
Kulinarisches

im Tagungszentrum Hohenheim



Sehr geehrter Veranstaltungsgast,

wir haben Ihnen hier eine Auswahl an Köstlichkeiten zusammengestellt.

Nehmen Sie sich ein wenig Zeit, um unsere Menü- und Büffetvorschläge zu studieren und genießen Sie die Vorfreude auf schöne Stunden in unserem Haus.

Sicherlich haben Sie dafür Verständnis, dass wir nur für eine Gesellschaft ab 20 Personen ein Menü oder Büffet anbieten können.

Die Preise gelten immer pro Stück oder pro Person, sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und gelten für die gebuchte Personenanzahl.

Wir wünschen schon jetzt beim Aussuchen einen guten Appetit!

Ihr Team im Tagungszentrum Hohenheim



Imbiss

Zu Ihrem Imbiss können wir Ihnen anbieten:

Preis pro Stück/ Mindestabnahme 10 Stück

Herzhaftes:

Halbes, belegtes Brötchen	3,00 Euro
Schwäbische Butterbrezel	2,50 Euro
Mini-Schinken-Käse-Croissant	2,50 Euro
Mini-Frischkäse-Croissant	2,50 Euro
Vegetarische Gemüsestange	2,50 Euro
Mini-Lauchkuchen	2,50 Euro
Mini-Schinkentörtchen	2,50 Euro

Kalte Komponente:

Verschiedene Rohkostsalate im Cocktailglas	6,50 Euro
Kartoffelsalat mit Hackbällchen	4,50 Euro
Vegetarischer Nudelsalat mit Erbsen, Mais, Gürkchen	3,50 Euro
Karottenrohkost mit Mandarinen	3,00 Euro
Fenchel- Curry- Salat mit Rosinen	3,00 Euro
Vegetarischer Reissalat mit Gemüse	3,00 Euro
Veganer Linsensalat mit Gemüse und Kräutern	3,50 Euro



Hausgemachter Kräuterquark mit Gemüsesticks	4,50 Euro
Gebratene, marinierte Champignons mit Balsamico	3,50 Euro
Gebratene, marinierte Zucchini-scheiben mit Pinienkernen	3,50 Euro
Tomate- Mozzarella mit Basilikum	4,00 Euro
Mini- Fleischküchle und Mini- Leberkäse mit Dip	3,50 Euro
Käsewürfel mit Trauben	3,50 Euro
Kalter Braten vom Schwein mit Meerrettichsauce	4,50 Euro
Hering- Happen mit Rote Beete	4,50 Euro
Roastbeef – Röllchen mit Honig- Senf- Sauce	6,00 Euro
Gebackene Garnelen mit Süß- Sauer- Sauce	6,00 Euro

Süßes:

Mini- Nussschnecke	2,50 Euro
Mini- Vanilleschnecke	2,50 Euro
Mini- Apfeltasche	2,50 Euro
Streuselküchlein	3,00 Euro
Muffins, versch. Sorten	3,00 Euro
Donuts, versch. Sorten	3,00 Euro
Cookies, versch. Sorten	2,50 Euro
Hausgemachtes Bircher Müsli	2,50 Euro
Hausgemachter Obstsalat, vegan	2,50 Euro



Buffet Nr. 1

vom Salatbuffet

Gurkensalat mit frischem Dill

Bunte Blattsalate der Saison mit Hausdressing,
dazu Kresse und Sprossen

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und einem leichten
Balsamico- Dressing

cremiger Fenchelsalat mit Curry

Karottenrohkost mit frischen Orangen

von unserem Warmbuffet

Schweinefilet mit Kräuterkruste

vegetarisches Champignonragout mit Lauch

dazu

Kartoffelgratin und Spätzle

Gemüse der Saison aus dem Dampf

...als süßer Abschluss:

Quark-Grießcreme mit Erdbeersauce

Apfel- Tiramisu mit Zimt

Preis pro Person 35,50 Euro



Buffet Nr. 2

aus dem Suppentopf vom Buffet:

Vegetarische Suppe nach Wahl

Salate und Vorspeisen vom Buffet:

Geflügelsalat mit Curry und Ananas

Bunter Nudelsalat mit Erbsen und Mais

Reissalat mit Zwiebel und Thunfisch

Käsesalat mit Trauben und Walnüssen

Selleriesalat mit Haselnüsse und Mandarinen

Gemischte Blattsalate und Rohkostsalate mit Hausdressing

Räucherfischauswahl mit Norwegerlachs, Heilbutt, Forellenfilets, dazu Meerrettichcreme und Preiselbeersahne

Schinkenauswahl mit Melone

Entenbrust rosa gebraten auf Orangensauce

Große Käseauswahl mit Früchten und Weintrauben

Baguette, Brot und Butter

...als süßer Abschluss:

Zwetschgengrütze mit Mandelsplittern und Zimtschaum

Schokoladenmousse, garniert mit frischen Beeren

Preis pro Person 38,50 Euro



Buffet Nr. 3

Salate und Vorspeisen vom Buffet:

Schwarzwälder Schinkenauswahl mit Melone und Spargel (saisonal)

Lachs- Spinatrolle dazu Meerrettichcreme

Mini-Hackbällchen mit Kartoffelsalat

Blattsalat mit Hausdressing

Rucola mit Himbeerdressing (saisonal)

cremiger Lauch-Ananas-Salat

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

Baguette, Brot und Butter

von unserem Warmbuffet

Zweierlei Nudeln,

dazu Basilikum Pesto, Tomatensauce, Käse-Sauce, gebratene Filet- und Speckwürfel, Pinienkerne, gehobelter Parmesan und Oliven

...als süßer Abschluss:

Mini- Apfeltaschen und Obstsalat im Weck- Glas

Preis pro Person 33,00 Euro



Schwäbisches Buffet

...aus dem Suppentopf:

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle *oder*
schwäbische Hochzeitssuppe mit Klößchen

...unser Salatbuffet:

Blattsalate der Saison,
2 verschiedene Dressings

Karottenrohkost mit frischen Orangen

Gurkenscheiben in Dill

Geräucherte Forellenfilet mit
Meerrettichcreme

schwäbischer Kartoffelsalat

Wurstsalat mit Schwarzwurststreifen

Rote Beete Scheiben mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen

Kalter Braten vom Schwein mit Thunfisch- Kapern- Sauce

...vom Warmbuffet:

Saftiger Rinderbraten in Zwiebelsauce
dazu breite Nudeln

Schwäbische Käse-Gemüsespätzle mit Kräutern und Zwiebelschmelze

...als süßer Abschluss:

Milchreis mit Zimt und Kirschgrütze im Glas

Preis pro Person 40,50 Euro



Mediterranes Büffet

Salate und Vorspeisen vom Buffet:

Eingelegte, marinierte Oliven
Mit Frischkäse gefüllte Peperoni
Rustikaler Bauernsalat mit Schafskäse
Tomate- Mozzarella mit Basilikum und Balsamico- Creme
Gebratene Champignons
Gebratene Zucchini-scheiben mit Pinienkerne
Vegetarischer Nudelsalat mit Knoblauch, Tomate und schwarzen Oliven
Pollo di Tonnato
Meeresfrüchtesalat mit Zitrone
Blattsalat mit Balsamico- Honig- Senf- Dressing

...vom Warmbuffet:

Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse
Vegetarische Hirtenpfanne mit Fetakäse und Oliven

...als süßer Abschluss:

Tiramisu „classic“
Panna Cotta mit Erdbeertopping

Preis pro Person 36,50 Euro



Festliches Buffet

ohne warme Komponente,
warme Komponente optional zubuchbar

Schwarzwälder Schinkenplatte

Geräucherter Lachs und Forellenfilets mit Meerrettichcreme und Preiselbeeren

Thunfischmousse mit Kapern im Glas

Schwäbischer Kartoffelsalat

Schwäbischer Maultaschensalat mit Kräutern

Salat der Saison mit Sprossen, Croutons und Kirschtomaten, dazu
Himbeerdressing

Eingelegte Oliven mit Fetakäse

Gebratenes Gemüse mit Balsamico

Große Käseauswahl mit Früchten

dazu

Baguette mit Butter

...als süßer Abschluss:

Tiramisu „Classico“ im Glas

Apfel- Zimt- Tiramisu im Glas

Preis pro Person 30,00 Euro



...aus dem Suppentopf

jede Suppe 7,50 Euro pro Person, weitere Suppen auf Anfrage

Kürbiscremesuppe

Lauchcremesuppe

Schwäbische Maultaschensuppe

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Klößchen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Grießsuppe mit Gemüse und Ei

Tomatencremesuppe mit Croutons


Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

Kartoffelsuppe mit Croutons

Italienische Minestrone

Hühnerbrühe mit Nudeleinlage

Hähnchen- Kokos- Suppe mit Gemüse



Akademie der Diözese
Rottenburg-Stuttgart



Dessertauswahl

...und zum Süßen Finale empfehlen wir Ihnen
für 4,50 Euro pro Person oder pro Stück...

Vanillequark mit Grützenhaube

Zwetschgenterrine auf Zimtschaum

Mousse au Chocolat-dunkel

Apfel-Zimt-Tiramisu

Vanillepudding mit Beeren der Saison

Tiramisu „Classico“

Frischer Fruchtsalat mit Sahne

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Vanillemousse mit Heidelbeerkompott

Zitronen-Joghurt-Creme

Orangenjoghurtcreme mit Orangenfilets

Quark-Grießcreme mit Beerensauce

Klassischer Pudding Vanille oder Schoko

... weitere Desserts auf Anfrage...



Weitere Extras

Großes Käsebrett mit Weich- und Hartkäse,
garniert mit Früchten und Trauben
inkl. Brot/ Baguette und Butter

7,50 Euro pro Person

Große Räucherwurstplatte,
mit Salami, Schinken und versch. Räucherwurst,
garniert mit Tomate und Gurke
inkl. Brot/ Baguette und Butter

7,50 Euro pro Person



Unser Getränkeangebot zu Ihrer Veranstaltung

...Erfrischungsgetränke ohne Alkohol:

Orangensaft 1l	8,00 Euro
Apfelsaft 1l	8,00 Euro
Teusser Gourmet classic oder Still 0,5 l	4,00 Euro
Apfelsaftschorle 0,5 l	3,50 Euro
Afri Cola 0,33 l	3,00 Euro
Bluna Orange 0,33 l	3,00 Euro
Bluna mix 0,33 l	3,00 Euro

...Erfrischungsgetränke mit Alkohol:

Wulle, helles Vollbier 0,33 l	3,50 Euro
Paulaner Hefeweizen 0,5 l	4,50 Euro
Herbsthäuser Bier Alkoholfrei 0,33 l	3,50 Euro
Herbsthäuser Radler 0,33 l	3,50 Euro

...unser Weinangebot:

Trollinger mit Lemberger Qualitätswein, trocken 0,75l	22,50 Euro
Riesling trocken 0,75l	22,50 Euro
Grauburgunder 0,75l	22,50 Euro
Rose wein 0,75l	22,50 Euro
St. Kilian Sekt 0,75 l	20,00 Euro

...an unserer Kaffeebar bieten wir Ihnen folgende Kaffeeauswahl:

Schümli-Kaffee ohne Milch	2,50 Euro
Cappuccino	2,80 Euro
Latte Macchiato	3,00 Euro
Milchkaffee	2,80 Euro
Espresso	2,50 Euro
Doppelter Espresso	3,50 Euro
Verschiedene Sorten Tee	2,50 Euro

