

THE DIFFERENT SIDES

OF

TAFELGOLD
CATERING & EVENT

mit *#abh* & *#obh*!



FINGERFOOD

Zum Empfang reichen wir bereits unsere Fingerfood-Spieße zur Einstimmung auf den gemeinsamen Abend. Das Fingerfood präsentieren wir auf hochwertigen Altholzblöcken.

Folgende Auswahl bieten wir Ihnen an, bitte wählen Sie 4 Fingerfood-Spieße aus., Wir kalkulieren mit 2,5 Stück pro Person.

Fleisch

- Rinderlende | BBO Marmelade | Schnittlauch
- Maishähnchen | Tomatenhonigmarmelade | Kräuter
- Kalbslende | Dijonsenf | Honig | gerösteter Sesam

Fisch

- Hummerkrabben | Avocado | Kokosflocken | Koriander
- Lachs | Sesam | Curry | Banane | Kokos

Vegetarisch/Vegan

- Pumpernickel | Gorgonzola | Nusscrunch
- Pumpernickel | Aubergine | Nusscrunch (vegan)
- Tortilla | Bioei | Kräuter | Tomatendip



MENÜ

VORSPEISE

Rote Beete-Nudeln | Lotte | Jacobsmuschel | Zitronenespuma
oder
Bachkräutersalat | Süsskratoffel | Ananas | Mango | Lammfilet, wahlweise Hummerkrabbe

SUPPE

Rahmsuppe | gelbe Paprika | Zitronengras | Hummer | Sauerampfer

HAUPTGANG

Rosa gebratnes Kalbsfilet | Tomaten-Avocado | Trüffelkartoffeln | Pflaumen Zimt Jus
oder
Tranchè vom Lachs | Wolfsbarsch | Wasabieschaum | Romanesco - Blattspinatgemüse

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Gemüsespaghetti | alter Parmesan | Kalbsherztomaten

DESSERT

Griessküchlein | Pflaumenragout | Tarte A Tatin | Lebkuchenflan
Auf den Tischen setzen wir zudem verschiedene Brotsorten, Butter und hausgemachten
Kräuterfrischkäse ein.



BUFFET

VORSPEISE

Spinatsalat | Balsamicodressing | Maishähnchenstreifen
Melone | Gorgonzola | Parmaschinken
Polpette | Chilli | Honig
Hähnchen | Ananas | Kokos | Punzucreme (asiatische Zitronencreme)

SUPPE

Trüffel | Pastinaken | Speck | Kräuter

HAUPTGANG

Ravioli | Baby-Spinat | Pecorino
"Sous Vide" Rinderlende | Speckschwarzwurzeln | Bohnen | Pommes Dauphinoise
Lachs Medaillons | Mango-Relish | Cole Slaw
Gebratene Maispurlade | Tomaten-Estragon-Schaum

DESSERT

Creme Catalan | Ingwer | Chilli
Fondant Au Chocolat
Exotischer Fruchtsalat



BUFFET

Vorspeisen im Glas

Hauchdünne Scheiben von gebratenem Tafelspitzpastrami mit grüner Bergkräuter Fraichè, gebratener Zucchini und getrockneten Aprikosen

Gebratene Waldpilze, Trockenfrüchte und geröstete Nüsse (vegan)

Saiblings- Pflanzlerl mit gelben Karottengemüse und Spinatsalat sowie gerösteten Wasabi Croutons

Hauptgänge

Schonend „Osmose gegarte – Grand Muh „ Ramsau bei Berchtesgaden vom Kederbacher mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Gebratene Lachsforelle mit Rauchgeschmack und Kürbis- Reis

Gemüsegoulasch mit Ruccolapesto (vegan)

FRONT COOKING

Hausgemachte Pasta aus dem Parmesanlaib

Dessert im Glas

Weißes Schokoladenmousse mit hausgemachtem Pflaumenröster

Mandelcreme mit veganer Schokolade (vegan)

MITTERNACHTS-SNACK

Tafelgold`s Currywurst | Bergsteigerbrot

Bergsteigerbrot | veganer Aufstrich | veganer Käse



KITCHEN - FOOD

MANAGED SALAD

Große Salatstation mit Blatt- und Rohkostsalaten, verschiedenen Dressings und einer großen Auswahl an Toppings

Hier kann der Gast selbst entscheiden, welche Zutaten in seinen Salat gemixt werden und wie dieser verfeinert wird.

HOT KITCHWEN OUTLETS

Pasta aus dem Parmesanlaib

- Entenragout
- Frische Kräuter

Lende vor den Gästen tranchiert | Lebkuchenjus | Rosmarinkartoffeln

Coq au Vin | Pommes Gratin | Wintergemüse

Erdgemüse geschmort | Grünkern | Dinkel | veganen Überraschungen

SWEETS

Crème Brûlée,

Kipferlschmarrn | Vanillesauce

Hausgemachte Strudel | Brombeerröster

Winterfruchtsalat

Mitternacht

Wiener | Debreziner | Regensburger | Weißwürste | Brotauswahl



GETRÄNKE | EMPFANG

Beim Eintreffen begrüßen wir Ihre Gäste mit einem Aperitif- Getränk Ihrer Wahl. Folgende Auswahl bieten wir Ihnen an, bitte wählen Sie 3 Getränke aus:

Klassiker

- Lillet Wildberry
- Hugo
- Aperol Spritz
- Hausgemachter Glühwein

Spezial

- Heiße Schokolade mit Rum
- Feuerzangenbowle
- Blühsecco
- Hot Caipiroschka
- Granatapfel-Orangen Spritzer

Alkoholfrei

- Hausgemachte „Pink Lemonade“
- Hot Fruit Punch
- Heißer Apfel
- Chai- Tee



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Wasser Still Spritzig	0,70 l
Fruchtsäfte Orange Apfel Johannisbeer	1,00 l
Coca Cola Cola Zero	1,00 l

HEISS

Espresso	Tasse
Cappuccino	Tasse
Café Crema	Tasse

BIER

Tegernseer hell	0,33 l
Becks Pils	0,33 l
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l

WEIN

Weinreich GRAU Deutschland, Rheinhessen, Bechtheim, Weingut Weinreich Rebsorte: Grauburgunder	Flasche
---	---------

Weinreich ROT Deutschland, Rheinhessen, Bechtheim, Weingut Weinreich Rebsorten: Merlot, Dornfelder und Cabernet	Flasche
---	---------



AN DER BAR

COCKTAILS | € 6,50 pro Stück

SEX ON THE BEACH

Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Sauerkirschsafft und Orangensaft

Caipiroschka

Wodka, Lime Juice, Soda und Limetten

EL PRESIDENTE

Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine und Sauerkirschsafft.

BOSTON

Gin, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine

MULE

Wodka, Limettensaft, Zuckersirup, Ingwer und Gurke

MINT PASSION

Wodka, Passionsfruchtlikör, Maracuja-, Limetten-, Zitronensaft, Limettensaft und frische Minze

LONGDRINKS | € 4,50 pro Stück

GIN AND TONIC

Gin, Tonic, und Gurke

CUBA LIBRE

Havanna Club, Coca Cola und Limette

Unsere Cocktails und Longdrinks berechnen wir nach Verbrauch pro Stück. Gerne bieten wir Ihnen auch eine Pauschale an. Bitte sprechen Sie mit uns.



IHR SERVICE TEAM

Der Erfolg einer Veranstaltung hängt zum großen Teil vom Einsatz des Servicepersonals ab.

Die Zufriedenheit des einzelnen Gastes entscheidet häufig über den Gesamteindruck der Veranstaltung.

Wir verfügen über ein geschultes und zuverlässiges Serviceteam, welches wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen.

Hier arbeiten wir ausschließlich mit Hotel- und Restaurantfachleuten sowie Studenten der Steigenberger Hotelfachschule zusammen.

Alle Mitarbeiter sprechen fließend deutsch sowie zumindest 2 Sprachen und zeichnen sich durch ein attraktives Äußeres sowie ein gehobenes Bildungsniveau mit perfekten Umgangsformen aus.

SERVICE UNIFORM – Unsere Empfehlung

Schwarze elegante Hose, weißes Hemd, schwarze Krawatte, gestreifte Bistroschürze



TAFELGOLD

CATERING & EVENT

FILMCAFÉ

mit #abb & #obb!



TAFELGOLD

CATERING & EVENT

FILMRESTAURANT

mit #abb & #obb!



TAFELGOLD

CATERING & EVENT

FILMKÜCHE

mit #abb & #obb!

