
REMONTEDEPOT
LOCATION & EVENTS



CATERING MAPPE



RAUM FÜR LIEBE
RAUM FÜR KREATIVITÄT
RAUM ZUM WACHSEN
RAUM ZUM VERBINDEN
RAUM ZUM FEIERN



unsere

PAKETE



Catering ANGEBOT 1

3-GANG-MENÜ



EMPFANG

- * Prosecco trocken, Helles & Pfiff 0,3l im Eiscooler
- * Mineralwasser 0,25l & alkoholfreie Getränke
- * Alkoholfreier Spritzer 0,33l

FINGERFOOD

- * Canapés mit feinsten Wurst- und Käsevariationen und knackiger Rohkost
 - * Crostini mit Tatar vom Grillgemüse und Zitronen Pfeffer
 - * Mini Quiche Lorraine mit Speck
- * Pro Person 2 bis 4 Stück

Catering ANGEBOT 1

3-GANG-MENÜ



VORSPEISE

- * Hochzeitssuppe: Rinderbrühe mit Flädle, Maultäschle und Grießknödeln
oder
- * Gemischter Salatteller mit Tomate-Mozzarella und Antipasti an
Balsamico Vinaigrette

HAUPTGANG *wahlweise*

- * Rahmbraten vom Allgäuer Rind mit Rotkraut und Serviettenknödeln
- * Schweinemedallions im Speckmantel an Lemberger Jus
mit Rahm-Blumenkohl und hausgemachten Spätzle
- * Spinatspätzle an Bergkäse-Rahm mit geschmorten Cocktailtomaten, Pilzen
und Röstzwiebeln

DESSERT

- * Cheesecake mit Erdbeeren
- * Schokoladen-Brownie
- * Buttermilch-Pfirsich Eis

Catering ANGEBOT 1

3-GANG-MENÜ



GETRÄNKEPAUSCHALE *zum Abendessen*

- * Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft
- * Augustiner Helles, Günzburger Weizen, alkoholfreies Weizen, Radler, Pinot Grigio Weingut Sacchetto, Primitivo Feudo Badala
- * Spritzer: Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry
- * Hochwertiger Kaffee & Espresso

MITTERNACHTSSNACK

- * Pizza Margherita & Pizza Schinken-Pilze
oder
- * Original Currywurst mit Elephant Curry in würziger Sauce, dazu Brot



*Preis pro Person inkl. MwSt. 120,00 € ab 50 Personen / 110,00 € ab 80 Personen.
Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag pro Stunde und Personal von 55,00 €.
Longdrinks, Cocktails sowie Shots können nach Verbrauch gebucht werden oder als Pauschale on Top.*

 **Catering** ANGEBOT 2

LIVE BARBECUE



EMPFANG

- * Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry, Bergbier & Radler 0,3l im Eiscooler
- * Wasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke & alkoholfreier Spritzer

FINGERFOOD

- * Mini Pulled Pork Burger mit Cole Slaw
 - * Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Brioche mit Feigen
 - * Würziger Hähnchenspieß auf Paprika Creme
 - * Falafel Bällchen an Mango-Chutney
-
- * Pro Person 2 bis 4 Stück

Catering ANGEBOT 2

LIVE BARBECUE



SALATE & VORSPEISEN

- * Gurkensalat in Dill-Rahm
- * Amerikanischer Krautsalat
- * Knackiger Möhrensalat mit Paprikawürfeln
- * Bulgursalat in Tomatensugo
- * Omas Kartoffelsalat
- * Gemischtes Salatbuffet mit sommerlichen Blattsalaten, Tomaten, Mais und Paprika an Balsamico Vinaigrette

LIVE VOM GRILL

- * Flank Steak oder Hüftsteak vom Allgäuer Rind wet & dry aged
- * Hähnchenbrustfilet in würziger Tikkah Marinade
- * Spareribs slow cooked vom schwäbischen Landschwein
- * Halloumi Grillkäse, Maiskolben mit Honig und Meersalz, Knoblauch Kräuterbrot

 **Catering** ANGEBOT 2

LIVE BARBECUE



BEILAGEN

- * Grillgemüse mit Knoblauch, Kräutern und Pinienkernen
- * Ofenkartoffeln mit Kräutern und Sourcream
- * Wok-Reispfanne mit gebratenem Gemüse

DESSERT BUFFET

- * Schokoladenmousse mit Himbeeren
- * Crème Brûlée mit Blaubeeren
- * Obstspieße und Obstplatte
- * Bayerische Creme mit Früchten

Catering ANGEBOT 2

LIVE BARBECUE



GETRÄNKEPAUSCHALE *zum Abendessen*

- * Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft
- * Augustiner Helles, Günzburger Weizen, alkoholfreies Weizen, Radler, Weisswein Cuvée Bentz & Rose Bentz Weingut Aldinger, Rot & Wild Rotwein Cuvée Weingut Hirsch
- * Spritzer: Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry
- * Hochwertiger Kaffee & Espresso

MITTERNACHTSSNACK

- * Französische Käseauswahl mit Nüssen, Feigensenf, Baguette und Trauben *oder*
- * Karotten-Ingwer Suppe mit Croutons



*Preis pro Person inkl. MwSt. 135,00 € ab 50 Personen / 125,00 € ab 80 Personen.
Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag pro Stunde und Personal von 55,00 €.
Longdrinks, Cocktails sowie Shots können nach Verbrauch gebucht werden oder als Pauschale on Top.*

 **Catering** ANGEBOT 3

FRONT COOKING BUFFET



EMPFANG

- * Prosecco, alkoholfreier Prosecco Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry, Bergbier & Radler 0,33l im Eiscooler
- * Wasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke & alkoholfreier Spritzer

FINGERFOOD

- * Mini Beef Burger mit Gouda und Burgersauce
 - * Gebackener Mozzarella mit Umami Sauce
 - * Zucchini Röllchen im Glas
 - * Gemüsebällchen aus Minz-Chutney
-
- * Pro Person 2 bis 4 Stück

Catering ANGEBOT 3

FRONT COOKING BUFFET



VORSPEISENPLATTE *serviert*

- * Vitello Tonnato mit zarter Tunfisch Creme
 - * Carpaccio vom US Beef mit Rucola und Grana Padano
 - * Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln
 - * Antipasti: gegrillte und marinierte Aubergine, Zucchini und Paprika
 - * Weinblätter gefüllt mit Reis
 - * Oliven in Kräutermarinade
 - * Büffelmozzarella mit saftigen Tomaten und frischem Basilikum
- Dazu reichen wir hausgebackenes Wurzelbrot mit Meersalz, Frischkäse und Salsa

FRONT COOKING BUFFET

- * Roastbeef oder Kalbsrücken von der Allgäuer Färsch wet & dry aged an dunkler Jus
- * Garnelen aus dem Weißwein-Kräutersud
- * Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenspalten

 **Catering** ANGEBOT 3

FRONT COOKING BUFFET



PASTA STATION

- * Linguine oder Spaghetti aus dem Parmesan Laib
mit Trüffel-Sahne Sauce und Parmesan

BEILAGEN

- * Mandel-Brokkoli
- * Vichy Karotten
- * Rosmarinkartoffeln
- * Hausgemachte Spätzle mit Soße

DESSERT BUFFET

- * Tonkabohnenmousse
- * Tiramisu
- * Obstspieße und Obstplatte
- * Cannoli gefüllt mit Pistaziencreme

Catering ANGEBOT 3

FRONT COOKING BUFFET



GETRÄNKEPAUSCHALE *zum Abendessen*

- * Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft
- * Augustiner Helles, Günzburger Weizen, alkoholfreies Weizen, Radler, Lugana Monte Del Fra, Rose Sacchetto, Mea Culpa Rotwein Cuvée
- * Spritzer: Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry
- * Hochwertiger Kaffee & Espresso

MITTERNACHTSSNACK

- * Focaccia belegt in verschiedenen Variationen mit knackiger Rohkost
oder
- * Gulaschsuppe mit Baguette



*Preis pro Person inkl. MwSt. 155,00 € ab 50 Personen / 145,00 € ab 80 Personen.
Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag pro Stunde und Personal von 55,00 €.
Longdrinks, Cocktails sowie Shots können nach Verbrauch gebucht werden oder als
Pauschale on Top.*

 **Catering** ANGEBOT 4

4-GANG-MENÜ



EMPFANG

- * Kessler Chardonnay Hochgewächs, alkoholfreier Prosecco, Bergbier & Radler 0,33l im Eiscooler
- * Wasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke & alkoholfreier Spritzer

FINGERFOOD

- * Roastbeef Röllchen mit Estragon-Remoulade
 - * Garnelen auf Thai-Nudelsalat
 - * Hummus Bällchen auf Rote Beete Creme
 - * Involtini mit Parmaschinken, Pinienkernen und Rucola
- * Pro Person 2 bis 4 Stück

Catering ANGEBOT 4

4-GANG-MENÜ



1. GANG

- * Cappuccino von der Tomate mit Basilikum-Schaum
- * Antipasti: gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika
- * Burrata an getrockneten Tomaten mit Rucola-Pesto
- * Feldsalat an Preiselbeer Dressing

Dazu reichen wir hausgebackenes Wurzelbrot mit gesalzener Butter

2. GANG

- * Steinpilz-Panzerotti in Salbeibutter mit geschmorten Cocktailtomaten und Grana Padano
oder
- * Linguine an Parmesan-Velouté mit gehobeltem Trüffel

 **Catering ANGEBOT 4**

4-GANG-MENÜ



3. GANG

- * Filet von der Allgäuer Färse an Balsamico Jus mit Romanesko-Gemüse an Süßkartoffelpüree
oder
- * Zucchini Schiffchen gefüllt mit Ratatouille Gemüse an Kräuter-Gnocchi

4. GANG – DESSERT

- * Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern
- * Zitronensorbet
- * Crème Brûlée

 **Catering ANGEBOT 4****4-GANG-MENÜ****GETRÄNKEPAUSCHALE** *zum Abendessen*

- * Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft
- * Augustiner Helles, Günzburger Weizen, alkoholfreies Weizen, Radler, Grauburgunder Weingut Schnaittman, Rose Ballade Weingut Doreas, Rotweincuvée Leon Gold
- * Spritzer: Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry
- * Hochwertiger Kaffee & Espresso

MITTERNACHTSSNACK

- * Rustikale Brotzeit mit Wurst, Käse, Fisch, verschiedenen Dips, Brot und Baguette
oder
- * Kässpätzle mit Röstzwiebeln



*Preis pro Person inkl. MwSt. 185,00 € ab 50 Personen / 175,00 € ab 80 Personen.
Ab 0.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag pro Stunde und Personal von 55,00 €.
Longdrinks, Cocktails sowie Shots können nach Verbrauch gebucht werden oder als Pauschale on Top.*

Menüauswahl 3-GÄNGE

MENÜ 1



VORSPEISE

Gemischte Zupfsalate mit gerösteten, hausgemachten Maultaschen, Strauchtomaten, Gurken, Omas Kartoffelsalat und gebackenen Mozzarella Sticks

HAUPTGANG

Gegrilltes Roastbeef medium gegart an Balsamico Jus mit Brokkoli Gemüse und Kartoffelgratin

DESSERT

Bayerische Creme mit Bratapfel-Kompott und karamellisierter Walnuss

 *Menüauswahl* 3-GÄNGE

MENÜ 2



VORSPEISE

Samtiges Karotten-Ingwersüppchen mit geröstetem Ciabatta Brot

HAUPTGANG

Pochiertes Saiblingsfilet an Chardonnay-Sauce mit Bandnudeln an würzigem Paprika-Pesto und wildem Spargel mit karamellisierten Cocktailtomaten

DESSERT

Vanillecreme mit Erdbeer-Carpaccio auf Fruchtspiegel

 *Menüauswahl* 3-GÄNGE

MENÜ 3 VEGETARISCH



VORSPEISE

Gemüse-Kraftbrühe mit Brokkoli-Klößchen

HAUPTGANG

Gefüllte Zucchini Schiffchen mit Ratatouille-Gemüse
auf einem Tagliatelle Kräuter Nest

DESSERT

Fruchtsorbet auf Obstgarnitur

 *Menüauswahl* 3-GÄNGE

MENÜ 4



VORSPEISE

Lauchcremesuppe mit Kräuter-Croutons

HAUPTGANG

Kräuterbraten aus dem Rohr mit dunkler Jus,
Petersilien-Knöpfele und Marktgemüse

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Menüauswahl 3-GÄNGE

MENÜ 5



VORSPEISE

Hochzeitsuppe mit Maultäschle, Grießnockerl und Flädle, dazu Schnittlauch

HAUPTGANG

Gefüllte Putenbrust und Schweinemedallions an dunkler Jus mit Paprika-Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree

DESSERT

Tiramisu und Panna Cotta mit Kirschen

 *Menüauswahl* 3-GÄNGE

MENÜ 6



VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Grießknödel und Markklößchen

HAUPTGANG

Saftgulasch vom Kalb an Paprika-Rahmsauce mit Tagesgemüse der Saison und handgeschabten Spätzle

DESSERT

Käsekuchen mit Waldbeeren und Buttermilch-Pfirsich-Eis von den Märkleshöfen

Menüauswahl 4-GÄNGE

MENÜ 7



GANG 1

Steinpilzsüppchen mit gefüllten Ravioli

GANG 2

Antipasti-Teller mit gefüllten Weinblättern, gegrillten und marinierten Auberginen und Zucchini, Schafskäse und Oliven

GANG 3

Piccata Milanese vom Hähnchen in Parmesan und Ei gebacken mit Spaghetti an Napoli-Tomatensauce

GANG 4

Joghurt-Panna-Cotta an Fruchtsauce mit frischen Früchten

 *Menüauswahl* 4-GÄNGE

MENÜ 8



GANG 1

Tranchen vom Maishähnchen auf Feldsalat mit Himbeer-Speck-Vinaigrette

GANG 2

Kraftbrühe vom Rind mit Zitronengras-Klößchen

GANG 3

Gegrilltes Lachsfilet auf frischem Blattspinat mit wilden Rosmarinkartoffeln

GANG 4

Schokoladenmousse mit Himbeermark und Früchten

 *Menüauswahl* 4-GÄNGE

MENÜ 9



GANG 1

Carpaccio vom Weiderind an Limetten-Vinaigrette mit Rucola-Salat und Grana Padano

GANG 2

Bio-Kartoffelsuppe mit Kräuter-Croutons

GANG 3

Rosa gebratenes Filet von der Barbarie Ente auf Balsamico Jus mit Orangen-Rotkraut an Serviettenknödeln

GANG 4

Weißes Schokoladenmousse an Maracujasauce

Menüauswahl 4-GÄNGE

MENÜ 10



GANG 1

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

GANG 2

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

GANG 3

Tranchen vom Roastbeef der Allgäuer Färse, rosa gebraten an Morchel-Rahmsauce mit knackigem Romanesco-Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

GANG 4

Lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern an saisonalen Früchten

Tagungspauschalen, Getränke & Snacks

PAUSCHALEN



PAUSCHALE 1

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

ab 20 Personen 25,00 € pro Person zzgl. MwSt.

PAUSCHALE 2

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

ab 49 Personen 30,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Tagungspauschalen, Getränke & Snacks

PAUSCHALEN



PAUSCHALE 3

- * Begrüßungsgetränke: Wasser mit frischer Minze und Limetten aus dem Glasspender, Kaffee & Tee
- * Butterbrezeln und Muffins
- * Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- * Lunchbuffet
- * Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 20 Personen 65,00 € 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 85,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Pauschalen

KAFFEE PAUSE



KLASSIK PAUSCHALE

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

ab 20 Personen 17,50 € 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, Butterbrezeln

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

Pauschalen

KAFFEE PAUSE



ENERGY BREAK PAUSCHALE

- * Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- * Kaffeepause mit Kaffee & Tee
- * Bircher Müsli, Gemüsesticks mit Dip, Smoothies, Croissants mit Butter und Marmelade

ab 20 Personen 32,00 € pro Person zzgl. MwSt.

LUNCH BREAK PAUSCHALE

- * Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- * Kaffeepause mit Kaffee & Tee
- * Belegte Sandwiches & Wraps, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Weißwurst mit süßem Senf und Brezeln
- * Cookies & Muffins

ab 20 Personen 35,00 € pro Person zzgl. MwSt.

REMONTEDEPOT

LOCATION & EVENTS



CATERING MAPPE



WIR FREUEN UNS
AUF IHRE ANFRAGE

Remontedepot GmbH
Veranstaltungen/Seminare/
Feiern Remontedepot
72535 Heroldstatt - Breithülen

Wir beraten Sie gerne!
Telefon: +49 (0)7333 925 799-63
E-Mail: info@remontedepot.com
www.remontedepot.com