

Catering Guide

Kitchen & Soul

Exklusives Catering
Unvergleichbarer Genuss
Professioneller Ablauf



kitchen and soul

Liebes Brautpaar,

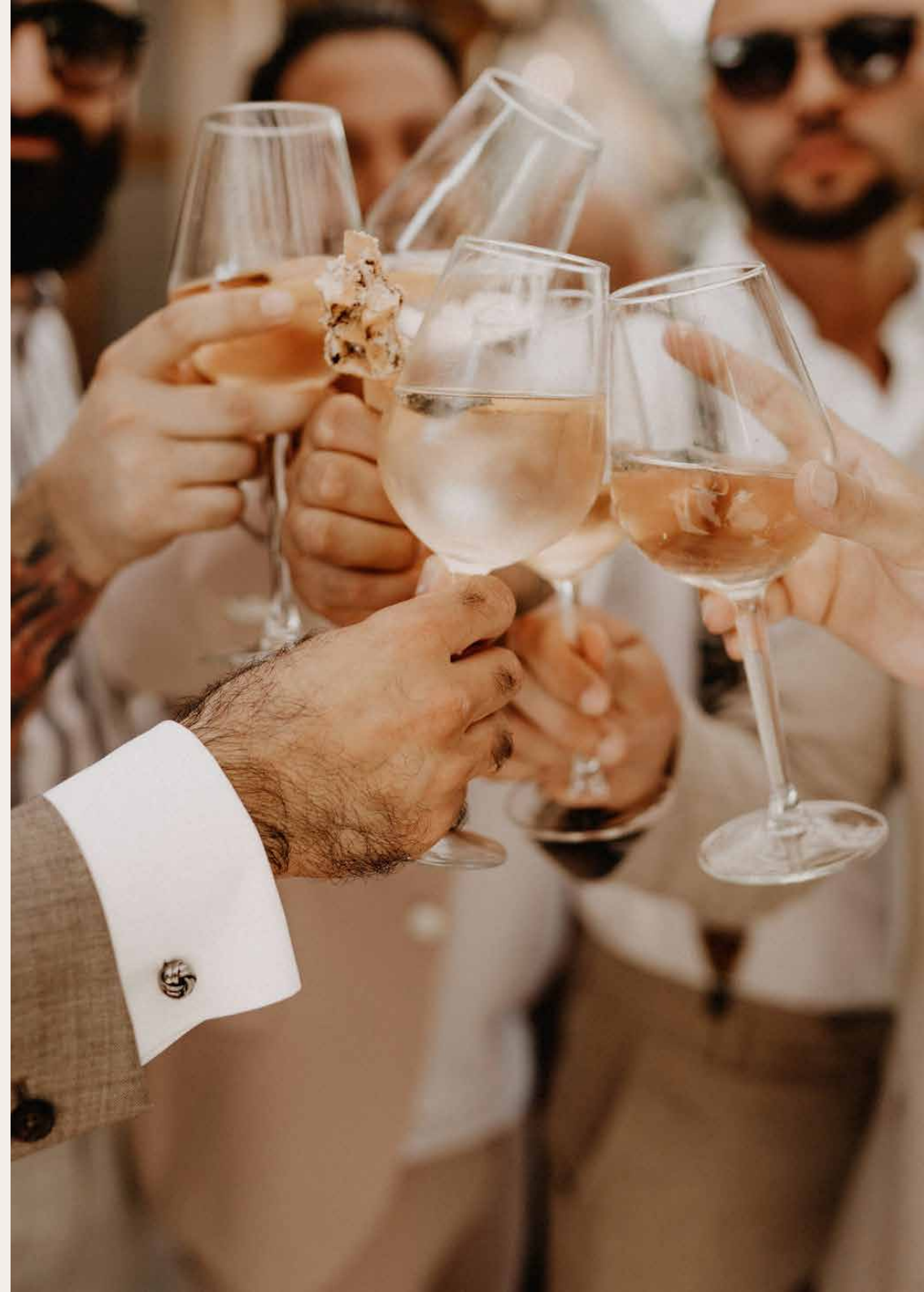
eure Hochzeit sollte zu einem ganz besonderen Tag werden, der euch für ewig in Erinnerung bleibt. Unser junges Team kreiert für euch einzigartige Food Konzepte, mit ausschließlich den besten Zutaten der Region.

Wenn Ihr mehr über uns erfahren möchtet, schaut gerne auf unserem Instagram-Profil „KitchenandSoul“ vorbei oder besucht uns zu einem persönlichen Besprechungstermin oder einem Probeessen.

Wir, von Kitchen & Soul, freuen uns schon sehr darauf euch persönlich kennen zu lernen.

Gemeinsam werden wir eure Hochzeit zum schönsten Tag eures Lebens werden lassen.

Euer Kitchen & Soul Team





Küchen- philosophie

**Seit 2013 kreieren
wir einzigartige Food
Konzepte nach dem
Motto: jung, kreativ &
exklusiv.**

probeessen

Vereinbart jetzt einen Termin
für ein exklusives Probeessen
und erfahrt mehr über unsere
Menüs, Möglichkeiten sowie
unsere Küchenphilosophie:

info@kitchenandsoul.de

Mit besten Produkten aus unserer wundervollen
Region und einer großen Portion Leidenschaft,
schaffen wir besondere Kreationen, welche
euch und eure Gäste zum staunen bringen
werden. Wir legen großen Wert auf Nachhal-
tigkeit und beziehen daher unsere regionalen
Produkte in höchster Qualität. Egal ob mehr-
gängiges Menü oder cooles BBQ, alles wird mit
viel Leidenschaft und großer Liebe zum Detail
zubereitet und präsentiert.

Motivation & Philosophie

Schon seit jeher nimmt das Kochen wie auch das Essen einen hohen Stellenwert in unserem Leben ein. Wir haben Hobby und Passion zu unserem Beruf gemacht – das können Sie bei Ihrem Event sehen, fühlen und schmecken.

**Wir dürfen tun,
was wir lieben!**

Transparenz

Wir kommunizieren klar, woher wir unsere Produkte beziehen. Wir selbst möchten wissen, woher die Erzeugnisse stammen und welche Geschichte sie erzählen. Dieses Wissen möchten wir mit Ihnen und Ihren Gästen teilen. Nachhaltig. Saisonal. Regional.

Exklusivität

Qualität in der Küche und bei der Organisation sind unsere höchsten Gebote. Unser Anspruch: Wir bieten euch einen Gaumenschmaus auf höchstem Niveau in junger, unkomplizierter Atmosphäre. Euer Vorteil: Ihr könnt vor und nach dem Event beruhigt schlafen und währenddessen entspannt genießen.

Mit unserem Team ist die Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in besten Händen – denn wir gehen auf jeden eurer Wünsche ein.





BBQ
Buttet



Fest
Buttet



Fest
Menü



Fingertfood
Buttet

Headline

Wir kochen saisonal, regional
sequatus tioria estotatur aut
doloruptati vollaboreic tetum
et molorum quuntur reptat
eturitatatur asperibus volori-
am voluptasiti ullam aceper-
spide cullictemqui

BBQ
Buffet

BBQ

Buffet

BBQ Buffet



Catering

BBQ Buffet

Menübeispiel

01

Vorspeisen

Sommer Salat

frischen Beeren, Himbeer-
dressing, Sonnenblumenkerne

Kartoffelsalat 2.0

gegrillten Kartoffeln, Pesto,
Rucola, Feta

Tomate & Mozzarella

Büffelmozzarella, frischer
Basilikum, Balsamico

Bio Couscous

Safran, Zucchini, Datteln,
Minze, Joghurt

Grill

Maispoularde

Pollo Fino, Kräuter, Holzkohle

Feta

Hummus, Sumac, Zwiebeln,
Dill, Granatapfelsirup

Big Green Egg

Rind

Bürgermeisterstück vom Rim-
melsbacher Hof, Rauchbutter,
Thymian

Smoker

Lachs

Teriyaki Soße, Limette, Ko-
riander, Rauch

Pulled Pork

Landschwein, Whiskey, Apfel,
Rauch

Beilagen

Bio Brote

handgemachtes Sauerteig-
brot, Steinofenbrot, Baguette

Soul Gemüse

Zucchini, Paprika, Frühlings-
zwiebeln, Kartoffeln, Rosmarin

Dessert

Schokoladen

Tarte, Ganache, Valrhona

Tiramisu

Espresso, Kahlua, Biscuit

Panna Cotta

Sahne, Cornflakes

Saison

Obst, Beeren

49,90€ p.P.

Vorspeisen

Wildkräuter Salat

frischen Beeren, Erdbeer-
dressing, Malz

Pasta Salat

Parmesan, Pesto, Pinienkerne,
Oliven

Tomaten

Ochsenherzen, Green Zebra,
Gelbe Chello, schwarze
Strauchtomaten

Kartoffelsalat

Gurken, grober Senf, Schnitt-
lauch

Grill

Portobellos

Riesen Champignons, Baby
Spinat, Kräuterglasur

Maispoularde

Pollo Fino, Tikka Spices,
Joghurt

Soul Bratwurst

Landschwein, Jalapeno,
Cheddar

Big Green Egg

Ochsenkotelette

Dry Aged Metzgerei Glasstet-
ter, Kalbsjus

Smoker

Lachs

Zitrone, Tomatensalsa,
Kräuter, Rauch

Pulled Beef

Metzgerei Glasstetter Chipot-
les, Ancho, Rauch

Beilagen

Bio Brote

Handgemachtes Sauerteig-
brot, Steinofenbrot, Baguette

Soul Gemüse

Zucchini, Paprika, Frühlings-
zwiebeln, Kartoffeln, Rosmarin

Homemade Pickles

Gurke, Zwiebel, Radieschen

Selbstgemachte Saucen

BBQ, Salsa, Mojo verde, Estragon,
Majo

Dessert

Zitrone

Tarte, Baiser, Bio Zitrone

Crème Brûlée

Bio Eier, Vanille, flambiert

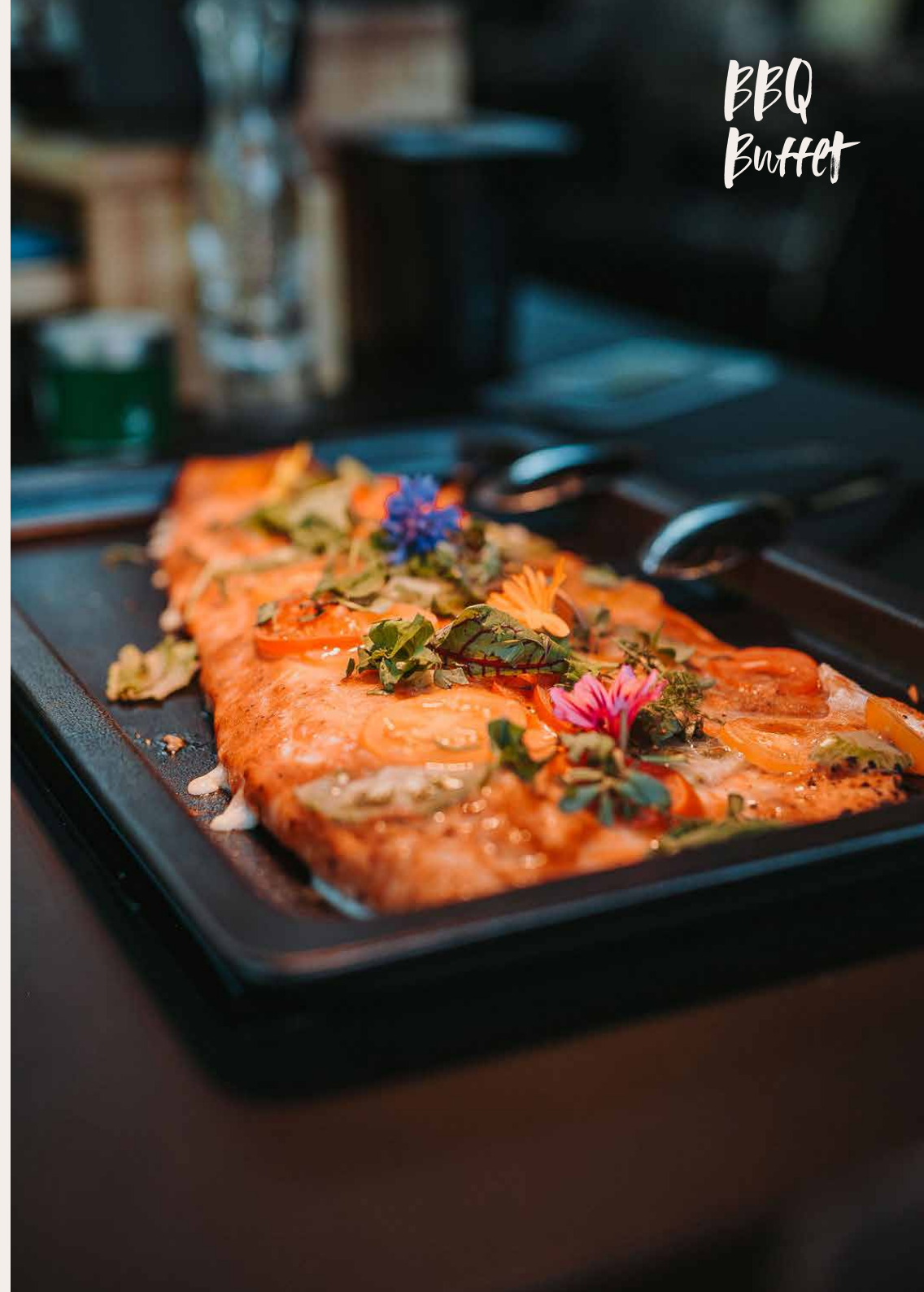
Schokolade

Mousse, Dark Chocolate

Saison

Obst, Beeren

**BBQ
Buffet**





Fingerfood
Buffet

Fingerfood Buffet

Fingerfood Buffet



Catering

Fingerfood Buffet

Menübeispiel

01

Bruschetta

Bunte Tomaten, Zwiebel, Büf-
felmozzarella, Basilikum

Ricotta, Sardellen, Zitrone

Roastbeef, Wildkräuter,
selbstgemachte Mayo

6,50€ netto pro Stück

Waffelhörnchen

Spargel, Kräutercreme, Yuzu

Rindertatar, rote Beete, Senf-
creme

Lachs, Kräuter, Schmand

4,50€ netto pro Stück

Brioche Buns

Brisket, eingelegte Zwiebel,
Honey Mustard

Lachsrilette, Radischen,
Kresse

Hummus, gegrilltes Gemüse,
Minze

6,50€ netto pro Stück

Brezel Bites

Mini Laugengebäck i verschie-
dene Dips

2,90€ netto pro Stück

**Preis pro
Stück**

Fest
Buttet

Fest

Buttet



Catering

Fest Buffet

Menübeispiel

01

Vorspeisen

Feldsalat

Speckchips, Kartoffeldressing, Croutons, Walnuss

Schwarzwald Vitello

Kalb, Forellencreme, frittierte Kapern, Kräuter

Herbst Carpaccio

Bunte Beeten, Monte Ziege, Wildkräuter

Suppe

Kürbis, Cocos, Ingwer, Curry

Bio Brote

Sauerteigbrot, Steinofenbrot, Baguette handgemacht

Hauptspeisen

Maispoularde Supreme

Auf der Haut gebraten, Beurre Blanc, Kräuter-Gremolata

Bouef Bourguignon

Heimischen Rindfleisch, Champignons, Rauchfleisch, Jus, Petersilie

Risotto

Waldpilze, Parmesan, Pastinaken, Kerbel

Beilagen

Buntes Gemüse, Kartoffelgratin, Butter Spätzle

Dessert

Schokoladen

Tarte, Ganache, Valrhona

Tiramisu

Espresso, Kahlua, Biscuit

Panna Cotta

Sahne, Cornflakes

Saison

Obst, Beeren

Fest
Buffet

49,90€ p.P.



Fest
menü

Fest

menü

Fest Menü



Catering
Fest Menü

Menübeispiel
01

Vorspeise

Gebeizter Lachs, Kartoffel-
tortilla, Wildkräuter, Himbeere,
Monkey Gin

Suppe

Heimischer Spargel, Milch-
schaum, Kerbel, Croutons

Hauptgang

Roastbeef, Rimmelsbacher
Hof, Selleriecreme, Wilder
Brokkoli, Kalbs-Jus, Gemüse

Dessert

Soul Cake: Schokolade,
Valrhona, Beerensalat, Vanille
Eis

59,90€ p.P.



DAS
Menü
ZUR
HOCHZEIT

JACQUELINE
UND
NORI

Unser Angebot für eure Feier

Um euch einen kleinen Vorschau auf die möglichen Kosten zu geben, findet Ihr eine Beispielrechnung für 80 Personen mit ein BBQ-Büffet, Mitternachtssnack, Grills & Personal. Anmietung der Location

Catering

BBQ Büffet für 80 Personen mit 49,90 € netto Endpreis 3992,00 € netto. Mini Burger als Mitternachtssnack für 4 € netto. Endpreis 320,00 € netto

Grill- und Buffetpauschale

Hier bekommt Ihr alles, was man für das Büffet braucht. Hinzu kommt noch der Transport und die Reinigung der Grills, sowie die Gläschen für das Dessert. Hierfür verlangen

wir einen Pauschalpreis von 4,00 € netto pro Person. Endpreis 320,00 € netto

Anfahrt

Je nach Entfernung berechnen wir eine kleine Gebühr für die Anfahrt. Zum Beispiel zwei Anfahrten mit je 50 € netto. Endpreis 100 € netto

Personal

Personal zum Aufbau des Büffets und grillen der Speise,

sowie Abbau. Hierfür brauchen wir drei Köche für zirka 6 Stunden. Pro Stunde berechnen wir 35 € netto. Endpreis 630,00 € netto

Gesamtpreis

Der Gesamtpreis für ein BBQ Catering mit Köchen und Equipment liegt dann bei 5.362 € netto.

Ergibt einen Endpreis von 6.380,78 € brutto.

Weitere Angebote

Ihr habt auch die Möglichkeit noch weitere Leistungen von uns zu buchen. Hier findet Ihr einen kleinen Überblick. Für mehr Details schreibt uns an!

- **Sektempfang**
- **Dekoartikel**
- **Popcornwagen**
- **Heizstrahler**
- **Vintage Möbel**
- **Stehtische**
- **Tischdecken**
- **Geschirr**
- **...uvm.**





Wir freuen uns
auf Eure Anfrage.

Eckhöfe 12
76534 Baden-Baden
07221 3972650

info@kitchenandsoul.de
www.kitchenandsoul.de



kitchen and soul