

HC HighClass

EVENTCATERING



BUSINESSBROSCHÜRE

2025/2026



Sehr geehrte Veranstalter,
herzlich Willkommen in der Welt des
HighClass-Eventcaterings.

Wir freuen uns, Ihnen unsere maßgeschneiderten und individuellen Lösungen für Ihre Veranstaltung vorstellen zu dürfen.

Ob Konferenzen, Meetings, Galas, Deutschlandweite Messeauftritte oder Abendevent – unser engagiertes Team bietet Ihnen eine vielfältige Auswahl an exquisiten Speisen und Getränken, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch Ihre Marke perfekt repräsentieren.

Unsere Philosophie basiert auf Qualität, Frische und Kreativität. Jedes Gericht wird mit größter Sorgfalt zubereitet und ist auf die individuellen Bedürfnisse Ihrer Veranstaltung abgestimmt.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Vision verwirklichen und Ihren Gästen unvergessliche Genussmomente bieten.

Entdecken Sie in dieser Broschüre unsere Angebote und lassen Sie sich inspirieren. Wir freuen uns darauf, Ihre nächste Veranstaltung kulinarisch zu begleiten!



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 Ihrem Empfang zur Eleganz. Kleine, Häppchen verleihen dem festlichen Ambiente einen besonderen Charme und laden zum geselligen Start eines unvergesslichen Tages ein.

Grillbuffet

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

Buffet/Live-Cooking

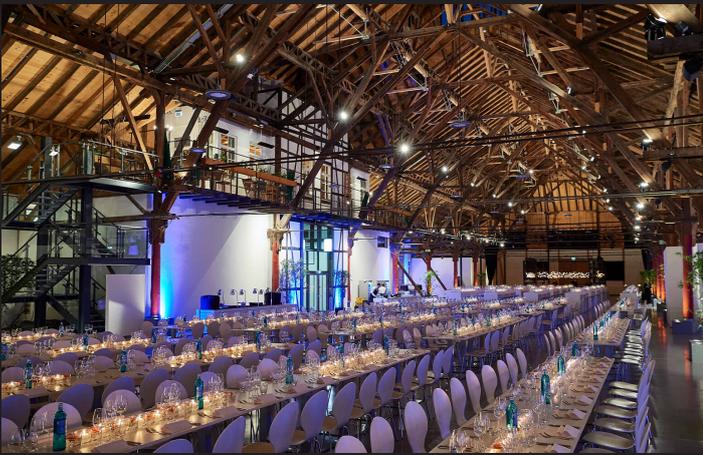
Unsere individuellen Buffets verleihen Ihnen, durch unsere Live-Cooking Experiences ein ganz besonderes Gefühl der Frische, der Qualität und des Geschmacks unserer exklusiven Küche und lassen dabei jeden Gast auf seine Kosten kommen.

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

Wählen Sie aus dem gewählten Baustein Ihre
2 Favoriten aus, um Ihrem Empfang die nötige
Vielfalt zu verleihen



Grund-Starter

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

Royal-Starter

- Rotebeete-Johannisbeeren Macaron
- Zatar-Reis-Chip (mit Tomatencreme)
- Furikake-Reis-Chip (mit Miso)
- Ochsenbackenragout (mit Spinat & Rindermark)

BROT & DIPS

Für die passende Begleitung Ihrer Vorspeise,
wählen Sie aus den beiden Bausteinen Ihre
jeweiligen 2 Favoriten



Frische Brotauswahl

(wird vorab auf dem Tisch eingedeckt)

- Mini Brötchen
- Baguette
- Sauerteigbaguette
- Rustikales Ciabatta
- 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

Wählen Sie aus den zwei Bausteinen Ihre 2 jeweiligen Favoriten, um Ihrem 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 Körschtal-Forelle
- Bunte Tomate (mit Burrata & Basilikum)
- Rotkohl gebeizte Lachsforelle
- Kohlrabi-Shrimp-Cocktail
- Geflammter Ziegenkäse (mit Honig, Frühlingslauch & Kornblume)
- Roastbeef (mit Spitzkraut-Mayonnaise & Kerbelpanko)

Unsere Platten

- Rindercarpaccio (mit Rucola, Trüffel-Creme & Parmesan)
- Rotebeete-Carpaccio (mit Ziegenkäse & Pinienkerne)
- Vitello Tonnato (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

Für die passende Begleitung Ihrer Vorspeise, wählen Sie aus den beiden Bausteinen Ihre jeweiligen **2 Favoriten**

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

HAUPTGANG BUFFET

Wählen Sie aus dem jeweiligen Teil Ihres Buffets
3 Hauptkomponenten, 1-2 passende Gemüse-
sorten & 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, sprechen Sie uns einfach darauf an.

Classic

Sättigungsbeilage

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



Classic

Hauptkomponente

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

Classic

Passendes Gemüse

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

HAUPTGANG BUFFET

Wählen Sie aus dem jeweiligen Teil Ihres Buffets
3 Hauptkomponenten, 1-2 passende
Gemüsesorten &
2 passende Sättigungsbeilagen



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

Erleben Sie ein unvergessliches Fest mit unserer
Live Cooking & BBQ Station!
Die auf Sie individuell zugeschnittenen 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

Wählen Sie aus unserer Vielfältigen Auswahl
Ihre 3 Favoriten aus um Ihrem 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)

SERVIERTE MENÜS



Stellen Sie sich 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 Ihres 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.

GETRÄNKE

Lassen Sie sich von unserem ausgewählten
Getränkessortiment überzeugen und wählen Sie
die perfekte, individuelle Lösung für
Ihre Veranstaltung



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

Aperitifempfang 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

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

Lass Dir raten, trinke Spaten!



Schutz-Marken
SPATEN

FELLBACHER
WEINGÄRTNER



SCAVI & RAY

STUGGI®
SCHORLE

Coca-Cola Deutschland



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION



effect®
● ● ● ● ●
● ● ● ● ●
● ● ● ● ●



TEAM
WERK
ESSLINGEN  1951-1999

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.

