

**Ihr Cateringpartner
für unvergessliche Events
in der VIP-Lounge
der EgeTrans Arena
in Bietigheim-Bissingen**



Unsere Philosophie

Bei uns ist Catering mehr als nur die professionelle Belieferung mit schmackhafter, saisonaler und frischer Verpflegung. Dazu zählt auch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten, wie z. B. der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Guter Geschmack ist unser Business und ein Stück Lebensqualität. Deshalb halten wir den Begriff Qualität besonders hoch.

Mit viel Erfahrung, Kreativität und der notwendigen Perfektion planen und realisieren wir das Catering für Ihre Veranstaltung.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer außergewöhnlichen Location und genießen Sie Ihre Feierlichkeit oder Ihr Event ab sofort auch in der VIP-Lounge der EgeTrans Arena in Bietigheim-Bissingen.

In diesem einzigartigen Ambiente richten wir Veranstaltungen verschiedenster Art für bis zu 240 Personen aus.



Wir garantieren Ihnen eine wunderschöne Veranstaltung mit unserem Eventpaket:

Unsere Servicekräfte betreuen Ihre Gäste individuell nach Ihren Wünschen.

Empfang

Begrüßung mit einem Cocktail Ihrer Wahl

Mittagsmenü

Wir kümmern uns um Menükarten und Blumengestecke.
Das restliche Equipment wie z. B. Tische, Stühle, Geschirr etc.
wird je nach Bestand in der Räumlichkeit zur Verfügung gestellt.

Kaffee und Kuchen

Bedienen Sie sich an einem reichhaltigen Kuchen- und Tortenbüfett.
Dallmayr Kaffeespezialitäten und erlesene Dallmayr Teesorten runden unser
Angebot ab.

Abendessen

Eine ausgesuchte Auswahl haben wir für Sie aufgeführt.

Für unsere „**kleinen Gäste**“ halten wir auf Wunsch ein separates Essen bereit.

Mitternachtsimbiss

Kleiner Snack zur späten Stunde?
Auch hier stehen Ihnen mehrere Möglichkeiten zur Wahl.



Möchten Sie Ihre Veranstaltung mit einem Sektempfang und kleinen
Mundhappen kulinarisch abrunden?

Sektempfang, wahlweise mit Aperol Sprizz, Hugo oder Sekt-Orange

Canapées mit Frischkäse, französischem Weichkäse, italienischer Edelsalami,
feinem Bündnerfleisch und gerauchter Putenbrust sowie ein Mini-Obstspieß.

6,50 € pro Person (ab 50 Personen) Sektempfang

11,50 € pro Person (ab 50 Personen) Sektempfang mit Canapées

Hier haben wir für Sie die beliebtesten Büfets zusammengestellt

Schwäbisch-Hohenlohisches Büfett

Vorspeisen am Büfett

Ackersalat mit Speckstreifen an Kartoffeldressing und Gurken- und Karottensalat

Rohschinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein an Honigmelone

Fischauswahl aus der Räucherbox mit verschiedenen Dips

dazu reichen wir gemischte Partybrötchen und Butter

Aus der regionalen Küche

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Rotweinschalotten

Roastbeef – vor Ort frisch tranchiert – mit Sauce Bernaise

Flädle mit Waldpilz-Gemüsefüllung (saisonal), gratiniert mit Käse an Kräutersoße

Beilagen: frische Spätzle, Risolée kartoffeln, glaciertes Gemüse und Speckböhnchen

Feines Dessert zum Abschluss

Apfel-Ragout im Gläschen mit Vanilleschaum

Schokoladen Törtchen auf Biskuit

42,50 € pro Person (ab 50 Personen)

Italienisches Büfett

Vorspeisen am Büfett

Kleines Salatbüfett mit Blattsalaten an Parmesandressing
und Tomaten-Mozzarella-Caprese mit frischem Basilikum
Luftgetrockneter Rohschinken an Honigmelone
dazu reichen wir Mini-Ciabattabrötchen und Salzbutter

Unser Küchenchef empfiehlt

Piccata Milanese vom Schwein mit Oregano-Tomatensoße
Saccottini an Ragout von getrockneten Tomaten und Oliven

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Bunte Nudeln und mediterranes Gemüse

Dessert süß oder salzig – Für Ihre Gäste zur Wahl!

Panna Cotta mit gebundenen Sauerkirschen
Kleine italienische Käseauswahl mit Trauben

35,00 € pro Person (ab 50 Personen)



Kinder-Büfett „Lächelzwerge“

Gerne bieten wir für die kleinen Gäste ein eigenes Speisebüfett an!

Kartoffel- und Gurkensalat

Kirschtomaten-Mozzarella-Salat im Weckglas

Gemüsebrühe mit Mini-Maultaschen

Mini-Frikadellen und Chicken-Nuggets

oder

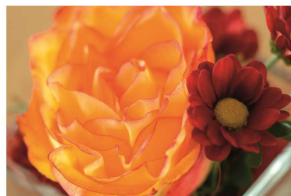
Spaghetti mit zweierlei Soßen und Partyschnitzel vom Schwein

Dazu reichen wir passende Beilagen

Frische Obstspieße mit Schokoladen Überzug

Eistörtchen

9,50 € pro Kind von 6 bis 12 Jahren (ab 10 Kinder)



Sie wünschen lieber servierte Speisen?

Gerne bieten wir Ihnen Menüs mit Rundumservice an.

3-Gang-Menü

Blattsalate an Orangendressing mit gebratener Entenbrust

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet an Pilzrahmsoße
auf glaciertem Karottengemüse mit schwäbischen Knöpfele

Apfelstrudel mit Vanillesoße

27,50 € pro Person (ab 50 Personen)

4-Gang-Menü

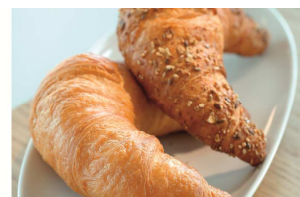
Fein marinierte Rohkostsalate und saisonale Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Karotten-Ingwercreme-Süppchen

Rindermedaillons an Portweinjus mit gegrilltem Zucchini-gemüse
und Kartoffelgratin-Türmchen

Nougat-Parfait auf Fruchtspiegel

42,00 € pro Person (ab 50 Personen)



Sie wünschen lieber servierte Speisen?

Gerne bieten wir Ihnen Menüs mit Rundumservice an.

5-Gang-Menü

Blattsalat an feinem Balsamico Dressing und dreierlei Gemüsestroh
und gerösteten Kernen

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

Gegrillte Gambas auf Safrannudeln mit grünem Spargel (saisonal)

Rosa gebratener Kalbsrücken an Brunnenkresse Soße
dazu rotes und gelbes Beetepüree

Ananas-Carpaccio mit Charlotte von der Orange

53,50 € pro Person (ab 50 Personen)

Servicepersonal zum Einsetzen der Speisen ist im Preis inkludiert.



Sie leiden an einer Lebensmittelintoleranz oder -allergie?

Auch für Sie haben wir etwas Passendes dabei.

3-Gang-Menü – lactosefrei

Hausgebeizter Norwegischer Lachs auf Kartoffelrösti und Apfelmeerrettich

Saftige Schweinerücken-Medaillons in der Thymian-Kruste
an Merlot-Honig-Soße dazu glacierte Möhren und Bandnudeln

Frisch tranchierte Fruchtfilet mit gerösteten Mandeln

31,50 € pro Person (ab 50 Personen)

3-Gang-Menü – glutenfrei

Rucolasalat mit Balsamico, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Zarte Kalbsröllchen mit Tomate und Mozzarella gefüllt
dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

oder

Lachsfilet gebraten auf Rieslingsoße mit Blattspinat und tournierten Kartoffeln

Mascarpone-Beerencreme

36,00 € pro Person (ab 50 Personen)

Sie haben bereits eigene Vorstellungen und sind unsicher wegen eventueller Lebensmittel-Unverträglichkeiten einiger Gäste? Zögern Sie nicht uns anzusprechen. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü zusammen.

Hunger zu später Stunde?

Hierfür empfehlen wir unsere kleinen Imbiss-Favoriten.

Mitternachtsimbiss – kalt

Käseauswahl in Demeter-Qualität mit Trauben und Nüssen

Italienische oder französische Käseauswahl mit Feigen

Herzhafte Wurstspezialitäten vom Schwäbisch Hällischen Schwein und vom
Hohenloher Weiderind

Variationen vom Fisch wie Graved-, Rauch-, Caipirinha- und Basilikum-Orangen-
Lachs sowie geräucherte Forellenfilets

Dazu reichen wir diverse Dips, Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Preis pro Person und Auswahl je 9,50 € (ab 50 Personen)

Wir kalkulieren mit ca. 80 g pro Person.

Mitternachtsimbiss – warm

Feurige Gulaschsuppe vom Rind mit Brötchen

Traditionelles Currywurstragout von der Oberländer mit Brötchen,
serviert in der Pommes Frites-Schale aus Porzellan

Kartoffelcremesuppe mit Mini-Saiten und Brötchen

Preis pro Person und Auswahl je 7,50 € (ab 50 Personen)

Für Ihre persönlichen Ideen, die Sie nicht in unsern Büfett- oder Menü-Vorschlägen
finden, stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Seite.

Zur Abrundung Ihres Essens bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl
verschiedener Getränke

Bier

Köstritzer vom Fass
Bitburger Pils vom Fass
Bitburger Pils alkoholfrei
Benediktiner Weissbier vom Fass
Benediktiner Weissbier alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Alwa-Mineralwasser
Alwa-ACE
Pepsi Produkte

Sekt

Panorama Catering Sekt

Weine von der Strombergkellerei Bönningheim eG

Weisser von Stromberg, Weißburgunder QbA trocken
Rosé von Stromberg Schwarzriesling QbA fruchtig
Rother von Stromberg Lemberger QbA trocken

*(beispielhaft, die Weine können jederzeit nach individuellen Wünschen und Vorgaben angepasst bzw. ergänzt werden.)

Kaffee

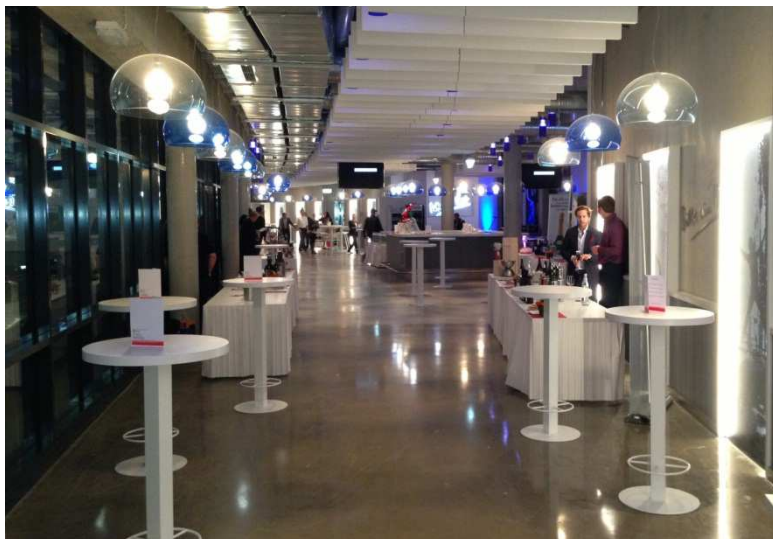
Verschiedene Teesorten
Kaffeеспеzialitäten nach Wahl

Getränkepauschale pro Person pro Stunde 3,00 €

Die Getränkepauschale gilt ab 50 Personen inkl. Servicepersonal.

Alle angegebenen Preise verstehen sich **Brutto inkl. 19% MwSt. Mehrwertsteuer.**
Die Anmeldung der Veranstaltung und die Einholung der erforderlichen behördlichen Genehmigungen obliegen dem Veranstalter. Der Auftraggeber ist zur Nutzung unserer Konzepte, Entwürfe etc. ausschließlich für die nach dem Vertrage vorgesehenen eigenen Zwecke berechtigt. Vervielfältigungen sind nur mit unserer vorherigen Zustimmung zulässig.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen unter
<http://www.panorama-catering.de/kontakt/agb/>



Ihre Ansprechpartner bei PANORAMA CATERING:

Vertrieb:

Lisa-Maria Böres

lisa-maria.boeres@panorama-catering.de

Tel.: 07940 9307821

Fax: 07940 9307899

Panorama Hotel und Service GmbH

PANORAMA CATERING

Kur 29

74653 Künzelsau

Sonja Geier

sonja.geier@panorama-catering.de

Tel.: 07940 9307822

Fax: 07940 9307899

www.panorama-catering.de

info@panorama-catering.de

Betreiber der EgeTrans Arena:

Stadtwerke

Bietigheim-Bissingen GmbH

Rötestraße 8

74321 Bietigheim-Bissingen

info@egetransarena.de

www.sw-bb.de

www.baeder-in-bietigheim-bissingen.de

www.egetransarena.de