

# Catering-Mappe



## Köhler's Krone

- gültig für 2024 –

für 2025 rechnen Sie bitte mit einem  
Inflationsaufschlag in Höhe von 5%

# Feiern mit Köhlers Krone

Liebe Gäste,

unser Leitgedanke „dort, wo man sich wie zuhause fühlt“ gilt bei uns auch wenn es ans Feiern geht. Sich wohl und herzlich willkommen zu fühlen, ist die Grundlage für eine gelungene Hochzeit, einer Familien- oder Geburtstagsfeier, Taufe, Kommunion und vielem mehr.

Ob im kleinen Kreis oder mit allen Freunden und der ganzen Familie – bei uns sind Sie in besten Händen. Und das fängt schon bei der Planung an.

Diese Catering-Mappe wurde gestaltet, um Ihnen einen ersten Überblick über unser Angebot zu geben.

Haben Sie sich mit den einzelnen Eckpunkten und Möglichkeiten vertraut gemacht, laden wir Sie sehr gerne zu einem persönlichen Gespräch ein, um Ihre individuellen Vorstellungen im Detail zu besprechen.

Rufen Sie uns dazu einfach an unter 07395-331 oder schreiben Sie eine kurze Email an [info@koehlers-krone.de](mailto:info@koehlers-krone.de).

Wir freuen uns auf Sie!

Mit gastlichen Grüßen,

Familie Köhler und Team



# 1. Vorspeisen & Suppen

## Suppe serviert in weißen Löwenkopfterrinen

- Hochzeitssuppe mit dreierlei Knödel und Backspätzle
- Flädlesuppe und Backspätzle (vegetarisch)

Bitte wählen Sie 1 Suppe. Diese bieten wir ausschließlich zusammen mit unserem Ausgabepersonal an. Das Servieren übernehmen die Mitarbeiter Ihrer Location.



## Salatbuffet

Da wir möglichst saisonale Produkte von regionalen Erzeugern verwenden, variiert das Angebot jahreszeitlich. Alle Salate sind hausgemacht, individuell abgeschmeckt, vegetarisch und in der Regel glutenfrei. Folgende Auswahl steht Ihnen zur Verfügung:

Schwäbischer Kartoffelsalat / Karotten-Mandelsalat / Alb-Linsen-Apfelsalat

Gurken-Maissalat / Paprikasalat / Tomate-Zucchinisalat

Blumenkohlsalat / Nudelsalat / Weiß- und Blaukrautsalat / Rettichsalat

Blatt-, Ruccola- oder Feldsalat mit zweierlei Dressing (Joghurt und Vinaigrette)

dazu frisches Brot aus Köhlers Backhaus

Bitte wählen Sie 5-6 Salate.

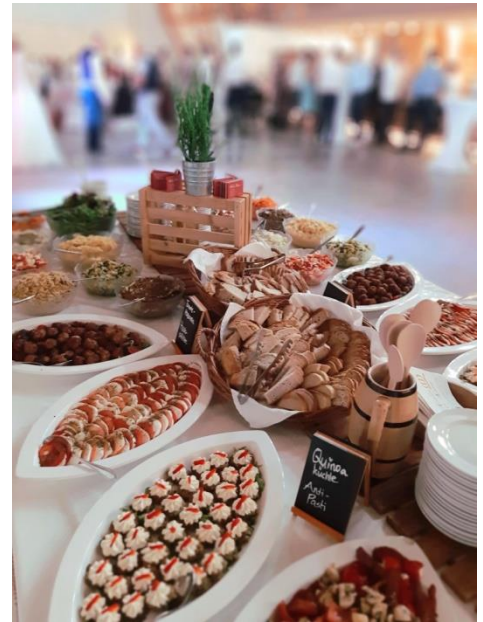
# 1. Vorspeisen & Suppen

## Mediterrane Vorspeisen

- Hausgemachtes Anti-Pasti Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons)
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Cantaloupe- Melonenspalten mit Schinken umwickelt
- Mediterraner Nudelsalat
- Roastbeef-Carpaccio mit Kräuterremoulade (+2€)
- Geräucherte Lachsplatte mit Meerrettich (+2€)

## Schwäbische Vorspeisen

- Fleischküchle auf Linsengemüse
- Maultaschen-Carpaccio mit Zwiebel-Speckschmelze
- Albquinoa-Dinkelplätzchen mit Frischkäsetopping
- Schinkenmousse im Kräuterflädle-Mantel
- Hähnchenspieße auf Buchweizengemüse
- Dinkelplätzchen mit Frischkäsehäubchen



Bitte wählen Sie insgesamt bis zu 6 Vorspeisenkomponenten. Jede weitere: +1€

Suppe (150ml) + Salatbuffet (300g): 12€ pro Portion

Vorspeisen (300g): 17€ pro Portion

Salatbuffet (200g) + Vorspeisen (100g): 12€ pro Portion

Suppe (150ml) + Salatbuffet (200g) + Vorspeisen(100g) : 16€ pro Portion

Salatbuffet (300g): 8€ pro Portion

Bei Catering mit Personal wird das Buffet von unseren Mitarbeitern passend dekoriert, aufgebaut und während der Veranstaltung betreut, sodass auch der letzte Gast ein gefülltes und ansprechendes Buffet vorfindet. Preise nur in Kombination mit einem Hauptgang.

## 2. Hauptgänge

Unsere warmen Gerichten rechnen wir mit insgesamt 220g Fleisch, 250g Beilage, 100g Gemüse und 100ml Soße. Dies servieren wir Ihnen in unseren schicken elektrischen Warmhaltebehältern inklusive passendem Vorlegebesteck.

### Unser „Klassiker“

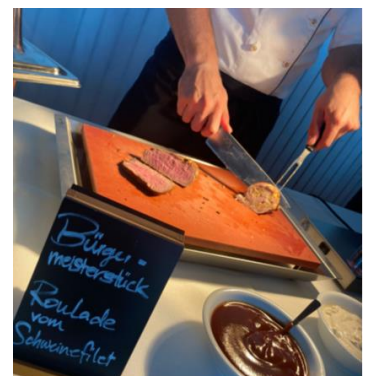
- Schweinefilet im Speckmantel
- Rosa gegartes Bürgermeisterstück vom Weiderind (live tranchiert)
- Paniertes Schweineschnitzel
- Albquinoa-Bratlinge
- Spätzle / Kartoffelgratin / Serviettenknödel (2 zur Wahl)
- Mandelbrokkoli / Erbsen / glasierte Karotten / Kohlrabi /Speckbohnen (3 zur Wahl)
- Bratensoße & Champignonrahmssoße

26,80€ / Portion

### Echt Schwäbisch

- Gebackener Schweinebraten
- Geschmorter Braten vom Weiderind
- Spätzle / Kartoffelgratin / Serviettenknödel (2 zur Wahl)
- Blaukraut / gemischtes Kaisergemüse (1 zur Wahl)
- Bratensoße

20,90€ / Portion



## 2. Hauptgänge

### Schwäbisch „traditionell“

- Traditionelle Rindsroulade in dunkler Schmorsoße
- Schweinefilet (einzeln oder am Stück live tranchiert)
- Spätzle / Kartoffelgratin / Semmelknödel (2 zur Wahl)
- Blaukraut / gemischtes Kaisergemüse (1 zur Wahl)
- Bratensoße & Champignonrahmsauce

23,90€ / Portion

### Mediterran

- Gegrillte Lachsforellenfilets und Scampis auf Kartoffel-Lauchgemüse
- Schwäbische Paella mit Buchweizen und Alblinsen und Gemüse
- Schweinefilet im Speckmantel
- Spätzle / Bandnudeln / Gemüsereis (2 zur Wahl)
- Brokkoli Gemüse mit Mandeln
- Bratensoße & Champignonrahmsauce

25,90€ / Portion



## 2. Hauptgänge

### Gourmet

- Lachs am Stück in der Salzkruste (ab 20 Portionen)
- Flank Steak in Albwhisky-Marinade (live tranchiert)
- Medaillons vom Landschwein
- Spätzle / Kartoffelgratin / Kroketten / Serviettenknödel (3 zur Wahl)
- Mandelbrokkoli / Erbsen / glasierte Karotten / Kohlrabi / Speckbohnen (3 zur Wahl)
- Rahmwirsing
- Bratensoße & Champignonrahmsoße

32,90€ / Portion

### Go green (vegetarisch)

- Alb-Quinoa-Falafel auf mediterranem Grillgemüse
- Rahmsoße (vegetarisch) / Tomatensoße (1 zur Wahl)

16,20€ / Portion

### wild auf Wild

- Braten vom Äbler Rehbock mit Preiselbeerbirne
- Wildragout
- Spätzle / Kartoffelgratin / Serviettenknödel (2 zur Wahl)
- Blaukraut
- Wildsoße

24,90€ / Portion



## 2. Hauptgänge

### Leckerschmecker

- Putengeschnetzeltes mit Champignons
- Paniertes Schweineschnitzel
- Spätzle / Kartoffelgratin / Bandnudeln / Serviettenknödel (2 zur Wahl)
- Bratensoße 14,50€ / Portion

### Leckerschmecker Plus

- Putengeschnetzeltes mit Champignons
- Paniertes Schweineschnitzel
- Gemüse-Buchweizenlasagne
- Spätzle / Kartoffelgratin / Bandnudeln / Serviettenknödel (2 zur Wahl)
- Gemischtes Kaisergemüse
- Bratensoße & Champignonrahmsauce 16,50€ / Portion

### Biosphäre

- Kalbstafelspitz sous-vide gegart (live tranchiert)
- Braten vom Äbler Rehbock
- Alb-Quinoa-Falafel auf mediterranem Grillgemüse
- Spätzle / Kartoffelgratin / Bandnudeln / Semmelknödel (3 zur Wahl)
- Blaukraut
- Rahmwirsing
- Alblinsensoße 27,90€ / Portion





## 3. Desserts



### Nachspeisen am Buffet

- Mousse au chocolat und weitere Mousse
  - Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Verschiedene Fruchtjoghurtcremes
  - Tiramisu / Apfeltiramisu
  - Obstsalat

2-3 Komponenten: 6,50€ pro Portion



### Nachspeisen im Glas

- Schwarzwälder Kirsch im Glas
- Mousse au chocolate
- Panna Cotta mit Erdbeersoße
- Raffaello – Kokos und Mandel
- Eierlikörkuchen im Glas
- Birne – Blaubeere – Nougatcreme
- Yogurette im Glas
- Obstsalat
- Flambiertes Crème brûlée

2,90€ pro Glas (2-3 Gläser pro Person)

### Mitternachtssnack

- Verschiedene Wurst- und Käseplatten mit Brot (ca. 180g) – 11,90€

*Landjäger / Pfefferbeißer / Cabanossi / Schwarzer Ring / Bergkäse / Gouda / Emmentaler*

- Gulaschsuppe mit Brot – 8,50€

(wir empfehlen 1/2 Portion pro Person)

## 4. Live-Cooking

Sie möchten ein ganz besonderes Fest feiern und Ihren Gästen ein Erlebnis bieten, das noch lange in Erinnerung bleibt? - dann sind Sie hier genau richtig.

Bei unseren Live Cooking Stationen sind Sie und Ihre Gäste nicht nur dabei, sondern mitten drin. Hier wird nicht geschöpft, sondern gekocht – und das vor Ihren Augen. An verschiedenen Stationen wird je ein Tellergericht zubereitet, auf einem vorgewärmten Teller angerichtet und dekoriert.

Nachfolgend finden Sie drei Live-Cooking Beispiele, die in Absprache mit uns je nach Geschmack und örtlichen Gegebenheiten variiert werden können.

3 Live-Cooking Stationen zur Wahl: 38€ pro Portion

3 Live-Cooking Stationen + Salatbuffet (200g) + Vorspeisen (100g): 44€ pro Portion

Zzgl. Equipment-Pauschale: 380€ pauschal

Holzkohlegrill (inkl. Holz und Kohle)

Elektrogrill, Wok, Bratpfanne

1 Tellerwärmer, Warmhaltebehälter

Schneidebrett, Messer und Zangen

2 Pavillons (je 3x4,5m)



## 4. Live-Cooking

### 1. Albquinoa-Falafel (vegetarisch)

Knusprige Albquinoa-Falafel auf saisonalem Wok Gemüse, dazu Sauerrahmdip, frische Limette und Kürbiskerne



### 2. Gegrillte Lachsforelle

Gegrillte Honauer Lachsforelle (auf der Haut gebraten) an pikanten Wurzelgemüse, mit einen feinen Limettensößle dazu gerollte Bandnudeln



### 3. BBQ Station mit Holzkohlegrill

- Flank Steaks
- Spareribs in BBQ-Marinade
- Hähnchenbrustfilet
  - Grillgemüse
- Rosmarinkartoffeln
- BBQ- / Knoblauch- und Senf-Dip



### 4. Burger

Pulled-Pork Burger mit Salatgarnitur, verschiedenen Dips, hausgemachten Buns, dazu Pommes Frites



### 5. Crêpes

Verschiedene herzhaft gefüllte Crêpes gefüllt mit

- Pilze / Käse
- Schinken / Spargel
- Spinat / Käse

## 5. Equipmentverleih

Reicht das Equipment an Ihrem Veranstaltungsort nicht aus, helfen wir Ihnen gerne weiter. Warmhaltebehälter und Vorlegebesteck für das Buffet sind generell im Preis mitinbegriffen. Für alles andere berechnen wir 0,50 € pro ausgeliehenem Stück.

Von Köhler's Krone können Sie ausleihen:

- Salatteller, Suppenteller (in begrenzter Zahl), Suppentassen, Hauptgangteller, Kuchenteller
- Suppenterrinen und -schöpfer
- Vorspeisengabel und -messer, Suppenlöffel, Hauptganggabel und -messer, Kuchengabel und -löffel
- Kaffeetassen und Untertassen
- Milchkännchen
- Wassergläser, Sektgläser, Weingläser
- Tischwäsche
- Fritteuse, Tellerwagen zum Wärmen der Teller

Für größere Anfragen empfehlen wir die Firma „Häussler Leihservice“. Nach Absprache übernehmen wir hier die Organisation.

Das ausgeliehene Besteck/Geschirr muss nicht von Ihnen gereinigt werden.



## 6. Allgemeines

Mit unserem kompetenten Catering-Service Team kümmern wir uns bei Ihrem Fest um Ihr leibliches Wohl, sodass Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

### Gültigkeit

Die Gültigkeit dieser Cateringmappe orientiert sich an der Gültigkeit Ihres individuellen Angebots. Wir behalten uns vor unsere Preise analog zu unseren Restaurantpreisen anzupassen.

### Kinder:

Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir den halben Preis. Kinder bis 2 sind kostenlos.

### Individuelle Gestaltung:

Die folgenden Menüvorschläge sind dazu gedacht, Ihnen einen Überblick über unser Angebot zu geben. Auf Ihre individuellen Wünsche und Ideen gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein. Sprechen Sie uns darauf einfach an, oder schreiben Sie uns eine E-Mail.

### Nachhaltigkeit:

Wir kalkulieren unsere Portionsgrößen stets so, dass alle Gäste satt werden und gleichzeitig möglichst wenig weggeschmissen werden muss. Um das zu vermeiden, bitten wir Sie bei einem Catering, bei dem wir das Essen bringen und unser Equipment danach wieder mitnehmen, Gefäße mitzubringen, um die restlichen Speisen mitnehmen zu können.



## 8. Servicemodell, Personal- und Anfahrtskosten

### Servicemodell:

#### 1. Abholung

Wir bereiten Ihre Speisen bei uns in Köhlers Krone vor und Sie holen sie inkl. Warmhaltebehälter zur ausgemachten Uhrzeit ab und bringen alles nach der Veranstaltung wieder vorbei.

#### 2. Lieferung

Wir liefern die bestellten Speisen und unsere Mitarbeiter kümmern sich um den Aufbau des Buffets. Die Mitarbeiter bleiben nicht zur Veranstaltung. Nach der Veranstaltung bringen Sie das Equipment zurück nach Dächingen. Pro gefahrenem Kilometer behalten wir uns vor 2€ zu berechnen. Personalkosten werden in einer Lieferpauschale für die Lieferung und den Aufbau berechnet.

#### 3. Catering mit Personal

Wir liefern die Speisen, kümmern uns um den Aufbau und betreuen das Buffet während der Veranstaltung. Je nach Absprache bauen wir am gleichen Abend ab oder lassen das Buffet stehen und Sie bringen es am nächsten Tag vorbei. Für die vor Ort eingesetzten Mitarbeiter werden Personalkosten in Rechnung gestellt. Für den Service empfehlen wir externes Personal.



### Personalkosten:

Für das gestellte Personal berechnen wir 40,-€ pro Stunde pro Mitarbeiter. Ab Mitternacht wird ein Nachtzuschlag von zusätzlich 20,-€ pro angefangener halben Stunde, pro Mitarbeiter berechnet.

### Tischdecken und Skirtings am Buffet:

4€ pro laufendem Meter Buffet.

### Fahrtkosten:

2€ pro Kilometer von Dächingen.

## 7. Preise und Finanzielles

Die Berechnung des Speisenpreises erfolgt nach der Formel:

**Vereinbarter Menüpreis x vereinbarte Personenzahl**

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese ist Grundlage für die Berechnung.

Unsere Preise sind Bruttopreise. MwSt. ist inbegriffen.

Equipment und Servicepersonal wird nach Aufwand berechnet.

### Zahlungsziel:

Generell verlangen wir keine An- oder Vorauszahlung. Bei größeren Veranstaltungen behalten wir uns dies jedoch vor zu tun.

Wir bitten Sie die Rechnung innerhalb 14 Tagen nach Erhalt ohne Abzug zu überweisen. Alternativ können Sie auch am Tag der Veranstaltung die Rechnung direkt begleichen.

### Stornierung:

Es gibt viele Gründe die Veranstaltung kurzfristig absagen zu müssen. Wir unterstützen Sie darin soweit wir können.

Wird die Veranstaltung bis 4 Wochen vorher abgesagt, treten keine Stornogebühren ein. Innerhalb von 4 Wochen berechnen wir 30% des Speisenumsatzes (mindestens 10€ pro Person). Dies wird als "Guthaben" für eine spätere Veranstaltung verstanden, welches bis zu 2 Jahren gutgeschrieben wird.



## 9. Wissenswertes A-Z

**Allergene:** Sollten Allergiker dabei sein, teilen Sie uns das bei der Besprechung mit und wir organisieren ein jeweiliges Alternativgericht.

**Gästezahl:** Bitte teilen Sie uns die genaue Gästezahl bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese Anzahl ist Grundlage für die Rechnungsstellung.

**Getränke:** Diese werden von Ihnen selbst oder Ihrer Veranstaltungslocation organisiert.

**Menükarten:** Gerne bringen wir auf Wunsch Menükarten mit dem Cover „Köhler's Krone“. Diese werden mit 2,-€ pro Stück berechnet.

**Musik/Band:** wir arbeiten gerne mit Ihrer ausgesuchten Band zusammen.

**Nachtzuschlag:** wir zahlen unseren Mitarbeitern einen Nachtzuschlag ab 24:00 Uhr. Dafür stellen wir Ihnen ab Mitternacht zusätzlich 20,-€ pro angefangener ½ Stunde, pro Mitarbeiter in Rechnung.

**Personal:** Servicepersonal wird mit 40,-€ pro Stunde berechnet.

**Probeessen:** Ein Probeessen Ihres Wunschmenüs können wir nicht anbieten. Da wir im Restaurant jedoch mit den selben frischen und regionalen Produkten arbeiten, können Sie sich bei einem Restaurantbesuch in der Krone einen guten Überblick verschaffen.

**Nichtverspeistes:** Alles, was Sie vom Buffet am Tag der Veranstaltung nicht schaffen zu essen, können Sie gerne mit nach Hause nehmen. Alternativ entsorgen wir es.

**Vegetarische/Vegane Gerichte:** gerne bieten wir auch vegetarische und vegane Alternativen zum Menü, dies muss allerdings vorher abgesprochen werden.





# 10. Impressionen



## 11. Anfahrt und Kontakt

### Köhlers Krone

Michael Köhler  
Drei-Kreuz-Straße 3  
89584 Ehingen-Dächingen

Telefon: [07395 331](tel:07395331)  
Telefax: 07395 1095

E-Mail: [info@koehlers-krone.de](mailto:info@koehlers-krone.de)

Schmeck den Süden  
  
Gastronomen  
Baden-Württemberg

### Menübesprechungen

Menübesprechungen sind nach Absprache möglich. Diese sollten in der Regel außerhalb der Küchenzeiten stattfinden.

-> gerne zwischen 16:00-17:30 Uhr

*Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Email oder Besuch!*

