



Cateringservice



Vereinbaren Sie bitte einen Termin

unter der Telefonnummer 07141- 44 11 0

oder direkt an unserer Rezeption,

um alle Details Ihrer Feier zu besprechen.

Der Goldene Pflug steht als familiengeführtes Unternehmen aus Ludwigsburg für Persönlichkeit und Individualität. Aufgrund der zahlreichen Erfahrungen bei Veranstaltungen in unserem Haus entstand vor ein paar Jahren, bei vielen Gästen, der Wunsch unseren Service auch bei außer Haus- Veranstaltungen anzubieten. Ob Empfänge jeglicher Art, Pausenverpflegungen bei Konferenzen, Business Lunch, Hochzeiten oder Firmenevents – unsere Mitarbeiter arrangieren für jeden Anlass das Passende. Senden Sie uns Ihre Anfrage und wir machen dazu ein individuelles Angebot.

Ansprechpartnerin Veranstaltungsverkauf

Nadine Happold - seit über 14 Jahren bei uns im Unternehmen tätig.

Mit viel Liebe zum Detail plant Sie gemeinsam mit Ihnen ein rauschendes Fest – Sie hilft bei der kompletten Organisation Ihres Festes; ob spritzige Getränke & kleines Fingerfood zum Stehempfang, festliche Menüs mit korrespondierenden Weinen, Tortenkreationen für Ihre Kaffeetafel, feine Tischväschen mit den passenden Tischkärtchen/Menükarten u.v.m. – überzeugen Sie sich selbst bei einem ersten Gespräch. Wir freuen uns schon heute Ihr Fest mit unserem Cateringservice begleiten zu dürfen.

Mehr zu unserer Arbeit finden Sie auf unseren Social-Media-Kanälen (Instagram, Facebook sowie TikTok)



Nadine Happold,
Verkaufsleitung

nadine.happold@koehlehotels.de

Inspiration Tischdekorationen





Fingerfood (Mindestabnahme 10 Stk/ Sorte)

Blätterteig-Käsestange	2,80 Euro
Blätterteig-Pizzastange	2,80 Euro
Blätterteig-Flammkuchenstange	2,80 Euro
Mini-Laugenkonfekt gefüllt mit Obatzter	4,90 Euro
Mini Hamburger / Mini Cheeseburger	5,90 Euro
Mini Chicken Burger	5,90 Euro
Mini- Quiche Lorraine mit Lauch und Speck	4,50 Euro
Mini- Quiche Lorraine Vegetarisch	4,50 Euro
Canapé Schwarzwälder Schinken und Melone	3,90 Euro
Canapé Salami und Cornichons	3,90 Euro
Canapé Brie und Weintrauben	3,90 Euro
Canapé Roastbeef und Remouladensauce	4,90 Euro
Canapé geräuchertem Lachs und Meerrettichsahne	4,90 Euro
Canapé geräucherte Forelle und Meerrettichsahne	4,90 Euro
Canapé Avocadocreme, Radieschen und Kresse	4,90 Euro
Canapé Ziegenkäse und Feigen	4,90 Euro
Mini-Ciabatta mit Tomate und Mozzarella	4,90 Euro
Mini-Laugenbrötchen mit Gouda und Gurke	4,90 Euro
Mini-Knusperbrötchen mit italienischem Landschinken und Essiggurke	4,90 Euro
Tomate Mozzarella Spießchen	4,90 Euro
Spießchen mit Zucchini Röllchen mit Frischkäse gefüllt	5,50 Euro
Roastbeef Röllchen Spießchen mit Frischkäse gefüllt und Tomate	5,50 Euro
Mini Salami-Wrap	6,50 Euro
Mini Tomate-Rucola-Wrap (vegan)	6,50 Euro
Mini Wrap mit gegrilltem Gemüse, getrocknete Tomate und Gewürzpaste (vegan)	6,50 Euro
Mini Lachs-Wrap	7,50 Euro
GP Snack Mix im Becherle	7,90 Euro
Grissini Sticks, Parmesan Stick, Kaminwurzel, Käse-Trauben- und Salami-Olive-Spieß	

Im Schälchen

Kleines Wiener vom Schwein auf Kartoffelsalat	4,90 Euro
Mini-Frikadelle auf Kartoffelsalat	4,90 Euro
Schweizer Wurstsalat	4,90 Euro
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola	4,90 Euro
Ratatouille Salat (vegan)	4,90 Euro
Falafel-Bällchen mit Hummus (vegan)	4,90 Euro
Avocado-Tomaten Salat mit Pesto und Mozzarella	5,90 Euro
Hähnchen-Paprika Spieße mit Kräuterdip	5,90 Euro
Glasnudelsalat mit gebratener Garnele	6,90 Euro



Vegane Wraps

gefüllt mit gegrilltem Gemüse
und getrockneten Tomaten
und leckerer Gewürzpaste



Falafel mit Hummus







BBQ Grill Buffet

Vom Buffet

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings, Kartoffelsalat, Gurken- und Nudelsalat

Tomate- Mozzarella, Antipasti, marinierte Pepperoni & Oliven,

Auswahl von Stangenbrot, Partybrötchen und Ciabatta

Frisches vom Grill

(Grillfläche stellen Sie entsprechend bereit)

Hähnchenspieße, Garnelenspieße sowie Lammspieße,

marinierte Gemüsespieße (vegan),

Entrecôte, Schweinebauch, marinierte Schweinenackensteaks

Merquez, Rostbratwurst, rote Wurst, gebackener Schafskäse

vegane Falafel auf Tomaten-Paprika Bulgur mit Hummus

Maiskolben (vegan), Drillingskartoffeln mit Grillgemüse (vegan), Kartoffelgratin

Curry-Dip, BBQ-Dip, Kräuterquark, Ajvar, Senf,

Kräuterbutter & Ketchup und Mayonnaise

Büffetpreis 62,00 Euro zzgl. Dessertbuffet

+ 250,00 Euro Miete Grill Pauschal





Buffet 1

Räucherfisch Variationen mit Graved Lachs, Räucherlachs, geräucherte Makrele,
heiß geräucherter Heilbutt, angemachte Matjes- und Heringssalate

Cantaloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Remouladensauce

Mariniertes Gemüse, Tomate-Mozzarella

Auswahl angemachter Salate, Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Bunt gemischter Brotkorb



Medaillons vom Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce

Kleines Rostbrätle im Rotweinsößle mit Röstzwiebeln

Zanderfilet in Hummersauce

Vegetarische Gemüselasagne

dazu Gemüsevariationen: Broccoli, Blumenkohl & Blattspinat
sowie Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und Basmati-Reis

Büffetpreis 62,00 Euro zzgl. Dessertbuffet





Buffet 2

Wacholdergeräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet,
Räucherfisch Variationen mit Graved Lachs und Räucherlachs

Schwäbisches Wurst- und Bratenbrett,

Melone mit Schwarzwälder Schinken,

Schwäbischer Wurstsalat

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkensalat,

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Bunt gemischter Brotkorb



Kleines Rostbrätle im Rotweinsößle mit Röstzwiebeln mit Spätzle

Spanferkel in Braunbiersauce, Filderkraut und Semmelknödel

Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

Büffetpreis 62,00 Euro zzgl. Dessertbuffet



Buffet 3

Antipasti, Melone mit Parmaschinken, marinierte Pepperoni & Oliven,
Tomate-Mozzarella mit Basilikumöl, mit Thunfisch gefüllte Artischocken,
toskanisches Gemüse vom Grill, Vitello Tonato, Salat von Meeresfrüchten
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings, bunt gemischter Brotkorb



Rosa Kalbsrücken in Portweinsauce,
gebratene Hähnchenbrust auf Curry-Gemüsereis,
Filet von der Dorade auf Graupenrisotto,
Drillingskartoffeln mit Grillgemüse

Buffetpreis 64,00 Euro zzgl. Dessertbuffet



Einzelkomponenten für Ihr Buffet

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet individuell zusammen, und wir errechnen Ihnen anschließend den Buffetpreis.

Vorspeisen

- Räucherfischvariation mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senfsoße
- Canteloupe Melone mit luftgetrocknetem Landschinken
- marinierte Pepperoni und Oliven, Antipasti
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumöl
- Salat von Meeresfrüchten
- Melone mit Parmaschinken
- mit Thunfisch gefüllte Artischocken,
- toskanisches Gemüse vom Grill



Salate

Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Bauernsalat, Nudelsalat, Thunfischsalat, verschiedene Blattsalate mit jeweils zweierlei Dressing

Auswahl von Stangenbrot, Partybrötchen und Ciabatta



Hauptgang Fleisch

- Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Kleines Rostbrätle mit geschmelzten Zwiebeln im Trollingersöble
- Spanferkel in Braunbiersauce
- gebratene Hähnchenbrust mit Currysauce und Gemüsereis
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise
- Krustenbraten vom Schwein mit Majoransauce
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbeisauce
- Ossobuco in Thymiansauce
- Rosa Kalbsrücken mit Portweinsauce
- Piccata Milanese (vom Hähnchen) auf tomatisierten Linguine
- Filet von der Maispoularde an Taleggiokäsesauce

Hauptgang Fisch

- Filet von der Dorade auf Graupenrisotto
- Zanderfilet auf Gemüse Risoni Nudeln
- Lachsfilet auf cremigem Parmesanrisotto
- Seeteufelmedaillons auf mediterranem Gemüse
- Gebratenes Rotbarschfilet
- Tranche vom Norwegerlachs auf Kartoffelgratin

Hauptgang Vegetarisch

- Gemüselasagne
- Gemüsemaultaschen in Kräutersauce
- Rieslingrisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan
- Drillingskartoffeln mit Grillgemüse
- Knackiges Gemüse in Curry-Kokossauce dazu Basmatireis
- Falafel auf Tomaten-Paprikabulgur dazu Hummus
- Schafskäse vom Grill mit Honig und Kräutern gratiniert
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Cannelloni mit Ricotta und Spinat
- Gnocchi Arrabbiata mit Käse überbacken
- Zucchini gefüllt mit Gemüse Couscous
- Quinoa Risotto mit Rucola und getrockneten Tomaten

Beilagen

hausgemachte Spätzle, Basmati- oder Wildreis Drillingskartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, Semmelknödel, Kroketten, Marktgemüse, mediterranes Grillgemüse, Wok Gemüse, Blattspinat, Ratatouille

Süßer Abschluss



Dessertbuffet – Wählen Sie 2-3 Variationen

- Salat von frischen Früchten
- Mousse au chocolate
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Panna Cotta mit Waldbeerensoße
- Espressomousse
- Schoko Panna Cotta mit Kirschgrütze
- Crème Brulée
- Klassisches Tiramisu
- Limetten- Mascarpone - Creme
- Vegane Mango-Maracuja-Crème

Dessertgläschenvariation à 13,90 Euro pro Person

Kuchen (Preise auf Anfrage)

Apfelkuchen, Birnengrießkuchen, Himbeerkuchen

Zwetschgenkuchen, Johannisbeerkuchen

Kirschkuchen, Aprikosenkuchen, Käsekuchen,

Bienenstich, Frankfurter Kranz, Mehrfruchtkuchen

Hefekranz, Nuss Zopf, Butterbrezeln,

Nusschnecke, Schokocroissant, Quarktasche,

Mandelbrezel, Mini-Donuts, Muffins, Macarons

Marmor-Gugelhupf mit Schokoglasur (Durchmesser ca. 18 cm)



Torten

Joghurt-Waldfruchttorte, Schwarzwälder Kirsch-Sahnetorte,

Zitronen-Sahne-Torte, Käse-Sahne-Torte,

Schoko-Sahne-Torte, Himbeer-Sahne-Torte

Maracujatorte, Nusscremetorte, Sachertorte,

Schoko-Cremetorte, Zitronen-Butter-Cremetorte





½ Hähnchen von unserem Hähnchengrill



dazu empfehlen wir Wedges mit hausgemachtem Sour Cream
Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat, gemischter Brötchenkorb

Preise auf Anfrage

Zu späterer Stunde empfehlen wir

Stellen Sie Ihre Wunschplatte individuell zusammen; Käsewürfel, verschiedene Käsespezialitäten, Hartwurst, Obatzter, Früchte, Nüsse, Stangenbrot, Salzstangen oder auch Schälchen mit Chips & Co.



ergänzen Sie mit der GP Naschbar

gefüllt mit bunten Knabbereien wie Chips, Flips, Nic Nacs, Nüssen, Salzbrezeln, Popcorn, Schokomix, Haribos



Auf Wunsch bringen wir unser Faltzelte,
Sitzgelegenheiten, Stehtische usw. mit



Mietkatalog

Anzahl	Artikel	Stk Preis
	Hauptgangmesser	0,50 €
	Hauptganggabel	0,50 €
	Suppenlöffel	0,50 €
	Dessertgabel	0,50 €
	Dessertlöffel	0,50 €
	Brotteller	0,50 €
	Salatteller	0,50 €
	Hauptgangteller	0,50 €
	Kuchenteller	0,50 €
	Suppentasse mit Untertasse	0,50 €
	Kaffeetasse mit Untertasse	0,50 €
	Zuckerspender (gefüllt)	0,50 €
	Milchkännchen (ungefüllt)	0,50 €
	Salz/Pfeffer Menage (gefüllt)	1,20 €
	Kerzenleuchter	ab 5,00 €
	Blumenväsen mit Schnittblumen	ab 9,00 €
	Menükarten	ab 2,00 €
	Sektglas	0,50 €
	Weinglas	0,50 €
	Wasserglas	0,50 €
	Weizenglas	0,50 €
	Pilsglas	0,50 €
	Longdrinkglas	0,50 €
	Stoffservietten weiss	1,50 €
	Tischdecken weiss	5,50 €
	Stuhlhussen weiss	5,00 €
	farbige Schleifenbänder	2,00 €

Getränkeangebot

Gerne senden wir Ihnen vorab unsere Weinkarte zu. Für alle weiteren Getränke teilen wir Ihnen die Einzelpreise individuell mit. Gerne organisieren wir Ihnen einen Kaffeevollautomaten. Cocktails von unserem Barkeeper können bei Ihrer Party ebenfalls von uns frisch gemixt werden.

Gästezahl

Teilen Sie uns bis 5 Tage vor der Veranstaltung die endgültige Personenanzahl mit, unter Berücksichtigung der gültigen Stornierungsbedingungen.

Dies gilt zur Rechnungsgrundlage.

Stornierung des Auftrages

Sie können das Catering bis 4 Wochen vorher kostenfrei stornieren. Anschließend werden 50 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt. Ab 1 Woche vorher werden 90 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Mitarbeiter

Unser Fachpersonal wird pro Mitarbeiter und Stunde abgerechnet. Dies gilt auch für den Aufbau der Location und den eventuellen anschließenden Abbau. Die einzelne Auflistung finden Sie in Ihrem jeweiligen Vertrag.

Logistikpauschale

Für Fahrer, Fahrzeug, Anlieferung und Aufbau berechnen wir je nach Entfernung und Aufwand eine Logistikpauschale. Details hierzu in Ihrem Angebot.

Mietartikel

Verlust/ Beschädigung (durch den Kunden), berechnen wir die Wiederbeschaffungskosten.