

Feiern im Econvent



## PROFIL ESSKULTUR

Seit der Gründung 2003 hat sich Esskultur als Fingerfoodspezialist und Eventcaterer in Stuttgart und weit über die Landeshauptstadtgrenzen hinaus fest etabliert.

Esskultur bietet ein Leistungsspektrum mit dem es sich bei jedem Anlass rundum sorglos feiern lässt.

Wir freuen uns nun auf die Zusammenarbeit mit dem Econvent, dessen Leistungen wir kulinarisch optimal ergänzen:

Fingerfood:

Für bis zu 500 Personen kreieren wir Fingerfood für Sektempfänge, Kundenevents, Konferenzen und jegliche Anlässe mit exklusivem Touch.

Menue, Buffet oder Frontcooking:

Mit unserem qualifizierten Service- und Kochteam sorgt Esskultur für einen reibungslosen Ablauf und Gastlichkeit auf Spitzenniveau. Dabei sind der Gestaltung keine Grenzen gesetzt, von der klassischen Buffetvariante, über Menues bis hin zum Erlebniscatering mit Frontcooking.

Grillen:

Mit unserem Grillspezialist Kesselglühen realisieren wir Grillevents für 20 bis 1000 Personen.

Wir arbeiten unter Volldampf mit Liebe zum Detail, Hand in Hand mit viel Herzblut, verlässlich, transparent und immer im Dienst des Kunden.

## Fingerfood im Econvent



## Fingerfoodbuffet

Alle unsere Speisen bereiten wir aus frischen, saisonalen Produkten für Sie zu.  
Als Anlage ein kleiner Auszug aus unserem reichhaltigem Angebot.  
Für individuelle Vorschläge wenden Sie sich an unser Veranstaltungsmanagement

### Teil 1

#### KALT

##### Kleine Wraps

Kleine gerollte Weizentortillas mit knackigem Eisbergsalat und verschiedenen Soßen mit  
Beschriftung

Hähnchen, Gemüse, Beef-Lemon&Chili, Mexico-Huhn, Schafskäse-Rucola, Thunfisch

##### Spießchen

Minimozzarella-Kirschtomate mit frischem Basilikum

Antipasti: getrocknete Tomate, Olive mit Frischkäse, gegrillte Zucchini, gefülltes Weinblatt  
Serranoschinken und Melonenbällchen

Minimaultaschenröllchen (hausgemacht vom Rind) mit Sellerie und Karotte

Gebratene Garnelen mit einer Gurkenscheibe

Mini-Fleischküchle (hausgemacht vom Rind) mit Kirschtomate und Gurke

##### Salate im Weckgläschen

Asiatischer Glasnudelsalat

Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse

Italienischer Nudelsalat

Kartoffel-Gurkensalat

Kichererbsensalat mit Schalotten und frischer Petersilie

Couscoussalat mit Auberginen-Paprikacreme

## Teil 2

### WARM

Hühnchensticks

Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß  
Sweet-Chili, Mediterran, Red-Curry, Green-Curry, Ananas, Soja-Chili

Fleischsticks

2 pikant-würzige Fleischbällchen vom Rind am Spießchen mit getrockneter Tomate

Vegetarische Quiches

Kleine hausgemachte vegetarische Quiche

Thai-Vegi-Sticks

2 kleine vegetarische Samosas am Bambusspießchen – leicht scharf

### DESSERTS

Hausgemachte Desserts im Portionsgläschen

Rote Grütze mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Mangosoße

Limonen-Joghurtcreme mit Erdbeermark

Tiramisu ohne Frischei

Schwarzwälder Kirschdessert

Mousse au Chocolat

17,90€ pro Person

## Buffet oder Menue im Econvent



## Buffet oder Menue

Eine wichtige Entscheidung! Hier die Unterschiede....

### ...Buffet

Bei der Auswahl im Vorfeld haben Sie viele Möglichkeiten: Sie können sich für einen unserer Buffetvorschläge entscheiden oder eigene Ideen einbringen. Ihr Wunschbuffet wird dann im Anschluss mit unseren Veranstaltungsorganisatoren besprochen und kalkuliert. Bei der Wahl eines Büffets stehen Sie auf der sicheren Seite den Geschmack Ihrer Gäste zu treffen.

Vorteile...

- große Speisenauswahl, abwechslungsreiches Angebot
- lockere Atmosphäre, Ihre Gäste kommen am Buffet eher schneller in Kontakt
- zeitlich nicht beschränkt, jeder Gast kann selbst entscheiden, wann er essen möchte

Ein Plus für...

- ...Vegetarier, sie sind „fleischlos glücklich“
- ...Kinder, da das „Sitzfleisch“ nicht beansprucht wird
- ...Diabetiker & Allergiker, sie sind im Essen eingeschränkt und wissen selbst am besten, welche Speisen sie meiden sollten

### ...Menue

Ein klassisches Menue eignet sich besonders für einen kleineren Personenkreis. Der Service ist anspruchsvoller und das Essen verläuft insgesamt ruhiger. Allerdings müssen Sie pro Gang ca. 30 Minuten einkalkulieren, d.h. Ihre Gäste werden bei einem 3- bzw. 4- Gang- Menue mindestens 2 Stunden mit dem Essen beschäftigt sein.

Wir empfehlen Menues für Veranstaltungen, bei denen kein ausgedehntes Programm geplant ist.

## Menü- und Buffetvorschläge

Alle unsere Speisen bereiten wir aus frischen, saisonalen Produkten für Sie zu.  
Als Anlage ein kleiner Auszug aus unserem reichhaltigem Angebot.  
Für individuelle Vorschläge wenden Sie sich an unser Veranstaltungsmanagement

### Buffet

#### Regionales BIO -Buffet

Schwäbischer Kartoffelsalat  
Filderkrautkrautsalat mit Speck  
Alb-Linsensalat mit Schäufelewürfel  
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

#### Brotauswahl

\* \* \*

Stuttgarter Hähnchenbrust an Kräuterrahm  
Regionale Gemüsepfanne mit Schafskäse

\* \* \*

Als Beilage servieren wir:  
Spätzle, Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Salat von Beeren und Früchten  
Dunkles Schokomousse mit Sauerkirschen

29,50€ pro Person



## Menü- und Buffetvorschläge

### Buffet

#### Schwäbisches Buffet

Stuttgarter Göckelessalat:  
Hähnchenbruststreifen mit Apfelfilet, Weintrauben und Lauchstreifen  
Alb-Linsensalat mit Lauchzwiebeln und Speck  
Schwäbischer Kartoffelsalat  
Bunte Blattsalate mit Gartenkräuter-Vinaigrette

\* \* \*

Regionale Brotauswahl mit Bauernbrot und Laugengebäck

\* \* \*

Schweinefilet in Calvadosjus  
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Kalbsbraten mit Kräuterknöpfle  
und Steinchampignonrahm

\* \* \*

Apfeldessert mit Vanillesauce  
Schwarzwälder Kirschdessert

23,90€ pro Person

## Menü- und Buffetvorschläge

### Menü

#### Internationales Menü

Kokos-Currysuppe mit Shrimps

\* \* \*

Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterdip

\* \* \*

Roastbeef rosa gebraten an Rioja-Balsamicojus,  
Gemüsepaysannes und hausgemachten Sesamspätzle

oder

Eismeerlachsforelle mit frischen Gartenkräutern und Limonenschaum  
auf Wurzelgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Knuspriger Cake "Crème de Catalan"  
mit Lime Pie Nocke und Schokotrüffel

34,50 € pro Person



## Hochzeiten im Econvent

## Sektempfang

### Aperitif

#### Bouquet de Fleur

Mit Sekt und Rosenblüte  
Dieser elegante Sektcocktail mit feinen Blütenessenzen  
verzaubert die Sinne.

Flasche 0,75 ltr. / 20,90 €

#### Passend dazu:

Hugo, Aperol Spritz, Champagner  
oder alkoholfreier Cocktail

Glas/ ab 3,00 €



#### Kleinigkeiten zum Aperitif

z.B. Wrapröllchen oder verschiedene Spießchen

Stück/ ab 1,30 €

Minibrötchen, Canapées - verschieden belegt

Stück/ ab 1,40 €

Süße Köstlichkeiten:

z.B. Kuchenminis, Minimuffins oder süße Blätterteigminis

Stück/ ab 0,90 €

## Um das Angebot noch zu erweitern können Sie hinzubuchen:

### Hochzeitstorte

Hochzeitstorte

Wir kooperieren mit der Tortenschneiderei ([www.tortenschneiderei.de](http://www.tortenschneiderei.de))

Preis nach Vereinbarung

Kaffeetafel am Nachmittag mit Kaffee,  
Tee sowie verschiedenen Kuchen und Torten

6,50 € pro Person

### Mitternachtsimbiss

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett  
(mit Weintrauben, Brotauswahl und Feigensenf)

ab 4,50 € pro Person

Ungarische Gulaschsuppe mit Brotauswahl

ab 5,40 € pro Person

Currywurst mit Brötchen

ab 4,50 € pro Person

Spanferkel vom Grill mit Krautsalat

ab 8,90 € pro Person

Burger zum Selbermachen

ab 6,50 € pro Person

### Equipment und Service

Selbstverständlich gehören zu einem gelungenen Fest auch Geschirr, Besteck, Tischwäsche, und Servicepersonal, damit Sie sich in Ruhe zurücklehnen, und Ihr Fest genießen können.

Wir kümmern uns vom Aufbau über den Service bis zum Reinigen des Geschirrs um alles. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein individuell auf Ihre Veranstaltung zugeschnittenes Angebot.

## Getränke

Damit Ihren Gästen keine lange Durststrecke zwischen dem Aperitif und Getränkeservice zugemutet wird, ist es von Vorteil, große Wasserflaschen auf den Tischen einzudecken.

Unser Tipp für einen reibungslosen Ablauf:

Informieren Sie Ihre Gäste über die angebotenen Getränke auf einer kleinen Getränkekarte oder als Zusatz auf der Menükarte.

Getränke können pauschal oder nach Verbrauch berechnet werden.

### Getränkepauschale Standard

18,90 € pro Person

Mineralwasser, Softgetränke, Bier, regionaler Rot- & Weißwein, Kaffee und Tee unlimitiert während der gesamten Dauer der Veranstaltung

Je nach Wunsch und Umfang erstellen wir Ihnen auch gerne eine individuelle Pauschale

## Auszug aus der Weinkarte

### Weißwein

Deutschland/ Württemberg  
Stettener „Pfeffer“ Riesling, trocken  
Weingut Karl Haidle

Flasche 0,75 ltr./ 13,50 €

### Rotwein

Deutschland/ Baden-Württemberg  
Rotweine-Cuvée Brüssele B, trocken  
Weingut Graf Adelmann

Flasche 0,75 ltr./ 16,50 €

### Biowein - Rot

Deutschland/ Mettheim  
Rotwein, trocken  
Weingut Sander

Flasche 0,75 ltr./ 16,50 €

## Blumengestecke & Tischdekoration

Wir stellen für Sie nach gemeinsamer Absprache eine liebevolle Tischdekoration zusammen.

Falls Sie sich für die Blumengestecke Ihres Lieblingsfloristen entscheiden, sollten diese am Morgen Ihrer Hochzeit zum Veranstaltungsort geliefert werden.

Ihre kreative Tischdekoration kann helle Begeisterung bei Ihren Gästen Hervorrufen!  
Deshalb möchten wir an dieser Stelle anmerken, dass Dekorationselemente gerne als Erinnerungsstück mitgenommen werden.



## Die Esskultur-Familie

Wir stehen wir Ihnen jederzeit mit unserer Erfahrung und Kompetenz zur Seite

### Informationen zu Esskultur Eventcatering

[www.esskultur.biz](http://www.esskultur.biz)

fon: 0711/761005-20

mail: [team@esskultur.biz](mailto:team@esskultur.biz)

### Informationen zu unserem Grillspezialisten "Kesselglühen"

[www.kesselgluehen.de](http://www.kesselgluehen.de)

fon: 0711/21729370

mail: [team@kesselgluehen.de](mailto:team@kesselgluehen.de)

### Informationen zu Esskultur Fingerfood

[www.esskultur.biz](http://www.esskultur.biz)

fon: 0711/5770400

mail: [team@esskultur.biz](mailto:team@esskultur.biz)

