FINNINGEN
Hirsch
HOTEL****
RESTAURANT
TAGUNG
CATERING

CATERING 2026

für Gruppen ab 80 Personen

HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste,

wir sind Ihr erfahrener und kreativer Ansprechpartner für **Firmenevents, Messen und Privatfeste**. Mit überraschenden Ideen setzen wir Ihre Vorstellungen zu einer **Tagung**, einem **Jubiläum**, einem **Geburtstag** oder einem **Firmenevent mit bis zu 8.000 Gästen** um.

Auf Wunsch übernehmen wir auch die Planung **weiterer Dienstleitungen** wie Technik, DJ, Blumendeko, Mobilar etc.

Gerne erstellen wir für Sie Ihr individuelles Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

IHRE ANSPRECHPARTNER:
Gabi Geiger und Nils Fröhlich

Telefon: 0731 970 744
E-Mail: info@hirsch-nu.de

Hotel-Restaurant Hirsch
Dorfstraße 4, 89233 Neu-Ulm / Finningen
www.hirsch-nu.de

WER? WANN? WO?

- Zunächst freuen wir uns über einen **Anruf**, an dem Sie uns die Eckdaten zu Ihrer Veranstaltung und Ihre groben Vorstellungen durchgeben. Gerne können wir einen Termin zur Besichtigung vereinbaren und den gewünschten Event-Termin optional für Sie blocken.
- In einem **vereinbarten Termin (eine Stunde kostenfrei)** stellen wir Ihnen unsere Ideen und Menüvorschläge vor. Im Nachgang senden wir Ihnen das offizielle Angebot und unsere AGB zu.
- **Sechs Wochen vor Veranstaltung** werden das Menü, eine konkrete Gästeanzahl und der Timetable festgelegt.
- **In den Tagen vor der Veranstaltung** können noch einmal telefonisch Feinheiten geklärt und letzte Details besprochen werden.
- **Am Tag der Veranstaltung** haben Sie einen festen Ansprechpartner unseres Hauses vor Ort, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht.

INHALT

Aperitifs und Snacks zum Empfang	3
Fingerfood	3
Menüs und Buffets	4
Foodmarkt-Konzepte	10
Late-Night Snacks	11
Getränke	12
Preise & Infos	14
Impressionen	16

APERITIFS UND SNACKS ZUM EMPFANG

APERITIF*

- **Rieslingsekt** Hausmarke
- **Rieslingsekt** Hausmarke alkoholfrei
- **Prosecco** DOC Spumante Brut – Tenuta Ca'Bolani
- **Aperol Spritz / Sarti Spritz**
- **Lillet Wildberry / Lillet Citrosé**
- **Cipriani „Bellini"** *(alkoholfrei)* / **„Chilla"** Bitter Aperitivo Bavarese *(alkoholfrei)*
- **Berg Ulrichsbier** in der Bügelflasche

** Preise auf Anfrage*

SNACKS

- **Pikant gefüllte Mini-Croissants**
- **Mini-Pulled-Turkey-Burger**
- **Flammkuchen, frisch aus dem Ofen** *(mit und ohne Speck)*
- **Canapés** mit Parmaschinken, Räucherlachs, Fenchelsalami und Bio-Camembert
- **Pinsa mit Mozzarella und Parmaschinken / Mozzarella** *(vegetarisch)*

FINGERFOOD

[ANGEBOT UND PREISE AUF ANFRAGE]

Sie planen eine Tagung oder ein Business-Meeting und suchen noch nach einem angemessenen Mittags- oder Pausensnack? Dann empfehlen wir Ihnen ein buntes Fingerfood-Buffet mit allerlei herzhaften und süßen Variationen (Suppen auf Nachfrage).

MENÜS

MENÜ „TRADITIONELL“ ..... 32,80 EUR/p.P.

- **Suppe**
  Schwäbische Festtagssuppe aus der Terrine
- **Salat**
  Salatkomposition
- **Hauptgang**
  Feines vom Kalb in Sahnesoße
  dazu: Butterspätzle | Kartoffelkroketten | Marktgemüse
- **Dessert**
  Zwei Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahnetupfer

MENÜ „CLASSIC“ ..... 39,90 EUR/p.P.

- **Süppchen**
  Saisonaler Gruß aus der Küche
  (z.B. Parmesanschaum, Spargel, Gartenerbse, Kürbis)
- **Salat**
  Babyleaf Salat an Vitaldressing
  mit gebratenen Pilzen und Crostini
- **Hauptgang**
  Rumpsteak vom Premiumrind *(rosa gebraten)*
  an Sauce Madeira
  dazu: Röstkartoffeln | Tagliatelle | mediterranes Grillgemüse
- **Dessert Trilogie**
  Joghurt-Passionsfrucht-Délice | lauwarmes Schokoküchle | Cassis Sorbet

MENÜS

MENÜ „DELUXE“ ..... 43,50 EUR/p.P.

- **Süppchen**
  Saisonaler Gruß aus der Küche
  (z.B. Parmesanschaum, Spargel, Gartenerbse, Kürbis)
- **Vorspeise**
  Burrata mit Basilikumpesto
  auf zweierlei marinierten Kirschtomaten
- **Hauptgang**
  Filet vom Premiumrind *(rosa gebraten)* im Blätterteigring
  mit gebratenen Edelpilzen an Barolo Jus
  dazu: wilder Brokkoli | glasierte Minikarotten | Taglioline
- **Variation aus der Patisserie**
  Topfenknödel mit süßen Bröseln | Toblerone-Parfait | Preiselbeercreme

MENÜ „VEGAN“ ..... 39,30 EUR/p.P.

- **Suppe**
  Thai Curry Cremesuppe
  mit Chilifäden
- **Salat**
  Babyleaf Salat an Himbeerdressing
  Falafelbällchen | Gemüsechip | geröstete Pinienkerne
- **Hauptgang**
  Planted. Steak an Gemüse-Jus
  wilder Brokkoli | Kartoffel-Pastinakengemüse
- **Duett von der Schokolade**
  Schokoküchle und Mousse
  mit Vanilleeis

MENÜ-BUFFETS

MENÜ-BUFFET „SCHWABEN“ . . . . . 36,50 EUR/p.P.

- **Salat** ***(am Tisch serviert)***
  Kartoffel-Blattsalat
- **Suppe** ***(am Tisch serviert)***
  Schwäbische Flädlesuppe
- **Hauptgerichte vom Buffet**
  Feines vom Kalb in Sahnesoße auf glasierten Karotten
  Medaillons vom Schweinefilet auf Rotweinschalotten
  Filet von der Bachforelle mit feiner Rieslingsoße
  Vegane Schlutzkrapfen mit Blattspinat
  Dazu reichen wir: Butterspätzle | Kartoffelkroketten | Marktgemüse
- **Dessert vom Buffet**
  Gebackene Apfelküchle in Zimt & Zucker mit Vanillesoße
  Bayerisch Creme mit Sauerkirschen
  Saisonales Schnittobst
  Allgäuer Käseauswahl | Chutney | Nüssen | Bauernbrot

MENÜ-BUFFET „MEDITERRAN“ . . . . . 44,20 EUR/p.P.

- **Vorspeisen Variation** ***(am Tisch serviert)***
  Mini Burrata mit Basilikumpesto und Pinienkernen | Seawater Garnele in Kräuterbutter gebraten
  Vitello an Thunfischcreme mit Kapern | gegrilltes Gemüse in Olivenöl
  Gefüllte Champignons | Salatspitzen im Zucchiniring an Balsamico-Vinaigrette
- **Suppe** ***(am Tisch serviert)***
  Parmesanschaumsuppe mit Parmesanhippe
- **Hauptgerichte vom Buffet**
  Roastbeef vom Premiumrind *(rosa gebraten)* live tranchiert, an Barolojus und Kräuterbutter
  Loup de Mer auf Fenchelgemüse
  Poulardenbrust auf Paprikaragout
  Rotes Gemüsecurry *(vegan)*
  Dazu reichen wir: Rosmarinkartoffeln, tomatisiertes Gemüse und Mandelreis
- **Dessert-Shots vom Buffet**
  Tiramisu | Buttermilchmousse mit Beeren | Schokoküchle
  „Bienenstich“ im Glas | Mandarinen-Cookie-Creme

MENÜ-BUFFETS

MENÜ-BUFFET „BAVARIA“ . . . . . 37,90 EUR/p.P.

- **Vorspeise *(am Tisch eingestellt)***
  Magentratzerl vom Brett : Gesalzener Radi | Schnittlauchbrot | Radieserl | Südtiroler Bauernspeck *(Schwein)*
  Kren | Obatzter | Kräuterfrischkäse | Griebenschmalz | Wiesnbrezn

- **Suppe *(am Tisch serviert)***
  Senfschaumsuppe mit Brezelcrôutons

- **Hauptgang vom Buffet**
  Böfflamott an gelben Rüben mit Rotweinsoße
  Geschmorte Schweinebäckchen in Dunkelbiersoße
  Bachsaibling an Wurzelgemüse mit Rieslingsoße
  Linsenbratling mit Kräuter-Dipp
  Dazu reichen wir Ihnen: Kartoffelknödel | Butterspätzle | Speckbohnen

- **Dessert vom Buffet**
  Kaiserschmarrn | Zimt & Zucker | Zwetschgenröster | Apfelkompott | Vanillesoße
  Zweierlei Eiscreme
  Fruchtsalat
  Bayerische Käsespezialitäten | Chutney | Nüsse | Bauernbrot

MENÜ-BUFFET „ASIA“ . . . . . 34,40 EUR/p.P.

- **Vorspeisentrilogie *(am Tisch serviert)***
  Gyoza | hausgemachte Frühlingsrollen | Hähnchenspieß "Yakitori"
  Salatbouquet an dezentem Mango-Chili-Dressing

- **Hauptgerichte vom Buffet**
  Rinderragout in pikanter Sojasoße
  Fruchtiges Gemüsecurry
  Gebratene Nudeln mit Gemüse und Sesamsoße
  auf Wunsch mit: Hähnchenbrust oder Räuchertofu
  Dazu reichen wir Ihnen: Basmatisreis | Pak-Choi-Grillgemüse

- **Dessert vom Buffet**
  Buttermilch-Panna-Cotta mit Mangoragout
  Crème Caramel mit Kokosmilch und Zitronengras
  Fruchtplatten der Saison
  zweierlei Eiscreme

MENÜ-BUFFET

MENÜ-BUFFET „BARBECUE“ . . . . . 48,30 EUR/p.P.*

- **Vorspeise *(am Tisch serviert)***
  Babyleaf Salat an Balsamico-Vinaigrette | Mini-Mozzarella | Kirschtomaten | Brotchip

- **Hauptgerichte vom Buffet**
  Frisch vom Grill:
  Kleines Rumpsteak vom Premiumrind
  Caipirinha-Putensteak
  Nürnberger Rostbratwürstchen
  Vom Buffet:
  Marinierte Lachsseiten vom Ahornbrett
  Chickenwings
  Planted. Steaks
  Dazu reichen wir Ihnen:
  Wedges | Kartoffeln | Maisgemüse | Smashed Potatoes | Grillgemüse | ofenfrisches Kräuterbaguette
  Sour Cream | Chimichurri | Kräuterbutter | Aioli | BBQ-Dip | Sweet Chili Dip
  Salate
  Coleslaw-Salat | Couscous-Perlen-Salat | Tomatensalat | Gurkensalat | Nudelsalat | Kartoffelsalat

- **Dessert vom Buffet**
  Frische Früchte vom Schokoladen-Brunnen | Eisvariation vom Gelatimobil
  Cheesecake mit Früchtetopping | Limettencreme

* zzgl. Grillequipment

pauschal **480,00 EUR**

BUFFET

BUFFET „MEDITERRAN“ (AB 100 PERSONEN) . . . . . 39,50 EUR/p.P.

- **Vorspeisen vom Buffet**
  Vitello Tonnato | Graved Lachs | Büffelmozzarella-Perlen auf Kirschtomaten
  Antipasti-Gemüse | Melone mit Parmaschinken | Bruschetta
  Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
  Focaccia & Ciabatta

- **Hauptgerichte vom Buffet**
  Saltimbocca alla Romana: Kalbsschnitzelchen | Parmaschinken | Salbei | Balsamicojus
  Piccata Milanese von der Truthahnbrust | Tomatensugo
  Dorade auf der Haut gebraten | Thymian-Risotto
  Dazu reichen wir Ihnen:
  Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse
  Malfaldine frisch aus dem Parmesanlaib | Blattspinat
  Ad-On: frisch gehobelter Trüffel (Tagespreis)

- **Dessert vom Buffet**
  Eisvariation aus dem „Gelati-Mobil“
  Tiramisu
  Panna Cotta | Himbeermark
  Lauwarmes Schokoküchle
  Fruchtsalat

FOODMARKT-KONZEPTE

STREETFOOD AROUND THE WORLD ..... 31,80 EUR/p.P.

- **Station SALATBAR**
  Salatvariationen im Weckglas
- **Station BURGER**
  Pulled Turkey | Brioche Bun | Salat | BBQ-Sauce
  Rindfleisch-Patty | Brioche Bun | Salat | Burgersauce | Tomate | Gurke | Zwiebeln
- **Station SCHWABEN**
  Käsespätzle | Bergkäselaib | Röstzwiebeln | Blattsalat
- **Station KARTOFFEL**
  Süßkartoffelpommes | Wedges | Sauercreme
  Smashed Potato | plant based Stripes | Kräuterdip vegan
- **Station ASIA**
  Gebratene Nudel | Gemüse/Hähnchen | Thai Curry
  Rinderstreifen | Reis | Soja | Sesamsoße
  Frühlingsrollen | Gemüsestreifen

LESSING'S STREETFOOD-MARKT ..... 29,50 EUR/p.P.

- **Station ALLGÄU**
  Käsespätzle | Bergkäselaib
  Schupfnudeln | Kraut | Speck
  Maultaschen | geschmelzte Zwiebeln | Rinderkraftbrühe
- **Station BURGER BOXENSTOPP**
  Irisches Beef | Brioche Bun | Ballymaloe Soße
  glasierte Zwiebeln | Cheddar | Speck | Tomate | Gurke | Salat
- **Station GREEN CORNER**
  Zupfsalat | Tomate | Olive | Balsamico Vinaigrette
  Couscous | Fetakäse | Kichererbsen
  Caesar-Salat | Hähnchenbrust | Romanasalat | Parmesandressing
- **Station DESSERT-SHOTS**
  Panna Cotta mit Himbeermark | Mousse au Chocolat
  Lauwarmes Schokoküchlein | Früchtesalat der Saison

FOODMARKT AD-ONS

- **Station MEDITERRAN** . . . . . 8,50 EUR/p.P.
  „Mafaldine“ frisch aus dem Parmesanlaib | Babyblattspinat (vegetarisch)
  Dorade auf der Haut gebraten | Grillgemüse | Zitronen-Thymian-Soße
  Saltimbocca | Kartoffelschnee | Romanesco
- **Station MINI-BOWLS** . . . . . 7,50 EUR/p.P.
  Linsen | Paprika | Babyspinat | Soja | Honig | Hühnchen
  Romanescosalat | Chicken | Kirschtomaten | Edamame | Beere
  Pikante Algen | Sushi Reis | Cauli Wings | Limette
  Falafel | Rote-Bete-Humus | Blattsalat | Paprika | Kirschtomaten | Vinaigrette
- **Station SWEET'N'COLD** . . . . . 6,80 EUR/p.P.
  Waffelstation mit "Allem, was dazu gehört" | Eisvariation vom "Gelati-Mobil"
- **Station MEXIKO** . . . . . 5,80 EUR/p.P.
  Tacos | verschiedene Füllungen (mit und ohne Fleisch)
- **Station SMOOTHIE-BAR** . . . . . 4,80 EUR/p.P.
  Beeren | Banane-Mango-Spinat | Rote Drachenfrucht
- **Station SANDWICH-TIME** . . . . . 4,80 EUR/p.P.
  Tomate-Mozzarella | Rucola | Basilikumbutter
  Salami | Ei | Gurke | Frischkäse
  Rauchfleisch | Gewürzgurke | Obatzter
  Käse | Traube | Salat
- **Station KLASSISCH** . . . . . 3,80 EUR/p.P.*
  Rote und weiße Bratwurst | Semmel | Ketchup | Senf | Currysauce
  * zzgl. Grillequipment

LATE-NIGHT SNACKS

- **Käseauswahl** vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot
- **Hausgemachte Gulaschsuppe,** dazu Baguette *(ab 25 Portionen)*
- **Jausenbrettl** mit Käse | Rauchwurst | Schinken | mixed Pickles, dazu Wurzelbrot *(ab 25 Portionen)*
- **Original Currywurst,** dazu Baguette *mit verschiedenen Currypulvern: sweet, medium, hot (ab 25 Portionen)*

ⓘ Die Menge bestimmen Sie selbst. Durchschnittlich rechnet man mit ca. der Hälfte der Personenanzahl.

SEKT | PROSECCO | CHAMPAGNER | WEIN

	Herkunft	Bezeichnung / Herkunft		Preis (exkl. MwSt.)
SEKT	Deutschland	Rieslingsekt Hirschs Hausmarke extra trocken *Deutschland*	BASIC	18,00 EUR
SEKT	Deutschland	Sekt Rosé Hirschs Hausmarke alkoholfrei *Deutschland*	BASIC	18,00 EUR
PROSECCO	Italien	Prosecco DOC Spumante Brut *Tenuta Ca'Bolani · Venetien, Italien*	BASIC	21,50 EUR
CHAMPAGNER	Frankreich	De Saint Gall Premier Cru Brut Blanc de Blancs *Champagne De Saint-Gall · Frankreich* Rebsorte: Chardonnay	DELUXE	47,50 EUR
WEIN	Deutschland	○ „Hirsch" Weiß & Wild – Cuvée *Weingut Hirsch · Württemberg* Rebsorten: Weißburgunder, Riesling, Rivaner, Gewürztramine	BASIC	17,00 EUR
WEIN	Deutschland	● „Hirsch" Rosé Saignée – trocken *Weingut Hirsch · Württemberg* Rebsorten: Lemberger, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Pinot Noir	BASIC	17,00 EUR
WEIN	Deutschland	● „Hirsch" Rot & Wild – Cuvée *Weingut Hirsch · Württemberg* Rebsorten: Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon	BASIC	17,00 EUR
WEIN	Italien	○ Ca'Bolani Pinot Bianco – IGT Friaul *Ca'Bolani · Friaul* Rebsorte: Pinot Bianco	BASIC	17,00 EUR
WEIN	Italien	● Primitivo „Piluna" – Salento IGT *Castello Monaci · Apulien* Rebsorte: Primitivo	BASIC	17,00 EUR
WEIN	Italien	○ Langhe Arneis – DOC *Cordero di Montezemolo · Piemont* Rebsorte: Arneis	DELUXE	24,80 EUR
WEIN	Italien	● Dolcetto d'Alba – DOC *Cordero di Montezemolo · Piemont* Rebsorte: Dolcetto	DELUXE	24,80 EUR

GETRÄNKEPAUSCHALE

Während der Veranstaltung (mind. 8 Stunden) sind folgende Getränke ohne Limit inklusive:

- **Aperitif:** Rieslingsekt Hausmarke/Prosecco | Berg Ulrichsbier
- **Tischweine:** wahlweise italienischer oder deutscher Hauswein BASIC
- **Biere:** Hefeweizen und Original von Gold-Ochsen | alkoholfreies Bier
- **Softdrinks:** Mineralwasser | Burkhardt Fruchtspritzer | Coca-Cola Softdrinks
- **Spritzgetränke:** Aperol Spritz | Sarti Spritz | "Chilla" Bavarese alkoholfrei
- **Heißgetränke:** Kaffeespezialitäten aus dem Hause Seeberger & Tee Selektion

Getränkepauschale ab 13 Jahren . . . . . pro Person/Stunde . . . . . 4,50 EUR
Getränkepauschale 3-12 Jahre. . . . . pro Person/Stunde . . . . . 1,70 EUR

ⓘ Alternativ können sämtliche Getränke auch nach Verbrauch abgerechnet werden (Preise auf Anfrage). Sollten Sie eine individuelle Abrechnungsart wünschen (z.B. die Gäste zahlen vor Ort alle Getränke oder nur die Spirituosen, Longdrinks, Spritz-Getränke etc. selbst), können wir dies gerne so planen.

ⓘ Bei spontaner Verlängerung der Veranstaltung wird die Pauschale weiter je Person/Stunde berechnet.

ⓘ Die Getränkepauschale für Kinder berechnen wir bis 24 Uhr.

LONGDRINKS, SPRITZER & CO.

[PREISE AUF ANFRAGE]

Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich an *(die Auswahl wird vorab von Ihnen festgelegt)***:**

- **Longdrinks:** Cuba Libre | Gin Tonic | Wodka Mix | Whiskey Cola | Rum Mix | Caipirinha (auch alkoholfrei)
- **Spritzgetränke:** Hugo | Aperol Spritz | Sarti Spritz | Lillet Wild Berry | Bellini | Chilla
- **Shots:** Williams | Ramazzotti | Jägermeister | Grappa etc.

ⓘ Gerne servieren wir Ihnen die Drinks auch am Tisch. Die Abrechnung erfolgt auf Gesamtrechnung.

PREISE

exkl. MwSt.

SNACKS ZUM EMPFANG

Pikant gefüllte Mini-Croissants	pro Stück	2,00 EUR
Mini-Pulled-Turkey-Burger	pro Stück	2,50 EUR
Flammkuchen, frisch aus dem Ofen (mit und ohne Speck)	pro Portion	2,20 EUR
Canapés *mit Parmaschinken/Räucherlachs/Fenchelsalami/Bio-Camembert*	pro Stück	3,30 EUR
Pinsa mit Mozzarella und Parmaschinken / Mozzarella (vegetarisch)	pro Portion	2,50 EUR

MENÜS UND BUFFETS

Menü Traditionell	pro Person	32,80 EUR
Menü Classic	pro Person	39,30 EUR
Menü Deluxe	pro Person	43,50 EUR
Menü Vegan	pro Person	39,30 EUR
Menü-Buffet Schwaben	pro Person	36,50 EUR
Menü-Buffet Mediterran	pro Person	44,20 EUR
Menü-Buffet Bavaria	pro Person	37,90 EUR
Menü-Buffet Asia	pro Person	34,40 EUR
Menü-Buffet Barbeque (zzgl. Grillequipment)	pro Person	48,30 EUR
Grillequipment für Menü-Buffet Barbecue	pauschal	480,00 EUR
Buffet Mediterran	pro Person	39,50 EUR

FOODMARKT

Streetfood Around the World (5 Stationen)	pro Person	31,80 EUR
LESSING'S Streetfood-Markt (4 Stationen)	pro Person	29,50 EUR
Ad-on Station Mediterran	pro Person	8,50 EUR
Ad-on Station Mini-Bowls	pro Person	7,50 EUR
Ad-on Station Sweet'n'cold	pro Person	6,80 EUR
Ad-on Station Mexiko	pro Person	5,80 EUR
Ad-on Station Smoothie-Bar	pro Person	4,80 EUR
Ad-on Station Sandwich-Time	pro Person	4,80 EUR
Ad-on Station Klassisch	pro Person	3,80 EUR

PREISE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FÜR MENÜS / BUFFETS / FOODMARKT

Kinder im Alter von 0 – 2 Jahren	kostenfrei
Kinder im Alter von 3 – 12 Jahren	50 % des Preises
Kinder ab 13 Jahren	100 % des Preises

LATE-NIGHT-SNACKS

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Stangenweißbrot	pro Portion	9,00 EUR
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette *(ab 25 Portionen)*	pro Portion	6,00 EUR
Currywurst mit Baguette *(ab 25 Portionen)*	pro Portion	5,50 EUR
Jausenbrettl *(ab 25 Portionen)*	pro Portion	7,00 EUR

PREISE

exkl. MwSt.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Getränkepauschale ab 13 Jahren	pro Person/Stunde	4,50 EUR
Getränkepauschale 3-12 Jahre	pro Person/Stunde	1,70 EUR

KORKPFAND

Korkpfand für Wein (0,75 l)	pro Flasche	12,00 EUR
Korkpfand für Sekt/Prosecco (0,75 l)	pro Flasche	15,00 EUR
Korkpfand für Champagner (0,75 l)	pro Flasche	22,00 EUR

PERSONAL

Logistiker	pro Person/Stunde	ab 35,00 EUR
Auf- und Abbauhelfer	pro Person/Stunde	ab 35,00 EUR
Servicekraft	pro Person/Stunde	ab 38,00 EUR
Koch/Köchin	pro Person/Stunde	ab 40,00 EUR
Küchen-/Serviceleitung.	pro Person/Stunde	ab 52,00 EUR
Nachtzuschlag nach 24 Uhr / Sonntagszuschlag	pro Person/Stunde	14,00 EUR

FAHRZEUGE UND MOBILE KÜCHE

LKW 7,5t mit Kühlung	pro Tag	328,00 EUR
Sprinter mit Kühlung	pro Tag	215,00 EUR
Sprinter ohne Kühlung	pro Tag	148,00 EUR
Kühlanhänger	pro Tag	148,00 EUR
Küchengroßgeräte und -utensilien		nach Aufwand

LOGISTIK

An- und Abfahrt wird individuell je nach Entfernung und Aufwand festgelegt und berechnet.

CATERING-PAUSCHALE

Catering-Pauschale (Standard)	pro Person	ab 9,00 EUR

Die Pauschale beinhaltet Messer, Gabeln, Löffel, Dessertlöffel, Teller, Tassen, Tischdecken, Servietten, Menükarten.

DEKORATION UND EQUIPMENT

Anbringen/Entfernen mitgebrachter Hussen/aufwendiger Deko	pro Person/Stunde	ab 35,00 EUR
Große 5-armige Kerzenleuchter mit Kerzen	pro Stück	15,00 EUR
LED-Tischlampe schwarz	pro Stück	5,00 EUR

Sämtliche Preise für spezielles Equipment auf Anfrage. Die Dekoration Ihrer Räumlichkeiten ist generell am Veranstaltungstag möglich. Gerne arbeiten wir für Sie individuell farbige Servietten ein und erstellen für Sie auf Wunsch unsere Standard-Menükarten (kostenfrei).

ⓘ Wir stellen dem Veranstalter eine Depositzahlung in Höhe von 50 % der gebuchten Fix-Leistungen in Rechnung. Depositzahlungen sind 14 Tage nach Erhalt der Depositrechnung fällig.

DAS BESONDERE AMBIENTE

DIE OLDTIMERFABRIK CLASSIC, NEU-ULM // RESTAURANT LESSING'S

Die besondere Location mit architektonischen Highlights und außergewöhnlichem Ambiente.

Veranstalten Sie mit uns Tagungen, Business-Events und private Feierlichkeiten für bis zu 400 Personen, umgeben von historischen Schätzen der Automobilgeschichte. **www.oldtimerfabrik-classic.de**

EVENT-ZELTE

SIE MÖCHTEN IM EIGENEN GARTEN ODER AUF DEM FIRMENGELÄNDE FEIERN?

Wie wäre es zum Dessert mit ein paar Kugeln Eis aus unserem hauseigenen Gelati-Mobil oder kleinen Snacks zum Empfang aus dem Bauchladen?

Von Stehtischen (mit schwarzen oder weißen Stretch-Hussen) zum Empfang über eine individuelle Beleuchtung (u.a. Floorspots) oder große 5-armigen Kerzenleuchter bis hin zur Champagner-Pyramide bereichern wir Ihr Event wo wir können.

BAYERISCH-RUSTIKAL

IHRE FEIER IM OKTOBERFEST-STYLE

TAGUNGSHOTEL HIRSCH

www.hirsch-nu.de/tagungen

IHR ERFOLG IST UNSERE PRIORITÄT.

Ganz egal ob Management-Meeting, Seminar mit Kunden oder eine größere Konferenz – mit zehn multifunktionalen Räumen in unte schiedlichen Größen sowie ca. 200 kostenlosen Parkplätzen, verfügen wir über zahlreiche Möglichkeiten, den passenden Rahmen für Ihre Tagung zu schaffen.

SPRECHEN SIE UNS AN - WIR BERATEN SIE GERNE!

Unsere Tagungsräume bringen traditionelles Ambiente und modernste Technik perfekt in Einklang.

Langjährige Erfahrung trifft anspruchsvolle Gastronomie. Traditionell oder modern, urig oder klassisch – unsere Küchenmeister bereiten die Speisen frisch für Sie zu und sorgen für kulinarische Genussmomente!

Hirsch GmbH & Co. KG
Hotel-Restaurant
Dorfstraße 4
89233 Neu-Ulm / Finningen
Tel.: +49 (0)731 9 70 74 4
E-Mail: info@hirsch-nu.de
Internet: www.hirsch-nu.de

Mit Erscheinen dieser Cateringmappe werden alle früheren Versionen ungültig. Die genannten Preise sind unverbindlich, in Euro, **exkl. gesetzlicher MwSt.** und ab mindestens 80 Personen gültig. Preisänderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorbehalten. Druckfehler und Irrtum vorbehalten.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.hirsch-nu.de

Stand: 2025-10-01