

Partabella

Das Original seit 1994

**Catering-Service
& Eventgastronomie**

Catering Katalog

Forum am Hofgarten

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort 1

Frühstück 2

Menüs 3

Live Barbecue 4

Buffet 5

Speisekarte Selbstzahler 6

Getränke-Pauschalen 7

Gala Dinner 8

Tagungspauschalen, Getränke & Snacks 9

Ihr Event im Forum am Hofgarten ist bei uns in verantwortungsvollen Händen. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Einblick sowie Ideenvorschläge für die kulinarische Seite Ihres Events im Forum am Hofgarten. Unser eingespieltes Team bietet Ihnen ein für Ihre Veranstaltung maßgeschneidertes Catering von Snacks, Drinks, Flying Fingerfood in lockerer Atmosphäre, Business Frühstückvariationen für Tagungen und Konferenzen 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 mit 1.000 Gästen. Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot für Ihr Event, sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Ihre Nachricht



Classic Breakfast Buffet

Alle Speisen werden in Buffet-Form zur Selbstbedienung arrangiert.

- Homemade Chocolate Cookies und Blueberry Muffins
- Griechischer Joghurt im Weckgläschen mit saisonalem Obstsalat und Crumble
- Weizentortilla Wrap mit norwegischem Graved Lachs, knackigen Salatblättern und Honig-Senf-Sauce
- Mini-Bagel mit Rahmfrischkäse, Landtomaten, Gartenkresse und Rucola-Pesto
- Geröstete Ciabatta Schnittchen mit Bio-Ei, gebratenem Speck und hausgemachter Remoulade
- Mini-Laugen-Canapé mit Salsa aus getrockneten Tomaten, Mailänder Salami und frischem Rucola
- Fluffiger Brioche Bun mit Meersalzbutter und Lemon Curd

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

ab 51 bis 300 Personen: 18,50 € pro Person zzgl. MwSt.

ab 301 bis 1.000 Personen: 15,50 € pro Person zzgl. MwSt.

Master Breakfast Buffet

Alle Speisen werden in Buffet-Form zur Selbstbedienung arrangiert.

- Hausgemachter Möhrenkuchen nach Familienrezept
- Fruchtiger Erdbeeryoghurt mit Bircher Müsli und Blaubeeren im Weckgläschen
- Mini-Reibekuchen mit norwegischem Graved Lachs und Sahnemeerrettich
- Halbe Vollkornschnitte mit Meersalz-Frischkäse, französischem Brie und aromatischem Feigensenf
- Pochiertes Ei mit Lachskaviar an Dillsauce mit gebackenen Kartoffel-Sticks im Weckgläschen
- Weizentortilla Wrap mit Hummus, gegrilltem Gemüse mit frischen Kräutern und Pinienkernen
- Rustikales Baguette mit Basilikum-Pesto, saftiger Tomate und Original Parmaschinken

ab 20 bis 50 Personen: 25,50 € pro Person zzgl. MwSt.

ab 51 bis 300 Personen: 23,50 € pro Person zzgl. MwSt.

ab 301 bis 1.000 Personen: 20,50 € pro Person zzgl. MwSt.



Front Cooking Breakfast Buffet

Alle Speisen werden von unseren Köchen in Live-Stationen frisch zubereitet und in Buffet-Form zur Selbstbedienung arrangiert.

- Erdbeer-Bananen-Super-Smoothie
- Feine Quarkcreme mit frischen Früchten und Mandeln
- Panini-Sandwich-Station mit verschiedenen Brotsorten, sowie einer Auswahl an regionalen und internationalen Käse & Wurstspezialitäten, frischer Rohkost und hausgemachten Dips
- Frisch zubereitete Eivariationen: Spiegeleier, Omelettes und Rühreier mit frischer Rohkost
- Tranchierter norwegischer Premium Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce
- Brot-Station mit Bagels, Toast, Vollkornbrot, Croissants und Toasties, dazu Rahmfrischkäse, Butter und verschiedene Marmeladensorten aus dem Töpfchen
- Rosa gebratenes Roastbeef, live tranchiert mit Sauce béarnaise und wilden Kartoffeln

ab 20 bis 50 Personen: 45,50 € pro Person zzgl. MwSt.

ab 51 bis 300 Personen: 42,50 € pro Person zzgl. MwSt.

ab 301 bis 1.000 Personen: 40,50 € pro Person zzgl. MwSt.

Frühstücks-Getränkepauschale „Classic“

Alle Getränke werden in Buffet-Form zur Selbstbedienung arrangiert.

- Frisch gepresster Orangensaft
- Kaffee, Espresso und Cappuccino
- Mineralwasser von Gerolsteiner Medium oder Still
- Tee-Station mit verschiedenen Sorten

ab 20 bis 50 Personen: 11,50 € pro Person zzgl. MwSt.

ab 51 bis 300 Personen: 9,50 € pro Person zzgl. MwSt.

ab 301 bis 1.000 Personen: 8,90 € pro Person zzgl. MwSt.

Frühstücks-Getränkepauschale „Master“

Alle Getränke werden in Buffet-Form zur Selbstbedienung arrangiert.

- Frisch gepresster Orangensaft, Bananensaft und naturtrüber Apfelsaft
- Kaffee, Espresso und Cappuccino
- Mineralwasser von Gerolsteiner Medium oder Still
- Carpe Diem Kombucha Quitte und Cranberry, Matcha Green Tea und Tee-Station mit verschiedenen Sorten

ab 20 bis 50 Personen: 19,30 € pro Person zzgl. MwSt.

ab 51 bis 300 Personen: 17,20 € pro Person zzgl. MwSt.

ab 301 bis 1.000 Personen: 15,40 € pro Person zzgl. MwSt.

Menü 1 - 3-Gang

- Gemischte Zupfsalate mit gerösteten, hausgemachten Maultaschen, Strauchtomaten, Gurken und Oma's Kartoffelsalat
- Gegrillte Maispouardenbrust an cremiger Waldpilz-Kräutersauce mit Duft-Wildreis
- Bayrisch Creme mit Bratapfel-Kompott und karamellisierter Walnuss

16,50 € pro Person zzgl. MwSt.

Menü 2 - 3-Gang

- Samtiges Karotten-Ingwersüppchen im Weckglas 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

16,50 € pro Person zzgl. MwSt.

Menü 3 - 3-Gang vegetarisch

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

14,50 € pro Person zzgl. MwSt.



Menü 4 - 3-Gang

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

16,50 € pro Person zzgl. MwSt.

Menü 5 -3-Gang

- Mozzarella-Salat mit saftigen Tomatenscheiben und Basilikum
- Hähnchenbrust alla Saltimbocca mit Serranoschinken-Mantel und Tomatensugo an Brokkoli und Penne
- Tiramisu

17,50 € pro Person zzgl. MwSt.

Menü 6 - 3-Gang

- Rinderkraftbrühe mit Flädle, Grießknödel und Markklößchen
- Saftgulasch vom Kalb an Paprika-Rahmsauce mit Tagesgemüse der Saison und handgeschabten Spätzle
- Tiramisu

18,50 € pro Person zzgl. MwSt.

Menü 7 - 4-Gang

- Steinpilzsüppchen mit gefülltem Ravioli
- Antipasti-Teller mit gefüllten Weinblättern, gegrillten und marinierte 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 Früchte

27,00 € pro Person zzgl. MwSt.

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

35,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Menü 9 - 4-Gang

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

38,00 € pro Person zzgl. MwSt.

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

40,00 € pro Person zzgl. MwSt.



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

Nur Outdoor Im Restaurant am Hofgarten möglich bis maximal 100 Personen.

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 Rumpsteaks im Pastrami Rub vom deutschen Jungbullen
- Spare Ribs vom schwäbischen Landschwein, 24 Stunden mariniert
- Würzige Salsiccia-Würstchen
- Hähnchenbrustfilets mit Tikkah-Gewürzmarinade
- Saftige Maiskolben mit Honig

Dazu reichen wir Kräuterquark mit Knoblauch, rote Chilisaucen, Original-BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, getrüffeltes Mayonnaise und hausgemachte Kräuterbutter

Aus der Riesenpfanne

- Rustikale Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- Veggie-Gemüsepfanne: Zucchini, Paprika, Champignons, Pinienkerne und frische Kräuter

Dessert

- Joghurt-Panna-Cotta mit frischen Himbeeren auf Valrhona-Schokoladen-Spiegel
- Baby-Granatapfel-Pina-Colada mit frischer Ananas

ab 50 Personen: 30,90 € pro Person zzgl. MwSt.

Master Barbecue

Salate & Vorspeisen

- Sommerliche Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Pinienkerne an Balsamico-Vinaigrette
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Grana Padano an Zitronen-Vinaigrette
- Vitello Tonnato mit kleinen Kalbsröllchen und Pinienkernen an cremiger Thunfischsauce
- 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 Drillrahm-Dressing
- Fetakäse mit Kräutern
- Oliven im Kräutersud
- Oliventapenade

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

BBQ Spezialitäten

- Flanksteak vom Allgäuer Jungbullen mit Forest Flavor
- Garnelen aus dem Knoblauch-Kräutersud
- Maispoulardenbrüstchen in Alabama-Marinade
- Haloumi Grillkäse
- Saftige Maiskolben mit Honig

Dazu reichen wir Minzsauce, Kräuterquark mit Knoblauch, rote Chilisauce, Original BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Mayonnaise und hausgemachte Kräuterbutter

Aus der Riesenpfanne

- Süßkartoffel-Pfanne mit Schalotten und Cashewnüssen
- Gnocchi an Trüffel-Sahne-Sauce
- Veggie-Gemüsepfanne: Kürbis, Zucchini und Paprika mit frischen Kräutern

Desserts

- Crème-brûlée live flambiert
- Frischer, regionaler Obstsalat mit Fruchtsauce und Minze
- Französische Käseauswahl mit exquisitem Feigensenf

ab 50 Personen: 40,90 € pro Person 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 Thunfischsauce
- Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum
- Hausgemachte Maultaschen mit Oma's Kartoffel-Salat und gerösteten Schalotten
- Karamellisierte Ziegenfrischkäse mit Mango-Chutney und knusprigem Bacon
- Antipasti: gegrillte und marinierte Zucchini, Aubergine, Paprika und Oliven

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

Live vom Grill

- Fein marinierte und rosa, gegrillte French-Chops vom Lammrücken
- Zarte Rippchen von der Allgäuer Färse
- Wolfsbarschfilet in Dill-Zitronen-Marinade
- Rosa gegrillte Barbarie Entenbrustfilets
- Gelbe Zucchini gefüllt mit Ratatouille-Gemüse und Schafskäse

Dazu reichen wir frische Minzsauce, Kräuterquark mit Knoblauch, rote Chilisauce, Original BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Mayonnaise und hausgemachte Kräuterbutter

Aus der Riesenpfanne

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

Desserts Flying serviert

- Fluffige Zitronencreme mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren
- Gegrillte Wassermelone und Ananas mit Fruchtsauce
- Himbeersorbet an Chili-Schokolade

ab 50 Personen: 50,00 € pro Person zzgl. MwSt.



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 20 Personen: 25,50 € pro Person zzgl. MwSt.



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 Färse, rosa gebraten, live tranchiert an Morchel-Rahmsauce
- Rotbarschfilet auf Prosecco-Sauerkraut mit Parmesanchip
- Maispouardenbrust mit Dijon-Senfsauce
- Panzerotti mit Steinpilzfüllung an Salbei-Limetten-Sauce mit geschmorten Cocktailtomaten
- Petersilien-Knöpfele
- Getrüffeltes 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: 40,00 € pro Person zzgl. MwSt.



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: 29,50 € pro Person zzgl. MwSt.



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

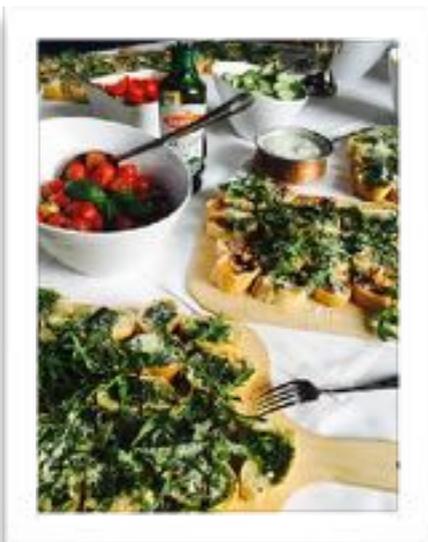
Hauptspeisen

- 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 30 Personen: 31,90 € pro Person zzgl. MwSt.



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: 40,00 € pro Person zzgl. MwSt.





Speisekarte für Selbstzahler

6

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle
4,90 €

Schwäbischer Magenkratzer
Obazda I Frischkäse I Griebenschmalz
dazu hausgebackenes Wurzelbrot
5,00 €

Soul Food Wurstsalat Bowl
Fleischwurst I Gouda I rote Zwiebeln I Schnittlauch I Gurken I
Couscous I Radieschen
dazu hausgebackenes Wurzelbrot
7,90 €

Extraportion Schwaben: Schwarzwurst von der schwäbischen Alb + 1,50 €

Hausgemachte Spinat-Käsespätzle
Albkäserahm I Cocktailtomaten I Champignons I kleine Salat-Bowl
9,50 €

Schwäbische Linsen und hausgemachte Spätzle 9,00 €
+1 Paar Puten-Saitenwürstle mit Senf 2,00 €

Gebratener Kalbsfleischkäse aus 100% Kalbsfleisch nach hauseigenem Rezept
Dunkler Jus I Röstzwiebeln I Bratkartoffeln
10,70 €

Rostbratwurst vom Leipheimer Strauß
Preiselbeeren I Knoblauch-Kräuter-Baguette I kleine Salat-Bowl
11,90 €

Soul Food Flamm Kuchen
Schmand I roten Zwiebeln I Apfel Stückchen I Bergkäse 9,50 €
Extraportion Schwaben: Schwarzwurst von der schwäbischen Alb 1,50 €

*Dies sind Auszüge aus der Speisekarte unseres Restaurants „Soul Food“ im Haus.
Gerne erstellen wir auch ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.*

Getränke Pauschale 1

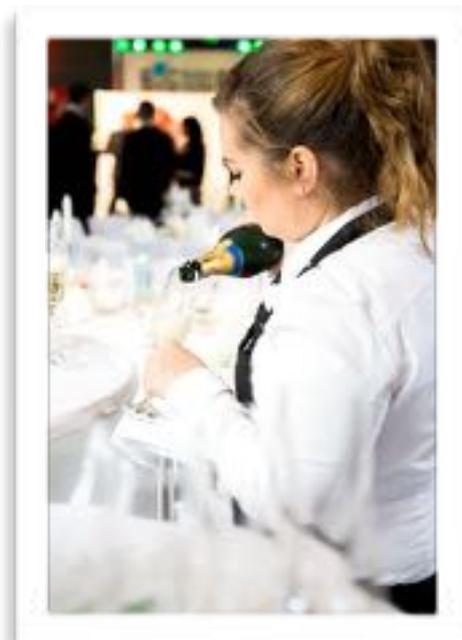
- Alkoholfreie Getränke: Coca Cola Softdrinks und Burkhardt Fruchtige Spritzer
- Original Homemade Lemonade: hausgemachte Zitronenlimonade, mit Minze und saftigen Zitronen im großen Glasspender zum Selbst-Zapfen
- Gerolsteiner Mineralwasser Medium und Still
- Kaffee, Espresso und Cappuccino
- Tee Auswahl

ab 50 Personen: 17,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Getränke Pauschale 2

- Aperitif: Prosecco "Hausmarke" und alkoholfreier Fruchtcocktail
- Wein: Weißwein: Cuvée Bentz, Weingut Aldinger, Fellbach, Württemberg, Rotwein: Rot & Wild Cuvée Q.b.a. trocken, Weingut Hirsch Leingarten
- Helles & Weizen der Günzburger Rad Brauerei
- Alkoholfreie Getränke: Coca Cola Softdrinks und Burkhardt Fruchtige Spritzer
- Hausgemachter Pfirsich-Zitronen-Eistee mit Zitronenscheiben und Minze im großen Glasspender zum Selbst-Zapfen
- Gerolsteiner Mineralwasser Still und Medium
- Kaffee, Espresso und Cappuccino
- Tee Auswahl

ab 100 Personen: 29,50 € pro Person zzgl. MwSt.



Getränke Pauschale 3

- Aperitif: Prosecco "Hausmarke" und alkoholfreier Fruchtcocktail
- Wein: Weißwein: 2018 Grauburgunder "Steinwiege" trocken VDP Gutswein, Weingut Schnaitmann, Fellbach, Rotwein: 2019 Primitivo Badala, Apulien
- Helles & Weizen der Günzburger Rad Brauerei
- Alkoholfreie Getränke: Coca Cola Softdrinks und Burkhardt Fruchtige Spritzer, Mineralwasser San Pellegrino Still und Medium
- Kaffee, Espresso und Cappuccino
- Tee Auswahl
- Digestif: Himbeergeist und Williamsbirne, Cognac und Grappa

ab 100 Personen: 35,00 € pro Person zzgl. MwSt.



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.

Selbstverständlich sind die Gerichte der jeweiligen 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

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 Krebs Schaum 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 40 Personen: 45,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Pauschale 1

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

ab 20 Personen: 22,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Pauschale 2

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

ab 20 Personen: 26,00 € 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: 31,00 € 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: 36,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Kaffee Pause

Klassik Pauschale

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

ab 20 Personen: 9,00 € 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: 13,00 € 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: 15,00 € 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: 18,00 € 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.

Snacks und andere Preise:

Plunder Stück	1,80 €
Schnitzel Semmel mit Salat	1,80 €
Butter Brezel	1,80 €
1 Liter Kaffee inkl. Tassen, Zucker & Milch	5,90 €
1 halbe Belegte Semmel (Wurst, Käse oder Fisch mit knackiger Rohkost)	1,50 €
1 Canapé (Wurst, Käse oder Fisch mit knackiger Rohkost)	1,20 €
Gemüse Wrap	2,50 €
Blechkuchen Stück (Obst , Käsekuchen, Käsemandarine etc.)	2,50 €
Muffins Stück(Blaubeere, Schokolade)	2,00 €

Spirituosen und Longdrinks

Classic Cocktails

Mojito	9,80 €
Bacardi White, Minze, Limetten, Puderzucker, Soda	
Tequila Sunrise	9,80 €
Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine	
Pina Colada	10,50 €
Bacardi White, Cocos Sirup, Sahne, Kokoslikör, Ananassaft	
Sex on the Beach	10,50 €
Aprikosenlikör, Wodka, Cranberrysirup, Orangensaft, Ananassaft	
Mai Tai	10,50 €
Rum, Old Pascas 73%, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime Juice, Ananassaft	
Strawberry Pina Colada	10,50 €
Bacardi White, Strawberry Sirup, Sahne, Kokoslikör, Ananassaft	

Classic Longdrinks

Jacky Cola	8,00 €
Jack Daniels & Cola	
Cuba Libre	8,00 €
Havana White 3 Jahre, Limette, Cola	
Amaretto Cherry	8,00 €
Amaretto, Kirschsaf	
Monte Tonic	8,00 €
Amaro Montenegro, Tonic Water, Orange	
Sours (wähle deinen Favoriten)	7,50 €
Whisky, Amaretto, Wodka, Select oder Rum	
Rosato Bella	7,50 €
Ramazzotti Aperetivo Rosato, Russian Wild Berry	

Gin Longdrinks

Classic Gin Tonic	
Gordons London Dry Gin 37,5 % Vol. 4cl	
mit Schweppes Indian Tonic Water und Limettenscheibe	
	8,00 €
Gin Fizz	
Bombay London Dry Gin 40 % Vol. 4cl	
mit Rohrzucker, Zitronensaft, Soda	
	9,00 €
Goldbeef Gin mit wet & dry aged Beef 46 % Vol. 4cl	
mit Schweppes Indian Tonic Water und Rosmarinzwieg	
	11,50 €
Gin Basil Smash	
Tanqueray Distilled Gin 47,3% Vol. 4cl	
mit Basilikum, Rohrzucker, Zitronensaft	
	11,50 €
Munich Mule	
The Duke Munich Dry Gin 45 % Vol. 4cl	
mit Ginger Beer und Limette	
	11,50 €
Steinhauser Bodensee Dry Gin 48 % Vol. 4cl	
mit Schweppes Indian Tonic Water Zitrone und Minze	
	11,50 €
Sloe Negroni	
Sloe Gin Dijon Dry Gin 30% Vol. 4cl	
mit rotem Vermouth und original Select	
	11,50 €
Poli Verona Dry Gin Vol. 46% Vol 4cl	
Zitronenscheibe und Schweppes Indian Tonic Water	
	12,50 €
Red Lion	
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47 % Vol 4cl	
Grand Manier, Orangen & Zitronensaft	
	12,50 €
GINSTR Stuttgart Dry Gin 44 % Vol. 4cl	
mit Schweppes Indian Tonic Water und Gurkenscheibe	
	12,50 €
Alkoholfreie Cocktails	
Coconut Kiss	7,90 €
Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine	
Planters Dream	7,90 €
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine	

Heiße Getränke

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato mit Milchschaum	3,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,50 €
Tasse Kaffee Créma	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Tasse Tee von Pure	3,00 €

(Chai Masala ,Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grün)

Bier

Radbrauerei Günzburg

Günzburger Hopfen-Gold	0,33l	3,50 €
Günzburger Pfiff Hefeweizen	0,33l	3,50 €
Günzburger Rad Hefeweizen	0,5l	4,00 €
Günzburger Rad Leichtesweizen	0,5l	4,00 €
Günzburger Rad Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,00 €
Günzburger Rad Weizen & Zitrone	0,5l	4,00 €

Snacks

Studenten Futter	2,00 €
Chips	2,00 €
Chili Nüsse	2,00 €

Erfrischungsgetränke

Bionade Holunder	0,3l	3,50 €
Burkhardt Eistee Pfirsich	0,3l	3,00 €
Burkhardt Eistee Zitrone	0,3l	3,00 €
Burkhardt Ingwer-Zitrone	0,3l	3,00 €
Burkhardt Spritzer Holunder	0,3l	3,00 €
Burkhardt Spritzer Red Energy	0,3l	3,50 €
Burkhardt Spritzer Johannisbeere	0,3l	3,00 €
Burkhardt Spritzer Apfel	0,3l	3,00 €
Burkhardt Spritzer Orange	0,3l	3,00 €
Burkhardt Spritzer Maracuja	0,3l	3,00 €
Coca Cola	0,3l	3,00 €
Coca Cola Light / Zero	0,3l	3,00 €
Mezzo Mix	0,3l	3,00 €
Sprite / Fanta	0,3l	3,00 €

Wasser

Gerolsteiner Mineralwasser

Mineralwasser Medium / Still	0,25l	3,00 €
Mineralwasser Medium / Still	0,5l	5,00 €
Mineralwasser Medium / Still	0,75l	6,50 €

Prosecco & Wein

Prosecco Frizzante trocken	0,2l	4,00 €
Weisswein trocken	0,2l	5,00 €
Rotwein trocken	0,2l	5,00 €

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.

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

www.soulfood-restaurant.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

