



HIRSCH IN FLAMMEN



Euer Hochzeitscatering

Mit unserem Catering legen wir besonderen Wert auf euer Wohl und eure kulinarische Zufriedenheit, doch unser Engagement für euch geht weit über das reine Servieren von Speisen hinaus. Wir bieten euch eine herzliche Betreuung, kompetente Beratung im Vorfeld und eine Küche mit internationalen Einflüssen, wobei wir ausschließlich auf regionale Produkte setzen.

Eure Hochzeit wird nicht nur unvergesslich, sondern auch ein Fest für die Sinne sein. Lasst uns gemeinsam diesen einzigartigen Augenblick in eurem Leben gestalten und genießen.

Wir freuen uns auf euch!

Jan Marin & Sebastian Scheffel



Die Köpfe hinter Hirsch in Flammen

Wir verbinden Kreativität und Struktur, Flexibilität und Verbindlichkeit, Erfahrung und Wissensdurst. Nachhaltiger Genuss, gepaart mit grundehrlichem Handwerk, Persönlichkeit und offener Kommunikation, sind unser Anspruch.

Design und die experimentelle Suche nach kulinarischem Neuland sind unsere Passion. Gelassenheit, Naturverbundenheit und Freundschaft bilden unsere Basis.

Mehr lesen!
[Follow Link!](#)





Farm to table. Vom Feld auf den Teller.

Wer nichts verändern will, wird auch das verlieren,
was er bewahren möchte.

Gustav Heinemann

Mehr lesen!
[Follow Link!](#)

Genuss-Bausteine!

Aperitif und Empfang.

Flying Amuse-Bouche

in Glässchen & kleinen Schalen

Zur Wahl:

Zwischen Orient und Okzident

Couscous & Minze | Falafel & Tomatensugo

Mandel-Rindfleischfrikadelle & Humus

Tomaten-Gurkenrelish & Petersilie | Fladenbrot & Sesam-Kräuteröl

oder

Rund um das Mittelmeer

Oliven & getrocknete Tomaten

Luftgetrockneter Schinken & Crissini | Cazpacho

Rosmarin-Focaccia & Rauke |

Tomaten-Basilikumsalat & geröstetes Weißbrot

oder

Fingerfood Fernost

Glasnudelsalat & Koriander | Sate vom Freilandhuhn & Erdnüsse

Tofu & Teriyaki | Gemüsecurry & Naanbrot

Gemüsedampfnudel & Chili

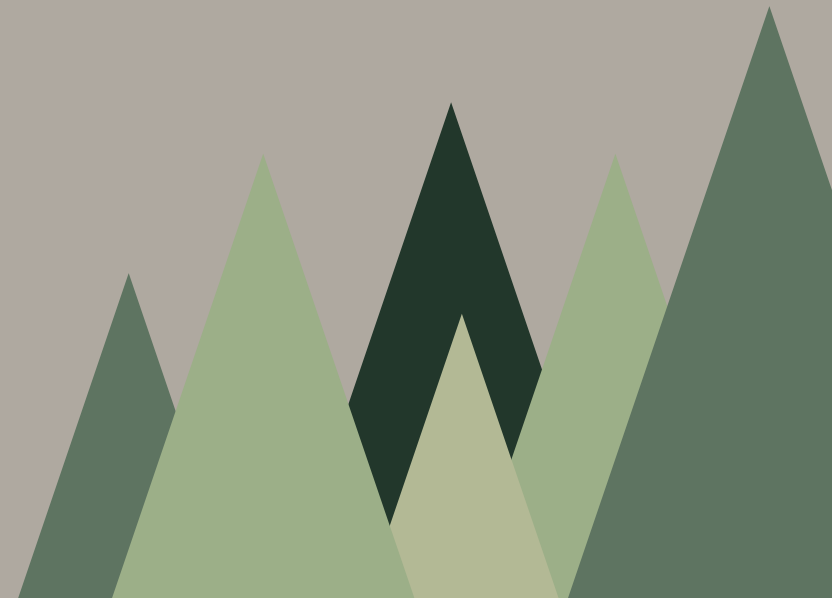
oder

Viele Wege führen nach Rom

Pinsa Romana | Meersalzflakes | Olivenöl | Rosmarin

5 Stück pro Person

ab € 8,50



Genuss-Bausteine!

Der Anfang vom Festmahl.

VORSPEISEN

Mehr Liebe auf jedem Teller

Sharing Plates, der Trend aus den Restaurants
zum teilen und genießen.

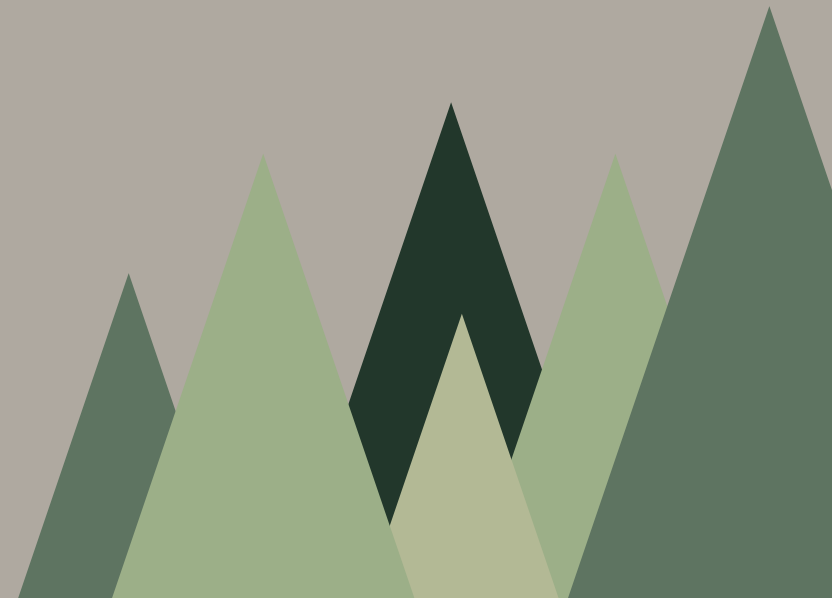
Wildkräutersalat | Heidekräutervinaigrette | Kirschtomaten | Pinsa rustica
Salzflakes | Olivenöl | Balsamico rosso | Hirtenkäse
Linsensalat | Kräuterbutter | Goldhirsesalat | Hähnchenbrustfiletstreifen
ab € 15.50 pro Person

Zwischen Orient und Okzident (eingesetzt am Platz)

Couscous & Minze | Falafel & Tomatensugo
Mandel-Rindfleischfrikadelle & Kirschtomaten-Limettensalat
Gurkenrelish & Petersilie | Fladenbrot & Sesam-Kräuteröl
Limetten gebeizter Saibling
ab 17.50 pro Person

Salat-Bar: Grüne Vielfalt zum Genießen!

Blattsalat | Heidekräutervinaigrette | Kirschtomaten | Pinsa rustica
Antipasti | Olivenöl | Balsamico Rosso | Hirtenkäse
Linsensalat | Rohkostsalat | Goldhirsesalat | Olivenmix
ab € 12.50 pro Person



Genuss-Bausteine!

Hauptakteure des Geschmacks.

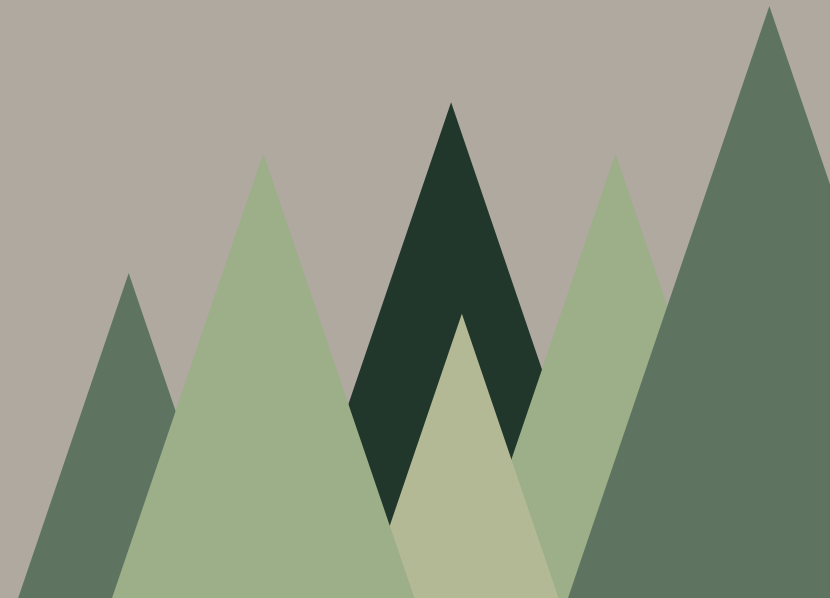
HAUPTGANG

Vom Grill und aus der Pfanne

Niedrigtemperatur gegarter Rücken vom heimischen Wildschwein
Karamellisierter Schweinebauch | Chili-Korianderdip | Urmöhren-Walnussalat
Saibling | Petersiliensugo | Wasabischaum
Tagliolini | Getrüffelter Bergkäse | Rucolaemulsion
Warme Beilagen aus der Riesenfanne
Pfannengemüse | Kräuterdrillinge | Haselnuss-Trauben-Gewürzperlgraupen
Dips und Toppings
Grüne-Soße-Schmand | Kirschtomatensugo | Körniger Paprikafrischkäse
ab € 29.50 pro Person

Taunus BBQ

Gegrillter Kalbstafelspitz & Grüne Soße Vinaigrette
Zanderfilet & Dill-Zitronenbutter
Krone vom Lamm & Knoblauch-Kräuter Marinade
Linsenfrikadelle & Petersilienjoghurtmarinade
Kräuterdrillinge | Kartoffel-Bohnengemüse | Geschmorte Urmöhre & Pimentos
Heidekräuterschmand | Gurkenrelish | Grüner Meerrettichdip | Kräuterbutter
Ofenfrisches Baguette und Bauernbrot
ab € 33.50 pro Person



Genuss-Bausteine!

Hauptakteure des Geschmacks.

Menue zur Wahl am Platz serviert oder live.cooking

Mainhatten

Gegrillter Tafelspitz vom Jungbullen | Drillinge | Kerbelmayonaise | Bio-Ei

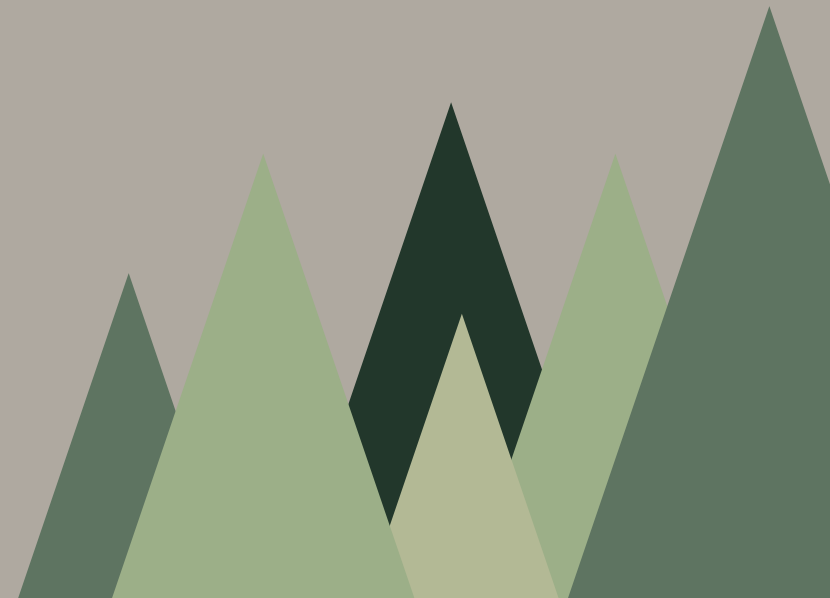
One night in Bangkok

Ausgelöste Keule vom Freilandhuhn | Udon-Salat | Koriander | Chili | Sesam | Sojasprossen

Rheinessen is calling (vegetarisch/vegan)

Kürbis-Graupenrisotto | Wildkräuter | geschmorte Rote-Beete | gereifter Käse

ab 37.50 pro Person



Genuss-Bausteine!

Nachspeisen und Kaffee.

Eis Bar

Eisauswahl im Portionsbecher | Sorten nach Saison
zur Selbstbedienung
ab € 4.50 pro Becher

Dessert im Glas

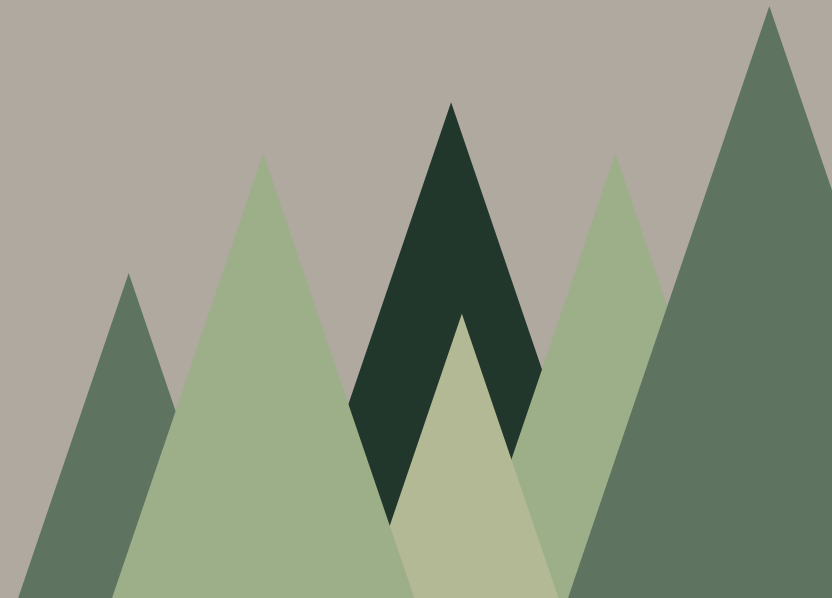
Tonkabohnen-Gries & Apfelragout | Erdbeer-Lavendelsalat
Espressocreme & dunkle Schokolade
Waldbeerenragout & Vanilleschmand
Eingekochte Pflaumen & Hafercrumble
Panna cotta & Kirschmarmelade | Honig-Walnuss Frischkäse
3 Desserts nach Wahl ab € 6.50 pro Person

Kaffeebar

Brühkaffee Rösterei Müller | Milchauswahl | Zuckerauswahl
€ 4.50 pro Person

Kaffee Bar mit Barista

Siebträgermaschine | ausgebildeter Barista
Preis auf Anfrage



Mitternachts-Snacks

Der kleine Hunger.

“Die wilde Sau am Kudamm”

Wildbratwurst | Apfel-Pflaumen-Moosbeerencurrysoße

Rauchbrot | Scharfe Soße

(auch als THE VEGGY ONE)

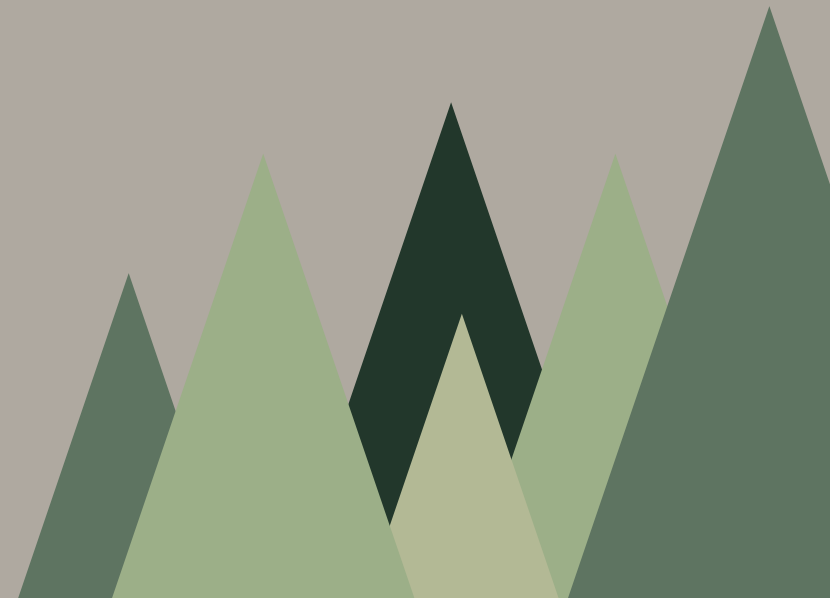
ab € 6.50 pro Person

Regionale Käseauswahl

Ofenfrisches Baguette & Bauernbrot

Feigensenf | Balsamicoreduktion

ab € 8.50 pro Person



Korrespondierende **Getränke**

Regional. Fair. Nachhaltig.

Winzersekt | Quittensecco

Riesling | Weißburgunder | Spätburgunder | Rosé
(Rheingau oder Rheinhessen)

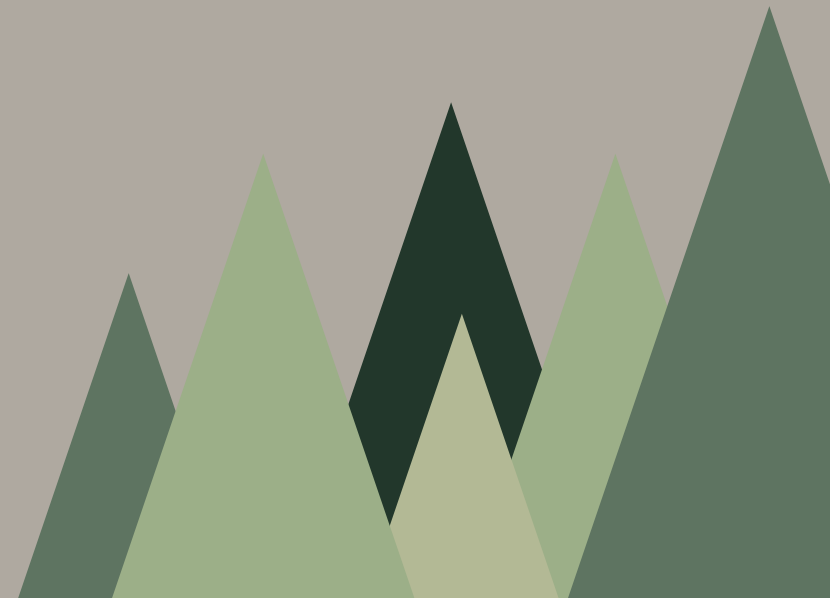
Bierauswahl in 0,33l Flasche
Helles | Pils | Alkoholfrei

Hausgemachte Limonaden | Hausgemachter Eistee
Mineralwasser | Fruchtsäfte
ab € 36.30 pro Person / 6 Stunden

Keep on drinking:

Barsituation

Longdrinks | Spirituosen-Auswahl | Salzige Snacks
ab € 33.30 pro Person /
Verlängerung um weitere 4 Stunden





Unser Denkansatz

Die letzten Jahre haben uns eindrücklich vor Augen geführt, dass nichts selbstverständlich und von Dauer ist. So haben auch wir unsere Lebensweise, unseren Konsum und unsere ökologischen Fußabdrücke überdacht und unseren Fokus neu ausgerichtet.

Dieser Prozess war spannend, herausfordernd und zeigte uns, dass je genauer wir hinschauten, unsere Möglichkeiten umso vielfältiger und komplexer wurden.

Wir verabschieden uns nun konsequent von langen Lieferketten, nicht fair gehandelten Produkten und nicht nachhaltig arbeitenden Produktionen.

Eigener Anbau, neue Lieferanten und die entschlossene Bereitschaft, alte Wege neu zu beschreiten, sind unsere treibenden Kräfte. Begleitet uns auf unserer Reise zurück zu den kulinarischen Wurzeln. Dabei folgen wir den vorgegebenen Jahreszeiten und setzen auf Authentizität.

Das Versuchs Feld

Ursprünglich angedacht zur Selbstversorgung entwickelte sich unser Versuchs Feld zu einer Herzensangelegenheit und bietet uns die Möglichkeit ganz nah am natürlichen Kreislauf zu sein.

Von der Aussaat bis auf den Teller. **Farm to table.**





Das **KLEINGEDRUCKTE** Wichtiges im Detail - Service & Equipment

Was ihr über Personalkosten wissen, solltet:

Unsere großartigen Kollegen verdienen faire Löhne:

Serviceleitung: € 42,50 pro Stunde

Servicekraft: € 37,50 pro Stunde

Koch: € 42,50 pro Stunde

Logistik: € 37,50 pro Stunde

Wir möchten sicherstellen, dass unser Team einen planbaren Arbeitstag hat. Unser regulärer Service endet um 02.00 Uhr.

Wenn euer Catering bis in die frühen Morgenstunden geht, benötigen wir eine zweite Service-Crew, die mit einem Nachtzuschlag-Faktor von 1,5 berechnet wird. Die Personaleinsatzplanung liegt in unserer Hand, da wir die Experten sind.

Was ihr über Equipment und Table Top wissen solltet:

Equipment und Table Top (Tischdecke, Porzellan und Glasware) wird von uns, für euch organisiert. Die Kosten können je nach Menüauswahl und Aufwand variieren.



Das KLEINGEDRUCKTE

Wichtiges im Detail - Preise & AGB

Gültigkeit des Angebots:

Die Angebotsdauer beträgt 7 Tage. Nach Ablauf dieses Zeitraums behält sich „Hirsch in Flammen“ das Recht vor, Verfügbarkeiten und Preisgestaltung erneut zu überprüfen.

Preise & Leistungen:

Die angegebenen Preise verstehen sich als Nettopreise zuzüglich der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltenden Mehrwertsteuer.

Bei Zustandekommen eines Catering-Vertrags behält sich "Hirsch in Flammen" vor, eine Anzahlung in Höhe von 50% der Netto-Auftragssumme zu berechnen.

Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt zahlbar.

Rücktritt & Stornierung:

Stornierungsbedingungen gelten gemäß den online einsehbaren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).



Das GROßGEDRUCKTE

IHR steht im Mittelpunkt - Hochzeitsplanung

Hochzeitsplanung mit Hirsch in Flammen

Ihr seid nicht nur auf der Suche nach einem Caterer, sondern auch nach erfahrenen Hochzeitsplanern. Wir verstehen, dass Hochzeitsplanung Neuland sein kann, während es für uns zur Routine gehört. Hier sind einige Gründe, warum wir die perfekte Wahl für Eure Traumhochzeit sind:

Stressfreies Fest: Wir sorgen im Hintergrund für einen reibungslosen Ablauf, damit Ihr Eure Hochzeit genießen könnt, ohne Euch Sorgen machen zu müssen.

Erfahrung nutzen: Wir wissen, wann was passieren muss und gestalten Eure einzigartige Traumhochzeit.

Passende Dienstleister: Wir finden die perfekten Dienstleister, die zu Euren Wünschen passen.

Zeitersparnis: Ihr könnt Euch auf das Wesentliche konzentrieren, während wir uns um die Hochzeitsdetails kümmern.

Mit uns wird Eure Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis. Lasst uns wissen, wie wir Euch helfen können!

Mehr lesen!

[Follow Link!](#)

Hirsch in Flammen

Küchen_{1x1}

01

Vorbereitung

Finale Besprechung 2 Wochen vor Veranstaltung. Letzte Änderungen im Menü. Kontakt zum Produzenten.

02

Aufbau

1 Tag vor der Veranstaltung. Aufbau der "Küche", angepasst an die örtlichen Gegebenheiten.

03

Die heiße Phase

Vorbereiten der Speisen live vorort. Briefing des Service Teams. Letzte Absprachen mit dem Kunden.

04

Das Kochgeschehen

Euer Menü wird vorort zubereitet, ohne Hast und nach den Wünschen eurer Gäste. Interaktiv und professionell.

05

Ausklang

Unauffälliger Rückbau der Kochstationen. Rebriefing mit euch und dem Service Team.

06

Nachbereitung

Abbau am Folgetag. Nachbesprechung mit euch und der Location. Abschlussrechnung.

Unsere Kooperationspartner

Sophia Kern
FLORAL | DESIGN

TAUNUS-TROPFEN
Kräuterlikör

Domdechant
Wernerisches Weingut
DOMDECHANT WERNER

ORIGINAL
SELTERS
AUS SELTERS AN DER LAHN

EST. 2019
Laura Seitz
FOTOGRAFIE

Eulchen

HIMMEL
HOCH
DREI
CONCEPT
IDSTEIN

Käthchen Grün

Landmetzgerei
Schuck

Euer Weg zu uns

Kontakte

HIRSCH IN FLAMMEN
kontakt@hirschinflammen.de

Jan Marin
jmarin@hirschinflammen.de
0171 9231000

Sebastian Scheffel
sscheffel@hirschinflammen.de
0174 3144159

Mehr lesen!
[Follow Link!](#)