

## Gestaltungskonzepte für Ihr Event

Als Full-Service Dienstleister bietet das delikat fineCatering Konzeption und Umsetzung Ihres Events - zugeschnitten auf Ihre Wünsche.

---

### Idee und Konzept "automobile europa"- 200 Gäste

Ab 17.00 Uhr Ankunft der Gäste.

-Die Gäste werden bei ihrer Ankunft von einer Hostess empfangen. Evtl. erhalten sie eine kleine Besonderheit überreicht.

-In der Zeit, während des Eintreffens der Gäste, gibt es Sekt und es werden kleine Happen gereicht.

#### **Ceviche**

Avocado | Koriander | Chili

#### **Vitello Tonnato**

Tatar | Zitronen-Olivenöl | Kapern

#### **Stubenkükenbrust**

Cous Cous | Dukkah | Granatapfel

#### **Artischocke**

Balsamico | Tomaten | Ei

### Inszenierung 1 / 1. Gang

Eine Dame mischt sich beim Empfang unter die Gäste. Sie trinkt Sekt und plaudert. Von irgendwoher ist Harfenklang zu hören und die Dame beginnt plötzlich dazu zu singen- zur Überraschung der Anwesenden.

Oben bei den Steinmandeln ist dann das Zentrum der Veranstaltung. Sitzmöglichkeiten auf den Steinplatten sowie andere natürliche Tische und Stühle von der Schloss-Bar werden unregelmäßig verteilt. Ein großer Parmesanlaib mit Wärmestrahler der einfach dasteht.

Ab 18.00 Uhr Podiumsdiskussion & Reden.

Während den Reden werden die ersten 3 kleinen Speisen gereicht:

#### **Bachsaibling**

Räuberlinsen | Nussbutter | Kaviar

#### **Perlhuhnbrust**

Barigoulegemüse | Olivenöl- Emulsion | Pinien

#### **Iberico**

Portweinjus | Spitzpaprika | Patatas Bravas

## Getränke

- Riesling Sekt- Brut Weingut Hoffmann
- Teinacher Wasser medium / Still
  - Teinacher Gourmet
  - Apfel-Johannisbeere Schorle

Die erlesenen Weine vom delikat gibt es nach den Reden.

## Inszenierung 2 / 2. Gang

In der Ferne, oben am „Berg“, ist aus dem Dunkel heraus ein Saxophon zu hören, mit dem lauter werden (spielen) wird die Saxophonistin von einem Scheinwerfer beleuchtet. Sie spielt und spielt und spielt...

Bis sie abrupt abbricht und der Scheinwerfer erlischt. Unten bei den Gästen steht ein Koch. Niemand hat in kommen gesehen. Mit dem Abbruch der Musik beginnt der Koch den Parmesanlaib auszuhöhlen. Anschließend kocht er die Pasta. Während den 8 Minuten, in denen die Pasta kocht, werden wiederum kleine Speisen gereicht.

### Wildfanggarnelen

Bisque | Erbsen | Paellareis

### Ravioli

Topinambur | Karotte süß-sauer | Beurre blanc

### Brasato

Barolojus | wilder Brokkoli | Polenta

Dann wird die Pasta vom Koch aus dem Parmesanlaib geschöpft, auf kleinen Tellern den Gästen gereicht oder serviert.

### Gnocchi, Orecchiette oder Spaghetti mit

- rosa gebratenen Tranchen vom Rinderfilet
- Kalbsfilet mit Salbei und Parmaschinken
- gebratene luftgetrocknete Paprikawurst
  - Knoblauch und Olivenöl
  - Tomate-Basilikum- Concasse
  - Basilikum- Pesto mit Pinienkernen
  - Pesto rosso

## **Inszenierung 3 / 3. Gang**

Kerzen zünden sich einen Weg entlang automatisch an bis hin zum großen Baum.  
Eine Dessertinszenierung auf 10 Meter Länge, begleitet von sanften Jass-Klängen.

### **Sommerbeeren**

Proseccogeelee | Wermuthschaum | Feuillantine

### **Crème Brûlée**

Muscovado | Vanille | Minze

### **Schaum von Amalfi-Zitronen**

Kandierte Zitronenschale | Ananas | Cantuccinicrunch

### **Valrhona Schokolade**

Orange | Minze | Pistazie

*Hat Ihnen dieses Gestaltungskonzept zugesagt?  
Gerne erstellen wir auch ein Konzept für Ihre Veranstaltung.  
Sprechen Sie uns einfach darauf an.*