

Ihre Hochzeit auf Schloss Neuhaus

EVENTCATERING



WIR MACHEN IHRE VERANSTALTUNG ZUM EVENT

Egal ob 2, 10 oder 500 Gäste – wir ermöglichen Ihnen die Feier, die Sie sich wünschen. Mit einer kulinarischen Bandbreite von Traditionellem, Gutbürgerlichem, Trendigem, Exotischem, bis hin zur gehobenen Küche lässt unser Küchenteam für Ihren ganz speziellen Tag keine Wünsche offen.

Damit uns das gelingt, gibt es bei uns weder vorgefertigte Angebote oder Menüs von der Stange noch Einschränkungen bei den Zutaten oder einheitliches Equipment für sämtliche Anlässe. Eben ganz, wie Sie es wünschen!

Mit unserem Hand in Hand arbeitenden Team und perfekter Logistik garantieren wir Ihnen reibungslose Abläufe und die Sicherheit, Ihr Fest ganz entspannt mit Ihren Gästen und genau so zu genießen, wie Sie es sich vorgestellt haben.

FEIERN MIT BETTER TASTE!



ALLES AUF SIE ABGESTIMMT

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Catering interessieren und möchten Ihnen bereits eine grobe Vorstellung ermöglichen.

Auf dem Schloss Neuhaus haben Sie folgende Optionen. Sie können Ihre Hochzeit im Gutsherrenhaus oder im Schloss stattfinden lassen, hierzu können Sie sich gerne auch jederzeit für eine Beratung an uns wenden.

Wir haben die Veranstaltungen beispielhaft durchgeplant, können aber auf alle individuellen Wünsche und Vorstellungen Ihrerseits eingehen.

Die "On Top Packages" können individuell zu Ihrer Hochzeit hinzugebucht werden.

Auch die Speisen sind lediglich beispielhaft mit aufgeführt und können auf Ihren Geschmack angepasst werden.

Wir sichern Ihnen schon jetzt eine professionelle Durchführung Ihrer Veranstaltung zu und freuen uns über ein persönliches Gespräch mit Ihnen!





IHRE VERANSTALTUNG LIEGT UNS AM HERZEN.

LOCATION AUSWAHL



U N S E R E B E T T E R T A S T E
C A T E R I N G P A C K A G E S



Basic Package

Better Taste



Luxury Package

Better Taste

Basic



Sektempfang im
Schlosshof |
Snacks auf den
Tischen



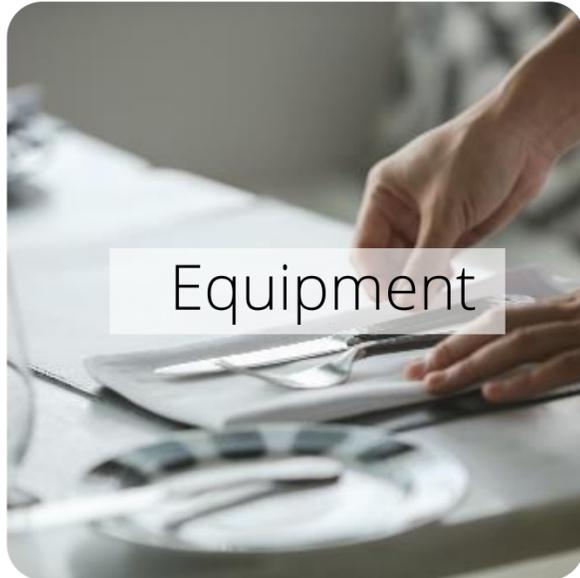
Abendessen mit
Buffet oder Menü



Mitternachtssnack



Personal



Equipment



Transport

Beispielhafte Speisen für ein Basic-Package

Knabbereien zum Sektempfang

Geröstete Herzmandeln
mit gesalzenen Cashewnüssen

Grissini (Sesam | Paprika | Käse)

Bunte Gemüsechips in stylischen Papierkörbchen

2,50 pro Person



Beispielhafte Speisen für ein Basic-Package



Buffet

Vorspeise

Kartoffel-Gurken-Salat | Möhren-Orangen-Salat |
Gurkensalat mit Dill | Verschiedene Blattsalat
mit zweierlei Dressing nach Wahl

Hauptgang

Filet vom Schwäbischen Hällischen Landschwein mit
Champignon-Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
und frisches Marktgemüse

Orecchiette mit Tomatenpesto, wildem Brokkoli und
gerösteten Pinienkernen

Dessert

Tiramisu im Glas | Crème Brûlée

36,00 € pro Person

Beispielhafte Speisen für ein Basic-Package



Menü

Vorspeise

Feine Pflücksalate mit Gurkenstreifen und Kirschtomaten, dazu ein cremiges Joghurt-Kräuter-Dressing

Hauptgang

Geschmorte Kalbshüfte an Lembergersauce und rosa gebratenes Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Kräuterspätzle und Vichy-Karotten, dazu Champignons in Rahmsauce

Dessert

Marmorierte Schokoladenterrine mit frischen Beeren und Mangosorbet

40,00 € pro Person

Beispielhafte Speisen für ein Basic-Package



Mitternachtssnack

Frisch gegrillte Currywurst mit dreierlei Curry
und ofenfrischen Brötchen

6,50 € pro Person



Personal im Basic-Package



Buffet

20 Gäste pro Servicekraft,
zwei Köche,
und eine Küchenhilfe,
Inklusive Auf- und Abbau

40,00 € pro Person

Menü

12 Gäste pro Servicekraft,
zwei Köche
und zwei Küchenhilfen
Inklusive Auf- und Abbau

53,50 € pro Person

Equipment im Basic-Package

Service-, Buffet- und Küchenequipment

Dazu zählen:

Buffetelemente
Warmhaltebehältnisse
Küchengeräte (Induktionsplatten,
etc.)
Tabletts für den Service
Arbeitskleidung Servicepersonal
Barequipment

9,50 € pro Person

T r a n s p o r t i m B a s i c - P a c k a g e



Anlieferung und Abholung
unseres Equipments

4,50 € pro Person

Luxury



Sektempfang im
Schlosshof mit
Fingerfood



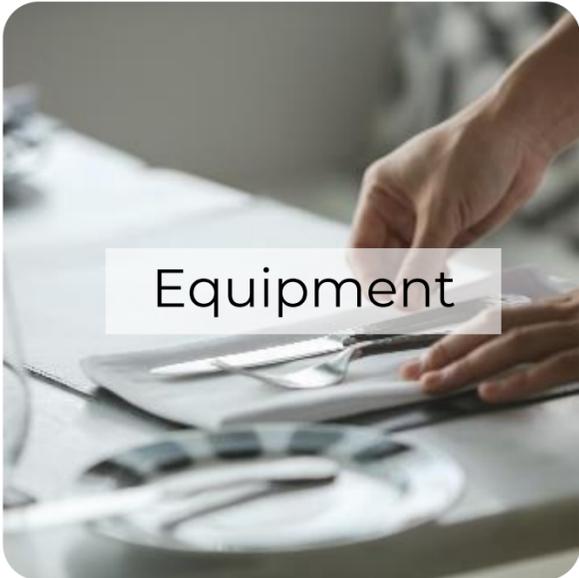
Abendessen mit
Buffet oder Menü



Mitternachtssnack



Personal



Equipment



Transport

Beispielhafte Speisen für ein Luxury-Package

Fingerfood zum Sektempfang

Canapées mit
Kalbtatar & Eigelbcrème

Cornettini mit
Avocadocrème & Shrimps

Kleine Zucchini-praline
mit Schafskäse gefüllt

8,00 € pro Person



Beispielhafte Speisen für ein Luxury-Package



Buffet

Vorspeise

Büffelmozzarella auf Mango-Salat | Couscous Salat mit Riesengarnele |
Charentaismelone mit Serranoschinken |
Vitello Tonnato | Wiesenkräutersüppchen im Glas

Hauptgang

Roastbeef, live am Buffett tranchiert mit Rosmarinkartoffeln und Vichy-Karotten

Lachsfilet im Zitronenpfeffer mit Safransauce und Kartoffelgnocchi

Rote Beete Ravioli mit Parmesanschaum, frischem Rucola und gerösteten
Pinienkernen

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Mandelsauce und Waldbeeren | Frischfruchtsalat mit Tahiti-Vanille |
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

41,00 € pro Person

Beispielhafte Speisen für ein Luxury-Package



Menü

Vorspeise

Rote und gelbe Bete Carpaccio mit Ziegenkäsecrumble, Walnüsse und Pflücksalat

Zwischengang

Seeteufel-Saltimbocca auf Pastinakencreme mit wildem Spargel und Pimentoschaum

Hauptgang

Filet vom Hohenloher Weiderind und geschmortes Kalbsbäckle mit Kräuterknöpfle, Gemüsebouquet und Steinpilzen

Dessert

Creme Brûlée vom Zitronengras mit Ananas-Mangosalat und Himbeersorbet

45,00 € pro Person

Beispielhafte Speisen für ein Luxury - Package



Mitternachtssnack

Ofenfrische Flammkuchen (auch vegetarisch) -
auf dem Holzbrett serviert

oder

Internationale Käseauswahl mit dreierlei
Fruchtsenf, zweierlei Trauben und frischem
Baguette

10,00 € pro Person

Personal im Luxury-Package



Buffet

16 Gäste pro Servicekraft,
zwei Köche und zwei
Küchenhilfen
Inklusive Auf- und Abbau
44,00 € pro Person

Menü

10 Gäste pro Servicekraft,
zwei Köche und drei Küchenhilfen
Inklusive Auf- und Abbau
56,50 € pro Person

Equipment im Luxury - Package

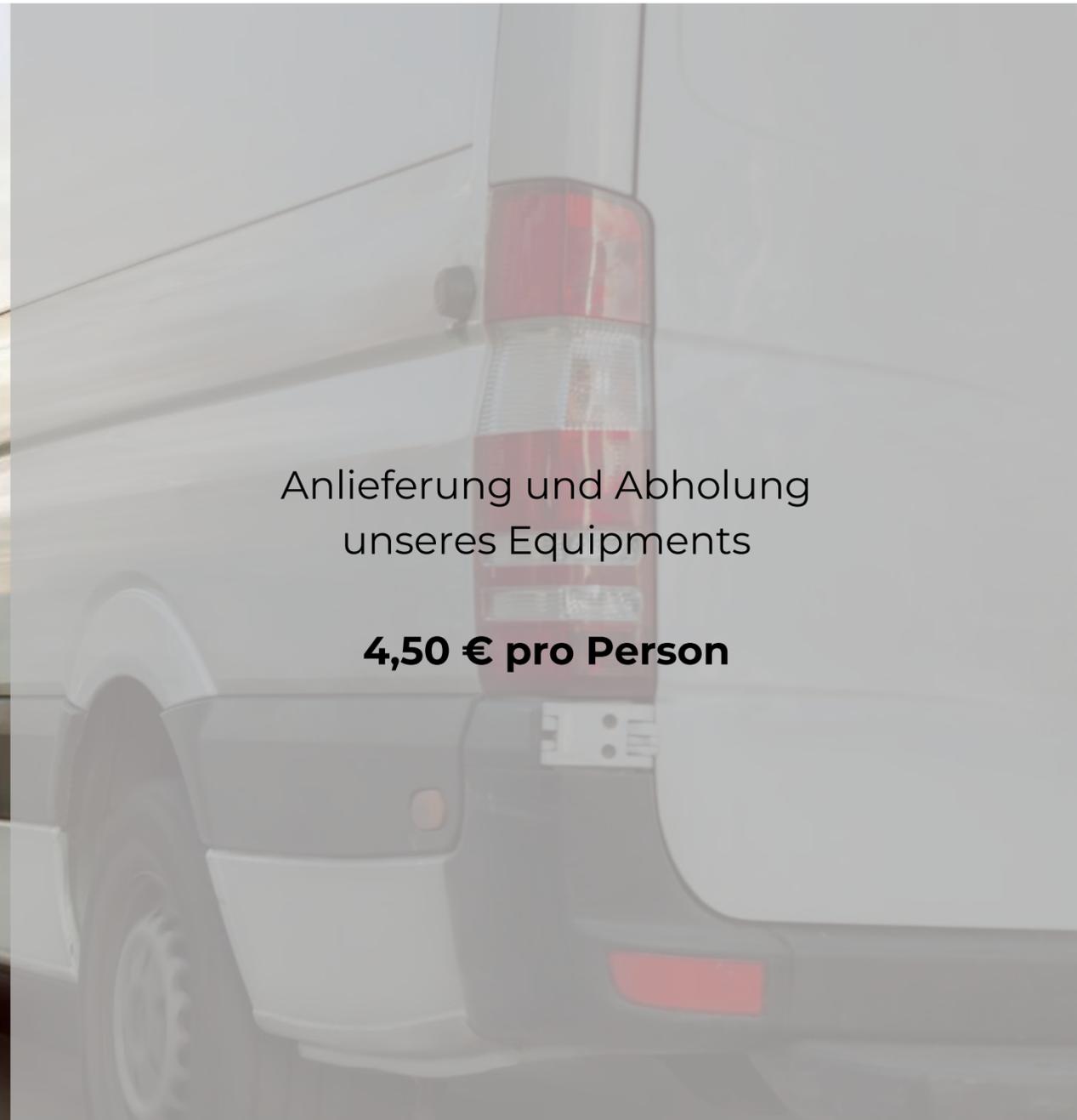
Service-, Buffet- und Küchenequipment

Dazu zählen:

Buffetelemente
Warmhaltebehältnisse
Küchengeräte
(Induktionsplatten, etc.)
Tablets für den Service
Arbeitskleidung
Servicepersonal
Barequipment

9,50 € pro Person

Transport im Luxury - Package



Anlieferung und Abholung
unseres Equipments

4,50 € pro Person

ON - TOP - PACKAGES | "NICE TO HAVE"

Die Details machen den Unterschied..



Limonadenbar zum Empfang



Kuchenbuffet



Kaffee und Kuchen inklusive
Barista und
Siebträgermaschine



Cocktailbar inklusive
Barkeeper



Traditionelles
Frühstück



Hochwertiges Frühstück

L i m o n a d e n b a r z u m E m p f a n g



Die Limonaden stehen am Buffet bereit und werden von unseren Better Taste Mitarbeitern ausgegeben.

Limette-Minze
Himbeer-Rosmarin
Zitrone-Basilikum

3 Dispenser + Gläser + Dekoration

Inklusive Personal, Buffetequipment und Gläser

6,50 € pro Person

K u c h e n b u f f e t i m P a v i l l o n

Wir kalkulieren mit 2,5 Teilen pro Person

Kuchenbuffet (beispielhaft)
(z.B. Käse-Mandarinen-Schnitte,
Erdbeerkuchen mit frisch aufgeschlagener
Sahne, Apfel-Streusel-Kuchen)
Filterkaffee & Tee aus Thermoskannen

Inklusive Personal, Buffetequipment und Gläser

10,50 € pro Person

**better
taste**

Catering
Experts

K a f f e e u n d K u c h e n m i t B a r i s t a
u n d S i e b t r ä g e r m a s c h i n e



Wir kalkulieren mit 2,5 Teilen pro Person

Kuchenbuffet (beispielhaft)
Cakepops & Cupcakes,
Donut-Brett,
Schwarzwälder Kirsch im Glas,
Blaubeermuffins

Kaffeespezialitäten aus der
Siebträgermaschine
Barista für 2,5 Stunden inkl. An- und Abfahrt

Inklusive Personal, Buffetequipment und
Gläser

28,50 € pro Person

Cocktailbar mit Barkeeper



Getränketheke, weiß lackiert mit
LED-Beleuchtung + Getränkekülschrank +
Gläserrückschrank

Cocktailzutaten
(Crushed Ice, Limetten, Zitronen, etc.)

Barkeeper für 5 Stunden inkl. An- und Abfahrt

Cocktailpauschale für 5h für 100 Personen

14,50 € pro Person

T r a d i t i o n e l l e s F r ü h s t ü c k



Wir kalkulieren mit 3 Teilen pro Person

Frische Brötchen, Croissants und Schokocroissants,
Dreierlei Marmeladen, Honig, Butter und Nutella,
Wurst- und Käseauswahl, Cerealien im Glas,
Frischfruchtsalat

Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomaten

Inklusive Personal, Buffetequipment, Gläser,
sowie An- und Abfahrt

19,90 € pro Person

H o c h w e r t i g e s F r ü h s t ü c k



Wir kalkulieren mit 3 Teilen pro Person

Frische Brötchen, Croissants und
Schokocroissants,
Brezeln,
Dreierlei Marmeladen, Honig,
Butter und Nutella,
Wurst- und Käseauswahl, Frischkäse
Cerealien im Glas, Bircher Müsli
Nürnbergerle, Bacon, Rührei,
Frischfruchtsalat

Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomaten

Inklusive Personal, Buffetequipment, Gläser
sowie An- und Abfahrt

25,50 € pro Person

I

Wir | Better Taste

Zum Better Taste Team gehören:
Projektleiter | Serviceleiter | Servicekräfte |
Küchendirektor | Küchenchef | Sous Chefs |
Küchenhilfen | Logistiker | Spüler |
LKW-Fahrer

Unsere Mitarbeiter sind durchweg
professionell, gut geschult, freundlich
und bringen viel Erfahrung mit für Ihre
Veranstaltung auf Schloss Neuhaus.





BETTER TOGETHER. BE A PART OF IT.

Kontaktieren Sie uns gerne unter:

s.vasic@better-taste.de

0173/73 13 793