



HOCHZEITSBROSCHÜRE



Liebes Brautpaar,
herzlich Willkommen in der Welt des
HighClass-Eventcaterings.

Wo Geschmack und Eleganz aufeinandertreffen, wird ein Ort des Feierns und des Genusses geschaffen. Dafür stehen wir als Team mit all unseren Fähigkeiten.

Als eine der bedeutendsten Veranstaltungen im Leben eines Paares ist die Hochzeit weit mehr als nur ein feierlicher Akt; sie ist ein Fest der Liebe, der Zusammenkunft und der Freude, die mit Familie und Freunden geteilt wird.

Und genau hier setzt unser ganzheitliches Catering-Konzept an: Wir möchten jede der Emotionen, die diesen besonderen Tag prägen, kulinarisch wiedergeben und Euch sowie Euren Gästen ein sowohl geschmackliches-, als auch in Gänze vollkommenes Erlebnis der Extraklasse bieten.

In dieser Broschüre präsentieren wir unsere Vielfalt an gastronomischen Angeboten und maßgeschneiderten Lösungen, die Eurer Hochzeit den besonderen Glanz verleihen.

Lasst uns gemeinsam Eure Vision verwirklichen und jeden Einzelnen mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen begeistern!



SPEISEN



Ob Fingerfood, reichhaltige Buffets, oder individuelle Menüs, eines haben Alle gemeinsam: Die Gerichte überzeugen durch kreative Kombinationen, außergewöhnlichen Geschmack und das gewisse Etwas für das Auge.

Fingerfood

Unsere kleinen Köstlichkeiten verhelfen Eurem Hochzeits-Empfang zur Eleganz. Kleine Häppchen verleihen dem festlichen Ambiente einen besonderen Charme und laden zum geselligen Start eines unvergesslichen Tages ein.

Buffet/Live-Cooking

Unsere individuellen Buffets verleihen Euch, durch unsere Live-Cooking Experiences ein ganz besonderes Gefühl der Frische, der Qualität und des Geschmacks unserer exklusiv ausgewählten Speisen und lassen dabei jeden Gast auf seine Kosten kommen.

Grillbuffet

Der Grill als Hauptdarsteller.

Ganz gleich ob saftige Steaks, mariniertes Gemüse, oder vegane Köstlichkeiten. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis mit dem rauchigen Extra hebt jede Hochzeit auf das nächste Level.

Menü

Ein Exquisit serviertes Menü verhilft jeder Feier zu einer besonderen Eleganz. Eine individuelle und perfekt abgestimmte Aneinanderreihung von spezifisch gewählten Speisen lässt jegliche Gourmet-Herzen höher schlagen.

FINGERFOOD

Wählt aus dem gewählten Baustein eure
2 Favoriten aus, um euerm Empfang
die nötige Vielfalt zu verleihen.



Royal-Starter

- Rotebeete-Johannisbeeren Macaron
- Zatar-Reis-Chip
(mit Tomatencrème)
- Furikake-Reis-Chip (mit Miso)
- Ochsenbackenragout
(mit Spinat & Rindermark)
- Ziegenkäsepraline
- Lachs am Stiel mit Kräuter-Crunch

Grund-Starter

- Verschieden gefülltes
Blätterteiggebäck
- Verschieden gefüllte Mini-Quiche
- Lachs-Wrap-Spießchen
- Mini-Çigköfte-Wraps

BROT & DIPS

Für die passende Begleitung eurer Vorspeise,
wählt aus den beiden Bausteinen
eure jeweiligen 2 Favoriten



Frische Brotauswahl

(wird vorab auf dem Tisch eingedeckt)

- Mini Brötchen
- Baguette
- Sauerteigbaguette
- Rustikales Ciabtta
- Verschiedene Wurzelbrote
- Kartoffelbrot
- Pane Maggiore
- Fladenbrot

Hausgemachte Dips *

(werden vorab auf dem Tisch eingedeckt)

- Misobutter
- Dillbutter
- Curry-Dattel Dip
- Tomatenbutter
- Auberginen Creme
- Hummus
- Salzbutter
- Tomatenmarmelade

** Dips können nur in Verbund mit einer unserer frischen Brote gewählt werden*

VORSPEISENBUFFET

Wählt aus den oberen Bausteinen eure
2 jeweiligen Favoriten aus, um euerem Buffet
den passenden Startschuss zu verleihen



Im Schälchen & Gläschen

- Avocado-Tartar (mit mariniertes Mini-Romana & Cashew-Gel)
- Rinder-Tartar (mit gebeiztem Eigelb & Frühlingslauch-Sud)
- Rotebeete-Tartar (mit Ziegenkäse & Pinienkerne)
- Ceviche von der Kröschtalforelle
- Bunte Tomate (mit Burrata & Basilikum)
- Rotkohl gebeizte Lachsforelle
- Kohlrabi-Shrimp-Cocktail
- Geflämmt Ziegenkäse (mit Honig, Frühlingslauch & Kornblume)
- Roastbeef (mit Spitzkraut mayonnaise & Kerbelpanko)

Unsere Platten

- Rindercarpaccio (mit Rucola, Trüffel-Creme & Parmesan)
- Rotebeete-Carpaccio (mit Ziegenkäse & Pinienkerne)
- Vitello Tonato (mit Kapern & Zitrone)
- Canteloupe Melone (mit Parmaschinken)
- Antipasti-Platten (mit eingelegter Paprika, Peperoni, Zucchini, Aubergine, Oliven, Pilzen, Fetakäse & mit Frischkäse gefüllten Paprika)

SALATBAR

Blattsalate

(Auf dem bunten Buffet zu finden)

- Bunter Blattsalat
- Saisonaler Feldsalat
- Rucola
- Wildkräutersalat
- Romanasalat
- Ceasar-Salat

Marinierte Salate

(Auf dem bunten Buffet zu finden)

- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Karotten-Nuss Salat
- Gurken-Schmand Salat
- Griechischer Salat
- Tortellini Salat
- Nudelsalat mit Pesto-Rosso
- Filderkraut Salat

Dressings

(Auf dem bunten Buffet zu finden)

- Balsamico-Dressing Dunkel
- Balsamico-Dressing Hell
- Joghurt-Dressing
- Kräuter-Dressing
- French-Dressing
- Himbeer-Dressing
- Passionsfrucht-Dressing

**Wählt aus jedem Teil der Salatbar
eure 2 jeweiligen Favoriten aus**

Toppings

(Auf dem bunten Buffet zu finden)

- Croutons
- Schnittlauch
- Sud & Sol-Tomaten
- Bunte Kirschtomaten
- Karotten
- Rotebeete-Würfel
- Bunte Paprika-Würfel

Karamellisiert:

- Walnüsse
- Sonnenblumenkerne
- Haselnüsse

Geröstet:

- Cashewkerne
- Pinienkerne

Saisonal:

- Himbeeren
- Brombeeren
- Erdbeeren
- Spargel

*Dieser Preis gilt in Verbund mit dem Vorspeisenbuffet

HAUPTGANG BUFFET

Wählt aus dem jeweiligen Teil eures Buffets
3 Hauptkomponenten, 1-2 passende
Gemüsesorten & 2 passende Sättigungsbeilagen

Bei unserer bunten Buffet-Auswahl wäre es unmöglich alle Variationen unseres Küchenteams aufzulisten, daher haben wir von Allem Etwas aufgelistet, gerne aber haben wir noch Individuellere Lösungen & Gerichte in unserem Portfolio, spricht uns einfach darauf an.

Romantik

Sättigungsbeilage

- Rosmarin-Kartoffeln
- Kartoffelpüree
- Spätzle
- Polenta
- Pilaw Reis
- Basmati Reis

Classic

Passendes Gemüse

- Glasierte Karotten
- Ratatouille
- Gemüseauswahl der Saison
- Mediterranes Grillgemüse
- Wokgemüse
- Fenchel

Romantik

Hauptkomponente

- Schweinemedallions
- Maishähnchen
- Lachsforelle
- Kabeljautfilet
- Rotebeete Ravioli (gefüllt mit Ricotta & Spinat)
- Gratinierte Gemüsemaultasche
- Käseknöpfe
- Ravioli (gefüllt mit Kastanien)

HAUPTGANG BUFFET

Wählt aus dem jeweiligen Teil eures Buffets
3 Hauptkomponenten,
1-2passende Gemüsesorten & 2 passende
Sättigungsbeilagen

Selbstverständlich ist eine Variation aus beiden unserer Buffets möglich.
Bei einem dementsprechenden Wunsch passen wir das Menü
individuell auf eure Vorstellungen an.



Royale

Hauptkomponente

- Ochsenbacke
- Rinderschmorbraten
- Zanderfilet
- Lachsfilet
- Wolfsbarschfilet
- Asiatische Aubergine auf
Basmatireis
- Vegane Tortellini (gefüllt mit
Spinat, dazu eine vegane
Veloute)

Royale

Passendes Gemüse

- Rahmwirsing
- Bunte Rüben
- Wilder Brokkoli
- Mini Pak-Choi
- Wilder Blumenkohl
- Grüner Spargel

Royale

Sättigungsbeilage

- Rosmarin Drillinge
- Parmesan-Risotto
- Kombu-Risotto
- Kartoffelgratin
- Süßkartoffelpüree

LIVE-COOKING & BBQ STATION

Erlebet ein unvergessliches Fest mit unserer Live-Cooking & BBQ Station! Lasst Euch von unseren talentierten Köchen verführen, die vor den Augen der Gäste köstliche Speisen zubereiten. Individuell auf Euch zugeschnittene Stationen lassen keine Wünsche offen!



BBQ-Livestation

Hauptkomponente

- Roastbeef
- Pollo-Fino
- Hähnchenbrust
- Schweinenackensteak

Live-Dessert Station

- Frische Waffeln (mit versch. Toppings)
- Crepes (mit versch. Toppings)
- Frisches Eis aus dem Lautertal mit versch. Toppings

Live-Cooking Station

Hauptkomponente

- Roastbeef
- Rostbraten
- Rinderfilet

DESSERT & CO FÜR IHR BUFFET

Wählt aus dem passenden Baustein eure
3 jeweiligen Favoriten aus, um euerem Buffet den
standesgemäßen Abschluss zu verleihen



Im Gläschen

(Auf dem bunten Buffet zu finden)

- Himbeer Panna Cotta
- Panna Cotta aus Rosa
Schokolade (mit
Crisp/Passionsfrucht Espuma)
- Mousse au Chocolat (mit
Nusscrumble)
- Cheesecake
- Pistazien Tiramisu
- Apfelstrudel
- Creme Brûlée
- Saisonales Obst (Vegan)
- Vegane Ganache (mit
veganem Crumble)

Auf dem Tellerchen

(Auf dem bunten Buffet zu finden)

- Tartlets der Saison
- Miso-Karamelltarté
- Zitronentartlett
- Cake Pops am Stiel
- Verschiedene Maccarons
(Schokolade, Vanille,
Himbeere, Pistazie)
- Cassisschnitte (mit Rose
Chip)
- Birnenschnittchen
(mit Schoko-Crunch)

LATE NIGHT SNACKS

Gerne bieten wir einen Mix aus unseren Snacks an, sodass jeder Gast das passende für sich wählen kann.

Mit einem köstlichen Late-Night-Snack den perfekten Abschluss für den großen Tag schaffen.

Köstliche Häppchen, die das Herz erwärmen und in Erinnerung bleiben. Lasst Eure Gäste bei herzhaften Leckereien und süßen Versuchungen zusammenkommen und die Nacht unvergesslich machen!



Auf dem Buffet platziert

- Currywurst in pikanter Soße (mit Sauerteig Baguette)
- Käsebrett mit Feigensenf, Nüssen, Trauben und Walnuss Brot
- Auswahl an Wurst und Schinken-spezialitäten, Gepickeltes Gemüse Brot und Butter
- Mini Pulled Beef Burger
- Mini Burger / Mini Cheesburger
- Mini Chickenburger
- Versch. belegte Minipizzen

SERVIERTE MENÜS

Stellt Euch vor: Der große Tag hat begonnen, die ersten Aperitif-Getränke sind im Magen und Dieser ist bereit eine unserer servierten, kreativen Köstlichkeiten zu verspeisen. Gemütlich an den Platz serviert beginnt das eintauchen die kulinarische Welt des HighClass-Eventcatering

Vorspeisen

Auf dem Teller

- Bunte Tomaten mit Buratta, Basilikum und Knusperbrot
- Rotkohl Gebeizter Lachs, Filderkrautmayo, Dill und Schwarzwald Dashi
- Rosa Roastbeef, Grober Senf, Essiggurke und Keltenhof Kräuter

Suppen

- Klassische Hochzeitssuppe (garniert mit Grießklöschen/Flädle/Minimaultasche)
- Weiße Tomatensuppe (mit Basilikum-Öl und Kräuter-croutons)

Zwischengänge

Pasta

- Linguine mit Trüffelschaum
- Rotebeete Ravioli (gefüllt mit Ricotta & Spinat)
- Gnocchi (mit grüner Spargelbutter & Belper Knolle)
- Spaghetti (mit einem Studen-Ei & Carbonara-Schaum)
- Rote Tomaten-Linguine (mit einer Tomaten-Espuma)

Exklusiv-Speisen

- *Gegrillter Lachs, Blumenkohl, Ei-Miso Vinaigrette und Frühlingslauch*
- *Wolfsbarsch, Spitzkraut, Rauchmandel & Zwiebelsud*
- *Falsche Jakobsmuschel, Rettich, Kokos & Tapioka*

SERVIERTE MENÜS

Eine Gesamtauswahl an Speisen würde dem hier gegebenen Format nicht gerecht werden. Gerne besprechen wir eine weitere Individualisierung eures Menüs, um den Geschmack der Gesellschaft optimal zu treffen.



Hauptgänge

- Schweinebraten mal 2, Wirsing, Kartoffelbaumkuchen und Apfel
- Rinderschmorbraten, Kräutersaitling, Frühlingslauchpolenta und Grüner Pfeffer
- Saltimbocca, Ratatouille Gemüse, Parmesanrisotto und Marsala Sauce
- Lammrücken, Gepuffter Amaranth, Spitzpaprika, Mini Fenchel und Sherry Sauce
- Zweierlei vom Ochsen, Süßkartoffel, Ofensellerie, Radieschen und Rotwein Sauce

Desserts

- Dunkle Schokoladen Ganache, Kirsche, Mandel und Shiso
- Kokosmousse, Mango, Limette und Ananas
- Schokoküchlein mit Flüssigem Kern, Marinierte Beeren und Vanilleeis
- Pistaziensoufle, Karamell, Himbeere und weiße Schokolade
- Schokoladen-Himbeer-Schnitte, Zitrone, Crunch und Honig

WEITERE DIENSTLEISTUNGEN



Veranstaltungstechnik

Ob die richtige Beleuchtung, der perfekte Klang, oder das passende Etwas. Unser Partner lässt jedes Herz höher schlagen und verhilft jeder Feier, sie richtig in Szene

Fotobox

Besondere Momente, besonders festhalten. Mit verschiedenen Gestaltungsmöglichkeiten finden wir die perfekte Lösung, um Ihre Feier unvergesslich zu machen.

Band/Dj

Für die besondere Begleitung Ihrer Feier empfehlen wir gerne einen unserer ausgewählten Partner.

Dekoration

Lassen Sie sich von unserer Hauseigenen Dekorateurin inspirieren um Ihre Vision nicht nur kulinarisch wahr werden zu lassen.

Konditorin

Um den Höhepunkt der Hochzeit zu vollbringen, bedarf es einer besonderen Torte. Lasst uns gemeinsam

GETRÄNKE

Lasst euch von unserem ausgewählten Getränkesortiment überzeugen und wählt die perfekte, individuelle Lösung für Ihre Hochzeitsfeier



Getränkepauschale Bronze (Für 8 Stunden)

- Wasser
- Softgetränke
- Heißgetränke

Getränkepauschale Platin (Für 8 Stunden)

- Wasser
- Softgetränke
- Biersortiment
- 3erlei Weine
(Weiß-/Rosé-/Rotwein)
- Heißgetränke

Getränkepauschale Silber (Für 8 Stunden)

- Wasser
- Softgetränke
- Biersortiment
- 3erlei Weine

Getränkepauschale Gold (Für 8 Stunden)

- Wasser
- Softgetränke
- Biersortiment
- 3erlei Weine

APERITIF & COCKTAILS



Sektempfang Bronze

- Scavi & Ray Spumante
- Scavi & Ray Spumante Rosé
- Jörg Geiger Alkoholfrei

Sektempfang Silber

- Scavi & Ray Ice Prestige
- Blanc de Blanc, Teamwerk Esslingen
- Jörg Geiger Alkoholfrei

Gästeempfang Gold

- Aperol Spritz
- Lillet Wildberry
- Jörg Geiger Alkoholfrei

Champagnerempfang Platin

- Moët & Chandon Brut
- Moët & Chandon Ice
- Jörg Geiger Alkoholfrei

Barpauschale 1

(Für 4 Stunden)

- 4erlei Longdrinks
- 1erlei Alkoholfreie Alternative

Barpauschale 2

(Für 4 Stunden)

- 2erlei Longdrinks
- 2erlei Cocktails (mehr als 3 Komponenten)
- 1erlei Alkoholfreie

PERSONALKOSTEN & CO.

Ein unvergessliches Event bedarf einen unvergesslichen Service. Daher sind wir dazu angehalten die Personalmenge und die damit einhergehenden Kosten optimal auf sie zuzuschneiden.

Grundsätzliches

- Als Kalkulationsgrundlage haben wir die anfangs genannten Veranstaltungszeiten zu Grunde gelegt.
- Ab 24.00 Uhr kann ein Nachtzuschlag in Höhe von 50% auf den jeweiligen Stundensatz berechnet werden.
- Unsere Küchen- & Logistikpersonal wird inkl. der Einsatzzeit für Vorbereitungs- und Aufräum Tätigkeiten in unserem Betrieb berechnet.
- Bei einem Personaleinsatz von mehr als 10 Stunden planen wir einen Schichtwechsel ein (ca. 30min. Überschneidung Personal)

Personalkleidung

Ein gepflegtes und einheitliches Auftreten unseres Teams liegt uns besonders am Herzen.

Daher können sie individuell für Ihre Feier unter folgenden Outfit-Varianten wählen:

- Schwarze Stoffhose | Schwarze Schuhe | Weißes Hemd (wahlweise mit Bistroschürze)*
- Dunkelblaue Jeanshose | Weißes Hemd | Weiße Sneaker*

→ Unsere Veranstaltungsleiter haben grundsätzlich in einem schwarzen, oder blauen Anzug aufzutreten.*

*Unsere Veranstaltungsleiter treten grundsätzlich in einem schwarzen, oder dunkelblauen Anzug auf.

Lass Dir raten, trinke Spaten!



Schutz-Markter
SPATEN

 **FELLBACHER**
WEINGÄRTNER



SCAVI & RAY

STUGGI®
SCHORLE

Coca-Cola Deutschland



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION



effect®
● ● ● ● ●
● ● ● ● ●
● ● ● ● ●



TEAM
WERK
ESSLINGEN 

CERVEZAS
SanMiguel
SINCE 1890



Trendmarke

HC
HighClass
EVENTCATERING



EVENTCATERING

Ein Unternehmen der HighClass-Holding-Group

Ochsen Gastro & Event GmbH

Telefon: 07158-67016

Mobil: 0173-4926289

anfrage@highclass-catering.de

www.highclass-catering.de

Kirchstr. 12 | 73765 Neuhausen a.d.F.

