Portobello

Das Original seit 1994

Catering-Service
& Eventgastronomie

Portobello´s Catering & Lieferservice
Business & Eventgastronomie

Von 10 Freunden bis 5000 Gästen

www.catering-portobello.de

Portobello

Das Original seit 1994

www.catering-portobello.de

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort 1

Frühstück 2

Mittags 3

Kleinigkeiten 4

Barbecue 5

Buffet 6

Getränke-Pauschalen 7

Gala Dinner 8

Business-Catering & Eventgastronomie

Wir versorgen Sie mit dem passenden Catering. Snacks bis Drinks, Buffet bis Flying Fingerfood, ob Meeting oder Gala Dinner, Frühstück oder Party Event in einem Club oder Streetfood-Barbecue. Als komplett Paket oder einzelne Speisen-Lieferungen. Von 10 Freunden bis zu 5000 Gästen. Auf Wunsch inkl. aller Dienstleistungen rund um Ihr Event, von Rustikal bis zum Gourmet. Wir schauen das für Sie alles zur richtigen Zeit, am richtigen Ort ist. Für die Bewirtung Ihrer Gäste stellen Wir Ihnen auch gerne geschultes Service-Personal zur Verfügung. In unserer Broschüre finden Sie Ideen-Vorschläge, wie Ihr/e Event/Feier arrangiert werden könnte. Natürlich erstellen Wir Ihnen gerne auf Anfrage ein Individuelles Angebot. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Frühstück

Classic Breakfast Buffet:

Alle Speisen werden Ihnen ansprechend, zum mitnehmen oder verzehr Vorort, auf einem Buffet dargereicht:

- Homemade Chocolate Cookies und Blueberry-Muffins
- Griechischer Joghurt im Gläschen mit regionalem Obstsalat und Crumble
- Weizentortillia Wrap mit norwegischem Graved-Räucherlachs, knackigen Salaten und Honig-Senf Soße
- Mini Bagel mit Rahm-Frischkäse, Landtomaten, Gartenkresse und Rucola-Pesto
- Geröstete Ciabatta Schnittchen mit gekochtem Bio Ei, gebratenem Speck, und selbstgemachter Remoulade
- Mini-Laugen Canápé mit Salsa aus getrockneten Tomaten, Mailänder-Salami und knackigem Ricola
- Fluffiger Brioche Bun mit Meersalz-Butter und Lemon-Curd Marmelade

ab 20 bis 50 Pax pro Person 20,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 50 bis 300 Pax pro Person 18,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 15,50 €(zzgl. MwSt.)

Master Breakfast Buffet:

Alle Speisen werden Ihnen ansprechend, zum mitnehmen oder verzehr Vorort, auf einem Buffet dargereicht:

- Hausgemachter Möhrenkuchen nach traditionellem Rezept
- Feiner Erdbeerjoghurt mit Bircher-Müsli und Blaubeeren im Weckgläschen
- Mini Reibekuchen mit Norwegischem Graved-Lachs und Sahne-Meerrettich
- Halbe Vollkorn Schnitte mit Meersalz-Frischkäse, französischem Brie und exquisitem Feigensenf
- Pochiertes Ei mit Kaviar vom Lachs, an Dill-Soße mit gebackenen Kartoffel-Sticks im Weck-Gläschen
- Weizentortillia Wrap mit Hummus-Créme und gegrilltem Gemüse mit frischen Kräutern und Pinienkernen
- Rustikales Baguette mit Basilikum-Pesto, saftiger Tomate und original Parma-Schinken

ab 20 bis 50 Pax pro Person 25,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 23,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 20,50 €(zzgl. MwSt.)

Front-Cooking Breakfast Buffet:

Hier werden Ihnen alle Speisen von unseren Köchen, in Buffet-Form mit Live-Cooking Stationen frisch zubereitet:

- Erdbeer-Bananen-Super Smoothie
- Feine Quark-Créme mit frischen Früchten und Mandeln
- Panini-Sandwich-Station mit verschiedenen Brotsorten, sowie einer Auswahl an regionalen und internationalen Käse & Wurstspezialitäten, frischer Rohkost und hausgemachten Dip
- Frisch zubereitete Eiervariationen: Spiegeleier, Omelettes und Rühreiern mit frischer Rohkost
- Frisch tranchierter Norwegischer Premium Lachs mit Sahne Meerrettich & Honig-Senf-Soße
- Brot-Station mit Bagels,Toast Variationen, Vollkornbrot,Croissants & Toasties, dazu Rahm-Frischkäse, irische Butter & Marmelade Variationen aus dem Töpfchen
- Roastbeef Rosa gebraten, Live-tranchiert mit Sauce-Bernaise und Wilden Kartoffeln

ab 20 bis 50 Pax pro Person 45,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 42,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 40,50 €(zzgl. MwSt.)

Frühstücks Getränke Pauschale Classic:

Alle Getränke werden ansprechend auf einem Buffet dargereicht.

- Frisch gepresster Orangensaft
- Kaffee, Espresso und Cappuccino in verschiedenen Variationen von Nespresso
- Mineralwasser von St. Pellegrino Medium oder Still
- Tee Station mit verschieden Sorten

ab 20 bis 50 Pax pro Person 11,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 9,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 8,90 €(zzgl. MwSt.)

Frühstücks Getränke Pauschale Master:

Alle Getränke werden ansprechend auf einem Buffet dargereicht.

- Frisch gepresster Orangensaft, Bananensaft und Naturtrüber Apfelsaft
- Kaffee, Espresso und Cappuccino in verschiedenen Variationen von Nespresso
- Mineralwasser von St. Pellegrino Medium oder Still
- Carpe Diem Säfte: Quitte, Cranberry und Matcha Green Tea
- Tee Station mit verschieden Sorten

ab 20 bis 50 Pax pro Person 19,30 €(zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 17,20 €(zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 500 Pax pro Person 15,40 €(zzgl. MwSt.)

Mittags

Business-Lunch Menüs:

Alle Speisen und Menüs, werden per Teller-Service serviert. Hierfür wird Service-Personal benötigt.

Menü 1:

Gemischte Zupfsalate mit gerösteten, hausgemachten Maultaschen, Strauchtomaten, grünen Gurken und Oma´s Kartoffelsalat

***

Gegrillte Maispoulardenbrust an cremiger Wald-Pilz-Kräutersoße mit Duft-Wildreis

***

Joghurt-Panna Cotta mit Bratapfel-Kompott und karamellisierter Walnuss

ab 20 bis 50 Pax pro Person 19,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 18,10 €(zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 15,50 €(zzgl. MwSt.)

Menü 2:

Samtiges Karotten-Ingwersüppchen serviert im Weckglas mit geröstetem Ciabatta Brot

***

Pochiertes Saiblingsfilet an Chardonnay-Weisswein Soße mit Bandnudeln an würzigem Paprika-Pesto und Wildem Spargel mit karamellisierten Cocktailtomaten

***

Vanille-Créme mit Carpaccio von der Erdbeere auf einem Fruchtspiegel

ab 20 bis 50 Pax pro Person 22,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 50 bis 150 Pax pro Person 20,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 150 bis 300 Pax pro Person 17,50 €(zzgl. MwSt.)

Menü 3:

Gebratene Jakobsmuschel auf lauwarmen Rucola-Tomaten-Salat mit feinem Erbsen-Safran Püree

***

Tranchen von der Allgäuer Färse, rosa gebraten an Morchel-Rahmsoße mit knackigem Romanesko-Gemüse und Wilden-Kartoffeln

***

Lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern aus Schokolade an saisonalen Früchten

ab 20 bis 50 Pax pro Person 29,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 27,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 26,50 €(zzgl. MwSt.)

Kleinigkeiten

Hier finden Sie kleine Snacks für Nachmittags, Spätnachts oder Ihre Tagung.

Classic Snack Buffet:

Alle Speisen werden Ihnen ansprechend, zum mitnehmen oder verzehr Vorort, auf einem Buffet dargereicht:

- Saftige Muffins in verschiedenen Sorten
- Hausgemachte Obstschnitten mit Saisonalen Früchten und leckerer Creme
- Halbe Bagel mit Rahm-Frischkäse und Schnittlauch
- Vollkornbrot-Schnittchen mit irischer Butter, Serrano-Schinken und frischer Rohkost

ab 20 bis 50 Pax pro Person 8,50 € (zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 7,90 € (zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 6,00 € (zzgl. MwSt.)

Master Snack Buffet:

Alle Speisen werden Ihnen ansprechend, zum mitnehmen oder verzehr Vorort, auf einem Buffet dargereicht:

- Feine Mascarpone-Créme mit Erbeeren, Erdbeermark und Minze
- Mini Plundergebäck in verschiedenen Variationen
- Geröstete Ciabatta Brot Sticks mit Oliven-Basilikum Paste zum dippen
- Mini Reibekuchen mit Rosmain-Frischkäse und rosa gebratenem Roastbeef

ab 20 bis 50 Pax pro Person 11,50 € (zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 10,50 € (zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 9,50 € (zzgl. MwSt.)

Streetfood-Snack-Buffet:

Alle Speisen werden Ihnen ansprechend, zum mitnehmen oder verzehr Vorort, auf einem Buffet dargereicht:

- Mini-Brioche Burger-Bun mit 100% Beef vom Weiderind, Heumilch-Bergkäse, saftiger Tomatensoße und original Burgersoße
- Weizentortillia Wrap mit Pulled Beef, Schafskäse, frischem Koriander Salatgarnitur und Kräuter-Quark
- Halbe, würzige Blätterteigtaschen gefüllt mit Kichererbsen und Kartoffeln
- Mini Cupcakes in verschieden Variationen

ab 20 bis 50 Pax pro Person 11,50 € (zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 10,50 € (zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 9,50 € (zzgl. MwSt.)

Schokoladenbrunnen:

- Fancy

  1 Schokoladenbrunnen mit ca. 2,5 kg Schokolade (weiß, Vollmilch oder Zartbitter), Spieße, eine Auswahl an saisonalen Früchten (je nach Verfügbarkeit) z.B. Äpfel, Ananas, Bananen, Birnen, Blaubeeren, Blutorangen, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kiwis, Mandarinen, Mangos, Papaya, Pfirsiche, Trauben, Orangen

  Bis 50 Personen: 470,00 € (zzgl. MwSt.)

- Surprise

  1 Schokoladenbrunnen mit ca. 5 kg Schokolade (weiß, Vollmilch oder Zartbitter), Spieße, eine Auswahl an saisonalen Früchten (je nach Verfügbarkeit) z.B. Äpfel, Ananas, Bananen, Birnen, Blaubeeren, Blutorangen, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kiwis, Mandarinen, Mangos, Papaya, Pfirsiche, Trauben, Orangen

  Bis 100 Personen: 667,00 € (zzgl. MwSt.)

- Legend

  3 Schokoladenbrunnen mit insgesamt ca. 10 KG Schokolade (weiß, Vollmilch und Zartbitter), Spieße, eine Auswahl an saisonalen Früchten (je nach Verfügbarkeit) Äpfel, Ananas, Bananen, Birnen, Blaubeeren, Blutorangen, Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kiwis, Mandarinen, Mangos, Papaya, Pfirsiche, Trauben und Orangen

  Bis 200 Personen: 1.123,00 € (zzgl. MwSt.)

Live Barbecue

Unsere Köche und Grillmeister verwöhnen Sie mit frisch auf dem Grill zubereiteten Spezialtiäten. Erleben Sie die Stimmung eines familiären BBQs gepaart mit einer großen Auswahl an feinen Speisen und professionellem Service.

Classic Barbecue:

Salate & Vorspeisen

- Sommerliche Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika und Peperoni mit Essig-Öl-Vinaigrette und Joghurt-Dressing
- Knackiger Möhrensalat
- US-Coleslaw mit Sour-Cream-Dressing
- Oma's Kartoffelsalat

Dazu reichen wir Baguette und eine Auswahl an Vollkornbrot

BBQ Spezialitäten

- Fein marinierte Premium-Rumpssteaks im Pastrami-Rub vom argentinischen Jungbullen
- Spare Ribs vom schwäbischen Landschwein, 24 Stunden mariniert
- Würzige Salsiccia Würstchen
- Hähnchenbrustfilets mit Tikkah-Gewürz-Marinade
- Saftige Maiskolben mit Honig

Dazu reichen wir Kräuterquark mit Knoblauch, rote Chilisoße, Original-BBQ-Soße, Senf, Ketchup, getrüffelte Mayonnaise und Hausgemachte Kräuterbutter

Aus der Riesenpfanne

- Rustikale Ofenkartoffeln mit Soure-Créme
- Veggie-Gemüse-Pfanne: Zucchini,Paprika, Champignons, Pinienkerne und frische Kräuter

Desserts

- Joghurt Panna Cotta mit frischen Himbeeren auf Valrohna-Schokoladenspiegel
- Baby Granatapfel-Pina Colada mit frischer Ananas

ab 20 bis 50 Pax pro Person 25,90 € (zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 23,90 € (zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 21,90 € (zzgl. MwSt.)

Master Barbecue:

Salate & Vorspeisen

- Sommerliche Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Pinienkerne an Balsamico-Vinaigrette
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola und gehobeltem Grana Padano an Zitronen-Vinaigrette
- Vitello Tonnato mit kleinen Kalbsröllchen und Pinienkernen an cremiger Thunfischsoße
- Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum
- Oma's Kartoffelsalat mit Paprika
- Linsensalat mit Karotten und Zwiebeln in Tomaten-Paprika-Sugo
- Gazpacho
- Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfeln, Ananas, Mandarinen und Haselnüssen an Salatcreme
- Gurkensalat in Dillrahm-Dressing
- Fetakäse mit Kräutern
- Oliven im Kräutersud
- Oliventapenade

Dazu reichen wir Baguette und Ciabatta mit gesalzener Butter und Aioli-Creme

BBQ Spezialitäten

- Filetsteaks vom deutschen Jungbullen
- Garnelen aus dem Knoblauch-Kräuter Sud
- Maispoulardenbrüstchen in Alabama Marinade
- Haloumi Grill-Käse
- Saftige Maiskolben mit Honig

Dazu reichen wir Minzsoße, Kräuterquark mit Knoblauch, rote Chilisoße, Original BBQ-Soße, Senf, Ketchup, Mayonnaise & hausgemachte Kräuterbutter

Aus der Riesenpfanne

- Süßkartoffel-Pfanne mit Schalotten und Cashewnüssen
- Gnocchi an Trüffel-Sahne-Soße
- Veggie Gemüse Pfanne: Kürbis, Zucchini und Papirka mit frischen Kräutern

Desserts

- Crème-brûlèe live Flambiert
- Frischer, regionaler Obstsalat mit Fruchtsoße und Minze
- Französische Käseauswahl mit exquisitem Feigensenf

ab 20 bis 50 Pax pro Person 50,50 € (zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 45,70 € (zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 43,00 € (zzgl. MwSt.)

Premium Barbecue:

Vorspeisen auf Etageren serviert

- Würzige Gazpacho im Gläschen
- Feiner Hirtensalat mit Schafskäse, Koriander, Kalamata Oliven und Couscous
- Vitello Tonnato mit kleinen Kalbsröllchen und Pinienkernen an cremiger Thunfischsoße
- Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum
- Hausgemachte Maultaschen mit Oma´s Kartoffel-Salat und gerösteten Schalotten
- Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Mango-Chutney und knusprigem Bacon
- Anti-Pasti: gegrillte & marinierte Zucchini & Aubergine mit Paprika und Oilven

Dazu reichen wir mit Knoblauch, Oregano,groben Pfeffer und Meersalz geröstetes, rustikales Baguette

Live vom Grill:

- Fein marinierte und rosa, gegrillte French-Chops vom Lamm-Rücken
- Zarte Rippchen von der Allgäuer Färse
- Wolfsbarschfilets in Dill-Zitronen marinade
- Rosa gegrillte Barbarie Entenbrustfilets
- Gelbe Zucchini gefüllt Ratatouille Gemüse und Schafskäse

Dazu reichen wir frische Minzsoße, Kräuterquark mit Knoblauch, rote Chilisoße, Original BBQ-Soße, Senf, Ketchup, Mayonnaise & hausgemachte Kräuterbutter

Aus der Riesenpfanne

- Getrüffelte French-Fries mit gehobeltem Parmesan
- Grüne Bohnen mit gewürfeltem Bacon
- Veggie Gemüse Pfanne: Zucchini, Cocktailtomaten, Schalotten und Zuckerschotten mit frischen Kräutern und Pinienkernen

Desserts Flying serviert

- Fluffige Zitronen Créme mit Erdbeer Soße und Erdbeeren
- Gegrillte Wassermelone und Ananas mit Fruchtsoße
- Himbeersorbet an Cili-Schokolade

ab 20 bis 50 Pax pro Person 65,30 € (zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 61,20 € (zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 59,00 € (zzgl. MwSt.)

Mediterranes-schwäbische Buffets

Unsere mediterranen-schwäbischen Speisen reichen wir Ihnen in Buffet-Form dar.

Buffet 1

Vorspeisen

- Antipasti: gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika, Parmaschinken, Mailänder-Salami, Büffel-mozzarella, mit Aioli-Creme gefüllte Tomaten
- Rucolasalat mit gegrillten Champignons
- Cherrytomaten-Mozzarella-Salat
- Oliventapenade
- Grüne und schwarze Oliven im Kräutersud
- Parmaschinken, Büffelmozzarella
- Bruschetta mit Basilikumpesto
- Bruschetta mit Tomatenpesto

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
- Kartoffel-Rösti mit Rucola Pesto, saftigen Tomaten und frischem Basilikum
- Gnocchi an Trüffel-Sahne-Soße mit Riesengarnelen
- Weißwein-Risotto mit Pinienkernen
- Ofenkartoffel mit Champignons und Tomaten

Desserts

- Panna Cotta mit exotischem Fruchtsalat und Schokoladensoße
- Tiramisu

ab 20 bis 50 Pax pro Person 24,00 € (zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 23,00 € (zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 22,00 € (zzgl. MwSt.)

Buffet 2

Vorspeisen

- Gefüllte Peperoni mit Frischkäse
- Marinierte Artischocken mit Kräutern
- Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Paprika
- Knackiger Linsensalat im Tomaten-Sugo
- 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 Weidedrind an dunkler Bratenjus
- Wildlachsfilet mit Haselnuss-Parmesan-Kräuter-Kruste an Ricottasoße
- Piccata Milanese von der Putenbrust in Parmesan gebacken an Tomaten-Sugo
- Rigatoni mit aromatischem Basilikum-Pesto mit Tomaten und Pinienkernen
- Spinat-Spätzle mit karamellisierten Cocktail-Tomaten, Champginons und Bergkäse
- Rosmarin-Kartoffeln

Desserts

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

ab 20 bis 50 Pax pro Person 31,90 € (zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 30,00 € (zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000Pax pro Person 29,00 € (zzgl. MwSt.)

PERFEKTION

&

LEIDENSCHAFT

Buffet 3

Vorspeisen

- Marinierte und gegrillte Champignons
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Grana Padano und Limetten-Vinaigrette
- Vitello Tonnato: Zartes Kalbsfleisch an cremiger Thunfischsoße
- 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-Flavour

Dazu reichen wir Baguette und verschiedene Vollkornbrotsorten

Hauptspeisen

- Zarter Braten vom heimischen Milchkalb an Steinpilzrahmsoße Live tranchiert
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Napoli-Tomaten-Soße mit saftigem Mozzarella überbacken
- Rotbarschfilet aus dem Ofen auf Prosecco-Sauerkraut mit Parmesan-Chip
- Butter Gemüse der Saison mit frischen Kräutern
- Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Trüffel-Öl und Wahlweise Rießengarnelen oder Basilikumklösschen mit frischen Kräutern
- Kartoffelgratin in Dill-Rahm

Desserts

- Crème Brûlée LIVE flambiert
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleis und firscher Schlagsahne
- Französische Käsevariation mit exquisitem Feigensenf und Nüssen

ab 20 bis 50 Pax pro Person 41,00 € (zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 40,00 € (zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 1000 Pax pro Person 38,00 € (zzgl. MwSt.)

Engagement & Zuverlässigkeit

Getränke Pauschalen

Alle Getränke können je nach Veranstaltung serviert, an einer Bar ausgeschenkt werden oder auf einem Buffet, dekorativ und ansprechend Dargestellt und Ausgeschenkt werden.

Hierfür wird je nach Personenzahl, entsprechend Service-Personal benötigt.

Getränke Pauschale 1 :

- Alkoholfreie Getränke: Coca Cola Sorten, Bionade Litschi, Bionade Holunder, Burkhardt Johannisbeer-saftschorle t & Apfelsaftschorle
- Original Homemade Lemonade: hausgemachte Zitronenlimonade, mit Minze und saftigen Zitronen im Großen Glasspender oder bei Banket Veranstaltungen im Longdrinkglas
- Gerolsteiner Mineralwasser Medium und Still
- Kaffee, Espresso und Cappuccino in verschiedenen Variationen
- Tee Auswahl

ab 20 bis 50 Pax pro Person 15,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 100 Pax pro Person 13,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 500 Pax pro Person 12,50 €(zzgl. MwSt.)

Getränke Pauschale 2 :

- Aperitif: Winzersekt trocken, ``Hausmarke´´ Weingut Dahms Franken & Alkoholfreier Fruchtcocktail
- Wein: Weißwein/ Cúvée Bentz, Weingut Aldinger, Fellbach, Württemberg, Rotwein/ Lemberger Weingut Schnaitmann, Fellbach Württemberg
- Augustiner Helles und Franziskaner Hefeweizen
- Alkoholfreie Getränke: Fritz Cola & Bluna, Burkhardt Orangensaft & Apfelsaft
- Hausgemachter Pfirsich-Zitronen ``Ice Tea´´ mit Zitronenscheiben und Minze im Großen Glasspender oder bei Banket Veranstaltungen im Longdrinkglas
- St.Pellegrino Still und Medium
- Kaffee, Espresso und Cappuccino in verschiedenen Variationen
- Tee Auswahl

ab 20 bis 50 Pax pro Person 29,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 28,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 500 Pax pro Person 27,50 €(zzgl. MwSt.)

Getränke Pauschale 3 :

- Aperitif: Winzersekt halbtrocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz
- Cocktails: Mojito, Caipirinha, Cuba Libre, Gin Fizz, Bahama Mama, Erdbeer-Daiquiri, Alkoholreier Fruchtcocktail
- Wein: Weißwein/ Grauburgunder trocken Weingut Wöhrwag, Untertürkheim, Württemberg Rotwein/ Acústic Negre, Montsant, Carinena, Spanien
- Augustiner Helles & Hefeweizen von Franziskaner
- Alkoholfreie Getränke: Coca Cola Sorten, Burkhardt Orangensaft, Apfelsaft, Marjacujasaft & Kirschsaft
- St.Pellegrino Still und Medium
- Kaffee, Espresso und Cappuccino in verschiedenen Variationen von Nespresso
- Tee Auswahl
- Digestif: Himbeergeist und Williamsbirne von Ziegler, Hennesy Cognac und Grappa von Poli

ab 20 bis 50 Pax pro Person 45,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 51 bis 300 Pax pro Person 44,50 €(zzgl. MwSt.)

ab 301 bis 500 Pax pro Person 43,50 €(zzgl. MwSt.)

Gala Dinner

Hier sind ein paar Auszüge für ein servierter Gala Dinner, welches zusammen setzt bar ist.

Gerne beraten Wir Sie auch hierzu. Natürlich sind die Saisonalen Bedingungen zu beachten. Die Preise richten sich je nach Auswahl. Hierbei ist zu beachten das nötige Service-Personal auch gebucht werden muss.

Vorspeisen

- Lauwarmer Tomaten-Rucola Salat mit gebratener Jakobsmuschel auf Erbsenpüree
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Limetten-Vinaigrette und Grana Padano
- Sommerlicher Salat-Teller mit gemischten Blattsalaten, gebratenen Pfifferlingen und Pinienkernen an Balsamico-Vinaigrette
- Terrine vom schwäbisch Hällischen Spanferkel auf Safran-Gurkensalat und Rote Bete Flädle

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-Trüffelauflauf und grünem Petersilien-Crépe
- Mariniertes, gebratenes Lammcarrée auf weißem Bohnengemüse mit Pommery-Senfrösti
- Rosa gebratene Entenbrust an dunkler Jus mit Vanille-Karottengemüse und Pinienkern-Schupfnudeln
- Medaillons vom Seeteufel an rotem Krebsschaum mit Thymian-Ratatouille Gemüse und Oliven-Risotto

Dessert

- Gratinierte Himbeertarte mit Vanillie-Thymian-Eis und Schokoladen-Mousse
- Café Gourmand Variation mit Créme Karamell, Macaron, Schokoladensoufflé mit Himbeeren und Créme Brüllée
- Joghurt-Erbeer-Mousse mit Pistazien-Crépe

Portobello

Das Original seit 1994

Catering-Service & Eventgastronomie

Alle Catering Angebote sind natürlich auch in Bio, Vegan und unter Berücksichtigung der Jahreszeitlichen Rohstoffe erhältlich.

Es ist auch möglich einzelne Speisen & Fingerfood zu liefern. Getränke sind auch Außerhalb der Pauschale, je nach Event einzeln möglich.

Zu dem bieten Wir auch verschiedene Zelte in verschieden Größen zum Verleih an. Sprechen Sie uns darauf an.

Gerne erstellen Wir Ihnen auch, ein auf Sie zu geschneidertes Catering-Konzept. Für jegliche Fragen und wünsche stehen Wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Ansprechpartner: Gurdev Daniel Singh

Telefon: 08221 964801

Email: catering-portobello@web.de

Web: www.catering-portobello.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!