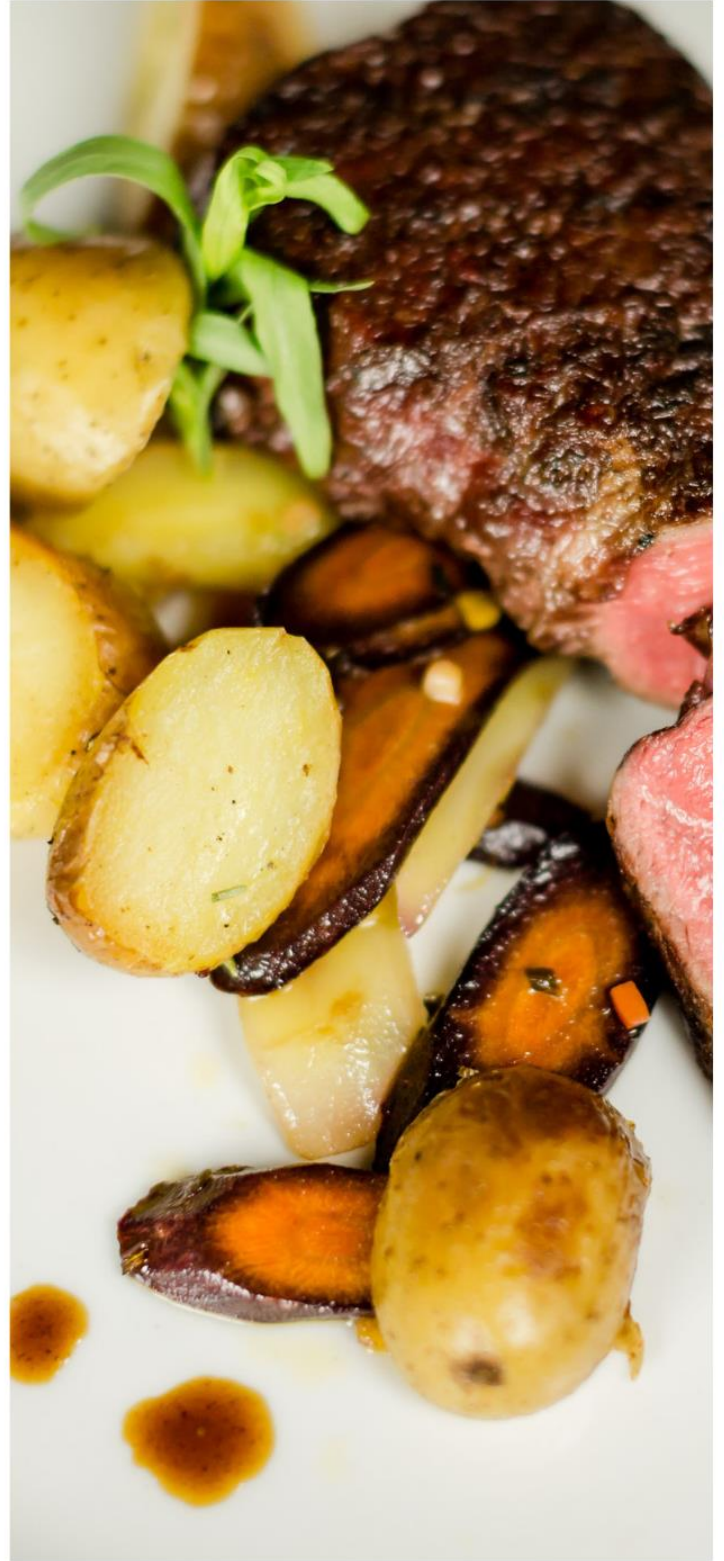


== HANS HIRSCH'S ==
Kurpfalzbräu
== HEIDELBERG ==



Bankettmappe 2023

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

Fingerfood (ab 25 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 Kräutercrème (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

Mini Focaccia

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

Pfälzer Fingerfood

- ♥ Mini Bratwurst auf lauwarmen Kartoffelgurkensalat

Mediterranes Fingerfood

- ♥ Datteln im Speckmantel
- ♥ Flambierte Ziegenkäsetaler auf Traubenkonfekt
- ♥ Pimentos de Padrón mit Fluer de Sel
- ♥ Grillgemüse von Zucchini, Paprika und Champignons (vegan)
- ♥ Gazpacho "Andaluz" mit Knoblauchcroutons (Vegan)
- ♥ Rote Bete Carpaccio mit Rucola und gehackten Walnüssen (vegan)

Süß

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

Preise ab 25 Personen:

| | |
|---|---------|
| 3 Teile p. Person (4 Teile zur Auswahl) | 8,20 € |
| 4 Teile p. Person (5 Teile zur Auswahl) | 10,20 € |
| 5 Teile p. Person (6 Teile zur Auswahl) | 12,20 € |

Vesper und Vorspeisen | Group Appetizers

Vesperbrett | *Snack board* 27,00 €

- ♥ Rindsknacker, Geflügelwürstchen, 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*

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.

Obazda 5,80€ p. Person

Eingedeckte Vorspeise mit Bayrischem Obazda und frischer Brezel.

Ab 10 Personen.

Appetizer with Bavarian Obazda and fresh pretzel.

Minimum 10 people.

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 mit serviertem

Hauptgang | *Buffet I with served main course*

Ab 20 Personen 29,00 € p. Person

Vorspeise als Buffet | *Starter as a buffet*

Salatbar mit Edelblattsalaten mit hellem Balsamico-dressing, Croutons, gerösteten Kernen und Brotauswahl
Salad bar with green salads, light balsamic vinegar dressing, croutons, roasted seeds and a selection of bread

Hauptgang serviert | *Served main course,*

Auswahl aus | *choice of:*

- I. Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites | *Breaded and fried pork escalope with french fries*
- II. Bratwürste an dunkler Weizenbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf | *traditional sausages with gravy sauce, sauerkraut, mashed potatoes*
- III. Gebackene Ofenkartoffel mit saisonalem Gemüse, gerösteten Kernen, mariniertem Babyspinat und Dip (Vegan) | *Baked potato with seasonal vegetables, roasted seeds, spinach leaves & dip (vegan)*

Gerne können Sie sich hier auch Ihre Lieblingsgerichte aus unserer Speisekarte auswählen.

Nachspeise als Buffet | *Desertbuffet*

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

Buffetvorschlag II 32,00 € p. Person

Vorspeise | *Starter*

Salatbar von Edelblattsalaten mit Balsamicodressing |
Salad bar with balsamic dressing

Hauptspeise | *Mains*

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

Dessert | *Desert*

- ♥ Schokoladen Panna Cotta mit Kumquatskompott | *Chocolate panna cotta with kumquat compote*
- ♥ Cheesecake Creme marinierten Waldfrüchten | *Cheesecake cream marinated wild berries*

Buffetvorschlag III 36,00€ 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*

- ♥ Thüringer Rostbratwurst mit lauwarmen Kartoffelsalat | *Thuringian bratwurst with potato salad*
- ♥ Knusprig gebratene Hähnchenschenkel | *Crispy chicken thighs*
- ♥ Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln | *Käsespätzle with alpine cheese and fried onions*
- ♥ Rahmkraut | *Cream cabbage*
- ♥ Dunkle Weizenbiersauce | *dark gravy*

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*
- ♥ Geschmorte Ochsenbäckchen | *Braised ox cheeks*
- ♥ 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 Gnocchi | *Vegan gnocci*
- ♥ Breznknödel | *Pretzel dumplings*
- ♥ Lauwarmer Kartoffelsalat | *Warm potato salad*
- ♥ 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 25,00 € p. Person

Vorspeise | *Starter*

Kleiner bunter Salat | *Small mixed salad*

Hauptspeise | *Main*

Schnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmen Kartoffelsalat
| *Schnitzel "Vienna Style" - Breaded and fried pork escalope with french fries*

Vegetarische Option | Vegetarian option:

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

Dessert | *desert*

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

Menüvorschlag II 32,50 € p. Person

Vorspeise | *Starter*

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

Hauptspeise | *Main*

Geschmorte Ochsenbacke an Portweinjus, Vichy-Karotten und Breznknödl | *Braised Ox cheek with port sauce, carrots and pretzel dumpling*

Vegetarische Option | Vegetarian option:

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

Dessert | *desert*

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

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.

Menüvorschlag III 38,00 € p. Person

Vorspeise | *Starter*

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

Hauptspeise | *Mains*

Original Wiener Kalbsschnitzel (2*100g) mit lauwarmen Kartoffelsalat und kleinem Beilagensalat | *Breaded and fried veal escalope with warm potato salad and side salad*

Vegane Option | Vegan option:

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

Dessert | *Desert*

Hausgemachte Crepes mit beschwipsten Kirschen und Schokoladeneis | *Homemade pancakes with „tipsy“ cherries and chocolat ice cream*



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
- ♥ Kurpfalzbräu Cola-Mix

| | Preis Price |
|--|------------------|
| Bis zu 3 Stunden <i>Up to 3 hours</i> | 23,50€ p. Person |
| für 4 Stunden <i>for 4 hours</i> | 26,50€ p. Person |
| für 6 Stunden <i>for 6 hours</i> | 31,50€ p. Person |

Gerne erweitern wir Ihre Getränkepauschale 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

9,70€ 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!*

