



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Cateringmappe



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Inhalt

1. Grußwort
2. Eventcatering
 - Erklärung Eventpauschalen
 - a. Geburtstage
 - b. Hochzeiten
 - c. Businesscatering und Office Food
 - d. Firmenevents und Tagungen
 - e. Diverses
3. Menüvariationen
 - a. Empfang und Häppchen
 - b. Gesetztes Menü
 - Menübeispiele
 - c. Flying- und Fingerfood-Buffer
 - Fingerfood & Kleines Gold
 - d. Klassisches Buffet
 - Buffetbeispiele
 - e. Street Food & Barbecue
 - a. BBQ Menüs und Buffets
 - f. Nachhaltigkeitsmenü
4. Feinkostkatalog
 - a. Flüssiges Gold
 - b. Golden Taste Manufaktur
 - c. Genusspakete
5. Unsere Locations
6. Unsere Partner
 - a. Goldene Flora
 - b. Musikalische Untermalung
 - c. Torten-Gold
 - d. Goldene Showeinlagen
7. Highlights
 - a. Live Cooking
 - b. Servicepersonal & Köche
 - c. Sommelier
 - d. Candybar
 - e. Gastgeschenke
 - f. Menükarten
8. Extras
9. Hygienekonzept
10. Behind Golden Taste
 - a. Das Team
 - b. AGB's



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Grußwort

Herzlichen Willkommen in der Welt von Golden Taste!

Atemberaubende Augenblicke, die sich auf der Netzhaut einbrennen.
Betörende Düfte, die dich noch Jahre später zu diesem Moment zurücktragen.
Millionen Geräusche, die dir immer wieder eine Gänsehaut bescheren. Kulinarik
der Extraklasse, die dich an tausend Orten zugleich sein lässt.

Mit uns wird euer Event ein Erlebnis der Sinne!

Auf den folgenden Seiten möchten wir euch einen kleinen Einblick in unser
vielfältiges und kreatives Eventangebot gewähren und euch so zeigen, was mit
uns möglich ist. Doch seid euch gewiss, dass unsere Motivation und
Vorstellungskraft weit über diese Seiten hinausgehen.

Wir von GOLDEN TASTE legen den Schwerpunkt auf qualitativ hochwertige
Speisen und Getränke, da nur hochwertige Zutaten unseren Anspruch an ein
High Class Catering gerecht werden. Dazu gehört auch, mit möglichst
regionalen Produkten zu arbeiten, die höchsten Ansprüchen genügen und mit
diesen Produkten respektvoll und professionell umzugehen.

Regional | Saisonal | Genial

Unser Ziel ist es, eure Erwartungen nicht nur zu erfüllen, sondern zu
übertreffen. So werdet ihr zum Gast auf eurem eigenen Event und seid nicht
nur dabei sondern mittendrin!

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Euch!



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Eventcatering

Eure Vorstellung – Unsere Expertise

Tränen der Freude, wenn sie endlich Ja sagt, Rauschender Applaus nach dem Presseevent deiner Firma, schallendes Lachen auf dem Höhepunkt deiner Geburtstagsparty, staunende Stille bei deiner Präsentation, schunkelnd im Festzelt, schief singend um 3 Uhr nachts, wild tanzend mit den Schuhen in der Ecke. – 1000 Erinnerungen



1. Kontaktiert uns per Mail oder Telefon um den Termin für euer Event anzufragen und erste Ideen und Informationen auszutauschen.



2. Zusammen gehen wir in die intensive und detaillierte Planung eures Events. Aus euren Vorstellungen und unseren Visionen werden Erinnerungen für die Ewigkeit.



3. Am Tag eures Events genießt ihr alles genauso sehr wie eure Gäste. Denn wir kümmern uns um den Ablauf und lösen vermeidliche Probleme.



4. Nach dem Event erhaltet ihr alle Dokumente inklusive Rezeptmappen und weiteren kulinarischen Inspirationen ganz unkompliziert per Mail und schwelgt weiter in den Erinnerungen an das Erlebnis der Sinne.



Und wenn es mal ganz schnell gehen muss, überlasst ihr die schwierigen Entscheidungen einfach uns. Unsere Experten und Küchenchefs kreieren eine perfekte Pauschale mit saisonalen Produkten in euren Rahmenbedingungen.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Eventpauschalen

Unsere Eventpauschalen ermöglichen eine schnelle und unkomplizierte Buchung und Planung eures Events. Wir als Experten für erstklassige Events, haben hier die Golden Taste Qualitätsstandards in unterschiedlichen Paketen für euch zusammengeschnürt.

AVANGARD

Unsere Avangard Pakete versprechen ein harmonisches High-Class Event, für jeden Anlass. Diese Pauschale schont eueren Geldbeutel und trotzdem müsst ihr auf nichts verzichten.

EXKLUSIV

Die Exklusiv Pakete ergänzen unser Standardangebot mit filigranen Details und einigen beliebten Zusatzangeboten, für ein noch intensiveres Genusserlebnis.

PREMIUM

Unsere Premium Angebote sind in Qualität und Umfang nicht zu übertreffen und machen euer Event ohne viel Aufwand zu einem Erlebnis der Sinne, dass ihr so schnell nicht vergesst.

Alle Pauschalen können auf eure individuellen Wünsche angepasst und erweitert werden !



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Geburtstage -

„Die schönsten Zeiten im Leben sind die kleinen Momente, in denen du spürst, dass du deine Zeit mit den richtigen Menschen verbringst.“

Ihr wollt das Rundum-Sorglos-Paket? Kein Problem! Hier sind echte Profis am Werk. Wählt aus unseren verschiedenen Pauschalen die passende aus und schon beginnt eure Gourmetreise mit Golden Taste.

Geburtstagspauschale – Avangard

- An- und Abfahrtskosten
- Empfangsgetränk
- Kaltes und Warmes Buffet (Avangard) oder 3 Gänge-Menü (Avangard)
- Abendsnack
- Servicepersonal
- Auf- und Abbaukosten

ab 99,00 €
Pro Person

Geburtstagspauschale - Exklusiv

- An- und Abfahrtskosten
- Empfangsgetränk mit 3 Canapés pro Person
- Kaltes und Warmes Buffet (Exklusiv) oder 4 Gänge-Menü (Exklusiv)
- Geburtstagstorte oder Schokobrunnen mit frischen saisonalen Früchten
- Abendsnack
- Getränkepauschale Exklusiv
- Servicepersonal
- Auf- und Abbaukosten

ab 129,99 €
Pro Person

Geburtstagspauschale – Premium

- An- und Abfahrtskosten
- Empfangsgetränk mit Flying-Buffet Premium
- Kaltes und Warmes Buffet (Premium) oder 5 Gänge-Menü (Premium)
- Geburtstagstorte oder Schokobrunnen mit frischen saisonalen Früchten
- Abendsnack mit Live Cooking Station
- Getränkepauschale Premium
- Servicepersonal
- Auf- und Abbaukosten

ab 169,99€
Pro Person



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Hochzeiten -

„Liebe ist, wenn ein Lächeln unter die Haut geht, wenn ein Blick Kräfte entfesselt, wenn ein Gefühl die Seele beflügelt.“

Der Vater führt seine Tochter zum Altar, während Mama eine Träne nach der anderen vergießt. Dort wartet ein Bräutigam, der nie gedacht hätte im Leben einmal so aufgeregt zu sein. Alle Augen sind auf die wunderschöne Braut gerichtet, die vor Glück von innen strahlt. Kollektive Gänsehaut - Ein Moment für die Ewigkeit.

Mit unseren Hochzeitspaketen machen wir aus dem perfekten Moment einen perfekten Tag. Von schlichter Eleganz, über Bohemian-Flair bis hin zu moderner Coolness unsere Hochzeitsevents passen zu jedem Hochzeitspaar.



Hochzeitspauschale Avangard

- Empfangsgetränk nach der Trauung
- „Sweet & Salty“ Snackbuffet
- Saisonales Hochzeitsbuffet Golden Taste / High-Class Hochzeitsmenü Avangard 4 Gänge
- Menükarten/Buffetkarten
- Getränkepauschale Avangard
- Schokobrunnen mit frischen Früchten
- Hochzeitstorte Avangard
- Tisch- und Blumendekoration Avangard mit Tischwäsche und Stoffservietten inkl. Reinigung
- Mitternachtssnack Avangard nach Wahl
- An- und Abfahrt und Auf- und Abbau, Cateringequipment inkl. Reinigung
- Gläser- und Geschirrpauschale inkl. Reinigung
- Servicepersonal ca. 8 Stunden



ab 139,99 €
Pro Person





GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Hochzeitspauschale Exklusiv

- Empfangsgetränk nach der Trauung mit exklusivem Flying-Bufferet
- Exklusive Candybar mit 6 versch. Leckerein
- Saisonales Hochzeitsbuffet Golden Taste / High-Class Hochzeitsmenü Exklusiv 5 Gänge
- Menükarten/Bufferetkarten
- Getränkepauschale Exklusiv
- Schokobrunnen mit frischen Früchten und Eisstation
- Hochzeitstorte Exklusiv
- Tisch- und Blumendekoration Exklusiv mit Tischwäsche und Stoffservietten inkl. Reinigung
- Mitternachtssnack Exklusiv nach Wahl
- An- und Abfahrt und Auf- und Abbau, Cateringequipment inkl. Reinigung
- Gläser- und Geschirrspauschale inkl. Reinigung
- Servicepersonal ca. 8 Stunden



ab 174,99 €
Pro Person

Hochzeitspauschale Premium

- Empfangsgetränk nach der Trauung mit exklusivem Flying-Bufferet
- Premium Candybar mit 10 Sorten Gebäck und Naschereien
- Saisonales Hochzeitsbuffet Golden Taste / High-Class Hochzeitsmenü Premium 7 Gänge mit Live Cooking
- Menükarten/Bufferetkarten und Gastgeschenke
- Getränkepauschale Premium
- Eiswagen und Crêpe-Station mit verschiedenen Toppings
- Hochzeitstorte Premium
- Tisch- und Blumendekoration Premium mit Tischwäsche und Stoffservietten inkl. Reinigung
- Mitternachtssnack Premium nach Wahl
- An- und Abfahrt und Auf- und Abbau, Cateringequipment inkl. Reinigung
- Gläser- und Geschirrspauschale inkl. Reinigung
- Servicepersonal ca. 8 Stunden
- Koch ca. 8 Stunden



Ab 219,99 €
Pro Person

Zu allen Pauschalen sind unsere Highlights und Showbestandteile zubuchbar !



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-
Crosthini

ODER

Bahaat Ossobucco vom Milchlamm
mit Auberginen Mus Fenchel und
Tomatenpolenta

DESSERT

Ananas-Bananencrumble mit
Zitronen-Thymianluft

VORSPEISE

37,50€
p.P.

Gebratenes 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
Schneidebohnsensalat

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 Steinpilzfarce 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.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Diverses -

„Jeder Tag hat die Chance, der schönste deines Lebens zu werden“

Genau deshalb suchen wir jeden Tag einen Grund zum feiern und feiern mit dir neben Geburtstagen und Hochzeiten auch alle weiteren Ereignisse deines Lebens.



Mit uns feierst du:

Junggesell:innenabschiede

Babypartys

Jugendweihen/ Konfirmationen

Hochzeitstage

Polterabende

Abibälle

Silvester/Halloween und
Oktoberfeste

uvm.





GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Menüvariationen



Mit unseren Menüvarianten kannst das Essen perfekt an den Stil deines Events anpassen. Ob klassisch, modern, vielfältig oder saisonal, du selbst entscheidest über die Präsentation und die Atmosphäre deiner Veranstaltung.

Wir beraten dich natürlich gerne, welche Menüvariation für die Größe und Art deines Events passend wäre.

Dabei unterscheiden wir:

Empfang und Fingerfood

Das gesetzte Menü

Ein vielfältiges Buffet

Das moderne Flying-Buffet

Street Food & Barbecue

Unser Nachhaltigkeitsmenü



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Empfang und Fingerfood

Der erste Augenblick zählt!

Auch für uns beginnt das perfekte Event mit einem herzlichen Empfang. Der Gastgeber begrüßt seine Gäste und leitet das Event mit einem prickelnden Start ein. Die perfekte Gelegenheit, um mit einem Gruß aus der Küche das Event auch kulinarisch beginnen zu lassen.



Für den Golden Taste von Anfang an empfehlen wir kleine Häppchen zum Empfangsgetränk mit anzubieten. Der erste Hunger wird gestillt und die Sinne auf die bevorstehende kulinarische Reise vorbereitet.

Empfangspauschale Avangard

16,50 €
p.P.

Ein Glas Prosecco oder Orangensaft und 3 Canapés oder Fingerfood aus unserem Feinkostkatalog.

Empfangspauschale Exklusiv

24,50 €
p.P.

Ein Glas Champagner oder eine alkoholfreie Alternative und 5 Canapés oder Fingerfood aus unserem Feinkostkatalog.

Empfangspauschale Premium

39,50 €
p.P.

Empfangsgetränk nach Wahl (unbegrenzte Menge) und Flying-Fingerfoodbuffet mit bis zu 10 verschiedenen Sorten aus unserem Feinkostkatalog

Unseren
Fingerfood-
Katalog findet ihr
ab Seite 20.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Zurücklehnen und Genießen – Das gesetzte Menü

Ein mehrgängiges, gesetztes Menü passt perfekt in einen festlichen und feierlichen Rahmen von Hochzeiten und Dinner-Veranstaltungen. Die Gäste werden am Platz bedient und jeder Wunsch wird ihnen von den Lippen abgelesen. Durch die zeitliche Präzision können die hochwertigen Lebensmittel perfekt zubereitet und mit Fingerspitzengefühl angerichtet und serviert werden.

Alle Gänge sind aufeinander abgestimmt und bieten dem Gast ein herausragendes Gourmet-Erlebnis vom ersten bis zum letzten Gang.



Da alle Personen gleichzeitig bedient werden und keiner in einer Schlange am Buffett steht, entsteht eine angenehme Atmosphäre mit intensiven Gesprächen.

Der zeitliche Ablauf eures Events wird durch euer Menü besser zu planen und einzuhalten und ermöglicht mehr Entspannung für euch als Gastgeber.

Durch die Abfolge der Gänge, kann auch eine Weinbegleitung individuell abgestimmt werden und macht euer Menü rundum perfekt.

Ihr habt Fragen oder Wünsche?
Unsere Experten für
Rezeptentwicklung sind von
Anfang an an eurer Seite und
beraten euch zum Rahmen und
den Details eures Menüs.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Menüvariationen



CLASSIC 3 GANG MENÜ

47,50
p.P.

Gebrautes Ziegenkäse-Sandwich auf Artischockensalat

Rosa pochierte Salzwiesen Lammkeule an geschortem Chicorée und bunten Kartoffelsalat

Rote-Grütze Süppchen mit Buttermilch-Nocken und Haferstängel



PREMIUM 6 GANG MENÜ Amuse bouche

119,00€
p.P.

Kalbstafelspitz mit Buchenpilze Vinaigrette und Mizuna-Salt

Ramen-Nudeln mit Awase-Miso Jakobsmuscheln und Pak Choi

Hamburg City Mule Sorbet

In Malzbier geschmort Rippchen, Schneidebohnen und Knödel

Schokobiskuit-Vanillecreme-Bits mit Rum und Espresso verfeinert



AVANGARD 4 GANG MENÜ

65,00€
p.P.

Enten-Eisbein in eigenen Gelee mit Remouladensauce und Kartoffelsalat

Chowder mit Grünschalenmuscheln, Kartoffeln, Pancetta und kleinen Kräuterstrudel

Gegrillter Seeteufel mit scharfen Rhabarber, Kopfsalat in Rahm und Knusperkartoffel

Süße Feigenpizza mit Honig-Ricotta und Rosmarin



EXKLUSIV 5 GANG MENÜ

89,00€
p.P.

Knusprige Sardinen mit gebratenen Blumenkohl-Artischocken Gemüse

Schwarzes Risotto mit scharf angebratenen Calamaretti

Johannisbeere-Ahorn-Sorbet

Pfifferlings-Crepinettes von der Poularde auf Karamell-Schwarzwurzeln mit Brezel-Knödel

Gebackener Ziegenkäse mit Thaibasilikum in Wan Tan an Pflaumen Chutney



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Flying Fingerfood & Buffet -

Fingerfood, ist wie der Name schon sagt eine Form des Caterings bei der kleine Portionen von Speisen angeboten und serviert werden

Die kleinen Gourmethäppchen eines modernen Fingerfood Buffets laden die Gäste dazu ein viele verschiedene Geschmackskompositionen kennenzulernen. Dabei gibt es keine förmlichen Menüvorgaben und die Gäste können selbst entscheiden was und wie viel sie probieren möchten. Durch ihre minutiöse Anrichteweise auf kleinen Tellern, Löffeln oder in Gläsern, isst das Auge gleich noch mit.

Prädestiniert ist diese Buffetvariante für Empfänge oder kurze Pausen an langen Tagungsveranstaltungen, bei denen die lockere Stimmung und der Dialog der Gäste im Vordergrund stehen

Der Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt! Ob süße Versuchungen oder herzhaftes Klassiker in Miniaturausgabe, beim Fingerfood sind die Möglichkeiten unendlich. Dabei kann natürlich auch eine Variation von kalten und warmen Kleinigkeiten zusammengestellt werden.



Das Flying Fingerfood verbindet schließlich die kulinarischen Leckerbissen mit zuvorkommendem Service.

Wer sich gerade in einem interessanten Gespräch befindet, muss sich nicht von der Konversation lösen, um den kleinen Hunger zu stillen, er sucht sich einfach eine Kleinigkeit von den „vorbeifliegenden“ Spezialitäten aus und kann in entspannter Atmosphäre weitere Kontakte und Kommunikation pflegen.

Ein weiterer Vorteil dieser ungezwungenen und flexiblen Menüform ist die Platzersparnis, da nicht alle Gäste wie beim gesetzten Menü oder Buffet platziert werden müssen, sondern an Stehtischen oder in gelöster Lounge-Atmosphäre die Speisen genießen können. Zudem ist natürlich auch die Kombination aus Flying Fingerfood und einem klassischen Buffet oder Menü möglich.





GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

FEINKOSTKATALOG

- Fingerfood & Kleines Gold -



Vegetarisch

Bestellbar ab 3 Stück pro Sorte / Preis pro Stück

<i>Geröstetes Olivenbrot mit Tomaten und frischen Kräutern</i>	3,50 €
<i>Polentatörtchen mit getrockneten Tomaten</i>	4,00 €
<i>Antipasti-Sommer-Spießchen mit frischem saisonalen Gemüse</i>	3,50 €
<i>Kleine Ofenkartoffeln mit saurer Sahne und frischen Kräutern</i>	3,50 €
<i>Crostini mit Ziegenkäse und karamellisierter Birne</i>	4,00 €
<i>Geräucherter Pilzsalat im Weckglas mit Thymian Mayo</i>	4,00 €
<i>Klassisches Bruschetta in Golden Taste Style</i>	3,00 €
<i>Ciabattini mit hausgemachter Dörrtomaten-, Rucola-, oder Basilikumcreme</i>	3,50 €
<i>Melonen Gazpacho</i>	3,50 €
<i>Rote Bete -Melonen Tabbouleh</i>	4,00 €



Fleisch

Bestellbar ab 5 Stück pro Sorte / Preis pro Stück

<i>Weizenfladen gefüllt mit Parmaschinken, rotem Pesto, Rucola und Parmesan</i>	4,50 €
<i>Crostini mit Avocado Tatar und geräucherter Entenbrust</i>	4,90 €
<i>Blinis mit Roastbeef und hausgemachter Remoulade</i>	4,50 €
<i>Hausgemachte Minifrikadelle vom Kalb mit Preiselbeersenf</i>	4,00 €
<i>Lammfilet Medaillon auf gebackenen Kürbis</i>	4,90 €
<i>Tranchen vom Roastbeef auf Kürbisstampf</i>	4,50 €
<i>Kalbszunge auf Spitzkohlrissotto</i>	4,90 €
<i>Mini Wienerschnitzel auf Schmand -Gurkensalat</i>	4,00 €
<i>Steckrüben Mus mit Chorizo-Chips</i>	4,00 €
<i>Mini Hackbällchen mit Champion-Rahm</i>	4,00 €
<i>Roastbeef gefüllt mit Vanille Kohlrabi</i>	



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood



Fisch

Bestellbar ab 5 Stück pro Sorte / Preis pro Stück

<i>Crêpes gefüllt mit Rauch-Heilbutt, rotem Mangold und Wasabi Fraiche</i>	4,50 €
<i>Lachsspieße mit schwarzem und weißem Sesam</i>	4,90 €
<i>Blinis mit Kerbelfrischkäse und Forellen Kaviar</i>	4,50 €
<i>Forellenbratlinge auf süß-saurem Gurkenrelish</i>	4,90 €
<i>Ciabattini mit hausgemachter Thunfischcreme</i>	4,50 €
<i>Mini Panini oder Tramezzini mit Thunfisch und Ei</i>	4,50 €
<i>Garnelen in Tomatensugo</i>	4,90 €
<i>Lachs-Lollis mit Guacamole</i>	4,50 €
<i>Crevettes au Mango (Riesengarnele in Mangomantel)</i>	



Süße Sünde

Bestellbar ab 3 Stück pro Sorte / Preis pro Stück

<i>Sommerlicher Obstsalat mit Vanilleschmand oder Minzjoghurt</i>	3,50 €
<i>Zimt Panna Cotta mit Zwetschgen Röster</i>	4,00 €
<i>After Eight Mousse</i>	3,50 €
<i>Mini Windbeutel mit Himbeer-Vanille Sahne</i>	4,00 €
<i>Golden Taste Tiramisu im Glas</i>	4,00 €
<i>Whiskey-Brownie mit Marshmallows</i>	4,50 €
<i>No bake Cheesecake mit Himbeeren</i>	4,00 €
<i>Tonka Creme Brûlée</i>	4,50 €
<i>Panna Cotta mit Chia Samen und Sanddorn Culi</i>	4,50 €
<i>Birnencreme mit Zuckerteigartlet</i>	4,50 €
<i>Macarons (verschiedene Sorten)</i>	4,50 €
<i>Cupcakes (verschiedene Sorten)</i>	3,50 €



Goldstücke & Gourmetschnitten

Bestellbar ab 3 Stück pro Sorte / preis pro Stück

<i>...mit Avocado, Radieschen und Gurke</i>	3,00 €
<i>...mit Frischkäse, Tomaten und Bärlauch Pesto</i>	3,00 €
<i>...mit Rührei, Tomaten und Schnittlauch</i>	3,50 €
<i>...mit Hähnchenbrust (hauchzart), Crème fraîche und Ruccola</i>	3,50 €
<i>... mit verschiedenen Schnittkäsesorten</i>	3,00 €
<i>...mit karamellisierter Ziegenkäse und Birnen Chutney</i>	3,50 €
<i>... mit Büsumer Krabben-Salat</i>	3,50 €



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood



Canapés

Bestellbar ab 5 Stück pro Sorte / preis pro Stück

<i>Gold-Häppchen mit Brie und Feige</i>	2,50 €
<i>Gold Häppchen mit gegrilltem Gemüse</i>	2,50 €
<i>Gold Häppchen mit Avocado und Tomate</i>	2,50 €
<i>Gold Häppchen Pulled Pork</i>	3,00 €
<i>Gold Häppchen Roast Beef</i>	3,50 €
<i>Gold Häppchen Beef Tatar</i>	3,50 €
<i>Gold Häppchen Thunfisch und Artischocke</i>	3,50 €
<i>Gold Häppchen mit Rauchlachs und Meerrettich</i>	3,50 €
<i>Gold Höppchen mit Ei und Kaviar</i>	4,00 €



Italienisches Gold (Paninis / Tramezzini)

Bestellbar ab 3 Stück pro Sorte / Preis pro Stück

<i>Caprese d´oro</i>	3,00 €
<i>Verdure d´oro</i>	3,00 €
<i>Salame italiano d´oro</i>	3,50 €
<i>Mortadella bologna d´oro</i>	3,50 €
<i>Prosciutto crudo/cotto d´oro</i>	3,50 €
<i>Tonno d´oro</i>	3,50 €
<i>Frutti di Mare d´oro</i>	4,00 €



Wrap it Up in Gold

Bestellbar ab 3 Stück pro Sorte/ Preis pro Stück

<i>Mini-Wrap mit Hähnchen, Schafskäse und Avocado</i>	3,00 €
<i>Mini-Wrap mit Falafel, Humus und Granatapfelkernen</i>	3,00 €
<i>Mini Wrap mit Hack, mexikanischem Gemüse und Cheddar</i>	3,00 €
<i>Mini-Wrap mit Spinat, Lachs und Ei</i>	3,00 €
<i>Mini-Wrap mit Asia-Gemüse, Tofu und Erdnusscreme</i>	3,00 €
<i>Mini-Wrap mit Aubergine, Halloumi und Couscous</i>	3,00 €



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood



Gold Coast Hamburg

Bestellbar ab 5 Stück pro Sorte / Preis pro Stück

<i>Hamburg City Burger</i>	4,00 €
<i>Fischfrikadelle auf Gurkenrelish</i>	3,00 €
<i>Maultasche „Finkenwerde Art“</i>	3,00 €
<i>Quinoa Falafel „Schanzen Style“</i>	3,50 €
<i>Tagliata vom Friesischen Ochs mit Rotspon Schalotten</i>	4,00 €
<i>Hamburger Stubenküken im Glas auf Kartoffel- Traubensalat</i>	4,00 €
<i>Birnen, Bohnen und Speck „reloaded“</i>	3,50 €
<i>Hamburger Rote Grütze</i>	3,50 €
<i>Kalter Hund Schnitte mit Vanillesauce</i>	3,50 €



Taste of Asia

Bestellbar ab 5 Stück pro Sorte / Preis pro Stück

<i>Tom Ka Gai mit Kokosmilch und Hähnchen</i>	3,50 €
<i>Hähnchensaté mit Erdnusssauce auf Gewürzcouscous</i>	4,00 €
<i>Mini Frühlingsrollen gebacken mit Süß-Scharfer-Sauce und Glasnudelsalat</i>	4,50 €
<i>Yakitori Spieße auf Kanton Bratnudeln</i>	4,50 €
<i>Ramen vegetarisch mit Chinakohl und Frühlingszwiebeln</i>	4,50 €
<i>Ramen mit Hähnchen, Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Pilzen</i>	4,50 €
<i>Ramen mit Scampi, Chinakohl, Frühlingszwiebeln, Pilzen und Wakame</i>	4,50 €



Flying Switzerland

Bestellbar ab 5 Stück pro Sorte / Preis pro Person

<i>Berner Rösti mit Rauchforelle und Schmand</i>	4,00 €
<i>Basler Brot mit Bündnerfleisch</i>	3,00 €
<i>Schweizer Käsewähe (Zwiebelkäse mit Schweizerkäse)</i>	3,00 €
<i>Brettlspeck mit Grisini</i>	3,00 €
<i>Appenzeller Käsefladen</i>	4,50 €
<i>St.Jaques gebraten auf getröfeltem Sellerie Mousline</i>	4,50 €
<i>Maronicreme mit Schoki</i>	4,50 €
<i>Mini Profiterolles mit Vanillecreme</i>	4,50 €



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood



„Ja, mei!“ – Bayrische Schmankerl

Bestellbar ab 5 Stück pro Sorte / Preis pro Stück

<i>Cube vom Tafelspitz mit Apfelkren</i>	4,50 €
<i>Reiberdatschi mit Rauchlachs und Honig-Dill-Sauce</i>	4,50 €
<i>Risotto Verde mit Allgäuer Bergkäse</i>	4,50 €
<i>Medallion vom Bayrischem Reh mit Eschalotten und Dörripflaume</i>	4,70 €
<i>Laugen-Weißwurst-Tapas mit süßem Senf</i>	3,50 €
<i>Laugenburger</i>	4,50 €
<i>Obazda-Bärlauch-Muffins</i>	3,50 €
<i>Flammkuchen</i>	4,00 €
<i>Leberkäspraline</i>	3,50 €
<i>Bayrischcreme mit Himbeerculis</i>	3,50 €

Lassen sie sich von uns professionell beraten und kombinieren sie alle Fingerfood-Leckereien frei nach ihren Wünschen.

REGIONAL | SAISONAL | GENIAL



Wir behalten uns eventuelle Preisanpassungen auf Grund von steigenden Lebensmittelpreisen vor.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Klassisches Buffet -

Der Klassiker auf vielen Events ist das Speisen- Buffet, wobei klassisch hier in keinem Fall für langweilig oder durchschnittlich steht. Das klassische Buffet überzeugt mit seiner Kombination aus planbaren Buffetbestandteilen und der Möglichkeit für die Gäste, spontan und frei zu wählen, was sie am Event essen möchten.

Anders als beim gesetzten Menü steht die Vielfalt hier im Vordergrund. Ein kaltes Buffet mit Salaten, Aufschnitt-Platten, Brotauswahl und weiteren Kleinigkeit ersetzt hierbei die Vorspeise. Der Teil mit warmen Speisen ermöglicht eine individuelle Zusammenstellung von Hauptgängen. Das Dessertbuffet vereint eine Vielzahl von süßen Sünden und bildet den perfekten Abschluss des eigenen Menüs der Gäste.

Dennoch bietet es die Möglichkeit für den Gast nach Lust und Laune mit süßen Kleinigkeiten zu starten und sich durch das breite Angebot unseres High-Class Buffets zu probieren. Auch die Menge der einzelnen Speisen kann der Gast gut selbst portionieren, was dem Gast mehr Freiheiten bietet.



Unsere Goldene Vielfalt



Alle Buffet Bestandteile und Kreationen werden natürlich im Vorhinein mit euch besprochen. Für erste Inspirationen findet ihr hierzu Beispiele in unserem Feinkostkatalog. Der Umfang und die Menge ermitteln wir anhand der Größe eures Events und kalkulieren so, dass keine Reste in der Tonne landen, aber auch keiner enttäuscht nach Hause geht, weil er etwas nicht bekommen hat. Vertraut hier auf unsere jahrelange Erfahrung und Kompetenz.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Buffet-Variationen



Golden Taste of Italy

44,50
p.P.c

SIDEDISHES

Homemade Focaccia mit Kirschtomaten
Olivenöl, Salz, Tomatenpesto

SUPPE

Minestrone „Summertime“ mit Brotchips

VORSPEISEN

Gebackener Ziegenkäse mit Blattspinat und
kandierten Apfelspalten

Carpaccio vom Pulpo mit Rucola, Parmesan und
Limetten Marinade

Gegrilltes Gemüse á la Anti Pasti & italienischer
Landschinken

Vitello Tonnato mit Oliven-Orangenöl und Kapern
Toskanischer Brotsalat mit sonnengereiften Tomaten

HAUPTGÄNGE

Loup de Mer
Getröstete Kartoffelscheiben, Salsa Verde und Ofen-Tomaten

Maispoularde auf der Haut gebraten
Pancetta, Parmesanpolenta, geröstete Artischocken, Fenchel
und Frühlingslauch

SÜßES

Panna Cotta mit Zwetschgenröster

Himbeer-Tiramisu

Limoncellocreme mit Knusperhippe



Original Golden Taste

48,00€
p.P.c

SIDEDISHES

Homemade Bread
Olivenöl, Salz, Butter

VORSPEISEN

Wildkräutersalat mit Balsamicodressing

Marinierter Spargel mit Estragontomaten

Backhendl vom Butterhuhn mit
Kartoffel-Gurkensalat

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet mit
Brunnenkresse und Honigbirnen

Wraps mit Wildwassergarnelen und
Rucola

Saté vom Rind mit orientalischem
Tabouleh

HAUPTGÄNGE

Ganzer Lachs in Salzkruste
mit Pak Choi und Limetten-Kartoffelstampf

Rosa gebratenes Roast Beef
mit Wurzelgemüse, Sauce Bernaise und
Schichtkartoffeln

SÜßES

Schokomalheur mit marinierten Beeren

Applecrumble mit Vanilleschaum

Schokoladen Crème Brûlée



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood



Asian Taste of Gold

47,50€
p.p.c

SIDEDISHES

Homemade Bread
Olivenöl, Salz, Butter

VORSPEISEN

Asia Antipasti
Karotten mit Ingwer und Honig, Zucchini mit
Minze, Pak Choi mit Soja und Granatapfel

Orientalischer Cous Cous mit Thaichicken

Grüne Erbsen Falafel mit Petersiliensalat und
Joghurt

In Zitronengras gebeizter Lachs mit
Rettichsalat und Sesam

Frühlingsrollen mit Dips

Rindersaté mit Kimchi

HAUPTGÄNGE

Gebratener Zander
In Kokos-Curry-Sud und frischem Koriander

Krosse Ente mit Sternanis
Shi-Take-Pilze, Sprossen, Kaiserschoten und
Jasminreis

SÜßES

Bitterschokoladenmouse mit Mango

Kokos Crème Brulée mit Passionsfrucht und
kandierte Mandeln

**Gerne beraten wir euch individuell
bei eurer Auswahl und setzen
eure Wünsche und Vorstellungen
detailgetreu um!**





GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Street Food und Barbecue -

Für besonders coole und moderne Events bieten wir Live Cooking Barbecue Menüs und Buffets sowie Street Food Stände und Wagen an.

Hierbei können wir ganz einfach einen Street Food Market individuell für euch erstellen. Eure Gäste genießen im Sommer die Sonne und schlendern über euren eigenen Markt mit Ständen für Bowls, Eis, Waffeln, Crêpes, Burger und noch vieles mehr. Mit guter Musik und einzigartigen kulinarischen Erlebnissen machen wir euer Event zum Höhepunkt des Sommers mit Festival Atmosphäre.

Der Frühling ermöglicht viele frische und saisonale Produkte und lädt zum „Angrillen“ und zur Feier des Jahresauftakts ein. Im Herbst und Winter wird unser Street Food Market dann zum zünftigen Oktoberfest oder in einen Weihnachtsmarkt umfunktioniert.

Begeistert eure Gäste mit einer ganz neuen Form des Eventcaterings, welche von Low-Budget bis High-Class alle Möglichkeiten bietet.



Euer BBQ Event, vertiefen wir sehr gerne mit DIY Bestandteilen und Seminaren. So kommt ihr nicht nur in den Genuss von neuen Grill-Inspirationen, sondern lernt auch gleich noch das richtige Handwerk für zu Hause.

Wer es noch intensiver möchte, der bucht mit uns die BBQ Steak-Masterclass und lernt die richtige Handhabung und Zubereitung von leckeren Grill-Spezialitäten von A-Z.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Golden BBQ -



BBQ Buffet Classic

24,00€
p.P.

„Frisch vom Grill“

Klassische Bratwurst

Marinierte Putensteaks

Garnelenspieße

„Frisch vom Feld“

Baked Potatoe mit Kräuterquark

Bunter Sommersalat

Verschiedene Saucen, Dressings und Dips

Auswahl an hausgemachtem Brot

„Süße Sünde“

Kirschgrütze mit Vanilleschaum



BBQ Buffet Orientalisch

33,00€
p.P.

„Frisch vom Grill“

Steak vom Schweinenacken mit Kaffee und Chili
mariniert

Chickenlegs „Oriental Style“ mit Erdnuss-Minz-
Sauce

Klassische Bratwurst und Kräutergrillbrot

„Frisch vom Feld“

Andalusischer Nudelsalat

Bunter Sommersalat

Verschiedene Saucen, Dressings und Dips

Grillkartoffel mit Kräuterschmand

„Süße Sünde“

Gegrillte Banane mit Honig

Mango Lassi



Beef & Beer BBQ Menü

34,50€
p.P.c

Beer Beef Balls mit Kev´s BBQ Rub

Sattelstück vom Lüneburger
Hausschwein mit Apfel-Bier-Lack

Steaks vom holsteiner Weiderind mit
Malz-Chili- Rub

Knackfrische Salate mit leckeren
Dressings

Beste Grillkartoffel (Binjie) mit Paprika-
Kerbel Dip

Ofenfrische Brotauswahl



BBQ Menü Vegan

27,50€
p.P.c

Gegrillte Topinambur auf
Wilkräutersalat mit Salsa Verde

Wassermelonen-Gurken-Gazpacho
mit Kaffeegewürz

Kürbisfrikadellen vom Grill mit Rote
Bete- Püree und frischen Pommes
Frites

Pecan Kokos Creme



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood



Hafen BBQ-Buffer

45,50€
p.P.

„Frisch vom Grill“

Wolfsbarsch auf Wassermelone gegrillt

Pulpo am Spieß

Buntbarsch im Palmenblatt mit Kokos und Lime

Gegrillter Miso Lachs

Tiger Praws mit Mango und Avocado gespickt

„Frisch vom Feld“

Asia Glasnudelsalat mit Zitronengras &

Schnittlauch

Ikarimi-Lachs mit Spicy-Gurken-Fenchel-Salat

Gegrillter Kartoffelsalat mit Kürbiskernmayo und

Brunnenkresse

Beste Grillkartoffel mit Paprika Kerbel Dip

Ofenfrische Brotauswahl

„Süße Sünde“

Erdbeertiramisu im Weckglas

Limettencreme mit Beerenragout



Hamburger BBQ-Buffer

45,00
p.P.

„Frisch vom Grill“

Ofenkartoffel mit Sour Creme

Süßkartoffelstampf mit Marshmallow gratiniert

Gefüllte Spitzpaprika mit Feta

BBQ Maiskolben mit Spicy Butter

Geräucherte Hochrippe mit gegrilltem

Selleriepüree

Gegrillter Miso-Lachs

Pulled Lamb

„Frisch vom Feld“

Coleslaw

Ikarimi- Lachs mit Spicy-Gurken- Fenchel Salat

Gegrillter Kartoffelsalat mit Kürbiskernmayo und

Brunnenkresse

„Süße Sünde“

Flambierte Ananas mit Sauerrahmeis

Gegrillte Banane an Toffee Mousse





GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood



Einfach
zusammenst
ellen und bei
uns melden!

BBQ Buffet Deluxe – Stellen sie sich ihr BBQ Menü selbst zusammen

„Frisch vom Grill“

Rosa gebratenes Roastbeef am Stück

Hausgemachte Lammhacksteaks

Verschieden marinierte Nackensteaks mit Kokos-Chili,
Arabica Kaffee und Zitronenpfeffer

Fenchel-Kräuter-Bratwurst

Geflügel Nacho Nuggets

Ganzer 3 kg Lachs auf Buchenholz geräuchert

Pulpo am Spieß

Gefüllte Gemüse-Tortillas

Süßkartoffeln mit Rosmarin und Chorizo im Grill
gebacken

Gemüse vom Grill
(Spitzpaprika , Melone mit Honig Chicoree-Salat in
Apfelsaft mariniert, Schafskäse, Riesenchampions,
Knoblauch und Zwiebeln)

Kräuter Bratwurstschnecke

Wolfsbarsch auf Wassermelone gegrillt

DIY Kräuterbratwürste
(Privatkurse oder Firmenevents)



„Davor & Dazu“

Ruccola-Limonen Salat mit
Pinienkernen und Oliven

Büffelmozzarella mit schwarzen
Tomaten

Geflügel-Salat mit Glasnudeln,
Sojasauce und Gemüse

Süßkartoffeln mit Rosmarin und Chorizo
im Grill gebacken

Afrikanischer Couscous Salat mit Kumin,
Datteln und Chili

Mariniertes und gebratenes Gemüse mit
Anissamen

Tabouleh Salat

Toskanischer Kartoffelsalat

„Süße Sünde“

Banane mit Honig vom Grill

Mascarpone- Hmbeer Tarte

Limonen Quark Mousse

Mousse au Chocolate

Wallnussbrownies

Fruchtsalat

„Cremiges Gold“

Chimmi Churri

Habanero

BBQ

Bärlauch Pesto,

Mango-Curry,

Zulu Fire

Französischer Senf

Sour Creme

Guacamole & Ailoli a lá

Schneider



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Unser Nachhaltigkeitsmenü -

Umweltbewusstsein, Naturschutz und Nachhaltigkeit !
Schon früh führten wir bei uns ein Zero Waste Programm ein. Alle Lebensmittelabfälle werden wertschätzend genutzt und die vermeidlichen Reste weiterverarbeitet und genutzt.

„Wo andere aufhören, fangen wir erst an!“

Regional | Saisonal | Genial

Das ist nicht nur unser Firmenslogan sondern unsere tiefste Überzeugung. Nur mit Lebensmitteln, von hervorragender Qualität kann ein vollkommener Genuss entstehen.

Die für uns wertvollsten Produkte sind Fleisch, Fisch und tierische Erzeugnisse. Wir möchten den Gedanken fördern, dass diese Lebensmittel wieder in ihrem Wert steigen und setzen so auf eine ausgewogene Zusammenstellung von vegetarischen, veganen und omnivoren Rezepten und Menüvariationen. In keinem anderen Bereich ist es so wichtig auf Bio Qualität und regionale Bezüge zu achten. Deshalb arbeiten wir nur mit den Partnern unseres Vertrauens, um konsequent, die Qualität zu prüfen und zu sichern.

Viele Probleme Beginnen in der Fehlkalkulation und Überproduktion von Speisen. Jeder Gast soll die gleiche Fülle eines Buffets genießen können, doch rein logisch kann dies schon nichtmehr nachhaltig sein.

Das bedeutet:

- Eine engmaschige und präzise Kalkulation nach dem Zero Waste Gedanken
- Keine Überproduktion und geringe Pufferzonen bei den Mengen von Lebensmitteln
- Bio- Qualität von all unseren Produkten
- Reduzierung und Wertschätzung von Fleisch, Fisch und tierischen Erzeugnissen
- Kompostierbare Verpackungen von Lunch Paketen und Genussboxen
- Uvm.



**Wir haben euer Interesse geweckt?
Sprecht uns an und zusammen machen wir euer Event zu
einem Zeichen für Klimaschutz und Nachhaltigkeit!**



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Getränkeauswahl / Flüssiges Gold -

Kaltgetränke

		<i>netto</i>	<i>brutto</i>
<i>Softdrinks</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,90€</i>	<i>4,64€</i>
<i>Afri Cola</i>		<i>3,90€</i>	<i>4,64€</i>
<i>Arfi Cola zuckerfrei</i>		<i>3,90€</i>	<i>4,64€</i>
<i>Vio Schorle Zitrone-Limette</i>		<i>3,90€</i>	<i>4,64€</i>
<i>Vio Schorle Gurke-Limette</i>		<i>3,90€</i>	<i>4,64€</i>
<i>Vio Apfelschorle</i>		<i>3,90€</i>	<i>4,64€</i>
<i>Vio Schorle Rhabarber</i>		<i>3,90€</i>	<i>4,64€</i>
<i>Vio Schorle Johannisbeere</i>		<i>3,90€</i>	<i>4,64€</i>

Flasche Tafelwasser laut oder leise

1l 4,90€ 5,83€

Heißgetränke

<i>Esspresso</i>		<i>3,90€</i>	<i>4,64€</i>
<i>Espresso doppio</i>		<i>4,90€</i>	<i>5,83€</i>
<i>Espresso Macchiato</i>		<i>4,50€</i>	<i>5,36€</i>
<i>Café Crema</i>		<i>4,50€</i>	<i>5,36€</i>
<i>Cappucino</i>		<i>4,90€</i>	<i>5,83€</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>3,90€</i>	<i>4,64€</i>

Biere

		<i>netto</i>	<i>brutto</i>
<i>Flasche Premium Bier (Ratsherrn)</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,20€</i>	<i>5,00€</i>
<i>Weizenbier (alk. / alkoholfrei)</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,20€</i>	<i>6,19€</i>
<i>Craft Bier</i>	<i>0,33l</i>	<i>6,90€</i>	<i>8,21€</i>



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Weinauswahl

Weißwein

netto brutto

Flasche Avangard Berdolt-Reif & Nett Creation Weißwein trocken	0,75l	31,00€	36,89€
WEBER, BADEN Grauer Burgunder „Traube-Liebe-Hoffnung“	1l	33,00€	39,27€
Flasche Exklusiv Hörner Sauvignon Blanc Steinbock	0,75l	42,00€	49,98€
SECKINGER, PFALZ Riesling „Vom Löss“, trocken	0,75l	42,00€	49,98€
SECKINGER, PFALZ Grauburgunder Buntsandstein, trocken	0,75l	44,00€	52,36€
Flasche Premium Philipp Kuhn Weißer Burgunder „Vom Kalksteinfels“	0,75l	52,00€	61,88€

Rotwein

Flasche Avangard CIELO E TERRA 2018 Maestro Primitivo Puglia IGT	0,75l	33,00€	39,27€
Flasche Exklusiv Zweigelt Klassik Wendelin 2018	0,75l	45,00€	53,55€
Flasche Premium Casa Rojo Enemigo Mio Garnacha	0,75l	54,00€	64,26€
HOWITZ WINES, STELLBOSCH, SÜDAFRIKA 2014 Howzit Shiraz	0,75l	59,00€	70,21€

Schaumwein

Flasche Avangard Prosecco (Basic)	0,75l	21,00€	24,99€
Flasche Exklusiv Rhabarber Sprizz/ Apfelsecco/ Brunetti	0,75l	30,00€	35,70€
Kevino Sprizz	0,75l	35,00€	41,65€
Flasche Premium Champagner Bauchet „Hambourg notre perle“ Cuvee Brut	0,75l	79,00€	94,00€
Champagner Drappier Brut Nature Zero Dosage	0,75l	95,00€	113,05€
Champagner Drappier Brut Nature Zero Dosage Rosé	0,75l	125,00€	148,75€



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Manufakturprodukte -

Unsere Golden Taste Manufakturprodukte nach eigenen Rezepten, bestehen wie gewohnt nur aus Zutaten mit Bio Qualität, sind frei von Farbstoffen und Geschmacksverstärkern und das perfekte Geschenk oder Add on für ihre Küche. Auch als Gastgeschenk können unsere Gourmetkreationen dienen und so ihren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zaubern und sie lange an dieses schöne Event zurückdenken lassen.

Weitere Kreationen finden sie in unserem Genuss-Shop auf unserer Website.

Genussprodukte	Zutaten	Menge	netto	brutto
Essig & Öl				
Himbeer-Minz-Essig	Essig, Zucker, Himbeersaft, Minze	350 ml	6,17€	6,60€
Habanero Öl	Öl, Habaneroschoten mit Kernen	350 ml	6,17€	6,60€
Orangen- Oliven Öl	Olivenöl, Orangenschale	350 ml	6,17€	6,60€
Gewürze				
Zitronen-Knoblauch Salz	Meersalz, Knoblauchzehen, getrocknete Zitronenschale	200 g	5,70€	6,10€
Vanille-Chili Salz	Meersalz, Chilischoten, Vanilleschoten schonend getrocknet	200 g	5,70€	6,10€
Chimmi Churri	Zwiebeln, Pfeffer, Petersilie, Salz, Knoblauch, Oregano, Rohrzucker, Paprika	200 g	4,90€	5,24€
BBQ Rub	Koriander, Roh-Rohrzucker, Pfeffer, Chili, Meersalz, Senf, Knoblauch, Paprika, Kümmel, Zwiebeln, Oregano, Rauch	200 g	5,90€	6,31€
Suppengrün (getrocknet)	Pastinaken, Karotten, Lauch, Salz, Wacholder, Lorbeer, Pfeffer	120 g	5,90€	6,31€
Saucen & Pestos (saisonal)				
Currywurst Sauce	Tomaten, Tomatenmark, Wasser, Currymischung, Gewürze, Rohrzucker, Salz	300 ml	4,50€	4,82€



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Genusspakete -

Feucht & Fröhlich Paket

1 x Flasche 0,7l Kevinoo Sprizz
 Privat Brut, Pfalz
 1x Flasche 0,7l Hörner
 2018 Sauvignon Blanc , Pfalz
 1x Flasche 0,7l Casa Rojo,
 2019 Enemijo Mio Jumilla ,
 Spanien

29,90€

Golden Taste Burger Box

3x Burger Bun
 1x Veggi Patty 180 g
 1x Dry Aged Patty 180 g
 1x BBQ Butter 100 g
 1x Karamellzwiebeln 100 g
 1x Cole Slaw 150 g
 1x Gurken Relish 100 g
 1x BBQ Sauce 250 ml

24,50€

Golden Taste Finefood Probier-Paket

1 Flasche Himbeer-Minz Essig
 1 Flasche Habanero
 1 Beutel Zitronen Knoblauch Salz
 1 Beutel BBQ Rub
 1 Beutel Chimmi Churri Gewürz

28,90€

In unseren Genusspakete haben wir unsere erfolgreichsten und spannendsten Kombinationen zusammengepackt und schicken sie zu euch nach Hause. Ob als Weihnachts- oder Geburtstagsgruß für eure Lieben oder Mitarbeiter im Homeoffice. Die Golden Taste Genussboxen kommen immer gut an.



Auf euren Wunsch, stellen wir euch individuelle Menü-Boxen mit Zutaten und Kochanleitung zusammen. Und wenn ihr doch alle zusammen kochen wollt, bucht über unsere Partnerfirma Kev's Kitchen Online – Kochkurse oder ein Kochevent in einer unserer fantastischen Locations.

Unsere Golden Taste BBQ Picknick-Pakete

BBQ Box 1

Golden Taste BBQ Brot
 Lachs in der Folie mit Citrus und
 Vanille
 Tomatenpesto
 Lila Laune Salat
 Pina Coladatrifle
 Blattsalate mit Himbeerdressing

Ab 10 Personen 19,90 p.P.

BBQ Box 2

Golden Taste BBQ Brot
 Baconaise
 Grillkartoffel mit Käse
 Pulled Beef „Tijuana Style“
 Grünzeug mit Dressing
 Kräuterbratwurst
 Schoko-Whiskeymousse

Ab 10 Personen 24,90 p.P

BBQ Box 3

Golden Taste BBQ Brot
 Merguez
 Getrüffelnder Nudelsalat
 Maiskolben mit Chili
 Geröstete Knoblauchsauce
 Blattsalate mit
 Champagnerdressing
 Tonkabohnen Pana Cotta

Ab 10 Personen 32,90€ p.P

Ihr habt Appetit bekommen? Schaut jetzt in unserem Onlineshop
 vorbei www.goldentastegenusshop.de !



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Unsere Locations -

Das Alsterloft Hamburg

*„Super Location.
Mega entspannt und super freundlich.
Habe mich mega wohl gefühlt. Essen
war super lecker.“*



Unser Alsterloft liegt im Herzen Hamburgs und überzeugt mit seiner coolen Dachterrasse und einem wunderschönen Blick über die Außenalster.



Das Loft teilt sich in verschiedene Funktionsbereiche auf. Zum einen eine moderne Küche, die genug Platz zum Kochen mit bis zu 10 Personen gleichzeitig bietet. Hier kann an einem massiven Holztisch alles gemeinsam verköstigt werden. Im hinteren Bereich findet sich ein Lounge Bereich mit offenem Kamin und Bar Bereich. Nach einem gelungenen Menü können hier alle den Abend ausklingen lassen und sich in Gespräche vertiefen.



Die Dachterrasse ist das Highlight des Lofts und kann vielseitig für Empfang, BBQ-Event oder Fotolocation genutzt werden.

Natürlich geht's auch ganz ohne Location. Wir bringen das Event der Extraklasse zu euch nach Hause.

Zurzeit suchen wir noch nach weiteren tollen Locations für euch in und um Hamburg. Dennoch ist es auch kein Problem für uns, spontan eine Location zu finden die eurer Personenanzahl und Ansprüchen gerecht wird. Schreibt uns einfach an und wir stimmen alles gemeinsam mit euch ab.

Golden Taste auch bald in München...

Da ist etwas im Busch und wir freuen uns darauf, es bald mit euch zu teilen. Wir haben die exklusivste Location in ganz Deutschland für euch im Angebot. Also bleibt gespannt und erfahrt es als erste über unsere Social Media Kanäle!





GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Unsere Partner -

Wir haben die richtigen Partner für den Glanz auf eurem Event !

Eine Veranstaltung wird durch die kleinsten Details und Kniffe richtig rund und perfekt und um das zu garantieren, arbeiten wir mit den besten Spezialisten auf ihrem Gebiet.

BLUMEN

Brautstrauß | Wurfstrauß | Einsteckblumen | Tischdekoration | Florale Dekoration

Das alles ist für unsere Experten vom Blumenfachhandel kein Problem. Lasst uns eure Farbvorstellungen und Blumenauswahl zukommen oder lasst euch von der Expertise unserer Partner überraschen. Für eine intensive Beratung, stehen wir im engen Austausch und sichern den Kommunikationsaustausch zwischen euch und unseren Blumenfeen.



Unsere Floralen Hochzeitspakete

„Exklusive Excellence“

Klassisch – in voller Farbenpracht (nach Absprache)

1 Brautstrauß
1 Wurfstrauß
3 Ansteckblumen
Streublüten
1 Autoschmuck
Tischdekoration inklusive
Leihvasen etc.

Preis: 800€

„High Class – Extravaganz“

Ausgefallen – besondere Blumen mit z.B. Blütenrispen (nach Absprache)

1 Abfließender Brautstrauß
1 Wurfstrauß
3 Ansteckblumen
1 Trauzeugin-Strauß
2 Brautjungfernsträuße
1 Autoschmuck
Streublüten
Tischdekoration inkl.
Leihvasen etc.

Preis: 1200€

„Schlichte Eleganz“

Natur - wie frisch gepflückt (nach Absprache)

1 Brautstrauß
1 Ansteckblume
Streublüten
Tischdekoration inklusive
Leihvasen etc.

Preis: 500 €



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

TORTEN

Atemberaubend schön und unfassbar lecker.

Das sind die Torten zu jedem Anlass von unserem Partner des Vertrauens.

Ob schlicht und elegant wie eine Naked-Cake, mit frischen Früchten und Blumen, oder eine süße Versuchung in verschiedenen Formen und Motivform.

Hier findet ihr für jeden Anlass das perfekte Kunstwerk.



Sucht euch individuell eure Geschmacksrichtungen für die Cremes und Teige eurer Torte aus.

Naked Exklusiv

Elegante 2-Stöckige Naked-Cake
Bis zu 25 Portionen
Freie Farbwahl
Freie Geschmackswahl
Freie Dekorationswünsche

250€

Auf Wunsch mit Fondantüberzug

350€

Fondant Avangard

Bezaubernde 3-Stöckige Fondant-Torte mit Spitze und filigranen Zuckerdekorelementen
Bis zu 50 Portionen
Freie Farbwahl
Freie Geschmackswahl
Freie Dekorationswünsche

500€

Naked Cake Premium

Exklusive mehrstöckige Naked-Cake
Bis zu 100 Portionen
Frei Farbwahl
Freie Geschmackswahl
Freie Dekorationswünsche

1500 €

Auf Wunsch mit Fondantüberzug. Und aufwändiger Verzierung

1800 €



Ihr habt schon ganz konkrete Vorstellung wie eure Torte aussehen soll?
Dann kontaktiert uns einfach und wir verwandeln eure Träume in Realität!



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

MUSIK

Musik vermittelt die Emotionen und Atmosphäre ihres Events und unterstützt so das von uns gemeinsam erarbeitete Konzept.

Auch in diesem Bereich können wir uns auf tolle Partner mit jahrelanger Erfahrung und tollen Künstlern verlassen. Ob Ballade, Pop, Jazz oder Soul, mit ihren professionellen und wunderschönen Stimmen begeisterten diese Talente schon auf großen Bühnen Hunderte von Zuschauern.

Seid ihr die nächsten?



Unsere Musikalischen Pakete

Live Gesang - Solo

Eine Sängerin oder ein Sänger begleitet euer Event mit verschiedenen Songs nach Absprache mit eigener Begleitung.

Dauer: 2h, 4h oder 8h
Grundgebühr: 500 €
Preis pro Stunde: 150 €

Fahrt- und Übernachtungskosten werden extra berechnet

Live Gesang - Duett

Zwei Sängerinnen oder Sänger begleiten euer Event mit verschiedenen Songs nach Absprache mit eigener Begleitung.

Dauer: 4h oder 8h
Grundgebühr: 800 €
Preis pro Stunde 150€ p.P.

Fahrt- und Übernachtungskosten werden extra berechnet

Live Gesang – Band

Eine Sängerin oder ein Sänger mit Musiker, begleiten euer Event mit verschiedenen Songs nach Absprache.

Dauer: 4h oder 8h
Grundgebühr: 1000 €
Preis pro Stunde 150€ p.P.

Fahrt- und Übernachtungskosten werden extra berechnet

Und wer Fan der elektronischen Musik ist, findet bei uns auch DJ Pakete im Angebot. Denn auch hier arbeiten wir mit coolen, modernen Artists zusammen, die jeden Musikgeschmack abdecken können!

Kontaktieren sie uns für mehr Informationen!



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

SHOW

„All the world is a Stage“

So hat es William Shakespeare beschrieben und genau so ist es auch.
Kunst bereichert unser Leben und begeistert die Sinne.
Um euer Event noch vielschichtiger und spannender zu gestalten, laden wir euch dazu ein Showeinlagen in eure Veranstaltung mit einzubauen. Sie lockern die Stimmung und erzeugen mehrere Höhepunkte über den Verlauf des Events.

Dabei ist auch hier eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Magie | Tanz | Poetry Slam | Feuerwerk | Cabaret | Comedy

So vielfältig wie eure Gäste sind auch unsere Möglichkeiten euren Abend zu etwas ganz besonderem zu machen.



Natürlich arbeiten wir auch hier mit atemberaubenden Künstlern und Partnern zusammen die Gänsehaut garantieren.

Gerade nach diesen düsteren Zeiten für die Veranstaltungsbranche sollte uns allen daran liegen, sich gegenseitig zu unterstützen und dabei noch in den Hochgenuss von Gourmet-Küche und der Faszination der Künste zu kommen.

**Du hast schon eine Idee, eine Vision oder einen Wunsch?
Meld dich einfach bei uns und wir unterstützen dich auf deiner Reise der Sinne.**

Preise auf Anfrage!



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

- Highlights -

Live Cooking

Unsere mobile Küche ermöglicht es unseren Spitzenköchen live auf eurem Event Spezialitäten zuzubereiten.

Die Möglichkeit unterstreicht die Frische und Originalität eures Events perfekt und wird einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

Von einfach Crepes und Waffeln bis hin zu Pasta aus dem Parmesanlaib oder Live Grill Stationen, an denen unsere Köche dein File, vor deinen Augen, auf den Punkt genau garen können.

Unsere
Mitarbeiter
sind auch für
sie buchbar!



Spitzenköche und Servicekräfte

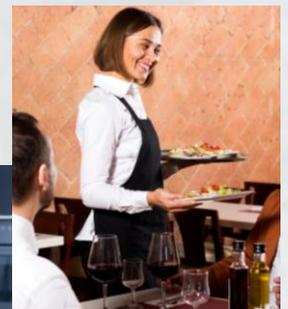
Die richtigen Menschen machen das perfekte Event aus. Genau deshalb legen wir viel Wert auf die Auswahl unseres Personals für eure Veranstaltung.

Professionell | Zuvorkommend | Hilfsbereit

Mit dem gewissen Service-Gen im Blut. Unser Service beginnt mit dem Lächeln auf den Lippen, einer ruhigen Gelassenheit und dem professionellen Auftreten und endet in Spitzenqualität.

Unser Top-Team macht auch spontan alles für euch und eure Gäste möglich und wird kreativ um eure Wünsche Last Minute zu erfüllen.

Küchenchef	50,00€ / Stunde
Koch	45,00€ / Stunde
Servicekraft	42,00€ / Stunde
Spülkraft	35,00€ / Stunde





GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Sommelier und Experten

Unser Team besteht aus Experten aus Erfahrung. Wir und unser Personal, wissen immer genau was wir verkaufen und welche Spezialitäten auf unseren Events ausgeschenkt werden. Dabei sind alle Mitarbeiter über Allergene, Aromen und die Bestandteile und Herkunft der Speisen und Getränke informiert.

Wenn wir einmal nicht die Experten für ein Gebiet in unserem Team haben, nutzen wir unser deutschlandweites Netzwerk um die richtigen Personen als Ergänzung für ihr Event zu finden.

Sommeliers – Die Meister des „Flüssigen Golds“

Ob Wein, Gin, Tee, Bier oder Whisky, für jeden guten Tropfen haben wir einen Spezialisten parat, der mit euch und euren Gästen ein Tasting durchführt oder euch in der Auswahl der Getränke auf eurem Event unterstützt.



Fotografen und Videografen

Wir fangen alle Momente eurer Veranstaltung für euch ein!
Mit unseren tollen Partnern erstellen wir Erinnerungen für die Ewigkeit.

Professionelle Fotografen begleiten euer Event und erzählen mit ihren Bildern eine Geschichte über euren Tag aus tausend neuen Blickwinkeln. Wir erwischen jede Träne, jede Naschkatze und jeden schallenden Lachanfall.

Mit unseren Videografen heben wir die Erinnerungen auf ein neues Level.

Rede verpasst? Musiker nicht gut gehört? Im Gänsehautmoment auf der Toilette gewesen?

Kein Problem! – Wir spulen für euch zurück.





GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Golden Candy- Bar

Die süßeste Versuchung seit es Naschereien gibt.

In unseren verschiedenen Paketen könnt ihr euch eure Lieblingssüßigkeiten selber aussuchen und zusammenstellen.

Neben den Klassikern bieten wir euch exklusive Patisserie. Mit Macarons, Cupcakes und Petit Fours, strahlen die Augen eurer Gäste.



Gastgeschenke

Auf euren Wunsch, bringen wir euren Gästen ein kleines Gastgeschenk aus unserem vielfältigen Gourmet-Angebot mit.

Mit einer eigenen kleinen Widmung verfeinert, nehmen eure Gäste so einen kleinen Teil der Veranstaltung mit nach Hause und werden an das gelungene Event erinnert.

Unsere kreativen Geschenkooptionen lassen keine Wünsche offen. Sprecht uns einfach an!



Menükarten

Zu eurem High-Class Menü präsentieren wir euch qualitativ hochwertige Menükarten. Jeder Gast kann so genau die Bestandteile und Gänge nachvollziehen und die Vorfreude auf das Kommende wird gesteigert.

Zu unseren Buffets ist es selbstverständlich, dass die einzelnen Kreationen und Gourmethappen ausgezeichnet und beschriftet sind.

Auf Wunsch stellen wir euch eine Karte mit Allergenen zusammen, die wir dezent auf dem Buffet oder auf den Tischen platzieren.





GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Extras

Beamer/ Leinwand	Pro Stück	200,00 € netto
Flipchart (mit Papier)	Pro Stück	42,00 € netto
Mikrophon mit mobilem Lautsprecher	Pro Stück	50,00 € netto
Farbige Beleuchtung	Pro Stück	19,90 € netto
Stuhlhussen (weiß)	Pro Stück	8,90 € netto
Stoffservietten (weiß/ gefaltet)	Pro Stück	3,95 € netto
Hohe Kerzenleuchter	Pro Stück	9,90 € netto
Korkgeld	Pro Stück	8,50 € netto

Hygienekonzept

Ihre Sicherheit ist uns wichtig!

Mit maßgeschneiderten Konzepten und natürlich immer unter der Einhaltung aller erforderlichen Hygiene- und Schutzmaßnahmen sowie mit umfassend geschultem Personal.

Dabei achten wir auf . . .

- . . . die allgemeinen Hygienemaßnahmen (AHA-Regeln) & Tischhygiene, Händewaschen und -desinfektion, Nies- und Hust Etikette, Infektionsnotfallplan
- . . . das regelmäßige Testen unserer Mitarbeiter und die Ausstattung unseres Personals mit FFP 2 Masken (auch während der Zubereitung ihrer Gourmetspeisen)
- . . . die anhaltende Reinigung und Desinfektion aller Arbeitsflächen
- . . . die korrekte Kühlung und Aufbewahrung der von uns genutzten Produkte
- . . . die regelmäßige Kontrolle der vorangehenden Punkte

Und unterstützen Sie bei . . .

- . . . der Erstellung eines Hygienekonzepts für ihr Event, falls erforderlich
- . . . der Erstellung und Anbringung von Informationsaushängen (AHA- Regeln)
- . . . der Bereitstellung von Physischen Schutzbarrieren und Abgrenzungselementen wie Trennwänden, etc.
- . . . der Bereitstellung von Desinfektionsstationen (auf Wunsch mit Ihrem Logo)
- . . . der Gästeregistrierung (per QR-Code) und Bereitstellung von Mund-Nasen-Bedckungen



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Behind Golden Taste

- Das Goldene Team -

Unser Ass im Ärmel ist unser junges und dennoch erfahrenes Team.

Zusammen mit unseren Mitarbeitern und Partnern sorgen wir für die Perfekte Planung und den reibungslosen Ablauf eures Events. Hier arbeiten alles Hand in Hand um euch glücklich zu machen.

Kevin von Holt
Geschäftsführer

Tabitha Friebe
Office & Operations
Managerin

Marcus Golembiewski
Geschäftsführer



Kev – Das Urgestein

Kevin von Holt ist Spitzenkoch, Unternehmer, Entertainer und Food Stylist.

Mit seiner jahrelangen Erfahrung ist er bei Golden Taste für die Unternehmensstrukturen zuständig und sorgt im Hintergrund dafür, dass der Laden läuft.

Tabitha – Der frische Wind

Tabitha Friebe eine hervorragende Gastgeberin und liest euch jeden Wunsch von den Augen ab.

Sie ist bei Golden Taste für die Planung, Organisation und Durchführung der Events zuständig und leitet zusätzlich den Social Media Bereich.

Marcus – Der kühle Kopf

Marcus Golembiewski ist Küchenchef, Unternehmer, Food Stylist und Rezeptentwickler.

Mit seiner Leidenschaft und Hingabe ist er der Kopf des Unternehmens. Er sichert die Qualität eures Events und realisiert jedes Detail mit euch.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

AGB's

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Golden Taste UG, Glückstraße 57, 22081 Hamburg nachfolgend GOLDEN TASTE genannt.

1. Vertragsabschluss

Die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Bestellungen und Leistungen. Die Angebote sind freibleibend. Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen, werden erst durch die schriftliche Auftragsbestätigung verbindlich. Mündliche Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit einer schriftlichen Bestätigung durch uns. Änderungen der Personenanzahl können max. 10 Werktage vor Veranstaltung berücksichtigt werden, wenn nicht anders vereinbart. Die daraus eventuell resultierenden Mehrkosten stellen wir dem Kunden in Rechnung.

2. Bestellung

Die definitive Cateringauswahl für das Speisen- und Getränkeangebot muss bis 10 Werkzeuge vor Veranstaltungsbeginn erfolgen. Sollte keine Auswahl von Kundenseite erfolgen, plant die GOLDEN TASTE automatisch mit dem Cateringangebot aus dem letzten Angebot. Eine Änderung der Speisen- und Getränkezusammenstellung im Zeitfenster weniger als 10 Werkzeuge vor Veranstaltungsbeginn ist mit zusätzlichen Kosten für den Auftraggeber entsprechend des tatsächlichen Aufwandes, jedoch von mindesten € 5,00 pro Person zzgl. MwSt. verbunden. Bei kurzfristiger Erhöhung der Personenzahl oder kurzfristig gebuchten Zusatzleistungen ab 5 Werkzeuge vor Veranstaltung berechnen wir einen Aufpreis von € 5,00 pro Person auf die gebuchte Cateringpauschale sowie 30 % Aufpreis bei Technik- und Personalanforderungen.

3. Stornierung

Der Kunde ist außerhalb der gesetzlichen Möglichkeiten nach Maßgabe der nachstehenden Bestimmungen zur Stornierung des Vertrages berechtigt:



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

a. Im Falle einer kompletten Stornierung des Vertrages durch den Kunden schuldet der Kunde eine Vergütung in Höhe folgender Prozentsätze der vertraglichen Vergütung bei Kosten für Arrangements (Tagungen, Wochenendprogrammen, Tages- und Abendprogramm sowie Pauschalen mit pro Personen Preisen), die Bereitstellung des Veranstaltungsortes (bei Raummieten), Transportmittelreservierungen, Künstlervermittlungsgeschäfte, Sonstiges:

Bei Stornierung nach Versendung der Buchungsbestätigung durch uns wenigstens 15 % der vereinbarten Vergütung

- Bei Stornierung bis 180 Tage vor Veranstaltungsbeginn 20 % der vereinbarten Vergütung
- Bei Stornierung bis 150 Tage vor Veranstaltungsbeginn 30 % der vereinbarten Vergütung
- Bei Stornierung bis 120 Tage vor Veranstaltungsbeginn 40 % der vereinbarten Vergütung
- Bei Stornierung bis 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % der vereinbarten Vergütung
- Bei Stornierung bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75 % der vereinbarten Vergütung
- Bei Stornierung bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 90 % der vereinbarten Vergütung
- Bei noch kurzfristiger Stornierung 100 % der vereinbarten Vergütung

b. Im Falle der Stornierung ausschließlich von Leistungen wie Bewirtung sowie Catering, ohne dass Veranstaltungsräume Gegenstand der vereinbarten Leistung sind, schuldet der Kunde eine Vergütung in Höhe der folgenden Prozentsätze:

Bei Stornierung nach versenden der Buchungsbestätigung 30 % der vereinbarten Vergütung

- Bis 60 Tage vor Veranstaltung 60 % der vereinbarten Vergütung
- Bis 30 Tage vor Veranstaltung 75 % der vereinbarten Vergütung
- Bis 15 Tage vor Veranstaltung 90 % der vereinbarten Vergütung
- Bei noch kurzfristiger Stornierung 100 % der vereinbarten Vergütung

c. Grundlage für die Berechnung der Stornierungskosten ist jeweils die vereinbarte Teilnehmerzahl in der Auftragsbestätigung. Eine Reduzierung kann einmalig bis spätestens 10 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn bis maximal 10 % der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei vorgenommen werden



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

Eine Stornierung des Vertrages muss immer schriftlich oder per Telefax erklärt werden, deren Erhalt von uns bestätigt werden muss. Die Stornierung kann auch schriftlich mittels Einschreiben ausgesprochen werden. Das Datum des Empfanges der Erklärung durch uns gilt als Datum der Stornierung

3.1

Darüber hinaus behalten wir uns das Recht vor, bereits angefallene Kosten ebenfalls in Rechnung zu stellen.

3.2

Die Ausfallhonorare können bei Terminverschiebung gegebenenfalls verrechnet werden; erforderlich hierzu ist eine gesonderte Vereinbarung.

4. Höhere Gewalt

Ereignisse höherer Gewalt, insbesondere Epidemien und Pandemien (Covid 19), die eine Erbringung unserer Leistungen wesentlich erschweren (z.B. Lieferengpässe bei unseren Erfüllungsgehilfen) oder unmöglich machen sowie die Nichterfüllung von Mitwirkungspflichten des Kunden, berechtigen uns, die Erfüllung unserer Verpflichtungen um die Dauer der Behinderung und eine angemessene Anlaufzeit hinauszuschieben und / oder den Umfang unserer Leistungen entsprechend anzupassen, oder, soweit eine weitere Erfüllung dauerhaft ausgeschlossen ist und / oder der Kunde diese ablehnt, von der Leistungserbringung vollumfänglich Abstand zu nehmen. Der höheren Gewalt stehen Streik, Aussperrung und ähnliche Umstände, von denen wir mittelbar oder unmittelbar betroffen ist, gleich. Die Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen ist ausgeschlossen.

5. Haftung

5.1

Wir haften nach diesem Vertrag nur für solche Schäden, die auf eine schuldhafte Verletzung unserer wesentlichen Vertragspflichten (Kardinalpflichten) aus diesem Vertrag zurückzuführen sind, oder für die uns grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zur Last fällt oder aufgrund einer Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Kardinalpflichten sind solche Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertrauen darf sowie wesentliche Nebenpflichten, deren Verletzung das Erreichen des Vertragszwecks gefährden können. Die Haftung aus dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei einer nur fahrlässigen Verletzung von Kardinalpflichten wird die Haftung auf vorhersehbare Schäden beschränkt.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

5.2

Für Schäden, die durch uns vor Ort entstehen, haften wir bis zu einer maximalen Gesamtsumme von € 5.000,00.

6. Mängelrüge

Etwaiige Beanstandungen sind durch den Kunden unverzüglich vor Ort bei Anlieferung anzuzeigen. Das Recht zur Wahl auf Wandlung oder Nachbesserung behalten wir uns vor.

7. Ausstattungszubehör

Etwaiiges dem Kunden überlassenes Inventar, sowie durch uns organisierte Leihgegenstände sind am Tag nach der Veranstaltung zurückzugeben, soweit nichts anderes vereinbart wurde. Beschädigtes oder fehlendes Inventar stellen wir dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung.

8. Zahlungsbedingungen

Wurde die vertragliche vereinbarte Anzahlung nicht spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn vom Kunden geleistet, können wir die Leistungserbringung verweigern. Hierdurch ist der Kunde nicht von der Zahlungspflicht entbunden.

8.1

Zahlungen sind innerhalb von 5 Tagen nach Vertragserfüllung und Rechnungslegung zu leisten.

8.2

Ab € 2.500,00 Auftragswert ist der Kunde verpflichtet, 50 % des Auftragswertes bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung zu zahlen. Für die restlichen 50 % des Auftragswertes oder zusätzlich gebuchte Leistungen gilt Ziffer 8.1.

8.3

Zahlungen sind ohne Abzug in bar oder per Überweisung zu leisten.

8.4

Im Falle des Zahlungsverzuges sind wir berechtigt, Zinsen in Höhe der banküblichen Konditionen für Überziehungskredite zu berechnen.

8.5

Es gelten die jeweils aktuellen Preise in unserer Preisliste. Sämtliche angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils geltenden Mehrwertsteuer.



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood

9. Lieferbedingungen

9.1

Für die Anlieferung berechnen wir Ihnen innerhalb eines Radius von 5 km von unserem Hause entfernt, mindestens € 35,95 – unabhängig vom Bestellwert. Für Entfernungen darüber hinaus fallen Logistik- und Anlieferkosten dem jeweiligen Aufwand entsprechend an. Ein entsprechendes Angebot erstellen wir Ihnen.

9.2

Wir behalten uns vor, durch erschwerte Aufbaubedingungen entstehende Kosten gesondert zu berechnen.

9.3

Es muss bei Lieferungen mit einer Zeitverschiebung bis ca. 45 Minuten gerechnet werden.

10. Mindestbestellwert

Ein Mindestbestellwert von € 500,00 für Speisen, Getränke und / oder Ausstattung gilt als vereinbart.

11. Schlussbestimmungen

11.1

Änderungen und Ergänzungen eines Vertrages bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Dies gilt auch für eine Aufhebung oder Änderung dieser Schriftformklausel.

11.2

Sofern und soweit möglich wird für alle Streitigkeiten, die sich aus oder im Zusammenhang mit unserem Vertragsverhältnis ergeben, die Stadt Hamburg als Gerichtsstand vereinbart.

11.3

Sollten Bestimmungen unseres Vertrages oder eine künftig in diese aufgenommene Bestimmung ganz oder teilweise nicht rechtswirksam oder nicht durchführbar sein oder ihre Rechtswirksamkeit oder Durchführbarkeit später verlieren, so soll hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt werden. Das gleiche gilt, soweit sich herausstellen sollte, dass der Vertrag eine Regelungslücke enthält. Anstelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmungen oder zur Ausfüllung der Lücke sind wir als Vertragspartner verpflichtet, eine angemessene Regelung zu finden, die, soweit rechtlich möglich, dem am nächsten kommt, was wir gewollt haben oder nach dem Sinn und Zweck dieses Vertrages gewollt hätten, sofern wir bei Abschluss des Vertrages oder bei der späteren Aufnahme einer Bestimmung den Punkt bedacht hätten. Dies gilt auch, wenn die Unwirksamkeit einer Bestimmung auf einem in dem Vertrag vorgeschriebenen Maß der Leistung oder Zeit (Frist oder Termin) beruht.