



# Kreativ Catering

Ihr Partner für individuelle Caterings







# Wofür wir stehen

## MASSGESCHNEIDERTE CATERINGS FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Kreativ Catering - das ist die Cateringabteilung der Vujic Gastro GmbH & Co. KG.

Angesiedelt ist Sie im Herzen Göppingens. Bereits seit 2008 bieten wir in ganz Baden-Württemberg maßgeschneiderte Caterings für alle Arten von Events an. Dabei sind wir stets mit der Zeit gegangen und sehr stolz darauf, heute mit den modernsten Möglichkeiten die höchste Qualität und den perfekten Service anbieten zu können. Das Einzige was dabei stets gleich geblieben ist, ist unser Drang jede Veranstaltung nach Ihren Wünschen tadellos auszurichten. Dabei ist es egal, ob es eine private Feier, eine à la Carte Veranstaltung, eine Tagung, ein Businesssevent oder der Marktstand auf einem Fest ist. Unser Erfahrungsschatz ist dabei stets Ihre Garantie für Erfolg.

Unter der Leitung von Bruno Eiwien begleiten wir Ihr Event mit bis zu 5000 Gästen. Sie können aus unserem großen Angebots-Portfolio wählen. Von Beginn an steht Ihnen ein Mitarbeiter von uns zur Seite um ihre Feier oder Veranstaltung im Detail durchzuplanen.

Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung, den hohen Ansprüchen der Vujic Gastro GmbH & Co. KG sowie unserem Anspruch Ihre Wünsche ideal umzusetzen.

Vereinbaren Sie noch heute Ihren Termin mit uns um bei Ihrer Feier auf Nummer sicher zu gehen.

### Kontakt

Blumenstr. 41  
73033 Göppingen  
Telefon 07161 5002190  
Telefax 07161 28840  
gastronomie@stadthalle-gp.de  
www.stadthalle-gp.de



# Fingerfood

## 01 | UNSERE KLASSIKER

- 3erlei hausgemachtes Blätterteiggebäck (Spinat, Käse, Tomate) € 1,90
- Quintett von Mini-Quiche (Spinat-Lachs, Steinpilz-Petersilie, mediterranes Gemüse-Tomate, 3erlei Käse mit Ziegenkäse-Honig) € 2,50
- Seafood im Wan-Tan-Mantel (Shrimps, Tilapia, Tintenfisch und Karotten) € 2,90
- Pinsa mit Rucola, Parmaschinken und Parmesanfondue € 3,00
- Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat € 3,50
- Mini-Cheeseburger (Hacksteak, Cornichons & Cheddar) € 3,90
- Lachs & Shrimps-Spieß € 4,50
- Hähnchenspieß Yakitori mit Soja-Soße € 4,50
- Mousse vom Räucherlachs mit Lachstatar & Dill € 5,90

## 02 | VEGETARISCH LECKER

- Zwiebel Bhaji € 1,80
- Pinsa mit mediterranem Gemüse € 2,50
- Pinsa Caprese € 2,50
- Gefüllte Gemüsepyramide (Kartoffeln, Erbsen, Lauch & Curry) € 2,90
- Frittierte Gemüsebeutelchen auf Ratatouille-Gemüse (Weißkohl, Tofu, Glasnudeln, Spinat, Karotten, Lauch) € 2,90
- Süßkartoffelmousse mit Quinoa € 5,90
- Ziegenkäsemousse mit getrockneter Tomate € 5,90
- Ziegenkäsepraline auf Rote Bete Couscous € 5,90

## 03 | ODER LIEBER VEGAN

- Frittierte Kichererbsenbällchen € 1,00   
(Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie, Frühlingszwiebeln, Sojaöl, Karotten)
- Gegarte Crêpe Rolle Apulia Vegan € 2,90   
(Zucchini, Zwiebeln, Auberginen, Karotten, Tomaten, Stangensellerie, Kräuter & roter Paprika, Lauch & Peppadew)
- Erbsen Kirchererbsen Tandoori € 5,80

## 04 | SÜSSES FÜR DIE SEELE

- Heidelbeerschnitte € 3,00
- Creme Brûlée von der Madagaskar Vanille € 4,50
- New York Cheesecake Törtchen € 4,50
- Riegel von 3erlei Valrhonasschokolade € 4,50
- Schwarzwälder Kirsch im Glas € 4,50
- Pina Colada mit Rum Baba € 4,50
- Mousse au Chocolate & Ganache (Vegan) € 4,50
- Maracuja & Meringue € 5,80
- Mascarpone & Himbeere € 5,80
- Mascarpone & Spekulatius € 5,80
- Mousse von schwarzer oder weisser Schokolade € 5,80
- Mousse von Manjari Valrhona Schokolade € 6,50

# Menüs ZUM SELBER ERSTELLEN

## 01 | VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat mit Gurken, Radieschen, Tomaten und Kartoffelstroh € 9,00
- Blattsalat mit Parmaschinken, Feige und altem Balsamico di Modena € 12,50
- Toskanischer Brotsalat mit Büffelmozzarella und Strauchtomaten € 17,90
- Gebeizter norwegischer Lachs mit Kartoffelrösti, Limonenschmand und Romana Salat
- Trilogie an Vorspeisen (Antipasti-Gemüse, Garnele und Ziegenkäse) € 19,90
- Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola € 19,90

## 02 | SUPPEN

- Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Steiermarker Öl (September bis Dezember) € 8,00
- Pfifferlingcremesuppe mit Coppa Chip (Sommer) € 8,90
- Bio-Minestrone mit Pasatelli € 8,90
- Spargel-Bärlauch-Suppe mit eigener Einlage (Ende April bis Ende Juni) € 8,90
- rote Thaicurrysuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen und frischem Koriander € 8,90
- Steinpilzrahmsuppe mit eigener Einlage (Herbst) € 11,30
- Getrüffelte Petersiliencremesuppe mit confiertem Schweinebauch € 12,30

## 03 | FISCH | ALS ZWISCHENGANG ODER HAUPTGANG

- Confiertes norwegischer Lachs an tomatisiertem Jalapeno Filderkraut und Kartoffel-Kurkuma Chips ZG € 23,50 / HG € 31,00
- Wilder Zander auf Perlgraupenrisotto mit Zucchini und Minze ZG € 24,50 / HG € 32,00
- Dorade Royal auf cremiger Kräuterpolenta und Radicchio Trevisano ZG € 26,50 / HG € 34,00

## 04 | FLEISCH | ALS HAUPTGANG

- Filet vom schwäbischen Landschwein mit Speckbohnen und Kartoffel-Steinpilz-Gratin € 28,90
- Brust vom französischen Perlhuhn auf Champagnerrahmkraut, Kartoffelstampf und Trauben € 32,00
- Zwiebelrostbraten mit Spätzle und geschmelzter Maultasche
  - vom Rinderfilet € 37,50
  - vom Rinderrücken € 32,50
- Tranche vom Kalbsfilet auf Waldpilz-Gröstl, Trüffelsoße und Ruccolasalat € 37,50

Alle Gerichte mit Rinderfilet alternativ mit Tranchen vom Milchkalbsrücken abzgl. € 4,00

## 05 | VEGETARISCH | ALS HAUPTGANG

- Waldpilz-Kartoffel-Gröstl mit mariniertem Rucola Salat € 15,50
- Gebratene Asiatische Ravioli im Soja Lack (vegan) € 17,90
- Risotto vom schwarzen Kaiserreis mit gepickeltem Gemüse, Pastinaken Chips und Soja Joghurt € 17,90
- Orecchiette mit wildem Brokkoli und Gorgonzola € 17,90
- Dreierlei vom heimischen Spargel: Ravioli, Ragout und Soße mit wildem Knoblauch Pesto (Mitte April bis Ende Juni) € 19,90

## 06 | DESSERT

- Topfen-Kaiserschmarrn mit Vanilleeis € 8,90
- Blaubeer-Veilchen Törtchen und Eis € 8,90
- Mokka Mousse Törtchen im Glas mit Walnussahne € 9,90
- Erdbeersalat mit altem Balsamico di Modena und Zitronen-Basilikum Sorbet € 9,90
- Obstsalat mit Holunderblüten Marinade und zweierlei Sorbet € 9,90
- Schokoladen Soufflée mit zweierlei von der Himbeere: Bio-Eis und eingelegt € 11,20
- Crêpes Suzette von der Gewürzorange mit Grand Manier € 13,50

# Buffet VARIATIONEN

01

BAYRISCH

- Brot und Butter
- verschiedene Blattsalate mit Dressing
- Schweizer Wurstsalat
- Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit knusprigem Speck
- Rinderbraten in Rotwein-Soße
- gebratene Serviettenknödel in Pilzrahmsauce
- Spätzle
- Kräuterkartoffeln
- Glasiertes Marktgemüse

- Ofenschlupfer mit Äpfeln und Hefezopf
- Vanille Creme mit eingelegten Beeren

Buffetpreis pro Person: € 40,00

02

ITALIENISCH

- Brot und Butter
- verschiedene Blattsalate mit Balsamico Vinaigrette
- Antipasti-Gemüse
- Mozzarella mit Pesto und Tomaten
- Parmaschinken und Melone
  
- Saltimbocca vom Kalb
- Dorade Royal auf glasiertem Baby Mangold aglio e olio
- Gnocchi in Tomatensugo mit Basilikum
- Kräuterkartoffeln
- Peperonata Gemüse
  
- Windbeutel schwarz & weiss
- Vanille Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Buffetpreis pro Person: € 47,00



## 03 | SCHWÄBISCH



- Brot und Butter
- verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Gurken-, Karotten-, Kartoffel- und Krautsalat
- Schweizer Wurstsalat
- geräucherte Fisch & Fleisch Spezialitäten mit Meerrettichsahne und körnigem Senf
- Mariniertes Tafelspitz mit Radieschen Salat
- Flädlessuppe vom Tafelspitz mit eigener Einlage und Wurzelgemüse
  
- Zwiebelrostbraten vom schwäbischen Rind in Trollinger Soße
- Geschmelzte Maultaschen mit Zwiebelschmelze
- Zanderfilet auf Alblinsen mit feinem Weißweinessig
- Spätzle
- Kräuterkartoffeln
- Glasiertes Marktgemüse
- Krautschupfnudeln mit knusprigem Speck
  
- Apfelkühle mit Zimt und Zucker
- Obstsalat
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- schwäbische Weincreme mit marinierten Trauben

Buffetpreis pro Person: € 53,00

## 04 | VEGETARISCH/VEGAN



- Brotauswahl
- Butter und Olivenöl
- Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico Vinaigrette
- toskanischer Brotsalat mit Büffelmozzarella
- asiatischer Glasnudelsalat
- Rote Beete Couscous
- Tomaten-Kokos Suppe mit Tandoori und gebackenen Falaffelbällchen
  
- Süß Saures Caponata Gemüse
- asiatische Knödel
- Waldpilz-Kartoffelpfanne
- gefüllte Paprika mit Couscous
- Ricotta-Spinat Canelloni mit Salsa Aurora
  
- Mango-Vanille Panna Cotta
- Tiramisu
- Zweierlei von der Waldbeere

Buffetpreis pro Person € 45,00



# Aperitif

## 01 | SCHAUMWEINE

---

pro Flasche

Cremant Bouvet, (rosé oder blanc)

31€

Prosecco DOC

28€

Champagner Maison Mandois (blanc de blanc oder rosé)

75€

---

## 02 | ALKOHOLFREIES

---

pro Flasche

Chauffeur Blanc, Weinmanufaktur Untertürkheim

24€

Prisecco, Jörg Geiger

25€

---

## 03 | APERITIF COCKTAILS

---

pro Glas

Hugo


6,50 €

Aperol Spritz

6,50 €

Lillet Wildberry

6,50 €



# Bankettweine

01

## WEISSWEIN

pro Flasche

Weingut Waßmer  
Grauer Burgunder, trocken, Bad Krozingen, Baden

€ 28,00

Mandolare  
Lugana, trocken, Le Morette, Italien

€ 28,00

Graf Neipperg,  
Sauvignon Blanc, Schwaigern, Württemberg

€ 29,00

02

## ROSÉWEINE

pro Flasche

Weinmanufaktur Untertürkheim  
Spätburgunder Weissherbst, feinherb, Württemberg

€ 29,00

Azienda Bulgarini  
Chiarretto Rosé, Lombardei, Italien

€ 31,00

03

## ROTWEINE

pro Flasche

Weinmanufaktur Untertürkheim  
Cuvée Lemberger und Cabernet

€ 30,00

Torrevento  
Ghenos Primitivo di Manduria, Italien

€ 29,00

Bodegas LAN  
Rioja Marqués de Mundaiz, Rioja, Spanien

€ 29,00

# Getränke

## ALKOHOLFREIES

	pro Flasche
Gerolsteiner spritzig und still 0,7l	€ 4,50
Afri Cola, Afri Cola zero, Bluna, Bluna-mix, Bluna-Zitrone 0,33l	€ 3,00
Johannis- und Apfelsaftschorle 0,33l	€ 3,00

## BIERE

	pro Flasche
Gruibinger Stiefelpils 0,33l	€ 3,40
Gruibinger Brunnenbier 0,33l	€ 3,40
Maisel's Weiße Hefeweizen 0,5l	€ 3,40
Maisel's Weiße Kristallweizen 0,5l	€ 4,00
Maisel's alkoholfreies Weizen 0,5l	€ 4,00
Meckatzer Radler 0,33l	€ 3,40
Meckatzer alkoholfreies Pils 0,3l	€ 3,40

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

	pro Tasse
Espresso	€ 3,00
Espresso Doppio	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Kaffee	€ 3,60

# Zusätzliches

## PERSONALKOSTEN

Bankettleiter	€ 36,00/Std.
Servicemitarbeiter	€ 34,00/Std.
Buffetbetreuung	€ 34,00/Std.
Koch	€ 36,00/Std.
Logistiker	€ 34,00/Std.

Ab 1 Uhr pro Stunde pro Servicemitarbeiter € 52,00

## EQUIPMENT

Gläser, Teller, Besteck	€ 2,80 / pro Person
Buffetverkleidung	€ 8,50 / pro Meter
Duni-Servietten in Ihren Wunschfarben	€ 0,30 / Stk.
Stoffservietten weiß	€ 0,95/Stk.
Tischdecken eckig 130/220cm	€ 4,90/Stk.
Bankettische 182/76cm	€ 14,90/Stk.
Tisch rund für 8-10 Gäste 180cm	€ 26,00/Stk.
Tischdecke rund 280cm	€ 30,00/Stk.
Stuhl Aluminium weiss	€ 6,50/Stk.
Stuhl inkl. weißer Stuhlhusse	€ 13,00/Stk.
Steh Tisch inkl. Stretchhülle oder Überwurfhülle in Ihren Wunschfarben	€ 38,00/Stk.
Kühlanhänger	€ 100,00
Grillwagen	€ 150,00
Küchenequipment (wenn in der Location keine Küche vorhanden ist)	€ 520,00 / pauschal
An- und Abfahrt je nach Distanz ab € 40,00	

# Unsere Philosophie

## DAS VUJICIC GASTRO UNTERNEHMEN

„Kulinarische Komplimente“ – unter diesem Leitmotiv haben wir seit 2012 Konzepte für außergewöhnliche Restaurants und Locations in Baden-Württemberg entworfen, die für jedes unserer Objekte passen wie ein maßgeschneiderter Anzug.

Die intensive Prüfung der Kundenwünsche ist dabei stets die Maxime unseres Angebots. Denn den Fokus bei uns im Haus legen wir immer auf Sie – unseren Gast. Ihre Erwartungen zu übertreffen ist unser Ziel. Die besten Produkte, die innovativsten Gerichte und ein überragender Service sind die Mittel, mit denen wir Sie von unserer Kompetenz überzeugen möchten.

In unserem Portfolio befinden sich Restaurants mit den verschiedensten Auszeichnungen: Vom MICHELIN-Stern bis hin zur regionalen Auszeichnung „Schmeck den Süden“ ist alles vertreten. Das alles ist nur möglich, mit einem herausragenden Team.

Die Interaktion und der vielfältige Austausch zwischen Gästen, den Mitarbeitern und dem Management macht dabei das Besondere aus. Der Erfolg entsteht bei uns durchs Zuhören. Hierauf sind wir sehr stolz.

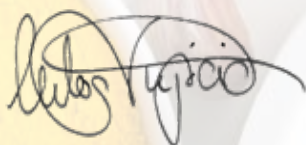
Genauso hören wir Ihnen zu, wenn Sie bei uns feiern wollen. Ob als Catering, in einer unserer einmaligen Locations oder auch bei uns im Restaurant – wir richten Ihre Festivität maßgeschneidert nach Ihren Wünschen aus. Dabei ist das Einzige, das stets gleichbleibt, der konsequente Anspruch an uns selbst, Ihnen ein kulinarisches Kompliment zu zubereiten.

Mit uns haben Sie einen kompetenten Partner mit langjähriger Erfahrung an Ihrer Seite, der von Sekunde Eins mit Rat und Tat zur Seite steht und dabei hilft, Ihre ganz persönlichen und individuellen Wünsche in die Tat umzusetzen!

Die Zentrale unserer Verwaltung befindet sich auf dem Schloss Filseck, wo wir Sie gerne begrüßen und willkommen heißen. Hier haben wir all unser Wissen und Können eingebracht und wurden im Jahr 2020 dafür mit unserem ersten MICHELIN-Stern ausgezeichnet.

Für die viele Unterstützung auf dem Weg dahin, möchte ich mich persönlich bedanken. Bei allen Partnern, Freunden und vor allem bei Ihnen – unseren Gästen!

Ihr





Ein Unternehmen der

V  
UJICIC  
g ASTRO  
GmbH & Co. KG

