Wir heißen sie herzlich willkommen im Campus Restaurant Culinaria

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick darüber verschaffen, welche Leistungen wir Ihnen bieten können.

Egal ob Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage, Taufen oder Firmenfeiern durch unsere Jahrelange Erfahrung im Bereich Catering sind wir der richtige Partner um aus Ihrer Veranstaltung ein gelungenes Fest zu machen.

Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Angebote und arbeiten auf der Basis Ihrer Wünsche und Vorstellungen.

Wir richten Ihre Feier gerne in unseren Räumlichkeiten aus genauso wie bei Ihnen zuhause.

Egal ob nur die Speisen gewünscht sind oder das "Komplettpaket" mit Personal, Geschirr und Getränken.

Gerne überzeugen wir sie von unserem Können.

Lassen sie sich von uns ein unverbindliches Angebot erstellen.

Unsere Leistungen im Überblick

* Täglich wechselnden Mittagstisch mit drei verschiedenen Gerichten sowie ein frisches, reichhaltiges Salatbuffet.
Das Stammessen sowie das vegetarische Menü beinhalten immer noch eine Tagessuppe und ein Dessert.

* Cateringservice für Familienfeiern, Firmenfeiern, Tagungen usw.
Buffets
Menüs
Showcooking mit dem Wok
Burger
Grillen
Wir bieten individuelle Lösungen für Vegetarier, Veganer und Menschen mit Unverträglichkeiten und Allergien.

* Tagungsservice von A - Z
Wir bieten zwei großzügige Räume mit moderner Technik für Ihre Tagung damit sie in einem proffessionellen Umfeld arbeiten können.
Darüber hinaus versorgen wir sie mit allem was sie für das leiblische Wohl Ihrer Teilnehmer brauchen.
Kaffee und Getränke
Gebäck
Obst
warme und kalte Speisen

Übernachtungsmöglichkeiten in unserem Hotel Vicinity
48 Einzel- und Doppelzimmer bieten reichlich Platz zum Übernachten
Als Übernachtungsmöglichkeit für Ihre Gäste oder Tagungsteilnehmer

* Frühstücksbuffet im Restaurant Culinaria
Ob als Hotelgast oder einfach weil sie Lust auf ein reichhaltiges Frühstück haben
Wir bieten täglich von 8:00 - 10:30 Uhr ein üpiges Frühstücksbuffet zum Preis von 6,50€ an.
Einfach kurz anrufen, anmelden und vorbeikommen.

Ihr Ansprechpartner für Hotel und Tagungsservice ist Frau Samantha Little.
Die Kontaktdaten entnehmen sie der letzten Seite dieser Mappe.

Fingerfood

**" Kleine Gaumenfreuden für jede Gelegenheit, leicht im stehen und in lockerer Runde zu Essen.
Ideal für den Empfang Ihrer Gäste wenn es im Pausenbereich oder vor dem Vortrag keine Sitzgelegenheiten gibt. "**

* griechischer Bauernsalat mit Feta
* Spießbratencarpacchio auf Feldsalat mit Kartoffel - Speckdressing
* Kirschtomaten - Mozzarellaspießchen mit Basilikum
* Linsensalat Tranchen vom Schweinefilet aus dem Niedrigtemperaturofen
* fein geschnittene gemischte Antipasti mit Knoblauchdip
* mediterraner Nudelsalat mit Rucola und Kirschtomaten
* Cous Cous Salat mit Curry und kleinen Hähnchenkeulen
* Räucherfisch Tatar mit Pumpernickel und Meerrettich
* Weißwurstcarpacchio mit Laugengebäck und süßem Senf
* Roastbeef mit Senf - Kräuterdip und geröstetem Knoblauchbrot
* Hackbällchen auf Bohnensalat
* geräucherte Forelle auf Waldorfsalat
* Bruschetta
* Kartoffelchip mit Räucherlachs und Dill - Senfcreme
* Fingerfoodvariation "a la Versperplatte"

Fingerfood

* Mini Thunfischsandwiches
* verschieden gefüllte Wraps
* Geflügelsalat auf geröstetem Weißbrot
* gekochtes Rindfleisch in Sauce Vinaigrette mit Tomaten und Zwiebeln
* Antipasti mit Chorizowurstchips
* Räucherfisch auf Berglinsensalat
* Roastbeefröllchen mit Grillpaprika und Senfdressing
* mediterraner Tortellinisalat mit Serranoschinken
* Currywurst "a la Latte Macchiatto"
* Putenspieße mit Sweet Chili Dip und Ananas
* Räucherfischsalat mit frischen Äpfeln, Gurken und Dill dazu Pumpernickel
* eingelegter Camembert mit Brot
* Pilzsalat mit frischer Petersilie
* Kaiserschmarren mit Vanillesahne, Rosinen und Mandeln
* Obstsalat im Glas
* Schokobrownie auf Äpfeln und Nüßen mit Capuccinocreme

Vorspeisen und Salate

**" Eine gute Vorspeise verkürzt das warten auf den Hauptgang.
Hier finden sie eine Auswahl an Vorspeisen und Salaten
Diese können sowohl auf einem Buffet toll aussehen als auch
in einem Menü punkten. "**

**Es besteht natürlich auch die Möglichkeit etwas aus unserem
Fingerfoodprogramm zu wählen und als Vorspeise zu reichen.**

* Räuscherfischplatte mit Sahnemeerrettich
* Galiamelone mit Serranoschinken
* Tomate - Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
* Antipastiplatte mit Knoblauchdip
* verschiedene Blattsalate
* griechischer Bauernsalat mit Feta, Tomaten, Paprika, Gurke und Olive
* Nudelsalat klassisch oder mediterran
* Kartoffelsalat cremig mit Mayonaise oder deftig mit Essig, Öl, Speck und Zwiebeln
* Tomatensalat mit Basilikum und Zwiebeln
* Gurkensalat mit Joghurt, Senf und frischem Dill
* Möhrensalat mit Ananas
* Couc Cous oder Bulgursalat mit frischem Gemüse und Obst angereichert
* pikanter Rindfleischsalat
* Geflügelsalat mit Curry und früchten
* Krautsalat (Rot und Weiß)

Suppen und Eintopfe

**" Für den kleinen Hunger oder als vollwertiges Gericht.
Suppen und Eintopfe haben wieder Hochkonjunktur
Tradizionel hergestellt und mit liebe zubereitet
passt eine gute Suppe zu vielen Anlässen. "**

* Tomatencremesuppe
* Spargelcremesuppe
* Paprikarahmsuppe
* Orangen - Möhrensuppe
* Chili - Ingwersuppe
* Pekingsuppe
* Broccolicremesuppe
* Blumenkohlsuppe
* Klare Brühen (Gemüse, Rind, Geflügel, Tomate) mit verschiedenen Einlagen
* Cremesuppe von der Petersilienwurzel
* ungarische Gulaschsuppe mit ordentlich Fleisch, Gemüse und Kartoffeln
* Linseneintopf auf Wunsch mit Wiener Würstchen und Balsamicoessig
* Erbseneintopf auf Wunsch mit Wiener Würstchen
* cremiger Kartoffeleintopf mit Gemüse dazu Wiener Würstchen oder gebackener Blutwurst
* Gemüseeintopf (vegan)
* mediterraner Gemüseeintopf mit roten Linsen und Chorizo Wurst

Fleischgerichte

" Der Höhepunkt der kulinarischen Reise "

* Rinderbraten von der Semmerrolle in Feigen - Senf Sauce
* Schweinebraten aus dem Nacken, deftig gewürzt , kross gebacken und mit Altbiersauce gereicht
* Spießbraten klassich wie er für die Region bekannt ist
* Maishähnchenbrust mit Haut, kross gebraten
* Pute, raffiniert mariniert und am Stück gebacken oder als herzhafte Steaks und Medallions
* Schweinefilet gebraten am Stück, als Medallion, klassich oder langsam gegart bei Niedrigtemperatur
* Kalb, feiner Kalbsrück am Stück oder als "Piccata Milanese" im Parmesan - Ei Mantel
* Roastbeef scharf angebraten und saftig rosa serviert
* Wild, zur Saison ein absolter Leckerbissen, feines Wildgulasch, Braten mit Gewürzen, Medallions und vieles mehr.
* Schweineschulter, geschmort im eigenen Saft mit Gemüse und Gewürzen

Fisch

" Aus dem Meer, frisch auf den Tisch ""

* Zander auf feinem Kraut mit Riesling
* Lachs gebraten an feiner Zitronen- Buttersauce mit frischen Kräutern
* Rotbarsch schonend gegart mit Tomaten, Oliven, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl
* Seelachs mal anders im Parmesan - Ei Mantel mit fruchtiger Tomatensauce
* Forelle "Müllerin Art" mit Petersilienbutter
* Garnelen aus der Pfanne mit feinem Olivenöl, Knoblauch und Kräutern oder zusammen
* mit Pasta als mediterranes Nudelgericht
* Paella klassisch zubereitet und serviert
* frische Pasta mit Meeresfüchten und Gemüse

Beilagen und Gemüse

" Die perfekte Ergänzung zu unseren Fleisch und Fischgerichten "

* Kartoffelgratin
* Spätzle
* Reis
* Pasta
* Butterkartoffeln mit frischer Petersilie
* Pommes Frites
* Kroketten
* Herzoginkartoffeln
* Graupenrisotto
* Kartoffelknödel
* Semmelknödel
* Schupfnudeln
* Gnoochi
* Spargel (grün Weiß) nach Saison
* Romanesco
* Blumenkohl
* Broccoli mit Mandeln
* Möhren
* Rotkohl
* Rosenkohl
* Paprika - Tomatengemüse
* Prinzessbohnen
* Fenchel - Möhrengemüse
* gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Vegetarisch

**" Es muss nicht immer Fleisch sein,
hier finden sie einige tolle Alternativen "**

* Tagliatelle mit frischen Kräutersaitlingen in Rahm

* Lasagne von Gemüse und Feta

* Pestonudeln mit Kirschtomaten und Parmesan

* vegetarisches Moussakka "griechische Art"

* Cous Cous Pfanne mit Gemüse, Tomatensauce und Joghurt

* Käsespätzle mit Röstzwiebeln

* Spargel - Kartoffelgratin

* Asiatisches Gemüse aus dem Wok

* Semmelknödel mit frischen Pilzen und Kräutern in feiner Sahnesauce

Saucen und Dips

" Damit runden sie jede Speise erst richtig ab und geben ihr den letzten Pfiff "

* Champignonrahmsauce
* Pfefferrahmsauce
* Estragonrahmsauce
* Weißweinsauce
* Burgundersauce
* Specksauce
* Zwiebelsauce
* Curryrahmsauce
* Tomatensauce
* Senfsauce
* Meerrettichsauce
* Biersauce
* Barbecuesauce
* Salsasauce
* Kräuterbutter
* Honig - Dill - Senfsauce
* Knoblauchdip
* Frankfurter grüne Sauce

Desserts und Käse

" Der krönende Abschluss des Essens
Dafür ist immer noch Platz "

* Mousse au Chocolate Hell und Dunkel mit Vanillesauce oder roter Grütze immer ein Genuß
* Vanillemousse mit karamelisierten Äpfeln und Nüßen
* Bayrische Vanillecreme mit Fruchtkompott, geschlagener Sahne oder Schokoladensauce
* Zitronenmousse mit frischen Früchten
* Cappuccinomousse kräftig und süß im Geschmack
* Arme Ritter mit Vanillesahne wie bei Großmuter
* frischer Obstsalat mit Karamelcreme
* Parfaits, halbgefrorene Spezialität individuell mit Früchten, Gewürzen oder Schokolade
* leichte Fruchtsuppe für die heißen Monate
* Spekulatiusmousse perfekt zur kalten Jahreszeit mit winterlichen Gewürzen und Waldbeeren
* Käseauswahl nach Wunsch zusammengestellt
dazu reichen wir Brot und Butter, Trauben, Gurken, Maiskölbchen usw.

Buffetvorschlag 1

Vorspeisen

* feine Blattsalate mit zwei Sorten Dressing
* Capresesalat mit frischem Basilikum
* griechischer Bauernsalat mit Feta
* Gurkensalat mit Joghurt und frischem Dill

Hauptspeisen

* Burgunderbraten vom Rind
* Putenmedallions in Pfefferrahm
* Pestonudeln mit Kirschtomaten und Parmesan

Beilagen

* Kartoffel-Gratin
* Pfannenspätzle
* Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert

* Obstsalat mit Vanillesahne
* Mousse au Chocolate mit Waldbeeren

Preis pro Person : 15,80 €

(Preise und Verfügbarkeit können je nach Saison variieren)

Buffetvorschlag 2

Vorspeisen

* Reichhaltiges Salatbuffet mit zwei Sorten Dressing und frischem Baguette
* Duett von Räucherlachs und Forelle auf Hausgemachem Waldorfsalat
* Berglinsensalat mit Speck

Hauptspeisen

* feines Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Semmelknödel
* Schweinelendenmedallions auf Spitzkohlgemüse in Rahm dazu Schupfnudeln
* gebratenes Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse, Sesamkartoffeln und Ingwerschaum

Dessert

* Vanillemousse mit karamelisierten Äpfeln und Nüßen
* beschwipste Pflaumen mit Zimt
* dunkles Mousse mit Lebkuchensauce

Preis pro Person : **21,90 €**

(Preise und Verfügbarkeit können ja nach Saison variieren)

Buffetvorschlag 3

Vorspeisen

* Rucola und Friseesalat mit Schalottenvinaigrette
* Kirschtomate mit Büffelmozarrella und frischen Kräutern
* fein marinierter Salat von Spargel und Schinken
* Antipastivariation von Zucchini, Aubergine, Champignon und Paprika dazu Knoblauchdip
* Bauernbrot und Baguette
* Butter

Hauptspeisen

* gebratene Lachstranche auf Fenchel - Möhrengemüse und Tagliatelle
* Kalbsrücken in Dijonsenf Sauce mit grünen Bohnen und Kartoffel - Lauchgratin
* Kross gebratene Maishähnchenbrust auf Tomatenragout dazu Rosmarinkartoffeln
* Lasagne von Gemüse und Schafskäse im Ofen gratiniert

Dessert

* Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren
* Topfenknödel auf Orangenragout

* Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Brotsorten, Butter, Gurke und Trauben

Preis pro Person : **28,50 €**

(Preis und Verfügbarkeit können je nach Saison variieren)

Frühstücksbuffet

* Verschiedene Sorten Brötchen
* Croissants
* Wurst / Käse
* Tomaten und Gurken
* Butter
* Verschiedene Sorten Marmelade
* Honig
* Nuss Nougat Creme
* Obst
* Joghurt
* Gekochte Eier
* Müsli
* Corn Flakes
* Orangensaft / Multivitaminsaft
* Kaffee / Tee

Preis pro Person : **6,50 €**

Fingerfoodbuffets

Variation "Hunsrück"

Fein aufgeschnittener Spießbraten auf Feldsalat
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichdip
Kartoffelwurst – Carpaccio mit Speckdressing
Füllsel auf Kartoffelrösti
Himmel und Erde (gebratene Blutwurstscheiben mit Kartoffeln)
Brockelbohnensuppe mit Hunsrücker Bauernbrot
Mousse au Chocolate weiß und schwarz

Preis pro Person : **14,80 €**

Variation "italienisch"

Büffelmozzarella auf Tomaten – Rucolasalat
Tramezini (belegte Weißbrotscheiben) mit Salsiccia Knoblauch und Olivenöl
Melonenspieße mit Parmaschinken
Antipastiauswahl
Bruschetta mit Parmesan
Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum
Minestrone mit Ciabattabrot
Panna Cotta mit Früchten

Preis pro Person : **15,20 €**

Wir hoffen das sie hier etwas gefunden haben das Ihrem Gusto entspricht.

Geschmäcker sind verschieden und jeder Gast hat seine individuellen Wünsche und Vorstellungen.
Auf diese Wünsche einzugehen und zusammen mit Ihnen passende Lösungen zu entwickeln ist unsere große Stärke.

Bei einem perönlichen Gespräch gehen wir ganz auf Ihre Bedürfnisse ein damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebniss wird.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Kontakt Hotel Vicinity :

Frau Samatha Little
Leiterin Hotel Vicinity und Tagungsservice
Neubrücker Straße Gebäude 9928
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel : 06782-172806
Fax : 06782-172888
Email : s.little@campus-company.eu