

Catering Guide

by Kitchen & Soul



taste it. feel it. love it.

Einleitung

Liebes Brautpaar,
eure Hochzeit sollte zu einem ganz besonderen Tag werden, der euch für ewig in Erinnerung bleibt. Unser junges Team kreiert für euch einzigartige Food Konzepte, mit ausschließlich den besten Zutaten der Region.

Wenn Ihr mehr über uns erfahren möchtet, schaut gerne auf unserem Instagram-Profil „KitchenandSoul“ vorbei oder besucht uns zu einem persönlichen Besprechungstermin oder einem Probeessen.

Wir, von Kitchen & Soul, freuen uns schon sehr darauf euch persönlich kennen zu lernen.

Gemeinsam werden wir eure Hochzeit zum schönsten Tag eures Lebens werden lassen.

Euer Kitchen & Soul Team



Küchenphilosophie



Seit dem Jahr 2013 kreieren wir einzigartige Food Konzepte, stets nach dem Motto: „jung/kreativ/exclusive“.

Mit besten Produkten aus unserer wundervollen Region und einer großen Portion Leidenschaft, schaffen wir besondere Kreationen, welche euch und eure Gäste zum staunen bringen werden.

Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und beziehen daher unsere regionalen Produkte in höchster Qualität. Egal ob mehrgängiges Menü oder cooles BBQ, alles wird mit viel Leidenschaft und großer Liebe zum Detail zubereitet und präsentiert. Gerne vereinbaren wir einen individuellen Termin für ein exklusives Probeessen mit euch, bei dem Ihr mehr über unsere Menüs sowie unsere Küchenphilosophie erfahren und natürlich auch probieren könnt.





kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Sommermenü 2021

Vorspeise

*Selbst gebeizter Lachs „Schwarzwald Style“
in Monkey Gin 47 eingelegt mit Himbeer-Gelee und Wildkräutercreme
mit kleinem Salat und Kartoffelstrudel*

Zwischengang

*„Soul Summer Consome“
Klare Tomatensuppe mit frischem Basilikum, confierten Kirschtomaten und Kräuter-
Crostini*

Hauptgang

*„Kitchen & Soul Classic“
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sommergemüse, Kalbslack, Kartoffel-Erbsen-
Püree und Holunder-Gelee*

Dessert

*„Soul Cake“
Dunkler Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beerensalat, Holunder Baiser und
Vanille Eis*

37,50 Euro netto



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Frühlingsmenü 2021

Vorspeise

*„Schwarzwälder Vitello Tonnato“
vom heimischen Kalb und der Schwarzwälder Forelle mit frischen Wildkräutern aus
unserem Garten und frittierten Kapern*

Zwischengang

*Spargelcremesuppe „Soul Style“
aus erntefrischem, heimischem Spargel vom Huber Hof in Iffezheim mit Kerbel-Öl
und Kräuter-Croutons*

Hauptgang

*„Soul Roastbeef“
vom Rimmelsbacher Hof - Sous Vide gegart im Kräutermantel mit Kalbsjus, buntem
Frühlingsgemüse, Kartoffelcreme und Pastinaken-Chips*

Dessert

*„Rhabarber & Sabayon“
frisches Rhabarber Kompott mit gratinierter Riesling Sabayon, Haselnuss-Eis und
Krokant*

42,50 Euro netto

Menüs nach Jahreszeiten

Menüs nach Jahreszeiten



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Herbstmenü 2021

Vorspeise

„Kürbis in Texturen“
Variation vom Hokkaido Kürbis mit cremigen Ziegenkäse, Apfel und frischen Kräutern

Zwischengang

„Maronen Cappuccino“
cremige Kastanienuppe aus eigener Ernte mit Milchschaum und Petersilien Croutons

Hauptgang

„Soul Bäckchen“
Geschmorte Rinderbäckchen aus dem Schwarzwald in Wachholderjus mit Quitten-Chutney und cremigem Selleriepüree

Dessert

„Schokolade & Schwarze Johannisbeere“
Mousse von dunkler Valrhona Schokolade mit Cassis Kern, Pistazien-Sponge und Cassis Sorbet

39,90 Euro netto



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Wintermenü 2021

Vorspeise

„Kitchen and Soul Feldsalat“
erntefrisch aus der Region mit Kartoffeldressing, Speckchips, Kracherle und Walnüssen

Zwischengang

„Soul Tatar“
Von Hand geschnittenes Tatar vom Albtaler Weiderind mit selbst gebackenem Pflaumen-Brioche, Senfcreme und Wildkräutern

Hauptgang

„Soul Gans“
Freiland Gans aus dem Ofen, karamellisierte Maronen, Rotkraut, Kartoffelknödel, Apfel und Gänsejus, natürlich alles selbstgemacht

Dessert

„Schneekugel“
Schneekugel gefüllt mit eingelegter Quitte, Karamelleis und selbst gebackenem Spekulatius Crumble

43,90 Euro netto

BBQ-Büffet



kitchen and soul

Vorspeisen

„Kitchen & Soul Sommer Salat“
mit Sonnenblumenkernen, frischen Beeren der Saison und fruchtigem Himbeerdressing

„Kartoffelsalat 2.0“
Salat von kleinen gegrillten Kartoffeln mit selbstgemachtem Pesto, Rucola und Feta Käse

„Tomate & Mozzarella“
fruchtige Tomaten mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Balsamico-Dressing

„Bio Couscous- Salat“
luftiger Couscous mit Safran, gegrillter Zucchini, Datteln, Minze und Joghurt

Vom Grill

Maispoularde „Soul Style“
Keule von der französischen Maispoularde in „Soul“- Marinade mit würziger Hoi-sin-Soße und frischen Kräutern

„Gegrillter Pfirsich“
frischer Pfirsich mit würzigem Ziegenkäse und Radicchio

Vom Big Green Egg

„Bürgermeisterstück vom Rimmelsbacher Hof“
im Ganzen gegrillt und mit Rauchsatz-Butter und frischem Thymian glasiert

taste it. feel it. love it.

Aus dem Smoker

„Soul Lachs“
Ganze Seite vom Norwegischen Lachs in Teriyakisoße, Limette und Koriander mariniert und im Smoker geräuchert

„Pulled Pork vom Kraichgauer Landschwein“
18 Stunden im Smoker gegart und mit Whiskey und Apfel gespritzt, dazu selbst gekochte Gewürz-Barbecue-Soße

Beilagen

„Bio Brote“
Wir beziehen unser Brot von der Moulin Kircher welche seit 1760 nach alter Handwerkskunst bäckt
(Sauerteigbrot/Steinofenbrot/Baguette)

„Soul Gemüse“
Gegrillte Zucchini, Paprika, Frühlingszwiebeln und kleine Kartoffeln mit frischem Rosmarin und „Maldon Sea Salt“

Dessert

„Kitchen & Soul Classic“
Vanille Crème Brûlée von Bio Eiern mit Blaubeeren

„Soul Schokokuchen“
Lauwarmer Schokoladenkuchen aus dem Weckglas

„Kitchen & Soul Cornflakes Panna Cotta“
mit frischen Erdbeeren und knusprigen Flakes

36,90 Euro netto pro Person

Büffet



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Vorspeisen

„Kitchen and Soul Feldsalat“
erntefrisch aus der Region mit Kartoffeldressing, Speckchips, Kracherle und Walnüssen

„Herbst Classic“
Geräucherte Bäckchen vom Kraichgauer Landschwein auf cremigem Maispüree mit Quitten-Chutney und BBQ-Popcorn

„Herbst Carpaccio“
Carpaccio von bunten Beeten mit Feta Käse, frischen Kräutern und getrockneten bunten Beeten

„Soul Kürbissuppe“
aus Hokkaido- Kürbis, Kokosmilch, Ingwer und Curry mit Ziegenkäse- Croustini

„Bio Brote“
wir beziehen unser Brot von Moulin Kircher welche seit 1760 nach alter Handwerkskunst backt
(Sauerteigbrot/Steinofenbrot/Baguette)

Hauptspeisen

„Boeuf Bourguignon“
im Bräter serviert, aus bestem Rindfleisch der Metzgerei Glasstetter, mit Rauchfleisch, Champignons und Kartoffelgratin

„Soul Tafelspitz“
rosa gebratener Kalbstafelspitz, vor den Gäste tranchiert, mit Sellerie-Kartoffel-Creme und Pfefferrahmsoße

„Kitchen & Soul Pilz-Risotto“
Aus der Kupferpfanne, mit gebratenen Waldpilzen, frischem Parmesan, Pastinaken-Chips und frischen Kräutern

Dessert

„Soul Torte“
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas

„Cini Minis Panna Cotta“
mit Beeren-Ragout und knusprigen Cini Minis

„Mini Tartelette“
mit Haselnusscreme, karamellisierten Äpfeln und Krokant

37,90 Euro netto pro Person

Preise und Leistungen

Um euch einen kleinen Vorschau auf die möglichen Kosten zu geben, findet Ihr eine Beispielrechnung für 80 Personen mit ein BBQ-Büffet, Mitternachtssnack, Geschirr & Personal.

1. Catering

- BBQ Büffet für 80 Personen mit 36,90 € netto
Endpreis 2952,00 € netto
- Mini Burger als Mitternachtssnack für 4 € netto
Endpreis 320,00 € netto

2. Geschirrpauschale & Grill

- Hier bekommt Ihr alles, was Ihr zum Essen braucht (Teller/Besteck/Gläschen und frische Kräuter fürs Büffet) Hierfür verlangen wir einen Pauschalpreis von 8 € netto pro Person
Endpreis 640,00 € netto

3. Anfahrt

- Je nach Entfernung und Menge an Personal berechnen wir eine kleine Gebühr für die Anfahrt. Zum Beispiel zwei Anfahrten mit je 30 € netto .
Endpreis 60 € netto

4. Personal

- Personal zum Aufbau des Büffets und grillen der Speise, sowie Abbau. Hierfür brauchen wir drei Köche für zirka 6 Stunden. Pro Stunde berechnen wir 35 € netto.
Endpreis 630,00 € netto
- Personal zum ausschenken der Getränke und abräumen der Speisen. Hierfür bräuchte wir 4 Servicekräfte für zirka 8 Stunden. Pro Stunde berechnen wir 35 € netto.
Endpreis 1120,00 € netto

5. Gesamtpreis

- Der gesamtprice für ein BBQ Catering mit Servicepersonal und Geschirr liegt dann bei 5722 € netto. Ergibt einen Endpreis von 6809,18 € brutto.



Angebote rund um eure Hochzeit

Ihr habt auch die Möglichkeit noch weitere Leistungen von uns zu buchen. Hier findet Ihr einen kleinen Überblick. Für mehr Details schreib uns an!

- Fingerfood
- Mitternachtssnack
- Sektempfang
- Getränkepauschalen
- Vasen, Kerzenständer & Platzteller
- Heizstrahler
- Vintage Stühle
- Tische
- Stehtische
- Tischdecken & Servietten
- Gläser
- Sweet Table & Hochzeitstorte



Unternehmens Philosophie



MOTIVATION

Wir dürfen das tun, was wir lieben und nicht weil wir es müssen! Schon seit jeher nimmt das Kochen wie auch das Essen einen hohen Stellenwert in unserem Leben ein. Wir haben Hobby und Passion zu unserem Beruf gemacht - das können Sie bei Ihrem Event sehen, fühlen und schmecken.

EXKLUSIVITÄT

Qualität in der Küche und bei der Organisation sind unsere höchsten Gebote. Unser Anspruch: Wir bieten euch einen Gaumenschmaus auf höchstem Niveau in junger, unkomplizierter Atmosphäre. Euer Vorteil: Ihr könnt vor und nach dem Event beruhigt schlafen und währenddessen entspannt genießen. Mit unserem Team ist die Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in besten Händen - denn wir gehen auf jeden eurer Wünsche ein..

TRANSPARENZ

Wir kommunizieren klar, woher wir unsere Produkte beziehen. Wir selbst möchten wissen, woher die Erzeugnisse stammen und welche Geschichte sie erzählen. Dieses Wissen möchten wir mit Ihnen und Ihren Gästen teilen. Nachhaltig. Saisonal. Regional.

taste it.

feel it.

love it.

Im Eventbereich begleiten wir täglich Menschen zu besonderen Anlässen in Ihrem Leben.

Damit diese Erlebnisse für immer in schöner Erinnerung bleiben, kreieren wir euch eine wundervolle Food Momente.

Weil wir unsere Passion zu Beruf gemacht haben.

