

A wooden board filled with various appetizers. In the foreground, there are several small appetizers consisting of a slice of avocado topped with a piece of salmon and a slice of fig. In the background, there are more appetizers, including a small stack of bread or crackers topped with a spread and a piece of salmon, and a small bowl of dip. The overall scene is a well-arranged charcuterie or appetizer board.

DIE
GOLDBAR

*Catering
Mappe*



Sehr geehrte Gäste,

"Your event is unique, why book standards?"

Willkommen bei der Goldbar, Ihrem erstklassigen Partner für exklusive Sekt- und Stehempfänge sowie einzigartige Cocktailerlebnisse. Wir freuen uns sehr, Ihr Interesse geweckt zu haben und sind bereit, Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen und unvergesslichen Ereignis zu machen.

Unsere sorgfältig zusammengestellte Auswahl bietet Ihnen einen Einblick in die Vielfalt unserer Services. Von eleganten Sekt- und Stehempfängen, die Ihre Gäste willkommen heißen und in Stimmung bringen, über raffinierte Cocktail-Kreationen bis hin zu herzhaftem und süßen Fingerfood.

Sollten Sie sich für ein komplettes Catering mit warmen Speisen interessieren, zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

Hinweis zur Cateringmappe

Bitte beachten Sie, dass alle angegebenen Preise Bruttopreise sind und bereits 19% MwSt. enthalten. In unseren Preisen ist auch das Fingerfood-Paket enthalten. Diese beinhaltet Bambusteller für das Fingerfood, eine kleine Gabel, einen kleinen Löffel für das Dessert sowie Cocktailservietten. Bitte beachten Sie den Mindestbestellwert von 300,-€ sowie eine Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Variante, sofern nicht anders angegeben.



Herzhaftes

CANAPÉS - PLAT MIXTE

98,00 € | 48 Canapés, je 6 Stück der Sorten:

- Mini-Blinis mit Forelleneiern
- Bauernbrot mit Parmigianokäse
- Polarbröd mit geräuchertem Lachs
- Polarbröd mit Krebs und Cocktailsauce
- Bauernbrot mit Garnelen und Ingwersauce
- Reissafran-Brot mit geräucherten Sardinen
- Lebkuchen mit Gänseleber und Kakaosplitter
- Focacciabrot mit Ziegenkäse und kandierter Paprika

SPIESSCHEN

je 10 Stück, zur Auswahl:

Mozzarella-Tomaten-Spieße	25,00 €
Trauben-Käse-Spieße	23,00 €
Gemüse-Spieße (vegan)	22,00 €
Überbackene Würstchen-Spieße	35,00 €
Gambas-Ananas-Spieße	44,00 €



MINI-WRAPS

je 10 Stück, zur Auswahl:

mit Pute	45,00 €
vegetarisch	38,00 €
vegan	34,00 €

AUF OFENFRISCHEM BAGUETTE

je 10 Stück, zur Auswahl:

Lachs und Ei	45,00 €
Avocado-Creme mit Pinienkernen	38,00 €
Parmaschinken mit Spargel (saisonal)	46,00 €
Parmaschinken mit Rucola und Kapern	45,00 €
Parmaschinken, Feige und Tomate	45,00 €

BACKWERK

je 10 Stück, zur Auswahl:

halbe Brezeln natur	14,00 €
halbe Butterbrezeln	17,50 €
halbe Brezeln mit Kräuterfrischkäse	18,20 €



SUSHI

Nigiri-Sushi, je 10 Stück, zur Auswahl:

Ahi (Thunfisch)	48,00 €
Sake (roher Lachs)	52,00 €
Ebi (Garnele)	52,00 €
Kani (Krabbenfleisch)	52,00 €
Tako (Oktopus)	52,00 €
Avocado (vegan)	39,00 €

Maki-Sushi, je 10 Stück, zur Auswahl:

Maguro (Thunfisch)	48,00 €
Sake (roher Lachs)	52,00 €
Kappa-Maki (Gurke)	38,00 €
Ume (eingelegte Pflaume)	41,00 €

Zu allen Sushi wird Wasabi, eingelegter Ingwer (Gari) und Sojasauce gereicht.

VIETNAMESISCHE SOMMERROLLE

je 10 Stück, zur Auswahl:

mit Fleisch & Gemüse	53,00 €
vegan	49,00 €

Zu den vietnamesischen Frühlingsrollen wird Nuoc Cham (süß-saurer Dip) gereicht.



Süßes

OBST-SPIESSE

Physalis / Ananas / Melone / Traube	28,00 €
Erdbeere / Kiwi / Banane / Aprikose	28,00 €

MACARONS

136,00 € | 72 Macarons, je 12 Stück der Sorten:

Schokolade | Karamell | Vanille | Himbeere | Pistazie | Zitrone

MINIPLUNDER

84,90 € | 36 Miniplunder, je 12 Stück der Sorten:

Nuss-Krokant | Kirsch-Quark | Marille-Vanille

TARTELETES

39,80 € | 10 Tarteletes, zur Auswahl:

Crème Brûlée
Cheesecake
Himbeere



Für das besondere Catering der Goldbar sorgt
Meisterkoch Phuoc Duy Truong
mit seinem Team.

*“Die wichtigste Zutat für eine hervorragende Küche ist Liebe”
...deswegen kochen wir mit Leidenschaft, Herz und Seele*

Duy vereint die authentische Küche Südvietsams mit den Ansprüchen der gehobenen Haute Cuisine. Er hat seine Fähigkeiten in einigen der anspruchsvollsten Küchen der Stuttgarter Region unter Beweis gestellt und weiterentwickelt.



Zu seinen Stationen gehören
- um nur einige zu nennen - das 5-Sterne-
Hotel am Remspark in Schwäbisch Gmünd
sowie in Stuttgart das Maredo, die
Buddha Lounge, der Sonnenhof, die
Sansibar und die Rote Kapelle am
Feuersee.

Heute leitet er erfolgreich sein eigenes
Restaurant “Im Kohlau” in Stuttgart-
Kaltental.



*Ein Hauch von Nostalgie
Erlesener Genuss
Pures Lebensgefühl*


Wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot mit einer detaillierten Gesamtkostenaufstellung zur Unterstützung Ihrer Budgetplanung.




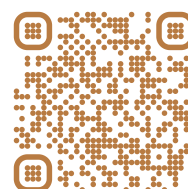
ANFRAGEN

ANJA KÖNIG | DIE GOLDBAR

 HALLO@DIEGOLDBAR.DE

 01577 - 400 5 660

Scan me 



MEHR INFORMATIONEN ZUR
DIE GOLDBAR

 DIE.GOLDBAR

 AK.GOLDBAR

 WWW.DIEGOLDBAR.DE