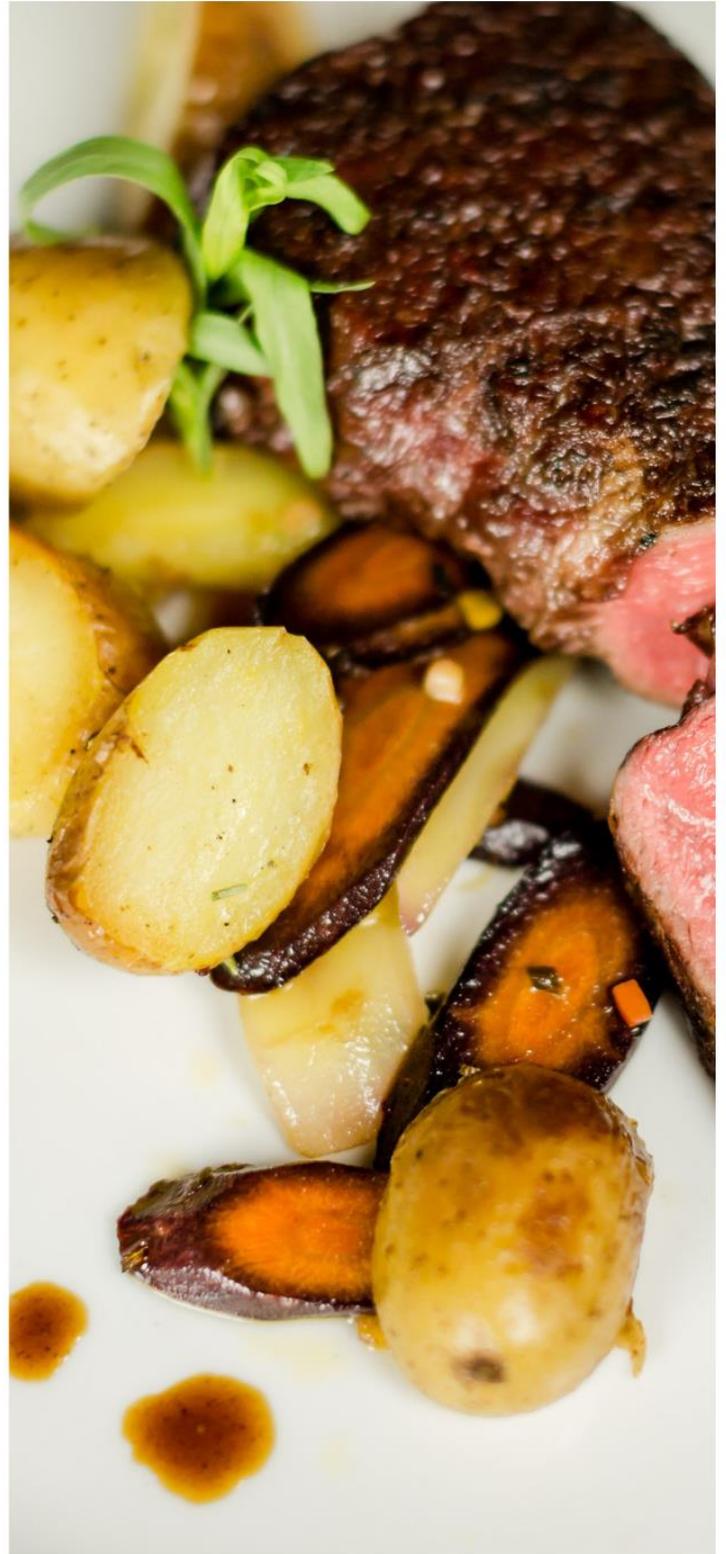


== HANS HIRSCH'S ==
Kurpfalzbräu
== HEIDELBERG ==



Bankettmappe 2024

www.hanshirsch-kurpfalzbraeu.de
info@hanshirsch-kurpfalzbraeu.de

Fingerfood (ab 20 Personen)

Crostini & Baguette

- ♥ Geröstete Baguettescheiben mit Avocado und Serranoschinken
- ♥ Bruschetta mit gehackten Tomaten und Basilikum (vegan)
- ♥ Crostini mit Oliventapenade und Eismeergarnele
- ♥ Crostini mit Oliventapenade und Rucolaspitzen

Laugenkonfekt

- ♥ gefüllt mit Kräutercreme (vegan)
- ♥ Laugenkonfekt gefüllt mit veganem Obazda (vegan)
- ♥ gefüllt mit Leberkäse, Krautsalat und Dijon-Senf
- ♥ gefüllt mit gebeiztem Lachs und Meerrettichcrème

Mini Quiche

- ♥ mit Spinat und Feta
- ♥ mit Speck und Zwiebeln
- ♥ mit Tomaten und Oliven

Mediterran

- ♥ Gazpacho "Andaluz" mit Knoblauchcroutons (Vegan)
- ♥ Datteln im Speckmantel
- ♥ Grillgemüse von Zucchini, Paprika und Champignons (vegan)
- ♥ Rote Bete Carpaccio mit Rucola und gehackten Walnüssen (vegan)

Süß

- ♥ Mini Schokoladensoufflé mit Vanillesauce
- ♥ Panna Cotta mit Aprikosen-Rosmarinkompott
- ♥ Raw Food Brownie mit Mango-Rosmarin-Chutney (vegan)

Fingerfood ab 100 Personen:

- ♥ Mini Focaccia mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken
- ♥ Mini Focaccia mit Sud n 'Sol Tomaten, Büffelmozzarella und Rucola
- ♥ Mini Focaccia mit mediterranem Grillgemüse, Basilikum und Pinienkerne

Preise:

- 3 Teile p. Person (4 Teile zur Auswahl) 10,60 €
- 4 Teile p. Person (5 Teile zur Auswahl) 14,00 €
- 5 Teile p. Person (6 Teile zur Auswahl) 16,80 €

Vesper und Vorspeisen / Group Appetizers

Vesperbrett | *Snack board* 48,00 €

- ♥ Landjäger, Pfefferbeißer, Geflügelwürstchen, gerauchte Putenbrust, Rindersaftschinken | *Beef crackers, poultry sausages, smoked turkey breast, beef ham*
- ♥ Spundkäs', Obazda | *German cheese*
- ♥ Laugengebäck | *pretzels*
- ♥ Radieschen, Essiggurken, Maiskölbchen, Senf und Butterblüten | *Radish, radishes, pickles, baby corn, mustard and buttercups*

1 Brett für ca. 4 Personen. Mindestabnahme 5 Bretter.
Auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich.
1 board for approx. 4 people. Minimum order 5 boards. Also available vegetarian on request.

Sprechen Sie uns bei besonderen Wünschen an, wir helfen Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihrer individuellen Snackauswahl.

We are happy to assist you selecting your perfect combination of snacks.



Buffetvorschläge / Buffet

Ab 30 Personen | Minimum 30 persons

Buffetvorschlag I

35,50 € p. Person

Vorspeise | Starter

Salatbar mit Krautsalat und Edelblattsalaten mit hellem Balsamicodressing, gerösteten Kernen und Brotauswahl
Salad bar with cabbage, green salads, light balsamic vinegar dressing, roasted seeds and a selection of bread

Hauptspeise | Mains

- ♥ Knusprig gebratene Hähnchenschenkel mit Rosmarinkartoffeln und buntem Grillgemüse | *Crispy fried chicken thighs with rosemary potatoes and colorful grilled vegetables*
- ♥ Kurpfälzer Bratwurst mit lauwarmen Kartoffelsalat und herzhafter Weizenbiersauce | *Grilled sausages with warm potato salad and hearty wheat beer sauce*
- ♥ Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln | *Käsespätzle with melted onions*

Nachspeise | Desert

- ♥ Panna Cotta mit Waldfrüchten | *Panna Cotta with berries*
- ♥ Mousse au Chocolat mit gebrannten Walnüssen | *Mousse au Chocolate with roasted walnuts*

Buffetvorschlag II

39,50 € p. Person

Vorspeise | Starter

Warme Suppe, z.B. Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Maronenschaumsüppchen, Bierkäsesuppe oder Rinderkraftbrühe mit Flädle
Warm soup, e.g. pumpkin soup with pumpkin seed oil, chestnut foam soup, beer cheese soup or beef broth with savory sliced pancakes

Hauptspeise | Mains

- ♥ Sous vide gegarte Maispoularde mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse | *Sous vide cooked corn-fed chicken with rosemary potatoes and grilled vegetables*
- ♥ Confiertes Kabeljaufilet an Rieslingschaum | *Cod fillet with Riesling foam*
- ♥ Vegane Rote-Bete-Gnocchi mit Blattspinat und cremiger Soße | *Vegan beetroot gnocchi with spinach and creamy sauce*

Dessert | Desert

- ♥ Vegane Schokoladen-Brownies | *vegan chocolate brownies*
- ♥ Cheesecake Creme marinierten Waldfrüchten | *Cheesecake cream marinated wild berries*

Buffetvorschlag III

45,00€ p. Person

Vorspeisenbretter | Starter

- ♥ Rindsknacker, gerauchte Putenbrust, Rindersaftschinken | *Beef crackers, poultry sausages, smoked turkey breast, beef ham*
- ♥ Spundkäs', Obazda | *German cheese*
- ♥ Laugengebäck | *pretzels*
- ♥ Rettich, Radieschen, Essiggurken, Maiskölbchen, Senf und Butterblüten | *Radish, radishes, pickles, baby corn, mustard and buttercups*

Hauptspeise | Mains

- ♥ Geschmorte Ochsenbäckchen mit Semmelknödel, Rotkraut und dunkler Weizenbiersauce | *braised ox cheek with dumplings, red cabbage and dark wheat beer sauce*
- ♥ Thüringer Rostbratwurst mit lauwarmen Kartoffelsalat | *Thuringian bratwurst with potato salad*
- ♥ Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln | *Käsespätzle with melted onions*

Dessert | Desert

- ♥ Topfencreme mit marinierten Beeren | *Curd cream with marinated berries*
- ♥ Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus | *Caramelized Kaiserschmarrn with raisins and applesauce*

Alternative Hauptzutat | Main alternatives

- ♥ Steak vom Schweinenacken | *Pork neck steak*
- ♥ Gebratenes Buntbarschfilet | *Fried cichlid fillet*
- ♥ Zarter Lachs mit Zitronenschaum | *Tender salmon with lemon foam*
- ♥ Nicht fündig geworden? Sprechen Sie uns an! *Didn't find what you were looking for? Contact us!*

Alternative Beilagen | Side dish alternatives

- ♥ Kartoffelstampf | *Mashed potatoes*
- ♥ Grillgemüse | *Grilled vegetables*
- ♥ Rosmarinkartoffeln | *Rosemary potatoes*
- ♥ Vegane Maultaschen | *Vegan filled pasta squares*
- ♥ Breznknödel | *Pretzel dumplings*
- ♥ Butterspätzle | *butter spätzle*
- ♥ Nicht fündig geworden? Sprechen Sie uns an! *Didn't find what you were looking for? Contact us!*

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Buffets. *We are happy to assist you creating your individual buffet.*



Menüvorschläge / 3-Course Menus

Ab 10 Personen | Minimum 10 persons

Menüvorschlag I 27,50 € p. Person

Vorspeise | Starter

Kleiner bunter Salat | *Small mixed salad*

Hauptspeise | Main

Maultaschen an Biersauce mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat | *Maultaschen in beer sauce with melted onions and potato salad*

Vegane Option | *Vegan option:*

Vegane Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat | *Vegan Maultaschen with melted onions and potato salad*

Dessert | *desert*

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce | *Kaiserschmarrn with apple purée and vanilla sauce*

Menüvorschlag II 32,50 € p. Person

Vorspeise | Starter

Bratkartoffelsuppe | *Fried potato soup*

Hauptspeise | Main

Kurpfälzer Bratwurst Kartoffelstampf und Sauerkraut | *Kurpfälzer Sausages with mashed potatoes and Sauerkraut*

Vegetarische Option | *Vegetarian option:*

Käs'spätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln | *Cheese Spaetzle with mountain cheese and fried onions*

Dessert | *desert*

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm | *warm applestrudel with vanilla icecream and whipped cream*

Menüvorschlag III 36,50 € p. Person

Vorspeise | Starter

Saisonale Suppe mit Bauernbrot | *Seasonal soup with farmhouse bread*

Hauptspeise | Main

Maispoulade an Basilikumsauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln | *Corn poulade with basil sauce, grilled vegetables and rosemary potatoes*

Vegetarische Option | *Vegetarian option:*

Rondini Ravioli mit Babyspinat, Tomberries und Basilikumrahmsauce | *Rondini ravioli with baby spinach, tomberries and basil cream sauce*

Dessert | *desert*

Crème brûlée mit Waldbeerkompott | *Crème brûlée with wild berry compote*

Menüvorschlag IV 39,50 € p. Person

Vorspeise | Starter

Antipasti vom gegrilltem Gemüse | *Antipasti of grilled vegetables*

Hauptspeise | Mains

Gebratener Lachs an Rieslingschaum mit wildem Brokkoli und Tagliatelle | *Roasted salmon on Riesling foam with wild broccoli and tagliatelle*

Vegetarische Option | *Vegetarische option:*

Waldpilze auf Tagliatelle an Rieslingsauce mit wildem Brokkoli | *Mushrooms on tagliatelle with Riesling sauce and wild broccoli*

Dessert | *Desert*

Mousse au Chocolate mit gebrannten Walnüssen | *Chocolate mousse with roasted walnuts*

Menüvorschlag V 45,00 € p. Person

Vorspeise | Starter

Vorspeiseninseln mit vegetarischem und veganem Obazda, Butterkonfekt und Laugengebäck | *Appetizer with vegetarian and vegan Obazda, butter and pretzels*

Hauptspeise | Mains

Kurpfälzer Rumpsteak an Portweinjus, Speckbohnen und Breznknödel | *Rumpsteak with portsauce, bacon beans and pretzel dumpling*

Vegetarische Option | *Vegetarische option:*

Breznknödel an Rahmsauce, gebratenen Egerlingen und Röstzwiebeln | *Pretzel dumplings with a creamy sauce, roasted mushrooms and fried onions*

Dessert | *Desert*

Schokoladensoufflée an Vanillesauce | *Chocolate soufflé with vanilla sauce*

Eine Kombination der verschiedenen Menüs ist möglich.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs. Werfen Sie zur Inspiration auch gerne einen Blick in unsere reguläre Speisekarte.

Sie möchten etwas Ausgefalleneres? Auch das ist kein Problem! Melden Sie sich gerne.

A combination of different menus is possible.

We are happy to assist you creating your individual menu.

Feel free to let yourself be inspired by our regular menu.

You fancy something more special? No problem! Just tell us.



Getränkepauschalen / Drinks Flat Rate

Getränkepauschale | Drinks flat rate

Enthaltene Getränke | Including:

- ♥ Kurpfalzbräu Biere vom Fass
- ♥ Welde Pils alkoholfrei
- ♥ Welde Weizen alkoholfrei
- ♥ Riesling, trocken | Spätburgunder, trocken | Rose vom Weingut Clauer in Heidelberg, Baden
- ♥ Alwa Wasser classic oder naturell
- ♥ Saftschorlen (Apfel, Rhabarber, Maracuja)
- ♥ Hausgemachte Limonade Holunder Zitrone
- ♥ Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- ♥ Espresso, Café Crema und Cappuccino

	Preis Price
Bis zu 3 Stunden <i>Up to 3 hours</i>	23,50€ p. Person
für 4 Stunden <i>for 4 hours</i>	27,00€ p. Person
für 6 Stunden <i>for 6 hours</i>	34,00€ p. Person

Gerne erweitern wir Ihre Getränkpauschale nach Absprache um z.B. Longdrinks, ausgewählte Digestifs oder Heißgetränke. Sprechen Sie uns hierfür einfach an.

Sektempfang

Für Hochzeiten, Firmenfeier u.v.m.!

Enthaltene Getränke:

- ♥ Feinwärts Sekt
- ♥ Orangensaft
- ♥ Wasser (Sprudel, Naturell)
- ♥ Hausgemachte Limonade (1 Sorte) in der Karaffe

Je angefangene Stunde 9,50 € p. Person.

Auf Wunsch stellen wir gerne eine individuelle Getränkeliste zusammen.

Werfen Sie doch gerne mal einen Blick in unsere Fingerfood-Karte auf Seite 1 – die perfekte Erweiterung für Ihren Sektempfang.

Reception with sparkling wine. 1 hour 9,50€.

Bierprobe

10,50€ p. Person

Biertasting-Bretter mit 6 Biersorten, je 0,1l
Auf Wunsch mit kurzer Vorstellung der verschiedenen Biersorten oder regulär mit beiliegendem Informationsheft.

Z.B. auch in Kombination mit Vesperbrettern für Firmenevents.

Beer tasting boards with 6 types of beer, each 0.1l. On request with a short presentation of the different types of beer.



== HANS HIRSCH'S ==
Kurpfalzbräu
== HEIDELBERG ==



Melden Sie sich gerne unter
info@hanshirsch-kurpfalzbraeu.de
Wir freuen uns auf Sie!

*Don't hesitate to contact us via
info@hanshirsch-kurpfalzbraeu.de
We look forward to see you!*

