



restaurant · bar

philipp eins

# EXPOSÉ BUFFET

---

philipp eins &

Weinhaus Motzenbäcker



Inhalt

UNSERE BUFFETS ..... 3

PASSBUFFET – Die Alternative zum klassischen Buffet ..... 5

01 ZUM EMPFANG ..... 6

02 KLEINE KULINARISCHE STARTER ..... 7

03 BUFFET KLASSIKER ..... 8

04 BUFFET MEDITERRAN ..... 9

05 BUFFET FRÜHLING ..... 10

06 BUFFET SOMMER ..... 11

07 BUFFET HERBST ..... 12

08 BUFFET WINTER..... 13

09 BUFFET VEGETARISCH..... 14

10 BUFFET VEGETARISCH ..... 15

11 TOTAL REGIONAL ..... 16

12 GRILLFEST ..... 17

13 KLEINES GRILLFEST ..... 18

14 ERGÄNZENDE KOMPONENTEN ZUM BEREICHERN EURES BUFFETS ..... 19

15 SUPPEN ZUR ERGÄNZUNG ..... 20

16 BUFFET FLAMMKUCHEN ..... 21

17 PASSBUFFET – Ein Beispiel ..... 22

18 KIDS-Menü – Ab 8 Kindern ..... 23

19 DER HEZHAFTE SNACK UM MITTERNACHT ..... 24

UNSERE LIEFERANTEN ..... 25



## DER KOCH VOR LEIDENSCHAFT



## UNSERE BUFFETS

Auf den folgenden Seiten möchten wir euch unser Speisenangebot vorstellen. Ihr findet darin verschiedene Buffets für jeden Geschmack und Anlass.

Bei der Ausarbeitung unseres Angebotes steht für unseren Küchenchef Georg Reuter die Qualität der Zutaten, die Hingabe zum Handwerk und die Verbundenheit zur Region im Fokus.

Nachhaltigkeit ist aktuell in aller Munde und auch wir möchten unseren - wenn auch kleinen - Beitrag leisten.



Aus diesem Grund haben wir uns 2024 dem Culinary Heritage Netzwerk, das sich dem Erhalt regionaler Traditionen und Produkte verpflichtet hat, angeschlossen. Eben dieser Schwerpunkt soll sich in unserem Exposé wiederfinden.

„Wer und Woher?“ sind Fragen, die wir euch gerne beantworten und die Frage „Warum?“ stellt sich spätestens nach dem ersten Biss nicht mehr.

### „Erdbeeren im November?“

Die Saisonalität der Lebensmittel rückt somit in den Mittelpunkt unserer Speisenfolgen. Wir bitten euch dies bei eurer Auswahl zu beherzigen und der Küche beim Wareneinkauf den nötigen Spielraum zu schenken.

### Euch sagt eine Komponente nicht zu?

Gerne können wir diese austauschen und die Speisenfolge neu kalkulieren.

## **BUFFET**

Für jeden Geschmack etwas dabei:

Selbstverständlich kann die Speisenfolge nach euren Wünschen angepasst werden.

Für alle Fischliebhaber haben wir unter den jeweiligen Vorspeisen auch noch eine Fischoption für euch parat.

Unter der jeweiligen Speisenfolge und unter dem Punkt „14 ERGÄNZENDE KOMPONENTEN ZUM BEREICHERN EURES BUFFETS“ findet ihr viele weitere Ideen zum Austauschen und Ergänzen.

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter:

Den genauen Zeitraum für unser saisonales Angebot findet ihr immer unter dem Namen des Buffets. Die Dauer der jeweiligen Saison kann sich wetterbedingt ändern

Ihr findet unter den jeweiligen Speisenfolgen auch noch eine Option für das Dessert. Allzu häufig sind die Gäste jedoch bereits nach den Vor- und Hauptspeisen ordentlich gesättigt und das Dessert wird wenig wahrgenommen. Wir möchten euch die Möglichkeit geben das Dessert auszuklammern, in reduzierter Anzahl anzubieten oder auch den ein oder anderen Kuchen selbst mitzubringen.

Bitte beachtet, dass bei Grillbuffets und Passbuffets weiteres Küchenpersonal und Equipment benötigt wird.

Genauere Angaben findet ihr in eurem Angebot.

## **PASSBUFFET – Die Alternative zum klassischen Buffet**

Was ist ein Passbuffet?

Der Pass ist die Übergabestelle von der Küche zum Service. In der Regel ist der Pass für den Gast nicht zugänglich. Wir gestalten euch einzelne Stationen, bei denen ihr eure Speisen direkt von der Küchencrew, wie an einem Pass, gereicht bekommt. Der Gast kann somit eigenständig entscheiden wann, wie häufig und wie viel er möchte.

Um das Handling für den Gast so einfach wie möglich zu gestalten, werden die Speisen in kleinen Schüsseln oder kleinen Tellern ausgegeben. Die Portion hat ca. 100-150 Gramm und ist so gestaltet, dass man nur ein „Handwerkszeug“ wie Gabel oder Löffel benötigt. Der Gast ist somit nicht fest an einen Sitzplatz gebunden. Die Speisen können sowohl im Stehen als auch im Sitzen gegessen werden. Dies kann einer Veranstaltung mehr Dynamik und Bewegung verleihen.

Des Weiteren kann das Passbuffet aufgrund der ständig frischen Zubereitung und Ausgabe über einen langen Zeitraum angeboten werden. Die Speisen müssen somit nicht als eigenständiger „Programmpunkt“ stehen.

Lediglich die Speisenvielfalt ist auf zwei bis drei Vorspeisen, zwei Hauptspeisen und zwei Desserts beschränkt. Bei einem „klassischen Buffet“ hingegen kann eine größere Auswahl geboten werden.

Bitte beachtet, dass bei Grillbuffets und Passbuffets weiteres Küchenpersonal und Equipment benötigt wird.

Genauere Angaben findet ihr in eurem Angebot.

Eine bereits fertig ausformulierte Speisenfolge findet ihr auf der Seite 22 unseres Exposés.

Selbstverständlich gestalten wir jede weitere Speisenfolge auch als Passbuffet individuell für euch um.

## 01 ZUM EMPFANG

1a - Flammkuchenvariationen frisch aus dem Ofen  
wähle drei aus dem Buffet Flammkuchen  
(1 Flammkuchen = 3-4 Personen)  
netto: 4,04€ / brutto: 4,80€

1b - Vegane Flammkuchenvariationen frisch aus dem Ofen  
wähle drei aus dem Buffet Flammkuchen  
(1 Flammkuchen = 3-4 Personen)  
netto: 4,62€ / brutto: 5,50€

2 - Kleine Käsewindbeutel (Gougères)  
(2 Stück pro Person)  
netto: 2,94€ / brutto: 3,50€

3 - Kartoffel-Tortillaspieße mit Oliven, Boquerones (sauer eingelegte Sardellen),  
Antipastigemüse und Pfälzer Griebenwurst  
(2 Stück pro Person)  
netto: 3,78€ / brutto: 4,50€

4 - Blätterteig-Gebäck mit saisonalem Gemüse und Käse  
(1,5 Stück pro Person)  
netto: 2,94€ / brutto: 3,50€

5 - Ofenwarmes Focaccia  
Natur, Rosmarin, Olive, Tomate  
(2 Stück pro Person)  
netto: 3,11€ / brutto: 3,70€

6 - Mini-Laugengebäck  
(1 Stück pro Person)  
netto: 2,94€ / brutto: 3,50€

Preise pro Person

## 02 KLEINE KULINARISCHE STARTER

Wähle 3 aus 8 Dips

Eingedeckt pro Tisch

1 - Ofenfrisches Baguette

2 - Dips

- Salzbutter
- Kräuter-Tomatenbutter
- Pesto von getrockneten Tomaten
- Oliventapenade
- Rote Bete - Meerrettichdip
- Fischrillette
- Kichererbsendip
- Wasabi Schmand

Preis pro Person  
netto: 5,00 € / brutto: 5,95 €

## 03 BUFFET KLASSIKER

### Vorspeisen

- Rohschinkenplatte mit marinierter Melone
- Pastasalat mit Kirschtomaten und Pesto
- Tranchen vom Räucherlachs mit Meerrettichschmand
- Gurkensalat mit Dill
- Blattsalate mit Balsamico Dressing
- Brotauswahl

### Hauptgang

- Geschmorte Rinderrouladen in Rotwein-Senf-Reduktion
- Rahmgeschnetzeltes vom Landschwein mit Champignons
- Kartoffel Gratin
- Kräuter Tagliatelle
- Saisonales Gemüse Allerlei

Preis pro Person  
netto: 38,00 € / brutto: 45,22 €

### Dessert

- Panna Cotta mit Himbeerfruchtmark
- Obstsalat im Weckglas
- Schokoladenmouse

Preis pro Person  
netto: 4,05 € / brutto: 4,82 €



## 04 BUFFET MEDITERRAN

### Vorspeisen

- Salat von Tomate und Minimozzarella
- Antipasti mit Oliven und Parmesan
- Bunter Tomatensalat mit Basilikum
- Marinierte Melone mit Serranoschinken und Rucola
- Vitello Tonnato mit Balsamicozwiebeln
- Brotauswahl

### Hauptgang

- Mit Salbei gebratenes Schweinefilet und Jus
- Pastamix mit Tomatenpesto
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Oliven und Tomatensugo

Preis pro Person  
netto: 34,00 € / brutto: 40,46 €

### Dessert

- Tiramisu mit Sommerfrüchten
- Panna Cotta mit Himbeercoulis

Preis pro Person  
netto: 3,36 € / brutto: 4,00 €

## 05 BUFFET FRÜHLING

APRIL – JUNI

### Vorspeisen

- Salat von zweierlei Hanhofer Spargel (bis 20.06.)
- Mild gebeizter Lachs mit Bärlauchschand
- Bunter Wildkräutersalat
- Vegetarische Variation mit Quiche Muffins
- Pesto von Radieschenblättern
- Brotauswahl

### Hauptgang

- Gebratene Welsfilets mit Pilzsauce
- Maispouardenbrust mit Estragonsenfauce
- Frühlingsgemüse
- Kartoffel-Kohlrabi Gratin
- Jasminreis mit Mandelbutter

Preis pro Person

netto: 48,35 € / brutto: 57,54 €

### Dessert

- Weißes Schokoladenmousse mit Rhabarber
- Quarkcreme mit Erdbeeren

Preis pro Person

netto: 3,06 € / brutto: 3,64 €

Kann auch als Passbuffet angepasst werden. Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

## 06 BUFFET SOMMER

JULI – SEPTEMBER

### Vorspeisen

- Mediterraner Brotsalat
- Antipastigemüse
- Salat mit Wildkräutern
- Artischockensalat mit Balsamicozwiebeln
- Brotauswahl

Weitere Option zur Vorspeise (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Gebratene und marinierte Wolfsbarschfilets

### Hauptgang

- Lachsforellenfilets in Zitrusauce
- Geschmorter Kalbstafelspitz in Thymiansauce
- Kräuterpasta
- Sommergemüse
- Annabelle Kartoffeln geröstet mit Thymian

Preis pro Person  
netto: 46,91 € / brutto: 55,83 €

### Dessert

- Lavendel Panna Cotta mit Erdbeeren
- Joghurt-Limetten Crème

Preis pro Person  
netto: 3,22 € / brutto: 3,83 €

Kann auch als Passbuffet angepasst werden. Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

## 07 BUFFET HERBST

OKTOBER - NOVEMBER

### Vorspeisen

- Pfälzer Maronensuppe mit Meerrettichschmand und Croutons
- Herbstlicher Pilzsalat mit Artischocken
- Feldsalat mit Nüssen
- Rotkrautsalat mit Cranberries und geräucherter Gänsebrust
- Brotauswahl

Weitere Option zur Vorspeise (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Gebratenes und mariniertes Welsfilet

### Hauptgang

- Geschmorte Rinderbacken
- Coq au vin vom Donnersberger Hahn
- Kartoffel-Kürbis Gratin
- Petersilienspätzle
- Geschmortes Wurzelgemüse

Preis pro Person

netto: 50,97 € / brutto: 60,65 €

### Dessert

- Bayrische Creme mit Quittenpüree
- Schokoladenmousse mit Portweinpflaumen

Preis pro Person

netto: 3,90 € / brutto: 4,64 €

Kann auch als Passbuffet angepasst werden. Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

## 08 BUFFET WINTER

DEZEMBER - MÄRZ

### Vorspeisen

- Rahmsuppe von Petersilienwurzeln
- Salat von Rote Bete mit Belugalinsen
- Geräucherte Gänsebrust mit karamellisierten Äpfeln
- Feldsalat mit Croutons
- Brotauswahl

Weitere Option zur Vorspeise (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Räucherlachs und Forelle mit Wasabi Dip

### Hauptgang

- Geschmorte Rinderbacken
- Geschmorte Entenkeulen mit Orangenjus
- Rahmwirsing
- Kartoffelgratin
- Kastanien-Serviettenknödel

Preis pro Person  
netto: 49,00 € / brutto: 58,31 €

### Dessert

- Mascaronemousse mit Spekulatius & Rotweibirnen
- Warmer Bread and Butter Pudding

Preis pro Person  
netto: 3,89 € / brutto: 4,63 €

Kann auch als Passbuffet angepasst werden. Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

## 09 BUFFET VEGETARISCH FRÜHLING + SOMMER

### Vorspeisen

- Salat von Bulgur mit Berberitzen und Salzzitronen
- Salat von zweierlei Hanhofer Spargel (bis ca. 20.6., danach Antipastigemüse)
- Gebratene und mit Sesam marinierte Biopilze von der Bärenbrunnermühle
- Wildkräutersalat aus Geinsheim
- Brotauswahl

### Hauptgang

- Grießschnitte mit Kräutern
- Ratatouille Gemüse
- Geschmortes Wurzelgemüse
- Kartoffel-Liebstöckel Gratin

Preis pro Person  
netto: 42,77 € / brutto: 50,89 €

### Dessert

- Karamellisierte Crema Catalana
- Schokoladenmousse
- Panaché von Sommerfrüchten

Preis pro Person  
netto: 4,52 € / brutto: 5,38 €

Kann auch vegan angepasst werden. Der Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

## 10 BUFFET VEGETARISCH SPÄTSOMMER

### Vorspeisen

- Salat von Belugalinsen mit gebratenem Fenchel
- Salat von Bohnen und Artischocken
- Ziegenfrischkäse mit Honig, Feigen und Oliven
- Marinierte Glasnudeln mit Cashews und Korianderpesto
- Tomaten-Melonen Cocktail im Weckglas
- Brotauswahl

### Hauptgang

- Speyrer Spitzkohlroulade mit Brezelfüllung
- Blumenkohl Bratlinge
- Pastamix mit Tomaten, Zucchini und Kräutern
- Kartoffel-Kürbis Gratin  
(ab August)

Preis pro Person  
netto: 43,68 € / brutto: 51,98 €

### Dessert

- Mascarpone Creme mit Schokobiskuit und Portweinpflaumen
- Nougatmousse und Marinierte Pfirsiche

Preis pro Person  
netto: 3,90 € / brutto: 4,64 €

Kann auch vegan angepasst werden. Der Preis wird entsprechend neu kalkuliert.

## 11 TOTAL REGIONAL

### Vorspeisen

- Mariniertes Spitzkohl und Pilze von der Bärenbrunner Mühle
- Salat von zweierlei Hanhofer Spargel  
(bis ca. 20.6., danach Pfälzer Antipasti Sommergemüse)
- Landschweinterrine und eingelegte Schlotten
- Wildkräutersalat aus Geinsheim
- Brotauswahl

Weitere Option zur Vorspeise (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Forellenfilets aus dem Eußertal und Landgurkendip

### Hauptgang

- Brust und Keule vom Donnersberger Hahn mit Salbeisauce
- Geschmortes vom Glanrind
- Saisonale Gemüsepfanne
- Dinkelnudeln aus Großfischlingen
- Annabelle Kartoffeln geröstet mit Thymian

Preis pro Person  
netto: 49,39 € / brutto: 58,77 €

### Dessert

- Gebrannte Crème mit Rhabarbersauce (wird saisonal angepasst)
- Schokobiskuit mit fruchtiger Kirschsahnecreme

Preis pro Person  
netto: 2,87 € / brutto: 3,42 €

Kann auch als Passbuffet angepasst werden. Preis wird entsprechend neu kalkuliert.



## 12 GRILLFEST

### Vorspeisen

- Spitzkohlsalat mit Karotten
- Mediterraner Pastasalat
- Salat von Bulgur mit Salzzitrone und Minze
- Tomaten und Melonen Panaché (Salat von Belugalinsen)
- Blattsalate mit Radieschen und Sprossen
- Brotauswahl

### Hauptgang

#### Vom Holzkohlegrill:

- Steaks von der Rinderhüfte
- Putenbrustspieße mit Curry
- Bratwurst
- Blumenkohlbratlinge

Weitere Option zur Hauptspeise (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Lachsfilets im Buchenholzblatt
- Lammhüfte mit Thymianmarinade
- Saumagenbratwurst

#### Aus der großen Pfanne:

- Sommergemüse
- Annabelle Kartoffeln geröstet mit Thymian

#### Dazu:

- Kräuter Schmand, Tomaten Pesto, Pikanter Aprikosen Chili Dip, Ketchup, Senf

Preis pro Person  
netto: 48,08 € / brutto: 57,22 €

### Dessert

- Schokoladenmousse
- Bayrische Crème mit marinierten Früchten im Glas

Preis pro Person  
netto: 2,82 € / brutto: 3,35 €

## 13 KLEINES GRILLFEST

Wähle jeweils 3 Salate und 3 Arten Grillgut

### Vorspeisen

- Weisskrautsalat mit Karotten
- Mediterraner Pastasalat mit Oliven
- Salat von Bulgur mit Salzzitrone und Minze
- Pfälzer Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen
- Tomatensalat mit Pesto
- Blattsalate mit Balsamicovinaigrette und Sprossen
- Brotauswahl

### Hauptgang

#### Vom Grill:

- Saumagenbratwurst und Bratwurst vom Hof Ritzmann
- Bratwurst aus Rindfleisch
- Schweinenacken Steaks mit Rauch-Paprika Marinade
- Pikante Spare Ribs vom Schwein
- Kleine Putensteaks mit Curry
- Gemüsespiesse mit Halloumi Grillkäse
- Blumenkohlbratlinge

#### Beilage:

- Annabelle Kartoffeln geröstet mit Thymian

#### Dazu:

- Kräuter Schmand, Tomaten Pesto, Zitronen-Aioli, Ketchup, Senf

Preis pro Person  
netto: 30,00 € / brutto: 35,70 €

## 14 ERGÄNZENDE KOMPONENTEN ZUM BEREICHERN EURES BUFFETS

### Vorspeise

- Melonen-Gurkensalat mit Chili und asiatischer Würze
- Salat von zweierlei Hanhofer Spargel (bis ca. 20.6.)
- Tomaten-Bohnensalat mit Artischocken
- Ziegenfrischkäse St. Maure mit Feigen, Honig und Oliven
- Mariniertes Tafelspitz mit Liebstöckel-Gemüse Vinaigrette
- Entenleberterrinen mit eingelegtem Muskatkürbis und Chutney
- Zanderterrinen mit grüner Joghurtsauce

### Hauptgang

- Maispoulardenbrust mit Salbeisauce
- Roastbeef mit Schalottenjus am Stück gegart
- Schweinefilet in Schwarzwälder Schinken Hülle
- Kartoffel-Kürbis Gratin (ab August)
- Serviettenknödel (im Herbst mit Maronen)
- Pasta-Gemüsepfanne

### Dessert

- Vanille Panna Cotta mit Rhabarbersauce
- Erdbeer Tiramisu
- Crema Catalana mit Orangen

## 15 SUPPEN ZUR ERGÄNZUNG

### Je nach Jahreszeit

- Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto
- Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl
- Kartoffel-Steinpilzsuppe mit nativem Olivenöl
- Maronencrèmesuppe mit Meerrettichschmand

Zu allen Suppen werden Croutons serviert.

### Ganzjährig

- Hochzeitssuppe als Rinderkraftbrühe mit Griessnocken und Kräuterflädle
- Vegetarische Gemüsebrühe mit Griessnocken und Kräuterflädle
- Deftige Kartoffelsuppe  
(Auf Wunsch mit Wurst oder Tofuspeck)
- Gulaschsuppe
- Bretonische Fischsuppe mit Knoblauchcroutons



## 16 BUFFET FLAMMKUCHEN

Wähle bis zu 3 herzhaft und einen süßen Flammkuchen aus.

### Herzhaft

- Elsässer (Speck & Zwiebeln)
- Lauch-Käse (feine Lauchringe & Emmentaler Käse)
- Kartoffel-Lauch (gebratene Kartoffelwürfel, feine Lauchringe, frischer Thymian)
- Antipasti (Tomatencreme, Paprika, Zucchini, Feta, getrocknete Tomaten & Oliven)
- Pfalz (Senfcreme, Bratwurstbrät, Lauch, Zwiebeln, Speck)
- Rote Bete (Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Thymian)

### Süß

- Klassisch (Apfel, Rosinen & Zimtucker)
- Weinberg (Honigcreme & karamellisierte Pfirsiche)

Alle süßen Flammkuchen sind auch vegan möglich.

Preis pro Person  
netto: 15,88€ / brutto: 18,90€

### Vegane Flammkuchen mit hausgemachter veganer Creme

- Elsässer (Tofu-Speck & Zwiebeln)
- Kartoffel-Lauch (gebratene Kartoffelwürfel, feine Lauchringe, frischer Thymian)
- Antipasti (Tomatencreme, Paprika, Zucchini, veganer Feta, getrocknete Tomaten & Oliven)
- Rote Bete (Rote Bete, geröstete Walnüsse, Thymian)

Preis pro Person  
netto: 16,72€ / brutto: 19,90€

## 17 PASSBUFFET – Ein Beispiel

### Zum Empfang

- Flying Flammkuchen

### Station 1

- Marinierte Belugalinsen mit Forelle
- in der Saison: Spargelsalat
- Rote Bete Espuma
- Mariniertes Gemüse mit Cashewcreme

### Station 2

- Pasta mit zweierlei vegetarischer Sauce zur Auswahl

### Station 3

- Ragout vom heimischen Rind und Wurzelgemüse

### Station 4

- Bayrische Crème mit marinierten Früchten im Glas

Preis pro Person  
netto: 42,83 € / brutto: 50,96 €



## 18 KIDS-Menü - Ab 8 Kindern

1 - Nürnberger Bratwürstchen mit Kartoffelbrei  
netto: 5,46€ / brutto: 6,50€

2 - Rigatoni mit Tomaten Sauce und Parmesan-Käse  
netto: 5,71€ / brutto: 6,80€

3 - Rigatoni mit Bolognese Sauce und Parmesan-Käse  
netto: 5,88€ / brutto: 7,00€

4 - Gebackene Hähnchenbrust mit Röstkartoffeln  
netto: 6,30€ / brutto: 7,50€

Preise pro Person

## 19 DER HEZHAFTE SNACK UM MITTERNACHT

1 - Garnierte Käseplatte vom Käsefachgeschäft „Käse“ Bader  
netto: 3,78€ / brutto: 4,50€

2 - Gemischte Wurstplatte mit Spezialitäten der Metzgerei Heiss  
netto: 4,04€ / brutto: 4,80€

3 - Pfälzer Blut- und Leberwurstplatte mit Radieschen und Chiligurken  
von der Metzgerei Heiss  
netto: 4,04€ / brutto: 4,80€

4 - Pikante Chili con/sin carne  
dazu Schnittlauchschmand und Tortillachips  
netto: 4,62€ / brutto: 5,50€

5 - Currywurst mit Philipp eins Currysauce und Bratwurst von der Metzgerei Heiss  
netto: 4,63€ / brutto: 5,50€

6 - Kartoffel-Erbseneintopf

- mit Wiener  
netto: 4,20€ / brutto: 5,00€
- mit gebratener Chorizo  
netto: 4,04€ / brutto: 4,80€
- mit Tofuspeck  
netto: 4,04€ / brutto: 4,80€

Preise pro Person



## UNSERE LIEFERANTEN

### Gemüse und Obst

- Mack und Gerstner GmbH & Co. KG, Schifferstadt

### Fleisch und Wurst

- Metzgerei Heiss, Speyer
- Metzgerei Stähly, Niederkirchen

### Geflügel

- Hof Ritzmann, Winnweiler

### Käse und Molkereiprodukte

- Käse Bader, Speyer

### Flammkuchen

- Tarte Gourmet Flammkuchen GmbH, Hauenstein

### Kartoffeln

- Schmitthof, Lingenfeld

### Nudeln

- Pfalznudel GmbH, Großfischlingen

### Pilze

- Bärenbrunner Mühle, Busenberg

### Salat

- Kästel, Geinsheim

### Spargel

- Kreuzhof, Hanhofen

### Unsere Weine

- Weingut August Ziegler, Maikammer
- Weingut Braun, Meckenheim
- Weingut Ohler, Neustadt Gimmeldingen
- Weingut Kimich, Deidesheim
- Wein & Events Küwé, Speyer
- Weingut Margarethenhof, Forst
- Weingut Mehling, Deidesheim
- Sektgut Menger Krug, Deidesheim

All unsere Partner und Lieferanten findet ihr auch auf [www.mein-event.de/partner](http://www.mein-event.de/partner)