

Köstlichkeiten, wann, wo und wie Sie möchten, auf hohem Niveau zubereitet. Ganz gleich, ob Sie eine Geburtstagsparty mit der Familie planen, ein Firmen-Event ausrichten oder professionelles Catering für Ihre Schule suchen - wir sagen:

Herzlich Willkommen beim Kochwerk Heidelberg

Eine ehrliche Küche

Wir bereiten die Gerichte mit höchsten Standards an kulinarischer Qualität und Frische zu. Das Ergebnis ist eine delikate, ehrliche Küche. Eine Küche, die den Eigengeschmack der Zutaten besonders zur Geltung bringt.

Genuss nach Maß

Jeder Menü- oder Buffet-Vorschlag wird individuell für Sie entwickelt – in enger Abstimmung mit Ihnen und im Einklang mit Ihrem Bedarf, Ihren Wünschen und Vorlieben.

Services à la carte

Wir beraten Sie ausführlich bei der Vorbereitung sowie der Auswahl von Speisen und Getränken für Ihre Veranstaltung. Darüber hinaus bieten wir von Kochwerk weitere Serviceleistungen an, z. B. Geschirrverleih.

Die Qualität – ein reines Vergnügen

Wir legen höchste Standards an und verwenden ausschließlich erstklassige Produkte. Selbstverständlich verzichten wir auf Geschmacksverstärker.

Zertifiziert lecker

Kochwerk ist bio-zertifiziert nach der EU-Verordnung. Zudem haben wir die EU-Zulassung als Caterer.

Bevorzugt regional

Knackfrische Köstlichkeiten: Wann immer möglich, verwenden wir Produkte von Bauern und Produzenten aus der Region. Wenn Sie es möchten, bereiten wir für Sie gerne Gerichte ausschließlich aus biologisch-ökologischen Zutaten zu.

Budgetfreundlich

Eine transparente und faire Preisgestaltung ist für uns selbstverständlich.



Sie haben Fragen oder wünschen weitere Informationen?
Wir vom Kochwerk-Team sind gerne für Sie da.

Ihr



Andreas Hill

10 Menüvorschläge

Buffetvorschläge

- Kalte Buffets
- Warme Buffets
- Kalte & Warme Buffets
- Nationale & Internationale Buffets

Warme Gourmethäppchen

Speiseauswahl zur eigenen Menükreation

- Kalte Vorspeisen
- Suppen
- Eintöpfe
- Warme Vorspeisen
- Hauptgänge ohne Fleisch
- Hauptgänge mit Fleisch
- Beilagen
- Gemüse

Speisekomponenten zur eigenen Buffetgestaltung

- Fischplatten
- verschiedene Platten
- vegetarische Platten
- Salate
- Gemüse

Desserts warm und kalt

Canapees, Sandwiches, Cocktailhappen und Imbiss

Getränkeangebot

Allgemeine Liefer- und Geschäftsbedingungen

Menüvorschläge

Menüvorschlag I

Flädlesuppe

Putensteak auf Champignonrahm
Butterspätzle u. Mandelbroccoli

Zitronenjoghurt auf Waldbeeren

Pro Person € 16,95

Menüvorschlag II

Melonenschiffchen mit Landrauchschinken
Baguette, Butter

Schweinefilet auf Sherrysauce mit
Kartoffeltaler u. Rosenkohl

Apfeltarte mit Vanillesauce

Pro Person € 23,95

Angebotsmappe

Menüvorschlag III

Babyananas mit Shrimpscocktail gefüllt

Barbarie Entenbrust auf Orangensauce dazu
Kartoffelgratin u. Apfelblaukraut

Mandelkrokantparfait mit Fruchtsauce

Pro Person € 24,50

Menüvorschlag IV

Gemüseterrine mit herzhafter Kräutersauce u. Salatbouquet
Stangenbrot, Butter

Kalbsfilet im Kräutermantel auf Cognacsauce
dazu Haselnussspätzle u. erlesenes Gemüse

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Pro Person € 27,50

Angebotsmappe

Menüvorschlag V

Seezungenröllchen mit Mangold gefüllt,
Safransauce und Reistimbäl

Gebratener Lammrücken, Jus, Pommes macaire
und Bohnenbündchen

Bayrische Creme auf Himbeeren

Pro Person € 27,50

Menüvorschlag VI

Zwiebelsuppe

Sahnegeschnetzeltes vom Kalb, Butternudeln
Salate der Saison

Gemischtes Eis mit Sahne

Pro Person € 17,50

Angebotsmappe

Menüvorschlag VII

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube

Gemüsestrudel mit Kräuterdip und
Salatteller

Zimtparfait mit heißen Sauerkirschen

Pro Person € 16,50

Menüvorschlag VIII

Feldsalat mit Croutons
und Kartoffeldressing

Kassler Rücken im Blätterteig gebacken, Burgundersauce
Karottentimbal u. Schwenkkartoffel

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person € 15,95

Angebotsmappe

Menüvorschlag IX

Feldsalat mit Kartoffelapfeldressing u. Croutons



Medaillons aus der Putenbrust, glasierte Möhren, Butternudeln



Glühweineis auf Feigenragout

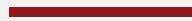
Pro Person € 20,50

Menüvorschlag X

Rahmsüppchen von der Schwarzwurzel mit Kracherle



Hirschkalbsbraten mit Pilzen, Speckrosenkohl und
hausgemachte Spätzle



Topfengratin mit frischen Mangos

Pro Person € 24,50

Angebotsmappe

Buffetvorschläge

Kalte Buffetvorschläge

Frühstücksbuffet

Tee, Kaffee, Milch
Fruchtsäfte

Verschiedene Brötchen, Brot, Croissants

Schinkenplatte, Aufschnittplatte, Käseplatte

geräucherter und gebeizter Lachs mit Dip

Grillwürstchen, Rührei, gebratener Speck

Butter, Margarine

Honig, Marmelade, Nutella

Quark, Joghurt, Cerealien, frischer Obstsalat

Ab 25 Personen pro Person € 19,95



Fingerfoodbuffet

Räucherfischpralinen mit Dip

Gemüestabchen mit Cocktailsaucen

Gefüllte Piroggen

Mozzarellakirschen mit Sherrytomaten

Croissant mit Frischkäse und Schinken gefüllt

Garnelen im Backteig mit Salsa

Kleine Quiche

Minifrikadellen auf Sauergemüse

Marinierte Gemüespießchen

Hähnchenspieße mit Currydip

Camenbert auf Graubrot

Ab 25 Personen pro Person € 24,00

Rustikales Buffet

Matjessalat mit Sauerrahm und Apfelstücken

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Bauerschinken mit Melonenspalten

Hausmacher Wurstplatte bunt garniert

Zwiebelmeet, Partyfrikadellen

Kalte panierte Putenschnitzel

Kartoffelsalat, Rettich, sauer eingelegtes Gemüse

Käse vom Brett mit Trauben, Butter

Brotkorb, verschiedene Brötchen

Ab 25 Personen pro Person € 20,95



Angebotsmappe

Gala Buffet

Gemüseterrine mit Kräuterdip

Poulardengalantine mit Preiselbeersöße

Fischterriner mit Dilldip

Tofuterrine mit Kresseschaum

Graved Lachs mit Senfsoße

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Fischplatte mit Heilbutt und Garnelen

Luftgetrockneter Schinken mit Melonenkugeln

Roastbeef mit gefüllten Walldorfäpfeln

Shrimpsalat, Meeresfrüchtesalat, mariniertes Gemüse

Käsebrett mit Früchten

Brot, Baguette und Butter

Ab 25 Personen pro Person € 27,50

Warme Buffetvorschläge

Buffet I

Klare Fleischbrühe mit Grießklößchen

Schweinerückenmedaillons an Champignonrahm

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterfarce gefüllt, Rieslingsauce

Spätzle, Thymiankartoffeln

Verschiedenes Gemüse der Saison

Zimteis mit warmen Pflaumen

Ab 25 Personen pro Person € 22,50

Buffet II

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

Cannelloni mit Hackfleisch gefüllt in Weißweinsauce mit Käse gratiniert

Tagliatelle mit Lachsgemüseragout

Espresso creme mit Sauerkirschen

Ab 25 Personen pro Person € 19,50

Angebotsmappe

Eintopfbuffet III

Gemüse Eintopf mit gebratenem Tofu

Gulaschsuppe

Rindfleisch Eintopf oder Irish Stew

Brotkorb und gemischte Brötchen

Ab 25 Personen pro Person € 9,50

Grillbuffet IV

Gegrillter Schafskäse

Verschiedenes gegrilltes Gemüse, Maiskolben

Lachsmedaillon in der Folie gegrillt

Lammsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrustspieße, Grillwürstchen

Folienkartoffeln, gemischte Partybrötchen

Verschiedene Grillsaucen, Kräuterbutter

Salatbuffet

Hausgemachtes Eis mit frischen Früchten

Ab 25 Personen pro Person € 26,00

Kalte & Warme Buffets

Buntes Buffet I

Kalte Speisen

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Geräucherte Makrelen und Heilbutt mit Sahnemeerrettich
Würziges Schweinemett mit Zwiebeln
Krautsalat, Rote Beete, Staudensellerierohkost

Warme Speisen

Kartoffelsuppe mit Brotwürfel
Knuspriger Schweinebraten mit Biersauce, Knödel und Gemüse
Hähnchenbrustfilet mit Currysoße, Reis dazu Karottengemüse

Dessert

Karamelcreme
Gefüllte Windbeutel

Ab 25 Personen pro Person € 19,50

Geburtstagsbuffet II

Kalte Speisen

Fischplatte mit geräuchertem u. gebeiztem Fisch
Diverse Salate nach Absprache, Dressing
Baguette mit Butter

Warme Speisen

Suppe nach Absprache
Vegetarisch gefüllter Gemüseschafskäsestrudel mit Dip,
Kalb-, u. Schweinerücken, Sauce, Gemüse nach Absprache,
Beilage nach Absprache

Dessert

Weißes Kaffee-Mousse,
Creme nach Absprache z. B. Zitronencreme

Ab 25 Personen pro Person € 25,50

Familienbuffet III

Kalte Speisen

Salatbuffet nach Absprache mit zweierlei Dressing, Butter und Baguette

Fischvariationen von gebeiztem und geräuchertem Fisch mit diversen Saucen



Warme Speisen

Suppe nach Absprache

Kalbsrahmbraten mit Sauce, Schweinefilet mit frischen Pilzen

Spätzle und Kartoffelgratin

Gemüse nach Absprache



Dessert

Frischer Obstsalat mit Schlagrahm

Creme oder Mousse nach Absprache

Ab 25 Personen pro Person 26,50

Angebotsmappe

Gala Buffet IV

Kalte Speisen

Gemüseterrine mit Kräuterdip
Poulardengalantine mit Preiselbeersöße
Fischterrine mit Dilldip
Tofuterrine mit Kresseschaum
Graved Lachs mit Senfsoße
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Fischplatte mit Heilbutt und Garnelen
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenkügelchen
Roastbeef mit gefüllten Walldorfäpfeln
Shrimpsalat, Meeresfrüchtesalat, mariniertes Gemüse
Käsebrett mit Früchten
Baguette und Butter

Warme Speisen

Lammrücken mit Wirsinggemüse dazu Pariser Kartoffel
Gebratene Lachstranche an Safransöße mit Wildreis
Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle

Dessert

Verschiedene Mousse Variationen
Vanilleparfait mit heißen Schattenmorellen
Frischer Obstsalat

Ab 25 Personen pro Person € 39,50

Angebotsmappe

Vegetarisches Buffet V

Kalte Speisen

Tofu-Ananascreme
Gemüseterrine mit Kräuterdip
Diverse Rohkostsalate nach Absprache
Vollwertbaguette mit Butter

Warme Speisen

Gemüsecremesuppe
Vegetarisch gefüllte Chinakohlroulade, Reis und Tomatensoße
Grünkernauflauf mit Schnittlauchsoße
Gemüsekuchen an Karottensauce

Dessert

Weißes Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne

Ab 25 Personen pro Person € 19,50

Hochzeitsbuffet VI

Kalte Speisen

Entenleberterrinen mit Preiselbeerschaum
Tomatenplatte mit Mozzarella
Eingelegte marinierte Gemüsespießchen
Gefüllte Champignons
Salatbuffet
Fischplatte mit diversen Fischen, Dip
Geflügelplatte mit gerauchter und gebratener Hähnchenbrust und
frischer Ananas
Chiabatta, Baguette



Warme Speisen

Hochzeitssuppe
Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Schweinefilet mit Champignonrahm
Spätzle, Kartoffelgratin, Pomme Macaire
Gemüse der Saison



Dessert

Joghurt-Limonencreme
Marmorierter Mousse au chocolat

Ab 25 Personen pro Person € 35,50

Nationale & Internationale Buffets

Bayrisches Buffet I

Kalte Speisen

Geräucherter Bachsaibling mit Sahnemeerrettich
Bayrischer Hirschrücken mit gefüllten Orangen u. Cumberlandsoße
Bayrische Aufschnittplatte reich garniert
Grobes Mett mit eingelegtem Sauergemüse
Käseplatte mit Obatzder
Kartoffelsalat, Rettichsalat, Walldorfsalat, Krautsalat, Blattsalate
Reichliche Brotauswahl mit Butter

Warme Speisen

Backleberkäse mit Hausmacher Senf u. Brezeln
Weißwurst mit süßem Senf u. Laugengebäck
Saftiger Schinken mit Wamerlkraut, Klöße

Dessert

Münchner Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrische Creme auf frischen Früchten

Ab 25 Personen pro Person € 19,00

Griechisches Buffet II

Kalte Speisen

Griechischer Bauernsalat
Gebratenes Gemüse süß-sauer eingelegt
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Feta
Krautsalat und Fladenbrot
Eingelegte Oliven, Tomaten, Schafskäse, Pepperoni

Warme Speisen

Gyros mit Tzatziki
Gemüsereis, Zucchini-Puffer und Pita-Brote

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen
Honig Mandelkuchen
Saisonobst

Ab 25 Personen pro Person € 17,50

Italienisches Buffet III

Kalte Speisen

Salat von Meeresfrüchten
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Gebratene eingelegte Zucchini, Aubergine und Paprika
Parmaschinken mit Melonenkugeln
Chiabatta

Warme Speisen

Zweierlei Pasta mit Gemüsekäsesahnesauce und Bolognese
Hähnchenbrustfilet „Piccata“ mit fruchtiger Tomatensauce und Spaghetti

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta

Ab 25 Personen pro Person € 20,50

Kurpfälzer Buffet IV

Kalte Speisen

Bunt gemischte Platten mit Schwartenmagen, Pfälzer Leberwurst
und Kartoffelwurst
Pflücksalate der Saison mit Dressing
Ochsenmaulsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat
Brot und Senf

Warme Speisen

Kartoffelsuppe
Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelbrei
Gebratener Pfälzer Saumagen mit Bratkartoffeln
Schweinekrustenbraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel

Dessert

Apfelweincreme mit Apfelstücken
Regionale Käsespezialitäten mit Trauben und Brot

Ab 25 Personen pro Person € 19,00

Badisch-Schwäbisches Buffet V

Kalte Speisen

Geräucherte Bachforellenfilets mit Sahnemeerrettich
Schwarzwälder Schinkenplatte
Kirschwassersalami bunt garniert
Salate der Saison
Baguette und Butter

Warme Speisen

Leberspätzlesuppe
Rheinzander in Schnittlauchsahnesauce mit in Butter
geschwenkten Kartoffeln
Schweinemedailon in Champignonsauce und handgemachten Spätzle
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

Dessert

Feine Schokoladencreme mit pochierter Rotweibirne
Weincreme mit frischen Früchten

Ab 25 Personen Preis pro Person € 25,50

**Warm servierte Gourmethäppchen
im Schälchen oder auf Teller
für Stehempfang**

Vorschlag I

Paella mit Fisch und Huhn

Filetgeschnitzeltes mit frischem Paprika und Reis

Canneloni mit vegetarischer Füllung

Verschiedene Quiches mit Lauch u. Schinken, mit Gartengemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas

Pro Person € 15,50

**Warm servierte Gourmethäppchen
im Schälchen oder auf Teller
für Stehempfang**

Vorschlag II

Mini Semmelknödel mit frischem Pilzragout

Truthahngeschnetzeltes mit Ananas auf Reis

Mini Rouladen mit Sahnepüree

Mini Steak mit Kartoffelgratin

Vegetarische Minipizza



Apfelstrudel mit Vanillesoße

Pro Person € 17,00

**Warm servierte Gourmethäppchen
im Schälchen oder auf Teller
für Stehempfang**

Vorschlag III

Ragout von Meeresfrüchten mit Reis

Tortellini mit Käsesahnesoße

Gefüllte Tortillas

Gulasch mit Spätzle

Pfannengyros mit Tzatziki und Fladenbrot

Garnierte Dessertlöffel

Pro Person € 16,50

Speisenauswahl zur eigenen Menükreation

Kalte Vorspeisen

Komposition von Blattsalaten mit gerösteten Austernpilzen und Croutons	4,25 €
Cocktail von Garnelen mit buntem Salat garniert dazu Baguette	6,00 €
Gemüseterrine auf Kresseschaum	4,75 €
Graved Lachs mit einer Senfdillsoße dazu Salatgarnitur	6,75 €
Fischpastete bunt garniert	6,00 €
Geräucherter Schinken im Melonenkörbchen	6,50 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	4,00 €
Bunter Salatteller mit Vollkornbaguette	4,00 €
Capaccio vom Lachs an Salatherz	6,75 €
Bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	5,00 €
Vegetarische Mousse mit Salat	4,75 €
Mariniertes frisches Gemüse	5,00 €
Geflügelsalat mit frischer Ananas	5,75 €

Suppen

- Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Port. 2,50 €
- Kartoffelsuppe mit Schlagrahm Port. 2,50 €
- Tomatencremesuppe Port. 2,50 €
- Klare Gemüsesuppe mit Flädle Port. 2,50 €
- Knoblauchrahmsuppe Port. 2,50 €
- Kürbiscremesuppe Port. 2,50 €
- Grünkerncremesuppe Port. 2,50 €
- Karottencremesuppe Port. 2,50 €
- Selleriecremesuppe Port. 2,50 €
- Klare Brühen mit Einlage z. B. Grießklößchen Port. 2,50 €
- Pilzrahmsüppchen Port. 2,50 €

Eintöpfe

- Linseneintopf mit Speck und Gemüse Port. 4,00 €
- Bunter weißer Bohneneintopf Port. 4,00 €
- Kartoffeleintopf Port. 4,00 €
- Erbseneintopf Port. 4,00 €
- Hühnereintopf Port. 4,50 €
- Gemüseeintopf mit Fleisch Port. 4,50 €
- Gulaschsuppe Port. 4,50 €

Warme Vorspeisen

- Gebratener Lachs mit Wildreis und Rieslingsoße 8,50 €
- Gebackene Champignons mit Soße Tatar 6,00 €
- Geräucherter Lachs auf Reibekuchen mit Kräutersoße 8,50 €

Hauptgerichte ohne Fleisch

- Gemüsestrudel mit Schafskäse 10,00 €
- Spinatknödel mit Gorgonzolasoße 10,00 €
- Gefüllte vegetarische Zucchini 9,50 €
- Grünkernbratlinge mit Ratatouille 9,50 €
- Gemüsequiche mit Dip 9,00 €
- Sellerieschnitzel mit Joghurtsoße 8,50 €
- Zwiebelkuchen 6,50 €
- Spaghetti mit Zucchinisauce 6,50 €
- Semmelknödel mit frischem Pilzragout 10,50 €
- Fenchelgratin mit Sahnesoße 8,50 €
- Vegetarisch gefüllte Chinakohlroulade 8,50 €
- Gefüllte Tomaten mit Kräutersoße 8,50 €
- Wirsingcrêpes mit frischem Gemüse 9,50 €
- Käsespätzle 8,50 €

Hauptgerichte mit Fleisch

○ Gebratenes Hähnchenbrustfilet in der Mandel-, Honigkruste	12,95 €
○ Lachssteak im Kartoffelmantel	15,50 €
○ Cordon bleu	12,50 €
○ Gefüllte Kalbsröllchen	12,50 €
○ Krustenbraten vom Schwein	8,50 €
○ Prager Schinken	8,50 €
○ Kassler im Blätterteig	8,50 €
○ Schweinerückensteak „Hawaii“	8,50 €
○ Schweinefilet mit Champignon	14,95 €
○ Lammkeule mit Rosmarin	12,50 €
○ Buntes Gulasch	8,50 €
○ Gegrillter Schweinehaxen	7,50 €
○ Seezungenröllchen	15,50 €
○ Sahnegeschnetzeltes vom Schwein	8,50 €
○ Rumpsteak mit Kräuterbutter	14,95 €

Beilagen

- Spätzle Port. 2,50 €
- Nudeln Port. 2,00 €
- Kartoffelgratin Port. 2,50 €
- Semmelknödel Port. 2,00 €
- Kartoffelknödel Port. 2,00 €
- Salzkartoffeln Port. 2,00 €
- Bratkartoffeln Port. 2,50 €
- Rösti Port. 2,00 €
- Risotto Port. 2,00 €
- Bulgur Port. 2,00 €
- Cous-Cous Port. 2,00 €

Gemüse

- Frisches Marktgemüse je nach Saison Port. 3,00 €
- Apfelrotkraut Port. 2,50 €
- Sauerkraut Port. 2,50 €
- Gemüse je nach Saison auf Anfrage

Speisekomponenten zur eigenen Platten- u. Buffetgestaltung

Fischplatten

○ Matjesfilet "Hausfrauen Art"	100 g 4,50 €
○ Forellenfilet geräuchert mit Preiselbeersahne	100 g 5,00 €
○ Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	100 g 5,00 €
○ Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsoße	100 g 5,00 €
○ Shrimpsalat	100 g 5,00 €
○ Lachsmousse	100 g 4,50 €
○ Makrelenfilet mit Apfelmeerrettich	100 g 4,50 €

Verschiedene Platten

○ Variationen von Pasteten und Terrinen	100 g 5,00 €
○ Vitello tonnato	100 g 4,50 €
○ Geflügelleberpastete	100 g 4,50 €
○ Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich	100 g 4,50 €
○ Schweinebraten mit Cumberlandsoße	100 g 3,50 €
○ Gekochtes Schinkenröllchen mit Remouladensoße	100 g 3,50 €
○ Roher Schinken mit Melone	100 g 3,50 €
○ Hähnchenbrustfilet mit frischer Ananas	100 g 3,95 €
○ Wurstplatten	100 g 2,50 €
○ Gefüllte Tomaten mit Wurstsalat	100 g 2,50 €
○ Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeersahne	100 g 5,00 €

Vegetarische Platten

- Verschiedene Käsevariationen 100 g 4,50 €
- Mariniertes gebratenes frisches Gemüse 100 g 4,50 €
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum 100 g 3,50 €
- Gemüseterrine auf Kresseschaum 100 g 3,50 €
- Eingelegte gefüllte Minipaprika, Oliven 100 g 3,50 €
- Gemüsesticks mit Sesamdip 100 g 3,50 €
- Vegetarische Bratlinge mit Kräutercreme 100 g 3,00 €

Salate

- Geflügelsalat 100 g 3,50 €
- Bunter Fischesalat mit Gemüse 100 g 3,50 €
- Spargelsalat 100 g 3,50 €
- Grünkernsalat mit Salami 100 g 2,50 €
- Tortellinisalat mit Broccoli 100 g 2,50 €
- Russische Eier 100 g 2,50 €
- Kartoffelsalat mit Speck 100 g 1,75 €
- Krautsalat mit Speck 100 g 1,75 €
- Karottenapfelrohkost 100 g 1,75 €
- Rotkrautsalat 100 g 1,75 €

Angebotsmappe

- Bauernsalat 100 g 2,50 €
- Gurkensalat 100 g 1,75 €
- Walldorfsalat 100 g 1,75 €
- Weißkrautsalat 100 g 1,75 €
- Asia Salat mit Sojasprossen 100 g 1,75 €
- Farmersalat 100 g 1,75 €
- Bohnensalat 100 g 1,75 €

Gemüse

- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum 100 g 3,50 €
- Gebratene und marinierte Pilze 100 g 3,50 €
- Mariniertes Gemüse in Olivenöl und Knoblauch 100 g 4,50 €
- Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dipsoßen 100 g 3,50 €

Desserts

Dessert warm

- Kaiserschmarren mit Puderzucker Port. 3,75 €
- Crêpes mit Orangensoße Port. 3,75 €
- Quarkknödel mit Fruchtsauce Port. 3,75 €
- Warme Grießschnitte mit Pflaumen Port. 3,75 €
- Schokoladensouffle Port. 3,75 €
- Apfelstrudel mit Vanillesoße Port. 3,75 €
- Topfengratin mit frischer Mango Port. 3,75 €
- Marillenknödel mit Fruchtgrütze Port. 3,75 €

Dessert kalt

- Verschiedene Rührkuchen St. 1,50 €
- Verschiedene Sahnetorten St. 2,00 €
- Verschiedene Kuchen (Apfelkuchen, Obstkuchen usw.) St. 1,75 €
- Tiramisu Port. 3,75 €
- Nusskrokantparfait Port. 3,75 €
- Vanilleparfait Port. 3,75 €
- Mousse von weißer Schokolade Port. 3,75 €
- Mousse von brauner Schokolade Port. 3,75 €

- Rote Grütze mit Vanillesoße Port. 3,75 €
- Bayrische Creme Port. 3,75 €
- Fruchtcreme Port. 3,75 €
- Buttermilchterrinen mit Fruchtsoße Port. 3,75 €
- Frischer Obstsalat mit Mandelblättchen Port. 3,75 €
- Hausgemachtes Eis mit Sahne Port. 3,75 €

Canapés, Sandwiches, Cocktailhappen und Imbiss

Canapés

- mit Räucherlachs St. 2,90 €
- mit Graved Lachs St. 2,90 €
- mit Shrimpscocktail St. 2,90 €
- mit Salami St. 2,50 €
- mit gekochtem Schinken St. 2,50 €
- mit rohem Schinken St. 2,50 €
- mit gebratenem Schweinefilet St. 2,90 €
- mit gebratener Hähnchenbrust St. 2,90 €
- mit verschiedenen Käsevariationen St. 2,50 €
- mit verschiedener Aufschnittwurst St. 2,00 €

Sandwiches

- | | | |
|----------------------------------|-----|--------|
| ○ Vollkornbaguette mit Camembert | St. | 2,75 € |
| - mit gekochten Schinken | St. | 2,50 € |
| - mit rohem Schinken | St. | 2,50 € |
| ○ Chiabatta mit Thunfisch | St. | 2,90 € |
| - mit gebratener Hähnchenbrust | St. | 2,90 € |
| - mit Geflügelcurry | St. | 2,90 € |
| ○ Laugenstange mit Käse | St. | 2,75 € |
| - mit Frischkäse | St. | 2,50 € |
| ○ Wraps gefüllt nach Wunsch | St. | 3,00 € |

Warme Cocktailhappen

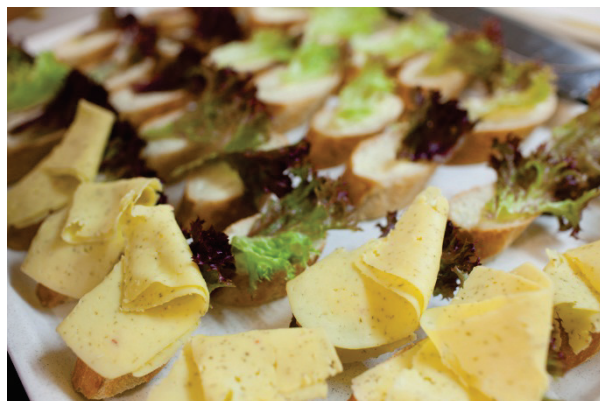
- | | | |
|--|-------|--------|
| ○ Asiatische Teigtaschen | St. | 1,50 € |
| ○ Mini Schinkenkäsekipferl | St. | 1,95 € |
| ○ Mini Speckkipferl | St. | 1,95 € |
| ○ Mini Tomatenstrudel | St. | 1,95 € |
| ○ Gefüllte Piroggen | St. | 1,95 € |
| ○ Gebackene Champignons mit Soße Tatar | Port. | 2,75 € |
| ○ Rostbratwürstchen | St. | 1,25 € |
| ○ Fleischbällchen mit feuriger Soße | Port. | 2,25 € |

Angebotsmappe

- Mini Pizza St. 1,75 €
- Reibekuchen mit Graved Lachs Port. 3,75 €
- Gebackene Hummerkrabben mit Knoblauchsoße Port. 4,50 €

Imbiss

- Halbe belegte Brote St. 1,75 €
- Käsespießchen St. 1,75 €
- Kleine Fleischspießchen St. 2,50 €
- Kiwi gefüllt mit Käsecreme St. 1,75 €
- Wurstspießchen St. 1,50 €
- Halbe belegte Brötchen, garniert St. 1,75 €
- Teegebäck kg 25,00 €
- Frischobst gemischt Port. 2,00 €
- Süße Teilchen gemischt St. 1,95 €
- Süße Mini Teilchen St. 1,25 €
- Gefüllte Mini Winbeutel St. 0,40 €



Getränkeangebot

Biere

Alkoholfreies Bier	0,3 l. Fl.	1,75 €
Pils	0,3 l. Fl.	1,75 €
Export	0,5 l. Fl.	2,00 €
Weißbier hell/dunkel	0,5 l. Fl.	2,00 €
Fassbier hell	1,0 l. Ltr.	5,00 €

Weine

Alle Weine stammen vom Weingut Adam Müller, Leimen

Gutsweine

Weißweine

Leimener Kreuzweg, Weißer Burgunder, Kabinett trocken	0,75l	14 €
Leimener Herrenberg, Riesling, Kabinett trocken	0,75l	14 €

Rotwein

Leimener Kreuzweg, Lemberger, Spätlese trocken	0,75l	17 €
--	-------	------

Prädikatsweine und Qualitätsweine

Weißweine

Leimener Herrenberg, Müller-Thurgau, Kabinett	0,75l	7 €
Leimener Herrenberg, Weißburgunder, Kabinett	0,75l	9 €
Leimener Herrenberg, Riesling, Kabinett	0,75l	10 €
Leimener Kreuzweg, Müller-Thurgau, Kabinett trocken	0,75l	8 €
Leimener Herrenberg, Weißburgunder, Kabinett trocken	0,75l	9 €
Leimener Herrenberg, Riesling, Kabinett trocken	0,75l	10 €

Angebotsmappe

Rotweine und Roséwein

Spätburgunder Rosé, Kabinett trocken	0,75l	10 €
Leimener Kreuzweg, Spätburgunder Spätlese trocken	0,75l	11 €
Heidelberger Herrenberg, Dornfelder QbA trocken	0,75l	22 €
Sinfonie Nr. 1, feinherb	0,75l	8 €

Winzersekt

Leimener Kreuzweg, Weißburgunder Sekt b.A brut		12 €
Leimener Kreuzberg, Riesling Sekt b.A brut, Flaschengärung		11 €
Leimener Kreuzweg, Pinot Sekt b.A brut, Flaschengärung		20 €

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft (100 %)	1,0 l. Fl.	3,50 €
Apfelsaft (100 %)	1,0 l. Fl.	3,50 €
Mineralwasser	0,7 l. Fl.	1,75 €
Mineralwasser	0,2 l. Fl.	1,25 €
Coca Cola	1,0 l. Fl.	3,00 €
Fanta	1,0 l. Fl.	3,00 €
Cola, Fanta	0,33 l. Fl.	1,75 €
A-Saft, O-Saft	0,2 l. Fl.	1,50 €

Warme Getränke

Kaffee	Ta.	1,00 €
Tee	Ta.	1,00 €

Andere Getränke auf Anfrage

Die Preise für Geschirrverleih und Personalgestattung teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.

Allgemeine Liefer- bzw. Geschäftsbedingungen

1. Mit der Auftragserteilung erkennt der Kunde unsere Bedingungen an.
2. Jeder Auftrag wird schriftlich, mit Kostenvoranschlag bestätigt.
3. Der Kunde kann bei einem Kostenvoranschlag unter € 500 bis 10 Tage vor Liefertermin kostenfrei zurücktreten. Erfolgt ein späterer Rücktritt, erlauben wir uns, die bis dahin angefallenen Kosten in Rechnung zu stellen.
4. Bei Aufträgen, die einen Kostenvoranschlagswert von € 500 überschreiten, ist eine Anzahlung von 25 % bei Erhalt der Auftragsbestätigung zu zahlen. Mit der Anzahlung wird der Vertrag für beide Seiten gültig. Der Kunde kann bis 10 Tage vor Liefertermin kostenfrei zurücktreten. Erfolgt ein späterer Rücktritt, erlauben wir uns, die bis dahin angefallenen Kosten in Rechnung zu stellen.
5. Der verbleibende Rechnungsbetrag ist bei Lieferung sofort ohne Abzug zu zahlen. Unser Personal ist inkassoberechtigt. Als Zahlungsmittel gelten nur Bargeld. Danach berechnen wir monatlich 1 % Zinsen plus Mahngebühr.
6. Für Lieferung und Abholung berechnen wir für jeden gefahrenen Kilometer € 2,00
7. Die Lieferung beschränkt sich auf die Übergabe der Speisen und Getränke. Personalkosten für z. B. Ausgabe der Speisen oder sonstige Serviceleistungen werden extra berechnet.
8. Die von uns zur Verfügung gestellten Gegenstände (Geschirr, Gläser usw.) bleiben unser Eigentum.
9. Der Mietpreis für die ausgeliehenen Gegenstände versteht sich ab Lager, und werden soweit keine anders lautende schriftliche Vereinbarung besteht, je nach Mieteinheit berechnet (1 Mieteinheit = 3 Tage). Werden die Artikel nicht rechtzeitig zurückgegeben, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch um je eine angefangene Mieteinheit bis zur Rückgabe.

Angebotsmappe

10. Die Gegenstände sind vom Mieter pfleglich zu behandeln. Wird keine Reinigung bestellt sind diese am vereinbarten Rückgabetermin gespült, bzw. poliert zur Verfügung zu stellen. Ist eine Nachreinigung unsererseits erforderlich, wird diese gesondert in Rechnung gestellt.
11. Eventuell fehlende, durch Bruch kaputt gegangene oder vom Kunden beschädigte Teile werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
12. Die von uns angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
13. Weitere Vereinbarungen die diese Bedingungen abändern oder ergänzen, sind nur in schriftlich getroffener Form gültig
14. Alle genannte Preise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Heidelberg.



Max-Reger-Str. 5-7
69121 Heidelberg

Telefon 06221 – 488 40 45
Fax 06221 – 488 40 47

info@kochwerk-heidelberg.de
www.kochwerk-heidelberg.de

Geschäftsführung	Sr. Adeltrud Jung
Handelsregister	HRB 7/3023
Steuernummer	32495/2197

Bankverbindung	
Bankleitzahl	672 500 20
Kontonummer	9178899