

Portabella

Das Original seit 1994

**Catering-Service
& Eventgastronomie**

Catering Mappe

Hochzeit & private Feiern

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort 1

Komplett-Pakete 2

Menü Ideen 3

Buffet Angebote 4

Gala Menü 5

Ihre Anfrage 6



Willkommen bei Portobello – Full-Service Eventcatering mit Leidenschaft

Seit über 30 Jahren steht der Name **Portobello** für außergewöhnliche Kulinarik, erstklassigen Service und unvergessliche Veranstaltungen. Was einst als Familienbetrieb begann, hat sich zu einem der führenden Full-Service-Catering-Unternehmen der Region entwickelt – mit dem Anspruch, jedes Event individuell, professionell und bis ins kleinste Detail zu begleiten.

Für uns bedeutet Catering weit mehr als gutes Essen. Wir schaffen Erlebnisse. Mit Leidenschaft, Kreativität und einem erfahrenen Team entwickeln wir maßgeschneiderte Konzepte, die perfekt zu Ihnen, Ihren Gästen und Ihrem Anlass passen. Von der ersten Idee bis zum letzten Handgriff stehen wir Ihnen persönlich zur Seite und sorgen dafür, dass Sie Ihr Fest entspannt genießen können.

Ob stilvolle Hochzeit, exklusives Firmenevent, private Feier oder Großveranstaltung – wir übernehmen auf Wunsch die komplette Planung und Umsetzung. Hochwertige Speisen, exzellenter Getränkeservice, stilvolle Ausstattung, Dekoration, Technik, geschultes Servicepersonal und ein perfekter Ablauf greifen dabei nahtlos ineinander. So entsteht ein Gesamterlebnis, das Ihre Gäste begeistert und lange in Erinnerung bleibt.

Jedes Menü, jedes Buffet und jedes Fingerfood wird frisch, mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail zubereitet. Dabei verbinden wir regionale Qualität mit internationalen Einflüssen und modernen Präsentationsformen. Live-Cooking, Flying Fingerfood, Barbecue-Konzepte oder mehrgängige Menüs – wir gestalten jede Veranstaltung individuell und auf höchstem Niveau.

Heute begleiten wir jährlich mehrere hundert Veranstaltungen – von exklusiven Hochzeiten bis hin zu großen Corporate Events. Dieses Vertrauen erfüllt uns mit Stolz und motiviert uns jeden Tag aufs Neue, höchste Qualität zu liefern und die Erwartungen unserer Kunden nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen.

Vielen Dank, dass Sie sich für Portobello interessieren. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen eine Veranstaltung zu gestalten, die genauso einzigartig ist wie Ihre Wünsche.

Herzlichst

Gurdev Daniel Singh

Inhaber & Geschäftsführer

Portobello – Catering & Eventgastronomie



Komplett-Pakete

2

Hier finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Komplett-Paketen für Ihre Feier. Gerne können wir diese für Sie individuell abändern. Speisen können beliebig getauscht oder hinzugefügt werden.

Full Service Angebot 1 Regio

Empfang

Prosecco trocken, Helles & Radler 0,3l im Eiscooler und Mineralwasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke + alkoholfreier Spritzer 0,33l

Fingerfood

- Canapés mit feinsten Käsevariationen und knackiger Rohkost
- Falafel Spieß auf Mango-Chutney
- Trüffel-Eiersalat auf Brioche
- Canapés mit feinsten Wurstvariationen und knackiger Rohkost

Pro Person 2-4 Stück

3-Gang Menü serviert

Vorspeise

- Hochzeitssuppe: Rinderbrühe mit Flädle, Maultäschle und Grießknödeln
oder
- Gemischter Salat Teller mit Alb-Linsensalat, Möhrensalat, Omas Kartoffel-Salat und gegrilltem, grünem Spargeli an Balsamico Vinaigrette



Hauptgericht (wahlweise)

- Zarter Braten vom Allgäuer Rindvieh an dunkler Soße mit an Gemüse der Saison und Serviettenknödeln
- Schweinemedallions im Bacon-Mantel an Lemberger Jus mit Rahm-Blumenkohl und hausgemachten Spätzle
- Spinatspätzle an Berg-Käse Rahm mit geschmorten Cocktail-Tomaten, Pilzen und Röstzwiebeln

Dessert

Cheesecake mit Erdbeeren, Schokoladenbrownie und Buttermilch-Pfirsich Eis

Getränke zum Diner

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Augustiner Helles, Günzburger Weizen, Alkoholfreies Weizen, Radler, Pinot Grigio Weingut Sacchetto, Primitivo Feudo Badala

(Weine werden bei einem Probeessen verkostet)

Spritzer: Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry
Hochwertiger ,guter Kaffee & Espresso

(Getränke Pauschale gilt von Anfang bis zum Ende ohne Aufschlag)

Mitternachtssnack:

Pizza Margeritha & Schinken-Pilze

od.

Original Curry Wurst mit Elephant Curry in würziger Soße, dazu Brot

Equipment & Service:

Alle Tische werden rundum je nach Ihrem Tischplan mit unserem Grundgedeck eingedeckt. Dieses besteht aus Besteck und Gläser (Wasser & Wein) .

Teller und Kuchengabeln, sowie Kuchenheber für Mitgebrachten Kuchen sind natürlich auch vorhanden.

Stehtische für den Empfang, sowie Aschenbecher sind natürlich auch vorhanden.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen sind diese auch bis max 10 Stk. Vorort.

&

Unser geschultes Personal umsorgt Sie vom Anfang bis zu Ende mit dem von Ihnen gewählten Komplett-Paket und lässt keine Wünsche aufkommen.

Catering Komplett Paket: Preis pro Person inklusive MwSt. 140,00 € | ab 50 Personen

Ab 80 Personen 135,00 € inklusive MwSt.

Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag, pro Personal 55,00 € p.Std. Longdrinks, Cocktails sowie Shots können nach Verbrauch gebucht werden oder als Pauschale on Top.

Full Service Angebot 2 Schwabenland

Empfang

Prosecco trocken, Helles & Radler 0,3l im Eiscooler und Mineralwasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke + alkoholfreier Spritzer 0,33l

Fingerfood

- Kalbsfleischpflanzerl auf Omas Kartoffel Salat
- Blätterteigtaschen gefüllt mit Tomaten, Spinat und Käse
- Mini Flammkuchen mit und ohne Speck
- Canapés mit Brie Käse und Preiselbeeren

Pro Person 2-4 Stück

Buffet

Vorspeisen & Salate

- Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing
- Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm
- Krautsalat
- Möhrensalat
- Tomatensalat mit Schalotten
- Albkäseauswahl mit Feigensenf
- Schwäbischer Bauernschinken und Rauchfleisch

Dazu servieren wir Baguette und Mini Semmel

Hauptgerichte

- Schmorbraten vom Rind in Balsamico Jus mit Rosmarin an Bayerisch Kraut mit hausgemachten Spätzle
- Schweinemedallions an Waldpilz-Rahmsauce mit Marktgemüse der Saison und hausgemachten Spätzle
- Vegetarische Kräuter-Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kräuter Dip

Dessert

Bayrisch Creme mit Beerenkompott

Apfelkühle mit Vanille Soße

Schokoladenmousse

Getränke zum Diner

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Augustiner Helles, Günzburger Weizen, Alkoholfreies Weizen, Radler, Weissburgunder Weingut Finger, Rot und Wild Weingut Hirsch (Weine werden bei einem Probeessen verkostet)

Spritzer: Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry

Hochwertiger, guter Kaffee & Espresso

(Getränke Pauschale gilt von Anfang bis zum Ende ohne Aufschlag)

Mitternachtssnack:

Pizza Margherita & Schinken-Pilze

od.

Original Curry Wurst mit Elephant Curry in würziger Soße, dazu Brot

Equipment & Service:

Alle Tische werden rundum je nach Ihrem Tischplan mit unserem Grundgedeck eingedeckt. Dieses besteht aus Besteck und Gläser (Wasser & Wein) .

Teller und Kuchengabeln, sowie Kuchenheber für Mitgebrachten Kuchen sind natürlich auch vorhanden.

Stehtische für den Empfang, sowie Aschenbecher sind natürlich auch vorhanden.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen sind diese auch bis max 10 Stk. Vorort.

&

Unser geschultes Personal umsorgt Sie vom Anfang bis zu Ende mit dem von Ihnen gewählten Komplett-Paket und lässt keine Wünsche aufkommen.

Catering Komplett Paket: Preis pro Person inklusive MwSt. 145,00 € | ab 50 Personen

Ab 80 Personen 140,00 € inklusive MwSt.

Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag, pro Person 55,00 € p.Std. Longdrinks, Cocktails sowie Shots können nach Verbrauch gebucht werden oder als Pauschale on Top.

Full Service Angebot 3

BBQ

Empfang

Aperol Spritz, Sarti Spritz, Lillet Wildberry, Augustiner 0,3l & Radler 0,3l im Eiscooler und Wasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke + alkoholfreier Spritzer

Fingerfood

- Mini Beef Burger mit Gouda und Burgersoße
- Gebackener Mozzarella mit Umami Soße
- Zucchini Röllchen im Glas
- Gemüsebällchen auf Minz-Chutney
- Pro Person 2-4 Stück

Live Barbecue

Salate & Vorspeisen

- Gurken Salat in Dill-Rahm
- Cole Slaw - amerikanischer Krautsalat
- Bulgur Salat in Tomatensugo
- Oma's Kartoffel Salat
- Feta Käse mit Kräutern
- Gemischtes Salat Buffet mit sommerlichen Blattsalaten, Tomaten, Mais, Paprika an Balsamico Vinaigrette

Live vom Grill

- Flank Steak od. Steak Hüfte vom Allgäuer Rindvieh wet & dry Aged
- Hähnchenbrust Filet in würziger Tikkah marinade
- Spareribs Slow cooked vom schwäbischen Landschwein
- Halumi Grill Käse, Maiskolben mit Honig und Meersalz, Knoblauch Kräuter brot

Beilagen:

- Grill Gemüse mit Knoblauch, Kräutern und Pinienkernen
- Ofenkartoffeln mit Kräutern und Sour Cream
- Wok - Reis Pfanne mit gebratenem Gemüse

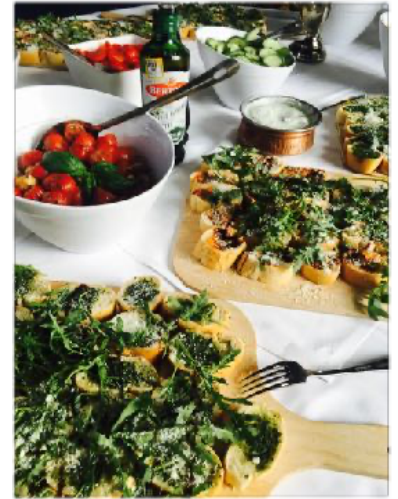
Dessert Buffet:

Schokoladenmousse mit Himbeeren

Crème brûlée mit Blaubeeren

Obstspieße und Obstplatte

Bayerisch Crème mit Früchten



Getränke zum Diner

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Augustiner Helles, Günzburger Weizen, Alkoholfreies Weizen, Radler,
Weisswein Cuvée Bentz & Rose Bentz Weingut Aldinger, Rot & Wild Rotwein Cuvée Weingut Hirsch
(Weine werden bei einem Probeessen verkostet)
Spritzer: Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry
Hochwertiger ,guter Kaffee & Espresso
(Getränke Pauschale gilt von Anfang bis zum Ende ohne Aufschlag)

Mitternachtssnack:

Französische Käseauswahl mit Nüssen, Feigensenf, Baguette und Trauben
od.

Karotten-Ingwer Suppe mit Kroutons

Equipment & Service:

Alle Tische werden rundum je nach Ihrem Tischplan mit unserem Grundgedeck eingedeckt.
Dieses besteht aus Besteck und Gläser (Wasser & Wein) .

Teller und Kuchengabeln, sowie Kuchenheber für Mitgebrachten Kuchen sind natürlich auch vorhanden.

Stehtische für den Empfang, sowie Aschenbecher sind natürlich auch vorhanden.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen sind diese auch bis max 10 Stk. Vorort.

&

Unser geschultes Personal umsorgt Sie vom Anfang bis zu Ende mit dem von Ihnen gewählten Komplett-Paket und lässt keine Wünsche aufkommen.

Catering Komplett Paket: Preis pro Person inklusive MwSt. 150,00 € | ab 50 Personen

Ab 80 Personen 145,00 € inklusive MwSt.

Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag, pro Personal 55,00 € p.Std. Longdrinks, Cocktails sowie Shots können nach Verbrauch gebucht werden oder als Pauschale on Top.

Full Service Angebot 4 Bella Italia

Empfang

Glaser Pyramide mit Prosecco zum Empfang

Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Sarti Spritz, Augustiner & Radler 0,3l im Eiscooler
und Wasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke + alkoholfreier Spritzer

Fingerfood

- Garnele im Kartoffelnest auf Zitronen-Aioli Dip
- Mini Pinsa mit Tomatensoße und Mozzarella
- Würziger Hähnchenspieß auf Paprika Creme
- Mini Arancini auf Tomaten Dip
- Pro Person 2-4 Stück



Front Cooking Buffet

Vorspeisen Buffet

- Vitello Tonnato mit zarter Tunfisch Creme
- Carpaccio vom US Beef mit Rucola und Grana Padano
- Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln
- Anti Pasti: gegrillte & marinierte Aubergine & Zucchini mit Paprika
- Weinblätter gefüllt mit Reis
- Oliven in Kräuter Marinade
- Büffel Mozzarella mit saftigen Tomaten und frischem Basilikum

Dazu reichen Wir hausgebackenes Wurzelbrot mit Meersalz Frischkäse und Salsa

Front Cooking Buffet

- Roastbeef oder Kalbsrücken von der Allgäuer Färsch wet & dry Aged an dunkler Jus
- Garnelen aus dem Weisswein - Kräutersud
- Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenspalten

Pasta Station

- Linguine od. Spaghetti aus dem Parmesan Laib mit Trüffel-Sahne Soße und Parmesan

Beilagen:

- Mandel-Broccoli
- Vicchy Karotten
- Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachte Spätzle mit Soße

Dessert Buffet:

Tonkabohnenmousse

Tiramisu

Obstspieße und Obstplatte

Canoli gefüllt mit Pistaziencrème



Getränke zum Diner

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Augustiner Helles, Günzburger Weizen, Alkoholfreies Weizen, Radler, Lugana Monte Del Fra, Rose Sacchetto, Mea Culpa Rotwein Cuvée

(Weine werden bei einem Probeessen verkostet)

Spritzer: Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Sarti Spritz, Hochwertiger, guter Kaffee & Espresso

(Getränke Pauschale gilt von Anfang bis zum Ende ohne Aufschlag)

Mitternachtssnack:

Focaccia belegt in verschiedenen Variationen mit knackiger Rohkost
od.

Würzige Minestrone Suppe mit Baguette

Equipment & Service:

Alle Tische werden rundum je nach Ihrem Tischplan mit unserem Grundgedeck eingedeckt.

Dieses besteht aus Besteck und Gläser (Wasser & Wein) .

Teller und Kuchengabeln, sowie Kuchenheber für Mitgebrachten Kuchen sind natürlich auch vorhanden.

Stehische für den Empfang, sowie Aschenbecher sind natürlich auch vorhanden.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen sind diese auch bis max 10 Stk. Vorort.

&

Unser geschultes Personal umsorgt Sie vom Anfang bis zu Ende mit dem von Ihnen gewählten Komplett-Paket und lässt keine Wünsche aufkommen.

Catering Komplett Paket: Preis pro Person inklusive MwSt. 160,00 € | ab 50 Personen

Ab 80 Personen 155,00 € inklusive MwSt.

Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag, pro Personal 55,00 € p.Std.

Longdrinks, Cocktails sowie Shots können nach Verbrauch gebucht werden oder als Pauschale on Top.

Full Service Angebot 5 Gala Menü

Empfang

Kessler Chardonnay Hochgewächs, alkoholfreier Prosecco, Augustiner & Radler 0,3l im Eiscooler und Wasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke + alkoholfreier Spritzer

Fingerfood

- Roastbeef Röllchen mit Estragon-Remoulade
- Garnelen auf Thai-Nudel Salat
- Humus Bällchen auf Rote Beete Creme
- Gefüllte Datteln im Speck-Mantel
- Pro Person 2-4 Stück



4 - Gang Menü serviert

1. Gang

- Vorspeisenvariation:
 - Capuccino von der Tomate mit Basilikum-Schaum
 - Räucherlachs an Sahne-Meerrettich auf gebackenen Kartoffel-Rösti
 - Pilz-Crostini mit Kräuterseitlingen
 - Feldsalat an Preiselbeer Dressing

Dazu reichen Wir hausgebackenes Wurzelbrot mit gesalzener Butter

2. Gang

- Steinpilz-Panzerotti in Salbei-Butter mit geschmorten Cocktail-Tomaten und Grana Padano od.
Linguine an Parmesan-Velote mit gehobeltem Trüffel

3. Gang

- Filet von der Allgäuer Färsen an Balsamico Jus mit Romanesco-Gemüse an Süßkartoffelpüree od.
Zucchini Schiffchen gefüllt mit Ratatouille Gemüse an Kräuter-Gnocchi

Dessert

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern

Zitronen Sorbet mit Cremant

Cremé Brûlée

Getränke zum Diner

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Augustiner Helles, Günzburger Weizen, Alkoholfreies Weizen, Radler,

Grauburgunder Weingut Schnaitman, Rose Ballade Weingut Doreas, Rotweincuvée Leon Gold

(Weine werden beim Probeessen verkostet)

Spritzer: Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Lillet Wildberry

Hochwertiger, guter Kaffee & Espresso

(Getränke Pauschale gilt von Anfang bis zum Ende ohne Aufschlag)

Mitternachtssnack:

Rustikale Brotzeit mit Wurst, Käse, Fisch, verschiedene Dips, Brot und Baguette

od.

Gulasch Suppe mit Baguette

Equipment & Service:

Alle Tische werden rundum je nach Ihrem Tischplan mit unserem Grundgedeck eingedeckt.

Dieses besteht aus Besteck und Gläser (Wasser & Wein) .

Teller und Kuchengabeln, sowie Kuchenheber für Mitgebrachten Kuchen sind natürlich auch vorhanden.

Stehtische für den Empfang, sowie Aschenbecher sind natürlich auch vorhanden.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen sind diese auch bis max 10 Stk. Vorort.

&

Unser geschultes Personal umsorgt Sie vom Anfang bis zu Ende mit dem von Ihnen gewählten Komplett-Paket und lässt keine Wünsche aufkommen.

Catering Komplett Paket: Preis pro Person inklusive MwSt. 180,00 € | ab 50 Personen

Ab 80 Personen 175,00 € inklusive MwSt.

Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag, pro Personal 55,00 € p.Std. Longdrinks, Cocktails sowie Shots können nach Verbrauch gebucht werden oder als Pauschale on Top.

Full Service Angebot 6

Pizza, Pasta & Amore

Empfang

Gläser Pyramide mit Prosecco gefüllt, Augustiner & Radler 0,3l im Eiscooler und Wasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke + alkoholfreier Spritzer

Fingerfood

- Aranchini Reisbällchen mit Mozzarella & Ragout
- Panzerotti, gebackene Teigtaschen
- Focaccia belegt mit Mortadella, Mailänder Salami und italienischen Käsevariationen

- Pro Person 2-4 Stück

Live Cooking Pasta und Pizza Buffet

Vorspeisen Buffet

- Vitello Tonnato mit zarter Tunfisch Creme
- Carpaccio vom US Beef mit Rucola und Grana Padano
- Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln
- Anti Pasti: gegrillte & marinierte Aubergine & Zucchini mit Paprika
- Peperoni gefüllt mit Frischkäse
- Oliven & Grissini
- Mini Mozzarella mit saftigen Cocktail-Tomaten und Basilikum-Pesto

Dazu reichen wir Baguette, hausgemachten Pizzabrot, Balsamico und Olivenöl

Live Cooking

- Pizza auf dem Steinofen Live gebacken:
 - Salami -Margarita -Schinken, Pilze -Funghi -Diabolo
- Pasta Station:
 - Penne ala Salmone, mit Tomaten-Sahne Soße und Norwegischem Lachs Filet
 - Tagliatelle Gorgonzola mit Blattspinat
 - Spaghetti ala Vongole
 - Gnocchi ala Verdura mit Tomatensoße
 - Toppings: Parmesan, Chili Öl, Kräuter

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Früchten

Canoli gefüllt mit Schokoladencreme

Getränke zum Diner

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Augustiner Helles, Günzburger Weizen, Alkoholfreies Weizen, Radler,
Sauvignon Blanc Mezzogiorno, Rose Sacchetto, Primitivo Centurio

(Weine werden beim Probeessen verkostet)

Spritzer: Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Sarti Spritz
Hochwertiger ,guter Kaffee & Espresso

(Getränke Pauschale gilt von Anfang bis zum Ende ohne Aufschlag)

Mitternachtssnack:

Italienische Wurst und Käseauswahl mit Dips und italienischem Brot

Equipment & Service:

Alle Tische werden rundum je nach Ihrem Tischplan mit unserem Grundgedeck eingedeckt.

Dieses besteht aus Besteck und Gläser (Wasser & Wein) .

Teller und Kuchengabeln, sowie Kuchenheber für Mitgebrachten Kuchen sind natürlich auch vorhanden.

Stehtische für den Empfang, sowie Aschenbecher sind natürlich auch vorhanden.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen sind diese auch bis max 10 Stk. Vorort.

&

Unser geschultes Personal umsorgt Sie vom Anfang bis zu Ende mit dem von Ihnen gewählten Komplett-Paket und lässt keine Wünsche aufkommen.

Catering Komplett Paket: Preis pro Person inklusive MwSt. 135,00 € I ab 50 Personen

Ab 80 Personen 130,00 € inklusive MwSt.

Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag, pro Personal 55,00 € p.Std. Longdrinks, Cocktails sowie Shots können nach Verbrauch gebucht werden oder als Pauschale on Top.



Hier sind einige Vorschläge aus den Sie sich Ihr Wunsch Menü erstellen können:

Menü 1 - 3-Gang

- Gemischte Zupfsalate mit gerösteten, hausgemachten Maultaschen, Strauchtomaten, Gurken und Oma's Kartoffelsalat und gebackenen Mozzarella Sticks
- Gegrillte Roastbeef medium gegart an Balsamico Jus mit Broccoli Gemüse und Kartoffelgratin
- Bayrisch Creme mit Bratapfel-Kompott und karamellisierte Walnuss

Menü 2 - 3-Gang

- Samtiges Karotten-Ingwersüppchen mit geröstetem Ciabatta Brot
- Pochiertes Saiblingsfilet an Chardonnay-Sauce mit Bandnudeln an würzigem Paprika-Pesto und wildem Spargel mit karamellisierten Cocktailtomaten
- Vanillecreme mit Erdbeer-Carpaccio auf einem Fruchtspiegel

Menü 3 - 3-Gang vegetarisch

- Gemüse-Kraftbrühe mit Broccoli-Klößchen
- Gefüllte Zucchini Schiffchen mit Ratatouille-Gemüse auf einem Tagliatelle Kräuter Nest
- Fruchtsorbet auf Obstgarnitur

Menü 4 - 3-Gang

- Lauchcremesuppe mit Kräuter-Croùtons
- Kräuterbraten vom Schwein aus dem Rohr mit dunkler Jus und Petersilien-Knöpfele und Marktgemüse
- Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne



Menü 5 -3-Gang

- Hochzeitssuppe mit Maultäschle, Grießnockerl und Flädle dazu Schnittlauch
- Gefüllte Putenbrust und Schweinemedallions an dunkler Jus mit Paprika-Zucchini Gemüse und Kartoffel Püree
- Tiramisu und Panna Cotta mit Kirschen

Menü 6 - 3-Gang

- Rinderkraftbrühe mit Flädle, Grießknödel und Markklößchen
- Saftgulasch vom Kalb an Paprika-Rahmsauce mit Tagesgemüse der Saison und handgeschabten Spätzle
- Käsekuchen Dessert mit Waldbeeren und Buttermilch-Pfirsich eis von der Merckeshöfen

Menü 7 - 4-Gang

- Steinpilzsuppchen mit gefülltem Ravioli
- Antipasti-Teller mit gefüllten Weinblättern, gegrillten und marinierten Auberginen und Zucchini, Schafskäse und Oliven
- Piccata Milanese vom Hähnchen in Parmesan und Ei gebacken mit Spaghetti an Napoli-Tomatensauce
- Joghurt-Panna-Cotta an Fruchtsauce mit frischen Früchten

Menü 8 - 4-Gang

- Tranchen vom Maishähnchen auf Feldsalat mit Himbeer-Speck-Vinaigrette
- Kraftbrühe vom Rind mit Zitronengras-Klößchen
- Gegrilltes Lachsfilet auf frischem Blattspinat mit wilden Rosmarinkartoffeln
- Schokoladenmousse mit Himbeermark und Früchten

Menü 9 - 4-Gang

- Carpaccio vom Weiderind an Limetten-Vinaigrette mit Rucola-Salat und Grana Padano
- Bio-Kartoffelsuppe mit Kräuter-Croupons
- Rosa gebratenes Filet von der Barbarie Ente auf Balsamico-Jus mit Orangen-Rotkraut an Serviettenknödeln
- Weißes Schokoladenmousse an Maracujasauce

Menü 10 - 4-Gang

- Gebratene Jakobsmuschel auf lauwarmen Rucola-Tomaten-Salat mit feinem Erbsen-Safran-Püree
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Tranchen vom Roastbeef der Allgäuer Färse, rosa gebraten an Morchel-Rahmsauce mit knackigem Romanescogemüse und gerüffelttem Kartoffelpüree
- Lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern an saisonalen Früchten



Buffets

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

- Antipasti: gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika, Parmaschinken, Mailänder-Salami, Büffel-mozzarella und mit Aioli-Creme gefüllte Tomaten
- Rucola-Salat mit gegrillten Champignons
- Oliventapenade
- Grüne und schwarze Oliven im Kräutersud
- Bruschetta mit Basilikumpesto
- Dazu reichen wir Baguette und verschiedene Vollkornbrotsorten

Hauptspeisen

- Toskanischer Braten vom schwäbischen Landschwein an dunkler Bratenjus
- Gebratenes Hähnchenbrustfilet alla Saltimbocca mit Serrano-Schinken und Salbei
- Gnocchi an Trüffel-Sahne-Sauce mit Shrimps
- Weißwein-Risotto mit Pinienkernen
- Ofenkartoffel mit Champignons und Tomaten

Desserts

- Panna Cotta mit exotischem Fruchtsalat und Schokoladensauce
- Tiramisu

Ab 30 Personen: 39,50 € pro Person

Pizza Buffet

Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit zarter Tunfisch Creme
- Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln
- Anti Pasti: gegrillte & marinierte Aubergine & Zucchini mit Paprika
- Peperoni gefüllt mit Frischkäse
- Oliven & Grissini
- Mini Mozzarella mit saftigen Cocktail-Tomaten und Basilikum-Pesto

Dazu reichen wir Baguette, hausgemachten Pizzabrot, Balsamico und Olivenöl

Live Cooking

- Pizza auf dem Steinofen Live gebacken:
-Salami -Margarita -Schinken, Pilze -Funghi -Diabolo

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Früchten

Canoli gefüllt mit Schokoladencreme

Ab 30 Personen: 49,50 € pro Person



Gala Buffet

Vorspeisen

- Spezialitäten aus Fluss und Meer mit knackiger Rohkost
- Wildkräutersalat an gehobeltem Grana Padano und Rucola
- Gebratene Riesengarnelen auf mediterranem Gemüse
- Rosa gebratene Entenbrust auf Rote Bete Carpaccio an Walnuss-Vinaigrette
- Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit lauwarmen Tomatensalat
- Würziger Couscous-Salat mit pikantem Hummus
- Hähnchenbrust-Sticks mit Sesam und Zitronenpfeffer

Dazu reichen wir Baguette und verschiedene Vollkornbrotsorten.

Hauptspeisen

- Roastbeef von der Allgäuer Färs, rosa gebraten, live tranchiert an Morchel-Rahmsauce
- Rotbarschfilet auf Prosecco-Sauerkraut mit Parmesanchip
- Maispoulardenbrust mit Dijon-Senfsauce
- Panzerotti mit Steinpilzfüllung an Salbei-Limetten-Sauce mit geschmorten Cocktailtomaten
- Petersilien-Knöpfe
- Getrüffeldes Kartoffelgratin

Desserts

- Fluffiges Mousse au Chocolate
- Feine Safran-Mango-Creme mit Erdbeersauce und frischer Minze
- Sauerkirsch-Cake im Glas mit weißer Schokolade

ab 80 Personen: 74,90 € pro Person



Mediterran-schwäbisches Buffet

Vorspeisen

- Gefüllte Peperoni mit Frischkäse
- Marinierte Artischocken mit Kräutern
- Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Paprika an Balsamico-Vinaigrette
- Knackiger Linsensalat im Tomaten-Suso
- Oma's Kartoffelsalat mit Paprika
- Maultaschensalat mit karamellisierten Cocktailtomaten
- Bruschetta mit Olivenöl, Tomaten und Zwiebeln
- Pennesalat an Rucola-Pesto und Pinienkernen

Dazu reichen wir Baguette und verschiedene Vollkornbrotsorten

Hauptspeisen

- Zarter Braten vom heimischen Weiderind an dunkler Bratenjus
- Wildlachsfilet mit Haselnuss-Parmesan-Kräuterkruste an Ricottasauce
- Piccata Milanese von der Putenbrust in Parmesan gebacken an Tomaten-Sugo
- Rigatoni mit aromatischem Basilikum-Pesto, Tomaten und Pinienkerne
- Rosmarinkartoffeln

Desserts

- Fluffiges Mousse au Chocolate
- Feine Safran-Mango-Creme mit Erdbeersauce und frischer Minze
- Sauerkirsch-Cake im Glas mit weißer Schokolade

ab 30 Personen: 49,50€ pro Person



Schwabenland Buffet

Vorspeisen

- Rohkostsalate vom Wochenmarkt mit verschiedenen Dressings
- Rosa gebratene Tranchen von der Steakhüfte vom Allgäuer Weiderind
- Hirtensalat mit Gurken, Feta-Käse, Oliven, Paprika und Tomaten
- Gebackene Kartoffelbällchen an Sour Cream Dip
- Würziger Maultaschensalat mit saisonalen Blattsalaten

Dazu reichen wir Baguette und verschiedene Vollkornbrotsorten.

Hauptspeisen

- Spanferkel-Rollbraten mit Dunkel-Bier-Sauce
- Geschmorte Kalbshaxe, live tranchiert an Wildpilzrahmsauce
- Handgeschabte Spinatspätzle mit karamellisierten Cocktailtomaten und Bergkäserahm
- Tagesgemüse der Saison
- Serviettenknödel

Desserts

- Fluffiges Mousse au Chocolate
- Feine Safran-Mango-Creme mit Erdbeersauce und frischer Minze
- Sauerkirsch-Cake im Glas mit weißer Schokolade

ab 50 Personen: 54,90 € pro Person z



Front Cooking Buffet

Vorspeisen

- Marinierte und gegrillte Champignons
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Grana Padano und Limetten-Vinaigrette
- Vitello Tonnato: Zartes Kalbsfleisch an cremiger Thunfischsauce
- Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Paprika
- Waldorfsalat
- Shrimp-Cocktail mit frischen Melonenspalten
- Geflügelsalat mit Hühnerbrust und Ananas an Mango-Curry-Creme
- Pastasalat mit Erbsen, Walnüssen, Trauben an Crème-fraîche-Dressing mit leichtem Limetten-Flavor

Dazu reichen wir Baguette und verschiedene Vollkornbrotsorten

Hauptspeisen

- Rücken vom Allgäuer Jungkalb, rosa gebraten, live tranchiert
- Knoblauch-Kräuter-Garnelen-Pfanne
- Buttergemüse der Saison mit frischen Kräutern
- Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Trüffelöl von der Live-Cooking-Station
- Kartoffelgratin in Dillrahm

Desserts

- Crème Brûlée, live flambiert
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und fluffiger Schlagsahne
- Französische Käsevariation mit exquisitem Feigensenf und Nüssen

ab 80 Personen: 69,90 € pro Person



Unser Speisenvorschlag für Ihr Gala Event im Forum am Hofgarten, welche den feierlichen Charakter Ihres Events besonders unterstreicht und hervorhebt. Selbstverständlich sind die Gänge beliebig kombinierbar.

Gerne beraten wir Sie hierzu ausführlich. Saisonale Verfügbarkeiten der Komponenten werden für jede Anfrage geprüft. Die Preise richten sich nach der jeweiligen Menü-Zusammenstellung.

Vorspeisen

- Lauwarmer Tomaten-Rucola-Salat mit gebratener Jakobsmuschel auf Erbsenpüree
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Limetten-Vinaigrette und Grana Padano
- Sommerlicher Salatteller mit gemischten Blattsalaten, gebratenen Pfifferlingen und Pinienkernen an Balsamico-Vinaigrette
- Terrine vom Schwäbisch Hällischen Spanferkel auf Safran-Gurkensalat und Rote Bete Flädle
- Trilogie vom hausgebeizten Lachs an geröstetem Kartoffel Taler und Sahne Meerrettich

Zwischengang

- Gebratenes Rotbarbenfilet auf Chili-Spinat mit Blumenkohlschaum
- Filet vom Bodenseefelchen auf Limonen-Weisskohlgemüse
- Hausgemachte feine Tagliatelle mit weißem Trüffel
- Frische Pfifferlinge in Rosmarin-Rahm mit rotem Mangold und kleinen Semmelknödel

Hauptgang

- Gebratene Rinderfiletspitzen in Cognac-Pommery-Senfrahm auf Karotten-Lauchstreifen und Florentiner-Serviettenknödel
- Filet von der Allgäuer Färse auf Rotwein-Balsamico-Jus mit Sellerie-Trüffelaufauf und grünem Petersilien-Crêpe
- Mariniertes, gebratenes Lammkarree auf weißem Bohnengemüse mit Pommery-Senf-Rösti
- Rosa gebratene Entenbrust an dunkler Jus mit Vanille-Karottengemüse und Schupfnudeln mit Pinienkernen
- Medaillons vom Seeteufel an rotem Krebschaum mit Thymian-Ratatouille-Gemüse und Oliven-Risotto

Dessert

- Gratinierte Himbeertarte mit Vanillie-Thymian-Eis und Schokoladen-Mousse
- Café Gourmand Variation mit Crème Caramel, Macaron, Schokoladensoufflé mit Himbeeren und Crème Brûlée
- Joghurt-Erbeer-Mousse mit Pistazien-Crêpe

ab 50 Personen: 94,,90 € pro Person zzgl. MwSt.

Portobello

Das Original seit 1994

Catering-Service & Eventgastronomie

Das Portobello Catering-Team freut sich auf Ihre Anfragen und arbeitet sehr gerne ein - für Ihr Event passendes - Speisen- und Getränkekonzept aus. Selbstverständlich erstellen wir gerne ein maßgeschneidertes Angebot auch unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche, z.B. vegane Speisen, Bio-Produkte, saisonal-verfügbare Rohstoffe, sowie Allergene.

Für jegliche Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Ansprechpartner für das Catering & die komplette Organisation

Gurdev Daniel Singh

Telefon: 08221 / 964801

Email: anfrage@portobello-catering.de

Web: www.catering-portobello.de

www.soulfood-restaurant.de

www.zehntstadel-events.de





SOUL FOOD

SCHWÄBISCH & GRILL WEIN & BAR

Restaurant am Hofgarten · Genuss mit Leib und Seele

Schwäbisch & Grill
Music Lounge Burger
Cocktails Wein & Bar
Kastanien Biergarten

SOUL FOOD - Restaurant am Hofgarten
Genuss mit Leib und Seele
Jahnstraße 2 · 89312 Günzburg

www.soulfood-restaurant.de

Tel. 08221 2003687



Mieten Sie unser
Restaurant exklusiv für
Ihre Feier!

www.soulfood-restaurant.de

