

Konferenz- und Veranstaltungsmappe

aramark  – Bankettmappe



Wir bringen jede Ihrer Veranstaltungen auf die Ideallinie, sorgen für Inspiration und punkten mit Leichtigkeit. Unser freundliches Servicepersonal, die kreativen Köche sowie unsere anspruchsvollen Dekorations- und Eventmanager sind hierfür bestens trainiert und setzen Ihre Vorgaben professionell und mit viel Herzblut um. Wir sind bereit, auf allen Feldern Topleistung zu zeigen und Ihr Event zu etwas Besonderem zu machen.

Konferenzen, Kongresse und Besprechungen

Wer viel Zeit bei Konferenzen und Besprechungen verbringt, weiß einen leichten und leckeren Snack zu schätzen. Wir versorgen Sie mit kreativen und gesunden Energielieferanten.

Feste & Feiern jeglicher Art

Ob Jubiläum, Kundenevent oder Geburtstag – für Veranstaltungen jeder Größenordnung stehen wir Ihnen mit kreativen Ideen, Logistik- und Servicepersonal zur Seite. Wir verwöhnen Sie mit anspruchsvollen Menus und Buffets, die genau auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind.

Aramark – Restaurant am Turm
Museumstraße 6
75172 Pforzheim

Betriebsleitung
Marc Stibbe
Tel.: 07231 / 991590
Fax: 07231 / 991599
E-Mail: 97101836@aramark.de

Bürozeit
Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 16:00 Uhr

Serviceleitung
Pasqualina Krüger
Tel.: 07231 / 991595
E-Mail: 97101836.BLA1@aramark.de



Aus dem Suppentopf

Dazu servieren wir eine Brotauswahl

	Tasse	Bowl
Ungarische Gulaschsuppe	€ 4,50	€ 6,50
Vegetarische Kartoffelsuppe Schnittlauch	€ 3,20	€ 5,20
Chili con Carne Beef Mais Bohnen	€ 4,00	€ 6,00
Karottencremesuppe Ingwer Parmesan	€ 3,00	€ 5,00
Klare Rinderkraftbrühe Grießklößchen	€ 3,50	€ 5,50
Kürbiscremesuppe Petersilien-Pesto saisonal verfügbar	€ 4,00	€ 6,00
Spargelcremesuppe saisonal verfügbar	€ 4,50	€ 6,50



Vorspeisen warm & kalt

Antipasti Paprika Aubergine Zucchini Champignon Balsamico Olivenöl Ciabatta	€ 6,50
Baby Leaf Parmesan Walnüsse Balsamico Olivenöl Brot	€ 8,20
Junger Spinat Rauke Avocado Brombeeren Brot	€ 9,20
Antipasti Misti mariniertes Gemüse Mozzarella Salami Spianata Romana Garnelenspieß Ciabatta	€ 10,50
Tafelspitzsülze Blattsalate Kräutervinaigrette Butter Brot	€ 10,90
Hähnchenbrust Apfel Sellerie Joghurt Brot	€ 8,90
Lachsterrine Dill Wildkräuter Wasabi Vinaigrette Baguette	€ 11,90
Shrimps Limette Maracuja Chili Soja Süßkartoffeln	€ 12,50
Geräuchertes Forellenfilet Meerrettich Salatbouquet Butter Brot	€ 8,90
Gratinierter Ziegenkäse Gemüse Rucola Pinienkerne	€ 6,30
Kartoffeltaler Gurken-Lachstatar Meerrettich	€ 8,90
Lauwarmer Linsensalat Entenbrust Balsamico Beeren	€ 9,90



Hauptgerichte

Kalb Wildkräutersauce Spargel Erbsen Champignons Langkornreis	€ 12,90
Kalbstafelspitz Sous Vide Tomaten-Kräuterjus Polenta	€ 17,50
Maispouardenbrust Rosmarin-Senf-Honigsauce Pastinaken-Kartoffelpfanne	€ 14,30
Hähnchenbrust Panko Pfifferlingsrisotto Portweinjus Wildkräutertopping	€ 14,90
Irish Hereford Ochsenbäckchen Polenta Lauch	€ 13,90
Rostbraten Maultasche Weinkraut Butterspätzle Zwiebeln	€ 18,50
Schweinefilet Sous Vide Steinpilzsauce hausgemachte grüne Nudeln Grilltomate	€ 12,90
Spanferkelbraten Kümmeljus Apfelwürfel Thymian Kartoffeln	€ 11,90
Marinierte Lammhüfte Senfkruste Thymianjus Schmorpaprika Rosmarinkartoffeln	€ 14,90
Forellenfilet Frühlingskräuter Spargel-Rösti Tomaten-Erdbeer-Chutney	€ 14,90
Lachsfilet Dillmarinade Fenchel Karotte Petersilienkartoffeln	€ 15,30
Kichererbsen-Curry Kokosmilch Pfefferminzjoghurt Basmatireis	€ 8,90
Spinat-Käseknödel Rahmchampignons junger Spinat	€ 9,90



Desserts

Karottenkuchen Schokolade Haselnuss Sauerrahm-Sorbet	€ 10,50
Baumkuchen weißes Mocca-Mousse Fruchtsauce Früchte	€ 8,30
Warmes Schokoladen-Soufflé Pflaumen-Zimtragout	€ 6,90
Espressocreme eingelegte Zwergorangen	€ 5,30
Apfelküchle Vanille Beeren	€ 4,50
Crêpes Orangenkompott flüssige Schokolade Minz-Zucker	€ 3,90
Vanille Kokos Lavendel Johannisbeere	€ 3,80
Mirabellenkompott Stachelbeer-Quarkmousse	€ 3,50



Buffet

Italienisch

€ 24,90

- Antipasti
- Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikum-Öl
- Blattsalat | Oliven | Mortadella
- Lasagne | Rindfleisch | Mozzarella
- Putenfilet | Käse-Eihülle | Tomatensauce all'arrabiata
- Seelachsfilet | Luftgetrockneter Schinken | Salbei | Weißweinsauce
- Mailänder Risotto | Penne Rigate | Ofengemüse | Kräuter
- Espressocreme | Panna Cotta | Beerenkompott | Früchte

Regional

€ 28,90

- Feldsalat | Speck | Kracherle
- Gesülzter Tafelspitz | Kräuter-Vinaigrette
- Endivie | Geräucherte Forelle | Meerrettich
- Käsesuppe | Schinken aus dem Schwarzwald
- Kalbsvögel | Maronen | Rahmsauce
- Zanderfilet | Weißwein-Pilzsauce
- Grünkernküchle | Rahmwirsing
- Bandnudeln | Bubenspitze | Kartoffel-Gratin
- Apfel-Rotkraut | Pastinaken-Gemüse
- Zwetschgen-Grütze | Flüssige Vanille | Ofenschlupfer | Walnusseis

Zu allen Vorschlägen servieren wir eine Brotauswahl und Butter.



BBQ I

€ 20,90

- Antipasti Misti | Feldgemüse vom Grill | Balsamico | Olivenöl
- Bunte Blattsalate | Rucola | Parmesankäse | Dressing
- Panzanella (italienischer Brotsalat)
- Griechischer Bauernsalat | Schafskäse
- Flanksteak vom Grill | *Chimichurri-Sauce (Argentinische Kräutersoße | Süßkartoffelstampf
- Hähnchenbrust vom Grill | Cola-Barbecuesauce | Polenta-Schnitte
- Gegrillte Gemüsevariation | Pesto-Sauerrahm-Dip | Kartoffeln
- Kirsch-Grütze | Vanille

*Argentinische Kräutersauce

BBQ II

€ 29,90

- Cesar Salad | Romana Salat | Croutons | Parmesan | Bacon | Landhuhn
- Coleslaw | Karotte | Rettich | Senf | Mayonnaise
- Kartoffelsalat | Getrocknete Tomaten
- Gegrilltes Lachsfilet | Limonenbutter Rücken vom Landschwein | Whiskey-BBQ-Sauce
- Süßkartoffelpüree | Baked Potato | Sourcream | Maiskolben |
- Brownie | Ahornsirup
- Cheesecake | Himbeere
- Obstsalat | Rosinen



Zu allen Vorschlägen servieren wir eine Brotauswahl und Butter.

Menü

- | | |
|--|---------|
| 1 | € 18,90 |
| Petersilienwurzelsuppe Kapern Meerrettich
Baby Leaf Salat Möhren Champignons Joghurtdressing
Schweinemedallions Pfefferrahmsauce Gebratenes Grünzeug Kartoffelgratin
Schokoladen-Soufflé Zimtpflaumen | |
| 2 | € 23,50 |
| Kürbiscremesuppe Geröstete Kürbiskerne
Feldsalat Speck Croutons Kräutervinaigrette
Gebratenes Lachsfilet Rieslingsauce Tomate Tagliatelle Parmesan
Lebkuchen-Mousse Sauerkirschen | |
| 3 | € 32,90 |
| Karotten-Bananen-Suppe Kokosmilch
Kalbstafelspitz Balsamico-Jus Backofen-Gemüse Polenta
„Carrotcake reconstructed“ Karotte Schokolade Haselnuss Sauerrahm Kräuter | |
| 4 | € 19,90 |
| Kerbel-Sauerampfersuppe
Räucherlachs Kresse-Beet Champignons
Mais-Poulardenbrust Panko Zuckererbsenschoten Bandnudeln Kirschtomaten
Zitronencreme Erdbeeren Joghurt Melisse | |



Personal- und sonstige Kosten

Sollten Sie zu Ihrem Anlass Personal zur Betreuung des Buffets und Ihrer Gäste benötigen, staffeln sich die Preise wie folgt:

Personalkosten werden pro Stunde berechnet.
Die Mindestdauer beträgt vier Stunden.

Veranstaltungsleiter/ in	€ 45,00 p. Std.
Koch/Köchin	€ 32,00 p. Std.
Service Mitarbeiter/in	€ 32,00 p. Std.

Papierservietten, Duni, 40x40cm	€ 1,50 p. Stk.
Stoffserviette, weiß, 40x40 cm	€ 2,00 p. Stk.
Tischwäsche, weiß	€ 4,00 p. Stk.

Sie benötigen spezielles Equipment für Ihre Veranstaltung, wie Dekoration oder Tischwäsche? Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.



Genaue Angaben helfen,
Sie perfekt zu unterstützen.

Besteller (Name, Firma etc.) _____

Veranstaltungstag _____

Veranstaltungsort _____

Uhrzeit (genauer Zeitablauf und Ende der Veranstaltung)

Teilnehmerzahl _____

Besonderheiten, z. B. Allergien _____

Bestellung

Bestellungen für Ihre Veranstaltungen können Sie von Montag – Freitag in der Zeit von 8:00 Uhr bis 15:00 Uhr aufgeben.

Bitte senden Sie uns Ihre Bestellung bis spätestens 8 Werktage vor der Veranstaltung zu. Nur so können wir die gesamte Vielfalt unseres Angebotes garantieren und einen reibungslosen Ablauf gewährleisten.

Unser Küchenteam bereitet die von Ihnen bestellten Snacks und Speisen entsprechend der angegebenen Personenzahl zu. Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch. Ungeöffnete Flaschen nehmen wir zurück.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die genannten Preise gelten ab 1. Mai 2019. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Die Berechnungsgrundlage ist die Personenanzahl, die 8 Werktage vor der Veranstaltung genannt wird.

