

Sie suchen das passende Ambiente  
für Ihren festlichen Anlass.....  
dann sind Sie bei uns genau richtig!

## **Weil Service unsere Stärke ist !**

Gerne beraten wir Sie kompetent,  
denn wir wissen wie man eine Feier  
zum unvergesslichen Erlebnis werden lässt!



Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld  
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

Alle wichtigen Details für Sie auf einen Blick:

### **Tischanordnung:**

Sie können den Raum (abhängig von der Raumgröße und Personenzahl) in verschiedenen Varianten bestuhlen:

- runde Tisch zu je 7 Personen
- eine festliche Tafel
- oder eine schöne U – Form

### **Tischdekoration:**

Tischwäsche, Servietten & Kerzen werden weiß gehalten .

Bei Ihrem Tischschmuck beraten wir Sie gerne.

### **Menü- und Tischkarten:**

Die passenden Menükarten erstellen wir für Sie!

Hierzu können Sie uns Ihren gewünschten Menükartentext mitteilen, um den Karten eine persönliche Note zu verleihen.

### **Blumen:**

Jahrelange und gute Zusammenarbeit mit unserer Hausgärtnerei spricht für sich!

Wir bestellen für Sie Ihr Blumenarrangement ab € 21,00 pro Stück.

### **Musik:**

Für die richtige Wahl Ihrer Tanz- und Stimmungsmusik, ob DJ oder LiveBand, erhalten Sie von uns auf Anfrage Kontaktdaten und nützliche Tipps.

### **Korkgeld:**

Gerne servieren wir Ihnen, Ihren mitgebrachten Wein gegen ein Korkgeld in Höhe von € 15,00 pro Flasche (0,75l).

Selbstverständlich gilt dies auch für Sekt.

### Nachtpauschale:

Ab 01:00 Uhr erheben wir ein Bedienungsgeld von € 35,00 pro angefangener Stunde pro anwesendem Kellner.

### Personenzahl:

Das Stadthalle Hockenheim benötigt die tatsächliche Personenzahl und somit die Berechnungsgrundlage bis 10 Werktage vor der Veranstaltung.

Eine Änderung der Gästezahl um maximal 5% wird von der Stadthalle Hockenheim bei der Abrechnung anerkannt – bei einer Abweichung darüber hinaus wird die ursprünglich vereinbarte Gästezahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.

### Kinder:

Die kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen, deshalb nehmen sie bis einschließlich  
6 Jahren kostenfrei,  
7 – 12 Jahre zu 50 %  
ab 13 Jahren Vollzahler  
an den Buffets teil.

Bei der Wahl eines Menüs gilt folgende Regelung:  
nehmen die Kinder am Menü teil,  
berechnen wir den halben Menüpreis

**Wir freuen uns, Sie zu einer persönlichen Absprache  
im Hause begrüßen zu dürfen!  
Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin,  
damit wir die Zeit und Ruhe für Sie gewährleisten können.**

# Inhaltsverzeichnis

| <u>Inhalt</u>           | <u>Seite</u> |
|-------------------------|--------------|
| Sektempfang mit Canapés | 5            |
| Canapés                 | 6            |
| Imbiss                  | 7-8          |
| 3-Gang-Menü             | 9-10         |
| 4-Gang-Menü             | 11-12        |
| 5-Gang-Menü             | 13           |
| Buffet Hoggene          | 14           |
| Buffet Hockenheimring   | 15           |
| Kaffee & Kuchen         | 16           |

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

## **Unsere Auswahlmöglichkeiten für Ihren Sektempfang:**

Hausmarke Sekt (0,75 l ab € 21,00) Orangensaft (1 l ab € 9,80)

### **Sektempfang mit Canapés**

1 Glas Sekt, Sekt - Orange oder Orangensaft  
und  
2 Canapés nach Wahl der Küche

zu € 8,50 pro Person

**Gerne bieten wir auch saisonale Alternativen an.  
Unser Team berät Sie gerne.**

**Für den kleinen Hunger  
vorab oder für zwischendurch:**

|                                  | € / Stück |
|----------------------------------|-----------|
| Canapés belegt mit               |           |
| Räucherlachs                     | 3,30      |
| Gebeizter Lachs                  | 3,30      |
| Lachstartar mit Keta Kaviar      | 3,60      |
| Schwarzwälder Schinken           | 3,30      |
| Serrano Schinken                 | 3,60      |
| Roastbeef                        | 3,30      |
| Geräucherte Putenbrust           | 3,30      |
| Tortenbrie                       | 3,10      |
| Frischkäse auf Pumpernickeltaler | 3,10      |
| Blauschimmelkäse                 | 3,10      |

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld  
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

## Unsere Imbiss Vorschläge

### Imbiss

Melonenkaltschale mit frischer Minze  
Mini-Schnitzel auf lauwarmem Kartoffelsalat  
Würstchen im Teigmantel  
Mini-Calzone mit Schinken und Lauch  
Vegetarische Gemüsequiche

zu 13,50 € pro Person

### Imbiss

Mediterrane Gemüsesuppe im Gläschen  
Pikant gefüllte Mini-Croissants  
Gemüse im Tempurateig an Sweet-Chili-Dip  
Dreierlei Mini-Pizzetten  
Obstsalat im Gläschen

zu € 13,50 pro Person

### **Imbiss**

Tom-Yam-Suppe

pikantes Zitronengrassüppchen mit Pilzen und Gemüse an Yakitorispießchen  
Spießchen von getrockneten Tomaten und Mini-Mozzarella auf mariniertem Rucola

Piccata von der Putenbrust

Putenmedaillons in einer Ei-Käsehülle  
auf tomatisierten Nudeln

Oliven-Paprika-Quiche  
mit Pinienkernen und Bergkäse

Mascarponecreme  
auf Aprikosenragout

Joghurtschaum  
mit Erdbeerkompott

zu € 22,50 pro Person

### **Imbiss**

Avocadomousse mit geräucherter Garnele

Buchweizen-Kichererbsen-Praline auf Maiscreme

Vitello tonnato mit Tomatenmarmelade und Frischkäse im Gläschen

Hähnchen-Curry-Salat mit Erdnußmousse

Wrap von Räucherlachs und Dill-Senf-Creme mit geröstetem Sesam

Steinbeißer im Salbei-Bacon-Mantel

Blätterteigdreiecke mit Rindfleisch, Paprika und Chili

Süßkartoffel-Shiitake-Quiche

Schokoladen-Ingwer-Mousse

Cocos-Mousse auf Ananasragout

zu € 31,00 pro Person

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld  
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

## Unsere Menüvorschläge

### 3-Gang-Menü

Klare Gemüse mit Sherry und Julienne



Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit getrockneten Tomaten und Schafskäse an

Balsamicojus

und Rosmarinkartoffeln



Dunkle Schokoladenmousse

mit Beerencocktail

zu € 25,00 pro Person

### 3-Gang-Menü

Rahmsuppe von Lauchzwiebeln und Kräutern  
mit karamellisiertem Apfel



Tranchen von der Schweinelende an Morchelrahmsauce,  
gratiniertem Blumenkohl und Butterspätzle



Orangen-Panna Cotta  
an Vanilleschaum

zu € 27,00 pro Person

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld  
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

### **3-Gang-Menü**

Luftgetrockneter Landschinken  
an Melonencocktail



Rosa gebratenes Medaillon aus der Rindersteakhälfte auf Olivenjus,  
serviert mit Bohnenbündchen und Mandelbällchen



Duett von weißer Schokolade  
und Erdbeere

zu € 31,00 pro Person

### **3-Gang-Menü**

Auswahl verschiedener marinierter und gefüllter Gemüse  
mit frischem Rucola



Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf Portweinjus,  
serviert mit Mandelbroccoli und Basmatireis



Himbeersorbet  
an frischen Früchten

zu € 33,00 pro Person

### **4-Gang-Menü**

Räucherlachs an Sahnemeerrettich  
und knusprigem Röstitaler



Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons  
und geröstetem Sesam



Geschmorter Rinderbraten in Rotweinjus  
mit zweierlei Gemüse der Saison und Butterspätzle



Warmes Schokoladenküchlein  
mit Vanilleeis

zu € 33,70 pro Person

### **4-Gang-Menü**

Bunte Gemüseterrine mit Orangen-Dip  
und bunter Kresse



Klare Rinderkraftbrühe mit Filetspitzen  
und Kräutern



Pochierte Lachsschnitte aus dem Gemüsesud an Pommery-Senfsauce,  
sautiertem Blattspinat und Dillkartoffeln



Erdbeercharlotte  
an frischen Früchten

zu € 38,70 pro Person

## 4-Gang-Menü

Marinierte Shrimps mit Limonenperlen,  
frischem Dill und buntem Kräutersalat



Tomatencremesuppe mit Ginsahne  
und Parmesanchip



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangenjus,  
Blumenkohlröschen und Kartoffelgratin



Hausgemachtes Himbeerparfait  
an Vanilleschaum

zu € 38,50

## 5-Gang-Menü

Grüner Tee, Minze und Sekt oder  
Cassis-Sorbet mit Sekt



Marinierte Shrimps mit Limonenperlen,  
frischem Dill und buntem Kräutersalat



Tomatencremesuppe mit Ginsahne  
und Parmesanchip



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangenjus,  
Blumenkohlröschen und Kartoffelgratin



Hausgemachtes Himbeerparfait  
an Vanilleschaum

zu € 43,50

## 5-Gang-Menü

Grüner Tee, Minze und Sekt oder  
Cassis-Sorbet mit Sekt



Bunte Gemüseterrine mit Orangen-Dip  
und bunter Kresse



Klare Rinderkraftbrühe mit Filetspitzen  
und Kräutern



Pochierte Lachsschnitte aus dem Gemüsesud  
an Pommery-Senfsauce, sautiertem Blattspinat  
und Dillkartoffeln



Erdbeercharlotte  
an frischen Früchten

zu € 43,70 pro Person

## **Buffet Hoggene**

( ab 30 Personen )

### **Vorspeisen**

Zweierlei Schinken an Essiggemüse  
Vegetarische Gemüseterrine an bunter Kresse



### **Salate**

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen angemachten- Blattsalaten  
und zweierlei Dressings

Brotkorb mit Butter



### **Suppe**

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Sherry und Julienne



### **Hauptgänge**

Gebratene Hähnchenmedaillons in Champignonrahmsauce  
Pochiertes Buntbarsch auf Limetten-Sahnesauce  
Vegetarische Spinat-Ricotta-Tortellini mit Blattspinat in Käsesauce



### **Beilagen**

Tomatenreis, Butternudeln, Kräuterkartoffeln  
Blumenkohlgemüse, bunte Möhrchen



### **Dessert**

Obstsalat mit Grand Marnier im Gläschen  
Mango-Mousse mit Schokoladensauce

zu 26,00 € pro Person

## **Buffet Hockenheimring**

( ab 30 Personen )

### **Vorspeisen**

Schinken- und Salamiauswahl an Essiggemüse  
Tomate und Mozzarella mit Oliven-Öl, weißem Balsamico-Essig und Kräutern  
marinierte Geflügelspießchen an Sweet-Chili-Sauce



### **Salate**

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten  
und zweierlei Dressings

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter



### **Suppe**

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe  
mit Croutons



### **Hauptgänge**

Tranchen von der Maispouardenbrust in Calvadosrahmsauce  
Medaillons aus der Kalbshüfte mit Cherrytomaten auf Thymianjus  
Pochierte Lachsmedaillons mit Shrimps-Vanillesauce  
Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Couscous  
und Gemüse auf Tomatenragout



### **Beilagen**

Basmatireis, Butterspätzle, Risoleekartoffeln  
bunte Caramelmöhrrchen, Speckbohnen



### **Dessert**

bunte Obstauswahl  
Dunkle Schokoladenmousse mit Vanilleschaum  
Cocoscreme mit Himbeergelee und Cranberries  
Joghurtschaum mit Erdbeerragout

zu 35,00 € pro Person

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld  
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

### **Für Ihre Kaffeetafel**

Kaffee (mit oder ohne Koffein) zu € 9,80 pro Thermoskanne (1 Liter),  
dazu reichen wir eine vielfältige Teeauswahl  
und heißes Wasser.

### **Kuchen nach Saison**

pro Stück zu € 3,70 oder ganzer Kuchen (16 Stück) zu € 29,50

### **Torten nach Saison**

pro Stück zu € 4,90 oder ganze Torte (12 Stück) zu € 48,00



Sie oder Ihre Angehörigen backen selbst wie die Meister?  
Dann bringen Sie Ihre Kuchen und Torten selbst mit,  
hierfür erheben wir ein Gedeckgeld zu € 3,00 pro Person.

Die Preise verstehen sich inkl. der z.Zt. der Veranstaltung gültigen MwSt. sowie Bedienungsgeld  
und sind gültig vom 01.01.2020 bis zum 31.12.2021.

Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit