

An abstract graphic consisting of several thick, black, hand-drawn lines that intersect and branch out across the page. The lines are irregular and have a slightly textured appearance, resembling ink strokes. One line starts from the left edge and extends towards the center, while others branch off from it or cross it at various angles.

BankettMappe

Kongresshaus Stadthalle Heidelberg



Liebe Geschäftspartner, liebe Gäste,

wir möchten Ihnen Lust machen. Lust auf Sinnlichkeit in gehobener Atmosphäre. Lust auf Genuß an einem der geschichtsträchtigsten Orte in Heidelberg. Mein Team und ich möchten Sie verwöhnen, um Ihre Veranstaltung für alle Beteiligten zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Im Folgenden finden Sie Auszüge unseres vielfältigen Angebots. Wir stellen Ihnen selbstverständlich auch individuell Speisen und Menüs zusammen, die Ihre Handschrift tragen. Wir freuen uns, Sie bald in der Stadthalle Heidelberg empfangen zu dürfen.

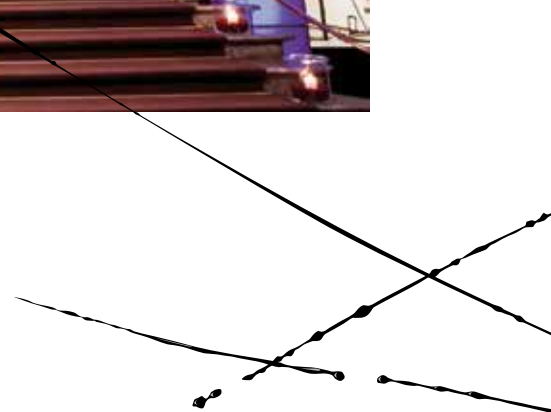
Herzliche Grüße

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'B. Huckele', with a stylized, flowing script.

Benjamin Huckele

*„Der Gastgeber vereint ein einzigartiges Gespür
für die Individualität von Veranstaltungen mit
der Liebe zu kulinarischer Hochwertigkeit.“*

INHALT



Fingerfood und Canapés

Fingerfoodauswahl Vegetarisch und Fleisch	7
Fingerfoodauswahl Fisch.....	8
Canapévariationen	8

Süße Speisen	11
---------------------------	----

Buffets

Lunchbuffets	15
Dinnerbuffets.....	16

Menüs

Unsere Klassiker	19
Hochzeitsmenüs	20
Gala Menü	21

Getränke

Alkoholfreie Getränke	23
Heißgetränke	23
Bier	24
Weine	24
Sekt und Champagner.....	27
Aperitif	28
Digestif	28

Kontakt	30
----------------------	----

FINGERFOOD & CANAPÉS



*Gerne reichen wir auch schon zum Empfang
ausgewählte Köstlichkeiten und regionale Spezialitäten –
auf Ihre Wünsche abgestimmt.*

FINGERFOOD VEGETARISCH

Tomatisierte Pimientos mit Fleur de Sel	2,00 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	2,00 €
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum	2,00 €
Crostini mit Oliventapenade	2,00 €
Champignons in Orangen-Chili Marinade mit Kräuterdip	2,50 €
Austernpilze in Thymianöl mit Gemüseperlen	2,50 €
Couscous Salat mit Kichererbsen und Minze	2,50 €
Grillgemüse von Paprika, Zucchini und Aubergine	2,50 €
Spanische Tortilla	3,00 €
Marinierte grüne Oliven mit Fenchel und Orange	3,00 €
Ingwer-Zucchini mit Datteln und Koriander	3,00 €
Flambierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig auf Tomatenkompott	3,00 €
Mini Quiche mit Spinat und Fetakäse	3,50 €

FINGERFOOD FLEISCH

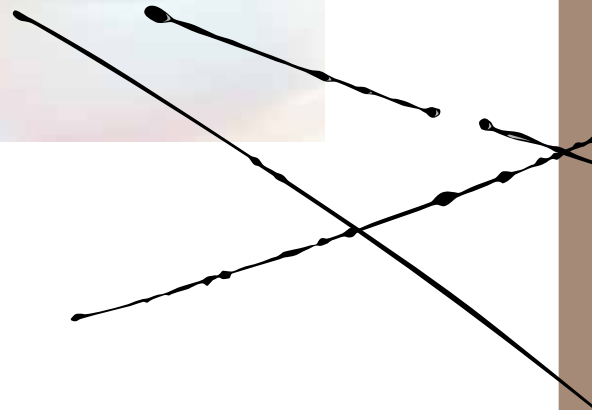
Mini Maultaschen mit Zwiebelschmelze	2,00 €
Datteln im Speckmantel	2,50 €
Tramezzini mit Serrano Schinken und Kräutercreme	3,00 €
Mini Frikadellen mit Tomatensalsa	3,00 €
Mini Schnitzel auf Kartoffelsalat und Limettenschnitz	3,00 €
Mini Cheeseburger	3,00 €
Mini Quiche mit Speck und Zwiebel	3,00 €
Lammfilet in Bärlauchmarinade auf Bulgursalat	3,50 €
Hähnchenspieße mit fruchtiger Bananensauce	3,50 €
Chorizo mit Pimientos de Padrón	3,50 €
Geräucherte Entenbrust auf Ablinsensalat und Kräuterdip	4,00 €
Parma-Feigen mit Mascarponeschaum	4,00 €

FINGERFOOD FISCH

Thymiangarnele auf Pfirsichkompott und Kerbel	3,00 €
Radieschen-Matjes Tatar auf Vollkornbrot	3,00 €
Empanadas mit Thunfisch-Tomatenfüllung	3,50 €
Steinbeißerfilet in Tomatensauce	3,50 €
Forellenmousse auf Pumpernickel und Wasabiperlen	4,00 €
Cube von Thunfischmousse mit Kapernapfel	4,00 €
Norilachs auf Wakamesalat und Crème fraîche	4,50 €

CANAPÉVARIATIONEN

Putenbrust, Orange und Ananas	2,00 €
Jungschweinebraten, Gurke und Silberzwiebel	2,40 €
Kassler, Gurke und Senf	2,40 €
Wacholderschinken und Schmelztomate	2,40 €
Parmaschinken und Melone	2,80 €
Schwarzwälder Schinken	2,80 €
Pfeffersalami und getrocknete Tomate	2,80 €
Geräucherte Forelle mit Meerrettich	3,20 €
Räucherlachs und Honigsenf	3,20 €
Graved Lachs und Honigsenf	4,20 €
Norilachs, Crème Frâiche und Wasabiperlen	4,80 €
Emmentaler	2,00 €
Frischkäse und Schmelztomate	2,60 €
Brie, Walnuss und Trauben	2,60 €
Ziegenkäse, Honig und Lavendel	3,00 €
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	3,00 €
Münsterkäse und marinierte Oliven	3,00 €



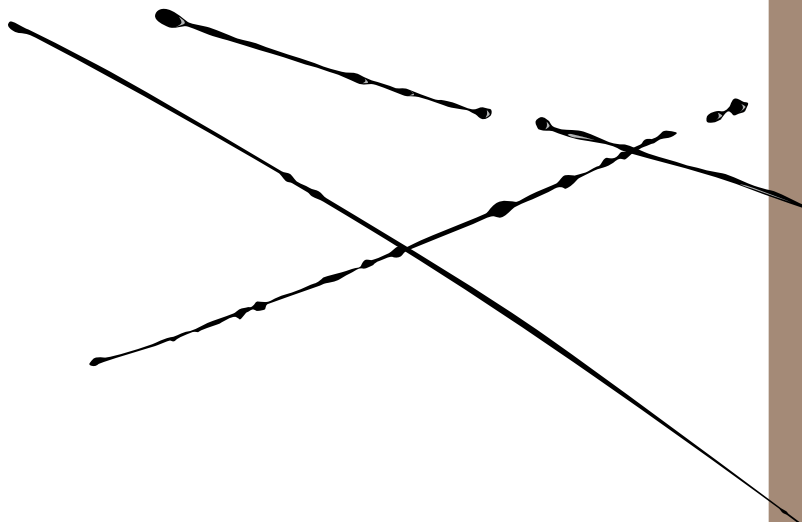
SÜSSE SPEISEN





Crème Brûlée mit Mango-Rosmarin Kompott	3,50 €
Melonensüppchen mit Prosecco und Holundersirup	3,50 €
Zweierlei Mousse au Chocolate mit gebrannten Walnüssen	3,50 €
Kokos-Panna Cotta mit Ananasragout	3,50 €
Avocadomousse mit Limetten und Granatapfel	4,00 €
Gesalzene Karamellcreme mit Quitten und Birne	4,00 €
Cheesecakecreme mit Cookies und Waldbeeren	3,80 €
Topfencreme mit Feigen und Cassis	3,50 €
Schokoladen-Soufflé mit Vanille und Minze	3,80 €
Mousse au Chocolate mit Vanille-Erdbeeren	3,20 €
Zitronensorbet mit Apfel-Proseccoperlen	4,50 €
Sweet Sushi von Ingwer, Kokos und Mango	4,20 €
Ofenschlupfer mit Vanille	3,00 €
Dattelmousse mit Mango und Passionsfrucht	3,60 €
Appletini mit Baiser	4,20 €

*Selbstverständlich können Sie sich auch nach Ihren
Wünschen und Vorlieben ein Dessertbuffet zusammenstellen.*







BUFFETS



*Gerne bieten wir Ihnen ein Lunchbuffet in
Verbindung mit einer Ganztagesverpflegung an.*

LUNCHBUFFETS

1. Buffet

26 € p.P.

Vorspeise

Saisonales Salatbuffet mit Brot und Butter
Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons

Hauptgang

Pouardenkeule gefüllt mit Brokkoli und Kräuterpolenta
Gebratenes Buntbarschfilet auf Ratatouille und Basilikumgnocchi
Crespelle gefüllt mit getrocknete Tomaten, Spinat und Ricotta

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillerahm
Cheesecakecreme mit Cookies und Waldbeeren

2. Buffet

26 € p.P.

Vorspeise

Saisonales Salatbuffet mit Brot und Butter
Grillgemüse von Auberginen, Zucchini und Paprika

Hauptgang

Rinderhacksteaks mit Brokkoli und Kartoffelstampf
Rotes Meerbarbenfilet mit Zuckerschoten und Kräuterreis
Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Gemüse und Brie

Dessert

Topfencreme mit Rotweinkirschen
Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

DINNERBUFFETS

Unser Klassiker I

40 € p.P.

Vorspeise

Saisonales Salatbuffet mit Brot und Butter

Flambierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig an Tomatenkompott

Gebratene Thymiangarnele an Apfel-Pfirsichchutney

Geräucherte Entenbrust auf buntem Linsensalat und Kräuterdip

Hauptgang

Schweinefiletmedaillons im Serrano Schinkenmantel mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Pochiertes Lachsfilet in Rieslingsauce mit Babyspinat und Wintergemüse-Gerstotto

Lasagnette mit Spinat und Ricotta gefüllt auf Tomatensugo

Dessert

Avocado-Limettenmousse mit Granatapfelkernen

Mangosorbet mit Proseccoperlen und Apfel

Marillenknödel auf Zwetschgenröster

Unser Klassiker II

40 € p.P.

Vorspeise

Saisonales Salatbuffet mit Brot und Butter

Gebeizter Lachs mit Senf-Honigsauce und frischem Dill

Geräuchertes Forellenfiletmousse auf Pumpernickel

Schinkenauswahl mit Melone

Hauptgang

Saltimbocca von der Maispouardenbrust an Tomatensugo mit Marktgemüse und Kräuterspaghetti

Gebratene Rotbarbe mit Vongole und Blattspinat

Kräuterrisotto mit konfierten Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

*Wir stellen hier einen Auszug unserer Dinnerbuffets vor.
Gerne bieten wir auch Spezialitäten-Bufferets an und gehen bei der
Zusammenstellung auch auf Ihre Wünsche ein.*

Dessert

Panna Cotta mit Zwetschgenkompott

Crème Brûlée

Schokoladensoufflé mit Vanilleschaum

Winterliches Buffet

47,50 € p.P.

Vorspeise

Feldsalat mit krossen Speckwürfeln, Croutons und Balsamicodressing

Gebratene Thymiangarnele an Apfel-Pfirsichchutney

Flambierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig auf Tomatenconfit

Lackiertes Schweinefilet auf buntem Linsensalat und Kräuterdip

Hauptgang

Glasierte Entenbrust an Orangenjus mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

Kabeljaufilet an Limettensauce auf Fenchelgemüse und Kräuterreis

Kartoffel-Pilzrolle auf Wintergemüse und Gruyèrerahm

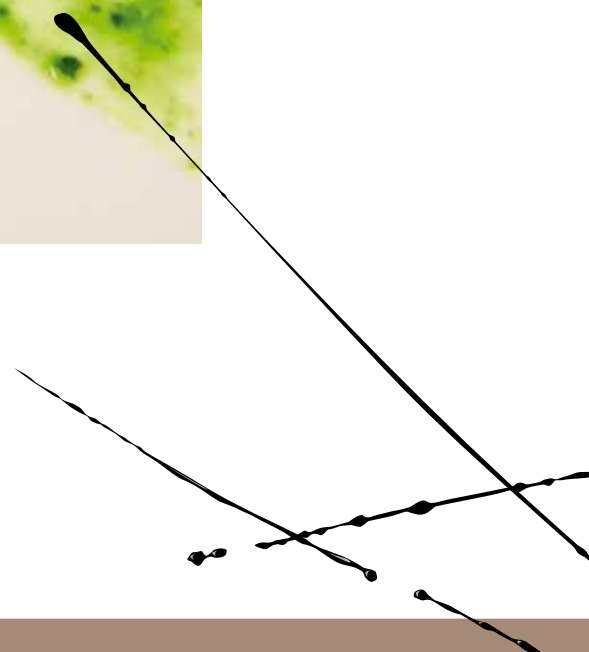
Dessert

Mousse au Chocolate mit Glühweinaprikosen

Spekulatiustiramisu

Bratapfel gefüllt mit Cashewnüssen und Marzipan und Vanillerahm

MENÜS



MENÜAUSWAHL

Unsere Klassiker – 3 Gang Menü

45 € p.P.

Vorspeise

Gemüseterrine mit blauen Kartoffeln an gebratenen Pilzen und Friseespitzen

Hauptgang

Maispoulardenbrust an Sherryrahmsauce mit Blattspinat und Kartoffeltimbal

Dessert

Schokoladen-Soufflé mit Waldbeeren und Vanillerahm

Unsere Klassiker – 4 Gang Menü

65 € p.P.

Vorspeise

Dreierlei vom Ziegenkäse mit confierten Kirschtomaten und Wildkräutersalat

Suppe

Violetta-Kartoffelsamtsüppchen mit Majorancroutons

Hauptgang

Hereford Roastbeef an Rosmarinjus mit Babygemüse und getrüffeltes Tagliatelle

Dessert

Crème Brûlée von weißer Schokolade mit Mango und Rosmarin

*Lassen Sie sich von diesen Menüvorschlägen inspirieren.
Wir freuen uns immer auf Ihre kreativen, kulinarischen Anregungen
und entwickeln mit Ihnen sehr gerne ein individuelles Menü.*

Hochzeitsmenü 1

44 € p.P.

Vorspeise

Ziegenfrischkäse in Parmaschinken mit Melone an Blattsalat

Hauptgang

Tranchen vom Kräuterschwein mit Saisongemüse an Serviettenknödeln oder Bandnudeln

Dessert

Mousse au Chocolate mit Miniaprikosen und Vanille

Hochzeitsmenü 2

60 € p.P.

Vorspeise

Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel mit Apfel-Meerrettichcreme und Wildkräutersalat im Parmesannest

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse

Hauptgang

Kalbshälfte an Spätburgunder-Rahmsauce mit Zuckerschoten, Babykarotten und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Valrhona-Schokokuchen mit Tonkabohne an Zitrus-Gewürzfeigen und Cashewcrunch

Galamenü

77,50 € p.P.

Vorspeise

Obsiblu Garnelen an einem Zuckerschoten-Mango Salat
und marinierten Edelblattsalaten

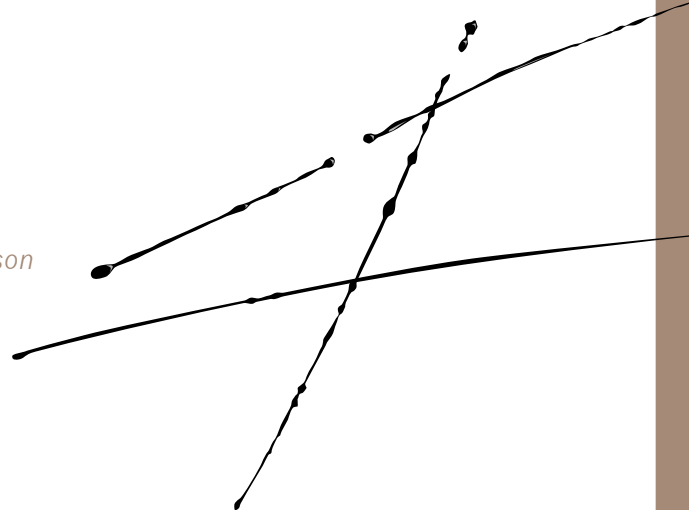
Hauptgang

Saltimbocca vom Kalbsrücken an Salbeijus mit tourniertem
Gemüse und Gnocchi Venezia

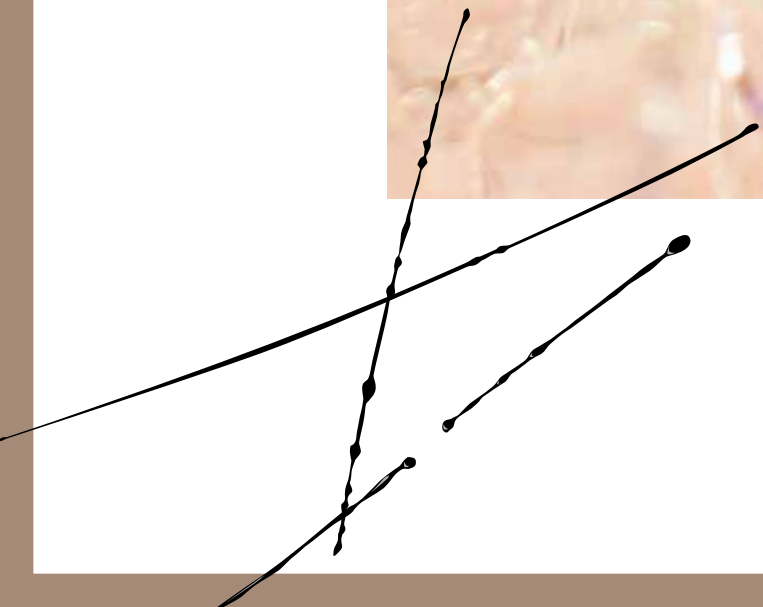
Dessert

Guanaja Crunchy Cake mit Crème Brûlée, dazu Shisokresse-Sorbet
auf karamellisierten Malakoffnüssen

*Spargel, Pfifferlinge, Erdbeeren –
wir lassen uns gerne von der jeweiligen Saison
zu neuen Menüs inspirieren!*



GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Gourmet (<i>Naturell, Medium</i>)	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,70 €
Vaihinger Saft (<i>Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Ananas</i>)	0,2 l	2,50 €
	1,0 l	7,50 €
Vaihinger Apfelschorle	0,25l	2,50 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta & Sprite	0,2 l	2,00 €
	1,0 l	6,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
	1,0 l	7,50 €
Bionade (<i>Holunder, Litschi, Kräuter oder Ingwer-Orange</i>)	0,33l	3,00 €
Red Bull	0,25l	3,50 €
Orangina Orange/Rouge	0,25l	3,00 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	Tasse	2,50 €
	Kanne	12,00 €
Tee (<i>unterschiedl. Sorten</i>)	Tasse	2,50 €
	Kanne	10,00 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,50 €
Cappuccino	Tasse	3,00 €
Latte Macchiato	Glas	3,50 €

BIER

Bitburger Pils vom Fass	0,25l	2,50 €
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Heidelberger 1603 Premium Pilsener	0,25l	2,50 €
Heidelberger 1603 Premium Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Pils von der Brauerei zum Klosterhof Heidelberg	0,5l	4,00 €
Heidelberger Hefeweizen hell	0,5l	4,00 €
Heidelberger Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5l	4,00 €
Benediktiner Hefeweizen vom Fass	0,5l	4,00 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,00 €

WEISSWEINE DEUTSCHLAND

Riesling trocken	0,75l	22,00 €
<i>Weingut am Nil, Kallstadt, Pfalz</i>		
Grauburgunder trocken	0,75l	24,00 €
<i>Weingut am Nil, Kallstadt, Pfalz</i>		
Weißburgunder trocken	0,75l	24,00 €
<i>Weingut am Nil, Kallstadt, Pfalz</i>		
Riesling Kabinett trocken	0,75l	22,00 €
<i>Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz</i>		
Chardonnay und Weißburgunder trocken	0,75l	27,00 €
<i>Knipser, Laumersheim, Pfalz</i>		
Sauvignon Blanc trocken	0,75l	27,00 €
<i>Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz</i>		
Sauvignon Blanc II	0,75l	27,00 €
<i>von Winning, Deidesheim, Pfalz</i>		
Himmelreich Riesling trocken	0,75l	39,00 €
<i>Klumpp, Bruchsal Baden</i>		

Achkarrer Schloßberg Grauburgunder Spätlese trocken 0,75l 45,00 €
Franz Keller, Vogtsburg-Oberbergen, Kaiserstuhl

Riesling Saumagen 0,75l 48,00 €
Weingut am Nil, Kallstadt, Pfalz

WEISSWEINE ITALIEN

Lugana DOC San Benedetto 0,75l 27,00 €
Zenato, Italien Veneto

Chardonnay Alto Adige 0,75l 34,00 €
Alois Lageder, Südtirol

Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli DOC 0,75l 34,00 €
La Tunella, Udine

WEISSWEINE FRANKREICH

Château Lamothe de Haux Cuvée traditionnelle blanc 0,75l 22,00 €
Bordeaux, Frankreich

Sauternes AOC 0,75l 34,00 €
Braconnier, Bordeaux

Chablis Premier Cru les Vaillons AC 0,75l 58,00 €
Maison Albert Bichot, Beaune Burgund

ROSÉWEINE

Rosé, „Philipp Kuhn“ 0,75l 22,00 €
Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Château Lamothe de Haux Clairet Rose 0,75l 22,00 €
Bordeaux, Frankreich

Rosé trocken	0,75l	22,00 €
<i>Weingut am Nil, Kallstadt, Pfalz</i>		
Sancerre AC Rosé Les Chanterelles	0,75l	36,00 €
<i>Roger Reverdy Cadet & Fils, Frankreich, Loire</i>		
Château de Pampelonne	0,75l	39,00 €
<i>Côtes de Provence AC Rosé, Frankreich</i>		

ROTWEINE DEUTSCHLAND

„Incognito“ trocken	0,75l	22,00 €
<i>Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz</i>		
Spätburgunder trocken	0,75l	22,00 €
<i>Heidelberg, Clauer, Baden</i>		
Cuvée No. 1 Qba Edition trocken	0,75l	25,00 €
<i>Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden</i>		
Cuvée AnnA	0,75l	46,00 €
<i>Seeger, Leimen, Baden</i>		
Kalkmergel Spätburgunder Spätlese trocken	0,75l	42,00 €
<i>Knipser, Laumersheim, Pfalz</i>		
Blauer Spätburgunder R trocken Barrique	0,75l	79,00 €
<i>Seeger, Leimen, Baden</i>		
Spätburgunder Selection S	0,75l	86,00 €
<i>Franz Keller, Vogtsburg-Oberbergen, Kaiserstuhl</i>		

ROTWEINE ITALIEN

Terre di Campo Sasso Primitivo Puglia IGT	0,75l	26,00 €
<i>Ca. Gi. Spa, Trento für Terre di Campo Sasso, Südtirol</i>		
Morellino di Scansano DOC	0,75l	25,00 €
<i>Ser Dante, San Rocco, Toskana</i>		

Chianti Classico Tenuta di Capraia DOCG

Barone Ricasoli, Gaiole, Toscana

0,75l 39,00 €

Mauro Molino Barbera d'Alba DOC

Mauro Molino, Piemont

0,75l 48,00 €

Brunello di Montalcino DOCG

Silvio Nardi, Montalcino, Toscana

0,75l 89,00 €

ROTWEINE FRANKREICH

Château Lamothe de Haux Cuvée traditionnelle rouge

Bordeaux, Frankreich

0,75l 22,00 €

Château Saint - Aubin Cru Bourgeois

Château Barreyres, Médoc, Bordeaux, Frankreich

0,75l 38,00 €

Château Carteau Côtes Daugay AC, St.-Emilion Grand Cru

SCEA J.BERTRAND, ST. EMILLION

0,75l 49,00 €

Château Phélan Ségur

SAINT-ESTÈPHE, FRANCE

0,75l 99,00 €

ROTWEINE SPANIEN

7 „Castillos“ Crianza

Rioja D.O.C.a, Spanien

0,75l 22,00 €

Selección Especial

Abadia Retuerta, Ribera del Duero

0,75l 69,00 €

SEKT UND CHAMPAGNER

Heidelberg anno Sekt extra trocken

Adam Müller, Heidelberg, Baden

0,75l 26,00 €

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut

Le Contesse, S.r.l. – Vazzola, Italien

0,75l 28,00 €

Crémant de Bourgogne Blanc Brut Reserve	0,75l	34,00 €
Louis Roederer Brut Premier	0,75l	75,00 €
Moët Chandon Brut Impérial	0,75l	85,00 €
Perrier Jouet Grand Brut	0,75l	85,00 €
Perrier Jouet Blason Rosé	0,75l	98,00 €
Champagner Charles Heidsieck Brut Réserve	0,75l	82,00 €
Champagner Charles Heidsieck Rosé Réserve	0,75l	98,00 €

APERITIF

Sekt Heidelberg anno extra trocken	0,1 l	4,00 €
<i>Adam Müller, Heidelberg, Baden</i>		
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG brut	0,1 l	5,00 €
<i>Le Contesse, S.r.l. – Vazzola, Italien</i>		
Louis Roederer Brut Premier	0,1 l	9,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €
Hugo	0,2 l	7,00 €
San bitter	0,1 l	3,00 €
Hugo Alkoholfrei	0,2 l	5,00 €

DIGESTIF

Cognac Hennessy Fine	4 cl	7,50 €
Cognac Chabasse Napoleon	4 cl	9,80 €
Jack Daniel`s	4 cl	5,00 €
Jameson	4 cl	5,80 €
Chivas Regal 12 J	4 cl	6,80 €
Chivas Regal 18 J.	4 cl	12,50 €
Aberlour 12 Jahre	4 cl	9,50 €
The Glenlivet 15 Jahre	4 cl	9,00 €
Talisker Skye Single Malt 10 Jahre	4 cl	6,80 €
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre	4 cl	6,90 €
Lagavulin Single Islay Malt 16 years	4 cl	9,80 €

Torres Miguel 20 Hors d'Age Imperial Brandy	4 cl	6,80 €
Vodka Absolut	4 cl	4,50 €
Vodka Absolut Elyx (Premium Vodka)	4 cl	9,50 €
Homecoming Vodka made of apples with love in Heidelberg	4 cl	3,00 €
Vodka Grey Goose	4 cl	5,50 €
Gin Bombay Sapphire London Dry	4 cl	5,70 €
Gin Tanqueray No. 10	4 cl	7,30 €
Gin Mombasa Club	4 cl	6,00 €
Beefeater Dry Gin	4 cl	7,50 €
Beefeater 24	4 cl	7,50 €
Gin Monkey 47	4 cl	8,50 €
Plymouth Gin	4 cl	8,00 €
Havana 3 Jahre	4 cl	5,00 €
Havana 7 Jahre	4 cl	7,00 €
Rum Plantation Barbados Grande Reserve 5 Jahre	4 cl	6,00 €
Grand Marnier Cordon Rouge	4 cl	6,20 €
Sambucca Molinari	4 cl	4,10 €
Baileys	4 cl	3,50 €
Ramazzotti	4 cl	3,30 €
Ramazzotti Rosato	4 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €

*Fragen Sie uns gerne nach unserem vollständigen
Angebot an Cocktails und Longdrink – auch alkoholfrei!*

KONTAKT

Benjamin Huckele, **hd**event catering GmbH
Gastronomischer Dienstleister im Auftrag der
Heidelberg Marketing GmbH
Neckarstaden 24
69117 Heidelberg

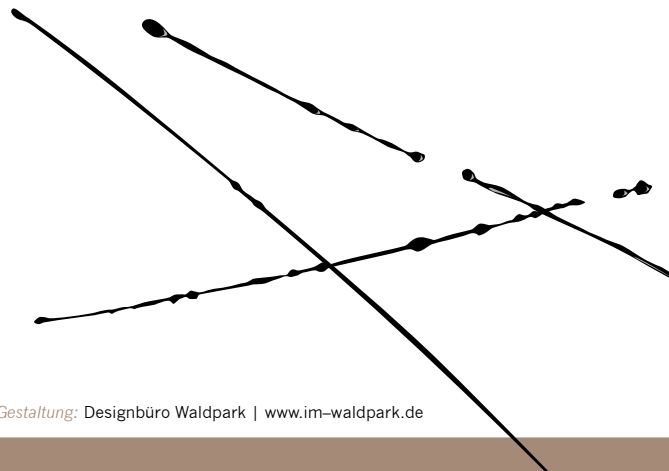
E-mail: gastronomie@heidelberg-marketing.de

Tel.: +49 (0) 6221.98 520 15

Fax: +49 (0) 6221.98 520 17

Mobil: +49 (0) 151.19 182 313

Für weitere Informationen bzgl. Verfügbarkeit,
Räumlichkeiten, Mietpreise etc., stehen wir Ihnen
gerne persönlich zur Verfügung oder besuchen
Sie uns auf: **www.kongresshaus-heidelberg.de**







NIEHOFFS
Vaihinger

Teinacher

