



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Businessmappe



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Businesscatering & Office-Food -

„Früh aufgestanden und eigentlich noch gar keinen Hunger, schnell noch das Müsli reingeschaufelt und losfahren zur Arbeit. Ein Meeting nach dem anderen der Terminkalender ist voll, die Deadlines kurz. Je näher die Mittagspause rückt, desto dünner werden die Nerven. Der Energievorrat des Körpers ist aufgebraucht und das Gehirn ruft nach Kohlenhydraten um den Serotoninspiegel wieder hochzukriegen. Unten gibt's nur einen kleinen Bäcker der jeden Tag die Brötchen vom Vortag verkauft und der Lieferdienst braucht zu lange und das Essen ist am Ende eh immer kalt....“



- Für die Goldene Mittagspause! -

Wir bieten ihnen ein Businesscatering oder Office-Food-Pakete, um sie und ihre Mitarbeiter immer mit den richtigen Nährstoffen und regionalen und saisonalen Produkten zu versorgen.

Frisch zubereitet, stimmen wir mit ihnen die Gerichte ab und sorgen für die nötige Abwechslung in ihrem Alltag.

Dabei können sie zwischen vielen verschiedenen Gerichten vorab wählen oder sich spontan an einem reichhaltigen Buffet vor Ort inspirieren lassen.



Wir besprechen mit ihnen zusammen was die beste Lösung für ihr Unternehmen ist. Damit sie und ihre Mitarbeiter gestärkt und entspannt und nicht gestresst und schläfrig wieder aus der Pause kommen.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Business Lunch Menüs

HAUPTGANG

19,90€
p.P.

Bunter Beten Salat mit
Kräutervinaigrette und Sauerteig-
Crostitini

ODER

Bahaat Ossobucco vom Milchlamm
mit Auberginen Mus Fenchel und
Tomatenpolenta

DESSERT

Ananas-Bananencrumble mit
Zitronen-Thymianluft

VORSPEISE

37,50€
p.P.

Gebrautes Ziegenkäse-Sandwich auf
Artischockensalat

Spargelsuppe mit Kopfsalat-Klößchen
und Erbsen

HAUPTGANG

Glasierter Schweinebauch
auf geschmolzenen Mangold mit
Süßkartoffelchips

Sauerbraten vom Hirschrücken
in Schokoladen-Holunder-Sauce mit
geschmortem Chicorée und
Buchweizenknödel

DESSERT

Napfkuchen an Orangencremesauce
mit Sauerkirschen und Zedernkernen

VORSPEISE

49,50€
p.P.

Kalbszunge in Kräuter-Ayran-Sauce mit
Schneidebohnsalat

Ravioli mit Büffelmozzarella in weißer
Tomatensauce mit gebackenen Basilikum

HAUPTGANG

Sous-Vide Jungschweineschulter mit Knoblauch
und Zimt an Schwartenchip auf Wirsinggemüse

Beinscheibe vom Rind in Rotwein und Knoblauch
geschmort auf Röstbrot

Kalbsroulade, gefüllt mit Coppa und Zedernkernen
auf Erbsenpüree mit Knusperkartoffeln

DESSERT

Apfel-Kürbis Gratin mit Walnusseis und knusprigen
Limettentalern

Clafoutis vom Brombeeren mit Frischkäseis



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Business Lunch Buffets

VORSPEISE

29,50€
p.P.

Tomate Mozzarella mit
Pinienkernpesto und frischen
Basilikum

Karotten-Orangensalat
ODER
Kartoffelcremesuppe mit Speckluft

HAUPTGANG

Kräuter Risotto an Ratatouille Gemüse
und Parmesanschaum

Hühnerblankett von der Maispoularde
mit Butterreis und glasierten Möhren

DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit
Hausgemachter Vanillesauce

VORSPEISE

39,50€
p.P.

Dreierlei Vorspeisenvariation

Weißer Tomatensauce mit
Tomatencroutons

Involtini vom Iberico mit Steinpilzfarcen an
Sherry Sauce

HAUPTGANG

Gebratener Kabeljau in Safransauce
geschmorten Champagnerkraut

Buntes Pfannengemüse an
Rosmarinkartoffeln und Gewürzreis

DESSERT

Tiramisu aus dem Glas

Mousse au Chocolat

Mascarpone Trifle mit frischen Früchten
und Mangotopping

VORSPEISE

48,50 €
p.P.

Karamellierter Ziegenkäse auf
Raukesalat, Kürbis-Senf-Dressing
und Apfel Chutney

Ciabatta Salat mit bunten Tomaten
und knackigen Nüssen

Gelbe Paprikasuppe mit
Lauchzwiebel

HAUPTGANG

Zweierlei Fischfilet in milder
Senfsauce auf Kapern-Kartoffeln aus
dem Ofen und sautierten Spitzkohl

Rinderstreifen in grüner Pfeffersauce
auf Kräuterbandnudeln und
confierten Kirschtomaten

DESSERT

Tonkabohnen Creme Brulée aus
dem Glas

Panna Cotta mit Himbeerpüree



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Firmenevents & Tagungen -

Jahresauftakt, Weihnachtsfeier oder Bergfest –

nicht nur privat gibt es im Jahr einiges zu feiern.

Nutzen sie die Höhepunkte des Jahres um neue Teammitglieder entspannt einzuführen oder das schon bestehende Team noch enger zusammenzuschweißen. Denn erst wenn alle Rädchen im Unternehmen reibungslos ineinandergreifen, steht dem Erfolg nichts mehr im Weg.

Wählen sie aus unseren Menü- und Buffetvariationen oder lassen sie sich individuell von uns zu ihren Vorstellungen beraten.



„Unser Team kümmert sich um einen rundum gelungenen Abend vom herzlichen Empfang, über Teamspiele bis zum Taxi für den Heimweg“

Die Firmenfeier der etwas anderen Art – Unser Kev´s Kitchen Kochkurs für sie und ihr Team

Legen sie selbst Hand an und kochen sie neue Gourmetkompositionen zusammen mit unseren Spitzenköchen und lassen sie sich von unserem Serviceteam nebenbei so richtig verwöhnen.

Das reicht ihnen noch nicht? – Zusätzlich bieten wir ihnen Cocktailworkshops, Tastings und unsere DIY-Salzmanufaktur an.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Auch bei Tagungen und diversen Firmenveranstaltungen sind wir der Partner an ihrer Seite. Professionell und diskret begleiten wir ihr Event und sorgen für einen reibungslosen Ablauf im Hintergrund.



Tagungspauschale Avangard

- Kleine Kaffeepause
- Mittagsbuffet

24,50€
Pro Person

Tagungspauschale Exklusiv

- Frühstück „Goldener Morgen“
- Mittagsbuffet
- Große Kaffeepause

37,50€
Pro Person

Tagungspauschale Premium

- Frühstück „Goldener Morgen“
- Große Kaffeepause
- Flying-Mittagsbuffet
- Dinnerabend / Abendbuffet

45,00€
Pro Person



„Morgenstund hat Gold im Mund“ – Im wahrsten Sinne des Wortes mit unserem Golden Taste Frühstück.

Sie Können zwischen einem Buffet aus verschiedenen belegten „Goldstücken“ und „Gourmetschnitten“ wählen oder pro Person ein passendes Frühstück in der Box bestellen.

Kaffee als Lebenselixier bekommen sie bei uns gratis dazu!

Für den schnellen Imbiss zwischendurch empfehlen wir unsere Goldene Kaffeepause mit süßen und salzigen Häppchen für den kleinen Hunger.

Hier empfehlen wir ein Flying- oder Fingerfood-Buffet.

Als Krönung ihres Tagesevents bieten wir ihnen und ihren Gästen ein Abschlussdinner oder Abendbuffet der Extraklasse. Sodass ihre Gäste den Tag mit guten Gesprächen und High-Class Gourmeterlebnissen ausklingenlassen können.