

TRENDS 7R IST DIE ADRESSE FÜR ALLE,  
DIE AUF DER SUCHE NACH EINZIGARTIGEN  
EVENTS SIND, DIE POSITIV BEGEISTERN.

UNSERE LÖSUNGEN SIND  
AUSSERGEWÖHNLICH, VON  
HAND GEMACHT, INDIVIDUELL UND  
PERFEKT.

Ihr Ansprechpartner:  
Reiner Kraus

Anschrift: Ulmer Str. 130, 73431 Aalen

Kontakt: 07361 96 17 61

[beratung@trends7r.de](mailto:beratung@trends7r.de)

# Catering im AdventureSteinbruch

## Speisen-Angebot 2024

(Genießen Sie saisonale Menüs, die exklusiv für unsere Gäste angeboten werden! Speisen mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau sowie von regionalen Produzenten aus Hohenlohe; frisch für Sie zubereitet.)

### Menüs

#### AdventureSteinbruch Menü A

Salat der Saison im Weckglas mit Balsamicodressing

\*\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, Serviettenknödeln und Gemüse der Saison

**Vegetarische Variante:** Waldpilzrahm mit Kräutern und Serviettenknödeln



#### AdventureSteinbruch Menü B

Putengeschnetzeltes in pikanter Tomatensauce mit Zucchini und Basmatireis

**Vegetarische Variante:** Pikantes Gemüsesragout der Saison mit Sprossen und Basmatireis

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse mit Früchten der Saison



#### AdventureSteinbruch Menü C

Ragout vom Reh in Preiselbeersauce mit Schupfnudeln und Gemüse der Saison

**Vegetarische Variante:** Ragout vom Gemüse der Saison mit gebratenem Ziger (Kuhmolkekäse) und Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Schokoladenbrownie



#### AdventureSteinbruch Menü D

Salat der Saison im Weckglas mit Himbeerdressing

\*\*\*\*\*

Ragout vom Rind mit Spätzle und Gemüse der Saison

**Vegetarische Variante:** Flädle mit Gemüsefüllung auf Tomatensauce

## Preise (Menü A-D)

Mind. 20, bis 50 Personen (Größere Gruppen auf Anfrage):

40,00 € pro Person

Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Person und zzgl. MwSt.

Genießen Sie regionale Spezialitäten in entspannter Atmosphäre im AdventureSteinbruch (max. Dauer 1 Stunde) nach einem spannenden Event oder zur Mittagspause.

Menü-Erweiterungen, Beilagen-Tausch, eigene Menü-Varianten sind möglich. Auf Anfrage und teilweise gegen Aufpreis.

Alle Produkte werden frisch zubereitet und je nach Gruppengröße von 1-2 Köchen angerichtet. Die Kosten beinhalten den Buffetaufbau, Porzellan-Geschirr, Besteck und Servietten, Menükarten. Sitzgelegenheiten auf Festzeltgarnituren. In der Saisonzeit bieten Ihnen Sternzelte Wetterschutz.