



WINZERHOF

Landhotel im Kraichgau
seit 1900



CATERING

Alle PREISANGABEN sind Nettopreise
zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Profitieren Sie von unseren jahrzehntelangen Erfahrungen...

Bei uns ist Ihre Veranstaltung – egal wie groß – Chefsache!
Wir garantieren Ihnen beste Durchführung und Qualität.

Von der Gartenparty mit Freunden und Familie bis hin zum großen Firmen-Event, besondere Geburtstage oder die Traumhochzeit. Wir bieten mit unserem Catering-Service eine kreative Frische-Küche mit erstklassigen Produkten und auf Wunsch dazu die komplette Ausstattung und den entsprechenden Service auf höchstem Niveau. Wir bieten alles aus einer Hand.

Kümmern Sie sich um Ihre Gäste – wir kümmern uns um Ihr Wohlergehen.

IHR RINGHOTEL WINZERHOF
FAMILIE MENGES



NICHTS VON DER STANGE
ALLES INDIVIDUELL
ALLES GANZ PERSÖNLICH

PROFESSIONELLER AUF- UND ABBAU
DEKORATION MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL
HOCHWERTIGE CATERING-AUSSTATTUNG
SPEISEN UND GETRÄNKE
PROGRAMM UND RAHMENGESTALTUNG
REINIGUNG

CATERING HEISST VERTRAUEN

Um in den Genuss der kulinarischen Köstlichkeiten zu kommen, die täglich in der Küche vom Ringhotel WINZERHOF zubereitet werden, müssen Sie nicht zu uns kommen – wir kommen zu Ihnen. Ob Gartenparty im kleinen Kreis, Firmenjubiläum, Hochzeit, Geburtstage, etc. jeder dieser Anlässe hat einen besonderen Rahmen und ein besonderes Catering verdient. Unser erfahrenes Catering Team kümmert sich um den Erfolg Ihrer Veranstaltung.

Jeder Anlass erfordert ein eigenes Catering-Konzept. Wir bieten Ihnen dafür individuelle und kompetente Beratung. Gemeinsam mit Ihnen suchen wir geeignete Räumlichkeiten, stellen das Menü zusammen, empfehlen korrespondierende Weine, die passende Tischdekoration, arrangieren die musikalische Unterhaltung und an Tag X stellen wir Ihnen unser erstklassiges Catering-Personal zur Seite. So wissen Sie Ihr Fest in kompetenten Händen und können diesen besonderen Tag unbeschwert genießen.

Wir geben dem Genuss viele Gesichter: Ob ein exklusives Flying Diner, ein internationales Buffet, ein American Barbecue, ein klassisch serviertes Menü oder auf Wunsch vor den Augen der Gäste zubereitete Köstlichkeiten. Wir kochen Ihnen sowohl die kreative Gourmetküche als auch regionale Spezialitäten.

GENUSS GARANTIE

ORGANISATION

Professionelle Planung nach einem persönlichen Gespräch mit unserem Catering-Spezialisten.

Wir stellen Ihnen unser geschultes und freundliches Fachpersonal zur Seite, welches Ihnen fast jeden Wunsch erfüllt.

PERSONAL

RÄUMLICHKEITEN

Ob bei Ihnen zu Hause oder an einem Ort Ihrer Wahl – wir helfen Ihnen gerne bei der Beratung und Auswahl geeigneter Locations.

Feste sind zum Feiern da... Überlassen Sie die Arbeit gerne uns. **AUF- UND ABBAU**
Wir schnüren Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket von A-Z.

AUSSTATTUNG

Egal welche Vorstellungen und Wünsche Sie haben – lassen Sie es uns wissen: Porzellan, Gläser, Besteck, Stühle, Tische, Hussen etc.

Professionell, individuell und liebevoll bis ins letzte Detail...

DEKORATION

SPEISEN

Zubereitet aus frischen Produkten in optimaler Qualität - als Buffet – als Menü – als Fingerfood – wir begeistern mit Kreationen aus unserer Landhausküche.

Ob Sekte, Weine und Destillate aus unserem Familien-Wein-Sekt und Edelbrand-Gut, eine Cocktailbar oder eine Weinprobe – auch hier decken wir alle Wünsch ab.

GETRÄNKE

RAHMEN GESTALTUNG

Wir organisieren Ihnen gerne das passende Rahmenprogramm: Musik, Moderation oder Künstler auf Wunsch.

Wenn man nichts mehr sieht, ist alles gut. Wir sind für Sie da!

ENDREINIGUNG



FINGERFOOD

VARIANTEN

1

Blätterteigtasche mit Pilzen
Mini Quiche mit Lauch
Käsegebäck
Laugengebäck

ZWEI TEILE
PRO PERSON AB € 6,--

2

Lachstatar
mit Limonencreme im Glas
Asiatische Frühlingsrollen mit
Koriander und süß-saurer Soße
Dörripflaumen im Speckmantel
Scampi im Knuspermantel
Geflügelspießchen
Gebratene Fisch-Sticks in
Kräuter marinade

DREI TEILE
PRO PERSON AB € 9,--

3

CANAPÉS

Gebeizter Wildlachs
Parmaschinken mit
Parmesanspänen
Roastbeef mit Creme fraîche
und Sommertrüffel
Angemachter Frischkäse
mit Kräutern
Obatzda mit Schnittlauch

PRO STÜCK AB € 3,--

4

Petit (kleine Cremeschnitte)
Mini-Obsttartelette
mit Früchten und Beeren
Miniwindbeutel mit Vanillesahne
Apfel-Streuselschnitte

PRO STÜCK AB € 3 - 5,--
JE NACH SAISON

AB 20
PERSONEN

MENÜVORSCHLAGE

1

VORAB

Stangenweißbrot /
Kräuterfrischkäse

KRESSESUPPE

Samtiges Kressesüppchen /
Garnelen / Schlagsahne

SCHWEINEFILET

Mit Kräutern am Stück
gebraten / Champignoncreme /
Gemüse vom Wochenmarkt /
Kartoffelgratin / Spätzle

VANILLE & BEEREN

Vanille-Topfenmousse /
Beerenragout

AB € 37,--

2

VORAB

Maisbrot / Kräuterfrischkäse

TOAMTE

Cremesuppe von
Strauchtomaten /
Basilikumsahne

MAISPOULARDE

Maispouardenbrust /
Albufeirasohse /
Schwenkgemüse / Kartoffelpüree

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

Im Glas / Biscuit / Kirschragout /
Kirschwassersahne

AB € 40,--

3

VORAB

Ciabatta / Kräuterfrischkäse

STEINPILZESSENZ

Kräftige Steinpilzessenz (Saison)
/ Kräuterravioli

KALBSBÄCKCHEN

Geschmortes Kalbsbäckchen /
Burgundersohse / Marktgemüse /
Basilikumrisotto

SCHOKOLADE²

Marmoriertes
Schokoladenmousse im
Schokoladengitter /
Passionsfruchtschaum /
marinierte Erdbeeren (Saison)

AB € 44,--

4

VORAB

Bauernbrot / Kräuterfrischkäse

MAULTASCHENSUPPE

Kräftige Rinderkraftbrühe /
hausgemachte Maultäschle /
Röstzwiebeln

SALATE DER SAISON

Bunte Blattsalate / Hausdressing
/ Rohkostsalate

LAMM

Lammkeule provencial /
Bohnen-Tomatenragout /
Rosmarinkartoffeln

DESSERTVARIATION WINZERHOF

AB € 50,--

5

VORAB

Baguette / Kräuterfrischkäse

LACHSTATAR

Tatar vom Ikarimi-Lachs /
Limonenschmand /
Wildkräutersalat

KALBSRÜCKEN

Kalbsrückenschnitte /
Morchelschaum /
Gemüsekorbchen /
feine Nudeln

SCHOKOLADE & BIRNE

Schokoladenbrownie /
Pochierte Birne /
Schokoladensoße /
Birnenmousse

AB € 54,--

BEISPIELE UNSERER MÖGLICHKEITEN

Weitere Menüvorschläge unterbreitet Ihnen unser Herr Menges jederzeit gerne bei einem Beratungsgespräch.

BUFFETS

AB 20 PERSONEN

Herr Menges stellt für Sie, nach einem persönlichen Beratungsgespräch, Buffets ganz individuell zusammen. Je nach Personenzahl, Jahreszeit, Anlass und Situation vor Ort.

Sie können sich sicher sein, wir finden für Sie das Richtige und erfüllen Ihnen fast alle Wünsche.

KALT

RUSTIKAL
ab € 35,-- pro Person

EXQUISIT
ab € 50,-- pro Person

KALT/WARM

EINFACH REGIONAL
ab € 40,-- pro Person

KLASSISCH
ab € 50,-- pro Person

EDEL
ab € 60,-- pro Person

VEGETARISCH? VEGAN? ALLERGIEN?

Niemand muss verzichten – lassen Sie uns Ihr Anliegen wissen.



BEISPIELE FÜR KALT/WARME

BUFFETS

KLASSISCH

Brotauswahl

VORSPEISE

FISCH

Garnelencocktail in Knoblauchcreme / geräucherte Forellenfilets / roh gebeizter Lachs

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Melone mit Schinken / Roastbeef mit Remouladensoße / Geflügelcocktail mit Früchten

SALATE

Diverse Rohkostsalate / gemischte Blattsalate / zweierlei Dressings

HAUPTGANG

Zanderfilet / auf der Haut gebraten
Sahnegeschnetzeltes vom Truthahn / Champignons
Schweinelendchen / Pfefferjus

BEILAGEN

Feine Nudeln / Basmatireis / Kartoffelgratin /
Bunte Gemüseauswahl

DESSERT

Karamellcreme / Schwarzwälder im Glas / Bayrisch Creme /
Salat von frischen Früchten

PRO PERSON AB € 50,--

EDEL

Brotauswahl und Butter

VORSPEISE

FISCH

Roh gebeizter Basilikumlachs / Crevettencocktail mit Ananas /
Jacobsmuschel mit Auberginensalsa / Terrine von Edelfischen

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Carpaccio von der Rinderlende / geräuchertes Brüstchen von der Orangen-
Pfefferente / Vitello tonato – geschmortes Kalbsfleisch in Thunfischsoße

SALATE

Gemischte Blattsalate / zweierlei Dressings

ITALIENISCHE ANTIPASTI

Pilze / Zucchini / Paprika / Auberginen / Oliven / Artischocken

HAUPTGANG

Kalbsrücken / Morchelrahmsoße
Geschmorte Ochsenbäckchen / Schalottensoße

BEILAGEN

Feine Nudeln / Kartoffelgratin /
gefüllte Ofentomaten / mediterranes Schwenkgemüse

DESSERT

Fingerfood – Dessertbuffet

ZU SPÄTER STUNDE

Auserlesener Rohmilchkäse vom Brett / Weintrauben

PRO PERSON AB € 60,--



AUSSTATTUNG

PREISE PRO STÜCK INKLUSIVE REINIGUNG

PORZELLAN

Speiseteller	€ 0,55
Kuchenteller / Mittelteller	€ 0,55
Teller fürs Mitternachtsimbiss	€ 0,55
Kaffee-, Espressogeschrir	€ 1,10

GLÄSER

Weingläser	€ 0,55
Wassergläser	€ 0,55
Sektgläser	€ 0,55
Biergläser	€ 0,55
Longdrinkgläser	€ 0,55

TISCHWÄSCHE

Tischdecken für eckige Tische (80x120cm)	€ 10,--
Tischdecken für runde Tische (2)	€ 18,--
Stoffservietten	€ 1,50

BESTECK

Messer, Gabel, Löffel - in Cromargan	€ 0,50
Messer, Gabel, Löffel - in Silber	€ 1,--

ZUBEHÖR

Runde Tische (8 Personen)	€ 25,--
Stühle	€ 10,--
Biertischgarnitur (Paar)	€ 15,--
Biertischgarnitur Hussen (Paar)	€ 30,--
Stehtische	€ 12,50
Stehtischhuse	€ 12,50
Plastik-Weinkühler	€ 5,--
Großer Weinkühler	€ 10,--
Tischnummern	€ 1,--
Kerzenleuchter / Windlichter ohne Kerzen	€ 8,--
Kaffeemaschine Aufbrüher	€ 40,--
Kaffeemaschine Vollautomat	€ 95,--
Küchenlogistik (nach Aufwand)	€ 100 - 300,--
Gasgrill (ohne Gas)	€ 25,--
Kühlanhänger (pro Tag)	€ 100,--
Theken-Elemente	€ 25,--
Bier- Durchlaufkühler (ohne Treibmittel)	€ 50,--
Chafing Dish "Silber"	€ 20,--
Chafing Dish "Standard"	gratis

DEKORATION UND SONSTIGES

MENÜKARTEN (ORGANISIEREN WIR GERNE AUF ANFRAGE)

Gerne organisieren wir auf Anfrage Menükarten

Stück € 2,--

BLUMENDEKORATION (ORGANISIEREN WIR GERNE AUF ANFRAGE)

Blumengestecke für Stehtische

pro Stück ab € 15,-- bis € 25,--

Blumengestecke für runde Tische

pro Stück ab € 25,-- bis € 35,--

ZELTE

Alle Größen, alle Varianten sind möglich. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot über unseren Verleih-Partner.

PERSONAL

Die Einsatzdauer eines Mitarbeiters wird ab Abfahrt von unserem Betrieb bis zur Rückkehr in unseren Betrieb berechnet.

Wir werden den Personaleinsatz so effektiv wie möglich gestalten und das Servicepersonal nach Möglichkeit, zu einem späteren Zeitpunkt minimieren.

Die Anlieferung, Aufbau und Erklärungen vor Ort sowie Rückholung, ggf. am nächsten Tag, werden separat gemäß unseren Stundensätzen berechnet.

Der Aufwand für unsere Fahrzeuge wird nach gefahrenen Kilometern (je € 0,50) berechnet.

Service-
mitarbeiter

pro Stunde
€ 49,--

Serviceleiter

pro Stunde
€ 62,--

Koch

pro Stunde
€ 49,--

Küchenleiter

pro Stunde
€ 62,--

Logistiker /
Hilfskraft

pro Stunde
€ 38,--



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

LIEFERUNG / ZAHLUNG

Alle Preise verstehen sich soweit nicht gesondert ausgewiesen, als Nettopreise. Die gültige gesetzliche Mehrwertsteuer wird gesondert berechnet. Bei Auftragswerten ab € 1.000,-- wird mit der Auftragsbestätigung eine Anzahlung von 10,-- pro Person der reservierten Veranstaltung fällig. Dieser Betrag kommt bei Rechnungsstellung in Abzug. Im Übrigen sind alle Rechnungen innerhalb 10 Tagen rein NETTO zu zahlen.

Wir müssen uns insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen, eine Preisanpassung prozentual entsprechend des benötigten Mehraufwands für Waren oder Leistungen vorbehalten.

STORNIERUNGEN / VERTRAGSÄNDERUNGEN

Wir planen Ihre Veranstaltung gewissenhaft. So kaufen und bereiten wir Ihre Speisen gemäß Ihrer Gästezahl. Wir danken für Ihr Verständnis, dass wir eine Woche vor Veranstaltungsbeginn eine genaue Teilnehmerzahl für das Menü bzw. Buffet benötigen. Diese ist dann Grundlage der Rechnungsstellung. Die Annullierung der kompletten Veranstaltung ist grundsätzlich vom Besteller in schriftlicher Form vorzunehmen.

Eine Schadensersatzforderung von 30% des Auftragswertes behalten wir uns vor und insbesondere dann, wenn die Reservierung sehr lange im Voraus vorgenommen wurde und andere Anfragen daher nicht angenommen werden konnten. Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden in unserem Haus so kulant wie möglich behandelt.

OBHUTSPFLICHTEN

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die überlassenen Gegenstände wie Platten, Gläser, Geschirr usw. pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurück zu geben. Fehlmengen, Beschädigungen und Bruch gehen zu Lasten des Auftraggebers. Bei Verlust und/ oder Beschädigungen haftet der Auftraggeber auf Schadensersatz in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

GERICHTSSTAND / ERFÜLLUNGORT

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Partner ist, soweit zulässig: Wiesloch

UNVERBINDLICHE CATERING-ANFRAGE

GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

NACHNAME

VORNAME

STRASSE

PLZ / ORT

TELEFON / FAX

E-MAIL

GEWÜNSCHTES DATUM

PERSONENZAHL

UHRZEIT

ANLASS

ORT DER

VERANSTALTUNG

PREISVORSTELLUNG

CATERING

MENÜ

BUFFET

FINGERFOOD

ZUBEHÖR

GESCHIRR

GETRÄNKE

PERSONALBEDARF

JA

NEIN

IHRE WÜNSCHE

IHR VORTEIL

Kostenloses Beratungsgespräch mit Herr Menges bei uns im Haus, sowie ein Erstangebot.

Für weitere Planungen und Termine vor Ort, Einholung von Fremdangeboten und Ablaufplanungen berechnen wir Pauschal € 5,- pro Person, welche wir im Fall eines Auftrages Ihrer geplanten Veranstaltung vergüten.

Wir versprechen Ihnen schon jetzt Einsatz, Sorgfalt und eine aufmerksame Betreuung, so dass Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg wird!



WINZERHOF

Landhotel im Kraichgau
seit 1900

BAHNHOFSTR. 2-8

69231 RAUENBERG

TEL. 06222 / 9520

INFO@WINZERHOF.NET

WWW.WINZERHOF.NET

RINGHOTELS
Echt **Heimat**Genuss erleben

