



KUKO

KULTUR- UND
KONGRESSZENTRUM
BENSHEIM

Feiern – Kongresse – Tagungen

BANKETTMAPPE



UNSERE SPEISENAUSWAHL

feinwärts ist das Catering-Erlebnis aus dem Raum Heidelberg. Unser Team kreiert hochwertige, kulinarische Köstlichkeiten mit großer Liebe zum Detail und lädt Sie herzlich dazu ein, unsere Kochkünste mit allen Sinnen zu erfahren.

feinwärts
catering



FINGERFOOD

(Preise gelten für 2-3 Teile pro Person)

Laugenkonfekt 6,50 € p. Person

- gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- gefüllt mit Leberkäse, Krautsalat und Dijon-Senf
- gefüllt mit gebeiztem Lachs und Meerrettichcreme

Mini Quiche 7,80 € p. Person

- Spinat und Feta
- Speck und Zwiebel
- Tomate und Olive
- Kürbis und Speck (saisonal)
- Birne und Gorgonzola (saisonal)

Crostini & Baguette 7,00 € p. Person

- Geröstete Baguettescheiben mit Avocado und Serranoschinken
- Bruschetta mit gehackten Tomaten und Basilikum
- Crostini mit Oliventapenade und Eismeergarnelen

Pfälzer Fingerfood 11,50 € p. Person

- Kalbsfleischbällchen an grünem Tomatenchutney
- Mini Bratwurst auf lauwarmen Kartoffelgurkensalat
- Crostini mit Ziegenfrischkäse und Trauben-Balsamico-Confit
- Pfälzer Zwiebelkuchen mit gehackten Kräutern und Kümmel

Mediterranes Fingerfood 12,00 € p. Person

- Datteln im Speckmantel
- Gegrillte Garnelen mit Thymian an Aprikosensalsa
- Mariniertes Halloumi Grillkäse im Zucchini-mantel mit Paprikaessen
- Auberginenröllchen mit Mozzarella und Sud ´n Sol Tomate an Basilikumpesto
- Pimientos de Padrón mit Fluer de Sel

Orientalisches Fingerfood 11,50 € p. Person

- Auberginendip mit Koriander und Granatapfel auf geröstete Baguettescheiben
- Tomatisierte Rinderhackbällchen mit Joghurt-Minz-Dip
- Mariniertes Lammfilet-Spießchen auf Tabouleh Salat
- Vegane Falafel-Spießchen an Tomaten-Paprikasalsa
- Kleine gegrillte Fladenbrote mit Labaneh und gehackten Kräutern

Mini Focaccia 10,50 € p. Person (ab 100 Personen)

- mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken
- mit italienischen Kochschinken, Pecorino Rosso und Rucola
- mit Thunfisch, Kapern und Rucola
- mit Sud n´ Sol Tomaten, Büffelmozzarella und Rucola
- mit mediterranem Grillgemüse, Basilikum und Pinienkerne

Alle Komponenten sind miteinander kombinierbar.

Gerne bieten wir auch mehr Teile pro Person an – Preis nach Absprache.

BUFFETS (Ab 35 Personen)

Buffetvorschlag I *39 € p. Person*

Vorspeise

- Brotkonfekt & Baguette mit Salzbutter, Kräuterschmand und Fleur de Sel
- Pfälzer Landschwein auf buntem Linsensalat und Kräuterdip
- Gebeizter Lachs auf Gurken-Dill-Salat
- Cappuccino von der Violetta-Kartoffel mit Majoranschaum
- Edelblattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing, Croûtons und Kernen

Hauptspeise

- Tranche von der Maispoulardenbrust an Thymianjus, mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
- Confiertes Kabeljaufilet mit Zitronenaromen an Kerbelschaum, Zuckerschoten und Gnocchi Venezia
- Lasagnette mit Spinat & Ricotta an Tomatensauce und gebratenen Egerlingen

Dessert

- Cheesecake-Crème mit Cookies und Waldbeeren
- Mini Schokoladensoufflé mit Vanillerahm

Buffetvorschlag II *57 € p. Person*

Vorspeise

- Salatbar mit Edelblattsalaten
- Holunderbeeren-Dressing, Croûtons und gerösteten Kernen
- Gelbe Rübe an Zwiebelvinaigrette und Cherrytomaten
- Lammfilet in Bärlauchmarinade an Bulgursalat

Hauptspeise

Von der Schneidestation:

- Roastbeef von der deutschen Färse an Thymianjus mit mediterranem Grillgemüse und La Ratte Kartoffeln
- Confiertes Kabeljaufilet an Rießlingschaum mit Babyspinatgemüse und Basmatireis

Aus dem Parmesanlaib:

- Linguini mit geschmolzenen Tomaten, Rucolaspitzen und Knoblauchöl an Tomatensauce/Basilikumrahmsauce

Dessert

- Melonensorbet mit Prosecco Perlen und Honig Kresse (vegan)
- Mousse au chocolate mit gebrannten Walnüssen
- Crème brûlée von der Tonkabohne

Fragen Sie uns auch nach der Möglichkeit eines Vorspeisentellers oder -platte.

Buffetvorschlag III *54 € p. Person*

Vorspeise

- Marinierter Rucolaspitzen mit Tomberries und Kerne
- Ziegenkäse vom Ziegenkäsehof in Nussloch mit grünem Tomaten-Chutney
- Gebratene Thymiangarnele auf Kürbisrelish

Hauptspeise

Von der Schneidestation:

- Rosa gebratene Kalbshälfte an Spätburgunderjus mit Pilzgemüse und Kartoffel-Rosmarin-Gratin
- Lachsfilet in Zitronenbutter mit Zuckerschotengemüse und Tomatentagliatelle

Aus dem Parmesanrad:

- Safranrisotto mit Babyspinatgemüse

Dessert

- Avocadomousse mit Limette und Granatapfel
- Schokoladensoufflé mit Vanillerahm
- Erdbeersorbet mit marinierten Erdbeeren

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Buffets.

MENÜS (Ab 35 Personen)

Menüvorschlag I 48 € p. Person

Vorspeise

Wildkräutersalat in Parmesanhippe mit Balsamicodressing, Feigen und Granatäpfelkernen

Dazu Brotkonfekt & Baguette mit Olivenöl, Tomatenpesto und Fleur de Sel

Zwischengang

Essenz von der Sud n 'Sol Tomate mit Spinat & Ricotta – Ravioli

Hauptspeise

Rosa gebratene Milchkalbshüfte an Spätburgunderjus, mit Gnocchi Venezia in Salbeibutter, wilden Brokkoli & Urkarotten

vegetarische Alternative:

Gefüllte Mini-Paprika mit feinem Ratatouille, an Gnocchi Venezia in Salbeibutter, wilden Brokkoli & Urkarotten

Dessert

Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren an Karamelleis mit Flor de Sal

Menüvorschlag II 69 € p. Person

Vorspeise

Wildkräutersalat im Brotballon mit sautierten Pfifferlingen und confierten Tomberries

Dazu Brotkonfekt, Meersalz, Kräuterschmand und Olivenöl

Zwischengang

White Tiger Prawns an Meerrettichschaum mit schwarzen Taglierini und Wasabikaviar

vegetarische/vegane Alternative:

Rondini Ravioli mit Spinat und Basilikum an weißem Tomatenschaum und Thaispargel-Bündchen

Hauptspeise

Gebratenes Rinderfiletsteak von der deutschen Färse an Spätburgunderjus, Thaispargel-Bündchen und La Ratte Kartoffeln

vegetarische/vegane Alternative:

Gefüllte Mini-Pâtissons mit Ratatouille an Kerbelschaum mit La Ratte Kartoffeln und Thaispargel-Bündchen

Dessert

Schokoladensoufflée mit flüssigem Kern an Vanillerahm und Waldbeeren

Menüvorschlag III 78 € p. Person

Vorspeise

Burrata auf buntem Tomatencarpaccio mit Rucolapesto und gerösteten Pinienkernen

Dazu Brotkonfekt, Meersalz, Kräuterschmand und Olivenöl

Zwischengang

Champagner Risotto mit schwarzem Trüffel, White Tiger Prawns und Hummerschaum

Vegetarische Alternative:

Tomatenrisotto mit Tomberries, Rucola und Parmesanflakes

Hauptspeise

Rosa gebratenes Kalbsfilet unter einer Parmesankruste an Spätburgunderjus mit mediterranem Grillgemüse und Gnocchi Venezia

Vegetarische Alternative:

Rondini Ravioli mit Spinat und Wildkräutern an weißem Tomatenschaum und Rucola

Flying Dessert

- Tiramisu von der Erdbeere
- Crème brûlée mit marinierten Waldbeeren
- Mini-Schokoladensoufflé an Vanillerahm

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs.



GETRÄNKEPAUSCHALE

Alkoholfreie Getränke:

- Odenwaldquelle Gourmet Classic & Naturelle
- Apfel- & Orangensaft
- Coca Cola, Cola Zero, Fanta & Sprite
- Welde Fassbrause
(Malz Holunder / Malz Zitrone)

Biere:

- Welde No.1 Slow Beer Pils
- Welde No.1 Slow Beer Pils alkoholfrei
- Welde Weizen hell
- Welde Weizen hell alkoholfrei
- Welde Naturradler

Sekt:

- Sekt, trocken – Hausmarke „Feinwärts“

Weine aus Bensheim:

- Weißburgunder, trocken
- Riesling, trocken
- Rosé, feinherb
- Rotweincuvée, trocken

Heißgetränke:

- Café Creme
- Cappuccino
- Espresso

- Tee

Gerne erweitern wir Ihre Getränkepauschale nach Absprache um z.B. Longdrinks und ausgewählte Digestifs.

Sprechen Sie uns hierfür einfach an.

PREISE:

Bis zu 6 Stunden	27,00€ p. Person
6 – 8 Stunden	29,50€ p. Person
8 – 10 Stunden	32,00€ p. Person



KUKO

Kultur- und Kongresszentrum Bensheim

Am Bürgerhaus 14
64625 Bensheim

TEL +49 (0) 6251 8617781