



GENUSSERZEUGER

CATERING
SILBERPAPPEL

Wedding



Liebes Hochzeitspaar,

unsere Leidenschaft für nachhaltiges,
verantwortliches Handeln zeigt sich
in jedem Aspekt unserer Arbeit,
von der sorgfältigen Auswahl der
Lebensmittel bis hin zur Durchführung
Ihrer Veranstaltung.

Wir setzen auf saisonale und regionale
Produkte, kurze Lieferwege, Vermeidung
von Abfällen, achten stets auf
emissions-reduzierte Arbeitsprozesse
und einen schonenden Umgang mit
Ressourcen.

Der respektvolle Umgang mit allen
Partnern und innerhalb unseres Teams
bildet das Fundament unserer
Unternehmenskultur.

Weil kulinarischer Genuss nicht
am Tellerrand endet!

Genusserzeuger Catering
an der Silberpappel:

The Smart Way to Marry



silberpappel



GENUSSERZEUGER

#GENUSSTeam



silberpappel

GENUSSERZEUGER

#Inhaltsverzeichnis

Team	#4
Location	#7
Hochzeitspauschalen	#11
Fingerfood & Häppchen	#12
Menüs	#14
Buffets	#17
Grillbuffets	#19
Drinks	#22
Mitternachtssnack	#24
AGB's & Optionen	#25
Bewegtes	#27

#GENUSSLocation Silberpappel





Restaurant und Eventlocation
vereint in einem einzigartigen
Ambiente!

Ob für ein entspanntes Essen in
gemütlicher Runde oder eine
ausgelassene Feierlichkeit:

die Silberpappel ist der ideale Ort,
um kostbare Momente der
Entspannung und des Genusses
zu erleben.

Mit einem Innenraum für bis zu
60 Personen, zwei
Sonnenterrassen für bis zu 100
Personen, eine große Wiese für
bis zu 200 Personen, ausreichend
viele Parkplätze und direkt am
Waldpark gelegen;

Die Silberpappel am schönen
Landschaftsschutzgebiet in
Mannheim.







#Hochzeitspauschalen

Silberpappel

Pauschale EINS

160,00€ pro Person

Getränke zum Seccoempfang
3- Gang Menü, Buffet oder Grillbuffet
AfG's, Heißgetränke, Bier,
Secco & Wein für 10 Stunden
Nutzung des gesamten Mobiliars
Personalbereitstellung
Beratung und Betreuung

Eins

Pauschale ZWEI

210,00€ pro Person

Getränke zum Seccoempfang
+ Fingerfood
3- Gang Menü, Buffet oder Grillbuffet
+ Mitternachtssnack
Getränke für 10 Stunden
+ Longdrinks und
Schnäpse für 5 Stunden
Nutzung des gesamten Mobiliars
Personalbereitstellung
Beratung und Betreuung

Zwei

#GENUSSFingerfood & GENUSSHäppchen

Bitte wählen Sie zwei Fingerfood Variationen zum Empfang *

Fingerfood EINS

Plant-Based Piri Piri Chunks - VEGAN
Plant-Based Balls | BBQ Flavoured - VEGAN
Pfannkuchen Röllchen | Hummus | Aubergine & Granatapfel – VEGAN
Pastete | Rote-Apfel-Creme – VEGAN
Pfannkuchen Röllchen | Lachs | Dillcreme
Pastete | Vitello-Tonnato-Crème | Kaper

Eins

Fingerfood ZWEI

Mini Quiche | Speck | Zwiebeln | Lauch
Mini Quiche | saisonales Gemüse
Blätterteig Gebäck | herzhafter Mix
Blätterteig Gebäck | süßer Mix
Mini Pizza | Tomate | Mozzarella | Salami
Mini Pizza | Tomate | Mozzarella
Kirschtomaten | Babymozzarella
Polentawürfel | geschmorte Paprika

Zwei

Fingerfood DREI

Canapé | Tomaten-Concassé -VEGAN
Canapé | Ziegenfrischkäse | Granatapfelkerne
Canapé | Roastbeef | Sauce Tatare
Canapé | kalter Krustenbraten | Honig Senf Sauce
Canapé | Lachstatar | Meerrettichcreme

Drei



#GENUSSMenüs

#GENUSSMenüs

Menü EINS - Vegetarisch

Gang I

Wassermelone-Feta-Salat mit Minze und Baguette ODER
gefüllte Zucchini an buntem Salat mit fruchtigem Dressing

Gang II

Magherite gefüllt mit Tomate und Mozzarella auf
mediterranem Sommergemüse ODER

Tagliatelle mit Kirschtomaten, frischem Basilikum,
Knoblauch & Olivenöl

Eins

Gang III

Obstsalat mit Fruchtsorbet

Menü ZWEI

Gang I

Saisonaler Blattsalat mit Rohkost, fruchtigem
Dressing & Croûtons ODER Carpaccio vom Weideochsen
mit Rucola, Parmesan & Olivenöl

Gang II

Schweinefilet mit Drillingen, Ofengemüse & Café de Paris Butter
ODER Ravioli gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen an
Salbeibutter & Kirschtomaten

Zwei

Gang III

Tiramisu Savoiardi

#GENUSSMenüs

Menü DREI

Gang I

Melonen-Minz-Kaltschale ODER

Carpaccio von der Roten Beete mit Wildkräutern und
gerösteten Nüssen

Drei

Gang II

Tranchen vom Entrecôte mit Kartoffelgratin, saisonalem

Gemüse & Sauce Bernaise ODER

Quadronne gefüllt mit Ricotta und Spinat an Kirschtomaten
Confit und Parmesanschaum

Gang III

Pana Cotta auf Himbeerspiegel mit Minze

Menü VIER

Gang I

gebackene Artischockenherzen mit Aioli ODER

gebackener Schafskäse mit Tomaten, Oliven & Baguette

Gang II

Steaks vom Rinderrücken mit Spätzle, Speckbohnen und Jus
ODER Gebratenes Lachssteak auf Risotto mit Zucchini-gemüse
und Rieslingschaum

Vier

Gang III

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit
frischen Beeren und Sahne

#GENUSSBuffet



#GENUSSBuffets

Buffetvorschlag EINS

VORSPEISEN & SIDES

Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse und Granatapfelkernen
Rote Beete mit Feta
Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Ofenfrisches Baguette

BEILAGEN

Mediterrane Drillinge
Frischer Limettenreis
Saisonales Marktgemüse

FLEISCH, FISCH & GEMÜSE

Lachssteaks in würzigem Tomatensugo
Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmsoße
Asiatisches Gemüsecurry

Eins

DESSERT im Weckglas
Obstsalat
Schokoladenmousse

Buffetvorschlag ZWEI

VORSPEISEN & SIDES

Tomate - Mozzarella Salat
Antipasti Gemüse
Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Ofenfrisches Baguette

BEILAGEN

Kartoffelgratin
Spätzle
Saisonales Marktgemüse

FLEISCH, FISCH & Gemüse

Zarte Hähnchenbrust in Tomatensugo und
Mozzarella überbacken
Schweinefilet in Pfefferrahmsoße
Gemüselasagne

Zwei

DESSERT im Weckglas
Tiramisu Sovoiardi
Panna Cotta

#GENUSSGrillbuffet



#GENUSSGrillbuffet

Grillbuffet EINS

Eins

SALATE & SUPPEN

Tomaten-Brot-Salat
Mediterraner Nudelsalat
Kartoffel-Gurken-Salat
Melonen-Minz-Kaltschale

BEILAGEN & GEMÜSE

Drillinge
Spätzle
Saisonales Gemüse

FLEISCH & FISCH

Bratwurstspezialitäten
BBQ Chicken
Rinderhüftsteaks
Lachsfilet
Gegrillter Fetakäse

BROT & DIPS

Baguette & Brot
Sour Cream
Kräuterbutter
BBQ Sauce
Senfmayonaisse

DESSERT im Weckglas

Tiramisu Savoiardi
Creme Brûlée

#GENUSSGrillbuffet

Grillbuffet ZWEI

Zwei

SALATE

Tomate - Mozzarella Salat
Griechischer Bauernsalat
Melonen-Feta-Minz Salat

BEILAGEN & GEMÜSE

Drillinge
Spätzle
Saisonales Gemüse

FLEISCH, FISCH & GEMÜSE

Zweierlei Bratwurst
Hähnchenbruststeaks
Rinderhüftsteaks
Lachsfilet

BROT & DIPS

Baguette & Brot
Sour Cream
Cafe de Paris Butter
BBQ Sauce
Bauernsenf

DESSERT im Weckglas

Schokoladenmousse
Obstsalat

#GENUSSDrinks



#GENUSSDrinks

Alkoholfreies

Mineralwasser
Klassik und Naturelle

Limonaden
Cola, Cola Zuckerfrei, Naturtrübe Zitrone

Schorlen & Säfte
Apfel- und Johannisbeerschorle
Apfel- und Orangensaft

Bier
Alkoholfreies Pils
Alkoholfreies Weizen

Heißgetränke

Offene Tees

Bier
Pils / Radler
Weizen / Radler

Wein & Secco
Riesling - Christian Heußler
Grauburgunder - Christian Heußler
Rosé - Lukas Reinhardt

Spritziges
Riesling- und Roséschorle
Secco Verde trocken

Longdrinkpauschale bis 5 Stunden*
Aperol Spritz
Lillet Wild Berry
Gin Tonic
Cuba Libre
Whiskey Sour
Rosé Dry

Alkoholhaltiges

*In Pauschale 2 enthalten. Das Longdrink Package
kann aber auch separat für 25 Euro p.P. dazugebucht werden

Trauben
Eingelegtes Gemüse
Cocktailtomaten
Aufgeschnittenes Roastbeef
Aufgeschnittener Schinken
Hochzeitswürste oder Landjäger
Comté
Gruyere
Camembert
Gorgonzola
Butter
Feigensenf
Baguette
Grissini

Mitternachts- Geschichten

Sie bevorzugen eher eine warme Variante z.B.
Currywurst oder Chili con/sin Carne? Gerne
erarbeiten wir mit Euch Euer individuelles
Speisekonzept

Auftragsbestätigung

Mit Auftragsbestätigung wird eine Anzahlung von 30% fällig

Stornogeühren

bis 6 Monate vor dem Event - kostenlose Stornierung
bis 4 Monate vor dem Event - 30% des Angebots
bis 8 Wochen vor dem Event - 60% des Angebots
ab 8 Wochen vor dem Event - 100% des Angebots

Personenangaben

Für eine reibungslose Planung benötigen wir die finale
Gästezahl 4 Wochen vor dem Event

Unsere Pauschalen bieten wir ab 25 Erwachsenen an

Kinder bis 4 sind kostenfrei

Kinder zwischen 5-12 feiern zum halben Preis

Sie wollen Exklusiv Feiern?

Hierfür berechnen wir mindestens 1.000 Euro oder 20 Euro
pro Person. Ab einer Personenanzahl von 40 oder mehr ist eine
Exklusivbuchung verpflichtend

Grundpauschale für 10 Stunden Exklusivnutzung

Inklusivleistungen: Personalbereitstellung, Nutzung des vorhandenen Inventars,
eingedeckte Tische, Soundanlage für Hintergrundmusik, Leinwand & Beamer

Nach Ablauf der 10 Stunden

berechnen wir 160,00 Euro pro angefangene Stunde für die Exklusivnutzung
und die Personalbereitstellung und rechnen alle Getränke nach Verbrauch ab.

Schlechtwetter-Option (für Gesellschaften ab 50 Personen)

Unsere Empfehlung: Großes Zelt für die vordere
Terrasse (6 x 12m / Preis auf Anfrage)

Freie Trauung | DJ & Technik

Fotograf & Videograf | Dekorations & Eventequipment
Preis auf Anfrage

Wir behalten uns vor, die Häppchen, Menüs sowie die Buffets
in Absprache mit Ihnen den saisonalen Bedürfnissen anzupassen

Keingedrucktes



Weil auch wir wissen,
dass Videos mehr sagen, als

Eintausend-

Worte



#SCAN

Wedding

CATERING
SILBERPAPPEL



#SCAN

Business

CATERING
EVENT

Ihr habt schon die passende Location?

Wir sind der richtige Partner für alle Fragen rund um
Eure Hochzeit. Mit unserem Netzwerk, der jahrelangen
Erfahrung und unserem Team machen wir eure Hochzeit
zu etwas ganz besonderem

EGAL, wo Ihr feiern möchtet!

GENUSSERZEUGER



Genusserzeuger
Kiesteichweg 21
68199 Mannheim
Deutschland

E-Mail: [info \(at\) genusserzeuger.de](mailto:info@genusserzeuger.de)

www.genusserzeuger.de

Telefon: 0163 / 7777 / 086