

# Portabella

*Das Original seit 1994*

**Catering-Service  
& Eventgastronomie**

## Catering Mappe



HERZ.GUT

— Moments Forever —

# INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort 1

---

Der Schwanenweiher 2

---

Die Schlosshofgalerie 3

---

Komplett-Pakete 4

---

Zusätzliches Equipment 5

---

Tagungspauschalen, Getränke & Snacks 6



Ihr Event im Herz.Gut in Schwendi ist bei uns in verantwortungsvollen Händen. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Einblick sowie Ideenvorschläge für die kulinarische Seite Ihres Events im Herz.Gut in Schwendi. Unser eingespieltes Team bietet Ihnen ein für Ihre Veranstaltung maßgeschneidertes Catering von Snacks, Drinks, Flying Fingerfood in lockerer Atmosphäre, Live Barbecue am Schwanenweiher bis hin zu Buffet- oder Menüvarianten und einem Gala Dinner für Firmenevents, Familienfeiern und Hochzeiten. Das Catering von Portobello erfüllt sämtliche Ansprüche, ob für eine kleine private Feier oder ein Groß-Event. Unsere Gesamtpakete sind individuell auf Ihre Wünsche gestaltbar. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Ihre Nachricht.



# Der Schwanenweiher

Der Schwanenweiher gleicht einer idyllischen Oase mitten in Schwendi. Rund um den Weiher auf knapp 1000 Quadratmeter bleiben keine Wünsche offen. Es handelt sich dabei um ein grasbewachsenes Areal im Freien mit einem kleinen See in der Mitte. Zudem sind eine überdachte Tribüne und eine separate Bar mit Theke vorhanden. Ob Freie Trauung, Sektempfang, Live Barbecue, Konzerte. Gerne bieten wir Ihnen das passende Begleitprogramm für Ihre Event. Der Schwanenweiher verfügt über eine eigene Zufahrt, einen Sanitär Bereich, sowie Parkplätze in unmittelbarer Nähe. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuell auf Sie abgestimmtes Catering.



## Die Schlosshofgalerie

Die Schloßhofgalerie ist für Hochzeiten, Feiern, Events oder ähnliches ideal geeignet. Sie fasst bis zu 200 Personen und bietet dann immer noch Platz für Tanzfläche und Buffet. Für das Catering gibt es einen separaten Raum mit eigenem Zugang, sodass die Gäste nicht gestört werden. Die Sperrstunde beginnt um 4 Uhr, ab 2 Uhr gilt Zimmerlautstärke und die Fenster und Türen sind geschlossen zu halten. Gerne kann der Schloßpark für Fotos, Film oder diverse andere Dreh aufnahmen genutzt werden. Sie haben die Möglichkeit verschiedene Catering Konzepte zu wählen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



# Komplett-Pakete

4

Hier finden Sie eine Auswahl an verschiedenen Komplett-Paketen für Ihre Feier. Gerne können wir diese für Sie individuell abändern. Speisen können beliebig getauscht oder hinzugefügt werden.



## Catering Angebot 1

### Aperitif am Schwanenweiher oder vor der Galerie

Priseco rotfruchtig, Prosecco trocken, Helles & Piff 0,3l im Eiscooler und Wasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke + alkoholfreier Spritzer

### Fingerfood

Hier können Sie sich 4 Fingerfoods aussuchen:

- Teriyaki Nudelspieß Süß-Sauer
- Mini Brioche Bun mit Pulled Pork, Heumilch Bergkäse und Röstzwiebeln
- Kräuter-Wurzelbrot mit Humus und gegrillter Paprika
- Mediterrane Maultaschen Gemüse Sticks
- Mini Wrap Pulled Jackfruit
- Involtni mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola
- Mediterraner Hähnchenstick mit Sesam
- Mini Falaffel-Bällchen mit Trüffel Mayo Dip
- Crostini mit Tatar vom Grill-Gemüse und Zitronen Pfeffer
- Mini Quiche Lorraine mit Speck
- Involtni di Porto mit geräuchertem Schinken, Frischkäse und Waldbeeren
- Mini Brioche mit Ziegenkäse, Honig und Feigen



Pro Person 2-4 Stück

## Front Cooking Buffet in der Schlosshofgalerie

### Salate & Vorspeisen

- Mini Mozzarella mit Cocktailtomaten und Basilikum
- Anti-Pasti, gegrillte & marinierte Aubergine, Zucchini, Paprika und Oliven
- Marinierte Artischocken und Champignons auf Wildkräutersalat
- Gefüllte Peperoni mit Frischkäse
- Penne Salat mit Rucola Pesto und getrockneten Tomaten
- Würziger Maultaschensalat mit Feldsalat & Cocktailtomaten
- Feines aus Fluss und Meer mit Aioli Dip
- Vitello Tonnato, zarte Kalbsröllchen mit Cremiger Tunfischsoße
- Carpaccio vom Rindvieh mit Limetten-Vinaigrette, Rucola & Grana Padano Späne
- Gemischtes Salat Buffet mit sommerlichen Blattsalaten, Gurken, Möhren, Tomaten, Kraut und Kartoffel Salat

Dazu reichen Wir hausgebackenes Wurzelbrot mit Meersalz-Frischkäse, Tomaten-Sugo

### Hauptgerichte:

- Roastbeef vom Allgäuer Rindvieh -rosa gegart- -live tranchiert- mit dunkler Jus  
od. Kalbsrücken -rosa gegart- live tranchiert mit dunkler Jus  
od. Braten vom Weiderind an / od. Braten vom Milchkalb
- Schweinemedallions im Bacon-Mantel mit Waldpilz-Rahmsoße  
od. Braten vom Spanferkel an Dunkelbiersoße  
od. Toskanischer Braten vom Schwein an dunkler Soße
- Spaghetti im Parmesan Laib an Trüffel Sahne Soße -front cooking station-  
od. Spinat-Spätzle mit Berkäse Rahm, Cocktailtomaten, Pilzen und Röstzwiebeln  
od. Panzerotti gefüllt mit Steinpilzen an Limetten-Basilikum Pesto und Tomaten  
od. Gemüse-Curry mit Falafeln und Humus an Basmati-Reis

### Beilagen:

- Marktgemüse der Saison mit frischen Kräutern
- Rosmarin Kartoffeln
- Hausgemachte Spätzle mit Soße



### **Dessert Buffet:**

Bayrisch Creme

Schokoladenmousse mit Himbeeren

Frischer Obstsalat mit Fruchtsoße

Panna Cotta mit Beerengrütze

### **Im Stadel:**

Coca Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Augustiner Helles, Günzburger Weizen, Alkoholfreies Weizen, Radler, Weisswein Cuvee Bentz Weingut Aldinger Fellbach, Rose Bentz Weingut Aldinger Fellbach, Nero D'Ávola Sizilien Italien

Spritzer: Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry

Hochwertiger ,guter Kaffee & Espresso von Nespresso

(Getränke Pauschale gilt von Anfang bis zum Ende ohne Aufschlag, Service bis maximal 03.30 Uhr)

### **Mitternachtssnack:**

Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Baguette

&

Original Curry Wurst mit Elephant Curry in würziger Soße, dazu Brot

### **Equipment & Service:**

Alle Tische werden rundum je nach Ihrem Tischplan mit unserem Grundgedeck eingedeckt. Dieses besteht aus Tischdecke, Mundservietten, Besteck, Gläser (Wasser & Wein) und einer Stuhlhusse.

Teller und Kuchengabeln, sowie Kuchenheber für Mitgebrachten Kuchen sind natürlich auch vorhanden.

Stehische für den Empfang, sowie Aschenbecher sind natürlich auch vorhanden.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen sind diese auch Vorort.

&

Unser geschultes Personal umsorgt Sie vom Anfang bis zu Ende mit dem von Ihnen gewählten Komplett-Paket und lässt keine Wünsche aufkommen.

**Location & Catering Komplett Paket: Preis pro Person inklusive MwSt. 150,00 € | ab 80 Personen**

**Unter 80 Personen 160,00 € inklusive MwSt.**

**ab 0.00 Uhr Nachtzuschlag pro Personal 45,00 € p.Std.**

# Catering Angebot 2

## Aperitif am Schwanenweiher oder vor der Galerie

Prosecco trocken, Aperol Spritz, Hugo, Helles & Pfiff 0,3l im Eiscooler  
und Wasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke + alkoholfreier Spritzer

## Fingerfood

Hier können Sie sich 4 Fingerfoods aussuchen:

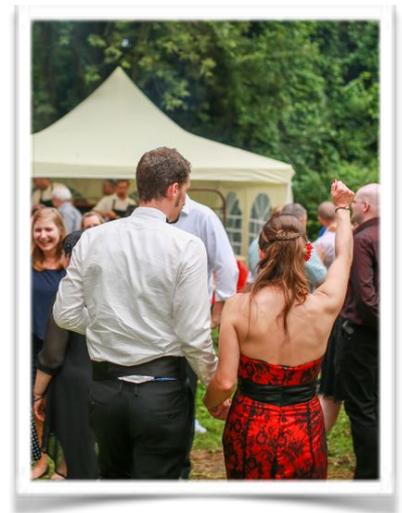
- Canapés mit Kräuter-Frischkäse und Putenschinken
- Gemüsesticks mit Sour-Creme Dip
- Blätterteigtaschen in verschiedenen Variationen (Käse, Salami, Kartoffel, Spinat)
- Trauben Spieße mit Gouada Käse
- Mini Muffins in verschiedenen Variationen
- Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Brioche mit Feigen
- Würziger Hähnchenstick mit Sesam
- Mini Gemüse-Bällchen mit Mango-Chutney
- Bruschetta mit karamellisierten Tomaten und Zwiebeln und Grana Padano
- Mini Flammkuchen mit Speck und Lauch
- Involtini di Porto mit geräuchertem Schinken, Tomaten Pesto und Pistazienkerne
- Wurzel Brot mit Brie Käse und Trauben

Pro Person 2-4 Stück

## Llve Barbecue vor der Galerie

### Salate & Vorspeisen

- Gurken Salat in Dill-Rahm
- Cole Slaw - amerikanischer Krautsalat
- Knackiger Möhren Salat mit Paprika Würfeln
- Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse
- Eingelegte Oliven im Kräutersud
- Oma´s Kartoffel Salat
- Feta Käse mit Kräutern
- Würzige Kichererbsen Taschen gefüllt mit Kartoffeln und Gemüse
- Gemischtes Salat Buffet mit sommerlichen Blattsalaten, Gurken, Tomaten, Mais an Balsamico Vinaigrette



### Live vom Grill

- Flank Steak od. Rumpsteak vom Allgäuer Rindvieh wet & dry Aged
- Riesengarnelen aus der Knoblauch Kräuter Pfanne od. Norwegische Premium Lachs Filets
- Pulled Pork 10 gegart od. Spareribs Slow cooked vom schwäbischen Landschwein
- Halumi Grill Käse, Maiskolben mit Honig und Meersalz, Knoblauch Kräuter brot

### Beilagen:

- Grill Gemüse mit Knoblauch, Kräutern und Pinienkernen
- Ofenkartoffeln mit Kräutern und Sour Cream
- Wok - Reis Pfanne mit gebratenem Gemüse



### Dessert Buffet:

Tonka Bohnen Mousse  
Creme brüllée mit Blaubeeren  
Obstspieße und Obstplatte  
Bayerisch Creme mit Früchten

### Im Stadel

Coca Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Augustiner Helles, Günzburger Weizen, alkoholfreies Weizen, Radler, Chardonnay Sizilien Italien, Rose Bentz Weingut Aldinger Fellbach, Syrah Sizilien Italien

Hochwertiger ,guter Kaffee & Espresso von Nespresso  
(Getränke Pauschale gilt von Anfang bis zum Ende ohne Aufschlag)

### **Ab 21.30 Uhr**

Longdrinks: Mojito, Munich Mule, Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Lemon

Schnaps: Erdbeer Limes, Alte Marille & Jägermeister

Hochwertiger ,guter Kaffee & Espresso von Nespresso

sowie alle Getränke aus der Pauschale

(Getränke Pauschale gilt von Anfang bis zum Ende ohne Aufschlag, ab 03.30 Uhr wird der Service eingestellt)

### **Mitternachtssnack:**

Rustikale Brot Zeit mit Wurst, Käse, Fisch, verschiedenen Aufstrichen und Baguette

&

Würziger Eintopf mit Bohnen, Paprika Wurst dazu Brot

### **Equipment & Service:**

Alle Tische werden rundum je nach Ihrem Tischplan mit unserem Grundgedeck eingedeckt. Dieses besteht aus Tischdecke, Mundservietten, Besteck, Gläser (Wasser & Wein) und einer Stuhlhuse.

Teller und Kuchengabeln, sowie Kuchenheber für Mitgebrachten Kuchen sind natürlich auch vorhanden.

Stehische für den Empfang, sowie Aschenbecher sind natürlich auch vorhanden.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen sind diese auch Vorort.

&

Unser geschultes Personal umsorgt Sie vom Anfang bis zu Ende mit dem von Ihnen gewählten Komplett-Paket und lässt keine Wünsche aufkommen.

**Location & Catering Komplett Paket: Preis pro Person inklusive MwSt. 175,00 € | ab 80 Personen  
Unter 80 Personen 185,00 € inklusive MwSt. | ab 0.00 Uhr Nachzuschlag pro Personal 45,00 € p.Std.**



## Aperitif am Schwanenweiher oder vor der Galerie

Prosecco trocken, Select Spritz, Hugo, Helles & Pfiff 0,3l im Eiscooler  
und Wasser 0,25l & Alkoholfreie Getränke + alkoholfreier Spritzer

## Fingerfood

Hier können Sie sich 4 Fingerfoods aussuchen:

- Cocktail Tomaten-Gemüse Sticks
- Gebackene Mozzarella Sticks
- Blätterteigtaschen in verschiedenen Variationen (Käse, Salami, Kartoffel, Spinat)
- Salami Pralinen
- Mini Macarons
- Reblochon auf Wurzel Brot mit Feigensenf
- Gegrillte Hähnchensticks mit Sesam
- Gebackene, panierte Peperoni mit Frischkäse gefüllt
- Bruschetta mit Rucola-Pesto Cockatil-Tomaten und Grana Padano
- Mini Pizza Schnitten mit Salami, Schinken Pilze oder Magarita
- Mini Wurstsalat im Gläschen
- Mini Burger mit 100% Rindvieh und Brioch Bun und Cole Slaw (kalt)



Pro Person 2-4 Stück

## Serviertes Menü in der Galerie

Hier sind einige Vorschläge aus den Sie sich Ihr Wunsch Menü erstellen können:

### **Menü 1 - 3-Gang**

- Gemischte Zupfsalate mit gerösteten, hausgemachten Maultaschen, Strauchtomaten, Gurken und Oma's Kartoffelsalat und gebackenen Mozzarella Sticks
- Gegrillte Roastbeef medium gegart an Balsamico Jus mit Broccoli Gemüse und Kartoffelgratin
- Bayrisch Creme mit Bratapfel-Kompott und karamellisierte Walnuss

### **Menü 2 - 3-Gang**

- Samtiges Karotten-Ingwersüppchen mit geröstetem Ciabatta Brot
- Pochiertes Saiblingsfilet an Chardonnay-Sauce mit Bandnudeln an würzigem Paprika-Pesto und wildem Spargel mit karamellisierten Cocktailtomaten
- Vanillecreme mit Erdbeer-Carpaccio auf einem Fruchtspiegel

### **Menü 3 - 3-Gang vegetarisch**

- Gemüse-Kraftbrühe mit Brokkoli-Klößchen
- Gefüllte Zucchini Schiffchen mit Ratatouille-Gemüse auf einem Tagliatelle Kräuter Nest
- Fruchtsorbet auf Obstgarnitur

### **Menü 4 - 3-Gang**

- Lauchcremesuppe mit Kräuter-Croupons
- Kräuterbraten vom Schwein aus dem Rohr mit dunkler Jus und Petersilien-Knöpfele und Marktgemüse
- Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne



### **Menü 5 -3-Gang**

- Hochzeitssuppe mit Maultäschle, Grießnockerl und Flädle dazu Schnittlauch
- Gefüllte Putenbrust und Schweinemediallons an dunkler Jus mit Paprika-Zucchini Gemüse und Kartoffel Püree
- Tiramisu und Panna Cotta mit Kirschen

### **Menü 6 - 3-Gang**

- Rinderkraftbrühe mit Flädle, Grießknödel und Markklößchen
- Saftgulasch vom Kalb an Paprika-Rahmsauce mit Tagesgemüse der Saison und handgeschabten Spätzle
- Käsekuchen Dessert mit Waldbeeren und Buttermilch-Pfirsich eis von der Merckleshöfen

### Menü 7 - 4-Gang

- Steinpilzsüppchen mit gefülltem Ravioli
- Antipasti-Teller mit gefüllten Weinblättern, gegrillten und marinierten Auberginen und Zucchini, Schafskäse und Oliven
- Piccata Milanese vom Hähnchen in Parmesan und Ei gebacken mit Spaghetti an Napoli-Tomatensauce
- Joghurt-Panna-Cotta an Fruchtsauce mit frischen Früchten

### Menü 8 - 4-Gang

- Tranchen vom Maishähnchen auf Feldsalat mit Himbeer-Speck-Vinaigrette
- Kraftbrühe vom Rind mit Zitronengras-Klößchen
- Gegrilltes Lachsfilet auf frischem Blattspinat mit wilden Rosmarinkartoffeln
- Schokoladenmousse mit Himbeermark und Früchten

### Menü 9 - 4-Gang

- Carpaccio vom Weiderind an Limetten-Vinaigrette mit Rucola-Salat und Grana Padano
- Bio-Kartoffelsuppe mit Kräuter-Croupons
- Rosa gebratenes Filet von der Barbarie Ente auf Balsamico-Jus mit Orangen-Rotkraut an Serviettenknödeln
- Weißes Schokoladenmousse an Maracujasauce

### Menü 10 - 4-Gang

- Gebratene Jakobsmuschel auf lauwarmen Rucola-Tomaten-Salat mit feinem Erbsen-Safran-Püree
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Tranchen vom Roastbeef der Allgäuer Färse, rosa gebraten an Morchel-Rahmsauce mit knackigem Romanescogemüse und gerüffeltem Kartoffelpüree
- Lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern an saisonalen Früchten



### Getränke Pauschale

Coca Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Johannesbeersaft, Maracujasaft, Augustiner Helles, Günzburger Weizen, Alkoholfreies Weizen, Radler, Grauburgunder Steinwiege Schnaitmann Fellbach, Rose Simply Sunshine Australien, Primitivo Sizilien Italien

Longdrinks: Caipirinha, Gin Fizz, Mojito, Lillet Wildberry & Hugo

Schnaps: Baileys, Himbeer Geist & Grappa

Hochwertiger ,guter Kaffee & Espresso von Nespresso

sowie alle Getränke aus der Pauschale

(Getränke Pauschale gilt von Anfang bis zum Ende ohne Aufschlag, Longdrinks bis maximal 02.00 Uhr, danach nach pro Stück 7,00 €, ab 03.30 Uhr wird der Service eingestellt)

### Mitternachtssnack:

Riesenbaguette auf einem Holzbrett bunt belegt mit Schinken, Käse, aufstrich, Rohkost in verschiedenen Variationen

&

Würziges Gulasch mit Möhren und Baguette

### Equipment & Service:

Alle Tische werden rundum je nach Ihrem Tischplan mit unserem Grundgedeck eingedeckt. Dieses besteht aus Tischdecke, Mundservietten, Besteck, Gläser (Wasser & Wein) und einer Stuhlhusse.

Teller und Kuchengabeln, sowie Kuchenheber für Mitgebrachten Kuchen sind natürlich auch vorhanden.

Stehische für den Empfang, sowie Aschenbecher sind natürlich auch vorhanden.

Sollten Sie Kinderstühle benötigen sind diese auch Vorort.

&

Unser geschultes Personal umsorgt Sie vom Anfang bis zu Ende mit dem von Ihnen gewählten Komplett-Paket und lässt keine Wünsche aufkommen.

**Location & Catering Komplett Paket: Preis pro Person inklusive MwSt. 165,00 € | ab 80 Personen  
Unter 80 Personen 175,00 € inklusive MwSt. | ab 0.00 Uhr Nachtzuschlag pro Personal 45,00 € p.Std.**

# Zusätzliches Equipment

Gerne können Sie zu unserem Rund um sorglos Paket noch folgendes zusätzliches Equipment buchen.

Gerne beraten wir Sie hier zu auch.

Weißer Hussen am Schwannenweiher für die Bänke der freien Trauung  
pro Stück 5,90 €

Trautischset inklusive 2 Stühle 1x Tisch mit Skirting und weißer Husse  
pro Stück 50,00 €

Musik Kompakt Anlage z.Bsp. für den Aperitif am Schwannenweiher zur Beschallung von  
Hintergrund Musik etc. (MP3 oder Handy, IPOD etc.)  
pro Stück 150,00 €

Skirtings in weiß am Brauttisch, oder für jeden Tisch Dekoration  
pro Stück 25,00€

Zelt Pagode PVC, wasserdicht  
5x 5 meter ( z.Bsp. für den Schwanenweiher bei Hitze oder Regen  
pro Stück 150,00 €



Biertischgarnituren mit weißen Hussen zum Sitzen

(1 x Garnitur für 8 Personen)  
pro Stück 21,50 €

Zelt vor dem Post Kasten mit 2 Stehtischen und Rückwand  
pro Stück 50,00 €

Love Logo, pro Stück 90,00 €

LED Strahler, 8 Stück, Cameo pro Set 249,00 €

Café Piaggio Ape als Café Bar umgebaut  
hier können wir Ihre Gäste mit Café, Espresso, Espresso Doppio, Latte Macchiato,  
Cappuccino und weiteren Café Spezialitäten verwöhnen. Ein einmaliges Erlebnis  
mit bleibendem Eindruck.

pro Tag 1.950,00 € Miete

Retro Eis Carrettino für Speiseeis  
toll für den Sommer zur Verköstigung Ihrer Gäste mit leckeren Eis Variationen  
1 Vormittag 350,00 € zzgl. Eis Variationen



# Tagungspauschalen, Getränke & Snacks

## Pauschale 1

- 2-Gang Menü
- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 20 Personen: 25,00 € pro Person zzgl. MwSt.

## Pauschale 2

- 3-Gang Menü
- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 20 Personen: 30,00 € pro Person zzgl. MwSt.

## Pauschale 3

- Begrüßungsgetränke: Wasser mit frischer Minze und Limetten aus dem Glasspender, Kaffee & Tee
- Butterbrezen und Muffins
- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Lunchbuffet
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 20 Personen: 35,00 € pro Person zzgl. MwSt.

## Pauschale 4

- Begrüßungsgetränke: alkoholfreier, saisonaler Fruchtcocktail, Kaffee & Tee
- Canapés in verschiedenen Variationen, Gemüsesticks mit Dip
- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Vormittagspause mit Kaffee & Tee, Bircher Müsli und frischem Obstsalat
- 3-Gang Menü oder Lunchbuffet
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 20 Personen: 40,00 € pro Person zzgl. MwSt.



# Kaffee Pause

## Klassik Pauschale

- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee, Blechkuchen & Obstkorb

ab 20 Personen: 12,50 € pro Person zzgl. MwSt.

## Nespresso Pauschale

- Hochwertiger Espresso und Kaffee in verschiedenen Variationen von Nespresso, Teeauswahl
- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Obstkorb, saisonale Blechkuchen, Plundergebäck, Butterbrezen

ab 20 Personen: 16,50 € pro Person zzgl. MwSt.

## Energy Break Pauschale

- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee
- Bircher Müsli, Gemüsesticks mit Dip, Smoothies, Crossaints mit Butter und Marmelade
- Canapés mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten, gebackene würzige Blätterteigtaschen mit Kichererbsen

ab 20 Personen: 17,90 € pro Person zzgl. MwSt.

## Lunch Break Pauschale

- Tagungsgetränke unlimitiert: Mineralwasser, Apfelsaft und Orangensaft
- Kaffeepause mit Kaffee & Tee
- Belegte Sandwiches & Wraps, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Weißwurst mit süßem Senf und Brezen
- Cookies & Muffins

ab 20 Personen: 21,00 € pro Person zzgl. MwSt.

Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Die oben genannten Menüs und Lunch Buffets werden von unserem Küchenchef unter Berücksichtigung saisonal verfügbarer Rohstoffe zusammengestellt.

## Snacks und andere Preise:

Plunder Stück	1,80 €
Schnitzel Semmel mit Salat	1,80 €
Butter Brezel	1,80 €
1 Liter Kaffee inkl. Tassen, Zucker & Milch	5,90 €
1 halbe Belegte Semmel (Wurst, Käse oder Fisch mit knackiger Rohkost)	1,50 €
1 Canapé (Wurst, Käse oder Fisch mit knackiger Rohkost)	1,20 €
Gemüse Wrap	2,50 €
Blechküchen Stück ( Obst , Käsekuchen, Käsemandarine etc.)	2,50 €
Muffins Stück(Blaubeere, Schokolade )	2,00 €

# Portobello

*Das Original seit 1994*

## **Catering-Service & Eventgastronomie**

Das Portobello Catering-Team freut sich auf Ihre Anfragen und arbeitet sehr gerne ein - für Ihr Event passendes - Speisen- und Getränkekonzept aus. Selbstverständlich erstellen wir gerne ein maßgeschneidertes Angebot auch unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche, z.B. vegane Speisen, Bio-Produkte, saisonal-verfügbare Rohstoffe, sowie Allergene.

Für jegliche Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### **Ihr Ansprechpartner für das Catering & die komplette Organisation**

**Gurdev Daniel Singh**

Telefon: 08221 / 964801

Email: [anfrage@portobello-catering.de](mailto:anfrage@portobello-catering.de)

Web: [www.catering-portobello.de](http://www.catering-portobello.de)

[www.herzgut-schwendi.de](http://www.herzgut-schwendi.de)

[www.soulfood-restaurant.de](http://www.soulfood-restaurant.de)



### **Ihr Ansprechpartner für die Besichtigung & Terminvergabe Desirée von Süßkind-Schwendi**

Telefon: 07353 / 98 13 13

Email: [dvs@schwendivents.de](mailto:dvs@schwendivents.de)

Web: [www.schwendivents.de](http://www.schwendivents.de)

[www.herzgut-schwendi.de](http://www.herzgut-schwendi.de)





# SOUL FOOD

SCHWÄBISCH & GRILL WEIN & BAR  
Restaurant am Hofgarten Genuss mit Leib und Seele

[www.soulfood-restaurant.de](http://www.soulfood-restaurant.de)

**Schwäbisch & Grill**  
**Kastanien Biergarten**  
**Burger Music Lounge**  
**Wein & Bar Cocktails**

## Öffnungszeiten:

Mi bis Sa : 16:30 - 23:00 Uhr

Sonntag : 16:30 - 22:00 Uhr

**TELEFON 08221 2003687**

SOUL FOOD - Restaurant am Hofgarten

Genuss mit Leib und Seele

Jahnstraße 2 - 89312 Günzburg

