

Portabella

Das Original seit 1994

**Catering-Service
& Eventgastronomie**

Catering Mappe

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort 1

Komplett-Pakete 2

Menü Auswahl 3

Tagungspauschalen, Getränke & Snacks 4

Ihr Event im Remonte Depot ist bei uns in verantwortungsvollen Händen. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Einblick sowie Ideenvorschläge für die kulinarische Seite Ihres Events im Remonte Depot in Heroldstatt. Unser eingespieltes Team bietet Ihnen ein für Ihre Veranstaltung maßgeschneidertes Catering von- Snacks, Drinks, Flying Fingerfood in lockerer Atmosphäre, Live Barbecue bis- hin zu Buffet- oder Menüvarianten und einem Gala Dinner für Firmenevents, Familienfeiern und Hochzeiten. Das Catering von Portobello erfüllt sämtliche Ansprüche, ob für eine kleine private Feier oder ein Groß-Event. Unsere Gesamtpakete sind Individuell auf Ihre wünsche Gestaltbar. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Ihre Nachricht.



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.



Catering Angebot 1

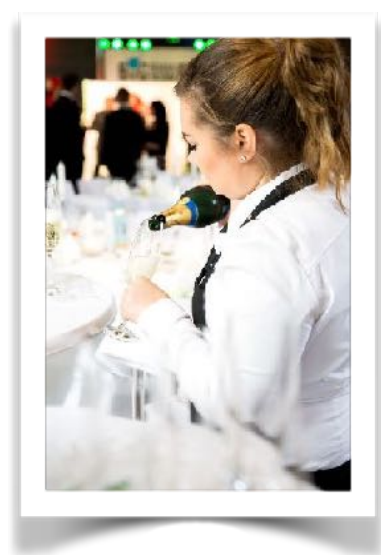
Empfang

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

Fingerfood

- Canapés mit feinsten Käsevariationen und knackiger Rohkost
- Crostini mit Tatar vom Grill-Gemüse und Zitronen Pfeffer
- Mini Quiche Lorraine mit Speck
- 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 Tomate-Mozzarella und Anti-Pasti an Balsamico Vinaigrette

Hauptgericht (wahlweise)

- Rahm-Braten vom Allgäuer Rindvieh
mit an Rotkraut 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

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.

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. 120,00 € | ab 50 Personen

Ab 80 Personen 110,00 € 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.

Catering Angebot 2

Empfang

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

Fingerfood

- Mini Pulled Pork Burger mit Cole Slaw
- Karamellisierte Ziegenfrischkäse auf Brioche mit Feigen
- Würziger Hähnchenspieß auf Paprika Creme
- Falafel Bällchen auf Mango-Chutney
- Pro Person 2-4 Stück



Live Barbecue Salate & Vorspeisen

- Gurken Salat in Dill-Rahm
- Cole Slaw - amerikanischer Krautsalat
- Knackiger Möhren Salat mit Paprika Würfeln
- 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
Creme brûlée mit Blaubeeren
Obstspieße und Obstplatte
Bayerisch Creme 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

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.

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. 135,00 € | ab 50 Personen

Ab 80 Personen 125,00 € 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.



Catering Angebot 3

Empfang

Prosecco, alkoholfreier Prisecco Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry, Bergbier & 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

Front Cooking Buffet

Vorspeisen Platte serviert

- 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 Färse 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 Pistaziencreme

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

Spritzer: Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry

Hochwertiger ,guter Kaffee & Espresso

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

Mitternachtssnack:

Focaccia belegt in verschiedenen Variationen mit knackiger Rohkost

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.

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. 155,00 € I 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.

Catering Angebot 4

Empfang

Kessler Chardonnay Hochgewächs, alkoholfreier Prosecco, Bergbier & 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
- Involtini mit Parmaschinken, Pinienkernen und Rucola
- Pro Person 2-4 Stück

4 - Gang Menü serviert

1. Gang

- Vorspeisenvariation:
 - Capuccino von der Tomate mit Basilikum-Schaum
 - Anti-Pasti: gegrillte Aubergine & Zucchini mit Paprika
 - Burrata an getrockneten Tomaten mit Rucola-Pesto
 - 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 Färsche 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

Cremé Brûlée

Getränke zum Diner

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Augustiner Helles, Günzburger Weizen, Alkoholfreies Weizen, Radler, Grauburgunder Weingut Schnaittman, Rose Ballade Weingut Doreas, Rotweincuvée Leon Gold

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.

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

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. 185,00 € | 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.

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 karamellisierter 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 Brokkoli-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 Merkleshöfen

Menü 7 - 4-Gang

- Steinpilzsüppchen 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 gerüffeltem Kartoffelpüree
- Lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern an saisonalen Früchten



Tagungspauschalen, Getränke & Snacks

Pauschale 1

- 2-Gang Menü
- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 20 Personen: 25,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Pauschale 2

- 3-Gang Menü
- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 49,00 Personen: 30,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Pauschale 3

- Begrüßungsgetränke: Wasser mit frischer Minze und Limetten aus dem Glasspender, Kaffee & Tee
- Butterbrezen und Muffins
- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Lunchbuffet
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 20 Personen: 65,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Pauschale 4

- Begrüßungsgetränke: alkoholfreier, saisonaler Fruchtcocktail, Kaffee & Tee
- Canapés in verschiedenen Variationen, Gemüsesticks mit Dip
- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Vormittagspause mit Kaffee & Tee, Bircher Müsli und frischem Obstsalat
- 3-Gang Menü oder Lunchbuffet
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 20 Personen: 85,00 € pro Person zzgl. MwSt.



Kaffee Pause

Klassik Pauschale

- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 20 Personen: 17,50 € pro Person zzgl. MwSt.

Nespresso Pauschale

- Hochwertiger Espresso und Kaffee in verschiedenen Variationen von Nespresso, Teeauswahl
- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Obstkorb, saisonale Blechkuchen, Plundergebäck, Butterbrezen

ab 20 Personen: 19,50 € pro Person zzgl. MwSt.

Energy Break Pauschale

- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee
- Bircher Müsli, Gemüsesticks mit Dip, Smoothies, Crossaints mit Butter und Marmelade
- Canapés mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten, gebackene würzige Blätterteigtaschen mit Kichererbsen

ab 20 Personen: 32,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Lunch Break Pauschale

- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft und Orangensaft
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee
- Belegte Sandwiches & Wraps, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Weißwurst mit süßem Senf und Brezen
- Cookies & Muffins

ab 20 Personen: 35,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Die oben genannten Menüs und Lunch Buffets werden von unserem Küchenchef unter Berücksichtigung saisonal verfügbarer Rohstoffe zusammengestellt.

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.sobe-leipheim.de

www.soulfood-restaurant.de

www.zehntstadel-events.de





SOUL FOOD

SCHWÄBISCH & GRILL WEIN & BAR
Restaurant am Hofgarten Genuss mit Leib und Seele

www.soulfood-restaurant.de

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

Öffnungszeiten:

Mi bis Sa : 16:30 - 23:00 Uhr

Sonntag : 16:30 - 22:00 Uhr

TELEFON 08221 2003687

SOUL FOOD - Restaurant am Hofgarten

Genuss mit Leib und Seele

Jahnstraße 2 - 89312 Günzburg

