<input type="radio"/>
Käseauswahl .....	<input type="radio"/>

# BÜFFET HEIMATLIEBE

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 Süsschen“ 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 .....
- Altrheinzander mit Rieslingsechtsauce 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-Sektsüsschen 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 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 (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 (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*

---

## 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.

## 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-Senfauce*

...

### **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

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 II

### Holländische Schnitte

*mit Himbeeren und Blätterteig*

...

### Crème Brûlée

*mit Vanille und Zwetschgenragout*

...

### Rahmeis

*aus dem Eispokal*

...

### Pina-Colada Schnitte

*auf Ananascarpaccio und Mangosauce*

## DESSERTBUFFET III

### Valrhona-Schokoladen Gâteau

*mit Passionsfruchtsauce*

...

### Eingelegte Portwein Feigen

*mit Mandelsauce und Zimt*

...

### Eispokal

*mit Sorbets*

...

### Kaiserschmarren

*mit Rosinen, Apfelragout  
und Vanillesauce*

## 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

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



**GARTENHAUS** 96 m<sup>2</sup> | 20-75 PERSONEN



**KELTERHAUS** 90 m<sup>2</sup> | 15-60 PERSONEN



**KELTERHAUS ATELIER** 80 m<sup>2</sup> | 5-20 PERSONEN



**SCHEUNE** 117 m<sup>2</sup> | 20-65 PERSONEN



**HOFGARTEN** 600 m<sup>2</sup> | 80-250 PERSONEN



**SCHLOSSKELLER** 136-220 m<sup>2</sup> | 45-160 PERSONEN



**KAMINZIMMER** 90m<sup>2</sup> | 15-60 PERSONEN



**WAPPENZIMMER** 40m<sup>2</sup> | 28 PERSONEN



**WEINBIBLIOTHEK** 23m<sup>2</sup> | 13 PERSONEN



**GEISSBOCKSTUBE** 18m<sup>2</sup> | 10 PERSONEN



**BIBLIOTHEK** 78m<sup>2</sup> | 2-15 PERSONEN



**RHEINGOLD-ZIMMER** 78m<sup>2</sup> | 25 PERSONEN



**SCHWARZER HAHN** 110m<sup>2</sup> | 50 PERSONEN



**SCHMANKERLSTUBE** 21m<sup>2</sup> | 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 .....
- 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!*



**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

L 516 VON WACHENHEIM  
B 271 / A 65



L 516 VON  
NEUSTADT/W.



### MIT DEM AUTO

Eine weitergehende Anfahrsbeschreibung sowie einen voreingestellten Routenplaner finden Sie auf [www.deidesheimerhof.de](http://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