



ALLIANCE Concept

Catering Spring

Banquetmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

FINGERFOOD

Kalt

Grillgemüse | Rucola | Grana Padano | Grissini
Rauchforelle | Pumpernickel | grüner Apfel
Rosa Rind | Asia Gemüse | Sesam | Soja
Gekochtes Landei | 7 Kräuter | Schmand

Warm

Gegrillte Garnele | BBQ | Süßkartoffel | Paprika
Maishähnchenbrust | Staudensellerie | Mango
Asia Rinderbällchen | Teriyaki | Eiernudeln | Sesam
70 Grad Lachs | Erbse | Minze | Orange

Desserts

Zweierlei Schokolade | Crunch | Birne
Panna Cotta | Beeren | Minze

Banquet folder

Version 2, valid from 01.06.2024

FINGERFOOD

Cold

Grilled vegetables | rocket | Grana Padano | Grissini
Smoked trout | pumpernickel | green apple
Pink beef | Asian vegetables | sesame seeds | soy
Boiled country egg | 7 herbs | sour cream

Warm

Grilled shrimp | BBQ | sweet potato | bell bell pepper
Corn-fed chicken breast | celery | mango
Asian beef balls | teriyaki | egg noodles | sesame seeds
70 degree salmon | pea | mint | orange

Desserts

Two kinds of chocolate | crunch | pear
Panna Cotta | Berries | Mint



ALLIANCE Concept

Catering Spring

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

LUNCH BUFFET

Vorspeisen

Tabouleh | Minze | Tomate | Granatapfel
Sardischer Schafskäse | Rucola | Balsamico
Frühlingsalat | Condiments | zweierlei Dressing

Hauptspeisen

Rind stroganoff | Butterreis | grüner Pfeffer
Pochierter Rotbarsch | Rahmspinat | grober Senf
Almudeln | rote Zwiebeln | Sauerrahm

Desserts

American Cheesecake | Butterkeks
Mangocreme | Limette | Minze

Hipster Drinks

Virgin Mojito Limo
Erdbeer Kokos Smoothie
Geeiste Waldmeister Bowle

Banquet folder

Version 2, valid from 01.06.2024

LUNCH BUFFET

Starters

Tabouleh | mint | tomato | pomegranate
Sardinian feta cheese | arugula | balsamic vinegar
Spring salad | condiments | two kinds of dressing

Main courses

Beef stroganoff | buttered rice | green pepper
Poached redfish | creamed spinach | coarse mustard
Alpine pasta | red onions | sour cream

Desserts

American cheesecake | butter biscuit
Mango cream | lime | mint

Hipster Drinks

Virgin Mojito Lemonade
Strawberry Coconut Smoothie
Iced woodruff punch



ALLIANCE Concept

Catering Spring

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

MENÜ

Asiatische Frühlingsrolle | Hühnchen | Staudensellerie |
Aprikose Koriander

Kräutersüppchen | 7 Spice | Wachtelei | geröstetes
Graubrot

Kalbsbäckchen | Zwiebelsud | Perlgrauen | Madeira

Vanilleschnitte | Biskuit | Himbeere | Estragon

3-Gang-Menü

4-Gang-Menü



Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

MENU

Asian spring roll | chicken | celery | apricot coriander

Herb soup | 7 spice | quail egg | toasted gray bread

Veal cheeks | onion stock | pearl barley | Madeira

vanilla slice | sponge cake | raspberry | tarragon

3-Course Menu

4-Course Menu





ALLIANCE Concept

Catering Spring

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

DINNER BUFFET

Vorspeisen

Gegrillte Garnele | Currycreme | Bulgur | getrocknete Banane
Falafel | Rote Beete Hummus | Joghurt | Methi
Pastrami | Coleslaw | grober Senf |
Röstzwiebeln
Sardischer Schafskäse | Zucchini | Tomatensugo
Pinienkerne

Hauptspeisen

Weißkrautkarpfen | Granatapfel | Aubergine |
Garam Masala
70 Grad Lachs | Erbsen-Minz-Püree | Orangenbutter |
Estragon
Geschmortes Rind | Perlzwiebeln | Champignons
Bohnenkerne

Desserts

Creme Brulée | Bitterschokolade
Vanille | Apfel | Biskuit | Crunch

Banquet folder

Version 2, valid from 01.06.2024

DINNER BUFFET

Starters

Grilled shrimp | curry cream | bulgur | dried banana
Falafel | beet hummus | yogurt | methi
Pastrami | coleslaw | coarse mustard | roasted onions
fried onions
Sardinian sheep's cheese | zucchini | tomato sauce
pine nuts

Main courses

White cabbage carp | pomegranate | eggplant |
garam masala
70 degree salmon | pea-mint puree | orange butter
| tarragon
Braised beef | pearl onions | mushrooms bean seeds

Desserts

Creme Brulée | Dark Chocolate
Vanilla | Apple | Sponge cake | Crunch



ALLIANCE Concept

Catering Asparagus

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

FINGERFOOD

Zweierlei Spargel | Salat | Creme | Kernschinken
Sauerampfer
Spargelquiche | gehacktes Ei | Kerbel | Sauerrahm

MENÜ

Marinierter Stangenspargel | Riesling | ger. Lachs | Wasabi
Deutscher Stangenspargel | kleines Kalbsschnitzel | neue
Kartoffeln | Sauce Hollandaise
Erdbeerkuchen 2.0 | Sauerampfer | Mandeln | Joghurt

BUFFET

Vorspeisen

Spargelsalat | gehacktes Ei | Kerbel
Panna Cotta vom Spargel | Räucherlachs | Wasabi
Spargel-Schinkenröllchen | Bärlauchemulsion
Frühlingssalat | Condiments | zweierlei Dressing

Hauptspeisen

Ricotta Tortellini | gebratener Spargel | Grana Padano
|Tomate
Gebratene Dorade | Oliven-Rosmarin-Sud | Ebly
Pimientos de Padrón
Gezupftes Maishähnchen | gebratener Spargel | Drillinge
| Orange

Desserts

Erdbeercreme | Holunder | Rhabarber Sauerampfer
Biskuit | Hafercrunch

Banquet folder

Version 2, valid from 01.06.2024

FINGERFOOD

Two kinds of asparagus | salad | cream | core ham sorrel
Asparagus quiche | chopped egg | chervil | sour cream

MENU

Marinated asparagus spears | Riesling | ger. salmon | wasabi
German asparagus spears | small veal escalope | new
potatoes | Hollandaise sauce
Strawberry cake 2.0 | sorrel | almonds | yoghurt

BUFFET

Starters

Asparagus salad | chopped egg | chervil
Asparagus panna cotta | smoked salmon | wasabi
Asparagus and ham rolls | Wild garlic emulsion
Spring salad | Condiments | Two types of dressing

Main courses

Ricotta tortellini | roasted asparagus | Grana Padano |
tomato
Roasted sea bream | olive-rosemary sauce | Ebly Pimientos
de Padrón
Plucked corn-fed chicken | roasted asparagus | triplets |
orange

Desserts

Strawberry cream | elderberry | rhubarb sorrel sponge
cake | oat crunch



ALLIANCE Concept

Catering Summer

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

FINGERFOOD

Kalt

Cole Slaw | Hüttenkäse | Grapefruit | Kresse | Tomate
Rauchlachs | Kerbelmousse | Radieschen
Rosa Kalb | Thunfisch | Kaperncrunch | Rucola
Gazpacho | Wassermelone | Chili | Ingwer

Warm

Weißer Bohnen | Chorizo | Rosmarinkartoffeln
Kalbsfrikadelle | junger Kohlrabi | Trüffel
Ricotta-Spinattortellini | Paprikarahm | Zucchini
Tajine vom Rind | Bulgur | Aprikose | Petersilie

Desserts

Sauerampfer | Rahm | Erdbeeren | Crunch
Vanillecreme | Pfirsich | Crumble

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

FINGERFOOD

Cold

Cole slaw | cottage cheese | grapefruit | cress | tomato
Smoked salmon | chervil mousse | radish
Pink veal | tuna | caper crunch | arugula gazpacho |
watermelon | chili | ginger

Warm

White beans | chorizo | rosemary potatoes
Veal meatball | young kohlrabi | truffle
Ricotta spinach tortellini | bell pepper cream | zucchini
Beef tajine | bulgur | apricot | parsley

Desserts

Sorrel | cream | strawberries | crunch
vanilla cream | peach | crumble





ALLIANCE Concept

Catering Summer

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

LUNCH BUFFET

Vorspeisen

Asiatischer Salat | Hähnchen | Staudensellerie | Gurke
Wasabi

Ital. Pastasalat | getrocknete Tomate | Rucola | Oliven
Sommersalat | Condiments | zweierlei Dressing

Hauptspeisen

Fischfilet | Bohnenkerne | Süßkartoffel | Koriander
Hähnchenbrust | mediter. Spice | Oliven | Bulgur
Basilikum

Überbackene Spinatpasta | Ricotta | Limette | Mandel

Desserts

Beerentrifle | Quark | Crunch
Obstsalat | Joghurt | Minze

Hipster Drinks

Brasilien Limonade | Minze | Limone | Kondensmilch |
Maracuja | Hibiscus Ice Tea
Vergin Strawberry Daiquiri

Banquet folder

Version 2, valid from 01.06.2024

LUNCH BUFFET

Starters

Asian salad | chicken | celery | cucumber wasabi

Ital. pasta salad | sun-dried tomato | rocket salad | olives
Summer salad | condiments | two types of dressing

Main courses

Fish fillet | Bean seeds | Sweet potato | Coriander
Chicken breast | mediter. Spice | Olives | Bulgur | Basil

Baked spinach pasta | ricotta | lime | almond

Desserts

Berry trifle | quark | crunch
Fruit salad | yoghurt | mint

Hipster Drinks

Brazil Lemonade | Mint | Lime | Condensed Milk |
Passion Fruit | Hibiscus Ice Tea
Vergin Strawberry Daiquiri



ALLIANCE Concept

Catering Summer

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

MENÜ

Vorspeise
Gezupfter Büffelmozzarella | Serranoschinken | Rucola
Tomatenpesto

Zwischengang
Zitronensüppchen | Asia Spice | Garnele | Jaipur Curry

Hauptspeise
Rosa Entenbrust | Pak Choy | Erbse | Minze | Orange

Dessert
Schokoladenparfait | Beeren | Sauerrahm | Hafer

3-Gang-Menü
4-Gang-Menü

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

MENU

Starter
Plucked buffalo mozzarella | serrano ham | rocket tomato
pesto

Intermediate course
Lemon soup | Asia spice | Prawn | Jaipur curry

Main course
Pink Duck Breast | Pak Choy | Pea | Mint | Orange

Dessert
Chocolate parfait | berries | sour cream | oats

3-course menu
4-course menu



ALLIANCE Concept

Catering Summer

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

DINNER BUFFET

Vorspeisen

Gezupfter Mozzarella | Tomate | Rucola | Pesto
Salat Nizza | Thunfisch | Ei | Bohne
Thail. Rindfleischsalat | Staudensellerie | Soya | Erdnuss
Shot von Gurke | Minze | Räucherlachs

Hauptgang

Maishähnchenbrust | Asia Spice | Erbse | Wasabi
Orange
Gegrillte Dorade | Bulgur | Olive | Tomate | Safran
Piemonteser Gnocchi | Paprikarahm | Schmortomate
Sardischer Schafskäse

Desserts

Kokos-Panna Cotta | Mango | Zitronengras
Bitterschokoladencreme | Marinierte Beeren | Crunch

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

DINNER BUFFET

Starters

Plucked mozzarella | tomato | rocket salad | pesto
Nice salad | tuna | egg | bean
Thai beef salad | celery | soy | peanut
Shot of cucumber | mint | smoked salmon

Main course

Corn-fed chicken breast | Asian spice | pea | wasabi
orange
Grilled sea bream | bulgur | olive | tomato | saffron
Piedmontese gnocchi | Paprika cream | Stewed tomato
Sardinian sheep's cheese

Desserts

Coconut panna cotta | Mango | Lemongrass Dark
Chocolate Cream | Marinated Berries | Crunch





ALLIANCE Concept

Catering Summer

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

ALLIANCE BBQ CONCEPT

Vorspeisen

Grüner Spargelsalat | Brennnessel | gekochtes Ei
geräucherter Schinken
Salat von Drillingen | Fenchel | Orange | Rosa Pfeffer
Mascarpone
Romanasalat | Pfirsich | Fetakäse | Cajun-Kichererbsen
Urtomaten-Linsensalat | wilde Kräuter
Büffelmozzarellacreme

Hauptspeisen

Beef Brisket vom Simmenthaler Jungbullen
BBQ- Whisky-Soße
Rheingauer Kartoffelbratwurst | grüne Sauce-Apfel-Senf
Lachs vom Brett | Zitrone | Mango-Chili Pickle
Lamm-Hüfte | Estragon-Limetten Aioli
Geschmorte Spitzpaprika | Oregano-Tofucreme
frisch gegrilltes Maisbrot
Drillinge | Rapsöl | Fenchelsamen
Ofengemüse geräuchert | Paprika | Mais | Zucchini
rote Zwiebel

Desserts

Saure Sahne Panna Cotta | Wassermelonen-Chili
Salsa Caipi Schnitte | Muscovado | Verbene
Obst- & Pancake Bar | Früchte der Saison

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

ALLIANCE BBQ CONCEPT

Starters

Green asparagus salad | nettle | boiled egg
smoked ham
Drill salad | fennel | orange | pink pepper | mascarpone
Romaine lettuce | peach | feta cheese | Cajun chickpeas
Urtomato lentil salad | wild herbs
Buffalo mozzarella cream

Main courses

Beef Brisket from Simmenthaler young bull
BBQ whisky sauce
Rheingau potato sausage | green sauce apple mustard
salmon from the board | lemon | mango-chili pickle
Lamb rump | tarragon-lime aioli
Braised pointed peppers | oregano tofu cream
Freshly grilled cornbread
Triplets | rapeseed oil | fennel seeds
Smoked oven vegetables | bell bell pepper | corn |
zucchi | red onion

Desserts

Sour cream panna cotta | watermelon chili
Salsa Caipi slice | Muscovado | Verbena
Fruit & Pancake Bar | Fruits of the Season



ALLIANCE Concept

Catering Summer

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

BBQ STANDARD

Vorspeisen

Glasnudelsalat | Gurke | Paprika | Mango | Koriander

Kartoffel-Kichererbsensalat | Miso-Senfmarinade |
gepickelte Gurken

Rucolasalat | Vitello-Dressing | Parmesan | Kirschtomate
Croûtons

Hähnchenstreifen | Orecchiette | Artischocke
getrocknete Tomate | Thai-Basilikum

Hauptspeisen

Rinderhüftsteak „Tennessee Style“ | Whiskey | Piment

Salsiccia Würstchen | Paprika-Fenchel

Rostbratwurst „Thüringer Art“ | Majoran

Hähnchenbrust | Teriyaki | Chili

Gebackener Fetakäse im Glas | Olive | Oregano

Peperoncini

Country Potatoes | Paprika | Rosmarin

Grilltomaten | Kräuter Käse-Gremolata

Geräuchertes Ofengemüse | Paprika | Mais | Zucchini

rote Zwiebel

Chutneys & Dips

Desserts

Topfencreme | Blaubeere | Zitronengras | Ingwer

Kokos-Creme Brûlée

Obst- & Joghurtbar | Früchte der Saison

Banquet folder

Version 2, valid from 01.06.2024

BBQ STANDARD

Starters

Glass noodle salad | cucumber | bell bell pepper
mango | coriander

Potato and chickpea salad | miso-mustard marinade
pickled cucumber

Arugula salad | Vitello dressing | Parmesan cheese
cherry tomato | croutons

Chicken strips | orecchiette | artichoke dried tomato
Thai basil

Main courses

Beef rump steak “Tennessee style” | whiskey | allspice

Salsiccia sausage | paprika-fennel

Grilled sausage “Thuringian style” | marjoram

Chicken breast | Teriyaki | Chili

Baked feta cheese in a jar | olive | oregano |

peperoncini

Country potatoes | paprika | rosemary

Grilled Tomatoes | Herb Cheese Gremolata

Smoked oven vegetables | bell bell pepper | corn

zucchini | red onion

Chutneys & Dips

Desserts

Curd cream | blueberry | lemongrass | ginger

Coconut creme brulee

Fruit & yogurt bar | fruits of the season



ALLIANCE Concept

Catering Summer

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

BBQ BASIC

Vorspeisen

Kreolischer Bohnensalat | Ananas | Cajun | Minze
Couscoussalat | Mandeln | Paprika | Gurke | Petersilie

Sommerliche Salate | Condiments | zweierlei Dressing

Hauptspeisen

Hähnchenbrust | Zitrone | Tom Yom
Grüne Grillpaprika | Kräuter | Joghurt
Merguez Bratwurst | Lamm | Sumac
Dips & Chutneys
Drillinge | Aromasalze
Maisgemüse | Chili Honig Butter
„Add On“ | Roastbeef am Stück | Kalbsrücken
Blackened Lachs

Desserts

Tiramisu vom Berg-Pfirsich & Joghurt
Grießcreme | Erdbeere | Basilikum

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

BBQ BASIC

Starters

Creole bean salad | pineapple | cajun | mint
Couscous salad | almonds | bell bell pepper | cucumber
parsley
Summer salads | condiments | two kinds of dressing

Main courses

Chicken Breast | Lemon | Tom Yom
Grilled green peppers | herbs | yogurt
Merguez sausage | lamb | sumac
Dips & Chutneys
Drillings | aroma salts
Corn Vegetables | Chili Honey Butter
“Add On” | Roast beef in one piece | Saddle of veal
Blackened salmon

Desserts

Mountain Peach & Yogurt Tiramisu
Semolina cream | Strawberry | Basil



ALLIANCE Concept

Catering Autumn

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

FINGERFOOD

Kalt

Wildschinken | Kartoffeldressing | Feldsalat |
Kürbiskerne
Karotten-Kichererbsensalat | Pflaume | Ducca | Kerbel
Sellerie Panha Cotta | Apfel-Rosinensalat | Haselnuss
Kürbissalat | Cranberry | Grissini

Warm

Black Tiger Prawn | Kürbiscreme | Haselnuss Gremolata
Spitzkohl-Tarte | Birnen-Chutney | Salzmandel
Pertersilienwurzelcreme | Ingwer | Zimt
Wildravioli | Champignons | Preiselbeerdressing

Desserts

Orangencreme | Nougatganache | Walnusspesto
Apfelstrudel im Glas | Amaretto Custard

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

FINGERFOOD

Cold

Wild ham | potato dressing | lamb's lettuce | pumpkin
seeds
Carrot and chickpea salad | plum | ducca | chervil
Celery Panna Cotta | Apple-Raisin Salad | Hazelnut
Pumpkin Salad | Cranberry | Grissini

Warm

Black Tiger Prawn | Pumpkin Cream | Hazelnut Gremolata
Pointed Cabbage Tart | Pear Chutney | Salted Almond
Pertersillia Root Cream | Ginger | Cinnamon
Wild ravioli | mushroom gnocchi | cranberry dressing

Desserts

Orange cream | nougat ganache | walnut pesto
Apple truffle in a glass | Amaretto custard



ALLIANCE Concept

Catering Autumn

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

LUNCH

Vorspeisen
Waldorfsalat | Sellerie | Walnuss | Apfel
Herbstliche Salate | Condiments | zweierlei Dressing

Hauptspeisen
Puten-Gulasch | Gewürzsud | Schupfnudeln |
Schnittlauch
Gebratener Zander | Cremiges Kartoffel-Wirsinggemüse
gerösteter Kürbis
Herbstliche Rote Beete | Geschmortes Ofengemüse |
Quark | Kresse

Desserts
Kirschmichel | Vanille Crème Fraîche
Anis Creme Brûlée

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

LUNCH

Starters
Waldorf salad | celery | walnut | apple
Autumn salads | condiments | two kinds of dressing

Main courses
Turkey goulash | spiced stock | potato noodles | chives
Roasted pikeperch | creamy potato savoy cabbage |
roasted pumpkin
Autumnal beetroot | braised oven vegetables | quark |
cress

Desserts
Cherry tart | Vanilla crème fraîche
Aniseed creme brulee



ALLIANCE Concept

Catering Autumn

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

MENÜ

Geräucherte Feldsalatcreme | Wildschweinschinken |
gepickelter Kürbis | Kartoffelbrot
Canneloni vom Kabeljau | Hummerbisque | gepickeltes
Eigelb | Kerbel
Maiscremesüppchen | weiße Schokolade | Black Tiger
Prawn | Chili
Zweierlei vom Kalb | Erdfrucht-Galette | Pastinakenchips
Amaretto-Karottenmuffin

Dinner Buffet

Vorspeisen

Kürbis-Kartoffelsalat | Rosine | Babyspinat | Mandeln |
Chili-Speck
Geräucherte Tausnusforelle | geschmortes
Herbstgemüse | Vanille
Wirsing-Quinoasalat | Apfel | Radieschen | Petersilie
Kräutercremesuppe | Croutons | Nussbutter

Hauptspeisen

Geschmorte Schweinebäckchen | Champignons | Birne
Mandelgnocchi
Pochierter Winterkabeljau | Spitzkohlrhahm |
Butterkartoffeln | Brösel
Herbstliche Gemüse-Pancakes | Quark | Kürbiscreme-
Honig-Gemolatata

Desserts

Weißer Schokoladenschnitte | Gerwüchzafer-Crunch |
Butter-Karamell
Topfencreme | Pflaume | glasierte Kardamon-Cornflakes
Apfel-Tiramisu

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

MENU

Smoked lamb's lettuce cream | Wild boar ham | pickled
pumpkin | potato bread
Cod cannelloni | lobster bisque | pickled egg yolk | chervil
Cream of corn soup | white chocolate | black tiger prawn
| chilli
Veal two ways | earth fruit galette | parsnip crisps
Amaretto carrot muffin

Dinner Buffet

Starters

Pumpkin and potato salad | sultana | baby spinach |
almonds | chilli bacon
Smoked trout | braised autumn vegetables | vanilla
Savoy cabbage quinoa salad | apple | radish | parsley
Cream of herb soup | croutons | nut butter

Main courses

Braised pork cheek | mushrooms | pear | almond gnocchi
Poached winter cod | pointed cabbage cream | buttered
potatoes | breadcrumbs
Autumn vegetable pancakes | curd cheese | pumpkin
cream honey gemolatata

Desserts

White chocolate slice | spiced oat crunch | butter caramel
Curd cream | plum | glazed cardamom-cornflakes
Apple tiramisu



ALLIANCE Concept

Catering Winter

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

FINGERFOOD

Kalt

Räucherlachs | Zitrus-Gurken | Feldsalat
Gebeiztes Rind | Kartoffeln | getrüffelt Majonaise |
Perlzwiebeln
Hähnchen-Pilzpraline | gepickelter Wirsing | Apfel |
Cranberry
Sellerie-Hummus | Karottensalsa | Belper Knolle

Warm

Jacobsmuscheln | Kürbis | Amaranth | Zimt-Röstzwiebel
Ziegenkäse-Creme Brûlée | Rosenkohl | Birne |
Ahornsirup
Apfel-Mürbeteigplätzchen | geräucherte Ente
Nusscrumble
Herzhafter Kartoffelmuffin | Kohlrabi-Cranberrysalat |
Spinat

Desserts

Nougat Trifle | Butterkeks | Kakao
Amarena-Kirsch-Kompott | Zimt Mascarpone

Banquet folder

Version 2, valid from 01.06.2024

FINGERFOOD

Cold

Smoked salmon | citrus cucumber | lamb's lettuce
Pickled beef | potatoes | truffled mayonnaise | pearl
onions
Chicken and mushroom praline | pickled savoy cabbage |
apple | cranberry
Celery hummus | carrot salsa | Belper tuber

Warm

Scallops | pumpkin | amaranth | cinnamon roasted onion
Goat cheese crème brûlée | Brussels sprouts | pear |
maple syrup
Apple shortbread biscuits | smoked duck
Nut crumble
Savoury potato muffin | kohlrabi cranberry salad | spinach

Desserts

Nougat trifle | butter biscuit | cocoa
Amarena cherry compote | Cinnamon mascarpone



ALLIANCE Concept

Catering Winter

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

LUNCH BUFFET

Vorspeisen

Rosenkohlsalat | gepickelte Zwiebel | Apfel | Haselnuss
Winterliche Salate | Condiments | zweierlei Dressing
Frischkäsesüppchen | Liebstöckel | Traubenreduktion

Hauptspeisen

Wildragout | Piment | Preiselbeere | Mohnspätzle
Seelachs | Kartoffel-Steckrübensgemüse | Spinat
Mandelbällchen | Kohlrabirahm | Petersilie | Fetakäse

Desserts

Bayrisch Creme | eingelegte Beeren
Joghurt-Spekulatiusschnitte | Passionsfruchtglace

Hipster Drinks

Limo | Ingwer | Kirsch
Chai | weihnachtliche Mandel
Punsch | Orangen | Beeren

Banquet folder

Version 2, valid from 01.06.2024

LUNCH BUFFET

Starters

Brussels sprout salad | pickled onion | apple | hazelnut
Winter salads | condiments | two kinds of dressing
Cream cheese soup | lovage | grape reduction

Main courses

Game ragout | allspice | cranberry | poppy seed spaetzle
Saithe | potato and turnip vegetables | spinach
Almond balls | kohlrabi cream | parsley | feta cheese

Desserts

Bavarian cream | pickled berries
Yoghurt speculoos slices | passion fruit ice cream

Hipster Drinks

Lemonade | Ginger | Cherry
Chai | Christmas almond
Punch | Oranges | Berries



ALLIANCE Concept

Catering Winter

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

MENÜ

Flambierter Lachs | Bratapfel-Hoisin | Kartoffelstroh |
Kräutersalat | gepickelter Apfel-Rettichsalat
Getrüffelte Kartoffelsuppe | Feldsalatschaum
Entenkeule | Beifuß Jus | Schokoladenrotkohl |
Maronen | Kartoffelroulade
Birnen Tarte Tatin | Salzkaramell | Crème Fraîche Eis

DINNER BUFFET

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust | Winter Cole Slaw | Orangen |
Kerbel
Feldsalat | Kartoffel-Vinaigrette | Chili-Speck-Kürbiscrème
Granny Schmith-Hüttenkäse | Rote Beete | Zimt | Spinat
Kerbel Velouté | Anis | Frühlingslauch

Hauptspeisen

Winterzander | Haselnuss Polenta | Lauchrahm |
Pflaume | Ingwer
Entenkeule | Rotkohl | Schokolade | Kartoffelknödel
Kartoffel-Kürbis-Gratin | Ziegenkäse | Birnenchutney |
Chili

Desserts

Latte Macchiato crème | Spekulatius Orangen
Gewürzkuchen | Schmand | Kakao-Kirschen
Tiramisu | Zimt | Mascarpone | Susine

Banquet folder

Version 2, valid from 01.06.2024

MENU

Flambéed salmon | baked apple hoisin | potato straw |
herb salad | pickled apple and radish salad
Truffled potato soup | Lamb's lettuce foam
Leg of duck | Mugwort jus | Chocolate red cabbage |
Chestnuts | Potato roulade
Pear tarte tatin | salted caramel | crème fraîche ice cream

DINNER BUFFET

Starters

Smoked Duck Breast | Winter Cole Slaw | Oranges |
Chervil
Lamb's lettuce | Potato vinaigrette | Chilli-bacon-pumpkin
cream
Granny Schmith cottage cheese | beetroot | cinnamon |
spinach
Chervil velouté | aniseed | spring leek

Main courses

Winter zander | hazelnut polenta | leek cream | plum |
ginger
Duck leg | red cabbage | chocolate | potato dumplings
Potato and pumpkin gratin | goat's cheese | pear chutney |
chilli

Desserts

Latte macchiato cream | speculoos oranges
Spice cake | sour cream | cocoa cherries
Tiramisu | Cinnamon | Mascarpone | Susine



ALLIANCE Concept

Catering Christmas

Bankettmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

FINGERFOOD

Gebackener Gänsetaler | Blumenkohlvelvet | Dörrobst
Gebeizte Lachs-Spitzkohl-Canneloni | Kaviarcreme
Blätterteig | Rotkohl | Maronencreme | krause Petersilie

MENÜ

Geräucherter Wildschweinschinken | Rosenkohlsalat |
Kartoffel | Croutons
Duett von der Gans | Orangensoße | Schokoladen-
Rotkohl | Kartoffelklöße
Triologie von der Callebaut Schokolade

HOLY CHRISTMAS MARKET

(4 Hauptgänge + 2 Desserts)

Wildbratwurst Hot Dog | Tonkabohnenkraut | Zwiebel-
Birnen-Chutney
Pulled Duck | Romanasalat | Bratapfel Hoi Sun |
Burger Bun
Weihnachtliches "Don Buri" | Flambierter Lachs |
Teriyaki Soße | Rettich | Ingwer

Winterlicher Feldsalat | Kartoffel-Dressing
| Zitronencroutons | Ziegenkäse
Papa Montana Kartoffeln | Champignon-Ragout |
Wintertrüffel
Quinoa Bowl | Rotkohl | kandierter Apfel

Desserts

Gewürzkuchen im Glas | Vanille-Zimtsoße
Nougat-Panna Cotta | kandierte Himberren
Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

FINGERFOOD

Baked goose trotter | cauliflower velvet | dried fruit
Pickled salmon and pointed cabbage cannelloni | caviar
cream
Puff pastry | red cabbage | chestnut cream | curly parsley

MENU

Smoked wild boar ham | Brussels sprout salad | potato |
croutons
Duet of goose | orange sauce | Chocolate red cabbage |
potato dumplings
Triology of Callebaut chocolate

HOLY CHRISTMAS MARKET

(4 main courses + 2 desserts)

Venison sausage hot dog | tonka bean herb | onion-pear
chutney
Pulled duck | romaine lettuce | baked apple hoi sun |
burger bun
Christmas 'Don Buri' | Flambéed Salmon | Teriyaki Sauce |
Radish | Ginger

Winter lamb's lettuce | potato dressing | lemon croutons |
goat's cheese
Papa Montana Potatoes | Mushroom Ragout | Winter
Truffles
Quinoa Bowl | Red Cabbage | Candied Apple

Desserts

Spice cake in a glass | Vanilla-cinnamon sauce
Nougat panna cotta | candied raspberries
Kaiserschmarrn | plum roaster



ALLIANCE Concept

Catering

Organisatorisches

Banquetmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

PERSONALKOSTEN

Auf/Abbau Service	36 €
Koch	47 €
Barkeeper	47 €
Barista	36 €
Veranstaltungsleiter	36 €
Abräumstation	36 €
Logistik	36 €

Abrechnung des Personals nach tatsächlichem Einsatz;
mindestens jedoch 4 Std. je Service-Mitarbeiter, 6 Std. je Koch.

Bitte beachten Sie: Vor 7:00 Uhr und nach 22:00 Uhr wird ein gesetzlicher Zuschlag von 25% berechnet. Das gilt auch für den Veranstaltungsauf- und abbau. An Sonn- und Feiertagen wird ein gesetzlicher Zuschlag von 100% berechnet, vor 7:00 Uhr und nach 22:00 Uhr zzgl. 25%. Wir sehen es als unsere Aufgabe, während der Veranstaltung die Arbeitsstunden in Ihrem Sinne zu optimieren.

Personalschlüssel:

*1) Aufbau und Abbau der Veranstaltung, Vorbereitung der Veranstaltung. Sollten Sie dies nicht wünschen, sagen Sie uns bitte Bescheid und wir stellen Ihnen Ihr Equipment zur Abholung bereit. Berechnungsgrundlage ist der Beginn und Ende der Veranstaltung. Es werden 1 Stunde vor Beginn und 1 Stunde nach Ende der Veranstaltung kalkuliert. Alle Stunden werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.

- 1.) Logistik / Aufbau 1 Std. (1x MA 50 Gäste)
- 1.) Logistik / Abbau 1 Std. (1x MA 50 Gäste)
- 1.) Logistik / Aufbau & Abbau 1 Std. Sonn-/Feiertag (1x MA 50 Gäste)

PERSONAL COSTS

Assembly/dismantling service	36 €
Cook	47 €
Bartender	47 €
Barista	36 €
Event manager	36 €
Clearance station	36 €
Logistics	36 €

Billing of personnel according to actual deployment;
however, at least 4 hours per service employee, 6 hours per cook.

Please note: Before 7:00 a.m. and after 10:00 p.m. a statutory surcharge of 25% will be charged. This also applies to event set-up and dismantling. On Sundays and public holidays a statutory surcharge of 100% will be charged, before 7:00 a.m. and after 10:00 p.m. plus 25%. We see it as our task to optimise the working hours during the event in your interest.

Personel key:

*1) Set-up and dismantling of the event, preparation of the event. If you do not require this, please let us know and we will make your equipment available for collection. The calculation is based on the start and end of the event. We charge 1 hour before the start and 1 hour after the end of the event. All hours are charged according to actual consumption.

- 1.) Logistics / set-up 1 hour (1x MA 50 guests)
- 1.) Logistics / Dismantling 1 hour (1x MA 50 guests)
- 1.) Logistics / set-up & dismantling 1 hour Sunday / public holiday (1x MA 50 guests)



ALLIANCE Concept

Catering

Organisatorisches

Banquetmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

*2) Minimum Abnahme sind 4 Stunden.
Berechnungsgrundlage ist der Beginn der Veranstaltung.
Alle Stunden werden nach tatsächlichem Verbrauch
abgerechnet. Abräumen des schmutzigen Equipments in
den Pausen sowie zurückgelassenes Equipment in den
Veranstaltungsräumen wie z.B.: Kaffeetassen, Gläser,
Teller, Besteck. Auffrischen des Equipments und aller
Arten von Getränken in den Pausen sowie in den
Veranstaltungsräumen. Empfehlung für einen sauberen &
gästeorientierten Veranstaltungsraum. Sollten Sie dies
nicht wünschen, sagen Sie uns bitte Bescheid und wir
stellen Ihnen Ihr Equipment zur Abholung bereit.

- 2.) Servicekraft / Abräumen & Auffrischen (1x MA 30 Gäste)
- 2.) Servicekraft / Abräumen & Auffrischen ab 22:00 Uhr (1x MA 30 Gäste)
- 2.) Servicekraft / Abräumen & Auffrischen Sonn-/Feiertag (1x MA 30 Gäste)

*3) Minimum Abnahme sind 4 Stunden.
Berechnungsgrundlage ist der Start der Getränkeausgabe.
Alle Stunden werden nach tatsächlichem Verbrauch
abgerechnet. Ausschank hinter dem Buffet von allen
Arten von Getränken wie z.B.: Kaffeepause mit Kaffee /
Mittagessen mit Getränken / Abendveranstaltung mit
Wein oder Cocktails. Empfehlung für eine schnelle &
gästeorientierte Getränkeversorgung. Sollten Sie dies
nicht wünschen, sagen Sie uns bitte Bescheid und wir
bauen ein Selbstbedienungsbuffet für Ihre Gäste auf.

- 3.) Servicekraft / Getränkeausgabe (1x MA 50 Gäste) / (Optional)
- 3.) Servicekraft / Getränkeausgabe ab 22:00 Uhr (1x MA 50 Gäste) / (Optional)
- 3.) Servicekraft / Getränkeausgabe Sonn-/Feiertag (1x MA 50 Gäste) / (Optional)

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

*2) Minimum acceptance is 4 hours. The basis for calculation is the start of the event. All hours are charged according to actual consumption. Cleaning up dirty equipment during breaks and equipment left behind in the event rooms, e.g. coffee cups, glasses, plates, cutlery: Coffee cups, glasses, plates, cutlery. Refreshing the equipment and all types of drinks during breaks and in the event rooms. Recommendation for a clean & guest-orientated event room. If you do not require this, please let us know and we will make your equipment available for collection.

- 2.) Service staff / clearing & freshening up (1x MA 30 guests)
- 2.) Service staff / clearing & refreshing from 22:00 (1x MA 30 guests)
- 2.) Service staff / clearing & refreshing on Sundays/holidays (1x MA 30 guests)

*3) Minimum acceptance is 4 hours. The basis for calculation is the start of beverage serving. All hours are charged according to actual consumption. Serving all types of drinks behind the buffet, e.g. Coffee break with coffee / lunch with drinks / evening event with wine or cocktails. Recommendation for a quick & guest-orientated drinks supply. If you do not require this, please let us know and we will set up a self-service buffet for your guests.

- 3.) Service staff / beverage dispenser (1x MA 50 guests) (optional)
- 3.) Service staff / beverage dispenser from 22:00 (1x MA 50 guests) / (optional)
- 3.) Service staff / beverage dispenser on Sundays / public holidays (1x MA 50 guests) / (optional)



ALLIANCE Concept

Catering

Organisatorisches

Banquetmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

*4) Minimum Abnahme sind 4 Stunden.
Berechnungsgrundlage ist der Beginn der Veranstaltung.
Alle Stunden werden nach tatsächlichem Verbrauch
abgerechnet. Aufbau einer externen Abräumstation für
Rücklauf von Getränken und Equipment.
Entgegennehmen und transportieren des Equipments in
die dafür vorgesehenen Outlets. Diese Position ist bei
einer Veranstaltungsgröße über 100 Gäste nicht optional,
sondern muss vorhanden sein um einen reibungslosen
Ablauf zu gewährleisten.

*4) Minimum acceptance is 4 hours. The basis for
calculation is the start of the event. All hours are charged
according to actual consumption. Setting up an external
clearing station for the return of drinks and equipment.
Receiving and transporting the equipment to the outlets
provided for this purpose. This position is not optional for
events with more than 100 guests, but must be available to
ensure a smooth process.

- 4.) Abräumstation ab 22:00 Uhr 1x MA ab 100 Gäste /
2x MA ab 300 Gäste / 3x MA ab 500 Gäste
- 4.) Abräumstation (1x MA ab 100 Gäste / 2x MA ab 300
Gäste / 3x MA ab 500 Gäste)
- 4.) Abräumstation Sonn-/Feiertag (1x MA ab 100 Gäste /
2x MA ab 300 Gäste / 3x MA ab 500 Gäste)

- 4.) Clearance station from 22:00 1x MA from 100 guests
2x MA from 300 guests / 3x MA from 500 guests
- 4.) Clearance station (1x MA from 100 guests / 2x MA from
300 guests / 3x MA from 500 guests)
- 4.) Clearance station Sunday/Public holiday (1x MA from
100 guests / 2x MA from 300 guests / 3x MA from 500
guests)

*5) Minimum Abnahme sind 4 Stunden.
Berechnungsgrundlage ist der Beginn der Veranstaltung.
Alle Stunden werden nach tatsächlichem Verbrauch
abgerechnet. Briefing der Mitarbeiter vor Ort und
Einteilung, Ansprechpartner bei Sonderwünschen oder
Änderungen am Veranstaltungstag wie zum Beispiel für
(Kaffeepausen, Mittagessen oder Abendveranstaltung),
Kontrolle des Veranstaltungsablaufes mit dem
Veranstalter vor Ort, direkte Kommunikation mit der
Küche, Kontrolle des Wareneingangs und
Rückabrechnung der Getränke und Personalstunden in
den einzelnen Bereichen.

*5) Minimum acceptance is 4 hours. The basis for
calculation is the start of the event. All hours are charged
according to actual consumption. Briefing of staff on site
and allocation, contact person for special requests or
changes on the day of the event such as (coffee breaks,
lunch or evening event), control of the event schedule with
the organiser on site, direct communication with the
kitchen, control of incoming goods and back billing of
drinks and staff hours in the individual areas.

- 5.) Veranstaltungsleiter ab 22:00 Uhr ((1x MA ab 100
Gäste / 2x MA ab 300 Gäste / 3x ab 500 Gäste)
- 5.) Veranstaltungsleiter (1x MA ab 100 Gäste / 2x MA ab
300 Gäste / 3x ab 500 Gäste)
- 5.) Veranstaltungsleiter Sonn-/Feiertag (1x MA ab 100
Gäste / 2x MA ab 300 Gäste / 3x ab 500 Gäste)

- 5.) Event manager from 22:00 ((1x MA from 100 guests /
2x MA from 300 guests / 3x from 500 guests)
- 5.) Event manager (1x MA from 100 guests / 2x MA from
300 guests / 3x from 500 guests)
- 5.) Event manager Sunday/holiday (1x MA from 100 guests
2x MA from 300 guests / 3x from 500 guests)



ALLIANCE Concept

Catering

Organisatorisches

Banquetmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

*6) Minimum Abnahme sind 6 Stunden.
Berechnungsgrundlage ist der Beginn der Veranstaltung.
Alle Stunden werden nach tatsächlichem Verbrauch
abgerechnet.

- 6.) Koch
- 6.) Koch Sonn-/Feiertag

*7) Minimum Abnahme sind 4 Stunden.
Berechnungsgrundlage ist der Beginn der Veranstaltung.
Alle Stunden werden nach tatsächlichem Verbrauch
abgerechnet.

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

*6) Minimum acceptance is 6 hours. The basis for
calculation is the start of the event. All hours are charged
according to actual consumption.

- 6.) Cook
- 6.) Cook Sunday/Public holiday

*7) Minimum acceptance is 4 hours. The basis for
calculation is the start of the event. All hours are charged
according to actual consumption.



ALLIANCE Concept

Catering

Organisatorisches

Banquetmappe,
Version 2, gültig ab 01.06.2024

Banquet folder
Version 2, valid from 01.06.2024

MEHRWERTSTEUER

Alle Preise sind zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

VAT

All prices are subject to VAT at the statutory rate.

GESCHIRR

Benötigtes Geschirr/Equipment wird über Profimiet bestellt. Bruch und Verlust werden in Rechnung gestellt.

CROCKERY

Required crockery/equipment is ordered via Profimiet. Breakage and loss will be charged.

ABRECHNUNG

Nach Vertragsabschluss wird eine Anzahlungsrechnung von 60% der Gesamtsumme erhoben. Der Rest der Gesamtsumme wird nach Durchführung der Veranstaltung in Rechnung gestellt. Anzahlungsrechnung und Abschlussrechnung haben ein Zahlungsziel von 10 Tagen.

INVOICING

After conclusion of the contract, a deposit of 60% of the total amount will be charged. The remainder of the total amount will be invoiced after the event has taken place. The down payment invoice and final invoice have a payment deadline of 10 days.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Bis 14 Tage vor Event 35% der Auftragssumme. Ab 13 Tagen vor Event 75% der Auftragssumme.

CANCELLATION CONDITIONS

Up to 14 days before the event 35% of the order amount. From 13 days before the event 75% of the order amount.