



Partyservice



Das richtige Essen zu jedem Anlass

Ob Hochzeitsfeiern, Konfirmationen, Firmenfeiern, Geburtstage oder andere Anlässe – mit unseren köstlichen Fest- und Partyspezialitäten gelingt Ihnen jede Feier.

Mit viel Liebe und feinem Geschmack bereiten wir nach Ihren Wünschen „Fingerfood“-Häppchen, leckere Salate, kalte und warme Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts zu.

Alle Speisen und Getränke, die wir täglich in den Buffets in unserem Restaurant anbieten, können in beliebiger Menge bestellt werden. Gern bieten wir Ihnen auch eine Vielzahl veganer und glutenfreier Speisen an.



Sie können wählen, ob Sie die Speisen selber abholen möchten, oder ob wir uns um die Anlieferung und den Rücktransport kümmern sollen.

Auf Wunsch können wir uns auch um den Aufbau und Betreuung des Buffets einschließlich Gedeck und Warmhalteplatten kümmern.

Wir beraten Sie gern ausführlich und machen Ihnen ein detailliertes Angebot.

Ihr Ansprechpartner ist unser Küchenleiter Herr Dinapoli.

Tel: 0621-120 72-0



Für vorneweg, zwischendurch oder hinterher...

Mit viel Liebe und Sorgfalt, bereiten wir für Sie und Ihre Gäste, frische Fingerfood-Arrangements zu. So kann sich auch um den kleinsten Appetit genüsslich gekümmert werden.

Kleine Häppchen und Snacks

Croustinis mit Tomatensugo und Mozzarella € 2,70/ Stück

Gegrillte Austernpilze „asiatisch“ € 2,80/Portion

Gegrillte Zucchinischeibe mit Montello gratiniert € 2,40/Portion

Gemüsespieße mit Räuchertofu und Dip € 3,25/Stück

Kleine Windbeutel mit Kräutercreme € 2,70/Stück

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisoße € 2,70/Portion





Mini-Quiche „Lorraine“ € 2,80/Stück

Paprikaschiffchen mit Schafskäse-Tartar € 2,85/Stück

Rotweinbirne mit scharfer Currycreme € 2,50/Stück

Halbe Tomaten mit Frischkäsecreme € 2,50/Stück

Zucchini-Rucolaröllchen € 2,80/Stück

Wir empfehlen pro Person je 4 Portionen

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



Salate der Saison

Neben unseren Klassikern, die wir das ganze Jahr zubereiten, bieten wir Ihnen auch Saisonale Variationen. So bekommen Sie die besten Produkte der Saison, in köstlichen Kreationen, direkt nach Hause geliefert.

Salate

Ganzjährig

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Spinatsalat mit Montello und Sonnenblumenkernen

Zucchini Salat mit Tomaten

Wirsingsalat „asiatisch“

Möhrensalat mit Orangen

Rettichsalat „Pfälzer Art“ mit Sahne und Schnittlauch



Griechischer Bauernsalat

Paprikasalat mit Zwiebeln und Oliven

Fruchtiger Friseesalat mit Mango und gebratenem Räuchertofu

Saisonal

Frühlingshaft

Radieschensalat mit Kohlrabi, Erbsen und Bärlauch

Spargelsalat mit Tomaten und Schmand

Sommerlich

Melonensalat mit Schafskäse

Mallorquinischer Salat mit Pfirsichen



Herbstlich

Kürbissalat mit Granatäpfeln und Kürbiskernen

Fruchtiger Friseesalat mit Mango und gebratenem Räuchertofu

Winterlich

Rotkohlsalat mit Walnüssen

Chinakohlsalat mit Avocado und grünen Linsen



Etwas leichtes... für den Anfang

Um Ihren Magen zu bezaubern, haben wir eine Auswahl leichter Gerichte zusammengestellt, die garantiert Lust auf mehr machen. So werden der Appetit und die Neugier angeregt. Es gibt viel zu entdecken...

Vorspeisen

Gratinierte Fenchelspalten

Mini-Frühlingsrollen mit scharfem Dip

Kleine Windbeutel mit Kräuterfrischkäsecreme

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumöl

Croustinis mit Tomatensugo und Mozzarella

Paprikaschiffchen mit Schafskäse-Tartar

Tortillaröllchen mit Kräuter-Frischkäsecreme

Zucchini-Rucolaröllchen mit Mozzarella



Toskanische Petersilien-Miniquiche

Zucchini-Paprikaquiche

Antipasti

Gebratene Champignons mit Basilikum und Knoblauchdip

Lauch-Antipasti mit Birnen

Gegrillte Austernpilze „indisch“

Auberginen mit Rucola und Tomaten

Gegrillte Paprika mit Knoblauch und Kapern

Rotweinschlotten mit Montellokruste

Möhren-Antipasti mit Balsamico-bianco



Nicht umsonst, heißt es Hauptspeise

Weil der Hauptgang für alle ein Genuss sein muss, haben wir uns auch dafür einiges einfallen lassen.

Vegan oder glutenfrei? Gerne!

Unsere Gerichte sind nämlich nicht nur frisch und lecker, sondern auch für Allergiker verträglich. Auf Wunsch können Zutatenlisten erstellt werden, um auch das kleinste Risiko zu vermeiden. So kann man sich ganz auf den Geschmack konzentrieren.

Hauptgerichte

Volanti-Nudelauflauf mit Waldpilzen „a la Creme“

Italienische Pasta mit Basilikum-Tomatensoße und Montello

Kleine Gnocchi mit Gemüsewürfel in Paprika-Tomatenrahm

Kartoffelgratin mit Gemüse der Saison

Blätterteigpasteten mit Waldpilzen in Kräutersahne



Lasagne mit Spinat-Mangold- oder Grünkernbolognese-Füllung

Spanische Paella mit Paprika und mariniertem Tofu

Waldpilz-Risotto mit grünen Bohnen

Türkische Spinatpfanne mit Tofu

Grüner Reis mit Koriander, Tomaten und Limetten

Bunte Pilz-Gemüsepfanne mit Koriandersoße

Tiroler Zwiebel-Gemüsepfanne mit Tofu

Auberginen-Pilaw mit Zimt und Minze

Shepherds Pie mit Grünkern-Bolognese

Mediterrane Tortillas mit Käse Überbacken

Bulgurpfanne mit grünen Bohnen



Die Kirsche oben drauf

Für den gelungenen Abschluss, bieten wir Ihnen verschiedene glutenfreie, vegane oder auch ganz klassisch zubereitete Desserts an. Saisonales Obst gibt den jeweiligen Kreationen ihren frischen Geschmack und unterstützt regionale Bio-Bauern. So bekommen Sie den besten Geschmack, ohne jegliche Zusatzstoffe.

Desserts

Ganzjährig

Schokoladencreme mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Mango-Maracujacreme mit Kokossoße

Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesoße

Stracciatella Joghurt

Grießflammerie mit Zimt und Zucker





Grießflammerie mit Zimt und Zucker

Orangen-Pudding mit Erdbeersoße

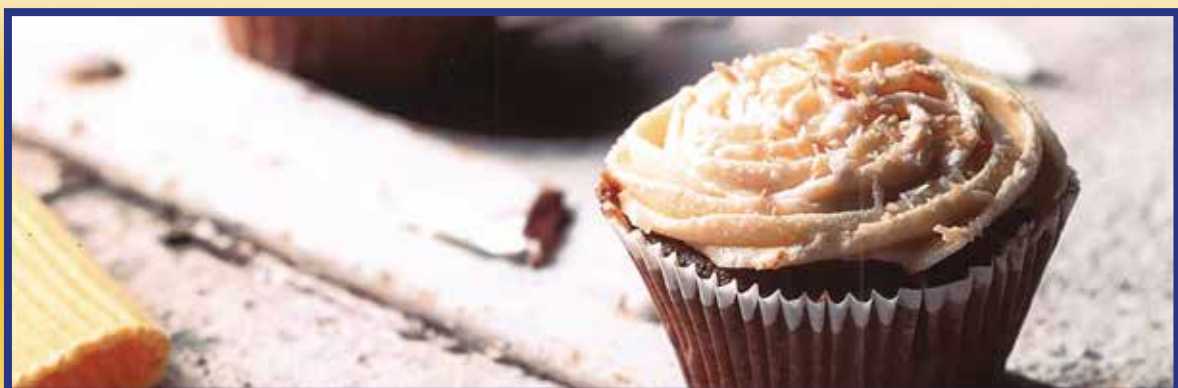
Mokkacreme

Saisonal

Erdbeeren mit Minze und Grand Marnier

Rhabarber Panna-Cotta

Zwetschgen-Grütze



Kuchen zum Kaffee?

Kuchen und Torten

In unserer hauseigenen Konditorei stellen wir täglich zwischen 15-20 Kuchen und Torten her.

Auf Wunsch können wir für Sie dem festlichen Anlass entsprechend auch Geburtstags- oder Hochzeitstorten zubereiten.

Eine Liste der Kuchen und Torten, die vegan, laktose- und glutenfrei sind, finden Sie auf unserer Homepage in der Rubrik „Café/ Konditorei“.



Was kostet das Alles?

Preisübersicht

Bestellung von Speisen, die wir am Tag der Lieferung regulär in den Buffets im Restaurant anbieten, berechnen wir wie folgt:

Salate / Vorspeisen / Antipasti / Hauptgerichte
€ 3,10 pro 100g. (inklusive Mehrwertsteuer)

Dessert

€ 2,75 pro 100g. (inklusive Mehrwertsteuer)

Hinweis: Diese Preise verstehen sich nur für Abholung im Restaurant. Die Bestellmenge sollte mindestens 1 kg pro Speise betragen.

Bestellungen von Speisen, die wir speziell für Sie zubereiten:

Der Preis richtet sich nach der Art der Speisen und Aufwand für die Zubereitung und Menge (Anzahl Personen).

Dafür erstellen wir Ihnen gern ein detailliertes Angebot.



Anlieferung/Aufbau und Betreuung des Buffets/Rücktransport:

Die Kosten variieren je nach Zeitaufwand für Lieferung/Rücktransport und ggf. Aufbau und Betreuung des Buffets. Gleiches gilt für die Fahrtkosten, die abhängig von Zeitdauer und Entfernung berechnet werden.

Leihgebühr für Geschirr

Menügedeck € 3,45
(2 Teller, Dessertschale, Messer, Gabel, Kaffeelöffel)

Kaffeegedeck € 1,40
(Tasse, Untertasse, Teller, Kuchengabel, Kaffeelöffel)

Suppengedeck € 1,45
(Suppentasse, Suppenlöffel)

Trinkglas € 0,75

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



Gesetzliche Mehrwertsteuer

Für individuelle Speiseangebote oder Leistungen errechnet sich die Mehrwertsteuer folgendermaßen:

7% MwSt. bei Abholung/ Anlieferung/ Rücktransport

19% MwSt. bei Betreuung des Buffets, Zurverfügungstellung von Geschirr etc.

Zahlung

bei Abholung im Restaurant: bar oder EC

bei Anlieferung: bar oder Überweisung

bei Rechnungswerten über € 1000,00 bitten wir um eine 50%ige Anzahlung



***Rufen Sie uns an,
wir beraten Sie
gerne!***



Telefon: (0621) 12072-0

www.hellers-restaurant.de

info@hellers-restaurant.de

N7, 13-15 68161 Mannheim