HÜFTGOLD

EST. 2019

DEIN EVENT

hüftgold loves you

APEROL
APERITIVO
1919

HELLO.

Willkommen im **Hüftgold Schwetzingen** - deinem Ort für Events und mehr:

Fakten über uns:

#**STYLISCHE LOCATION** MIT REPRESENTATIVEM CHARAKTER

#SCHÖNE OUTDOOR-TERRASSE IN DER VERKEHRSBERUHIGTEN FUSSGÄNGERZONE

#BARRIEREFREIER ZUGANG

#**OPEN END** FEIERN

#VOLLKLIMATISIERTER GASTRAUM

EVENT

HOCHZEITEN
FIRMEN-EVENT
GEBURTSTAGE
TAUFEN
FRÜHSTÜCKS-EVENT

#Bestuhlt
bis zu 60 Personen

#Stehparty
bis zu 80 Personen

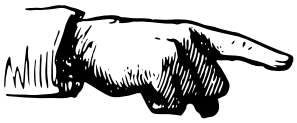
Miete gibt es bei uns nicht. Bei einer **geschlossenen Gesellschaft** gibt es einen Mindestumsatz, der zu erreichen ist.

BREAKFAST-EVENT: 2.000 €
ABEND-EVENT WINTER: 4.000 €
ABEND-EVENT SOMMER: 5.600 €

hüftgold loves you!

FOODLOVE

Vom **Vier-Gänge Menü** bis zum Buffet ist alles möglich - Ihr entscheidet:



#Fingerfood-Buffet

Alles in kleinen Portionen | ausgefallen und lecker | einfach zum wegnehmen | im Hüftgoldstyle

#Verschiedene Menüs

vom Drei-Gang bis zum 8-Gang-Menü
Best of Hüftgold - 8-Gänge im Tapas Style

#Buffet

Hüftgolds Favorite | mal was anderes | Yummy

Alle Buffets und Menüs sind nach belieben kombinierbar und änderbar!

Geile Idee oder? Ab zu den Details:
Schau mal auf den nächsten Seiten. Da findest du einige Beispiele für deinen **kulinarischen Abend.**
Wir machen Euch gerne ein Angebot, passend zu Eurem Budget!

FOODLOVE.

OPTION 1 - **3 GÄNGE** MENÜ *(TOPSELLER)*

VORSPEISEN-ETAGERE

#CARPACCIO VOM RIND | PARMESAN | BALSAMICO | OLIVENÖL | RUCOLA

#ARANCINI DREIERLEI KÄSE | PIKANTE SALSA

#CRUNCHY GARLNELEN | CHILI-MAYO

#MARINIERTER PULPOSALAT | SOUS VIDE | MEDITERRAN

...

HAUPTSACHE

BLACK ANGUS RUMPSTEAK | FRITTEN

ODER

SEAFOOD-DUO | NORWEGISCHES LACHSFILET UND RIESENGARNELEN | SAFRANRISOTTO

ODER

SEXY TRÜFFELPASTA

GETRÜFFELTE CREAMY SAUCE | FRISCHER TRÜFFEL DER SAISON | TAGLIATELLE

....

SÜSSES FINAAAALE

UNSER SCHOKOBROWNIE | EINEN BOLLE VANILLEEIS | BISSL DEEEEKO

PRO GENIESSER 61

UPGRADE: RINDERFILET

+16

BEST OF HÜFTGOLD

OPTION 2 - **FINGERFOODLIEBE**

TAPAS TO SHARE
SERVIERT AUF EINER ETAGERE
ODER ALS FLYING FOOD BUFFET

#TARTAR VOM US RIND | KLASSISCH | BISSL SPICY
#PULPOSALAT SOUS VIDE | KRÄUTERDRESSING | MEDITERRAN
#MINI ROTE BETE CARPACCIO | PIKANT

...

#DEM CHEFKOCH SEINE ARANCINI | PIKANTE SALSA
#FINGERLICKING SPARERIBS | WEDGES
#PINSA MOZZARELLA | BASILIKUM
#GARNELENPFÄNNCHEN | URLAUBSFEELING
#MINI-PASTRAMI-BURGER | COLESLAW
#KALBSSCHNITZEL
#DIE ORIGINALE CARBONARA | GUANCIALE
#DIE LEGENDÄREN HÄHNCHENSPIESSE
DUETT VON DER POMMES
....

DESSERTVARIATION
PANNA COTTA DELUXE | SCHOKOMOUSSE |
HOMEMADE ICEPOPS

PRO GENIESSER 89,00€

BUFFET CLASSICOOOOOOO

STARTER

#GARTENFRISCHER SALAT DER SAISON IM WECKGLAS
#CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESANSPÄNEN UND CHERRY-TOMATEN
#HÜFTGOLDS LEGENDÄRER MINI-PASTRAMI-BURGER
#LEGENDÄRE MARINIERTE HÄHNCHENSPIESSE
#CRUNCHY GARNELEN | AIOOOOLI
#ROTE BETE CARPACCIO | FRÜHLINGSZWIEBELN |
#OFENFRISCHES BAGUETTEBROT

***

#FILET VOM LACHS UND DORADE ROYALE | ZITRONEN-SAUCE
#SCHNITZEL VOM KALB | KLASSIKER
#FILET VOM LANDSCHWEIN | WALDPILZRAHMSOSSE
#VEGGIE RAVIOLI | SPINAT-RICOTTA | KÄÄÄÄSE VIEL KÄÄSE
#REIS | FRITTEN | ROSMARINKARTOFFELN | GRILLGEMÜSE

***

DESSERT:
DESTROYED PAVLOVA | SCHOKOBROWNIE | PANNA COTTA

PRO GENIESSER 68€

DRINKS

Ihr Habt folgende Optionen:

Rechnet die Getränke **a la Carte ab** oder

TOPSELLER: **ALL-INCLUSIVE-PAUSCHALE für 38 Euro p.P**

(inkl. Haus-Limonaden Empfang zu Beginn - mit oder ohne Prosecco)

Damit alle Wünsche erfüllt werden haben wir folgende Getränke für euch inkludiert!

(kalkuliert auf 6 Stunden/4,50 pro Verlängerungsstunde):

CHEERS

HOMEMADE LIMONADE
PROSECCO
MIMOSA
CHAMPAGNER (EXTRA)

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER | ELLERMANN SPIEGEL
SUMMERTIME CUVEE | WEGNER
BLANC DE NOIR | WEGNER

ROTWEIN

CUVEE SIMSALABIM | ELLERMANN-SPIEGEL
PRIMITIVO | I MURI PUGLIA
MALBEC | HEREFORD ARGENTINA

ROSE

HORNY - WEINGUT HÖRNER
ROSAMUNDE | WEGNER
ROSE AUDIMAX | STUDIER

SOFTS

WASSER GOURMET
FRUCHTSÄFTE
SOFTDRINKS

KAFFEE

AUS DER SIEBTRÄGER
ESPRESSO | DOPPIO
CAPPUCCINO | LATTE

BIER

PILS / ALKOHOLFREI
WEIZEN / ALKOHOLFREI
ALSTER / RADLER
ALKOHOLFREI

FOTOBOX WAR GESTERN:

DER MAGIC MIRROR FOTOSPIEGEL

UNSER FOTOSPIEGEL
FÜR DEIN EVENT
- AB 499€ -
JETZT SCANNEN

SOWEIT ALLES EASY? :-)

WIR UNTERSTÜTZEN DICH NATÜRLICH AUCH BEI SONDERWÜNSCHEN

DJ-EMPFEHLUNGEN
FOTOGRAFEN
CATERINGS
WEDDINGBERATUNG
DEKORATION
COCKTAILCATERING
EVENTDINNER (KRIMI-DINNER, ETC)

FRAGE UNS EINFACH :)

DIE HÄUFIGSTEN FRAGEN VORAB:

MIT WIEVIEL PERSONEN KÖNNEN WIR BEI EUCH FEIERN?

Mit Buffet und Tanzfläche im Restaurant - 60

(Tanzfläche lassen wir nach dem Essen entstehen)

Flying Food, keinen feste Sitzordnung im Restaurant - 80

Auf unsere Außen-Terrasse passen bis zu 100 Personen

SPERRSTUNDE?

Haben wir nicht. Generell kannst du OPEN END feiern. Ab 24 Uhr berechnen wir eine Service.Event-Pauschale von 150 EUR pro angebrochene Stunde! Fair!

WELCHE TECHNISCHE AUSSTATTUNG HABT IHR FÜR UNSER EVENT?

Wir haben für Euch folgendes inkludiert:

SONOS Anlage für Hintergrundmusik

Indirekte Beleuchtung - farblich flexibel

Beamer und Leinwand (auf Anfrage)

DJ Musikanlage (auf Anfrage)

WIE WIRD DAS MIT DER DEKO ORGANISIERT?

Du kannst auf unseren DEKO-SERVICE zurückgreifen, und alles wird für dich erledigt. Du suchst aus, wir machen (Preis individuell, ca. 10-30€ p.P extra). Oder du bringst deine Deko mit und dekorierst dein Event mit unserer Hilfe.

FINDEN PARALLEL-EVENTS STATT?

Ab einem Mindestumsatz von 4.000 EURO Freitags und Samstags gehört das Hüftgold ganz Euch :)

TIERE ERLAUBT?

Jupp, alles außer Giraffen, da hat unser Koch Angst vor (keine Ahnung wieso...)