



VERANSTALTUNGEN & CATERING

SCHWÄBISCH HALL FACILITY MANAGEMENT GMBH





ÜBERSICHT

Über uns	06
Flying Buffet	08
Grill-Buffet Variante I	10
Grill-Buffet Variante II	11
Klassisches Buffet	12
Mediterranes Buffet	14
Maultaschenbuffet	16
Saisonales Spargelbuffet	18
Galabuffet	20
Kontakt	22



ÜBER UNS

Die Anforderungen an die Veranstaltungsgastronomie steigen ständig, die Variationsmöglichkeiten werden immer differenzierter. Deshalb erkennen wir Trends nicht nur, wir setzen sie selbst.

Wir bieten maßgeschneiderte Gastronomiekonzepte für Veranstaltungen und Events aller Art. Konferenzen, Tagungen, Seminare und sonstige Veranstaltungen organisieren wir vom Catering über Medien- und Videotechnik bis hin zu Simultanübersetzungen. Doch dem noch nicht genug: Eventplanung und Organisation von Rahmen- und Begleitprogrammen gehören auch zu unseren Kompetenzen. Alles unverwechselbar und alles aus einer Hand.



FLYING BUFFET

Verschiedene kleine Vorspeisenteller

Frisches Baguette



Cremesuppe der Saison



Schweinebäckchen an Pommery-Senf-Kartoffelpüree

Hähnchennuggets mit Kartoffelsalat

Gebratener Zander oder Wolfsbarsch auf Balsamicolinsen

Minisemmelknödel und Pilzragout

Mit Frischkäse gefüllte Jalapeños

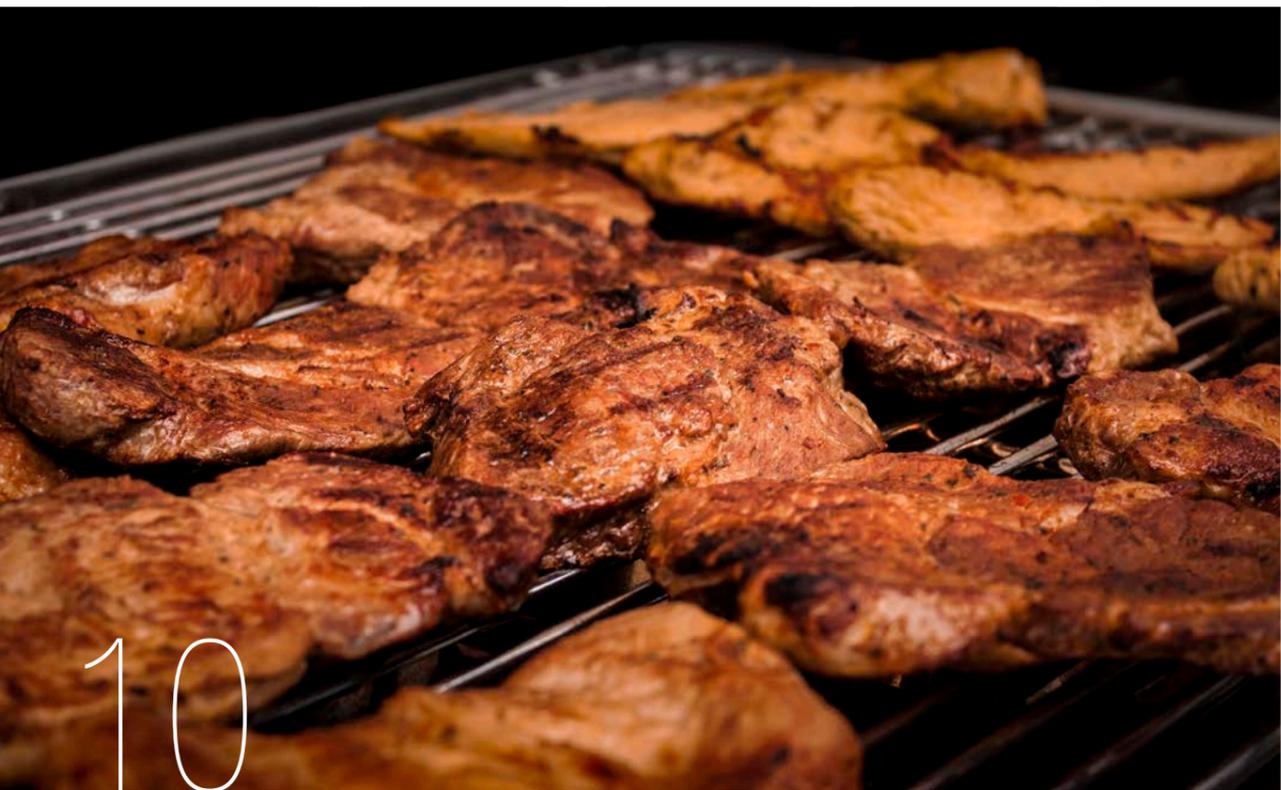
Verschiedene Noodle Sticks

Mini Rindersteaks mit Kräuterbutter



Verschiedene kleine Dessertteller und Gläser





10

GRILL-BUFFET · VARIANTE I ·

Grünkernküchle

Rote Wurst

Rostbratwurst von der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Marinierte Schweinenackensteaks

Marinierte Putensteaks

Wahlweise im Weck oder ein kleines Salatbuffet

GRILL-BUFFET · VARIANTE II ·

Rinder-Burger von der
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Oder

Pulled Pork-Burger zum selbst Belegen

Chia-Kürbis-Burger

▲▼▲

Verschiedenes Eis aus der Waffel





KLASSISCHES BUFFET

Salatbuffet oder gemischter Salatteller



Festtagssuppe



Schwäbischer Sauerbraten

Schweinebraten in Thymian-Senf-Kruste

Käsespätzle mit Geifertshofener Dorfkäse

Marktgemüse, Rotkraut, Spätzle und Semmelknödel



Kaiserschmarrn mit Apfelmus





MEDITERRANES BUFFET

Kleine Vorspeisenteller



Suppe der Saison



Am Stück gebratenes Entrecôte vor dem Gast tranchiert
mit Kräuterjus

Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer

Kartoffelgnocchi in Gorgonzolasauce und frischem
Blattspinat



Mediterranes Grillgemüse, Zuckerschoten,
Pfefferkartoffel, Basmatireis



Verschiedene kleine Dessertteller und Gläser



MAULTASCHENBUFFET

Maultaschen in verschiedenen Variationen:

In der Brühe mit geschmelzten Zwiebeln

Gebraten mit Ei

Schinken-Sauce

Als Salat mit Radieschen

▲▼▲

Dazu Kartoffel- und Blattsalate und frisches Bauernbrot



SAISONALES SPARGELBUFFET

Vorspeise serviert:

Spargel-Erdbeersalat mit schwäbisch-hällischem
Coppa Schinken und gerösteten Pinienkernen



Suppe serviert:

Bärlauchschaumsüppchen mit gebratener Jakobsmuschel



Vom Buffet:

Frischer Pfälzer Stangenspargel

Dazu:

Filet vom Boeuf de Hohenlohe

Gekochter Schinken

Medaillons vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Klassischen Beilagen
neue Kartoffeln und Kräuterflädle



Dessertbuffet





GALABUFFET

Sektempfang mit pikanten Lollies



Rindercarpaccio mit Parmesanspähen,
Rucolasalat und Zitronen-Olivenöl



Suppe der Saison

Grillkonfekt



Am Stück gebratenes Kalbsfilet unter der Olivenkruste



Seeteufelmedaillon an Hummerschaum
auf Karotten-Lauchzwiebelgemüse



Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Trüffelsauce

Rahmwirsing, Petersilienwurzelpüree, Spätzle



Dessertauswahl



Käsebrett





IHRE ANSPRECHPARTNER

BERND RIEGER

KARIN BÖLZ

SONJA KÖHLE

KILIAN REICHERT

Schwäbisch Hall Facility Management GmbH

Crailsheimerstraße 52

74523 Schwäbisch Hall

Telefon 0791 464778

Telefax 0791 467834778

Mail SHF-Catering-Veranstaltungen@schwaebisch-hall.de

KONTAKT ALLGEMEIN

Schwäbisch Hall Facility Management GmbH

Crailsheimerstraße 52

74523 Schwäbisch Hall

Telefon 0791 464710

Telefax 791 467834710

Mail info@shfm.de

Web www.shfm.de

Geschäftsführer

Uwe Rapp

Thorsten Papsdorf

Ein Tochterunternehmen der

Bausparkasse Schwäbisch Hall AG

Bild- und Textrechte

© Schwäbisch Hall Facility Management GmbH

© Jasmin Rüeck



Schwäbisch Hall
Facility Management