



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Cateringmappe



Köhlers Krone

- 2025 -

V25_1 gilt: Preise gelten so lange, bis neue Version veröffentlicht ist



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

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 Gartenparty, 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 Cateringmappe 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 uns eine kurze Email an info@koehlers-krone.de.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit gastlichen Grüßen,

Alexandra Köhler und Team





1. Suppe

Suppe in der Terrine

Wir füllen die Suppe in weiße Löwenkopfterrinen und Ihr Servicepersonal serviert diese am Tisch. Die Suppenteller sind entweder eingedeckt oder werden von Ihrem Servicepersonal heiß eingesetzt. Pro 5-8 Personen wird eine Terrine benötigt.

Suppe am Buffet

Die Suppe wird am Buffet in einem elektrisch beheizbaren Suppentopf aufgebaut. Suppentassen und weitere Suppeneinlagen sind ebenfalls am Buffet. Ihre Gäste bedienen sich selbst.



Optionen:

- Hochzeitssuppe mit dreierlei Klöschen (Griesklöschen, Brätklöschen, Markklöschen) in Fleischbrühe und Backspätzle
- Flädlesuppe und Backspätzle (vegetarisch möglich)
- Saisonale Cremesuppen: Kürbiscremesuppe, Bärlauchcremesuppe, uvm.
- Gaisburger Marsch mit hausgemachten Spätzle, Rindfleisch, Kartoffel in Fleischbrühe und Backspätzle
- Vegetarische Eintöpfe: Gemüseeeintopf, Erbseneintopf, uvm.

Portion: 200-300ml



2. Vorspeisen und Salate

Salatbuffet

Unsere Salate sind hausgemacht, individuell abgeschmeckt, generell vegetarisch und glutenfrei. Wir verwenden saisonale und so gut als möglich regionale Produkte. Wir rechnen in der Regel mit 300g pro Portion. Je nach der Anzahl bestellter Portionen empfehlen wir ein Buffet mit 5-8 verschiedenen Salaten.



Optionen:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Schwäbischer Kartoffelsalat • Karottensalat mit Mandeln oder Ananas • Krautsalat (blau oder weiß) • Alblinsensalat mit Apfel • Gurken-Maissalat mit Feta • Paprikasalat • Tomate-Zucchini-salat/Tomate-Zwiebelsalat • Blumenkohlsalat • Rettichsalat | <ul style="list-style-type: none"> • Rote-Beete-Salat • Couscoussalat • Albquinoasalat • Griechischer Salat • Stangenbohnsensalat • Kichererbsensalat • Blatt-, Ruccola- oder Feldsalat |
|--|--|

Dazu:

- Dressing (Joghurt-, Essig-Öl-, uvm.)
- Weißbrot aus Köhlers Backhaus

Portion: 300g



2. Vorspeisen und Salate

Bei einem Vorspeisen- und Salatbuffet empfehlen wir eine Mischung aus zwei Drittel Salate und einem Drittel Vorspeisen. Folgende Vorspeisen können wir empfehlen. Gerne setzen wir auch Ihre individuellen Wünsche und Ideen um.

Mediterrane Vorspeisen

- Hausgemachtes Anti-Pasti Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons), Oliven und gefüllte Peperoni
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Cantaloupe-Melone umwickelt in Parmaschinken
- Geräucherter und gebeitzter Lachs Meerrettich (+)
- Vitello Tonnato (+)
- eingelegter Feta-Käse mit Oliven



Schwäbische Vorspeisen

- Fleischküchle auf Linsensalat
- Marinierte Hähnchenspieße auf Albquinoasalat
- Maultaschen-Carpaccio mit Zwiebel-Speckschmelze
- Albquinoa-Dinkelplätzen mit Frischkäsetupfer
- Schinkenmousse auf Kräuterflädle (oder Tramezzini)
- Roastbeef-Carpaccio auf Waldorfsalat (+)



Wir empfehlen 3-5 Vorspeisen je nach Gästeanzahl. Ein reines Vorspeisenbuffet ist ebenfalls möglich. (+) bedeutet es ist tendenziell etwas teurer.

Portion: 100g Vorspeisen und 200g Salate

Alternativ Portion: 300g Vorspeisen



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

3. Hauptgänge – klassisches Buffet

Als klassische Option bieten wir den Hauptgang in Buffetform. Hier werden die Speisen in elektrischen Warmhaltebehältern angerichtet. Alle Gerichte sind in einer Reihe angeordnet von Fleisch über Beilagen, bis Gemüse und Soßen. Die Gäste kommen ans Buffet und wählen aus. Das passende Vorlegebesteck bringen wir mit. Im Folgenden zwei Beispiele, wie Ihr Buffet aussehen könnte:

Unser Liebling

- Rosa gegartes Bürgermeisterstück vom Weiderind (live tranchiert)
- Schweinefilet im Speckmantel (live tranchiert oder als Medaillons)
- Panierte Schweineschnitzel
- Albquinoabratlinge (vegetarisch oder vegan)
- Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin
- Erbsengemüse, glaciertes Karottengemüse und Brokkoli mit gerösteten Mandeln
- Bratensoße und Ehestetter Rahmchampignonsoße

Echt Schwäbisch

- Geschmorter Braten vom Weiderind
- Gebackener Schweinebraten
- Hausgemachte Spätzle und Knödel
- Blaukraut oder gemischtes Gemüse, Bratensoße



Eine Portion beinhaltet 250g Fleisch (roh), 250g Beilage, 100g Gemüse, 150ml Soße



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

3. Hauptgänge – klassisches Buffet

Sprechen Sie mit uns über Ihre individuellen Wünsche. Unser Ziel ist es, Ihre Vorstellungen umzusetzen. Hier sind einige Anregungen von unserer Seite, welche in Buffetform generell sehr gut funktionieren:

Hauptkomponenten:

- Rindsrouladen in Schmorsoße
- Rindersteaks/Zwiebelrostbraten
- Mariniertes Flanksteak/Entrecôte
- Rindergulasch
- Rinderschmorbraten
- Ochsenbäckle in Schmorsoße
- Krusten- oder Spießbraten vom Schwein
- Filetgeschnetzeltes vom Schwein
- Gefüllte Puten- oder Hähnchenbrust
- Putengeschnetzeltes
- Entenbrust und/oder -keule
- Lachsfilet in der Salzkruste (+)
- Albquinoafalafel
- Gemüselasagne
- Vegetarische Maultaschen mit Kürbis-Ableisa-Füllung
- Käsespätzle (oder als Beilage)
- Kartoffel/Kürbis-Linsen-Strudel

Beilagen:

- Knödel (Semmelknödel, Kartoffelknödel, Serviettenknödel)
- Kroketten, Pommes frites oder Bubenspitze (benötigen jeweils eine Fritteuse)
- Nudeln
- Reis
- Rosmarinkartoffeln, Kartoffelstampf, Salzkartoffeln
- Linsen-Sauerrahm-Küchle

Gemüse:

- Cremiges Kohlrabigemüse
- Blumenkohl in Käse-/Bechamelsauce
- Wirsinggemüse
- Grillgemüse bzw. Wokgemüse (Paprika, Süßkartoffel, Zucchini, Auberginen, Rote Zwiebel)
- Stangenbohnen (mit oder ohne Speck angeschwenkt)
- Lauch-Kartoffel-Gemüse
- Herbstliches Kürbisgemüse



3. Hauptgänge – Grillbuffet

Perfekt für den Sommer, perfekt für den Fleischliebhaber ist das Grillbuffet. Sie gehen über das klassische Buffet hinaus und bieten Ihren Gästen eine Show.

Hier wird v.a. ein gut ventilerter Ort benötigt, um den Holzkohlegrill aufzustellen. Ideal wäre ein Innenhof mit Vordach o.ä.. Das Grillbuffet bieten wir nur zusammen mit einem Vorspeisen-oder-Salatbuffet an, denn Salate sind hier Teil der Beilage.

Sie entscheiden, welches Grillgut mit von der Partie ist. Im Folgenden ein Beispiel:

Grillbuffet:

- Fleisch vom Grill: Rind (mediterran mariniertes Flank Steak, dry-aged Entrecôte - jeweils live tranchiert) marinierte Schweinehalssteaks, glacierte Spareribs, Puten-Paprika-Spieße, Käsewürstchen und Rostbratwürste
- Grillgemüse: Maiskolben, Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Schalotten
- Feta- und Grillkäse verschieden mariniert
- Grillkartoffeln mit Rosmarin
- Salze, Dips und Saucen (u.a. Aioli, BBQ-Sauce, Kräuterquark)
- Weißbrot aus Köhlers Backhaus



Zzgl. Equipmentmiete

Eine Portion beinhaltet 300g Fleisch (roh), 300g Beilage und Gemüse, Dips



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

3. Hauptgänge – Live Cooking

Sie möchten ein ganz besonderes Fest feiern und Ihren Gästen ein Erlebnis bieten, das noch lange in Erinnerung bleibt? Wie wäre es mit Live Cooking Stationen?

Bei unseren Live Cooking Stationen sind Sie und Ihre Gäste nicht nur dabei, sondern mittendrin. 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. Ihre Gäste nehmen sich einen fertig angerichteten Teller.

Equipment-Pauschale: 200-380€ pauschal je nach Auswahl der einzelnen Stationen (Holzkohlegrill (inkl. Holz und Kohle), Elektrogrill, Wok, Bratpfanne, 1 Tellerwärmer, Warmhaltebehälter, Pavillion)

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

Steakteller

Bürgermeisterstück (dry aged) – am Stück gegart, live tranchiert, an Kürbis- oder Kartoffelpüree mit in Speck und roten Zwiebeln geschwenkten Princess Bohnen, dazu Steaksalz





Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

3. Hauptgänge – Live Cooking

Albquinoafalafel auf Wokgemüse (vegan/vegetarisch)

hausgemachte Albquinoafalafel – vor Ort frittiert – auf mediterranem Wokgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Süßkartoffel, Rote Zwiebel), dekoriert mit Limette, Kräuterdipp oder Tomatensalsa (vegan)



Lachsforellenfilet auf Tagliatelle mit Wurzelgemüse

vor Ort gegrillte Filets der Honauer Lachsforelle auf Tagliatellenest mit cremigem Wurzelgemüse (Karotte, Pastinake, Kartoffel, Kohlrabi), dazu Zitrone

Dächinger Rehbraten (aus umliegenden Wäldern)

Dächinger Rehbraten an Blaukraut, mit hausgemachten Semmelknödeln, Williamsbirne und Preiselbeeren, dazu Rehsauce

Burger (normal oder Pulled Pork)

Ein Rindfleischpatty mit Bacon, Cheddar, Tomate, Essiggurke auf Salat und Senfsauce in einem Burgerbun, dazu Pommes frites

Oder:

Hausgemachtes Pulled Pork mit Coleslaw, Salat und Roter Zwiebel in einem Burgerbun, dazu Potatoe Wedges





4. Desserts

Ein süßes Ende ziert alles und darf nicht fehlen. Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, die jeweils in Kombination mit oder ohne Kuchen realisiert werden können:

Nachtisch im Glas

Die Desserts werden in individuelle WECK-Gläschen angerichtet und am Buffet aufgebaut. Es gibt zur Auswahl 120ml und 290ml Gläschen.

Nachtisch in der Schüssel

Das Dessert wird in Schüsseln bzw. auf Platten angerichtet. Die Gäste füllen bereitgestellte Kuchenteller mit dem gewünschten Dessert.



Optionen:

- Mousse au Chocolate mit Sahnetupfer und Keks
- Panna Cotta mit Erdbeeren/Roter Grütze
- Yogurette im Glas – Joghurtcreme, Schokolade und Erdbeere/Himbeere
- Bayrisch Creme Orange/Limette/Brombeere/Blaubeere, uvm.
- Apfel- bzw. Zwetschgenkompott mit Crumble
- Tiramisu klassisch oder weihnachtlich: Bratapfeltiramisu mit Spekulatius & Apfel
- Obstsalat/Obstplatte

Generell empfehlen wir als Dessert eine Menge von 200g bis 300g pro Person. Dies teilt sich zwischen Hochzeitstorte bzw. Kuchen und Dessert auf.



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

5. Mitternachtsbuffet

Auch wenn es ein üppiges Hochzeitsessen gab – Gäste in Feierlaune stürzen sich bei jeder guten Party, die etwas länger andauert, auf einen herzhaften Mitternachtssnack..

Optionen:

- Wurst- und Käseplatten mit eingelegtem Gemüse, Früchten, Aufstrichen, Brot

Schnittwurst, Rauchwurst, Schinkenwurst, Landjäger, Pfefferbeißer, Schwarzer Ring, Hartkäse, Weichkäse, Käsewürfel, Frischkäse, Essiggurken, Mixed Pickles, Oliven, Trauben, Feigen, Senf, Chutney, uvm.

250g Portion



- Gulaschsuppe/Chili con Carne mit Brot

Hausgemachte Gulaschsuppe/Chili con Carne mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Bohnen, Mais, Paprika, dazu hausgebackenes Brot

250g Portion



- Currywurst mit Brot

Gegrillte und geschnittene Bratwurst, dazu Currysauce mit Paprika und Zwiebel, Currypulver und hausgebackenes Brot

250g Portion



- Gemüse Eintopf mit Brot

Einen Eintopf mit Gemüse nach Wahl, z.B. Kartoffel, Erbsen, gemischtem Gemüse oder Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffel, Spätzle und Karotten

250g Portion

Wir empfehlen generell 1/2 Vesperportion pro Gast.



6. 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. Von uns kann folgendes geliehen werden:

Geschirr und Besteck

- Salatteller, Suppentassen, Hauptgangteller, Kuchenteller
- Suppenterrinen und -schöpfer
- Vorspeisengabel und -messer, Suppenlöffel, Hauptganggabel und -messer, Kuchengabel und -löffel
- Kaffeetassen und Untertassen oder Humpentassen

Das ausgeliehene Besteck und Geschirr wird ungespült zurückgenommen
0,50 €/Teil inkl. Reinigung (ein Teil bedeutet z.B. ein Teller oder ein Messer)

Equipment

- Fritteuse inkl. Frittierfett (70,00 €)
- Tellerwagen/Tellerwärmeschränk (50,00 €)
- Holzkohlegrill inkl. Holzkohle (80,00 €)
- Elektrischer Grill (50,00 €)
- WOK-Pfanne (20,00 €)
- Wärmelampen (bei Bedarf inklusive)
- Schneidebrett (bei Bedarf inklusive)
- Stehtische/Arbeitstische (20,00 €)
- Pavillon (schwarz, 3*4,5m) (70,00 €)



Für größere Anfragen empfehlen wir die Firma „Häussler Leihservice“. Gerne geben wir hier Ihre Anfrage weiter. Nach Absprache übernehmen wir die Organisation.



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

7. Servicemodell, Personalkosten und Fahrtkosten

Servicemodell:

Es gibt generell drei verschiedene Optionen, wie sehr wir als Caterer involviert sind:

1. Abholung

Wir bereiten Ihre Speisen bei uns in Köhl's 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 alles zurück nach Dächingen. Es werden Lieferkosten berechnet. Personalkosten werden nicht 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 und füllen die Speisen in bereitstehende Behälter oder lassen das Buffet stehen. Sie bringen das restliche Equipment am nächsten Tag zurück. Für die vor Ort eingesetzten Mitarbeiter werden Personalkosten in Rechnung gestellt. Für den Service empfehlen wir externes Personal. Es werden keine Lieferkosten berechnet.

Personalkosten:

Für das gestellte Personal berechnen wir 45,-€ pro Stunde pro Mitarbeiter. Berechnet wird ab und bis Köhl's Krone, Dächingen.

Fahrtkosten:

Für eine Lieferung berechnen wir eine 20,-€ Grundgebühr (30,-€ am Sonntag von 11:00 bis 15:00 Uhr) und 1,-€ pro gefahrenen Kilometer ab und bis Köhl's Krone, Dächingen.



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

8. Preise und Finanzielles

Die Berechnung des Speisenpreises erfolgt nach der Formel:

Vereinbarter Menüpreis x vereinbarte Portionszahl

Bitte teilen Sie uns die genaue Portionszahl bis spätestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit. Diese ist Grundlage für die Berechnung.

Unsere Preise sind Bruttopreise. MwSt. ist inbegriffen.

Equipment und Köche- und Ausgabepersonal 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 von 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 2 Wochen vorher abgesagt, treten keine Stornogebühren ein. Innerhalb von 2 Wochen berechnen wir 30% des Speisenumsatzes. Dies wird als "Guthaben" für eine spätere Veranstaltung verstanden, welches bis zu 2 Jahren gutgeschrieben wird.



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

9. Wissenswertes A-Z

Abbau: wir bauen so gut wie möglich nach dem Buffet wieder ab. Restliche Behältnisse und Gefäße bringen Sie in der Folgeweche nach Dächingen. Nach Rücksprache können wir am Folgetag zum Abbau kommen.

Aufbau: Der Aufbau des Buffets findet nach Absprache am Vortag oder am Vormittag statt.

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

Änderungswünsche: kommen Sie jederzeit auf uns zu, sollten Sie auch nach der Angebotsbestätigung noch Änderungswünsche haben. Generell kann bis 7 Tage vor der Veranstaltung noch verändert werden.

Besprechung: wir freuen uns Sie persönlich bei uns für ein Gespräch begrüßen zu dürfen, bei dem wir Ihr individuelles Catering ausmachen.

(finale) Gästezahl/Portionszahl: Bitte teilen Sie uns die genaue Portionszahl bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese Anzahl ist Grundlage für die Rechnungsstellung. Wir empfehlen bei der Planung an Mitarbeitende vor Ort, Musiker und Fotografen zu denken.

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

Gültigkeit: Die Gültigkeit dieser Cateringmappe orientiert sich an der Ihres individuellen Angebots. Wir behalten uns vor unsere Preise analog zu unseren Restaurantpreisen bzw. bei gestiegenen Material- und Personalkosten, das Angebot anzupassen.

Kinder: Sie bestimmen die Anzahl der Portionen. Eine Portion entspricht der Menge einer Durchschnittsperson. Bei Kindern empfehlen wir mit einer halben Portion zu rechnen.

Nachtzuschlag: wir berechnen keinen Nachtzuschlag.

Personal: Köche- und Ausgabepersonal wird mit 45,-€ pro Stunde berechnet.

Probeessen: Ein Probeessen Ihres Wunschmenüs können wir nicht anbieten. Da wir im Restaurant jedoch mit denselben 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. Stellen Sie Behälter am Veranstaltungsort bereit, füllen wir es gerne für Sie um. Alternativ entsorgen wir es.

Trinkgeld: jegliches Trinkgeld wird direkt an das Personal weitergegeben.

Vegetarische/Vegane Gerichte: gerne bieten wir auch vegetarische und vegane Alternativen zum Menü, dies besprechen wir bei der Menüauswahl.

Zöliakie/Glutenunverträglichkeit: gerne bereiten wir Gerichte für Sie vor ohne Gluten als Zutat. Wir können eine Kreuzkontamination mit Gluten nicht ausschließen, weshalb es wichtig ist zu differenzieren, ob Ihre Gäste eine Glutenunverträglichkeit haben oder Zöliakie.



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben





Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

10. Anfahrt und Kontakt

Biosphärengastgeber Köhl's Krone

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

Telefon: [07395 331](tel:07395331)

E-Mail: info@koehlers-krone.de

Ansprechpartnerin: Alexandra Köhler

alexandra.koehler@koehlers-krone.de

- Menübesprechungen gerne jeweils um 16:00-17:30 Uhr oder nach 19:30 Uhr
Bevorzugt unter der Woche, nach Absprache auch am Wochenende
- Nur nach Anmeldung (telefonisch oder schriftlich)

